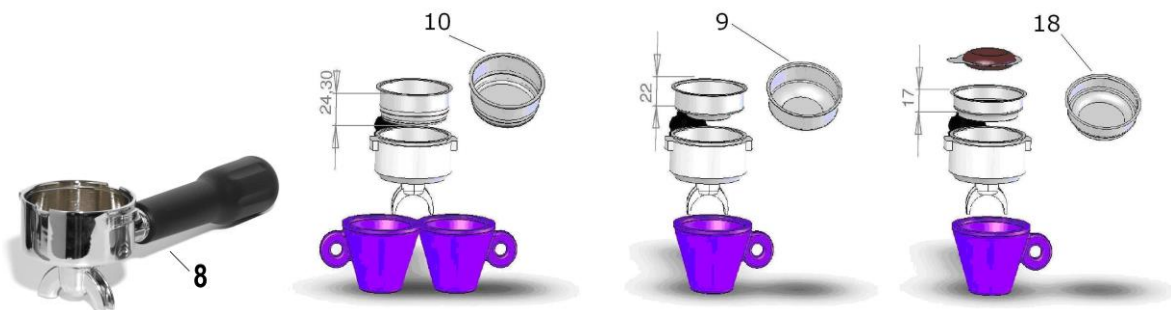
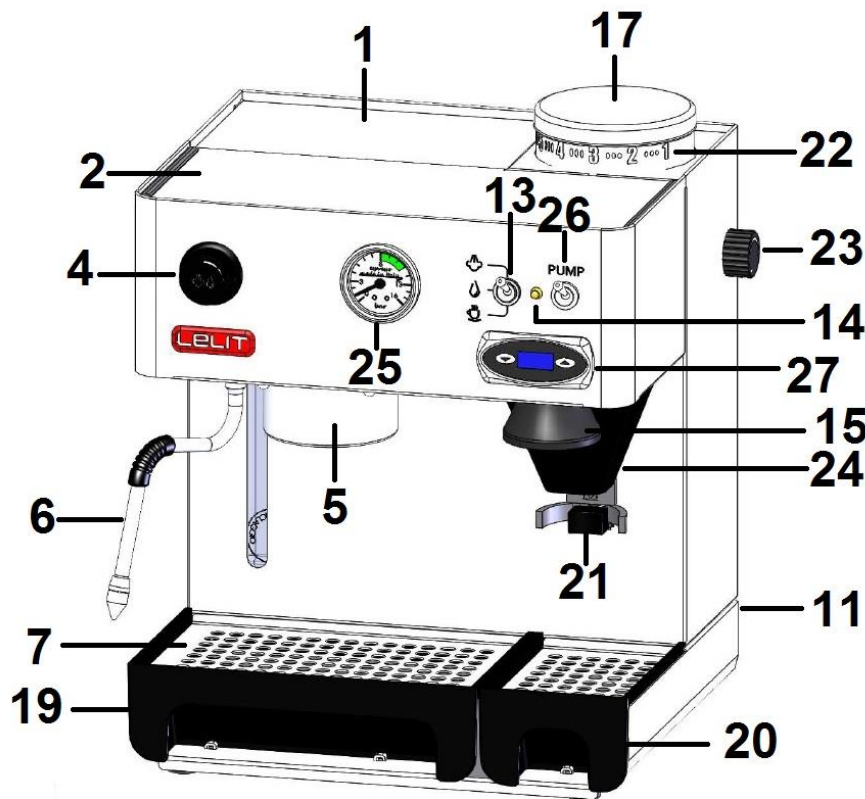


LELIT

PL042TEMD



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO CON MACININO INCORPORATO E DUAL PID
 ESPRESSO MACHINE WITH BUILT-IN GRINDER AND DOUBLE PID
 MACHINE A CAFE ESPRESSO AVEC MOULIN INTEGRE' ET PID DOUBLE
 ESPRESSO-MASCHINE MIT INTEGRIERTER KAFFEMÜHLE UND DOPPELTER PID-
 TEMPERATURSTEUERUNG FÜR KAFFEE UND DAMPF
 КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО СО ВСТРОЙНОЙ КОФЕМОЛКОЙ И С ДВОЙНОМ PID ДЛЯ
 КОФЕ И ПАРА
 CAFETIERA ESPRESSO CU RÂȘNIȚĂ INCORPORATĂ ȘI DUBLU PID
 CAFETERA CON MOLINILLO INCORPORADO Y DOBLE PID



COMPONENTI:

1.	Serbatoio	15.	Pressino
2.	Scaldatazze	16.	\
3.	\	17.	Contenitore caffè in grani
4.	Manopola vapore/acqua calda	18.	Filtro cialda
5.	Sede del portafiltro	19.	Vaschetta estraibile scarico acqua
6.	Erogatore vapore/acqua calda	20.	Vaschetta estraibile raccolta caffè macinato
7.	Grata removibile poggia tazza	21.	Pulsante di comando erogazione caffè macinato
8.	Portafiltro	22.	Etichetta Numerata
9.	Filtro 1 tazza	23.	Manopola regolazione macinatura
10.	Filtro 2 tazze	24.	Erogatore di caffè macinato
11.	Interruttore generale on/off	25.	Manometro
12.	\	26.	Interruttore Pompa
13.	Interruttore caffè/acqua calda/vapore	27.	PID doppio
14.	Lampada spia "macchina pronta"		

**AVVERTENZE GENERALI**

Il presente manuale costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. Leggere attentamente le avvertenze contenute all'interno in quanto forniscono importanti indicazioni riguardo la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura queste istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, poliuretano espanso, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio è progettato unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'uso improprio dell'apparecchio potrebbe generare situazioni di pericolo per l'utilizzatore
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come: aree di cucina in negozi, uffici ed ambienti di lavoro, comunità, dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, ambienti di tipo bed and breakfast. Non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Avvertimenti contro l'uso improprio
- Non installare l'apparecchio in una zona dove potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- L'apparecchio può essere utilizzato 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.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale che abbia conoscenza ed esperienza dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igene.
- Non si assumono responsabilità per manomissione di qualsiasi componente dell'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini senza sorveglianza.
- Ogni utilizzo diverso da quello sopra descritto è improprio e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.
- Non si assumono responsabilità per l'impiego di pezzi di ricambio e/o accessori non originali.
- Non si assumono responsabilità per riparazioni non eseguite presso centri di assistenza autorizzati.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito e utilizzato all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non pulire con getti d'acqua o immergere l'apparecchio.

In tutti i casi succitati la garanzia viene a decadere.



AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

- Prima dell'accensione accertarsi che il valore della tensione di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta applicata sul retro dell'apparecchio e l'impianto elettrico sia munito di messa a terra.
- Non manomettere l'apparecchio. Per qualsiasi problema rivolgersi al personale tecnico autorizzato o al centro di assistenza più vicino.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina elettrica all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina elettrica dalla presa, agire direttamente su di essa. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina elettrica dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- In caso di danni alla spina elettrica o al cavo di alimentazione, farli sostituire solo ed esclusivamente dall'Assistenza Tecnica.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente marcato sull'adattatore semplice, sulle prolunghe e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- Staccare l'apparecchio dalla rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Evitare schizzi o gocciolamenti di acqua che possano bagnare elementi elettrici, spine, prese e cavi della macchina.
- Per ridurre il rischio di lesioni, evitare che il cavo di alimentazione cada liberamente dal tavolo e non lasciarlo vicino a superfici calde, a spigoli o oggetti taglienti.



AVVERTENZE SUL PERICOLO DI SCOTTATURE

Questo apparecchio produce acqua calda e vapore, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

- Prestare attenzione per non entrare in contatto con spruzzi di acqua o getti di vapore.
- Quando l'apparecchio è in funzione non toccare il piano scaldato poiché caldo.
- Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo.
- Toccare con precauzione la lancia erogazione vapore/acqua calda (6).
- Non togliere mai il portafiltro (8) durante l'erogazione del caffè.
- Le parti contraddistinte dall'etichetta "CAUTION HOT" sono parti molto calde, quindi avvicinarsi ed operare con la massima cautela.
- Collocare sul piano scaldato (2) solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè espresso. Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldato.
- Fare asciugare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldato (2).

ISTRUZIONI PER L'USO:**Prima accensione della macchina:**

1. Estrarre la macchina per caffè espresso dalla scatola e rimuovere tutti i sacchetti e il materiale da imballo.
2. Posizionare la macchina per caffè espresso su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e da rubinetti della rete idrica.
3. Aprire il coperchio del serbatoio ed estrarre il serbatoio (1) facendo attenzione a non danneggiare i tubicini al suo interno.
4. Riempire il serbatoio (1) di acqua fredda.
5. Rimettere il serbatoio (1) nella sua sede, controllando che i tubicini non siano piegati e che il filtro posto all'estremità di uno di essi sia ben saldo.
6. Inserire la spina del cavo di alimentazione elettrica nella presa della corrente (verificarne il voltaggio).
7. Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio della sede del portafiltro (5) ruotandolo da sinistra verso destra, in modo che si scaldi e che sia facilmente pronto per l'uso.
8. Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (11). L'accensione della lampada spia dell'interruttore (11) conferma l'alimentazione elettrica.
9. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
10. Posizionare l'interruttore erogazione vapore (13) nella posizione caffè e premere l'interruttore pompa (26).
11. Quando dal beccuccio del tubo erogatore vapore/acqua calda (6) esce l'acqua, abbassare l'interruttore (26) e chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
12. Dopo aver fatto tutte queste operazioni la macchina si può anche lasciare accesa.
13. Il regolatore di temperatura Termopid (27) visualizzerà i gradi della caldaia stessa, controllando il riscaldamento.
14. Il regolatore di temperatura (27) e' impostato dalla fabbrica a 95°C per modalità caffè, ovvero temperatura ideale per la preparazione del caffè espresso. (Se si desidera cambiare la temperatura del Termopid, seguire le istruzioni del paragrafo *Regolazione della temperatura in caldaia tramite il controllo Termopid*).

Regolazione della macinatura:

15. Sul contenitore del caffè in grani (17) è presente un'etichetta numerata (22) per consentire il riferimento della macinatura: ".7.6.5.4.3.2.1".
16. Prendendo come riferimento la tacca posta sul telaio della macchina e girando la manopola di regolazione della macinatura (23) si vedrà ruotare l'etichetta numerata.
17. I numeri alti corrispondono ad una macinatura a grana grossa e di conseguenza i numeri più bassi corrispondono ad una macinatura fine.
18. La regolazione della macinatura è importante per ottenere un buon caffè cremoso. Pertanto è essenziale regolarla a seconda dei differenti tipi di caffè che si trovano sul mercato. Si consiglia un grado di macinatura 3.

Preparazione del caffè espresso con caffè in grani:

19. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
20. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
21. Non appena il display del Termopid visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) si accende, la macchina è pronta per l'uso.
22. Inserire il filtro 1 tazza (9) o 2 tazze (10) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
23. Inserire il caffè in grani nell'apposito contenitore (17).
24. Con il portafiltro (8) spingere il pulsante di comando erogazione caffè macinato (21) per azionare il macinacaffè; raggiunta la quantità di caffè desiderata, togliere il portafiltro (8) rilasciando così il pulsante di comando erogazione caffè macinato (21).
25. Premere il contenuto del filtro contro il pressino (15).
26. Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio della sede del portafiltro (5) ruotandolo da sinistra verso destra con forza e successivamente posizionare le tazzine sulla grata removibile poggia tazza (7).
27. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè e alzare l'interruttore pompa (26). Il manometro (25) mostrerà la pressione d'esercizio, tra gli 8 ed i 14 bar.
28. Una volta raggiunta la quantità desiderata del caffè abbassare di nuovo l'interruttore pompa (26).
29. Togliere il portafiltro (8) e gettare via i fondi di caffè.

Preparazione del caffè espresso con caffè in cialde carta:

30. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
31. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
32. Non appena il display del Termopid visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) si accende in maniera fissa, la macchina è pronta per l'uso.
33. Inserire il filtro cialda (18) nel portafiltro (8), preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
34. Scartare la confezione della cialda facendo attenzione a non danneggiare la cialda stessa.
35. Inserire la cialda nel filtro cialda (18).

36. Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio della sede del portafiltro (5) ruotandolo da sinistra verso destra con forza e successivamente posizionare le tazzine sulla grata removibile poggia tazza (7).
37. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè e alzare l'interruttore pompa (26). Il manometro (25) mostrerà la pressione d'esercizio, tra gli 8 e i 14 bar.
38. Una volta raggiunta la quantità desiderata di caffè abbassare di nuovo l'interruttore pompa (26).
39. Togliere il portafiltro (8) e gettare via la cialda carta usata.

Vapore:







40. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
41. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
42. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione vapore. **NB:** il display del Termopid (27) visualizzerà la scritta *STE* ed in alternanza i gradi impostati per la funzione vapore per confermare che la macchina è in modalità vapore. Il regolatore di temperatura è impostato dalla fabbrica a 125°C, temperatura ideale per erogare vapore. (Se si desidera cambiare la temperatura del Termopid, seguire le istruzioni del paragrafo *Regolazione della temperatura in caldaia tramite il controllo Termopid*).
43. Non appena la lampada spia (14) si accende, la macchina è pronta per l'uso.
44. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4). All'inizio uscirà un po' d'acqua seguita dal vapore.
45. Mettere sotto il tubo vapore erogatore vapore/acqua calda (6) il recipiente con la bevanda desiderata e girare completamente la manopola.
46. A fine operazione chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
47. **IMPORTANTE:** dopo ogni erogazione di vapore, soprattutto se si utilizza il vapore per montare il latte per fare un cappuccino, riaprire la manopola vapore/acqua calda (4) e posizionare l'interruttore (13) sulla posizione acqua calda e alzare l'interruttore pompa (26). Quando dal tubo erogatore vapore/acqua calda (6) esce l'acqua, richiudere la manopola vapore/acqua calda (4) e contemporaneamente abbassare l'interruttore pompa (26) e riportare l'interruttore (13) in posizione caffè di nuovo; pulire accuratamente l'erogatore vapore/acqua calda (6). Questa operazione è necessaria per mantenere puliti i condotti acqua/vapore e ripristinare il circuito dell'acqua all'interno dei condotti.

Acqua calda:

48. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
49. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
50. Posizionare l'interruttore (13) su acqua calda.
51. Non appena il display del Termopid (27) visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) si accende la macchina è pronta per l'uso.
52. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4) ed alzare l'interruttore pompa (26).
53. Si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal tubo erogatore vapore/acqua calda (6).
54. Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, premere nuovamente l'interruttore pompa (26), quindi chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
55. Dopo il prelievo di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga ancora acqua.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA IN CALDAIA TRAMITE IL CONTROLLO TERMOPID:

Il Termopid è stato impostato dalla fabbrica a 95°C per funzione caffè ed a 125°C per funzione vapore. Per poter intervenire sulla regolazione della temperatura per le due funzioni procedere come segue:

- premere il tasto  una volta: il display visualizzerà la scritta *t1* che fa riferimento al termostato caffè impostato dalla fabbrica a 95°C
- premere il tasto  due volte: il display visualizzerà la scritta *t2* che fa riferimento al termostato vapore impostato dalla fabbrica a 125°C
- non appena sul display compare la scritta *t1* oppure *t2* premere il tasto  per cambiare la temperatura impostata precedentemente. **NB:** per poter cambiare il valore indicato bisogna premere prima il tasto  per alzare il valore e solo dopo si potrà abbassare/alzare la temperatura usando i due tasti  -  presenti sul Termopid;
- dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto, il dato è memorizzato ed il display visualizza la temperatura impostata;
- il valore della temperatura può essere impostato da un minimo di **80°C** ad un massimo di **130°C** per la funzione **caffè** e da un minimo di **120°C** ad un massimo di **140°C** per la funzione **vapore**. **NB:** passando dalla funzione vapore alla funzione caffè il display del Termopid lampeggerà fino a quando la temperatura non avrà raggiunto la temperatura caffè pre-impostata.

CONSIGLI UTILI:

- I filtri 1 tazza (9), 2 tazze (10) e il filtro cialda (18) non devono essere necessariamente lavati ogni volta dopo l'uso. L'importante è accertarsi che non siano ostruiti i fori.
- Per ottenere un ottimo risultato, si consiglia di riscaldare le tazze sull'apposito scaldatasse (2) che funziona solo a macchina accesa.
- Il dispositivo controllo temperatura Termopid e' stato impostato a valori di fabbrica per un caffè espresso ed un vapore ottimale. Durante il riscaldamento e l'erogazione di caffè o acqua la temperatura può avere un'oscillazione di 10/12°C in + o in - rispetto a quella impostata. Per la funzione caffè (t1) è stato inserito un avvertimento: dopo i 108°C il display del Termopid visualizza la temperatura ma ad intermittenza; e' del tutto normale, in quanto questo avverte l'operatore che la temperatura è troppo alta per ottenere un buon caffè espresso.

PULIZIA E CURA:

La pulizia e la manutenzione della macchina sono essenziali sia per la qualità dell'erogazione del caffè sia per la durata dell'apparecchio nel tempo.

La pulizia della macchina deve essere fatta almeno una volta alla settimana.

Prima di iniziare, stacca la spina dalla presa di corrente e aspetta che l'apparecchio sia freddo.

Utilizza un panno morbido, preferibilmente in microfibra come quello Lelit (cod. MC972 - non incluso), e inumidiscilo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.

Per una manutenzione accurata ti consigliamo di usare la spazzolina Lelit (cod. PL106 non incluso) che ti consente di pulire perfettamente le doccette e gli spazi tra le guarnizioni, eliminando tutte le incrostazioni e i residui di polvere di caffè anche dalle fessure più piccole.

Per pulire le parti smontabili della macchina puoi usare acqua corrente tiepida. Non lavare in nessun caso i filtri e il portafiltra in lavastoviglie.

Non è necessario pulire i filtri dopo ogni utilizzo, basta che ti accerti che i fori non siano ostruiti.

Al contrario, per mantenere alte le prestazioni della tua macchina è indispensabile che il tubo vapore/acqua calda e il portafiltra vengano puliti attentamente dopo ogni utilizzo.

Detergi il portafiltra per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'espresso.

Lava la parte esterna del tubo vapore/acqua calda con un panno umido e fai passare un po' di vapore nel tubo per eliminare tutti i residui interni di latte che potrebbero ostruire il passaggio del vapore rendendo più difficile montare la schiuma in maniera ottimale.

BACKFLUSHING:

Si consiglia di effettuare questa pulizia almeno una volta alla settimana e/o almeno ogni 100 caffè erogati. Le seguenti istruzioni sono valide per tutti i tipi di gruppi montati sulle nostre macchine per caffè espresso.

Materiale occorrente:

- Filtro cieco (codice MC002/C per portafiltra diametro 57)
- Spazzolina (codice PL106)
- Detergente macchina espresso (codice PL103)

Pulizia del gruppo erogatore. Operazioni da seguire:

1. Inserire nel portafiltra il filtro cieco
2. Depositare all'interno del filtro cieco 1 cucchiaino (3-5 grammi) di polvere detergente
3. Agganciare il portafiltra al gruppo erogatore della macchina
4. Azionare l'erogazione di caffè per 10 secondi circa
5. Fermare l'erogazione di caffè per 10 secondi circa
6. Senza togliere il portafiltra dal gruppo ripetere l'operazione per 5 volte
7. Rimuovere il portafiltra, azionare l'erogazione e risciacquare il portafiltra con l'acqua calda che esce dal gruppo erogatore, fermare l'erogazione.
8. Passare la spazzolina sotto il gruppo erogatore, sulla guarnizione sottocoppa e sulle alette di aggancio del gruppo erogatore. Pulire con un panno umido, asportando i residui delle polveri di caffè.
9. Riagganciare il portafiltra al gruppo erogatore e per risciacquare ripetere i punti 4-5-6 senza polvere detergente
10. Successivamente eliminate il primo caffè che andrete ad erogare

Pulizia per immersione degli accessori. Operazioni da seguire:

1. Mettere in un recipiente i filtri ed il portafiltra con il manico rivolto verso l'alto
2. Versare nel recipiente 3 cucchiaini (10 grammi) di polvere detergente
3. Versare nel recipiente acqua molto calda fino a coprire tutta la coppa metallica del portafiltra
4. Attendere almeno 15 minuti
5. Togliere i particolari immersi e risciacquarli con abbondante acqua potabile calda
6. Successivamente eliminate il primo caffè che andrete ad erogare

DECALCIFICARE LA MACCHINA:

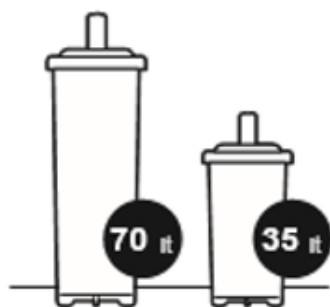
L'utilizzo della macchina genera la naturale formazione di calcare, più o meno rapida in base alla frequenza di utilizzo dell'apparecchio e alla durezza dell'acqua.

I depositi di calcare intasano i condotti e diminuiscono la temperatura di erogazione influenzando la qualità dell'estrazione del caffè e riducendo la vita del tuo apparecchio.

Per evitare il formarsi di questo calcare che si deposita anche nei circuiti interni, ti consigliamo di utilizzare e sostituire periodicamente il filtro addolcitore a resine Lelit (cod. MC747 - MC747PLUS non incluso) che, inserito nel serbatoio, purifica l'acqua dai sali di calcio e magnesio che precipitando formano le incrostazioni di calcare e compromettono il gusto del tuo caffè.

Ricordati che il filtro perde la sua efficacia dopo un certo numero di litri trattati. Come usarlo e quando sostituirlo è riportato sulla confezione del filtro stesso.

Per evitare possibili danni ai componenti della macchina, INTRODURRE NEL SERBATOIO DELL'ACQUA ESCLUSIVAMENTE DE-CALCIFICANTI NATURALI.

**DATI TECNICI:**

Alimentazione elettrica: 230V: 50Hz // **PL042TEMD-120**: 120v : 60Hz

Potenza: 1200W

Tempo di riscaldamento: 3 minuti circa

Pressione pompa: 15 bar

Regolazione Termopid: da min. 80°C fino a max. 130°C per modalità caffè /
da min. 120°C fino a max. 140°C per modalità vapore

Capacità serbatoio acqua: 2.7 litri

Dimensioni: 31,5*25*37 cm

Peso: 10.2 kg

Funzionamento: caffè in grani e cialde carta

GARANZIA LEGALE

Questo prodotto è soggetto alle norme di garanzia vigenti nello stato in cui viene venduto; informazioni specifiche in merito verranno fornite dal rivenditore o dall'importatore dello stato in cui avete acquistato il prodotto, che ne è completamente responsabile.

L'importatore è completamente responsabile anche degli adempimenti necessari a norma di legge dello stato in cui l'importatore stesso distribuisce il prodotto, compreso la gestione dello smaltimento a fine vita del prodotto.

Nei paesi europei fanno riferimento le leggi nazionali di attuazione della Direttiva Comunitaria 44/99/CE.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI:

La ringraziamo per aver acquistato in nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Di seguito forniamo una pratica tabella riportante alcuni malfunzionamenti e le loro relative rapide soluzioni:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Non si forma la crema sul caffè	<ol style="list-style-type: none"> 1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina 2. La macinatura non è corretta 3. La quantità di caffè è insufficiente 4. Il portafiltra non è stato agganciato bene 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire il caffè 2. Regolare la macinatura del caffè 3. Aumentare la dose del caffè e pressarlo adeguatamente 4. Stringere meglio il portafiltra
Il caffè esce troppo freddo	<ol style="list-style-type: none"> 1. La macchina non era alla giusta temperatura 2. Mancato preriscaldamento del portafiltra 3. Mancato preriscaldamento delle tazze 4. Il termostato non lavora entro i valori ottimali 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rispettare le indicazioni riportate nei paragrafi "Messa in funzione della macchina" e "Preparazione del caffè espresso" 2. Il portafiltra deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo "Messa in funzione della macchina" 3. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scaldatasse 4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Il caffè esce troppo rapidamente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il caffè è macinato troppo grosso 2. La quantità di caffè è insufficiente 3. Pressatura del caffè insufficiente 4. Caffè/cialda vecchio o inadatto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La regolazione della macinatura deve essere più fine 2. Aumentare la dose di caffè 3. Premere maggiormente il caffè 4. Sostituire il caffè/cialda
Il caffè esce tra il gruppo erogazione ed il portafiltra	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il portafiltra non è inserito correttamente 2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro 3. Il bordo del portafiltra non è stato pulito 4. La guarnizione sottocoppa è usurata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserirlo in modo corretto 2. Diminuire la quantità di caffè 3. Togliere i residui di caffè dal bordo del portafiltra e pulire la guarnizione sottocoppa 4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Il caffè esce a gocce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il caffè è macinato troppo fine 2. La quantità di caffè è eccessiva 3. Eccessiva pressatura del caffè 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa 2. Diminuire la quantità di caffè 3. Pressare meno il caffè
La macchina non eroga vapore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito 2. Manca acqua nel serbatoio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il foro con l'ausilio di un ago 2. Vedi paragrafo "Messa in funzione della macchina"
Durante l'erogazione non esce caffè	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manca acqua nel serbatoio 2. Interruttore vapore azionato 3. Il caffè è macinato troppo fine 4. La quantità di caffè è eccessiva 5. Il caffè è troppo pressato 6. Doccetta sporca 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire l'acqua nel serbatoio 2. Spegnerne interruttore vapore 3. Sostituire con una macinatura più grossa 4. Diminuire la quantità di caffè nel filtro 5. Pressare meno il caffè 6. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
La macchina non funziona e la lampada spia tensione non si accende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manca la corrente 2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente 3. Il cavo di alimentazione è danneggiato 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ripristinare la corrente 2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente 3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione
La spia di accensione è accesa e la spia macchina pronta non si accende entro 10 minuti	<ol style="list-style-type: none"> 1. I termostati di servizio non funzionano 2. La resistenza è interrotta oppure bruciata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA 2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA

L'elenco aggiornato dei centri assistenza autorizzati LELIT è disponibile all'indirizzo <http://www.lelit.com/web/assistenza.asp>.

I dati e le immagini riportati potranno subire variazioni senza preavviso al fine del miglioramento delle prestazioni della macchina.

COMPONENTS :

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Cold water tank | 15. Coffee press |
| 2. Cup warmer | 16. \ |
| 3. \ | 17. Coffee beans container |
| 4. Steam/hot water knob | 18. Filter for pods |
| 5. Strainer holder retaining ring | 19. Removable water drainage tray |
| 6. Steam/hot water tube | 20. Removable ground coffee tray |
| 7. Removable cup rest | 21. Ground coffee switch |
| 8. Strainer holder | 22. Grinding degree scale |
| 9. Single cup strainer | 23. Grinding regulation knob |
| 10. Two cup strainer | 24. Ground coffee distributor |
| 11. On/off switch | 25. Manometer |
| 12. \ | 26. Pump lever switch |
| 13. Coffee/hot water/steam lever switch | 27. Double PID |
| 14. Indicator light: machine ready | |

**GENERAL WARNINGS**

This manual is an integral and essential part of the product. Please read all these warnings carefully as they provide important information on safe installation, use and maintenance. These instructions should be carefully retained for future reference.

- This appliance can 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for pre-heating cups.

- Store the packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.

- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam wands and for pre-heating cups.

- Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from improper use of the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children must not be allowed to play with the appliance.

- The appliance must not be left unattended or used outdoors.

- The appliance should not be immersed in water or cleaned by spraying

- The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).

- If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied.

- All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be kept out of the reach of children.

- No liability is accepted for the use of unauthorized spares and/or accessories.

- No liability is accepted for repairs not carried out by authorized service centres.

- The manufacturer accepts no liability for tampering with any of the appliance components.

In all the above cases the warranty will be void.



ESSENTIAL SAFETY WARNINGS

As with all electrical appliances, the risk of electric shock cannot be excluded, therefore, the following safety warnings should be carefully observed.

To avoid spilling the connector, never pull the power cord.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- In the event of any fault or malfunction, do not attempt to carry out repairs. Switch the appliance off, remove the plug and contact the Service Centre.
- In the event of damage to the plug or the power cord, do not operate the appliance, these should be replaced only and exclusively by the Service Centre.
- Unplug from outlet when not in use.
- Before cleaning the exterior surfaces of the appliance, putting on or taking off parts, switch it off, remove the plug from the outlet and allow to cool.
- To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Do not let cord touch hot surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Before switching on, ensure that the power supply voltage corresponds to that indicated on the plate on the base of the appliance and that the power supply is properly earthed.
- Do not tamper with the appliance. Contact an authorized technician or the nearest service centre for any problem.
- Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Ensure that the electrical outlet is always freely accessible so that the plug can be easily removed when necessary.
- When removing the plug, always hold it directly. It should never be removed by pulling on the power cord, as this can cause damage.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs in water or other liquid.
- Avoid splashing or dripping water since this can dampen electrical elements, plugs, sockets and machine cables.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cords. If their use is unavoidable, use simple adapters or multiple sockets and extension cords that conform to current safety standards, taking care not to exceed the current limit marked on the simple adapter or extension cord, or the maximum capacity of the multiple socket.



WARNING ABOUT BURN/SCALD RISKS

This appliance produces hot water and steam; therefore, the following safety warnings should be strictly observed

- Warning: hot surfaces remain hot for a certain time also after use.
- Take care to avoid contact with water spray or jets of steam.
- When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.
- Never direct the steam or water spray towards your body.
- Be careful when touching the steam/ hot water dispensing wand (6).
- Never remove the filter holder (8) during operation.
- The parts labelled "CAUTION HOT" are very hot, so approach and operate them with maximum caution.
- Only place cups and glasses for use with the coffee machine on the cup warmer (2). Other objects should not be placed there.
- Dry the cups thoroughly before placing them on the cup warmer (2).

USER INSTRUCTIONS

Starting the machine:

1. Remove the machine from its packing and make sure all packing parts have been taken off (including the protection bags).
2. Lay the machine on a flat and steady surface far away from hot places and from the water taps.
3. Remove the water tank cover on the back of the machine and take out the water tank (1) paying attention not to damage the water tubes inside it.
4. Fill the tank (1) with cold water.
5. Replace the water tank back in the machine and check that the water tubes are not bent and that the filter is well set on one of them.
6. Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket is of the right voltage.
7. Place the filter holder (8) under the brewing group (5) and turn it from the left to the right. Leave it there so that it can get warm and it gets ready for use.
8. Switch the machine on by pressing the on/off switch (11). The integrated indicator light comes on to confirm the power supply.
9. Open the steam/hot water knob (4).
10. Position the lever switch (13) on coffee mode and press the pump switch (26).
11. When water comes out of the steam nozzle (6), push the pump switch down (26) and close the steam/hot water knob (4).
12. After completing all these operations, leave the machine on.
13. The PID (27) will visualize the degrees inside the boiler and will control the boiler's heating.
14. The PID is already set from the producer on 95°C for coffee mode, i.e. the ideal temperature for a good cup of coffee. (If you want to change the PID's temperature, please follow the instructions written under *How to set the temperature inside the boiler by means of the PID*).

Grinding adjustment:

15. As a reference for the grinding degree, a grinding degree scale (20) has been placed on the coffee beans container (19): "7.6.5.4.3.2.1"
16. By taking as a point of reference the tally mark in the machine frame and by turning grinding regulation knob (23), the grinding degree scale will turn accordingly.
17. Choose higher degrees to get coarse-ground coffee, or smaller degrees to get fine-ground coffee.
18. A correct grinding degree (taking into consideration the various coffee blends) is essential to get a good cup of coffee. We suggest degree 3 to get a medium grinding.

Preparing an espresso coffee:

19. Check that the tank (1) contains water by looking at the water level indicator.
20. Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
21. As soon as the PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) goes on, the machine is ready for use.
22. Place the single cup strainer (9) or the two-cup strainer (10) in the strainer holder (8) as described in point 7.
23. Drop the bean coffee in the bowl (17)
24. Press the button (21) with the strainer holder (8) to activate the coffee grinder. When you have got the desired coffee quantity, take the strainer holder (8) off.
25. Pack the coffee in the strainer against the press (15).
26. Insert the strainer holder (8) in the retaining ring (5) and turn it hard to the right; place the cups on the removable cup rest (7).
27. Position the lever switch (13) on coffee mode and lift up the pump switch (26). The manometer (25) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
28. Once you get the desired quantity of coffee, push the pump switch (26) down again.
29. Remove the filter holder (8) and throw away the coffee grounds. Make sure that the filter holder is clean and reposition it in the brewing group to warm up again.

Preparing an espresso with the use of coffee pods:

30. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator.
31. Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
32. As soon as the PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) goes on, the machine is ready for use.
33. Fit the pod filter (18) into the strainer holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 7.
34. Open the single packed pod not damaging the pod.
35. Place the pod in its filter (18).
36. Insert the strainer holder (8) in the brewing group ring (5), turn it from left to right with force, then put the cup on the removable water drainage tray (7).
37. Position the lever switch (13) on coffee and lift the pump switch (26). The manometer (25) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
38. Once you get the desired quantity of coffee, push the pump switch (26) down again.
39. Remove the strainer holder (8) and throw away the used pod.

Steam:







40. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator.
41. Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
42. Position the lever switch (13) on steam mode. **NB:** the PID's display will automatically show the writing *STE* and alternatively the set temperature degree for steam. The PID is already set from the producer on 125°C, i.e. the ideal temperature for steam distribution. (If you want to change the PID's temperature, please follow the instructions written under *How to set the temperature inside the boiler by means of the PID*).
43. As soon as the light (14) goes on, the machine is ready for use.
44. Open the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
45. Put the cup with the desired infusion under the steam tube (6) and turn the knob (4) completely.
46. When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4).
47. **IMPORTANT:** after you have frothed your milk, reopen the steam/hot water knob (4) and position the steam switch (13) on hot water, and lift the pump switch up (26). When the water flows out of the steam tube (6), close the steam/hot water knob (4) again and at the same time push the pump switch down (26) and re-position the switch (13) on coffee again. Clean carefully the steam/hot water tube (6). This operation is needed in order to restore the water circuit inside the machine's tubes.

Hot water:

48. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator.
49. Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
50. Position the lever switch (13) on hot water mode.
51. As soon as the PID's display (27) shows the set temperature and the indicator light (14) goes off, the machine is ready for use.
52. Open the steam/hot water knob (4) and lift the pump switch (26).
53. Hot water will flow out from the steam arm (6) immediately.
54. Once you have got the desired quantity of water, repress the switch (26) and close the steam/water knob (4).
55. After obtaining hot water from the arm (6), make sure that there is still water in the tank (1).

HOW TO SET THE BOILER'S TEMPERATURE BY MEANS OF THE PID:

The PID has been set by the producer of this machine on a temperature of 95°C for coffee mode and on 125°C for steam mode. In order to change the temperatures please proceed as follows:

- press the button  once: the display will show the writing "t1" that refers to the coffee thermostat set on 95°C
- press the button  twice: the display will show the writing "t2" that refers to the steam thermostat set on 125°C
- as soon as the display shows the writing t1 or t2 press the button  to change the previously set temperature. **NB:** in order to change the temperature's value it's necessary to press the button  first and only afterwards you can help yourself with the buttons  and  in order to set the desired temperature, decreasing or increasing it.
- after 3 sec. from pressing the last button, the inserted temperature is memorized and the display shows the set temperature for coffee or steam.
- the temperature's value can be set starting from a min. of 80C° up to a max. of 130C° for coffee mode and from a min. of 120°C up to a max. of 140°C for steam mode. NB: the display will flash while changing from steam mode to coffee mode and it will automatically stop only after reaching the set temperature for coffee mode.

Useful Tips:

- The strainers (9 and 10) do not need to be washed after every single use but we suggest checking that the holes are not obstructed.
- For a better result, we suggest keeping the cups warm on the cup-warmer (2) which only operates by machine on.
- The PID (27) is already set by the producer on the right temperature for an excellent espresso and a constant steam distribution. During heating and coffee or water distribution, the temperature can oscillate (+/- 10/12°C). Also, a warning has been inserted for coffee mode (t1): after 108°C the PID's display shows the temperature but intermittently; this is normal and it warns the user that the temperature is too high for a good espresso.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and maintenance of the machine are essential for the quality of the coffee and the durability of the appliance.

The machine must be cleaned at least once a week.

Before starting, remove the plug from the electrical outlet and allow the machine to cool.

Use a soft cloth, preferably microfiber, like the Lelit cloth (code MC972 - not included), and moisten it with plain water. Do not use abrasive detergents and do not immerse the machine in water.

For thorough maintenance, we suggest you use the Lelit brush (code PL106 - not included), which will help you clean the nozzles and the spaces between the ga-skets more effectively, removing stains and coffee residues from even the smallest cracks.

Warm running water can be used to clean the removable parts of the machine. The filters and filterholder should never be washed in a dishwasher.

There is no need to clean the filters after each use, but just to ensure they are not clogged.

However, to ensure the best performance from your machine, it is essential to thoroughly clean the steam wand and filterholder after each use.

The filterholder should be cleaned to remove the greasy coffee residues that can negatively affect the taste of your espresso.

Wash the exterior part of the steam wand with a damp cloth and release a little steam to remove any milk residues from inside the tube, as these could obstruct the steam output, making it more difficult to froth milk properly.

BACKFLUSHING:

It is recommended to perform this cleaning at least once a week and / or at least every 100 brewed coffees
The following instructions apply to all types of groups fitted to our espresso machines.

Material needed:

- Blind filter (code MC002/C for portafilters with 57mm diameter)
- Brush (code PL106)
- Detergent powder for espresso machine (code PL103)

Group cleaning. Follow these steps:

1. Place the blind filter in the portafilter
2. Add 1 tea spoon of detergent powder (3-5 grams) in the blind filter
3. Insert the portafilter into the brewing group
4. Switch the espresso switch on for about 10 seconds
5. Stop the espresso brewing and wait for 10 seconds
6. Without removing the portafilter, repeat this operation 5 times
7. Remove the portafilter, switch the espresso switch on again and rinse the portafilter under the hot water that comes out of the group. Turn the switch off
8. Clean the brew group and the brew gasket first with the brush and then with a damp cloth in order to remove all coffee powder rests
9. Insert the portafilter into the brew group again and repeat points 4-5-6 without detergent powder
10. Throw away the first espresso you'll brew

Cleaning of the accessories through immersion. Follow these steps:

1. Place the filters and portafilter in a jug with the portafilter handle upwards
2. Pour 3 tea spoons of detergent powder in the jug (10 grams)
3. Pour 1 liter of hot water in the jug until the metallic part of the portafilter is completely immersed
4. Wait at least 15 minutes
5. Remove the immersed parts and rinse them with plenty of warm tap water
6. Throw away the first espresso you'll brew

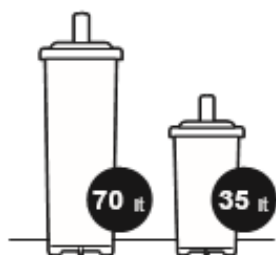
DESCALING THE MACHINE

Use of the machine creates a natural formation of lime scale, over a time period depending on how frequently the machine is used and on the hardness of the water.

Lime scale deposits can obstruct the tubes and decrease the brewing temperature, altering the quality of the coffee and reducing the lifetime of your machine.

To avoid the formation of limescale, which can also deposit in the internal circuits, we recommend the use of our Lelit resin filter (code MC747 - MC747PLUS - not included) to soften the water. Please insert the filter in the tank following the instructions on the packaging. The filter purifies the water from the calcium and magnesium salts which are deposited to form lime scale and affect the taste of your coffee. Remember that the filter loses its effectiveness after a certain number of gallons treated, so replace it periodically. Instructions for the use and replacement of the filter are given on the box.

To avoid any possibility of damaging the machine's components, **ADD ONLY NATURAL DESCALING PRODUCTS INTO THE WATER TANK.**

**TECHNICAL DATA:**

Voltage: 230 V - 50 Hz; PL042TMD-120: 120v: 60Hz -- Power: 1200 W

Pump pressure: 15 bar -- Heating time: ca. 3 min.

PID regulation: from min 80° C to max 130° C for the coffee mode;
from min 120° C to max 140° C for the steam mode

Water tank: 2.7 litres

Dimensions: 31,5*25*37 cm

Weight: 10.2 kg

To be operated with ground coffee and coffee pods

TROUBLESHOOTING:

Dear Customer,

We thank you for buying one of our products, made in accordance with the most up-to date technological innovations.

Following carefully the simple operations of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product along the years.

You find here below an easy table describing some malfunctioning of the machine with its solutions:

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee is produced without "cream".	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee not suitable for machine 2. Improper grind 3. Too little coffee in filter 4. The filter holder has not be tightened under the brewing group ring 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use different coffee 2. Adjust coffee grind 3. Put more coffee in the filter 4. Tighten better the filter holder
Coffee too cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine had not reached the proper temperature 2. Filter-holder not preheated 3. Cups not preheated 4. Pressure switch malfunction. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See section "<i>Starting the Machine</i>" and "<i>Making an Espresso Coffee</i>" 2. Filter-holder must be heated together with the water – see section "<i>Starting the Machine</i>" 3. Properly heat the cups on the cup-warmer 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee produced too quickly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee too coarsely ground 2. Not enough coffee in the filter 3. Coffee not pressed enough 4. Coffee/pod old or unsuitable 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a finer grind 2. Put more coffee in the filter 3. Press coffee more firmly 4. Use different coffee/pod
Coffee leaks between the coffee group and the filter-holder	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filter-holder not properly inserted 2. Too much coffee in the filter 3. Edge of the filter-holder not clean 4. The douche seal is worn or damaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the filter-holder correctly 2. Put less coffee in the filter 3. Clean the edge of the filter-holder 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee is produced in drops	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee too finely ground 2. Too much coffee in the filter 3. Coffee too firmly pressed 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a coarser grind 2. Put less coffee in the filter 3. Press the coffee more gently
The machine does not produce steam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obstructed outlet hole at end of steam pipe 2. Too little water in tank 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the outlet hole with a needle 2. See section "<i>Starting the Machine</i>"
No coffee produced during the coffee cycle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too little water in tank 2. Steam switch on 3. Coffee too finely ground 4. Too much coffee in the filter 5. Coffee too firmly pressed 6. Shower plate obstructed 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fill tank 2. Turn off the steam switch 3. Use a coarser grind 4. Put less coffee in the filter 5. Press the coffee more gently 6. Contact the nearest SERVICE CENTER
The machine does not work and the ON light does not go on	<ol style="list-style-type: none"> 1. No electricity 2. The main cable is not properly plugged in 3. The main cables damaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restore electrical power 2. Plug the main cable in correctly 3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable
The ON light is on and the steam light does not go off after 10 minutes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thermostat malfunction, 2. Heating element malfunction 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact the nearest SERVICE CENTER 2. Contact the nearest SERVICE CENTER

The inserted data and pictures can be subject to changes without previous notice for the improvement of the machine's performances.

LEGAL WARRANTY

This product is covered by the warranty laws valid in the country where the product has been sold; specific information about the warranty terms can be given by the seller or by the importer in the country where the product has been purchased. The seller or importer is completely responsible for the product.

The importer is completely responsible also for the fulfillment of the laws in force in the country where the importer distributes the product, including the correct disposal of the product at the end of its working life.

Inside the European countries the laws in force are the national laws implementing the EC Directive 44/99/CE.

COMPONENTS :

- | | |
|---|--|
| 1. Réservoir d'eau froide | 15. Presseur pour café |
| 2. Chauffe tasses passif | 16. \ |
| 3. \ | 17. Bocal du café en grain |
| 4. Bouton vapeur/eau chaude | 18. Filtre pour dosettes |
| 5. Siege du porte-filtre | 19. Cuve extractible de décharge d'eau |
| 6. Distributeur vapeur/eau chaude | 20. Tiroir extractible de récupération du café moulu |
| 7. Grille amovible appuie-tasses | 21. Bouton de commande distribution du café moulu |
| 8. Porte-filtre | 22. Etiquette degrés mouture |
| 9. Filtre 1 tasse | 23. Bouton de réglage de la mouture |
| 10. Filtre 2 tasses | 24. Distributeur de café moulu |
| 11. Interrupteur on/off | 25. Manomètre |
| 12. \ | 26. Interrupteur pompe |
| 13. Interrupteur café/eau chaude/vapeur | 27. PID double |
| 14. Indicateur lumineux « machine prête » | |

**Avertissements généraux**

Le présent manuel est une partie intégrante et essentielle du produit. Lisez attentivement les instructions qu'il contient car elles donnent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et l'entretien. Conservez soigneusement ces instructions pour les consulter ultérieurement.

- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.
- Cet appareil est projeté uniquement pour la préparation de café espresso et boissons chauds, à travers l'eau chaude ou la vapeur, et pour le pré-réchauffement des tasses.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que : cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et les autres espaces de travail ; fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et les autres types de logements ; bed & breakfast et équivalents. Cet appareil n'est pas indiqué pour le fonctionnement continu de type professionnel.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Ces instructions mettent en garde contre l'usage impropre.
- Ne jamais installer l'appareil dans une zone où on pourrait utiliser le jet d'eau.
- Les appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé seulement par des personnes informées et qui en ont la connaissance, en particulier pour ce qui concerne les normes de sûreté et d'hygiène.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle indiquée précédemment est inappropriée et peut être source de danger ; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultants d'une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces de rechange et/ou d'accessoires qui ne sont pas originaux.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de réparations effectuées ailleurs que dans les centres service après-vente autorisés.
- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance et utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Si l'appareil reste stocké dans des espaces où la température peut se baisser jusqu'au gel, vider la chaudière et les circuits de l'eau.
- Ne pas nettoyer avec des jets d'eau, ni plonger l'appareil (entier ou parties de l'appareil) dans l'eau ou d'autres liquides.

Dans tous les cas énoncés précédemment, la garantie n'est pas valable.



Consignes de sécurité essentielles

Étant donné que l'appareil est un appareil électrique, le risque de choc électrique ne peut pas être exclu. Il faut donc respecter scrupuleusement les remarques de sécurité suivantes :

- Avant la mise sous tension, assurez-vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette appliquée sur la carrosserie de l'appareil et que l'installation électrique est dotée d'une mise à terre.
- Ne pas altérer l'appareil. En cas de problème, s'adresser au technicien autorisé ou au centre service après-vente autorisé le plus voisin.
- Ne jamais toucher l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée reste librement accessible, pour permettre de débrancher la fiche électrique si nécessaire.
- Pour débrancher la fiche électrique tirer directement sur celle-ci. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation car il pourrait être endommagé.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise et s'adresser au service d'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche électrique ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le centre service après-vente.
- Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'adaptateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.
- L'utilisation des adaptateurs non recommandés ou vendus par le producteur peut causer incendie, électro choque ou blessure.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de le monter, démonter et nettoyer.
- Éviter les éclaboussures d'eau ou les gouttes d'eau qui pourraient mouiller les éléments électriques, les fiches, les prises et les câbles de la machine.
- Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pende librement de la table et ne pas le laisser en proximité de surfaces chaudes, y compris le four, angles ou objets tranchants.



Avertissements sur le risque de brûlure

Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur. Respecter donc scrupuleusement les remarques suivantes concernant la sécurité.

- Éviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
- Toucher avec précaution la buse vapeur / eau chaude (6).
- Ne jamais retirer le porte-filtre (8) pendant la préparation du café.
- Les pièces marquées par l'étiquette « CAUTION HOT » sont des pièces très chaudes, approchez-les et manipulez-les avec un maximum de prudence.
- Placer sur le chauffe-tasses (2) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine expresso. Il est interdit de placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.
- Essuyer attentivement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (2).

MODE D'EMPLOI:**Mise en route de la machine:**

1. Otez la machine de la boîte et éloignez tous les sachets et le matériel d'emballage.
2. Positionnez la machine sur une surface stable et plane, loin de fontes de chaleur et de robinets du réseau hydrique.
3. Levez le couvercle amovible du réservoir et ôtez le réservoir (1) en faisant attention à ne pas endommager les tubes à l'intérieur.
4. Remplissez le réservoir (1) d'eau froide.
5. Remettez le réservoir (1) dans son siège, en contrôlant que les tubes ne soient pliés et que le filtre mis à l'extrémité d'un des deux tubes soit bien fixé.
6. Insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant (vérifier le voltage).
7. Insérez le porte filtre (8) dans le siège du porte filtre (5) en rotant de gauche à droite, de sorte qu'il se réchauffe et qu'il soit prêt à l'emploi.
8. Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur général (11). L'indicateur lumineux de l'interrupteur (11) s'illuminera pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
9. Ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (4).
10. Positionnez l'interrupteur (13) sur modalité café et levez l'interrupteur pompe (26).
11. Lorsque l'eau sort du bec de la buse de vapeur/eau chaude (6), abaissez l'interrupteur (26) et fermez le bouton vapeur/eau chaude (4).
12. Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut être laissée branchée.
13. Le PID (27) montre les degrés à l'intérieur de la chaudière, en contrôlant le réchauffement.
14. Le PID est déjà réglé par le producteur de cette machine à 95°C, c'est à dire la température optimale pour la préparation d'un bon café. (Si vous désirez changer cette température, vous êtes priés de suivre les instructions fournies dans le paragraphe *Comment réguler la température dans la cuve avec l'aide du PID*)

Réglage de la mouture:

15. Sur le bocal du café en grains (17), se trouve une étiquette numérotée (22) permettant de référencer la mouture : « .7.6.5.4.3.2.1 ».
 16. En prenant pour référence le cran placé sur le châssis de la machine et en tournant le bouton de réglage de la mouture (23), l'étiquette numérotée tourne également.
 17. Les chiffres élevés correspondent à une mouture à gros grain et donc, les chiffres les plus bas permettent d'obtenir une mouture fine.
 18. Le réglage de la mouture est important pour obtenir un bon café crémeux. Aussi, est-il essentiel de la régler en fonction des différents types de café disponibles sur le marché. Il est conseillé d'utiliser un degré de mouture 3.

Préparation du café espresso avec du café moulu:

19. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau froide en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau eau mis sur la partie frontale de la machine.
20. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant lumineux de l'interrupteur (11) s'allume (faire ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
21. Dès que l'écran du PID montre la température réglée et que le voyant (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
22. Insérez le filtre (9) 1 tasse ou 2 tasses (10) dans le porte filtre (8), après l'avoir fait réchauffer comme décrit au point 7.
23. Versez le café en grains dans le bocal du café en grains (17).
24. Avec le porte-filtre (8), appuyez sur la touche (21) pour actionner le moulin. Après avoir atteint la quantité de café moulu désirée, retirez le porte-filtre (8), ce qui libère la touche (21) par la même occasion.
25. Appuyez de manière uniforme le contenu du filtre contre le presseur (15).
26. Introduisez le porte filtre (8) dans le groupe de distribution (5) en tournant avec force de gauche à droite; ensuite positionnez les tasses sur la grille appuie tasses (7).
27. Positionnez l'interrupteur (13) en modalité café et levez l'interrupteur pompe (26). Le manomètre (25) montre la pression d'exercice, de 8 à 14 bar.
28. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez l'interrupteur pompe (26).
29. Enlevez le porte filtre (8) et jetez le marc de café.

Préparation du café espresso avec les dosettes :

30. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau eau mis sur la partie frontale de la machine.
31. Appuyez sur l'interrupteur général (11) : le voyant lumineux de l'interrupteur (11) s'allume (faire ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).

32. Dès que l'écran du PID montre la température réglée et que le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
33. Insérez le filtre pour dosettes (18) dans le porte filtre (8), après l'avoir réchauffé comme décrit au point 7.
34. Otez la dosette de l'emballage en faisant attention à ne pas endommager le produit.
35. Insérez la dosette dans le filtre pour dosettes (18).
36. Insérez le porte filtre (8) dans son siège (5) en rotant de gauche à droite avec force et ensuite positionnez les tasses sur la grille amovible appui tasses (7).
37. Positionnez l'interrupteur (13) en modalité café et levez l'interrupteur pompe (26). Le manomètre (25) montre la pression d'exercice, de 8 à 14 bar.
38. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez l'interrupteur pompe (26).
39. Prenez le porte filtre (8) et jetez la dosette usée.

Vapeur:







40. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau eau mis sur la partie frontale de la machine.
41. Appuyer sur l'interrupteur général (11) : le voyant lumineux de l'interrupteur (11) s'allume (faire ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
42. Positionnez l'interrupteur (13) sur vapeur. **NB** : l'écran du PID (27) montrera le texte *STE* et, en alternant, les degrés déjà établis pour la fonction vapeur pour confirmer que la machine est en modalité vapeur. Le PID est réglé par le producteur à 125°C, la température idéale pour la production de vapeur. (Pour modifier la température du PID il est recommandé de suivre les instructions du paragraphe *Régulation de la température dans la chaudière à travers le contrôle du PID*).
43. Dès que le voyant lumineux (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
44. Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4). Au début il y aura une perte d'eau et vapeur.
45. Mettez le récipient contenant la boisson souhaitée sous la buse de vapeur (6) et tournez le bouton complètement.
46. A la fin de l'opération, refermer le bouton de vapeur/eau chaude (4).
47. **IMPORTANT**: après chaque utilisation de la vapeur, surtout si cela a été utilisée pour faire la crème du lait pour la préparation d'un cappuccino, ouvrez de nouveau le bouton vapeur/eau chaude (4), positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude et levez l'interrupteur (26). Quand l'eau commence à sortir de la buse vapeur/eau chaude (6), fermez le bouton vapeur/eau chaude (4) et simultanément abaissez l'interrupteur (26) et remettez l'interrupteur (13) sur café ; nettoyez la buse vapeur/eau chaude (6). Cette opération est nécessaire pour maintenir les conduits eau/vapeur propres et rétablir le circuit de l'eau dans les conduits.

Eau chaude:

48. Contrôler que le réservoir (1) contient de l'eau en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau eau mis sur la partie frontale de la machine.
49. Appuyer sur l'interrupteur général (11) : le voyant lumineux de l'interrupteur (11) s'allume (faire ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
50. Positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude.
51. Lorsque l'écran du PID (21) montre la température établie et le voyant (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
52. Ouvrez le bouton de vapeur/eau chaude (4) et levez l'interrupteur pompe (26).
53. On obtiendra immédiatement la sortie de l'eau de la buse vapeur (6).
54. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur (26) et refermez le bouton de vapeur/eau chaude (4).
55. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient de l'eau.

REGULATION DE LA TEMPERATURE DANS LA CHAUDIERE A TRAVERS LE CONTROLLE DU PID:

Le PID a été réglé par le producteur à 95°C pour la fonction café et à 125°C pour la fonction vapeur. Pour réguler la température pour les deux fonctions procéder comme décrit ci-dessous:

- Appuyez sur le bouton  une seule fois: l'écran montrera "t1" qui est relatif au thermostat café réglé par le producteur à 95°C
- Appuyez sur le bouton  deux fois: l'écran montrera "t2" qui est relatif au thermostat vapeur réglé à 125°C
- Dès que l'écran montre t1 or t2 appuyez sur le bouton  pour modifier la température établie précédemment. **NB**: pour pouvoir changer la valeur indiquée il faut tout d'abord appuyer sur le bouton  pour augmenter la valeur et seulement ensuite on peut s'aider avec les boutons  et  pour augmenter/diminuer la température du PID;
- 3sec. Après la pression sur le dernier bouton, la chiffre est confirmée et l'écran montre la température établie;
-

- La valeur de la température peut être réglée à partir d'un minimum de 80°C et jusqu'à un maximum de 130°C pour la fonction café et à partir du 120°C et jusqu'au 140°C pour la fonction vapeur. NB: en passant de la fonction vapeur à la fonction café l'écran du PID clignotera jusqu'à avoir atteint la température café préétablie.

CONSEILS PRATIQUES :

- Les filtres 1 tasse (9) et 2 tasses (10) ne doivent pas être nécessairement lavés après chaque utilisation. L'important est de s'assurer que les trous ne sont pas colmatés.
- Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.
- Le dispositif contrôle température PID a été réglé par le producteur à des valeurs de fabrique pour un café espresso et une vapeur optimale. Pendant le réchauffage et la distribution de café ou eau la température peut subir une variation de +/- 10/12°C par rapport à la température établie. Pour la fonction café (t1) il a été inséré un avertissement : après 108°C l'écran du PID montre la température mais avec intermittence ; cela est normal et sert à avertir l'opérateur que la température est trop haute pour obtenir un bon café espresso.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par semaine.

Avant de commencer, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil soit froid. Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon Lelit (référence MC972 non fourni) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.

Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fourni) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

Pour nettoyer les parties amovibles de la machine, vous pouvez utiliser de l'eau courante tiède. En aucun cas, vous ne devez mettre les filtres et les porte-filtres dans le lave-vaisselle.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer les filtres après chaque utilisation, vous devez simplement vérifier que les orifices ne soient pas obstrués. Au contraire, pour conserver une machine performante, il est indispensable que la buse vapeur et le porte-filtre soient soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Nettoyez le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui altèrent le goût de l'expresso.

Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

BACKFLUSHING :

Il est conseillé d'effectuer la procédure de nettoyage une fois par semaine et/ou chaque 100 cafés préparés. Les instructions suivantes sont valables pour tous les types de groupe montés sur nos machines à café espresso.

Matériel nécessaire :

- Filtre aveugle (art. MC002/C pour porte-filtres diamètre 57)
- Brosse (art. PL106)
- Détergent machine espresso (art. PL103)

Nettoyage du groupe distributeur. Opérations à suivre :

1. Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre
2. Verser 1 cuillère (3-5 gr) de poudre détergente dans le filtre aveugle
3. Insérer le porte-filtre dans le groupe de la machine
4. Faire commencer la préparation du café et laisser fonctionner pour environ 10 secondes
5. Arrêter la préparation et maintenir fermé pour environ 10 secondes
6. Sans enlever le porte-filtre répéter l'opération 5 fois
7. Enlever le porte-filtre, faire commencer la distribution et utiliser l'eau chaude qui coule du groupe pour rincer le porte-filtre, ensuite arrêter la distribution.
8. Utiliser la brosse pour nettoyer sous le groupe, le joint du groupe et les ailes du groupe distribution. Nettoyer avec l'aide d'un chiffon humide, en éliminant les résidus de la poudre de café
9. Insérer de nouveau le porte-filtre dans le groupe distribution et pour rincer le groupe répéter les points 4-5-6 sans utiliser la poudre détergente
10. Ensuite jeter le premier café préparé.

Nettoyage des accessoires à travers immersion. Opérations à suivre :

1. Dans une carafe insérer les filtres et le porte-filtre avec la manche vers le haut
2. Verser 3 cuillères (10gr) de poudre détergente dans la carafe
3. Verser dans la carafe de l'eau très chaude jusqu'à couvrir toute la partie en métal du porte-filtre
4. Attendre au moins 15 minutes
5. Enlever les accessoires et rincer avec de l'abondante eau potable chaude
6. Ensuite jeter le premier café préparé avec les accessoires lavés.

Détartrage de la machine

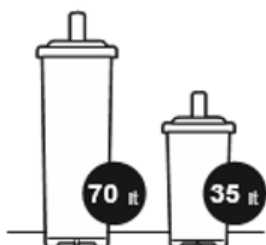
L'utilisation de la machine génère une formation naturelle de calcaire, plus ou moins rapidement, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil et la dureté de l'eau.

Les dépôts calcaires bouchent les conduits et diminuent la température de l'eau en influençant la qualité de l'extraction du café et en réduisant la durée de la vie de votre appareil.

Pour éviter la formation du calcaire qui se dépose également dans les circuits internes, nous vous recommandons de toujours utiliser la cartouche filtrante à résine Lelit (référence MC747 - MC747PLUS non fourni). Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche filtrante purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café.

Ne pas oublier que la cartouche perd son efficacité après un certain nombre de litres traités. L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer.

Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, INTRODUIRE DANS LE RESERVOIR D'EAU SEULEMENT DES PRODUITS DETARTRANS NATURELS.

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :**

Alimentation électrique : 230V – 50Hz // **PL042TEMD-120** : 120v : 60Hz

Puissance : 1200 W

Durée de réchauffage : 3 minutes environ

Pression de la pompe : 15 bars

Régulation du PID : à partir de 80°C et jusqu'à 130°C pour fonction café /
à partir de 120°C et jusqu'à 140°C pour fonction vapeur

Capacité du réservoir d'eau : 2.7 litres

Dimensions (H x L x P): 31,5*25*37 cm

Poids : 10.2 kg

Fonctionnement avec café moulu et dosettes.

CONDITIONS DE GARANTIE :**GARANTIE LEGALE**

Ce produit est couvert par les normes de garantie en vigueur dans le pays où il a été vendu ; informations plus spécifiques peuvent être fournies par le revendeur ou par l'importateur dans le pays où le produit a été acheté ; le revendeur ou l'importateur est complètement responsable de ce produit. L'importateur est complètement responsable même pour l'accomplissement des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte élimination du produit au terme de son utilisation.

Dans les pays européens il faut prendre en considération les lois nationales relatives à l'application de la Directive EC 44/99/CE.

SOLUTIONS AUX PROBLEMES PLUS FREQUENTS :

Cher Client,

Nous Vous remercions pour avoir acheté un notre produit, fabriqué selon les dernières innovations techniques. En suivant attentivement les opérations relatives au correct fonctionnement du produit, conforme aux normes de sûreté essentielles, indiquées dans le présent Manuel, Vous pourrez obtenir le maximum des prestations et Vous pourrez vérifier aussi la résistance de ce produit à travers le temps. En bas nous mettons à Votre disposition une tablelle pratique avec la description de certains problèmes que peuvent se présenter et leurs relatives solutions :

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
Il n'y a pas de crème sur le café	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le café n'est pas bon pour cette machine. 2. La mouture n'est pas juste. 3. La quantité de café n'est pas suffisante. 4. Le porte filtre n'a pas été bien fixé correctement. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Changer le type de café. 2. Régler la mouture du café. 3. Augmenter les doses du café et presser bien. 4. Fixer bien le porte filtre.
Le café est trop froid.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La machine n'est pas à la juste température. 2. Le porte filtre ne se réchauffe pas. 3. Les tasses ne sont pas réchauffées. 4. Le thermostat ne fonctionne pas dans les limites optimales. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respecter les indications données dans le paragraphe « mise en fonction de la machine » et « préparation du café espresso » 2. Le porte filtre doit se réchauffer simultanément avec l'eau, voir le paragraphe « mise en fonction de la machine ». 3. Faire réchauffer bien les tasses sur le relatif chauffe tasses. 4. S'adresser au centre d'assistance.
Le café sort trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le café est moulu trop gros. 2. La quantité de café est insuffisante. 3. Le café n'est pas assez pressé. 4. Le café/dosette est vieux ou pas bon pour cette machine. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réglage de la mouture doit être plus fin. 2. Augmenter la dose de café. 3. Presser de plus le café. 4. Changer le café/la dosette.
Le café sort entre le groupe de distribution et le port filtre.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le porte filtre n'est pas fixé correctement. 2. Il y a trop de café dans le filtre. 3. Le bord du port filtre n'est pas nettoyé. 4. La garniture est trop usée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fixer le porte filtre correctement. 2. Réduire la quantité de café. 3. Nettoyer bien le bord du porte filtre et la garniture. 4. S'adresser au centre d'assistance.
Le café sort à goutte.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le café est moulu trop fin. 2. La quantité de café est excessive. 3. Le café est trop pressé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réglage de la mouture doit être plus gros. 2. Réduire la quantité de café. 3. Presser de moins le café.
La machine ne fait vapeur.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le circuit n'est pas chargé. 2. Le trou à la fin du tube vapeur est obstrué. 3. Il n'y a plus d'eau dans le réservoir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voir le paragraphe « vapeur ». 2. Nettoyer le trou avec l'aide d'une aiguille. 3. Voir le paragraphe « mise en fonction de la machine »
Pendant le fonctionnement le café ne sort pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 2. L'interrupteur du vapeur est appuyé. 3. Le café est moulu trop fin. 4. La quantité de café est excessive. 5. Le café est trop pressé. 6. La douchette est sale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplir le réservoir d'eau. 2. Libérer l'interrupteur vapeur. 3. Remplacer avec une moulure plus grosse. 4. Réduire la quantité de café dans le filtre. 5. Presser de moins le café. 6. S'adresser au centre d'assistance.
La machine non fonctionne pas et le voyant lumineux de l'interrupteur ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas de courant électrique. 2. La fiche du câble d'alimentation n'est pas insérée correctement. 3. Le câble d'alimentation est endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restaurer la connexion électrique. 2. Insérer correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise. 3. S'adresser au centre d'assistance pour le remplacer.
Le voyant lumineux est allumé et l'eau non se réchauffe.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les thermostats de service non fonctionnent. 2. La résistance est interrompue ou brûlée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. S'adresser au centre d'assistance. 2. S'adresser au centre d'assistance.

Les données et les images indiquées peuvent être changées afin d'améliorer les prestations du produit même.

EINRICHTUNG:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Kaltwasserbehälter | 14. Lämpchen „Maschine betriebsbereit“ |
| 2. Tassenwärmer | 15. Kaffeepresser |
| 3. LED Dampf-/Kaffeebereitschaft | 17. Kaffeebohnenbehälter |
| 4. Dampf-/Heißwasserknebel | 18. Tabsfilter |
| 5. Filterträgeraufnahme | 19. Abtropfbecken (abnehmbar) |
| 6. Dampf-/Heißwasserrohr | 20. Gemahlener Kaffeebecken (abnehmbar) |
| 7. Gitter für Abtropfschale | 21. Knopf für gemahlene Kaffee |
| 8. Siebträger | 22. Messskala Mahlgrad |
| 9. Sieb für eine Tasse | 23. Dosiervorrichtung Kaffeemühle |
| 10. Sieb für zwei Tassen | 24. Spender für gemahlene Kaffee |
| 11. Hauptschalter on/off | 25. Manometer |
| 12. Dampfschalter | 26. Pumpeschalter |
| 13. Kaffee-/Heißwasserschalter | 27. Doppelthermo-PID-Steuerung |

**Allgemeine Hinweise**

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts. Lesen Sie sorgfältig die darin enthaltenen Hinweise, denn sie liefern Ihnen wichtige Anweisungen bezüglich der sicheren Installation, Verwendung und Wartung. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polyurethan-Hartschaum usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von espressokaffee und heißgetränken durch heißes Wasser oder Dampf und für die Vorheizung der Tassen gedacht.
- Jede andere unangemessene Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren in sich bergen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushalts-, und ähnlichen Anwendungsbereichen zu verwenden: z.B. in Personal-küchen, Büros und verwandten Arbeitsumgebungen; Von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumfelder; Bed & Breakfast und ähnliche Strukturen. Es ist nicht für ein kontinuierliches, kommerzielles oder professionelles Mahlen ausgelegt!
- Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Diese Hinweise warnen vor nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.
- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit oder Spritzwasser aus.
- Das Gerät darf nicht von Personen und Kindern, benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten reduziert sind. Auch nicht von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Nutzungskennntnis solcher Geräte, oder aber nur unter Aufsicht/Anleitung über deren sicheren Gebrauch und nur im Bewusstsein der möglichen Nutzungsgefahren!
- Das Gerät darf nur in Umgebungen installiert und verwendet werden, wo Personen mit Erfahrung und Kenntnis, besonders bezüglich Sicherheit und Hygiene geschult und instruiert wurden!
- Der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Aufbrechen von Komponenten.
- Reinigung und Pflege dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Jede andere Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren in sich bergen; der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Jegliche Haftung wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen, sollten anderen als Originalersatzteile und/oder Originalzubehör verwendet werden.
- Jegliche Haftung wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen, für Reparaturen, die von nicht durch uns autorisierten Servicezentren durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt im Betrieb betrieben werden, oder im Freien eingesetzt werden.
- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingungen (Regen, Sonne, Frost) aus.
- Wenn das Gerät in Räumen gelagert wird, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, leeren Sie den Kessel und die Rohrleitungen des Wasserkreislaufs.
- Das Gerät nicht Spritzwasser aussetzen oder ins Wasser tauchen.

In allen oben genannten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheitsinformationen

Weil das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, können Stromschläge nicht ausgeschlossen werden. Deshalb sollten die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig eingehalten werden.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung derjenigen Spannung entspricht, die auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass die elektrische Installation mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.
- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder Kundendienstzentrum.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil dieses sonst beschädigt werden könnte. - Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, dieses zu öffnen oder zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel dürfen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.
- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Einfachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, wie auch bei einer Reinigung.
- Vermeiden Sie Spritz- oder Tropfwasser: das kann elektrische Elemente, Stecker, Steckdosen und Netzkabel dämpfen.
- Um Verletzungsrisiken zu mindern, lassen Sie das Netzkabel/ Versorgungskabel nicht frei hängen, nicht über heiße Flächen, scharfe Kanten und spitzen Gegenstände gleiten oder führen!



Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen

Dieses Gerät erzeugt heißes Wasser und Dampf. Halten Sie deshalb sorgfältig die folgenden Sicherheitsanweisungen ein.

- Achtung: die heißen Flächen bleiben heiß für eine gewisse Zeit auch nach dem Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Spritzwasser oder Dampf in Kontakt kommen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie nicht die Fläche zum Tassenwärmen, denn sie ist heiß.
- Richten Sie den Dampfstrahl oder Heißwasserstrahl niemals in Richtung von Körperteilen.
- Berühren Sie vorsichtig die Dampf-/ Heißwasserdüse (6).
- Den Siebträger (8) niemals während der Kaffeezubereitung entfernen.
- Bei den mit einem Etikett „CAUTION HOT“ markierten „Teilen“ handelt es sich um sehr heiße Teile, die mit größter Vorsicht zu behandeln sind.
- Stellen Sie auf den Tassenwärmer (2) nur Espressotässchen, Tassen und Gläser für den Betrieb der Kaffeemaschine. Es ist nicht erlaubt, andere Gegenstände auf den Tassenwärmer zu stellen.
- Lassen Sie die Tassen gründlich trocknen, bevor Sie sie auf den Tassenwärmer (2) stellen.

BETRIEBSANLEITUNG:**Inbetriebnahme der Maschine:**

1. Entnehmen Sie die Maschine aus der Verpackungsschachtel und entfernen Sie alle weiteren Verpackungsmaterialien wie Plastik etc.
2. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie die Maschine fern von Wärmequellen und/oder Wasserquellen.
3. Öffnen Sie den Deckel für das Wasserbehälterfach und entnehmen Sie den Wasserbehälter (1) vorsichtig, ohne die im Wasserbehälter befindlichen Schläuche zu beschädigen.
4. Befüllen Sie den Wasserbehälter (1) mit kaltem Wasser.
5. Stellen Sie den Wasserbehälter (1) anschließend wieder an seinen vorgesehenen Platz zurück und kontrollieren Sie, dass die beiden Schläuche (welche sich im Wassertank befinden sollen) nicht geknickt sind und dass sich der kleine Filter am Ende des einen Schlauches befindet und gut befestigt ist. Anschließend den Deckel wieder schließen.
6. Schließen Sie das Stromkabel der Maschine an eine Steckdose an und beachten Sie die korrekte Stromspannung.
7. Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen diesen in die Siebträgerhalterung (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts hineindreihen. Damit kann der Siebträger sich aufwärmen und ist somit leichter bereit für die spätere Nutzung.
8. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Aufleuchten des Lämpchen des gleichen Hauptschalters zeigt Ihnen die Stromversorgung der Maschine an.
9. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf/Warmwasserentnahme (4).
10. Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Espresso (untere Stellung) und betätigen Sie sofort den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26).
11. Sobald Wasser aus dem Dampfrohr (6) austritt, den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26) wieder betätigen/abstellen. Der Heizkessel ist somit mit Wasser befüllt. Schließen Sie dann den Drehknopf für Dampf/Warmwasserentnahme (4) ein.
12. Nachdem Sie alle diese Punkte befolgt haben, kann die Maschine auch angeschaltet bleiben.
13. Die Thermo-PID-Steuerung (27) zeigt die Heizkesseltemperatur an und kontrolliert die Temperatur im Heizkessel.
14. Die Thermo-PID-Steuerung ist ab Werk auf 95 Grad eingestellt, die ideale Temperatur für die Espresso-Zubereitung. (Wenn Sie die Temperatur der Thermo-PID-Steuerung ändern möchten, befolgen Sie bitte die Anleitungen im Kapitel „Regelung der Heizkesseltemperatur mit Hilfe der Thermo-PID-Steuerung“)

Einstellung des Mahlfineitsgrades:

15. Die auf den Kaffeebohnenbehälter (17) befindliche Messskala (22) zeigt den eingestellten Mahlgrad an: „.7.6.5.4.3.2.1 „.
16. Durch Drehen am Drehknopf der Kaffeemühle können Sie den Mahlgrad einstellen; die Skala bewegt sich entsprechend der Einstellung.
17. Die Einstellung des Mahlgrades ist variabel von (höchste Zahl) (sehr grob) bis 1 (sehr fein).
18. Je nach verwendetem Kaffee ist der Mahlgrad unterschiedlich einzustellen, um ein optimales Espresso-Ergebnis mit perfekter Creme zu erhalten. Wir empfehlen den Mahlgrad 3.

Zubereitung eines Espressos mit gemahlene Kaffee:

19. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige kontrollieren.
20. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Lämpchen des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
21. Sobald die Thermo-PID-Steuerung die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Maschine betriebsbereit“ (14) dauerhaft aufleuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
22. Setzen Sie den Filter für eine Tasse (9) oder für zwei Tassen (10) in den Siebträger (8) ein, der wie in Punkt 7 beschrieben idealerweise angewärmt ist.
23. Setzen Sie die Kaffeebohnen in dem Kaffeebohnenbehälter (17).
24. Drücken Sie mit dem Sieb (8) die Taste, um die Mühle in Betrieb zu setzen. Ist die gewünschte Kaffeemenge erreicht, nehmen Sie das Sieb (8) weg.
25. Drücken Sie den Filterinhalt gegen den Kaffeepresser (15).
26. Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen Sie diesen in die Siebträgerhalterung (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts kräftig hineindreihen und anschließend die Espresso-Tassen auf der Tassenabstellfläche (7) unter den Auslauf des Siebträgers positionieren.
27. Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Espresso (untere Stellung) und betätigen Sie den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26). Das Manometer (25) zeigt den anliegenden Pumpendruck an, idealerweise zwischen 8 und 14 bar. Bitte beachten Sie, für das Erreichen des korrekten Drucks ist das Mahlen des Pulvers entscheidend. Wird ein zu geringer Druck erreicht (gelber Bereich des Manometers), ist das Mahlen zu grob und es sollte ein feineres Mahlen verwendet werden.
28. Wenn die gewünschte Menge des Espresso erreicht ist, den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26) wieder abstellen.
29. Entnehmen Sie den Siebträger (8) und entleeren Sie diesen von den Pulverresten. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger sauber ist und spannen ihn wieder in die Siebträgerhalterung (5) ein, damit der Siebträger warm bleibt.

Zubereitung eines Espressos mit einer Espressotab:

30. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige kontrollieren.

31. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Lämpchen des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
32. Sobald die Thermo-PID-Steuerung die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Maschine betriebsbereit“ (14) aufleuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
33. Setzen Sie den Filter für pads/cialde (18) in den Siebträger (8) ein, der wie in Punkt 7 beschrieben idealerweise angewärmt ist.
34. Öffnen Sie die Verpackung des Espresso-Pads und passen Sie auf, dass Sie den pads/cialde selber nicht beschädigen.
35. Legen Sie den pads/cialde in den Filter für pads/cialde (18).
36. Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen Sie diesen in die Siebträgerhalterung (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts kräftig hineindrehen und anschließend die Espresso-Tassen auf der Tassenabstellfläche (7) unter den Auslauf des Siebträgers positionieren.
37. Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Espresso (untere Stellung) und betätigen Sie den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26). Das Manometer (25) zeigt den anliegenden Pumpendruck an, idealerweise zwischen 8 und 14 bar.
38. Wenn die gewünschte Menge des Espresso erreicht ist, den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26) wieder abstellen.
39. Entnehmen Sie den Siebträger (8) und entleeren diesen vom pad/cialde.

Dampf

40. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige kontrollieren.
41. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Lämpchen des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
42. Stellen Sie den Kipphebel-Schalter auf Dampf (13). **NB:** die Thermo-PID-Steuerung zeigt die Schrift *STE* und die vorprogrammierten Graden für die Dampffunktion. Die Thermo-PID-Steuerung ist ab Werk auf 125 Grad eingestellt, die ideale Temperatur für die Dampferstellung. (Wenn Sie die Temperatur der Thermo-PID-Steuerung ändern möchten, befolgen Sie bitte die Anleitungen im Kapitel „Regelung der Heizkesseltemperatur mit Hilfe der Thermo-PID-Steuerung“)
43. Sobald das LED (14) aufgeht, ist die Maschine betriebsbereit.
44. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf oder Warmwasserentnahme (4). Zu Beginn wird aus dem Dampfahn ein wenig Wasser austreten, gefolgt von Dampf.
45. Halten Sie unter den Dampfahn für Dampf oder Warmwasserentnahme (6) das Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit (Milch) und öffnen Sie den Drehknopf (4) komplett.
46. Am Ende des Aufschäumens schließen Sie den Drehknopf (4).
47. **WICHTIG:** nach jeder Dampffentnahme – insbesondere, wenn der Dampf zum Aufschäumen von Milch genutzt wird – nochmals den Drehknopf für Dampf (4) komplett öffnen und den Kipphebel-Schalter Espresso/Warmwasser/Dampf (13) auf Warmwasser stellen und den Kipphebel für die Pumpe (26) anstellen. Sobald aus dem Dampfahn (6) Wasser austritt, schließen Sie den Drehknopf (4), stellen den Kipphebelschalter für die Pumpe (26) ab und stellen den Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) wieder auf Espresso. Reinigen Sie den Dampfahn (6) von außen von (Milch-)Resten. Diese Vorgehensweise ist notwendig, um die Wasser- und Dampfwege sauber zu halten und den Wasserkreislauf im Inneren der Maschine wieder herzustellen.

Warmwasserentnahme:

48. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige kontrollieren.
49. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Lämpchen des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
50. Betätigen Sie den Kipphebelschalter (13) auf Warmwasser.
51. Sobald die Thermo-PID-Steuerung (27) die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Maschine betriebsbereit“ (14) dauerhaft aufleuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
52. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf oder Warmwasserentnahme (4) und betätigen Sie den Kipphebel für die Pumpe (26).
53. Sie erhalten nunmehr sofort Warmwasser aus dem Dampfahn (6).
54. Wenn die gewünschte Menge an Warmwasser erreicht ist, den Kipphebel für die Pumpe (26) wieder umlegen und anschließend den Dampfknopf (4) wieder schließen.
55. Nach der Warmwasser-Entnahme wird empfohlen, den Wasserstand im Wasserbehälter (1) zu kontrollieren.

Regelung der Heizkesseltemperatur mithilfe der Thermo-PID-Steuerung

Die Thermo-PID-Steuerung ist ab Werk auf 95° Grad für die Espressozubereitung und auf 125° Grad für die Dampferstellung eingestellt. Um die Temperatursteuerung für beide Funktionen zu verändern, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Drücken Sie EINMAL die Taste ▼; auf dem Display erscheint die Schrift „t1“, die sich auf dem Espressohermostat bezieht (ab Werk auf 95° Grad eingestellt)
- Drücken Sie ZWEIMAL die Taste ▼; auf dem Display erscheint die Schrift „t2“, die sich auf dem Dampfthermostat bezieht (ab Werk auf 125° Grad eingestellt)

- Sobald auf dem Display die Schrift „t1“ oder „t2“ erscheint, drücken Sie die Taste ▲, um die Temperatur zu ändern. **NB:** um die eingestellte Temperatur zu ändern, muss man IMMER vorerst die Taste ▲ einmal drücken. Dann können Sie die Temperatur erhöhen, wenn Sie nochmals die Taste ▲ drücken, oder die Temperatur senken, wenn Sie nochmals die Taste ▼ drücken.
- 3 Sekunden nach Bedienung der letzten Taste wird der eingestellte Wert gespeichert und die Temperatur kann am Display abgelesen werden.
- Die gewünschte Temperatur kann zwischen Minimum 80° C und Maximum 130° C für die Espressozubereitung und zwischen Minimum 120° C und Maximum 140° C für die Dampfherstellung eingestellt werden.
- NB:** Wenn Sie von der Dampffunktion zur Espresso-funktion gehen, wird das Display blinken, bis die eingestellte Espresso-temperatur erreicht wird.

Nützliche Hinweise:

- Die Filter für 1 Tasse (9), 2 Tassen (10) oder für pads/cialde (18) müssen nicht notwendigerweise jedes Mal nach der Nutzung gereinigt werden. Wichtig ist sicherzustellen, dass die Löcher der Siebe nicht „zu“ sind.
- Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, empfiehlt es sich, die Tassen auf der passiven Tassenwarmhaltefläche aufzuwärmen, welche nur bei eingeschalteter Maschine funktioniert.
- Die Temperaturregelung des Thermo-PID ist ab Werk auf einen optimalen Wert für einen Espresso eingestellt. Während der Aufheizzeit, des Espresso bezuges oder der Warmwasserentnahme kann die Temperatur eine Schwankung aufweisen von +/- 10/12 Grad von der eingestellten Temperatur. Darüber hinaus ist im Thermo-PID eine Warnung für die Espresso-funktion „t1“ einprogrammiert worden. Über 108 Grad hinaus zeigt der Thermo-PID die Temperatur an, jedoch blinkend! Dies ist normal, warnt jedoch den Nutzer, dass der Espresso bei einer solch hohen Temperatur nicht korrekt herauslaufen wird.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung und Wartung der Maschine sind für die Qualität der Kaffeentnahme und auch für die Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal pro Woche erfolgen.

Bevor Sie beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, dass das Gerät abkühlt.

Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, wie das von Lelit (Code MC972, nicht enthalten) und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.

Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Für die sorgfältige Wartung empfehlen wir Ihnen die Bürste von Lelit (Code PL106, nicht enthalten), mit der Sie die Duschsiebe und Zwischenräume zwischen den Dichtungen perfekt reinigen können, indem Sie alle Flecken und Rückstände von Kaffeepulver auch aus den schmalsten Ritzen entfernen können.

Zum Reinigen der abmontierbaren Teile der Maschine können Sie lauwarmes fließendes Wasser verwenden.

Waschen Sie auf keinen Fall die Filter und Siebträger in der Spülmaschine. Es ist nicht nötig, die Filter nach jeder Verwendung zu reinigen.

Es genügt, sich zu vergewissern, dass die Löcher nicht verstopft sind. Um die hohe Leistung Ihrer Maschine zu erhalten, ist es hingegen unerlässlich, das Dampfrohr und den Filterhalter nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Reinigen Sie den Siebträger, um die Fettrückstände zu entfernen, die eine nachteilige Wirkung auf den Geschmack des espressokaffees haben. Reinigen Sie die Außenseite des Dampfrohrs mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ein wenig Dampf durch das Rohr herauskommen, um die Rückstände der Milch zu beseitigen, die den Durchtritt des Dampfes behindern könnten. Dies würde das optimale Aufschäumen der Milch sehr schwierig machen.

BACKFLUSHING:

Es wird empfohlen, diese Reinigung mindestens einmal pro Woche durchzuführen und / oder mindestens alle 100 Kaffee/Espressos.

Die folgenden Anweisungen gelten für alle Arten von Gruppe, womit unsere Espressomaschinen ausgestattet sind.

Benötigtes Material:

- Blindsieb (Art-Nr MC002/C für Filterträger mit 57mm Diameter)
- Bürste (Art-Nr PL106)
- Reinigungsmittel für Espressomaschinen (Art-Nr PL103)

Reinigung der Gruppe. Schritte zu folgen:

1. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger ein
2. Befüllen Sie das Blindsieb mit einem Teelöffel von Reinigungsmittel (3-5 Gramm)
3. Setzen Sie den Filterträger in die Siebträgerhalterung ein
4. Schalten Sie den Schalter für Espresso Zubereitung ein und lassen Sie Wasser für 10 Sekunden herauskommen.
5. Den Schalter für die Espresso Zubereitung ausschalten und 10 Sekunden warten
6. Ohne den Filterträger zu entfernen, wiederholen Sie diese Operation 5mal
7. Entfernen Sie den Filterträger, schalten Sie das Schalter für die Espresso Zubereitung ein und spülen Sie den Filterträger mit dem Wasser von der Gruppe. Schalten Sie danach den Schalter wieder aus
8. Reinigen Sie die Brühgruppe und die Brühdichtung mit der Bürste und mit einem feuchten Tuch, um die Kaffeepulverreste 100% zu entfernen.
9. Setzen Sie den Filterträger in die Siebträgerhalterung wieder ein und wiederholen Sie die Punkte 4-5-6 ohne Reinigungsmittel nochmals.
10. Der erste gebrühte Kaffee/Espresso muss weggeworfen werden

Reinigung der Zubehöre durch Eintauchen. Schritte zu folgen:

1. Setzen Sie die Filter und den Filterträger mit dem Griff nach oben in ein Gefäß
2. Gießen Sie 3 Teelöffeln von Reinigungsmittel (10 Gramm) ins Gefäß
3. Füllen Sie das Gefäß mit heißem Wasser, bis das metallische Teil des Filterträgers völlig im Wasser eingetaucht ist
4. Warten Sie mindest 15 Minuten
5. Entfernen Sie die eingetauchten Filter und Filterträger und spülen sie gründlich mit warmem Trinkwasser
6. Der erste gebrühte Kaffee/Espresso muss weggeworfen werden

Entkalkung der Maschine

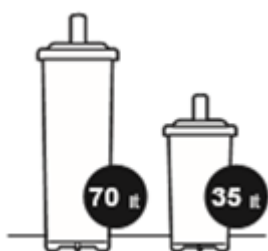
Der Gebrauch der Maschine erzeugt normalerweise eine natürliche Bildung von Kalkstein, die je nach Häufigkeit des Gebrauchs und der Wasserhärte mehr oder weniger schnell erfolgen kann.

Kalkablagerungen verstopfen die Kanäle und verringern die Austrittstemperatur und das wirkt sich auf die Qualität der Kaffee-Extraktion aus und verringert die Lebensdauer Ihres Geräts.

Um die Bildung von Kalkstein zu vermeiden, der sich in den inneren Kreisläufen ablagert, empfehlen wir Ihnen, immer den Wasserenthärter-Filter aus Harz von Lelit (Code MC747 - MC747PLUS, nicht enthalten) zu verwenden, der im Wassertank das Wasser von Kalk und Magnesiumsalzen reinigt, die sich niederschlagen, Ablagerungen von Kalkstein bilden und den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.

Nicht vergessen, ... man ihn benutzt und wann er zu ersetzen ist, ist auf der Verpackung des Filters zu lesen.

Um eine mögliche Beschädigung der Komponenten der Maschine zu vermeiden, **BITTE NUR NATÜRLICHEN ENTKALKER IN DEN WASSERTANK HINZUFÜGEN.**

**TECHNISCHE DATEN:**

Betriebsspannung: 230V - 50HZ; **PL042TMD-120**: 120v : 60Hz

Leistungsaufnahme Kesselheizung: 1200W

Erwärmungszeit: ca. 3 Min.

Pumpsdruck: 15 Bar

PID Regulierung: von min. 80°C bis zum max. 130°C für die Espressozubereitung und von min. 120° C und bis zum max. 140°C für die Dampfherstellung

Tankvolumen: 2.7 Liter -- Größe: 31,5*25*37 cm-- Gewicht: 10.2 kg

Betrieb mit Kaffeebohnen und Kaffeetabs

GESETZLICHE GARANTIE

Dieses Produkt ist von den Gesetzen gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen darüber kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt völlig verantwortlich ist.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetze im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, völlig verantwortlich. Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

In den EU-Ländern sind die staatlichen Gesetze bezüglich der EU Richtlinie 44/99/CE zu betrachten.

STÖRUNGEN UND STÖRUNGSBEHEBUNG:

Wir danken Ihnen, um unser Produkt eingekauft zu haben. Es ist der letzten technologischen Neuerungen gemäß gebaut. Sie sollen die einfache Angabe bezüglich des Betriebs unseres Produkts ausführen, die in Übereinstimmung mit den Schutzvorschriftlichen dieses Handbuchs sind, so können Sie die beste Leistung haben werden und die Zuverlässigkeit während der Jahre überzuprüfen.

Hier unter finden Sie eine Tabelle über einenge Störungen und die Störungsbehebung:

STÖRUNG	URSACHE	MASSNAHME ZUR BEHEBUNG
Auf dem Kaffee bildet sich keine Crema.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ungeeignete Kaffeemischung. 2. Falscher Mahlgrad. 3. Zu wenig Kaffee im Sieb. 4. Siebträger nicht korrekt eingespannt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie nur für die Maschine geeignete Kaffeemischungen. 2. Verwenden Sie nur Kaffee in der für die Maschine geeigneten Feinheit. 3. Geben Sie mehr Kaffee in das Sieb. 4. Spannen Sie den Siebträger fest ein
Kaffee tritt zu kalt aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maschine hat die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur nicht erreicht. 2. Siebträger nicht vorgewärmt 3. Tasse nicht vorgewärmt. 4. Druckwächter falsch eingestellt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beachten Sie die Angaben im Kapitel „Inbetriebnahme“ - „Zubereitung eines Espressos“ 2. Der Siebträger muss gleichzeitig mit dem Gerät vorgewärmt werden, siehe Kapitel „Inbetriebnahme“. 3. Sorgen Sie für die Vorwärmung der Tassen. 4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Der Kaffee tritt zu schnell aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaffee zu grob gemahlen. 2. Zu wenig Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu leicht angepresst 4. Kaffee/Kaffeetab zu alt oder ungeeignete Qualität. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie feiner gemahlene Kaffee in den Sieb. 2. Geben Sie mehr Kaffee in das Sieb. 3. Pressen Sie den Kaffee stärker an. 4. Frischen bzw. anderen Kaffee/Kaffeetab verwenden.
Kaffeeaustritt zwischen Brühkopf und Siebträger	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siebträger nicht korrekt eingespannt. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Rand des Siebträgers verschmutzt. 4. Siebträgerdichtung abgenutzt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spannen Sie den Siebträger fest ein. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 3. Befreien Sie den Rand des Siebträgers von Kaffeeresten. 4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Der Kaffee tritt nur in Tropfen aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaffee zu fein gemahlen. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu stark gepresst. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie gröber gemahlene Kaffee in das Sieb. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 3. Pressen Sie den Kaffee weniger stark an.
Maschine gibt keinen Dampf ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Dampfrohr ist zugesetzt. 2. Kein Wasser im Wassertank. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Nadel. 2. Siehe Kapitel 11.1
Während des Abgabevorgangs tritt kein Kaffee aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Wasser im Wassertank. 2. Schalter für Dampf steht auf EIN. 3. Kaffee zu fein gemahlen. 4. Zu viel Kaffee im Filtereinsatz. 5. Kaffee zu stark gepresst. 6. Dampfdüse zugesetzt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank. 2. Setzen Sie den Schalter für Dampf auf AUS. 3. Geben Sie gröber gemahlene Kaffee in das Sieb. 4. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 5. Pressen Sie den Kaffee weniger stark an. 6. Dampfdüse reinigen oder austauschen.
Maschine schaltet sich nicht ein, und die Kontrollleuchte des Hauptschalters leuchtet nicht auf.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Netzstrom. 2. Der Stecker des Netzkabels ist nicht richtig eingesteckt. 3. Netzkabel beschädigt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollieren Sie das Stromnetz. 2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels vorschriftsmäßig in die Netzsteckdose. 3. Wenden Sie sich zum Austausch des Netzkabels an den autorisierten KUNDENDIENST.
Die Kontrollleuchte des Hauptschalters ist auf und die Dampfleuchte geht nicht nach 10 Minuten aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Thermostaten funktionieren nicht. 2. Die Heizung ist gebrannt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an den autorisierten KUNDENDIENST. 2. Wenden Sie sich an den autorisierten KUNDENDIENST.

Die eingefügten Daten und Fotos können ohne Voranmeldung verändert werden, um die Leistungen des Produkts zu verbessern

КОМПОНЕНТЫ:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Контейнер для воды | 14. Сигнальная лампочка: кофеварка готова к работе |
| 2. Платформа для подогрева чашек | 15. Прессователь-темпер |
| 3. \ | 16. \ |
| 4. Регулятор подачи горячего пар/вода | 17. Контейнер для кофе в зернах |
| 5. Место установки фильтродержателя | 18. Фильтр для таблетированного кофе |
| 6. Трубка выдачи горячей воды/пара | 19. Съёмный поддон для слива воды |
| 7. Съёмный поддон | 20. Съёмный поддон сбора молотого кофе |
| 8. Фильтродержатель | 21. Кнопка включения кофемолки |
| 9. Фильтр на 1 порцию | 22. Обозначение степени помола |
| 10. Фильтр на 2 порции | 23. Регулятор степени помола кофе |
| 11. Общий выключатель "on/off" | 24. Контейнер выдачи молотого кофе |
| 12. \ | 25. Манометр |
| 13. Рычаг выключатель «вода/пар/кофе» | 26. Рычаг выключатель насоса |
| | 27. Двойной PID на кофе/пар |

**Общие указания**

Настоящее руководство является неотъемлемой и составной частью изделия. Внимательно прочитайте руководство, так как оно содержит важные указания, относящиеся к безопасности устройства, его эксплуатации и обслуживанию. Сохраните руководство для обращения в будущем.

- Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) в недоступном для детей месте.
- Устройство предназначено исключительно для приготовления кофе эспрессо, горячих напитков с помощью горячей воды или пара, для подогрева чашек.
- Любая эксплуатация, отличная от описанной выше, является эксплуатацией не по назначению и может представлять опасность.
- Это устройство предназначено для бытового и аналогичного применения, например: персоналом кухни в магазинах, офисах и других рабочих местах; сообществом, клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях; в местах типа «ночлег и завтрак» и т.п. Оно не предназначено для непрерывного, профессионального применения.
- Храните устройство и шнур в недоступном месте для детей.
- Предупреждения о ненадлежащей эксплуатации.
- Не устанавливайте устройство в местах где может быть струя воды.
- Устройство может быть использовано людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими недостатками, или при отсутствии опыта и знаний только под присмотром, или после ознакомления с принципами безопасного использования устройства и информацией о существующих опасностях.
- Устройство может быть установлено только там, где есть люди, которые знают и имеют опыт относительно его безопасности и гигиены.
- Производитель не несет ответственности за несанкционированное вмешательство в какой-либо из компонентов устройства.
- Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра.
- Любая эксплуатация, отличная от описанной выше, является эксплуатацией не по назначению и может представлять опасность; производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате ненадлежащей эксплуатации устройства.
- Производитель не несет ответственности за использование неоригинальных запасных частей и/или аксессуаров.
- Производитель не несет ответственности за ремонт, выполненный неуполномоченными сервисными центрами.
- Запрещается оставлять устройство без присмотра и пользоваться им вне помещения.
- Не допускайте нахождения прибора под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце, мороз).
- Если устройство хранится в помещениях, где температура может упасть ниже точки замерзания, опорожните бойлер и трубки циркуляции воды.
- Не мойте устройство под струей воды и не погружайте его в воду.

При нарушении всех вышеперечисленных указаний гарантия теряет свою силу.



Общие требования к безопасности

Так как устройство работает от электричества, не исключена опасность поражения электрическим током, поэтому следует внимательно относиться к приводимым ниже указаниям по технике безопасности.

- Перед включением убедитесь, что величина напряжения сети соответствует напряжению, указанному на шильде и что розетка, оснащена заземлением.
- Не вскрывайте устройство. В случае какой-либо проблемы, пожалуйста, обратитесь к авторизованному сервисному персоналу или ближайшему сервисному центру.
- Никогда не прикасайтесь к устройству мокрыми руками или ногами.
- Не прикасайтесь к вилке питания мокрыми руками.
- Убедитесь, что обеспечен удобный доступ к розетке, так, как только в этом случае можно быстро вытащить вилку в случае необходимости.
- Если вы хотите вытащить вилку из розетки, прикладывайте силу непосредственно к ней, а не к проводу. Никогда не тяните за провод, это может привести к его повреждению. Чтобы полностью отключить устройство, отключите его от электрической розетки.
- В случае неисправностей, не пытайтесь устранить их самостоятельно. Выключите устройство, вытащите вилку из розетки и обратитесь в службу технической помощи.
- В случае повреждения электрической вилки или шнура, их должна заменять исключительно служба технической поддержки.
- Не используйте адаптеры, тройники и/или удлинители. Если их использование абсолютно необходимо, следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим стандартам безопасности, следя за тем, чтобы не превышать величину тока, указанную на простом переходнике и удлинителе, и совокупную величину тока, указанную на множественном переходнике.
- Вытащите вилку из розетки, если устройство находится без присмотра, во время монтажа, разборки или чистки.
- Избегайте брызг или капель воды, которые могут ослабить электрические элементы, вилки, розетки и кабели машины.
- Во избежание риска травмы, не допускайте, чтобы шнур питания свободно свисал со стола, и не допускайте его нахождения вблизи горячих поверхностей, острых или режущих предметов.



Предупреждения об опасности ожогов

Данное устройство производит горячую воду и пар, поэтому необходимо тщательно соблюдать приводимые ниже указания по технике безопасности.

- Следите за тем, чтобы на вас не попадали брызги воды или струя пара.
- При работе устройства не прикасайтесь к нагреваемым поверхностям.
- Никогда не направляйте струю пара или горячей воды на части тела.
- Осторожно выполняйте манипуляции с трубкой для выпуска пара/ горячей воды (6).
- Никогда не снимайте фильтродержатель (8) во время выпуска кофе.
- Детали, отмеченные этикеткой «ОСТОРОЖНО ГОРЯЧО», очень горячие, работать с ними нужно с максимальной осторожностью.
- Устанавливайте на поверхность для подогрева чашек (2) только чашки, кружки и стаканы для работы с кофеваркой. Не допускается установка других предметов на поверхность для подогрева чашек.
- Устанавливать на поверхность для подогрева чашек (2) нужно только сухие чашки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:**Подключение и наладка функционирования кофеварки**

ВНИМАНИЕ покупателей из России: кофеварки, поставляются с бойлерами полностью освобожденными от воды, в связи с климатическими условиями; для того, чтобы избежать перегрева нагревательного элемента, после подключения кофеварки бойлер нужно сразу заполнить водой, для этого выполняйте пункты 8-11 немедленно без перерыва!

1. Достаньте кофеварку для приготовления кофе эспрессо из коробки и освободите все предметы в оснащении от полиэтиленовой упаковки.
2. Установите электроприбор на прочной горизонтальной поверхности вдали от источников тепла и водоснабжения.
3. Снимите крышку контейнера для воды, установленную сверху кофеварки. Осторожно выньте контейнер для воды (1) из кофеварки, контролируя сохранность трубочек, находящихся внутри него.
4. Наполните контейнер (1) холодной водой.
5. Вставьте контейнер (1) в его место расположения в кофеварке, контролируя, чтобы трубочки не погнулись и фильтр, установленный на краю одного из них, был прочно закреплен.
6. Вставьте вилку шнура электропитания в электророзетку (проверьте напряжение).
7. Вставьте фильтродержатель (8) в кольцо сцепления в месте установки фильтродержателя (5), поворачивая слева направо. Таким образом, он подогреется и сократит время готовности к использованию.
8. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11). Световая индикация кнопки общего выключателя подтверждает наличие электроснабжения.
9. Откройте регулятор подачи горячего пара/воды (4).
10. Переключите выключатель рычага (13) на рисунок «кофе» и переключите насос вверх (26).
11. Когда вода выйдет из паровой трубки (6), переключите насос вниз (26) и закройте регулятор пара (4).
12. Проведя вышеуказанные операции, кофеварка может быть оставлена включенной.
13. PID – температурный контроль бойлера (27), будет отображать и управлять температурой в бойлере.
14. PID уже установлен производителем на 95°C, это идеальная температура для лучшего эспрессо (если Вы хотите изменить температуру PID, пожалуйста, следуйте за инструкциями, написанными под разделом: «как изменить температуру в бойлере, используя PID»).

Регулировка степени помола кофе:

15. На контейнере для кофе в зернах (17) имеется этикетка (22), с номерами, которые служат ориентиром степени помола кофе: «.7.6.5.4.3.2.1»
16. Взяв как исходное засечку, находящуюся на корпусе кофеварки, нужно повернуть регулятор степени помола (23), масштаб степени размолта повернется соответственно.
17. Выберите более высокие степени помола для получения грубого помола кофе или меньшие степени помола для мелкого помола кофе.
18. Чтобы получить хороший кофе «эспрессо», очень важно правильно отрегулировать степень помола. Также необходимо отрегулировать степень помола в зависимости от различных типов кофе, присутствующих на рынке. Мы рекомендуем степень помола №3.

Приготовление кофе эспрессо:

19. Убедитесь, что в контейнере (1) есть вода, проверяя ее уровень через специальное окошко контроля уровня воды.
20. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11): световая индикация кнопки общего выключателя подтверждает наличие электроснабжения. Проведите эту операцию, только в том случае, если машина была выключена. Если она была уже включена, переходите к следующему пункту.
21. Как только PID покажет на дисплее температуру в бойлере и контрольная лампочка (14) загорится - кофеварка готова к использованию.
22. Вставьте фильтр для 1 порции кофе (9) или для 2-х порций кофе (10) в подогретый фильтродержатель (8), как описано в пункте 7.
23. Наполните контейнер (22) кофе в зернах.
24. Фильтродержателем (8) нажмите кнопку выдачи молотого кофе (21). По достижении необходимого количества молотого кофе, отпустите фильтродержателем (8), кнопку выдачи молотого кофе (21).
25. Прессовать содержимое фильтра нужно, предназначенным для этого прессователем (15).
26. Вставьте фильтродержатель (8) в кольцо сцепления в месте установки фильтродержателя (5), поворачивая его с силой слева направо, поставьте чашечку для кофе на съемный поддон (7).
27. Переключите выключатель рычага (13) на способ «кофе» и выключатель насоса вверх (26). Манометр (25) покажет достигнутое давление между 8 и 14 бар.
28. Как только Вы получите нужное количество эспрессо, переключите выключатель насоса (26) вниз.
29. Удалите из фильтродержателя (8) кофейную гущу. Проверьте, чтобы фильтродержатель был чистым и установите его в кольцо сцепления (5), чтобы продолжал нагреваться.

Приготовление кофе эспрессо из таблетированного кофе:

30. Убедитесь, что в контейнере (1) есть вода, проверяя ее уровень через специальное окошко контроля уровня воды.
31. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11): световая индикация кнопки подтверждает наличие электроснабжения. Проведите эту операцию, только в том случае, если машина была выключена. Если она была уже включена, переходите к следующему пункту.
32. Как только PID покажет на дисплее температуру в бойлере и контрольная лампочка (14) будет постоянно гореть - машина готова к использованию.
33. Вставьте фильтр для таблетированного кофе (18) в фильтродержатель (8), который был заранее подогрет, как указано в пункте 7 данной инструкции.

34. Аккуратно откройте упаковку таблетированного кофе, стараясь не повредить саму таблетку.
35. Вставьте таблетку с кофе в фильтр для таблетированного кофе (18).
36. Вставьте фильтродержатель (8) в кольцо сцепления в месте установки фильтродержателя (5), поворачивая его с силой слева направо, затем поставьте чашечку для кофе на съемный поддон (7).
37. Переключите выключатель рычага (13) на способ «кофе» и выключатель насоса (26) вверх. Манометр (25) покажет достигнутое давление между 8 и 14 бар.
38. По достижении необходимого количества кофе в чашечке, снова переключите рычаг насоса вниз (26).
39. Снять фильтродержатель (8) и выбросить из него использованную таблетку.

Пар:




40. Убедитесь, что в контейнере (1) есть вода, проверяя ее уровень через специальное окошко контроля уровня воды.
41. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11): световая индикация кнопки подтверждает наличие электроснабжения. Проведите эту операцию, только в том случае, если машина была выключена. Если она была уже включена, переходите к следующему пункту.
42. Переключите выключатель рычага (13) на способ «пар». NB: дисплей PID автоматически покажет STE и температуру, установленную для пара. Производителем PID установлен на 125°C, это идеальная температура для производства пара (если Вы хотите изменить температуру PID, пожалуйста, следуйте инструкциям, написанным под пунктом: «как изменить температуру в бойлере посредством PID»).
43. Как только лампочка (14) загорится, машина готова к работе.
44. Откройте регулятор пара/горячей воды (4). Сначала выйдет немного воды, затем начнет выходить пар.
45. Подставьте под трубку выдачи горячей воды/пара (6) емкость (питчер) с молоком и поверните до конца регулятор подачи горячего пара/вода (4).
46. Когда молоко будет приготовлено, закройте регулятор пара/горячей воды (4).
47. **ВАЖНО:** сразу после того, как Вы приготовили молоко, вновь откройте регулятор пара/горячей воды (4), переключите выключатель (13) на способ «вода» и включите насос (26). Когда из паровой трубки (6) выйдет вода, закройте регулятор пара/горячей воды (4), выключите насос переключив его вниз (26), а переключатель (13) переключите на способ «кофе». Эта операция необходимая, чтобы восстановить водный кругооборот в трубах кофеварки и заполнить бойлер водой!!!! Тщательно очистите от остатков молока трубку (6) влажной тканью.




Горячая вода:

48. Убедитесь, что в контейнере (1) есть вода, проверяя ее уровень через специальное окошко контроля уровня воды.
49. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11): световая индикация кнопки подтверждает наличие электроснабжения. Проведите эту операцию, только в том случае, если машина была выключена. Если она была уже включена, переходите к следующему пункту.
50. Как только на дисплее PID (27), установится температура и контрольная лампа (14) загорится, кофеварка готова к работе.
51. Переключите выключатель рычага (13) на способ «горячая вода».
52. Откройте регулятор пара/горячей воды (4) и включите насос (26).
53. Горячая вода сразу пойдет из паровой трубки (6).
54. Как только Вы получили желаемое количество воды, выключите насос (26), закройте регулятор пара/воды (4) и переключите выключатель рычага (13) на способ «кофе».
55. После слития некоторого количества горячей воды, рекомендуется контролировать наличие воды в контейнере (1) кофеварки.

КАК ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ БОЙЛЕРА С ПОМОЩЬЮ PID:

Температура PID была установлена производителем этой кофеварки на 95°C для производства кофе и 125°C для пара. Чтобы изменить температуру, пожалуйста, поступайте следующим образом:

- нажмите один раз на кнопку  - дисплей покажет надпись "t1" вы обратились к термостату кофе на 95°C;
- нажмите кнопку дважды  - дисплей покажет надпись "t2" вы обратились к термостату пара на 125°C;
- как только дисплей покажет надписи "t1" или "t2" нажмите один раз кнопку  и только после этого можете менять ранее установленную температуру.

ВНИМАНИЕ: чтобы изменить температуру, необходимо нажать один раз кнопку  и только после этого Вы должны управлять кнопками  и , выбирая нужную Вам температуру, уменьшая или увеличивая ее. - через 3 секунды, после последнего нажима кнопки, PID запомнит выставленную температуру и покажет выбранную Вами температуру для кофе или пара.

- значение температуры может быть установлено: для приготовления эспрессо начиная с min. температуры 80°C до max. 130°C; для приготовления пара с min. температуры 120°C до максимальной 140°C.

ВНИМАНИЕ: после перехода от "приготовления пара" к "приготовлению кофе" при понижении температуры дисплей будет мигать и автоматически остановится после достижения установленной температуры для кофе.

Чистка и уход

Очистка и обслуживание кофеварки необходимы, как для качественного выпуска кофе, так и для длительного срока службы устройства.

Очистку кофеварки необходимо выполнять не реже одного раза в неделю.

Перед началом очистки вытащите вилку из розетки и подождите, пока устройство не остынет.

Используйте мягкую ткань, предпочтительно из микрофибры, как Lelit (код MC972 не входит в комплект), и смочите её простой водой. Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте аппарат в воду.

Для более тщательного ухода рекомендуем использовать щетку Lelit (код PL106 в комплект не входит), которая позволяет идеально очистить все форсунки и пространства между уплотнениями, удалить все пятна и остатки молотого кофе из самых мелких щелей. Для очистки съемных частей кофеварки можно воспользоваться теплой проточной водой. Ни в коем случае не мойте фильтры и фильтродержатель в посудомоечной машине.

Нет необходимости очищать фильтры после каждого использования, если только их отверстия не будут забиты. Напротив, для поддержания высоких рабочих показателей кофеварки важно, чтобы трубка для пара и фильтродержатель тщательно очищались после каждого использования. Очищайте фильтродержатель для удаления жирных остатков кофе, которые отрицательно влияют на вкус эспрессо.

Вымойте наружную часть трубки для пара влажной тканью и пропустите немного пара через трубку для удаления внутренних остатков молока, которые могут помешать прохождению пара, что, в свою очередь, мешает регулировать пену.

Обратная промывка

Рекомендуется выполнять эту чистку по крайней мере раз в неделю и / или по крайней мере каждые 100 свежесваренный кофе.

Следующие инструкции относятся ко всем типам групп, установленных на наших эспрессо-машин .

Необходимые:

- Глухой фильтр (код MC002 / C для портафильтров с 57 диаметром)
- Щетка (код PL106)
- Чистящий порошок для эспрессо (код PL103)

Чистка группы. Выполните следующие действия:

1. Установите слепой фильтр в портафильтр.
2. Добавьте 1 чайную ложку чистящего порошка (3-5 г) в слепой фильтр.
3. Вставьте портафильтр в кофейную группы.
4. Включите пролив группы на 10 секунд.
5. Остановите пролив группы и подождите 10 секунд.
6. Не снимая портафильтр повторите эту операцию 5 раз.
7. Снимите портафильтр, включите пролив и пусть горячая воды, которая выходит из группы промывает группу и портафильтр. Выключите пролив.
8. Очистите кофейную группу и прокладку при помощи щетки, а затем при помощи влажной ткани, чтобы удалить все остатки кофейных масел и жиров
9. Вставьте портафильтр в кофейную группу и повторите пункты 4-5-6 без чистящего порошка.
10. Приготовьте и вылейте первый эспрессо.

Чистка аксессуаров через погружение в чистящий раствор. Выполните следующие действия:

1. Поместите фильтры и портафильтр в контейнер (портафильтр ручками вверх).
2. Залейте 3 чайные ложки чистящего порошка в контейнере (10 грамм).
3. Залить достаточное количество горячей воды в контейнер до конца металлической части портафильтра (портафильтр не полностью погружать).
4. Подождите минимум 15 минут.
5. Выньте погруженные части и промойте их большим количеством теплой водопроводной водой.
6. Приготовьте и вылейте первый эспрессо.

Удаление накипи с кофеварки

Использование кофеварки приводит к естественному отложению накипи, скорость которого зависит от частоты использования устройства и жесткости воды.

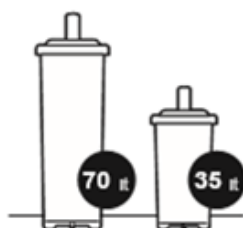
Известковые отложения забивают трубки и снижают температуру на выходе, влияя на качество выходящего кофе и сокращая срок службы устройства.

Во избежание образования накипи, которая откладывается внутри бойлера, мы рекомендуем всегда использовать фильтр-умягчитель воды на основе ионообменных смол Lelit (код MC747 - MC747PLUS не входит в комплект), который, будучи вставленным в резервуар, очищает воду от солей кальция и магния, которые образуют накипь и влияют на вкус кофе.

Не забудьте что фильтр теряет свою эффективность после определенного количества фильтрованной воды.

Порядок использования и замены указан на упаковке самого фильтра.

Для того, чтобы предотвратить возможное повреждение компонентов машины, **ДОБАВЛЯЙТЕ ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ** в резервуар для воды



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

- Фильтры на 1 порцию (9), 2 порции (10) не имеют необходимости быть вымытыми после каждого пользования. Важно постоянно проверять, чтобы не были забиты дырочки на фильтрах.
- Чтобы достигнуть лучших результатов в получении эспрессо, советуем предварительно подогреть чашки на специальной платформе (2), которая работает только при включенной кофеварке.
- PID уже установлен производителем на правильной температуре, которая наилучшая для получения эспрессо. Вовремя нагревания температура для производства кофе и пара может колебаться (+/-10/12°C). Также, обратите внимание, что для (t1) приготовление кофе выставлено предупреждение: после 108°C дисплей PID показывает температуру мигая периодически, предупреждая пользователя, что температура слишком высокая для эспрессо.

ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напряжение: 230V - 50Hz; 120V - 60Hz

Мощность: 1200 Вт.

Время готовности к работе: около 3 минут

Давление насоса: 15 бар

Регулирование PID: от 80°C до 130°C для кофе; от 120°C до 140°C для производства пара

Объем контейнера для воды: 2.7 литра

Размеры (ВхШхГ): 31,5*25*37 см

Вес: 10.2 кг.

Функционирование: зерновой, молотый и таблетированный кофе

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Эта продукция защищена гарантийным законом, действующим в стране, где она была продана; конкретная информация о гарантийных сроках может быть дана продавцом/импортером в стране, где продукция была куплена. Продавец/импортер полностью ответственны за эту продукцию.

Импортер ответственен за выполнение действующих законов в стране, где распространяет продукт, включая правильную утилизацию продукта по окончании его срока службы.

В европейских странах действуют национальные законы, которые осуществляют деятельность Директивы 44/99/CE

РАЗРЕШЕНИЕ ВСТРЕЧАЮЩИХСЯ ПРОБЛЕМ:

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку нашей продукции, которая сконструирована по последним технологическим новшествам. Тщательно следуя простым правилам по корректному пользованию, указанным в настоящей инструкции, Вы получите максимальную отдачу от работы кофеварки и уверенность в надежности этой продукции на протяжении многих лет. Ниже предлагается практическая таблица, в которой отображены встречающиеся неполадки и их быстрое устранение.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РАЗРЕШЕНИЕ
Не формируется пенка кофе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кофейная смесь не подходит к данному типу кофеварки 2. Не подходит степень помола кофе 3. Недостаточное количество дозы кофе 4. Фильтродержатель плохо вставлен 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поменять кофейную смесь 2. Поменять степень помола кофе 3. Увеличить кофейную дозу и соразмерно ее прессовать 4. Зафиксировать правильно фильтродержатель
Выходит холодный кофе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кофеварка не достигла нужной температуры 2. Не был подогрет фильтродержатель 3. Не были подогреты чашки 4. Термостат не работает 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Следовать указаниям инструкции в разделе «Подключение и наладка функционирования кофеварки» и «Приготовление кофе эспрессо» 2. Фильтродержатель должен подогреваться одновременно с водой, см. в разделе «Подключение и наладка функционирования кофеварки» 3. Подогреть чашки на предназначенной для этого платформе (2) 4. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
Кофе выходит очень быстро	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кофейный помол очень крупный 2. Недостаточное количество кофе 3. Недостаточно спрессовано 4. Срок годности кофе/таблетки просрочен или они не подходят 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Регулировать кофейный помол на более мелкий 2. Увеличить кофейную дозу 3. Увеличить прессование кофе 4. Заменить кофе/таблетку
Кофе выходит между группой выдачи и фильтродержателем	<ol style="list-style-type: none"> 1. Фильтродержатель плохо вставлен 2. Передозировка кофе в фильтре 3. Края фильтродержателя не очищены 4. Испорчена прокладка в группе выдачи 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно вставить фильтродержатель 2. Уменьшить количество кофе 3. Очистить от остатков кофе края фильтродержателя 4. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ для замены прокладки
Кофе выходит по каплям	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кофейный помол слишком мелкий 2. Излишнее количество кофе 3. Кофе слишком сильно спрессован 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Регулировать кофейный помол на более крупный 2. Уменьшить количество кофе 3. Уменьшить прессование кофе
Кофеварка не выдает пар	<ol style="list-style-type: none"> 1. Засорен проход в носике трубки выдачи пара 2. Нехватка воды в контейнере 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прочистить с помощью иглы носик трубки выдачи пара 2. См. в разделе «Подключение и наладка функционирования кофеварки»
Во время работы цикла выдача кофе, кофе не выходит»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нехватка воды в контейнере 2. Рычаг переключен на пар 3. Кофейный помол слишком мелкий 4. Излишнее количество кофе 5. Кофе слишком сильно спрессован 6. Засор в группе выдачи 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Залить воду в контейнер для воды 2. Переключить рычаг на кофе 3. Регулировать кофейный помол на более крупный 4. Уменьшить количество дозы в фильтре 5. Уменьшить прессование кофе 6. Почистить или заменить деталь группы
Кофеварка не работает и сигнальная лампочка не загорается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нет электропитания 2. Вилка шнура электропитания плохо вставлена 3. Поврежден шнур электропитания 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Восстановить электропитание 2. Вставить правильно вилку в электророзетку 3. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ для замены шнур электропитания
Лампочка включения горит, а лампочка «готовый пар» не гаснет в течение 10 минут	<ol style="list-style-type: none"> 1. Термостаты не функционируют 2. Поврежден нагревательный элемент 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ 2. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

Указанные данные и фотографии могут быть изменены без предварительного предупреждения для улучшения работы кофеварки.

COMPONENTE:

- | | |
|--|---|
| 1. Rezervor apă rece | 15. Presă cafea |
| 2. Încălzitor de cești | 16. \ |
| 3. \ | 17. Rezervor boabe de cafea |
| 4. Buton pentru aburi/apă fierbinte | 18. Filtru pentru pastile de cafea |
| 5. Inel fixare suport de sită | 19. Tavă detașabilă pentru colectarea apei |
| 6. Tub pentru aburi/apă fierbinte | 20. Tavă detașabilă pentru cafea măcinată |
| 7. Grilaj suport cești detașabil | 21. Buton distribuie cafea măcinată |
| 8. Suport sită | 22. Scală de măsurare pentru granulația de măcinare |
| 9. Sită pentru o ceașcă | 23. Buton de dozare pentru râșniță |
| 10. Sită pentru două cești | 24. Distribuitor cafea măcinată |
| 11. Buton on/off | 25. Manometru |
| 12. \ | 26. Comutator pârghie pompă |
| 13. Comutator cafea/ apă fierbinte/ aburi | 27. Dublu PID |
| 14. Lumină indicatoare: "mașina e gata de utilizare" | |

**Avertismente generale**

Acest manual este o parte integrantă și esențială a produsului. Citiți cu atenție avertismentele din manual, deoarece furnizează indicații importante referitoare la siguranța instalării, a utilizării și a întreținerii. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări viitoare.

- Păstrați toate ambalajele (pungi de plastic, polistiren expandat etc.) la distanță de copii.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru a prepara cafea espresso și băuturi calde cu ajutorul apei calde sau aburului, și pentru pre-încălzirea ceștilor.
- Aceste instrucțiuni avertizează împotriva folosirii neadecvate.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizare casnică și activități similare, cum ar fi: bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor tipuri de medii rezidențiale; cazare de tipul bed & breakfast sau asemănător. Nu este indicat pentru funcționare continuă de tip profesional.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Nu instalați aparatul într-o zonă unde poate fi folosit un jet de apă.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu handicap fizic, senzorial sau mental, sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau primesc indicații cu privire la modul de utilizare a dispozitivului în siguranță și cunoscând potențialele pericole.
- Aparatul trebuie să fie instalat într-un loc unde poate fi folosit doar de către persoane avizate și cu experiență, în special în ceea ce privește normele de siguranță și igienă.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de desigilare a vreunui component al aparatului.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copiii fără supraveghere.
- Orice altă utilizare față de cele menționate mai sus este necorespunzătoare și poate fi o sursă de pericol; producătorul nu își asumă nici o responsabilitate în caz de daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de utilizare a pieselor de schimb și / sau accesoriilor contrafăcute.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de reparații care nu sunt efectuate de centre de service autorizate.
- Aparatul nu poate fi lăsat nesupravegheat și nu poate fi utilizat în aer liber.
- Nu lăsați aparatul expus la agenții atmosferici (ploaie, soare, îngheț).
- Nu curățați cu jeturi de apă sau nu scufundați aparatul sub apă.

În toate cazurile de mai sus, garanția va fi anulată.



Avertismente esențiale pentru siguranță

Deoarece aparatul folosește energie electrică, șocurile electrice nu pot fi excluse, prin urmare respectați cu strictețe următoarele avertismente de siguranță.

- Înainte de pornire, asigurați-vă că valoarea tensiunii rețelei corespunde cu tensiunea indicată pe eticheta aplicată pe partea posterioară a aparatului și că instalația electrică este dotată cu împământare.
- Nu desigilați aparatul. Pentru orice problemă, adresați-vă personalului tehnic autorizat sau centrului de service cel mai apropiat.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că priza utilizată este mereu ușor accesibilă, deoarece doar așa veți putea scoate ștecărul din priză, dacă este necesar.
- Dacă doriți să scoateți ștecărul din priză, trageți direct de el. Nu trageți niciodată de cablu, deoarece îl puteți deteriora.
- Pentru a deconecta complet aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- Dacă aparatul se defectează, nu încercați să îl reparați. Stingeți aparatul, scoateți ștecărul din priză și adresați-vă centrului de service cel mai apropiat.
- În caz de defecțiuni la ștecăr sau la cablul de alimentare, solicitați înlocuirea doar la centrul de service.
- Nu utilizați adaptoare, prize multiple și / sau prelungitoare. Dacă utilizarea acestora este indispensabilă, trebuie să utilizați doar adaptoare simple sau multiple și prelungitoare conforme cu standardele actuale de securitate, având grijă să nu depășiți capacitatea maximă a valorii curentului marcată pe adaptorul simplu, pe prelungitoare și puterea maximă marcată pe adaptorul multiplu.
- Scoateți aparatul din priza de curent dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l monta, dezmonta sau curăța.
- A se evita stropirea cu apă sau picăturile de apă care ar putea uda elementele electrice, stecherele, prizele și cablurile mașinii.
- Pentru a reduce riscul de rănire, nu lăsați cablul de alimentare să atârne liber de pe masă și nu-l lăsați în apropierea suprafețelor fierbinți, a colțurilor sau obiectelor tăioase.



Avertismente cu privire la pericolele de arsuri

Acest aparat produce apă caldă și abur, prin urmare respectați cu strictețe următoarele avertismente de securitate.

- Atenție: suprafețele calde rămân calde pentru o anumită perioadă de timp după folosire.
- Aveți grijă să nu intrați în contact cu stropii de apă sau cu jeturile de abur.
- Când aparatul este în funcțiune nu atingeți suprafața de încălzire a ceștilor, deoarece este fierbinte.
- Nu îndreptați niciodată jetul de abur sau cel de apă caldă spre părți ale corpului.
- Atingeți cu atenție tubul de distribuire a aburului / apei fierbinți (6).
- Nu scoateți niciodată suportul filtrului (8) în timpul preparării cafelei.
- Componentele marcate cu eticheta "CAUTION HOT" sunt foarte fierbinți, prin urmare apropiați-vă și utilizați-le cu maximă atenție
- Așezați pe suprafața de încălzire a ceștilor (2) doar ceșcuțe, căni și pahare speciale pentru mașina de cafea. Nu este permisă plasarea altor obiecte pe suprafața de încălzire a ceștilor.
- Stergeți ceșcuțele foarte bine înainte de a le așeza pe suprafața de încălzire (2).

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Pornirea aparatului:

1. Scoateți aparatul din ambalaj și asigurați-vă că toate piesele de ambalaj au fost îndepărtate (inclusiv pungile protectoare).
2. Amplasați aparatul pe o suprafață netedă și fixă, la distanță de surse de căldură și robinete de apă.
3. Ridicați capacul rezervorului de apă și scoateți rezervorul de apă (1) asigurându-vă că nu deteriorați tuburile din interiorul acestuia.
4. Umpleți rezervorul (1) cu apă rece.
5. Introduceți rezervorul înapoi în mașină și verificați ca tuburile de apă să nu fie încovoiate iar filtrul să fie bine amplasat pe unul dintre ele.
6. Conectați mașina la rețeaua electrică. Asigurați-vă că priza furnizează tensiunea corectă (verificați voltajul).
7. Amplasați suportul de filtru (8) sub ansamblul de preparare (5) și rotiți din stânga spre dreapta. Lăsați-l acolo astfel încât să se poată încălzi și pregăti pentru utilizare.
8. Porniți aparatul prin apăsarea butonului on/off (11). Lumina indicatoare integrată se va aprinde pentru a confirma alimentarea cu energie electrică.
9. Deschideți butonul rotativ pentru aburi/ apă fierbinte (4).
10. Poziționați comutatorul (13) pe modul cafea și apăsați butonul pompei (26).
11. Odată ce iese apă din duza destinată aburilor (6), apăsați în jos comutatorul pentru pompă (26) și închideți butonul rotativ pentru aburi/apă fierbinte (4).
12. După finalizarea acestor operațiuni lăsați aparatul pornit.
13. Sistemul PID (27) va vizualiza gradele în interiorul boilerului și va controla încălzirea boilerului.
14. Din fabrică sistemul PID este deja reglat la temperatura de 95°C pentru cafea, adică temperatura ideală pentru o ceașcă de cafea espresso perfectă. (Dacă doriți să schimbați temperatura sistemului PID, vă rugăm să urmați instrucțiunile scrise la *Cum se reglează temperatura în interiorul boilerului prin intermediul PID*).

Reglarea râșniței:

15. Ca referință pentru granulația cafelei măcinate s-a amplasat o scală de gradare (22) pe recipientul pentru boabe de cafea (17): "7.6.5.4.3.2.1"
16. Luând ca referință marcajul din cadrul mașinii și rotind butonul de reglare a râșniței (23), scala de măsurare a granulației se va roti și ea în mod corespunzător.
17. Alegeți gradații mai mari pentru a obține cafea măcinată la granulație mai mare sau gradații mici pentru a obține cafea măcinată fin.
18. Granulația corectă (luând în considerare și diferitele tipuri de cafea măcinată) este esențială pentru a obține o ceașcă de cafea bună. Pentru o granulație medie vă sugerăm nivelul 3.

Prepararea cafelei espresso:

19. Verificați ca rezervorul (1) să conțină apă prin controlarea indicatorului nivelului de apă.
20. Apăsați comutatorul on/off (11): lumina indicatoare a comutatorului (11) se va aprinde. Executați această operațiune doar dacă aparatul este oprit. Dacă este pornit, treceți la următorul punct.
21. Imediat ce afișajul PID indică temperatura prestabilă și lumina indicatoare (14) se aprinde, aparatul e gata de utilizare.
22. Plasați sita pentru o singură ceașcă (9) sau cea pentru două cești (10) în suportul de sită (8) conform descrierii de la punctul 7.
23. Introduceți boabele de cafea în recipient (17)
24. Cu sportula de sită (8) apăsați butonul (21) pentru a activa râșnița. Odată ce ați obținut cantitatea dorită de cafea, scoateți suport (8) din inel pentru a opri distribuirea cafelei râșnite.
25. Presați cafeaua din sită folosindu-vă de presa cafea (15).
26. Introduceți suportul de sită (8) în inelul de fixare (5) și rotiți puternic spre dreapta; plasați ceașca pe grilajul de suport pentru cești (7).
27. Poziționați comutatorul (13) pe modul pentru cafea și ridicați comutatorul pompei (26). Manometrul (25) va prezenta presiunea atinsă, între 8 și 14 bari.
28. Odată ce obțineți cantitatea dorită de cafea, apăsați comutatorul cu pompă (26) din nou în jos.
29. Îndepărtați suportul de sită (8) și aruncați zațul de cafea. Asigurați-vă că suportul de sită este curat și re poziționați-l în ansamblul de preparare pentru a se încălzi.

Prepararea de espresso utilizând pastile de cafea:

30. Verificați ca rezervorul (1) să fie plin cu apă prin controlarea indicatorului nivelului de apă.
31. Apăsați comutatorul on/off (11): lumina indicatoare a comutatorului (11) se va aprinde. Executați această operațiune doar dacă aparatul este oprit. Dacă este pornit, treceți la următorul punct.
32. Imediat ce afișajul PID indică temperatura prestabilită și lumina indicatoare (14) se aprinde, aparatul e gata de utilizare.
33. Introduceți filtrul de pastile (18) în suportul de sită (8) care a fost încălzit prin atașarea la ansamblul de preparare conform descrierii de la punctul 7.
34. Deschideți pastila individuală fără a o deteriora.
35. Introduceți pastila în filtru (18).
36. Introduceți suportul de sită (8) în inelul de fixare al ansamblului de preparare (5), rotiți-l de la stânga la dreapta cu forță, apoi plasați ceașca pe tava detașabilă pentru colectarea apei (7).
37. Poziționați comutatorul (13) pe modul pentru cafea și ridicați comutatorul pompei (26). Manometrul (25) va prezenta presiunea atinsă, între 8 și 14 bari.
38. Odată ce obțineți cantitatea dorită de cafea, apăsați comutatorul cu pompă (26) din nou în jos.
39. Îndepărtați suportul de sită (8) și aruncați pastila utilizată.

Aburi:


40. Verificați ca rezervorul (1) să fie plin cu apă prin verificarea indicatorului nivelului de apă.
41. Apăsați comutatorul on/off (11): lumina indicatoare a comutatorului (11) se va aprinde. Executați această operațiune doar dacă aparatul este oprit. Dacă este pornit, treceți la următorul punct.
42. Poziționați comutatorul (13) pe modul pentru aburi. **NB:** afișajul PID va afișa automat textul *STE* alternativ cu temperatura stabilită pentru aburi. Din fabrică sistemul PID este deja reglat la temperatura de 125°C, adică temperatura ideală pentru distribuirea aburilor. (Dacă doriți să schimbați temperatura sistemului PID, vă rugăm să urmați instrucțiunile scrise la *Cum se stabilește temperatura în interiorul boilerului prin intermediul PID*).
43. Imediat ce lumina (14) se aprinde, aparatul este gata de utilizare.
44. Deschideți butonul rotativ pentru aburi/ apă fierbinte (4). La început va curge puțină apă apoi aburi.
45. Poziționați ceașca cu infuzia dorită sub tubul de aburi (6) și rotiți butonul (4) până la capăt.
46. Odată ce băutura a fost spumată suficient, închideți butonul pentru aburi/apă fierbinte (4).
47. **IMPORTANT:** după spumarea laptelui redeschideți butonul de aburi/apă fierbinte (4) și poziționați comutatorul pentru aburi (13) în poziția pentru apă fierbinte, ridicați apoi comutatorul pompei (26). Odată ce iese apă din tubul pentru aburi (6), închideți butonul de aburi/ apă fierbinte (4) din nou și în același timp apăsați comutatorul pompei în jos (26) repositionând comutatorul pompei (13) la cafea. Curățați cu grijă tubul pentru aburi/ apă fierbinte (6). Această operațiune este necesară pentru a restabili circuitul apei în interiorul tuburilor mașinii.


Apă fierbinte:





48. Verificați ca rezervorul (1) să fie plin cu apă prin verificarea indicatorului nivelului de apă.
49. Apăsați comutatorul on/off (11): lumina indicatoare a comutatorului (11) se va aprinde. Executați această operațiune doar dacă aparatul este oprit. Dacă este pornit, treceți la următorul punct.
50. Poziționați comutatorul (13) pe modul pentru apă fierbinte.
51. Imediat ce afișajul PID (27) indică temperatura prestabilită și lumina indicatoare (14) se stinge, aparatul e gata de utilizare.
52. Deschideți butonul de aburi/ apă fierbinte (4) și ridicați comutatorul pentru pompă (26).
53. Apa fierbinte se va scurge din brațul de aburi (6) imediat.
54. Odată ce ați obținut cantitatea de apă dorită, apăsați din nou comutatorul (26) și închideți butonul de aburi/ apă fierbinte (4).
55. După ce obțineți apă fierbinte din brațul de aburi (6), asigurați-vă că există încă apă în rezervor (1).

REGLAREA TEMPERATURII BOILERULUI PRIN INTERMEDIUL PID:

PID-ul a fost stabilit de către producătorul acestei mașini la o temperatură de 95°C pentru modul de cafea și la 125°C pentru modul de aburi. Pentru schimbarea temperaturii procedați după cum urmează:

- apăsați butonul  o dată: afișajul va prezenta acum textul "t1" care se referă la termostatul de cafea setat de producător la 95°C

- apăsați butonul  de două ori: afișajul va prezenta acum textul "t2" care se referă la termostatul de cafea setat de producător la 125°C

- imediat ce afișajul prezintă textul t1 sau t2 apăsați butonul  pentru a schimba valoarea presetată a temperaturii. **NB:** pentru a schimba valoarea temperaturii este necesar să apăsați butonul  la început și abia apoi vă puteți ajuta de butoanele  și  pentru a stabili temperatura dorită, pentru a o crește sau o reduce.

- după 3 sec. de la apăsarea butonului, temperatura introdusă este salvată și afișajul indică temperatura stabilită pentru cafea sau aburi.
- valoarea temperaturii poate fi stabilită începând cu o valoare minimă de **80°C** și până la o valoare max. de **130°C** pentru modul de cafea, și începând de la o valoare minimă de **120°C** până la o valoare maximă de **140°C** pentru modul cu aburi. **NB:** afișajul se va aprinde intermitent atunci când trece de la modul de aburi la modul de cafea și se va opri automat doar după ce a atins temperatura stabilită pentru modul de cafea.

Sfaturi utile:

- Sitele (9, 10 și 18) nu necesită spălare după fiecare utilizare dar vă sugerăm să verificați ca perforațiile acestora să nu fie obstrucționate.
- Pentru un rezultat mai bun vă sugerăm să mențineți ceștile calde pe încălzitorul de cești (2) care funcționează doar atunci când aparatul este pornit.
- PID (27) este deja setat de către producător la temperatura corectă pentru un espresso excelent și o distribuție constantă a aburilor. Pe parcursul încălzirii și al distribuției de apă sau cafea, temperatura poate varia (+/- 10/12°C). De asemenea, s-a introdus o avertizare pentru modul de cafea (*t1*): după 108°C valoarea PID indică temperatura dar intermitent; acest aspect este normal și avertizează utilizatorii că temperatura este prea mare pentru un espresso bun.

Curățare și îngrijire

Curățarea și întreținerea mașinii sunt esențiale atât pentru calitatea dozării cafelei cât și pentru viața aparatului de-a lungul timpului.

Curățarea mașinii trebuie să fie efectuată cel puțin o dată pe săptămână.

Înainte de a începe, scoateți ștecărul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească.

Utilizați o cârpă moale, de preferință din microfibră, precum cea de la Lelit (cod MC972 nu este inclusă) și umeziți-o doar cu apă curată. Nu folosiți detergenți abrazivi și nu scufundați mașina în apă.

Pentru întreținerea temeinică, vă recomandăm să utilizați periuța Lelit (cod PL106 nu este inclusă), care permite curățarea perfectă a orificiilor și a spațiilor dintre garnituri, eliminând toate petele și reziduurile de pulbere de cafea chiar și din spațiile cele mai mici.

Pentru a curăța componentele detașabile ale mașinii, puteți folosi apă curentă caldă. Nu spălați în niciun caz filtrele și suportul de filtru în mașina de spălat vase.

Filtrele nu trebuie curățate după fiecare utilizare, atâta timp cât găurile nu sunt obstrucționate. Însă, pentru ca prestațiile mașinii să rămână înalte, este esențial ca tubul de abur și suportul de filtru să fie curățate cu grijă după fiecare utilizare.

Ștergeți suportul de filtru pentru a îndepărta reziduurile grase de cafea, care influențează negativ gustul espressoului. Spălați partea externă a tubului de abur cu o cârpă umedă și lăsați să iasă puțin abur din tub, pentru a elimina toate reziduurile interne de lapte, care pot obstrucționa trecerea aburului, făcând dificilă crearea spumei într-o manieră optimă.

BACKFLUSHING:

Este recomandat a efectua aceasta curățare cel puțin o dată pe săptămână și/sau o dată la 100 de cafele erogate. Următoarele instrucțiuni sunt valabile pentru toate tipurile de grupuri montate pe mașinile noastre de cafea espresso.

Material necesar:

- Filtru orb (cod MC002/C pentru portafiltri diametru 57)
- Periuță (cod PL106)
- Detergent mașina espresso (cod PL103)

Curățarea grupului erogator. Operații de urmat:

1. Introduceți filtrul orb în portafiltru
2. Vărsați 1 linguriță (3-5 grame) de pudră de detergent în interiorul portafiltrului
3. Fixați portafiltrul în grupul erogator al mașinii
4. Acționați erogarea cafelei timp de 10 secunde circa
5. Opriți erogarea cafelei timp de 10 secunde circa
6. Repetați procedura de 5 ori, fără a extrage portafiltrul din grup
7. Extrageți portafiltrul, acționați erogarea și spălați portafiltrul cu apa caldă care iese din grupul erogator, opriți erogarea
8. Treceți cu periuța sub grupul erogator, peste garnitura grupului și peste aripioarele de fixare ale grupului. Curățați cu o cârpă umedă, îndepărtând reziduurile de pudră de cafea
9. Fixați portafiltrul în grupul erogator iar pentru clătire repetați punctele 4-5-6 fără pudră de detergent
10. La sfârșit aruncați prima cafea erogată

Curățarea prin imersiune a accesoriilor. Operații de urmat:

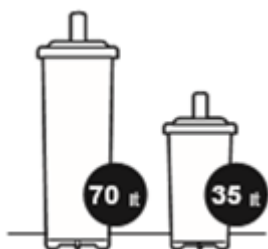
1. Puneți într-un recipient filtrele și portafiltro, cu mânerul îndreptat în sus
2. Vărsați în recipient 3 lingurițe (10 grame) de pudră de detergent
3. Vărsați în recipient apă foarte caldă până a acoperi toată cupa metalică a portafiltrului
4. Așteptați cel puțin 15 minute
5. Scoateți piesele imerse și clătiți-le cu multă apă potabilă caldă
6. La sfârșit aruncați prima cafea erogată

Îndepărtarea calcarului de pe mașină

Utilizarea mașinii generează formarea naturală de calcar, mai mult sau mai puțin rapidă, în funcție de frecvența utilizării aparatului și de duritatea apei.

Depunerile de calcar înfundă conductele și scad temperatura dozării, influențând calitatea extracției cafelei, reducând viața aparatului. Pentru a evita formarea calcarului care se depune și pe circuitele interne, recomandăm utilizarea și înlocuirea periodică a filtrului Lelit cu rășini pentru dedurizarea apei (cod MC747 - MC747PLUS nu este inclusă) care, introdus în rezervor, purifică apa de sărurile de calciu și magneziu, care precipitând, formează depozite de calcar și afectează gustul cafelei. Nu uitați că filtrul își pierde eficacitatea după un anumit număr de litri de apă tratată, deci înlocuiți-l periodic. Instrucțiunile de folosire și înlocuire a filtrului sunt prezente pe ambalaj.

Pentru a evita posibilele defecțiuni ale componentelor aparatului, INTRODUCEȚI ÎN REZERVORUL PENTRU APĂ DOAR PRODUSE DECALFICIANTE NATURALE.

**DATE TEHNICE:**

Voltaj: 230 V - 50 Hz

Putere: 1200 W

Durata de încălzire: cca. 3 min.

Presiunea pompei: 15 bari

Reglare PID: de la min 80° C la max. 130° C pentru modul de cafea;
de la min 120° C la max. 140° C pentru modul de aburi

Rezervor de apă: 2.7 litrii

Dimensiuni: 31,5*25*37 cm

Greutate: 10,2 kg

Cafetiera este destinată utilizării cu cafea măcinată și pastile de cafea

GARANȚIE LEGALĂ

Acest produs este protejat de legile referitoare la garanție care sunt în vigoare în țara în care produsul a fost vândut; informații specifice despre condițiile de garanție puteți obține de la vânzător sau de la importator, în țara în care produsul a fost cumpărat. Vânzătorul sau importatorul sunt responsabili în întregime pentru produs. Importatorul este de asemenea responsabil fără limitări pentru respectarea legislației aplicabile în țara în care importatorul distribuie produsul, inclusiv pentru eliminarea corectă a produsului la sfârșitul ciclului de viață al acestuia.

În țările europene legile aplicabile sunt acele legi naționale care implementează reglementările directivei 44/99/CE.

DEPANARE:

Stimate client,

Vă mulțumim pentru cumpărarea aparatului nostru, produs în conformitate cu cele mai noi inovații tehnice. Respectând cu grijă instrucțiunile de utilizare descrise în acest manual, care sunt în conformitate cu cerințele esențiale de siguranță, veți beneficia de cele mai bune performanțe și veți observa fiabilitatea remarcabilă a acestui produs de-a lungul anilor.

Găsiți mai jos un tabel cu explicații referitoare la anumite disfuncții ale aparatului și soluții pentru acestea:

PROBLEMA	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIA
Cafeaua este preparată fără "caimac".	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cafeaua folosită nu este potrivită pentru acest aparat 2. Granulație incorectă de măcinare 3. Prea puțină cafea în filtru 4. Suportul de sită trebuie bine strâns sub inelul ansamblului de preparare 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizați altă cafea 2. Reglați râșnița 3. Introduceți mai multă cafea în sită 4. Strângeți mai bine suportul de sită
Cafeaua este prea rece	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aparatul nu a ajuns la temperatura optimă 2. Suportul de sită nu a fost pre-încălzit 3. Ceștile nu au fost preîncălzite 4. Defecțiune termostat. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vezi secțiunea "<i>Pornirea aparatului</i>" și "<i>Prepararea cafelei espresso</i>" 2. Suportul de sită trebuie încălzit împreună cu apa - vezi secțiunea "<i>Pornirea aparatului</i>" 3. Încălziți ceștile corect pe încălzitorul de cești 4. Contactați cel mai apropiat CENTRU DE SERVICE
Cafeaua curge prea repede	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cafeaua e măcinată prea grosier 2. Nu este suficientă cafea în sită 3. Cafeaua nu este suficient presată 4. Cafeaua / pastila veche sau nepotrivită 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizați o granulație mai fină 2. Introduceți mai multă cafea în sită 3. Presați mai ferm cafeaua 4. Utilizați altă cafea/ pastilă
Se scurge cafea între ansamblul de preparare și suportul de sită	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suportul de sită nu este fixat corect 2. Prea multă cafea în sită 3. Marginea suportului de sită nu este curată 4. Garnitura de cauciuc e uzată sau deteriorată 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduceți corect suportul de sită 2. Introduceți mai puțină cafea în sită 3. Curățați marginea suportului de sită 4. Contactați cel mai apropiat CENTRU DE SERVICE
Cafeaua este preparată și curge în picături	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cafea măcinată prea fin 2. Prea multă cafea în filtru 3. Cafea presată prea ferm 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizați o granulație mai mare 2. Introduceți mai puțină cafea în sită 3. Presați cafeaua mai ușor
Mașina nu produce aburi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perforație de ieșire obstrucționată la capătul țevii de aburi 2. Prea puțină apă în rezervor 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Curățați gaura de ieșire cu un ac 2. Vezi secțiunea "<i>Pornirea mașinii</i>"
Nu se produce cafea pe parcursul ciclului de cafea	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prea puțină apă în rezervor 2. Este activat butonul pentru aburi 3. Cafea măcinată prea fin 4. Prea multă cafea în sită 5. Cafea presată prea ferm 6. Placa obstrucționată 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umpleți rezervorul 2. Dezactivați butonul pentru aburi 3. Utilizați o granulație mai mare 4. Introduceți mai puțină cafea în sită 5. Presați cafeaua mai ușor 6. Contactați cel mai apropiat CENTRU DE SERVICE
Aparatul nu funcționează iar lumina pentru ON nu se aprinde	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nu este curent electric 2. Cablul de alimentare nu este conectat corect 3. Cablul de alimentare este deteriorat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restabiliți alimentarea cu curent electric 2. Introduceți fișa cablului de alimentare corect în priză 3. Contactați cel mai apropiat CENTRU DE SERVICE pentru un cablu de schimb
Lumina ON este aprinsă iar lumina pentru vapori nu se stinge după 10 minute	<ol style="list-style-type: none"> 1. Defecțiune de termostat 2. Defecțiune element încălzire 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contactați cel mai apropiat CENTRU DE SERVICE 2. Contactați cel mai apropiat CENTRU DE SERVICE

Datele și imaginile utilizate în acest manual pot fi supuse schimbărilor fără o notificare anterioară, în scopul îmbunătățirii performanțelor mașinii.

COMPONENTES:

- | | |
|---|--|
| 1. Tanque de agua fría | 14. Luz piloto máquina lista |
| 2. Calentador de tazas | 15. Prensa para el café |
| 3. - | 17. Recipiente para los granos de café |
| 4. Rueda de vapor/agua caliente | 18. Filtro para cialda |
| 5. Anillo de sujeción del portafiltro | 19. Bandeja de goteo desmontable |
| 6. Tubo de vapor/agua caliente | 20. Bandeja de café molido desmontable |
| 7. Bandeja reposatazas desmontable | 21. Interruptor del molinillo de café |
| 8. Portafiltro | 22. Escala de molienda del molinillo |
| 9. Filtro para taza individual | 23. Rueda de regulación de molido |
| 10. Filtro para dos tazas | 24. Salida de café molido |
| 11. Interruptor de encendido/apagado | 25. Manómetro |
| 12. - | 26. Interruptor bomba |
| 13. Interruptor del café /agua caliente/vapor | 27. Doble PID |

**ADVERTENCIAS GENERALES**

El presente manual es parte integrante y esencial del producto. Lea cuidadosamente las advertencias contenidas en su interior, ya que proporcionan importantes indicaciones respecto a la seguridad durante su instalación, uso y mantenimiento. Guarde con cuidado estas instrucciones para futuras consultas.

- Mantenga el material del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) fuera del alcance de los niños.
- El aparato está diseñado únicamente para la preparación de café espresso y bebidas calientes mediante agua caliente o vapor y para el precalentamiento de las tazas.
- Cualquier uso distinto de los anteriormente descritos se considerará inadecuado y puede ser causa de peligro.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico y similar, por ejemplo: por el personal de cocina de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; por empresas agrícolas; por clientes en hoteles, y otros tipos de ambientes residenciales; por Bed & breakfast y similares. No es indicado para un uso continuo de tipo profesional.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Advertencias para un uso inadecuado

- No deje el aparato expuesto a un chorro de agua.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños de mínimo 8 años de edad y por personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimiento bajo la supervisión o indicaciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y con el conocimiento de los peligros implícitos.
- El aparato debe instalarse en un lugar donde solo pueda ser utilizado por personal con conocimientos y experiencia en el aparato, en particular con respecto a la seguridad y la higiene.
- No se asume ninguna responsabilidad por la manipulación de cualquier componente del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Cualquier uso distinto de los anteriormente descritos se considerará inadecuado y puede ser causa de peligro; el fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de daños resultantes de un uso inadecuado del aparato.
- No se asume ninguna responsabilidad por el empleo de piezas de recambio y/o accesorios no originales.
- No se asume ninguna responsabilidad por reparaciones que no se lleven a cabo en los centros de servicio autorizados.
- El aparato no se puede dejar sin vigilancia ni utilizarse al aire libre.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Si el aparato se almacena en lugares donde la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación 0°C, vacíe la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No limpie con chorros de agua ni sumerja el aparato.

En todos los casos anteriores se pierde la garantía.



ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

Debido a que el aparato funciona con corriente eléctrica, no se puede excluir el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas, por lo tanto atégase escrupulosamente a las siguientes advertencias de seguridad.

- Antes de encenderlo asegúrese de que el valor de tensión de la red se corresponde con el voltaje indicado en la placa colocada en la parte posterior del aparato y que la instalación eléctrica está equipada con toma de tierra.
- No manipule el aparato. Para cualquier problema diríjase al personal técnico autorizado o al centro de servicio más cercano.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Asegúrese de que la toma de corriente utilizada tenga siempre un acceso libre, ya que sólo así se podrá quitar el enchufe si fuese necesario.
- Si desea desconectar el enchufe de la toma, presione directamente sobre la misma. Nunca tire del cable porque podría dañarse.
- Para desconectar completamente el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- En caso de anomalías o funcionamiento irregular en el aparato, no intente repararlo. Apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma y diríjase al Servicio Técnico.
- En caso de daños en el enchufe o en el cable de alimentación, se deben sustituir sólo y exclusivamente por parte del Servicio Técnico.
- No utilice adaptadores, enchufes múltiples y/o cables alargadores. Si su uso se hiciese indispensable, será necesario utilizar únicamente adaptadores simples o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando no obstante atención de no superar el límite de carga del valor de corriente marcado en el adaptador simple, en los alargadores y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.
- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- Evite salpicar o gotear agua que pueda humedecer los elementos eléctricos, los enchufes y los cables de la máquina.
- Para reducir el riesgo de lesiones, evite que el cable de alimentación caiga libremente desde la mesa y no lo deje cerca de superficies calientes, de objetos calientes o en los bordes.



ADVERTENCIAS SOBRE EL PELIGRO DE QUEMADURAS

Este aparato produce agua caliente y vapor, por tanto, siga escrupulosamente las siguientes advertencias de seguridad.

- Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua o chorros de vapor.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento no toque la superficie para calentar las tazas ya que estará caliente.
- Nunca dirija el chorro de vapor o de agua caliente hacia partes del cuerpo.
- Toque con precaución el tubo de vapor/ agua caliente (6).
- No retire nunca el portafiltros (8) durante la salida del café.
- Las partes marcadas por la etiqueta «CAUTION HOT» son piezas muy calientes, por lo que debe acercarse y manejarlas con máxima precaución.
- Coloque en la superficie para calentar las tazas (2) sólo tazas de café, tazas y vasos para el servicio de la máquina de café. No está permitido la colocación de otros objetos en la superficie para calentar tazas.
- Asegúrese de que las tazas están completamente secas antes de colocarlas en la superficie para calentar tazas (2).

Puesta en marcha de la máquina:

1. Extraiga la máquina del embalaje y asegúrese de retirar todos los elementos de embalaje (incluyendo las bolsas protectoras).
2. Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, alejada de puntos de calor y de fuentes de agua.
3. Retire la cubierta del tanque de agua de la parte posterior de la máquina y extraiga el tanque de agua (1), teniendo cuidado de no dañar los tubos de agua de su interior.
4. Llene el tanque (1) con agua fría
5. Vuelva a colocar el tanque de agua (1) en la máquina y compruebe que los tubos de agua no están doblados y que el filtro está bien asentado en uno de ellos.
6. Enchufe la máquina a la red eléctrica. Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente es la adecuada.
7. Coloque el portafiltro (8) debajo del conjunto de preparación del café (5) y gírelo de izquierda a derecha. Déjelo colocado para que se caliente y esté preparado para su uso.
8. Encienda la máquina pulsando el interruptor de encendido/apagado (11). El piloto indicador del interruptor se ilumina para confirmar que recibe alimentación.
9. Abra el mando de vapor/agua caliente (4).
10. Posiciona el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición café y pulse el interruptor bomba (26)
11. Cuando salga agua de la boquilla de vapor (6), pulse de nuevo el interruptor bomba (26) y cierre el mando de vapor/agua caliente (4).
12. Una vez completadas estas operaciones, deje la máquina encendida.
13. El visualizador de temperatura PID (27) muestra la temperatura de la caldera.
14. El visualizador de temperatura PID (27) ha sido programado en fábrica a 95°C para el café, que es la temperatura ideal para la preparación de un café Espresso. Si desea cambiar las programaciones, sigue el parágrafo "Regulación de la temperatura de la caldera a través del PID".

Ajuste de la molienda:

15. Como referencia para el grado de molienda, se ha situado una escala (22) en el recipiente de granos de café (17): .7.6.5.4.3.2.1
16. Gire el mando de regulación del molido (23) hasta hacer coincidir la escala deseada con la muesca de referencia.
17. Elija grados más altos para obtener café con una molienda gruesa o grados más bajos para obtener café con una molienda fina.
18. Un grado de molienda correcta (teniendo en cuenta las mezclas de café posibles) es esencial para disfrutar de una buena taza de café. Recomendamos el grado 3 para conseguir una molienda media.

Preparación de un café espresso con granos de café:

19. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
20. Pulse el interruptor de encendido/apagado (11). El piloto del interruptor de encendido/apagado (11) se ilumina. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.
21. Cuando el display del PID (27) visualiza la temperatura programada y el piloto (14) se ilumina, la máquina está lista para usar.
22. Coloque el filtro para una sola taza (9) o para dos (10) en el portafiltro (8) calentado del modo descrito anteriormente en el punto 7.
23. Deposite los granos de café en el recipiente (17).
24. Pulse el interruptor (21) con el portafiltro (8) para activar el molinillo de café. Una vez obtenida la cantidad de café deseada, extraiga el portafiltro, liberando así el interruptor del molinillo de café (21).
25. Compacte el café del filtro presionándolo contra el prensa (15).
26. Introduzca el portafiltro (8) en el anillo de sujeción (5) y gírelo a fondo hacia la derecha. Coloque las tazas en la bandeja reposatazas (7).
27. Posiciona el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición café y pulse el interruptor bomba (26). El manómetro (25) muestra la presión de trabajo, entre 8 y 14 bar.
28. Cuando haya obtenido la cantidad adecuada de café, vuelva a pulsar el interruptor (26).
29. Extraiga el portafiltro (8) y deseche los posos de café.

Preparación de un café espresso con cialda:

30. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
31. Pulse el interruptor de encendido/apagado (11). El piloto del interruptor de encendido/apagado (11) se ilumina. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.

32. Cuando el display del PID (27) visualiza la temperatura programada y el piloto (14) se ilumina, la máquina está lista para usar.
33. Introduzca el filtro para cialda (18) en el portafiltro (8) calentado del modo descrito anteriormente en el punto 7.
34. Extraiga de su envase la cialda de café, procurando no dañarla.
35. Introduzca la cialda en el filtro para cialda (18).
36. Introduzca el portafiltro (8) en el anillo de sujeción (5) y gírelo a fondo hacia la derecha. Coloque las tazas en la bandeja reposatazas (7).
37. Posiciona el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición café y pulse el interruptor bomba (26). El manómetro (25) muestra la presión de trabajo, entre 8 y 14 bar.
38. Cuando haya obtenido la cantidad adecuada de café, vuelva a pulsar el interruptor (26).
39. Extraiga el portafiltro (8) y deseche la cialda de café.

Vapor:







40. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
41. Pulse el interruptor de encendido/apagado (11). El piloto del interruptor de encendido/apagado (11) se ilumina. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.
42. Posiciona el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición vapor. **NB:** el display del PID (27) muestra la palabra STE alternándola con los grados programados para la función vapor para confirmar que la máquina está en función vapor. El visualizador de temperatura PID (27) ha sido programado en fábrica a 125°C para el vapor, que es la temperatura ideal para la erogación de vapor. Si desea cambiar las programaciones, sigue el parágrafo "Regulación de la temperatura de la caldera a través del PID".
43. Cuando el piloto (14) se ilumina, la máquina está lista para su uso.
44. Abra el mando de vapor/agua caliente (4). Al principio saldrá un poco de agua y, a continuación, vapor.
45. Coloque la taza con la bebida deseada debajo del tubo de vapor (6) y abra el mando por completo.
46. Cuando la bebida tenga la espuma adecuada, cierre el mando de vapor/agua caliente (4).
47. **IMPORTANTE:** después de cada erogación de vapor, vuelva a abrir el mando de vapor/agua caliente (4), posiciona el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición agua caliente y pulse el interruptor bomba (26). Cuando salga agua del tubo de vapor (6), cierre de nuevo el mando de vapor (4), apague el interruptor bomba (26) y posiciona el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición café. Limpie el tubo de vapor (6). Esta operación es necesaria para mantener limpios los conductos de agua/vapor y restaurar el circuito de agua dentro de los conductos.

Agua caliente:

48. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
49. Pulse el interruptor de encendido/apagado (11). El piloto del interruptor de encendido/apagado (11) se ilumina. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.
50. Pulse el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición agua caliente.
51. Cuando el display del PID (27) visualiza la temperatura programada y el piloto (14) se ilumina, la máquina está lista para usar.
52. Abra el mando (4) e e pulse el interruptor bomba (26).
53. Inmediatamente saldrá el agua por el tubo de vapor (6).
52. Una vez que haya obtenido la cantidad deseada de agua, pulse el interruptor bomba (26) de nuevo y cierre el mando (4).
53. Después de extraer agua caliente compruebe siempre que queda todavía agua en el tanque (1).

"Regulación de la temperatura de la caldera a través del PID".

El visualizador de temperatura PID (27) ha sido programado en fábrica a 95°C para el café y 125°C para el vapor. Para cambiar los parámetros para las dos funciones proceda de la siguiente manera:

- pulse  una vez: el display mostrará t1, que hace referencia al termostato de café ajustado en fábrica a 95° C.
- pulse  dos veces: el display mostrará t2, que hace referencia al termostato de vapor ajustado en fábrica a 125°C
- cuando el display mostrará t1 o t2, pulse  para cambiar la temperatura previamente programada. **NB:** para cambiarla, pulse  para aumentar el valor y solo después puede bajar/subir la temperatura usando las dos llaves  -  del PID;
- después de 3 segundos de la última presión de la tecla, los datos se memorizan y el display muestra la temperatura ajustada;
- la temperatura puede ser programada desde un mínimo de **80C°** hasta un máximo de **130C°** para la función **café** y desde **120°C** hasta un máximo de **140°C** para la función **vapor**. **NB:**
-

- pasando de la función vapor a la función café, el display del PID parpadeará hasta que la temperatura haya alcanzado la temperatura de café preajustada.

Consejos útiles

- No lave los filtros y el portafiltro en el lavavajillas. Los filtros no deben ser limpiados cada vez. Lo importante es comprobar que los orificios no están obstruidos.
- Para obtener un resultado excelente, es aconsejable calentar las tazas en la superficie para calentar las tazas (2) que solo funciona cuando la máquina está encendida.
- El PID ha sido ajustado a los valores de fábrica para un café espresso y un vapor óptimo. Durante la calefacción y el suministro de café o agua, la temperatura puede tener una oscilación de 10/12° C en + o en - en comparación con la temperatura preajustada. Se ha introducido una advertencia para la función café (T1): después de 108° C la indicación del PID muestra la temperatura, pero intermitentemente; eso es completamente normal, ya que esto advierte al operador que la temperatura es demasiado alta para conseguir un buen espresso.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza y el mantenimiento de la máquina son esenciales tanto para la calidad de la extracción del café como para la vida útil del aparato.

La limpieza de la máquina se debe realizar al menos una vez a la semana. Antes de empezar, desconecta el enchufe de la toma de corriente y espera a que el aparato se enfríe. Utiliza un paño suave, preferiblemente de microfibra como el Lelit (cód. MC972 no incluido), y húmedecelo simplemente con agua. No uses detergentes abrasivos y no sumerjas la máquina en agua. Para un mantenimiento cuidadoso te aconsejamos que uses el cepillo Lelit (cód. PL106 no incluido), que te permite limpiar perfectamente las alcachofas y los espacios entre las juntas, eliminando todas las manchas y residuos de polvo de café incluso de las ranuras más pequeñas. Para limpiar las partes desmontables de la máquina puedes usar agua corriente tibia. No laves en ningún caso los filtros ni el portafiltros en el lavavajillas. No es necesario limpiar los filtros después de cada uso, es suficiente con que te asegures de que los orificios no estén obstruidos. Por el contrario, para mantener unas altas prestaciones en tu máquina es indispensable que el tubo de salida vapor y el portafiltros se limpien cuidadosamente después de cada uso. Limpia el portafiltros para eliminar los restos grasos del café que influyen negativamente en el gusto del espresso. Lava la parte exterior del tubo del vapor con un paño húmedo y haz pasar un poco de vapor por el tubo para eliminar todos los restos de leche del interior que podrían obstruir el paso del vapor haciendo que sea más difícil montar la espuma de una manera óptima.

BACKFLUSHING

Una vez a la semana o cada 100 café es necesario realizar el lavado interno (lavado de las partes activas utilizadas durante la extracción) utilizando el filtro ciego proporcionado (d) y las bolsitas de detergente especial Lelit (cód. PL103 no incluido).

Material necesario:

- Filtro ciego (código MC002/C)
- Cepillo (código PL106)
- Detergente para máquina Espresso (código PL103)

Limpieza del grupo café. Pasos a seguir:

1. Inserte el filtro ciego en el portafiltro.
2. Ponga en el filtro ciego 1 cucharadita (3-5 gramos) de detergente en polvo.
3. Coloque el portafiltro (8) debajo del conjunto de preparación del café (5) y gírelo de izquierda a derecha.
4. Posicione el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición café y pulse el interruptor bomba (26) y déjale así durante unos 10 segundos.
5. Pulse de nuevo el interruptor bomba (26) y deje de preparar café durante unos 10 segundos.
6. Sin quitar el portafiltro del grupo repita la operación (4 y 5) 5 veces.
7. Retire el portafiltro, pulse de nuevo el interruptor bomba (26) y enjuague el portafiltro con el agua caliente que sale de la unidad (5), detenga la erogación pulsando el interruptor (26) de nuevo.
8. Pase el cepillo debajo de la unidad (5), la junta y las aletas de acoplamiento de la unidad. Limpie con un paño húmedo, elimine cualquier residuo de los polvos de café.
9. Vuelva a colocar el portafiltro debajo del conjunto de preparación del café (5) y para enjuagar, repite los pasos 4-5-6 sin polvo de limpieza.
10. A continuación, tire el primer café que va a preparar.

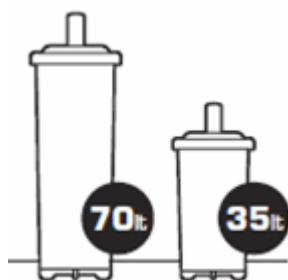
Limpieza de los accesorios por inmersión. Siga estos pasos:

1. Coloque los filtros y portafiltro en una jarra con el asa portafiltro hacia arriba.
2. Verter 3 cucharaditas de detergente en polvo en la jarra (10 gramos).
3. Verter 1 litro de agua caliente en la jarra hasta que la parte metálica del portafiltro quede completamente sumergida.
4. Espere por lo menos 15 minutos.
5. Retire las partes sumergidas y enjuáguelas con abundante agua caliente del grifo.
6. Tire/deseche el primer espresso que va a preparar.

Descalcificar la máquina

La utilización de la máquina genera la formación natural de cal, más o menos rápida en función de la frecuencia de uso del aparato y de la dureza del agua.

Los depósitos de cal atascan los conductos y disminuyen la temperatura de salida, lo que influye en la calidad de la extracción del café y reduce la vida útil de tu aparato.



Para evitar la formación de esta cal que se deposita también en los circuitos internos, te aconsejamos que utilices siempre el filtro suavizador con resina Lelit que, insertado en el depósito, purifica el agua de las sales de calcio y magnesio que al precipitar forman las incrustaciones de cal y afectan al gusto de tu café. Cómo usarlo y cuándo sustituirlo se indica en el envase del filtro. Para evitar posibles daños a los componentes de la máquina, **AÑADIR ÚNICAMENTE PRODUCTOS DE DESCALIFICACIÓN NATURAL EN EL TANQUE DE AGUA.**

Información técnica:

Fuente de alimentación: 230 V – 50 Hz # 120 V – 60 Hz

Potencia: 1200 W

Tiempo de calentamiento: 3 minutos aprox.

Presión de la bomba: 15 bar

Regulación PID: por min. 80°C a máx. 130°C para la función café/min. 120 ° c a máx. 140 ° c para la función vapor

Capacidad del tanque: 2,7 litros

Dimensiones (Al x L x F): 31.5*25*37 cm

Peso: 10,2 kg

Funciona con granos o cialda de café

Garantía legal

Este producto está sujeto a las reglas de garantía aplicables en el estado en que se vende; La información específica será proporcionada por el minorista o el importador del estado en el cual usted compró el producto, el cual es completamente responsable de ello.

Asimismo, el importador será plenamente responsable de las obligaciones exigidas en virtud de la legislación del estado en que el propio importador distribuya el producto, incluida la gestión de la eliminación del producto al final de su vida útil.

Los países europeos se refieren a las leyes nacionales que aplican la Directiva comunitaria 44/99/EC.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Gracias por adquirir uno de nuestros productos, diseñado y producido empleando las últimas innovaciones tecnológicas.

Siguiendo cuidadosamente las sencillas instrucciones descritas en este manual, que hacen referencia a las normas de seguridad básicas, obtendrá los mejores resultados y podrá disfrutar de la excepcional fiabilidad de este producto durante muchos años.

A continuación, se describen los problemas más frecuentes y su solución:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No produce café con crema.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Café no adecuado para la máquina 2. Molienda incorrecta 3. No hay suficiente café en el filtro 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice una mezcla de café diferente 2. Ajuste la molienda de café 3. Añada más café en el filtro
Café demasiado frío	<ol style="list-style-type: none"> 1. La máquina no ha alcanzado la temperatura adecuada 2. No se ha precalentado el portafiltro 3. No se han precalentado las tazas 4. Avería del interruptor de presión. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consulte los apartados "<i>Puesta en marcha de la máquina</i>" y "<i>Preparación de un café espresso</i>" 2. El portafiltro debe calentarse junto con el agua; consulte el apartado "<i>Puesta en marcha de la máquina</i>" 3. Caliente adecuadamente las tazas en el calentador de tazas (2) 4. Póngase en contacto con el SERVICIO TÉCNICO más próximo
El café sale demasiado rápido	<ol style="list-style-type: none"> 1. La molienda del café es demasiado gruesa 2. No hay suficiente café en el filtro 3. El café no está lo bastante prensado 4. El café tiene demasiado tiempo o es inadecuado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice una molienda más fina 2. Añada más café en el filtro 3. Prese el café con más energía 4. Utilice una mezcla de café diferente
Fugas de café entre el grupo de preparación de café y el portafiltro	<ol style="list-style-type: none"> 1. El portafiltro no se ha insertado correctamente 2. Hay exceso de café en el filtro 3. El borde del portafiltro no está limpio 4. La junta del grupo está desgastada o dañada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduzca el portafiltro correctamente 2. Ponga menos café en el filtro 3. Limpie el borde del portafiltro 4. Póngase en contacto con el SERVICIO TÉCNICO más próximo
El café sale en forma de gotas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La molienda del café es demasiado fina 2. Hay exceso de café en el filtro 3. El café está excesivamente prensado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice una molienda más gruesa 2. Ponga menos café en el filtro 3. Prese el café con más suavidad
La máquina no produce vapor	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay agua en el circuito 2. El orificio de salida del tubo de vapor está obstruido 3. Hay poca agua en el tanque 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consulte el apartado "<i>Vapor</i>" 2. Limpie el orificio de salida con un alfiler 3. Consulte el apartado "<i>Puesta en marcha de la máquina</i>"
No se produce café durante el ciclo de café	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay poca agua en el tanque 2. El interruptor de vapor está encendido 3. La molienda del café es demasiado fina 4. Hay exceso de café en el filtro 5. El café está excesivamente prensado 6. El filtro de café está obstruido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llene el tanque 2. Apague el interruptor del vapor 3. Utilice una molienda más gruesa 4. Ponga menos café en el filtro 5. Prese el café con más suavidad 6. Limpie o sustituya el filtro metálico
La máquina no funciona y el piloto ON no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay electricidad o alimentación 2. No se ha enchufado correctamente el cable de alimentación 3. El cable de alimentación está dañado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vuelva a conectar la electricidad 2. Enchufe el cable de alimentación correctamente 3. Póngase en contacto con el SERVICIO TÉCNICO más próximo para obtener un nuevo cable
El piloto ON está encendido pero el agua no se calienta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avería en el termostato 2. Avería en el elemento calentador 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Póngase en contacto con el SERVICIO TÉCNICO más próximo 2. Póngase en contacto con el SERVICIO TÉCNICO más próximo



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibile conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzature mobile barrato.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Gemme Italian Producers srl dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè espresso tipo: **PL042TEMD** alla quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

secondo le disposizioni delle direttive:

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE - Direttiva EMC 2014/30/UE

NB: La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.

ENGLISH



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differential waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal of enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the products is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



EC DECLARATION OF CONFORMITY

Gemme Italian Producers srl declares under its own responsibility that the product:

Coffee machine type: **PL042TEMD** to which this declaration relates conforms to the following standards:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

pursuant to directives:

Low Voltage Directive 2014/35/UE - Directive EMC 2014/30/UE

NB: This declaration is null and void should the machine be modified without our specific authorisation.

DEUTSCH



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Gemme Italian Producers srl erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt:

Kaffeemaschine vom Typ: **PL042TEMD** auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden Normen entspricht:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

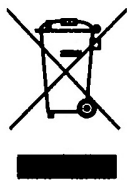
gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:

Niederspannungsrichtlinie 2014/35/UE - EMV-Richtlinie 2014/30/UE

PS: Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

Castegnato, 10/10/2011
Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl
28045 Castegnato (Bs)



УКАЗАНИЯ ПО КОРРЕКТНОМУ ИЗБАВЛЕНИЮ ОТ ИЗДЕЛИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЕВРОПЕЙСКОЙ ДИРЕКТИВОЙ 2002/96/ЕС

По окончании срока службы, электроприбор не следует помещать в общий контейнер с мусорными отходами. Его можно сдать в специальные центры по сбору дифференциальных отходов, предоставленных административными муниципалитетами, или в специализированные фирмы, которые занимаются таким обслуживанием. Раздельная переработка электроприборов позволяет избежать возможные негативные последствия, возникающие из-за не соответствующей переработки отходов, для окружающей среды, здоровья общества. Дает возможность достигнуть значительной экономии энергии и ресурсов, благодаря повторному использованию материалов изготовления электроприбора. Чтобы подчеркнуть обязательство сдачи электроприбора на раздельную переработку, на изделие нанесена маркировка в виде зачеркнутого передвижного мусорного контейнера.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

Компания Gemme Italian Producers srl заявляет под свою ответственность, что изделие:

Кофеварка типа: **PL042TEMD** к которой относится данная декларация, соответствуют следующим нормам:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 согласно положениям директив:

Директива по низкому напряжению 2014/35/UE - Директива ЭМС 2014/30/UE

Примечание: Настоящая декларация теряет силу, если в устройство были внесены изменения без нашего письменного разрешения.



AVERTISSEMENT POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Gemme Italian Producers srl déclare sous sa propre responsabilité que le produit :

Machine espresso type : **PL042TEMD** à laquelle se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes :

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

selon les dispositions des directives:

Directive Basse Tension 2014/35/UE - Directive CEM 2014/30/UE

NB: la présente déclaration n'est plus valable si la machine est modifiée sans notre autorisation expresse.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ÎNDEPĂRTAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU PREVEDERILE DIRECTIVEI 2002/96/EC

La sfârșitul ciclului de viață produsul nu va fi îndepărtat cu gunoiul menajer. Acesta va fi dus la o autoritate locală specializată pentru colectarea și tratarea diferențiată a deșeurilor sau la un dealer care oferă acest serviciu. Îndepărtarea corectă a aparatelor electrice evită posibile consecințe negative pentru mediu și sănătate care ar rezulta din îndepărtarea eronată a acestora și permite recuperarea materialelor componente pentru a asigura economii semnificative de energie și resurse. Pentru a vă aminti că acest aparat nu trebuie aruncat cu gunoiul menajer, produsul este marcat cu o siglă a unui tomberon tăiat.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

Gemme Italian Producers srl declară pe propria răspundere că produsul:

Mașină pentru cafea tip: **PL042TEMD** la care se referă această declarație, este conformă cu următoarele standarde:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

în conformitate cu prevederile directivelor:

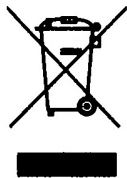
Directiva Tensiune joasă 2014/35/UE - Directiva EMC 2014/30/UE

NB: Această declarație își va pierde valabilitatea dacă mașina este modificată fără permisiunea noastră expresă.



Castegnato, 10/10/2011
Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)
[Signature]

**ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO EN VIRTUD DE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

Al final de su vida útil, el producto no se debe desechar junto a los residuos urbanos. Se puede dejar en los centros especiales de recogida selectiva dispuestos por las administraciones municipales, o en los distribuidores que ofrezcan este servicio. Desechar por separado un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales de los cuales está compuesto con el fin de obtener un importante ahorro de energía y recursos. Como recordatorio de la obligación de desechar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece indicado el símbolo del contenedor de basura móvil tachado.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE**

Gemme Italian Producers srl declara bajo su propia responsabilidad que el producto: **PL042TEMD** a los que se refiere esta declaración es conforme a las siguientes normas:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 según las disposiciones de las directivas:

Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE - Directiva EMC 2014/30/UE

NOTA: La presente declaración pierde su validez si la máquina se modifica sin nuestra autorización expresa.

Castegnato, 10/10/2011
Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

MC652_REV03_11/2018

CE EAC



Gemme Italian Producers srl

Via del Lavoro 45 - I - 25045 Castegnato (BS) Italy

Tel: +39 030 2141199 - Fax: +39 030 2147637

www.lelit.com - lelit@lelit.com - P.Iva 03426920173