

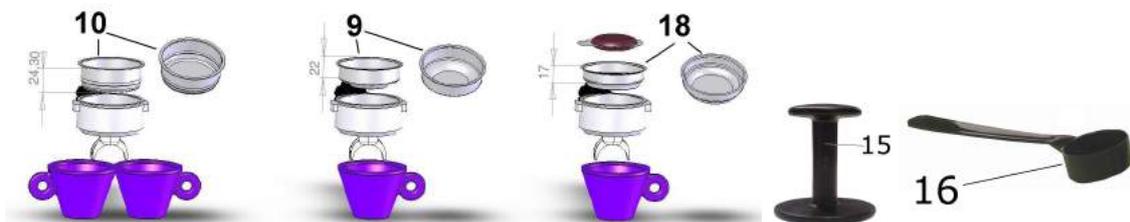
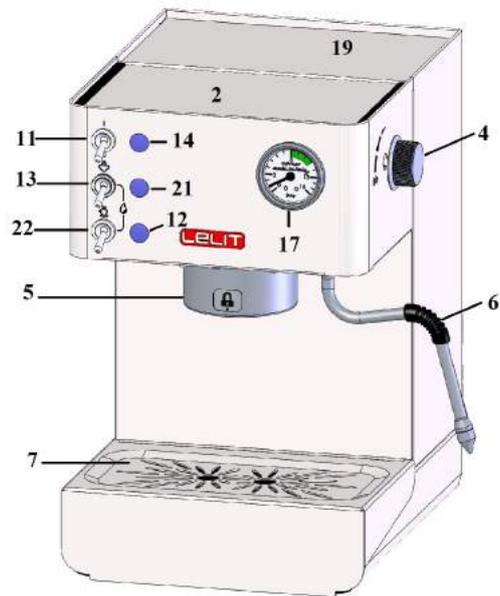
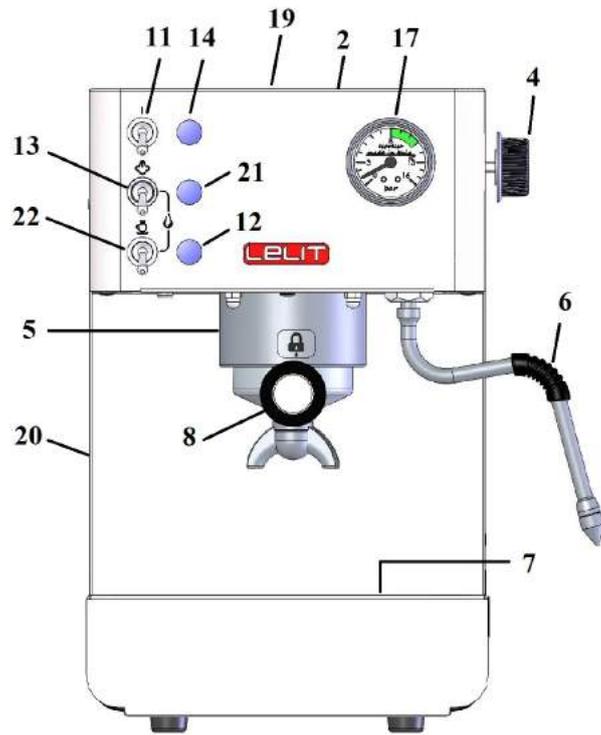


PL41LEM



MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO MACINATO / CIALDA
ESPRESSO MACHINE TO BE USED WITH GROUND COFFEE/PODS
MACHINE A CAFE EXPRESSO POUR CAFE MOULU /DOSETTES
ESPRESSO-MASCHINE FÜR GEMAHLENES PULVER/PADS
КОФЕВАРКА ЭСПРЕССО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЛОТОГО КОФЕ/
ТАБЛЕТИРОВАННОГО КОФЕ





DESCRIPTION:

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

**GENERAL WARNINGS**

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
 - The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for pre-heating cups.
 - Store the packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.
 - The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam wands and for pre-heating cups.
 - Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from improper use of the appliance.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children must not be allowed to play with the appliance.
 - The appliance must not be left unattended or used outdoors.
 - The appliance should not be immersed in water or cleaned by spraying
 - The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).
 - If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied.
 - All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be keep out of the reach of children.
 - No liability is accepted for the use of unauthorized spares and/or accessories.
 - No liability is accepted for repairs not carried out by authorized service centres.
 - The manufacturer accepts no liability for tampering with any of the appliance components.
- In all the above cases the warranty will be void.



ESSENTIAL SAFETY WARNINGS

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

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

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



WARNING ABOUT BURN/SCALD RISKS

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

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

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

1. Remove the machine from its packing and make sure all packing parts have been taken off (including the protection bags).
2. Lay the machine on a flat and steady surface far away from hot places and from the water taps.
3. Remove the water tank cover (19) placed on the top of the machine and take out the water tank paying attention not to damage the water tubes inside the tank.
4. Fill the tank with cold water.
5. Replace the water tank back in the machine and check that the water tubes are not bent and that the filter is well set on one of them; reposition the tank cover (19).
6. Plug in the machine in the mains. Make sure that the wall socket has the right voltage.
7. Place the filter holder (8) under the brewing group (5) and turn it from the left to the right. Leave it there so that it can get warm and it gets ready for use.
8. Turn the machine on by pushing the on /off switch (11). The indicator light (14) comes on to confirm the power supply.
9. Open the steam/hot water knob (4).
10. Position the lever switch (13) on hot water mode (middle) and push up the switch (22).
11. When water comes out of the steam nozzle (6), let down the switch (22) and close the steam/hot water knob (4). Position the lever switch (13) on coffee mode (down).
12. After completing all these operations, leave the machine on.

Preparing an espresso:

13. Check that the water tank has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
14. Press the on/off switch (11): the indicator light (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point. Make sure the lever switch (13) is on coffee mode (down).
15. As soon as the indicator light (21) comes on, the machine is ready for use. PL41LEMAUS: the indicator light (21) goes off.
16. 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.
17. Fill the filter with ground coffee by means of the supplied measure spoon (16): 1 measuring spoonful (16) = 1 coffee cup - 2 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.
18. Insert the filter holder (8) in the brewing group ring (5), turn it from left to right with force, and then put the cup on the removable water drainage tray (7).
19. Push up the coffee/hot water lever switch (22). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
20. Once you get the desired quantity of coffee, push down the switch (22) again.
21. 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:

22. Check that the water tank has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
23. Press the on/off switch (11): the indicator light (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point. Make sure the lever switch (13) is on coffee mode (down).
24. As soon as the indicator light (21) comes on, the machine is ready for use. PL41LEMAUS: the indicator light (21) goes off.
25. 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.
26. Open the single packed pod and pay attention not to damage the pod.
27. Place the pod in its filter (18).
28. Insert the filter holder (8) in the brewing group ring (5), turn it from left to right with force, and then put the cup on the removable water drainage tray (7).
29. Push up the lever switch (22). The manometer (17) will show the reached pressure, between 8 and 14 bar.
30. Once you get the desired quantity of coffee, push down the switch (22) again.
31. Remove the filter holder (8) and throw away the used pod.

Steam:

32. Check that the water tank has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
33. Press the on/off switch (11): the indicator light (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
34. Position the lever switch (13) on steam mode (up/high position).
35. As soon as the light (21) goes on, the machine is ready for use. PL41LEMAUS: the indicator light (21) goes off.
36. Open the steam/hot water knob (4). First some water will flow out and then the steam.
37. Put the cup with the desired infusion under the steam tube (6) and turn the knob (4) completely.
38. When the drink has been suitably frothed, close the steam/hot water knob (4).

39. **IMPORTANT:** after you have frothed your milk, reopen the steam/hot water knob (4), position the steam switch (13) on hot water (middle) and push up the switch (22). When the water flows out of the steam tube (6), close the steam/hot water knob (4) again, at the same time push down the switch (22) and re-position the switch (13) on coffee again (down). Clean carefully the steam/hot water tube (6). This operation is needed to restore the water circuit inside the machine's tubes.

Hot water:

40. Check that the water tank has been filled in with water by looking at the water level indicator (20).
41. Press the on/off switch (11): the indicator light (14) will come on. Do this operation only if the machine is off. If it's on pass to the following point.
42. Position the lever switch (13) on hot water (middle).
43. As soon as the indicator light (21) remains on, the machine is ready for use. PL41LEMAUS: the indicator light (21) goes off.
44. Open the steam/hot water knob (4) and push up the lever switch (22).
45. Hot water will flow out from the steam arm (6) immediately.
46. Once you have got the desired quantity of hot water, push down the switch (22) and close the steam/water knob (4).
47. After obtaining hot water from the arm (6), make sure that there is still water in the tank.

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning

The machine must be cleaned at least once a week.

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

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

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

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

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

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

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

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

BACKFLUSHING:

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

Material needed:

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

Group cleaning. Follow these steps:

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

Cleaning of the accessories through immersion. Follow these steps:

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

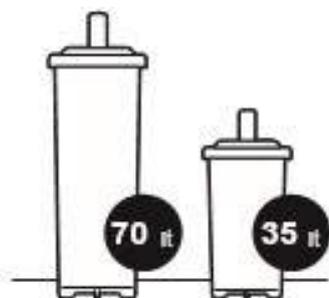
DESCALING THE MACHINE

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

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

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

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



TECNICAL DATA:

Voltage: 230 V – 50 Hz -- Power: 1050 W -- Pump pressure: 15 bar

Water tank: 2,7 litres -- Heating time: ca. 3 min.

Dimensions (HxLxD): 34,5*23*27 cm -- Weight: 7,2 kg

To be operated with ground coffee and coffee pods

For voltage 240V – 50Hz: art. PL41LEMN.

PL41LEMUK: assembled with UK plug -- PL41LEM-120 - 120V-60 Hz -- PL41LEM-60 220V 60 Hz

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

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

DESCRIPTION:

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

**Avertissements généraux**

Le présent manuel est une partie intégrante et essentielle du produit. Lisez attentivement les instructions qu'il contient car elles donnent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et l'entretien. Conservez soigneusement ces instructions pour les consulter ultérieurement.

- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.
- Cet appareil est projeté uniquement pour la préparation de café expresso et boissons chauds, à travers l'eau chaude ou la vapeur, et pour le pré-réchauffement des tasses.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que : cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et les autres espaces de travail ; fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et les autres types de logements ; bed & breakfast et équivalents. Cet appareil n'est pas indiqué pour le fonctionnement continu de type professionnel.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Ces instructions mettent en garde contre l'usage impropre.
- Ne jamais installer l'appareil dans une zone où on pourrait utiliser le jet d'eau.
- Les appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé seulement par des personnes informées et qui en ont la connaissance, en particulier pour ce qui concerne les normes de sûreté et d'hygiène.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle indiquée précédemment est inappropriée et peut être source de danger ; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultants d'une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces de rechange et/ou d'accessoires qui ne sont pas originaux.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de réparations effectuées ailleurs que dans les centres service après-vente autorisés.
- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance et utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Si l'appareil reste stocké dans des espaces où la température peut se baisser jusqu'au gel, vider la chaudière et les circuits de l'eau.
- Ne pas nettoyer avec des jets d'eau, ni plonger l'appareil (entier ou parties de l'appareil) dans l'eau ou d'autres liquides.

Dans tous les cas énoncés précédemment, la garantie n'est pas valable.



Consignes de sécurité essentielles

Étant donné que l'appareil est un appareil électrique, le risque de choc électrique ne peut pas être exclu. Il faut donc respecter scrupuleusement les remarques de sécurité suivantes :

- Avant la mise sous tension, assurez-vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette appliquée sur la carrosserie de l'appareil et que l'installation électrique est dotée d'une mise à terre.
- Ne pas altérer l'appareil. En cas de problème, s'adresser au technicien autorisé ou au centre service après-vente autorisé le plus voisin.
- Ne jamais toucher l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée reste librement accessible, pour permettre de débrancher la fiche électrique si nécessaire.
- Pour débrancher la fiche électrique tirer directement sur celle-ci. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation car il pourrait être endommagé.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise et s'adresser au service d'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche électrique ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le centre service après-vente.
- Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'adaptateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.
- L'utilisation des adaptateurs non recommandés ou vendus par le producteur peut causer incendie, électrochoque ou blessure.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de le monter, démonter et nettoyer.
- Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pende librement de la table et ne pas le laisser en proximité de surfaces chaudes, y compris le four, angles ou objets tranchants.



Avertissements sur le risque de brûlure

Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur. Respecter donc scrupuleusement les remarques suivantes concernant la sécurité.

- Éviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
- Toucher avec précaution la buse vapeur / eau chaude (6).
- Ne jamais retirer le porte-filtre (8) pendant la préparation du café.
- Les pièces marquées par l'étiquette « CAUTION HOT » sont des pièces très chaudes, approchez-les et manipulez-les avec un maximum de prudence.
- Placer sur le chauffe-tasses (2) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine expresso. Il est interdit de placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.
- Essuyer attentivement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (2).

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

1. Otez la machine de la boîte et éloignez tous les sachets et le matériel d'emballage.
2. Positionnez la machine sur une surface stable et plane, loin de fontes de chaleur et de robinets du réseau hydrique.
3. Enlevez le couvercle amovible (19) du réservoir et ôtez le réservoir en faisant attention à ne pas endommager les tubes à l'intérieur.
4. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide.
5. Remettez le réservoir 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).
6. Insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant (vérifiez le voltage).
7. 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.
8. Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur général (11). Le voyant lumineux (14) s'illuminera pour confirmer l'alimentation au réseau électrique.
9. Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4).
10. Positionnez l'interrupteur à levier (13) sur eau chaude (à moitié) et appuyez l'interrupteur (22).
11. Lorsque l'eau sort du bec de la buse de vapeur (6), abaissez l'interrupteur (22) et fermez le bouton vapeur/eau chaude (4). Positionnez l'interrupteur à levier (13) sur café (en bas).
12. Lorsque ces opérations sont terminées, la machine peut rester branchée.

Préparation du café expresso avec du café moulu :

13. Contrôlez que le réservoir contient de l'eau, en regardant le verre niveau de l'eau (20).
14. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant (14) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant). Assurez-vous que l'interrupteur (13) soit positionné sur café (en bas).
15. Dès que le voyant (21) s'allume, la machine est prête à l'emploi. PL41LEMAUS : le voyant (21) s'éteint.
16. 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.
17. Avec l'aide de la mesure à café (16) en dotation, (1 mesure = 1 tasse ; 2 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.
18. 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).
19. Levez l'interrupteur distribution café/eau chaude (22). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar.
20. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, abaissez de nouveau l'interrupteur (22).
21. Enlevez le porte-filtre (8) et jetez le marc de café, vérifiez que le porte filtre soit propre et insérez-le dans le support (5) pour le maintenir à la juste température.

Préparation du café expresso avec les dosettes :

22. Contrôlez que le réservoir contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
23. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant (14) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant). Assurez-vous que l'interrupteur (13) soit positionné sur café (en bas).
24. Dès que le voyant (21) s'allume, la machine est prête à l'emploi. PL41LEMAUS : le voyant (21) s'éteint.
25. Insérez le filtre pour dosettes (18) dans le porte filtre (8), après l'avoir réchauffé comme décrit au point 7.
26. Otez la dosette de son emballage en faisant attention à ne pas l'endommager.
27. Insérez la dosette dans le filtre pour dosettes (18).
28. 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).
29. Levez l'interrupteur distribution café/eau chaude (22). Le manomètre (17) indiquera la pression atteinte, de 8 à 14 bar.
30. Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, abaissez de nouveau l'interrupteur (22).
31. Enlevez le porte filtre (8) et jetez la dosette usée.

Vapeur :

32. Contrôlez que le réservoir contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
33. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant (14) s'allume (faites ces opérations seulement si la machine est éteinte, autrement passez au point suivant).
34. Positionnez l'interrupteur (13) sur vapeur (en haut).
35. Quand le voyant (21) s'allume, la machine est prête à l'emploi. PL41LEMAUS : le voyant (21) s'éteint.
36. Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude (4). Au début il y aura une perte d'eau et de la vapeur.
37. Mettez, sous la buse vapeur (6), le récipient contenant la boisson souhaitée et tournez complètement le bouton (4).
38. A la fin de l'opération, refermez le bouton vapeur/eau chaude (4).

39. **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 (à moitié) 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), simultanément abaissez l'interrupteur (22) et remettez l'interrupteur (13) sur café (en bas); 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 :

40. Contrôlez que le réservoir contient de l'eau, en regardant le verre niveau du réservoir (20).
41. Appuyez sur l'interrupteur général (11). Le voyant (14) s'allume (seulement si la machine est éteinte, autrement passer au point suivant).
42. Positionnez l'interrupteur (13) sur eau chaude (à moitié).
43. Lorsque le voyant (21) s'allume, la machine est prête à l'emploi. PL41LEMAUS : le voyant (21) s'éteint.
44. Ouvrez le bouton de vapeur/eau chaude (4) et levez l'interrupteur (22).
45. Il y aura immédiatement une sortie d'eau de la buse vapeur (6).
46. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur l'interrupteur (22) et refermez le bouton de vapeur/eau chaude (4).
47. Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir contient de l'eau.

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par semaine.

Avant de commencer, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil soit froid.

Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon Lelit (référence MC972 non fourni) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.

Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fourni) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

Pour nettoyer les parties amovibles de la machine, vous pouvez utiliser de l'eau courante tiède. En aucun cas, vous ne devez mettre les filtres et les porte-filtres dans le lave-vaisselle.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer les filtres après chaque utilisation, vous devez simplement vérifier que les orifices ne soient pas obstrués. Au contraire, pour conserver une machine performante, il est indispensable que la buse vapeur et le porte-filtre soient soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Nettoyez le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui altèrent le goût de l'expresso.

Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

BACKFLUSHING :

Il est conseillé d'effectuer la procédure de nettoyage une fois par semaine et/ou chaque 100 cafés préparés. Les instructions suivantes sont valables pour tous les types de groupe montés sur nos machines à café expresso.

Matériel nécessaire :

- Filtre aveugle (art. MC002/C pour porte-filtres diamètre 57)
- Brosse (art. PL106)
- Détergent machine espresso (art. PL103)

Nettoyage du groupe distributeur. Opérations à suivre :

1. Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre
2. Verser 1 cuillère (3-5 gr) de poudre détergente dans le filtre aveugle
3. Insérer le port-filtre dans le groupe de la machine
4. Faire commencer la préparation du café et laisser fonctionner pour environ 10 secondes
5. Arrêter la préparation et maintenir fermé pour environ 10 secondes
6. Sans enlever le porte-filtre répéter l'opération 5 fois
7. Enlever le porte-filtre, faire commencer la distribution et utiliser l'eau chaude qui coule du groupe pour rincer le porte-filtre, ensuite arrêter la distribution.
8. Utiliser la brosse pour nettoyer sous le groupe, le joint du groupe et les ailes du groupe distribution. Nettoyer avec l'aide d'un chiffon humide, en éliminant les résidus de la poudre de café
9. Insérer de nouveau le porte-filtre dans le groupe distribution et pour rincer le groupe répéter les points 4-5-6 sans utiliser la poudre détergente
10. Ensuite jeter le premier café préparé.

Nettoyage des accessoires à travers immersion. Opérations à suivre :

1. Dans une carafe insérer les filtres et le porte-filtre avec la manche vers le haut
2. Verser 3 cuillères (10gr) de poudre détergente dans la carafe
3. Verser dans la carafe de l'eau très chaude jusqu'à couvrir toute la partie en métal du porte-filtre
4. Attendre au moins 15 minutes
5. Enlever les accessoires et rincer avec de l'abondante eau potable chaude
6. Ensuite jeter le premier café préparé avec les accessoires lavés.

Détartrage de la machine

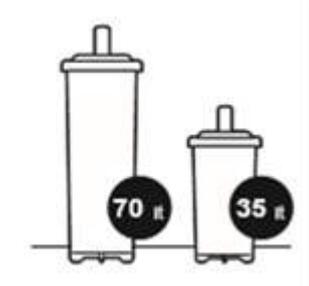
L'utilisation de la machine génère une formation naturelle de calcaire, plus ou moins rapidement, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil et la dureté de l'eau.

Les dépôts calcaires bouchent les conduits et diminuent la température de l'eau en influençant la qualité de l'extraction du café et en réduisant la durée de la vie de votre appareil.

Pour éviter la formation du calcaire qui se dépose également dans les circuits internes, nous vous recommandons de toujours utiliser la cartouche filtrante à résine Lelit (référence MC747 - MC747PLUS non fourni). Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche filtrante purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café.

Ne pas oublier que la cartouche perd son efficacité après un certain nombre de litres traités. L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer.

Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, INTRODUIRE DANS LE RESERVOIR D'EAU SEULEMENT DES PRODUITS DETARTRANS NATURELS.



DONNEES TECHNIQUES

Alimentation électrique : 230V – 50 Hz / 120V-60 Hz -- Puissance : 1050 W

Pression de la pompe : 15 bar -- Durée de réchauffage : environ 3 min

Capacité du réservoir d'eau : 2,7 litres

Dimensions : 34,5*23*27 cm -- Poids : 7,2 kg

Fonctionnement avec : café moulu et café en dosettes.

Pour alimentation électrique 240V – 50Hz : art. PL41LEMN.

PL41LEMUK : montée avec câble et fiche UK - PL41LEM-120 - 120V-60 Hz - PL41LEM-60 220V 60 Hz

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 meilleures 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 :

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

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



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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Gemme Italian Producers srl dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè espresso tipo: **PL41LEM – PL41LEMAUS**, alla quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 secondo le disposizioni delle direttive: 2014/35/UE – 2014/30/UE

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 product:

Coffee machine type: **PL41LEM – PL41LEMAUS** to which this declaration relates conforms to the following standards:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 pursuant to directives:

2014/35/UE – 2014/30/UE

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



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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Machine espresso type : **PL41LEM – PL41LEMAUS** à laquelle se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes :

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 selon les dispositions des directives:

2014/35/UE – 2014/30/UE

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



Castegnato, 01/12/2014
Amministratore delegato

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

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.

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.

GARANTIEBEDINGUNGEN UO GESETZLICHE GARANTIE

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

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

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

MC174LEM_REV02_05/2018

**Gemme Italian Producers srl**

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

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

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