

User Manual
for the following models:

EN

English

Vip Line

Kate - PL82T

Dimensions:

33.5x27.5x44 cm

Net weight:

12 kg

Power supply:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Power output:

1200 W

Pump pressure:

15 bar

Water Tank Capacity:

2,5 lt

Brass boiler capacity:

300 ml



THANK YOU FOR CHOOSING US

Careful design and choice of components are the secret of the excellent performance of all of our models.

We develop our products with technology applied only to the best professional machines.

The materials used meet very high standards of quality and reliability to provide you with durable, and long-lasting products.



Write down the serial number of your product

Serial number

Purchased from

Date of purchase



For more information,
please register your product on **care.lelit.com**

Index

Safety notes	4	
Main specifications	9	3
LCC - Lelit Control Center	10	
Product overview	11	
Instructions for use	12	
The art of Espresso coffee	19	
Cleaning and maintenance	23	
Solving the most common problems	26	
Warranty terms	28	

01.

Safety notes

Warnings, please read carefully before use.

This espresso machine is suitable for the preparation of 1 or 2 cups of coffee; it is equipped with a multi-directional wand for dispensing steam and hot water. The controls on the front panel have easy understandable symbols. The machine is designed for domestic use and is not suitable for continuous professional use. The noise rating of the unit does not exceed 70 dB (A).

The data and images shown are subject to change without notice in order to improve the performance of the machine.

Symbols used

It is absolutely essential to observe the following warnings and symbols:



Shock hazard. *Failure to comply may cause electric shock with danger to life.*



Burn hazard. *Failure to comply may cause severe burns.*



Caution. *Failure to comply may cause damage to the appliance.*



Please Note. *This symbol indicates important advice and information for the user.*

Numbers in brackets

The numbers in brackets refer to the key provided in the description of the appliance in **Chapter 04 "Product overview"** and to the pictures in the **Quick start guide** attached.

IMPORTANT SAFEGUARDS



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.

- 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 kept 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 (17).

- Never remove the filter holder (e) 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 (12). Other objects should not be placed there.

- Dry the cups thoroughly before placing them on the cup warmer (12).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

02. Main specifications

We design our machines based on our customers' needs.

We are sure that the features selected for this model will meet all your wishes, so you can make perfect tasting espresso for yourself and your guests.

9



LCC (Lelit Control Center)

To adjust the boiler temperature and to control constantly the perfect settings for making coffee, and to program the grinding times.



Pre-brewing

To moisten the coffee for a few seconds before the start of the actual brewing stage. This compacts the coffee powder and improves the flow of the espresso.



Coffee Slider

An innovative dispensing spout that can be used for both one or two cups and that allows the user to see the coffee cream on its way towards the cup.



Stainless steel

For maximum hygiene in the kitchen and easy cleaning of the appliance. A simple wipe with a sponge and your machine will shine again.



Built-in grinder

To have always a fresh grinding to prepare an espresso coffee with an intense taste.



Energy saving

When the machine is not used for a long time, it automatically enters the power-saving mode. This saves money for you and valuable resources for the planet.

03.

LCC - Lelit Control Center

10

LCC (Lelit Control Center) is the brain of the new Lelit espresso machines. It has an elegant, graphic LED display of the latest generation. It controls all the functions of the machine and allows you to adjust the settings, as well as giving valuable tips on how to achieve the best results.

LCC lets you manage a number of settings in your machine:

- The temperature of the coffee and hot water dispensed
- The temperature of the steam dispensed
- The ideal time taken to dispense the coffee
- Enabling/disabling of pre-brewing function
- Grinding times



Everything under control

The user interface, that operates the display, constantly communicates the machine status and suggestions to get the best Espresso.

04. Product overview

Take your new espresso coffee machine out of the box and have a look at the various components and accessories designed for you.

11

- | | |
|--|--|
| 1. Beans hopper cover. | 11. Water tank cover |
| 2. Beans hopper. | 12. Wide cup warmer. |
| 3. On/off switch | 13. Steam/hot water dispensing knob |
| 4. Micrometric regulation grinding wheel. | 14. Backlight brew pressure gauge |
| 5. Coffee switch. | 15. LCC (Lelit Control Center). |
| 6. Steam switch. | 16. Coffee distribution group. |
| 7. Hot water switch. | 17. Multi-directional steam/hot water wand. |
| 8. Adjustable filterholder pin. | 18. Self-cleaning cup-holding grate. |
| 9. Grinding switch (PUSH). | 19. Removable water drainage tray. |
| 10. Filterholder fork. | |

What's in the box

- a.** Plastic tamper
- b.** Coffee measuring spoon
- c.** Power cord
- d.** Blind filter
- e.** Filter holder with filter for 1 and 2 cups
- f.** Raises cup
- g.** LELIT Resin filter, cod. MC747

05.

Instructions for use

Lelit coffee machines are not automatic. To make a good cup of coffee, you must know how to use them properly and will need a bit of practice. Follow the instructions carefully. You can also refer to the **Quick start guide** where you will find illustrated instructions. You'll soon be making coffee just like in the cafes, with the ideal smooth, creamy texture you prefer.



to start

Starting the machine

It is important to carefully follow these instructions the first time the machine is started, to ensure that it works properly. These instructions are only for the first time the machine is used. The in-structions given in the subsequent chapters are for all further use. For subsequent uses do not consider this chapter and follow the chapter Making an Espresso.

A

Open the packaging

A.1 Open the packaging and place the machine on a flat surface.



Be careful. *The unit weighs 12 kg.*

B

Water filling

B.1 Remove the tank from its seating (11).

B.2 Fill the tank with water at room temperature.

B.3 Replace the tank in its seating.



Caution. *The tank is fitted with a device that automatically detects the presence of water. When repositioning the tank, check that the tubes are not bent and that the filter is fully inserted into the end of one of them. In case of lack of water, the LCC will show a warning signal. Follow the in-structions in section B to refill the tank.*

C

Filling the hopper with coffee beans

C.1 Remove the cover (1).

C.2 Fill the hopper (2) with the chosen coffee beans.

C.3 Place the cover back in its seat.

 **Caution.** *Never use the grinder without the cover on the hopper.*

Switch on the coffee machine

 **Caution.** *Ensure the power supply voltage is the same as that indicated on the information plate and that the supply system has an adequate circuit breaker.*

D.1 Connect one end of the power cord (c) to the socket in the machine and the other (plug) into the wall socket.

D.2 Turn on the espresso machine by pressing the main on/off switch (3). The display (15) will show the Lelit logo, the three switches and the gauge will go on for a short time.

 **Note.** *Only for the first time that the machine is switched on, the machine will start to fill the boiler automatically. During this operation, water will flow from the coffee distribution group and the Lelit logo will flash on the LCC display.*

D.3 .On the LCC display (15) you'll see the water boiler temperature flashing. This will grow until the set temperature will be reached.

D.4 Wait until the bar is fully loaded and "Ok" appears on the display. This way the machine will reach the set temperature.

D.5 After reaching the pre-set temperature, the bar will disappear the machine will be ready for use.

Checking that the machine is working properly

Coffee

E.1 Insert the filter holder (e) without coffee firmly onto the coffee distribution group (16), so as to align the handle with the padlock symbol on it.

 **Note.** *With a new machine, in order to reach this position, it is advisable to moisten the edge of the filter with water. After a short period of use, this position will be reached regularly without excessive effort.*

E.2 Press the coffee switch (5) to dispense about half a litre of water. The display (15) will show the coffee icon and a countdown from the pre-set time for the coffee dispensing.

E.3 When you've taken about half a litre of water, press the switch (5) to stop dispensing.



Note. *This procedure helps filling the hydraulic circuit completely and rinsing the circuit itself.*

Hot water

E.4 Place a jug under the steam/hot water wand (17).

E.5 Press the hot water switch (7). The pump starts and the water icon appears on the display (15), accompanied by the indication to rotate the steam/hot water knob (13).

E.6 Turn the steam/hot water knob (13) counter clockwise.

E.7 As soon as water comes out of the wand (17), rotate the knob (13) clockwise to close it and press the switch (7) again to stop the function.

Steam

E.8 Point the steam/hot water wand (17) onto the cup-holding grate (18)

E.9 Press the steam switch (6). The LCC display (15) will flash, showing the water temperature in the boiler. Wait until the bar is complete, so that the machine reaches the operating temperature for steam dispensing.

E.10 When the desired temperature has been reached, the bar will disappear and the steam icon will appear, accompanied by an indication to turn the steam/hot water knob (13). The machine is now ready for use.

E.11 Turn the steam/hot water knob (13) counter clockwise.

E.12 When steam comes out from the nozzle, turn the knob (13) clockwise to close it and press the steam (6) again to return the machine to its function of dispensing coffee and hot water.



Note. *If the machine hasn't been used for 30 minutes or more, the machine will go in stand-by (energy saving status). The display and the heating element will be switched off, and the coffee switch (5) will flash every 3 seconds to indicate the stand-by status. To restart the machine, you have to press the coffee switch (5).*



to start

Making an Espresso

Thanks to the pre-set function settings, the machine is immediately ready to dispense espresso coffee. To change the settings, please refer to "Changing the LCC settings" section.



Note. *The machine comes with a cup warmer (12). Using warm cups enhances the organoleptic qualities, the flavour and aroma of an Espresso.*



Preparing the machine for making coffee

F.1 Turn on the espresso machine by pressing the main on/off switch (3). The display (15) will show the Lelit logo, the three switches and the gauge will go on for a short time.

F.2 Insert the filter holder (e) without coffee firmly onto the coffee distribution group (16), so as to align the handle with the padlock symbol on it.

F.3 On the LCC display (15) you'll see the water boiler temperature flashing. This will grow until the set temperature will be reached.

F.4 Wait until the bar is fully loaded and "Ok" appears on the display. This way the machine will reach the set temperature.

F.5 After reaching the desired temperature, the bar will disappear and the machine will be ready for use.

15
.....

Regulate the grinding

 **Note.** *The grinder has been set in the factory for a medium size grinding, ideal for the grinding of most types of coffee blends, available in the market.*

 **Caution.** *Regulate the grinding always and only while the grinder is grinding.*

G.1 Rotate the grinding wheel (4) to change the coffee granulometry. Rotate the wheel anti-clock-wise (towards the small points) to obtain a finer grinding, clock-wise for a coarser grinding.

 **Note.** *Micrometric regulation does not require any blockage.*

 **Note.** *If the coffee flow in your espresso machine is very slow, the coffee grinding is too fine, if it's quick, the coffee grinding is too coarse. Many factors influence the coffee flow such as: the amount of coffee, its pressing, the espresso machine adjustments, how clean the filters are and also the climatic conditions.*

Adjust the doses

 **Note.** *By using the LCC you can program the grinding time for both doses.*

 **Note.** *The factory pre-set parameters are 6,0 seconds for 1 dose and 12 seconds for 2 doses. The grinding time can vary from 2 seconds to 20 seconds.*

H.1 To enter in the programming mode and change the grinding times, press the "-" button repeatedly until the display shows the icon and the time (6,0") for 1 dose and (12") for 2 doses.

H.2 Press the "+" button to access, and then press the "-" or "+" button to

decrease or increase the grinding time.

H.3 Three seconds after the last press of a button, LCC stores the data and exits from settings mode.

Grind and distributing the coffee

I.1 Insert the selected filter into the hot filter holder (e).

I.2 Check that the hopper is filled with beans and that it has the cover (1).

I.3 Position the filter holder, with the correct filter inserted, on the fork (10) to "hook" it with the pin (8).

I.4 To grind 1 dose, press once the grinding switch (9) (PUSH). The grinder grinds the dose according to the set time. Wait until the grinding is over. Remove the filter holder from the fork (10).

I.5 To grind 2 doses, press twice the grinding switch (9) (PUSH). The 2 presses have to be within 2 seconds. The grinder grinds the dose according to the set time. Wait until the grinding is over. Remove the filterholder from the fork (10).

I.6 Check the grinding and the quantity per dose.

I.7 To grind any quantity of coffee continuously, press the switch (9) (PUSH) and keep it pressed. Remove the filterholder from the fork (10) once the desired quantity has been ground.

I.8 Press the coffee with the tamper (a) and remove any coffee residues from the edge of the filter holder.

 **Note.** We suggest 7 g for one cup and 14 g for two cups.

I.9 Snap the filter holder(e) firmly onto the coffee distribution group (16), so as to align the handle with the padlock symbol on it.

I.10 Place one or two cups on the cup-holding grate (18), under the filter holder(e).

I.11 Press the coffee switch (5) to start dispensing. The display (15) shows a countdown in sec-onds.

 **Note.** The countdown display is only to indicate the ideal extraction time and can be modified as explained in the "Edit LCC settings" section.

I.12 When the countdown is over, the display will show "OK" but not stop the machine. Once the required amount has been dispensed, press the switch (5) to stop dispensing coffee.

I.13 Remove the filter holder(e), empty out the coffee grounds and clean thoroughly with a damp cloth.

 **Caution.** The filter holder must not be removed before coffee brewing is completed.

 **Note.** To prepare a good espresso, the coffee pump pressure gauge (14) must be in the green zone, while dispensing is in progress.

for experts **Steam and hot water**

The device is equipped with a steam/hot water wand that can foam the milk to perfection, producing the creamy and compact foam that is the mark of the real cappuccino.

17

Preparing the coffee machine

J.1 Press the steam (6). The LCC display (15) will flash, showing the water temperature in the boiler. Wait until the bar is complete, so that the machine reaches the operating temperature for steam dispensing.

J.2 When the desired temperature is reached, the bar will disappear and the steam icon will appear, accompanied by an indication to turn the steam/hot water knob (13). The machine is now ready for use.

 **Caution.** Never place your hands or other body parts under the steam/hot water wand. Risk of scalding

Steam distribution

K.1 Open the knob (13) counter clockwise with the steam / hot water wand (13) pointed at the cup-holding grate (18) and release the initial amount of water.

K.2 When steam comes out, close the knob (13), place a jug with the beverage to be foamed under the steam wand and re-open the steam/hot water knob (13).

K.3 When the desired result has been achieved, close the steam/hot water knob (13) turning it clockwise and press the steam switch (6) to turn off the steam function.

 **Note.** The machine, thanks to its electronic controls, returns to the coffee/water function if the steam function has not been used for a certain period.

 **Note.** See chapter 06 “The art of Espresso coffee” for the best way to froth milk.

 **Caution.** Clean the steam/hot water wand (17) after every use by pointing the steam wand to the cup-holding grate and dispensing some steam. Thoroughly clean the wand (17) with a sponge or clean cloth. In the chapter “Cleaning and maintenance”, you will find all the necessary advice.

Hot water distribution

L.1 Press the hot water (7). The pump starts and the water icon appears on the display (15), accompanied by the indication to rotate the steam/hot water knob (13).

L.2 Place a jug under the steam / hot water wand (17) and open the knob (13) counter-clockwise until you reach the desired amount.

L.3 When the desired amount has been reached, close the knob (13) clockwise and press the hot water (7) to stop the function.

 **Note.** *The machine is equipped with an electronic control that stops the water function after a pre-determined time. To withdraw more water, repeat the “Dispense hot water” operation.*



for experts

Adjusting the LCC settings

The LCC - Lelit Control Center (15) has pre-set default settings. Here you can discover how to adjust them.

Changing the factory settings

M.1 Press the “-” button to enter settings mode, and scroll through the menu.

M.2 Press “+” to change the setting. The setting flashes.

M.3 Change its value and/or state by using the “-” and “+” buttons.

M.4 3 seconds after the last press of a button, LCC stores the data and exits from settings mode.

 **Note.** *Converting the temperature: press “+” and “-” buttons at the same time for about 3 seconds. When the display shows “C-F”, release both buttons and afterwards press the button “+” to convert the temperature from Celsius degrees to Fahrenheit degrees. About 3 seconds after the last button has been pressed, the setting will be saved.*

06.

The art of Espresso coffee

Contrary to what you might think, making a perfect Espresso is not that easy. It takes experience, ability, passion and a little bit of curiosity. In this paragraph we would like to share with you some of the basic rules for making a perfect cup of Espresso.

Suggested doses:

Ristretto (Strong) about 20 ml – Espresso about 30 ml – Lungo (Long) about 60 ml.

The “5 M’s”

If you want to make perfect Espressos, you should start by ensuring the five essential factors which turn a simple cup of coffee into an Espresso for connoisseurs! These are the “5 M’s”; in Italian: *miscela* (blend), *macinatura* (grinding), *macchina* (machine), *manualità* (skill) and *manutenzione* (maintenance).

1- Miscela (Blend)

Good Espressos are always made with a good blend of coffee. An Espresso with the right taste requires a blend of two types of coffee, Arabica and Robusta. The first gives the coffee its delicate aroma and the right amount of acidity, while the second type gives it its full taste, body and cream. The quantities depend on your own taste. Try out different combinations until you find the blend you like best!

2- Macinatura (Grinding)

The grinder is a must for making good Espresso. Coffee should always be ground just before it is used so that it preserves its taste and aroma. The Lelit

grinders let you adjust the grinding level to suit the coffee blend in order to establish the correct extraction time and amount of cream.

3- Macchina espresso (Espresso machine)

Lelit machines are designed and built so that the water temperature can be adjusted to suit your needs. In addition, setting this variable correctly will allow you to extract from the ground coffee, not only the soluble substances that give it taste, but also the non-soluble ones that give body and flavour to your coffee.

4- Manualità (Skill)

Half of the result depends on how you use the machine. A passionate expert is an essential part of the Espresso production chain and can enhance the result to bring additional value to the final product. Passion and practice are, therefore, the secrets to learning how to use the machine. You can experiment with different blends of coffee, grinding, pressing, water temperature and pressure, not just to make an Espresso, but

to make the one that is just right for you.

5- Manutenzione (Maintenance)

Daily maintenance, scheduled maintenance and care of the machine will ensure the quality of the beverage and the durability of the product you have purchased. A clean machine says a lot about your passion for coffee making.

Coffee varieties

.....

The choice of the blend is an essential factor for making the ideal coffee for your taste. There are a lot of different varieties of coffee blends on the market to choose from. The differences in flavour, aroma and texture depend on the quantities of the two varieties of coffee that make the blend.

Arabica

This is a sweeter and more delicate variety of coffee, with a rich aroma and cream that is very thin, dense and compact.



Arabica

It is grown between 900/2000 m
Rich aroma.

Caffeine between 0.9 ~ 1.7%

Robusta

This variety is woody, bitter, full-bodied and spicy, with little aroma. Its cream is more frothy and grey.



Robusta

It is grown between 200/600 m
Spicy aroma.

Caffeine between 1.8 ~ 4%

No variety of coffee can make an ideal Espresso on its own.

The perfect Espresso has a top layer of cream 2-3 mm thick, a nut brown to dark brown colour, with reddish tinges and light streaks, a harmonious flavour, a strong, balanced aroma and a sweet, long-lasting aftertaste.

It has a strong aroma with notes of flowers, fruits, toast and chocolate. These sensations can last just a moment or can persist for a few minutes in your mouth. The taste is round and well structured. The acid and bitter perceptions are well balanced whereas there is little or no astringency.

The ideal parameters to obtain this type of coffee are:

7 ± 0,5 g. of ground coffee.

25 seconds to brew 30 ml.

88 / 92°C when brewing and 80°C in the cup.

8/10 bar pressure during extraction.

Even Arabica blends often contain a small amount of Robusta, which is necessary to enhance the cream and add aroma and body to the espresso.

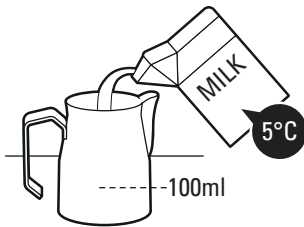
Blends made for coffee bars usually contain 20% Robusta but in southern Italy, where they prefer a stronger taste, the percentage can reach 40-50%. At the end of the day, it's just a matter of taste...Experiment until you find the blend you like best!

Cappuccinos

There's nothing better than a cappuccino to start your day. Although they are made and served everywhere, few people know how to make one properly. Making the coffee is only part of this complex procedure. The froth often creates major problems, but thanks to the steam wand on our machine, with a few suggestions and a little practice you'll soon be making cappuccinos just like in the coffee bars!

Milk and jug

You need 100 ml of milk to make a cappuccino.

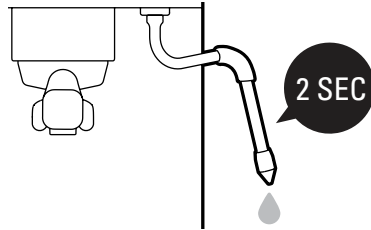


Fresh whole milk provides a smoother, creamier and tastier froth. Milk will not froth at over 65°C, so cold milk from the fridge should be used to allow more time for it to froth. The best jug, on the other hand, is one made of stainless steel, provided with a spout, such as Lelit models (codes PL101 PL102-not included). The level of milk should never exceed half the volume of the jug.

Frothing the milk

Before using the steam wand, some steam should be released for about two

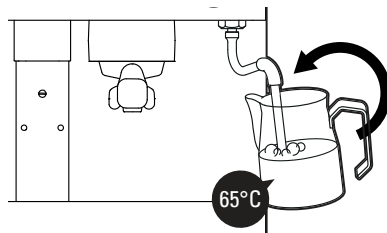
seconds, as it always contains some water due to condensation.



Insert the wand so that the end of the nozzle is near the side of the jug (pretend you have split the top section into four parts and insert the nozzle into one of them) and about one centimetre below the surface of the milk. Since the milk will start to expand in volume, you will have to gradually lower the jug so that the nozzle is always kept immersed at the same depth. This process is complete when the milk reaches a temperature of about 37°C, or when you can feel the warmth with your hand. You can use the thermometer too (code PL107 - not included).

Processing the milk

This phase is very important to make the cream thick, with a fine texture and a shiny surface.



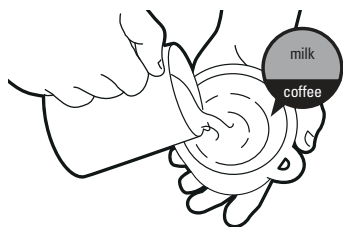
Insert the wand all the way down and tilt

the jug to create a vortex. Heat the milk to the desired temperature, without exceeding 65°C. *Close the steam.*

Prepare the milk by first tapping the jug on the countertop to remove any air bubbles and then rotating it to keep the milk and froth well amalgamated. The final result should be a smooth, creamy surface without any bubbles.

Pouring the milk

You should leave the milk to settle for a least half a minute, so we suggest you always prepare it before making the coffee. The doses for a cappuccino should be one part Espresso and two equal parts of milk and froth.



Clean the steam wand with a damp cloth.



**To see the tutorial,
please scan the QR-Code.**

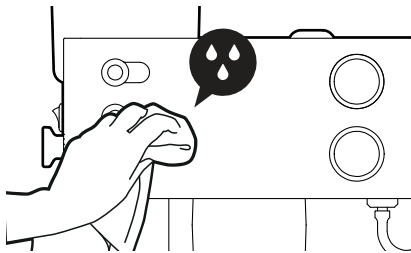
To read the QR code,
download the proper app
from your store.

07. Cleaning and maintenance

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

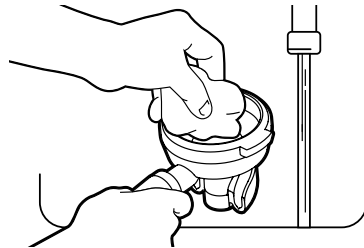
Cleaning

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 filter holder 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

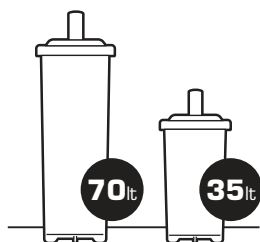
best performance from your machine, it is essential to thoroughly clean the steam wand and filter holder after each use.



The filter holder 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.

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 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.**



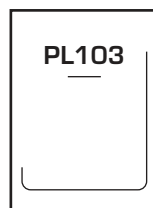
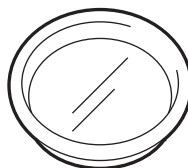
Watch the tutorial to understand how the water softener filters work.

Backflushing

It is advisable to backflush the machine once a month (washing the operational parts used during

brewing) using the blind filter sup-

plied (d) and the Lelit detergent sachets (code PL103 - not included).



This is done very easily, simply by following the instructions on the sachet. Any other servicing must be performed only by an authorized service representative.

Cleaning of the mills

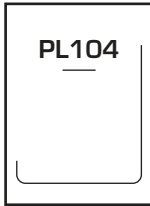
It's well known that the coarseness of the ground coffee affects the quality of the espresso in the cup.

During grinding, some coffee particles deposit between the teeth of the millstones reducing the distance between the discs, or between the cones and consequently also the size of the grains of coffee powder which come out of the grinder.

These deposits, consisting of fats and oils, due to the high temperatures developed between the mills, go rancid quickly and create molds that damage the ground coffee in an irreversible way.

The cleaning of the mills and of the mill chamber becomes extremely important. This must be performed with a specific product (PL104 – not included), i.e a powder formed by small crystals based on gluten-free food

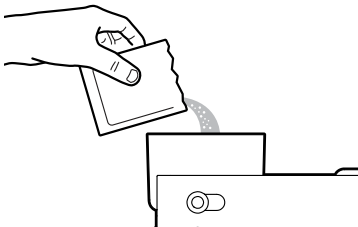
starches with a very high absorbing power for oils and fats. Passing through the mills the crystals clean away the coffee deposits enabling the grinding of a coffee powder free of odors.



Any eventual residues do not contain substances harmful to the consumer or harmful to the grinder.

Cleaning the mills is very easy, just follow the following steps:

- a) Empty completely the beans hopper (2).
- b) Press the grinding switch in order to get rid completely of the remaining coffee beans.
- c) Pour a pack of grinder detergent powder (PL104) into the hopper (2), paying attention to the fact that the powder must penetrate the mills.



- d) Press the button (9-Push) for about 5 seconds so that the powder penetra-

tes completely through the mills.

e) Fill the hopper (2) with coffee beans.

f) Throw away the first couple of portions of ground coffee.

g) The cleaning is over.

Maintenance

We advise to replace the mills periodically, once worn out.

Maintenance has to be fulfilled just by an authorised service center and with original spare parts.

08.

Solving the most common problems

We recommend careful reading of this guide in order to solve the most common problems before referring to an authorised service centre.

26

① The coffee is too cold when dispensed

The machine has not yet reached its operating temperature.	Follow the instructions in the “Prepare an Espresso” paragraph.
The filter holder has not been heated adequately.	Follow the instructions in the paragraph “Turn on the machine.”

② The coffee is dispensed too quickly and without cream

The grind is too coarse.	Grind the coffee more finely.
The quantity of coffee is insufficient.	Increase the amount of coffee.
The coffee has not been pressed enough.	Press coffee more firmly.
The coffee used is old or unsuitable.	Replace the coffee.

③ The coffee is not dispensed or is only dispensed in drops

The grind is too fine.	Grind the coffee more coarsely.
The amount of coffee is too much.	Decrease the amount of coffee.
The coffee has been pressed too much.	Press the coffee less.
The dispenser head is clogged.	Run a backflush, see the “Cleaning and Care” section.

④ The LCC does not light up and the machine does not work

The plugs of the power cable are not inserted correctly.	Insert the power cord plugs into their respective sockets correctly.
The power cable is damaged.	Contact the service centre

⑤ The machine does not dispense steam

The hole at the end of the steam/hot water wand is obstructed.	Free the hole with the aid of a needle.
--	---

⑥ The power is on, but the set temperature is not reached

The circuit breaker is interrupted.	Contact the service centre
The LCC is not working.	Contact the service centre

7 The coffee grinder does not grind coffee

Dirty grinding blades (oils and fats deposits of coffee residues).	Carry out the grinding blades cleaning, see the user manual (Cleaning of the mills) for the operating instructions.
The grinding blades are too close, they are touching.	Adjust the setting to obtain a coarser grinding.
Grinding blades worn	Contact the service center
Foreign object that blocks grinding blades	Contact the service center

8 The grinder stops due to the motor overheating

The grinder has worked for a long time in continuous, causing an overheating of the motor.	Wait until the motor cools down (15-30min.) before switching on again the grinder.
--	--

9 Alarms shown on the display

There is no water into the tank	On the display the following icon appears:  Remove the water tank from its housing. Fill the tank with water at room temperature. Reposition the tank in the housing
The temperature probe is in short circuit (or the detected temperature is above 200°C), all the machine functions will be disabled.	On the display the following icon appears:  Contact the service center
The temperature probe is faulty or disconnected all the machine functions will be disabled.	On the display the following icon appears:  Contact the service center
The grinder has exceeded the maximum time of grinding in continuous. (20 seconds)	On the display the following icon appears:  After a waiting time of 100 seconds, the grinder will automatically reset.

09.

Warranty terms

Legal warranty

28

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.



IMPORTANT INFORMATION

For the correct disposal of the product in accordance with EU DIRECTIVE 2002/96/EC and with Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005. At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special authorised 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 caused by improper disposal and enables recovery of the materials it contains, with significant savings in energy and resources. The product is marked with a crossed-out wheeled bin as a reminder of the need to dispose of household appliances separately.

29



EC DECLARATION OF CONFORMITY

Gemme Italian Producers srl declares under its own responsibility that the product:

Coffee machine type: PL82T

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:

Low Voltage Directive EC 2006/95 – Directive EMC EC 2004/108

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

Castegnato, 01/11/2016 - Managing Director

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)



Mode d'emploi
pour les modèles:

FR

Français

Ligne Vip

Kate - PL82T

Dimensions:

33.5x27.5x44 cm

Poids net:

12 kg

Alimentation électrique:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Puissance:

1200 W

Pression pompe:

15 bar

Capacité réservoir d'eau:

2,5 l

Capacité chaudière en laiton:

300 ml



62

MERCI DE NOUS AVOIR CHOISIS

Une conception soignée et une véritable attention dans le choix des composants sont le secret des excellentes performances de tous nos modèles.

Nous développons nos produits en utilisant les technologies réservées aux meilleures machines professionnelles.

Les matériaux employés sont conformes aux normes élevées de qualité et de fiabilité afin de vous proposer des produits solides et conçus pour durer.



Inscrivez le numéro de série de votre produit

N° de série

Lieu d'achat

Date d'achat



Pour un plus d'information,
enregistrez votre produit sur **care.lelit.com**

Index

Remarques de sécurité	64	
Caractéristiques principales	70	63
LCC - Lelit Control Center	71	
Présentation du produit	72	
Mode d'emploi	73	
L'art de l'expresso	81	
Nettoyage et entretien	85	
Résolution des problèmes les plus courants	88	
Conditions de garantie	90	

01.

Remarques de sécurité

Avertissements à lire avant la première utilisation.

La machine à café expresso convient pour préparer une ou deux tasses de café. Elle est équipée d'une buse pivotante pour la production de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes situées sur la partie avant sont indiquées avec des symboles faciles à interpréter. La machine est conçue pour un usage domestique et ne convient pas pour une utilisation professionnelle continue. Le bruit de l'appareil ne dépasse pas 70 dB (A).

Les données et les images présentées sont sujettes à modification sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

Symboles utilisés

Il est essentiel de respecter les avertissements et les symboles indiqués ci-dessous:



Risque de choc électrique. L'inobservation peut être à l'origine d'un choc électrique entraînant un risque de décès.



Risque de brûlures. L'inobservation peut être à l'origine de brûlures superficielles ou graves.



Attention. L'inobservation peut être à l'origine de blessures ou de dommages à l'appareil.



N.B. Ce symbole indique des conseils ou des informations importantes pour l'utilisateur.

Chiffres entre parenthèses

Les chiffres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la description de l'appareil au **Chapitre 04 "Présentation du produit"** et aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES



Recommandations générales

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.

- Le dispositif peut être utilisé 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 ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des

enfants sans surveillance.

- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, 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. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sans surveillance.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- 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 ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que: cuisine du personnel dans les com-

merces, 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.

- Conservez les éléments d'emballage (sacs en plastique, le polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.

- L'appareil est conçu uniquement pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de la vapeur et pour le préchauffage des tasses.

- 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.

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, (y compris les enfants) ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications d'une personne responsable sur la façon d'utiliser l'appareil

en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels.

- Toujours veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance et utilisé à l'extérieur.

- Ne pas nettoyer avec des jets d'eau, ni plonger l'appareil dans l'eau.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

- Si l'appareil est stocké dans des pièces où la température peut descendre au dessous du point de congélation, vider la chaudière et les tubes de circulation de l'eau.

- 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.

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.

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.

- Toujours insérer la fiche du câble d'alimentation dans la prise de la machine et seulement ensuite insérer la fiche du câble dans la prise de courant.
- Pour débrancher complètement l'appareil fermer d'abord toutes les fonctions et ensuite retire 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 élec-

trique ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le centre service après vente.

- Débrancher la machine quand elle n'est pas utilisée.
- Laisser se refroidir avant de mettre ou enlever des parties de l'appareil et avant de le 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 ou d'objets tranchants.
- L'utilisation des accessoires annexes qui ne sont pas recommandés par le producteur de l'appareil peut causer incendie, électrochoc ou blessures aux personnes.
- Ne jamais placer sur ou auprès d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- 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 à un 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.

- Afin d'éviter incendie, électrochoc ou blessure aux personnes ne jamais plonger le câble d'alimentation, les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides.

- 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'adap-

tateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.



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.

- Attention : les surfaces chaudes restent chaudes pendant une certaine durée après leur utilisation.

- Eviter 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 (17).

- Ne jamais retirer le porte-filtre (e) 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 (12) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine espresso. 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 (12).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

02.

Caractéristiques principales

70

.....

Nous concevons nos machines en fonction des besoins d'utilisation de nos clients. Nous sommes convaincus que les caractéristiques que nous avons choisies pour ce modèle répondront à tous vos désirs, pour créer un café au goût parfait pour vous comme pour vos invités!



LCC

Pour régler la température de la chaudière et avoir toujours sous contrôle les paramètres optimaux pour l'extraction du café et la programmation de la mouture.



Préinfusion

Humidifier la pastille de café quelques secondes avant le début de la véritable infusion rend la poudre de café compacte et permet d'obtenir un meilleur écoulement de l'expresso.



Coffee Slider

Un bec de distribution innovant qui peut être utilisé indifféremment avec une ou deux tasses et permet d'observer la crème de café qui s'achemine vers la tasse.



Acier inoxydable

Pour un maximum d'hygiène dans la cuisine et pour faciliter le nettoyage. Avec un simple coup d'éponge la machine brillera à nouveau.



Moulin intégré

Pour avoir toujours une mouture fraîche et pouvoir préparer un café espresso intense.



Économie d'énergie

Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, elle entre automatiquement en mode économie d'énergie, pour ne pas gaspiller des ressources précieuses pour nous et la planète.

03.

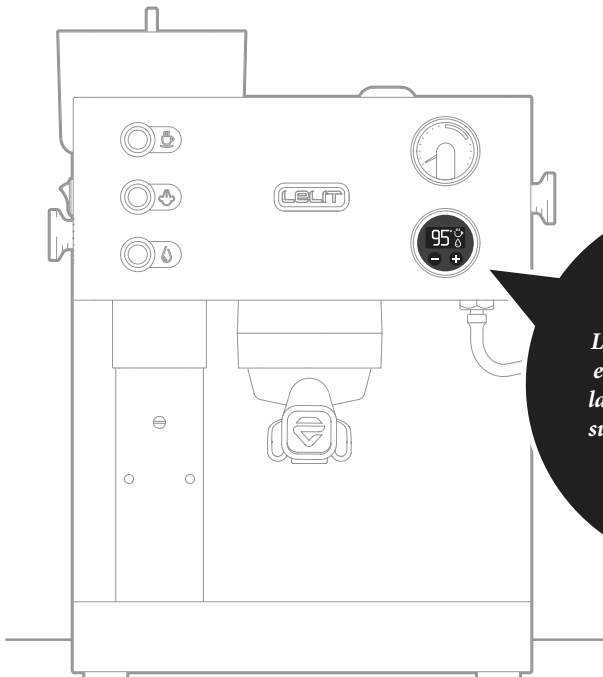
LCC - Lelit Control Center

LCC (Lelit Control Center) est le nouveau cerveau des machines espresso Lelit. Son élégant écran graphique à LED dernière génération abrite un système permettant de contrôler les fonctions de la machine, de modifier ses paramètres et fournit également de précieux conseils pour obtenir un résultat excellent.

71
.....

LCC vous permet de gérer les différents paramètres de votre machine:

- Température extraction café et distribution chaude
- Température vapeur
- Durée idéale de l'extraction du café
- Activation / désactivation de la pré infusion
- Durée de la mouture



**Tout est
sous contrôle**

*L'affichage communique
en permanence l'état de
la machine ainsi que des
suggestions pour obtenir
le meilleur Espresso.*

04.

Présentation du produit

72

.....

Ôtez votre nouvelle machine espresso de son emballage pour comprendre les différents composants et les accessoires conçus pour vous.

Les chiffres correspondent aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.

- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle trémie café | 10. Support portefiltre |
| 2. Trémie café | 11. Couvercle du réservoir d'eau |
| 3. Interrupteur général marche/arrêt | 12. Chauffe-tasses |
| 4. Roue pour le réglage micrométrique de la mouture | 13. Bouton vapeur/eau chaude |
| 5. Touche de production du café | 14. Manomètre rétroéclairé pour extraction café |
| 6. Touche de production de la vapeur | 15. LCC (Lelit Control Center) |
| 7. Touche de production de l'eau chaude | 16. Groupe extraction café |
| 8. Pivot réglable pour accrocher le portefiltre | 17. Buse vapeur/eau chaude |
| 9. Touche démarrage mouture (PUSH) | 18. Grille porte-tasses autonettoyante |
| | 19. Bac de récupération d'eau amovible |

Contenu de la boîte

- a.** Tamper en plastique
- b.** Cuillère doseuse à café
- c.** Câble d'alimentation
- d.** Filtre aveugle
- e.** Porte-filtre avec filtre 1 et 2 tasses
- f.** Support
- g.** Cartouche filtrante à résines LELIT, cod. MC747

05.

Mode d'emploi

Les machines espresso Lelit ne sont pas des machines automatiques. Pour réussir à obtenir un bon café, il faut savoir les utiliser correctement et faire quelques essais. Suivez attentivement les instructions. Reportez-vous également au **Guide rapide** qui vous fournit les instructions illustrées. Bientôt, vous serez en mesure de réaliser un café comme au bar, doux et crémeux à la perfection, exactement comme vous l'aimez.

73
.....



pour commencer

Premier démarrage

Il est important de suivre attentivement toutes les instructions lors du premier démarrage afin de vérifier le bon état de marche de la machine. Ces instructions doivent être suivies seulement à la première utilisation. Pour les utilisations suivantes, ne pas tenir compte du présent chapitre et suivre le chapitre Préparer un Espresso.



A Ouvrez l'emballage

A.1 Ouvrez l'emballage et placez l'appareil sur une surface plane.



Attention. L'appareil pèse 12 kg.



B Recharge de l'eau

B.1 Enlevez le réservoir de son siège (11).

B.2 Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante.

B.3 Replacez le réservoir dans son siège.



Attention. Le réservoir est équipé d'un dispositif de reconnaissance automatique de la présence de l'eau. En remplaçant le réservoir dans son siège, vérifiez que les tuyaux ne soient pas pliés et que le filtre - à l'extrémité de l'un d'eux - soit correctement inséré.



C Remplissez la trémie avec du café en grains

- C.1** Enlevez le couvercle de la trémie (1).
- C.2** Remplissez la trémie (2) avec le café en grains présélectionné.
- C.3** Remplacez le couvercle dans son siège.

 **Attention.** *Ne jamais faire démarrer l'appareil sans avoir placé le couvercle dans son siège, sur la trémie.*

74

.....

Mettez la machine expresso sous tension

 **Attention.** *Assurez-vous que la tension du réseau coïncide avec celle indiquée sur l'étiquette avec les données techniques et que le circuit d'alimentation électrique comprend un disjoncteur en état de marche.*

- D.1** Branchez une extrémité du câble d'alimentation (c) à la prise de la machine et l'autre (fiche électrique) à la prise de courant.
- D.2** Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (3). Le logo Lelit s'affichera à l'écran (15), les trois touches et le manomètre s'allumeront pendant un court moment.

 **Remarque.** *Uniquement au premier démarrage, la machine démarre pour remplir automatiquement la chaudière; lors de cette opération, de l'eau s'écoulera de la machine pour 40 sec. et le logo Lelit clignotera à l'écran du LCC.*

- D.3** Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière, qui augmentera jusqu'à la température établie.
- D.4** Attendez jusqu'à ce que la barre soit complète et que l'écran montre OK, afin que la machine atteigne la température prédéfinie.
- D.5** Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et la machine est prête à l'emploi.

Vérifiez le fonctionnement

Café

- E.1** Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (16) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

 **Remarque.** *Si la machine est neuve, pour arriver à cette position, il est conseillé d'humidifier le bord du filtre avec de l'eau. Après une courte période d'utilisation, cette position sera atteinte systématiquement sans efforts excessifs.*

E.2 Appuyez sur la touche café (5) pour faire couler environ un demi-litre d'eau. L'écran (15) affichera l'icône du café et un compte à rebours à partir du temps prédéfini pour l'extraction du café.

E.3 Une fois la quantité indiquée ci-dessus atteinte, appuyez sur la touche (5) pour arrêter la distribution.



Remarque. *De cette façon, on favorise le remplissage complet du circuit hydraulique ainsi que son rinçage.*

75

Eau chaude

E.4 Placez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude (17).

E.5 Appuyez sur la touche eau chaude (7). La pompe démarre et l'écran (15) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton distribution vapeur/eau chaude (13).

E.6 Tournez le bouton distribution d'eau chaude (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

E.7 Dès que l'eau sort de la buse (17), tournez le bouton (13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche (7) pour arrêter la fonction.

Vapeur

E.8 Dirigez la buse vapeur/eau chaude (17) sur la grille du bac (18).

E.9 Appuyez sur la touche vapeur (6). Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière. Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température de fonctionnement pour la distribution de la vapeur.

E.10 Après avoir atteint la température prédéfinie, la barre disparaîtra et l'icône de la vapeur apparaîtra avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (13). La machine est prête à l'emploi.

E.11 Tournez le bouton vapeur / eau chaude (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

E.12 Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (13) pour le fermer et appuyez de nouveau sur la touche vapeur (6) pour ramener la machine au mode café et eau chaude.



pour commencer

Préparer un Espresso

Grâce aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, la machine est immédiatement prête à l'emploi. Pour modifier les paramètres, veuillez vous référer au paragraphe « Modifier les paramètres LCC ».

 **Remarque.** *La machine est dotée d'un chauffe-tasses (12). L'utilisation de tasses chaudes fait ressortir les qualités organoleptiques de l'Expresso.*

Préparez la machine expresso pour l'extraction

F.1 Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général marche / arrêt (3). Le logo de Lelit s'affichera à l'écran (15), les trois touches et le manomètre s'allumeront pendant un court moment.

F.2 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (16) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

F.3 Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière, qui augmentera jusqu'à la température établie.

F.4 Attendez que la barre soit complète et que l'écran montre OK, afin que la machine atteigne la température prédéfinie.

F.5 Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et la machine est prête à l'emploi.

Réglez la mouture

 **Remarque.** *Le moulin à café est réglé en fabrique avec un degré moyen de mouture, apte pour moudre divers types de cafés trouvables sur le marché.*

 **Attention.** *Effectuez le réglage toujours et seulement quand le moulin est en train de moudre du café.*

G.1 Tournez la roue de réglage (4) pour affiner la granulométrie du café. Tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (petits points) pour obtenir une mouture plus fine, dans le sens des aiguilles d'une montre (gros points) pour obtenir une mouture plus grosse.

 **Remarque.** *Le réglage micrométrique n'a besoin d'aucun blocage.*

 **Remarque.** *Si l'extraction du café avec votre machine expresso résulte trop lente, le café est moulu trop fin ; si l'extraction résulte trop rapide, le café est moulu trop gros. Beaucoup de facteurs peuvent influencer l'extraction du café comme par exemple la quantité de café, le pressage du café, le réglage de la machine à café expresso, le nettoyage des filtres et les conditions climatiques.*

Réglez les doses

 **Remarque.** *Le moulin à café a en dotation un dispositif LCC (Lelit Control Center) à travers lequel il est possible de régler la durée de mouture pour les deux doses.*

Remarque. Les paramètres de fabrication sont 6 secondes pour 1 dose et 12 secondes pour 2 doses. La durée de la mouture peut être variée de 2 à 20 secondes.

H.1 Pour avoir accès à la programmation et régler le temps de mouture pour 1 dose ou 2 doses, appuyez plusieurs fois la touche "-" du LCC, jusqu'à ce que l'écran montre l'image et la durée (6,0" pour 1 dose, 12,00" pour 2 doses).

H.2 Appuyez la touche "+", ensuite appuyez la touche "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée de la mouture.

H.3 3 secondes après la dernière pression sur une des deux touches, le LCC mémorise les données et abandonne la modalité de programmation.

77
.....

I Moulez et extrayez le café

I.1 Vérifiez que la trémie soit pleine de café en grains et que le couvercle (1) soit mis dans son siège.

I.2 Placez le filtre choisi dans le porte-filtre chaud (e).

I.3 Placez le portefiltre, avec le filtre choisi inséré, dans le support (10) et accrochez-le au pivot (8).

I.4 Pour moudre 1 dose de café donnez un impulse à la touche (9 PUSH). Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la fin de la mouture. Décrochez le portefiltre du support (10).

I.5 Pour moudre 2 doses de café, donnez deux impulsions rapprochés entre 2 secondes à la touche (9 PUSH). Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la fin de la mouture. Décrochez le portefiltre du support (10).

I.6 Vérifiez le degré de mouture du café obtenu et la quantité pour chaque dose.

I.7 Pour moudre une quantité à choix appuyez et tenez appuyée la touche (9 PUSH). Décrochez le portefiltre du support (10) après avoir terminé la mouture de la dose désirée.

I.8 Tassez le mélange de café avec le tamper (a) et éliminez les résidus éventuellement présents sur le bord du filtre.

Remarque. Il est conseillé d'utiliser une quantité de 7 grammes pour une dose et de 14 grammes pour deux doses.

I.9 Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (16) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

I.10 Placez une ou deux tasses sur la grille porte-tasse (19), sous le porte-filtre (e).

I.11 Appuyez sur la touche café (5) pour commencer l'extraction. L'écran (15) indique un compte à rebours en secondes.

Remarque. Le compte à rebours sert uniquement à indiquer la durée d'extraction

idéale et peut être modifié en suivant la rubrique « Modifier les paramètres LCC ».

I.12 À la fin du compte à rebours, l'écran affichera l'indication « OK », mais la machine ne sera pas bloquée. Une fois que la dose souhaitée a été atteinte, appuyez sur la touche (5) pour arrêter l'extraction du café.

I.13 Retirez le porte-filtre (e), éliminez le marc de café et nettoyez le porte-filtre soigneusement avec un chiffon humide.

 **Attention.** *Le porte-filtre ne doit pas être détaché avant la fin de l'extraction du café.*

 **Remarque.** *Pour préparer un bon espresso, le manomètre de la pompe de café (14) doit atteindre la zone verte pendant l'extraction.*

 pour les experts
Vapeur et eau chaude

Le dispositif est équipé d'une buse vapeur/eau chaude qui permet de monter parfaitement le lait et d'obtenir une mousse onctueuse et compacte avec laquelle préparer un cappuccino dans les règles de l'art.

 Préparez la machine espresso

J.1 Appuyez sur la touche vapeur (6). Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière. Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température de fonctionnement pour la distribution vapeur.

J.2 Après avoir atteint la température prédéfinie, la barre disparaîtra et l'icône vapeur apparaîtra avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (13). La machine est prête à l'emploi.

 **Attention.** *Ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps sous la buse vapeur/eau chaude. Risque de brûlures.*

 Distribuez la vapeur

K.1 Tournez le bouton (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec la buse vapeur / eau chaude (17) orientée vers la grille porte-tasses (19) et videz la quantité d'eau initiale.

K.2 À la sortie de la vapeur, tournez le bouton (13) pour le fermer, placez un récipient avec la boisson à faire mousser sous la buse vapeur et ré-ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (13).

K.3 Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude

(13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche vapeur (6) pour désactiver la fonction vapeur.

 **Remarque.** La machine dispose d'une commande électronique qui, après un temps prédéfini de non-utilisation de la fonction vapeur, retourne au mode production café/eau.

 **Remarque.** Consultez le chapitre 06 "L'art du café expresso" afin de découvrir la meilleure technique pour faire mousser le lait.

79

 **Attention.** À la fin de chaque utilisation de la vapeur nettoyez la buse vapeur/eau chaude (17): orientez le tuyau de vapeur vers la grille porte-tasse et faites sortir de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (17) avec une éponge ou un chiffon propre. Au paragraphe « Nettoyage et entretien », vous trouverez tous les conseils nécessaires.

Distribuez de l'eau chaude

L.1 Appuyez sur la touche eau chaude (7). La pompe démarre et l'écran (15) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (13).

L.2 Placez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude (17) et tournez le bouton (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir, jusqu'à ce que vous obteniez la quantité souhaitée.

L.3 Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude (13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer et appuyez sur la touche eau chaude (7) pour arrêter la fonction.

 **Remarque.** La machine est équipée d'une commande électronique qui se bloque après un temps prédéfini d'utilisation de l'eau. Pour obtenir plus d'eau, réitérez l'opération « Distribuer de l'eau chaude ».



pour les experts

Modifier les paramètres LCC

LCC - Lelit Control Center (15) est pré-réglé. Ci-dessous, vous pouvez apprendre comment modifier les réglages.

Modification des paramètres d'usine

M.1 Appuyez sur « - » pour entrer dans les paramètres, et faites défiler le menu.

M.2 Appuyez sur « + » pour changer le paramètre. Le paramètre affiché clignote.

M.3 Modifiez la valeur et / ou l'état en utilisant les touches « - » et « + ».

M.4 Trois secondes après la dernière pression d'une touche, LCC mémorise les données et sort du menu paramètres.



Remarque. Pour modifier l'unité de mesure de la température : appuyez les touches « - » et « + » simultanément pour 3 secondes. Quand l'écran affiche « C-F », relâchez les deux touches et ensuite appuyez la touche « + » pour changer Celsius avec Fahrenheit. 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, la donnée est mémorisée.

06. **L'art de l'expresso**

Contrairement à ce que vous pourriez penser, la préparation d'un Espresso parfait n'est pas aussi simple que cela. Il faut de l'expérience, du savoir-faire, de la passion et un peu de curiosité. Dans ce paragraphe, nous voulons partager avec vous quelques notions de base sur la préparation de l'Espresso idéal.

81
.....

Doses conseillées: Serré env. 20 ml - Espresso env. 30 ml - Long env. 60 ml.

Les «5 M»

Si vous souhaitez préparer un Espresso selon les règles de l'art, commencez par respecter les cinq paramètres fondamentaux qui font d'un simple café, un Espresso pour les connaisseurs! Beaucoup de gens appellent ces paramètres les «5 M»: mélange, mouture, machine, maîtrise et maintenance.

1- Mélange

À la base d'un grand Espresso, il y a toujours un grand mélange. Pour obtenir un Espresso au goût équilibré vous devez mélanger deux variétés de café, l'Arabica et le Robusta. Le premier donne un arôme délicat et la juste acidité, le deuxième apporte une saveur pleine, du corps et de la crème dans la tasse. Les proportions dépendent uniquement de votre goût. Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient!

2- Mouture

Le moulin à café est un passage obligatoire pour faire un bon Espresso. En effet, le café devrait toujours être

moulu quelques instants avant d'être utilisé afin qu'il conserve sa saveur et son arôme. Avec les moulins Lelit, vous pouvez régler le niveau de mouture en fonction du mélange pour décider la juste vitesse d'extraction et la bonne quantité de crème.

3- Machine

Les machines Lelit sont conçues et fabriquées de telle sorte que la température de l'eau est ajustée en fonction de vos besoins. C'est aussi grâce au bon réglage de cette variable que vous parviendrez à extraire de la mouture non seulement les substances solubles responsables du goût, mais aussi les éléments non-solubles qui donnent du corps et de la saveur à votre café.

4- Maîtrise

La moitié du résultat dépend de la façon dont on utilise les outils du métier. Un expert passionné est un élément essentiel de la chaîne de production de l'expresso et peut changer le résultat dans la tasse en apportant de la valeur ajoutée au produit final. La

passion et la pratique sont les secrets pour apprendre à connaître votre machine et pour tester les différents mélanges, moutures, pressages, températures et pressions de l'eau afin de réaliser un simple café Espresso mais qui sera exactement selon votre goût.

5- Maintenance

La maintenance quotidienne, la maintenance périodique et l'entretien de la machine sont les garants d'une bonne boisson et assureront la longévité du produit que vous avez acheté.

Une machine propre communique une attention particulière à votre passion.

Les variétés de café

Le choix du mélange est une étape fondamentale pour assembler le café parfait pour votre palais. Dans le commerce, on trouve de nombreux mélanges parmi lesquels choisir. La différence de goût, de parfum, de consistance dépend des proportions dans lesquelles les deux variétés de café sont présentes.

Arabica

Il s'agit de la variété la plus douce et délicate avec un arôme rond et riche. Il donne une crème très fine, dense et compacte.



Arabica

Cultivé entre 900 et 2000 mètres.
Arôme riche.
Caféine entre 0,9 ~ 1,7 %

Robusta

Cette variété est boisée, amère, corsée, épicée avec un arôme pauvre. Elle donne une crème plus mousseuse et grise.



Robusta

Cultivé entre 200 et 600 mètres.
Arôme épicé.
Caféine entre 1,8 ~ 4 %

Aucune variété de café ne peut à elle seule créer l'Espresso idéal.

Un Espresso idéal se présente avec une couche de crème d'une épaisseur de 2 à 3 mm. de couleur noisette avec une tendance au brun, avec des reflets rougeâtres et des stries claires, un goût équilibré, un arôme fort, doux, parfumé avec un goût qui reste longtemps en bouche. Il a un arôme puissant avec des notes floréales, de fruits, de pain grillé et de chocolat. Ces sensations peuvent être de courte durée, ou elles peuvent persister en bouche pendant plusieurs minutes. Le goût est rond, bien structuré. Les sensations d'acide et d'amer sont bien équilibrées tandis que l'astringence est absente ou peu perceptible.

Les paramètres idéaux pour l'obtenir sont:

Une quantité de $7 \pm 0,5$ grammes de café moulu.

Une extraction de 25 secondes pour 30 ml.

Une température d'extraction de 88/92°C et 80°C dans la tasse.

Une pression d'extraction de 8/10 bars.

Même les mélanges 100 % Arabica ont souvent un soupçon de Robusta qui sert à gonfler la crème et à donner du parfum et du corps à l'expresso. Les mélanges servis au bar contiennent en général 20 % de Robusta, mais dans le sud de l'Italie on préfère un café avec une saveur plus forte et ce pourcentage peut atteindre jusqu'à 40-50 %. En définitive, il s'agit d'une question de goût... Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient!

Le cappuccino

Pour bien commencer votre journée, rien de tel qu'un Cappuccino! Même s'il est servi et consommé partout, peu de gens savent vraiment comment en préparer un à la perfection.

La préparation du café n'est qu'une partie de la procédure complexe pour réaliser un cappuccino. C'est souvent la mousse qui pose les plus gros problèmes, mais grâce à la buse vapeur de nos machines, à quelques conseils et à un peu de pratique vous saurez bientôt comment préparer un Cappuccino comparable à ceux qui sont servis au bar!

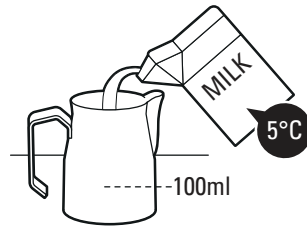
Lait et pichet

La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 100 ml.

Pour obtenir une mousse lisse, crémeuse et savoureuse, il est préférable d'utiliser du lait frais entier. Puisque le lait ne monte plus au-delà de 65 °C, utilisez uniquement du lait sortant du réfrigérateur afin d'avoir davantage de temps pour le faire monter. Le pichet le plus approprié est en acier

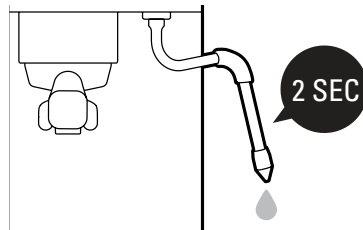
inoxydable et muni d'un bec verseur, telle que celui de Lelit (code PL101-PL102-non fourni).

Le niveau du lait ne doit jamais dépasser la moitié du volume du pot.



Faire mousser le lait

Avant d'utiliser la buse vapeur, laissez sortir la première vapeur qui contient toujours un peu d'eau de condensation pendant environ deux secondes.

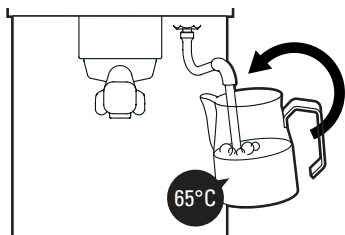


Immergez la buse de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche de la paroi du pichet (imaginez que vous séparez la section supérieure en quatre parties et placez-le au centre de l'une d'elles) et à environ un centimètre au-dessous de la surface du lait. Puisque le lait prend du volume, vous devrez abaisser progressivement le pichet afin de conserver l'extrémité de la buse toujours à la même profondeur. Cette phase se termine lorsque

la température atteint environ 37°C, c'est-à-dire lorsque vous commencez à sentir le lait tiédir avec votre main. Vous pouvez éventuellement utiliser aussi le thermomètre (cod. PL107 - non fourni).

Transformer le lait

Cette étape est importante pour rendre la crème compacte, à la texture fine et à la surface brillante.

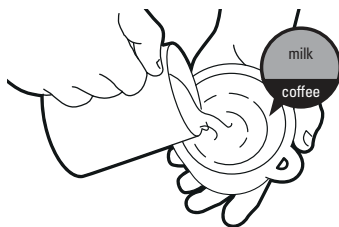


Enfoncez la buse au fond et inclinez le pichet pour créer un tourbillon. Réchauffez le lait jusqu'à obtenir la température désirée sans dépasser 65°C. *Fermez la vapeur.* Avec le lait obtenu, tapez d'abord légèrement le pichet sur un plan pour éliminer toutes les bulles éventuelles, faites-le tourner avec des mouvements amples pour que le lait et la mousse restent bien amalgamés. Vous devriez obtenir une surface lisse, crémeuse et sans bulles.

Verser le lait

Le lait doit reposer pendant au moins trente secondes, donc il est recommandé de le préparer toujours avant le café. Les proportions du Cappuccino doivent être: un tiers d'Espresso et deux tiers de lait et de mousse en parties égales. Lorsque vous avez terminé, n'oubliez pas de décharger un peu de vapeur pour éviter

que le lait pénètre dans les orifices de l'embout et de nettoyer la buse avec un chiffon humide.



Pour consulter le tutoriel, scannez le Code QR.

07.

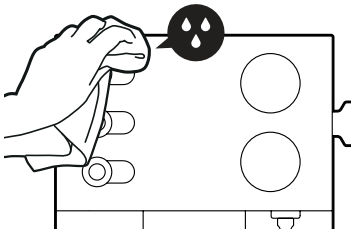
Nettoyage et entretien

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

Nettoyage

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.

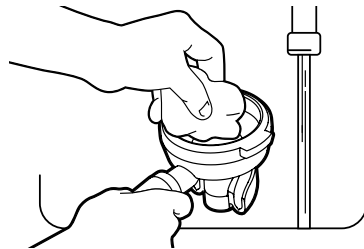


Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fournie) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

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.

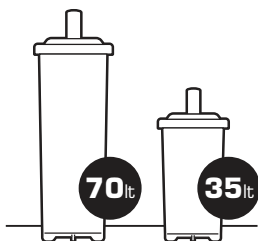
Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une for-

mation 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. 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.

L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer.

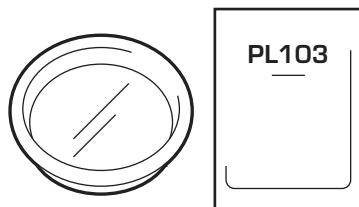
Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, INTRODUIRE DANS LE RESERVOIR D'EAU SEULEMENT DES PRODUITS DETARTRANTS NATURELS.



Regardez le tutoriel pour mieux comprendre comment les cartouches filtrantes fonctionnent.

Back-flushing

Une fois par mois, il est recommandé d'effectuer le back-flushing (nettoyer les parties actives utilisées lors de la distribution) en utilisant le filtre aveugle fourni (d) et les sachets appropriés de détergent Lelit (référence PL103 non fourni).



Effectuer le backflushing est très simple, il suffit suivre les instructions indiquées sur la boîte du sachet meme.

Nettoyage des meules

On sait que la granulométrie du café détermine la qualité de l'expresso dans la tasse.

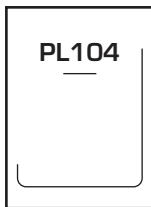
Pendant la mouture, certaines particules de café se déposent entre les interstices des dents des meules en réduisant la distance entre les disques ou les cônes et par conséquent en réduisant aussi la dimension des grains de poudre de café qui sortent du moulin.

Ces incrustations données par les matières grasses et les huiles, à contact avec les hautes températures qui se forment entre les meules, deviennent rances après peu de temps et elles favorisent la création des moisissures qui endommagent le café moulu de manière irréversible.

Il est donc important effectuer le nettoyage des meules et de la chambre de

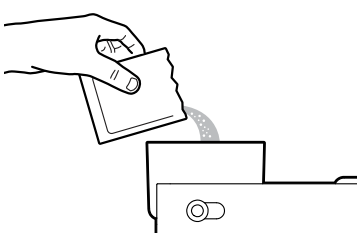
mouture en utilisant un produit spécifique (PL104 – non fourni), sous forme d'une poudre réalisée par de petits cristaux à base d'amides alimentaires sans gluten, avec un très haut niveau d'absorption pour huiles et matières grasses. En passant entre les meules, les cristaux nettoient les résidus de café, en assurant ensuite une mouture sans odeurs désagréables.

Les éventuels résidus du produit ne contiennent pas de substances nocives pour l'utilisateur et ils n'endommagent pas le moulin.



Effectuer le nettoyage des meules est très simple, il suffit suivre les indications suivantes :

- a) Videz complètement la trémie (2).
- b) Actionnez le moulin afin d'éliminer complètement tous les grains de café restés à l'intérieur des meules.
- c) Versez dans la trémie (2) le contenu d'un sachet de produit (PL104) en s'assurant que la poudre pénètre entre les meules.



d) Actionnez le moulin pour environ 5 secondes en appuyant sur la touche (9 PUSH) pour que la poudre passe complètement entre les meules.

e) Versez du café en grains dans la trémie (2).

f) Actionnez le moulin et éliminez les premières 2-3 moutures

g) L'opération de nettoyage est finie.

Maintenance

On conseille de remplacer périodiquement les meules, surtout si elles sont usées.

La maintenance doit être effectuée seulement par personnel technique qualifié et en utilisant pièces originales.

08.

Résolution des problèmes les plus courants

88

Nous vous recommandons de lire attentivement ce guide pour résoudre les problèmes les plus courants avant de vous adresser au centre service après vente autorisé.

① Le café s'écoule trop froid

La machine n'est pas encore à température.	Suivez les instructions au paragraphe « Préparer un espresso ».
Le porte-filtre n'a pas été chauffé correctement.	Suivez les instructions dans le paragraphe « Allumez la machine ».

② Le café coule trop rapidement et sans crème

La mouture est trop grossière.	Moulez le café plus fin.
La quantité de café est insuffisante.	Augmentez la dose de café.
Le café n'a pas été suffisamment pressé.	Pressez davantage le café.
Le café utilisé est vieux ou inadapté.	Remplacez le café.

③ Le café ne coule pas ou coule par petites gouttes

La mouture est trop fine.	Moulez le café plus gros.
La quantité de café est excessive.	Diminuez la dose de café.
Le café a été trop pressé.	Pressez moins le café.
L'embout est obstrué.	Exécutez un rinçage, consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

④ LCC ne s'allume pas et la machine ne fonctionne pas

Les fiches du câble d'alimentation ne sont pas branchées correctement.	Branchez correctement les fiches du cordon d'alimentation dans les prises respectives.
Le câble d'alimentation est endommagé.	Adressez-vous au Service après-vente

⑤ La machine ne produit pas de vapeur

Le trou de l'extrémité de la buse vapeur / eau chaude est obstrué.	Dégagez le trou à l'aide d'une aiguille.
--	--

⑥ L'appareil est sous tension, mais ne parvient pas à la température paramétrée

La résistance est endommagée.	Adressez-vous au Service après-vente
LCC ne fonctionne pas.	Adressez-vous au Service après-vente

7 Le moulin ne fonctionne pas

Les meules sont sales.	Effectuez le nettoyage des meules, voir les instructions dans le paragraphe "Nettoyage des meules".
Les meules sont à contact	Réglez le moulin sur une mouture plus grosse.
Les meules sont usées	S'adresser au service après-vente.
Les meules sont bloquées	S'adresser au service après-vente.

8 Le moulin se ferme

Le moulin a travaillé trop en causant un sur-réchauffement du moteur.	Attendez que le moteur se refroidisse avant d'actionner le moulin (entre 15 et 30 minutes).
---	---

9 Avertissements affichés sur l'écran

L'eau dans le réservoir est finie	L'écran affiche l'image suivante:  Enlevez le réservoir de son siège (11). Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante. Remettez le réservoir dans son siège.
La sonde de température est en court-circuit, toutes les fonctions de la machine sont bloquées.	L'écran affiche l'image suivante:  S'adresser au service après-vente.
La sonde de température est défectueuse ou non branchée, toutes les fonctions de la machine sont bloquées.	L'écran affiche l'image suivante:  S'adresser au service après-vente.
Le moulin a dépassé le temps maximum de mouture en continu (20 secondes).	L'écran affiche l'image suivante:  Après une attente de 100 secondes le moulin retourne automatiquement dans la modalité standard.

09.

Conditions de garantie

Garantie légale

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.



AVERTISSEMENTS

Pour la mise au rebut appropriée du produit conformément à la DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE et au DÉCRET LÉGISLATIF n°151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Il peut être remis aux centres spéciaux de recyclage prévus par les autorités locales ou aux revendeurs assurant ce service. La mise au rebut sélective d'un appareil électroménager, évite les conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux dont il est composé afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation de trier séparément les appareils électroménagers, le produit porte le logo de la poubelle barré.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Machine espresso type : PL82T

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:

Directive Basse Tension CE 2006/95 - Directive CEM CE 2004/108

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

Castegnato, 01/11/2016 - Directeur Général

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Bedienungsanleitung
für die Modelle:

DE

Deutsch

Vip Linie

Kate - PL82T

Maße:

33.5x27.5x44 cm

Nettogewicht:

12 kg

Spannungsversorgung:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Leistung:

1200 W

Pumpendruck:

15 bar

Fassungsvermögen Wassertank:

2,5 lt

Fassungsvermögen Messingkessel:

300 ml



94

VIELEN DANK, DASS SIE UNS GEWÄHLT HABEN

Vor der Produktion eines Lelit Produktes, steht am Anfang einer Idee, eine sorgfältige Planung, die Leidenschaft zum Kaffee und eine grosse Liebe zum Detail und Design. Lelit Produkte überzeugen unsere Kunden weltweit seit Jahrzehnten, durch die Auswahl der besten Komponenten, moderne Technologie, saubere Verarbeitung und eine hervorragende Leistungsfähigkeit aller unserer Maschinen und Zubehör. Jedes unserer Produkte entwickeln und bauen wir unter Verwendung von modernsten Technologien und Komponenten, welche normalerweise nur bei professionellen Maschinen verbaut und verwendet werden. Die ausgewählten Materialien entsprechen höchsten Ansprüchen in Bezug auf Qualität, Massgenauigkeit und einer hohen Zuverlässigkeit, damit wir Ihnen robuste und langlebige Produkte anbieten können.



Geben Sie die Seriennummer Ihres Produkts ein

Seriennummer

Gekauft bei Kaufdatum



Für weitere Informationen,
registrieren Sie bitte Ihr Produkt auf **care.lelit.com**



Inhalt

Sicherheitshinweise	96	
Haupteigenschaften	101	95
LCC - Lelit Control Center	102	
Ein Blick auf das Produkt	103	
Gebrauchsanweisung	104	
Die Kunst der Espressozubereitung	112	
Reinigung und Pflege	116	
Lösungen für die gängigsten Probleme	119	
Garantiebedingungen	121	

01.

Sicherheitshinweise

Warnhinweise vor Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen. Die Kaffeemaschine ist geeignet für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Kaffee. Sie hat eine multidirektionale Düse sowohl zur Dampfabgabe als auch zur Entnahme von heißem Wasser. Die Bedienelemente auf der Vorderseite sind durch Symbole gekennzeichnet, die leicht zu interpretieren sind. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und für den professionellen Dauereinsatz nicht geeignet. Der Lärmpegel des Geräts überschreitet nicht die vorgegebenen 70 dB (A). Die angegebenen Daten und Bilder können jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen unterliegen, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

Verwendete Symbole

Die im Folgenden aufgeführten Warnhinweise und Symbole müssen unbedingt beachtet werden:



Stromschlaggefahr. Bei Nichtbeachten kann es zu einem lebensbedrohlichen elektrischen Schläges kommen.



Verbrennungsgefahr. Bei Nichtbeachten kann es zu Verbrühungen oder Verbrennungen kommen.



Achtung. Nichtbeachten kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.



Bitte beachten. Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise und Informationen für die Nutzer.

Zahlen in Klammern

Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Zeichenerklärung in der Beschreibung des Geräts im **Kapitel 04 "Ein Blick auf das Produkt"** und auf Abbildungen der beigelegten **Kurzanleitung**.



Allgemeine Hinweise

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts. Lesen Sie sorgfältig die darin enthaltenen Hinweise, denn sie liefern Ihnen wichtige Anweisungen bezüglich der sicheren Installation, Verwendung und Wartung. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Das Gerät darf nicht von Personen oder Kindern benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten reduziert sind. Auch nicht von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Nutzungskenntnis solcher Geräte, oder aber nur unter Aufsicht/Anleitung über deren sicheren Gebrauch und nur im Bewusstsein der möglichen Nutzungsgefahren!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht gemacht werden.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch und im Bewusstsein der beteiligten Gefahr benutzt werden. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht

von Kindern unter 8 Jahren und ohne Aufsicht gemacht werden. Das Gerät und der Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

- Das Gerät darf von Personen, deren psychische, sensorische oder geistige Fähigkeiten reduziert sind oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis, nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch und im Bewusstsein der beteiligten Gefahr benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät ist ausschließlich in Haushalt und ähnliche Gebräuche zu verwenden: Personalküche in Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumfelder; Bed & Breakfast und ähnliche Strukturen.

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polyurethan-Hartschaum usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Espresso und Heißgetränken durch heißes Wasser oder Dampf und für die Vorheizung der Tassen gedacht.

- Das Gerät darf nicht von Personen und Kindern benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten

ten reduziert sind oder mit mangelnden Erfahrung und Kenntnis. Sie dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den Gebrauch einer Person benutzen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wir können keine Verantwortung für unbefugte Änderungen an irgendwelchen Komponenten des Geräts übernehmen.

- Jede andere Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren in sich bergen; der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.

- Wir können keine Verantwortung für die Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und/oder Originalzubehör übernehmen.

- Wir können keine Verantwortung für Reparaturen, die von nicht autorisierten Servicezentren durchgeführt werden, übernehmen.

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen oder im Freien verwendet werden.

- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingungen (Regen, Sonne, Frost) aus.

- Wenn das Gerät in Räumen gelagert

wird, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, leeren Sie den Kessel und die Rohrleitungen des Wasserkreislaufs.

- Das Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen oder ins Wasser tauchen.

In allen oben genannten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheitsinformationen

Weil das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, können Stromschläge nicht ausgeschlossen werden. Deshalb sollten die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig eingehalten werden.

- Um den Stecker nicht kaputtzumachen, das Netzkabel nicht ziehen.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung derjenigen Spannung entspricht, die auf dem Schild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass das elektrische System mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.

- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte

an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder Kundendienstzentrum.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.

- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.

- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil es dann beschädigt werden könnte.

- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel müssen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.

- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Ein-

fachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.

- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Geräts müssen Sie dieses ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

- Um die Verletzungsgefahr zu reduzieren, sollten Sie darauf achten, dass das Netzkabel nicht vom Tisch fallen kann und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten oder Gegenständen in Berührung kommt.



Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen

Dieses Gerät erzeugt heißes Wasser und Dampf. Halten Sie deshalb sorgfältig die folgenden Sicherheitsanweisungen ein.

- Achtung: die heißen Fläche bleiben heiß für eine gewisse Zeit auch nach dem Gebrauch.

- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Spritzwasser oder Dampf in Kontakt kommen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie nicht die Fläche zum Tassenwärmen, denn sie ist heiß.
- Richten Sie den Dampfstrahl oder Heißwasserstrahl niemals in Richtung von Körperteilen.
- Berühren Sie vorsichtig die Dampf-/Heißwasserdüse (17).
- Den Siebträger (e) niemals während der Kaffeezubereitung entfernen.
- Bei den mit einem Etikett „CAUTION HOT“ markierten „Teilen“ handelt es sich um sehr heiße Teile, die mit größter Vorsicht zu behandeln sind.
- Stellen Sie auf den Tassenwärmer (12) nur Espressotässchen, Tassen und Gläser für den Betrieb der Kaffeemaschine. Es ist nicht erlaubt, andere Gegenstände auf den Tassenwärmer zu stellen.
- Lassen Sie die Tassen gründlich trocknen, bevor Sie sie auf den Tassenwärmer (12) stellen.

02. Haupteigenschaften

Wir entwickeln unsere Maschinen entsprechend den Anwendung-Bedürfnissen unserer Kunden. Wir sind zuversichtlich, dass die Eigenschaften, die wir für dieses Modell entschieden haben, allen Ihren Wünschen entsprechen, damit Sie den Kaffee, mit dem für Sie und für Ihre Gäste perfekten Geschmack zubereiten können!

101
.....



LCC

Zur Regulierung der Dampfkesseltemperatur, zur Kontrolle der optimalen Parameter für die Ausgabe des Kaffees und Programmierung der Mahldauer.



Vorbrühen

Die Befeuchtung des Kaffeepads ein paar Sekunden vor der eigentlichen Infusion komprimiert das Kaffeepulver und ermöglicht es, einen besseren Espresso zu erhalten.



Coffee Slider

Ein innovativer Auslauf, der entweder mit einer oder mit zwei Tassen verwendet werden kann. Er ermöglicht, die Kaffeecreme auf ihrem Weg in die Tasse zu beobachten.



Rostfreier Edelstahl

Für maximale Hygiene in der Küche und für die einfache Reinigung. Mit einer einfachen Reinigung mittels Schwamm wird Ihre Kaffeemaschine wieder glänzen.



Integrierte Kaffeemühle

Um den Kaffee immer frisch zu mahlen und somit einen voll-Genuss Espresso zubereiten zu können.



Energie sparmodus

Wenn die Maschine über längere Zeit nicht verwendet wird, schaltet sie automatisch in den Stromsparmodus, um die für uns und unseren Planeten wertvollen Ressourcen nicht zu verschwenden.

03.

LCC - Lelit Control Center

102

.....

Das LCC (Lelit Control Center) ist das Gehirn der neuen Lelit Espresso-Maschinen. Es zeigt sich mit einem eleganten LED Grafik-Display der neuesten Generation, und verbirgt ein System, das in der Lage ist, die Funktionen der Maschine zu steuern und die Einstellungen zu ändern. Zudem bietet es wertvolle Tipps, um ein hervorragendes Resultat zu erhalten.

Das LCC erlaubt es Ihnen, die verschiedenen Einstellungen Ihrer Maschine zu verwalten:

- Temperatur der Kaffee- und Heißwasserausgabe
- Dampftemperatur
- Idealzeit für die Espressozubereitung
- Aktivieren/Deaktivieren des Vorbrühens
- Mahldauer



Alles unter Kontrolle.

Die Benutzeroberfläche, die die Anzeige steuert, übermittelt fortwährend den Gerätestatus und macht Vorschläge, um den besten Espresso zu erhalten.

04.

Ein Blick auf das Produkt

Nehmen Sie Ihre neue Espresso-Maschine aus der Verpackung und erkennen Sie die verschiedenen für Sie entwickelten Komponenten und Zubehörteile. Die Zahlen beziehen sich auf den Abbildungen der beigegeführten **Kurzanleitung**.

103
.....

- | | |
|--|---|
| 1. Kaffeebohnenbehälterdeckel. | 12. Umfangreicher Tassenwärmer. |
| 2. Kaffeebohnenbehälter. | 13. Drehknopf Dampf-/Heißwasserabgabe. |
| 3. Hauptschalter ein/aus. | 14. Manometer mit Hintergrundbeleuchtung. |
| 4. Ring für die mikrometrische Regulierung des Mahlgutes. | 15. LCC (Lelit Control Center). |
| 5. Kaffeeausgabebetaste. | 16. Kaffeeausgabeeinheit. |
| 6. Dampfabetaste. | 17. Multidirektionale Dampf-/Heißwasserdüse. |
| 7. Heißwasserabetaste. | 18. Selbstreinigendes Tassenablagegitter. |
| 8. Regelbarer Stift für Siebträgerfixierung. | 19. Abnehmbare Wasserabtropfschale. |
| 9. Taste für Mahlen (PUSH). | |
| 10. Siebträgerhalterung. | |
| 11. Wassertankabdeckung. | |

Was Sie in der Verpackung finden

-
- a.** Tamper aus Kunststoff
 - b.** Kaffeemessbecher
 - c.** Netzkabel
 - d.** Blindfilter
 - e.** Siebträger mit Filtern für 1 und 2 Tassen
 - f.** Support für Espressotassen
 - g.** LELIT Wasserenthärter-Filter aus Harz, Kod. MC747

05. **Gebrauchsanweisung**

104
.....

Lelit Espressomaschinen sind keine Vollautomaten. Für das Gelingen der Zubereitung eines guten Kaffees müssen Sie wissen, wie sie richtig benutzt werden soll, und ein wenig üben. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig. Lesen Sie auch die **Kurzanleitung**, wo Sie bebilderte Anleitungen finden. Bald werden Sie in der Lage sein, einen Kaffee wie in der Bar zuzubereiten, auf perfekte Weise mild und cremig, so wie er Ihnen schmeckt.



zunächst

Erstes Einschalten

Es ist wichtig, beim ersten Einschalten alle Anweisungen sorgfältig einzuhalten, um den korrekten Betrieb der Maschine überprüfen zu können. Diese Anweisungen sind nur bei der ersten Verwendung zu befolgen. Für nachfolgende Verwendungen berücksichtigen Sie dieses Kapitel nicht und folgen Sie dem Kapitel Zubereitung eines Espressokaffees.

A Öffnen Sie die Verpackung

A.1 Öffnen Sie die Verpackung und stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.



Achtung. Das Gerät wiegt 12 kg.

B Wassertank befüllen

B.1 Entnehmen Sie den Tank aus seinem Sitz (11).

B.2 Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser.

B.3 Setzen Sie den Tank wieder ein.



Achtung. Der Behälter ist mit einer Einrichtung zur automatischen Ermittlung des Wasserstands ausgestattet. Beim Wiedereinsetzen des Tanks überprüfen Sie bitte, dass die Leitungen nicht verbogen sind, und dass der Filter - am Ende einer der zwei Leitungen - richtig eingesetzt ist.



Bohnenbehälter auffüllen

C.1 Entfernen Sie den Bohnenbehälterdeckel (1).

C.2 Befüllen Sie den Bohnenbehälter (2) mit den ausgewählten Kaffeebohnen.

C.3 Schließen Sie den Behälter wieder mit dem Bohnenbehälterdeckel.

 **Achtung.** Die Kaffeemühle nie ohne Bohnenbehälterdeckel betreiben.

Einschalten der Espressomaschine

 **Achtung.** Sicherstellen, dass die Netzspannung gleich ist wie diejenige, die auf dem Schild angegeben ist und dass die Stromversorgungsanlage mit einer funktionierenden Sicherung ausgestattet ist.

105
.....

D.1 Stecken Sie das Netzkabel (c) in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung.

D.2 Schalten Sie die Espresso-Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/aus (3) drücken. Im Display (15) wird das Logo von Lelit angezeigt, die drei Tasten und der Manometer leuchten kurz auf.

 **Anmerkung.** Nur beim ersten Einschalten setzt sich die Maschine zur automatischen Befüllung des Kessels in Betrieb; während dieses Vorgangs wird Wasser aus der Einheit für ca. 40 Sekunden ausgegeben, und im Display des LLC beginnt das Lelit Logo zu blinken.

D.3 Im Display des LCC (15) blinkt die Anzeige der Wassertemperatur im Kessel, die bis zum voreingestellten Niveau steigern wird.

D.4 Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist und im Display die Anzeige OK erscheint, damit die Maschine die eingestellte Temperatur erreichen kann.

D.5 Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird die Linie verschwinden. Die Maschine ist betriebsbereit.

Betriebsprüfung

Kaffee

E.1 Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (16) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

 **Anmerkung.** Bei einer neuen Maschine empfiehlt es sich, den Rand des Filters mit Wasser zu befeuchten, um diese Position zu erhalten. Nach einem kurzen Verwendungszeitraum ist eine solche Position systematisch, ohne übermäßige Kraftanwendung erreichbar.

E.2 Drücken Sie die Kaffeeausgabetaste (5), um ungefähr einen halben Liter Wasser auslaufen zu lassen. Im Display (15) werden das Symbol des Kaffees und

die verbleibende Zeit bis zur Ausgabe eines Espresso angezeigt.

E.3 Beim Erreichen der oben angegebenen Menge drücken Sie die Taste (5), um die Ausgabe zu unterbrechen.



Anmerkung. Auf diese Weise wird die vollständige Füllung des hydraulischen Kreislaufs begünstigt und dieser gleichzeitig gespült.

106

Heißwasser

E.4 Stellen Sie einen Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (17).

E.5 Drücken Sie die Heißwasserabgabetaste (7). Die Pumpe startet, und im Display (15) erscheint das Wasser Symbol, begleitet von der Anweisung, den Drehknopf für die Heißwasser/Dampfabgabe (13) zu drehen.

E.6 Drehen Sie den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserabgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn.

E.7 Sobald Wasser aus der Düse (17) fließt, drehen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen, und drücken Sie erneut die Taste (7), um die Funktion zu beenden.

Dampf

E.8 Richten Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (17) auf das Tassenablagegitter (18).

E.9 Drücken Sie die Dampfabgabetaste (6). Im Display des LCC (15) blinkt die Wassertemperatur im Kessel. Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist, so dass die Maschine die Betriebstemperatur für die Dampfabgabe erreichen kann.

E.10 Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Linie auf dem Display verschwinden und es erscheint das Symbol des Dampfes zusammen mit dem Hinweis, den Drehknopf für die Heißwasser-/Dampfabgabe (13) zu drehen. Die Maschine ist betriebsbereit.

E.11 Drehen Sie den Drehknopf für die Heißwasser-/Dampfabgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn.

E.12 Sobald Dampf aus der Düse austritt, drehen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen, und drücken Sie erneut die Dampfabgabetaste (6), um die Maschine zur Funktion Kaffee- und Heißwasserausgabe zurückzustellen.



Anmerkung. Wenn die Maschine 30 Minuten lang nicht benutzt wird, geht die Maschine in Stand-By (Energiesparmodus). Das Display und die Heizung werden deaktiviert, und die Taste (5) wird jede 3 Sekunden blinken, um das Stand-by-Modus zu zeigen. Um die Maschine wieder zu aktivieren, muss man die Taste (5) drücken.



zunächst

Zubereitung eines Espresso

Dank der voreingestellten Betriebsparameter, ist die Maschine für die Ausgabe des Espresso sofort betriebsbereit. Zur Abänderung der Parameter beziehen Sie sich auf den Abschnitt „LLC Einstellungen ändern“.



Anmerkung. Die Maschine ist mit einem Tassenwärmer (12) ausgestattet. Die Verwendung von warmen Tassen verbessert die geschmackliche Qualität des Espresso.



Vorbereitung der Espressomaschine

F.1 Schalten Sie die Espressomaschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/ aus (3) drücken. Im Display (15) wird das Logo von Lelit angezeigt, die drei Tasten und der Manometer leuchten kurz auf.

F.2 Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (16) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

F.3 Im Display des LCC (15) blinkt die Anzeige der Wassertemperatur im Kessel, die bis zum voreingestellten Niveau steigern wird.

F.4 Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist und im Display die Anzeige OK erscheint, damit die Maschine die eingestellte Temperatur erreichen kann.

F.5 Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird die Linie auf dem Display verschwinden und die Maschine ist betriebsbereit.



Regulierung des Mahlens



Anmerkung. Die Kaffeemühle wurde werkseitig schon für einen durchschnittlichen Mahlgrad eingestellt, so dass sich diese Einstellung für zahlreiche, im Handel verfügbaren Kaffeesorten bestens eignet.



Achtung. Eine Nachregulierung der Kaffeemühle kann NUR während des Mahlbetriebes gemacht werden.

G.1 Drehen Sie den Ring für die mikrometrische Regulierung (4), um den Mahlgrad des Kaffees zu ändern. Drehen Sie den Ring gegen den Uhrzeigersinn (kleine Symbole), um einen feineren Mahlgrad zu erhalten, in Uhrzeigersinn (größere Symbole), um einen gröberen Mahlgrad zu erhalten.



Anmerkung. Die mikrometrische Regulierung braucht keine Fixierung oder Feststellung.

E Anmerkung. Wenn der Kaffee zu langsam aus der Espressomaschine ausgegeben wird, ist der Mahlgrad der Kaffeebohnen zu fein; wird er dagegen zu schnell ausgegeben, ist der Mahlgrad zu grob. Viele Faktoren können die Kaffeeausgabe beeinflussen, wie zum Beispiel die Kaffeemenge, das Pressen (Tampen) des Kaffeepulvers, die Einstellung der Espressomaschine, die Reinigung der Filter sowie auch die klimatischen Zustände der Kaffeebohne selbst z.B. Luftfeuchtigkeit usw.

H Einstellung der Dosiermenge

E Anmerkung. Die Kaffeemühle ist mit einem LCC (Lelit Control Center) ausgestattet, das ermöglicht, die Mahldauer beider Dosen/Mengen einzustellen.

E Anmerkung. Die werkseitig eingestellten Parameter sind 6 Sekunden für 1 Dose und 12 Sekunden für 2 Dosen. Die Zeitdauer des Mahlens kann von 2 bis 20 Sek. dauern.

H.1 Um in den Programmierungsmodus zu schalten und die Zeitdauer für 1 oder 2 Dosen zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „-“ des LCC, bis wann das Display das Symbol und die Zeit (6,0“ für 1 Dose und 12,00“ für 2 Dosen) anzeigt.

H.2 Drücken Sie die Taste „+“ und danach die Taste „-“, oder „+“, um die Mahldauer zu reduzieren oder zu erhöhen.

H.3 Nach 3 Sekunden speichert das LCC die neue Zeitdauer und schaltet den Programmierungsmodus aus.

I Kaffee mahlen und entnehmen

I.1 Überprüfen Sie, dass der Bohnenbehälter mit Bohnen gefüllt ist und dass dieser mit dem Deckel (1) gut verschlossen ist.

I.2 Legen Sie den gewählten Filter in den heißen Siebträger (e).

I.3 Stellen Sie den Siebträger, mit dem gewählten Sieb, auf die Halterung (10) und fixieren Sie ihn am Stift (8).

I.4 Um eine Dose zu mahlen, drücken Sie einmal die Taste (9) (PUSH). Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (10).

I.5 Um zwei Dosen zu mahlen, drücken Sie zweimal (innerhalb von 2 Sekunden) die Taste (9) (PUSH). Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (10).

I.6 Überprüfen Sie den Mahlgrad und die Kaffeemenge für jede Dose.

I.7 Für das Mahlen irgendwelcher Menge von Kaffee drücken Sie die Taste (9) (PUSH) und halten Sie sie immer gedrückt. Entfernen Sie den Siebträger von der

Halterung (10), wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben.

I.8 Pressen Sie die Kaffeemischung mit dem Tamper (a) und entfernen Sie eventuelle Kaffeereste vom Filterrand.

 **Anmerkung.** Wir empfehlen 7 g für eine Dose und 14 g für zwei Dosen.

I.9 Lassen Sie den Siebträger (e) in der Brüheinheit (16) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

I.10 Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf das Abstellgitter (19) unter dem Siebträger (e).

I.11 Drücken Sie die Kaffeeausgabetaste (5), um mit der Ausgabe zu beginnen. Im Display (15) wird eine in Sekunden ausgedrückte Rückwärtszählung angezeigt.

 **Anmerkung.** Die angezeigte Rückwärtszählung dient nur dazu, die ideale Ausga-bezeit für einen Espresso anzugeben und kann im Abschnitt „LLC Einstellungen ändern“ geändert werden.

I.12 Sobald die Rückwärtszählung beendet ist, erscheint im Display die Anzeige „OK“, aber die Maschine wird nicht blockiert. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie die Taste (5), um die Kaffeeausgabe zu stoppen.

I.13 Entnehmen Sie den Siebträger (e), entfernen Sie den Kaffeesatz, und reinigen Sie ihn sorgfältig mit einem feuchten Tuch.

 **Achtung.** Der Siebträger darf vor dem Ende der Kaffeeentnahme nicht entfernt werden.

 **Anmerkung.** Um einen guten Espresso zuzubereiten, muss der Manometer des Pumpendrucks (14) während der Ausgabe den grünen Bereich erreichen.

 Für Experten
Dampf und Heißwasser

Das Gerät ist mit einer Dampf-/Heißwasserdüse ausgestattet, die es ermöglicht, die Milch perfekt aufzuschäumen und einen cremigen sowie kompakten Schaum zu erhalten, mit dem Sie einen Cappuccino nach allen Regeln der Kunst zubereiten können.

Vorbereitung der espressomaschine

J.1 Drücken Sie die Dampfabetaste (6). Im Display des LCC (15) blinkt die Wassertemperatur im Kessel. Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist und im Display die Anzeige OK erscheint, damit die Maschine die eingestellte Temperatur für die Dampfausgabe erreichen kann.

J.2 Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Linie auf dem Display verschwinden und es erscheint das Symbol des Dampfes zusammen mit dem Hinweis, den Drehknopf für die Heißwasser-/Dampfabgabe (13) zu drehen. Die Maschine ist betriebsbereit.

⚠ Achtung. *Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Dampf- oder Wasserdüse halten. Verbrühungsgefahr!*

110

K Dampf entnehmen

K.1 Öffnen Sie den Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn, wobei die Wasser-/Dampfdüse (17) auf das Tassenablagegitter (19) ausgerichtet sein muss, und lassen Sie die anfängliche Wassermenge ab.

K.2 Sobald Dampf austritt, schließen Sie den Drehknopf (13), positionieren Sie einen Behälter mit dem aufzuschäumenden Getränk unter die Dampfdüse, und öffnen Sie erneut den Drehknopf der Heißwasser-/Dampfabgabe (13).

K.3 Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, und drücken Sie die Dampfabetaste (6) zum Ausschalten der Dampffunktion.

📖 Anmerkung. *Die Maschine verfügt über eine elektronische Steuerung, die nach einer voreingestellten Zeit der Nichtnutzung der Dampffunktion in den Modus der Kaffee-/Wasserausgabe zurückkehrt.*

📖 Anmerkung. *Lesen Sie das Kapitel 06 "Die Kunst der Espressozubereitung" um die beste Technik zum Milchaufschäumen herauszufinden.*

⚠ Achtung. *Reinigen Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (13) am Ende einer jeden Dampfausgabe: richten Sie die Dampfdüse auf das Tassenablagegitter und lassen Sie mindestens einmal Dampf ab. Die Dampfdüse (17) mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch gründlich reinigen. Im Kapitel „Reinigung und Pflege“ finden Sie alle notwendigen Ratschläge.*

L Heißwasser entnehmen

L.1 Drücken Sie die Heißwasserabetaste (7). Die Pumpe startet, und im Display (15) erscheint das Wasser Symbol, begleitet von der Anweisung, den Drehknopf Heißwasser-/Dampfabetaste (13) zu drehen.

L.2 Stellen Sie einen Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (17), und öffnen Sie den Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Menge erreicht ist.

L.3 Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, und drücken Sie erneut die Heißwasserabetaste (7),

um die Funktion zu beenden.

 **Anmerkung.** Die Maschine ist mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet, die nach einer voreingestellten Zeit die Funktion Wasser automatisch abschaltet. Um mehr Wasser zu entnehmen, wiederholen Sie die Funktion „Heißwasserabgabe“.



Für Experten

Einstellungen ändern LCC

111

Das LCC - Lelit Control Center (15) ist voreingestellt. Hier werden Sie entdecken, wie man die Einstellungen abändern kann.

Abänderung der werkseitig eingestellten Parameter

M.1 Drücken Sie die „-“ Taste, um zu den Einstellungen zu gelangen, und das Menü durchzulaufen.

M.2 Drücken Sie die „+“ Taste, um den Parameter abzuändern. Die Parameterranzeige blinkt.

M.3 Wert und/oder Status mit den Tasten „-“ und „+“ ändern.

M.4 Drei Sekunden nach dem letzten Tastendruck speichert das LCC die Daten und verlässt das Menü Einstellungen.

 **Anmerkung.** Um die Maßeinheit der Temperatur zu ändern: drücken Sie die Tasten „-“, und „+“ gleichzeitig 3 Sekunden lang. Wenn das Display „C-F“ zeigt, lassen Sie die zwei Tasten frei und danach drücken Sie die Taste „+“ um die Temperatureinheit von Celsius zu Fahrenheit zu wechseln. Drei Sekunden von dem letzten Tastendruck werden die Daten gespeichert.

06.

Die Kunst der Espressozubereitung

112

.....

Im Gegensatz dazu, was Sie vielleicht denken, ist die Zubereitung eines perfekten Espresso nicht so einfach. Man braucht Erfahrung, Geschick, Leidenschaft und ein wenig Neugier. In diesem Abschnitt möchten wir Ihnen einige Grundlagen über Zubereitung eines perfekten Kaffees beibringen.

Dosierungsempfehlungen:

Ristretto etwa 20 ml - Espresso etwa 30 ml - Lungo etwa 60 ml.

Die "5 Ms"

.....

Wenn Sie einen Espresso fachgerecht zubereiten möchten, sollten Sie mit der Einhaltung der fünf grundlegenden Parameter beginnen, die aus einem einfachen Kaffee einen Espresso für Kenner machen! Viele nennen sie die "5 Ms": *miscela* (Mischung), *macinatura* (Mahlen), *macchina* (Maschine), *manualità* (manuelles Geschick) und *manutenzione* (Pflege).

1- Miscela (Mischung)

Am Anfang eines echten Espresso steht immer eine großartige Mischung. Um einen Espresso mit ausgewogenem Geschmack zu erhalten, sind zwei Kaffeesorten zu mischen, die Sorte Arabica und die Robusta. Die erste bringt ein sanftes Aroma und den richtigen Säuregehalt, die zweite den vollen Geschmack, Körper und die Creme in der Tasse. Die Proportionen hängen nur von Ihrem Geschmack ab. Experimentieren Sie, um die Mischung zu finden, die Ihnen zusagt!

2- Macinatura (Mahlen)

Die Kaffeemühle ist ein unerlässlicher Vorgang für einen guten Espresso. Der Kaffee sollte nämlich immer erst wenige Augenblicke vor der Zubereitung gemahlen werden, denn nur so behält er seinen Geschmack und das Aroma. Mit den Kaffeemühlen von Lelit können Sie auch den Vermahlungsgrad einstellen, je nach Mischung und um die richtige Entnahmegeschwindigkeit und die richtige Creme zu entscheiden.

3- Macchina espresso (Maschine)

Lelit Maschinen sind so konzipiert und gebaut, dass die Wassertemperatur Ihren Bedürfnissen entsprechend angepasst werden kann. Auch der korrekten Einstellung dieser Variablen ist es zu verdanken, dass aus dem Kaffeepulver nicht nur die löslichen, für den Geschmack verantwortlichen Substanzen extrahiert werden, sondern auch die nicht-löslichen, das heißt diejenigen, die Ihrem Kaffee Körper und Aroma verleihen.

4- Manualità (Manuelles Geschick)

Die Hälfte des Ergebnisses hängt da-

von ab, wie man mit den Werkzeugen umgeht. Ein leidenschaftlicher Kaffeeexperte ist ein grundlegendes Element in der Produktionskette des Espresso und kann das Ergebnis in der Tasse beeinflussen, indem er dem Endprodukt mehr Wert verleiht. Leidenschaft und Übung sind demnach die Geheimnisse für das Kennenlernen Ihrer Kaffeemaschine, um mit der Mischung, dem Vermahlen, dem Pressen, der Temperatur und dem Wasserdruck zu experimentieren. So können Sie nicht nur einen Espresso, sondern den für Sie Richtigen machen.

5- Manutenzione (Pflege)

Die tägliche, regelmäßig geplante Wartung und Pflege der Maschine verbessern das Ergebnis der entnommenen Getränke und verlängern die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts. Eine saubere Maschine zeugt von Aufmerksamkeit und vor allem von Ihrer Leidenschaft.

Die Kaffeesorten

Die Auswahl der Mischung ist ein wesentlicher Moment für die Zubereitung eines für Ihren Gaumen perfekten Kaffees. Im Handel gibt es viele Mischungen zur Auswahl. Der Unterschied im Geschmack, Duft und in der Zusammensetzung ist abhängig von den Anteilen der beiden enthaltenen Kaffeesorten.

Arabica

Diese ist die mildere und delikaterere Sorte mit einem runden und reichhaltigen Aroma. Sie verleiht eine sehr

dünne, dichte und kompakte Creme.



Arabica

In Höhenlagen zwischen 900m und 2000m
Reichhaltiges Aroma
Koffeingehalt zwischen 0,9 ~ 1,7%

Robusta

Diese Sorte ist holzig, bitter, vollmundig, würzig, mit schwachem Aroma. Sie hat eine schaumigere und graue Creme.



Robusta

In Höhenlagen zwischen 200m und 600m
Würziges Aroma
Koffeingehalt zwischen 1,8 ~ 4%

Keine Kaffeesorte kann allein den idealen Espresso schaffen.

Ein perfekter Espresso präsentiert sich mit einer Cremeschicht von 2-3 mm in Haselnusstönen mit einer Tendenz zu Schwarzbraun mit rötlichen Reflexen und hellen Streifen, einem ausgewogenen Geschmack, einem starken und ausgewogenen Aroma, mild, aromatisch, mit einem langanhaltenden Geschmack. Er hat ein kräftiges Aroma mit blumigen, fruchtigen Noten und einem Hauch von Toast und Schokolade. Diese Empfindungen können von kurzer Dauer sein, aber lange im Mund, sogar für mehrere Minuten verbleiben. Der Geschmack ist rund und gut strukturiert. Die Empfindungen von sauer und bitter sind gut ausgewogen und die Herbheit fehlt oder ist nur schwach wahrnehmbar. Die optimalen Parameter für seine Zubereitung sind:

7 ± 0,5 Gramm gemahlene Kaffeebohnen

25 Sekunden Auslaufzeit für 30 ml.

88/92 °C bei der Entnahme und 80 °C in der Tasse.

8/10 bar Druck während der Entnahme

Auch vollständigen Arabica-Mischungen enthalten oft ein wenig Robusta, denn sie wird benötigt, um das Volumen der Creme zu erhöhen und dem Espresso Duft und Vollmundigkeit zu verleihen. Die Barmischungen enthalten normalerweise 20% Robusta, aber in Südtalien, wo man einen Kaffee mit kräftigerem Geschmack bevorzugt, kann der Anteil 40-50% betragen. Im Grunde genommen ist es doch eine Frage des Geschmacks. Experimentieren Sie, um die für Sie perfekte Mischung herauszufinden!

Der Cappuccino

Für einen perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als einen Cappuccino. Obwohl er überall serviert und konsumiert wird, wissen in Wirklichkeit nur wenige, wie man ihn auf die perfekte Art zubereitet.

Die Zubereitung des Kaffees ist nur ein Teil des komplexen Verfahrens seiner Preparation.

Häufig ist es der Milchschaum, der die größten Probleme macht, aber dank der Dampfdüse unserer Maschinen, einiger Ratschläge und ein wenig Übung werden Sie auch bald lernen, wie man einen Cappuccino zubereitet, der dem in der Bar in nichts nachsteht!

Milch und Milchkännchen

Die für einen Cappuccino benötigte

Menge Milch beträgt etwa 100 ml.



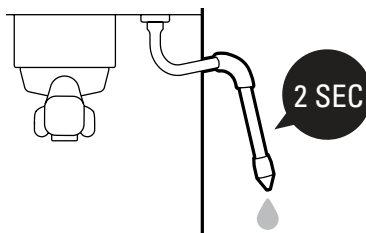
Um eine glatte, cremige und leckere Creme zu erhalten, sollte man frische Vollmilch verwenden. Weil sie über 65° C nicht richtig schäumt, sollten Sie nur kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden, damit Sie mehr Zeit zum Aufschäumen haben.

Die am geeignetste Kanne hingegen, ist aus Edelstahl und ist mit einem Schnabel versehen, wie jender von Lelit (Code PL101 PL102, nicht enthalten).

Die Menge der Milch sollte die Hälfte des Kanneninhaltes niemals überschreiten.

Milch aufschäumen

Bevor Sie das Dampfrohr benutzen, sollten Sie zwei Sekunden lang den ersten Dampf herauslassen, der immer ein wenig Kondenswasser enthält.

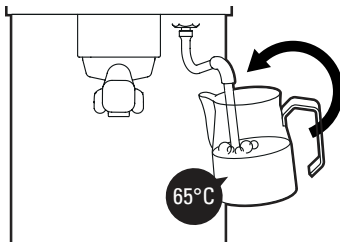


Tauchen Sie das Rohr so ein, dass das

Ende des Dampfkolbens in der Nähe der Wand des Kännchens ist (stellen Sie sich die Aufteilung des oberen Abschnitts in vier Teilen vor und zielen Sie in eine von diesen) und etwa einen Zentimeter unter der Oberfläche der Milch. Weil das Volumen der Milch zunimmt, müssen Sie das Kännchen nach und nach senken, damit die Spitze des Rohres immer in der gleichen Tiefe bleibt. Diese Phase endet, wenn die Temperatur etwa 37°C erreicht, d.h. wenn man mit der Hand die Wärme spürt. Dafür können Sie das Thermometer verwenden (Code PL107, nicht enthalten).

Die Milch bearbeiten

Dieser Schritt ist wichtig, um eine kompakte Creme mit feiner Textur und glänzender Oberfläche zu erzielen.

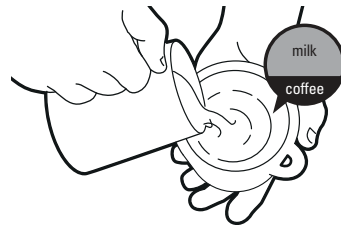


Senken Sie das Rohr tief ein und halten Sie das Kännchen schräg, um einen Wirbel zu erzeugen. Erhitzen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur, ohne 65° C zu überschreiten. *Drehen Sie den Dampfstrahl aus.* Bearbeiten Sie die so erhaltene Milch zunächst durch leichtes Klopfen des Kännchens auf den Tisch, um alle Luftblasen zu beseitigen und anschließend durch weite Drehbewegungen, um die Milch

und den Schaum gut gemischt zu halten. Was dabei herauskommen sollte, ist eine glatte, cremige Oberfläche ohne Bläschen.

Die Milch eingießen

Die Milch sollte mindestens eine halbe Minute ruhen. Deshalb empfehlen wir, sie immer vor dem Kaffee zuzubereiten. Die Proportionen eines Cappuccino sollten ein Teil Espresso und zwei Teile Milch und Schaum in gleichen Teilen sein. Vergessen Sie nicht, ein bisschen Dampf abzulassen, um sicherzustellen, dass die Milch in die Löcher des Kolbens nicht eindringt, und reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten Tuch.



Um das Lernprogramm zu sehen, scannen Sie bitte den QR-Code.

Um den QR-Code zu lesen, laden Sie bitte die spezielle App von Ihrem Store herunter

07.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung und Wartung der Maschine sind für die Qualität der Kaffeegenussnahme und auch für die Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

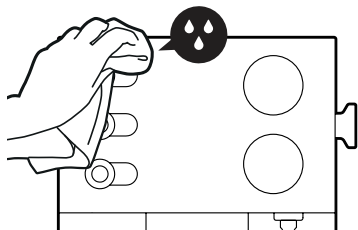
116

Reinigung

Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal pro Woche erfolgen.

Bevor Sie beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, dass das Gerät abkühlt.

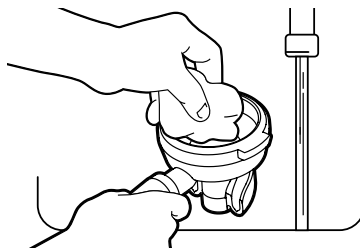
Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, wie das von Lelit (Code MC972, nicht enthalten) und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.



Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Für die sorgfältige Wartung empfehlen wir Ihnen die Bürste von Lelit (Code PL106, nicht enthalten), mit der Sie die Duschsiebe und Zwischenräume zwischen den Dichtungen perfekt reinigen können, indem Sie alle Flecken und Rückstände von Kaffeepulver auch aus den schmalsten Ritzen entfernen können.

Zum Reinigen der abmontierbaren Teile der Maschine können Sie lauwarmes fließendes Wasser verwenden.

Waschen Sie auf keinen Fall die Filter und Siebträger in der Spülmaschine. Es ist nicht nötig, die Filter nach jeder Verwendung zu reinigen.

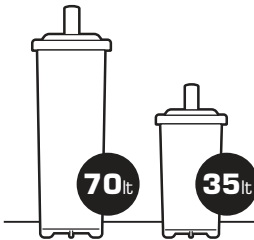


Es genügt, sich zu vergewissern, dass die Löcher nicht verstopft sind. Um die hohe Leistung Ihrer Maschine zu erhalten, ist es hingegen unerlässlich, das Dampfrohr und den Filterhalter nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Reinigen Sie den Siebträger, um die Fettrückstände zu entfernen, die eine nachteilige Wirkung auf den Geschmack des Espressokaffees haben. Reinigen Sie die Außenseite des Dampfrohrs mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ein wenig Dampf durch das Rohr herauskommen, um die Rückstände der Milch zu beseitigen, die den Durchtritt des Dampfes behindern könnten. Dies würde das optimale Aufschäumen der Milch sehr schwierig machen.

Entkalkung der Maschine

Der Gebrauch der Maschine erzeugt

normalerweise eine natürliche Bildung von Kalkstein, die je nach Häufigkeit des Gebrauchs und der Wasserhärte mehr oder weniger schnell erfolgen kann. Kalkablagerungen verstopfen die Kanäle und verringern die Austrittstemperatur und das wirkt sich auf die Qualität der Kaffee-Extraktion aus und verringert die Lebensdauer Ihres Geräts.



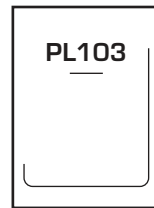
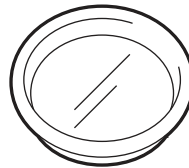
Um die Bildung von Kalkstein zu vermeiden, der sich in den inneren Kreisläufen ablagert, empfehlen wir Ihnen, immer den Wasserenthärter-Filter aus Harz von Lelit zu verwenden, der im Wassertank das Wasser von Kalk und Magnesiumsalzen reinigt, die sich niederschlagen, Ablagerungen von Kalkstein bilden und den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen. Wie man ihn benutzt und wann er zu ersetzen ist, ist auf der Verpackung des Filters zu lesen. Um eine mögliche Beschädigung der Komponenten der Maschine zu vermeiden, **BITTE NUR NATÜRLICHEN ENTKALKER IN DEN Wassertank HINZUFÜGEN.**



Sehen Sie sich das Lernprogramm um zu verstehen, wie die Filter funktionieren.

Rückspülung

Einmal im Monat sollte man rückspülen (die Aktivteile waschen, die während der Kaffeeentnahme verwendet werden) und zwar unter Verwendung des im Lieferumfang enthaltenen Blindfilters (d) und der entsprechenden Reinigungsmitteltüten von Lelit (Code PL103, nicht enthalten).



Die Durchführung ist sehr einfach, folgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung der Tüten.

Reinigung des Mahlwerks

Es ist allgemein bekannt, dass die Sauberkeit eines Mahlwerkes sich auf die Körnigkeit (Mahlgrad) des gemahlene Kaffeepulvers und somit sich auch auf die Qualität und den Geschmack eines Kaffees oder eines Espresso in der Tasse auswirkt.

Beim Mahlen von Kaffeebohnen lagern sich Restpartikel/Ablagerungen zwischen den Zähnen des Mahlwerks ab und beeinflussen den eingestellten Mahlgrad durch Verringerung des Abstandes zwischen den Mahlscheiben oder den Mahlkegeln.

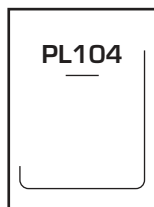
Diese Ablagerungen, die aus Fetten und Ölen von der Kaffeebohne herkommen, werden aufgrund der Temperaturen beim Mahlen im Mahlwerk

ranzig und als Folge davon bildet sich Schimmel, der die Qualität und somit auch den Geschmack des gemahlenen Kaffee stark beeinflussen.

Die Reinigung des Mahlwerks und der Mahlkammer ist deshalb von großer Wichtigkeit. Diese Reinigung muss mit einem für das Mahlwerk richtigen Produkt (Lelit PL104 - nicht enthalten) durchgeführt werden, d.h. mit einem Granulat-Reiniger auf Basis glutenfreier Lebensmittelstärke, in Form von kleinen Kristallen und einem sehr hohen Absorptionsvermögen für Fette und Öle.

Die Kristallen reinigen und entfetten beim Durchgang durch das Mahlwerk, und befreien dieses von den Kaffeeablagerungen. Das Mahlwerk ist nach der Reinigung frei von übertragenden Gerüchen auf das Kaffeepulver.

Eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels enthalten keine schädliche Substanzen für den Endverbraucher oder für die Mühle.

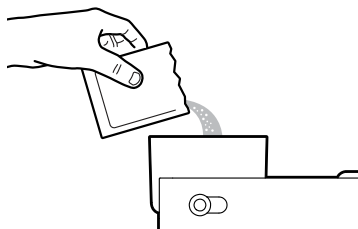


Es ist ganz einfach, das Mahlwerk zu reinigen. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

- a) Entleeren Sie den Bohnenbehälter (2) vollständig.
- b) Schalten Sie die Kaffeemühle kurz ein, um die restlichen Kaffeebohnen

aus dem Mahlwerk zu entfernen.

- c) Schütten Sie eine Packung des Reinigungsgranulat Lelit PL104 in den leeren Bohnenbehälter (2), und stellen Sie sicher, dass das Pulver gut in das Mahlwerk einrieseln kann.



- d) Schalten Sie Kaffeemühle für ca. 5 Sekunden ein indem Sie die Taste PUSH (9) drücken, so dass sich das Pulver völlig im gesamten Mahlwerk verteilen kann.

- e) Füllen Sie danach den Behälter (2) mit Kaffeebohnen.

- f) Die ersten zwei/drei Portionen von gemahlenem Kaffee sollen Sie wegwerfen.

- g) Die Reinigung ist somit beendet.

Weitere Empfehlung

Wir empfehlen nach längerer Nutzung der Kaffeemühle das Mahlwerk auszutauschen.

Dieser Austausch sollte nur von autorisierten Fachleuten und mit originalen Lelit Ersatzteilen durchgeführt werden.

08.

Lösungen für die gängigsten Probleme

Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um die häufigsten Probleme zu lösen bevor Sie den Kundendienst oder einen autorisierten Service-Center anrufen.

119

1 Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt.

Die Maschine hat die Temperatur noch nicht erreicht.	Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Zubereitung eines Espresso“.
Der Filterhalter wurde nicht ausreichend aufgewärmt.	Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Schalten Sie die espressomaschine ein“.

2 Der Kaffee wird zu schnell und ohne Creme ausgegeben.

Der Mahlgrad ist zu grob.	Mahlgrad feiner einstellen.
Die Kaffeemenge ist unzureichend.	Erhöhen Sie die Kaffeemenge.
Der Kaffee wurde nicht ausreichend gepresst.	Pressen Sie den Kaffee stärker.
Der verwendete Kaffee ist zu alt oder nicht geeignet.	Ersetzen Sie den Kaffee.

3 Der Kaffee wird nicht oder in Tropfen ausgegeben.

Der Mahlgrad ist zu fein.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
Die Kaffeemenge ist zu groß.	Verringern Sie die Kaffeemenge.
Der Kaffee ist zu stark gepresst.	Pressen Sie den Kaffee weniger.
Die Düse ist verstopft.	Führen Sie eine Rückspülung durch, siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

4 Das LCC leuchtet nicht auf und die Maschine funktioniert nicht.

Die Stecker des Stromkabels sind nicht korrekt angeschlossen.	Verbinden Sie die richtigen Kabelenden mit den entsprechenden Dosen.
Das Netzkabel ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

5 Die Maschine erzeugt keinen Dampf.

Das Austrittsloch der Wasser-/Dampfdüse ist verstopft.	Öffnen Sie das Loch mit Hilfe einer Nadel.
--	--

6 Die Maschine ist eingeschaltet, erreicht jedoch nicht die eingestellte Temperatur.

Der Widerstand ist unterbrochen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das LCC funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

7 Die Kaffeemühle mahlt nicht.

Die Mahlsteine sind schmutzig.	Die Mahlsteine reinigen, bitte lesen Sie das Kapitel „Reinigung des Mahlwerks“.
Die Mahlsteine sind in Berührung gekommen.	Regulieren Sie die Kaffeemühle zu einem größeren Mahlgrad.
Die Mahlsteine sind abgenutzt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Mahlsteine sind verstopft.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

8 Die Kaffeemühle hört sich auf.

Die Kaffeemühle hat übermäßig gearbeitet und der Motor hat sich kräftig geheizt.	Warten Sie bis der Motor sich abkühlt, bevor Sie die Kaffeemühle wieder einschalten (von 15 bis 30 Minuten).
--	--

9 Warnmeldungen am Display angezeigt.

Der Wassertank ist leer.	Das Display zeigt das folgende Symbol an:  Entnehmen Sie den Tank aus seinem Sitz (11). Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser. Setzen Sie den Tank wieder ein.
Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss (oder die gemessene Temperatur ist über 200 C°); alle Funktionen der Maschinen sind aus.	Das Display zeigt das folgende Symbol an:  Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Temperaturfühler ist defekt oder nicht angeschlossen, alle Funktionen der Maschinen sind aus.	Das Display zeigt das folgende Symbol an:  Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Kaffeemühle hat die maximale Zeitdauer für kontinuierliches Mahlen überschritten (20 Sekunden).	Das Display zeigt das folgende Symbol an:  Nach einer Wartezeit von 100 Sekunden schaltet sich die Kaffeemühle automatisch um.



09.

Garantiebedingungen

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 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.

121



122

.....

HINWEISE

Für die korrekte Entsorgung des Produktes im Sinne der EU-RICHTLINIE 2002/96/EG und der GESETZESVERORDNUNG Nr. 151 vom 25. Juli 2005. Am Ende seiner Lebensdauer darf das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es kann bei den dafür vorgesehenen Recycling-Zentren der örtlichen Kommunalverwaltung abgegeben werden oder bei Händlern, die diesen Service anbieten. Das korrekte Entsorgen eines Haushaltsgerätes ermöglicht eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit aufgrund einer unsachgemäßen Entsorgung zu vermeiden und ermöglicht die Wiederverwertung der Materialien aus denen es zusammengesetzt ist. Dies hat deutliche Einsparungen von Energie und Ressourcen zur Folge. Als Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrogeräte separat zu entsorgen, ist das Produkt mit einer Abbildung der durchgestrichenen Mülltonne versehen.



EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Gemme Italian Producers srl erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt:

Kaffeemaschine vom Typ: PL82T,

auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden

Normen entspricht:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:

Niederspannungsrichtlinie 2006/95 EG - EMV-Richtlinie 2004/108 EG

NB: Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

Castegnato, den 01/11/2016 - Der Geschäftsführer

Gemme Italian Producers srl

25045 Castegnato (Bs)

Manual
para los modelos:

ES

Español

Línea Vip

Kate - PL82T

Dimensiones:
33.5x27.5x44 cm

Peso neto:
12 kg

Alimentación eléctrica:
230V 50Hz/ 120V 60Hz

Potencia:
1200 W

Presión de la bomba:
15 bar

Capacidad del depósito de agua:
2,5 l

Capacidad de la caldera de latón:
300 ml



124

GRACIAS POR HABERNOS ELEGIDO

El cuidado en el diseño y la atención en la elección de los componentes son el secreto de las excelentes prestaciones de todos nuestros modelos.

Desarrollamos nuestros productos haciendo uso de tecnologías utilizadas solamente para las mejores máquinas profesionales. Los materiales empleados cumplen con unos elevados estándares de calidad y fiabilidad, para ofrecerle productos robustos diseñados para perdurar a lo largo del tiempo.



Marca el número de serie de tu producto

Nº de serie

Comprado en

Fecha de compra



Para obtener más información,
por favor registre su producto en el sitio **care.lelit.com**

Índice

Notas de seguridad	126	
Características principales	131	125
LCC - Lelit Control Center	132	
Un vistazo al producto	133	
Instrucciones de uso	134	
El arte del café espresso	142	
Limpieza y cuidado	146	
Soluciones a los problemas más comunes	149	
Términos de la garantía	151	

01.

Notas de seguridad

Advertencias de lectura obligada antes del primer uso. La máquina de café expreso está indicada para la preparación de 1 o 2 tazas de café y está equipada con un tubo orientable para la salida de vapor y del agua caliente. Los mandos de la parte frontal están marcados con símbolos fáciles de interpretar. La máquina se ha diseñado para su uso doméstico y no está indicada para un funcionamiento continuo de tipo profesional. El ruido del aparato no supera los 70 dB (A). Los datos y las imágenes que se muestran están sujetos a cambios sin previo aviso con el fin de mejorar las prestaciones de la máquina.

Simbología utilizada

Es absolutamente necesario observar estas advertencias y los símbolos que figuran a continuación:



Peligro de descarga eléctrica. *Su incumplimiento puede provocar una descarga eléctrica con riesgo de muerte.*



Peligro de quemaduras. *Su incumplimiento puede provocar escaldaduras o quemaduras.*



Atención. *Su incumplimiento puede provocar lesiones o daños al aparato.*



N.B. *Este símbolo identifica consejos o informaciones importantes para el usuario.*

Números entre paréntesis

Los números entre paréntesis se corresponden con la leyenda referida en la descripción del aparato en el **capítulo 04 "Un vistazo al producto"** y con las ilustraciones de la **Guía rápida** adjunta.



Advertencias generales

El presente manual es parte integrante y esencial del producto. Lea cuidadosamente las advertencias contenidas en su interior, ya que proporcionan importantes indicaciones respecto a la seguridad durante su instalación, uso y mantenimiento. Guarde con cuidado estas instrucciones para futuras consultas.

- El dispositivo puede ser utilizado por niños de mínimo 8 años de edad y por personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimiento bajo la supervisión o indicaciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y con el conocimiento de los peligros implícitos. El dispositivo no puede utilizarse como un juego por los niños. La limpieza y el mantenimiento no debe llevarse a cabo por niños sin supervisión.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños de mínimo 8 años de edad bajo la supervisión o indicaciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y con el conocimiento de los peligros implícitos. La limpieza y el mantenimiento no debe llevarse a cabo por niños meno-

res de 8 años y bajo supervisión.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los dispositivos pueden ser utilizados por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimiento bajo la supervisión o indicaciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y con el conocimiento de los peligros implícitos. El dispositivo no puede utilizarse como un juego por los niños.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico y similar, por ejemplo: por el personal de cocina de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; por empresas agrícolas; por clientes en hoteles, y otros tipos de ambientes residenciales; por Bed & breakfast y similares.
- Mantenga el material del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) fuera del alcance de los niños.
- El aparato está diseñado únicamente para la preparación de café espresso y bebidas calientes mediante agua caliente o vapor y para el precalentamiento de las tazas.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños y por personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida; en caso de utilizo, estas personas deben ser vigilados.

- Los niños deben estar vigilados para que no jueguen con el aparato.

- No se asume ninguna responsabilidad por la manipulación de cualquier componente del aparato.

- Cualquier uso distinto de los anteriormente descritos se considerará inadecuado y puede ser causa de peligro; el fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de daños resultantes de un uso inadecuado del aparato.

- No se asume ninguna responsabilidad por el empleo de piezas de recambio y/o accesorios no originales.

- No se asume ninguna responsabilidad por reparaciones que no se lleven a cabo en los centros de servicio autorizados.

- El aparato no se puede dejar sin vigilancia ni utilizarse al aire libre.

- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).

- Si el aparato se almacena en lugares donde la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación 0°C, vacíe la caldera y los tubos de circulación del agua.

- No limpie con chorros de agua ni sumerja el aparato.

En todos los casos anteriores se pierde la garantía.



Advertencias fundamentales de seguridad

Debido a que el aparato funciona con corriente eléctrica, no se puede excluir el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas, por lo tanto atégase escrupulosamente a las siguientes advertencias de seguridad.

- Para evitar desconectar el enchufe, nunca tire del cable de alimentación.

- Antes de encenderlo asegúrese de que el valor de tensión de la red se corresponde con el voltaje indicado en la placa colocada en la parte posterior del aparato y que la instalación eléctrica está equipada con toma de tierra.

- No manipule el aparato. Para cualquier problema diríjase al personal técnico autorizado o al centro de servicio más cercano.

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.

- No toque el enchufe con las manos mojadas.

- Asegúrese de que la toma de corriente utilizada tenga siempre un acceso libre, ya que sólo así se podrá quitar el enchufe si fuese necesario.

- Si desea desconectar el enchufe de la

toma, presione directamente sobre la misma. Nunca tire del cable porque podría dañarse.

- Para desconectar completamente el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

- En caso de anomalías o funcionamiento irregular en el aparato, no intente repararlo. Apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma y diríjase al Servicio Técnico.

- En caso de daños en el enchufe o en el cable de alimentación, se deben sustituir sólo y exclusivamente por parte del Servicio Técnico.

- No utilice adaptadores, enchufes múltiples y/o cables alargadores. Si su uso se hiciese indispensable, será necesario utilizar únicamente adaptadores simples o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando no obstante atención de no superar el límite de carga del valor de corriente marcado en el adaptador simple, en los alargadores y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.

- Para reducir el riesgo de lesiones, evite que el cable de alimentación caiga libre-

mente desde la mesa y no lo deje cerca de superficies calientes, de objetos calientes o en los bordes.



Advertencias sobre el peligro de quemaduras

Este aparato produce agua caliente y vapor, por tanto, siga escrupulosamente las siguientes advertencias de seguridad.

- Atención: las superficies calientes permanecerán así durante un cierto tiempo después de su uso.

- Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua o chorros de vapor.

- Cuando el aparato esté en funcionamiento no toque la superficie para calentar las tazas ya que estará caliente.

- Nunca dirija el chorro de vapor o de agua caliente hacia partes del cuerpo.

- Toque con precaución el tubo de vapor/agua caliente (17).

- No retire nunca el portafiltros (e) durante la salida del café.

- Las partes marcadas por la etiqueta «CAUTION HOT» son piezas muy calientes, por lo que debe acercarse y manejarlas con máxima precaución.

- Coloque en la superficie para calentar las tazas (12) sólo tazas de café, tazas y vasos para el servicio de la máquina de café. No está permitido la colocación de otros objetos en la superficie para calentar tazas.

- Asegúrese de que las tazas están completamente secas antes de colocarlas en la superficie para calentar tazas (12).

**GUARDAR
ESTAS
INSTRUCCIONES**

02.

Características principales

Diseñamos nuestras máquinas de acuerdo con las necesidades de uso de nuestros clientes. Estamos seguros de que las características que hemos elegido para este modelo responderán a todos tus deseos, ¡para crear un café de gusto perfecto para ti y tus invitados!

131
.....



LCC

Para ajustar la temperatura de la caldera y tener bajo control los parámetros óptimos para la extracción del café y la programación del tiempo de molienda.



Preinfusión

Humedezca la cápsula de café unos segundos antes del inicio de la infusión. La máquina compacta el polvo de café y permite distribuir mejor el expreso.



Coffee slider

Una boquilla innovadora que se puede utilizar indistintamente con una o dos tazas y que permite observar la crema de café en su camino hacia la taza.



Acero inoxidable

Para una máxima higiene en la cocina y para una fácil limpieza. Con una simple pasada de esponja la máquina volverá a estar brillante.



Molienda de café incorporada

Para tener siempre una molienda fresca y poder así elaborar un café con un sabor intenso.



Ahorro de energía

Cuando la máquina no se utiliza durante un periodo prologando, entra automáticamente en estado de ahorro energético a fin de no desperdiciar recursos valiosos para nosotros y el planeta.

03.

LCC - Lelit Control Center

132

LCC (Lelit Control Center) es el cerebro electrónico de las nuevas máquinas de café expreso Lelit. Presume de una elegante pantalla gráfica LED de última generación y cuenta con un sistema que permite controlar las funciones de la máquina y modificar los parámetros, además de proporcionar valiosos consejos para un resultado excelente.

LCC permite gestionar diversos parámetros de la máquina:

- Temperatura de salida de café y agua caliente
- Temperatura de salida del vapor
- Tiempo ideal de salida del café
- Activación/desactivación de la preinfusión
- Tiempo de molienda



Todo está bajo control.

La interfaz de usuario que opera la pantalla comunica el estado de la máquina de manera continua y aporta sugerencias para obtener el mejor Espresso.

04.

Un vistazo al producto

Extrae de la caja tu nueva máquina de café espresso para familiarizarte con los distintos componentes y accesorios diseñados para ti. Los números se corresponden con las ilustraciones de la **Guía rápida** adjunta.

133

- | | |
|---|---|
| 1. Tapa tolva café en granos | 11. Tapa tange agua |
| 2. Tolva café en granos | 12. Superficie para calentar tazas |
| 3. Interruptor general on/off | 13. Grifo de vapor/agua caliente |
| 4. Rueda de regulación micrométrica de la molienda | 14. Manómetro retroiluminado de salida de café |
| 5. Interruptor de salida de café | 15. LCC (Lelit Control Center) |
| 6. Interruptor de salida de vapor | 16. Unidad de salida de café |
| 7. Interruptor de salida de agua caliente | 17. Tubo orientable del vapor/agua caliente |
| 8. Perno de enganche del portafiltro regulable | 18. Rejilla de soporte para apoyar las tazas |
| 9. Botón de inicio de la molienda (PUSH) | 19. Bandeja extraíble para drenaje del agua |
| 10. Horquilla portafiltro | |

Qué hay en la caja

- a.** Prensadora de plástico
- b.** Medidor de café
- c.** Cable de alimentación
- d.** Filtro ciego
- e.** Portafiltro con filtro 1 y 2 tazas
- f.** Rejilla de soporte para tazas de espresso
- g.** Filtro suavizador con resina Lelit, cod. MC747

05. **Instrucciones de uso**

Las máquinas espresso Lelit no son máquinas automáticas. Para llegar a obtener un buen café es necesario saberlas utilizar correctamente y tener un poco de práctica. Sigue atentamente las instrucciones.

Consulta también la **Guía rápida** donde encontrarás instrucciones ilustradas. Pronto serás capaz de hacer un café como el del bar, suave y cremoso en el punto justo, exactamente como a ti te gusta.



para empezar

Primer encendido

Es importante seguir atentamente todas las instrucciones durante el primer encendido para verificar el correcto funcionamiento de la máquina. Estas instrucciones deberán seguirse sólo para el primer uso. Para usos posteriores no deberá tenerse en cuenta el presente capítulo sino seguir el capítulo Preparar un espresso.

A Abre el embalaje

A.1 Abre el embalaje y coloca el aparato sobre una superficie plana.



Atención. *El aparato pesa 12 kg.*

B Recarga del agua

B.1 Extraiga el tanque de su ubicación (11).

B.2 Llene el tanque con agua a temperatura ambiente.

B.3 Vuelva a colocar el tanque en su ubicación.



Atención. *El tanque está equipado con un dispositivo para el reconocimiento automático de la presencia de agua. Al volver a colocar el tanque, compruebe que los conductos no se queden doblados y que el filtro (en los extremos de uno de estos) esté insertado correctamente.*

C Recarga la tolva con café en granos

C.1 Retire la tapa (1).

C.2 Llene la tolva (2) con el café en grano seleccionado.

C.3 Vuelva a colocar la tapa en su lugar.

 **Atención.** *No haga funcionar nunca el aparato sin la tapa de la tolva colocada.*

Enciende la máquina espresso

 **Atención.** *Asegúrate de que la tensión de la red eléctrica coincide con la indicada en la etiqueta informativa y que el sistema de alimentación eléctrica está equipado con un dispositivo magnetotérmico en buen estado.*

135

D.1 Conecte un extremo del cable de alimentación (c) a la toma de la parte posterior del aparato y el otro (el enchufe) a la toma de corriente.

D.2 Encienda la máquina de café pulsando el interruptor general on/off (3). En la pantalla (15) aparecerá el logotipo de Lelit, los tres interruptores y el manómetro se iluminarán durante un corto tiempo.

 **Nota.** *Solo en el primer arranque, la máquina se pone en marcha automáticamente para llenar la caldera; durante esta operación, el agua sale de la unidad durante unos 40 segundos y en la pantalla del LCC parpadea el logotipo Lelit.*

D.3 Sur la pantalla del LCC (15) parpadea la temperatura del agua en la caldera. Esta aumentará hasta que la máquina alcance la temperatura preestablecida.

D.4 Espere hasta que la barra de la pantalla se cargue y sur la pantalla aparesca "OK" a fin de que la máquina alcance la temperatura programada.

D.5 Tras alcanzar la temperatura programada, la barra desaparece y la máquina está lista para su uso.

Comprueba el funcionamiento

Café

E.1 Fije con fuerza el portafiltro (e) sin café a la unidad (16) hasta alinear el mango con el símbolo del candado colocado en la unidad.

 **Nota.** *Cuando la máquina es nueva es aconsejable humedecer con agua el borde del filtro para alcanzar esta posición. Tras un corto periodo de uso, esta posición se alcanza de forma sistemática y sin demasiado esfuerzo.*

E.2 Pulse el interruptor de salida de café (5) para tener aproximadamente medio litro de agua. La pantalla (15) muestra entonces el icono del café y una cuenta atrás del tiempo establecido para la salida de café.

E.3 Cuando se alcance la cantidad indicada, pulse el interruptor (5) para detener la salida.

 **Nota.** De esta manera, se favorece el llenado completo del circuito hidráulico, además de enjuagar el mismo circuito.

Agua caliente

E.4 Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor/agua caliente (17).

E.5 Pulse el interruptor de salida de agua caliente (7). La bomba se pone en marcha y el icono del agua aparece en la pantalla (15) acompañado de la indicación de rotar el grifo de salida de vapor/agua caliente (13).

E.6 Gire el grifo de salida de vapor/agua caliente hacia la izquierda (13).

E.7 En cuanto que el agua salga del tubo (17), gire el grifo hacia la derecha (13) para cerrarlo y pulse de nuevo el interruptor (7) para detener la función.

Vapor

E.8 Dirija el tubo de vapor/agua caliente (17) hacia la rejilla de soporte (18).

E.9 Pulse el interruptor de salida de vapor (6). La pantalla del LCC (15) muestra la temperatura del agua en la caldera. Espere hasta que la barra se cargue a fin de que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento para la salida de vapor.

E.10 Cuando se alcanza la temperatura programada, la barra desaparece y el icono del vapor aparece en la pantalla acompañado de la indicación de rotar el grifo de salida de vapor/agua caliente (13). La máquina está lista para su uso.

E.11 Gire el grifo de salida de vapor/agua caliente hacia la izquierda (13).

E.12 Cuando el vapor salga de la lanza, gire el grifo hacia la derecha (13) para cerrarlo y pulse de nuevo el interruptor de salida de vapor (6) para volver a establecer la máquina en la función de salida de café y agua caliente.

 **Nota.** Después de 30 minutos de inactividad, la máquina entrará en modo de espera (estado de ahorro energético). La pantalla y la resistencia se desactivarán, y el botón (5) parpadeará cada 3 segundos para indicar el estado de espera. Para volver a encender la máquina es necesario pulsar el botón (5).



para empezar

Preparar un espresso

Gracias a los parámetros de funcionamiento preconfigurados, la máquina está lista de inmediato para la salida del expreso. Para cambiar los parámetros, consulte la sección «Cambio de los ajustes del LCC».

 **Nota.** La máquina está provista de una superficie caliente tazas (12). El empleo de tazas calientes resalta las cualidades organolépticas del espresso.



Prepara la máquina espresso para la extracción de café

F.1 Encienda la máquina de café pulsando el interruptor general on/off (3). En la pantalla (15) aparecerá el logotipo de Lelit, los tres interruptores y el manómetro se iluminarán durante un corto tiempo.

F.2 Fije con fuerza el portafiltro (e) sin café a la unidad (16) hasta alinear el mango con el símbolo del candado colocado en la unidad.

F.3 Sur la pantalla del LCC (15) parpadea la temperatura del agua en la caldera. Esta aumentará hasta que la máquina alcance la temperatura preestablecida.

F.4 Espere hasta que la barra de la pantalla se cargue y sur la pantalla aparesca "OK" a fin de que la máquina alcance la temperatura programada.

F.5 Tras alcanzar la temperatura programada, la barra desaparece y la máquina está lista para su uso.

G Regulación de la molienda

[E] Nota. *El molinillo ha sido calibrado en fábrica con una granulometría que se ajusta a muchos tipos de café en comercio.*

[!] Atención. *Efectúe esta regulación única y exclusivamente mientras el molinillo esté suministrando café.*

G.1 Gire la rueda de regulación (4) para afinar la granulometría del café. Gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (puntos pequeños) para obtener una molienda más fina, y en el sentido de las agujas del reloj (punto grande) para una molienda más gruesa.

[E] Nota. *La regulación micrométrica no necesita de ningún bloqueo.*

[E] Nota. *Si la erogación de la máquina de café resulta lenta, significa que el café es demasiado fino; si resulta rápida, el café es demasiado grueso. Hay muchos factores que pueden afectar la erogación del café, entre los cuales la cantidad de café, el prensado, la regulación de la máquina de café, la limpieza de los filtros y también las condiciones climáticas.*

H Regulación de las dosis

[E] Nota. *El molinillo de café está equipado con LCC (Lelit control center), que permite ajustar el tiempo de molienda para ambas dosis.*

[E] Nota. *Los ajustes de fábrica son 6 segundos para 1 dosis y 12 segundos para 2 dosis. El tiempo de molienda se puede variar de 2 a 20 segundos.*

H.1 Para entrar en la programación y ajustar el tiempo de molienda de 1 dosis o 2 dosis, pulse más veces el botón "-" del LCC hasta cuando el visor mostrará

el icono y el tiempo (6,0") para una sola dosis y el icono con el tiempo (12,00") para la dosis doble.

H.2 Pulse el botón "+" para acceder, a continuación, pulse el botón "-" o "+" para disminuir o aumentar el tiempo de molienda.

H.3 Después de 3 segundos desde la última pulsación de un botón, el LCC memoriza los datos y sale de la configuración.

138

Hacer café

I.1 Compruebe que la tolva está llena de granos de café y que tiene puesta la tapa correspondiente (1).

I.2 Introduzca el filtro elegido en el portafiltro caliente (e).

I.3 Coloque el portafiltro, con el filtro ya introducido, en la horquilla (10) y engánchelo al perno (8).

I.4 Para moler continuamente cualquiera cantidad de café, pulse una vez el botón (9) (PUSH). El molinillo de café suministra la dosis para el tiempo establecido. Espere hasta el final de la molienda. Retire el portafiltro de la horquilla (10).

I.5 Para moler 2 dosis de café pulse dos veces seguidas (en un margen de 2 segundos) el botón (9) (PUSH). El molinillo de café suministra la dosis para el tiempo establecido. Espere hasta el final de la molienda. Retire el portafiltro de la horquilla (10).

I.6 Compruebe el grado de molienda del café obtenido y la cantidad de cada dosis.

I.7 Para moler continuamente cualquiera cantidad de café, pulse y mantenga pulsado el botón (9 PUSH). Retire el portafiltro de la horquilla (10) una vez lograda la cantidad deseada.

I.8 Compacte la mezcla de café con la prensadora (a) y elimine del borde del filtro cualquier residuo.

 **Nota.** Se recomiendan 7 gr para una dosis y 14 gr para dos dosis.

I.9 Fije con fuerza el portafiltro (e) a la unidad (16) hasta alinear el mango con el símbolo del candado colocado en la unidad.

I.10 Coloque una o dos tacitas sobre la rejilla de soporte (18), bajo el portafiltro (e).

I.11 Pulse el interruptor de salida de café (5) para iniciar la salida. La pantalla (15) muestra una cuenta atrás en segundos.

 **Nota.** La cuenta atrás que se muestra solo sirve para indicar el momento ideal de extracción y se puede modificar en la sección «Cambio de los ajustes del LCC».

I.12 Al término de la cuenta atrás, la pantalla muestra el texto «OK», pero no se bloquea la máquina. Cuando se alcance la cantidad indicada, pulse el interrup-

tor (5) para detener la salida de café.

I.13 Retire el portafiltro (e), elimine los posos de café y límpielo a fondo con un paño húmedo.

⚠ Atención. *El portafiltros no se debe quitar antes de que finalice la extracción de café.*

📖 Nota. *Para preparar un buen café expreso, durante la salida, el manómetro de presión de la bomba de café (14) debe alcanzar la zona verde.*



para expertos

Vapor y agua caliente

El aparato está equipado con un tubo de vapor/agua caliente que permite montar la leche a la perfección y obtener una espuma cremosa y compacta con la que preparar un capuchino como un profesional.

J Prepara la máquina espresso

J.1 Si el nivel de agua es bajo, el LCC mostrará una señal de advertencia. Siga las instrucciones de la sección B para llenar el tanque.

J.2 Pulse el interruptor de salida de vapor (6). La pantalla del LCC (15) muestra la temperatura del agua en la caldera. Espere hasta que la barra se cargue a fin de que la máquina alcance la temperatura programada para la salida de vapor.

J.3 Cuando se alcanza la temperatura programada, la barra desaparece y el icono del vapor aparece en la pantalla acompañado de la indicación de rotar el grifo de salida de vapor/agua caliente (13). La máquina está lista para su uso.

⚠ Atención. *No coloque nunca las manos u otras partes del cuerpo bajo el tubo de vapor/agua caliente. Peligro de quemaduras.*

K Extrae el vapor

K.1 Abra el grifo (13) en el sentido contrario a las agujas del reloj con el tubo de vapor/agua caliente (17) frente a la rejilla de soporte (18) y descargue la cantidad de agua inicial.

K.2 Cuando salga el vapor, cierre el grifo (13), coloque un recipiente con la bebida que desea espumar bajo el tubo de vapor y vuelva a abrir el grifo de vapor/agua caliente (13).

K.3 Una vez logrado el resultado deseado, cierre el grifo del vapor/agua caliente (13) hacia la derecha y pulse el interruptor de salida de vapor (6) para desactivar la función de vapor.

📖 Nota. *La máquina dispone de un control electrónico que, tras cierto tiempo de in-*

actividad de la función de vapor, hace volver la máquina a la condición de salida de café/agua.

 **Nota.** Ver el capítulo 06 «El arte del café espresso» para descubrir la mejor técnica para espumar la leche.

 **Atención.** Al final de cada salida de vapor, limpie el tubo vapor/agua caliente (17). Para hacerlo, dirija el tubo de vapor a la rejilla de soporte y suministre vapor al menos una vez. Limpie cuidadosamente el tubo (17) con una esponja o un paño limpio. En el capítulo «Limpieza y cuidado» encontrará todo el asesoramiento necesario.

Extrae el agua caliente

L.1 Pulse el interruptor de salida de agua caliente (7). La bomba se pone en marcha y el icono del agua aparece en la pantalla (15) acompañado de la indicación de rotar el grifo de salida de vapor/agua caliente (13).

L.2 Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor/agua caliente (17) y abra el grifo (13) hacia la izquierda hasta obtener la cantidad deseada.

L.3 Una vez alcanzada la cantidad deseada, cierre el grifo (13) hacia la derecha y pulse el interruptor de salida de agua caliente (7) para detener la función.

 **Nota.** La máquina está equipada con un control electrónico que, tras cierto tiempo de inactividad de la función de agua, hace que se detenga. Para extraer más agua, repita la operación «Extrae el agua caliente».

para expertos **Cambio de los ajustes del LCC**

LCC - Lelit Control Center (15) está preestablecido. A continuación descubrirá cómo ajustar su configuración.

Cambio de los parámetros predeterminados

M.1 Pulse el botón «-» para acceder a los ajustes y desplazarse por el menú.

M.2 Pulse el botón «+» para cambiar el parámetro. El parámetro mostrado parpadea.

M.3 Cambie el valor o el estado con los botones «-» y «+».

M.4 Tras 3 segundos desde la última pulsación de un botón, el LCC almacena los datos y sale de los ajustes.

 **Nota.** Cambio de la unidad de temperatura: pulse las teclas “-” y “+” simultáneamente durante tres segundos. Cuando la pantalla muestre “C-F”, suelte ambas teclas y pulse

“+” para cambiar de grados Celsius a grados Fahrenheit. Después de 3 segundos de la última pulsación del botón el dato queda memorizado.

06.

El arte del café espresso

142

.....

Al contrario de lo que se podría pensar, preparar un espresso perfecto no es tan sencillo. Se necesita experiencia, habilidad, pasión y un poco de curiosidad. En esta sección queremos compartir contigo algunas nociones básicas acerca de la preparación del café ideal.

Dosis recomendadas:

Ristretto: aprox. 20ml - Espresso aprox. 30ml - Lungo aprox. 60 ml

Las “5 M”

.....

Si quieres preparar un espresso de manera profesional, comienza respetando los cinco parámetros fundamentales que hacen de un simple café, ¡un espresso para entendidos! Muchas las llaman las “5 M”: mezcla, molido, máquina, manejo y mantenimiento.

1- Miscela (Mezcla)

En la base de un gran espresso hay siempre una gran mezcla. Para obtener un espresso de gusto equilibrado se tienen que mezclar dos tipos de café, de calidad Arábica y Robusta. El primero aporta un aroma delicado y la acidez justa, el segundo un sabor pleno, cuerpo y crema en la taza. Las proporciones dependen sólo de tu gusto. Experimenta para descubrir la mezcla que ¡más te va!

2- Macinatura (Molido)

El molinillo es un paso obligatorio para hacer un buen espresso. El café de hecho debería siempre molerse unos instantes antes de utilizarlo para que conserve todo su sabor y su aro-

ma. Con los molinillos Lelit también puedes regular el grado de molido dependiendo de la mezcla para decidir la velocidad correcta de extracción y la cantidad adecuada de crema.

3- Macchina espresso (Máquina espresso)

Las máquinas Lelit están diseñadas y fabricadas de manera que la temperatura del agua se ajusta según sus necesidades. Es también gracias al ajuste correcto de esta variable que puede extraer del café molido no solo las sustancias solubles que confieren el sabor, sino también las sustancias insolubles, es decir, las que dan cuerpo y aroma a su café.

4- Manualità (Manejo)

La mitad del resultado depende de cómo uses las herramientas del oficio. Un apasionado experto es un elemento fundamental de la cadena de producción del espresso y puede modificar el resultado en la taza aportando valor añadido al producto final. Pasión y práctica son por tanto los secretos para aprender a conocer tu máquina y para experimentar con mezclas,

molidos, prensados, temperaturas y presiones del agua para hacer simplemente un café espresso, pero a tu gusto.

5- Manutenzione (Mantenimiento)

El mantenimiento diario, el programado periódicamente y el cuidado de la máquina pueden aportar beneficios a la bebida que se obtenga y a la vida útil del producto que has adquirido. Una máquina limpia refleja una atención especial por tu pasión.

Las variedades de café

La selección de la mezcla es un momento fundamental en la elaboración del café perfecto para tu paladar. En las tiendas existen muchas mezclas entre las que elegir. La diferencia de gusto, aroma, y consistencia depende de las proporciones presentes en las dos variedades de café.

Arabica

Es la variedad más dulce y delicada, con un aroma redondo y rico, da una crema muy sutil, densa y compacta.



Arabica

Cultivada entre 900/2000 m
Aroma rico
Cafeína entre 0,9 ~ 1,7%

Robusta

Esta variedad es leñosa, amarga, con cuerpo, especiada, pobre de aroma, da una crema más espumosa y gris.



Robusta

Cultivada entre 200/600 m
Aroma especiado
Cafeína entre 1,8 ~ 4%

Ninguna variedad de café puede crear por sí sola el espresso ideal. Un espresso perfecto se presenta con una capa de crema con un espesor de 2-3 mm y de tonalidad avellana tendente al marrón oscuro con reflejos rojizos y estrías claras, de gusto equilibrado, aroma fuerte y también equilibrado, dulce, perfumado con un gusto que permanece largo tiempo en la boca. Tiene un aroma potente con notas de flores, frutos, pan tostado y chocolate. Estas sensaciones pueden ser de breve duración, pero pueden permanecer en la boca durante varios minutos. El gusto es redondo, bien estructurado. Las sensaciones de ácido y amargo están bien equilibradas mientras que la astringencia es ausente o poco perceptible.

Los parámetros ideales para obtenerlo son:

7 ± 0,5 gramos de cantidad de molido.

25 segundos de tiempo de extracción de 30 ml.

88/92 °C a la salida y 80 °C en la taza.

8/10 bares de presión durante la extracción

Incluso las mezclas de Arábica en su totalidad a menudo tienen un poco de Robusta que sirve para inflar la crema y conferir aroma y cuerpo al espresso. Las mezclas de bar por lo general tienen un 20% de Robusta, pero en el sur de Italia, donde se prefiere un café de sabor más fuerte, su porcentaje puede

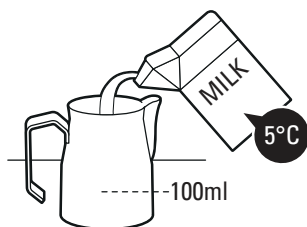
El capuccino

Para empezar la jornada de la mejor manera no hay nada mejor que un capuccino.

A pesar de que se sirve y consume en todas partes, pocos saben de verdad cómo preparar uno a la perfección. La preparación del café es sólo una parte del complejo procedimiento para elaborarlo. A menudo es la espuma la que crea los mayores problemas, pero gracias al tubo de salida vapor de nuestras máquinas, a algunos consejos y a un poco de práctica muy pronto también sabrás hacer un capuccino a la altura del del bar!

Leche y jarro

La cantidad de leche para un cappuccino es de unos 100 ml.



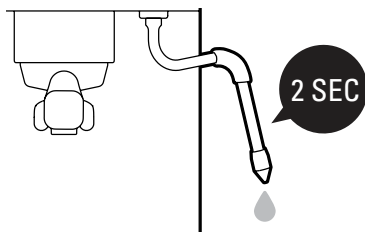
Para obtener una crema suave, cremosa y sabrosa es preferible usar leche fresca entera. Ya que a más de 65°C, la leche no espuma, utiliza sólo leche fría del frigorífico para disponer

de más tiempo para espumarla.

Por otro lado, el jarro más conveniente es de acero inoxidable y está equipado con una boquilla, como el jarro Lelit (cod. PL101-PL102 no incluidos). El nivel de la leche nunca debe exceder la mitad del volumen del jarro.

Espumar la leche

Antes de utilizar el tubo de vapor, deja salir el primer vapor que siempre contiene un poco de agua de la condensación, durante alrededor de dos segundos.

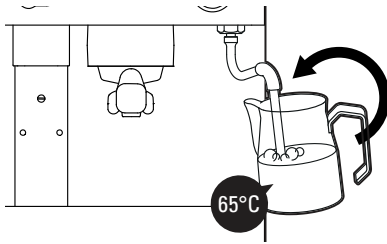


Sumerge el tubo de salida vapor de manera que su punta está próxima a la pared del jarro (imaginando que se divide la parte superior en cuatro partes y la centras en una de estas) y cerca de un centímetro por debajo de la superficie de la leche. Puesto que la leche aumenta de volumen, deberás bajar gradualmente el jarro de modo que se mantenga la punta del tubo siempre a la misma profundidad. Esta fase termina cuando la temperatura alcanza unos 37°C, entonces es cuando se empieza a sentir calor con la mano.

Trabajar la leche

Esta fase es importante para conseguir una crema compacta, de textura

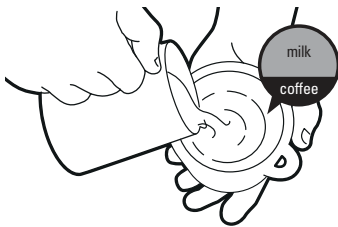
fina y superficie brillante.



Hunde el tubo hasta el fondo e inclina el jarro para crear un vórtice. Caliente la leche hasta la temperatura deseada sin superar los 65 °C. *Cierre el vapor.* Trabaja la leche obtenida anteriormente golpeando ligeramente sobre una superficie el jarro para eliminar cualquier burbuja y a continuación, girándolo con movimientos amplios mezclar bien la leche y la espuma. Lo que se debería conseguir es una superficie suave, cremosa y sin burbujas.

Verter la leche

La leche se deja reposar al menos medio minuto, por lo que te recomendamos que la prepares siempre antes que el café.



Las proporciones del cappuccino deberían ser una parte de espresso y dos partes de leche y espuma a par-

tes iguales.

Al final recuerda descargar un poco de vapor para evitar que la leche se introduzca en los orificios del bulbo y limpiar el tubo con un paño húmedo.



Para ver el tutorial, escanea el código QR. Para leer el código QR, descargue la aplicación adecuada de su tienda.

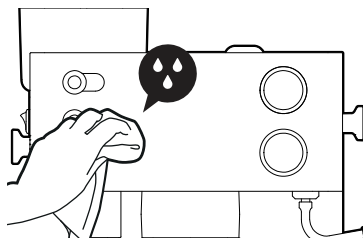
07.

Limpieza y cuidado

La limpieza y el mantenimiento de la máquina son esenciales tanto para la calidad de la extracción del café como para la vida útil del aparato.

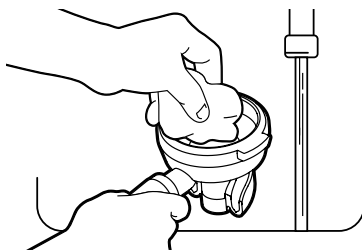
Limpieza

La limpieza de la máquina se debe realizar al menos una vez a la semana. Antes de empezar, desconecta el enchufe de la toma de corriente y espera a que el aparato se enfríe. Utiliza un paño suave, preferiblemente de microfibra como el Lelit (cód. MC972 no incluido), y húmedelo simplemente con agua. No uses detergentes abrasivos y no sumerjas la máquina en agua.



Para un mantenimiento cuidadoso te aconsejamos que uses el cepillo Lelit (cód. PL106 no incluido), que te permite limpiar perfectamente las alcachofas y los espacios entre las juntas, eliminando todas las manchas y residuos de polvo de café incluso de las ranuras más pequeñas. Para limpiar las partes desmontables de la máquina puedes usar agua corriente tibia. No laves en ningún caso los filtros ni el portafiltros en el lavavajillas. No es necesario limpiar los filtros después de cada uso, es suficiente con

que te asegures de que los orificios no estén obstruidos. Por el contrario, para mantener unas altas prestaciones en tu máquina es indispensable que el tubo de salida vapor y el portafiltros se limpien cuidadosamente después de cada uso.

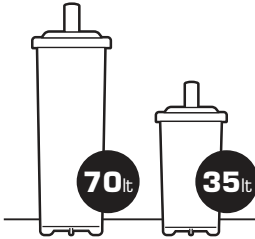


Limpia el portafiltros para eliminar los restos grasos del café que influyen negativamente en el gusto del espresso. Lava la parte exterior del tubo del vapor con un paño húmedo y haz pasar un poco de vapor por el tubo para eliminar todos los restos de leche del interior que podrían obstruir el paso del vapor haciendo que sea más difícil montar la espuma de una manera óptima.

Descalcificar la máquina

La utilización de la máquina genera la formación natural de cal, más o menos rápida en función de la frecuencia de uso del aparato y de la dureza del agua. Los depósitos de cal atascan los con-

ductos y disminuyen la temperatura de salida, lo que influye en la calidad de la extracción del café y reduce la vida útil de tu aparato.



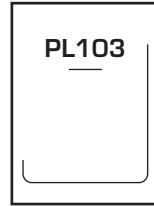
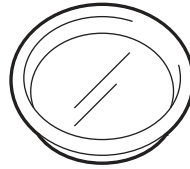
Para evitar la formación de esta cal que se deposita también en los circuitos internos, te aconsejamos que utilices siempre el filtro suavizador con resina Lelit que, insertado en el depósito, purifica el agua de las sales de calcio y magnesio que al precipitar forman las incrustaciones de cal y afectan al gusto de tu café. Cómo usarlo y cuándo sustituirlo se indica en el envase del filtro. Para evitar posibles daños a los componentes de la máquina, **AÑADIR ÚNICAMENTE PRODUCTOS DE DES- CALIFICACIÓN NATURAL EN EL TAN- QUE DE AGUA.**



Sigue el tutorial para comprender como funcionan los filtros.

Lavado interno/ Backflushing

Una vez al mes es necesario realizar el lavado interno (lavado de las partes activas utilizadas durante la extracción) utilizando el filtro ciego proporcionado (d) y las bolsitas de detergente especial Lelit (cód. PL103 no incluido).



Realizarlo es muy sencillo, sólo tienes que seguir las instrucciones indicadas en el envase de la bolsita.

Cualquier otra operación debe ser realizada solo por un centro de servicio autorizado

Limpieza de las muelas

Es bien sabido que la granulometría del café molido influye en la calidad del expreso en la taza.

Durante la molienda, se depositan partículas de café entre las ranuras de los dientes de las muelas, reduciendo la distancia entre los discos o entre los conos y por consiguiente también el tamaño de los granos de polvo de café que salen del molinillo.

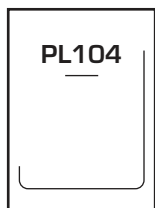
Estas incrustaciones, formadas por grasas y aceites, a causa de las elevadas temperaturas que se alcanzan entre las muelas, se enrancian en poco tiempo y crean mohos que dañan el café molido de manera irreversible.

Por lo tanto, resulta muy importante la limpieza de las muelas y de la cámara de molienda, que se debe efectuar con un producto específico (PL104 - no incluido), que se presenta en forma de polvo formado por pequeños cristales a base de almidones alimentarios, con un altísimo poder de

absorción de aceites y grasas.

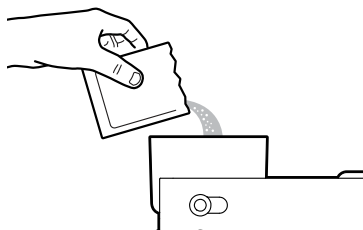
Al pasar entre las muelas, los cristales las limpian de los depósitos de café, asegurando una molienda sin malos olores.

Los posibles residuos no contienen sustancias nocivas para el consumidor o perjudiciales para el molinillo de café.



Llevar a cabo la limpieza de las muelas es sencillísimo, sólo hay que seguir los siguientes pasos:

- a) Vaciar completamente la tolva (2) de granos de café.
- b) Accionar el molinillo de café hasta eliminar por completo los granos de café restantes.
- c) Verter en la tolva (2) una bolsita del producto (PL104) asegurándose de que se introduce completamente entre las muelas.



- d) Accionar el molinillo de café du-

rante aproximadamente 5 segundos pulsando el botón (9 PUSH), de modo que pase todo el polvo entre las muelas.

e) Volver a llenar la tolva (2) con granos de café.

f) A continuación, desechar las primeras 2 o 3 moliendas.

g) La limpieza ha terminado.

Cuidado

Recomendamos sustituir periódicamente las muelas o cuando se detecte su desgaste. El mantenimiento se debe realizar sólo por parte de personal cualificado y con recambios originales.

08.

Soluciones a los problemas más comunes

Te recomendamos que leas atentamente esta guía para resolver los problemas más comunes antes de dirigirte al servicio técnico o a un centro de servicio autorizado.

149

1 El café sale demasiado frío.

La máquina no tiene aún temperatura.	Siga las instrucciones del párrafo «Preparar un espresso».
El portafiltros no se ha calentado debidamente.	Siga las instrucciones del párrafo «Enciende la máquina espresso».

2 El café sale demasiado rápido y sin crema.

El molido es demasiado grueso.	Muele más fino el café.
La cantidad de café es insuficiente.	Aumenta la dosis de café.
El café no se ha prensado lo suficiente.	Prensa más el café.
El café utilizado es viejo o inadecuado.	Sustituye el café.

3 El café no sale o sale a gotas.

El molido es demasiado fino.	Muele más grueso el café.
La cantidad de café es excesiva.	Disminuye la dosis de café.
El café se ha prensado demasiado.	Prensa menos el café.
La unidad de salida de café está obstruida.	Lleve a cabo un lavado interno, consulte el párrafo «Limpieza y mantenimiento».

4 El LCC no se enciende y la máquina no funciona.

El enchufe del cable de alimentación no se ha introducido correctamente.	Introduzca correctamente el enchufe del cable de alimentación a la toma correspondiente.
El cable de alimentación está dañado.	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

5 La máquina no produce vapor.

El orificio del extremo del tubo de vapor/agua caliente está obstruido	Despeje el orificio con la ayuda de una aguja.
--	--

6 La máquina está encendida, pero no alcanza la temperatura programada.

La resistencia no funciona.	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.
El LCC no funciona.	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

7 El molinillo de café no muele

Muelas sucias.	Realizar una limpieza de las muelas, ver instrucciones del apartado "Limpieza de muelas".
Las muelas están en contacto.	Regular el molinillo de café con una molienda más gruesa.
Muelas desgastadas.	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.
Cuerpo extraño que bloques las muelas.	Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.

8 El molinillo de café se para

El molinillo ha trabajado en exceso provocando un sobrecalentamiento del motor.	Esperar a que el motor se enfríe antes de reiniciar el molinillo de café (de 15 a 30 minutos).
---	--

9 Alarmas que se muestran en la pantalla

Se ha acabado el agua del depósito.	En la pantalla aparece el siguiente icono:  Extraiga el depósito de su ubicación (11). Llene el depósito con agua a temperatura ambiente. Vuelva a colocar el depósito en su ubicación.
La sonda de temperatura está en cortocircuito (o la temperatura detectada es superior a 200°C), todas las funciones de la máquina están desactivadas.	En la pantalla aparece el siguiente icono:  Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.
El sensor de temperatura está defectuoso o desconectado, todas las funciones de la máquina están desactivadas.	En la pantalla aparece el siguiente icono:  Póngase en contacto con el Centro de Asistencia.
El molinillo ha superado el tiempo máximo de molienda continua (20 segundos)	En la pantalla aparece el siguiente icono:  Después de una espera de 100 segundos, el molinillo de café se reinicia automáticamente.

09.

Términos de la garantía

Garantía legal

Este producto está cubierto por las leyes de garantía válidas en el país donde el producto ha sido vendido; la información específica acerca de las condiciones de la garantía pueden ser dadas por el vendedor o por el importador en el país donde el producto ha sido comprado. El vendedor o importador es completamente responsable del producto.

El importador es también responsable por completo del cumplimiento de las leyes en vigor en el país donde el importador distribuye el producto, incluyendo la eliminación correcta del producto al final de su vida laboral.

Dentro de los países europeos las leyes en vigor son las leyes nacionales implementadas en la Directiva CE 44/ 99/ CE.



152

ADVERTENCIAS

Para la correcta eliminación del producto en virtud de la DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/EC y del DECRETO LEGISLATIVO n°151 del 25 de julio de 2005. Al final de su vida útil, el producto no se debe desechar junto a los residuos urbanos. Se puede dejar en los centros especiales de recogida selectiva dispuestos por las administraciones municipales, o en los distribuidores que ofrezcan este servicio. Desechar por separado un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales de los cuales está compuesto con el fin de obtener un importante ahorro de energía y recursos. Como recordatorio de la obligación de desechar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece indicado el símbolo del contenedor de basura móvil tachado.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Gemme Italian Producers srl declara bajo su propia responsabilidad que el producto:

Máquina para café tipos: PL82T

a los que se refiere esta declaración es conforme a las siguientes normas:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

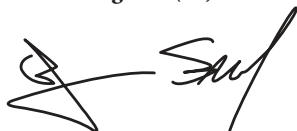
según las disposiciones de las directivas:

Directiva de Baja Tensión 2006/95 CE - Directiva EMC CE 2004/108

NOTA: La presente declaración pierde su validez si la máquina se modifica sin nuestra autorización expresa.

Castegnato, 01/11/2016 - Administrador delegado

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)



Manual de utilizare
pentru modelele:

RO

Română

Linia Vip

Kate - PL82T

Dimensiuni:

33.5x27.5x44 cm

Greutate netă:

12 kg

Alimentarea cu electricitate:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Putere

1200 W

Presiune pompă:

15 bar

Capacitate rezervor apă:

2,5 lt

Capacitate boiler din cupru:

300 ml



VĂ MULȚUMIM CĂ NE-AȚI ALES

Designul select și atenția la alegerea componentelor sunt secretul performanței excelente a tuturor modelelor noastre.

Produsele noastre sunt dezvoltate cu ajutorul tehnologiilor adoptate doar pentru cele mai bune mașini profesionale.

Materialele utilizate sunt conforme cu standarde ridicate de calitate și fiabilitate, pentru a vă oferi produse robuste proiectate pentru a dura.



Notează numărul de serie al produsului tău

Nr. de serie

Achiziționat de la

Data achiziționării



Pentru mai multe informații,
registrați produsul pe **care.lelit.com**

Index

Note de securitate	158	
Caracteristici principale	163	157
LCC - Lelit Control Center	164	
Prezentare rapidă a produsului	165	
Instrucțiuni de utilizare	166	
Arta cafelei espresso	173	
Curățare și îngrijire	177	
Soluții pentru cele mai comune probleme	180	
Condiții de garanție	182	

01.

Note de securitate

Avertismente de citit cu atenție înainte de utilizare.

Mașina de cafea este adecvată pentru prepararea a 1 sau 2 cești de cafea. Aceasta este dotată cu un tub multidirecțional pentru distribuirea aburului și a apei fierbinți.

Comenzile de pe partea frontală sunt marcate cu simboluri ușor de interpretat. Mașina a fost proiectată pentru uz casnic și nu este indicată pentru funcționare continuă, de tip profesional. Zgomotul aparatului nu depășește 70 dB (A).

Datele și imaginile prezentate pot fi modificate fără preaviz, pentru a îmbunătăți performanțele mașinii.

Simboluri utilizate

Este vitală respectarea avertismentelor și a simboluri de mai jos:



Pericol de electrocutare. *Nerespectarea poate provoca șoc electric, punând viața în pericol.*



Pericol de arsuri. *Nerespectarea poate provoca opăreli sau arsuri grave.*



Atenție. *Nerespectarea poate duce la leziuni sau la deteriorarea aparatului.*



Notă. *Acest simbol subliniază recomandările și informațiile importante pentru utilizator.*

Numerele din paranteze

Numerele din paranteze se referă la legenda din descrierea aparatului de la capitolul 04 „Prezentare rapidă a produsului” și la ilustrațiile din acest Ghid rapid anexat.



Avertismente generale

Acest manual este o parte integrantă și esențială a produsului. Citiți cu atenție avertismentele din manual, deoarece furnizează indicații importante referitoare la siguranța instalării, a utilizării și a întreținerii. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări viitoare.

- Aparatul nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă, sau fără experiență și cunoștință, doar dacă se află sub supraveghere sau sunt îndrumați la folosirea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Aparatul nu trebuie să fie folosit ca un joc de către copii. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără supraveghere.
- Aparatul poate fi folosit de către copii de la 8 ani în sus, sub supraveghere sau îndrumare la folosirea aparatului în mod sigur și în cunoștința relativelor pericole. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii sub 8 ani și fără su-

praveghere. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

- Aparatele pot fi folosite de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă, sau lipsă de experiență și de cunoștință doar sub supraveghere sau cu îndrumare la folosirea aparatului în mod sigur și în cunoștința relativelor pericole. Aparatul nu poate fi folosit ca un joc de către copii.

- Acest aparat este destinat uzului caznic și aplicațiilor asemănătoare, spre exemplu: bucătării ale personalului în magazine, birouri și alte ambiente de muncă; societăți agricole; clienți în hotel, motel și alte tipuri de ambiente rezidențiale; bed&breakfast și asemănătoare.

- Nu lăsați materialele de ambalaj (pungi din plastic, polistiren etc.) la îndemâna copiilor.

- Aparatul este proiectat exclusiv pentru prepararea cafelei espresso și a băuturilor calde cu apă fierbinte sau abur și pentru preîncălzirea ceșcuțelor.

- Aparatul nu poate fi folosit de către copii sau de către persoane ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse; în caz de utilizare de către astfel de persoane acestea

trebuie să fie monitorizate.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu aparatul.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de desigilare a vreunui component al aparatului.
- Orice altă utilizare față de cele menționate mai sus este necorespunzătoare și poate fi o sursă de pericol; producătorul nu își asumă nici o responsabilitate în caz de daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de utilizare a pieselor de schimb și / sau accesorii contrafăcute.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de reparații care nu sunt efectuate de centre de service autorizate.
- Aparatul nu poate fi lăsat nesupravegheat și nu poate fi utilizat în aer liber.
- Nu lăsați aparatul expus la agenții atmosferici (ploaie, soare, îngheț).
- Dacă aparatul este depozitat în încăperi unde temperatura poate coborî sub punctul de îngheț, goliți boilerul și furtunurile de circulație a apei.
- Nu curățați cu jeturi de apă sau nu scufundați aparatul sub apă.

În toate cazurile de mai sus, garanția va fi anulată.



Avertismente esențiale pentru siguranță

Deoarece aparatul folosește energie electrică, șocurile electrice nu pot fi excluse, prin urmare respectați cu strictețe următoarele avertismente de siguranță.

- Pentru a evita deteriorarea conecteurului, nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Înainte de pornire, asigurați-vă că valoarea tensiunii rețelei corespunde cu tensiunea indicată pe etichetta aplicată pe partea posterioară a aparatului și că instalația electrică este dotată cu împământare.
- Nu desigilați aparatul. Pentru orice problemă, adresați-vă personalului tehnic autorizat sau centrului de service cel mai apropiat.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că priza utilizată este mereu ușor accesibilă, deoarece doar așa veți putea scoate ștecherul din priză, dacă este necesar.
- Dacă doriți să scoateți ștecherul din priză, trageți direct de el. Nu trageți

niciodată de cablu, deoarece îl puteți deteriora.

- Pentru a deconecta complet aparatul, scoateți ștecherul din priză.

- Dacă aparatul se defectează, nu încercați să îl reparați. Stingeți aparatul, scoateți ștecherul din priză și adresați-vă centrului de service cel mai apropiat.

- În caz de defecțiuni la ștecherul sau la cablul de alimentare, solicitați înlocuirea doar la centrul de service.

- Nu utilizați adaptoare, prize multiple și / sau prelungitoare. Dacă utilizarea acestora este indispensabilă, trebuie să utilizați doar adaptoare simple sau multiple și prelungitoare conforme cu standardele actuale de securitate, având grijă să nu depășiți capacitatea maximă a valorii curentului marcată pe adaptorul simplu, pe prelungitoare și puterea maximă marcată pe adaptorul multiplu.

- Înainte de orice operațiune de curățare a componentelor externe ale aparatului, stingeți-l, scoateți ștecherul din priză și lăsați-l să se răcească.

- Pentru a reduce riscul de rănire, nu lăsați cablul de alimentare să atârne liber de pe masă și nu-l lăsați în apropierea suprafețelor fierbinți, a colțurilor sau obiectelor tăioase.



Avertismente cu privire la pericolele de arsuri

Acest aparat produce apă caldă și abur, prin urmare respectați cu strictețe următoarele avertismente de securitate.

- Atenție: suprafețele calde rămân calde pentru o anumită perioadă de timp după folosire.

- Aveți grijă să nu intrați în contact cu stropii de apă sau cu jeturile de abur.

- Când aparatul este în funcțiune nu atingeți suprafața de încălzire a ceștilor, deoarece este fierbinte.

- Nu îndreptați niciodată jetul de abur sau cel de apă caldă spre părți ale corpului.

- Atingeți cu atenție tubul de distribuire a aburului / apei fierbinți (17).

- Nu scoateți niciodată suportul filtrului (e) în timpul preparării cafelei.

- Componentele marcate cu eticheta "CAUTION HOT" sunt foarte fierbinți, prin urmare apropiativă și utilizați-le cu maximă atenție

- Așezați pe suprafața de încălzire a ceștilor (12) doar ceșcuțe, cani și pahare speciale pentru mașina de cafea. Nu este permisă plasarea altor

obiecte pe suprafața de încălzire a
ceștilor.

- Stergeți ceșcuțele foarte bine înainte de a le așeza pe suprafața de încălzire (12).

**CONSERVAȚI
ACESTE INSTRUCȚIUNI**

02.

Caracteristici principale

Mașinile noastre sunt proiectate în funcție de exigențele de utilizare ale clienților.

Cu siguranță, caracteristicile pe care le-am ales pentru acest model vor corespunde tuturor dorințelor dumneavoastră, pentru a crea o cafea cu gust perfect pentru dumneavoastră și pentru invitații dumneavoastră!

163



LCC

Pentru a regla temperatura boilerului și pentru a ține întotdeauna sub control parametrii optimi pentru extragerea cafelei și programarea duratei de rășnire.



Preinfuzare

Umezirea pastilei de cafea timp de câteva secunde, înainte de infuzarea efectivă, compactează pudra de cafea și permite obținerea unei dozări mai bune a espressoului.



Coffee Slider

Un cioc de distribuire inovator care poate fi utilizat cu o ceașcă sau două și permite observarea cremei de cafea pe măsură ce curge spre ceșcuță.



Oțel inoxidabil

Pentru o igienă maximă în bucătărie și pentru o curățare ușoară. Cu o simplă trecere a buretelui, mașina va străluci din nou.



Râșnița integrată

Pentru a avea mereu o rășnire proaspătă și a putea pregăti o cafea espresso intensă.



Economisire de energie

Când mașina nu este utilizată pe o perioadă îndelungată, intră automat în starea de economisire de energie, pentru a nu irosi resurse importante pentru noi și pentru planetă.

03.

LCC - Lelit Control Center

164

LCC (Lelit Control Center) este noul creier al espressoarelor Lelit. Sub afișajul grafic elegant cu LED de ultimă generație se ascunde un sistem capabil să controleze funcțiile mașinii și să-i modifice parametrii, oferind și sugestii prețioase pentru a obține un rezultat excelent.

LCC permite reglarea diferiților parametri ai mașinii tale:

- Temperatura de extracție cafea și apă fierbinte
- Temperatura abur
- Durata ideală a extracției cafelei
- Activarea / dezactivarea preinfuzării
- Durata de rășnire



Totul sub control

Ecranul comunică, în mod constant, statutul aparatului și sugestii pentru a obține cel mai bun Espresso.

04.

Prezentare rapidă a produsului

Scoateți din cutie noua mașină de cafea espresso, pentru a înțelege diferitele componente și accesorii concepute special pentru dumneavoastră. Numerele se referă la ilustrațiile din acest **Ghid rapid** anexat.

165

- | | |
|---|---|
| 1. Capac rezervor boabe cafea | 11. Capac rezervor apă |
| 2. Rezervor boabe cafea | 12. Suprafață de încălzire a ceștilor |
| 3. Întrerupător general on / off | 13. Buton distribuie abur / apă fierbinte |
| 4. Roată reglare micrometrică a râșnirii | 14. Manometru retroiluminat pentru extracția cafelei |
| 5. Tastă extracție cafea | 15. LCC (Lelit Control Center) |
| 6. Tastă distribuie abur | 16. Grup extracție cafea |
| 7. Tastă distribuie apă fierbinte | 17. Tub multidirecțional abur / apă fierbinte |
| 8. Pivot fixare portfiltru, reglabil | 18. Grilaj susținere cești, cu auto-curățare |
| 9. Tastă pornire râșnire (PUSH) | 19. Tăviță detașabilă pentru scurgerea apei |
| 10. Suport portfiltru | |

Conținutul cutiei

- a.** Tamper din plastic
- b.** Cupă de măsurare cafea
- c.** Cablu de alimentare
- d.** Filtru orb
- e.** Suport filtru dotat cu filtru pentru 1 și 2 cești
- f.** Suport cești espresso
- g.** Filtru cu rășini pentru dedurizarea apei Lelit, cod. MC747

05.

Instrucțiuni de utilizare

Mașinile de cafea espresso Lelit nu sunt mașini automate. Pentru a obține o cafea bună, este necesar să știți cum să le utilizați corect și aveți nevoie de puțină practică. Urmăriți instrucțiunile cu atenție. Consultați și **Ghidul rapid**, unde puteți găsi instrucțiunile ilustrate.

În curând veți putea face o cafea ca la cafenea, delicată și cremoasă doar cât trebuie, exact cum vă place.



cum să începeți

Aprinderea mașinii

Este important să urmați cu atenție toate instrucțiunile în timpul primei aprinderi pentru a verifica funcționarea corectă a mașinii. Aceste instrucțiuni trebuie urmate doar la prima utilizare. Pentru următoarele utilizări, acest capitol nu se va lua în considerare și se va urma capitolul Cum se prepară un espresso.

A

Deschideți ambalajul

A.1 Deschideți ambalajul și așezați aparatul pe o suprafață plană.



Atenție. Aparatul cântărește 12 kg.

B

Reîncarcare cu apă

B.1 Extrageți rezervorul din locul său (11).

B.2 Umpleți rezervorul cu apă la temperatura camerei.

B.3 Așezați rezervorul la locul său.



Atenție. Rezervorul este prevăzut cu un dispozitiv automat de recunoaștere a prezenței apei. Când repositionați rezervorul, verificați să nu rămână îndoite furtunurile și că filtrul – de la capătul unuia dintre ele – este bine introdus.

C

Umpleți rezervorul cu cafea boabe

C.1 Înlăturați capacul (1).

C.2 Umpleți rezervorul (2) cu cafeaua boabe aleasă.

C.3 Poziționați capacul la locul lui.

 **Atenție.** Nu folosiți niciodată aparatul cu rezervorul fără capac.

Porniți mașina de cafea espresso

 **Atenție.** Asigurați-vă că tensiunea rețelei electrice coincide cu cea indicată pe eticheta cu date tehnice și că instalația de alimentare electrică este dotată cu un dispozitiv de protecție care funcționează.

D.1 Conectați un capăt al cablului de alimentare (c) la priza de pe spatele aparatului și celălalt (ștecher) la priza electrică.

D.2 Aprindeți espressorul apăsând întrerupătorul general on/off (3). Pe ecran (15) va apărea logo-ul Lelit, cele trei taste și manometrul se vor ilumina pentru un timp scurt.

 **Notă.** Doar la prima aprindere, mașina intră în funcțiune pentru a umple automat boilerul; în timpul acestei operațiuni, va curge apă din grup și pe afișajul LCC va pâlpâi logoul Lelit.

D.3 Pe afișajul LCC (15) pâlpâie valoarea temperaturii apei din boiler, care va crește treptat până la atingerea valorii predefinite.

D.4 Așteptați ca bara afișată să se încarce: pe ecran va apărea scris OK.

D.5 După atingerea temperaturii configurate, bara va dispărea: mașina este acum gata de utilizare.

Verificați funcționarea

Cafea

E.1 Fixați ferm suportul filtrului (e), fără cafea, pe grupul (16), până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului, de pe grup.

 **Notă.** În cazul unei mașini noi, pentru a obține această poziție, îți recomandăm să umezești marginea filtrului cu un pic de apă. După o scurtă perioadă de utilizare, veți obține această poziție sistematic, fără eforturi excesive.

E.2 Apăsăți tasta de extracție a cafelei (5) pentru a doza circa jumătate de litru de apă. Ecranul (15) va prezenta pictograma cafelei și o numărătoare inversă, pomind de la timpul predefinit pentru dozarea unei cafele.

E.3 După obținerea cantității indicate mai sus, apăsați tasta (5) pentru a întrerupe extracția.

 **Notă.** În acest mod, este favorizată umplerea completă a circuitului hidraulic și, de asemenea, clătirea acestuia.

Apă fierbinte

E.4 Poziționați un recipient sub tubul de distribuire abur / apă fierbinte (17).

E.5 Apăsăți tasta de dozare a apei fierbinți (7). Pompa intră în funcțiune și pe afișaj (15) apare pictogra-

ma apei, însoțită de indicația de rotire a butonului de distribuire a aburului / apei fierbinți (13).

E.6 Rotiți în sens antiorar butonul de distribuire a aburului / apei fierbinți (13).

E.7 Imediat ce iese apă din tubul de distribuire (17), rotiți în sens orar butonul (13) pentru a îl închide și apăsați din nou tasta (7) pentru a întrerupe funcția.

Abur

E.8 Îndreptați tubul de distribuire abur / apă fierbinte (17) spre grilajul de susținere a ceștilor (18).

E.9 Apăsați tasta de dozare a aburului (6). Pe ecranul LCC (15) pâlpâie valoarea temperaturii apei din boiler. Așteptați ca bara să se încarce, pentru ca mașina să atingă temperatura de funcționare pentru distribuirea aburului.

E.10 După atingerea temperaturii configurate, bara va dispărea și va apărea pictograma aburului, însoțită de indicația de a roti butonul de distribuire a aburului / apei fierbinți (13). Mașina este gata de utilizare.

E.11 Rotiți în sens antiorar butonul de distribuire a aburului / apei fierbinți (13).

E.12 Când iese abur din tub, rotiți în sens orar butonul (13) pentru a îl închide și apăsați din nou tasta de distribuire a aburului (6) pentru a re-aduce mașina la funcția de extracție a cafelei și a apei fierbinți.

 **Notă.** După 30 de minute de ne-folosire, aparatul intră în modalitatea Stand-by (modalitatea de economisire a energiei). Ecranul și rezistența vor fi dezactivați, iar tasta (5) va licări la fiecare 3 secunde pentru a indica modalitatea stand-by. Pentru a re-aprinde aparatul este necesar a apăsa tasta (5).



cum să începeți

Prepararea unei cafele espresso

Datorită parametrilor de funcționare presetati, mașina este gata imediat pentru extracția espresso-ului. Pentru a modifica parametrii, consultați secțiunea „Modificarea setărilor LCC”.

 **Notă.** Mașina este prevăzută cu o suprafață de încălzire a ceștilor (12). Utilizarea de cești calde îmbunătățește calitățile organoleptice ale espressoului.

F Pregătiți mașina de cafea espresso pentru extracție

F.1 Aprindeți espressorul apăsând întrerupătorul general on/off (3). Pe ecran (15) va apărea logo-ul Lelit, cele trei taste și manometrul se vor ilumina pentru un timp scurt.

F.2. Fixați ferm suportul filtrului (e), fără cafea, pe grupul (6), până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului, de pe grup.

F.3 Pe ecranul LCC (15) pâlpâie valoarea temperaturii apei din boiler, care va crește treptat până la atingerea valorii predefinite.

F.4 Așteptați ca bara afișată să se încarce: pe ecran va apărea scris OK.

F.5 După atingerea temperaturii configurate, bara va dispărea: mașina este acum gata de utilizare.

Reglați răsnierea

 **Notă.** *Râșnița este reglată în fabrică la un grad de răsniere mediu, compatibil cu diverse tipuri de cafea în comerț.*

 **Atenție.** *Efectuați reglarea mereu și doar în timp ce râșnița distribuie cafea.*

G.1 Învârtiți roata de reglare (4) pentru a modifica granulometria cafelei. Învârtiți în sens anti-orar (puncte mici) pentru a obține o răsniere mai fină, învârtiți în sens orar (puncte mari) pentru a obține o răsniere mai grosolană.

 **Notă.** *Reglarea micrometrică nu are nevoie de nici un fel de blocaj.*

 **Notă.** *Dacă extracția cafelei cu mașina de cafea espresso este lentă, cafeaua este râșnită prea fin, dacă este prea rapidă, cafeaua este râșnită prea grosolan. Mulți factori pot influența extracția cafelei printre care cantitatea de cafea, gradul de presare, reglarea mașinii de cafea espresso, curățarea filtrelor și condițiile climatice.*

Reglați dozele

 **Notă.** *Râșnița este dotată cu un LCC (Lelit Control Center) cu ajutorul căruia este posibil a regla timpul de răsniere pentru ambele doze.*

 **Notă.** *Parametri de fabrică sunt 6 secunde pentru 1 doză și 12 secunde pentru 2 doze. Timpul de răsniere poate fi variat de la 2 până la 20 de secunde.*

H.1 Pentru a intra în modalitatea de programare și a regla timpul de răsniere pentru 1 doză sau 2 doze, apăsați repetat tasta “-” de pe LCC, pe display va apărea simbolul și durata (6,0”) pentru 1 doză – (12,00”) pentru 2 doze.

H.2 Apăsați tasta “+”, apoi apăsați tasta “-” sau “+” pentru a reduce sau a mări durata de răsniere.

H.3 După 3 secunde de la ultima apăsare a unei taste, LCC memorizează datele și iese din modalitatea de programare.

Eroarea cafelei

I.1 Verificați că rezervorul este umplut cu cafea boabe și că este închis cu relativul capac (1).

I.2 Introduceți filtrul ales în suportul de filtru cald (e).

I.3 Poziționați portfiltrul, cu filtrul ales deja introdus, pe suportul (10) și fixați-l sub pivotul (8).

I.4 Pentru a râșni 1 doză de cafea dați un impuls tastei (9 PUSH). Râșnița distribuie doza corespunzătoare timpului setat. Așteptați terminarea râșnirii. Înlăturați portfiltrul din suportul (10).

I.5 Pentru a râșni 2 doze de cafea dați două impulsuri rapide (în max 2 secunde) tastei (9 PUSH). Râșnița distribuie doza corespunzătoare timpului setat. Așteptați terminarea râșnirii. Înlăturați portfiltrul din suportul (10).

I.6 Verificați gradul de râșnire al cafelei obținute și cantitatea pentru fiecare doză.

I.7 Pentru a râșni o cantitate nedefinită, apăsați și țineți apăsată tasta (9 PUSH). Înlăturați portfil-trul din suportul (10) după ce ați terminat râșnirea dozei dorite.

I.8 Compactați amestecul de cafea cu tamper-ul (a) și îndepărtați eventualele reziduuri de pe marginea filtrului.

170



Notă. *Recomandăm 7 g pentru o doză și 14 g pentru două doze.*

I.9 Fixați ferm suportul filtrului (e) pe grupul (16), până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului, de pe grup.

I.10 Poziționați una sau două cești pe grilajul de susținere a ceștilor (19), sub suportul de filtru (e).

I.11 Apăsați tasta cafea (5) pentru a începe extracția. Ecranul (15) indică o numărătoare inversă în secunde.



Notă. *Numărătoarea inversă afișată are scopul de a indica durata de extracție ideală și poate fi modificată la secțiunea „Modificarea setărilor LCC”.*

I.12 După finalizarea numărătorii inverse, ecranul va indica mesajul „OK”, însă nu va bloca mașina. După atingerea dozei dorite, apăsați tasta (5), pentru a întrerupe dozarea cafelei.

I.13 Îndepărtați suportul de filtru (e), goliți-l de zaț și curățați-l temeinic cu o cârpă umedă.



Atenție. *Suportul filtrului nu trebuie deconectat înainte de finalizarea dozării cafelei.*



Notă. *Pentru a prepara un espresso bun, în timpul extracției, manometrul de presiune a pompei de cafea (14) trebuie să atingă zona verde.*



pentru experți



Abur și apă fierbinte

Aparatul este prevăzut cu un tub pentru abur / apă fierbinte care permite spumarea perfectă a laptelui și obținerea unei creme compacte, cu care se poate prepara un cappuccino ca la carte.



Pregătirea mașinii

J.1 Apăsați tasta de distribuire a aburului (6). Pe ecranul LCC (15) apare valoarea temperaturii apei din boiler. Așteptați ca bara să se încarce, pentru ca mașina să atingă temperatura configurată pentru distribuirea aburului.

J.2 După atingerea temperaturii configurate, bara va dispărea și va apărea pictograma aburului, însoțită de indicația de a roti butonul de distribuire a aburului / apei fierbinți (13). Mașina este gata de utilizare.



Atenție. *A nu se introduce niciodată mâinile sau alte părți ale corpului sub tubul*

de abur / apă fierbinte. Pericol de arsuri.

Erogarea aburului

K.1 Deschideți butonul (13) în sens antiorar, cu tubul de abur / apă fierbinte (17) întors spre grilajul pentru cești (19) și evacuați cantitatea de apă inițială.

K.2 Când iese abur, închideți butonul (13), poziționați un recipient cu băutura de spumat sub tubul de abur și deschideți din nou butonul de abur / apă fierbinte (13).

K.3 După atingerea rezultatului dorit, închideți butonul de abur / apă fierbinte (13) în sens orar și apăsați tasta de dozare a aburului (6) pentru a dezactiva funcția abur.

 **Notă.** Mașina este dotată cu control electronic, care, după un timp predefinit de neutilizare a funcției abur, revine la funcția cafea / apă.

 **Notă.** Vezi capitolul 06 „Arta cafelei espresso” pentru a descoperi cea mai bună tehnică pentru spumarea laptelui.

 **Atenție.** În urma folosirii aburului, curățați mereu tubul de abur / apă fierbinte (17): îndreptați tubul de abur spre grilajul pentru cești și dozați cel puțin o dată abur. Curățați temeinic tubul (17) cu un burete sau o cârpă curată. În capitolul „Curățare și îngrijire”, veți găsi toate recomandările necesare.

Erogarea apei calde

L.1 Apăsați tasta de dozare a apei fierbinți (7). Pompa intră în funcțiune și pe afișaj (15) apare pictograma apei, însoțită de indicația de rotire a butonului de distribuire a aburului / apei fierbinți (13).

L.2 Poziționați un recipient sub tubul de abur / apă fierbinte (17) și deschideți butonul (13) în sens antiorar, până la atingerea cantității dorite.

L.3 După obținerea cantității dorite, închideți butonul (13) în sens orar și apăsați tasta de dozare a apei fierbinți (7) pentru a întrerupe funcția.

 **Notă.** Mașina este dotată cu un control electronic care, după un timp predefinit de utilizare a funcției apă, se oprește. Pentru a preleva din nou apă, repetați operațiunea „Erogarea apei calde”.

 pentru experți
Modificarea setărilor LCC

LCC - Lelit Control Center (15) este preconfigurat. Veți descoperi în continuare modul de a efectua reglarea.

M Modificarea parametrilor din fabrică

M.1 Apăsați tasta „-” pentru a intra în setări și a derula meniul.

M.2 Apăsați tasta „+” pentru a modifica parametrul. Parametrul afișat pâlpâie.

M.3 Schimbați valoarea și / sau starea cu tastele „-” și „+”.

M.4 După 3 secunde de la ultima apăsare a unei taste, LCC memorează informația și iese din setări.

Notă. *Modificarea unității de măsură a temperaturii: apăsați tastele „-” și „+” simultan timp de 3 secunde. Când pe ecran apare „C-F”, eliberați tastele iar apoi apăsați tasta „+” pentru a trece de la grade Celsius la grade Fahrenheit. După 3 secunde de la ultima apăsare a tastei, informația este salvată.*

06.

Arta cafelei espresso

Contrar părerilor, prepararea unui espresso perfect nu este atât de simplă. Este nevoie de experiență, pricepere, pasiune și un pic de curiozitate. În acest paragraf dorim să vă împărtășim câteva noțiuni de bază despre pregătirea cafelei Espresso ideale.

Doze recomandate: Ristretto (mic) circa 20ml - Espresso circa 30ml - Lungo (mare) circa 60ml

Cele „5 M”

Dacă doriți să preparați un espresso ca la carte, trebuie să începeți prin respectarea celor cinci parametri fundamentali care fac dintr-o simplă cafea, un espresso pentru cunoscători! Multe persoane le numesc cele „5 M”: miscela (amestec), macinatura (râșnire), macchina (mașină), manualită (dexteritate) și manutenzi-one (întreținere).

1 - Miscela (Amestec)

La originea unui Espresso delicios se află întotdeauna un amestec delicios. Pentru a obține un Espresso cu gust echilibrat trebuie amestecate două tipuri de cafea, calitatea Arabica și Robusta. Prima aduce aroma delicată și aciditatea potrivită, a doua gustul plin, corpul și crema din ceașcă. Proporțiile depind doar de preferințele personale. Experimentați pentru a găsi amestecul care vi se potrivește!

2 - Macinatura (Râșnire)

Râșnița este un pas obligatoriu pentru un Espresso bun. Cafeaua ar trebui să fie întotdeauna râșnită cu câteva momente înainte de a fi utilizată, pentru a-și păstra tot gustul și aroma. Cu râșnițele Lelit poți regla, de

asemenea, gradul de măcinare în funcție de amestec, pentru a decide viteza corectă de extracție și gradul potrivit de cremozitate.

3 - Macchina espresso (Mașina de cafea espresso)

Mașinile Lelit sunt proiectate și construite astfel încât temperatura apei să poată fi reglată în funcție de necesitățile tale. Și datorită reglării corecte a acestei variabile, vei reuși să extragi din cafeaua măcinată nu doar substanțele solubile responsabile de gust, ci și cele insolubile, adică cele care conferă corpul și aroma cafelei tale.

4 - Manualită (Dexteritate)

Jumătate din rezultat depinde de modul în care sunt utilizate instrumentele. Un expert pasionat este un element esențial în lanțul de producție al espressoului și poate modifica rezultatul în ceașcă, creând valoarea adăugată la produsul final. Pasiunea și practica sunt, prin urmare, secretele cunoașterii mașinii și experimentării cu amestecul, măcinarea, presarea, temperatura și presiunea apei pentru a face doar o cafea espresso, însă cea potrivită pentru tine.

5 - Manutenzione (Întreținere)

Întreținerea zilnică, cea periodică programată și îngrijirea mașinii pot doar să aducă plusuri băuturii dozate și duratei de viață a produsului achiziționat. O mașină curată indică o atenție specială față de pasiunea dumneavoastră.

Tipurile de cafea

Selecția amestecului este un moment fundamental pentru crearea cafelei perfecte pentru cerul gurii tale. În comerț există multe amestecuri dintre care puteți alege. Diferența de gust, miros, consistență depinde de proporțiile în care sunt prezente cele două tipuri de cafea.

Arabica

Este soiul cel mai dulce și delicat, cu o aromă rotundă și bogată, cu o cremă foarte fină, densă și compactă.



Arabica

Cultivată între 900/2000 m
Aromă bogată.
Cofeină între 0,9 ~ 1,7%

Robusta

Acest soi este lemnos, amar, robust, picant cu o aromă slabă, are o cremă mai spumoasă și gri.



Robusta

Cultivată între 200/600 m
Aromă picantă.
Cofeină între 1,8 ~ 4%

Nici un soi de cafea nu poate crea singur Espresso-ul ideal. Un Espresso perfect are un strat de cremă gros de 2-3 mm, cu nuanțe de alună, maronii, cu reflexii roșiatice și inserții

de culoare deschisă, gust echilibrat, aromă puternică și ponderată, dulce, parfumată cu un gust care persistă mult timp în gură. Are o aromă puternică, cu note de flori, fructe, pâine prăjită și ciocolată. Aceste senzații pot fi de scurtă durată, însă pot rămâne în gură timp de câteva minute. Gustul este rotund, bine structurat. Senzațiile de aciditate și amar sunt bine echilibrate în timp ce astringența este absentă sau slab perceptibilă.

Parametrii ideali pentru obținerea acestuia sunt:

7 ± 0,5 grame de cafea măcinată.

25 secunde timp de extracție pentru 30 de ml.

88 / 92°C la extracție și 80°C în ceașcă.

8 / 10 bar presiune în timpul extracției

Chiar și amestecurile care conțin doar Arabica au de multe ori un pic de Robusta care are ca efect umflarea creimei și conferirea de parfum și corp espressoului.

Amestecurile din cafenele au, în general, 20% de Robusta în ele, însă în sudul Italiei unde se preferă o cafea cu aromă mai puternică, procentul poate ajunge până la 40-50%.

În cele din urmă, este totul o chestiune de gust... Experimentați pentru a găsi amestecul care vi se potrivește!

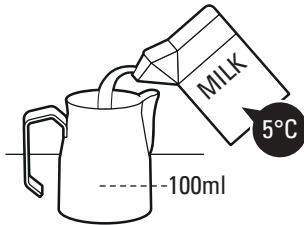
Cappuccino

Pentru a începe ziua cât mai bine, nu-i nimic mai bun decât un Cappuccino. În ciuda faptului că este servit și consumat peste tot, puțini știu cu adevărat cum se prepară unul ca la carte. Dozarea cafelei espresso este doar o parte a procedurii complexe prin care se prepară. Deseori, spuma este cea care creează cele mai mari probleme, însă datorită tubului pentru abur al mașinilor noastre, cu câteva sfaturi și puțină practică veți învăța și dumneavoastră, imediat,

să faceți un Cappuccino la înălțimea celui din cafenea!

Laptele și cana de spumare

Cantitatea de lapte pentru un cappuccino este de aproximativ 100 ml.

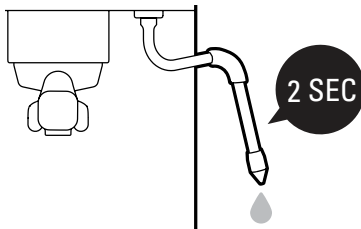


Pentru a obține o cremă fină, cremoasă și gustoasă este preferabil să se utilizeze lapte integral proaspăt. Având în vedere că peste 65°C, laptele nu poate fi spumat, utilizați doar lapte rece din frigider, pentru a avea mai mult timp la dispoziție să-l spumați. Cana de spumare cea mai adecvată este, însă, din oțel inoxidabil și este prevăzută cu cioc, precum cea Lelit (cod PL101-PL102, neinclus).

Nivelul laptelui nu ar trebui să depășească niciodată jumătatea volumului câinii de spumare.

Spumarea laptelui

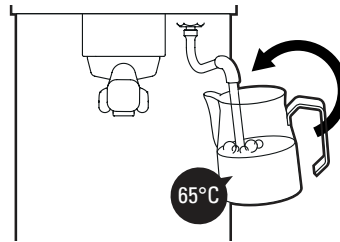
Înainte de a utiliza tubul pentru abur, lăsați să iasă primul abur care conține întotdeauna puțină apă, produsă de condens, timp de circa două secunde.



Scufundați tubul astfel încât capătul bulbului pentru abur să fie aproape de peretele câinii (imaginându-vă secțiunea superioară divizată în patru părți și poziționându-vă în centrul uneia dintre ele) și cu un centimetru sub suprafața laptelui. Deoarece laptele crește, va trebui să coborâți treptat cana, pentru a menține vârful tubului întotdeauna la aceeași adâncime. Această fază se încheie atunci când temperatura atinge circa 37°C, adică atunci când începeți să simțiți puțină căldură la mână. Pentru a vă ajuta, puteți folosi și termometrul pentru cana de spumare (cod PL107, neinclus).

Prelucrarea laptelui

Această fază este importantă pentru a face crema compactă, textura fină și suprafața lucioasă.



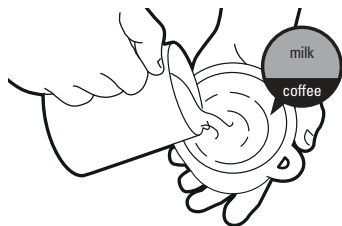
Scufundați tubul în lapte până la capăt și înclinați cana pentru a crea un vârtej. Încălziți laptele până la temperatura dorită fără a depăși 65°C. **Închideți aburul.** Prelucrați laptele obținut înainte, zbatând ușor cana de masă, pentru a elimina eventualele bule de aer, rotind-o apoi cu mișcări ample pentru a amesteca bine laptele și spuma. Trebuie să obțineți o suprafață netedă, cremoasă și fără bule.

Vărsarea laptelui

Laptele trebuie lăsat să stea cel puțin o jumătate de minut, prin urmare, vă recomandăm să-l preparați întotdeauna înaintea cafelei. Porțiunile pentru cappuccino trebuie să fie o

parte espresso și două părți egale de lapte și spumă. La sfârșit, amintiți-vă să evacuați puțin abur, pentru a evita intrarea laptelui în orificiile bulbului și curățați tubul cu o cârpă umedă.

176



Pentru a vizualiza
tutorialul, scanați
codul QR.

07.

Curățare și îngrijire

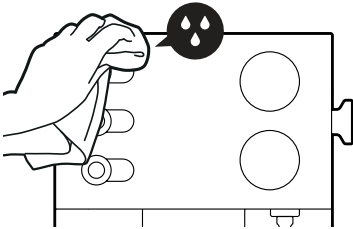
Curățarea și întreținerea mașinii sunt esențiale atât pentru calitatea dozării cafelei cât și pentru viața aparatului de-a lungul timpului.

Curățarea

Curățarea mașinii trebuie să fie efectuată cel puțin o dată pe săptămână.

Înainte de a începe, scoateți ștecărul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească.

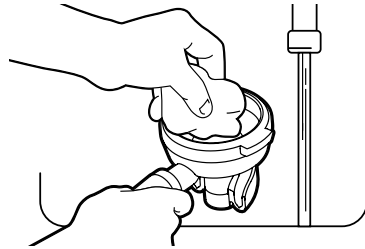
Utilizați o cârpă moale, de preferință din microfibră, precum cea de la Lelit (cod MC972 nu este inclusă) și umeziți-o doar cu apă curată. Nu folosiți detergenți abrazivi și nu scufundați mașina în apă.



Pentru întreținerea temeinică, vă recomandăm să utilizați periuța Lelit (cod PL106 nu este inclusă), care permite curățarea perfectă a orificiilor și a spațiilor dintre garnituri, eliminând toate petele și reziduurile de pulbere de cafea chiar și din spațiile cele mai mici.

Pentru a curăța componentele detașabile ale mașinii, puteți folosi apă curentă caldă. Nu spălați în niciun caz filtrele și suportul de filtru în mașina de spălat vase.

Filtrele nu trebuie curățate după fiecare utilizare, atâta timp cât găurile nu sunt obstrucționate. Însă, pentru ca prestațiile mașinii să rămână înalte, este esențial ca tubul de abur și suportul de filtru să fie curățate cu grijă după fiecare utilizare.

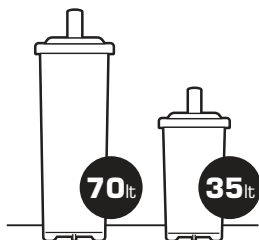


Ștergeți suportul de filtru pentru a îndepărta reziduurile grase de cafea, care influențează negativ gustul espressoului. Spălați partea externă a tubului de abur cu o cârpă umedă și lăsați să iasă puțin abur din tub, pentru a elimina toate reziduurile interne de lapte, care pot obstrucționa trecerea aburului, făcând dificilă crearea spumei într-o manieră optimă.

Îndepărtarea calcarului de pe mașină

Utilizarea mașinii generează formarea naturală de calcar, mai mult sau mai puțin rapidă, în funcție de frecvența utilizării aparatului și de durezza apei.

Depunerile de calcar înfundă conductele și scad temperatura dozării, influențând calitatea extracției cafelei, reducând viața aparatului. Pentru a evita formarea calcarului care se depune și pe circuitele interne, recomandăm utilizarea și înlocuirea periodică a filtrului Lelit cu rășini pentru dedurizarea apei care, introdus în rezervor, purifică apa de sărurile de calciu și magneziu, care precipitând, formează depozite de calcar și afectează gustul cafelei.



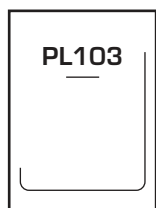
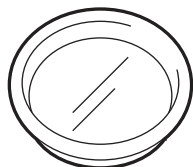
Pentru a evita posibilele defecțiuni ale componentelor aparatului, **INTRODUCETI ÎN REZERVORUL PENTRU APĂ DOAR PRODUSE DECALFICIANTE NATURALE.**



Vizualizați tutorialul pentru a înțelege mai bine cum funcționează filtrele cu rășini.

Backflushing

O dată pe lună, este recomandată efectuarea procedurii de backflushing (spălarea componentelor active utilizate în timpul dozării) folosind filtrul orb furnizat (d) și pliculețele corespunzătoare de detergent Lelit (cod. PL103, neinclus).



Pentru a efectua backflushing-ul, urmați instrucțiunile de pe pachetul detergentului.

Curățarea cuțitelor

Este știut că granulometria cafelei rășnite

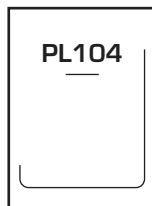
influențează calitatea cafelei în ceașcă.

În timpul rășnirii, particulele de cafea se depozitează și între dinții cuțitelor reducând distanța între discuri sau între conuri și, în consecință, și mărimea cafelei care iese rășnită.

Aceste depozite, formate din grăsime și uleiuri, din cauza temperaturilor înalte care se creează între cuțite, în scurt timp rânchezesc și dau naștere unor mușcagairi care dăunează în mod ireversibil cafelei rășnite.

Devine deci foarte importantă curățarea cuțitelor și a camerei de rășnire cu ajutorul unui produs specific (PL104 – neinclus), care se prezintă sub forma unei pudre formată din mici cristale pe bază de amidon alimentar fără gluten, cu o înaltă putere de absorbție a uleiurilor și a grăsimii.

Trecând printre cuțite, cristalele înlăturează rezidurile de cafea asigurând în acest fel o cafea rășnită fără miros urât.

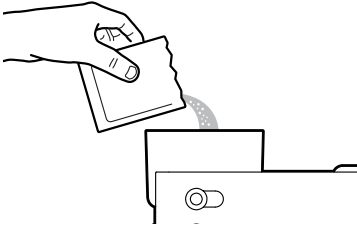


Eventualele resturi de pudră nu conțin substanțe nocive pentru consumator sau dăunătoare pentru rășniță.

Procedura de curățare a cuțitelor este foarte simplă, este de ajuns să urmați indicațiile de mai jos:

- Goliți complet rezervorul (2) de cafeaua boabe.
- Acționați rășnița până la eliminarea completă a eventualelor boabe de cafea rămase în interior.

c) Vărsați în rezervor (2) un pliculeț de produs (PL104) asigurându-vă că intră complet între cuțite.



d) Acționați râșnița timp de 5 secunde apăsând tasta (9 PUSH) pentru a facilita penetrarea pudrei între cuțite.

e) Umpleți rezervorul (2) cu cafea boabe.

f) Eliminați primele 2-3 râșniri.

g) Procedura de curățare este terminată.

Întreținere

Recomandăm înlocuirea periodică a cuțitelor când sunt uzate.

Întreținerea trebuie să fie efectuată doar de către personal tehnic calificat și cu piese originale

08.

Soluții pentru cele mai comune probleme

Recomandăm citirea cu atenție a acestui ghid, pentru a rezolva problemele cele mai comune, înainte de a solicita asistență sau de a vă adresa unui centru de service autorizat.

180

❶ Cafeaua curge prea rece

Mașina nu a ajuns încă la temperatura necesară.	Urmăriți instrucțiunile din paragraful „Prepararea unui espresso”.
Suportul filtrului nu a fost încălzit adecvat.	Urmăriți instrucțiunile din paragraful „Aprinderea mașinii”.

❷ Cafeaua iese prea repede și fără cremă

Gradul de râsnire este prea grosolan.	Râșniți cafeaua mai fin.
Cantitatea de cafea este insuficientă.	Măriți doza de cafea.
Cafeaua nu a fost presată suficient.	Presati cafeaua mai mult.
Cafeaua utilizată este veche sau inadecvată.	Înlocuiți cafeaua.

❸ Cafeaua nu iese sau iese doar picături

Cafeaua este măcinată prea fin.	Folosește cafea cu granule mai mari.
Cantitatea de cafea este prea mare.	Micșorați doza de cafea.
Cafeaua a fost presată prea mult.	Presati mai puțin cafeaua.
Găurile capului de dozare sunt obstrucționate.	Efectuați un backflushing, vezi paragraful „Curățare și îngrijire”.

❹ LCC nu se aprinde și mașina nu funcționează

Mufele cablului de alimentare nu sunt introduse corect.	Introduceți corect mufele cablului de alimentare în prizele aferente.
Cablul de alimentare este deteriorat.	Contactați Centrul de service.

❺ Mașina nu produce abur

Gaura bulbului de la capătul furtunului de abur / apă fierbinte este obstrucționată.	Curățați gaura cu ajutorul unui ac.
--	-------------------------------------

❻ Mașina este aprinsă, însă nu atinge temperatura configurată

Rezistența este întreruptă.	Contactați Centrul de service.
LCC nu funcționează.	Contactați Centrul de service.

7 Râșnița nu râșnește

Cuțițe murdare.	Curățați cuțițele, citiți paragraful "Curățarea cuțițelor".
Cuțițe în contact.	Reglați râșnița la o râșnire mai grosolană.
Cuțițe uzate.	Contactați Centrul de service.
Cuțițe blocate.	Contactați Centrul de service.

8 Râșnița se oprește

Râșnița a funcționat excesiv cauzând supraîncălzirea motorului.	Așteptați ca motorul să se răcească înainte de a aprinde râșnița (de la 15 la 30 de minute).
---	--

9 Alarmer vizualizate pe ecran

Apa în rezervor s-a terminat.	Pe ecran apare următoarea imagine:  Extrageți rezervorul de la locul lui (11). Umpleți rezervorul cu apă de robinet la temperatura ambiantă. Poziționați rezervorul din nou la locul lui.
Sonda de temperatură este în scurtcircuit, toate funcțiile mașinii sunt blocate.	Pe ecran apare următoarea imagine:  Contactați Centrul de service.
Sonda de temperatură este defectă sau întreruptă, toate funcțiile mașinii sunt blocate.	Pe ecran apare următoarea imagine:  Contactați Centrul de service.
Râșnița a depășit timpul maxim de râșnire în continuu (20 de secunde).	Pe display apare simbolul de mai jos:  După o așteptare de 100 de secunde râșnița reîntre automat în modalitatea standard.

09.

Condiții de garanție

GARANȚIE LEGALĂ

Acest produs este acoperit de legislația de garanție în vigoare în țara în care produsul a fost vândut; informații specifice despre condițiile de garanție pot fi date de către vânzător sau de către importator în țara în care produsul a fost achiziționat. Vânzătorul sau importatorul este complet responsabil pentru produs.

De asemenea, importatorul este complet responsabil pentru îndeplinirea legislației în vigoare în țara în care distribuie produsul, inclusiv eliminarea corectă a produsului la sfârșitul duratei de funcționare.

În interiorul țărilor europene legile în vigoare sunt legile naționale de punere în aplicare a Directivei CE 44/99/CE.



AVERTISEMENTE

Pentru eliminarea corespunzătoare a produsului în conformitate cu DIRECTIVA EUROPEANĂ 2002/96/EC și cu DECRETUL LEGISLATIV nr.º151 din 25 iulie 2005. La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie să fie eliminat cu deșeurile municipale. Poate fi predat la centrele speciale de colectare selectivă prevăzute de administrațiile locale sau la un vânzător care furnizează acest serviciu. Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic previne posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății umane produse de o eliminare necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor din care este compus, cu scopul de a obține o economisire importantă de energie și de resurse. Pentru a semnala obligația de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, pe produs este reprezentată imaginea toberonului barată.

183



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

Gemme Italian Producers srl declară pe propria răspundere că produsul:

Mașină pentru cafea tip: PL82T

la care se referă această declarație, este conformă cu următoarele standarde:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

în conformitate cu prevederile directivelor:

Directiva Tensiune joasă EC 2006/95 - Directiva EMC EC 2004/108

NB: Această declarație își va pierde valabilitatea dacă mașina este modificată fără permisiunea noastră expresă.

Castegnato, 01/11/2016 - Director General

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)



Руководство по
эксплуатации для моделей

RU

Русский

Vip-линия

Kate - PL82T

Размеры

33.5x27.5x44 см

Вес нетто

12 кг

Источник питания

230В 50Гц / 120В 60Гц

Мощность

1200 Вт

Давление насоса

15 бар

Объем резервуара для воды

2.5 л

Объем бойлера (латунь)

300 мл



186

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ

Тщательный подход к конструкции и внимание к выбору компонентов - вот секрет отличной производительности всех наших моделей.

Мы разрабатываем нашу продукцию, используя технологии, применяемые лишь для лучших профессиональных машин. Используемые материалы соответствуют высоким стандартам качества и надежности, что позволяет нам выпускать изделия, рассчитанные на длительный срок эксплуатации.



Примите во внимание серийный номер вашего изделия

Серийный номер

Изделие приобретено в компании

Дата приобретения



Для дополнительной информации, зарегистрируйте, пожалуйста, ваш продукт на сайте **care.lelit.com**

Содержание

Указания по безопасности	188	
Основные характеристики	193	187
LCC - Центр управления Lelit	194	
Краткие сведения об изделии	195	
Инструкция по эксплуатации	196	
Искусство приготовления кофе эспрессо	203	
Чистка и уход	207	
Решение наиболее частых проблем	210	
Условия гарантии	212	

01.

Указания по безопасности

Внимательно прочитайте предупреждения, прежде чем приступить к эксплуатации. Кофеварка предназначена для приготовления 1 или 2 чашек кофе эспрессо, оснащена многонаправленной трубкой для выпуска пара и горячей воды. Элементы управления на передней панели отмечены легко узнаваемыми символами. Машина предназначена для использования в быту и не подходит для непрерывного профессионального использования. Шум устройства не превышает 70 дБ (А). Данные и приводимые изображения могут быть изменены без предварительного уведомления в связи с непрерывным улучшением параметров машины.

Используемые символы

Очень важно соблюдать указания и символы, приведенные ниже:



Опасность поражения электрическим током.

Игнорирование данного предупреждения может привести к поражению электрическим током с угрозой для жизни.



Опасность получения ожогов. *Игнорирование этого предупреждения может привести к ошпариванию или ожогам.*



Внимание. *Игнорирование данного предупреждения может привести к травме или повреждению кофеварки.*



Примечание. *Этот символ указывает на важный совет или информацию для пользователя.*

Цифры в скобках

Цифры в скобках относятся к обозначениям, приведенным в описании устройства в главе 04 „Краткие сведения об изделии“ и иллюстрациям краткого руководства в приложении.



Общие указания

Настоящее руководство является неотъемлемой и составной частью изделия. Внимательно прочитайте руководство, так как оно содержит важные указания, относящиеся к безопасности устройства, его эксплуатации и обслуживанию. Сохраните руководство для обращения в будущем.

- Устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими недостатками или при отсутствии опыта и знаний под присмотром или при ознакомлении с принципами безопасного использования устройства и информацией о существующих опасностях. Устройство не должно использоваться детьми для игры. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

- Устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше под присмотром или при ознакомлении с принципами безопасного использования устройства и информацией о существующих

опасностях. Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми в возрасте до 8 лет и без присмотра.

- Храните устройство и его шнур в недоступном месте для детей в возрасте до 8 лет.

- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими недостатками или при отсутствии опыта и знаний только под присмотром или при ознакомлении с принципами безопасного использования устройства и информацией о существующих опасностях. Устройство не должно использоваться детьми для игры.

- Это устройство предназначено для бытового и аналогичного применения, например: персоналом кухни в магазинах, офисах и других рабочих местах; сельскохозяйственными предприятиями; клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях; местами типа «ночлег и завтрак» и т.п.

- Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в недоступном для детей месте.

- Устройство предназначено исключительно для приготовления кофе

эспрессо, горячих напитков с помощью горячей воды или пара, для подогрева чашек.

- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими недостатками, а также при отсутствии опыта и знаний без присмотра или ознакомления с принципами безопасного использования устройства и информацией о существующих опасностях.

- Следите за детьми, чтобы они не играли с устройством.

- Производитель не несет ответственности за несанкционированное вмешательство в какой-либо из компонентов устройства.

- Любая эксплуатация, отличная от описанной выше, является эксплуатацией не по назначению и может представлять опасность; производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате ненадлежащей эксплуатации устройства.

- Производитель не несет ответственности за использование неоригинальных запасных частей и/или аксессуаров.

- Производитель не несет ответственности за ремонт, выполнен-

ный неуполномоченными сервисными центрами.

- Запрещается оставлять устройство без присмотра и пользоваться им вне помещения.

- Не допускайте нахождения прибора под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце, мороз).

- Если устройство хранится в помещениях, где температура может упасть ниже точки замерзания, опорожните бойлер и трубки циркуляции воды.

- Не мойте устройство под струей воды и не погружайте его в воду.

При нарушении всех вышеперечисленных указаний гарантия теряет свою силу.



Общие требования к безопасности

Так как устройство работает от электричества, не исключена опасность поражения электрическим током, поэтому следует внимательно относиться к приводимым ниже указаниям по технике безопасности.

- Чтобы избежать разъединения электрического соединителя, никогда не тяните за шнур питания.

- Перед включением убедитесь, что величина напряжения сети соответствует напряжению, указанному на шильде и что розетка, оснащена заземлением.

- Не вскрывайте устройство. В случае какой-либо проблемы, пожалуйста, обратитесь к авторизованному сервисному персоналу или ближайшему сервисному центру.

- Никогда не прикасайтесь к устройству мокрыми руками или ногами.

- Не прикасайтесь к вилке питания мокрыми руками.

- Убедитесь, что обеспечен удобный доступ к розетке, так, как только в этом случае можно быстро вытащить вилку в случае необходимости.

- Если вы хотите вытащить вилку из розетки, прилагайте силу непосредственно к ней, а не к проводу. Никогда не тяните за провод, это может привести к повреждению.

- Чтобы избежать пожара, поражения электрическим током и получения травм не погружайте шнур, штепсельные вилки в воду или другую жидкость.

- Чтобы полностью отключить устройство, отключите его от электрической розетки.

- В случае неисправностей, не пы-

тайтесь устранить их самостоятельно. Выключите устройство, вытащите вилку из розетки и обратитесь в службу технической помощи.

- В случае повреждения электрической вилки или шнура, их должна заменять исключительно служба технической поддержки.

- Не используйте адаптеры, тройники и/или удлинители. Если их использование абсолютно необходимо, следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим стандартам безопасности, следя за тем, чтобы не превышать величину тока, указанную на простом переходнике и удлинителе, и совокупную величину тока, указанную на множественном переходнике.

- Перед любой операцией по чистке внешних частей устройства, выключите его, вытащите вилку из розетки и дайте остыть.

- Для уменьшения риска травм, не допускайте, чтобы шнур питания свободно свисал со стола, и не допускайте его нахождения вблизи горячих поверхностей, острых или режущих предметов.



Предупреждения об опасности ожогов

Данное устройство производит горячую воду и пар, поэтому необходимо тщательно соблюдать приводимые ниже указания по технике безопасности.

- Внимание: нагреваемые поверхности остаются горячими в течение определенного периода времени после использования.
- Следите за тем, чтобы на вас не попадали брызги воды или струя пара.
- При работе устройства не прикасайтесь к нагреваемым поверхностям.
- Никогда не направляйте струю пара или горячей воды на части тела.
- Осторожно выполняйте манипуляции с трубкой для выпуска пара/горячей воды (17).
- Никогда не снимайте фильтродержатель (е) во время выпуска кофе.
- Детали, отмеченные этикеткой «ОСТОРОЖНО ГОРЯЧО», очень горячие, работать с ними нужно с максимальной осторожностью.
- Устанавливайте на поверхность для подогрева чашек (12) только

чашки, кружки и стаканы для работы с кофеваркой. Не допускается установка других предметов на поверхность для подогрева чашек.

- Устанавливать на поверхность для подогрева чашек (12) нужно только сухие чашки.

02.

Основные характеристики

Мы разрабатываем наши кофеварки, исходя из потребностей эксплуатации наших клиентов. Мы уверены, что характеристики, выбранные нами для этой модели, соответствуют всем пожеланиям по созданию идеального вкуса кофе для вас и ваших гостей!

193

**LCC**

Для регулировки температуры бойлера, непрерывного контроля оптимальных параметров для приготовления кофе и программирования времени помола.

**Предварительное смачивание**

Предсмачивание кофейной таблетки за несколько секунд до начала экстракции позволит получить лучший кофе эспрессо.

**Кофе слайдер**

Новаторский носик дозировки, который может быть использован как для одной, так и для двух чашек, позволяет наблюдать за экстракцией кофе на своем пути к чашке.

**Нержавеющая сталь**

Для максимальной гигиены на кухне и удобного мытья. Достаточно легкого протирания с помощью губки и кофеварка снова будет блестеть.

**Встроенная кофемолка**

Чтобы приготовить эспрессо с насыщенным вкусом необходим свежий помол.

**Экономия энергии**

Когда машина не используется в течение длительного времени, она автоматически переходит в энергосберегающий режим, не тратя ценные для нас и для планеты ресурсы.

03.

LCC - Центр управления Lelit

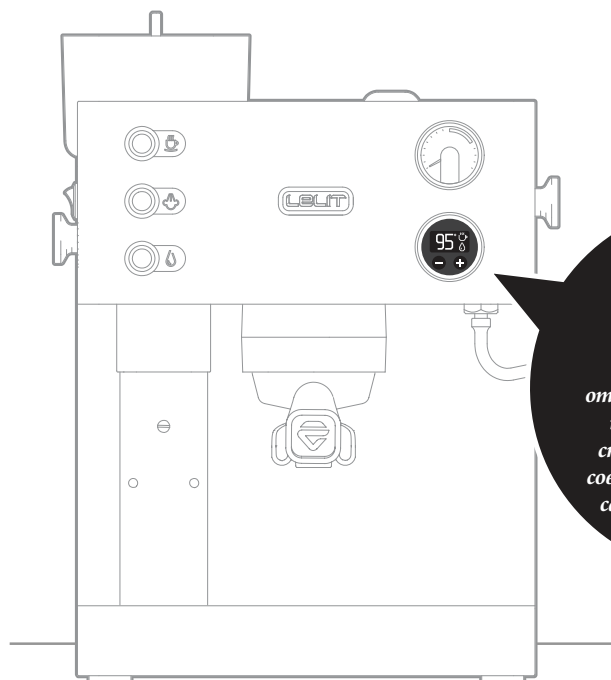
194

.....

LCC (Центр управления Lelit) является мозговым центром новых машин Lelit. Он имеет элегантный графический дисплей со светодиодами последнего поколения, отображает систему, которая может не только контролировать функции машины и изменять параметры, но и дает ценные советы для получения отличного результата.

LCC позволяет управлять следующими параметрами вашей машины:

- Температура заваривания кофе и горячей воды
- Температура для производства пара
- Идеальное время для заваривания кофе
- Активация/Деактивация предварительного смачивания
- Программирование времени для каждой дозы



Всё под контролем.

Пользовательский интерфейс, который отображается на дисплее, постоянно сообщает статус машины и дает советы, как приготовить самый лучший эспрессо.

04.

Краткие сведения об изделии

Вытащите из коробки вашу новую кофеварку для эспрессо, чтобы разобраться с различными компонентами и принадлежностями, созданными с заботой о вас. Цифры относятся к иллюстрациям краткого руководства в приложении.

195

- | | |
|---|---|
| 1. Крышка контейнера зерен. | 11. Крышка резервуара для воды. |
| 2. Контейнер для кофейных зерен. | 12. Большая поверхность для подогрева чашек. |
| 3. Включатель on/off. | 13. Регулятор подачи пара/горячей воды. |
| 4. Подставка для темперы, микрометрический регулятор жерновов. | 14. Манометр с подсветкой. |
| 5. Включатель подачи кофе. | 15. LCC (Центр управления Lelit) |
| 6. Включатель подачи пара. | 16. Группа выпуска кофе. |
| 7. Включатель подачи горячей воды. | 17. Трубка для пара/горячей воды. |
| 8. Регулируемый штифт для фильтродержателя. | 18. Решетка для чашек. |
| 9. Включатель помола (PUSH//НАЖАТЬ). | 19. Съёмный поддон для слива воды. |
| 10. Поддержка для фильтродержателя. | |

Что находится в коробке

- a.** Пластиковый темпер
- b.** Мерная ложка для кофе
- c.** Кабель питания
- d.** Слепой фильтр
- e.** Фильтродержатель с фильтрами для 1 и 2 чашек
- f.** Решетка для чашек эспрессо
- g.** Фильтр со смолой для умягчения воды, MC747

05.

Инструкция по эксплуатации

196

Кофеварки эспрессо Lelit не являются автоматическими. Для того чтобы получить хороший кофе, необходимо знать, как ими пользоваться, и иметь немного практических навыков. Внимательно следуйте всем указаниям. Также обратитесь к **краткому руководству**, где вы можете найти иллюстрации к указаниям. Скоро вы будете в состоянии приготовить кофе, как в баре: мягкий с пенкой - абсолютное совершенство, что так нравится вам.



для начала

Еще до включения

Важно внимательно выполнять все указания при первом включении для проверки правильности работы кофеварки. Этим указаниям необходимо следовать только при первом запуске. При дальнейшей эксплуатации указания данной главы - недействительны, следуйте указаниям главы «Приготовление эспрессо».



А Откройте упаковку

А.1 Откройте упаковку и установите устройство на ровную поверхность.



Внимание. Устройство весит 12 кг.



В Заливка воды

В.1 Извлеките резервуар из его гнезда (11).

В.2 Залейте в резервуар воду комнатной температуры.

В.3 Установите резервуар на место.



Внимание. Резервуар оснащен устройством для автоматического распознавания наличия воды. При возврате резервуара на место проверьте, чтобы трубки не погнулись и чтобы фильтр на конце одной из них был полностью вставлен.



С Заполнение контейнера кофейными зернами

С.1 Снимите крышку (1).

С.2 Заполните контейнер (2) кофейными зернами.

С.3 Закройте контейнер крышкой.

⚠ Внимание. *Никогда не используйте кофемолку без крышки на контейнере.*

D Включите кофеварку

⚠ Внимание. *Убедитесь, что напряжение в сети такое же, как указано на шильде, а система электропитания оснащена устройством защитного отключения.*

D.1 Подключите один конец шнура питания (с) к разъему на задней части устройства, а другой (вилка) в розетку.

D.2 Включите кофемашину, нажав главный выключатель (3). На дисплее (15) появится логотип Lelit; три включателя и манометр будут гореть в течение короткого времени.

☰ Примечание. *Только при первом старте, машина начинает автоматически заполнять бойлер; во время этой операции вода будет течь из группы в течение 40 сек и на дисплее LCC будет отображаться мигающий логотип Lelit.*

D.3 На дисплее LCC (15) отображается мигающая температура воды в бойлере. Температура будет подниматься до тех пор, пока не достигнет заданной температуры.

D.4 Подождите, пока линия на дисплее полностью загрузится, на дисплее появится «OK» и машина достигнет заданной температуры.

D.5 После достижения заданной температуры, линия на дисплее исчезнет. Машина готова к использованию.

E Проверка работы

Кофе

E.1 Установите, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) без кофе в группу (6) примерно до выравнивания ручки с символом замка, расположенным на группе.

☰ Примечание. *На новой машине, чтобы достичь до этой позиции, желательно увлажнить края фильтра водой. После короткого периода эксплуатации такое положение будет достигаться систематически без чрезмерных усилий.*

E.2 Нажмите включатель подачи кофе (5) для выпуска около половины литра воды. Дисплей (15) будет показывать значок кофе и обратный отсчет от заданного времени для выпуска кофе.

E.3 При достижении указанного выше количества, нажмите включатель (5) для остановки выпуска.

☰ Примечание. *Таким образом мы стимулируем полное заполнение гидравлического контура для его промывки.*

Горячая вода

Е.4 Поместите емкость под трубку для подачи пара/горячей воды (17).

Е.5 Нажмите включатель горячей воды (7). Насос включится, и на дисплее (15) появится значок воды, который сопровождается рисунком повернуть регулятор пара/горячей воды (13).

Е.6 Поверните против часовой стрелки регулятор выпуска пара/горячей воды (13).

Е.7 Как только вода начнет выходить из трубки (17), поверните регулятор по часовой стрелке (13), чтобы закрыть его и нажмите включатель (7), чтобы остановить функцию.

Пар

Е.8 Направьте в поддон (18) трубку для пара/горячей воды (17).

Е.9 Нажмите включатель подачи пара (6). Дисплей LCC (15) отображает температуру воды в бойлере. Подождите, когда линия на дисплее полностью загрузится и машина достигнет температуры, требуемой для выпуска пара.

Е.10 При достижении заданной температуры, линия на дисплее исчезнет и появится значок пара, который сопровождается рисунком поворота регулятора пара/горячей воды (13). Машина готова к использованию.

Е.11 Поверните против часовой стрелки регулятор выпуска пара/горячей воды (13).

Е.12 Когда пар выйдет из трубки, поверните регулятор по часовой стрелке (13), чтобы закрыть его и нажмите выключатель для выпуска пара снова (6), чтобы вернуть машину в состояние функционирования для производства кофе и горячей воды.

 **Примечание.** Если кофемашиной не пользовались в течение 30 минут, она переходит в режим ожидания «stand-by» (режим экономии электроэнергии). Дисплей LCC и нагревательный элемент выключаются, выключатель выпуска кофе (5) мигает каждые 3 секунды, чтобы показать этот режим. Для того чтобы включить обратно кофемашину, нажмите на выключатель подачи кофе (5).



для начала

Приготовление эспresso

Благодаря предустановленным функциональным параметрам кофеварка полностью готова к приготовлению эспresso. Чтобы изменить параметры, пожалуйста, обратитесь к «Изменению настроек LCC».

 **Примечание.** Кофеварка оснащена поверхностью для подогрева чашек (9). Использование теплых чашек повышает органолептические качества эспresso.

Подготовка кофеварки эспresso для приготовления кофе

Е.1 Включите кофемашину, нажав главный выключатель (3). На дисплее (15) появится по-

готип Lelit; три включателя и манометр будут гореть в течение короткого времени.

F.2 Установите, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) без кофе в группу (16) примерно до выравнивания ручки с символом замка, расположенным на группе.

F.3 На дисплее LCC (15) отобразится мигающая температура воды в бойлере. Температура будет подниматься до тех пор, пока не достигнет заданной температуры.

F.4 Подождите, пока линия на дисплее полностью загрузится, на дисплее появится «ОК» и машина достигнет заданной температуры.

F. 5 После достижения заданной температуры, линия на дисплее исчезнет и машина готова к использованию.

Регулировка помола

 **Примечание.** Кофемолка была отрегулирована на заводе-изготовителе для помола среднего размера, идеально подходящего для помола большинства видов кофейных смесей, доступных на рынке.

 **Внимание.** Регулировать помол нужно ВСЕГДА и ТОЛЬКО во время работы кофемолки.

G.1 Чтобы изменить помол кофе, нужно поворачивать регулятор жернов (4). Поверните регулятор против часовой стрелки (в сторону малых точек), чтобы получить более мелкий помол, по часовой стрелки для более крупного помола.

 **Примечание.** Микрометрический регулятор не имеет каких-либо блокировок.

 **Примечание.** Если кофе из эспрессо-машины выходит медленно - значит помол кофе хороший, если кофе выходит быстро - помол слишком крупный. Многие факторы влияют на выход кофе, такие как: количество кофе, его темперовка (прессовка), настройка эспрессо-машины, насколько чисты ваши фильтры, а также климатические условия.

Регулировка дозы

 **Примечание.** Кофемолка оснащена LCC (центр управления Lelit), который позволяет программировать время помола для обеих доз.

 **Примечание.** Параметры заводских установок: 6 секунд для 1 дозы и 12 секунд для 2-х доз. Время помола может длиться от 2 до 20 секунд.

H.1 Чтобы войти в режим программирования и изменения времени помола для 1 и 2 доз, нажмите и удерживайте кнопку “-” на LCC до тех пор, пока не отобразится на дисплее значок и время (6,0” для 1 дозы и 12” для 2-х доз).

H.2 Нажмите на кнопку «+» для входа, а затем нажмите кнопки “-” или «+» для уменьшения или увеличения времени измельчения.

H.3 Через три секунды после последнего нажатия кнопки, LCC сохраняет данные и выходит из режима настройки.

Помол и выпуск кофе

I.1 Убедитесь, что контейнер заполнен зернами и закрыт крышкой (1).

I.2 Вставьте выбранный фильтр в фильтродержатель (е).

I.3 Поместите фильтродержатель, с выбранным и вставленным фильтром, на поддержку (10) так, чтобы он закрепился с помощью штифта (8).

I.4 Для измельчения 1 дозы нажмите один раз фильтродержателем на включатель (9) (PUSH). Кофемолка начнет помол дозы в соответствии с установленным временем. Подождите, пока помол не закончится. Снимите фильтродержатель с поддержки (10).

I.5 Для измельчения 2 дозы, дважды нажмите фильтродержателем на включатель помола (9) (PUSH). Двойное нажатие должно быть произведено в течение 2-х секунд. Кофемолка начнет помол дозы в соответствии с установленным временем. Подождите, пока помол не закончится. Снимите фильтродержатель с поддержки (10).

I.6 Проверьте помол и количество дозы.

I.7 Для непрерывного помола любого количества кофе нажмите фильтродержателем включатель (9) (PUSH) и держите его нажатым. Снимите фильтродержатель с поддержки (10) после получения желаемой дозы.

I.8 Утрамбуйте молотый кофе с помощью темперы (а) и очистите края фильтра от остатков кофе.

 **Примечание.** Рекомендуется 7 г для одной дозы и 14 г для двух доз.

I.9 Установите, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) с молотым кофе в группу (16) примерно до выравнивания ручки с символом замка, расположенным на группе.

I.10 Поместите одну или две чашки на решетку (18) под фильтродержатель(е).

I.11 Нажмите включатель подачи кофе (5) для выхода кофе. Дисплей (15) показывает обратный отсчет в секундах.

 **Примечание.** Дисплей обратного отсчета служит только для указания идеального времени выпуска и может быть изменен в «Изменить параметры LCC».

I.12 По завершению обратного отсчета дисплей будет показывать «ОК», но не будет блокировать машину. При достижении желаемой порции, нажмите выключатель (5) для остановки выхода кофе.

I.13 Снимите фильтродержатель (е), очистите его от кофейной гущи и тщательно протрите влажной тканью.

 **Внимание.** Фильтродержатель не должен сниматься до окончания выпуска кофе.

 **Примечание.** Для приготовления хорошего эспresso, во время выпуска кофе манометр давления (14) должен достигать зеленой зоны.



для специалистов

Пар и горячая вода

201

Устройство оснащено трубкой для пара/горячей воды, которая позволяет взбивать самым совершенным образом молоко и получать кремообразную пену, благодаря которой можно довести капучино до совершенства.

Подготовка кофеварки эспresso

J.1 Если уровень воды низкий, на дисплее LCC (15) отображается значок внимания. Следуйте инструкции: глава В залить воду в резервуар.

J.2 Нажмите выключатель подачи пара (6). На дисплее LCC (15) отобразится мигающая температура воды в бойлере. Подождите, пока линия на дисплее полностью загрузится и машина достигает температуры, установленной для выпуска пара.

J.3 При достижении заданной температуры, линия исчезнет и появится значок пара, который сопровождается рисунком поворота регулятора для выпуска пара/горячей воды (13). Машина готова к использованию.

 **Внимание.** Никогда не подставляйте руки или другие части тела под трубку для пара/горячей воды. Опасность ожогов.

Выпуск пара

K.1 Поверните регулятор (13) против часовой стрелки, трубку для пара/горячей воды (17) направьте на поддон слива воды (18) и выпустите небольшое количество воды.

K.2 При выходе пара, закройте регулятор (13), поместите резервуар с напитком для взбивания под трубку и откройте регулятор пара/горячей воды (13).

K.3 При достижении требуемого результата закройте регулятор (13) по часовой стрелке и нажмите выключатель выпуска пара (6), чтобы отключить функцию пара.

 **Примечание.** Машина имеет электронное управление, благодаря которому, после определенного времени неиспользования функции пара, она возвращается в состояние производства кофе/воды.

 **Примечание.** См. главу 06 «Искусство кофе эспresso», чтобы открыть для себя лучший метод взбивания молока.

⚠ Внимание. В конце каждого использования пара очищайте трубку для пара/горячей воды (17): направьте трубку для пара в направлении поддона для слива воды и выпустите пар, по крайней мере один раз. Тщательно протрите трубку (13) с помощью губки или чистой ткани. В главе «Чистка и уход» вы найдете все необходимые указания.

202

L Выпуск горячей воды

L.1 Нажмите включатель горячей воды (7). Насос включится и на дисплее (15) появится значок воды, который сопровождается рисунком поворота регулятора пара/горячей воды (13).

L.2 Поместите емкость под трубку для подачи пара/горячей воды (17) и откройте регулятор (13) против часовой стрелки для выхода воды.

L.3 По достижении требуемого количества закройте регулятор (13) по часовой стрелке, а затем нажмите выключатель выпуска горячей воды (7), чтобы остановить функцию.

📖 Примечание. Машина оснащена электронным управлением, которое после определенного времени неиспользования функции воды, останавливается. Для получения дополнительной воды повторите операцию написанную в главе «Выпуск горячей воды».

 для специалистов
Изменение настроек LCC

LCC - Центр управления Lelit (12) предустановлен. Здесь вы узнаете, как изменить его настройки.

M Изменение заводских параметров

M.1 Нажмите кнопку «-», чтобы войти в настройки и пролистайте меню.

M.2 Нажмите кнопку «+», чтобы изменить параметр. Параметр будет отображаться с помощью мигания.

M.3 Изменение значения и/или состояние с помощью «-» и «+».

M.4 Через 3 секунды после последнего нажатия кнопки, LCC сохранит данные и выйдет из настроек.

⚠ Внимание. Преобразование температуры: нажмите кнопки “+” и “-” одновременно и держите в течение примерно 3-х секунд. Когда на дисплее отображается “C-F”, отпустите обе кнопки, а затем нажмите кнопку “+”, чтобы изменить температуру из градусов Цельсия в градусы Фаренгейта. Примерно через 3 секунды после последнего нажатия кнопки, настройки будут сохранены.

06.

Искусство приготовления кофе эспрессо

Вопреки кажущейся простоте, приготовить идеальный эспрессо не так легко. Это требует опыта, мастерства, страсти и немного любознательности. В этом разделе мы хотим поделиться с вами некоторыми основными сведениями о приготовлении идеального кофе.

Рекомендуемые дозы: ристретто - около 20 мл, эспрессо - около 30 мл, лунго - около 60 мл

203

“5 М”

Если вы хотите приготовить качественный эспрессо, примите к сведению пять основных факторов, которые помогают знатокам превращать простой кофе в эспрессо! Многие называют их „5 М“: *Miscela* (смесь), *Macinatura* (помол), *Macchina* (кофеварка), *Manualità* (ловкость рук) и *Manutenzione* (поддержание в исправном состоянии).

1- *Miscela* (Смесь)

В основе выдающегося вкуса эспрессо всегда лежит превосходная смесь. Чтобы получить сбалансированный вкус эспрессо, следует смешать два вида кофе: арабика и робуста.

Первый дает тонкий аромат и некоторый кислый привкус, второй дает богатый вкус, консистенцию и пенку в чашке. Пропорции зависят только от вашего вкуса.

Экспериментируйте, чтобы найти сочетание, наиболее подходящее для вас!

2- *Macinatura* (Помол)

Кофемолка является необходимым фактором для приготовления хорошего эспрессо. Кофе всегда необходимо молоть непосредственно перед процедурой приготовления, потому что именно в немолотом виде он

сохраняет весь свой вкус и аромат. С помощью кофемолок Lelit также можно менять степень помола в соответствии с требованиями к смеси для правильной скорости экстракции и пенки.

3- *Macchina espresso* (Кофеварка для эспрессо)

Кофеварки Lelit спроектированы и произведены таким образом, что температура и давление регулируются в соответствии с вашими потребностями. Именно благодаря правильной регулировке этих двух параметров существует возможность экстрагировать из молотой смеси не только растворимые вещества, придающие вкус, но также и нерастворимые, то есть придающие консистенцию и аромат кофе.

4- *Manualità* (Ловкость рук)

Половина результата зависит от того, как используются имеющиеся инструменты. Влюбленный в свое дело специалист является ключевым элементом производственной цепочки эспрессо, он может изменить результат в чашке, придав дополнительные полезные свойства конечному продукту. Таким образом, увлеченность и практика раскроют секреты к освоению кофеварки.

Экспериментирование с различными смесями, помолом, темперовкой, температурой

и давлением воды, позволяют приготовить уникальный кофе.

5- Manutenzione (Обслуживание)

Только ежедневный уход за кофеваркой и плановое периодическое обслуживание могут гарантировать качество вкуса напитка и длительный срок службы, приобретенного вами изделия.

Чистая кофеварка свидетельствует об особом внимании к предмету вашего увлечения.

Сорта кофе

.....

Выбор смеси является ключевым моментом для создания идеального кофе на ваш вкус. На рынке имеется множество смесей на выбор. Разница во вкусе, запахе, консистенции зависят от пропорций двух сортов кофе.

Арабика

Этот сорт - самый сладкий и нежный с глубоким и богатым ароматом, дает очень тонкую, плотную и компактную пенку.



Арабика

Культивируется на высотах 900-2000 м над уровнем моря
Богатый аромат
Содержание кофеина: 0,9 - 1,7%.

Робуста

Этот сорт - волокнистый, горький, концентрированный, со слабым пряным ароматом, дает более объемную пенку серого цвета.



Робуста

Культивируется на высотах 200-600 м над уровнем моря
Особый пряный аромат
Содержание кофеина: 1,8 - 4%

Только из одного сорта кофе невозможно

приготовить идеальный эспрессо.

Идеальный эспрессо имеет пенку толщиной 2-3 мм орехового цвета, переходящего в темно-коричневый с красноватыми отражениями и светлыми полосками, гармоничным вкусом, сильным и сбалансированным ароматом, он сладкий, душистый, со вкусом, который ощущается еще долго во рту. Имеет мощный аромат с нотками цветов, фруктов, поджаренного хлеба и шоколада. Эти ощущения могут длиться недолго, но могут и оставаться во рту в течение нескольких минут. Вкус цельный, хорошо структурированный. Кислый и горький вкус отлично сбалансированы, при этом терпкость отсутствует или едва ощутима.

Идеальные параметры для его приготовления:

7 ± 0,5 г молотого кофе.

25 секунд время для выпуска 30 мл.

88/92°C на выпуске и 80°C в чашке.

8/10 бар для давления во время выпуска

При этом, даже смеси полностью из арабики, часто имеют добавку небольшого количества робусты, которая служит для создания пенки, придания аромата и необходимой консистенции для эспрессо. Смеси для бара обычно имеют 20% робусты, но в южной Италии, где предпочитают более сильный аромат кофе, её доля может достигать 40-50%. В конце концов, это все дело вкуса ... Экспериментируйте, чтобы найти сочетание, наиболее подходящее для вас!

Капучино

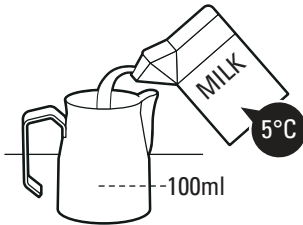
.....

Нет ничего лучшего, чем начать день с капучино. Несмотря на то, что его готовят и пьют повсеместно, мало кто знает, как при-

готовить совершенный напиток. Подготовка кофе только часть сложной процедуры. Часто пена создает большие проблемы, но благодаря трубке для пара в нашей кофеварке, некоторым советам и некоторой практике, совсем скоро вы научитесь готовить настоящее капучино, как в баре!

Молоко и питчер

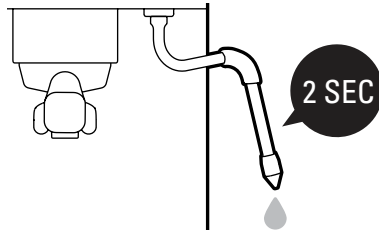
Количество молока для капучино составляет около 100 мл.



Для получения гладкой, сливочной и вкусной пенки предпочтительно использовать свежее цельное молоко. Поскольку при температуре выше 65°C молоко не взбивается, используйте только холодное молоко из холодильника, чтобы иметь больше времени для его взбивания. Оптимальный питчер изготавливается из нержавеющей стали и снабжен носиком, как, например, Lelit (код. PL101-PL102 в комплект не входит). Уровень молока не должен превышать половину объема питчера.

Получение молочной пенки

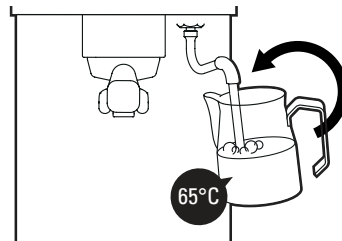
Прежде чем использовать трубку для пара, выпускайте первый пар, который всегда содержит немного конденсированной воды, в течение примерно двух секунд.



Погрузите трубку так, чтобы наконечник с утолщением для выхода пара находился вблизи стенки питчера (представьте, что верхняя часть питчера разделена, в свою очередь, на четыре части и поставьте в одну из них) и около одного сантиметра ниже поверхности молока. Так как молоко поднимается, необходимо постепенно опускать питчер, чтобы кончик трубки находился всегда на той же глубине. Эта фаза завершается, когда температура достигает примерно 37°C, т.е. когда вы начинаете чувствовать первое тепло рукой.

Подготовка молока

Эта фаза играет важную роль для получения плотной пенки с тонкой текстурой и блестящей поверхностью.



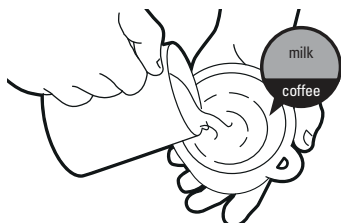
Опустите трубку еще ниже и наклоните питчер, чтобы создать вращение (воронку). Нагрейте молоко до требуемой температуры, не превышающей 65°C. Закройте подачу пара. Выполните обработку полученно-

го молока, вначале постукивая питчером о поверхность для удаления возможных пузырьков, а затем вращайте его с покачиваниями и с широкой амплитудой, для лучшего смешивания молока и пены. Готовый продукт должен иметь гладкую, кремообразную поверхность без пузырьков.

Вливание молочной пены

Молоку следует дать отстояться по крайней мере полминуты, поэтому рекомендуем приготовить его раньше, чем кофе. Пропорции капучино: одна часть эспрессо, две части молока и пены в равных долях.

В конце не забудьте спустить немного пара во избежание того, чтобы молоко попало в отверстие наконечника, и очистите трубку влажной тканью.



Для просмотра инструкции отсканируйте QR-код.

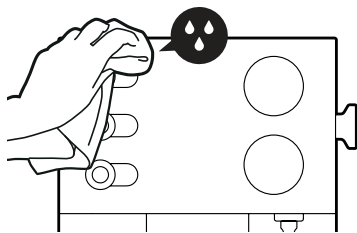
07.

Чистка и уход

Чистка и обслуживание кофеварки необходимы, как для качественного выпуска кофе, так и для длительного срока службы устройства.

Чистка

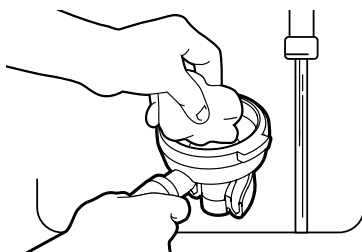
Чистку кофеварки необходимо выполнять не реже одного раза в неделю. Перед началом чистки вытащите вилку из розетки и подождите, пока устройство не остынет. Используйте мягкую ткань, предпочтительно из микрофибры, как Lelit (код MC972 не входит в комплект), и смочите её простой водой. Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте аппарат в воду.



Для более тщательного ухода рекомендуем использовать щетку Lelit (код PL106 в комплект не входит), которая позволяет идеально очистить все форсунки и пространства между уплотнениями, удалить все пятна и остатки молотого кофе из самых мелких щелей. Для очистки съемных частей кофеварки можно воспользоваться теплой проточной водой. Ни в коем случае не мойте фильтры и фильтродержатель в посудомоечной машине.

Нет необходимости очищать фильтры после каждого использования, если только их отверстия не будут забиты. Напротив, для поддержания высоких рабочих показателей

кофеварки важно, чтобы трубка для пара и фильтродержатель тщательно очищались после каждого использования.



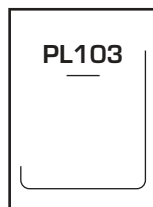
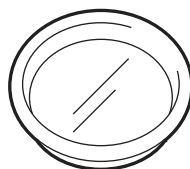
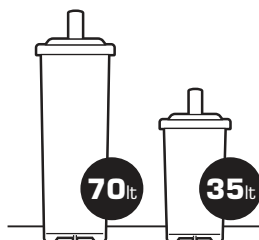
Очищайте фильтродержатель для удаления жирных остатков кофе, которые отрицательно влияют на вкус эспрессо.

Вымойте наружную часть трубки для пара влажной тканью и пропустите немного пара через трубку для удаления внутренних остатков молока, которые могут помешать прохождению пара, что, в свою очередь, мешает регулировать пену.

Удаление накипи с кофеварки

Использование кофеварки приводит к естественному отложению накипи, скорость которого зависит от частоты использования устройства и жесткости воды.

Известковые отложения забивают трубки и снижают температуру на выходе, влияя на качество выходящего кофе и сокращая срок службы устройства.



Во избежание образования накипи, которая откладывается внутри бойлера, мы рекомендуем всегда использовать фильтр-умягчитель воды на основе ионообменных смол Lelit, который, будучи вставленным в резервуар, очищает воду от солей кальция и магния, которые образуют накипь и влияют на вкус кофе. Порядок использования и замены указан на упаковке самого фильтра. Для того, чтобы предотвратить возможное повреждение компонентов машины, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ в резервуар для воды и не пытайтесь чистить бойлер таким образом.



Для просмотра инструкции отсканируйте QR-код, чтобы понять как фильтр работает

Обратная промывка

Раз в месяц необходимо выполнять обратную промывку (промывка активных частей, используемых для выпуска кофе), используя слепой фильтр, входящий в комплект поставки (d) и соответствующие пакетики моющего средства Lelit (код PL103 не входит в комплект поставки).

Для выполнения обратной промывки выполните следующие инструкции на пакете PL103

Любое другое обслуживание должно производиться только в авторизованном сервисном центре.

Чистка жернов

Хорошо известно, что качество помола кофе влияет на качество эспрессо в чашке. В процессе помола зерен некоторые частицы кофе оседают между зубьями жерновов, уменьшая расстояние между дисками или между конусами и, следовательно, влияют на качество помола кофе, в том числе.

Эти отложения, состоящие из жиров и масел, из-за высокой температуры между жерновами, прилипают быстро и создают пленку, которая портит молотый кофе.

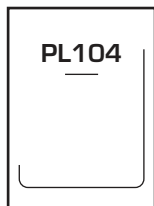
Очистка жернов и мельничной камеры становится чрезвычайно важным.

Это должно быть выполнено конкретным продуктом (PL104 - не включен), т.е. порошком, образованным мелкими кристаллами, основанными на пищевых крахмалах без глютена, с очень высокой поглощаемой мощностью масел и жиров.

Благодаря прохождению через жернова кристаллы очищают их и позволяют молоть кофе без наличия посторонних запахов.

Возможные остатки от чистящего средства

не содержат вредных веществ для конечного пользователя или для кофемолки.



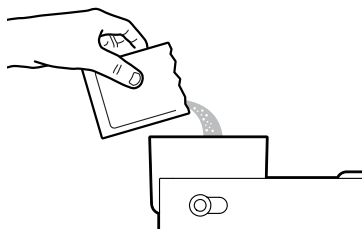
Уход

Периодически проводите замену плоских жернов, установленных внутри электроприбора.

Техническое обслуживание должно выполняться только уполномоченным сервисным центром и с оригинальными запасными частями.

Чистить жернова легко, просто выполните следующие действия:

- a) Полностью освободите контейнер (2) от зерен кофе.
- b) Включите помол, чтобы полностью смолоть последние оставшиеся зерна.
- c) Добавьте пакетик чистящего порошка (PL104) в контейнер (2) и обратите внимание, чтобы порошок прошел через жернова.



- d) Нажмите включатель (9 PUSH) на 5 секунд, чтобы порошок полностью прошел через жернова.
- e) Заполните контейнер (2) кофейными зернами.
- f) Выбросьте первые 2-3 порции молотого кофе.
- g) Чистка закончилась.

08.

Решение наиболее частых проблем

210

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство для решения общих проблем, прежде чем обращаться в службу сервиса или в авторизованный сервисный центр.

1 Кофе выходит слишком холодным

Кофеварка не нагрелась до требуемой температуры.	См. указания раздела «Приготовление эспрессо».
Фильтродержатель не был нагрет должным образом.	См. указания раздела «Включение кофеварки».

2 Кофе выходит слишком быстро и без крема

Помол слишком грубый.	Выполните более мелкий помол.
Количество молотого кофе является недостаточным.	Увеличьте дозу кофе.
На кофе не оказывается достаточное давление.	Усиьте темперовку молотого кофе.
Используемый кофе старый или непригодный.	Замените кофе.

3 Кофе не выходит или выходит по каплям

Помол слишком мелкий.	Выполните более крупный помол.
Количество молотого кофе слишком большое.	Уменьшите дозу кофе.
На кофе оказывается слишком сильное давление.	Уменьшите темперовку молотого кофе.
Отверстия засорены.	Выполните обратную промывку, см. раздел «Чистка и уход».

4 LCC не загорается и кофеварка не работает

Контакты кабеля питания вставлены неправильно.	Вставьте правильно контакты кабеля питания в соответствующие гнезда.
Кабель питания поврежден.	Обратитесь в сервисный центр.

5 Кофеварка не выдает пар

Отверстие наконечника трубки для пара/горячей воды засорено.	Очистите отверстие с помощью иглы.
--	------------------------------------

6 Кофеварка включена, но заданная температура не достигается

Соппротивление прерывается.	Обратитесь в сервисный центр.
LCC не работает.	Обратитесь в сервисный центр.

7 Кофемолка не мелит кофе

Жернова грязные (отложения, состоящие из жиров и масел).	Выполните очистку жерновов, см. раздел «Чистка жернов».
Жернова слишком сведены, они соприкасаются.	Отрегулируйте настройку жерновов, чтобы получить более грубый помол.
Лезвия жерновов изношены.	Обратитесь в сервисный центр.
Посторонний предмет блокирует жернова.	Обратитесь в сервисный центр.

8 Кофемолка останавливается из-за перегрева двигателя

Кофемолка работала в течение длительного времени в непрерывном режиме, что вызвало перегрев двигателя.	Подождите, пока двигатель не остынет (15-30 мин.) прежде чем включить кофемолку снова.
--	--

9 Аварийные сигналы, отображаемые на дисплее

Нет воды в баке.	На дисплее появится следующий значок:  Выньте резервуар для воды из специального места. Заполните бак водой комнатной температуры. Поставьте бак обратно.
Датчик температуры находится в коротком замыкании (или замеренная температура выше 200 ° C), все функции машины отключены.	На дисплее появится следующий значок:  Обратитесь в сервисный центр.
Датчик температуры неисправен или отключен. Все функции машины отключены.	На дисплее появится следующий значок:  Обратитесь в сервисный центр.
Помол кофемолки превысил максимальное время в непрерывном режиме (20 секунд).	На дисплее появится следующий значок:  Спустя время ожидания 100 секунд, кофемолка будет автоматически перезагружаться.

09.

Условия гарантии

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 ответственен 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 ЕС.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Для правильной утилизации продукта в соответствии с ДИРЕКТИВОЙ 2002/96 / ЕС и ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫМ ДЕКРЕТОМ № 151 от 25 июля 2005 года. По окончании срока эксплуатации изделие не следует утилизировать вместе с бытовым мусором. Его необходимо сдать в один из специализированных центров по сбору отходов, организованных местными властями или дилерам, оказывающим подобные услуги. Отдельная утилизация бытового прибора позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, являющихся результатом неправильной утилизации и позволяет восстановить материалы, из которых выполнено изделие и получить серьезную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытового прибора, на изделии имеется значок перечеркнутого контейнера для мусора.

213



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

Компания Gemme Italian Producers srl заявляет под свою ответственность, что изделие:

Кофеварка типа: PL82T к которой относится данная декларация, соответствует следующим нормам:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 согласно положениям директив:

Директива по низкому напряжению 2006/95 ЕС - Директива ЭМС ЕС 2004/108

Примечание: Настоящая декларация теряет силу, если в устройство были внесены изменения без нашего письменного разрешения.

Кастеньато, 01/11/2016 - Генеральный директор

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)