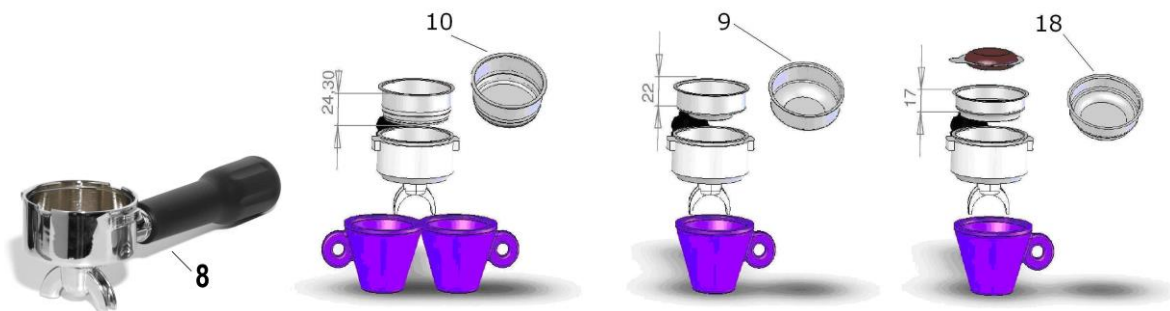
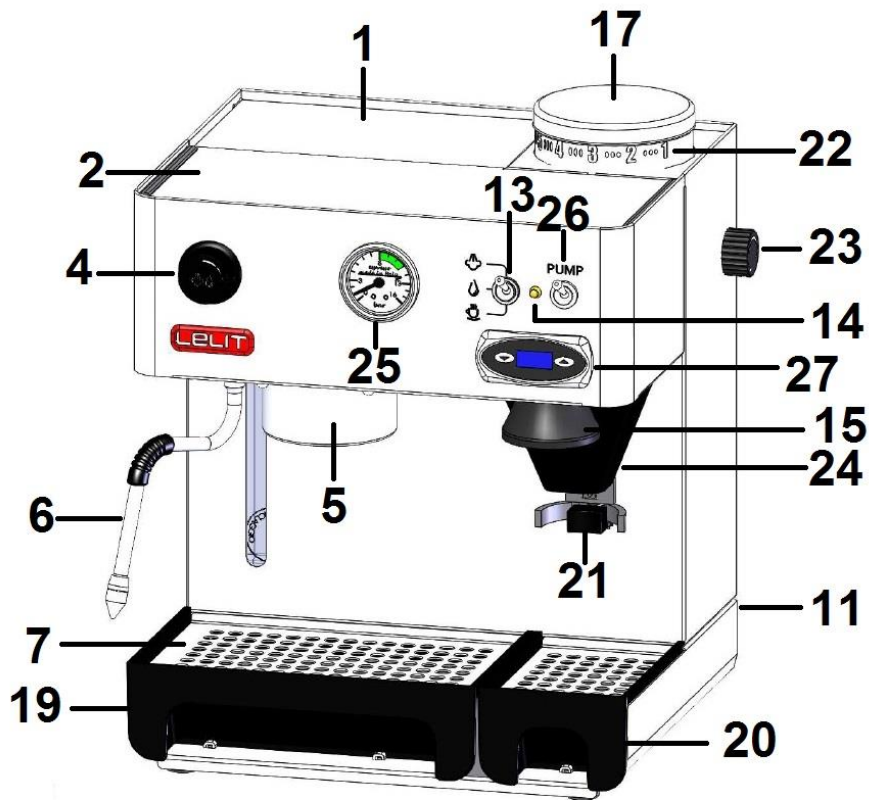


# PL042TEMD



ESPRESSO MACHINE WITH BUILT-IN GRINDER AND DOUBLE PID

КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО СО ВСТРОЙНОЙ КОФЕМОЛКОЙ И PID  
ДЛЯ КОФЕ И ПАРА



**COMPONENTS :**

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

**GENERAL WARNINGS**

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In all the above cases the warranty will be void.



## ESSENTIAL SAFETY WARNINGS

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

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

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



## WARNING ABOUT BURN/SCALD RISKS

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

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

## USER INSTRUCTIONS

### Starting the machine:

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

### Grinding adjustment:

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

### Preparing an espresso coffee:

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

**Preparing an espresso with the use of coffee pods:**

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

**Steam:**







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

**Hot water:**

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

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

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

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

### Useful Tips:

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

### CLEANING AND MAINTENANCE

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

The machine must be cleaned at least once a week.

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

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

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

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

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

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

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

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

**BACKFLUSHING:**

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

**Material needed:**

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

**Group cleaning. Follow these steps:**

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

**Cleaning of the accessories through immersion. Follow these steps:**

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

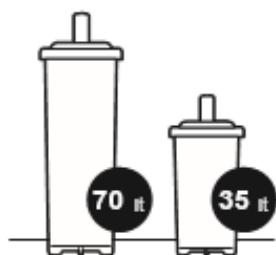
**DESCALING THE MACHINE**

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

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

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

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

**TECHNICAL DATA:**

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

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

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

Water tank: 2.7 litres

Dimensions: 31,5\*25\*37 cm

Weight: 10.2 kg

To be operated with ground coffee and coffee pods

**TROUBLESHOOTING:**

Dear Customer,

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

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

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

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

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

**LEGAL WARRANTY**

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

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

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



**КОМПОНЕНТЫ:**

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

**Общие указания**

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

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

При нарушении всех вышеперечисленных указаний гарантия теряет свою силу.



### Общие требования к безопасности

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

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



### Предупреждения об опасности ожогов

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

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

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

### Подключение и наладка функционирования кофеварки

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

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

### Регулировка степени помола кофе:

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

### Приготовление кофе эспрессо:

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

### Приготовление кофе эспрессо из таблетированного кофе:

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

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

#### Пар:




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




#### Горячая вода:

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

#### КАК ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ БОЙЛЕРА С ПОМОЩЬЮ PID:

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

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

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

- значение температуры может быть установлено: для приготовления эспрессо начиная с 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 MC972 не входит в комплект), и смочите её простой водой. Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте аппарат в воду.

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

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

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

## Обратная промывка

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

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

Необходимые:

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

### Чистка группы. Выполните следующие действия:

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

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

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

## Удаление накипи с кофеварки

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

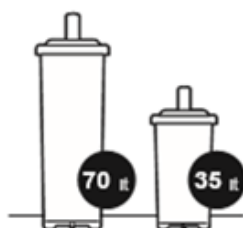
Известковые отложения забивают трубки и снижают температуру на выходе, влияя на качество выходящего кофе и сокращая срок службы устройства.

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

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

Порядок использования и замены указан на упаковке самого фильтра.

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



**ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:**

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

**ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

Напряжение: 230V - 50Hz; 120V - 60Hz

Мощность: 1200 Вт.

Время готовности к работе: около 3 минут

Давление насоса: 15 бар

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

Объем контейнера для воды: 2.7 литра

Размеры (ВхШхГ): 31,5\*25\*37 см

Вес: 10.2 кг.

Функционирование: зерновой, молотый и таблетированный кофе

**ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

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

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

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

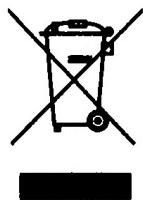
**РАЗРЕШЕНИЕ ВСТРЕЧАЮЩИХСЯ ПРОБЛЕМ:**

Уважаемый покупатель!

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

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

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



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

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



#### DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

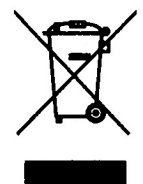
EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

secondo le disposizioni delle direttive:

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

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

ENGLISH



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

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



#### EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

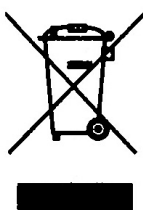
EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

pursuant to directives:

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

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

DEUTSCH



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

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



#### EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

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

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:

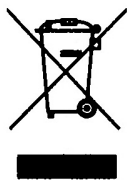
Niederspannungsrichtlinie 2014/35/UE - EMV-Richtlinie 2014/30/UE

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

Castegnato, 10/10/2011  
Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl  
28045 Castegnato (Bs)





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

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

### ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

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

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

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

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

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



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

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

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

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

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

selon les dispositions des directives:

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

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



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

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

### DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

Gemme Italian Producers srl declară pe propria răspundere că produsul:

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

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

în conformitate cu prevederile directivelor:

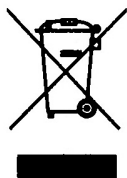
Directiva Tensiune joasă 2014/35/UE - Directiva EMC 2014/30/UE

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



Castegnato, 10/10/2011  
Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl  
25045 Castegnato (Bs)

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

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

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE**

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

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 según las disposiciones de las directivas: Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE - Directiva EMC 2014/30/UE

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

Castegnato, 10/10/2011  
Amministratore Delegato

*Gemme Italian Producers srl*  
25045 Castegnato (Bs)

MC652\_REV03\_11/2018

CE EAC



**Gemme Italian Producers srl**

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

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

[www.lelit.com](http://www.lelit.com) - [lelit@lelit.com](mailto:lelit@lelit.com) - P.Iva 03426920173