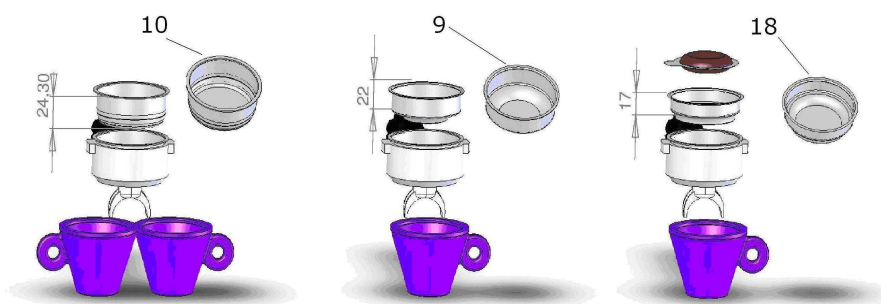




An important choice

PL042TMD



MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO CON MACININO INCORPORATO E DUAL PID
ESPRESSO MACHINE WITH BUILT-IN GRINDER AND DOUBLE PID
MACHINE A CAFE EXPRESSO AVEC MOULIN INTEGRE' ET PID DOUBLE
ESPRESSO-MASCHINE MIT INTEGRIERTER KAFFEMÜHLE UND DOPPELTER PID-
TEMPERATURSTEUERUNG FÜR KAFFEE UND DAMPF
КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО СО ВСТРОЙНОЙ КОФЕМОЛКОЙ И С ДВОЙНОМ PID ДЛЯ
КОФЕ И ПАРА



COMPONENTI:

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

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

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

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

Preparazione del caffè espresso con caffè in grani:

19. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
20. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
21. Non appena il display del Termopid visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) si accende, la macchina è pronta per l'uso.
22. Inserire il filtro 1 tazza (9) o 2 tazze (10) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
23. Inserire il caffè in grani nell'apposito contenitore (17).
24. Con il portafiltro (8) spingere il pulsante di comando erogazione caffè macinato (21) per azionare il macinacaffè; raggiunta la quantità di caffè desiderata, togliere il portafiltro (8) rilasciando così il pulsante di comando erogazione caffè macinato (21).
25. Premere il contenuto del filtro contro il pressino (15).

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

Preparazione del caffè espresso con caffè in cialde carta:

30. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio posto sulla parte frontale della macchina.
31. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
32. Non appena il display del Termopid visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) si accende in maniera fissa, la macchina è pronta per l'uso.
33. Inserire il filtro cialda (18) nel portafiltro (8), preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
34. Scartare la confezione della cialda facendo attenzione a non danneggiare la cialda stessa.
35. Inserire la cialda nel filtro cialda (18).
36. Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio della sede del portafiltro (5) ruotandolo da sinistra verso destra con forza e successivamente posizionare le tazzine sulla grata removibile poggia tazza (7).
37. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè e alzare l'interruttore pompa (26). Il manometro (25) mostrerà la pressione d'esercizio, tra gli 8 e i 14 bar.
38. Una volta raggiunta la quantità desiderata di caffè abbassare di nuovo l'interruttore pompa (26).
39. Togliere il portafiltro (8) e gettare via la cialda carta usata.

Vapore:

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

Acqua calda:

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

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA IN CALDAIA TRAMITE IL CONTROLLO TERMOPID:

Il Termopid e' 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 **80C°** ad un massimo di **130C°** per la funzione **caffè** e da un minimo di **120°C** ad un massimo di **140°C** per la funzione **vapore**. **NB:** passando dalla funzione vapore alla funzione caffè il display del Termopid lampeggerà fino a quando la temperatura non avrà raggiunto la temperatura caffè pre-impostata.

CONSIGLI UTILI:

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

MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI:

- Si consiglia di pulire accuratamente dopo ogni utilizzo il tubo vapore e il portafiltro.
- Per la pulizia si consiglia di utilizzare un normale panno umido con acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici e non immergere l'apparecchio in acqua.
- Fare funzionare l'apparecchio soltanto sotto controllo di adulti e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Non lavare filtri e portafiltro in lavastoviglie.
- Non manomettere il prodotto, per qualsiasi problema rivolgersi a personale tecnico autorizzato.

DATI TECNICI:

Alimentazione elettrica: 230V : 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

GARANZIA LEGALE

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI:

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Non si forma la crema sul caffè	1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina 2. La macinatura non è corretta 3. La quantità di caffè è insufficiente 4. Il portafiltro non è stato agganciato bene	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	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	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	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	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	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	1. Inserirlo in modo corretto 2. Diminuire la quantità di caffè 3. Togliere i residui di caffè dal bordo del portafiltro e pulire la guarnizione sottocoppa 4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Il caffè esce a gocce	1. Il caffè è macinato troppo fine 2. La quantità di caffè è eccessiva 3. Eccessiva pressatura del caffè	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	1. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito 2. Manca acqua nel serbatoio	1. Pulire il foro con l'ausilio di un ago 2. Vedi paragrafo "Messa in funzione della macchina"
Durante l'erogazione non esce caffè	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	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	1. Manca la corrente 2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente 3. Il cavo di alimentazione è danneggiato	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	1. I termostati di servizio non funzionano 2. La resistenza è interrotta oppure bruciata	1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA 2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA

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

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

COMPONENTS :

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

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 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 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.

Routine maintenance and precautions:

- It is recommended to clean, after each use, the steam tube and the strainer holder carefully
- For cleaning it is recommended the use of a wet damp cloth
- Do not leave the machine outdoor. And do not immerse the machine in water.
- The machine can be used only by adults and must be kept away from children
- Do not wash strainer and strainer holder in dishwasher.
- For any problem pls contact an authorized service centre.

TECHNICAL DATA:

Voltage: 230 V - 50 Hz; 120 V - 60 Hz

Power: 1200 W

Heating time: ca. 3 min.

Pump pressure: 15 bar

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".	1. Coffee not suitable for machine 2. Improper grind 3. Too little coffee in filter 4. The filter holder has not be tightened under the brewing group ring	1. Use different coffee 2. Adjust coffee grind 3. Put more coffee in the filter 4. Tighten better the filter holder
Coffee too cold	1. The machine had not reached the proper temperature 2. Filter-holder not preheated 3. Cups not preheated 4. Pressure switch malfunction.	1. See section "<i>Starting the Machine</i>" and "<i>Making an Espresso Coffee</i>" 2. Filter-holder must be heated together with the water – see section "<i>Starting the Machine</i>" 3. Properly heat the cups on the cup-warmer 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee produced too quickly	1. Coffee too coarsely ground 2. Not enough coffee in the filter 3. Coffee not pressed enough 4. Coffee/pod old or unsuitable	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	1. Filter-holder not properly inserted 2. Too much coffee in the filter 3. Edge of the filter-holder not clean 4. The douche seal is worn or damaged	1. Insert the filter-holder correctly 2. Put less coffee in the filter 3. Clean the edge of the filter-holder 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee is produced in drops	1. Coffee too finely ground 2. Too much coffee in the filter 3. Coffee too firmly pressed	1. Use a coarser grind 2. Put less coffee in the filter 3. Press the coffee more gently
The machine does not produce steam	1. Obstructed outlet hole at end of steam pipe 2. Too little water in tank	1. Clean the outlet hole with a needle 2. See section "<i>Starting the Machine</i>"
No coffee produced during the coffee cycle	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	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	1. No electricity 2. The main cable is not properly plugged in 3. The main cables damaged	1. Restore electrical power 2. Plug the main cable in correctly 3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable
The ON light is on and the steam light does not go off after 10 minutes	1. Thermostat malfunction, 2. Heating element malfunction	1. Contact the nearest SERVICE CENTER 2. Contact the nearest SERVICE CENTER

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

LEGAL WARRANTY

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

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

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

COMPONENTS :

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

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

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

Réglage de la mouture:

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

Préparation du café espresso avec du café moulu:

- Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau froide en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau eau mis sur la partie frontale de la machine.
- 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).
- Dès que l'écran du PID montre la température réglée et que le voyant (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
- Insérez le filtre (9) 1 tasse ou 2 tasses (10) dans le porte filtre (8), après l'avoir fait réchauffer comme décrit au point 7.
- Versez le café en grains dans le bocal du café en grains (17).

24. Avec le porte-filtre (8), appuyez sur la touche (21) pour actionner le moulin. Après avoir atteint la quantité de café moulu désirée, retirez le porte-filtre (8), ce qui libère la touche (21) par la même occasion.
25. Appuyez de manière uniforme le contenu du filtre contre le presseur (15).
26. Introduisez le porte filtre (8) dans le groupe de distribution (5) en tournant avec force de gauche à droite; ensuite positionnez les tasses sur la grille appui tasses (7).
27. Positionnez l'interrupteur (13) en modalité café et levez l'interrupteur pompe (26). Le manomètre (25) montre la pression d'exercice, de 8 à 14 bar.
28. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez l'interrupteur pompe (26).
29. Enlevez le porte filtre (8) et jetez le marc de café.

Préparation du café espresso avec les dosettes :

30. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau en vérifiant le niveau à travers l'indicateur niveau eau mis sur la partie frontale de la machine.
31. Appuyez sur l'interrupteur général (11) : le voyant lumineux de l'interrupteur (11) s'allume (faire ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
32. Dès que l'écran du PID montre la température réglée et que le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
33. Insérez le filtre pour dosettes (18) dans le porte filtre (8), après l'avoir réchauffé comme décrit au point 7.
34. Otez la dosette de l'emballage en faisant attention à ne pas endommager le produit.
35. Insérez la dosette dans le filtre pour dosettes (18).
36. Insérez le porte filtre (8) dans son siège (5) en rotant de gauche à droite avec force et ensuite positionnez les tasses sur la grille amovible appui tasses (7).
37. Positionnez l'interrupteur (13) en modalité café et levez l'interrupteur pompe (26). Le manomètre (25) montre la pression d'exercice, de 8 à 14 bar.
38. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez l'interrupteur pompe (26).
39. Prenez le porte filtre (8) et jetez la dosette usée.

Vapeur:

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

Eau chaude:

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

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

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

- Appuyez sur le bouton  une seule fois: l'écran montrera "t1" qui est relatif au thermostat café réglé par le producteur à 95°C
- Appuyez sur le bouton  deux fois: l'écran montrera "t2" qui est relatif au thermostat vapeur réglé à 125°C
- Dès que l'écran montre t1 or t2 appuyez sur le bouton  pour modifier la température établie précédemment. **NB:** pour pouvoir changer la valeur indiquée il faut tout d'abord appuyer sur le bouton  pour augmenter la valeur et seulement ensuite on peut s'aider avec les boutons  et  pour augmenter/diminuer la température du PID;
- 3sec. Après la pression sur le dernier bouton, la chiffre est confirmée et l'écran montre la température établie;
- La valeur de la température peut être réglée à partir d'un minimum de 80°C et jusqu'à un maximum de 130°C pour la fonction café et à partir du 120°C et jusqu'au 140°C pour la fonction vapeur. NB: en passant de la fonction vapeur à la fonction café l'écran du PID clignotera jusqu'à avoir atteint la température café préétablie.

CONSEILS PRATIQUES :

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

ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS :

- Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur et le port filtre.
- Pour le nettoyage, utiliser un chiffon humidifié d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous le contrôle des adultes et le tenir hors de la portée des enfants.
- Ne pas laver filtre et porte filtre dans la machine à laver la vaisselle.
- Ne pas intervenir sur le produit mûmé, pour tout problème s'adresser au personnel technique autorisé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Alimentation électrique: 230V – 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.

CONDITIONS DE GARANTIE: GARANTIE LEGALE

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

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

SOLUTIONS AUX PROBLEMES PLUS FREQUENTS:

Cher Client,

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

PROBLEMES	CAUSE	SOLUTION
Il n'y a pas de crème sur le café	1. Le café n'est pas bon pour cette machine. 2. La mouture n'est pas juste. 3. La quantité de café n'est pas suffisante. 4. Le porte filtre n'a pas été bien fixé correctement.	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.	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.	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.	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.	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.	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.	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.	1. Le café est moulu trop fin. 2. La quantité de café est excessive. 3. Le café est trop pressé.	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.	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.	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.	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.	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.	1. Il n'y a pas de courant électrique. 2. La fiche du câble d'alimentation n'est pas inséré correctement. 3. Le câble d'alimentation est endommagé.	1. Restaurer la connexion électrique. 2. Insérer correctement la fiche du cable d'alimentation dans la prise. 3. S'adresser au centre d'assistance pour le remplacer.
Le voyant lumineux est allumé et l'eau non se réchauffe.	1. Les thermostats de service non fonctionnent. 2. La résistance est interrompue ou brûlée.	1. S'adresser au centre d'assistance. 2. S'adresser au centre d'assistance.

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

EINRICHTUNG:

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

BETRIEBSANLEITUNG:**Inbetriebnahme dermaschine:**

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

Einstellung des Mahlfeinheitsgrades:

- Die auf den Kaffeebohnenbehälter (17) befindliche Messskala (22) zeigt den eingestellten Mahlgrad an: „7.6.5.4.3.2.1“.
- Durch Drehen am Drehknopf der Kaffeemühle können Sie den Mahlgrad einstellen; die Skala bewegt sich entsprechend der Einstellung.
- Die Einstellung des Mahlgrades ist variabel von (höchste Zahl) (sehr grob) bis 1 (sehr fein).
- 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:

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige kontrollieren.
- Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Lämpchen des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzen Sie mit den nächsten Punkten fort).
- Sobald die Thermo-PID-Steuerung die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Maschine betriebsbereit“ (14) dauerhaft aufleuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
- Setzen Sie den Filter für eine Tasse (9) oder für zwei Tassen (10) in den Siebträger (8) ein, der wie in Punkt 7 beschrieben idealerweise angewärmt ist.
- Setzen Sie die Kaffeebohnen in dem Kaffeebohnenbehälter (17).

24. Drücken Sie mit dem Sieb (8) die Taste, um die Mühle in Betrieb zu setzen. Ist die gewünschte Kaffeemenge erreicht, nehmen Sie den Sieb (8) weg.
25. Drücken Sie den Filterinhalt gegen den Kaffeepresser (15).
26. Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen Sie diesen in die Siebträgerhalterung (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts kräftig hineindrehen und anschließend die Espresso-Tassen auf der Tassenabstellfläche (7) unter den Auslauf des Siebträgers positionieren.
27. Stellen Sie den Kipphebel-Schalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Espresso (untere Stellung) und betätigen Sie den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26). Das Manometer (25) zeigt den anliegenden Pumpendruck an, idealerweise zwischen 8 und 14 bar. Bitte beachten Sie, für das Erreichen des korrekten Drucks ist das Mahlen des Pulvers entscheidend. Wird ein zu geringer Druck erreicht (gelber Bereich des Manometers), ist das Mahlen zu grob und es sollte ein feineres Mahlen verwendet werden.
28. Wenn die gewünschte Menge des Espresso erreicht ist, den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26) wieder abstellen.
29. Entnehmen Sie den Siebträger (8) und entleeren Sie diesen von den Pulverresten. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger sauber ist und spannen ihn wieder in die Siebträgerhalterung (5) ein, damit der Siebträger warm bleibt.

Zubereitung eines espressos mit einer espressotab:

30. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter (1) mit Wasser befüllt ist, indem Sie den Wasserstand im Sichtfenster für Wasserstandsanzeige kontrollieren.
31. Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (11) betätigen. Das Lämpchen des gleichen Hauptschalters leuchtet auf. (nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ansonsten setzten Sie mit den nächsten Punkten fort).
32. Sobald die Thermo-PID-Steuerung die eingestellte Temperatur anzeigt und das Lämpchen für „Maschine betriebsbereit“ (14) aufleuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.
33. Setzen Sie den Filter für pads/cialde (18) in den Siebträger (8) ein, der wie in Punkt 7 beschrieben idealerweise angewärmt ist.
34. Öffnen Sie die Verpackung des Espresso-Pads und passen Sie auf, dass Sie den pads/cialde selber nicht beschädigen.
35. Legen Sie den pads/cialde in den Filter für pads/cialde (18).
36. Nehmen Sie den Siebträger (8) und setzen Sie diesen in die Siebträgerhalterung (5) ein, indem Sie den Siebträger von links nach rechts kräftig hineindrehen und anschließend die Espresso-Tassen auf der Tassenabstellfläche (7) unter den Auslauf des Siebträgers positionieren.
37. Stellen Sie den Kipphebel-Schalter für Espresso/Dampf/Warmwasserentnahme (13) auf Espresso (untere Stellung) und betätigen Sie den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26). Das Manometer (25) zeigt den anliegenden Pumpendruck an, idealerweise zwischen 8 und 14 bar.
38. Wenn die gewünschte Menge des Espresso erreicht ist, den Kipphebel-Schalter für die Pumpe (26) wieder abstellen.
39. Entnehmen Sie den Siebträger (8) und entleeren diesen vom pad/cialde.

Dampf

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

Warmwasserentnahme:

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

Regelung der Heizkesseltemperatur mithilfe der Thermo-PID-Steuerung

Die Thermo-PID-Steuerung ist ab Werk auf 95° Grad für die Espressozubereitung und auf 125° Grad für die Dampfherstellung eingestellt. Um die Temperaturregelung 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 Espresso-thermostat 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 Espresso-herstellung und zwischen Minimum 120° C und Maximum 140° C für die Dampfherstellung eingestellt werden.
- NB:** Wenn Sie von der Dampffunktion zur Espresso-funktion gehen, wird das Display blinken, bis die eingestellte Espresso-temperatur erreicht wird.

Nützliche Hinweise:

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

Pflege und Sicherheitshinweise

- Es wird empfohlen, nach jeder Nutzung den Siebträger (8) und den Dampfahn (6) sorgfältig zu reinigen.
- Für die Reinigung des Maschinengehäuses wird ein feuchtes Tuch empfohlen.
- Die Maschine nicht der Witterung aussetzen und nicht in Wasser tauchen.
- Die Maschine nur unter Kontrolle von Erwachsenen verwenden und fern von Kinderhänden halten.
- Filter und Siebträger nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Nicht in die Maschine eingreifen, bei jeglichen Problemen wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center/autorisiertes technisches Personal von Lelit.

TECHNISCHE DATEN:

Betriebsspannung: 230V - 50HZ; 120 V - 60 Hz

Leistungsaufnahme Kesselheizung: 1200W

Erwärmungszeit: ca. 3 Min.

Pumpsdruck: 15 Bar

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

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

Betrieb mit Kaffeebohnen und Kaffeetabs

STÖRUNGEN UND STÖRUNGSBEHEBUNG:

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

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

STÖRUNG	URSACHE	MASSNAHME ZUR BEHEBUNG
Auf dem Kaffee bildet sich keine Crema.	1. Ungeeignete Kaffeemischung. 2. Falscher Mahlgrad. 3. Zu wenig Kaffee im Sieb. 4. Siebträger nicht korrekt eingespannt	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.	1. Maschine hat die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur nicht erreicht. 2. Siebträger nicht vorgewärmt 3. Tasse nicht vorgewärmt. 4. Druckwächter falsch eingestellt.	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.	1. Kaffee zu grob gemahlen. 2. Zu wenig Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu leicht angepresst 4. Kaffee/Kaffeetab zu alt oder ungeeignete Qualität.	1. Geben Sie feiner gemahlene Kaffee in den Sieb. 2. Geben Sie mehr Kaffee in das Sieb. 3. Pressen Sie den Kaffee stärker an. 4. Frischen bzw. anderen Kaffee/Kaffeetab verwenden.
Kaffeeaustritt zwischen Brühkopf und Siebträger	1. Siebträger nicht korrekt eingespannt. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Rand des Siebträgers verschmutzt. 4. Siebträgerdichtung abgenutzt.	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	1. Kaffee zu fein gemahlen. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu stark gepresst.	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.	1. Das Dampfrohr ist zugesetzt. 2. Kein Wasser im Wassertank.	1. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Nadel. 2. Siehe Kapitel 11.1
Während des Abgabevorgangs tritt kein Kaffee aus.	1. Kein Wasser im Wassertank. 2. Schalter für Dampf steht auf EIN. 3. Kaffee zu fein gemahlen. 4. Zu viel Kaffee im Filtereinsatz. 5. Kaffee zu stark gepresst. 6. Dampfdüse zugesetzt.	1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank. 2. Setzen Sie den Schalter für Dampf auf AUS. 3. Geben Sie gröber gemahlene Kaffee in das Sieb. 4. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 5. Pressen Sie den Kaffee weniger stark an. 6. Dampfdüse reinigen oder austauschen.
Maschine schaltet sich nicht ein, und die Kontrollleuchte des Hauptschalters leuchtet nicht auf.	1. Kein Netzstrom. 2. Der Stecker des Netzkabels ist nicht richtig eingesteckt. 3. Netzkabel beschädigt.	1. Kontrollieren Sie das Stromnetz. 2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels vorschriftsmäßig in die Netzsteckdose. 3. Wenden Sie sich zum Austausch des Netzkabels an den autorisierten KUNDENDIENST.
Die Kontrollleuchte des Hauptschalters ist auf und die Dampfleuchte geht nicht nach 10 Minuten aus.	1. Die Thermostaten funktionieren nicht. 2. Die Heizung ist gebrannt.	1. Wenden Sie sich an den autorisierten KUNDENDIENST. 2. Wenden Sie sich an den autorisierten KUNDENDIENST.

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

GESETZLICHE GARANTIE

Dieses Produkt ist von den Gesetzten gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen darüber kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt völlig verantwortlich ist. Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetzte im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, völlig verantwortlich. Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit. In den EU-Ländern sind die staatlichen Gesetzte bezüglich der EU Richtlinie 44/99/CE zu betrachten.

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 |

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. Прделав 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. Прделайте 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 эспresso, 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 эспresso 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/воды (4).
46. Когда молоко будет приготовиться, 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 был установлена производителем этой кофеварки на 95°C для производства кофе и 125°C для пара. Чтобы изменить температуру, пожалуйста, поступайте следующим образом:

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

ВНИМАНИЕ: чтобы изменить температуру, необходимо нажать один раз кнопку  и только после этого Вы должны управлять кнопками  и , выбирая нужную Вам температуру, уменьшая или увеличивая ее.

- через 3 секунды, после последнего нажима кнопки, PID запомнит выставленную температуру и покажет выбранную Вами температуру для кофе или пара.

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

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

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 подогревать 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.

ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Рекомендуются после каждого использования, промывать трубку выдачи пара (после приготовления молока) и фильтродержатель.
- Для работ по уходу за кофеваркой рекомендуем пользоваться мягкой влажной тканью.
- Не оставлять электроприбор в местах воздействия атмосферных явлений и не погружать электроприбор в воду.
- Пользоваться кофеваркой могут только взрослые люди и электроприбор нужно держать вдали от детей.
- Не мыть фильтры и фильтродержатель в посудомоечной машине.
- В случае возникновения проблем с работой кофеварки, свяжитесь с уполномоченным сервисным центром.
- Во время работы некоторые части кофеварки могут достигать высоких температур, пожалуйста, будьте внимательны!

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

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	1. Кофейная смесь не подходит к данному типу кофеварки 2. Не подходит степень помола кофе 3. Недостаточное количество дозы кофе 4. Фильтродержатель плохо вставлен	1. Поменять кофейную смесь 2. Поменять степень помола кофе 3. Увеличить кофейную дозу и соразмерно ее прессовать 4. Зафиксировать правильно фильтродержатель
Выходит холодный кофе	1. Кофеварка не достигла нужной температуры 2. Не был подогрет фильтродержатель 3. Не были подогреты чашки 4. Термостат не работает	1. Следовать указаниям инструкции в разделе «Подключение и наладка функционирования кофеварки» и «Приготовление кофе эспрессо» 2. Фильтродержатель должен подогреваться одновременно с водой, см. в разделе «Подключение и наладка функционирования кофеварки» 3. Подогреть чашки на предназначенной для этого платформе (2) 4. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ
Кофе выходит очень быстро	1. Кофейный помол очень крупный 2. Недостаточное количество кофе 3. Недостаточно спрессовано 4. Срок годности кофе/таблетки просрочен или они не подходят	1. Регулировать кофейный помол на более мелкий 2. Увеличить кофейную дозу 3. Увеличить прессование кофе 4. Заменить кофе/таблетку
Кофе выходит между группой выдачи и фильтродержателем	1. Фильтродержатель плохо вставлен 2. Передозировка кофе в фильтре 3. Края фильтродержателя не очищены 4. Испорченна прокладка в группе выдачи	1. Правильно вставить фильтродержатель 2. Уменьшить количество кофе 3. Очистить от остатков кофе края фильтродержателя 4. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ для замены прокладки
Кофе выходит по каплям	1. Кофейный помол слишком мелкий 2. Излишнее количество кофе 3. Кофе слишком сильно спрессован	1. Регулировать кофейный помол на более крупный 2. Уменьшить количество кофе 3. Уменьшить прессование кофе
Кофеварка не выдает пар	1. Засорен проход в носике трубки выдачи пара 2. Нехватка воды в контейнере	1. Прочистить с помощью иглы носик трубки выдачи пара 2. См. в разделе «Подключение и наладка функционирования кофеварки»
Во время работы цикла выдача кофе, кофе не выходит»	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	1. Залить воду в контейнер для воды 2. Переключить рычаг на кофе 3. Регулировать кофейный помол на более крупный 4. Уменьшить количество дозы в фильтре 5. Уменьшить прессование кофе 6. Почистить или заменить деталь группы
Кофеварка не работает и сигнальная лампочка не загорается	1. Нет электропитания 2. Вилка шнура электропитания плохо вставлена 3. Поврежден шнур электропитания	1. Восстановить электропитание 2. Вставить правильно вилку в электророзетку 3. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ для замены шнур электропитания
Лампочка включения горит, а лампочка «готовый пар» не гаснет в течение 10 минут	1. Термостаты не функционируют 2. Поврежден нагревательный элемент	1. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ 2. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

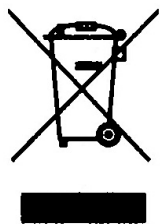
Указанные данные и фотографии могут быть изменены без предварительного предупреждения для улучшения работы кофеварки.

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



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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

Gemme Italian Producers srl dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto **PL042TMD**, al quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

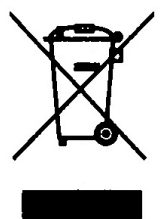
CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15

Dichiara inoltre che il prodotto sopra indicato risulta conforme in base alle prove di compatibilità elettromagnetica EMC.

NB: La presente dichiarazione perde la sua validità se le macchine vengono modificate 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 **PL042TMD**, to which this declaration relates, is in accordance with the provisions of the specific directives:

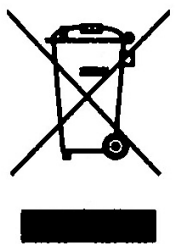
CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15

It also declares that the above mentioned product conforms with the electromagnetic compatibility test EMC.

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



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.

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Gemme Italian Producers srl erklärt auf einige Verantwortung, dass **PL042TMD**, auf das sich diese Erklärung bezieht, der Vorschriften der spezifischen Richtlinien CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15 entspricht.

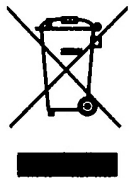
Die o.g. Firma erklärt, dass der oben genannte Produkt gemäß der EMC elektromagnetischen Verträglichkeitstesten produziert ist.

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



Castegnato, 10/10/2011
Amministratore Delegato


Epis Edoardo
(Amministratore)



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

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

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС

Gemme Italian Producers srl заявляет с полной ответственностью, что изделие **PL042TMD**, к которому относится эта декларация, соответствуют следующим нормам: **В 60335-1, ЦЕНТРАЛЬНОЕВРОПЕЙСКАЯ ИНИЦИАТИВА В 60335-2-15**

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



FRANÇAIS



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

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

DECLARATION DE CONFORMITE CE

Gemme Italian Producers srl déclare que le produit: **PL042TMD** à laquelle se réfère cette déclaration, est fait selon les prescriptions des directives spécifiques:

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

Il déclare aussi que le produit se conforme aux essais de compatibilité électromagnétique EMC.

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



Castegnato, 10/10/2011
Amministratore delegato



Gemme Italian Producers srl

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

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

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