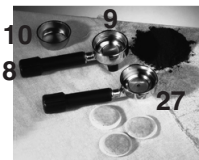


ISTRUZIONI D'USO E GARANZIA

ART. PL 040 - PL 041 - PL 042

PL 041



PL 042



(E)
 Alimentazione elettrica : 220/240V ~ 50 Hz
 Potenza : 1050 W
 Tempo di riscaldamento : ca. 3 min.
 Pressione pompa : ca. 12 - 15 bar
 Capacità serbatoio acqua : 3 l.
 Dimensioni (HxLxP) : 340 x 210 x 260 mm
 Peso : 7,5 kg.

(RU)
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ PL040/PL041
 Ток : 220/240В ~ 50 Гц
 Мощность : 1050 Вт
 Время нагрева : 3 Мин.
 Рабочее давление : 12-15 бара
 Рабочий объем бака : 2 л.
 Размеры : 340*210*270 мм
 Вес : 7,5 Кг

(GB)
TECHNICAL DATA PL040/PL041
 Voltage : 220/240V ~ 50 Hz
 Power : 1050 W
 Heating : ca. 3 min.
 Pump pressure : ca. 12-15 bar
 Watertank : 2 lt.
 Dimensions (HxLxD) : 340 x 210 x 270 mm.
 Weight : 7,5 Kg.

(D)
TECHNISCHEN DATEN PL040/PL041:
 anleitung : 220/240V ~ 50 Hz
 stung : 1050 W
 wärmungszeit : ca. 3 min.
 mpendruck : ca. 12 -15 bar
 isserbehälter : 2 lt.
 nessungen (HxLxT): 340 x 210 x 270 mm.
 wicht : 7,5 Kg.

(I)
DATI TECNICI PL042
 Alimentazione elettrica : 220/240V ~ 50 Hz
 Potenza : 1200 W
 Tempo di riscaldamento : ca. 3 min.
 Pressione pompa : ca. 12 - 15 bar
 Capacità serbatoio acqua : 3,5 l.
 Dimensioni (HxLxP) : 340 x 310 x 260 mm
 Peso : 10 kg.

(RU)
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ PL042
 Ток : 220/240В ~ 50 Гц
 Мощность : 1200 Вт
 Время нагрева : 3 Мин.
 Рабочее давление : 12-15 бара
 Рабочий объем бака : 3,5 л.
 Размеры : 340*310*260 мм
 Вес : 10 Кг

(GB)
TECHNICAL DATA PL042
 Voltage : 220/240V ~ 50 Hz
 Power : 1200 W
 Heating time : ca. 3 min.
 Pump pressure : ca. 12-15 bar
 Water tank capacity : 3,5 lt.
 Dimensions (HxLxP) : 340 x 310 x 260 mm.
 Weight : 10 Kg.

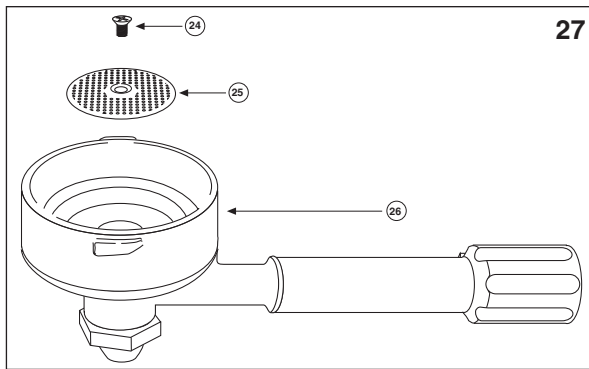
(D)
TECHNISCHEN DATEN PL042:
 Spannung : 220/240V ~ 50 Hz
 Leistung : 1200 W
 Erwärmungszeit : ca. 3 min.
 Pumpendruck : ca. 12 -15 bar
 Wasserbehälter : 3,5 lt.
 Abmessung (HxLxT): 340 x 310 x 260 mm.
 Gewicht : 10 Kg.

(I)
 Attenzione: eventuali guasti dovuti allo svuotamento del circuito idrico della macchina fanno decadere la garanzia; si consiglia pertanto di leggere attentamente le istruzioni d'uso e di controllare periodicamente il livello dell'acqua nel serbatoio (1).

(RU)
ВНИМАНИЕ ! При повреждениях, возникших в результате отсутствия воды в изделии, действие гарантии прекращается. Поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с инструкциями по использованию кофеварки и периодически проверять уровень воды в баке (1)

(GB)
 Please note: any breakages that occur as a result of the water circuit being empty will invalidate the guarantee. It is advisable to read the user instructions carefully and to check the water level in the tank (1) regularly.

(D)
 Achtung: Bei eventuellen Schäden, die auf einen leeren Wasserkreislauf der Maschine zurückzuführen sind, erlischt die Garantie. Sie sollten daher die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen und regelmäßig den Wasserstand im Wasserbehälter (1) überprüfen.

**I Descrizione**

1. Serbatoio acqua fredda
2. Scalda tazze
3. Spia segnalatore pronto vapore
4. Manopola vapore/acqua calda
5. Sede del portafiltro
6. Erogatore vapore/acqua calda
7. Grata removibile poggia tazza/e
8. Portafiltro
9. Filtro 1 tazza
10. Filtro 2 tazze
11. Vaschetta estraibile scarico acqua
12. Pressino per caffè
13. Interruttore generale
14. Interruttore erogazione vapore
15. Interruttore erogatore acqua calda
16. Interruttore erogatore caffè
17. Vaschetta estraibile raccolta caffè macinato (solo Art. PL042)
18. Pulsante di comando erogazione caffè macinato (solo Art. PL042)
19. Contenitore caffè in grani (solo Art. PL042)
20. Etichetta Numerata (solo Art. PL042)
21. Manopola regolazione macinatura (solo Art. PL042)
22. Erogatore di caffè macinato (solo Art. PL042)
23. Misurino dosatore (solo Art. PL041)
24. Vite fissaggio filtro cialda (solo Art. PL040)
25. Filtro cialda (solo Art. PL040)
26. Portafiltro cialda (solo Art. PL040)
27. Portafiltro per cialde di caffè monodoso (solo Art. PL040)

GB Description

1. Cold water tank
2. Cup warmer
3. Steam panel light
4. Steam/hot water knob
5. Filter holder retaining ring
6. Steam/hot water tube
7. Removable cup rest
8. Filter strainer
9. Single cup strainer
10. Two cups strainer
11. Removable water drainage tray
12. Coffee press
13. On/Off switch
14. Steam switch
15. Hot water switch
16. Coffee switch
17. Coffee-bag strainer locking screw (only Art. PL042)
18. Coffee switch (only Art. PL042)
19. Single cup strainer (only Art. PL042)
20. Two cup strainer (only Art. PL042)
21. On/off switch (only Art. PL042)
22. Hot water switch (only Art. PL042)
23. Measuring cup (only Art. PL041)
24. Coffee-bag strainer locking screw (only Art. PL040)
25. Coffee-bag strainer (only Art. PL040)
26. Coffee-bag strainer holder (only Art. PL040)
27. One cup coffee pad strainer holder (only Art. PL 040)

RU Описание

1. Емкость для холодной воды (бак)
2. Нагреватель для чашек
3. Сигнальная лампочка готовности пара
4. Регулятор "Пар/горячая вода"
5. Гнездо для держателя фильтра
6. Трубка подачи пара/горячей воды
7. Съёмная подставка для чашек
8. Держатель фильтра (мод. 041) или держатель кофейных брикетов (мод. 040)
9. Фильтр на 1 чашку (только для мод. 041)
10. Фильтр на 2 чашки (только для мод. 041)
11. Извлекаемый поднос для слива воды
12. Приспособление для утрамбовки молотого кофе (только в мод. 041)
13. Общий сетевой выключатель
14. Выключатель пара
15. Выключатель горячей воды
16. Выключатель подачи кофе
17. Съёмная ванночка для укладки молотого кофе (только арт. PL042)
18. Кнопка подачи молотого кофе (только арт. PL042)
19. Емкость для кофе в зернах (только арт. PL042)
20. Этикетка с номером (только арт. PL042)
21. Регулятор помола (только арт. PL042)
22. Устройство подачи молотого кофе (только арт. PL042)
23. Емкость-дозатор (только арт. PL041)
24. Винт для крепления фильтра таблетки (только арт. PL040)
25. Фильтр таблетки (только арт. PL040)
26. Держатель фильтра таблетки (только арт. PL040)
27. Держатель фильтра для одноразовых таблеток (только арт. PL040)

D Beschreibung

1. Kaltwasserbehälter
2. Tassenwärmer
3. LED Dampfberichtschaft
4. Dampf-/Heißwasserkernebel
5. Aufnahme Siebträger
6. Dampf-/Heißwasserabgabe
7. Tropfگیرter (entnehmbar)
8. Siebträger
9. Eintassensieb
10. Zweitassensieb
11. Tropfschale (entnehmbar)
12. Kaffeestampfer
13. Hauptschalter
14. Dampfschalter
15. Heißwasserschalter
16. Kaffeestampfer
17. Befestigungsschraube Filtertütenieb (nur Art. PL042)
18. Kaffeeschalter (nur Art. PL042)
19. Eintassensieb (nur Art. PL042)
20. Zweitassensieb (nur Art. PL042)
21. Hauptschalter (nur Art. PL042)
22. Heißwasserschalter (nur Art. PL042)
23. Meßlöffel für gemahlene Kaffee (nur Art. PL041)
24. Befestigungsschraube Filtertütenieb (nur Art. PL040)
25. Filtertütenieb (nur Art. PL040)
26. Filtertütenträger (nur Art. PL040)
27. Filterträger für Kaffeepotionsfilter (nur Art. PL040)

I ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA

- Riempire il serbatoio (1) di acqua fredda (l'operazione può essere facilitata rimuovendo il serbatoio medesimo).
N.B.: Evitare che il tubicino si pieghi e rimetterlo dentro il serbatoio (1).
- Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (13). L'accensione della lampadina incorporata conferma l'alimentazione elettrica.
- Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
- Premere l'interruttore acqua calda (15).
- Quando dal beccuccio del tubo vapore (6) esce l'acqua, ripremere l'interruttore acqua calda (15) e chiudere la manopola (4). Per evitare di ripetere tali operazioni si consiglia di controllare il livello dell'acqua nel contenitore (1) onde evitare lo svuotamento del circuito idrico della macchina. Nel caso che questo avvenga le operazioni sopracitate vanno assolutamente ripetute.
- Dopo aver fatto queste operazioni la macchina si può anche lasciare accesa.

REGOLAZIONE DELLA MACINATURA (Solo Art. PL 042)

Sul contenitore del caffè in grani (9) è stata messa un'etichetta numerata (10) per consentire il riferimento della macinatura

. 7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1

Prendendo come riferimento la tacca posta sul telaio della macchina e girando la manopolina di regolazione della macinatura (13) si vedrà ruotare l'etichetta numerata.

I numeri alti corrispondono ad una macinatura a grana grossa e di conseguenza con i numeri più bassi si ottiene una macinatura fine.

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

- Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.
- Premere l'interruttore generale (13). La lampadina incorporata e la lampada spia (3) si accendono.
- Non appena la lampada spia (3) si spegne la macchina è pronta per l'uso.
- Inserire il filtro (9) 1 tazza o (10) 2 tazze nel portafiltro (8).

(Solo Art. PL 041) - Con il misurino dosatore in dotazione (23), (1 misurino = 1 tazza - 2 misurini = 2 tazze) mettere il caffè macinato nel filtro.

(Solo Art. PL 042) - Con il portafiltro (8) spingere il tasto (18) per azionare il macinino. Raggiunta la quantità di caffè desiderata, togliere il portafiltro (8) rilasciando così il tasto (18) quindi premere il contenuto del filtro contro il pressino (12).

- Premere il contenuto del filtro contro il pressino (12).
- Inserire il portafiltro (8) nell'anello di aggancio (5) ruotandolo da sinistra a destra con forza.
- Premere l'interruttore caffè (16). Una volta raggiunta la quantità desiderata del caffè ripremere l'interruttore (16).
- Togliere il portafiltro (8) e gettare via i fondi di caffè.

Per il modello PL 040 macchina da caffè a cialde ogni 350-400 caffè, bisogna pulire il filtro (25) e il portafiltro (26).

Istruzioni per la pulizia: svitare completamente la vite (24) con un cacciavite, rimuovere il filtro (25) dal portafiltro (26) e pulire la parte sottostante e liberare i fori del filtro se dovessero essere tappati.

Rimontare il filtro e bloccarlo riavvitando la vite (24) fino in fondo con forza.

CONSIGLI UTILI

- I filtri (9) e (10) non devono essere necessariamente lavati ogni volta dopo l'uso. L'importante è accertarsi che non siano ostruiti i fori.
- Per ottenere un ottimo risultato, si consiglia di riscaldare le tazze sull'apposito scaldatasse (2) che funziona solo a macchina accesa.

VAPORE

- Premere l'interruttore vapore (14). La lampadina incorporata si accende.
- La lampada spia (3) rimane accesa. Quando la temperatura per il vapore viene raggiunta, la lampada spia (3) si spegne.
- Aprire la manopola vapore/acqua calda (4). All'inizio uscirà un po' d'acqua seguita dal vapore.
- Mettere sotto il tubo vapore (6) il recipiente con la bevanda desiderata e girare completamente la manopola. Il tubo vapore è dotato di uno speciale beccuccio cappuccinatore.
- A fine operazione chiudere la manopola vapore/acqua (4). Riaprire la manopola (4) e premere l'interruttore acqua calda (15). Quando dal tubo vapore (6) esce l'acqua, richiudere la manopola vapore (4) e contemporaneamente ripremere l'interruttore acqua calda (15).

ACQUA CALDA

- Quando la lampada spia (3) si spegne la macchina è pronta per l'uso.
 - Premere l'interruttore acqua calda (15). La lampadina incorporata si accende.
 - Aprire la manopola (4) si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal tubo vapore (6).
 - Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, ripremere l'interruttore acqua calda (15) e chiudere la manopola (4).
- Dopo il prelievo di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.

MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI

- Si consiglia di pulire saltuariamente il tubo vapore ed il cappuccinatore che può essere asportato tirandolo verso il basso.
- Per la pulizia utilizzare un normale panno umido con acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Fare funzionare l'apparecchio soltanto sotto controllo di adulti e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Attenzione: per il modello PL 040 macchina da caffè a cialde, quando si ha finito di fare il caffè, bisogna togliere la cialda per evitare che il filtro (25) si otturi.

STARTING THE MACHINE

- Fill the tank (1) with cold water (it is easier if you first remove the tank).
- NB: ensure the small tube does not get bent when you put it back inside the tank (1).
- Switch the machine on at the on/off switch (13). The small light should come on to confirm the power supply.
- Turn the steam/hot water knob (4).
- Press the hot water switch (15).
- When water comes out of the steam spout (6), press the hot water switch again (15) and close the knob (4). So as not to repeat the operations, it is advised that you check the water level in the tank (1) so that the water circuit does not get emptied.
If this occurs, the above operations have to be repeated.
- When these operations have been completed, the machine can be left on.

GRINDING ADJUSTMENT (Solo Art. PL 042)

Around the coffee bean container (9) you can see a grinding degree scale.

. 7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1

Consider the cut in the machine frame as point of reference and turn the knob (13). The scale will turn accordingly. Choose higher numbers to get coarse-ground coffee or smaller numbers to get fine-ground coffee.

A correct grinding degree according to the various coffee blends available on the market is essential to get a good cup of coffee. We advise degree 3 for a medium grinding.

PREPARING AN ESPRESSO COFFEE

- Check that the tank (1) contains water.
- Press the on/off switch (13). The light and the panel light (3) will come on.
- As soon as the panel light (3) goes off, the machine is ready for use.
- Place the single cup strainer (9) or the two cup strainer (10) in the strainer holder (8).
- (Solo Art. PL 041)** – Place the ground coffee in the strainer using the supplied measuring cup (23): 1 dessert spoonful = 1 cup - 2 dessert spoonful = 2 cups.
- (Solo Art. PL 042)** – Press the main switch (13). Both switch lamp and the control lamp (3) lit sho temperature is not yet right. Wait until the light is off to make coffee.
- Pack the coffee in the strainer against the press (12).
- Insert the strainer holder (8) in the retaining ring (5) and turn it hard to the right.
- Press the coffee switch (16). When the right quantity of coffee has come out, press the switch again (16).
- Remove the strainer holder (8) and throw away the coffee grounds.

If using coffee machine PL 040 for drip coffee, the strainer (25) and strainer holder (26) need to be cleaned every 350-400 cups of coffee. Cleaning instructions: remove the screw (24) completely using a screwdriver, remove the strainer (25) from the strainer holder (26) and clean the lower part. Clear the perforations of the strainer if they are blocked. Put the parts back together again and tighten the screw (24) completely.

USEFUL TIPS

The strainers (9) and (10) do not need to be washed after each use but check that the perforations are not blocked. For best results, heat the cups first on the cup-warmer (2) which only operates when the machine is switched on.

STEAM

- Press the steam switch (14). The light will come on.
- The panel light (3) will stay on. When the correct steam temperature has been reached, the panel light (3) will go off.
- Turn the steam/hot water knob (4). A little water will first come out followed by the steam.
- Place the container with the drink under the steam tube (6) and turn the knob completely. The steam tube is fitted with a special frothing head.
- When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4). Then turn the knob (4) on again and press the hot water switch (15). When water comes out of the steam tube (6), close the steam knob (4) again and turn off the hot water switch (15).

HOT WATER

- When the panel light (3) goes off, the machine is ready for use.
- Press the hot water switch (15). The light will come on.
- Turn the knob (4) and hot water will flow from the steam tube (6) immediately.
- When enough water has been taken, press the hot water switch (15) again and close the knob (4).
- Check the tank (1) has not been emptied of water.

ROUTINE MAINTENANCE AND PRECAUTIONS

- Regularly clean the steam tube and frothing head. The head can be removed by pulling it down.
- Use a normal damp cloth to clean the head and pipe.
- Do not leave the machine exposed outside.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not let children use the machine and keep it out of their reach.
- Please note: when using coffee machine PL 040 for drip coffee, remove the bag after making the coffee to protect the strainer (25).

Как пользоваться кофеваркой

- Наполнить бак (1) холодной водой (данную операцию легче проводить, вынув емкость). ПРИМЕЧАНИЕ: Следить за тем, чтобы трубка не гнулась и вставить ее назад в бак (1).
- Включить кофеварку, нажав общий сетевой выключатель (13). Загорание встроенного светового индикатора сигнализирует о том, что кофеварка включена.
- Открыть регулятор пар/горячая вода (4).
- Нажать выключатель горячей воды (15).
- Когда из горлышка паровой трубки (6) начинает выходить горячая вода, снова нажать выключатель горячей воды (15) и закрыть регулятор (4). Во избежание повторения данных операций рекомендуется проверять уровень воды в баке (1), чтобы в кофеварке имелаcь всегда вода. Если вода закончилась, необходимо обязательно повторить данные операции.
- После проведения вышеописанных операций кофеварку можно оставить включенной.

Приготовление кофе "эспрессо"

- Проверить наличие в баке (1) воды.
- Нажать общий сетевой выключатель (13). Встроенный световой индикатор и сигнальная лампочка (3) должны загореться.
- Как только сигнальная лампочка (3) гаснет, это значит, что кофеварка готова к употреблению.
- Вставить фильтр (9) на 1 чашку или фильтр (10) на 2 чашки в соответствующий держатель (8).
- Используя дозатор, поставляемый в комплекте (23), насыпать в фильтр молотый кофе (1 дозатор = 1 чашка, 2 дозатора = 2 чашки).
- Утрамбовать содержимое фильтра с помощью утрамбовочного приспособления (12).
- Вставить держатель фильтра (8) в кольцевой фиксатор (5), повернув его с силой слева направо.
- Нажать выключатель "кофе" (16). Как только в чашке будет достаточно кофе, снова нажать выключатель (16).
- Вынуть держатель фильтра (8) и выбросить остатки кофе.

При использовании кофеварки модели 040 (для одноразовых кофейных брикетов) после приготовления 350-400 порций кофе необходимо прочищать фильтр (25) и держатель (26). При проведении чистки соблюдайте следующие правила: с помощью отвертки полностью открутить винт (24), вынуть фильтр (25) из держателя (26), затем почистить нижнюю часть и освободить отверстия фильтра, если они загрязнены. Вернуть фильтр на место и закрепить его, закрутив плотно до упора винт (24).

Полезные советы

- Не обязательно каждый раз после использования промывать фильтры (9) и (10). Важно следить за тем, чтобы не забивались отверстия.
- Для получения наилучшего результата рекомендуется разогреть чашки на соответствующем нагревателе (2), который работает только при включенной кофеварке.

Пар

- Нажать выключатель пара (14). Включается встроенный световой индикатор.
- Сигнальная лампочка (3) остается в зажженном состоянии. Когда достигается нужная температура, сигнальная лампочка (3) гаснет.
- Открыть регулятор пар/горячая вода (4). Сначала выйдет немного воды с паром.
- Поставить под паровой трубкой (6) емкость с желаемым напитком и полностью повернуть регулятор. Паровая трубка оснащена специальным горлышком для приготовления напитка с пенкой.
- После проведения операции регулятор пар/горячая вода (4) закрывается. Снова открыть регулятор (4) и нажать выключатель горячей воды (15). Когда из паровой трубки (6) начинает выходить вода, закрыть паровой регулятор (4) и одновременно нажать выключатель горячей воды (15).

Горячая вода

- Когда сигнальная лампочка (3) гаснет, кофеварка готова к употреблению.
- Нажать выключатель горячей воды (15). Встроенный световой индикатор загорается.
- Открыть регулятор (4). Сразу же из паровой трубки (6) должна начать выходить вода.
- По достижении требуемого количества воды снова нажать выключатель горячей воды (15) и закрыть регулятор (4). После того, как горячая вода будет взята для использования, проверить, что в баке (1) еще имеется вода.

Текущий уход и меры предосторожности

- Рекомендуется иногда чистить паровую трубку и пенообразующее приспособление, которое можно вытащить через низ.
- Для чистки использовать обычную тряпку, смоченную в воде.
- Не оставлять кофеварку в открытом месте.
- Не погружать кофеварку в воду.
- Использовать кофеварку только в присутствии взрослых и хранить ее вне досягаемости детей.

D GEBRAUCHSANLEITUNG

INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

- Kaltes Wasser in den Wasserbehälter (1) füllen (es geht einfacher, wenn Sie den Wasserbehälter vorher entnehmen).
- Anm.: Vermeiden Sie, das Röhrchen zu verbiegen, und setzen Sie es anschließend wieder in den Wasserbehälter (1) ein.
- Die Maschine durch Drücken auf den Hauptschalter (13) einschalten. Durch Aufleuchten des eingebauten Lämpchens wird die Stromversorgung angezeigt.
- Den Dampf-/Heißwassergriff (4) öffnen.
- Den Heißwasserschalter (15) drücken.
- Sobald Wasser aus der Tülle (6) des Dampfrohres austritt, erneut den Heißwasserschalter (15) drücken und den Griff (4) schließen. Damit diese Vorgänge nicht wiederholt werden müssen, den Wasserstand im Behälter (1) überprüfen, um zu vermeiden, daß der Wasserkreis geleert wird. Sollte dieser Fall trotzdem eintreten, sind die vorgenannten Operationen genau zu wiederholen.
- Nach deren Ausführung kann die Maschine dann eingeschaltet bleiben.

EINSTELLUNG DES MAHLFEINHEITSGRADES (Solo Art. PL 042)

Die auf den Kaffeebohnenbehälter (9) befindliche Skala zeigt Ihnen die Mahlfen Markierung auf dem Gehäuse gilt dabei als Bezugspunkt.

. 7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1

Stellen Sie den Mahlgrad mit dem Regeldrehknopf (13) ein. Je höher der Skala-Wer wird der Kaffee gemahlen. Der Mahlgrad ist wichtig, um einen cremigen Kaffee zur Mahlgrad je nach verwendeter Kaffeesorte einstellen. Wir empfehlen eine Grundstel 3.

ZUBEREITUNG EINES ESPRESSOS

- Überprüfen, ob der Wasserbehälter (1) Wasser enthält.
 - Den Hauptschalter (13) drücken. Das eingebaute Lämpchen und das LED (3) leuchten auf.
 - Sobald das LED (3) erlischt, ist die Maschine betriebsbereit.
 - Das Eintassensieb (9) oder das Zweitassensieb (10) in den Siebträger (8) einsetzen.
- (Solo Art. PL 041)** – Mit dem beiliegenden Meßlöffel (23) (1 Löffel = 1 Tasse - 2 Löffel = 2 Tassen) den gemahlene Kaffee in das Sieb füllen.
(Solo Art. PL 042)

- Den Siebinhalt gegen den Stampfer (12) drücken.
- Den Siebträger (8) in den Haltering (5) einsetzen und kraftvoll von links nach rechts drehen.
- Den Kaffeeschalter drücken (16). Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, erneut den Schalter (16) drücken.
- Den Siebträger (8) herausnehmen und den Kaffeesatz wegwerfen.

Für die Kaffeemaschine Modell PL 040 für Filterkaffee müssen das Sieb (25) und der Siebhalter (26) alle 350-400 Tassen Kaffee gereinigt werden. Hinweise zur Reinigung: Die Schraube (24) mit Hilfe eines Schraubenziehers ganz heraus drehen, das Sieb (25) aus dem Siebhalter (26) nehmen und den darunterliegenden Bereich reinigen. Ebenfalls die Perforierungen des Siebs reinigen, falls diese verstopft sein sollten. Anschließend das Sieb wieder einsetzen und die Schraube (24) kräftig festziehen.

NÜTZLICHE HINWEISE

- Die Siebe (9) und (10) sind nicht notwendigerweise nach jedem Gebrauch zu reinigen. Wichtig ist, daß Sie sich davon überzeugen, daß die Perforierungen nicht verstopft sind.
- Um guten Kaffee zu kochen, sollten die Tassen auf dem Tassenwärmer (2) angewärmt werden, der nur bei eingeschalteter Maschine funktioniert.

DAMPF

- Die Dampfaste (14) drücken. Das eingebaute Lämpchen leuchtet auf.
- Das LED (3) leuchtet weiter. Sobald der Dampf die richtige Temperatur erreicht hat, geht das LED (3) aus.
- Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserknebel (4). Zunächst tritt ein wenig Wasser mit Dampf aus.
- Das Gefäß mit dem gewünschten Getränk unter die Aufschäumdüse (6) stellen und den Knebel ganz drehen. Das Dampfrohr ist mit einer speziellen Aufschäumdüse versehen.
- Sobald das Getränk aufgeschäumt ist, den Dampf-/Heißwasserknebel (4) schließen. Dann den Knebel (4) nochmals öffnen und den Heißwasserschalter (15) drücken. Sobald Wasser aus dem Dampfrohr (6) austritt, den Dampf-/Heißwasserknebel (4) schließen und gleichzeitig den Heißwasserschalter (15) erneut drücken.

HEISSWASSER

- Sobald das LED (3) erlischt, ist die Maschine betriebsbereit.
- Den Heißwasserschalter (15) drücken. Das eingebaute Lämpchen leuchtet.
- Den Knebel (4) aufdrehen. Sofort tritt heißes Wasser aus dem Dampfrohr (6) aus.
- Sobald die gewünschte Wassermenge erreicht ist, den Heißwasserschalter (15) nochmals drücken und den Knebel (4) schließen.
- Nach der Entnahme von Heißwasser muß überprüft werden, ob noch Wasser im Wasserbehälter (1) vorhanden ist.

PFLEGE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Dampfrohr und die Aufschäumdüse, die durch Ziehen nach unten abgenommen werden kann, sollten in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.
- Zur Reinigung ein normales, feuchtes Tuch verwenden.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen.
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen betrieben werden und muß sich außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Achtung: Wenn Sie die Kaffeemaschine Modell PL 040 für Filterkaffee verwenden, muß die Filtertüte nach der Kaffeezubereitung entfernt werden, um zu vermeiden, daß das Sieb (25) verstopft.

MITTENTE

COGNOME _____

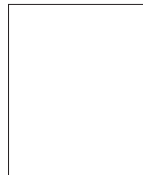
NOME _____

VIA _____ CAP. _____

CITTÀ _____ PROV. _____

E-MAIL _____

PREF. _____ TEL. _____



GEMME Italian Producers Srl - L'EL•IT™

Via del Lavoro, 47 - I - 25045 Castegnano (BS)

Tel. +39-0302141219 - Fax +39-0302147637

<http://www.lelit.com>

IN DATA _____

Centri di assistenza autorizzati

EMILIA ROMAGNA

AMPER DI BRIGHI PAOLO
VIA SACCO E VANZETTI, 27 - 47023 CESENA - (FO)
Tel. 0547384090 - Fax 0547384090

A.R.P.E. SNC - VIA BERTINI, 47/A - 47100 FORLÌ - (FO)
Tel. 0543722950 - Fax 0543722950

BARETTI MARCELLO - VIA PONCHIELLI, 220
41100 MODENA - (MO)
Tel. 059372483 - Fax 059372483

BCL SNC - VIA FABIO FILZI, 7/G
42100 REGGIO EMILIA - (RE)
Tel. 0522305701 - Fax 0522791473 - gleurat@tin.it

BRIANELLI WILLIAM - VIA LUGHESE, 27/A-B
47100 FORLÌ - (FO)
Tel. 0543703783 - Fax 0543703783

C.A.P.E. DI PIZZARDINI & C.
VIA COMPAGNONI, 109 - 44100 FERRARA - (FE)
Tel. 0532 903693 - Fax 0532 903693

ELECTRONIC SERVICE DI CONCATORI ANGELO
VIA S. PERTINI 3/A - 43044 COLLECCHIO - (PR)
Tel. 0521702695 - Fax 0521702695

ELETTROCASEA - VIA AGLEBERT, 22/C
40134 BOLOGNA - (BO)
Tel. 0518146800 - Fax 0518146800

GIANNI - VIA C. ARLETTI, 6 - 41012 CARPI - (MO)
Tel. 059690410 - Fax 059690410

PARMA LUX DI FASANO DOMENICO
VIALE ANTONIO FRATTI, 20/C - 43100 PARMA - (PR)
Tel. 0521771599

R.P.E. DI DE PRATO MARINA
VIA AGNINI, 250 - 41100 MODENA - (MO)
Tel. 05939185 - Fax 05939185

R.S.V. RIPARAZIONI E SERVIZI
VIA MOLESÌ 13 - 47023 CESENA - (FO)
Tel. 0543632441 - Fax 0543632441

ROSSI GIUSEPPINA - VIA MAGGIORE, 92
48100 RAVENNA - (RA)
Tel. 0544358111 - Fax 0544358111

STELLA DI LAMMA M.
VIA GIULIA, 58/A-E - 40138 BOLOGNA - (BO)
Tel. 0516010013 - Fax 0516020187 - castella@tin.it

FRUILI VENEZIA GIULIA

BOSSANO NINO - VIALE EUROPA, 122
33100 UDINE - (UD)
Tel. 0432929273 - Fax 0432929273

DI MARCA ANDREA - VIA S.DANIELE, 73
33100 UDINE - (UD)
Tel. 0432438927 - Fax 0432438927

ELECTRO CENTER DI BIODIGA ADRIANO
VIA VALLONA, 80 - 33170 PORDENONE - (PN)
Tel. 043429968 - Fax 043429968

LARET S.R.L. - VIA GIULIA, 84/A - 34100 TRIESTE - (TS)
Tel. 040574382 - Fax 04052555

VENETO

A.P.E. - VIALE S. MARCO, 102/G - 30170 MESTRE - (VE)
Tel. 041988018 - Fax 041 988370 - apeassistenza@libero.it

A.T.R.E. srl - VIA MARZEMIN, 9 - 30175 MARGHERA - (VE)
Tel. 041258410 - Fax 04125255

A.T.R.E. srl - SANTA CROCE, 1525 - 30100 VENEZIA - (VE)
Tel. 041713314 - Fax 041713314

C.A.P. SNC - VIA BEZZECCA, 6/TER - 35138 PADOVA - (PD)
Tel. 0489719918 - Fax 0489719918

CHEIELLO SERIO & C. SNC
VIA BIRON DI SOTTO, 286 - 36100 VICENZA - (VI)
Tel. 0444564779 - Fax 0444961912

CIBIN RICAMBI DI CIBIN ADRIANO
P.L.E. RESISTENZA, 66/70 - 32010 BELLUNO - (BL)
Tel. 043734758 - Fax 043731130

CIBIN RICAMBI DI CIBIN LORENZO

VIA C. RIZZARDA, 4/A - 32032 FELTRE - (BL)
Tel. 04329827 - Fax 04329827 - obrin@tin.it

G. & M. RIPARAZIONI - VIA TIGLIO, 39
32031 SCITTOBARBARA - (VE) - VENETO
Tel. 0414965646 - Fax 0414965646

G.B.S. S.N.C. - VIA MORTISE, 114 - 35129 PADOVA - (PD)
Tel. 049609756 - Fax 049609756

POLLI RICAMBI SRL - VIA CENTRO, 6 - 37135 VERONA - (VR)
Tel. 045302630 - Fax 04539647

POLLI RICAMBI SRL - VIA MELONI, 13 - 37135 VERONA - (VR)
Tel. 04572211 - Fax 0458100283

RAEM SAS DI SUSANETTI STEFANO & C.
VIA FRADEOTTOLE 25 - 30173 MESTRE - (VE)
Tel. 0415347633

RAEM SRL - VIA B. OSVALDO, 9 - 35137 PADOVA - (PD)
Tel. 049859054

REMA RICAMBI ELETTRODOMESTICI
VIA F. VESINATO, 24 - 45100 ROVIGO - (RD)
Tel. 042521049 - Fax 042521049

R.E.C. SERVICE - VIA S. MARCONI, 36
31053 QUIRTO DI TREVISO - (TV)
Tel. 0432 370013 - Fax 0432 370013

R.P.E. DI FACCIOCCI LUCCA - VIA L. MANARA, 25
37135 VERONA - (VR)
Tel. 045952639 - Fax 045952639

R.T.V. SERVICE SNC - VIA CATTARINETTI, 1/F
37135 VERONA - (VR)
Tel. 04550523 - Fax 0458202145 - info@rtvservice.com

R.S.V. SERVICE SNC - C.SO VIALE VENEZIA, 73
37135 VERONA - (VR)
Tel. 045842451 - info@rtvservice.com

LOMBARDIA

APE snc - VIA FABBRICA DEL VETRO VECCHIO, 7
23100 CREMONA - (CR)
Tel. 0372 462626

C.F. RICAMBI SNC - VIA ALVISE CADAMOSTO, 7
20129 MILANO - (MI)
Tel. 0229521455 - Fax 0229402488

C.R.E. SNC DI SPICZI SIMONE & C.
VIALE LOMBARDIA, 13 - 22069 ROZZANO - (MI)
Tel. 02 825933 - Fax 02 8259337 - spiczi@iscanet.it

CALONGHI - VIA DIAZ, 10/A - 20094 CORSICO - (MI)
Tel. 024405618 - Fax 024405618

DE PA RIPARAZIONI - V.LE BRIANZA, 20
20046 CARATE BRIANZA - (MI)
Tel. 039292105 - Fax 039292105

ELETTRO RIPARAZIONI DI RAPIMONTI A.
VIA GARIBOLDI, 65 - 25087 SALÒ - (BS)
Tel. 0365-521484 - Fax 0365-521484

ELETTROCENTRO SERVICE - VIA RIMONDO, 70
20153 MILANO - (MI)
Tel. 024533966 - Fax 024533966

ELETTRO-SERVICE SAS - VIA GHINAGLIA, 81
26100 CREMONA - (CR)
Tel. 0372456961 - Fax 0372456961

EPF SNC DI ONEDA E GALERI
VIA CHIUSURE, 48/A - 25127 BRESCIA - (BS)
Tel. 030216093 - Fax 030216093

LA BOTTEGA DEI FERRI DA STIRO
VIA BELLINI, 55/57 - 24128 BERGAMO - (BG)
Tel. 035056053 - Fax 0350526261

N.A.T.E. DI CECATO GIOVANNI
VIA DON MINZONI, 62 - 27058 VOGHERA - (PV)
Tel. 0383212968 - Fax 038343530

R.I.E. SNC - PIAZZA GARIBOLDI, 21/A - 26013 CREMA - (CR)
Tel. 037384685 - Fax 037384685

REDA SAS DI DANESI F. & C.
VIA VAL D'OSSOLA, 7/9 - 46100 MANTOVA - (MA)
Tel. 0376 380228 - Fax 0376 268252

S.A.T.E. DI ALUNNI ROBERTO
VIA CARLO, 33/A - 20031 CESANO MADERNO - (MI)
Tel. 0362322986 - Fax 0362322986

MARCHE

CDR - VIA COLOMBO, 82 - 60100 ANCONA - (AN)
Tel. 071/896399 - Fax 071/896398

POKER STEREO - VIA L'AQUILA, 9 - 60019 SENIGALLIA - (AN)
Tel. 071 7923791 - Fax 071 7923761

R.P.E. DI TATEO G. E. CASSANO F.
VIA ALFANO FRANCO, 32 - 61100 PESARO - (PU)
Tel. 0721411273 - Fax 0721411273

R.I.E.M.O.C.A SNC
VIA CASSIANO DA FABBRIO, 52/54/56
62100 MACERATA - (MC)
Tel. 0733394919 - Fax 0733277028

PIEMONTE

TECNO SERVICE DI CASAGRANDE
VIA MILANO, 113 - 15100 ALESSANDRIA - (AL)
Tel. 0132122440 - Fax 0131225611 - tecnoservice@tin.it

TOSCANA

ATES - VIA TORINO, 3/A - 57123 LIVORNO - (LI)
Tel. 0586858566 - Fax 0586858566

CARRADORI SRL - VIA DEI MACELLI, 1 - 51100 PISTOIA - (PT)
Tel. 057382894 - Fax 057382413

CARRADORI SRL - P.ZZA GRAMSCI, 5 - 51031 AGLIANA - (PO)
Tel. 0574073251 - Fax 0574073251

CARRADORI SRL - VIA MANINI, 18
51016 MONTECATINI TERME - (PT)
Tel. 0572911077 - Fax 0572911077

CARRADORI SRL - VIA DEL POGGIOLO, 9
51016 S.MARCELLO P.S.E. - (PT)
Tel. 0573822495 - Fax 0573822495

CRE - VIA TOGLIATTI, 10 - 57025 POMBINO - (LI)
Tel. 0565494937 - Fax 0565494937

CRIBL - V.LE S. CONCORDIO III, 78/C - 55100 LUCCA - (LU)
Tel. 0583418141 - Fax 058355468

CREV - VIA MATTEOTTI, 52 - 52023 MONTEVARCHI - (AR)
Tel. 0559010357 - Fax 0559010357

ELETTROCAMBI - VIA L. RUSSO, 18/20/24/26
52023 EVELLINO - (FI)
Tel. 057172104 - Fax 057173435

FONTANA RICCARDO - VIA VALENTINI, 42/44
51010 PRATO - (PO)
Tel. 0574521000 - Fax 0574521000

ROBERTO AGOSTINO - VIA BICOCCHI, 77
50022 FOLLONICA - (GR)
Tel. 056642751 - Fax 056642751

STEL - VIA MONTE SAGRO, 19 - 55049 VIAREGGIO - (LU)
Tel. 0584962801 - Fax 0584962801

TRENTINO ALTO ADIGE

ELETTROCENTRO SAS DI LONGO LUIGI E C.
VIA CHIOCCHELLI, 10 - 38068 ROVERETO - (TN)
Tel. 0464419115 - Fax 0464419115 - elektrocentro.rovereto@libero.it

ELETTROCENTRO SAS DI LONGO LUIGI E C.
VIA NAZIONALE, 46/48 - 38015 LAVIS - (TN)
Tel. 0461941752 - Fax 0461941756 - elektrocentro.lavis@libero.it

ELETTROCENTRO SAS DI LONGO LUIGI E C. CESEDE
VIA MILANO, 66/68 - 38100 TRENTO - (TN)
Tel. 0461941939 - Fax 0461932502 - elektrocentro.trento@libero.it

TECNOASSISTENZA SNC - VIA RESIA, 115
38100 BOLZANO - (BZ)
Tel. 0471200299 - Fax 0471919661

UMBRIA

AG. ILLI ALIARDI, 2 - 51010 TERNI - (TR)
Tel. 0744 401580 - Fax 0744 429676 - aeggi@tin.it

Elenco soggetto a possibili modifiche, per località non indicate contattare +39 030 2141219 oppure visitare il sito <http://www.lelit.com>.
If you need to let your ironing system be controlled or fixed, please contact any authorised technical assistance centres for further information please call tel. +390302141199 or visit our web site: www.lelit.com.

**SPEDIRE questa parte del certificato debitamente compilato
entro 15 giorni dalla data di acquisto.**

<p>Caro Cliente: Complimenti SI NO</p> <p>1) Ritieni sufficienti le spiegazioni fornite dal rivenditore? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>2) Necessità di ulteriori informazioni da parte della ditta? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>3) Il rivenditore le ha presentato tutti i prodotti della gamma L'EL•IT? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>4) L'EL•IT le è stata suggerita dal suo rivenditore o la ha scelta Lei? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p style="padding-left: 20px;">1) per l'estetica? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p style="padding-left: 20px;">2) per il rapporto qualità-prezzo? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p style="padding-left: 20px;">3) per il servizio offerto? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>Considerando la sua impressione sul prodotto L'EL•IT da lei acquistato lo consiglierà ad una sua amica? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>Perchè? _____</p> <p>Se avremo meritato la sua fiducia o stima suggerisca il marchio L'EL•IT ad altre persone.</p>	<p>N° SERIE _____</p> <p>MODELLO _____</p> <p>Data di produzione _____</p> <hr/> <p>Timbro e firma rivenditore</p> <p>_____</p> <p>Data acquisto _____</p>
<p>INFORMATIVA: ai sensi dell'Art. 10 Legge n° 675/96, quali titolari del trattamento dei Vostrì dati personali, Vi informiamo che gli stessi sono necessari per tutti gli adempimenti derivanti da contratto di fornitura di beni e/o servizi da norma di Legge. L'invio della presente cartolina implica il consenso al trattamento dei dati personali dalla società GEMME Srl nei termini citati dall'art. legge 675/96</p>	

CONSERVARE

<p>LA GARANZIA È VALIDA SOLO SE ACCOMPAGNATA DALLO SCONTRINO FISCALE DA ALLEGARE QUI</p>	<p>CONDIZIONI DI GARANZIA</p> <p>2 anni di garanzia L'EL•IT.</p> <p>5 anni di garanzia sulla caldaia per i difetti di fabbrica. La garanzia si intende nella sostituzione o riparazione gratuita dei pezzi che presentano difetti di fabbricazione.</p> <p>Manomissioni di personale non autorizzate dalla Società costituiscono la decadenza automaticamente della garanzia. Sono escluse dalla garanzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i danni estetici - i danni provocati da cattivo uso - fenomeni non dipendenti dall' normale funzionamento della macchina. <p>La garanzia non copre le parti soggette all'usura e il ricambio di parti di consumo. La garanzia non si estende mai all'obbligo di risarcimento danni di qualsiasi natura eventualmente subiti da persone, cose, cattivo uso nonché cadute accidentali.</p> <p>Per l'applicazione della garanzia la fede la ricezione da parte dell'azienda L'elit del tagliando di garanzia deve essere conservata e presentata in originale con comprovante la data dell'avvenuto acquisto. In mancanza dei suddetti registri fa fede la data di produzione indicata sulla macchina.</p> <p>Per la garanzia conservare lo scontrino fiscale relativo all'acquisto del prodotto e compilare in ogni sua parte il certificato di garanzia da spedire. Sono escluse dalla garanzia - e conservare la parte - tagliando di garanzia.</p>	<p>2 year guarantee L'EL IT.</p> <p>5 years guarantee for the boiler to cover defects and 5 years guarantee for the boiler to cover defects and 5 years guarantee for the boiler to cover defects</p> <p>The guarantee offers free replacement or repair of parts deemed to have production defects. Tampering by persons not authorised by the manufacturer automatically invalidates all terms of the guarantee.</p> <p>The following are excluded from the guarantee:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aesthetic damage - damage caused by incorrect use - problems not deriving from normal use of the machine. <p>The guarantee does not cover normal wear of parts. The guarantee does not extend to payment of compensation for damages of any nature suffered by persons, things or animals as a result of the accidental dropping of the machine.</p> <p>If the receipt is missing, the production date is considered. For the guarantee application is form duly completed and the fiscal slip which attests the buying date. In case of the above-stated missing documents, the guarantee will not be applied. For the guarantee keep the fiscal slip of the product and fill in all the parts of the guarantee form to send.</p> <p>Send within 15 days from the buying date only the part - certificate of guarantee - and keep the part - tagliando di garanzia.</p>
	<p>N° SERIE _____</p> <p>MODELLO _____</p> <p>Data di produzione _____</p> <p>Timbro e firma rivenditore</p> <p>_____</p> <p>Data acquisto _____</p>	