

LELIT

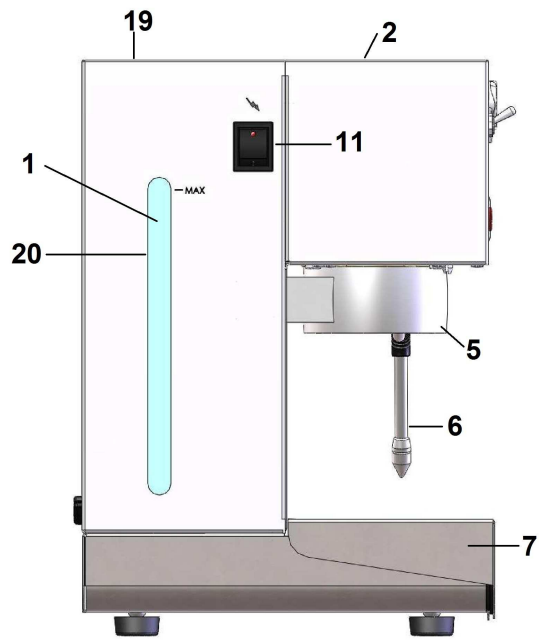
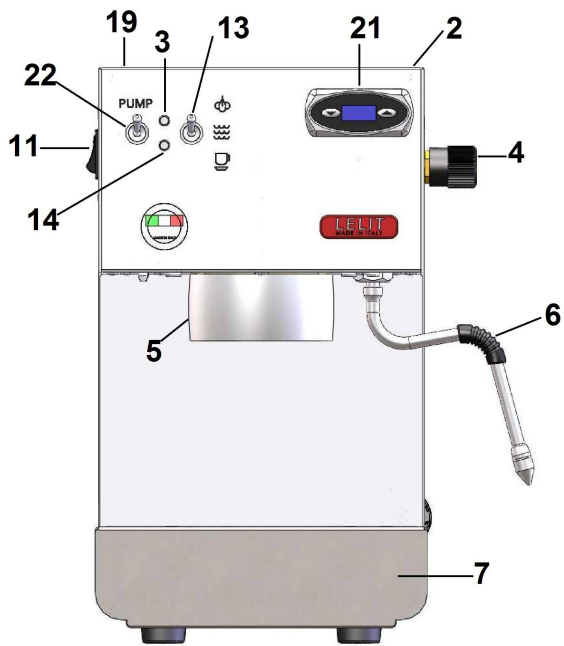
An important choice

PL41PLUST



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO CON GRUPPO PROFESSIONALE E PID
ESPRESSO MACHINE WITH PROFESSIONAL BREWING GROUP AND PID TO BE
USED WITH GROUND COFFEE
MACHINE A' CAFÉ' ESPRESSO AVEC GROUP PROFESSIONNEL ET PID
ESPRESSO KAFFEEMASCHINE MIT PROFESSIONELLER BRÜHGRUPPE UND PID
КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО С ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГРУППОЙ и PID ДЛЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С МОЛОТЫМ КОФЕ





COMPONENTI:

1.	Serbatoio	12.	\
2.	Scaldatazze	13.	Interruttore caffè/acqua calda/vapore
3.	Lampada spia pronto vapore	14.	Lampada spia pronto caffè
4.	Manopola vapore/acqua calda (sul lato destro)	15.	Pressino
5.	Sede del portafiltro	16.	Paletta
6.	Erogatore vapore/acqua calda	17.	\
7.	Grata removibile poggia tazza	18.	\
8.	Portafiltro	19.	Coperchio serbatoio
9.	Filtro 1 tazza	20.	Visualizzatore livello acqua serbatoio
10.	Filtro 2 tazze	21.	TermoPID
11.	Interruttore generale on/off (sul lato sinistro)	22.	Interruttore pompa

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

1. Estrarre la macchina per caffè espresso dalla scatola e rimuovere tutti i sacchetti ed 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. Alzare il coperchio (19) del serbatoio posto sulla sommità posteriore della macchina ed estrarre il serbatoio (1) facendo attenzione a non danneggiare i tubicini al suo interno.
4. Riempire il serbatoio (1) con 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, richiudere il coperchio (19).
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 stesso conferma l'alimentazione elettrica.
9. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
10. Posizionare l'interruttore erogazione vapore (13) nella posizione acqua calda e alzare l'interruttore pompa (22).
11. Quando dal beccuccio del tubo erogatore vapore/acqua calda (6) esce l'acqua, abbassare l'interruttore (22) e chiudere la manopola vapore/acqua calda (4) e posizionare interruttore (13) su modalità caffè.
12. Dopo aver fatto tutte queste operazioni la macchina si può anche lasciare accesa.
13. Il regolatore di temperatura Termopid (21) visualizzerà i gradi della caldaia stessa, controllando il riscaldamento.
14. Il regolatore di temperatura è impostato dalla fabbrica a 95°C, temperatura ideale per la preparazione del caffè. (Se si desidera cambiare la temperatura del Termopid, seguire le istruzioni del paragrafo *Regolazione della temperatura in caldaia tramite il controllo Termopid*).

Preparazione del caffè espresso con caffè macinato:

15. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua, verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio (20).
16. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo). Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè.
17. Non appena il display del Termopid (21) visualizza la temperatura impostata e la lampada spia pronto caffè (14) si spegne, la macchina è pronta per l'uso.
18. Inserire il filtro 1 tazza (9) o 2 tazze (10) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
19. Tramite la paletta (16) in dotazione, riempire il filtro con il caffè macinato come indicato di seguito:
 - 1+½ "paletta" = 1 tazza
 - 3 "palette" = 2 tazze
 ad ogni "paletta di caffè" pressare il contenuto del filtro con l'apposito pressino (15) in dotazione, assicurarsi che il bordo del portafiltro sia pulito, senza residui di caffè, i quali possono impedire al portafiltro di essere chiuso correttamente, generando perdite.
20. 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).
21. Alzare l'interruttore pompa (22).
22. Una volta raggiunta la quantità desiderata del caffè abbassare di nuovo l'interruttore (22).
23. Togliere il portafiltro (8) e gettare i fondi di caffè, verificare che sia pulito e reinserirlo nell'anello di aggancio della sede del porta filtro (5) per mantenere il portafiltro stesso alla giusta temperatura.

Vapore:





24. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua, verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio (20).
25. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
26. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione vapore.
27. La lampada spia (14) e la lampada spia (3) si accendono e non appena la lampada spia pronto vapore (3) si spegne, la macchina è pronta per erogare vapore nel modo giusto. **ATTENZIONE:** se si attende troppo e si spengono entrambe le lampade spie la quantità di vapore erogato sarà meno costante.
28. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4). All'inizio uscirà un po' d'acqua seguita dal vapore.
29. Mettere sotto il tubo vapore erogatore vapore/acqua calda (6) il recipiente con la bevanda desiderata e aprire la manopola (4).
30. A fine operazione chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
31. **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), posizionare l'interruttore (13) sulla posizione acqua calda e alzare l'interruttore pompa (22). Quando dal tubo erogatore vapore/acqua calda (6) esce l'acqua, richiudere la manopola vapore/acqua calda (4), contemporaneamente abbassare l'interruttore pompa (22) e riportare l'interruttore (13) in posizione caffè; 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:

32. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua, verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio (20).
33. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
34. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione acqua calda.
35. Non appena il display del Termopid (21) visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) si spegne la macchina è pronta per l'uso.
36. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4) ed alzare l'interruttore pompa (22).
37. Si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal tubo erogatore vapore/acqua calda (6).
38. Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, abbassare nuovamente l'interruttore pompa (22), quindi chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
39. 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 (21):

Il Termopid è stato impostato dalla fabbrica a 95°C. Per poter intervenire sulla regolazione procedere come segue:

- premere il tasto ; non appena sul display compare la scritta "PRG" premere il tasto ;
- quando il display visualizza la temperatura della caldaia, impostare con i tasti  e  il valore della temperatura desiderata, da un minimo di **80C°** ad un massimo di **130C°**.
- dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato è memorizzato ed il display visualizza la temperatura.

NB: se la temperatura viene impostata ad una soglia troppo elevata, sotto la richiesta di erogazione caffè il display comincerà a lampeggiare.

CONSIGLI UTILI:

- I filtri 1 tazza (9), 2 tazze (10) 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 scalda-tazze (2) che funziona solo a macchina accesa.
- Il dispositivo controllo temperatura Termopid è stato impostato a valori di fabbrica per un caffè espresso 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. È stato inserito anche 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 il caffè non uscirà buono se erogato ad una temperatura così alta.

MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI:

- Si consiglia di pulire accuratamente dopo ogni utilizzo il tubo vapore (6) ed il portafiltro (8).
- Per la pulizia si consiglia di utilizzare un normale panno umido con acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici e non immergere l'apparecchio in acqua.
- Fare funzionare l'apparecchio soltanto sotto controllo di adulti e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lavare filtri e portafiltro in lavastoviglie.
- Non manomettere il prodotto, per qualsiasi problema rivolgersi a personale tecnico autorizzato.
- Durante il normale funzionamento alcune parti della carrozzeria possono raggiungere temperature elevate: maneggiare con cautela!

DATI TECNICI:

Alimentazione elettrica: 230V - 50Hz

Potenza: 1250 W

Tempo di riscaldamento: 3 minuti circa

Pressione pompa: 15 bar

Regolazione Termopid: da min. 80°C fino a max. 130°C

Capacità serbatoio acqua: 2,7 litri

Dimensioni (HxLxD): 23x27x34 cm

Peso: 9 Kg

Funzionamento: caffè macinato

PL41PLUST/110 - 120V 60 Hz

CONDIZIONI DI GARANZIA**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 portafiltro 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 portafiltro
Il caffè esce troppo freddo	<ol style="list-style-type: none"> 1. La macchina non era alla giusta temperatura 2. Mancato preriscaldamento del portafiltro 3. Mancato preriscaldamento delle tazze 4. Il termoPID 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 portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo "Messa in funzione della macchina" 3. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadatazze (2) 4. Impostare i valori del PID.
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 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 portafiltro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il portafiltro non è inserito correttamente 2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro 3. Il bordo del portafiltro 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 portafiltro 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 (13) non è posizionato correttamente 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. Introdurre acqua nel serbatoio 2. Posizionare l'interruttore (13) su caffè 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 pronto vapore 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

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

DESCRIPTION:

- | | | | |
|-----|--|-----|-------------------------------------|
| 1. | Cold water tank | 12. | \ |
| 2. | Cup warmer | 13. | Coffee/hot water/steam lever switch |
| 3. | Indicator light: steam ready | 14. | Indicator light: coffee ready |
| 4. | Steam/hot water knob (on the right side) | 15. | Coffee press/tamper |
| 5. | Filter holder retaining ring | 16. | Measuring spoon |
| 6. | Steam/hot water arm | 17. | \ |
| 7. | Removable water drainage tray | 18. | \ |
| 8. | Filter holder | 19. | Removable water tank cover |
| 9. | Single cup filter | 20. | Water level indicator |
| 10. | Two cup filter | 21. | PID temperature controller |
| 11. | On/off switch (on the left side) | 22. | Pump lever switch |

USER INSTRUCTIONS:**Starting of the machine:**

- Remove the machine from its packing and make sure all packing parts have been taken off (including the protection bags).
- Lay the machine on a flat and steady surface far away from hot places and from the water taps.
- Remove the water tank cover (19) on the top of the machine and take out the water tank (1) paying attention not to damage the water tubes inside the tank.
- Fill the tank (1) with cold water.
- 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; reposition the tank cover (19).
- Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket has the right voltage.
- 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.
- Turn the machine on by pushing the on /off switch (11). The indicator light of the switch (11) comes on to confirm the power supply.
- Open the steam/hot water knob (4).
- Position the lever switch (13) on hot water mode and lift the pump switch up (22).
- Once water comes out of the steam nozzle (6), push the pump switch (22) down and close the steam/hot water knob (4). Position the toggle switch (13) on coffee mode.
- After completing all these operations, leave the machine on.
- The PID (21) will visualize the degrees inside the boiler and will control the boiler's heating.
- The PID is already set from the producer on 95°C, 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*).

Preparing an espresso:

- Check that the water tank (1) has been filled in with 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.
- As soon as the PID's display (21) shows the set temperature and the indicator light (14) goes off, the machine is ready for use. Position the lever switch (13) on coffee mode.
- Fit the single cup filter (9) or the two cup filter (10) into the filter holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 7.
- Fill the filter with ground coffee by means of the supplied measure spoon (16): 1+ ½ measuring spoonful (16) = 1 coffee cup - 3 measuring spoonful (16) = 2 coffee cups. Every time you fill the filter with a spoonful of coffee, press the coffee with the coffee press/tamper (15) before proceeding to fill it with the next spoonful and make sure that there are no coffee rests on the filter border.
- Insert the filter holder (8) in the brewing group ring (5), turn it from left to right with force, and then put the cup on the removable water drainage tray (7).
- Push the pump switch (22) up.
- Once you get the desired quantity of coffee, push the pump switch (22) down.
- 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.

Steam:

- Check that the water tank (1) has been filled in with 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.
- Position the lever switch (13) on steam mode.
- The lights (14) and (3) will go on and once the indicator light (3) goes off the machine is ready for a good and constant steam distribution. **ATTENTION:** if you'll wait too much and both lights will go off, the steam quantity will be less constant.
- Open the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
- Put the cup with the desired infusion under the steam tube (6) and turn the knob (4).





30. Once the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4).
31. **IMPORTANT:** after you have frothed your milk, reopen the steam/hot water knob (4), position the steam switch (13) on hot water, and lift the pump switch (22) up. When the water flows out of the steam tube (6), close the steam/hot water knob (4), at the same time push the switch (22) down and re-position the switch (13) on coffee mode. 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:

32. Check that the water tank (1) contains enough water by looking at the water level indicator (20).
33. 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.
34. Position the lever switch (13) on hot water.
35. As soon as the PID's display (21) shows the set temperature and the indicator light (14) goes off, the machine is ready for use.
36. Open the steam/hot water knob (4) and lift the pump switch (22) up.
37. Hot water will flow out from the steam arm (6) immediately.
38. Once you have got the desired quantity of water, repress the switch (22) down and close the steam/water knob (4).
39. 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. In order to change the temperature please proceed as follows:

- press the button  ; as soon as the display shows the writing "PRG" press the button  ;
- as soon as the display shows the boiler's temperature, help yourself with the buttons  and  in order to set the desired temperature, starting from a min. of **80C°** up to a max. of **130C°**.
- after 3 sec. from pressing the last button, the inserted temperature is memorized and the display shows the set temperature.

NB: if the temperature is set too high, once a coffee request is made, the display starts to flash.

USEFUL TIPS:

- The single cup filter basket (9) and the two cup filter basket (10) do not need to be washed after each use but please check that the holes are not obstructed.
- For best results, we suggest warming the cups up on the cup warmer (2) which works only when the machine is on.
- The PID (21) is already set by the producer on the right temperature for an excellent espresso. During heating and coffee or water distribution, the temperature can oscillate (+/- 10/12°C). Also, a warning has been inserted: after 108°C the PID's display shows the temperature but intermittently; this is normal and it warns the user that the coffee will not be good if made with such high temperature.

ROUTINE MAINTANCE AND PRECAUTIONS:

- It is recommended to clean, after each use, the steam arm (6) and the strainer holder (8) carefully.
- For cleaning it is recommended the use of a wet damp cloth.
- Do not leave the machine outdoor. And do not immerse the machine in water.
- The machine can be used only by adults and must be kept away from children.
- Do not wash strainer and strainer holder in dishwasher
- During normal functioning some parts of the appliance body may reach high temperatures: please handle with care!

TECNICAL DATA:

Voltage: 230 V – 50 Hz
 Power: 1250 W
 Heating time: ca. 3 min.
 Pump pressure: 15 bar
 PID's regulation: from 80°C up to 130°C
 Water tank: 2,7 litres
 Dimensions (HxLxD): 23x27x34 cm
 Weight: 9 kg
 To be operated with ground coffee
 PL41PLUST/110 – 120V 60 Hz

TROUBLESHOOTING:

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

Following carefully the simple operations described in this manual, which respect all essential safety regulations, you will get the best performances and will appreciate the remarkable reliability of this product in the years to come.

Please find below the description of the most frequent problems and of their solution:

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee is not creamy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee blend not suitable for machine 2. Improper grinding 3. Insufficient coffee in filter basket 4. The filter holder has not been tightened under the brewing group ring 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a different coffee blend 2. Adjust coffee grinding 3. Put more coffee in the filter basket and press it properly 4. Tighten better the filter holder
The coffee is too cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine had not reached the proper temperature 2. Filter-holder has not been preheated 3. Cups have not been preheated 4. ThermPID malfunctions. 	<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 (2) 4. Set the PID correctly.
The coffee comes out too quickly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coffee too coarsely ground 2. Insufficient coffee in the filter basket 3. Coffee has not been pressed enough 4. Old or unsuitable coffee 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use a finer grinding step 2. Put more coffee in the filter basket 3. Press the coffee more firmly 4. Use a different coffee blend
Coffee comes out 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 and the brewing group seal 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee comes out 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 grinding 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. The water tube hole may be obstructed 2. Lack of water in the tank 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the 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. Lack of water in the tank 2. Switch (13) not in right position 3. Coffee too finely ground 4. Too much coffee in the filter 5. Coffee too firmly pressed 6. The brewing group douche is dirty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fill the tank 2. Position the switch (13) on coffee mode. 3. Use a coarser grinding 4. Put less coffee in the filter basket 5. Press the coffee more gently 6. Contact the nearest SERVICE CENTER
The machine does not work and the ON light on the main switch does not come on	<ol style="list-style-type: none"> 1. No electricity 2. The power cable is not properly plugged in 3. The power cable is damaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restore electrical power 2. Plug in the power cable correctly 3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable
The ON light on the main switch is on but the ready steam indicator does not go on within 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.

WARRANTY TERMS: 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 fulfilment 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.

DESCRIPTION:

- | | |
|--|---|
| 1. Réservoir | 12. \ |
| 2. Chauffe tasses | 13. Interrupteur café/eau chaude/vapeur |
| 3. Voyant lumineux vapeur prête | 14. Voyant lumineux café prêt |
| 4. Bouton vapeur/eau chaude (sur la partie droite) | 15. Tasseur à café/Tamper |
| 5. Siège porte filtre | 16. Mesure à café |
| 6. Distributeur vapeur/eau chaude | 17. \ |
| 7. Grille amovible appuie tasse | 18. \ |
| 8. Porte filtre | 19. Couvercle amovible réservoir |
| 9. Filtre 1 tasse | 20. Verre niveau de l'eau réservoir |
| 10. Filtre 2 tasses | 21. PID |
| 11. Interrupteur général on/off (sur la partie gauche) | 22. Interrupteur pompe |

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

- Otez la machine de la boîte et éloignez tous les sachets et le matériel d'emballage.
- Positionnez la machine sur une surface stable et plane, loin de fontes de chaleur et de robinets du réseau hydrique.
- Enlevez le couvercle amovible (19) du réservoir et ôtez le réservoir (1) en faisant attention à ne pas endommager les tubes à l'intérieur.
- Remplissez le réservoir (1) avec de l'eau froide.
- 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. Remettez le couvercle (19).
- Insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant (vérifiez le voltage).
- Insérez le porte filtre (8) dans le siège filtre (5) en tournant de gauche à droite, de sorte qu'il se réchauffe et qu'il soit prêt à l'emploi.
- Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur général (11). Le voyant lumineux de l'interrupteur même s'illuminera pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
- Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4).
- Positionnez l'interrupteur à levier (13) sur eau chaude et levez l'interrupteur pompe (22).
- Lorsque l'eau sort du bec de la buse de vapeur (6), abaissez l'interrupteur (22) et fermez le bouton vapeur/eau chaude (4). Ensuite positionnez l'interrupteur (13) en position café.
- Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut rester branchée.
- Le PID (21) montre les degrés à l'intérieur de la chaudière, en contrôlant la réchauffement.
- 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 prié de suivre les instructions fournies dans le paragraphe *Comment réguler la température dans la cuve avec l'aide du PID*)

Préparation du café expresso avec du café moulu:

- Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau de l'eau (20).
- Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur (11) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant). Positionnez l'interrupteur (13) en position café.
- Dès que l'écran du PID (21) montre la température réglée et que le voyant café prêt (14) s'éteint, la machine est prête à l'emploi.
- Insérez le filtre (9) 1 tasse ou le filtre 2 tasses (10) dans le porte-filtre (8), après l'avoir fait réchauffer comme décrit au point 7.
- Avec l'aide de la mesure à café (16) en dotation, (1+ ½ mesure = 1 tasse; 3 mesures = 2 tasses), remplissez le filtre avec le café moulu. Après chaque mesure mise dans le filtre utilisez le tamper (15) en dotation pour presser le café. Assurez-vous que le bord du portefiltre soit propre, sans traces de café, qui pourraient empêcher la fixation correcte du portefiltre, en causant des pertes.
- Insérez le porte filtre (8) dans le siège du porte-filtre (5) en le tournant, avec force, de gauche vers la droite; ensuite positionnez les tasses sur la grille appuie tasses (7).
- Levez l'interrupteur pompe (22).
- Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez de nouveau l'interrupteur (22).
- Enlevez le porte-filtre (8) et jetez le marc de café, vérifiez qu'il soit propre et insérez-le dans le support (5) pour le maintenir à la juste température.

Vapeur:





24. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
25. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
26. Positionnez l'interrupteur (13) sur vapeur.
27. Les voyants (14) et (3) s'allument et dès que le voyant vapeur prête (3) s'éteint, la machine est prête à distribuer une bonne quantité de vapeur. **ATTENTION** : si on attend trop de temps et les 2 voyants lumineux s'éteignent la quantité de vapeur sera moins constante.
28. Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4). Au début il y aura une perte d'eau et de la vapeur.
29. Mettez, sous la buse vapeur (6), le récipient contenant la boisson souhaitée et tournez complètement le bouton (4).
30. A la fin de l'opération, refermez le bouton vapeur/eau chaude (4).
31. **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 (22). Quand l'eau commence à sortir de la buse vapeur/eau chaude (6), fermez le bouton vapeur/eau chaude (4), simultanément abaissez l'interrupteur (22) et remettez l'interrupteur (13) en fonction 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:

32. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
33. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
34. Positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude.
35. Lorsque l'écran du PID (21) montre la température réglée et le voyant (14) s'éteint, la machine est prête à l'emploi.
36. Ouvrez le bouton de vapeur/eau chaude (4) et levez l'interrupteur pompe (22).
37. Il y aura immédiatement une sortie d'eau de la buse vapeur (6).
38. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, abaissez de nouveau sur l'interrupteur (22) et refermez le bouton de vapeur/eau chaude (4).
39. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient de l'eau.

COMMENT REGULER LA TEMPERATURE DANS LA CHAUDIERE AVEC L'AIDE DU PID (21):

Le PID a été réglé à 95°C. Pour changer la température vous êtes prié de suivre les points suivants:

- appuyez sur le bouton  ; dès que l'écran du PID montre l'écriture "PRG" appuyez sur le bouton 
- quand l'écran du PID montre la température de la chaudière, réglez avec les boutons  et  la valeur de la température désirée, à partir de **80°C** jusqu'à **130°C**.
- 3 sec. après avoir appuyé le dernier bouton, la température est dans la Mémoire et l'écran montre la température réglée.

NB: si la température est réglée trop haute, une fois demandé le café, l'écran du PID commencera à s'allumer avec intermittance.

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 PID a été réglé avec des valeurs imposées par le producteur pour obtenir un café excellent. Pendant le réchauffage et la distribution du café ou eau chaude la température peut osciller (+/- 10/12°C) par rapport à la température réglée. Il est inclus aussi un avertissement: après 108°C l'écran du PID montre la température mais avec intermittence; c'est normal, en s'agissant d'un avertissement pour l'utilisateur que le café ne sera pas bon s'il sera fait en utilisant une température si haute.

ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS:

- Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur (6) et le portefiltre (8).
- Pour le nettoyage, utilisez un chiffon humidifié d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous le contrôle des adultes et le tenir hors de la portée des enfants.
- Ne pas laver filtre et porte-filtre dans la machine à laver la vaisselle.
- Pour tout problème il faut s'adresser au personnel technique autorisé.
- Pendant le normal fonctionnement de la machine certaines parties de la carrosserie peuvent atteindre des hautes températures : manéger avec précaution!

DONNEES TECHNIQUES

Alimentation électrique : 230V – 50 Hz

Puissance : 1250 W

Durée de réchauffage : environ 3 min

Pression de la pompe : 15 bar

Régulation du PID: à partir de 80°C et jusqu'à 130°C

Capacité du réservoir d'eau : 2,7 litres

Dimensions: 23x27x34 cm

Poids: 9 kg

Fonctionnement avec: café moulu

PL41PLUST/110 – 120V 60 Hz

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

Nous Vous remercions pour avoir acheté notre produit, il est fait selon les nouvelles innovations technologiques. Vous devez seulement suivre les indications relatives à l'usage correct en conformité des prescriptions de sûreté indiquées sur ce manuel et Vous aurez les meilleurs prestations et pourrez vérifier la fiabilité de ce produit au cours des années.

De suite Vous trouvez un tableau avec quelques-uns mal fonctionnements et leurs relatives solutions :

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
Il n'y a pas de mousse sur le café.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine. 2. La mouture n'est pas correcte. 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. Remplacez le café. 2. Réglez la mouture du café. 3. Augmentez la dose du café et presser-le bien. 4. Fixez bien le porte filtre.
Le café sort trop froid.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La machine n'était pas à la bonne température. 2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé. 3. Les tasses n'ont pas été préchauffées. 4. Le thermostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respectez les indications présentées au paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> » et « <i>Préparation du café espresso</i> ». 2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau - Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> » 3. Chauffez les tasses sur le chauffe-tasse (2). 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE
Le café sort trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le café est moulu trop grossièrement. 2. Il n'y a pas assez de café. 3. Le café n'est pas assez pressé. 4. Café vieux ou inapproprié. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réglage de la mouture doit être plus fin. 2. Augmentez la dose de café. 3. Pressez davantage le café. 4. Remplacez le café/la dosette.
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement. 2. Il y a trop de café dans le filtre. 3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé. 4. Le joint sous la coupe est usé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'insérer correctement. 2. Diminuez la quantité de café. 3. Enlevez les résidus de café du bord du porte-filtre. 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.
Le café sort goutte à goutte.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le café est moulu trop finement 2. Il y a trop de café. 3. Le café est trop pressé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réglage de la mouture doit être plus gros. 2. Diminuez la quantité de café. 3. Pressez moins le café.
La machine ne fournit pas de vapeur	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché. 2. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez l'orifice à l'aide d'une aiguille. 2. Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> ».
Pendant la distribution 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 vapeur est appuyé. 3. Le café est moulu trop finement. 4. Il y a trop de café. 5. Le café est trop pressé. 6. Douchette sale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Versez de l'eau dans le réservoir. 2. Relâchez l'interrupteur vapeur. 3. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement. 4. Diminuez la quantité de café dans le filtre. 5. Pressez moins le café. 6. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.
La machine ne fonctionne pas et le voyant de tension sur l'interrupteur ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Absence de courant. 2. La fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée. 3. Le câble d'alimentation est endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez l'alimentation courant. 2. Branchez correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant. 3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement.
Le voyant tension est allumé et le voyant vapeur ne s'allume plus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas. 2. La résistance est interrompue ou grillée. 	<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.

Komponenten:

- | | |
|--|--|
| 1. Wassertank | 11. Haupt-Ein/Aus-Schalter (auf linker Seite) |
| 2. Passiv geheizte Tassenwarmhaltefläche | 12. \ |
| 3. Lämpchen für "Dampf fertig" | 13. Kipphebel-Schalter Espresso/Warmwasser/Dampf |
| 4. Drehknopf für Dampf oder Warmwasserentnahme (auf rechter Seite) | 14. Lämpchen für „Kaffee bereit“ |
| 5. Siebträgerhalterung | 15. Plastik-Tamper |
| 6. Dampfhahn für Dampf oder Warmwasserentnahme | 16. Plastik-Meßlöffel |
| 7. Entfernbarer Tassenabstellfläche | 17. \ |
| 8. Siebträger | 18. \ |
| 9. Filter für 1 Tasse | 19. Deckel für Wasserbehälterfach |
| 10. Filter für 2 Tassen | 20. Sichtfenster für Wasserstandsanzeige |
| | 21. Thermo-PID |
| | 22. Kipphebel-Schalter für Pumpe |

BEDIENUNGSANLEITUNG:**Erst-Inbetriebnahme der Maschine:**

- Entnehmen Sie die Maschine aus der Verpackungsschachtel und entfernen Sie alle weiteren Verpackungsmaterialien wie Plastik etc.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie die Maschine fern von Wärmequellen und/oder Wasserquellen.
- Öffnen Sie den Deckel für das Wasserbehälterfach (19), welches sich hinten oben auf der Maschine befindet und entnehmen Sie den Wasserbehälter (1) vorsichtig, ohne die im Wasserbehälter befindlichen Schläuche zu beschädigen.
- Befüllen Sie den Wasserbehälter (1) mit kaltem Wasser.
- 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 (19) wieder schließen.
- Schließen Sie das Stromkabel der Maschine an eine Steckdose an und beachten Sie die korrekte Stromspannung.
- Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen diesen in die Siebträgerhalterung (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts hineindrehen. Damit kann der Siebträger sich aufwärmen und ist somit leichter bereit für die spätere Nutzung.
- 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.
- Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf/Warmwasserentnahme (4).
- Stellen Sie den Kipphebelschalter (13) auf warmes Wasser (mittlere Stellung) und betätigen Sie sofort den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (22). Die Maschine beginnt zu pumpen und den Heizkessel mit Wasser zu befüllen.
- Sobald Wasser aus dem Dampfrohr (6) austritt, den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (22) wieder betätigen/abstellen. Der Heizkessel ist somit mit Wasser befüllt. Schließen Sie dann den Drehknopf für Dampf/Warmwasserentnahme (4) ein. Betätigen Sie den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (22) auf Kaffee.
- Nachdem Sie alle diese Punkte befolgt haben, kann die Maschine auch angeschaltet bleiben.
- Die Thermo-PID-Steuerung (21) zeigt die Heizkesseltemperatur an und kontrolliert die Temperatur im Heizkessel.
- 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“)

Zubereitung des Espresso mit gemahlenem Pulver:

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige (20) kontrollieren.
- 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). Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Espresso (untere Stellung).
- Sobald die Thermo-PID-Steuerung (21) die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Kaffee bereit“ (14) ausleuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
- 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.
- Mit Hilfe des Plastik-Meßlöffel (16) befüllen Sie den Filter mit gemahlenem Pulver wie folgt:
 - 1+ ½ gestrichenem Meßlöffel für 1 Tasse Espresso
 - 3 gestrichene Meßlöffel für 2 Tassen Espresso
 - Nach jedem Einfüllen drücken Sie das Pulver mit dem Plastiktamper fest an und vergewissern sich, dass der Rand des Siebträgers sauber und frei von Pulver ist, welches verhindern könnte, dass der Siebträger korrekt eingesetzt werden kann und zu Wasserverlusten am Siebträger führen könnte.

20. 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.
21. Betätigen Sie den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (22).
22. Wenn die gewünschte Menge des Espresso erreicht ist, den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (22) wieder abstellen.
23. 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.

Dampfentnahme:

24. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige (20) kontrollieren.
25. 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).
26. Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Dampf.
27. Das Lämpchen (14) und das Lämpchen (3) dauerhaft aufleuchten; sobald das Lämpchen Dampf-bereit (3) ausleuchtet kann die Maschine Dampf produzieren. **ACHTUNG:** falls Sie zu viel warten und die beiden Lämpchen ausleuchten, wird die Dampfmenge nicht konstant sein.
28. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf oder Warmwasserentnahme (4). Zu Beginn wird aus dem Dampfahn (6) ein wenig Wasser austreten, gefolgt von Dampf.
29. Halten Sie unter den Dampfahn für Dampf oder Warmwasserentnahme (6) das Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit (Milch) und öffnen Sie den Drehknopf (4) komplett.
30. Am Ende des Aufschäumens schließen Sie den Drehknopf (4).
31. **WICHTIG:** nach jeder Dampfentnahme – 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 (22) anstellen. Sobald aus dem Dampfahn (6) Wasser austritt, schließen Sie den Drehknopf (4), stellen den Kipphebelschalter für die Pumpe (22) 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:

32. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige (20) kontrollieren.
33. 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).
34. Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Warmwasserentnahme.
35. Sobald die Thermo-PID-Steuerung (21) die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Maschine betriebsbereit“ (14) ausleuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
36. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf oder Warmwasserentnahme (4) und betätigen Sie den Kipphebel für die Pumpe (22).
37. Sie erhalten nunmehr sofort Warmwasser aus dem Dampfahn (6).
38. Wenn die gewünschte Menge an Warmwasser erreicht ist, den Kipphebel für die Pumpe (22) wieder umlegen und anschließend den Dampfknopf (4) wieder schließen.
39. 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 eingestellt. Um die Temperatursteuerung zu verändern, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste ▼ ; sobald auf dem Display die Schrift „PRG“ erscheint, drücken Sie die Taste ▲ .
- Wenn das Display nun die eingestellte Heizkesseltemperatur anzeigt, können Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten ▲ und ▼ einstellen, zwischen Minimum 80 C und Maximum 130C.
- 3 Sekunden nach Bedienung der letzten Taste wird der eingestellte Wert gespeichert und die Temperatur kann am Display abgelesen werden.

Anmerkung: Wenn die Temperatur auf einen zu hohen Wert eingestellt wird, beginnt das Display zu blinken, sobald man einen Espresso zubereiten will.

Nützliche Hinweise:

- Die Filter für 1 Tasse (9) u. 2 Tassen (10) 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 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.

Übliche Wartungen und Vorsichtsmaßnahmen:

- Es wird empfohlen, nach jeder Nutzung den Siebträger (8) und den Dampfhahn (6) sorgfältig zu reinigen.
- Für die Reinigung des Maschinengehäuses wird ein feuchtes Tuch empfohlen.
- Die Maschine nicht der Witterung aussetzen und nicht in Wasser tauchen.
- Die Maschine nur unter Kontrolle von Erwachsenen verwenden und fern von Kinderhänden halten.
- Filter und Siebträger nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Nicht in die Maschine eingreifen, bei jeglichen Problemen wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center/autorisiertes technisches Personal von Lelit.
- Während des normalen Funktionierens der Maschine können einige Teile des Gehäuses eine hohe Temperatur erreichen: vorsichtig behandeln!

TECHNISCHE DATEN:

Betriebsspannung: 230V – 50Hz -- Leistung: 1250W
Erwärmungszeit: 3 Min. ungefähr
PID Regulierung: von min. 80°C bis zum max. 130°C
Pumpsdruck: 15 Bar
Wasertankvolumen: 2,7 Lt.
Maßen: (HxLxD): 23x27x34 cm
Gewicht: 9kg
Funktioniert mit gemahlenem Kaffee
PL41PLUST/110 – 120V 60 Hz

GARANTIEBEDINGUNGEN O 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.
Die Kontrollleuchte «Maschine EIN» leuchtet auf, doch das im Wasserkessel befindliche Wasser wird nicht erhitzt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Thermostate der Maschine sind ausgefallen, oder die Sicherheitsvorrichtung ist aktiviert. 2. Der Heizdraht ist gebrochen oder durchgebrannt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST. 2. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
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 eingefügten Daten und Fotos können ohne Voranmeldung verändert werden, um die Leistungen des Produkts zu verbessern

КОМПОНЕНТЫ:

- | | |
|--|--|
| 1. Контейнер для воды | 12. \ |
| 2. Платформа для подогрева чашек | 13. Выключатель: «пар/горячая вода/кофе» |
| 3. Контрольная лампочка: «пар готов» | 14. Контрольная лампочка: «кофе готов» |
| 4. Регулятор «пар/горячая вода» (на боковой правой стороне) | 15. Прессователь/темпер |
| 5. Группа с кольцом сцепления для фильтродержателя | 16. Мерная ложка |
| 6. Трубка выдачи «пар/горячая вода» | 17. \ |
| 7. Съёмный поддон для сбора остатков воды | 18. \ |
| 8. Фильтродержатель | 19. Съёмная крышка контейнера для воды |
| 9. Фильтр для 1 порции кофе | 20. Контроль уровня воды в резервуаре |
| 10. Фильтр для 2 порций кофе | 21. PID температурный контроль |
| 11. Общий выключатель «on/off» - «вкл./выкл.» (на левой стороне) | 22. Выключатель насоса |

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. Включить электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11). Световая индикация лампочки напряжения (11) подтверждает наличие электроснабжения.
9. Откройте регулятор подачи горячего пара/воды (4).
10. Переключите выключатель рычага (13) на рисунок «горячая вода» и включите насос вверх (22).
11. Когда вода начнет выходит из паровой трубки (6), выключите насос вниз (22) и закройте регулятор пара/воды (4).
12. Прделав вышеуказанные операции, кофеварка может быть оставлена включенной.
13. PID температурный контроль в бойлере (21), отображает и управляет температурой воды в бойлере.
14. PID уже установлен от производителя на 95°C, это идеальная температура для хорошей чашки эспрессо. (Если Вы захотите изменить температуру PID, пожалуйста, следуйте за инструкциями, написанными под разделом: Как установить температуру в бойлере, используя PID).

Приготовление кофе эспрессо из молотого кофе:

15. Убедитесь, что в контейнере (1) есть вода, проверяя ее уровень через специальное окошко контроля уровня воды (20).
16. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11): световая индикация кнопки общего выключателя (11) подтверждает наличие электроснабжения. Прделайте эту операцию, только в том случае, если машина была выключена. Если она была уже включена, переходите к следующему пункту.
17. Как только PID (21) покажет на дисплее температуру в бойлере и контрольная лампочка (14) погаснет, машина готова к использованию. Переключите выключатель рычага (13) на способ кофе.
18. Вставьте фильтр для 1 порции кофе (9) или фильтр для 2-х порций кофе (10) в фильтродержатель (8), который должен быть подогрет, как описано в пункте 7.
19. С помощью мерной ложки (16), которая входит в комплект, наполните фильтр молотым кофе, как указано ниже: 1+1/2 мерной ложки = 1 порция; 3 мерной ложки = 2 порции. Каждый раз, когда Вы заполняете фильтр ложкой молотого кофе прессуйте его прессователем-темпером (15), который входит в комплект. Убедитесь, что края фильтродержателя чистые и на них нет остатков кофе.
20. Вставьте фильтродержатель (8) в кольцо сцепления в месте установки фильтродержателя (5), поворачивая его с силой слева направо, затем поставьте чашечки для кофе на съёмный поддон (7).
21. Переключите рычаг насоса вверх (22).
22. По достижении необходимого количества кофе в чашечке, переключите рычаг насоса вниз (22) выключив его.

23. Удалите из фильтродержателя (8) кофейную гущу. Проверьте, чтобы фильтродержатель был чистым и установите его в кольцо сцепления (5), чтобы продолжал нагреваться.

Пар:

24. Убедитесь, что в контейнере для воды (1) есть вода, проверяя ее уровень через специальное окошко контроля уровня воды (20).

25. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11). Световая индикация лампочки напряжения (11) подтверждает наличие электроснабжения. Проведите эту операцию, только в том случае, если машина выключена. Если кофеварка включена, переходите к следующему пункту.

26. Переключить выключатель рычага (13) на рисунок «пар».

27. Сигнальные лампочки (14) и (3) загорятся, как только сигнальная контрольная лампочка (3) погаснет, машина готова к подаче хорошего, постоянного пара. ВНИМАНИЕ: если Вы не сразу приступите к производству пара и обе сигнальные лампочки погаснут, пар будет менее постоянен.

28. Открыть регулятор пара (4). Сначала выйдет немного воды (конденсат) и затем пойдет пар.

29. Подставьте под паровую трубку (6) емкость с взбиваемым молоком и поверните до конца регулятор подачи пара/вода (4).

30. Когда молоко достаточно взбилось, закройте регулятор пара (4).

31. ВАЖНО: сразу после того, как Вы взбили молоко, повторно откройте регулятор пара (4) и переключите рычаг (13) на рисунок «горячая вода» и включите насос (22). Когда вода начнет выходить из паровой трубки (6), закройте регулятор пара (4), одновременно отключите выключатель (22) и переключите выключатель (13) на кофе. Тщательно очистите трубку выдачи воды/пара от молока (6). Эта операция необходима, чтобы восстановить кругооборот воды в трубах кофеварки.

Горячая вода:

32. Убедитесь, что в контейнере для воды (1) есть вода, проверяя ее уровень через специальное окошко контроля уровня воды (20).

33. Включите электроприбор, нажав на кнопку общего выключателя (11). Световая индикация лампочки напряжения (11) подтверждает наличие электроснабжения. Проведите эту операцию, только в том случае, если машина выключена. Если кофеварка включена, переходите к следующему пункту.

34. Переключите выключатель рычага (13) на рисунок «горячая вода».

35. Как только PID (21) покажет на дисплее температуру в бойлере и контрольная лампочка (14) погаснет, машина готова к использованию.

36. Открыть регулятор пара (4) и включить насос (22).





37. Горячая вода сразу начнет выходить из паровой трубки (6).

38. По достижении желаемого количества воды, выключите насос (22) и закройте регулятор подачи горячего пара/воды (4).

39. После слития некоторого количества горячей воды из паровой трубки (6), рекомендуется контролировать наличие воды в контейнере для воды (1) в кофеварке.

КАК УСТАНОВИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ КОТЛА С ПОМОЩЬЮ PID:

PID (температурный контроль в бойлере) был установлен производителем этой кофеварки на температуре 95°C. Чтобы изменить температуру, пожалуйста, поступайте следующим образом:

- нажать кнопку ; как только дисплей покажет надпись "PRG" нажмите кнопку ;
- как только дисплей покажет температуру воды в бойлере, установите БЫСТРО нужную Вам температуру, пользуясь кнопками  и , начинающуюся с мин. **80C°** до макс. **130C°**.
- по истечении 3 сек. после последнего нажатия кнопки, запоминается выставленная температура, и дисплей показывает цифры набора температуры набора.

NB: если температура установлена слишком высокая, сделан запрос на приготовление кофе, дисплей начнет мигать.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

- Фильтры на одну порцию (9), на две порции (10) и для таблетированного кофе (18) не имеют необходимости быть вымытыми после каждого пользования. Важно постоянно проверять, чтобы не были забиты дырочки фильтров.
- Чтобы достигнуть высоких результатов, советуем предварительно подогреть чашки на специальной платформе (2), которая работает только когда электроприбор включен.
- PID уже установлен производителем на правильной температуре для превосходного кофе эспрессо. Вовремя нагревания и производства кофе или выдачи воды, температура может колебаться (+/-10/12°C). Также, внесено предупреждение: после 108°C дисплей PID показывает температуру мигая периодически; это нормально, и это предупреждает пользователя, что кофе не будет хорош, если будет сделан с такой высокой температурой.

ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Рекомендуется после каждого пользования тщательно промывать трубку выдачи пара (6) и фильтродержатель (8).

- Для работ по чистки рекомендуем пользоваться простой влажной тканью.
- Не оставлять электроприбор в местах воздействия атмосферных явлений и не погружать в воду.
- Функционирование электроприбора должно происходить под контролем взрослого человека, электроприбор держать подальше от детей.
- Не мыть фильтры и фильтродержатель в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Напряжение: 230В

Мощность: 1250 Вт.

Время готовности к работе: около 3 минут

Давление насоса: 15 бар

Регулирование PID: от 80°C до 130°C

Объем бочка для воды: 2.7 литра

Размеры (ВхШхД): 23x27x34см

Вес: 10 кг.

Функционирование: молотый кофе и кофе в таблетках
PL41PLUST/110 – 120V 60 Hz

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 (указанное манометром (14) давление остается ниже 8 бар). 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. Термопид не правильно 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. Испорченна 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 (13) не правильно включен 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. 2. Рычаг переключить на кофе. 3. Регулировать кофейный помол на более крупный 4. Уменьшить количество кофе 5. Уменьшить прессовку кофе 6. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
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 включится 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.



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 possibili 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 CONFORMITA' CE

Gemme Italian Producers srl dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto **PL41PLUST-PL41PLUSTAUS** al quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15

Dichiara inoltre che i prodotti sopra indicati risultano conformi in base alle prove di compatibilità elettromagnetica EMC.

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



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 **PL41PLUST-PL41PLUSTAUS**, to which this declaration relates, is in accordance with the provisions of the specific directives:

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15

It also declares that the above mentioned products conform with the electromagnetic compatibility test EMC.

NB: The present declaration voids should the machine be modified without our specific authorization.



AVERTISSEMENT POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 200/96/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.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

Gemme Italian Producers srl déclare que les produits suivants: **PL41PLUST-PL41PLUSTAUS** auxquels se réfère cette déclaration, sont faits selon les prescriptions des directives spécifiques:

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15.

Il déclare aussi que les produits sont conforme à les essais de compatibilité électromagnétique EMC.

NB: La Présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.



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.

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Gemme Italian Producers srl erklärt auf einige Verantwortung, dass **PL41PLUST-PL41PLUSTAUS**, auf die sich diese Erklärung bezieht, der Vorschriften der spezifischen Richtlinien CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15 entsprechen.

Die o.g. Firma erklärt, dass die oben genannten Produkte gemäß der EMC elektromagnetischen Verträglichkeitstesten produziert sind.

NB: Die vorliegende Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.





УКАЗАНИЯ ПО ПО КОРРЕКТНОМУ ИЗБАВЛЕНИЮ ОТ ИЗДЕЛИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЕВРОПЕЙСКОЙ ДЕРЕКТИВОЙ 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 и 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 О СООТВЕТСТВИИ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС

Gemme Italian Producers srl заявляет с полной ответственностью, что изделие **PL41PLUST-PL41PLUSTAUS**, к которому относится эта декларация, соответствуют следующим нормам: **В 60335-1, ЦЕНТРАЛЬНОЕВРОПЕЙСКАЯ ИНИЦИАТИВА В 60335-2-15**

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15. Заявляет также, что вышеуказанные изделия отвечают требованиям, на основании результатов тестирования по электромагнитной совместимости EMC. НОТА: Настоящая декларация теряет свою силу, если в данное оборудование будут внесены какие-либо изменения без нашего официального разрешения.

Castegnato, 01/02/2012
Amministratore delegato



An important choice



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