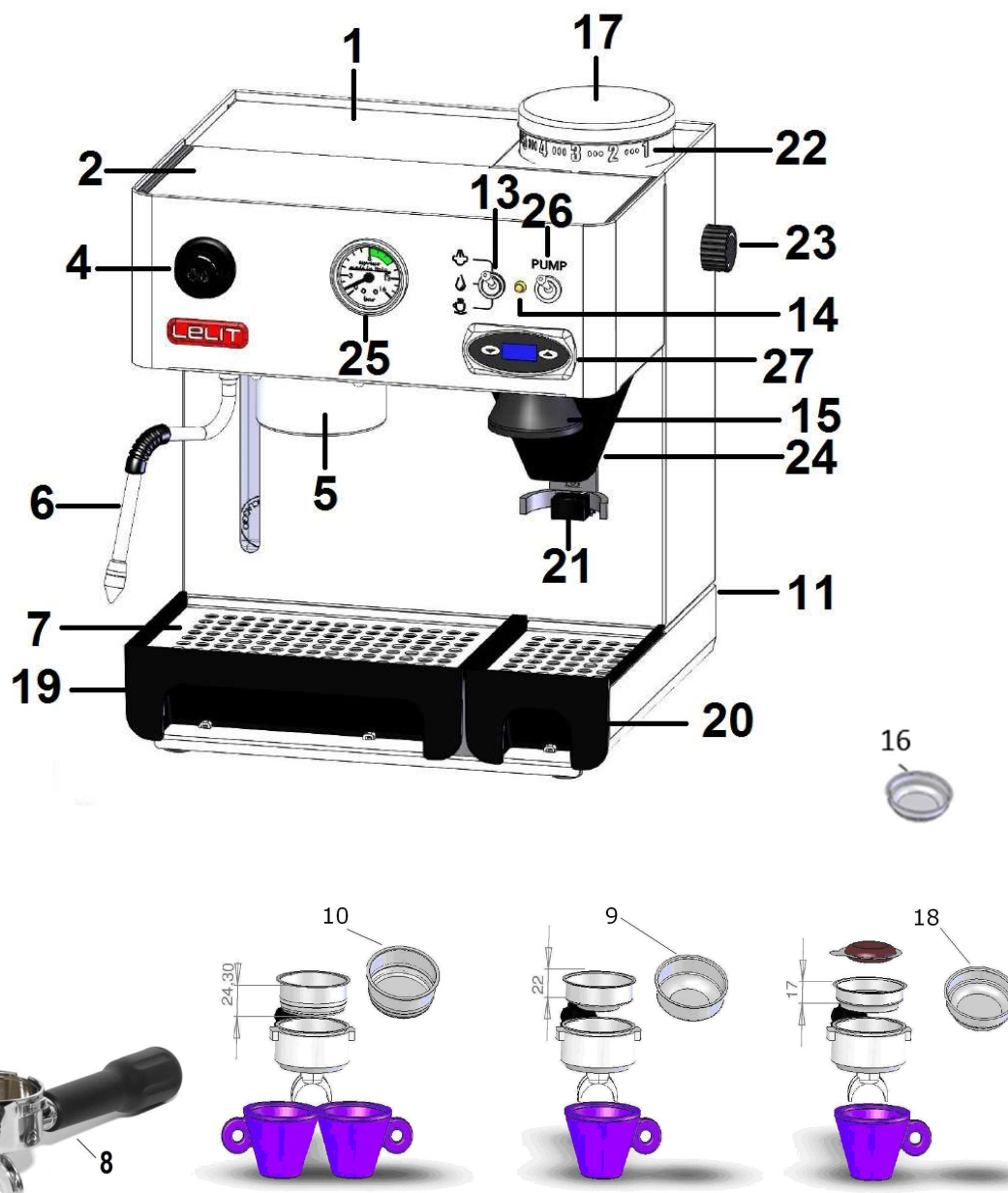


PL042TEMD



MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO CON MACININO INCORPORATO E DUAL PID
 ESPRESSO MACHINE WITH BUILT-IN GRINDER AND DOUBLE PID
 MACHINE À CAFÉ ESPRESSO AVEC MOULIN INTÈGRE' ET PID DOUBLE
 ESPRESSOMASCHINE MIT INTEGRIERTER KAFFEMÜHLE UND DOPPELTER PID-
 TEMPERATURSTEUERUNG
 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. Pressacaffè incorporato |
| 2. Scaldatazze | 16. Filtro cieco |
| 3. \ | 17. Contenitore caffè in grani |
| 4. Manopola vapore/acqua calda | 18. Filtro cialda |
| 5. Gruppo di erogazione | 19. Vaschetta estraibile scarico acqua |
| 6. Lancia vapore/acqua calda | 20. Vaschetta estraibile raccolta caffè macinato |
| 7. Griglia removibile poggia tazza | 21. Pulsante di comando erogazione caffè macinato |
| 8. Portafiltro | 22. Scala grado di macinatura |
| 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.

- 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 non deve essere usato come gioco dai bambini. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e simili applicazioni, per esempio: cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; imprese agricole; da clienti in hotel, motel e altre tipologie di ambienti residenziali; bed & breakfast e simili.
- 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.
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, poliuretano espanso, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- 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.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito e utilizzato all'aperto.
- Non pulire con getti d'acqua o immergere l'apparecchio.
- 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.
- Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc...) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini
- 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.
- Non si assumono responsabilità per manomissione di qualsiasi componente dell'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.

- Per evitare di staccare il connettore, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Collegare sempre la spina all'apparecchio prima, quindi collegare il cavo alla presa a muro
- 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.
- Staccare l'apparecchio dalla rete se non viene utilizzato.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare.
- 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.
- Non lasciare che il cavo venga a contatto con la superficie calda.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, o in un forno riscaldato.
- 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 proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo, le spine in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe. Se l'utilizzo di questi è inevitabile, usare adattatori semplici, prese multiple o prolunghe che siano conformi ai vigenti standard di sicurezza, prestando attenzione a non superare i limiti attuali stampati sull'adattatore semplice o sulla prolunga, o la capacità massima della presa multipla



AVVERTENZE SUL PERICOLO DI SCOTTATURE

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

- Attenzione: le superfici calde restano calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento.
- 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 scaldatasse 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 scaldatasse (2) solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè espresso. Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatasse.
- Fare asciugare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatasse (2).

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

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. Risciacquare accuratamente il serbatoio con acqua fredda.
5. Riempire il serbatoio (1) di acqua fredda.
6. Rimettere il serbatoio (1) nella sua sede, controllando che i tubicini non siano piegati e che il filtro posto all'estremità del tubicino con il taglio a V sia ben saldo.
7. Inserire il portafiltro (8) nel gruppo di erogazione (5) ruotandolo da sinistra verso destra, in modo che si scaldi e che sia facilmente pronto per l'uso.
8. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
9. Posizionare un recipiente vuoto sotto la lancia vapore/acqua calda (6). Azionare l'interruttore erogazione vapore (13) nella posizione acqua calda (posizione di mezzo) e sollevare l'interruttore pompa (26).
10. Inserire la spina del cavo di alimentazione elettrica nella presa della corrente (verificarne il voltaggio).
11. Accendere la macchina azionando l'interruttore generale (11). L'accensione della lampada spia dell'interruttore (11) conferma l'alimentazione elettrica.
12. Quando dall'ugello della lancia vapore/acqua calda (6) esce l'acqua, abbassare l'interruttore (26) e chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
13. Azionare la levetta erogazione sul caffè (13) (in basso), sollevare l'interruttore pompa (26) ed erogare acqua per 2 minuti dal gruppo (5) con il portafiltro agganciato (8), in seguito fermare l'erogazione e abbassare l'interruttore pompa (26). Ad operazione terminata attendere minimo 1 minuto prima di eseguire l'operazione successiva.
14. Riempire il serbatoio (1) di acqua fredda.
15. Azionare la levetta sull'acqua calda (13) (posizione di mezzo), aprire la manopola vapore/acqua calda (4) e sollevare l'interruttore pompa (26). Si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dalla lancia vapore/acqua calda (6). Erogare acqua per 2 minuti, in seguito fermare l'erogazione chiudendo la manopola vapore/acqua calda (4) e abbassare la levetta pompa (26).
16. Ad operazione terminata attendere minimo 1 minuto prima di eseguire qualsiasi operazione successiva.
17. Dopo aver fatto tutte queste operazioni la macchina si può anche lasciare accesa.
18. Il regolatore di temperatura Termopid (27) visualizzerà i gradi della caldaia stessa, controllando il riscaldamento.
19. Il regolatore di temperatura (27) è 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:

20. 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".
21. 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.
22. I numeri alti corrispondono ad una macinatura a grana grossa e di conseguenza i numeri più bassi corrispondono ad una macinatura fine.
23. 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:

24. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
25. Azionare l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
26. Non appena il display del Termopid visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) si accende, la macchina è pronta per l'uso.
27. Inserire il filtro 1 tazza (9) o 2 tazze (10) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
28. Prima della preparazione del caffè, è consigliato posizionare l'interruttore sul caffè (13) (in basso), sollevare l'interruttore pompa (26) ed erogare acqua per 5 secondi dal gruppo (5) con il portafiltro agganciato (8) all'interno della vaschetta estraibile scarico acqua (19). Erogata l'acqua per il tempo citato, abbassare l'interruttore pompa (26) per terminare lo spurgo.
29. Inserire il caffè in grani nell'apposito contenitore (17).
30. Spingere il pulsante di comando erogazione caffè macinato (21) con il portafiltro (8) per azionare il macinacaffè; raggiunta la quantità di caffè desiderata, togliere il portafiltro (8) rilasciando così il pulsante di comando erogazione caffè macinato (21).
31. Premere il contenuto del filtro contro il pressacaffè (15).
32. Inserire il portafiltro (8) nel gruppo di erogazione (5) ruotandolo da sinistra verso destra con forza e successivamente posizionare le tazzine sulla griglia removibile poggia tazza (7).
33. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè e alzare l'interruttore pompa (26). Il manometro (25) mostrerà la pressione d'esercizio, compresa tra i valori della zona verde.
34. Una volta raggiunta la quantità desiderata del caffè abbassare di nuovo l'interruttore pompa (26).
35. Togliere il portafiltro (8) e gettare i fondi di caffè, verificare che sia pulito e reinserirlo nel gruppo di erogazione (5) per mantenere il portafiltro stesso alla giusta temperatura.

Preparazione del caffè espresso con caffè in cialde carta:

36. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
37. Azionare l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
38. 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.
39. Inserire il filtro cialda (18) nel portafiltro (8), preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
40. Prima della preparazione del caffè, è consigliato posizionare l'interruttore sul caffè (13), sollevare l'interruttore pompa (26) ed erogare acqua per 5 secondi dal gruppo (5) con il portafiltro agganciato (8) all'interno della vaschetta estraibile scarico acqua (19). Erogata l'acqua per il tempo citato, abbassare l'interruttore pompa (26) per terminare lo spurgo.
41. Scartare la confezione della cialda facendo attenzione a non danneggiare la cialda stessa.
42. Inserire la cialda nel filtro cialda (18).
43. Inserire il portafiltro (8) nel gruppo di erogazione (5) ruotandolo da sinistra verso destra con forza e successivamente posizionare le tazzine sulla griglia removibile poggia tazza (7).
44. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè e alzare l'interruttore pompa (26). Il manometro (25) mostrerà la pressione d'esercizio, compresa tra i valori della zona verde.
45. Una volta raggiunta la quantità desiderata di caffè abbassare di nuovo l'interruttore pompa (26).
46. Togliere il portafiltro (8) e gettare via la cialda carta usata e reinserirlo nel gruppo di erogazione (5) per mantenere il portafiltro stesso alla giusta temperatura.

Vapore:

47. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
48. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
49. 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*).
50. Non appena la lampada spia (14) si accende, la macchina è pronta per l'uso.
51. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4). All'inizio uscirà un po' d'acqua seguita dal vapore.
52. Posizionare sotto la lancia vapore/acqua calda (6) il recipiente con la bevanda desiderata e girare completamente la manopola.
53. A fine operazione chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
54. **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 dalla lancia 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 la lancia 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:





55. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
56. Azionare l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
57. Posizionare l'interruttore (13) su acqua calda (posizione di mezzo).
58. 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.
59. Prima della preparazione delle bevande, è consigliato aprire la manopola vapore / acqua calda (4), e posizionare l'interruttore sull'acqua (13) e sollevare l'interruttore pompa (26). Si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dalla lancia (6). Erogare acqua all'interno della vaschetta di scarico acqua removibile per 5 secondi. In seguito, abbassare l'interruttore pompa (26), quindi chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
60. Mettere sotto la lancia vapore/acqua calda (6) un recipiente vuoto. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4) ed alzare l'interruttore pompa (26).
61. Si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dalla lancia vapore/acqua calda (6).
62. Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, abbassare nuovamente l'interruttore pompa (26), quindi chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
63. 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° 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 preimpostata.

CONSIGLI UTILI:

- I filtri 1 tazza (9), 2 tazze (10), il filtro cieco (16) 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 è 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; è 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.

Si raccomanda di effettuare la pulizia della macchina almeno una volta alla settimana.

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

Utilizzare un panno morbido, preferibilmente in microfibra come quello LELIT (cod. PLA9101 - non incluso), e inumidirlo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.

Per una manutenzione accurata, consigliamo di usare la spazzolina LELIT (cod. PLA9101 - non incluso) che 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 portafiltro in lavastoviglie.

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

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

Detergere il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'Espresso.

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

BACKFLUSH

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 (16)
- Spazzolina (cod. PLA9101)
- Detergente macchina espresso (cod. PLA9201)

Pulizia del gruppo erogatore. Operazioni da seguire:

1. Inserire il filtro cieco (16) nel portafiltro
2. Depositare all'interno del filtro cieco 1 bustina (3,5 grammi) di polvere detergente
3. Agganciare il portafiltro 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 portafiltro dal gruppo, ripetere l'operazione per 5 volte
7. Rimuovere il portafiltro, azionare l'erogazione e risciacquare il portafiltro 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 portafiltro al gruppo erogatore e per risciacquare, ripetere i punti 4-5-6 senza polvere detergente
10. Successivamente eliminare il primo caffè

Pulizia per immersione degli accessori. Operazioni da seguire:

1. Mettere in un recipiente i filtri ed il portafiltro con il manico rivolto verso l'alto
2. Versare nel recipiente 2 bustine monodose (7 grammi) di detersivo in polvere
3. Versare nel recipiente acqua molto calda fino a coprire tutta la coppa metallica del portafiltro
4. Attendere almeno 15 minuti
5. Togliere i particolari immersi e risciacquarli con abbondante acqua potabile calda
6. Successivamente eliminare 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, consigliamo di utilizzare e sostituire periodicamente il filtro addolcitore a resine LELIT (cod. PLA930M 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 caffè.

Ricordarsi 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 DECALCIFICANTI NATURALI.

**DATI TECNICI:**

Alimentazione elettrica: 220-240V: 50Hz

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

PL042TEMD-120: 120v: 60Hz, potenza: 1200W

PL042TEMD-AS: 220V: 60Hz, potenza 950W

GARANZIA LIMITATA

A seconda del luogo di acquisto, o il venditore o LELIT garantiscono il prodotto per uso domestico contro eventuali difetti di fabbrica o materiali, in territori specifici e per un periodo di tempo limitato a partire dalla data d'acquisto.

Durante questo periodo di garanzia, il venditore oppure LELIT provvederanno, a loro esclusiva discrezione, alla riparazione, alla sostituzione o al rimborso di qualsiasi prodotto difettoso. Tutti i diritti legati alla garanzia legale in base alla legislazione nazionale vigente verranno rispettati e non saranno compromessi da alcun tipo di garanzia scritta.

Ai consumatori australiani questo prodotto viene fornito con garanzie che non possono essere escluse ai sensi della legge australiana del consumatore. Avete diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di danni gravi e alla compensazione per ogni altra perdita o danno ragionevolmente prevedibile.

Avete inoltre il diritto di far riparare o sostituire i prodotti, se questi non sono di una qualità accettabile oppure se presentano danni da non considerarsi gravi.

Requisiti importanti e istruzioni su come presentare un reclamo sono disponibili sul sito di LELIT nella sezione dedicata ai termini e alle condizioni di garanzia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI:

La ringraziamo per aver acquistato un 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 correttamente 	<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 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 portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo "Messa in funzione della macchina" 3. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadatazze 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 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. Rimuovere 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 della lancia 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 <https://lelit.com/it/lelit-in-italia/>

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. Integrated tamper |
| 2. Cup warmer | 16. Blind filter |
| 3. \ | 17. Coffee bean container |
| 4. Steam/hot water knob | 18. Filter for pods |
| 5. Brewing group | 19. Removable drip tray |
| 6. Steam/hot water wand | 20. Removable ground coffee catch tray |
| 7. Removable drip tray grate | 21. Ground coffee switch |
| 8. Filterholder | 22. Grinding degree scale |
| 9. Single cup filter | 23. Grinding regulation knob |
| 10. Two cups filter | 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 wands 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 filterholder (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).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USER INSTRUCTIONS

1st start up of 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 pull out the water tank (1) paying attention not to damage the silicone tubes inside it.
4. Rinse the water tank thoroughly with cold water.
5. Fill the tank (1) with cold water.
6. Replace the water tank (1) back in the machine and check that the water tubes are not bent and that the filter is well set on one of them.
7. Place the filterholder (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. Open the steam/hot water knob (4).
9. Place an empty jug under the steam/hot water wand (6). Position the coffee/hot water/steam lever switch (13) on hot water mode (middle position) and lift the pump lever switch (26).
10. Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket has the right voltage.
11. Turn the machine on by lifting the on /off switch (11). The integrated indicator light (11) turns on to confirm the power supply.
12. When water is dispensed from the steam/hot water wand (6), lower the pump lever switch (26) and close the steam/hot water knob (4).
13. Position the lever switch (13) on coffee mode (down), lift the pump lever switch (26) and deliver water from the brewing group (5) for around 2 minutes with the filterholder inserted (8), after that stop the delivery by lowering the pump lever switch (26). Wait at least 1 minute before proceeding with the next operation.
14. Fill the tank (1) with cold water.
15. Position the lever switch (13) on hot water mode (middle position), open the steam/hot water knob (4) and lift the pump lever switch (26). Water is dispensed from the steam/hot water wand (6) immediately. Deliver water for around 2 minutes from the steam/hot water wand (6); after that stop the delivery by lowering the coffee/hot water extraction lever switch (26). Close the steam/hot water knob (4).
16. Wait at least 1 minute before proceeding with the next operation.
17. After completing all these operations, leave the machine on.
18. The PID (27) will visualize the degrees inside the boiler and will control the boiler's heating.
19. 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:

20. As a reference for the grinding degree, a grinding degree scale (22) has been placed on the coffee bean container (17): "7.6.5.4.3.2.1"
21. 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.
22. Choose higher degrees to get coarse-ground coffee, or smaller degrees to get fine-ground coffee.
23. 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:

24. Check that the tank (1) contains water by looking at the water level indicator.
25. Lift the on/off switch (11): the integrated indicator light of the switch (11) will turn on. Do this operation only if the machine is off. If it's on, proceed to the next step.
26. As soon as the PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) turns on, the machine is ready for use.
27. Place the single cup filter (9) or the two-cup filter (10) in the filterholder (8) as described in point 7.
28. Before preparing your coffee, it is advisable to position the coffee/hot water/steam lever switch (13) on coffee mode (down) and lift the pump lever switch (26) to dispense water for 5 seconds from the brewing group (5) with the tightened filterholder (8) into the drip tray. After dispensing water for the indicated time, lower the pump lever switch (26) in order to stop the purge.
29. Drop the bean coffees in the coffee bean hopper (17).
30. Press the button (21) with the filterholder (8) to activate the coffee grinder. When you have got the desired coffee quantity, take the filterholder (8) off.
31. Press the coffee in the filter against the tamper (15).
32. Insert the filterholder (8) into the brewing group (5) and turn it hard to the right; place the cups on the removable drip tray grate (7).
33. Position the lever switch (13) on coffee mode and lift up the pump switch (26). The pressure value on the manometer (25) should reach the green zone during the extraction.
34. Once you get the desired quantity of coffee, lower the pump switch (26).
35. Remove the filterholder (8) and throw away the coffee grounds. Make sure that the filterholder is clean and reposition it in the brewing group to warm up again.

Preparing an espresso with the use of coffee pods:

36. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator.
37. Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) turns on. Do this operation only if the machine is off. If it's on, proceed to the next step.
38. As soon as the PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) goes on, the machine is ready for use.

39. Fit the pod filter (18) into the filterholder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 7.
40. Before preparing your coffee, it is advisable to position the coffee/hot water/steam lever switch (13) on coffee mode (down) and lift the pump lever switch (26) to dispense water for 5 seconds from the brewing group (5) with the tightened filterholder (8) into the drip tray. After dispensing water for the indicated time, lower the pump lever switch (26) in order to stop the purge.
41. Open the single packed pod not damaging the pod.
42. Place the pod in its filter (18).
43. Insert the filterholder (8) into the brewing group (5), turn it from left to right with force, then put the cup on the removable drip tray grate (7).
44. Position the lever switch (13) on coffee and lift the pump switch (26). The pressure value on the manometer (25) should reach the green zone during the extraction.
45. Once you get the desired quantity of coffee, push the pump switch (26) down again.
46. Remove the filterholder (8) and throw the used pod away and reposition the filterholder in the brewing group (5) to warm up again.

Steam:







47. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator.
48. 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, proceed to the next step.
49. 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*).
50. As soon as the light (14) goes on, the machine is ready for use.
51. Open the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
52. Put the cup with the desired infusion under the steam wand (6) and turn the knob (4) completely.
53. When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4).
54. **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 wand (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 tubes.

Hot water:

55. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator.
56. 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, proceed to the next step.
57. Position the lever switch (13) on hot water mode.
58. As soon as the PID's display (27) shows the set temperature and the indicator light (14) goes on, the machine is ready for use.
59. Before preparing your hot drinks, it is advisable to open the steam/hot water knob (4), turn the lever switch on hot water (13) and lift the pump switch (26). Hot water coming is dispensed from the steam/hot water wand (6) immediately. Dispense water into the drip tray for 5 seconds. After that lower the pump switch (26), then close the steam/hot water knob (4).
60. Put an empty cup under the steam/hot water wand (6), open the steam/hot water knob (4) and lift the pump switch (26).
61. Hot water is dispensed from the steam wand (6) immediately.
62. Once you have got the desired quantity of water, lower the pump switch (26) again and close the steam/water knob (4).
63. After obtaining hot water from the wand (6), make sure that there is still water in the tank (1).

HOW TO SET THE BOILER 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 80°C up to a max. of 130°C 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 filters (9, 10, 16 and 18) 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 PLA9101 - 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 PLA9101 - not included), which will help you clean the nozzles and the spaces between the gaskets 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 please make sure that they are not clogged.

However, to ensure the best performance of 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 wand, as these could obstruct the steam output, making it more difficult to froth milk properly.

BACKFLUSHING:

It is recommended clean the brewing group 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 (16)
- Brush (code PLA9101)
- Detergent powder for espresso machine (code PLA9201)

Group cleaning. Follow these steps:

1. Place the blind filter (16) into the filterholder
2. Add 1 single-dose bag of detergent powder (3,5 grams) in the blind filter
3. Insert the filterholder into the brewing group
4. Lift the espresso switch for about 10 seconds
5. Stop the espresso brewing and wait for 10 seconds
6. Without removing the filterholder, repeat this operation 5 times
7. Remove the filterholder, lift the lever switch (26) again and rinse the filterholder under the hot water that is dispensed from the group. Lower the lever switch (26).
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 residues
9. Insert the filterholder into the brewing group again and repeat points 4-5-6 without detergent powder
10. Throw away the first espresso you brew

Cleaning of the accessories through immersion. Follow these steps:

1. Place the filters and filterholder in a jug with the filterholder handle upwards
2. 2 single-dose bags of detergent powder in the jug (7 grams)
3. Pour 1 liter of hot water in the jug until the metallic part of the filterholder 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 brew

DESCALING THE MACHINE

The use of the machine creates a natural formation of limescale, over a time period depending on the frequency of use of the machine and on the hardness of the water.

Limescale 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 PLA930M - 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 limescale 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 components of the machine, ADD ONLY NATURAL DESCALING PRODUCTS INTO THE WATER TANK.



TECHNICAL DATA:

Voltage: 220-240V - 50 Hz; Power: 1200W

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
PL042TEMD-120: 120v: 60Hz, power: 1200W
PL042TEMD-AS: 220V: 60Hz, power: 950W

TROUBLESHOOTING:

Dear Customer, we thank you for buying one of our products, conceived and assembled in accordance with the most up-to date technological innovations. Follow 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 filterholder has not been tightened under the brewing group 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change the coffee blend 2. Adjust the coffee grinding 3. Put more coffee in the filter 4. Tighten the filterholder more firmly
Coffee too cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine had not reached the proper temperature 2. Filterholder 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. Filterholder 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. Filterholder not properly inserted 2. Too much coffee in the filter 3. Edge of the filterholder not clean 4. The douche seal is worn or damaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the filterholder correctly 2. Put less coffee in the filter 3. Clean the edge of the filterholder 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 the nozzle of the steam/hot water wand 2. Too little water in tank 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the hole of the nozzle 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 on 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.

LIMITED GUARANTEE

Depending on the place of purchase either the seller or LELIT guarantee this product for domestic use in specified territories for a limited time from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials.

During this guarantee period either the seller or LELIT will repair, replace or refund any defective product at their sole discretion. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by any written guarantee.

For Australian consumers, this product comes with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage.

You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Important requirements as well as instructions on how to make a claim can be found on the LELIT website in the full warranty terms and conditions.

PRÉSENTATION :

- | | |
|---|---|
| 1. Réservoir | 15. Tasseur intégré |
| 2. Chauffe-tasses | 16. Filtre aveugle |
| 3. \ | 17. Trémie à café en grains |
| 4. Bouton vapeur / eau chaude | 18. Filtre pour dosettes |
| 5. Groupe de distribution | 19. Tiroir amovible décharge d'eau |
| 6. Buse vapeur / eau chaude | 20. Tiroir amovible de récupération du café moulu |
| 7. Grille amovible appuie-tasses | 21. Touche distribution café moulu |
| 8. Porte-filtre | 22. Échelle degrés mouture |
| 9. Filtre 1 tasse | 23. Bouton de réglage mouture |
| 10. Filtre 2 tasses | 24. Distributeur café moulu |
| 11. Interrupteur on / off | 25. Manomètre |
| 12. \ | 26. Interrupteur pompe |
| 13. Interrupteur café / eau chaude / vapeur | 27. PID double |
| 14. Voyant 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.

- L'appareil peut être utilisé 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 et en toute conscience des dangers potentiels. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants. Le nettoyage et la maintenance ne doit pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que : la cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et les autres lieux de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et les autres types de logements ; les bed & breakfast et équivalents.
- Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation de café espresso et d'autres boissons chaudes avec de l'eau chaude ou de la vapeur et pour le préchauffage des tasses.
- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc) hors de portée des enfants.
- Toute utilisation autre que celles indiquées 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.
- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance et ne peut pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas nettoyer avec des jets d'eau et ne pas plonger l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Si l'appareil reste stocké dans des lieux où la température peut se baisser jusqu'au gel, vider la chaudière et les circuits d'eau.
- Les matériel d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc) doit être laissé hors de portée des enfants.
- 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 qu'auprès des centres service après-vente agréés.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.

Dans tous les cas énoncés ci-dessus, 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 :

- Pour éviter de retirer le connecteur, ne jamais tirer le câble d'alimentation.
- Insérer toujours la fiche électrique dans l'appareil et seulement ensuite la brancher à la prise de courant.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de dommages à l'appareil, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise de courant 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 pas le centre service d'assistance technique.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Avant toute opération de nettoyage des composants extérieurs de l'appareil, l'éteindre, débranchez la fiche de la prise de courant et laisser refroidir.
- 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.
- Éviter que le câble d'alimentation soit au contact de la surface chaude.
- Éviter que le câble d'alimentation pende du bord de la table ou du comptoir.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le producteur de l'appareil peut entraîner un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure aux personnes.
- Ne jamais placer l'appareil sur ou près de cuisinières à gaz ou électriques ou dans des fours chauffés.
- Avant l'allumage, 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 agréé le plus voisin.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche électrique avec les mains ou les pieds 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 de la prise de courant, tirer directement sur celle-ci. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation car il pourrait être endommagé.
- Pour se protéger du risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne pas plonger ni le câble ni la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples ou de 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.



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.

- Attention : les surfaces restent chaudes pendant un certain temps même après l'arrêt de la machine.
- Faire attention à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures ou les jets d'eau.
- Lorsque l'appareil est sous tension, ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude vers vous.
- Toucher la buse vapeur / eau chaude (6) avec précaution.
- 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, donc approchez-les et manipulez-les avec la plus grande prudence.
- Placer sur le chauffe-tasses (2) seulement de petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine espresso. 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).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

1. Ôtez 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 sources 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. Rincez soigneusement le réservoir avec de l'eau froide.
5. Remplissez le réservoir (1) avec de l'eau froide.
6. Remettez le réservoir (1) dans son siège, en veillant à ce que les tubes ne soient pliés et que le filtre à l'extrémité du tube avec la coupe en V soit bien fixé.
7. Insérez le porte-filtre (8) dans le groupe de distribution (5) en le tournant de gauche à droite, de sorte qu'il se chauffe et qu'il soit facilement prêt à l'emploi.
8. Ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (4).
9. Placez un récipient vide sous la buse vapeur / eau chaude (6). Actionnez l'interrupteur distribution café / eau chaude (13) dans la position eau chaude (position centrale) et lever l'interrupteur pompe (26).
10. Insérez la fiche du câble d'alimentation électrique dans la prise de courant (vérifier le voltage).
11. Allumez la machine en actionnant l'interrupteur général (11). Le voyant lumineux de l'interrupteur (11) s'illuminera pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
12. Lorsque l'eau sort du bec de la buse vapeur / eau chaude (6), abaissez l'interrupteur (26) et fermez le bouton vapeur / eau chaude (4).
13. Actionnez le levier distribution sur café (13) (vers le bas), soulevez l'interrupteur pompe (26) et distribuez de l'eau du groupe (5) pendant 2 minutes avec le porte-filtre accroché (8), ensuite arrêtez la distribution et abaissez l'interrupteur pompe (26). Une fois cette opération terminée, attendez au moins 1 minute avant de poursuivre avec l'opération suivante.
14. Remplissez le réservoir (1) avec de l'eau froide.
15. Actionnez le levier sur eau chaude (13) (position centrale), ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (4) et soulevez l'interrupteur pompe (26). De l'eau sortira immédiatement de la buse vapeur / eau chaude (6). Distribuez de l'eau pendant 2 minutes, puis arrêtez la distribution en fermant le bouton vapeur / eau chaude (4) et abaissez l'interrupteur pompe (26).
16. Une fois l'opération terminée, attendez au moins 1 minute avant de poursuivre avec l'opération suivante.
17. Après avoir effectué toutes ces opérations, la machine peut rester branchée.
18. Le PID (27) affiche les degrés à l'intérieur de la chaudière, en réglant le réchauffement.
19. Le PID est déjà réglé en usine à 95°C pour la modalité café, c'est-à-dire la température idéale pour la préparation d'un bon café espresso. (Si vous désirez changer cette température, vous êtes priés de suivre les instructions fournies dans le paragraphe *Comment réguler la température dans la chaudière à l'aide du PID*)

Réglage de la mouture :

20. Sur la trémie du café en grains (17) se trouve une étiquette numérotée (22) permettant de référencer la mouture : « .7.6.5.4.3.2.1 ».
21. 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.
22. Les chiffres élevés correspondent à une mouture à gros grain et alors que les chiffres plus bas permettent d'obtenir une mouture fine.
23. 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 le café moulu :

24. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau froide en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau d'eau situé sur la partie frontale de la machine.
25. 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).
26. Dès que l'écran du PID montre la température réglée et que le voyant (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
27. Insérez le filtre 1 tasse (9) ou 2 tasses (10) dans le porte-filtre (8), après l'avoir fait réchauffer comme décrit au point 7.
28. Avant la préparation du café, il est recommandé de positionner l'interrupteur sur café (13) (vers le bas), de soulever l'interrupteur pompe (26) et de distribuer de l'eau du groupe (5) pendant 5 secondes avec le porte-filtre accroché (8) dans le tiroir amovible décharge d'eau (19). Une fois distribuée l'eau pendant le temps indiqué, abaissez l'interrupteur pompe (26) pour terminer la purge.
29. Versez le café en grains dans la trémie (17).
30. Appuyez sur la touche de distribution café moulu (21) avec le porte-filtre (8) pour actionner le moulin à café ; une fois atteinte la quantité de café souhaitée, retirer le porte-filtre (8) en relâchant la touche distribution café moulu (21).
31. Pressez le contenu du filtre avec le tasseur (15).
32. Insérez 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).

33. Positionnez l'interrupteur (13) en modalité café et levez l'interrupteur pompe (26). Le manomètre (25) affichera la pression de service, comprise entre les valeurs de la zone verte.
34. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez de nouveau l'interrupteur pompe (26).
35. Retirez le porte-filtre (8), jetez le marc de café, vérifiez que le porte-filtre est nettoyé et remettez-le dans le groupe de distribution (5) pour maintenir le porte-filtre à la bonne température.

Préparation du café espresso avec les dosettes :

36. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau d'eau situé sur la partie frontale de la machine.
37. 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).
38. Dès que l'écran du PID montre la température réglée et que le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
39. Insérez le filtre pour dosettes (18) dans le porte-filtre (8), après l'avoir réchauffé comme décrit au point 7.
40. Avant la préparation du café, il est recommandé de positionner l'interrupteur sur café (13), de soulever l'interrupteur pompe (26) et de distribuer de l'eau du groupe (5) pendant 5 secondes avec le porte-filtre (8) accroché dans le tiroir amovible décharge d'eau (19). Une fois distribuée l'eau pendant le temps indiqué, abaissez l'interrupteur pompe (26) pour terminer la purge.
41. Ôtez la dosette de son emballage en faisant attention à ne pas endommager la dosette.
42. Insérez la dosette dans le filtre pour dosettes (18).
43. Insérez le porte-filtre (8) dans son siège (5) en tournant de gauche à droite avec force et ensuite positionnez les tasses sur la grille amovible appui-tasses (7).
44. Positionnez l'interrupteur (13) en modalité café et levez l'interrupteur pompe (26). Le manomètre (25) affichera la pression de service, comprise entre les valeurs de la zone verte.
45. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez de nouveau l'interrupteur pompe (26).
46. Retirez le porte-filtre (8), jetez la dosette utilisée et remettez-le dans le groupe de distribution (5) pour maintenir le porte-filtre à la bonne température.

Vapeur:







47. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau d'eau situé sur la partie frontale de la machine.
48. 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).
49. Positionnez l'interrupteur (13) sur vapeur. **NB** : l'écran du PID (27) montrera le texte *STE* et les degrés déjà établis pour la fonction vapeur en alternance, pour confirmer que la machine est en modalité vapeur. Le PID est réglé en usine à 125°C, à savoir la température idéale pour la distribution de vapeur. (Pour modifier la température du PID, il est recommandé de suivre les instructions du paragraphe *Réglage de la température dans la chaudière à travers le contrôle du PID*).
50. Dès que le voyant lumineux (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
51. Ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (4). Au début il y aura une perte d'eau et de vapeur.
52. Placez le récipient contenant la boisson souhaitée sous la buse vapeur / eau chaude (6) et tournez complètement le bouton.
53. À la fin de l'opération, refermez le bouton de vapeur / eau chaude (4).
54. **IMPORTANT** : après chaque utilisation de la vapeur, surtout si elle a été utilisée pour faire mousser le 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 pompe (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), puis remettez l'interrupteur (13) sur café ; nettoyez soigneusement la buse vapeur / eau chaude (6). Cette opération est nécessaire pour maintenir les conduits eau / vapeur propres et pour rétablir le circuit de l'eau dans les conduits.

Eau chaude :

55. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau d'eau situé sur la partie frontale de la machine.
56. 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).
57. Positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude (position centrale).
58. Dès que l'écran du PID (21) montre la température établie et que le voyant (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
59. Avant de préparer vos boissons chaudes, il est recommandé d'ouvrir le bouton vapeur / eau chaude (4), de positionner l'interrupteur sur eau chaude (13) et de soulever l'interrupteur pompe (26). De l'eau chaude sortira immédiatement de la buse vapeur / eau chaude (6). Distribuez de l'eau dans le tiroir décharge d'eau pendant 5 secondes. Ensuite, abaissez l'interrupteur pompe (26) et fermez le bouton vapeur / eau chaude (4).
60. Placez un récipient vide sous la buse vapeur / eau chaude (6) et ouvrez le bouton de vapeur/eau chaude (4) et levez l'interrupteur pompe (26).
61. Vous allez obtenir immédiatement la sortie d'eau de la buse vapeur / eau chaude (6).
62. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur pompe (26) et refermez le bouton de vapeur / eau chaude (4).
63. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient encore de l'eau.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DANS LA CHAUDIÈRE À TRAVERS LE CONTRÔLE DU PID :

Le PID a été réglé en usine à 95°C pour la fonction café et à 125°C pour la fonction vapeur.
Pour régler la température pour les deux fonctions, procédez comme il est décrit ci-dessous :

- Appuyez sur le bouton  une seule fois : l'écran montrera "t1" qui est relatif au thermostat café réglé en usine 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 vous pouvez vous aider avec les boutons  et  pour augmenter / diminuer la température du PID ;
- 3sec. après la pression sur le dernier bouton, le chiffre est confirmé et l'écran montre la température établie;
- La valeur de la température peut être réglée à partir d'un minimum de **80°C**, jusqu'à un maximum de **130°C** pour la fonction **café** et à partir de **120°C** et jusqu'à **140°C** pour la fonction **vapeur**. NB: en passant de la fonction vapeur à la fonction café, l'écran du PID clignotera jusqu'à atteindre la température café préétablie.

CONSEILS PRATIQUES :

- Les filtres (9), (10), (16) et (18) ne doivent pas être nécessairement lavés après chaque utilisation. Ce qui est important est de s'assurer que les trous ne sont pas obstrués.
- Pour obtenir un résultat excellent, 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 en usine à des valeurs de fabrique pour un café espresso et une vapeur optimale. Pendant le réchauffage et la distribution de café ou de l'eau, la température peut subir une variation de +/- 10/12°C par rapport à la température établie. Pour la fonction café (t1) un avertissement a été inséré : 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 jusqu'à ce que l'appareil soit froid.

Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon LELIT (référence PLA9101 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 PLA9101 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 sont 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'espresso.

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 tous les 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 (16)
- Brosse (art. PLA9101)
- Détergent machine espresso (art. PLA9201)

Nettoyage du groupe distributeur. Opérations à suivre :

1. Insérer le filtre aveugle (16) dans le porte-filtre
2. Verser 1 sachet (3,5 g) de poudre détergente dans le filtre aveugle
3. Insérer le porte-filtre dans le groupe de la machine
4. Faire commencer la distribution du café et laisser fonctionner pour environ 10 secondes
5. Arrêter la préparation 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 à 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 de 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. Insérer les filtres et le porte-filtre dans une carafe avec la manche vers le haut
2. Verser 2 sachets à usage unique (7 g) 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

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 d'utiliser toujours la cartouche filtrante à résines LELIT (référence PLA930M 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 tout problème lié aux composants de l'appareil, INTRODUIRE DANS LE RÉSERVOIR D'EAU SEULEMENT DES PRODUITS DÉTARTRANS NATURELS.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

Alimentation électrique : 220-240V – 50Hz

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.

PL042TEMD-120: 120v: 60Hz, puissance: 1200W

PL042TEMD-AS: 220V: 60Hz, puissance: 950W

CONDITIONS DE GARANTIE :**GARANTIE LIMITÉE**

En fonction du lieu d'achat, soit le vendeur soit LELIT garantissent le produit à usage domestique en cas de dommages d'usine ou de matériaux dans des territoires spécifiques et pendant une période de temps limitée à partir de la date d'achat.

Pendant cette période de garantie, le vendeur ou LELIT s'occuperont, à leur seule discrétion, de la réparation, du remplacement ou du remboursement de tout produit défectueux. Tous les droits liés à la garantie légale en vertu de la législation nationale en vigueur seront respectés et ne seront compromis par aucune garantie écrite.

Pour les consommateurs australiens, ce produit est livré avec des garanties qui ne peuvent pas être exclues en vertu de la loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de défaillance majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible.

Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises au cas où celles-ci ne seraient pas d'une qualité acceptable ou que la panne ne constituerait pas une panne majeure.

Toute condition requise et toute instruction sur comment présenter une réclamation est disponible sur le site de LELIT dans la section dédiée aux termes et aux conditions de garantie.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS :

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 tablette pratique avec la description de certains problèmes que peuvent se présenter et leurs relatives solutions :

PROBLÈME	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 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 mouture 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 tension est allumé et le voyant vapeur ne s'allume pas en 10 minutes.	<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. Wassertank | 14. LED-Anzeige „Maschine betriebsbereit“ |
| 2. Tassenwärmer | 15. Kaffeepresser |
| 3. / | 16. Blindfilter |
| 4. Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe | 17. Kaffeebohnenbehälter |
| 5. Brühgruppe | 18. Kaffeepad-Sieb |
| 6. Dampf-/Heißwasserdüse | 19. Abtropfschale (abnehmbar) |
| 7. Abnehmbares Abtropfgitter | 20. Gemahlener Kaffeebecken (abnehmbar) |
| 8. Siebträger | 21. Drehknopf für gemahlene Kaffee |
| 9. 1-Tassen-Sieb | 22. Messskala Mahlgrad |
| 10. 2-Tassen Sieb | 23. Dosiervorrichtung Kaffeemühle |
| 11. Hauptschalter on/off | 24. Spender für gemahlene Kaffee |
| 12. / | 25. Manometer |
| 13. Kipphebelschalter für Kaffee/Heißwasser/Dampf | 26. Kipphebelschalter für Pumpe |
| | 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 Personalküchen, 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.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

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 Wassertankfach und entnehmen Sie den Wassertank (1) vorsichtig, ohne die im Wassertank befindlichen Schläuche zu beschädigen.
4. Spülen Sie den Wassertank (1) gründlich mit kaltem Wasser.
5. Befüllen Sie den Wassertank (1) mit kaltem Wasser.
6. Stellen Sie den Wassertank (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 Schlauches mit V-Schnitt gut befestigt ist. Anschließend den Deckel wieder schließen.
7. Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen Sie ihn in die Brühgruppe (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts hineindrehen. Damit kann sich der Siebträger aufwärmen und ist somit leichter bereit für die spätere Nutzung.
8. Schließen Sie das Stromkabel der Maschine an eine Steckdose an und beachten Sie die korrekte Stromspannung.
9. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Aufleuchten des Lämpchens des gleichen Hauptschalters zeigt Ihnen die Stromversorgung der Maschine an.
10. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (4).
11. Stellen Sie den Kipphebelschalter auf Espresso (13), aktivieren Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26).
12. Wenn das Wasser aus der Dampf-/Heißwasserdüse austritt, den Kipphebelschalter für Pumpe (26) absenken und den Dampf-/Heißwasserknopf (4) schließen.
13. Stellen Sie den Kipphebelschalter auf Espresso (13) und heben Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26) an und geben Sie Wasser für 2 Minuten aus der Brühgruppe mit befestigtem Siebträger (8) ab, dann beenden Sie die Abgabe, indem Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26) deaktivieren. Warten Sie mindestens 1 Minute vor der nächsten Operation.
14. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser.
15. Stellen Sie den Kipphebelschalter auf Wasser (13), und öffnen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (4) und heben Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26) an. Sie werden sofort Wasserabgabe aus der Dampf-/Heißwasserdüse (6) erhalten. Lassen Sie Wasser für 2 Minuten abgeben, dann beenden Sie die Abgabe, indem Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26) deaktivieren. Schließen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (4).
16. Warten Sie mindestens 1 Minute vor der nächsten Operation.
17. Nachdem Sie alle diese Punkte befolgt haben, kann die Maschine auch angeschaltet bleiben.
18. Die Thermo-PID-Steuerung (27) zeigt die Heizkesseltemperatur an und kontrolliert die Temperatur im Heizkessel.
19. 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 Mahlgrades:

20. Die auf den Kaffeebohnenbehälter (17) befindliche Messskala (22) zeigt den eingestellten Mahlgrad an: „.7.6.5.4.3.2.1 „.
21. Durch Drehen am Drehknopf der Kaffeemühle können Sie den Mahlgrad einstellen; die Skala bewegt sich entsprechend der Einstellung.
22. Hohe Zahlen entsprechen einer grobkörnigen Mahlung, und folglich entsprechen niedrigere Zahlen einer feinkörnigen Mahlung.
23. Je nach verwendetem Kaffee ist der Mahlgrad unterschiedlich einzustellen, um ein optimales Espresso-Ergebnis mit perfekter Crema zu erhalten. Wir empfehlen den Mahlgrad 3.

Zubereitung eines Espressos mit gemahlene Kaffee:

24. Überprüfen Sie durch das Sichtfenster, ob der Wassertank (1) mit ausreichend Wasser vorhanden ist.
25. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Die LED-Anzeige des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
26. Sobald die Thermo-PID-Steuerung die eingestellte Temperatur anzeigt und die LED-Anzeige (14) dauerhaft leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
27. Setzen Sie das 1-Tassen-Sieb (9) oder das 2-Tassen-Sieb (10) in den Siebträger (8) ein, der wie in Punkt 7 beschrieben idealerweise angewärmt ist.
28. Bevor Sie Ihren Kaffee brühen, ist es ratsam, den Kipphebelschalter (13) auf Espresso (untere Stellung) zu stellen und den Kipphebelschalter für Pumpe (26) anzuheben, um wenig Wasser aus der Brühgruppe (5) für 5 Sekunden mit befestigtem Siebträger (8) in die Abtropfschale (19) auszugeben. Nachdem Sie Wasser für die angegebene Dauer ausgegeben haben, senken Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26) ab, um das Purge zu beenden.
29. Setzen Sie die Kaffeebohnen in dem Kaffeebohnenbehälter (17).
30. Drücken Sie mit dem Siebträger (8) die Mahltaste (21), um die Mühle in Betrieb zu setzen. Ist die gewünschte Kaffeemenge erreicht, nehmen Sie den Siebträger (8) weg.
31. Das Kaffeemehl im Sieb mit Tamper andrücken (15).
32. Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen Sie diesen in die Brühgruppe (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts kräftig hineindrehen und anschließend die Espresso-Tassen auf dem abnehmbaren Abtropfgitter (7) unter den Auslauf des Siebträgers positionieren.
33. Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Heißwasserausgabe (13) auf Espresso (untere Stellung) und betätigen Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26). Der Druckwert des Manometers (25) wird die grüne Zone während der Kaffeeabgabe erreichen.

34. Wenn die gewünschte Menge des Espresso erreicht ist, den Kipphebelschalter für Pumpe (26) wieder abstellen.
35. Vergewissern Sie sich, den Siebträger zu entleeren und spannen Sie ihn in die Brühgruppe (5) wieder ein, damit er warm bleibt.

Zubereitung eines Espressos mit Kaffeepad:

36. Überprüfen Sie durch das Sichtfenster, ob der Wassertank (1) mit ausreichend Wasser vorhanden ist.
37. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Die LED-Anzeige des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
38. Sobald die Thermo-PID-Steuerung die eingestellte Temperatur anzeigt und die LED-Anzeige (14) leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
39. Setzen Sie das Pad-Sieb (18) in den Siebträger (8) ein, der wie in Punkt 7 beschrieben idealerweise angewärmt ist.
40. Bevor Sie Ihren Kaffee brühen, ist es ratsam, den Kipphebelschalter (13) auf Espresso (untere Stellung) zu stellen und den Kipphebelschalter für Pumpe (26) anzuheben, um wenig Wasser aus der Brühgruppe (5) für 5 Sekunden mit befestigtem Siebträger (8) in die Abtropfschale (19) auszugeben. Nachdem Sie Wasser für die angegebene Dauer ausgegeben haben, senken Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26) ab, um das Purge zu beenden.
41. Öffnen Sie die Padverpackung, so dass das Kaffeepad nicht beschädigt wird.
42. Setzen Sie das Kaffeepad in das Pad-Sieb (18) ein.
43. Setzen Sie den Siebträger (8) in die Brühgruppe (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts kräftig hindrehen und anschließend die Espresso-Tassen auf dem abnehmbaren Abtropfgitter (7) unter den Auslauf des Siebträgers positionieren.
44. Stellen Sie den Kipphebelschalter für Espresso/Dampf/Heißwasserausgabe (13) auf Espresso (untere Stellung) und betätigen Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26). Der Druckwert des Manometers (25) wird die grüne Zone während der Kaffeeabgabe erreichen.
45. Wenn die gewünschte Menge des Espresso erreicht ist, den Kipphebelschalter für Pumpe (26) wieder abstellen.
46. Vergewissern Sie sich, den Siebträger zu entleeren und spannen Sie ihn in die Brühgruppe (5) wieder ein, damit er warm bleibt.

Dampf

47. Überprüfen Sie durch das Sichtfenster, ob der Wassertank (1) mit ausreichend Wasser vorhanden ist.
48. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Lämpchen des gleichen Hauptschalters leuchtet. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
49. Stellen Sie den Kipphebelschalter auf Dampf (13). **NB:** die Thermo-PID-Steuerung zeigt die Schrift *STE* und die vorprogrammierten Grad 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“)
50. Sobald die LED-Anzeige (14) leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
51. Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf oder Heißwasserausgabe (4). Zu Beginn wird aus dem Dampfahn ein wenig Wasser austreten, gefolgt von Dampf.
52. Halten Sie unter den Dampfahn für Dampf- oder Heißwasserausgabe (6) das Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit (Milch) und öffnen Sie den Drehknopf (4) komplett.
53. Am Ende des Aufschäumens schließen Sie den Drehknopf (4).
54. **WICHTIG:** nach jeder Dampfnahme – insbesondere, wenn der Dampf zum Aufschäumen von Milch genutzt wird – nochmals den Drehknopf für Dampf (4) komplett öffnen und den Kipphebelschalter Espresso/ Heißwasser /Dampf (13) auf Heißwasser stellen und den Kipphebelschalter für Pumpe (26) anstellen. Sobald aus dem Dampfahn (6) Wasser austritt, schließen Sie den Drehknopf (4), stellen den Kipphebelschalter für Pumpe (26) ab und stellen den Espresso/Dampf/Heißwasserausgabe (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.

Heißwasserausgabe:

55. Überprüfen Sie durch das Sichtfenster, ob der Wassertank (1) mit ausreichend Wasser vorhanden ist.
56. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Die LED-Anzeige des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
57. Betätigen Sie den Kipphebelschalter (13) auf Heißwasser.
58. Sobald die Thermo-PID-Steuerung (27) die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Maschine betriebsbereit“ (14) dauerhaft leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
59. Es wird empfohlen, vor der Zubereitung der Getränke den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (4) zu öffnen, den Schalter Kipphebelschalter (13) auf Dampfausgabe einzustellen und den Kipphebelschalter für Pumpe (26) zu aktivieren. Sie werden sofort Heißwasser aus dem Dampf-/Heißwasserrohr (6) erhalten. Lassen Sie das Heißwasser in die abnehmbare Abtropfschale für ca. 5 Sekunden ausgeben. Anschließend den Kipphebelschalter für Pumpe (26) absenken und dann den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (4) schließen.
60. Stellen Sie eine leere Kanne / Tasse unter die Dampf-/Heißwasserdüse (6), öffnen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (4) und betätigen Sie den Kipphebelschalter für Pumpe (26).
61. Sie erhalten nunmehr sofort Heißwasser aus der Dampf-/Heißwasserdüse (6).
62. Wenn die gewünschte Menge an Heißwasser erreicht ist, den Kipphebelschalter für Pumpe (26) wieder umlegen und anschließend den Drehknopf für Dampf-/ Heißwasserausgabe (4) wieder schließen.
63. Nach der Heißwasserausgabe wird empfohlen, den Wasserstand im Wassertank (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 Espressothermostat 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 Dampferstellung eingestellt werden.
- NB:** Wenn Sie von der Dampffunktion zur Espresso-funktion gehen, wird das Display blinken, bis die eingestellte Espressotemperatur erreicht wird.

Nützliche Hinweise:

- Die Siebe 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 Heißwasserausgabe 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 Kaffeeabgabe 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 PLA9101, 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 PLA9101, 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 Siebe und Siebträger in der Spülmaschine. Es ist nicht nötig, die Siebe 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, die Dampfdüse 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 Espresso-Kaffees haben. Reinigen Sie die Außenseite der Dampfdüse mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ein wenig Dampf durch die Düse 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 (16)
- Bürste (Art-Nr PLA9101)
- Reinigungsmittel für Espressomaschinen (Art-Nr PLA9201)

Reinigung der Gruppe. Schritte zu folgen:

1. Setzen Sie das Blindsieb (16) in den Siebträger ein
2. Befüllen Sie das Blindsieb mit einem Einwegbeutel von Reinigungsmittel (3,5 Gramm)
3. Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe 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 Siebträger zu entfernen, wiederholen Sie diese Operation 5mal
7. Entfernen Sie den Siebträger, schalten Sie den Schalter für die Espresso Zubereitung ein und spülen Sie den Siebträger 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 Siebträger in die Brühgruppe wieder ein und wiederholen Sie die Punkte 4-5-6 ohne Reinigungsmittel nochmals.
10. Der erste gebrühte Kaffee muss weggeworfen werden

Reinigung der Zubehöre durch Eintauchen. Schritte zu folgen:

1. Setzen Sie die Siebe und den Siebträger mit dem Griff nach oben in ein Gefäß
2. Gießen Sie 2 Einwegbeutel von Reinigungsmittel (7 Gramm) ins Gefäß
3. Füllen Sie das Gefäß mit heißem Wasser, bis das metallische Teil des Siebträgers völlig im Wasser eingetaucht ist
4. Warten Sie mindest 15 Minuten
5. Entfernen Sie die eingetauchten Siebe und Siebträger und spülen sie gründlich mit warmem Trinkwasser
6. Der erste gebrühte Kaffee 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 PLA930M, 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: 220-240V - 50Hz

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 Dampferstellung

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

Betrieb mit Kaffeebohnen und Kaffeetabs

PL042TEMD-120: 120V: 60Hz, Leistung: 1200W

PL042TEMD-AS:220V: 60Hz, Leistung: 950W

EINSCHRÄNKTE GARANTIE

Abhängig vom Ort des Kaufs bietet entweder der Händler oder LELIT für dieses für den Hausgebrauch bestimmtes Produkt in bestimmten Ländern für eine begrenzte Zeit ab dem Kaufdatum eine eingeschränkte Garantie für Schäden, die das Ergebnis von Herstellungs- und oder Materialmängeln sind.

Während dieser Garantiezeit wird entweder der Händler oder LELIT nach eigenem Ermessen ein defektes Produkt entweder reparieren, ersetzen oder den Kaufpreis erstatten. Alle länderspezifischen gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden respektiert und durch die schriftliche Garantie nicht beeinträchtigt.

Für australische Verbraucher ist dieses Produkt mit Garantien vorgesehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Der Verbraucher ist auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Defekt sowie auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden berechtigt. Der Verbraucher ist auch berechtigt, das Produkt reparieren oder ersetzen zu lassen, wenn es nicht von akzeptabler Qualität ist und wenn der Fehler keinen wesentlichen Mangel darstellt.

Die Voraussetzungen sowie Anweisungen zur Geltendmachung eines Anspruchs finden Sie auf der LELIT-Website in den vollständigen Garantiebedingungen.

STÖRUNGEN UND STÖRUNGSBEHEBUNG:

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden 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 dieser Bedienungsanleitung sind, so können Sie die beste Leistung haben werden und die Zuverlässigkeit während der Jahre überzuprüfen.

Hier unter finden Sie eine Tabelle über einige 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/ Kaffeepad zu alt oder ungeeignete Qualität. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie feiner gemahlene Kaffee in dem 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. Die Dampf-/Heißwasserdüse ist zugesetzt. 2. Kein Wasser im Wassertank. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie die Düse mit einer Nadel. 2. Siehe Kapitel „Erst-Inbetriebnahme der Maschine“.
Während des Brühvorgangs tritt kein Kaffee aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Wasser im Wassertank. 2. Kipphebelschalter auf Dampf gestellt 3. Kaffee zu fein gemahlen. 4. Zu viel Kaffee im Siebeinsatz. 5. Kaffee zu stark gepresst. 6. Das Duschsieb muss gereinigt werden. 	<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 Kaffeemenge im Sieb. 5. Pressen Sie den Kaffee weniger stark. 6. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Maschine schaltet sich nicht ein, und die Kontrollleuchte des Hauptschalters leuchtet nicht.	<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 eingeschaltet und die LED-Anzeige leuchtet nach 10 Minuten nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Thermostat funktioniert nicht. 2. Das Heizelement funktioniert nicht. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST. 2. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.

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

КОМПОНЕНТЫ:

- | | |
|---|---|
| 1. Контейнер для воды | 14. Встроенный индикатор: кофеварка готова к работе |
| 2. Платформа для подогрева чашек | 15. Встроенный темпер |
| 3. \ | 16. Слепой фильтр |
| 4. Регулятор подачи горячего пара/вода | 17. Контейнер для кофе в зернах |
| 5. Варочная группа | 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. Переключатель-рычаг «вода/пар/кофе» | 26. Рычаг выключатель-включатель 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 устанавливаете 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, прилагайте 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.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

ВНИМАНИЕ покупателей из РФ: кофеварки поставляются с бойлерами полностью освобожденными от воды из-за климатических условий России; для того, чтобы избежать перегрева нагревательного элемента нужно заполнить бойлер водой внимательно выполняя пункт «Первичный запуск кофеварки» в том порядке, как он описан в инструкции!

Первичный запуск кофеварки.

1. Выньте кофеварку из упаковки и убедитесь, что все упаковочные детали (включая защитные пакеты) сняты.
2. Положите кофеварку на ровную и устойчивую поверхность вдали от горячих мест и водопроводных кранов.
3. Снимите крышку контейнера для воды на задней стороне машины и вытащите контейнер (1), стараясь не повредить силиконовые трубки внутри него.
4. Тщательно промойте контейнер холодной водой.
5. Наполните контейнер (1) холодной водой.
6. Установите контейнер для воды (1) обратно в машину и убедитесь, что водяные трубки не погнуты и что фильтр хорошо установлен на одной из них.
7. Поместите фильтродержатель (8) под варочную группу (5) и поверните его слева направо. Оставьте его там, чтобы он нагрелся и был готов к использованию.
8. Откройте регулятор пара/горячей воды (4).
9. Поставьте пустую ёмкость под трубку пара/горячей воды (6). Установите переключатель-рычаг кофе/горячей воды/пара (13) в режим горячей воды (среднее положение) и поднимите выключатель-рычаг насоса (26).
10. Подключите кофеварку к электросети. Убедитесь, что розетка имеет правильное напряжение.
11. Включите кофеварку, нажав на общий выключатель (11). Встроенный индикатор выключателя (11) загорится, подтверждая наличие электропитания.
12. Когда вода потечет из трубки пара/горячей воды (6), опустите выключатель-рычаг насоса (26) и закройте регулятор пара/горячей воды (4).
13. Установите переключатель-рычаг (13) в режим кофе (вниз), поднимите переключатель-рычаг насоса (26) и подавайте воду из варочной группы (5) примерно на 2 минуты со вставленным фильтродержателем (8), после этого выключите подачу, опустив переключатель-рычаг насоса (26). Подождите не менее 1 минуты, прежде чем приступить к следующей операции.
14. Наполните резервуар (1) холодной водой.
15. Установите переключатель-рычаг (13) в режим горячей воды (среднее положение), откройте регулятор пара/горячей воды (4) и поднимите выключатель-рычаг насоса (26). Вода подается из трубки пара/горячей воды (6) немедленно. Подавайте воду в течение примерно 2 минут из трубки пара/горячей воды (6); после этого прекратите подачу, опустив выключатель-рычаг кофе/горячей воды (26). Закройте ручку пара/горячей воды (4).
16. Подождите не менее 1 минуты, прежде чем приступить к следующей операции.
17. После выполнения всех этих операций оставьте кофеварку включенной.
18. PID (27) будет отображать температуру внутри бойлера и управлять его нагревом.
19. PID-регулятор уже установлен производителем на 95°C для режима кофе, т.е. идеальная температура для хорошей чашки кофе. (Если вы хотите изменить температуру PID, следуйте инструкциям, написанным в разделе «Как изменить температуру внутри бойлера с помощью PID»).

Регулировка степени помола кофе:

20. В качестве ориентира степени помола на контейнере для кофейных зерен (17) размещена шкала степени помола (22): «7.6.5.4.3.2.1».
21. Приняв за точку отсчета отметку на корпусе машины и повернув ручку регулировки помола (23), шкала степени помола повернется соответствующим образом.
22. Выберите более высокую степень, чтобы получить кофе крупного помола, или меньшую, чтобы получить кофе мелкого помола.
23. Правильная степень помола (с учетом различных кофейных смесей) необходима для приготовления хорошей чашки кофе. Мы рекомендуем начать со степени 3, чтобы получить средний помол.

Приготовление кофе эспрессо:

24. Убедитесь, что в контейнере (1) есть вода, посмотрев на индикатор уровня воды.
25. Нажмите на общий выключатель/включатель (11): встроенный индикатор выключателя (11) загорится. Выполняйте эту операцию только в том случае, если кофеварка выключена. Если она включена, перейдите к следующему пункту.
26. Как только на дисплее PID появится заданная температура и загорится индикатор (14), кофеварка готова к использованию.
27. Поместите фильтр на одну чашку (9) или фильтр на две чашки (10) в фильтродержатель (8), как описано в пункте 7.
28. Перед приготовлением кофе рекомендуется установить переключатель-рычаг кофе/горячей воды/пара (13) в режим кофе (вниз) и поднять выключатель-рычаг насоса (26), чтобы в течение 5 секунд подавать воду из варочной группы (5) с затянутым фильтродержателем (8) в поддон для сбора капель. После подачи воды в течение указанного времени опустите выключатель-рычаг насоса (26), чтобы остановить промывку.
29. Поместите кофе в зернах в контейнер для кофе (17).
30. Нажмите фильтродержателем (8) кнопку (21), чтобы активировать кофемолку. Когда вы получите желаемое количество кофе, снимите фильтродержатель (8) с кнопки помола.
31. Прессуйте кофе в фильтродержателе встроенным темпером (15).
32. Вставьте фильтродержатель (8) в варочную группу (5) и резко поверните его вправо; поместите чашки на съемную решетку поддона для капель (7).
33. Установите переключатель-рычаг (13) в режим кофе и поднимите выключатель-рычаг насоса (26). Во время экстракции значение давления на манометре (25) должно достигать зеленой зоны.
34. Как только вы получите желаемое количество кофе, опустите выключатель-рычаг насоса (26).
35. Снимите фильтродержатель (8) и выбросьте из него кофейную гущу. Убедитесь, что фильтродержатель чистый, и установите его в варочную группу, чтобы он снова нагрелся.

Приготовление кофе эспрессо из таблетированного кофе (чалды):

36. Проверьте, что контейнер для воды (1) заполнен водой, посмотрев на индикатор уровня воды.
37. Нажмите общий выключатель (11): индикатор выключателя (11) загорится. Выполняйте эту операцию только в том случае, если кофеварка выключена. Если она включена, перейдите к следующему пункту.
38. Как только на дисплее PID появится заданная температура и загорится индикатор (14), машина готова к использованию.
39. Установите фильтр под чалды (18) в разогретый фильтродержатель (8), оставив его вставленным в варочной группе, как описано в пункте 7.
40. Перед приготовлением кофе рекомендуется установить переключатель-рычаг кофе/горячей воды/пара (13) в режим кофе (вниз) и поднять выключатель насоса (26), чтобы в течение 5 секунд подавать воду из варочной группы (5) с затянутым фильтродержателем (8) в поддон для сбора капель. После подачи воды в течение указанного времени опустите выключатель-рычаг насоса (26), чтобы остановить промывку.
41. Откройте пакетик с чалдой, не повредив ее.
42. Поместите чалду в фильтр (18).
43. Вставьте фильтродержатель (8) в варочную группу (5), с силой поверните его слева направо, затем поставьте чашку на съемную решетку поддона для капель (7).
44. Расположите переключатель-рычаг (13) на кофе и поднимите выключатель насоса (26). Во время экстракции значение давления на манометре (25) должно достичь зеленой зоны.
45. Как только вы получите желаемое количество кофе, опустите выключатель насоса (26).
46. Снимите фильтродержатель (8), выбросьте использованную таблетку и установите фильтродержатель в варочную группу (5), чтобы он снова нагрелся.

Пар:




47. Проверьте, что контейнер для воды (1) заполнен водой, посмотрев на индикатор уровня.
48. Нажмите выключатель (11): загорится индикатор выключателя (11). Выполняйте эту операцию только в том случае, если машина выключена. Если она включена, перейдите к следующему пункту.
49. Установите переключатель-рычаг (13) в режим пара. Примечание: на дисплее PID-регулятора автоматически отобразится надпись STE и, альтернативно, установленная степень температуры пара. PID-регулятор уже установлен производителем на 125°C, то есть на идеальную температуру для распределения пара. (Если вы хотите изменить температуру PID, следуйте инструкциям, написанным в разделе «Как изменить температуру внутри бойлера с помощью PID»).
50. Как только загорится лампочка (14), кофеварка готова к использованию.
51. Откройте регулятор пара/горячей воды (4). Сначала вытечет немного воды, а затем пар.
52. Поставьте емкость с жидкостью для взбивания под паровую трубку (6) и полностью поверните ручку (4).
53. Когда молоко будет хорошо вспенено, закройте регулятор подачи пара/горячей воды (4).
54. **ВАЖНО:** после того, как вы вспенили молоко, снова откройте регулятор пара/горячей воды (4), установите переключатель-рычаг (13) на горячую воду и поднимите выключатель насоса вверх (26). Когда вода потечет из трубки (6), снова закройте регулятор подачи пара/горячей воды (4) и в то же время нажмите выключатель насоса вниз (26) и снова установите переключатель (13) на кофе. Тщательно очистите трубку пара/горячей воды (6) от остатков молока. Эта операция необходима, чтобы восстановить кругооборот воды в трубах кофеварки.

Горячая вода:



55. Проверьте, что контейнер (1) заполнен водой, посмотрев на индикатор уровня воды.
56. Нажмите общий выключатель (11): загорится встроенный индикатор выключателя (11). Выполняйте эту операцию только в том случае, если машина выключена. Если она включена, перейдите к следующему пункту.
57. Установите переключатель-рычаг (13) в режим горячей воды.
58. Как только на дисплее PID (27) появится заданная температура и загорится индикатор (14), машина готова к использованию.
59. Перед приготовлением горячих напитков рекомендуется открыть регулятор пара/горячей воды (4), установить переключатель-рычаг (13) на горячую воду и поднять выключатель насоса (26). Поступающая горячая вода немедленно начнет поддаваться из трубки (6). Подавайте воду в поддон для сбора капель в течение 5 секунд. После этого опустите выключатель насоса (26), затем закройте регулятор пара/горячей воды (4).
60. Поставьте пустую емкость под трубку пара/горячей воды (6), откройте регулятор пара/горячей воды (4) и поднимите выключатель насоса (26).
61. Горячая вода немедленно подается из трубки пара/вода (6).
62. Как только вы получите желаемое количество воды, снова опустите выключатель насоса (26) и закройте регулятор пара/воды (4).
63. После получения горячей воды из трубки (6) убедитесь, что в контейнере (1) еще есть вода.

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 мин. температуры 80°C до max. 130°C; для приготовления пара с мин. 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 PLA9101 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 PLA9101 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:

- Слепой фильтр (16)
- Щетка (код PLA9101)
- Чистящий порошок для кофеварок (код PLA9201)

Чистка группы. Выполните следующие действия:

1. Поместите слепой фильтр (16) в фильтродержатель.
2. Добавьте 1 одноразовый пакетик чистящего порошка (3,5 грамма) в слепой фильтр.
3. Вставьте фильтродержатель в варочную группу.
4. Установите переключатель на кофе и поднимите включатель насоса примерно на 10 секунд.
5. Отключите включатель насоса и подождите 10 секунд.
6. Не снимая фильтродержатель повторите данную операцию 5 раз.
7. Снимите фильтродержатель, снова поднимите включатель насоса (26) и промойте фильтродержатель под горячей водой, подаваемой из варочной группы. Опустите рычаг включателя насоса (26).
8. Очистите варочную группу и прокладку в варочной группе сначала щеткой, а затем влажной тряпкой, чтобы удалить остатки кофе. Снова вставьте фильтродержатель в заварочную группу и повторите пункты 4-5-6 без чистящего порошка.
10. Приготовьте и вылейте первый сваренный кофе.

Чистка аксессуаров через погружение в раствор. Выполните следующие действия:

1. Поместить в контейнер фильтры и фильтродержатель ручкой вверх.
2. Поместить 2 однодозовых пакетика чистящего порошка в контейнер (7 грамм).
3. Залить достаточное количество горячей воды в контейнер до конца металлической части фильтродержателя.
4. Подождать минимум 15 минут.
5. Вынуть погруженные детали и промыть их большим количеством теплой водопроводной воды.
6. Приготовьте и вылейте первый сваренный кофе.

Удаление накипи с кофеварки

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

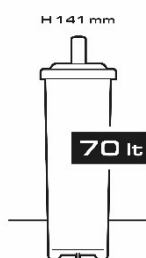
Известковые отложения забивают трубки и снижают температуру на выходе, влияя на качество выходящего кофе и сокращая срок службы устройства.

Во избежание образования накипи, которая откладывается внутри бойлера, мы рекомендуем всегда использовать фильтр-умягчитель воды на основе ионообменных смол LELIT (код PLA930M 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), для таблетированного кофе (18) и слепой фильтр (16) не имеют необходимости быть вымытыми после каждого пользования. Важно постоянно проверять, чтобы не были забиты дырочки фильтров.
- 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 правильную температуру, которая наилучшая для получения эспрессо. Вовремя нагревания температура для производства кофе и пара может колебаться (+/-10/12°C). Также, обратите внимание, что для (t1) приготовления кофе выставлено предупреждение: после 108°C дисплей PID показывает температуру мигая периодически, предупреждая пользователя, что температура слишком высокая для эспрессо.

ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напряжение: 220-240V - 50Hz

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

PL042TEMD-120: 120v: 60Hz, Мощность: 1200 Вт

PL042TEMD-AS:220V: 60Hz, Мощность 950 Вт

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

В зависимости от места покупки продавец, либо компания «LELIT», предоставляют гарантию на данное изделие для домашнего использования на определенных территориях, оно действует в течение ограниченного периода времени с даты покупки в отношении дефектов, вызванных некачественной сборкой и материалами.

В течение этого гарантийного периода либо продавец, либо LELIT отремонтируют, заменят или вернут деньги за любой продукт с дефектом по своему усмотрению. Все юридические гарантийные права согласно действующему национальному законодательству будут соблюдаться и не будут нарушаться никакими письменными гарантиями.

Для австралийских потребителей этот продукт поставляется с гарантиями, которые не могут быть исключены в соответствии с Законом Австралии о защите прав потребителей. Вы имеете право на замену или возмещение в случае значительного сбоя и компенсацию за любые другие обоснованно предсказуемые потери или повреждения.

Вы также имеете право на ремонт или замену товара, если товар не имеет приемлемого качества и неисправность не является серьезной.

Важные требования, а также инструкции о том, как подать рекламацию, можно найти на веб-сайте LELIT в полных условиях гарантии.

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
Кофе готовится без «крема»	<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 дозу молотого кофе 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 «Первичный запуск кофеварки» и «Приготовление кофе эспрессо» 2. Фильтродержатель должен подогреваться одновременно с водой, см. в разделе «Первичный запуск 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 спрессован 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. Поменять кофе/таблетку на другие
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. Прокладка в группе выдачи испорчена 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно вставить фильтродержатель 2. Уменьшить количество молотого 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 «Первичный запуск кофеварки»
Во время работы цикла выдачи 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 2. Переключить рычаг на кофе 3. Регулировать кофейный помол на более крупный 4. Уменьшить количество молотого кофе в фильтре 5. Уменьшить прессование молотого 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
Индикатор включения ON горит, а индикатор пара не загорается после 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.	Filtru orb
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 1 ceașcă	23.	Buton de dozare pentru râșniță
10.	Sită pentru 2 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 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.

- Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență sau de cunoștințele necesare, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau după ce au primit instrucțiuni referitoare la utilizarea aparatului și înțelegerea pericolelor inerente. Aparatul nu trebuie folosit ca jucărie pentru copii. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Acest aparat este destinat uzului casnic și aplicațiilor similare, de exemplu: bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; întreprinderi agricole; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de medii rezidențiale; pensiuni și altele asemenea.
- Aparatul este conceput exclusiv pentru prepararea de cafea espresso și băuturi calde cu apă fierbinte sau abur și pentru preîncălzirea ceștilor.
- Nu lăsați materialul de ambalare (pungi de plastic, poliuretan expandat etc.) la îndemâna copiilor.
- Orice altă utilizare decât cea descrisă mai sus este improprie și poate fi o sursă de pericol; Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate în cazul avariilor rezultate din utilizarea necorespunzătoare a aparatului.
- Aparatul nu poate fi lăsat nesupravegheat și folosit în aer liber.
- Nu curățați cu jeturi de apă și nu scufundați aparatul.
- Nu lăsați aparatul expus la agenții atmosferici (ploaie, soare, îngheț).
- Dacă aparatul este depozitat în încăperi unde temperatura poate scădea sub punctul de îngheț, goliți boilerul și conductele de circulație a apei.
- Materialul de ambalare (pungi de plastic, piese din polistiren, etc...) nu trebuie ținut la îndemâna copiilor
- Nu se asumă nici o responsabilitate pentru utilizarea pieselor de schimb și/sau accesoriilor neoriginale.
- Nu se asumă nici o responsabilitate pentru reparațiile care nu sunt efectuate la centrele de service autorizate.
- Nu se asumă nici o responsabilitate pentru manipularea vre unui component al aparatului.

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.

- Pentru a evita deconectarea conectorului, nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Conectați întotdeauna ștecherul la aparat, apoi conectați cablul la priza de perete.
- Pentru a deconecta complet aparatul, scoateți ștecherul din priză.
- Dacă aparatul prezintă defecte, nu încercați să îl reparați. Opriiți aparatul, scoateți ștecherul din priză și contactați Asistența Tehnică.
- În caz de deteriorare a ștecherului electric sau a cablului de alimentare, înlocuiți-le numai și exclusiv de Asistență Tehnică.
- Deconectați aparatul de la rețea atunci când nu este utilizat.
- Înainte de orice operațiune de curățare a părților exterioare ale aparatului, opriiți-l, scoateți ștecherul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Pentru a reduce riscul de rănire, nu lăsați cablul de alimentare să cadă liber de pe masă și nu îl lăsați lângă suprafețe fierbinți, margini sau obiecte ascuțite.
- Nu lăsați cablul să atingă suprafața fierbinte.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca incendiu, electrocutare sau vătămare corporală.
- Nu așezați pe sau lângă arzătoarele electrice sau pe gaz sau într-un cuptor încălzit.
- Înainte de pornire, asigurați-vă că valoarea tensiunii de la rețea corespunde tensiunii indicate pe eticheta aplicată în spatele aparatului și că sistemul electric este împământat.
- Nu manipulați aparatul. Pentru orice problemă, contactați personalul tehnic autorizat sau cel mai apropiat centru de asistență.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că priza utilizată este întotdeauna liber accesibilă, deoarece aceasta este singura modalitate de a deconecta ștecherul dacă este necesar.
- Dacă doriți să scoateți ștecherul din priză, trageți-l direct. Nu trageți niciodată de cablu, deoarece ar putea fi deteriorat.
- Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și vătămarilor personale, nu scufundați cablul, ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați adaptoare, prize multiple sau prelungitoare. Dacă utilizarea acestora este inevitabilă, utilizați adaptoare simple, prize multiple sau prelungitoare care respectă standardele de siguranță actuale, având grijă să nu depășiți limitele de curent tipărite pe adaptorul simplu sau prelungitor sau capacitatea maximă a prizei multiple.



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 fierbinți rămân fierbinți pentru o perioadă de timp chiar și după oprire.
- Aveți grijă să nu intrați în contact cu stropi de apă sau cu jeturi de abur.
- Când aparatul este pornit, nu atingeți suprafața încălzitorului de pahare deoarece este fierbinte.
- Nu îndreptați niciodată jetul de abur sau apă fierbinte către părți ale corpului.
- Atingeți cu grijă bagheta de abur/apă fierbinte (6).
- Nu scoateți niciodată suportul filtrului (8) în timp ce cafeaua este distribuită.
- Piese marcate cu eticheta „CAUTION HOT” sunt piese foarte fierbinți, prin urmare abordați și operați cu maximă precauție.
- Așezați doar căni, căni și pahare pe suprafața pentru încălzirea ceștilor (2) utile pentru folosirea aparatului de cafea espresso. Nu este permisă plasarea altor obiecte pe acestei suprafețe.
- Lăsați paharele să se usuce bine înainte de a le așeza pe suprafața încălzitorului de pahare (2).

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Pornirea aparatului:

1. Scoateți espressorul din cutie și scoateți toate pungile și materialul de ambalare.
2. Așezați aparatul de cafea espresso pe o suprafață stabilă și plană, departe de sursele de căldură și robinetele de la rețeaua de apă.
3. Deschideți capacul rezervorului și scoateți rezervorul (1) având grijă să nu deteriorați tuburile din interior.
4. Clătiți bine rezervorul cu apă rece.
5. Umpleți rezervorul (1) cu apă rece.
6. Puneți rezervorul (1) înapoi în locașul său, verificând dacă tuburile nu sunt îndoite și dacă filtrul plasat la capătul tubului cu tăietura în formă de V este bine fixat.
7. Introduceți suportul filtrului (8) în grupul de distribuire (5) rotindu-l de la stânga la dreapta, astfel încât să se încălzească și să fie ușor gata de utilizare.
8. Deschideți butonul pentru abur/apă fierbinte (4).
9. Puneți un recipient gol sub tubul de abur/apă fierbinte (6). Rotiți comutatorul de livrare a aburului (13) în poziția de apă caldă (poziția de mijloc) și ridicați comutatorul pompei (26).
10. Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză (verificați voltajul).
11. Porniți aparatul activând întrerupătorul principal (11). Lumina de pe comutatorul (11) se aprinde pentru a confirma alimentarea cu energie.
12. Când apa iese din tubul de abur/apă fierbinte (6), coborâți comutatorul (26) și închideți butonul pentru abur/apă fierbinte (4).
13. Acționați pârghia de distribuire a cafelei (13) (în jos), ridicați întrerupătorul pompei (26) și distribuiți apă timp de 2 minute din grupul (5) cu suportul filtrului prins (8), apoi opriți distribuția, coborâți comutatorul pompei (26). Când operațiunea este terminată, așteptați cel puțin 1 minut înainte de a efectua următoarea operație.
14. Umpleți rezervorul (1) cu apă rece.
15. Acționați maneta de apă caldă (13) (poziția de mijloc), deschideți butonul pentru abur/apă caldă (4) și ridicați comutatorul pompei (26). Apa va ieși imediat din tubul de abur/apă fierbinte (6). Distribuiți apă timp de 2 minute, apoi opriți distribuția închizând butonul pentru abur/apă fierbinte (4) și coborâți pârghia pompei (26).
16. Când operațiunea este terminată, așteptați cel puțin 1 minut înainte de a efectua orice operație ulterioară.
17. După ce ați efectuat toate aceste operațiuni, mașina poate fi lăsată și pornită.
18. Regulatorul de temperatură Termopid (27) va afișa gradele în cazan, controlând încălzirea.
19. Regulatorul de temperatură (27) este setat din fabrică la 95°C pentru modul cafea, adică temperatura ideală pentru prepararea cafelei espresso. (Dacă doriți să modificați temperatura Termopidului, urmați instrucțiunile din paragraful *Reglarea temperaturii în cazan folosind controlul Termopid*).

Reglarea râșniței:

20. 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"
21. 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.
22. Alegeți gradații mai mari pentru a obține cafea măcinată la granulație mai mare sau gradații mici pentru a obține cafea măcinată fin.
23. Granulația corectă este esențială pentru a obține o ceașcă de cafea bună. Prin urmare, este esențial să reglați măcinarea în funcție de diferitele tipuri de cafea găsite pe piață. Pentru o granulație medie vă sugerăm nivelul 3.

Prepararea cafelei espresso:

24. Verificați ca rezervorul (1) să conțină apă prin controlarea indicatorului nivelului de apă.
25. Apăsăți 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.
26. Imediat ce afișajul PID indică temperatura prestabilită și lumina indicatoare (14) se aprinde, aparatul e gata de utilizare.
27. Plasați sita pentru o singură ceașcă (9) sau cea pentru două cești (10) în suportul de sită (8) deja cald, conform descrierii de la punctul 7.
28. Înainte de a pregăti cafeaua, este indicat să poziționați comutatorul pe cafea (13) (jos), să ridicați comutatorul pompei (26) și să distribuiți apă timp de 5 secunde din grupul (5), cu suportul filtrului cuplat (8), în interiorul tăvii de scurgere a apei (19). Odată ce apa a fost distribuită pentru timpul menționat mai sus, coborâți comutatorul pompei (26) pentru a termina scurgerea.
29. Vărsați boabele de cafea în recipientul corespunzător (17).
30. Apăsăți butonul de control al distribuirii cafelei măcinate (21) cu suportul pentru filtru (8) pentru a activa râșnița de cafea; după ce s-a ajuns la cantitatea dorită de cafea, scoateți suportul filtrului (8) eliberând astfel butonul de comandă de distribuire a cafelei măcinate (21).
31. Presați conținutul filtrului cu ajutorul preseii de cafea (15).
32. Introduceți suportul filtrului (8) în grupul de distribuire (5) rotindu-l cu forță de la stânga la dreapta și apoi așezați cestile pe grila detașabilă (7).
33. Așezați comutatorul (13) în poziția de cafea și ridicați comutatorul pompei (26). Manometrul (25) va indica presiunea de funcționare, între valorile din zona verde.
34. După ce ați obținut cantitatea dorită de cafea, coborâți din nou comutatorul pompei (26).

35. Scoateți suportul filtrului (8) și aruncați zațul de cafea, verificați dacă suportul este curat și reintroduceți-l în grupul de distribuire (5) pentru a menține suportul filtrului însuși la temperatura potrivită.

Prepararea de espresso utilizând pastile de cafea:

36. Verificați ca rezervorul (1) să fie plin cu apă prin controlarea indicatorului nivelului de apă.
37. Apăsăți 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.
38. Imediat ce afișajul PID indică temperatura prestabilă și lumina indicatoare (14) se aprinde, aparatul e gata de utilizare.
39. Introduceți filtrul de pastile (18) în suportul de sită (8) deja încălzit prin atașarea la ansamblul de preparare, conform descrierii de la punctul 7.
40. Înainte de a pregăti cafeaua, este indicat să poziționați comutatorul pe cafea (13), să ridicați comutatorul pompei (26) și să distribuiți apă timp de 5 secunde din grupul (5), cu suportul filtrului prins (8), în interiorul tăvii de scurgere a apei (19). Imediat ce apa a fost distribuită pentru timpul menționat mai sus, coborâți comutatorul pompei (26) pentru a termina scurgerea.
41. Desfaceți ambalajul pastilei, având grijă să nu deteriorați produsul în sine.
42. Introduceți pastila în filtrul specific (18).
43. 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).
44. Poziționați comutatorul (13) pe modul pentru cafea și ridicați comutatorul pompei (26). Manometrul (25) va prezenta presiunea atinsă, între valorile din zona verde.
45. Imediat ce obțineți cantitatea dorită de cafea, apăsați comutatorul cu pompă (26) din nou în jos.
46. Îndepărtați suportul de sită (8) și aruncați pastila utilizată, verificați dacă suportul este curat și reintroduceți-l în grupul de distribuire (5) pentru a menține suportul filtrului însuși la temperatura potrivită.

Aburi:


47. Verificați ca rezervorul (1) să fie plin cu apă prin verificarea indicatorului nivelului de apă.
48. Apăsăți 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.
49. Poziționați comutatorul (13) pe modul pentru aburi. **NB:** afișajul PID (27) 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 aburului. (Dacă doriți să schimbați temperatura sistemului PID, vă rugăm să urmați instrucțiunile scrise la *Reglarea temperaturii în interiorul cazanului prin intermediul PID*).
50. Imediat ce lumina (14) se aprinde, aparatul este gata de utilizare.
51. Deschideți butonul rotativ pentru aburi/apă fierbinte (4). La început va curge puțină apă apoi abur.
52. Poziționați ceașca cu infuzia dorită sub tubul de abur/ apă caldă (6) și rotiți butonul până la capăt.
53. Imediat ce băutura a fost spumată suficient, închideți butonul pentru abur/apă fierbinte (4).
54. **IMPORTANT:** după spumarea laptelui redeschideți butonul de abur/apă fierbinte (4) și poziționați comutatorul (13) în poziția pentru apă fierbinte, ridicați apoi comutatorul pompei (26). Odată ce iese apă din tubul pentru abur (6), închideți butonul de abur/ apă fierbinte (4) din nou și în același timp apăsați comutatorul pompei în jos (26) repositionând comutatorul (13) pe cafea. Curățați cu grijă tubul pentru abur/ apă fierbinte (6). Această operațiune este necesară pentru a restabili circuitul apei în interiorul tuburilor mașinii.


Apă fierbinte:





55. Verificați ca rezervorul (1) să fie plin cu apă prin verificarea indicatorului nivelului de apă.
56. Apăsăți 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.
57. Poziționați comutatorul (13) pe modul pentru apă fierbinte (central).
58. Imediat ce afișajul PID (27) indică temperatura prestabilă și lumina indicatoare (14) se aprinde, aparatul e gata de utilizare.
59. Înainte de a pregăti băuturile, se recomandă deschiderea butonului pentru abur/apă fierbinte (4), poziționați comutatorul pe apă (13) și ridicați comutatorul pompei (26). Apa va curge imediat din duză (6). Distribuiți apă în tava detașabilă de scurgere timp de 5 secunde. Apoi, coborâți comutatorul pompei (26), apoi închideți butonul pentru abur/apă caldă (4).
60. Așezați un recipient gol sub tubul de abur/apă fierbinte (6). Deschideți butonul pentru abur/apă caldă (4) și ridicați comutatorul pompei (26).
61. Veți obține apă fierbinte din tubul de abur/apă fierbinte (6).
62. După ce ați obținut cantitatea de apă dorită, apăsați din nou comutatorul (26) și închideți butonul de abur/ apă fierbinte (4).
63. După ce obțineți apă fierbinte din tubul (6), asigurați-vă că este încă apă în rezervor (1).

REGLAREA TEMPERATURII CAZANULUI PRIN INTERMEDIUL PID:

PID-ul a fost reglat de către producător 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 abur.
- 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 abur. **NB:** afișajul se va aprinde intermitent atunci când trece de la modul de abur 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, 16 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 aburului. 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 PLA9101 nu este inclus) 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 PLA9101 nu este inclus), 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.

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 (16)
- Periuță (cod PLA9101)
- Detergent mașina espresso (cod PLA9201)

Curățarea grupului erogator. Operații de urmat:

1. Introduceți filtrul orb (16) în portafiltru
2. Vărsați 1 plic (3,5 grame) de detergent pudră 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 apă 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 detergent
10. La sfârșit aruncați prima cafea erogată

Curățarea prin imersiune a accesoriilor. Operații de urmat:

1. Puneți într-un recipient filtrele și suportul de filtru, cu mânerul îndreptat în sus
2. Vărsați în recipient 2 plicuri (7 grame) de detergent
3. Vărsați în recipient apă foarte caldă până a acoperi toată cupa metalică a suportului de filtru
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

Detartrarea aparatului:

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 PLA930M nu este inclus) 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 DETARTRANTE NATURALE.

**DATE TEHNICE:**

Voltaj: 220-240V - 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

PL042TEMD-120: 120v: 60Hz, putere: 1200W

PL042TEMD-AS: 220V: 60Hz, putere: 950W

GARANTIE LIMITATA

În funcție de locul de cumpărare, vânzătorul ori LELIT garantează acest produs pentru uz casnic în teritorii specificate, pentru o perioadă limitată de timp de la data achiziției, cu privire la defecte cauzate de fabricație și materiale de fabricație.

În această perioadă de garanție, vânzătorul ori LELIT va repara, înlocui sau rambursa orice produs defect la propria lor discreție. Toate drepturile legale de garanție conform legislației naționale aplicabile vor fi respectate și nu vor fi afectate de nici o garanție scrisă.

Pentru consumatorii australieni, acest produs are garanții care nu pot fi excluse în conformitate cu Legea Australiană a Consumatorilor. Aveți dreptul la o înlocuire sau o rambursare pentru o defecțiune majoră și o compensație pentru orice altă pierdere sau daune previzibile în mod rezonabil. Aveți, de asemenea, dreptul de a solicita repararea sau înlocuirea bunurilor în cazul în care bunurile nu sunt de o calitate acceptabilă și defecțiunea nu echivalează cu o defecțiune majoră.

Cerințe importante, precum și instrucțiuni despre cum să faceți o reclamație pot fi găsite pe site-ul LELIT în termenii și condițiile complete ale garanției.

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 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 era la temperatura corectă 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 mult 	<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 abur	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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>"
Cafeaua nu iese	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prea puțină apă în rezervor 2. Este activat butonul pentru abur 3. Cafea măcinată prea fin 4. Prea multă cafea în sită 5. Cafea presată prea mult 6. Placa grupului este obstrucționată 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umpleți rezervorul 2. Dezactivați butonul pentru abur 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 stecherul cablului de alimentare corect în priză 3. Contactați cel mai apropiat CENTRU DE SERVICE
Lumina de tensiune este ON dar lumina "aparat gata" nu se aprinde nici 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 | 14. Luz indicadora máquina lista |
| 2. Calentador de tazas | 15. Tamper incorporado |
| 3. - | 16. Filtro ciego |
| 4. Mando de vapor/agua caliente | 17. Tolva para granos de café |
| 5. Grupo de infusión | 18. Filtro para monodosis de papel |
| 6. Varilla de vapor/agua caliente | 19. Cubeta de descarga extraíble |
| 7. Bandeja reposatazas desmontable | 20. Bandeja de café molido extraíble |
| 8. Portafiltros | 21. Interruptor molinillo de café |
| 9. Filtro para 1 dosis | 22. Escala de grados de molienda |
| 10. Filtro para 2 dosis | 23. Mando de regulación de molido |
| 11. Interruptor de encendido/apagado | 24. Salida de café molido |
| 12. - | 25. Manómetro |
| 13. Interruptor café/agua caliente/vapor | 26. Interruptor bomba |
| | 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.

- 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. Los niños no tendrían que jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
 - 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.
 - 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.
 - Mantenga el material del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) fuera del alcance de los niños.
 - 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.
 - El aparato no se puede dejar sin vigilancia ni utilizarse al aire libre.
 - No limpie con chorros de agua ni sumerja el aparato.
 - 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.
 - El material del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) tiene que quedar fuera del alcance de los niños.
 - 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.
 - No se asume ninguna responsabilidad por la manipulación de cualquier componente del 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.

- Para evitar desconectar el conector, nunca tire del cable de alimentación.
 - Siempre contacte primero el enchufe del aparato, luego el cable a la red eléctrica.
 - 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.
 - Desenchufe el aparato si no utilizado.
 - Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
 - 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.
 - No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- el uso de accesorios no recomendados por el productor, puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
 - No ponga el aparato en o cerca de cocinas de gas o eléctricas calientes o en un horno calentado.
 - 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 protegerse de incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas, no sumerja nunca el cable de alimentación y los enchufes en agua u otros líquidos.
 - 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.



ADVERTENCIAS SOBRE EL PELIGRO DE QUEMADURAS

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

- Cuidado: las superficies calientes quedan así durante cierto tiempo también después del apagado.
- 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 la varilla 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).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de uso

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 tapa del tanque de agua de la parte posterior de la máquina y extraiga el tanque (1), teniendo cuidado de no dañar los tubos de agua de su interior.
4. Enjuague cuidadosamente el tanque con agua fría.
5. Llene el tanque (1) con agua fría
6. 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 el con el corte de "V".
7. Enganche el portafiltros (8) en el grupo de infusión (5) girándolo de izquierda a derecha, de modo que se caliente y sea listo para el uso.
8. Abra el mando de vapor/agua caliente (4).
9. Ponga un recipiente/jarra vacía bajo la varilla de vapor/agua caliente (6). Ponga el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición agua caliente (en el medio) y active el interruptor bomba (26).
10. Enchufe la máquina a la red eléctrica. Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente es la adecuada.
11. Encienda la máquina accionando el interruptor general de encendido/apagado (11). Cuando la luz indicadora se encienda (11), la máquina recibe alimentación eléctrica..
12. Cuando de la varilla de vapor/agua caliente (6) salga agua, desactive el interruptor bomba (26) y cierre el mando de vapor/agua caliente (4).
13. Ponga el interruptor de café/agua caliente /vapor (13) en café (hacia abajo): active el interruptor bomba (26) y saque agua durante unos 2 minutos del grupo de infusión (5) con el portafiltros enganchado (8), luego interrumpa la erogación desactivando el interruptor bomba (26). En cuanto termine con esta operación, espere por lo menos 1 minuto antes de empezar con la siguiente.
14. Llene el tanque (1) con agua fría.
15. Posicione el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición agua caliente (central), abra el mando de vapor/agua caliente (4) y active el interruptor bomba (26). De inmediato saldrá agua caliente de la varilla de vapor/agua caliente (6). Saque agua durante unos 2 minutos, luego interrumpa la erogación cerrando el mando de vapor/agua caliente (4) y desactivando el interruptor bomba (26).
16. En cuanto termine con esta operación, espere por lo menos 1 minuto antes de empezar con la siguiente.
17. Una vez completadas estas operaciones, deje la máquina encendida.
18. El visualizador de temperatura PID (27) muestra la temperatura de la caldera.
19. 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 los ajustes, siga el parágrafo "Regulación de la temperatura de la caldera a través del PID".

Ajuste de la molienda:

20. Como referencia para el grado de molienda, se ha situado una escala (22) en la tolva de granos de café (17): .7.6.5.4.3.2.1
21. Gire el mando de regulación del grado de molienda (23) hasta hacer coincidir la escala deseada con la muesca de referencia.
22. Elija grados más altos para obtener café con una molienda gruesa o grados más bajos para obtener café con una molienda fina.
23. 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:

24. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
25. Pulse el interruptor de encendido/apagado (11). La luz indicadora del interruptor de encendido/apagado (11) se enciende. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.
26. Cuando el display del PID (27) muestre la temperatura programada y la luz indicadora (14) se encienda, la máquina está lista para el uso.
27. Coloque el filtro para una dosis (9) o para dos dosis (10) en el portafiltros (8) calentado del modo descrito anteriormente en el punto 7.
28. Antes de preparar café, se aconseja poner el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición café (hacia abajo), active el interruptor bomba (26) y saque agua del grupo e infusión (5) con el portafiltros enganchado (8) hacia la cubeta de descarga extraíble (19). Luego desactive el interruptor bomba (26) para terminar el purge.
29. Ponga los granos de café en la tolva (17).
30. Pulse el interruptor del molinillo (21) con el portafiltros (8) para activar el molinillo de café. Una vez obtenida la cantidad de café deseada, extraiga el portafiltros, soltando así el interruptor del molinillo de café (21).
31. Preense el café del filtro presionándolo contra el tamper incorporado (15).
32. Introduzca el portafiltros (8) en el grupo de infusión (5) y gírelo hacia la derecha. Coloque las tazas en la bandeja reposatazas (7).
33. Posicione el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición café (hacia abajo) y active el interruptor bomba (26). El manómetro (25) muestra la presión de trabajo, entre los valores de la zona verde.
34. Cuando haya obtenido la cantidad adecuada de café, desactive el interruptor bomba (26).
35. Extraiga el portafiltros (8) y deseche los posos de café.

Preparación de un café espresso con monodosis de papel:

36. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
37. Active el interruptor de encendido/apagado (11). La luz indicadora del interruptor de encendido/apagado (11) se enciende. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.
38. Cuando el display del PID (27) muestre la temperatura programada y la luz indicadora (14) se encienda, la máquina está lista para el uso.
39. Introduzca el filtro para monodosis de papel (18) en el portafiltros (8) calentado del modo descrito anteriormente en el punto 7.
40. Antes de preparar café, se aconseja poner el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición café (hacia abajo), active el interruptor bomba (26) y saque agua del grupo de infusión (5) con el portafiltros enganchado (8) hacia la cubeta de descarga extraíble (19). Luego desactive el interruptor bomba (26) para terminar el purge.
41. Extraiga de su envase la monodosis de papel, procurando no dañarla.
42. Introduzca la monodosis en el filtro para monodosis de papel (18).
43. Introduzca el portafiltros (8) en el grupo de infusión (5) y gírelo a fondo hacia la derecha. Coloque las tazas en la bandeja reposatazas (7).
44. Posicione el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición café (hacia abajo) y active el interruptor bomba (26). El manómetro (25) muestra la presión de trabajo, entre los valores de la zona verde.
45. Cuando haya obtenido la cantidad adecuada de café, desactive el interruptor (26).
46. Extraiga el portafiltros (8) y deseche la monodosis de papel.

Vapor:







47. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
48. Active el interruptor de encendido/apagado (11). La luz indicadora del interruptor de encendido/apagado (11) se enciende. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.
49. Posicione el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición vapor (hacia arriba). **NB:** la pantalla 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) está ajustado de fábrica en 125°C para el vapor, que es la temperatura ideal para la erogación de vapor. Si desea cambiar los ajustes, siga el parágrafo "Regulación de la temperatura de la caldera a través del PID".
50. Cuando la luz indicadora (14) se encienda, la máquina está lista para el uso.
51. Abra el mando de vapor/agua caliente (4). Al principio saldrá un poco de agua y, a continuación, vapor.
52. Coloque la taza con la bebida deseada bajo la varilla de vapor (6) y abra el mando de vapor/agua caliente (4) por completo.
53. Cuando la bebida tenga la espuma adecuada, cierre el mando de vapor/agua caliente (4).
54. **IMPORTANTE:** después de cada erogación de vapor, vuelva a abrir el mando de vapor/agua caliente (4), posicione el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición agua caliente (central) y active el interruptor bomba (26). Cuando salga agua de la varilla de vapor/agua caliente (6), vuelva a cerrar el mando de vapor/agua caliente (4), desactive el interruptor bomba (26) y posicione el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición café (hacia abajo). Limpie la varilla de vapor/agua caliente (6) con un paño suave, preferiblemente de microfibra. Esta operación es necesaria para mantener limpios los conductos de agua/vapor y restaurar el circuito de agua dentro de los conductos.

Agua caliente:

55. Compruebe que hay agua en el tanque (1).
56. Pulse el interruptor de encendido/apagado (11). La luz indicadora del interruptor de encendido/apagado (11) se enciende. Esta operación sólo es necesaria si la máquina está apagada. En caso de estar ya encendida, pase directamente al punto siguiente.
57. Pulse el interruptor del café /agua caliente/vapor (13) en la posición agua caliente.
58. Cuando el display del PID (27) muestre la temperatura programada y la luz indicadora (14) se encienda, la máquina está lista para el uso.
59. Antes de preparar sus bebidas calientes, se aconseja abrir el mando de vapor/agua caliente (4), poner el interruptor café/vapor/agua caliente (13) en la posición agua caliente y activar el interruptor bomba (26). De inmediato saldrá agua caliente de la varilla de vapor/agua caliente (6). Saque agua hacia la cubeta de descarga extraíble durante unos 5 segundos. Luego desactive el interruptor bomba (26) y cierre el mando de vapor/agua caliente (4).
60. Ponga un recipiente/jarra vacía bajo la varilla de vapor/agua caliente (6). Abra el mando (4) e e pulse el interruptor bomba (26).
61. Inmediatamente saldrá el agua por la varilla de vapor (6).
62. Una vez que haya obtenido la cantidad deseada de agua, pulse el interruptor bomba (26) de nuevo y cierre el mando (4).
63. 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) está ajustado de fábrica en 95°C para el café y 125°C para el vapor. Para cambiar los parámetros para las dos funciones siga estas instrucciones:

- pulse  una vez: la pantalla mostrará t_1 , que hace referencia al termostato de café ajustado de fábrica en 95° C.
- pulse  dos veces: la pantalla mostrará t_2 , que hace referencia al termostato de vapor ajustado de fábrica en 125°C
- cuando la pantalla muestre t_1 o t_2 , 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 la pantalla 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, la pantalla del PID parpadeará hasta que la temperatura haya alcanzado la temperatura de café preajustada.

Consejos útiles

- No lave los filtros y el portafiltros en el lavavajillas. Los filtros no deben ser limpiados después de cada uso. Lo importante es comprobar que los agujeros no estén 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 está ajustado en los valores de fábrica para un café Espresso y un vapor ideal. 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): con más de 108° C el PID muestra la temperatura, pero intermitentemente; eso es completamente normal, ya que esto advierte al operador que la temperatura está demasiado alta para obtener 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, desconecte el enchufe de la toma de corriente y espera a que el aparato se enfríe. Utilice un paño suave, preferiblemente de microfibra como el LELIT (cód. PLA9101- no incluido), y humedézcalo simplemente con agua. No use detergentes abrasivos y no sumerja la máquina en agua. Para un mantenimiento cuidadoso le aconsejamos que use el cepillo LELIT (cód. PLA9101 - no incluido), que le permite limpiar perfectamente 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 lave 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 se asegure de que los agujeros no estén obstruidos. Por el contrario, para mantener unas altas prestaciones en su máquina es indispensable que la varilla de vapor y el portafiltros se limpien cuidadosamente después de cada uso. Limpie el portafiltros para eliminar los restos grasos del café que influyen negativamente en el gusto del espresso. Lave la parte exterior de la varilla de vapor con un paño húmedo y haga pasar un poco de vapor por la boquilla para eliminar todos los restos de leche del interior que podrían obstruir el paso del vapor haciendo que sea más difícil espumar la leche de manera excelente.

BACKFLUSHING

Una vez a la semana o cada 100 café es necesario realizar el backflushing (lavado de las partes activas utilizadas durante la extracción) utilizando el filtro ciego y las bolsitas de detergente especial LELIT (cód. PLA9201- no incluido).

Material necesario:

- Filtro ciego (16)
- Cepillo (código PLA9101)
- Detergente para máquina Espresso (código PLA9201)

Limpieza del grupo de infusión. Instrucciones:

1. Inserte el filtro ciego (16) en el portafiltros.
2. Ponga en el filtro ciego 1 bolsita monodosis (3,5 gramos) de detergente en polvo.
3. Coloque el portafiltros (8) debajo del grupo de infusión (5) y gírelo de izquierda a derecha.
4. Posicione el interruptor café/agua caliente/vapor (13) en la posición café (hacia abajo) y active el interruptor bomba (26) y saque agua durante unos 10 segundos.
5. Desactive el interruptor bomba (26) y deje de erogar durante unos 10 segundos.
6. Sin quitar el portafiltros del grupo repita la operación (4 y 5) 5 veces.
7. Quite el portafiltros, active el interruptor bomba (26) y enjuague el portafiltros con el agua caliente que sale del grupo de infusión (5), detenga la erogación desactivando el interruptor (26).
8. Pase el cepillo debajo del grupo de infusión (5), la junta y las aletas de acoplamiento del grupo. Limpie con un paño húmedo, elimine cualquier residuo de los polvos de café.

9. Vuelva a colocar el portafiltros debajo del grupo de infusión (5) y para enjuagar, repita los pasos 4-5-6 sin polvo de limpieza.

10. A continuación, elimine el primer café que va a preparar.

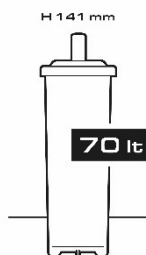
Limpieza de los accesorios por inmersión. Instrucciones:

1. Coloque los filtros y portafiltros en una jarra con el mango del portafiltros hacia arriba.
2. Vierta 2 bolsitas monodosis de detergente en polvo en la jarra (7 gramos).
3. Vierta 1 litro de agua caliente en la jarra hasta que la parte metálica del portafiltros quede completamente sumergida.
4. Espere por lo menos 15 minutos.
5. Retire las partes sumergidas y enjuáguelas con abundante agua caliente del grifo.
6. Deseche el primer café que va a preparar.

Descalcificar la máquina

El uso 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 su aparato.



Para evitar la formación de esta cal que se deposita también en los circuitos internos, le aconsejamos que utilice siempre el filtro ablandador de 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 su 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 DESCALCIFICACIÓN NATURAL EN EL TANQUE DE AGUA.**

Información técnica:

Fuente de alimentación: 220-240 V – 50 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 monodosis de papel

PL042TEMD-120: 120v: 60Hz, potencia: 1200W3

PL042TEMD-AS: 220V: 60Hz, potencia 950W

GARANTÍA LIMITADA

Dependiendo del lugar de compra, el vendedor o LELIT garantizan este producto para uso doméstico en los territorios especificados por un tiempo limitado a partir de la fecha de compra contra defectos causados por mano de obra y materiales defectuosos.

Durante este periodo de garantía, el vendedor o LELIT repararán, sustituirán o reembolsarán cualquier producto defectuoso a su entera discreción. Se respetarán todos los derechos de garantía legal en virtud de la legislación nacional aplicable y no se verán mermados por ninguna garantía escrita.

Para los consumidores australianos, este producto viene con garantías que no pueden ser excluidas bajo la Ley Australiana del Consumidor. Usted tiene derecho a la sustitución o al reembolso en caso de avería grave y a una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible.

También tiene derecho a la reparación o sustitución del producto si éste no es de calidad aceptable y el fallo no es grave.

Los requisitos importantes, así como las instrucciones sobre cómo presentar una reclamación, se pueden encontrar en la página web de LELIT, en los términos y condiciones de la garantía completos.

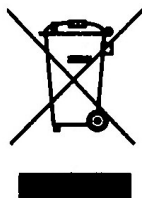
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Gracias por elegir un producto LELIT, diseñado y realizado 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
El café sale sin 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 portafiltros 3. No se han precalentado las tazas 4. Avería del termostato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consulte los apartados "<i>Primer arranque de la máquina</i>" y "<i>Preparación de un café Espresso</i>" 2. El portafiltros debe calentarse junto con el agua; consulte el apartado "<i>Primer arranque 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 infusión y el portafiltros	<ol style="list-style-type: none"> 1. El portafiltros no se ha insertado correctamente 2. Hay exceso de café en el filtro 3. El borde del portafiltros no está limpio 4. La junta del grupo está desgastada o dañada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduzca el portafiltros correctamente 2. Ponga menos café en el filtro 3. Limpie el borde del portafiltros 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 menos fuerza
La máquina no produce vapor	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay agua en el circuito 2. El agujero de salida de la varilla de vapor está obstruido 3. Hay poca agua en el tanque 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consulte el párrafo "<i>Vapor</i>" 2. Limpie el agujero de salida con una aguja 3. Consulte el párrafo "<i>Primer arranque de la máquina</i>"
No se produce café durante la erogación	<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 menos fuerza 6. Limpie o sustituya el filtro metálico
La máquina no funciona y la luz indicadora 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
La luz indicadora ON está encendida pero el agua no se calienta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avería en el termostato 2. Avería en la resistencia 	<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

Los datos e imágenes mostrados pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar el rendimiento de la máquina.



PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EC E DEL DECRETO LEGISLATIVO NUMERO 151 del 25 LUGLIO 2005

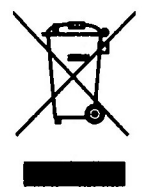
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico 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 CONFORMITÀ CE

LELIT srl a socio unico dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè espresso tipo: **PL042TMD** alla quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme: EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012, EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021, EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 50564:2011.
secondo le disposizioni delle direttive: 2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU
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 2012/19/EC AND WITH LEGISLATIVE DECREE No. 151 of 25 July 2005

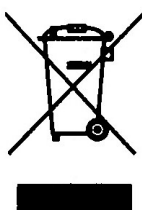
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differential waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment 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 product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



EC DECLARATION OF CONFORMITY

LELIT srl a socio unico declares under its own responsibility that the product: Coffee machine type: **PL042TMD** to which this declaration relates conforms to the following standards: EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012, EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021, EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 50564:2011
pursuant to directives: 2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU
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 2012/19/EG UND GESETZESDEKRET NUMMER 151 vom 25. Juli 2005

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

LELIT srl a socio unico erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt: Kaffeemaschine vom Typ: **PL042TMD** auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden Normen entspricht: EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012, EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021, EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 50564:2011
gemäß den Bestimmungen der Richtlinien: 2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU
PS: Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

Castegnato, 01/08/2022
Emanuele Epis
Legale Rappresentante

LELIT srl a socio unico
26045 Castegnato (BS)



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКТА В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС 2012/19/ЕС и Законодательным декретом № 151 от 25 июля 2005 г

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 LELIT srl a socio unico заявляет под свою ответственность, что изделие:

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



EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012,

EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021,

EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 50564:2011

согласно положениям директив: 2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU

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 2012/19/CE ET DU DÉCRET LÉGISLATIF n° 151 du 25 juillet 2005

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

LELIT srl a socio unico déclare sous sa propre responsabilité que le produit :

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



EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012,

EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021,

EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 50564:2011

selon les dispositions des directives: 2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU

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



AVERTISMENTE PENTRU CORECTA ELIMINARE A PRODUSULUI DEVENIT DESEU IN BAZA DIRECTIVEI EUROPENE 2012/19/EC și A DECRETULUI LEGISLATIV Nr.151 din 25 iulie 2005

La sfârșitul ciclului de viață produsul nu va fi îndepărtat cu gunoierul 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 posibilele 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 gunoierul menajer, produsul este marcat cu o siglă a unui tomberon tăiat.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

LELIT srl a socio unico declară pe propria răspundere că produsul:

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



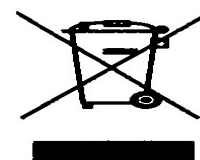
EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012,

EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021,

EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 50564:2011

în conformitate cu prevederile directivelor: 2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU

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





ADVERENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2012/19/CE y del Decreto Legislativo n. 151 del 25 de julio de 2005
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.



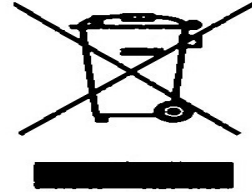
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

LELIT srl a socio unico declara bajo su propia responsabilidad que el producto: **PL042TEMD** a los que se refiere esta declaración es conforme a las siguientes normas:

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012,
EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021,
EN 60335 1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015;EN 50564:2011

según las disposiciones de las directivas: 2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU

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



GARANZIA DEL PRODUTTORE VALIDA SOLO SUL TERRITORIO ITALIANO PER I PRODOTTI DISTRIBUITI DA RIVENDITORI AUTORIZZATI "LELIT"

La garanzia del produttore di 24 mesi è valida per il territorio italiano e comunque non sostituisce le leggi in vigore qualora queste ultime risultino migliorative per il consumatore.

La garanzia si intende nella sostituzione o riparazione gratuita dei pezzi che presentano difetti di fabbrica. Sono pertanto esclusi dalla garanzia:

- le parti estetiche;
- i danni provocati da cattivo uso e/o da uso improprio;
- i fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina;
- le parti soggette a normale usura;
- i danni da trasporto, ovvero danni da circostanze e/o eventi causati da forza maggiore che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione del prodotto;
- la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non autorizzato e/o dall'utilizzo di ricambi non originali;
- la mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e/o la manutenzione riportate nel libretto in dotazione al prodotto.

La garanzia non si estende mai temporalmente oltre quanto indicato, non prevede l'obbligo di risarcimento danni di qualsiasi natura eventualmente subiti da persone e/o cose, non prevede l'obbligo di sostituzione del prodotto.

Affinché la presente garanzia del produttore abbia piena validità nel corso del periodo indicato, è necessario che:

- il prodotto sia acquistato ed utilizzato per scopi domestici e comunque non da persone giuridiche, società o attività professionali di fatto;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del prodotto alle reti energetiche siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni d'uso;
- tutte le operazioni di utilizzo del prodotto, così come la manutenzione periodica, avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel libretto di istruzioni d'uso;
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito dal personale autorizzato dal produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali;
- Il prodotto venga consegnato e ritirato dal consumatore a sue spese e responsabilità all'indirizzo autorizzato dal produttore; l'elenco degli indirizzi autorizzati è disponibile sul sito www.lelit.com alla pagina assistenza.

Per l'applicazione della garanzia è indispensabile presentare un documento (scontrino fiscale o fattura) comprovante la data d'acquisto; in mancanza di esso, la garanzia decorre dalla data di produzione del prodotto riportata sullo stesso.

Manomissioni di personale non autorizzato fanno decadere automaticamente ogni forma di garanzia.

Qualora il prodotto venga acquistato e/o utilizzato da società, persone giuridiche o attività professionali di fatto, la garanzia è di 6 mesi.

MC652_REV05_05/2023



LELIT srl a socio unico

Viale del Lavoro, 47 - I - 25045 Castegnato (BS) Italy

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

www.lelit.com – C.F. e P.Iva 04392010981