

**LELIT**

An important choice

# PL62



MACCHINA PER ESPRESSO PROFESSIONALE CON GRUPPO TIPO E61  
PROFESSIONAL ESPRESSO MACHINE WITH BREW GROUP LIKE E61  
PROFESSIONELLE ESPRESSO-MASCHINE MIT BRÜHGRUPPE WIE E61  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО С ГРУППОЙ КАК E61





**COMPONENTI:**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Cavo di alimentazione  | 11. Manopola erogazione acqua calda                   |
| 2. Interruttore generale on/off                                     | 12. Lancia acqua calda con tecnologia anti scottatura |
| 3. Led macchina accesa  | 13. Gruppo erogazione caffè                           |
| 4. Led resistenza   | 14. Scaldatazze                                       |
| 5. Leva erogazione caffè  | 15. Coperchio serbatoio acqua                         |
| 6. Manometro pressione caldaia/vapore                               | 16. Portafiltro per 1 tazza                           |
| 7. Manometro pressione pompa erogazione/caffè                       | 17. Portafiltro per due tazze                         |
| 8. Cassetto vaschetta raccogli acqua con griglia per appoggio tazze | 18. Pressino LELIT acciaio                            |
| 9. Manopola erogazione vapore                                       | 19. Misurino caffè                                    |
| 10. Lancia vapore con tecnologia anti scottatura                    | 20. -   |
|   | 21. Filtro cieco                                      |

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

1. Estrarre la macchina dalla scatola e rimuovere tutti i sacchetti e tutto il materiale da imballo.
2. Posizionare la macchina per caffè espresso su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e da rubinetti della rete idrica. Attenzione: la macchina pesa quasi 19 kg.
3. Rimuovere completamente il piccolo coperchio rimovibile (15) posto sulla parte superiore della macchina; estrarre con attenzione i tubicini in plastica e quello con il filtro già inserito; in seguito, estrarre il serbatoio di plastica.
4. Riempire il serbatoio con acqua fredda.
5. Rimettere il serbatoio nella sua sede, inserire tutti tubicini in plastica all'interno e chiudere con il piccolo coperchio (15).
6. Inserire la spina del cavo di alimentazione (1) nella presa di corrente (accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati. La macchina da caffè dev'essere collegata a un efficace e sicuro impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto in caso di dubbi). Accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salva-vita ben funzionante.
7. Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (2); il LED(3) conferma l'accensione. Anche il LED resistenza (4) si accenderà. Senza inserire il portafiltro, alzare la leva caffè (5) e far fuoriuscire dell'acqua dalla parte inferiore del gruppo erogazione caffè (13), poi richiudere.
8. Appena si spegne il led (4), aprire la manopola vapore (9) in senso antiorario e lasciar fuoriuscire il vapore per 10-15 sec tenendo la lancia sulla vaschetta raccogli acqua (8), poi richiudere.
9. Prima di fare il caffè è consigliabile (soprattutto quando la macchina è rimasta accesa e inutilizzata per tanto tempo) alzare la leva caffè (5) senza inserire il portafiltro e far fuoriuscire dell'acqua dalla parte inferiore del gruppo erogazione caffè (13) per qualche secondo, poi richiudere. Questo serve a diminuire un po' la temperatura dell'intero gruppo per evitare che il caffè risulti bruciato o amaro. Abbassare la leva caffè (5).
10. Attendere ca 3-4 min affinché la macchina vada in pressione (Il led 4 si spegne). Alla prima accensione, attendere 10/20 minuti affinché la macchina raggiunga la temperatura ottimale.
11. A macchina pronta il LED resistenza (4) si spegnerà.

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

12. Controllare che il serbatoio interno contenga acqua. **ATTENZIONE:** il serbatoio interno è munito di un dispositivo che controlla la presenza ed il livello dell'acqua. Dovesse mancare l'acqua nel serbatoio, parte il segnale acustico del buzzer e la resistenza viene staccata. Solo rimettendo acqua fredda nel serbatoio interno (come descritto nel paragrafo *Prima accensione della macchina*, ai punti 3-5) il buzzer smetterà di suonare, confermando il livello idoneo dell'acqua.
13. Seguire le istruzioni del punto 7 in caso le operazioni ivi descritte non fossero ancora state compiute.
14. Non appena il LED resistenza (4) si spegne, la macchina è pronta per l'uso.
15. Inserire nel portafiltro (1 tazza 16, 2 tazze 17) la quantità di caffè macinato desiderata. Un misurino (19) corrisponde a 1 dose di caffè, per 2 tazzine versare 2 misurini, pressare il caffè con il pressino (18) ed alla fine inserire il portafiltro nel gruppo erogazione caffè (13) ruotandolo da sinistra verso destra con forza. E' consigliabile utilizzare sempre caffè fresco e macinare il caffè SOLO prima di fare l'espresso.
16. Posizionare una o due tazzine sulla griglia removibile poggia tazza (8).
17. Alzare la leva caffè (5). Uscirà caffè dal portafiltro. Abbassare completamente la leva a raggiungimento della quantità di caffè desiderata. L'acqua in eccesso nel portafiltro verrà scaricata nel cassetto vaschetta raccogli acqua (8) attraverso l'apertura di una valvola a tre vie. Si sentirà un rumore che indicherà il rilascio della pressione insieme all'acqua. Non essendoci più pressione nel portafiltro, sarà possibile aprirlo.
18. Se si desidera fare altri caffè, togliere il portafiltro, ruotandolo da destra a sinistra e vuotare i fondi di caffè. Pulire accuratamente il portafiltro con un panno umido.
19. Ripetere le operazioni sopra elencate.

**Vapore:**

20. Controllare che il serbatoio interno contenga acqua. **ATTENZIONE:** il serbatoio interno è munito di un dispositivo che controlla la presenza ed il livello dell'acqua. Dovesse mancare l'acqua nel serbatoio, parte il segnale acustico del buzzer e la resistenza viene staccata. Solo rimettendo acqua fredda nel serbatoio interno (come descritto nel paragrafo *Prima accensione della macchina*, ai punti 3-5) il buzzer smetterà di suonare, confermando il livello idoneo dell'acqua.
21. Non porre mai le mani o altre parti del corpo sotto la lancia vapore. Pericolo di ustioni.
22. Verificare che la macchina sia pronta per l'uso: il LED resistenza (4) dev'essere spento.
23. Aprire la manopola vapore (9) in senso antiorario con la lancia vapore (10) rivolta sulla griglia poggia tazze. All'inizio uscirà un poco di acqua.
24. Non appena esce del vapore, posizionare un contenitore d'acciaio con la bevanda da montare sotto la lancia vapore (10).

25. Chiudere la manopola vapore (9) ruotandola in senso orario.
26. Pulire accuratamente l'erogatore vapore (10) con un panno umido.

#### Acqua calda:

27. Controllare che il serbatoio interno contenga acqua. **ATTENZIONE:** il serbatoio interno è munito di un dispositivo che controlla la presenza ed il livello dell'acqua. Dovesse mancare l'acqua nel serbatoio, parte il segnale acustico del buzzer e la resistenza viene staccata. Solo rimettendo acqua fredda nel serbatoio interno (come descritto nel paragrafo *Prima accensione della macchina*, ai punti 3-5) il buzzer smetterà di suonare, confermando il livello idoneo dell'acqua.
28. Non porre mai le mani o altre parti del corpo sotto la lancia acqua calda. Pericolo di ustioni.
29. Verificare che la macchina sia pronta per l'uso: il LED resistenza (4) dev'essere spento.
30. Posizionare un contenitore sotto la lancia acqua calda (12). Aprire la manopola acqua calda (11) azionandola in senso antiorario.
31. Uscirà acqua a 95° C dalla lancia. Chiudere la manopola acqua calda (11) a raggiungimento della quantità desiderata girando la manopola in senso orario.
32. Dopo il prelievo di acqua la caldaia si ricaricherà automaticamente.

#### MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI:

- Pulire il serbatoio dell'acqua periodicamente
- Cambiare l'acqua se la macchina è rimasta inutilizzata a lungo.
- Si consiglia di pulire il tubo vapore (10) dopo ogni utilizzo.
- Per la pulizia della macchina utilizzare un panno umido d'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.
- Non lavare filtri e portafiltro in lavastoviglie. Lavarli con solo acqua calda.
- Durante il normale funzionamento alcune parti della carrozzeria della macchina possono raggiungere temperature elevate: maneggiare con cautela! Non toccare mai il gruppo erogazione caffè (13). Pericolo di ustione. Tale gruppo rimane caldo per parecchi minuti anche a macchina spenta. Il sistema a termosifone della caldaia farà continuare a far circolare acqua attraverso le parti interne del gruppo per un po' di tempo.
- Pulire la doccetta (parte inferiore del gruppo erogazione caffè 10) dai resti di caffè con un panno umido dopo ogni utilizzo.

#### Backflushing:

Una volta al mese è bene eseguire la pulizia dei condotti interni della macchina e il backflushing usando il filtro cieco in dotazione. Consultare il proprio rivenditore per capire come eseguirlo e che prodotto decalcificante utilizzare.

**Nota Bene:** La macchina è dotata di un serbatoio d'acqua con una capacità di 2,7l predisposto con rilevatore di mancanza acqua collegato ad un buzzer. Se l'acqua finisce durante il normale funzionamento il rilevatore mancanza acqua consente 15sec. di tempo per fare il caffè; un volta finita l'erogazione del caffè si consiglia di riempire il serbatoio.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni d'uso e di controllare periodicamente il livello dell'acqua nel serbatoio interno.

#### DATI TECNICI:

Alimentazione elettrica: 220-230V: 50Hz

Potenza: 1400W

Pressione pompa caffè: 12/15 bar

Pressione caldaia: 1 bar

Capacità serbatoio acqua: 2,7 litri

Capacità caldaia in rame: 1.4 litri

Dimensioni: 22x40x35,6 cm -- Peso netto: 18,8 kg

Funzionamento: caffè macinato

**RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI:**

Gentile Cliente,

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

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
Il caffè esce troppo freddo	1. La macchina non è a giusta temperatura.	1. Rispettare le indicazioni riportate nei paragrafi "messa in funzione della macchina" e "preparazione del caffè espresso"
Il caffè esce troppo rapidamente	1. La quantità di caffè è insufficiente 2. Pressatura del caffè insufficiente 3. Caffè vecchio o inadatto	1. Aumentare la dose di caffè 2. Premere maggiormente il caffè 3. Sostituire il caffè
Il caffè esce a gocce	1. La quantità di caffè è eccessiva 2. Eccessiva pressatura del caffè	1. Diminuire la quantità di caffè 2. Pressare meno il caffè
La macchina non eroga vapore con Led (4) spento	1. Pompa non funzionante 2. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito 3. Manca acqua nel serbatoio	1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSI STENZA 2. Pulire il foro con l'ausilio di un ago 3. Vedi paragrafo "messa in funzione della macchina"
La macchina non funziona e la spia (3) non si accende	1. Possibile disconnessione dalla rete elettrica. 2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente 3. Il cavo di alimentazione è danneggiato	1. Controllare inserimento spina e presa corrente. 2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente 3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione del cavo

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.



**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 il prodotto **PL62**, al quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

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

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

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

Castegnato, 01/07/2011  
Amministratore Delegato

**COMPONENTS :**

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Power cord                              | 12. No burn hot water nozzle       |
| 2. Main switch on/off                      | 13. Coffee distribution grouphead  |
| 3. LED machine on                          | 14. Cup warmer                     |
| 4. LED Heating element                     | 15. Removable cover for water tank |
| 5. Coffee distribution lever               | 16. One cup filter holder          |
| 6. Boiler/Steam pressure gauge             | 17. Two cup filter holder          |
| 7. Distribution pump pressure/coffee gauge | 18. LELIT stainless steel tamper   |
| 8. Drip tray with cup rack                 | 19. Coffee doser                   |
| 9. Steam knob                              | 20. -                              |
| 10. No-burn steam wand                     | 21. Blind Filter                   |
| 11. Hot water knob                         |                                    |

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

1. Remove the machine from its packing and make sure all packing parts have been taken off (including the protection bags).
2. Lay the machine on a flat and steady surface far away from hot places and from the water taps. Be careful: the machine weights 19kg!
3. Remove the water tank cover (15) on the top of the machine; extract all the plastic tubes, included the one that has a filter attached; extract the water tank.
4. Fill the tank with cold water.
5. Replace the water tank back into the machine; insert all the plastic tubes and pay attention not to bend them; replace the cover (15) in its right position.
6. Insert the power cord (1) in the mains. (Make sure the mains voltage is the same as indicated on the machine's technical data plate/label. The espresso machine should be well and safely grounded. Please have the power system checked if you have any doubts). Make sure that the power system is equipped with a safety cut-off that works properly.
7. Turn on the machine by switching the main on/off switch (2); The Led (3) and the Led (4) will go on. Without inserting the filterholder, pull the coffee distribution lever (5) up, let the water come out from the coffee distribution group (13) and then pull it down again.
8. As soon as the Led (4) goes off, open the steam knob (9) by turning it anti-clockwise. Keep the steam wand on the drip tray (8) and let the steam come out for about 10-15 seconds. Then close it again.
9. Before making an espresso, it's advisable (especially if the machine has been left on and has not been used for a long time) to do a cooling flush. Without inserting the filterholder, pull the coffee distribution lever (5) up, let the water come out from the coffee distribution group (13) for a few seconds. This will pull the excess heat from the grouphead to avoid getting a burn or sour coffee shot. Lower the lever (5).
10. Wait 3-4 minutes until the machine reaches the right pressure (the led 4 goes off). When you turn on the machine for the first time, it's better to wait 10/20 minutes so that the machine reaches the optimal temperature.
11. When the machine is ready for use, the Led (4) will go off.

**Making an espresso with ground coffee:**

12. Check that the tank contains water. **ATTENTION:** the internal tank has a special floating device that controls the water level. In case of lack of water, the sound alarm buzzes. Please fill the water tank with water (as described under Starting the machine, points 3-5): this will shut the buzzer, confirming that the water level is suitable.
13. Follow the instruction at point 7 in case the above written operations have not been yet done.
14. As soon as the led (4) goes off, the machine is ready for use.
15. Place the desired quantity of coffee in the filterholder (#16: 1 cup filterholder, #17: 2 cup filterholder). One doser (19) corresponds to 1 coffee dose; to get 2 coffee cups pour 2 dosers of ground coffee in the filter holder and after that press it properly with the pressing tool/tamper (18). Lock the filter in the coffee distribution group (13) turning it from the left to the right to block it in place. It's advisable to always use fresh coffee and to grind it just before you make your espresso.
16. Place the espresso cup/s on the cup rack (8).
17. Push the coffee lever (5) up. Coffee will come out from the filterholder. Lower the lever completely (5) when you have enough coffee in your cup. The excess water in the filterholder will be released to the drip tray (8) due to the opening of the 3-way valve. You'll hear a noise that confirms that the excess pressure in the filterholder has been released with the water. Now it's possible to remove the filterholder.
18. If you wish to make more coffees, remove the filterholder by turning it from right to left and throw away the coffee grounds. Clean it with a damp cloth.
19. Repeat the above operations.

**Steam:**

20. Check that the tank contains water. **ATTENTION:** the internal tank has a special floating device that controls the water level. In case of lack of water, the sound alarm buzzes. Please fill the water tank with cold water (as described under Starting the machine, points 3-5): this will shut the buzzer, confirming that the water level is suitable.
21. Never place your hands or other body parts under the steam wand. This may cause serious burns.
22. Verify that the machine is ready for use. As soon as the led (4) goes off, the machine is ready.
23. Open the steam knob (9) by turning it anti-clockwise with the tip of the steam wand (10) directed on the drip tray (8). At the beginning some water will flow out.
24. As soon as steam comes out, place a stainless steel recipient/container under the steam nozzle (10) with the drink you intend to froth in it.
25. Turn the steam knob (9) clockwise.

26. Clean the steam (10) accordingly with a normal damp cloth.

**Hot water:**

27. Check that the tank contains water. **ATTENTION:** the internal tank has a special floating device that controls the water level. In case of lack of water, the sound alarm buzzes. Please fill the water tank with water (as described under Starting the machine, points 3-5): this will shut the buzzer, confirming that the water level is suitable.
28. Never place your hands or other body parts under the hot water wand. This may cause serious burns.
29. Verify that the machine is ready for use. As soon as the led (4) goes off, the machine is ready.
30. Place a container/mug under the hot water nozzle (12). Turn the hot water knob (11) anti-clockwise.
31. Hot water at about 95° will come out of the nozzle. Close the hot water tap (11) when you have enough hot water by turning the knob clockwise.
32. The boiler will recharge itself automatically.

**ROUTINE MAINTENANCE AND PRECAUTIONS:**

- Clean the water tank regularly.
- Change the water in the tank if the machine has not been used for a long time.
- Clean up the steam tube (10) after every use.
- Use a normal damp cloth to clean the machine.
- Do not leave the machine outdoors.
- Do not immerse the machine in water.
- Use the machine only under adult control and keep it away from children's reach.
- Do not wash filters and filter holder in the dishwasher. Wash them only with hot water.
- During normal functioning some parts of the appliance body can reach high temperatures: please handle with due caution! Never touch the coffee distribution grouphead (13). Burn danger! The massive grouphead will remain quite hot for some time after turning the machine off. The thermosyphon will continue to circulate hot water through the internal parts of the grouphead for a while.
- Clean the bottom part of the coffee distribution grouphead with a damp cloth to remove all coffee residues after each use.

**Backflushing:**

Once a month it's advisable to clean the internal parts of the machine and to do a backflushing using the blind filter (21) Please consult your local distributor/seller in order to fully understand the entire procedure and to know which decalcifier to use.

**ATTENTION:** the machine is equipped with a water tank of 2.7l with missing water sensor connected to a buzzer. If the water finishes during the normal functioning, the missing water sensor will allow 15sec. of time to finish the coffee; once the coffee is done, the water tank must be filled with.

We suggest reading the instruction booklet carefully and checking the water level in the water tank regularly.

**Technical data:**

Power supply: 220-230V: 50Hz

Power: 1400W

Coffee pump pressure: 12/15 bar

Boiler/steam pressure: 1 bar

Water tank capacity: 2,7 litres

Copper boiler capacity: 1,4 litres

Dimensions: 22\*40\*35,6 cm - Net Weight: 18,8 kg

To be operated with ground coffee

**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 to 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 comes out too cold	1. The machine is not at the right temperature.	1. Respect the instructions reported in the paragraphs " <i>starting the machine</i> " and " <i>making an espresso</i> "
Coffee comes out too quickly	1. Too little coffee in the filter 2. Coffee not pressed enough 3. Coffee is old or unsuitable	1. Put more coffee in the filter 2. Press coffee more firmly 3. Use a different coffee blend
Coffee comes out in drops	1. Too much coffee in the filter 2. Coffee too firmly pressed	1. Put less coffee in the filter 2. Press the coffee more gently
The machine does not produce steam even if the LED (4) is off	1. Pump not functioning 2. Obstructed outlet hole at end of steam pipe 3. Too little water in tank	1. See section " <i>Steam</i> " 2. Clean the outlet hole with a needle 3. See section " <i>Starting the Machine</i> "
The machine does not work and the LED (3) does not turn on.	1. No electricity/power supply 2. The power cable is not properly plugged in. 3. The power cable is damaged	1. Check and restore the electrical power 2. Plug in the power cable correctly 3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable

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



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

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



**EC DECLARATION OF CONFORMITY**

Gemme Italian Producers srl declares under its own responsibility that the product **PL62**, to which this declaration relates, is in accordance with the provisions of the specific directives:

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

It also declares that the above mentioned product conforms with the electromagnetic compatibility test EMC. NB: The present declaration voids should the machine be modified without our specific authorization.

Castegnato, 01/10/2011  
Amministratore Delegato



**Komponenten:**

- |   |  |
|---|--|
| 1. Stromkabel                               | 12. Heißwasserrohr mit Anti-burn Technologie             |
| 2. Hauptschalter An/Aus                     | 13. Kaffee-Abgabehebel                                   |
| 3. Leuchtdiode Maschine eingeschaltet       | 14. Passiv beheizte Tassenabstellfläche auf der Maschine |
| 4. Leuchtdiode Widerstand                   | 15. Abdeckung für Wassertank                             |
| 5. Abgabe-Einheit Kaffee                    | 16. Siebträger eine Tasse                                |
| 6. Manometer Kessel/Dampfdruck              | 17. Siebträger zwei Tasse                                |
| 7. Manometer Druck Abgabegruppe/Kaffee      | 18. Lelit Edelstahl-Press-Stempel / Tamper               |
| 8. Tropfschale mit Abstellgitter für Tassen | 19. Meßlöffel caffè                                      |
| 9. Dampfdrehknopf                           | 20. -  |
| 10. Dampfrohr mit Anti-Burn Technologie     | 21. Blindfilter  |
| 11. Drehknopf Heißwasserabgabe              |  |

**Bedienungsanleitung****Erstinbetriebnahme:**

- Entnehmen Sie die Maschine der Verpackungsschachtel und entfernen Sie alle weiteren Verpackungsmaterialien wie Plastik etc.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie die Maschine fern von Wärmequellen und/oder Wasserquellen.
- Öffnen Sie den Deckel für das Wasserbehälterfach (15), welches sich hinten oben auf der Maschine befindet und entnehmen Sie vorsichtig die Wasserschläuche, an dessen Ende sich bereits der Filter befindet. Danach entnehmen Sie den Wasserbehälter.
- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem kaltem Wasser.
- Stellen Sie den Wasserbehälter anschließend wieder an seinen vorgesehenen Platz zurück und führen die Schläuche mit dem Harzfilter wieder in den Wassertank ein und kontrollieren Sie, dass die beiden Schläuche nicht geknickt sind. Anschließend den Deckel (15) wieder schließen.
- Schließen Sie das Stromkabel der Maschine (1) an eine Steckdose. Kontrollieren Sie, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem Maschinenschild entspricht. Schließen Sie die Espressomaschine an eine sichere, geerdete Stromleitung an. Falls Zweifel bestehen, lassen Sie das Elektrosystem überprüfen. Kontrollieren Sie, ob die Elektrospesung mit einem perfekt funktionierenden Fehlstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist.
- Schalten Sie die Maschine an, indem Sie den Hauptschalter (2) betätigen. Das Aufleuchten der Leuchtdiode (3) zeigt Ihnen die Stromversorgung der Maschine an. Die Leuchtdiode (4) geht auch an. Ohne den Siebträger in Sitz zu setzen, heben Sie den Hebel Kaffee (13) an, lassen Sie Wasser durch die die Abgabe-Einheit Kaffee herauskommen und dann senken Sie den Hebel wieder ab.
- Sobald die Leuchtdiode (4) geht aus, verstellen Sie den Dampfdrehknopf (9) gegen den Uhrzeigersinn. Halten Sie die Dampfdüse auf der Tropfschale und lassen Sie Dampf für ca 10-15 Sekunden herauskommen. Dann schließen Sie den Dampfkopf durch Verstellung im Uhrzeigersinn.
- Bevor Sie einen Espresso machen, ist es immer besser (meistens wenn die Maschine eine lange Zeit eingeschaltet und unbenutzt geblieben ist), Wasser durch die Abgabe-Einheit Kaffee für einige Sekunden herauskommen zu lassen, ohne den Siebträger in Sitz zu setzen. Den Hebel Kaffee (13) anheben, Wasser für einige Sekunden austritten lassen und dann den Hebel Kaffee wieder absenken. Das hilft, die Temperatur bei der Abgabe-Einheit ein wenig zu senken, so daß der Espresso nicht verbrannt oder sauer schmeckt.
- Ca. 3-4 Minuten abwarten bis die Maschine unter Druck steht (die Leuchtdiode 4 geht aus). Bei der Erstinbetriebnahme ist es besser, 10-20 Minuten zu warten, so dass die Maschine die optimale Temperatur erreicht.
- Sobald die Leuchtdiode (4) ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit.

**Zubereitung eines caffè espresso mit gemahlenem Pulver:**

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter mit Wasser befüllt ist. **ACHTUNG:** Der Wassertank ist mit einem Schalter ausgestattet, welcher die Menge des Wassers überwacht. Sollte nicht genügend Wasser im Wassertank sein oder gar kein Wasser sich im Wassertank befinden, ertönt ein Warnton. Erst wenn Sie wieder frisches Wasser in den Wasserbehälter füllen (wie in den Punkten 3-5 des Absatzes Erstinbetriebnahme beschrieben) ertönt der Warnton nicht mehr und es wird somit die korrekte Befüllung des Wassertanks bestätigt.
- Befolgen Sie bitte die Anweisungen des Punktes 7, sollte dieser noch nicht ausgeführt worden sein.
- Sobald die Leuchtdiode (4) ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit.
- Füllen Sie die gewünschte Menge an Espresso-Pulver in den Siebträger (#16: 1 Tasse Siebträger, #17: zwei Tasse Siebträger). Ein Meßlöffel (19) entspricht der Menge für einen Espresso mit dem kleinen Sieb, zwei Meßlöffel entsprechen der Menge für zwei Espresso mit dem großen Sieb), drücken Sie das Pulver mit dem Preßstempel/Tamper (18) an und setzen den Siebträger dann in die Abgabe-Einheit Kaffee (13) ein, indem Sie den Siebträger kräftig von links nach rechts zur kompletten Blockierung eindrehen. Wir raten, immer frischen Kaffee zu benutzen und die Kaffeebohnen erst dann kurz vor der Kaffeezubereitung zu mahlen.
- Anschließend positionieren Sie die Espresso-Tassen auf der Tassenabstellfläche (8) unter den Auslauf des Siebträgers.
- Heben Sie den Hebel Kaffee (13) an, der Kaffee läuft am unteren Teil des Siebträger heraus. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, senken Sie den Hebel (13) wieder ab. Das Wasser im Übermaß im Siebträger wird durch die Eröffnung eines Dreiwegventils in die Tropfschale (8) abgeführt. Das Geräusch bestätigt die Druckentlastung zusammen mit dem Wasserablauf. Da es keinen Druck mehr im Siebträger gibt, kann man ihn entnehmen.
- Wenn weitere Espresso zubereitet werden sollen, entnehmen Sie den Siebträger mit einer Drehung von rechts nach links, entfernen Sie den Kaffeesatz und reinigen Sie den Siebträger mit einem feuchten Tuch.
- Wiederholen Sie die oben beschriebenen Vorgänge

**Dampfentnahme:**

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter mit Wasser befüllt ist. **ACHTUNG:** Der Wassertank ist mit einem Schalter ausgestattet, welcher die Menge des Wassers überwacht. Sollte nicht genügendes Wasser im Wassertank sein oder gar kein Wasser sich im Wassertank befinden, ertönt ein Warnton. Erst wenn Sie wieder frisches Wasser in den

Wasserbehälter füllen (wie in den Punkten 3-5 des Absatzes Erstinbetriebnahme beschrieben) ertönt der Warnton nicht mehr und es wird somit die korrekte Befüllung des Wassertanks bestätigt.

21. Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Dampfdüse stellen. Heißer Dampf kann schwere Verbrennungen verursachen.
22. Sobald die Leuchtdiode (4) ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit.
23. Verstellen Sie den Dampfdrehknopf (9) gegen den Uhrzeigersinn mit der Dampfdüsen spitze auf der Tropfschale. Am Anfang tritt ein wenig Wasser aus.
24. Sobald Dampf herauskommt, setzen Sie unter die multi-direktionale (in alle Richtungen bewegliche) Dampf pflanze (10). Lassen die Spitze der Dampf pflanze immer eingetaucht in der Flüssigkeit, um eventuelle Spritzer der heißen Flüssigkeit zu vermeiden. **Anmerkung:** Wenn Sie Milch aufschäumen wollen, halten Sie die Spitze der Dampfdüse nur knapp unter der Milchoberfläche und halten Sie die Dampf pflanze dann dort ruhig ohne große Bewegungen. Dann entwickelt sich am besten ein korrekter Milchschaum. Weiterer Tipp: Nehmen Sie zum Milchaufschäumen immer kühle Milch und füllen das Gefäß (Milchkännchen) mindestens bis zur Hälfte.
25. Schließen Sie den Dampf hahn durch Verstellung des Drehknopfs im Uhrzeigersinn, um den Dampf bezug zu beenden und ziehen Sie die Dampf pflanze (10), wenn kein Dampf mehr aus dieser austritt, aus der Flüssigkeit.
26. Reinigen Sie die Dampf pflanze (10) anschließend gründlich mit einem nassen Tuch.

#### Heißwasser-Entnahme:

27. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter mit Wasser befüllt ist. **ACHTUNG:** Der Wassertank ist mit einem Schalter ausgestattet, welcher die Menge des Wassers überwacht. Sollte nicht genügend Wasser im Wassertank sein oder gar kein Wasser sich im Wassertank befinden, ertönt ein Warnton. Erst wenn Sie wieder frisches Wasser in den Wasserbehälter füllen (wie in den Punkten 3-5 des Absatzes Erstinbetriebnahme beschrieben) ertönt der Warnton nicht mehr und es wird somit die korrekte Befüllung des Wassertanks bestätigt.
28. Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Heißwasserdüse bringen. Heißes Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.
29. Sobald die Leuchtdiode (4) ausgeht, ist die Maschine betriebsbereit.
30. Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslaß hahn für Heißwasser (12) und verstellen Sie den Drehknopf für Heißwasser (11) gegen den Uhrzeigersinn.
31. Wasser wird mit einer Temperatur von ca. 95° austreten. Wenn die gewünschte Menge an Heißwasser erreicht ist, verstellen Sie den Hahn im Uhrzeigersinn.
32. Am diesem Punkt wird der Wassertank automatisch nachgefüllt.

#### GRUNDSÄTZLICHE PFLEGEHINWEISE UND VORSICHTSMAßNAHMEN:

- Den Wassertank regelmäßig säubern.
- Öfters das Wasser wechseln wenn die Maschine nur selten benutzt wird.
- Es empfiehlt sich, die Dampf pflanze (10) nach jeder Benutzung zu reinigen.
- Für die Reinigung der Maschine ein weiches feuchtes Tuch benutzen.
- Die Maschine keinen atmosphärischen Störungen aussetzen.
- Die Maschine niemals ins Wasser tauchen.
- Die Maschine darf nur unter Kontrolle von Erwachsenen bedient werden und muss von Kindern ferngehalten werden.
- Den Siebträger und die Filter nicht in der Geschirrpülmaschine reinigen. Die können nur im heißen Wasser gereinigt werden.
- Während des Betriebes der Maschine kann diese an verschiedenen Teilen sehr heiß werden; bitte lassen Sie große Vorsicht walten!! Niemals die Abgabe-Einheit Kaffee zu berühren. Diese bleibt heiß für eine gewisse Zeit auch bei der ausgeschalteten Maschine. Das Thermosyphonsystem des Kessels läßt das heiße Wasser durch die inneren Teile der Abgabe-Einheit für eine gewisse Zeit auch bei ausgeschalteter Maschine fließen.
- Reinigen Sie den Unterbrühgruppefilter mit feuchtem Tuch nach jedem Gebrauch

**Beachten:** Die Maschine ist mit einem Wasserbehälter mit einem Fassungsvermögen von 2,7 Liter ausgestattet, gekoppelt mit einem Wasserstandmelder, der bei Wassermangel mit einem akustischen Warnton reagiert. Das Wieder-Auffüllen des Wasserbehälters beendet den Warnton. Wenn das Wasser während des normalen Betriebes ausgeht, gibt es noch eine Zeit von ca. 15 Sekunden zum Beenden des caffè. Wenn der Bezug des Espresso beendet ist, empfiehlt es sich, den Wassertank wieder aufzufüllen.

Es wird darum gebeten, die Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und regelmäßig den Wasserstand im Wasserbehälter zu kontrollieren.

#### Backflushing:

Die Maschine soll regelmäßig entkalkt werden und, einmal im Monat, das Rückspülung mit dem Blindsieb (21) untergehen. Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler/Verkäufer, um den Vorgang zu verstehen und um zu wissen, welcher Entkalker dafür am besten ist.

#### Technische Daten:

Stromaufnahme: 220-230V: 50Hz  
 Leistung: 1400W  
 Pumpe Bereich Espresso: 12/15 bar  
 Boilerdruck: 1 bar  
 Kapazität Wasserbehälter: 2,7 Liter  
 Wassertank: 2.7L  
 Kupferkesselgröße: 1,4L  
 Abmessungen: 22x40x35,6 cm -- Nettogewicht: 18,8 kg  
 Betriebsmöglichkeit: gemahlenes Pulver

**HÄUFIGE PROBLEME UND HILFESTELLUNGEN:**

Sehr geehrter Kunde,  
wir bedanken uns, dass Sie ein Produkt von uns erworben haben, welches nach den neuesten technologischen Errungenschaften konstruiert wurde. Bei korrektem Einhalten sämtlicher Bedienungsanweisungen für unser Produkt und bei Einhalten aller oben beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen, können Sie von der ganzen Produktqualität, des ganzen Produktergebnisses und der Produktzuverlässigkeit über Jahre profitieren. Im Folgenden finden Sie eine Tabelle, in der häufige Fragestellungen/Probleme und deren Lösungen und/oder Hilfestellungen beschrieben sind.

PROBLEM	GRUND	LÖSUNG
Der Espresso wird zu kalt	1. Die Maschine hat (noch) nicht die korrekte Betriebstemperatur.	1. Beachten Sie die Punkte der Anleitung "Inbetriebnahme der Maschine" und "Zubereitung eines espresso"
Der Espresso läuft zu schnell durch	1. Die Pulvermenge reicht nicht aus. 2. Das Pulver ist zu wenig fest angedrückt. 3. Das Pulver ist veraltet oder die Mahlung zu grob	1. Pulvermenge erhöhen 2. fester antampern 3. Pulver ersetzen oder feiner mahlen
Der Espresso tritt nur in Tropfen aus	1. Die Pulvermenge ist zu groß 2. Zu starkes Tampern des Pulvers 3. Mahlung ist zu fein	1. Weniger Pulver verwenden 2. weniger fest antampern 3. Bohnen gröber mahlen
Die Maschine produziert keinen Dampf mit der Leuchtdiode (4) aus	1. Pumpe funktioniert nicht 2. Die Dampfspitze ist ev. verstopft mit Milchresten 3. es fehlt Wasser im Wasserbehälter	1. Wenden Sie sich an ein Lelit Service Center 2. Reinigen Sie die Dampfspitze mit Hilfe einer Nadel 3. Siehe "Inbetriebnahme der Maschine"
Die Maschine funktioniert nicht und die Leuchtdiode (3) geht nicht an.	1. Möglicherweise Problem des häuslichen Stromkreises. 2. Das Stromkabel der Maschine ist nicht korrekt eingesteckt. 3. Das Stromkabel der Maschine ist beschädigt	1. Kontrollieren Sie Stromkreis und Steckdose 2. Den Stecker des Stromkabels der Maschine korrekt einstecken 3. Wenden Sie sich an ein Lelit Service Center zum Wechsel des Stromkabels.

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

	<p><b>WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG</b></p> <p>Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.</p>
	<p><b>CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b></p> <p>Gemme Italian Producers srl erklärt auf einige Verantwortung, dass <b>PL62</b>, auf das sich diese Erklärung bezieht, der Vorschriften der spezifischen Richtlinien CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15 entspricht.</p> <p>Die o.g. Firma erklärt, dass die oben genannten Produkte gemäß der EMC elektromagnetischen Verträglichkeitstesten produziert sind. <b>NB:</b> Die vorliegende Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.</p> <p style="text-align: right;">Castegnato, 01/07/2011 Amministratore delegato</p> <p style="text-align: right;"></p>

**КОМПОНЕНТЫ:**

- |  |  |
|--|--|
| 1. Шнур электропитания                                 | 12. Трубка подачи воды(противоожоговая технология) |
| 2. Главный выключатель вкл/выкл                        | 13. Группа для заваривания кофе                    |
| 3. Сигнальная лампочка: кофемашина включена            | 14. Платформа для подогрева чашек                  |
| 4. Сигнальная лампочка: нагревательный элемент включен | 15. Съёмная панель/крышка для бака воды            |
| 5. Рычаг поддачи кофе                                  | 16. Холдер с фильтром на 1 чашку                   |
| 6. Манометр: контроль за давлением бойлера и пара      | 17. Холдер с фильтром на 2 чашки                   |
| 7. Манометр: контроль за давлением в группе кофе       | 18. Темпер LELIT из нержавеющей стали              |
| 8. Поддон для сбора капель                             | 19. Мерная ложка для кофе                          |
| 9. Регулятор подачи пара                               | 20. -  |
| 10. Трубка пара противоожоговая технология             | 21. Слепой фильтр                                  |
| 11. Регулятор подачи воды                              |  |

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:****ВНИМАНИЕ покупателей из России:**

**кофеварки, поставляются с бойлерами полностью освобожденными от воды, в связи с климатическими условиями; для того, чтобы избежать перегрева нагревательного элемента, после подключения кофеварки бойлер нужно сразу заполнить водой, для этого выполняйте пункты 3-7 немедленно без перерыва!**

**Включение кофемашины:**

1. Освободите машину от упаковки и убедитесь, что все части свободны, в том числе от защитной упаковки.
2. Установите электроприбор на прочной горизонтальной поверхности вдали от источников тепла и водоснабжения. Будьте осторожны: вес кофемашины 19 кг!
3. Снимите крышку над баком для воды (15), извлеките пластмассовые трубы, включая трубку с фильтром. Выньте бак для воды.
4. Заполните бак холодной водой.
5. Вставьте бак с водой обратно в кофемашину; вставьте в бак пластмассовые трубы и обратите внимание, чтобы не погнуть их; закройте крышкой (15).
6. Вставьте шнур электропитания (1) в сеть. (Убедитесь, что напряжение электросети совпадает с обозначенным напряжением в технических характеристиках на задней панели кофемашины. Кофемашина должна быть хорошо и надежно заземлена. Пожалуйста, проверьте напряжение, если у Вас есть какие-либо сомнения). Удостоверьтесь, что электросеть снабжена системой безопасности и работает должным образом.
7. Включите кофемашину, нажав на главный выключатель вкл/выкл (2); лампочка (3) и лампочка (4) зажгутся. Не вставляя холдер, поднимите рычаг (5) вверх, позвольте воде пройти через группу заваривания кофе (13) в течение нескольких секунд. Опустите рычаг (5).
8. Как только лампочка (4) погаснет, откройте регулятор пара (9), поворачивая его против часовой стрелки. Направьте трубку пара на поднос для сбора капель (8) и спустите пар приблизительно в течение 10-15 секунд. Затем закройте регулятор пара.
9. Прежде, чем приготовить кофе, сделайте холостой пролив (это особенно важно сделать, если во включенном виде кофемашина долгое время не использовалась). Не вставляя холдер, поднимите рычаг (5) вверх, позвольте воде пройти через группу заваривания кофе (13) в течение нескольких секунд. Это понизит высокую температуру группы и поможет вашему кофе избежать кислого и жженного вкуса. Опустите рычаг (5).
10. Подождите 3-4 минуты, пока кофемашина не достигнет правильного давления (лампочка 4 погаснет). Если Вы только включили кофемашину, лучше подождать 10-20 минуты, чтобы кофемашина разогрелась и достигла оптимальной температуры.
11. Когда машина будет готова к работе, лампочка (4) погаснет.

**Приготовление кофе эспрессо из молотого кофе:**

12. Проверьте, что в баке есть вода. **ВНИМАНИЕ:** внутренний бак имеет специальное плавающее устройство, которое контролирует уровень воды. В случае, отсутствия воды в баке кофемашина издает сигнал тревоги. Пожалуйста, наполните водой бак (как описано в разделе «Включение кофемашины» пункты №3-5) сигнал тревоги перестанет звучать - это подтверждает, что уровень воды подходящий.
13. Если вышеуказанные рекомендации еще не были сделаны, проделайте операции, начиная с пункта 7.
14. Как только лампочка (4) погаснет, кофемашина готова к работе.
15. Поместите желаемое количество кофе в холдер (№16: холдер на 1 чашку; №17: холдер на 2 чашки). Одна мерная ложка (19) соответствует 1 чашке кофе; чтобы получить 2 чашки насыпают 2 мерные ложки молотого кофе в фильтр холдера и после этого прессуют с усилием темпером Lelit (18). Вставьте холдер в заварочную группу (13), поворачивая его слева направо с силой до конца. Желательно всегда использовать свежесмолотый кофе и молоть его непосредственно перед тем, как Вы готовите кофе эспрессо.
16. Поставьте чашку для кофе на поддон для сбора капель (8).
17. Поднимите рычаг кофе (5). Кофе начнет поступать из холдера. Опустите рычаг полностью (5), когда у Вас в чашке будет достаточно приготовленного кофе. Избыток воды в холдере будет выпущен в поддон для сбора капель (8) из-за открытия 3 ходового клапана. Вы услышите шум, который подтверждает, что лишнее давление в холдере было выпущено с водой. Теперь возможно вынуть холдер.
18. Если Вы хотите продолжить готовить кофе, выньте холдер, поворачивая его справа налево и выбросите кофейную гущу. Протрите внутреннюю часть холдера влажной тканью.
19. Повторите вышеупомянутые операции.

**Пар:**

20. Проверьте, что в баке есть вода. **ВНИМАНИЕ:** внутренний бак имеет специальное плавающее устройство, которое контролирует уровень воды. В случае, отсутствия воды в баке кофемашина издает сигнал тревоги. Пожалуйста,

наполните бак водой (как описано в разделе «Включение кофемашины» пункты №3-5) сигнал тревоги перестанет звучать - это подтверждает, что уровень воды подходящий.

21. Никогда не подставляйте руки или другие части тела под трубку пара. Это может вызвать серьезные ожоги.

22. Проверьте, что кофемашина готова к работе. Как только лампочка (4) погаснет, машина готова.

23. Откройте регулятор пара (9), поворачивая его против часовой стрелки, наконечник трубки пара направляйте (10) на поддон для сбора капель (8). Вначале выйдет немного воды (конденсат).

24. Как только начнет идти пар, поместите сосуд (питчер из нержавеющей стали) с молоком под трубку пара (10) и начинайте вспенивать его.

25. По окончании - закройте регулятор пара (9) поворачивая его по часовой стрелке.

26. Очистите паровую трубку (10) от молока влажной тряпкой.

#### Горячая вода:

27. Проверьте, что в баке есть вода. **ВНИМАНИЕ:** внутренний бак имеет специальное плавающее устройство, которое контролирует уровень воды. В случае, отсутствия воды в баке кофемашина издает сигнал тревоги. Пожалуйста, наполните бак водой (как описано в разделе «Включение кофемашины» пункты №3-5) сигнал тревоги перестанет звучать - это подтверждает, что уровень воды подходящий.

28. Никогда не подставляйте руки или другие части тела под трубку подачи воды. Это может вызвать серьезные ожоги.

29. Проверьте, что машина готова к работе. Как только лампочка (4) погаснет, машина готова.

30. Поместите питчер/чашку под трубку горячей воды (12). Поверните регулятор подачи горячей воды (11) против часовой стрелки.

31. Горячая вода приблизительно 95° градусов выйдет из трубки. Закройте регулятор (11), когда у Вас будет достаточно горячей воды, поворачивая его по часовой стрелке.

32. Бойлер заполнится водой автоматически.

#### ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Регулярно чистить бак для воды.
- Менять воду в баке, если кофемашина не использовалась в течение долгого времени.
- Очищать трубку пара (10) после каждого использования.
- Пользоваться влажной тканью, чтобы очищать кофемашину.
- Не оставляют кофемашину на открытом воздухе.
- Не погружать кофемашину в воду.
- Функционирование электроприбора должно происходить под контролем взрослого человека, электроприбор держать подальше от детей.
- Не мыть фильтры и фильтродержатель в посудомоечной машине. Вымойте их просто горячей водой.
- Во время нормального функционирования некоторые части кофемашины могут достигнуть высоких температур: пожалуйста, обращайтесь с должным предостережением! Никогда не касайтесь рукой или другими частями тела группы заваривания кофе (13). Опасность получить ожог! Массивная кофе-группа останется довольно долго горячей и после выключения кофемашины. Термосифон продолжает распространять горячую воду через внутренние детали кофе-группы некоторое время.
- Очищать, после каждого использования, нижнюю часть группы заваривания кофе влажной тканью, чтобы удалить все остатки кофе.

#### Чистка кофемашины:

Содержание вашей эспрессо-машины в чистоте, не только способствует созданию превосходного напитка, но и продлит срок ее службы. Желательно один раз в месяц произвести чистку группы при помощи слепого фильтра (21).

«Слепой» (глухой) фильтр – специальная емкость в форме фильтра, которая применяется для чистки групп с помощью специальных чистящих средств для кофемашин. Устанавливается в холдер вместо обычного фильтра. Более подробную информацию о процедуре чистки кофемашины спрашивайте у дистрибьюторов или в СЕРВИСНОМ ЦЕНТРЕ.

**ВНИМАНИЕ:** Кофемашина оборудована водным баком 2.7 л. , с датчиком нехватки воды подающий сигнал тревоги.

Если вода заканчивается во время функционирования, датчик воды позволит еще в течение 15 сек. работать, чтобы закончить приготовление кофе; после приготовления кофе, бак для воды должен быть заполнен водой.

Мы рекомендуем внимательно читать инструкцию по эксплуатации кофемашины и периодически контролировать уровень воды в баке.

#### Технические данные:

Напряжение: 220-230V: 50 Гц

Мощность: 1400 Вт

Давление: 12/15 бар

Давление котла/пара: 1 бар

Объем бака для воды: 2,7 литра

Объем медного бойлера: 1,4 литра

Размеры: 22\*40\*35,6 см – Вес нетто: 18,8 кг



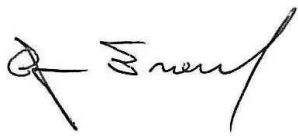
Функционирование: кофе молотый

**УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК:**

Благодарим Вас и поздравляем с приобретением нашей продукции, которая сконструирована по последним технологическим новшествам. Тщательно следуя простым операциям по корректному пользованию нашего электроприбора и в соответствии с предписаниями по безопасности, указанными в настоящей инструкции, Вы сможете получить максимальную отдачу и уверенность в надежности этой продукции на многие годы. Ниже предлагается практическая таблица, в которой воспроизведены встречающиеся неполадки и их быстрое разрешение.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофе холодный	1. Машина не достигла необходимой температуры	1. Следовать указаниям инструкции в раздел «Включение кофемашины» и «Приготовление кофе эспрессо из молотого кофе»
Кофе выходит слишком быстро	1. Недостаточно кофе в фильтре 2. Кофе не достаточно хорошо спрессован 3. Кофе просроченный или неподходящий 4. Помол слишком крупный	1. Увеличить дозу молотого кофе в фильтре 2. Спрессовать кофе с большим усилием 3. Используйте другой кофе 4. Уменьшить помол
Кофе выходит по каплям	1. Передозировка кофе в фильтре 2. Кофе слишком сильно спрессован 3. Помол слишком мелкий	1. Уменьшить количество кофе в фильтре 2. Уменьшить прессовку кофе 3. Увеличить помол
Кофемашина не производит пар, даже когда лампочка (4) не горит	1. Насос не функционирует 2. Засорён проход пара в носике 3. Нехватка воды в баке	1. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ 2. Прочистить с помощью иголки носик трубки пара 3. См. раздел «Включение машины»
Кофемашина не работает, и сигнальная лампочка напряжения не загорается (3)	1. Нет электропитания 2. Вилка шнура электропитания плохо вставлена 3. Поврежден шнур электропитания	1. Восстановить электропитание 2. Вставить правильно вилку в электророзетку 3. Обратиться в ЦЕНТР ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ для замены электрокабеля

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

	<p><b>УКАЗАНИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЕВРОПЕЙСКОЙ ДИРЕКТИВОЙ 2002/96/ЕС</b></p> <p>По окончании срока службы, электроприбор не следует помещать в общий контейнер с мусорными отходами. Его можно сдать в специальные центры по сбору дифференциальных отходов, предоставленных административными муниципалитетами, или в специализированные фирмы, которые занимаются таким обслуживанием. Раздельная переработка электроприборов позволяет избежать возможные негативные последствия, возникающие из-за не соответствующей переработки отходов, для окружающей среды и здоровья общества. Дает возможность достигнуть значительной экономии энергии и ресурсов, благодаря повторному использованию материалов изготовления электроприбора. Чтобы подчеркнуть обязательство сдачи электроприбора на раздельную переработку, на изделие нанесена маркировка в виде зачеркнутого передвижного мусорного контейнера.</p>
	<p><b>ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС</b></p> <p>Gemme Italian Producers srl заявляет с полной ответственностью, что изделие <b>PL62</b>, к которому относится эта декларация, соответствуют следующим нормам: CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-15. Заявляет также, что вышеуказанные изделия отвечают требованиям, на основании результатов тестирования по электромагнитной совместимости EMC. NB: Настоящая декларация теряет свою силу, если в данное оборудование будут внесены какие-либо изменения без нашего официального разрешения.</p> <p style="text-align: right;">Castegnato, 01/10/2011 Amministratore Delegato</p> 

**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:

1. le parti estetiche;
2. i danni provocati da cattivo uso e/o da uso improprio;
3. i fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina;
4. le parti soggette a normale usura;
5. 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;
6. la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non autorizzato e/o dall'utilizzo di ricambi non originali;
7. 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:

1. il prodotto sia acquistato ed utilizzato per scopi domestici e comunque non da persone giuridiche, società o attività professionali di fatto;
2. 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;
3. 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;
4. qualunque intervento di riparazione sia eseguito dal personale autorizzato dal produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali;
5. 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.

**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.

**GARANTIEBEDINGUNGENIO GESETZLICHE GARANTIE**

Dieses Produkt ist von den Gesetzen gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen darüber kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt völlig verantwortlich ist. Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetze im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, völlig verantwortlich. Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

In den EU-Ländern sind die staatlichen Gesetze bezüglich der EU Richtlinie 44/99/CE zu betrachten.

**ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Эта продукция защищена гарантийным законом, действующим в стране, где она была продана; конкретная информация о гарантийных сроках может быть дана продавцом/импортером в стране, где продукция была куплена. Продавец/импортер полностью ответственны за эту продукцию. Импортер ответственен за выполнение действующих законов в стране, где распространяет продукт, включая правильную утилизацию продукта по окончании его срока службы.

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



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