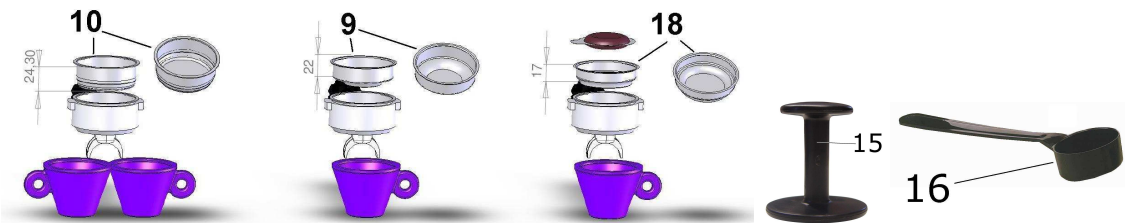




An important choice

# PL41TEM



MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO MACINATO / CIALDA CON TERMOPID  
ESPRESSO MACHINE WITH PID TO BE USED WITH GROUND COFFEE/PODS  
MACHINE A CAFE ESPRESSO AVEC PID POUR CAFE MOULU /DOSETTES



**COMPONENTI:**

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

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

- Estrarre la macchina per caffè espresso dalla scatola e rimuovere tutti i sacchetti ed il materiale da imballo.
- Posizionare la macchina per caffè espresso su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e da rubinetti della rete idrica.
- Alzare il coperchio (19) del serbatoio posto sulla sommità posteriore della macchina ed estrarre il serbatoio (1) facendo attenzione a non danneggiare i tubicini al suo interno.
- Riempire il serbatoio (1) con acqua fredda.
- Rimettere il serbatoio (1) nella sua sede, controllando che i tubicini non siano piegati e che il filtro posto all'estremità di uno di essi sia ben saldo, richiudere il coperchio (19).
- Inserire la spina del cavo di alimentazione elettrica nella presa della corrente (verificarne il voltaggio).
- 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.
- Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (11). L'accensione della lampada spia dell'interruttore stesso conferma l'alimentazione elettrica.
- Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
- Posizionare l'interruttore erogazione vapore (13) nella posizione caffè e premere l'interruttore pompa (22).
- Quando dal beccuccio del tubo erogatore vapore/acqua calda (6) esce l'acqua, abbassare l'interruttore (22) e chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
- Dopo aver fatto tutte queste operazioni la macchina si può anche lasciare accesa.
- Il regolatore di temperatura Termopid (21) visualizzerà i gradi della caldaia stessa, controllando il riscaldamento.
- Il regolatore di temperatura e' impostato dalla fabbrica a 95°C , temperatura ideale per la preparazione del caffè. (Se si desidera cambiare la temperatura del Termopid, seguire le istruzioni del paragrafo *Regolazione della temperatura in caldaia tramite il controllo Termopid*).

**Preparazione del caffè espresso con caffè macinato:**

- Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua, verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio (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).
- Non appena il display del Termopid visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) resta accesa in maniera fissa, la macchina è pronta per l'uso.
- Inserire il filtro 1 tazza (9) o 2 tazze (10) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
- Tramite la paletta (16) in dotazione, riempire il filtro con il caffè macinato come indicato di seguito:
  - 1+½ "paletta" = 1 tazza
  - 3 "palette" = 2 tazze
 ad ogni "paletta di caffè" pressare il contenuto del filtro con l'apposito pressino (15) in dotazione, assicurarsi che il bordo del portafiltro sia pulito, senza residui di caffè, i quali possono impedire al portafiltro di essere chiuso correttamente, generando perdite.
- 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).
- Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè e alzare l'interruttore pompa (22). Il manometro (17) mostrerà la pressione d'esercizio, tra gli 8 ed i 14 bar.
- Una volta raggiunta la quantità desiderata del caffè abbassare di nuovo l'interruttore (22).
- Togliere il portafiltro (8) e gettare i fondi di caffè, verificare che sia pulito e reinserirlo nell'anello di aggancio della sede del porta filtro (5) per mantenere il portafiltro stesso alla giusta temperatura.

**Preparazione del caffè espresso con caffè in cialde carta:**

24. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua, verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio (20).
25. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
26. Non appena il display del termopid visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) resta accesa in maniera fissa la macchina è pronta per l'uso.
27. Inserire il filtro 1 tazza (9) o 2 tazze (10) nel portafiltro (8) preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
28. Inserire il filtro cialda (18) nel portafiltro (8), preventivamente riscaldato come indicato al punto 7.
29. Scartare la confezione della cialda facendo attenzione a non danneggiare la cialda stessa.
30. Inserire la cialda nel filtro cialda (18).
31. 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).
32. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione caffè e alzare l'interruttore pompa (22). Il manometro (17) mostrerà la pressione d'esercizio, tra gli 8 e i 14 bar.
33. Una volta raggiunta la quantità desiderata di caffè abbassare di nuovo l'interruttore pompa (22).
34. Togliere il portafiltro (8) e gettare via la cialda carta usata.

**Vapore:**





35. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua, verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio (20).
36. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
37. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione vapore.
38. Non appena la lampada spia (14) si accende, la macchina è pronta per l'uso.
39. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4). All'inizio uscirà un po' d'acqua seguita dal vapore.
40. Mettere sotto il tubo vapore erogatore vapore/acqua calda (6) il recipiente con la bevanda desiderata e girare completamente la manopola (4).
41. A fine operazione chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
42. **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 (22). Quando dal tubo erogatore vapore/acqua calda (6) esce l'acqua, richiudere la manopola vapore/acqua calda (4) e contemporaneamente abbassare l'interruttore pompa (22) 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:**

43. Controllare che il serbatoio (1) contenga acqua, verificandone il livello dal visualizzatore livello acqua nel serbatoio (20).
44. Premere l'interruttore generale (11): la lampada spia dell'interruttore stesso si accende (solo se la macchina è spenta, altrimenti passare al punto successivo).
45. Posizionare l'interruttore (13) nella posizione acqua calda.
46. Non appena il display del Termopid (21) visualizza la temperatura impostata e la lampada spia (14) resta accesa in maniera fissa la macchina è pronta per l'uso.
47. Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).
48. Si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal tubo erogatore vapore/acqua calda (6).
49. Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, premere nuovamente l'interruttore pompa (22), quindi chiudere la manopola vapore/acqua calda (4).
50. Dopo il prelievo di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga ancora acqua.

**REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA IN CALDAIA TRAMITE IL CONTROLLO TERMOPID:**

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

- premere il tasto  per 2 secondi; non appena sul display compare la scritta "PRG" premere il tasto  ;
- quando il display visualizza la temperatura della caldaia, impostare con i tasti  e  il valore della temperatura desiderata, da un minimo di **80°C** ad un massimo di **130°C**.
- dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato è memorizzato ed il display visualizza la temperatura.

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

**CONSIGLI UTILI:**

- I filtri 1 tazza (9), 2 tazze (10) ed 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 scalda-tazze (2) che funziona solo a macchina accesa.
- Il dispositivo controllo temperatura Termopid e' stato impostato a valori di fabbrica per un caffè espresso ottimale. Durante il riscaldamento e l'erogazione di caffè o acqua la temperatura può avere un'oscillazione di 10/12°C in + o in - rispetto a quella impostata. E' stato inserito anche un avvertimento: dopo i 108°C il display del Termopid visualizza la temperatura ma ad intermittenza; e' del tutto normale, in quanto questo avverte l'operatore che il caffè non uscirà buono se erogato con una temperatura così alta.

**MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI:**

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

**DATI TECNICI:**

Alimentazione elettrica: 230V - 50Hz

Potenza: 1050 W

Tempo di riscaldamento: 3 minuti circa

Pressione pompa: 15 bar

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

Capacità serbatoio acqua: 2 litri

Dimensioni (HxLxD): 34\*23\*27 cm;

Peso: 7,5 Kg

Funzionamento: caffè macinato e cialde carta

**RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI:**

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Non si forma la crema sul caffè	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina</li> <li>2. La macinatura non è corretta</li> <li>3. La quantità di caffè è insufficiente, il manometro (17) indica una pressione inferiore agli 8 bar</li> <li>4. Il portafiltro non è stato agganciato bene</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sostituire il caffè</li> <li>2. Regolare la macinatura del caffè</li> <li>3. Aumentare la dose del caffè e pressarlo adeguatamente</li> <li>4. Stringere meglio il portafiltro</li> </ol>
Il caffè esce troppo freddo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La macchina non era alla giusta temperatura</li> <li>2. Mancato preriscaldamento del portafiltro</li> <li>3. Mancato preriscaldamento delle tazze</li> <li>4. Il termostato non lavora entro i valori ottimali</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rispettare le indicazioni riportate nei paragrafi "Messa in funzione della macchina" e "Preparazione del caffè espresso"</li> <li>2. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo "Messa in funzione della macchina"</li> <li>3. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadatazze (2)</li> <li>4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>
Il caffè esce troppo rapidamente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il caffè è macinato troppo grosso</li> <li>2. La quantità di caffè è insufficiente</li> <li>3. Pressatura del caffè insufficiente</li> <li>4. Caffè/cialda vecchio o inadatto</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La regolazione della macinatura deve essere più fine</li> <li>2. Aumentare la dose di caffè</li> <li>3. Premere maggiormente il caffè</li> <li>4. Sostituire il caffè/cialda</li> </ol>
Il caffè esce tra il gruppo erogazione ed il portafiltro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il portafiltro non è inserito correttamente</li> <li>2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro</li> <li>3. Il bordo del portafiltro non è stato pulito</li> <li>4. La guarnizione sottocoppa è usurata</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inserirlo in modo corretto</li> <li>2. Diminuire la quantità di caffè</li> <li>3. Togliere i residui di caffè dal bordo del portafiltro e pulire la guarnizione sottocoppa</li> <li>4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>
Il caffè esce a gocce	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il caffè è macinato troppo fine</li> <li>2. La quantità di caffè è eccessiva</li> <li>3. Eccessiva pressatura del caffè</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa</li> <li>2. Diminuire la quantità di caffè</li> <li>3. Pressare meno il caffè</li> </ol>
La macchina non eroga vapore	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito</li> <li>2. Manca acqua nel serbatoio</li> <li>3. Il tubo vapore non è stato inserito correttamente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulire il foro con l'ausilio di un ago</li> <li>2. Vedi paragrafo "Messa in funzione della macchina"</li> <li>3. Riposizionare il tubo vapore</li> </ol>
Durante l'erogazione non esce caffè; il manometro indica 0 bar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manca acqua nel serbatoio</li> <li>2. Interruttore vapore azionato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdurre acqua nel serbatoio</li> <li>2. Disinserire l'interruttore vapore</li> </ol>
Durante l'erogazione non esce caffè; il manometro indica più di 14 bar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il caffè è macinato troppo fine</li> <li>2. La quantità di caffè è eccessiva</li> <li>3. Il caffè è troppo pressato</li> <li>4. Doccetta sporca</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sostituire con una macinatura più grossa</li> <li>2. Diminuire la quantità di caffè nel filtro</li> <li>3. Pressare meno il caffè</li> <li>4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>
La macchina non funziona e la lampada spia tensione non si spegne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manca la corrente</li> <li>2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente</li> <li>3. Il cavo di alimentazione è danneggiato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ripristinare la corrente</li> <li>2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente</li> <li>3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione</li> </ol>
La spia di accensione è accesa e la spia pronto vapore non si accende entro 10 minuti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I termostati di servizio non funzionano</li> <li>2. La resistenza è interrotta oppure bruciata</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> <li>2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>

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.

**DESCRIPTION:**

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

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

- Remove the machine from its packing and make sure all packing parts have been taken off (including the protection bags).
- Lay the machine on a flat and steady surface far away from hot places and from the water taps.
- Remove the water tank cover (19) on the top of the machine and take out the water tank (1) paying attention not to damage the water tubes inside the tank.
- Fill the tank (1) with cold water.
- Replace the water tank back in the machine and check that the water tubes are not bent and that the filter is well set on one of them; reposition the tank cover (19).
- Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket has the right voltage.
- Place the filter holder (8) under the brewing group (5) and turn it from the left to the right. Leave it there so that it can get warm and it gets ready for use.
- Turn the machine on by pushing the on /off switch (11). The indicator light of the switch (11) comes on to confirm the power supply.
- Open the steam/hot water knob (4).
- Position the lever switch (13) on coffee mode and press the pump switch (22).
- When water comes out of the steam nozzle (6), let down the pump switch (22) and close the steam/hot water knob (4).
- After completing all these operations, leave the machine on.
- The PID (21) will visualize the degrees inside the boiler and will control the boiler's heating.
- The PID is already set from the producer on 95°C, i.e. the ideal temperature for a good cup of coffee. (If you want to change the PID's temperature, please follow the instructions written under *How to set the temperature inside the boiler by means of the PID*).

**Preparing an espresso:**

- Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
- Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
- As soon as the PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) remains on, the machine is ready for use.
- Fit the single cup filter (9) or the two cup filter (10) into the filter holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 7.
- Fill the filter with ground coffee by means of the supplied measure spoon (16): 1+ ½ measuring spoonful (16) = 1 coffee cup - 3 measuring spoonful (16) = 2 coffee cups. Every time you fill the filter with a spoonful of coffee, press the coffee with the coffee press/tamper (15) before proceeding to fill it with the next spoonful and make sure that there are no coffee rests on the filter border.
- Insert the filter holder (8) in the brewing group ring (5), turn it from left to right with force, then put the cup on the removable water drainage tray (7).
- Position the lever switch (13) on coffee mode and lift up the pump switch (22). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
- Once you get the desired quantity of coffee, push down the switch (22) again.
- 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:**

- Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
- Press the on/off switch (11): the indicator light of the switch (11) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
- As soon as the PID's display shows the set temperature and the indicator light (14) remains on, the machine is ready for use.

27. Fit the single cup filter (9) or the two cup filter (10) into the filter holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 7.
28. Fit the pod filter (18) into the filter holder (8) that has been warmed up by leaving it attached to the brewing group as described in point 7.
29. Open the single packed pod and pay attention not to damage the pod.
30. Place the pod in its filter (18).
31. Insert the filter 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).
32. Position the lever switch (13) on coffee and lift the switch pump (22). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
33. Once you get the desired quantity of coffee, push down the switch (22) again.
34. Remove the filter holder (8) and throw away the used pod.

**Steam:**





35. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
36. 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.
37. Position the lever switch (13) on steam mode.
38. As soon as the light (14) goes on, the machine is ready for use.
39. Open the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
40. Put the cup with the desired infusion under the steam tube (6) and turn the knob (4) completely.
41. When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4).
42. 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 up the pump switch (22). When the water flows out of the steam tube (6), close the steam/hot water knob (4) again and at the same time push down the switch (22) 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:**

43. Check that the water tank (1) has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
44. 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.
45. Position the lever switch (13) on hot water.
46. As soon as the PID's display (21) shows the set temperature and the indicator light (14) remains on, the machine is ready for use.
47. Open the steam/hot water knob (4).
48. Hot water will flow out from the steam arm (6) immediately.
49. Once you have got the desired quantity of water, repress the switch (22) and close the steam/water knob (4).
50. After obtaining hot water from the arm (6), make sure that there is still water in the tank (1).

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

The PID has been set by the producer of this machine on a temperature of 95°C. In order to change the temperature please proceed as follows:

- press the button  for 2 sec.; as soon as the display shows the writing "PRG" press the button  ;
- as soon as the display shows the boiler's temperature, help yourself with the buttons  and  in order to set the desired temperature, starting from a min. of **80C°** up to a max. of **130C°**.
- after 3 sec. from pressing the last button, the inserted temperature is memorized and the display shows the set temperature.

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

**USEFUL TIPS:**

- The single cup filter (9), the two cup filter (10) and the pod filter (18) do not need to be washed after each use but please check that the holes are not blocked.
- For best results, we suggest warming the cups up on the cup warmer (2) which works only when the machine is on.
- The PID is already set by the producer on the right temperature for an excellent espresso. During heating and coffee or water distribution, the temperature can oscillate (+/- 10/12°C). Also, a warning has been inserted: after 108°C the PID's display shows the temperature but intermittently; this is normal and it warns the user that the coffee will not be good if made with a such high temperature.

**ROUTINE MAINTANCE AND PRECAUTIONS:**

- It is recommended to clean, after each use, the steam arm (6) and the strainer holder (8) carefully.
- For cleaning it is recommended the use of a wet damp cloth.
- Do not leave the machine outdoor. And do not immerse the machine in water.
- The machine can be used only by adults and must be kept away from children.
- Do not wash strainer and strainer holder in dishwasher

**TECNICAL DATA:**

Voltage: 230 V – 50 Hz  
 Power: 1050 W  
 Heating time: ca. 3 min.  
 Pump pressure: 15 bar  
 PID's regulation: from 80°C up to 130°C  
 Water tank: 2 litres  
 Dimensions (HxLxD): 34\*23\*27 cm  
 Weight: 7,5 kg  
 To be operated with ground coffee and coffee pods

**TROUBLESHOOTING:**

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

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

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee is not creamy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee blend not suitable for machine</li> <li>2. Improper grinding</li> <li>3. Too little coffee in filter; the pressure indicated by the manometer (17) is under 8 bar</li> <li>4. The filter holder has not be tightened under the brewing group ring</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a different coffee blend</li> <li>2. Adjust coffee grinding</li> <li>3. Put more coffee in the filter and press it properly</li> <li>4. Tighten better the filter holder</li> </ol>
The coffee is too cold	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The machine had not reached the proper temperature</li> <li>2. Filter-holder has not been preheated</li> <li>3. Cups have not been preheated</li> <li>4. Thermostat malfunction.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. See section "<i>Starting the Machine</i>" and "<i>Making an Espresso Coffee</i>"</li> <li>2. Filter-holder must be heated together with the water – see section "<i>Starting the Machine</i>"</li> <li>3. Properly heat the cups on the cup-warmer (2)</li> <li>4. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>
The coffee comes out too quickly	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee too coarsely ground</li> <li>2. Too little coffee in the filter</li> <li>3. Coffee has not been pressed enough</li> <li>4. Coffee/pod old or unsuitable</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a finer grinding</li> <li>2. Put more coffee in the filter</li> <li>3. Press the coffee more firmly</li> <li>4. Use a different coffee blend</li> </ol>
Coffee comes out between the coffee group and the filter-holder	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filter-holder not properly inserted</li> <li>2. Too much coffee in the filter</li> <li>3. Edge of the filter-holder not clean</li> <li>4. The douche seal is worn or damaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the filter-holder correctly</li> <li>2. Put less coffee in the filter</li> <li>3. Clean the edge of the filter-holder and the brewing group seal</li> <li>4. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>
Coffee comes out in drops	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee too finely ground</li> <li>2. Too much coffee in the filter</li> <li>3. Coffee too firmly pressed</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a coarser grinding</li> <li>2. Put less coffee in the filter</li> <li>3. Press the coffee more gently</li> </ol>
The machine does not produce steam	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The water tube hole may be obstructed</li> <li>2. Lack of water in the tank</li> <li>3. The steam nozzle has been improperly positioned</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the hole with a needle</li> <li>2. See section "<i>Starting the Machine</i>"</li> <li>3. Reposition the steam nozzle</li> </ol>
No coffee produced during the coffee cycle; the manometer indicates 0 bar pressure	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lack of water in the tank</li> <li>2. Steam switch on</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fill the tank</li> <li>2. Turn off the steam switch</li> </ol>
No coffee produced during the coffee cycle; the manometer indicates more than 14 bar pressure	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coffee too finely ground</li> <li>2. Too much coffee in the filter</li> <li>3. Coffee too firmly pressed</li> <li>4. The brewing group douche is dirty</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use a coarser grinding</li> <li>2. Put less coffee in the filter</li> <li>3. Press the coffee more gently</li> <li>4. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>
The machine does not work and the ON light does not come on	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No electricity</li> <li>2. The power cable is not properly plugged in</li> <li>3. The power cable is damaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restore electrical power</li> <li>2. Plug in the power cable correctly</li> <li>3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable</li> </ol>
The ON light is on but the ready steam indicator does not go off within 10 minutes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thermostat malfunction</li> <li>2. Heating element malfunction</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> <li>2. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>

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



**DESCRIPTION:**

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

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

- Otez la machine de la boîte et éloignez tous les sachets et le matériel d'emballage.
- Positionnez la machine sur une surface stable et plane, loin de fontes de chaleur et de robinets du réseau hydrique.
- Enlevez le couvercle amovible (19) du réservoir et ôtez le réservoir (1) en faisant attention à ne pas endommager les tubes à l'intérieur.
- Remplissez le réservoir (1) avec de l'eau froide.
- Remettez le réservoir (1) dans son siège, en contrôlant que les tubes ne soient pliés et que le filtre mis à l'extrémité d'un des deux tubes soit bien fixé. Remettez le couvercle (19).
- Insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant (vérifiez le voltage).
- Insérez le porte filtre (8) dans le siège filtre (5) en tournant de gauche à droite, de sorte qu'il se réchauffe et qu'il soit prêt à l'emploi.
- Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur général (11). Le voyant lumineux de l'interrupteur même s'illuminera pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
- Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4).
- Positionnez l'interrupteur à levier (13) sur café et appuyez l'interrupteur pompe (22).
- Lorsque l'eau sort du bec de la buse de vapeur (6), abaissez l'interrupteur (22) et fermez le bouton vapeur/eau chaude (4).
- Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut rester branchée.
- Le PID (21) montre les degrés à l'intérieur de la chaudière, en contrôlant la réchauffement.
- Le PID est déjà réglé par le producteur de cette machine à 95°C, c'est à dire la température optimale pour la préparation d'un bon café. (Si vous désirez changer cette température, vous êtes priés de suivre les instructions fournies dans le paragraphe *Comment réguler la température dans la cuve avec l'aide du PID*)

**Préparation du café expresso avec du café moulu:**

- Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau de l'eau (20).
- Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur (11) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
- Dès que l'écran du PID montre la température régulée et que le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
- Insérez le filtre (9) 1 tasse ou le filtre 2 tasses (10) dans le porte-filtre (8), après l'avoir fait réchauffer comme décrit au point 7.
- Avec l'aide de la mesure à café (16) en dotation, (1 + ½ mesure = 1 tasse; 3 mesures = 2 tasses), remplissez le filtre avec le café moulu. Après chaque mesure mise dans le filtre utilisez le tamper (15) en dotation pour presser le café. Assurez-vous que le bord du portefiltre soit propre, sans traces de café, qui pourraient empêcher la fixation correcte du portefiltre, en causant des pertes.
- Insérez le porte filtre (8) dans le siège du porte-filtre (5) en le tournant, avec force, de gauche vers la droite; ensuite positionnez les tasses sur la grille appuie tasses (7).
- Positionnez l'interrupteur (13) sur café et levez l'interrupteur pompe (22). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar.
- Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez de nouveau sur l'interrupteur (22).
- Enlevez le porte-filtre (8) et jetez le marc de café, vérifiez qu'il soit propre et insérez-le dans le support (5) pour le maintenir à la juste température.

**Préparation du café expresso avec les dosettes:**

24. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
25. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
26. Dès que l'écran du PID montre la température régulée et que le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
27. Insérez le filtre (9) 1 tasse ou le filtre 2 tasses (10) dans le porte-filtre (8), après l'avoir fait réchauffer comme décrit au point 7.
28. Insérez le filtre pour dosettes (18) dans le porte filtre (8), après l'avoir réchauffé comme décrit au point 7.
29. Otez la dosette de son emballage en faisant attention à ne pas l'endommager.
30. Insérez la dosette dans le filtre pour dosettes (18).
31. 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).
32. Positionnez l'interrupteur (13) sur café et levez l'interrupteur pompe (22). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar.
33. Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, levez de nouveau l'interrupteur (22).
34. Enlevez le porte filtre (8) et jetez la dosette usée.

**Vapeur:**





35. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
36. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
37. Positionnez l'interrupteur (13) sur vapeur.
38. Quand le voyant (14) s'allume, la machine est prête à l'emploi.
39. Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4). Au début il y aura une perte d'eau et de la vapeur.
40. Mettez, sous la buse vapeur (6), le récipient contenant la boisson souhaitée et tournez complètement le bouton (4).
41. A la fin de l'opération, refermez le bouton vapeur/eau chaude (4).
42. 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) et positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude et levez l'interrupteur (22). Quand l'eau commence à sortir de la buse vapeur/eau chaude (6), fermez le bouton vapeur/eau chaude (4) et simultanément abaissez l'interrupteur (22) 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:**

43. Contrôlez que le réservoir (1) contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
44. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant de l'interrupteur même s'allume (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
45. Positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude.
46. Lorsque l'écran du PID (21) montre la température régulée et le voyant (14) reste allumé, la machine est prête à l'emploi.
47. Ouvrez le bouton de vapeur/eau chaude (4).
48. Il y aura immédiatement une sortie d'eau de la buse vapeur (6).
49. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur (22) et refermez le bouton de vapeur/eau chaude (4).
50. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient de l'eau.

**COMMENT REGULER LA TEMPERATURE DANS LA CHAUDIERE AVEC L'AIDE DU PID:**

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

- appuyez sur le bouton  pendant 2 sec.; dès que l'écran du PID montre l'écriture "PRG" appuyez sur le bouton  ;
- quand l'écran du PID montre la température de la chaudière, réglez avec les boutons  et  la valeur de la température désirée, à partir de **80C°** jusqu'à **130C°**.
- 3 sec. après avoir appuyé le dernier bouton, la température est dans la Mémoire et l'écran montre la température régulée.

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

**CONSEILS PRATIQUES:**

- Les filtres 1 tasse (9), 2 tasses (10) et le filtre pour dosettes (18) ne doivent pas être nécessairement lavés après chaque utilisation. L'important est de s'assurer que les trous ne sont pas colmatés.
- Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.
- Le PID a été réglé avec des valeurs imposées par le producteur pour obtenir un café excellent. Pendant le réchauffage et la distribution du café ou eau chaude la température peut osciller (+/- 10/12°C) par rapport à la température réglée. Il est inclus aussi un avertissement: après 108°C l'écran du PID montre la température mais avec intermittence; c'est normal, en s'agissant d'un avertissement pour l'utilisateur que le café ne sera pas bon s'il sera fait en utilisant une température si haute.

**ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS:**

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

**DONNEES TECHNIQUES**

Alimentation électrique : 230V – 50 Hz

Puissance : 1050 W

Durée de réchauffage : environ 3 min

Pression de la pompe : 15 bar

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

Capacité du réservoir d'eau : 2 litres

Dimensions: 34\*23\*27 cm

Poids: 7,5 kg

Fonctionnement avec: café moulu et café en dosettes.

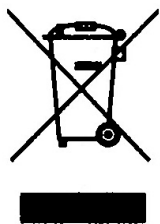
## SOLUTIONS AUX PROBLEMES PLUS FREQUENTS

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

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

PROBLEMÈS	CAUSE	SOLUTION
Il n'y a pas de mousse sur le café.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine.</li> <li>2. La mouture n'est pas correcte.</li> <li>3. La quantité de café n'est pas suffisante; le manomètre (14) indique une pression au-dessus les 8 bar.</li> <li>4. Le porte filtre n'a pas été bien fixé correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez le café.</li> <li>2. Réglez la mouture du café.</li> <li>3. Augmentez la dose du café et presser-le bien.</li> <li>4. Fixez bien le porte filtre.</li> </ol>
Le café sort trop froid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La machine n'était pas à la bonne température.</li> <li>2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.</li> <li>3. Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> <li>4. Le thermostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respectez les indications présentées au paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> » et « <i>Préparation du café espresso</i> ».</li> <li>2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau - Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> »</li> <li>3. Chauffez les tasses sur le chauffe-tasse (2).</li> <li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE</li> </ol>
Le café sort trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop grossièrement.</li> <li>2. Il n'y a pas assez de café.</li> <li>3. Le café n'est pas assez pressé.</li> <li>4. Café vieux ou inapproprié.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réglage de la mouture doit être plus fin.</li> <li>2. Augmentez la dose de café.</li> <li>3. Pressez davantage le café.</li> <li>4. Remplacez le café/la dosette.</li> </ol>
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement.</li> <li>2. Il y a trop de café dans le filtre.</li> <li>3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé.</li> <li>4. Le joint sous la coupe est usé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'insérer correctement.</li> <li>2. Diminuez la quantité de café.</li> <li>3. Enlevez les résidus de café du bord du porte-filtre.</li> <li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li> </ol>
Le café sort goutte à goutte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop finement</li> <li>2. Il y a trop de café.</li> <li>3. Le café est trop pressé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réglage de la mouture doit être plus gros.</li> <li>2. Diminuez la quantité de café.</li> <li>3. Pressez moins le café.</li> </ol>
La machine ne fournit pas de vapeur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché.</li> <li>2. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>3. Le tube vapeur n'est pas inséré correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez l'orifice à l'aide d'une aiguille.</li> <li>2. Voir paragraphe « <i>Mise en fonction de la machine</i> ».</li> <li>3. Remettez en place le tube vapeur.</li> </ol>
Pendant la distribution le café ne sort pas; le manomètre indique pression à 0 bar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>2. L'interrupteur vapeur est appuyé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versez de l'eau dans le réservoir.</li> <li>2. Relâchez l'interrupteur vapeur.</li> </ol>
Pendant la distribution le café ne sort pas; le manomètre indique la pression supérieure aux 14 bar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop finement.</li> <li>2. Il y a trop de café.</li> <li>3. Le café est trop pressé.</li> <li>4. Douchette sale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement.</li> <li>2. Diminuez la quantité de café dans le filtre.</li> <li>3. Pressez moins le café.</li> <li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li> </ol>
La machine ne fonctionne pas et le voyant de tension ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Absence de courant.</li> <li>2. La fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée.</li> <li>3. Le câble d'alimentation est endommagé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez l'alimentation courant.</li> <li>2. Branchez correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant.</li> <li>3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement.</li> </ol>
Le voyant tension est allumé et le voyant vapeur reste allumé pour plus de e chauffe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas.</li> <li>2. La résistance est interrompue ou grillée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li> <li>2. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE .</li> </ol>

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



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

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

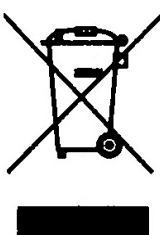
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE**

Gemme Italian Producers srl dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti **PL41TEM**, ai quali è riferita questa dichiarazione, sono conformi alle seguenti norme:

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

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

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



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

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

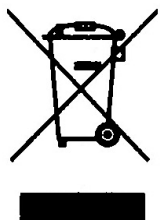
**EC DECLARATION OF CONFORMITY**

Gemme Italian Producers srl declares under its own responsibility that the products **PL41TEM**, to which this declaration relates, are in accordance with the provisions of the specific directives:

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

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

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



**AVERTISSEMENT POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TRMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENE 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 retombée négatives pou l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

**DECLARATION DE CONFORMITE CE**

Gemme Italian Producers srl déclare que les produits suivants: **PL41TEM** à laquelle se réfère cette déclaration, sont faits selon les prescriptions des directives spécifiques:

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

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

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



Castegnato, 01/10/2010  
Amministratore Delegato

Epis Edoardo  
(Amministratore)

**CONDIZIONI DI GARANZIA****GARANZIA LEGALE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

English

**WARRANTY TERMS****LEGAL WARRANTY**

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

The importer is completely responsible also for the 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.

Français

**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.





An important choice



**Gemme Italian Producers srl**

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

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

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