

LELIT

User Manual



GRACE - VICTORIA

Vip line
PL81T - PL91T

The espresso machines that combine quality,
design and technology

User Manual
for the following models:

EN

English

Vip Line

Grace - PL81T Victoria - PL91T

Dimensions:

22.5x27x38 cm

Net Weight:

PL81T 7.4 kg - PL91T 9.2 kg

Power supply:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Power output:

PL81T 1000 W - PL91T 1200 W

Pump pressure:

15 bar

Water tank capacity:

2.7 lt

Brass boiler capacity:

PL81T 250 ml - PL91T 300 ml



THANK YOU FOR CHOOSING US

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

We develop our products with the 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

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	18	
Cleaning and maintenance	22	
Solving the most common problems	24	
Warranty terms	25	

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.

- Store the packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.
 - The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam wands and for pre-heating cups.
 - Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from improper use of the appliance.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children must not be allowed to play with the appliance.
 - The appliance must not be left unattended or used outdoors.
 - The appliance should not be immersed in water or cleaned by spraying.
 - The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).
 - If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied.
 - All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be 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 (13).

- 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 (9). Other objects should not be placed there.

- Dry the cups thoroughly before placing them on the cup warmer (9).

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.



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.



Backlit gauge

To keep an eye on the pressure in the dispensing circuit and know whether your espresso is being prepared in the right way.



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



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. The numbers refer to the pictures in the **Quick start guide** attached.

11
.....

- | | |
|--|--|
| 1. Water tank cover. | 10. Backlit brew pressure gauge. |
| 2. On/off switch. | 11. Steam/hot water dispensing knob. |
| 3. Coffee switch. | 12. LCC (Lelit Control Center). |
| 4. Steam switch. | 13. Multi-directional steam/hot water wand. |
| 5. Hot water switch. | |
| 6. Coffee distribution group. | |
| 7. Self-cleaning cup-holding grate. | |
| 8. Removable water drainage tray. | |
| 9. Wide cup warmer. | |

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.** Paper pod filter (only for PL81T)

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 instructions 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 7.4 kg (PL81T) - 9.2 kg (PL91T).*

B

Water filling

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

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 instructions in section B to refill the tank.*

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.*

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

C.2 Turn on the espresso machine by pressing the main on/off switch (2). The display (12) 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 for about 40 seconds and the Lelit logo will flash on the LCC display.*

C.3 On the LCC display (12) you'll see the water boiler temperature flashing. This will grow until the set temperature will be reached.

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

C.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

D.1 Insert the filter holder (e) without coffee firmly into the coffee distribution group (6), 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.*

D.2 Press the coffee switch (3) to dispense about half a litre of water. The display (12) will show the coffee icon and a countdown from the pre-set time for the coffee dispensing.

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

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

Hot water

D.4 Place a jug under the steam/hot water wand (13).

D.5 Press the hot water switch (5). The pump starts and the water icon appears on the display (12), accompanied by the indication to rotate the steam/hot water knob (11).

D.6 Turn the steam/hot water knob (11) counterclockwise.

D.7 As soon as water comes out of the wand (13), rotate the knob (11) clockwise to close it and press the switch (5) again to stop the function.

Steam

D.8 Point the steam/hot water wand (13) onto the cup-holding grate (7).

D.9 Press the steam switch (4). The LCC display (12) 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.

D.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 (11). The machine is now ready for use.

D.11 Turn the steam/hot water knob (11) counterclockwise.

D.12 When steam comes out from the nozzle, turn the knob (11) clockwise to close it and press the steam dispensing switch (4) again to return the machine to its function of dispensing coffee and hot water.



to start

Making an Espresso

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



Note. The machine comes with a cup warmer (9). Using warm cups enhances the organoleptic qualities, the flavour and aroma of an Espresso.



Preparing the machine for making coffee

E.1 Turn on the espresso machine by pressing the main on/off switch (2). The display (12) will show the Lelit logo, the three switches and the gauge will go on for a short time.

E.2 Insert the filter holder (e) without coffee firmly into the coffee distribution group (6), so as to align the handle with the padlock symbol on it.

E.3 On the LCC display (12) you'll see the water boiler temperature flashing. This will grow until the set temperature will be reached.

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

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

Distributing the coffee

15
.....

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

F.2 Pour the desired amount of ground coffee into the filter.

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

F.3 Press the coffee with the tamper (a) and remove any coffee residues from the edge of the filter holder.

F.4 Insert the filter holder (e) firmly into the coffee distribution group (6), so as to align the handle with the padlock symbol on it.

F.5 Place one or two cups on the cup-holding grate (7), under the filter holder (e).

F.6 Press the coffee switch (3) to start dispensing. The display (12) shows a countdown in seconds.

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

F.7 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 (3) to stop dispensing coffee.

F.8 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 (10) 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.

16



Preparing the coffee machine

G.1 Press the steam switch (4). The LCC display (12) 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.

G.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 dispensing knob (11). 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

H.1 Open the knob (11) counterclockwise with the steam / hot water wand (13) pointed at the cup-holding grate (7) and release the initial amount of water.

H.2 When steam comes out, close the knob (11), place a jug with the beverage to be foamed under the steam wand and re-open the steam/hot water knob (11).

H.3 When the desired result has been achieved, close the steam/hot water knob (11) turning it clockwise and press the steam switch (4) 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 (13) after every use by pointing the steam wand to the cup-holding grate and dispensing some steam. Thoroughly clean the wand (13) with a sponge or clean cloth. In the chapter “Cleaning and maintenance”, you will find all the necessary advice.*

Hot water distribution

- I.1** Press the hot water switch (5). The pump starts and the water icon appears on the display (12), accompanied by the indication to rotate the steam/hot water knob (11).
- I.2** Place a jug under the steam / hot water wand (13) and open the knob (11) counterclockwise until you reach the desired amount.
- I.3** When the desired amount has been reached, close the knob (11) clockwise and press the hot water switch (5) to stop the function.

17

 **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 “Hot water distribution” operation.*

for experts Adjusting the LCC settings

The LCC - Lelit Control Center (12) has pre-set default settings. Here you can learn how to adjust them.

Changing the factory settings

- J.1** Press the “-” button to enter settings mode, and scroll through the menu.
- J.2** Press “+” to change the setting. The setting flashes.
- J.3** Change its value and/or state by using the “-” and “+” buttons.
- J.4** Three seconds after the last press of a button, LCC stores the data and exits from settings mode.

06.

The art of Espresso coffee

18

.....

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!

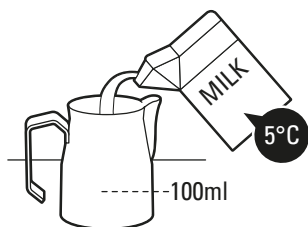
Cappuccinos

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.



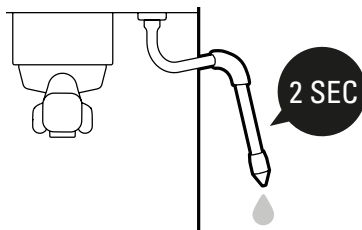
Fresh whole milk provides a smoother, creamier and tastier froth. Milk will not froth at over 65°C, so cold milk from the fridge should be used to allow more time for it to froth. The best jug, on the other hand, is one made of stainless steel, provided with a spout, such as Lelit models (codes PL101 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

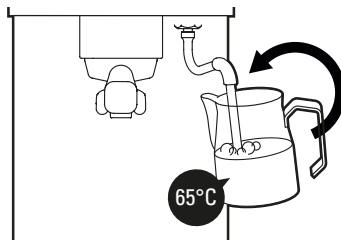
seconds, as it always contains some water due to condensation.



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.

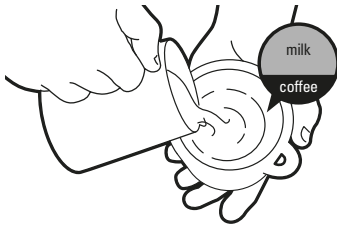


Insert the wand all the way down and tilt the jug to create a vortex. Heat the milk to the desired temperature, without exceeding 65°C. *Close the steam.*

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.

07.

Cleaning and maintenance

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

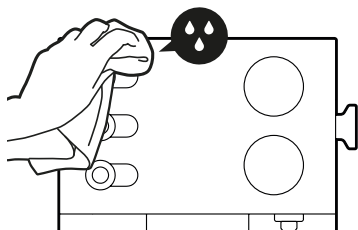
22

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.



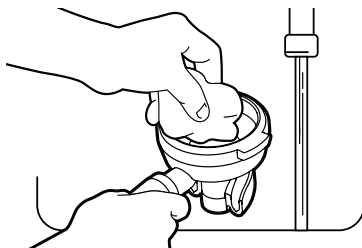
For thorough maintenance, we suggest you use the Lelit brush (code PL106 - not included), which will help you clean the nozzles and the spaces between the gaskets more effectively, removing stains and coffee residues from even the smallest cracks.

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.



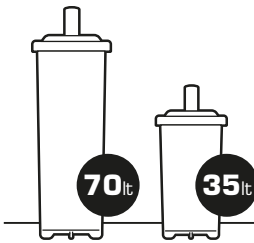
The filter holder should be cleaned to remove the greasy coffee residues that can negatively affect the taste of your espresso. Wash the exterior part of the steam wand with a damp cloth and release a little steam to remove any milk residues from inside the tube, as these could obstruct the steam output, 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 (code MC747 - MC747PLUS - not included) to soften the water. Please insert the filter in the tank following the instructions on the packaging. The filter purifies the water from the calcium and magnesium salts which are deposited to form lime scale and affect the taste of your coffee. Remember that the filter loses its effectiveness after a certain number of gallons treated, so replace it periodically. Instructions for the use and replacement of the filter are given on the box.

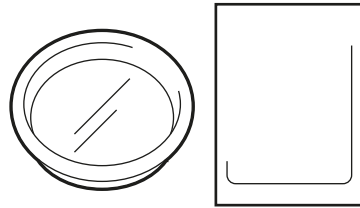
To avoid any possibility of damaging the machine's components, **NEVER, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, ADD ANY DESCALING PRODUCTS TO THE WATER TANK.**



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



In order to backflush, follow these instructions:

- Insert the blind filter provided into the holder.
- Insert the filter holder (e) without coffee firmly into the coffee distribution group (6), so as to align the handle with the padlock symbol on it.
- Keep the switch (3) pressed and press the hot water switch (5) within 2 seconds.
- The LCC display (12) will show a flashing drop and the two switches will keep flashing until the procedure is finished.
- When the procedure is finished, the display (12) returns to its normal status.
- Remove the filter holder and the blind filter from it.

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.

① The coffee is too cold when dispensed

The machine has not reached its operating temperature yet.	Follow the instructions in the “Making an Espresso” paragraph.
The filter holder has not been heated adequately.	Follow the instructions in the paragraph “Switch 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 distribution group is clogged.	Run a backflush, see the “Cleaning and Maintenance” 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.

09.

Warranty terms

Legal warranty

.....

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

The importer is completely responsible also for the fulfillment of the laws in force in the country where the importer distributes the product, including the correct disposal of the product at the end of its working life.

Inside the European countries the laws in force are the national laws implementing the EC Directive 44/99/CE.



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.



EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

Coffee machine type: PL81T - PL91T

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, 01/10/2015 - Managing Director

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Manuale d'uso
per i modelli:

IT

Italiano

Linea Vip

Grace - PL81T Victoria - PL91T

Dimensioni:

22,5x27x38 cm

Peso netto:

PL81T 7,4 kg - PL91T 9,2 kg

Alimentazione elettrica:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Potenza:

PL81T 1000 W - PL91T 1200 W

Pressione pompa:

15 bar

Capacità serbatoio acqua:

2,7 lt

Capacità caldaia in ottone:

PL81T 250 ml - PL91T 300 ml



GRAZIE PER AVERCI SCELTO

Cura nella progettazione e attenzione alla scelta dei componenti sono il segreto delle prestazioni eccellenti di tutti i nostri modelli.

Sviluppiamo i nostri prodotti avvalendoci di tecnologie adottate per le migliori macchine professionali.

I materiali utilizzati rispondono a elevati standard di qualità e affidabilità, per offrirvi prodotti robusti e destinati a durare nel tempo.



Segna il numero di serie del tuo prodotto

N. serie

Acquistato presso

Data di acquisto

Indice

Note di sicurezza	32	
Caratteristiche principali	37	31
LCC - Lelit Control Center	38	
Uno sguardo al prodotto	39	
Istruzioni per l'uso	40	
L'arte del caffè espresso	46	
Pulizia e cura	50	
Soluzione ai problemi più comuni	52	
Condizioni di garanzia	53	

01.

Note di sicurezza

Avvertenze da leggere attentamente prima dell'uso.

La macchina per caffè espresso è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè, è dotata di un tubo multidirezionale per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. I comandi sulla parte frontale sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione. La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale. La rumorosità dell'apparecchio non supera i 70 dB (A).

I dati e le immagini riportati potranno subire variazioni senza preavviso al fine di migliorare le prestazioni della macchina.

Simbologia utilizzata

È assolutamente necessario osservare queste avvertenze ed i simboli elencati di seguito:



Pericolo scossa elettrica. *La mancata osservanza può essere causa di scossa elettrica con pericolo per la vita.*



Pericolo scottature. *La mancata osservanza può essere causa di scottature o di ustioni.*



Attenzione. *La mancata osservanza può essere causa di lesioni o di danni all'apparecchio.*



Nota Bene. *Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.*

Numeri tra parentesi

I numeri tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella descrizione dell'apparecchio al **capitolo 04 "Uno sguardo al prodotto"** e alle illustrazioni della **Guida rapida** presente in allegato.



Avvertenze generali

Il presente manuale costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. Leggere attentamente le avvertenze contenute all'interno in quanto forniscono importanti indicazioni riguardo la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura queste istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo sotto supervisione o indicazione riguardo all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere usato come gioco dai bambini. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di 8 anni e più, sotto la supervisione o indicazione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e con la consapevolezza dei pericoli impli-

cati. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini inferiori agli 8 anni.

- Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza se sotto supervisione o con indicazione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e con la consapevolezza dei pericoli implicati. L'apparecchio non deve essere usato come gioco dai bambini.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e simili applicazioni, per esempio: cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; imprese agricole; da clienti in hotel, motel e altre tipologie di ambienti residenziali; bed & breakfast e simili.
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, poliuretano espanso, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio è progettato unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.

- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.

- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

- Non si assumono responsabilità per manomissione di qualsiasi componente dell'apparecchio.

- Ogni utilizzo diverso da quello sopra descritto è improprio e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

- Non si assumono responsabilità per l'impiego di pezzi di ricambio e/o accessori non originali.

- Non si assumono responsabilità per riparazioni non eseguite presso centri di assistenza autorizzati.

- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito e utilizzato all'aperto.

- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).

- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamen-

to, vuotare la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.

- Non pulire con getti d'acqua o immergere l'apparecchio.

In tutti i casi succitati la garanzia viene a decadere.



Avvertenze fondamentali per la sicurezza

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

- Per evitare di staccare il connettore, non tirare mai il cavo di alimentazione.

- Prima dell'accensione accertarsi che il valore della tensione di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta applicata sul retro dell'apparecchio e l'impianto elettrico sia munito di messa a terra.

- Non manomettere l'apparecchio. Per qualsiasi problema rivolgersi al personale tecnico autorizzato o al centro di assistenza più vicino.

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.

- Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina elettrica all'occorrenza.

- Se si vuole staccare la spina elettrica dalla presa, agire direttamente su di essa. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.

- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.

- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina elettrica dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.

- In caso di danni alla spina elettrica o al cavo di alimentazione, farli sostituire solo ed esclusivamente dall'Assistenza Tecnica.

- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il

limite di portata in valore di corrente marcato sull'adattatore semplice, sulle prolunghe e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare.

- Per ridurre il rischio di lesioni, evitare che il cavo di alimentazione cada liberamente dal tavolo e non lasciarlo vicino a superfici calde, a spigoli o oggetti taglienti.



Avvertenze sul pericolo di scottature

Questo apparecchio produce acqua calda e vapore, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

- Attenzione: le superfici calde rimarranno tali per un determinato lasso di tempo dopo l'uso.

- Prestare attenzione per non entrare in contatto con spruzzi di acqua o getti di vapore.

- Quando l'apparecchio è in funzione

non toccare il piano scaldatasse poiché caldo.

- Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo.

- Toccare con precauzione la lancia erogazione vapore/acqua calda (13).

- Non togliere mai il portafiltro (e) durante l'erogazione del caffè.

- Le parti contraddistinte dall'etichetta "CAUTION HOT" sono parti molto calde, quindi avvicinarsi ed operare con la massima cautela.

- Collocare sul piano scaldatasse (9) solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè espresso. Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatasse.

- Fare asciugare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatasse (9).

02.

Caratteristiche principali

Progettiamo le nostre macchine in base alle esigenze d'uso dei nostri clienti. Siamo sicuri che le caratteristiche che abbiamo scelto per questo modello risponderanno a tutti i tuoi desideri, per creare un caffè dal gusto perfetto per te e per i tuoi ospiti!

37



LCC

Per regolare la temperatura della caldaia e avere sempre sotto controllo i parametri ottimali per l'estrazione del caffè.



Preinfusione

Inumidire la cialda del caffè qualche secondo prima che inizi l'infusione vera e propria compatta la polvere di caffè e permette di ottenere una migliore erogazione dell'espresso.



Coffee Slider

Un beccuccio di erogazione innovativo che può essere utilizzato indifferentemente con una o due tazze e permette di osservare la crema di caffè nel suo percorso verso la tazzina.



Acciaio inox

Per una massima igiene in cucina e per una facile pulizia. Con un semplice colpo di spugna la macchina tornerà a brillare.



Manometro retroilluminato

Per avere sempre sott'occhio la pressione all'interno del circuito di erogazione e capire se il tuo Espresso è in preparazione nel modo corretto.



Risparmio di energia

Quando la macchina rimane inutilizzata per lungo tempo entra automaticamente nello stato di risparmio energetico, per non sprecare risorse importanti per noi ed il pianeta.

03.

LCC - Lelit Control Center

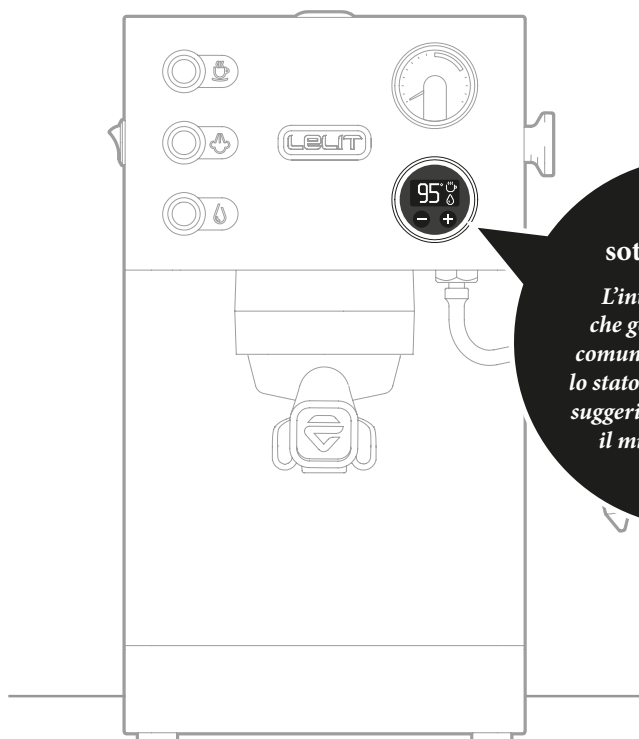
38

.....

LCC (Lelit Control Center) è il nuovo cervello delle macchine da espresso Lelit. Si mostra con l'elegante display grafico LED di ultima generazione e cela un sistema in grado di controllare le funzioni della macchina e di modificarne i parametri, ma fornisce anche preziosi suggerimenti per ottenere un risultato eccellente.

LCC consente di gestire diversi parametri della tua macchina:

- Temperatura di erogazione caffè e acqua calda
- Temperatura di erogazione vapore
- Tempo ideale di erogazione caffè
- Attivazione /Disattivazione della preinfusione



**Tutto
sotto controllo**

*L'interfaccia utente
che governa il display
comunica costantemente
lo stato della macchina e i
suggerimenti per ottenere
il migliore Espresso.*

04.

Uno sguardo al prodotto

Togli dalla scatola la tua nuova macchina per caffè espresso per capire i diversi componenti e gli accessori pensati per te. I numeri fanno riferimento all'illustrazione della macchina all'interno della **Guida rapida** allegata.

39

- | | |
|---|--|
| 1. Coperchio serbatoio acqua. | 9. Ampio scaldatazze. |
| 2. Interruttore generale on/off. | 10. Manometro retroilluminato per erogazione caffè. |
| 3. Tasto erogazione caffè. | 11. Manopola erogazione vapore/acqua calda. |
| 4. Tasto erogazione vapore. | 12. LCC (Lelit Control Center). |
| 5. Tasto erogazione acqua calda. | 13. Lancia snodata vapore/acqua calda. |
| 6. Gruppo erogazione caffè. | |
| 7. Griglia appoggia tazze autopulente. | |
| 8. Vaschetta estraibile scarico acqua. | |

Cosa trovi nella scatola

- a.** Pressino in plastica
- b.** Misurino caffè
- c.** Cavo di alimentazione
- d.** Filtro cieco
- e.** Portafiltro completo di filtro 1 e 2 tazze
- f.** Filtro cialda carta (solo per PL81T)

05.

Istruzioni per l'uso

Le macchine espresso Lelit non sono delle macchine automatiche. Per riuscire ad ottenere un buon caffè è necessario saperle utilizzare correttamente e fare un po' di pratica. Segui attentamente le istruzioni. Fai riferimento anche alla **Guida rapida** dove trovi le istruzioni illustrate. Presto sarai in grado di realizzare un caffè come quello del bar, morbido e cremoso al punto giusto, proprio come piace a te.



per iniziare

Prima accensione

È importante seguire attentamente tutte le istruzioni durante la prima accensione per verificare il corretto funzionamento della macchina. Queste istruzioni andranno seguite solo al primo utilizzo. Per i successivi utilizzi non considerare il presente capitolo e seguire il capitolo Preparare un Espresso.

A

Apri l'imballo

A.1 Apri l'imballo e posiziona l'apparecchio su una superficie piana.



Attenzione. L'apparecchio pesa 7,4 kg (PL81T) e 9,2 kg (PL91T).

B

Ricarica dell'acqua

B.1 Estrai il serbatoio dalla sede (1).

B.2 Riempi il serbatoio con acqua a temperatura ambiente.

B.3 Riposiziona il serbatoio nella sede.



Attenzione. Il serbatoio è munito di un dispositivo automatico di riconoscimento presenza di acqua. Nel riposizionare il serbatoio, controlla che i condotti non rimangano piegati e che il filtro – all'estremità di uno di questi – sia ben inserito.

In caso di mancanza d'acqua LCC mostra un segnale di attenzione. Segui le istruzioni al punto B per ricaricare il serbatoio.

C Accendi la macchina espresso

⚠ Attenzione. *Accertati che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati e che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salvavita funzionante.*

C.1 Collega un'estremità del cavo di alimentazione (c) alla presa sul retro dell'apparecchio e l'altra (spina elettrica) alla presa di corrente.

C.2 Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (2). Sul display (12) apparirà il logo di Lelit, i tre tasti ed il manometro si illumineranno per un breve tempo.

☰ Nota. *Solo per la prima accensione, la macchina si mette in funzione per riempire automaticamente la caldaia; durante questa operazione uscirà acqua dal gruppo per almeno 40 secondi e sul display del LCC il logo Lelit lampeggerà.*

C.3 Sul display del LCC (12) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia, che crescerà fino a raggiungere la temperatura predefinita.

C.4 Attendi che la barra si carichi e sul display appaia la scritta OK, affinché la macchina raggiunga la temperatura impostata.

C.5 Raggiunta la temperatura impostata la barra scompare e la macchina è pronta per l'uso.

D Verifica il funzionamento

Caffè

D.1 Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (6) fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo.

☰ Nota. *A macchina nuova, per raggiungere tale posizione, è consigliabile inumidire il bordo del filtro con dell'acqua. Dopo un breve periodo di utilizzo tale posizione si raggiungerà sistematicamente senza eccessivi sforzi.*

D.2 Premi il tasto erogazione caffè (3) per erogare circa mezzo litro di acqua. Il display (12) mostrerà l'icona del caffè e un conto alla rovescia a partire dal tempo preimpostato per l'erogazione di un caffè.

D.3 Raggiunta la quantità sopra indicata, premi il tasto (3) per interrompere l'erogazione.

☰ Nota. *In questo modo si favorisce il riempimento totale del circuito idraulico oltre a*

risciacquare il circuito stesso.

Acqua calda

D.4 Posiziona un contenitore sotto la lancia vapore/acqua calda (13).

D.5 Premi il tasto erogazione acqua calda (5). La pompa si mette in funzione e sul display (12) appare l'icona dell'acqua accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (11).

D.6 Gira in senso antiorario la manopola erogazione vapore/acqua calda (11).

D.7 Appena esce acqua dalla lancia (13), gira in senso orario la manopola (11) per chiuderla e premi nuovamente il tasto (5) per interrompere la funzione.

Vapore

D.8 Dirigi sulla griglia poggiategge (7) la lancia vapore/acqua calda (13).

D.9 Premi il tasto erogazione vapore (4). Sul display del LCC (12) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia. Attendi che la barra si carichi affinché la macchina raggiunga la temperatura di esercizio per l'erogazione del vapore.

D.10 Raggiunta la temperatura impostata la barra sparirà ed apparirà l'icona del vapore accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (11). La macchina è pronta per l'uso.

D.11 Gira in senso antiorario la manopola erogazione vapore/acqua calda (11).

D.12 Quando esce vapore dalla lancia, gira in senso orario la manopola (11) per chiuderla e premi nuovamente il tasto erogazione vapore (4) per riportare la macchina alla funzione erogazione caffè e acqua calda.



per iniziare

Preparare un Espresso

Grazie ai parametri di funzionamento preimpostati la macchina è subito pronta per l'erogazione dell'Espresso. Per modificare i parametri fai riferimento alla sezione "Modifica le impostazioni LCC".



Nota. La macchina è provvista di un piano scaldatasse (9). L'impiego di tazze calde esalta le qualità organolettiche dell'Espresso.



Prepara la macchina espresso per l'erogazione

E.1 Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (2). Sul display (12) apparirà il logo di Lelit, i tre tasti ed il manometro si illumineranno per un breve tempo.

E.2 Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (6) fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

E.3 Sul display del LCC (12) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia, che crescerà fino a raggiungere la temperatura predefinita.

E.4 Attendi che la barra si carichi e sul display appaia la scritta OK, affinché la macchina raggiunga la temperatura impostata.

E.5 Raggiunta la temperatura impostata la barra scompare e la macchina è pronta per l'uso.

Eroga il caffè

43

F.1 Inserisci il filtro scelto nel portafiltro caldo (e).

F.2 Versa nel filtro la quantità di caffè macinato desiderata.

 **Nota.** Sono consigliati 7gr per una dose e 14gr per due dosi.

F.3 Compatta la miscela di caffè con il pressino (a) e asporta dal bordo del filtro eventuali residui.

F.4 Aggancia con forza il portafiltro (e) al gruppo (6) fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

F.5 Posiziona una o due tazzine sulla griglia poggiatezze (7), sotto il portafiltro (e).

F.6 Premi il tasto erogazione caffè (3) per dare inizio all'erogazione. Il display (12) mostra un conto alla rovescia in secondi.

 **Nota.** Il conto alla rovescia visualizzato serve solo ad indicare il tempo di estrazione ideale ed è modificabile nella sezione "Modifica le impostazioni LCC".

F.7 Concluso il conto alla rovescia il display mostrerà la scritta "OK" ma non bloccherà la macchina. Raggiunta la dose desiderata premi il tasto (3) per interrompere l'erogazione del caffè.

F.8 Togli il portafiltro (e), svuotalo dai fondi di caffè e puliscilo accuratamente con un panno umido.

 **Attenzione.** Il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione del caffè.

 **Nota.** Per preparare un buon caffè espresso durante l'erogazione il manometro pressione pompa caffè (10) deve raggiungere la zona verde.



per esperti

Vapore e acqua calda

L'apparecchio è dotato di una lancia vapore/acqua calda che consente di montare alla perfezione il latte e ottenere una schiuma cremosa e compatta con cui preparare un cappuccino a regola d'arte.

G Prepara la macchina espresso

G.1 Premi il tasto erogazione vapore (4). Sul display del LCC (12) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia. Attendi che la barra si carichi affinché la macchina raggiunga la temperatura impostata per l'erogazione del vapore.

G.2 Raggiunta la temperatura impostata la barra sparirà ed apparirà l'icona vapore accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (11). La macchina è pronta per l'uso.



Attenzione. *Non porre mai le mani o altre parti del corpo sotto la lancia vapore/acqua calda. Pericolo di ustioni.*



H Eroga il vapore

H.1 Apri la manopola (11) in senso antiorario con la lancia vapore/acqua calda (13) rivolta sulla griglia poggiatezze (7) e scarica la quantità di acqua iniziale.

H.2 All'uscita del vapore, chiudi la manopola (11), posiziona un recipiente con la bevanda da montare sotto la lancia vapore e riapri la manopola vapore/acqua calda (11).

H.3 Raggiunto il risultato desiderato chiudi la manopola vapore/acqua calda (11) in senso orario e premi il tasto erogazione vapore (4) per disattivare la funzione vapore.



Nota. *La macchina ha un controllo elettronico che, dopo un tempo predefinito di inutilizzo della funzione vapore, riporta nella condizione di erogazione caffè/acqua.*



Nota. *Vedi il capitolo 06 "L'arte del caffè espresso" per scoprire la tecnica migliore per montare il latte.*



Attenzione. *Al termine di ogni erogazione vapore pulisci la lancia vapore/acqua calda (13): indirizza il tubo vapore sulla griglia poggiatezze ed eroga almeno una volta vapore. Pulisci accuratamente la lancia (13) con una spugna o panno pulito. Nel capitolo "Pulizia e cura" troverai tutti i consigli necessari.*

Eroga l'acqua calda

I.1 Premi il tasto erogazione acqua calda (5). La pompa si mette in funzione, sul display (12) appare l'icona dell'acqua accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (11).

I.2 Posiziona un contenitore sotto la lancia vapore/acqua calda (13) e apri la manopola (11) in senso antiorario fino a raggiungere la quantità desiderata.

I.3 Raggiunta la quantità desiderata chiudi la manopola (11) in senso orario e premi il tasto erogazione acqua calda (5) per interrompere la funzione.

45

 **Nota.** La macchina è dotata di un controllo elettronico che, dopo un tempo predefinito di utilizzo della funzione acqua, si arresta. Per prelevare ulteriore acqua ripetere l'operazione "Eroga l'acqua calda".



per esperti

Modifica le impostazioni LCC

LCC - Lelit Control Center (12) è preimpostato. Di seguito scoprirai come intervenire sulla sua regolazione.

Modifica dei parametri di fabbrica

J.1 Premi il tasto "-" per entrare nelle impostazioni e scorrere il menu.

J.2 Premi il tasto "+" per modificare il parametro. Il parametro visualizzato lampeggia.

J.3 Cambia valore e/o stato con i tasti "-" e "+".

J.4 Dopo 3 secondi dall'ultima pressione di un tasto, LCC memorizza il dato ed esce dalle impostazioni.

06.

L'arte del caffè espresso

Al contrario di quanto si potrebbe pensare preparare un Espresso perfetto non è così semplice. Ci vuole esperienza, abilità, passione e un po' di curiosità. In questo paragrafo vogliamo condividere con te alcune nozioni di base sulla preparazione dell'Espresso ideale.

Dosi consigliate:

Ristretto circa 20ml - Espresso circa 30ml - Lungo circa 60ml

Le "5 M"

.....

Se vuoi preparare un Espresso a regola d'arte, comincia rispettando i cinque parametri fondamentali che fanno di un semplice caffè, un Espresso da intenditori! Molti le chiamano le "5 M": miscela, macinatura, macchina, manualità e manutenzione.

1- Miscela

All'origine di un grande Espresso c'è sempre una grande miscela. Per ottenere un Espresso dal gusto equilibrato bisogna mescolare insieme due tipi di caffè, la qualità Arabica e quella Robusta. La prima apporta aroma delicato e giusta acidità, la seconda sapore pieno, corpo, crema in tazza. Le proporzioni dipendono solo dal tuo gusto. Sperimenta per scoprire la miscela che fa per te!

2- Macinatura

Il macina caffè è un passaggio obbligatorio per ottenere un buon Espresso. Il caffè infatti dovrebbe essere sempre macinato qualche istante prima di essere usato perché conser-

vi tutto il suo sapore e il suo aroma. Con i macinacaffè Lelit puoi regolare anche il grado di macinatura in base alla miscela per decidere la corretta velocità di estrazione e il giusto grado di crema.

3- Macchina

Le macchine Lelit sono progettate e costruite in modo che la temperatura dell'acqua sia regolabile in base alle tue necessità. È anche grazie alla giusta regolazione di questa variabile che riuscirai a estrarre dal macinato non solo le sostanze solubili responsabili del gusto, ma anche quelle non solubili, cioè quelle che conferiscono corpo e aroma al tuo caffè.

4- Manualità

Metà del risultato dipende da come usi gli strumenti del mestiere. Un appassionato esperto è un elemento fondamentale della catena di produzione dell'Espresso e può modificare il risultato in tazza creando del valore aggiunto al prodotto finale. Passione e pratica sono quindi i segreti per imparare a conoscere la tua macchina e

per sperimentare miscela, macinatura, pressata, temperatura e pressione dell'acqua, per fare non solo un caffè Espresso, ma quello giusto per te.

5- Manutenzione

La manutenzione giornaliera, quella periodica programmata e la cura della macchina possono solo portare benefici sulla bevanda erogata e sulla durata della vita del vostro prodotto acquistato.

Una macchina pulita comunica un'attenzione particolare alla vostra passione.

Le varietà di caffè

La selezione della miscela è un momento fondamentale per creare il caffè perfetto per il tuo palato. In commercio esistono molte miscele tra cui scegliere. La differenza di gusto, profumo, consistenza dipende dalle proporzioni con cui sono presenti le due varietà di caffè.

Arabica

È la varietà più dolce e delicata con aroma rotondo e ricco, dà una crema molto sottile, fitta e compatta.



Arabica

Coltivata tra 900/2000 m
Aroma ricco
Caffeina tra 0.9 ~ 1.7%

Robusta

Questa varietà è legnosa, amara, corposa, speziata con aroma povero, dà

una crema più schiumosa e grigia.



Robusta

Coltivata tra 200/600 m
Aroma speziata
Caffeina: 1.8 ~ 4%

Nessuna varietà di caffè può creare da sola l'Espresso ideale.

Un Espresso perfetto si presenta con uno strato di crema spesso 2-3 mm di tonalità nocciola tendente alla testa di moro con riflessi rossicci e striature chiare, gusto equilibrato, aroma forte e bilanciato, dolce, profumato con un gusto che permane a lungo in bocca.

Ha un aroma potente con note di fiori, frutti, pan tostato e cioccolato. Queste sensazioni possono essere di breve durata ma possono permanere in bocca per parecchi minuti. Il gusto è rotondo, ben strutturato. Le sensazioni di acido e amaro sono ben bilanciate mentre l'astringenza è assente o poco percepibile.

I parametri ideali per il suo ottenimento sono:

7 ± 0,5 grammi di quantità di macinato.

25 secondi di tempo di erogazione di 30 ml.

88 / 92°C in erogazione e 80°C in tazza.

8 / 10 bar per la pressione durante l'estrazione

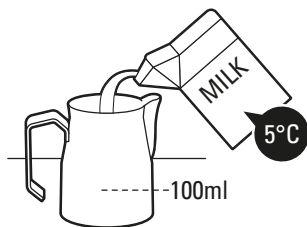
Persino le miscele completamente Arabica spesso hanno un pizzico di Robusta che serve a gonfiare la crema e a conferire profumo e corpo all'espresso. Le miscele da bar in genere hanno il 20% di Robusta al loro interno, ma nel Sud Italia dove si predilige un caffè dal sapore più forte la sua percentuale

Il cappuccino

Per iniziare al meglio la giornata non c'è niente di meglio del Cappuccino. Nonostante sia servito e consumato ovunque, pochi sanno davvero come prepararne uno a regola d'arte. L'erogazione del caffè è solo una parte della complessa procedura con cui prepararlo. Spesso è la schiuma a creare i problemi più grandi, ma grazie al tubo vapore delle nostre macchine, qualche consiglio e un po' di pratica ben presto anche tu imparerai a fare un Cappuccino all'altezza di quello del bar!

Latte e bricco

La quantità di latte per un cappuccino è circa 100 ml.



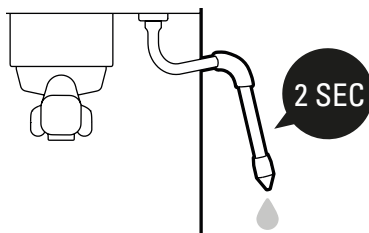
Per ottenere una crema liscia, cremosa e saporita è preferibile usare latte fresco intero. Poiché oltre i 65°C il latte non monta, usate soltanto latte freddo dal frigorifero per avere più tempo a disposizione per montarlo. Il bricco più adatto, invece, è in acciaio inossidabile e provvisto di beccuccio,

come quello Lelit (cod. PL101-PL102 non inclusi).

Il livello del latte non dovrebbe mai superare la metà del volume del bricco.

Montare il latte

Prima di usare il tubo vapore, fai uscire il primo vapore che contiene sempre un po' d'acqua di condensa per circa due secondi.



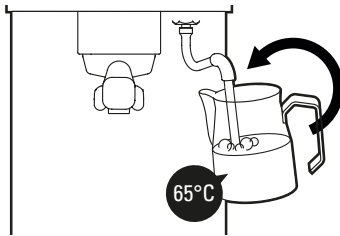
Immergi il tubo in modo che il terminale del bulbo vapore sia vicino alla parete del bricco (immagina di dividere la sezione superiore in quattro parti e centra una di queste) e circa un centimetro sotto la superficie del latte. Poiché il latte cresce, dovrai abbassare gradualmente il bricco in modo da mantenere la punta del tubo sempre alla stessa profondità. Questa fase termina quando la temperatura raggiunge circa 37°C, quindi quando cominci a sentire un primo tepore con la mano. Per aiutarti puoi anche utilizzare il termometro del bricco (cod. PL107 non incluso)

Lavorare il latte

Questa fase è importante per rendere la crema compatta, dalla tessitura fine e dalla superficie lucida.

Affonda il tubo nel latte e inclina il

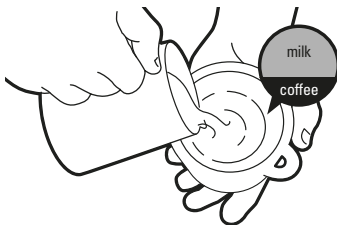
bricco per creare un vortice. Scalda il



latte fino alla temperatura desiderata senza superare i 65°C. *Chiudere il vapore.* Lavora il latte ottenuto sbattendo leggermente su un piano il bricco per eliminare eventuali bolle e successivamente ruotandolo con movimenti ampi per tenere ben amalgamati il latte e la schiuma. Quello che dovrete ottenere è una superficie liscia, cremosa e priva di bolle.

Versare il latte

Il latte va lasciato riposare almeno mezzo minuto, quindi ti consigliamo di prepararlo sempre prima del caffè. Le proporzioni del Cappuccino dovrebbero essere una parte di Espresso e due parti di latte e schiuma in parti uguali.



Al termine ricordati di scaricare un po' di vapore per evitare che il latte si introduca nei fori del bulbo e di pulire il tubo con un panno umido.



Per vedere il tutorial, scansiona il QR Code.

Per leggere il QR Code scarica un'app apposita dal tuo store.

07.

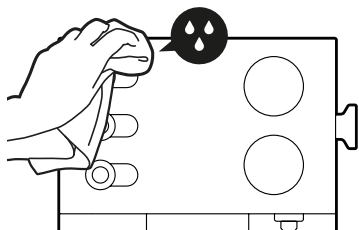
Pulizia e cura

50

Pulizia

La pulizia della macchina deve essere fatta almeno una volta alla settimana. Prima di iniziare, stacca la spina dalla presa di corrente e aspetta che l'apparecchio sia freddo.

Utilizza un panno morbido, preferibilmente in microfibra come quello Lelit (cod. MC972 - non incluso), e inumidiscilo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.

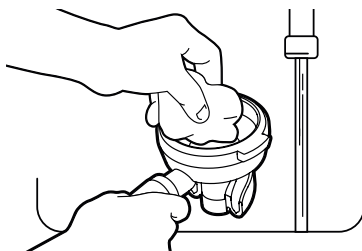


Per una manutenzione accurata ti consigliamo di usare la spazzolina Lelit (cod. PL106 non incluso) che ti consente di pulire perfettamente le doccette e gli spazi tra le guarnizioni, eliminando tutte le incrostazioni e i residui di polvere di caffè anche dalle fessure più piccole.

Per pulire le parti smontabili della macchina puoi usare acqua corrente tiepida. Non lavare in nessun caso i filtri e il portafiltro in lavastoviglie.

Non è necessario pulire i filtri dopo ogni utilizzo, basta che ti accerti che i fori non siano ostruiti.

Al contrario, per mantenere alte le prestazioni della tua macchina è indispensabile che il tubo vapore/acqua calda e il portafiltro vengano puliti attentamente dopo ogni utilizzo.



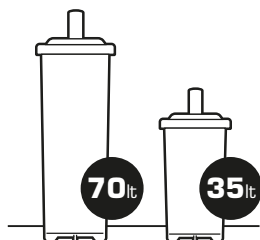
Detergi il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'espresso. Lava la parte esterna del tubo vapore/acqua calda con un panno umido e fai passare un po' di vapore nel tubo per eliminare tutti i residui interni di latte che potrebbero ostruire il passaggio del vapore rendendo più difficile montare la schiuma in maniera ottimale.

Decalcificare la macchina

L'utilizzo della macchina genera la naturale formazione di calcare, più o meno rapida in base alla frequenza di utilizzo dell'apparecchio e alla durezza

dell'acqua.

I depositi di calcare intasano i condotti e diminuiscono la temperatura di erogazione influenzando la qualità dell'estrazione del caffè e riducendo la vita del tuo apparecchio.



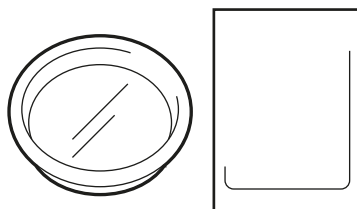
Per evitare il formarsi di questo calcare che si deposita anche nei circuiti interni, ti consigliamo di utilizzare e sostituire periodicamente il filtro addolcitore a resine Lelit (cod. MC747 - MC747PLUS non incluso) che, inserito nel serbatoio, purifica l'acqua dai sali di calcio e magnesio che precipitando formano le incrostazioni di calcare e compromettono il gusto del tuo caffè. Ricordati che il filtro perde la sua efficacia dopo un certo numero di litri trattati. Come usarlo e quando sostituirlo è riportato sulla confezione del filtro stesso. Per evitare possibili danni ai componenti della macchina, **NON INTRODURRE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO PRODOTTI DECALCIFICANTI NEL SERBATOIO ACQUA.**



Guarda il tutorial, per capire meglio come funzionano i filtri addolcitori.

Backflushing

Una volta al mese è bene eseguire il backflushing (lavaggio delle parti attive utilizzate durante l'erogazione) usando il filtro cieco in dotazione (d) e le apposite bustine di detergente Lelit (cod. PL103 non incluso).



Per eseguire il backflushing seguire queste istruzioni:

- Inserisci il filtro cieco in dotazione sul portafiltro.
- Aggancia con forza il portafiltro (e) dotato di filtro cieco al gruppo (6) fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.
- Tieni premuto il tasto erogazione caffè (3) e premi il tasto erogazione acqua calda (5) entro 2 secondi.
- Sul display dell'LCC (12) appare una goccia lampeggiante e i due tasti lampeggiano fino a quando non è terminata la procedura.
- Quando la procedura è terminata, il display (12) ritorna allo stato normale.
- Togli il portafiltro ed il filtro cieco dalla macchina.

08.

Soluzione ai problemi più comuni

Consigliamo di leggere attentamente questa guida per risolvere i problemi più comuni prima di rivolgersi all'assistenza o a un centro di assistenza autorizzato.

52

❶ Il caffè viene erogato troppo freddo

La macchina non è ancora in temperatura.	Segui le istruzioni riportate nel paragrafo "Preparare un Espresso".
Il portafiltro non è stato riscaldato adeguatamente.	Segui le istruzioni riportate nel paragrafo "Accendi la macchina".

❷ Il caffè viene erogato troppo rapidamente e senza crema

La macinatura è troppo grossa.	Macina più fine il caffè.
La quantità di caffè è insufficiente.	Aumenta la dose del caffè.
Il caffè non è stato pressato sufficientemente.	Pressa maggiormente il caffè.
Il caffè utilizzato è vecchio o inadatto.	Sostituisci il caffè.

❸ Il caffè non viene erogato o viene erogato a gocce

La macinatura è troppo fine.	Macina più grosso il caffè.
La quantità di caffè è eccessiva.	Diminuisci la dose di caffè.
Il caffè è stato pressato troppo.	Pressa di meno il caffè.
La doccetta è ostruita.	Esegui un backflushing, paragrafo "Pulizia e cura".

❹ LCC non si accende e la macchina non funziona

Le spine del cavo di alimentazione non sono inserite correttamente.	Inserisci correttamente le spine del cavo di alimentazione nelle rispettive prese.
Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Rivolgersi al Centro di Assistenza.

❺ La macchina non eroga vapore

Il foro del bulbo terminale del tubo vapore/acqua calda è ostruito.	Liberare il foro con l'ausilio di un ago.
---	---

❻ La macchina è accesa, ma non raggiunge la temperatura impostata

La resistenza è interrotta.	Rivolgersi al Centro di Assistenza.
LCC non funziona.	Rivolgersi al Centro di Assistenza.

09.

Condizioni di garanzia

Garanzia legale

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

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

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

Garanzia del produttore

Valida solo sul territorio Italiano per i prodotti distribuiti da rivenditori autorizzati Lelit

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

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

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

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

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

- il prodotto sia acquistato ed utilizzato per scopi domestici e comunque non da persone giuridiche, società o attività professionali di fatto;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del prodotto alle reti energetiche (elettriche e idriche) siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni d'uso;

- tutte le operazioni di utilizzo del prodotto, così come la manutenzione periodica, avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel manuale di istruzioni d'uso;

- qualunque intervento di riparazione sia eseguito dal personale autorizzato dal produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali;

- Il prodotto venga consegnato e ritirato dal consumatore a sue spese e responsabilità all'indirizzo autorizzato dal produttore; l'elenco degli indirizzi autorizzati è disponibile sul sito www.lelit.com.

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

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

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



AVVERTENZE

Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC e del DECRETO LEGISLATIVO n°151 del 25 luglio 2005. Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzature mobile barrato.

55



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Gemme Italian Producers srl dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto:

Macchina per caffè espresso tipo: PL81T, PL91T

alla quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

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

secondo le disposizioni delle direttive:

Direttiva Bassa Tensione EC 2006/95 - Direttiva EMC EC 2004/108

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

Castegnato, 01/10/2015 - Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Mode d'emploi
pour les modèles:

FR

Français

Ligne Vip

Grace - PL81T Victoria - PL91T

Dimensions:

22,5x27x38 cm

Poids net:

PL81T 7,4 kg - PL91T 9,2 kg

Alimentation électrique:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Puissance:

PL81T 1000 W - PL91T 1200 W

Pression pompe:

15 bar

Capacité réservoir d'eau:

2,7 l

Capacité chaudière en laiton:

PL81T 250 ml - PL91T 300 ml



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

Index

Remarques de sécurité	60	
Caractéristiques principales	66	59
LCC - Lelit Control Center	67	
Présentation du produit	68	
Mode d'emploi	69	
L'art de l'expresso	75	
Nettoyage et entretien	79	
Résolution des problèmes les plus courants	81	
Conditions de garantie	82	

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 (13).

- 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 (9) 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 (9).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

02.

Caractéristiques principales

66

.....

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.



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.



Manomètre rétro éclairé

Pour avoir toujours un œil sur la pression dans le circuit de distribution et comprendre si votre expresso est préparé correctement.



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.

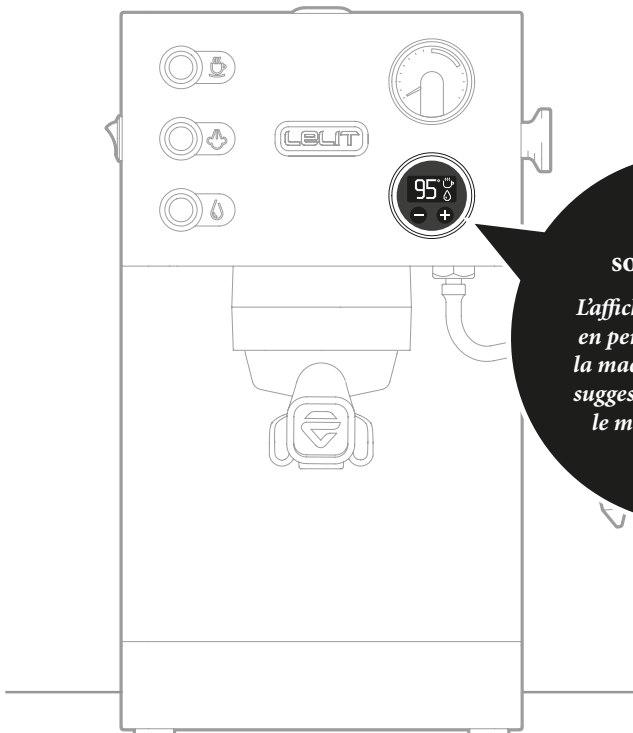
LCC - Lelit Control Center

LCC (Lelit Control Center) est le nouveau cerveau des machines expresso 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.

67

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

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



**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

68

.....

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 du réservoir d'eau.
- 2.** Interrupteur général marche / arrêt.
- 3.** Touche de production du café
- 4.** Touche de production de la vapeur.
- 5.** Touche de production de l'eau chaude.
- 6.** Groupe extraction café.
- 7.** Grille porte-tasses autonettoyante.
- 8.** Bac de récupération d'eau amovible.
- 9.** Chauffe-tasses.
- 10.** Manomètre rétroéclairé pour extraction café.
- 11.** Bouton vapeur / eau chaude.
- 12.** LCC (Lelit Control Center).
- 13.** Buse vapeur / eau chaude.

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.** Filtre dosette papier (seulement pour PL81T)

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.

69



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.



Ouvrez l'emballage

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



Attention. L'appareil pèse 7,4 kg (PL81T) et 9,2 kg (PL91T).



Recharge de l'eau

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

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

B.3 Remplacez 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. En cas de manque d'eau, LCC affiche un signal d'attention. Suivez les instructions du point B pour recharger le réservoir.

C 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.

70

.....

C.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.

C.2 Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général marche / arrêt (2). Le logo de Lelit s'affichera à l'écran (12), 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.

C.3 Sur l'écran du LCC (12) clignote la température de l'eau dans la chaudière.

C.4 Attendez jusqu'à ce que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température prédéfinie.

C.5 Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et les icônes du café et de l'eau apparaîtront. La machine est prête à l'emploi.

D Vérifiez le fonctionnement

Café

D.1 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (6) 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.

D.2 Appuyez sur la touche café (3) pour faire couler environ un demi-litre d'eau. L'écran (12) affichera l'icône du café et un compte à rebours à partir du temps prédéfini pour l'extraction du café.

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

📖 Remarque. De cette façon, vous favorisez le remplissage complet du circuit hydraulique ainsi que son rinçage.

Eau chaude

D.4 Placez un récipient sous la buse vapeur / eau chaude (13).

D.5 Appuyez sur la touche eau chaude (5). La pompe démarre et l'écran (12) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton distribution vapeur / eau chaude (11).

D.6 Tournez le bouton de production d'eau chaude (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

D.7 Tournez le bouton distribution d'eau chaude (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche (5) pour arrêter la fonction.

71
.....

Vapeur

D.8 Dirigez la buse vapeur/eau chaude (13) sur la grille du bac (7).

D.9 Appuyez sur la touche vapeur (4). Sur l'écran du LCC (12) 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.

D.10 Après avoir atteint la température prédéfinie, la barre disparaît et les icônes du café et de l'eau apparaîtront avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (11). La machine est prête à l'emploi.

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

D.12 Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (11) pour le fermer et appuyez de nouveau sur la touche vapeur (4) 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».



Nota. La machine est dotée d'un chauffe-tasses (9). L'utilisation de tasses chaudes fait ressortir les qualités organoleptiques de l'Espresso.



Préparez la machine espresso pour l'extraction

E.1 Allumez la machine espresso en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (2). Le logo de Lelit s'affichera à l'écran (12), les trois touches et le

manomètre s'allumeront pendant un court moment.

E.2 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (6) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

E.3 Sur l'écran du LCC (12) clignote la température de l'eau dans la chaudière.

E.4 Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température prédéfinie.

E.5 Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et les icônes du café et de l'eau apparaîtront. La machine est prête à l'emploi.

F Extrayez le café

F.1 Placez le filtre choisi dans le porte-filtre chaud (e).

F.2 Versez la quantité de café moulu souhaitée dans le filtre.

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

F.3 Tassez le mélange de café avec le tamper (a) et éliminez les résidus éventuellement présents sur le bord du filtre.

F.4 Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (6) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

F.5 Placez une ou deux tasses sur la grille porte-tasse (8), sous le porte-filtre (e).

F.6 Appuyez sur la touche café (3) pour commencer l'extraction. L'écran (12) 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 ».*

F.7 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 (3) pour arrêter l'extraction du café.

F.8 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 (10) 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.

73

Préparez la machine expresso

G.1 Appuyez sur la touche vapeur (4). Sur l'écran du LCC (12) 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.

G.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 (11). 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

H.1 Tournez le bouton (11) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec la buse va-peur / eau chaude (13) orientée vers la grille porte-tasses (7) et videz la quantité d'eau initiale.

H.2 À la sortie de la vapeur, tournez le bouton (11) pour le fermer, placez un récipient avec la boisson à faire mousser sous la buse vapeur et ré-ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (11).

H.3 Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche vapeur (4) 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.*

 **Attention.** *À la fin de chaque utilisation de la vapeur nettoyez la buse vapeur/eau chaude (13): orientez le tuyau de vapeur vers la grille porte-tasse et faites sortir de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (13) avec une éponge ou un chiffon propre. Au paragraphe «Nettoyage et entretien», vous trouverez tous les conseils nécessaires.*

Distribuez de l'eau chaude

I.1 Appuyez sur la touche eau chaude (5). La pompe démarre et l'écran (12) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (11).

I.2 Placez un récipient sous la buse vapeur / eau chaude (13) et tournez le bouton (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir, jusqu'à ce que vous obteniez la quantité souhaitée.

I.3 Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer et appuyez sur la touche eau chaude (5) 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 (12) est pré-réglé. Ci-dessous, vous pouvez apprendre comment modifier les réglages.



Modification des paramètres d'usine

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

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

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

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

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.

75
.....

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!

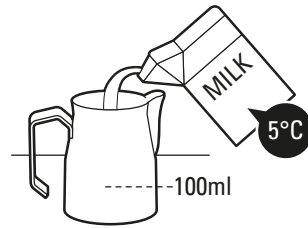
Lait et pichet

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).

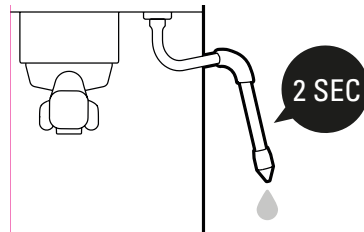
Le niveau du lait ne doit jamais dépasser la moitié du volume du pot.



77

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.

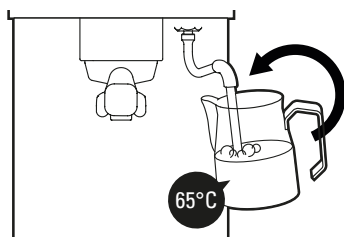


Immergez la buse de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche de la paroi du pichet (imaginez que vous séparez la section supérieure en quatre parties et placez-le au centre de l'une d'elles) et à environ un centimètre au-dessous de la surface du lait. Puisque le lait prend du volume, vous 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.

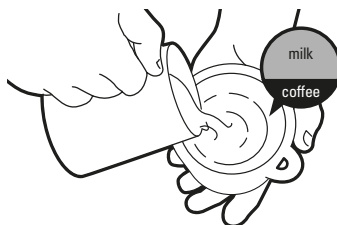


Enfoncez la buse au fond et inclinez le pichet pour créer un tourbillon. Réchauffez le lait jusqu'à obtenir la température désirée sans dépasser 65°C. *Fermez la vapeur.* Avec le lait obtenu, tapez d'abord légèrement le pichet sur un plan pour éliminer toutes les bulles éventuelles, faites-le tourner 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.

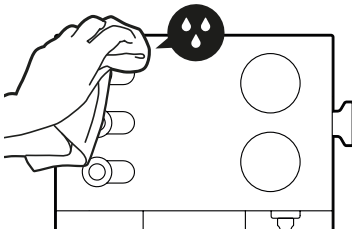
Nettoyage et entretien

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.

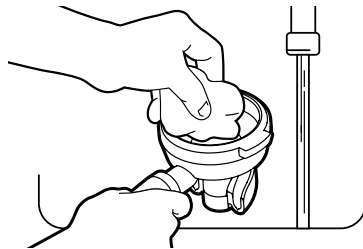


Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fournie) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

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.

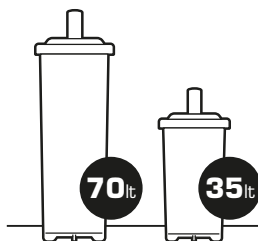
Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

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 (référence MC747 - MC747PLUS non fourni). Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche filtrante purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café.

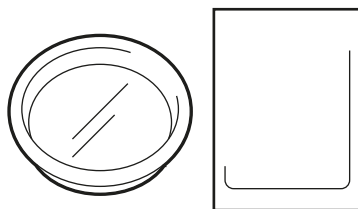
L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer. Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, **NE JAMAIS INTRODUIRE DES PRODUITS ANTI-CALCAIRE DANS LE RESERVOIR EAU.**



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).



Pour effectuer le rinçage suivez ces instructions:

- Insérez le filtre fourni sur le porte-filtre.
- Accrochez fermement dans la machine (6) le porte-filtre (e) équipé du filtre aveugle, jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec le symbole du cadenas situé sur la machine.
- Appuyez sur la touche café (3), et en maintenant cette touche appuyée, appuyez en 2 secondes sur la touche eau chaude (5).
- L'écran du LCC (12) affiche une goutte qui clignote et les deux touches clignotent jusqu'à fin de la procédure.
- Lorsque la procédure est terminée, l'affichage (12) revient à la normale.
- Retirez le porte-filtre avec le filtre aveugle du groupe.

Tout autre opération d'entretien doit être effectuée seulement par un centre service après vente autorisé.

08.

Résolution des problèmes les plus courants

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.

81

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

09.

Conditions de garantie

Garantie légale

82

.....

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 : PL81T - PL91T

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, 01/10/2015 - Directeur Général

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Bedienungsanleitung
für die Modelle:

DE

Deutsch

Vip Linie

Grace - PL81T Victoria - PL91T

Maße::

22,5x27x38 cm

Nettogewicht:

PL81T 7,4 kg - PL91T 9,2 kg

Spannungsversorgung:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Leistung:

PL81T 1000 W - PL91T 1200 W

Pumpendruck:

15 bar

Fassungsvermögen Wassertank:

2,7 lt

Fassungsvermögen Messingkessel:

PL81T 250 ml - PL91T 300 ml



86

VIELEN DANK, DASS SIE UNS GEWÄHLT HABEN

Eine sorgfältige Planung und die aufmerksame Auswahl der Komponenten sind das Geheimnis der hervorragenden Leistungsfähigkeit aller unserer Modelle. Wir entwickeln unsere Produkte unter Verwendung von Technologien, die nur für die besten Profi-Maschinen vorgesehen sind. Die verwendeten Materialien entsprechen höchsten Ansprüchen in Bezug auf Qualität und Zuverlässigkeit, damit wir Ihnen robuste und langlebige Produkte anbieten können.



Geben Sie die Seriennummer Ihres Produkts ein

Ordnungsnummer

Gekauft bei

Kaufdatum



Inhalt

Sicherheitshinweise	88	
Haupteigenschaften	93	87
LCC - Lelit Control Center	94	
Ein Blick auf das Produkt	95	
Gebrauchsanweisung	96	
Die Kunst der Espressozubereitung	102	
Reinigung und Pflege	106	
Lösungen für die gängigsten Probleme	108	
Garantiebedingungen	109	

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 Schlag 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 von Kindern ab 8 Jahren und Personen, deren psychische, sensorische oder geistige Fähigkeiten reduziert sind, oder mit mangelnden 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. 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 Kin-

dern unter 8 Jahren aufbewahren.

- Das Gerät darf von Personen, deren psychische, sensorische oder geistige Fähigkeiten reduziert sind oder mit mangelnden 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 espressokaffee 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 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 Was-

serkreislaufs.

- 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 Einfachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stel-

len 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 (13).

- 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 (9) 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 (9) stellen.

02. Haupteigenschaften

Wir entwickeln unsere Maschinen entsprechend den Anwendungsbedürfnissen 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!

93



LCC

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



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.



Manometer mit hintergrundbeleuchtung

Um den Druck im Inneren des Umlaufkreises immer im Auge zu behalten, und zu verstehen, ob Ihr Espresso auf die richtige Art und Weise zubereitet worden ist.



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

94

.....

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



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 beigefügten **Kurzanleitung**.

95

- | | |
|---|---|
| 1. Wassertankabdeckung. | 9. Umfangreicher Tassenwärmer. |
| 2. Hauptschalter ein/aus. | 10. Manometer mit Hintergrundbeleuchtung. |
| 3. Kaffeeausgabetaste. | 11. Drehknopf Dampf-/Heißwasserabgabe. |
| 4. Dampfabgabetaste. | 12. LCC (Lelit Control Center). |
| 5. Heißwasserabgabetaste. | 13. Multidirektionale Dampf-/Heißwasserdüse. |
| 6. Kaffeeausgabeeinheit. | |
| 7. Selbstreinigendes Tassenablagegitter. | |
| 8. Abnehmbare Wasserabtropfschale. | |

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.** Pad Filterpapier (nur für PL81T)

05. Gebrauchsanweisung

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 7,4 kg (PL81T) und 9,2 kg (PL91T).

B Wassertank befüllen

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

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.

Bei Wassermangel zeigt das LCC ein Warnsignal an. Folgen Sie den Anweisungen unter Punkt B, um den Tank aufzufüllen.

Schalten Sie die Espressomaschine ein

 **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.

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

C.2 Schalten Sie die Espresso-Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/aus (2) drücken. Im Display (12) 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.

C.3 Im Display des LCC (12) blinkt die Anzeige der Wassertemperatur im Kessel, die bis zum voreingestellten Niveau steigern wird.

C.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.

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

Betriebsprüfung

Kaffee

D.1 Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (6) 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.

D.2 Drücken Sie die Kaffeeausgabetaste (3), um ungefähr einen halben Liter Wasser auslaufen zu lassen. Im Display (12) werden das Symbol des Kaffees und die verbleibende Zeit bis zur Ausgabe eines Espresso angezeigt.

D.3 Bei Erreichen der oben angegebenen Menge drücken Sie die Taste (3), um

die Ausgabe zu unterbrechen.

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

Heißwasser

D.4 Stellen Sie einen Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (13).

D.5 Drücken Sie die Heißwasserabgabetaste (5). Die Pumpe startet, und im Display (12) erscheint das Wasser Symbol, begleitet von der Anweisung, den Drehknopf für die Heißwasser/Dampfabgabe (11) zu drehen.

D.6 Drehen Sie den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserabgabe (11) gegen den Uhrzeigersinn.

D.7 Sobald Wasser aus der Düse (13) fließt, drehen Sie den Drehknopf (11) im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen, und drücken Sie erneut die Taste (5), um die Funktion zu beenden.

Dampf

D.8 Richten Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (13) auf das Tassenablagegitter (7).

D.9 Drücken Sie die Dampfabgabetaste (4). Im Display des LCC (12) 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.

D.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 (11) zu drehen. Die Maschine ist betriebsbereit.

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

D.12 Sobald Dampf aus der Düse austritt, drehen Sie den Drehknopf (11) im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen, und drücken Sie erneut die Dampfabgabetaste (4), um die Maschine zur Funktion Kaffee- und Heißwasserausgabe zurückzustellen.



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 (9) ausgestattet. Die*

Verwendung von warmen Tassen verbessert die geschmackliche Qualität des Espresso.

E Vorbereitung der Espressomaschine für die Kaffeentnahme

E.1 Schalten Sie die Espresso-Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/aus (2) drücken. Im Display (12) wird das Logo von Lelit angezeigt, die drei Tasten und der Manometer leuchten kurz auf.

E.2 Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (6) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

E.3 Im Display des LCC (12) blinkt die Anzeige der Wassertemperatur im Kessel, die bis zum voreingestellten Niveau steigern wird.

E.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.

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

F Kaffee entnehmen

F.1 Legen Sie den gewählten Filter in den heißen Siebträger (e).

F.2 Füllen Sie den Filter mit der gewünschten Menge gemahlene Kaffees.

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

F.3 Pressen Sie die Kaffeemischung mit dem Tamper (a) und entfernen Sie eventuelle Kaffeereste vom Filterrand.

F.4 Lassen Sie den Siebträger (e) in der Brüheinheit (6) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

F.5 Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf das Abstellgitter (7) unter dem Siebträger (e).

F.6 Drücken Sie die Kaffeeausgabetaste (3), um mit der Ausgabe zu beginnen. Im Display (12) 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.

F.7 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 (3), um die Kaffeeausgabe zu stoppen.

F.8 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 Kaffeentnahme nicht entfernt werden.



Anmerkung. Um einen guten Espresso zuzubereiten, muss der Manometer des Pumpendrucks (10) während der Ausgabe den grünen Bereich erreichen.

100

.....



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

G.1 Drücken Sie die Dampfabgabetaste (4). Im Display des LCC (12) 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 Dampfabgabe erreichen kann.

G.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 (11) zu drehen. Die Maschine ist betriebsbereit.



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



Dampf entnehmen

H.1 Öffnen Sie den Drehknopf (11) gegen den Uhrzeigersinn, wobei die Wasser-/Dampfdüse (13) auf das Tassenablagegitter (7) ausgerichtet sein muss, und lassen Sie die anfängliche Wassermenge ab.

H.2 Sobald Dampf austritt, schließen Sie den Drehknopf (11), positionieren Sie einen Behälter mit dem aufzuschäumenden Getränk unter die Dampfdüse, und öffnen Sie erneut den Drehknopf der Heißwasser-/Dampfabgabe (11).

H.3 Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (11) im Uhrzeigersinn, und drücken Sie die Dampfabgabetaste (4) 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 in 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 (13) mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch gründlich reinigen. Im Kapitel „Reinigung und Pflege“ finden Sie alle notwendigen Ratschläge.

101
.....

Heißwasser entnehmen

I.1 Drücken Sie die Heißwasserabgabetaste (5). Die Pumpe startet, und im Display (12) erscheint das Wasser Symbol, begleitet von der Anweisung, den Drehknopf Heißwasser-/Dampfabgabe (11) zu drehen.

I.2 Stellen Sie einen Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (13), und öffnen Sie den Drehknopf (11) gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Menge erreicht ist.

I.3 Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (11) im Uhrzeigersinn, und drücken Sie erneut die Heißwasserabgabetaste (5), 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“.



per esperti

Einstellungen ändern LCC

Das LCC - Lelit Control Center (12) ist voreingestellt. Hier werden Sie entdecken, wie man die Einstellungen abändern kann.

Abänderung der werkseitig eingestellten Parameter

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

J.2 Drücken Sie die „+“ Taste, um die Parameter abzuändern. Die Parameteranzeige blinkt.

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

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

06.

Die Kunst der Espressozubereitung

102

.....

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 Kaffesorten 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.

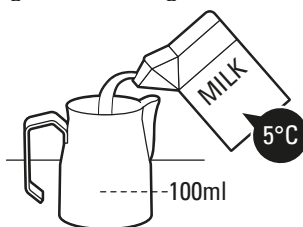
Die Zubereitung des Kaffees ist nur ein Teil des komplexen Verfahrens seiner Preparation.

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.



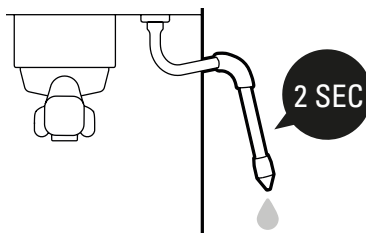
Um eine glatte, cremige und leckere Creme zu erhalten, sollte man frische Vollmilch verwenden. Weil sie über 65° C nicht richtig schäumt, sollten Sie nur kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden, damit Sie mehr Zeit zum Aufschäumen haben.

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.

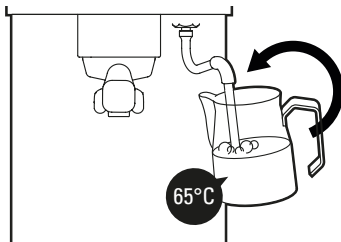


Tauchen Sie das Rohr so ein, dass das

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.

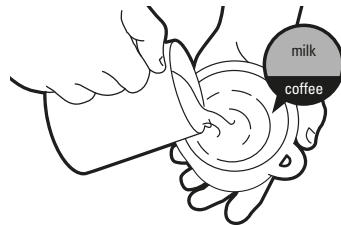


Senken Sie das Rohr tief ein und halten Sie das Kännchen schräg, um einen Wirbel zu erzeugen. Erhitzen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur, ohne 65° C zu überschreiten. *Drehen Sie den Dampfstrahl aus.* Bearbeiten Sie die so erhaltene Milch zunächst durch leichtes Klopfen des Kännchens auf den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

07.

Reinigung und Pflege

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

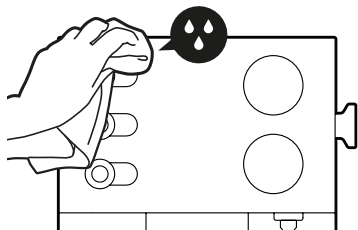
106

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.

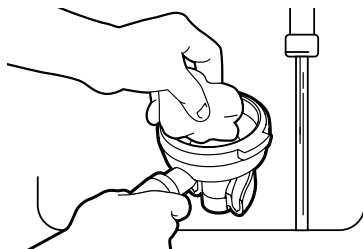
Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, wie das von Lelit (Code MC972, nicht enthalten) und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.



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.

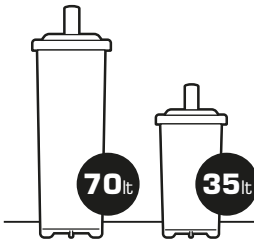


Es genügt, sich zu vergewissern, dass die Löcher nicht verstopft sind. Um die hohe Leistung Ihrer Maschine zu erhalten, ist es hingegen unerlässlich, das Dampfrohr und den Filterhalter nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Reinigen Sie den Siebträger, um die Fettrückstände zu entfernen, die eine 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.



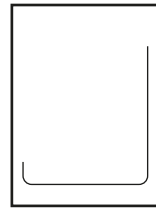
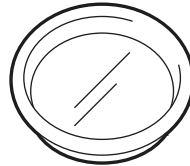
Um die Bildung von Kalkstein zu vermeiden, der sich in den inneren Kreisläufen ablagert, empfehlen wir Ihnen, immer den Wasserenthärter-Filter aus Harz von Lelit (Code MC747 - MC747PLUS, nicht enthalten) zu verwenden, der im Wassertank das Wasser von Kalk und Magnesiumsalzen reinigt, die sich niederschlagen, 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, NIEMALS, UNTER KEINEN UMSTÄNDEN, IRGENDWELCHE ENTKALKER IN DEN WSSERTANK 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).



Zur Durchführung der Rückspülung gehen Sie folgendermaßen vor:

- Setzen Sie den mitgelieferten Blindfilter in den vorgesehen Siebträger.
- Setzen Sie den Siebträger (e) mit dem Blindfilter in die Einheit (6) ein, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.
- Drücken Sie die Kaffeeabgabetaaste (3), und mit dieser Taste gedrückt, drücken Sie, innerhalb von 2 Sekunden, die Heißwasserabgabetaaste (5).
- Im Display des LCC (12) erscheint ein blinkender Tropfen, und die beiden Tasten blinken so lange, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
- Sobald der Vorgang beendet ist, kehrt das Display (12) in den Normalzustand zurück.
- Nehmen Sie den Siebträger und den Blindfilter aus der Maschine.

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.

108

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.



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.



110

.....

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: PL81T, PL91T

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

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

Castegnato, den 01/10/2015 - Der Geschäftsführer

Gemme Italian Producers srl

25045 Castegnato (Bs)



Manual
para los modelos:

ES

Español

Línea Vip

Grace - PL81T **Victoria - PL91T**

Dimensiones:
22,5x27x38 cm

Peso neto:
PL81T 7,4 kg - PL91T 9,2 kg

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

Potencia:
PL81T 1000 W - PL91T 1200 W

Presión de la bomba:
15 bar

Capacidad del depósito de agua:
2,7 l

Capacidad de la caldera de latón:
PL81T 250 ml - PL91T 300 ml



114

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

N° de serie

Comprado en

Fecha de compra

Índice

Notas de seguridad	116	
Características principales	121	115
LCC - Lelit Control Center	122	
Un vistazo al producto	123	
Instrucciones de uso	124	
El arte del café espresso	130	
Limpieza y cuidado	134	
Soluciones a los problemas más comunes	136	
Términos de la garantía	137	

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.

El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimientos, salvo supervisión o indicación

sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- 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 libremente 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 (13).

- 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 (9) 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 (9)

**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!

121



LCC

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



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.



Manómetro retroiluminado

Para no perder de vista la presión en el circuito de suministro y entender si su expreso se prepara de la manera correcta.



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

122

.....

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



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.

123
.....

- | | |
|--|--|
| 1. Tanque de agua. | 9. Superficie para calentar tazas. |
| 2. Interruptor general on/off. | 10. Manómetro retroiluminado de salida de café. |
| 3. Interruptor de salida de café. | 11. Grifo de vapor/agua caliente. |
| 4. Interruptor de salida de vapor. | 12. LCC (Lelit Control Center). |
| 5. Interruptor de salida de agua caliente. | 13. Tubo orientable del vapor/agua caliente. |
| 6. Unidad de salida de café. | |
| 7. Bandeja inferior autolavable. | |
| 8. Bandeja extraíble para drenaje del agua. | |

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.** Filtro para cialda (solo para PL81T)

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.



Abre el embalaje

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



Atención. El aparato pesa 7,4 kg (PL81T) y 9,2 kg (PL91T)..



Recarga del agua

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

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.

En caso de falta de agua, el LCC muestra un señal de atención. Siga las instrucciones del apartado B para recargar el tanque.

C 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.*

C.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.

C.2 Encienda la máquina de café pulsando el interruptor general on/off (2). En la pantalla (12) 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.*

C.3 Sur la pantalla del LCC (12) parpadea la temperatura del agua en la caldera. Esta aumentará hasta que la máquina alcance la temperatura preestablecida.

C.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.

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

D Comprueba el funcionamiento

Café

D.1 Fije con fuerza el portafiltro (e) sin café a la unidad (6) 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.*

D.2 Pulse el interruptor de salida de café (3) para tener aproximadamente medio litro de agua. La pantalla (12) muestra entonces el icono del café y una cuenta atrás del tiempo establecido para la salida de café.

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

☰ Nota. *De esta manera, se favorece el llenado completo del circuito hidráulico, ade-*

más de enjuagar el mismo circuito.

Agua caliente

D.4 Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor/agua caliente (13).

D.5 Pulse el interruptor de salida de agua caliente (5). La bomba se pone en marcha y el icono del agua aparece en la pantalla (12) acompañado de la indicación de rotar el grifo de salida de vapor/agua caliente (11).

D.6 Gire el grifo de salida de vapor/agua caliente hacia la izquierda (11).

D.7 En cuanto que el agua salga del tubo (13), gire el grifo hacia la derecha (11) para cerrarlo y pulse de nuevo el interruptor (5) para detener la función.

Vapor

D.8 Dirija el tubo de vapor/agua caliente (13) hacia la bandeja inferior (7).

D.9 Pulse el interruptor de salida de vapor (4). La pantalla del LCC (12) 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.

D.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 (11). La máquina está lista para su uso.

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

D.12 Cuando el vapor salga de la lanza, gire el grifo hacia la derecha (11) para cerrarlo y pulse de nuevo el interruptor de salida de vapor (4) para volver a establecer la máquina en la función de salida de café y agua caliente.



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 (9). El empleo de tazas calientes resalta las cualidades organolépticas del espresso.



Prepara la máquina espresso para la extracción de café

E.1 Encienda la máquina de café pulsando el interruptor general on/off (2). En la pantalla (12) aparecerá el logotipo de Lelit, los tres interruptores y el manómetro se iluminarán durante un corto tiempo.

E.2 Fije con fuerza el portafiltro (e) sin café a la unidad (6) hasta alinear el mango

con el símbolo del candado colocado en la unidad.

E.3 Sur la pantalla del LCC (12) parpadea la temperatura del agua en la caldera. Esta aumentará hasta que la máquina alcance la temperatura preestablecida.

E.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.

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

127

Hacer café

F.1 Introduzca el filtro elegido en el portafiltro caliente (e).

F.2 Vierta en el filtro la cantidad deseada de café molido.

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

F.3 Compacte la mezcla de café con la prensadora (a) y elimine del borde del filtro cualquier residuo.

F.4 Fije con fuerza el portafiltro (e) a la unidad (6) hasta alinear el mango con el símbolo del candado colocado en la unidad.

F.5 Coloque una o dos tacitas en la bandeja inferior (7), bajo el portafiltro (e).

F.6 Pulse el interruptor de salida de café (3) para iniciar la salida. La pantalla (12) 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».*

F.7 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 interruptor (3) para detener la salida de café.

F.8 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 (10) 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.

128



Prepara la máquina espresso

G.1 Pulse el interruptor de salida de vapor (4). La pantalla del LCC (12) 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.

G.2 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 (11). 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.



Extrae el vapor

H.1 Abra el grifo (11) en el sentido contrario a la agujas del reloj con el tubo de vapor/agua caliente (13) frente a la bandeja inferior (7) y descargue la cantidad de agua inicial.

H.2 Cuando salga el vapor, cierre el grifo (11), coloque un recipiente con la bebida que desea espumar bajo el tubo de vapor y vuelva a abrir el grifo de vapor/agua caliente (11).

H.3 Una vez logrado el resultado deseado, cierre el grifo del vapor/agua caliente (11) hacia la derecha y pulse el interruptor de salida de vapor (4) para desactivar la función de vapor.



Nota. La máquina dispone de un control electrónico que, tras cierto tiempo de inactividad 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 (13). Para ello, dirija el tubo de vapor a la bandeja inferior y suministre vapor al menos una vez. Limpie cuidadosamente el tubo (13) con una esponja o un paño limpio. En el capítulo «Limpieza y cuidado» encontrará todo el asesoramiento necesario.

I Extrae el agua caliente

I.1 Pulse el interruptor de salida de agua caliente (5). La bomba se pone en marcha y el icono del agua aparece en la pantalla (12) acompañado de la indicación de rotar el grifo de salida de vapor/agua caliente (11).

I.2 Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor/agua caliente (13) y abra el grifo (11) hacia la izquierda hasta obtener la cantidad deseada.

I.3 Una vez alcanzada la cantidad deseada, cierre el grifo (11) hacia la derecha y pulse el interruptor de salida de agua caliente (5) para detener la función.

129
.....

[E] **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 (12) está preestablecido. A continuación descubrirá cómo ajustar su configuración.

J Cambio de los parámetros predeterminados

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

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

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

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

06.

El arte del café espresso

130

.....

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

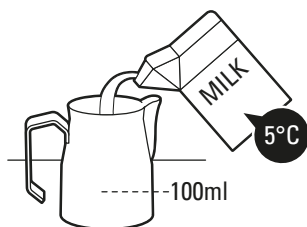
El capuccino

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 capuccino es de unos 100 ml.



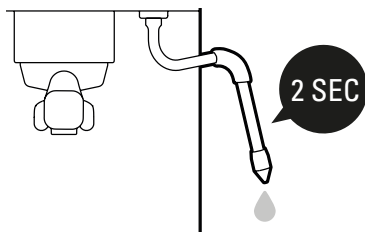
Para obtener una crema suave, cremosa y sabrosa es preferible usar leche fresca entera. Ya que a más de 65°C, la leche no espuma, utiliza sólo leche fría del frigorífico para disponer

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.

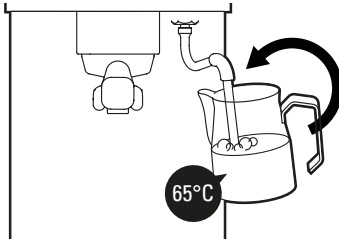


Sumerge el tubo de salida vapor de manera que su punta está próxima a la pared del jarro (imaginando que se divide la parte superior en cuatro partes y la centras en una de estas) y cerca de un centímetro por debajo de la superficie de la leche. Puesto que la leche aumenta de volumen, deberás bajar gradualmente 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

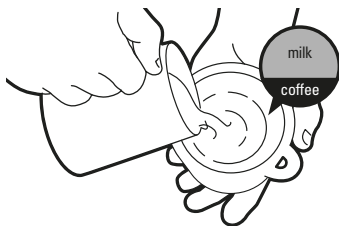
fina y superficie brillante.



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.

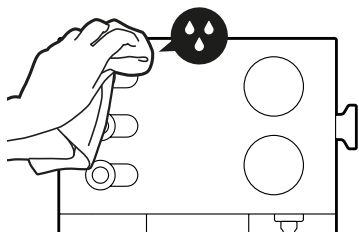
07.

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.

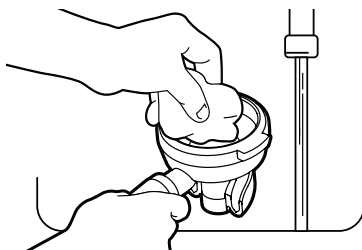
Limpieza

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.

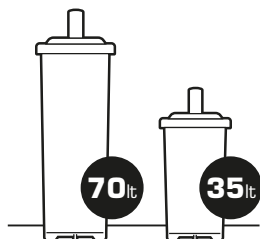


Limpia el portafiltros para eliminar los restos grasos del café que influyen negativamente en el gusto del espresso. Lava la parte exterior del tubo del vapor con un paño húmedo y haz pasar un poco de vapor por el tubo para eliminar todos los restos de leche del interior que podrían obstruir el paso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



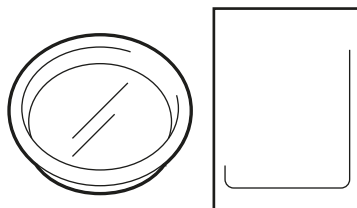
Para evitar la formación de esta cal que se deposita también en los circuitos internos, te aconsejamos que utilices siempre el filtro suavizador con resina Lelit (cód. MC747 - MC747PLUS no incluido) que, insertado en el depósito, purifica el agua de las sales de calcio y magnesio que al precipitar forman las incrustaciones de cal y afectan al gusto de tu café. Cómo usarlo y cuándo sustituirlo se indica en el envase del propio filtro. Para evitar posibles daños a los componentes de la máquina, **NO INTRODUCIR NUNCA PRODUCTOS DESCALCIFICANTES EN EL TANQUE DEL 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).



Para realizar el lavado interno, siga estas instrucciones:

- Inserte el filtro ciego proporcionado en el portafiltro.
- Fije con fuerza el portafiltro (e) equipado con el filtro ciego a la unidad (6) hasta alinear el mango con el símbolo del candado colocado en la unidad.
- Mantenga pulsado el interruptor de salida de café (3) y pulse el interruptor de salida de agua caliente (5) durante dos segundos.
- En la pantalla del LCC (12) aparece una gota parpadeante y ambos interruptores parpadean hasta el fin del proceso.
- Al terminar el proceso, la pantalla (12) vuelve al estado normal.
- Retire el portafiltro y el filtro ciego de la máquina.

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.

136

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.	Diríjase al centro de servicio.

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.	Diríjase al centro de servicio.
El LCC no funciona.	Diríjase al centro de servicio.

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.



138

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: PL81T, PL91T

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

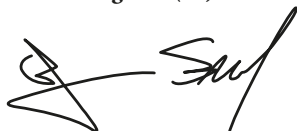
según las disposiciones de las directivas:

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, 01/10/2015 - Administrador delegado

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)





Manual de utilizare
pentru modelele:

RO

Română

Linia Vip

Grace - PL81T Victoria - PL91T

Dimensiuni:

22,5x27x38 cm

Greutate netă:

PL81T 7,4 kg - PL91T 9,2 kg

Alimentarea cu electricitate:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Putere

PL81T 1000 W - PL91T 1200 W

Presiune pompă:

15 bar

Capacitate rezervor apă:

2,7 lt

Capacitate boiler din cupru:

PL81T 250 ml - PL91T 300 ml

142



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

Index

Note de securitate	144	
Caracteristici principale	149	143
LCC - Lelit Control Center	150	
Prezentare rapidă a produsului	151	
Instrucțiuni de utilizare	152	
Arta cafelei espresso	158	
Curățare și îngrijire	162	
Soluții pentru cele mai comune probleme	164	
Condiții de garanție	165	

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 poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de minim 8 ani și de către persoanele cu handicap fizic, senzorial sau mental sau care nu au experiență și cunoștințe numai sub supraveghere sau dacă primesc indicații privind utilizarea aparatului în siguranță și cunoscând potențialele pericole. Aparatul nu trebuie utilizat ca o jucărie pentru copii. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheați.
- Aparatul poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de minim 8 ani, sub supraveghere sau primind indicații cu privire la modul de utilizare a dispozitivului în siguranță și cunoscând potențialele pericole. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectu-

ate de către copiii cu vârsta sub 8 ani, chiar dacă sunt supravegheați.

- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

- Aparatele pot fi utilizate de către persoanele cu handicap fizic, senzorial sau mental, sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau primesc indicații cu privire la modul de utilizare a dispozitivului în siguranță și cunoscând potențialele pericole. Aparatul nu trebuie utilizat ca o jucărie pentru copii.

- Acest aparat este proiectat pentru utilizare casnică și activități similare, cum ar fi: bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor tipuri de medii rezidențiale; cazare de tipul bed & breakfast sau asemănător.

- 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 utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu han-

dicap fizic, senzorial sau mental sau fără experiență și cunoștințe, decât atunci când sunt supravegheate sau primesc indicații cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor.

- 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 deconectarea stecherului, nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Înainte de pornire, asigurați-vă că valoarea tensiunii rețelei corespunde cu tensiunea indicată pe eticheta 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 ștecărul 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 cu-

rărare 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 fierbinți vor rămâne astfel pentru o anumită perioadă de timp după utilizare.
- Aveți grijă să nu intrați în contact cu stropii de apă sau cu jeturile de abur.
- Atunci 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 (13).

- 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 (9) doar ceșcuțe, căni 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 (9).

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!

149



LCC

Pentru a regla temperatura boilerului și pentru a ține întotdeauna sub control parametrii optimi pentru extragerea cafelei.



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 distribuie 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.



Manometru retroiluminat

Pentru a ține mereu sub observație presiunea din interiorul circuitului de dozare și a vedea dacă espressoul tău este preparat în mod corect.



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.

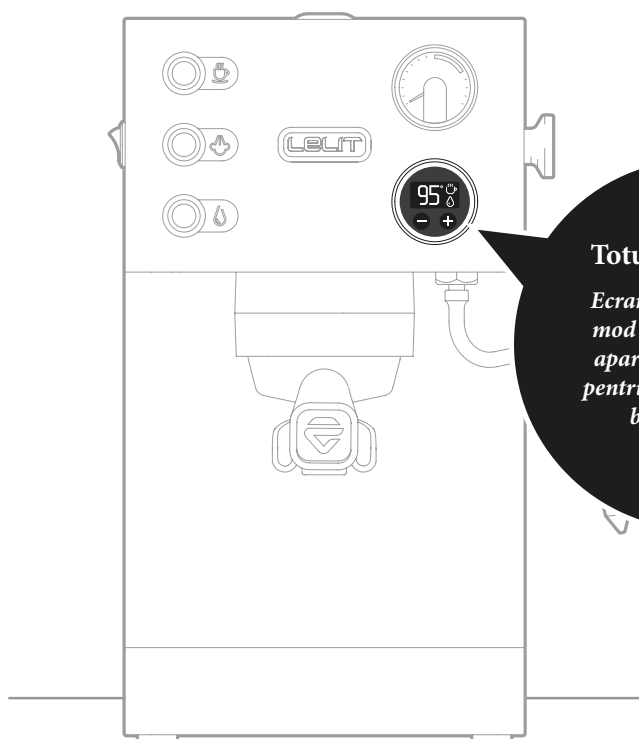
LCC - Lelit Control Center

150
.....

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



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.

151

- | | |
|---|--|
| 1. Capac rezervor apă. | 10. Manometru retroiluminat pentru extracția cafelei. |
| 2. Întrerupător general on / off. | 11. Buton distribuire abur / apă fierbinte. |
| 3. Tastă extracție cafea. | 12. LCC (Lelit Control Center). |
| 4. Tastă distribuire abur. | 13. Tub multidirecțional abur / apă fierbinte. |
| 5. Tastă distribuire apă fierbinte. | |
| 6. Grup extracție cafea. | |
| 7. Grilaj susținere cești, cu auto-curățare. | |
| 8. Tăviță detașabilă pentru scurgerea apei. | |
| 9. Suprafață de încălzire a ceștilor. | |

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.** Filtru pentru capsulă, din hârtie (doar pentru PL81T)

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 7,4 kg (PL81T) și 9,2 kg (PL91T).

B

Reîncarcare cu apă

B.1 Extrageți rezervorul din locul său (1).

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 reînlocuiți rezervorul, verificați să nu rămână îndoite furtunurile și că filtrul – de la capătul unuia dintre ele – este bine introdus.

În cazul lipsei apei, LCC afișează un semnal de atenționare. Urmăriți instrucțiunile de la punctul B pentru a reîncărca rezervorul.

C

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.*

C.1 Conectați un capăt al cablului de alimentare (c) la priza de pe spatele aparatului și celălalt (ștecher) la priza electrică.

C.2 Aprindeți espressorul apăsând întrerupătorul general on/off (2). Pe ecran (12) va apărea logoul 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 pentru 40 sec. și pe afișajul LCC va pâlpâi logoul Lelit.*

C.3 Pe afișajul LCC (12) pâlpâie valoarea temperaturii apei din boiler, care va crește treptat până la atingerea valorii predefinite.

C.4 Așteptați ca bara afișată să se încarce: pe ecran va apărea scris OK.

C.5 După atingerea temperaturii configurate, bara va dispărea: mașina este acum gata de utilizare.

D Verificați funcționarea mașinii

Cafea

D.1 Fixați ferm suportul filtrului (e), fără cafea, pe grupul (6), 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.*

D.2 Apăsați tasta de extracție a cafelei (3) pentru a doza circa jumătate de litru de apă. Ecranul (12) va prezenta pictograma cafelei și o numărătoare inversă, pornind de la timpul predefinit pentru dozarea unei cafele.

D.3 După obținerea cantității indicate mai sus, apăsați tasta (3) pentru a întrerupe extracția.

☑️ Notă. *În acest mod, este favorizată umplerea completă a circuitului hidraulic și, de asemenea, clătirea acestuia.*

Apă fierbinte

D.4 Poziționați un recipient sub tubul de distribuire abur / apă fierbinte (13).

D.5 Apăsați tasta de dozare a apei fierbinți (5). Pompa intră în funcțiune și pe afișaj (12) apare pictograma apei, însoțită de indicația de rotire a butonului de distribuire a aburului / apei fierbinți (11).

D.6 Rotiți în sens antiorar butonul de distribuire a aburului / apei fierbinți (11).

D.7 Imediat ce iese apă din tubul de distribuire (13), rotiți în sens orar butonul (11) pentru a îl închide și apăsați din nou tasta (5) pentru a întrerupe funcția.

Abur

D.8 Îndreptați tubul de distribuire abur / apă fierbinte (13) spre grilajul de susținere a ceștilor (7).

D.9 Apăsați tasta de dozare a aburului (4). Pe ecranul LCC (12) pâlpâie valoarea temperaturii apei din boiler. Așteptați ca bara să se încarce, pentru ca mașina să atingă temperatura de funcționare pentru distribuirea aburului.

D.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 (11). Mașina este gata de utilizare.

D.11 Rotiți în sens antiorar butonul de distribuire a aburului / apei fierbinți (11).

D.12 Când iese abur din tub, rotiți în sens orar butonul (11) pentru a îl închide și apăsați din nou tasta de distribuire a aburului (4) pentru a re-aduce mașina la funcția de extracție a cafelei și a apei fierbinți.



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 (9). Utilizarea de cești calde îmbunătățește calitățile organoleptice ale espressoului.



Pregătiți mașina de cafea espresso pentru extracție

E.1 Aprindeți espressorul apăsând întrerupătorul general on/off (2). Pe ecran (12) va apărea logoul Lelit, cele trei taste și manometrul se vor ilumina pentru un timp scurt.

E.2 Fixați ferm suportul filtrului (e), fără cafea, pe grupul (6), până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului, de pe grup.

E.3 Pe ecranul LCC (12) pâlpâie valoarea temperaturii apei din boiler, care va crește treptat până la atingerea valorii predefinite.

E.4 Așteptați ca bara afișată să se încarce: pe ecran va apărea scris OK.

E.5 După atingerea temperaturii configurate, bara va dispărea: mașina este acum gata de utilizare.



Erogarea cafelei

F.1 Introduceți filtrul ales în suportul de filtru cald (e).

F.2 Vărsați în filtru cantitatea de cafea măcinată dorită.

 **Notă.** *Recomandăm 7 g pentru o doză și 14 g pentru două doze.*

F.3 Compactați amestecul de cafea cu tamper-ul (a) și îndepărtați eventualele reziduuri de pe marginea filtrului.

F.4 Fixați ferm suportul filtrului (e), fără cafea, pe grupul (6), până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului, de pe grup.

F.5 Poziționați una sau două cești pe grilajul de susținere a ceștilor (7), sub suportul de filtru (e).

F.6 Apăsăți tasta cafea (3) pentru a începe extracția. Ecranul (12) indică o numărătoare inversă în secunde.

155

.....

 **Notă.** *Numărătorele inversă afișată are scopul de a indica durata de extracție ideală și poate fi modificată la secțiunea „Modificarea setărilor LCC”.*

F.7 După finalizarea numărătorii inverse, ecranul va indica mesajul „OK”, însă nu va bloca mașina. După atingerea dozei dorite, apăsați tasta (3), pentru a întrerupe dozarea cafelei.

F.8 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 (10) 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 pentru cafea espresso

G.1 Apăsăți tasta de distribuire a aburului (4). Pe ecranul LCC (12) valoarea temperaturii apei din boiler. Așteptați ca bara să se încarce, pentru ca mașina să atingă temperatura configurată pentru distribuirea aburului.

G.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 (11). 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

H.1 Deschideți butonul (11) în sens antiorar, cu tubul de abur / apă fierbinte (13) întors spre grilajul pentru cești (7) și evacuați cantitatea de apă inițială.

H.2 Când iese abur, închideți butonul (11), poziționați un recipient cu băutura de spumat sub tubul de abur și deschideți din nou butonul de abur / apă fierbinte (11).

H.3 După atingerea rezultatului dorit, închideți butonul de abur / apă fierbinte (11) în sens orar și apăsați tasta de dozare a aburului (4) 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 (13): îndreptați tubul de abur spre grilajul pentru cești și dozați cel puțin o dată abur. Curățați temeinic tubul (13) cu un burete sau o cârpă curată. În capitolul „Curățare și îngrijire”, veți găsi toate recomandările necesare.

Erogarea apei calde

I.1 Apăsați tasta de dozare a apei fierbinți (5). Pompa intră în funcțiune și pe afișaj (12) apare pictograma apei, însoțită de indicația de rotire a butonului de distribuire a aburului / apei fierbinți (11).

I.2 Poziționați un recipient sub tubul de abur / apă fierbinte (13) și deschideți butonul (11) în sens antiorar, până la atingerea cantității dorite.

I.3 După obținerea cantității dorite, închideți butonul (11) în sens orar și apăsați tasta de dozare a apei fierbinți (5) 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 (12) este preconfigurat. Veți descoperi în continuare modul de a efectua reglarea.



Modificarea parametrilor din fabrică

- J.1** Apăsați tasta „-” pentru a intra în setări și a derula meniul.
- J.2** Apăsați tasta „+” pentru a modifica parametrul. Parametrul afișat pâlpâie.
- J.3** Schimbați valoarea și / sau starea cu tastele „-” și „+”.
- J.4** După 3 secunde de la ultima apăsare a unei taste, LCC memorează informația și iese din setări.

06.

Arta cafelei espresso

158

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

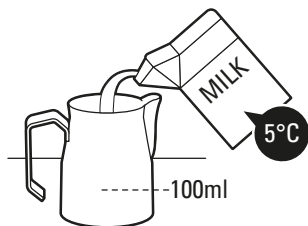
.....

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.

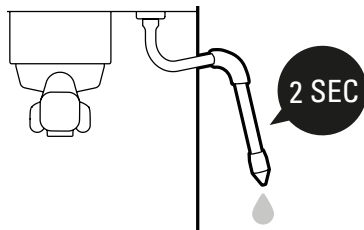


Pentru a obține o cremă fină, cremoasă și gustoasă este preferabil să se utilizeze lapte integral proaspăt. Având în vedere că peste 65°C, laptele nu poate fi spumat, utilizați doar lapte rece din frigider, pentru a avea mai mult timp la dispoziție să-l spumați. Cana de spumare cea mai adecvată este, însă, din oțel inoxidabil și este prevăzută cu cioc, precum cea Lelit (cod PL101-PL102, neincluse).

Nivelul laptelui nu ar trebui să depășească niciodată jumătatea volumului cării de spumare.

Spumarea laptelui

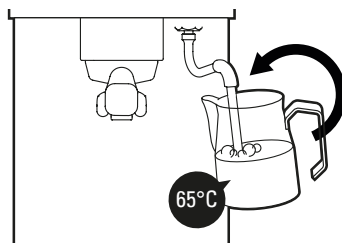
Înainte de a utiliza tubul pentru abur, lăsați să iasă primul abur care conține întotdeauna puțină apă, produsă de condens, timp de circa două secunde.



Scufundați tubul astfel încât capătul bulbului pentru abur să fie aproape de peretele cării (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.

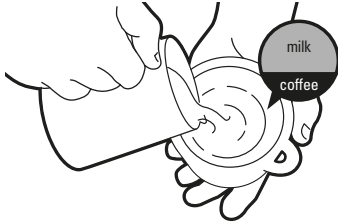


Scufundați tubul în lapte până la capăt și înclinați cana pentru a crea un vârtej. Încălziți laptele până la temperatura dorită fără a depăși 65°C. **Închideți aburul.** Prelucrați laptele obținut înainte, zbatând ușor cana de masă, pentru a elimina eventualele bule de aer, rotind-o apoi cu mișcări ample 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. Proporțiile 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.



Pentru a vizualiza tutorialul, scanați codul QR.

07.

Curățare și îngrijire

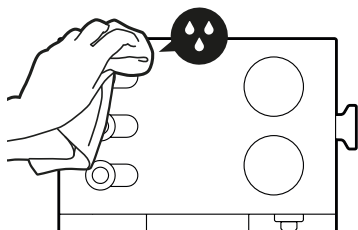
Curățarea și întreținerea mașinii sunt esențiale atât pentru calitatea dozării cafelei cât și pentru viața aparatului de-a lungul timpului.

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.

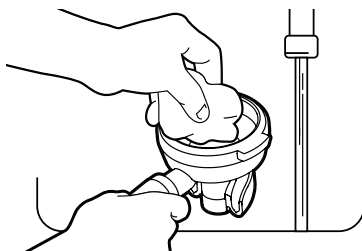


Pentru întreținerea temeinică, vă recomandăm să utilizați periuța Lelit (cod PL106 nu este inclusă), care permite curățarea perfectă a orificiilor și a spațiilor dintre garnituri, eliminând toate petele și reziduurile de pulbere de cafea chiar și din spațiile cele mai mici.

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.



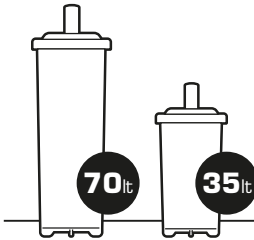
Ștergeți suportul de filtru pentru a îndepărta reziduurile grase de cafea, care influențează negativ gustul espressoului. Spălați partea externă a tubului de abur cu o cârpă umedă și lăsați să iasă puțin abur din tub, pentru a elimina toate reziduurile interne de lapte, care pot obstrucționa trecerea 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 duritatea 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 (cod MC747

- MC747PLUS nu este inclusă) care, introdus în rezervor, purifică apa de sărurile de calciu și magneziu, care precipitând, formează depozite de calcar și afectează gustul cafelei.



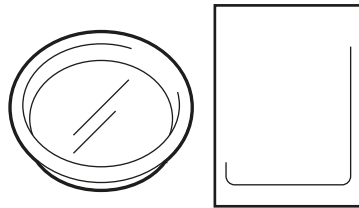
Pentru a evita posibilele defecțiuni ale componentelor aparatului, **NU INTRODUCETI SUB NICI O FORMĂ PRODUSE DECALFICIANTE ÎN REZERVORUL PENTRU APĂ.**



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 aceste instrucțiuni:

- Introduceți filtrul orb din dotare pe suportul de filtru.
- Fixați ferm suportul de filtru (e), dotat cu filtru orb, pe grupul (6), până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului, aflat pe grup.
- Apăsăți tasta (3) și apoi tasta (5) în cel mult 2 secunde.
- Pe ecranul LCC (12) apare o picătură care pâlpâie și cele două taste pâlpâie până când este finalizată procedura.
- Când procedura este finalizată, ecranul (12) revine la starea normală.
- Îndepărtați suportul de filtru cu filtrul orb de pe mașină.

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.

164

1 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”.

2 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.

3 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”.

4 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.

5 Mașina nu produce abur

Gaura bulbului de la capătul furtunului de abur / apă fierbinte este obstrucționată.	Curățați gaura cu ajutorul unui ac.
--	-------------------------------------

6 Mașina este aprinsă, însă nu atinge temperatura configurată

Rezistența este întreruptă.	Contactați Centrul de service.
LCC nu funcționează.	Contactați Centrul de service.

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.



166

AVERTISMENTE

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 semnală obligația de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, pe produs este reprezentată imaginea tomeronului barată.



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

Gemme Italian Producers srl declară pe propria răspundere că produsul:

Mașină pentru cafea tip: PL81T - PL91T

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, 01/10/2015 - Director General

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Руководство по
эксплуатации для моделей

RU

Русский

Vip-линия

Grace - PL81T Victoria - PL91T

Размеры

22,5x27x38 см

Вес нетто

PL81T 7.4 кг - PL91T 9.2 кг

Источник питания

230В 50Гц / 120В 60Гц

Мощность

PL81T 1000 Вт - PL91T 1200 Вт

Давление насоса

15 бар

Давление в бойлере

1,2 бар

Емкость резервуара для воды

2.7 л

Емкость бойлера (латунь)

PL81T 250 мл - PL91T 300 мл



170

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

Содержание

Указания по безопасности	172	
Основные характеристики	177	171
LCC - Центр управления Lelit	178	
Краткие сведения об изделии	179	
Инструкция по эксплуатации	180	
Искусство приготовления кофе эспрессо	186	
Чистка и уход	190	
Решение наиболее частых проблем	192	
Условия гарантии	193	

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 и горячих напитков с помощью горячей воды или пара и 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 полностью отключить устройство, отключите его от электрической розетки.

- В случае неисправностей, не пытайтесь устранить их самостоятельно. Выключите устройство, вытащите вилку из розетки и обратитесь в службу технической помощи.

- В случае повреждения электриче-

ской 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 очистке 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 не-

обходимо 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 (13).

- 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 (9) 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 (9) 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!

177



LCC

Для регулировки температуры бойлера и непрерывного контроля оптимальных параметров для приготовления кофе.



Предварительное смачивание

Предсмачивание кофейной таблеткой 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.



Манометр с подсветкой

Чтобы всегда видеть давление в кофейной группе нагнетания и следить за приготовлением эспрессо должным образом.



Сбережение 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

178

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



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.

179

- | | |
|---|--|
| 1. Крышка резервуара для воды. | 9. Большая поверхность для подогрева чашек. |
| 2. Главный выключатель. | 10. Манометр с подсветкой для выпуска кофе. |
| 3. Выключатель выпуска кофе. | 11. Регулятор выпуска пара/горячей воды. |
| 4. Выключатель подачи пара. | 12. LCC (Центр управления Lelit). |
| 5. Выключатель выпуска горячей воды. | 13. Трубка для пара/горячей воды. |
| 6. Группа выпуска кофе. | |
| 7. Решетка для чашек. | |
| 8. Съёмный поддон для слива воды. | |

Что находится в коробке

- a.** Пластиковый темпер
- b.** Мерная ложка для кофе
- c.** Кабель питания
- d.** Слепой фильтр
- e.** Фильтродержатель с фильтром для 1 и 2 чашек
- f.** Фильтр для чалд (только для PL81T)

05.

Инструкция по эксплуатации

180

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».

A

Откройте упаковку

A.1 Откройте упаковку и установите устройство на ровную поверхность.



Внимание. Устройство весит 7,4 кг (PL81T) и 9,2 кг (PL91T).

B

Заливка воды

B.1 Извлеките резервуар из его гнезда (1).

B.2 Залейте в резервуар воду с температурой окружающей среды.

B.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.

В случае отсутствия воды, LCC показывает сигнал, обращающий ваше внимание. Следуйте инструкциям в разделе B для пополнения резервуара водой.

C Включите кофеварку

⚠ Внимание. Убедитесь, что напряжение в сети такое же, как указано на шильде, а система электропитания оснащена устройством защитного отключения.

C.1 Подключите один конец шнура питания (с) к разъему на задней части устройства, а другой (вилка) в розетку.

C.2 Включите кофемашину, нажав главный выключатель (2). На дисплее (12) 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.

C.3 На дисплее LCC (12) отображается мигающая температура воды в бойлере. Температура будет подниматься до тех пор, пока не достигнет заданной температуры.

C.4 Подождите, пока линия на дисплее полностью загрузится, на дисплее появится «OK» и машина достигнет заданной температуры.

C.5 После достижения заданной температуры, линия на дисплее исчезнет. Машина готова к использованию.

D Проверка работы

Кофе

D.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.

D.2 Нажмите включатель подачи кофе (3) для выпуска около половины литра воды. Дисплей (12) будет показывать значок кофе и обратный отсчет от заданного времени для выпуска кофе.

D.3 При достижении указанного выше количества, нажмите включатель (3) для остановки выпуска.

☰ Примечание. Таким образом мы стимулируем полное заполнение гидравлического контура для его промывки.

Горячая вода

D.4 Поместите емкость под трубку для подачи пара/горячей воды (13).

D.5 Нажмите включатель горячей воды (5). Насос включится, и на дисплее (12) появится значок воды, который сопровождается рисунком повернуть регулятор пара/горячей воды (11).

D.6 Поверните против часовой стрелки регулятор выпуска пара/горячей воды (11).

D.7 Как только вода начнет выходить из трубки (13), поверните регулятор по часовой стрелке (11), чтобы закрыть его и нажмите включатель (5), чтобы остановить функцию.

Пар

D.8 Направьте в емкость (7) трубку для пара/горячей воды (13).

D.9 Нажмите включатель подачи пара (4). Дисплей LCC (12) отображает температуру воды в бойлере. Подождите, когда линия на дисплее полностью загрузится и машина достигнет температуры, требуемой для выпуска пара.

D.10 При достижении заданной температуры, линия на дисплее исчезнет и появится значок пара, который сопровождается рисунком поворота регулятора пара/горячей воды (11). Машина готова к использованию.

D.11 Поверните против часовой стрелки регулятор выпуска пара/горячей воды (11).

D.12 Когда пар выйдет из трубки, поверните регулятор по часовой стрелке (11), чтобы закрыть его и нажмите выключатель для выпуска пара снова (4), чтобы вернуть машину в состояние функционирования для производства кофе и горячей воды.



для начала

Приготовление эспрессо

Благодаря предустановленным функциональным параметрам кофеварка полностью готова к приготовлению эспрессо. Чтобы изменить параметры, пожалуйста, обратитесь к «Изменению настроек LCC».



Примечание. Кофеварка оснащена поверхностью для подогрева чашек (9). Использование теплых чашек повышает органолептические качества эспрессо.



Подготовка кофеварки эспрессо для приготовления кофе

E.1 Включите кофемашину, нажав главный выключатель (2). На дисплее (12) появится логотип Lelit; три включателя и манометр будут гореть в течение короткого времени.

E.2 Установите, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) без кофе в группу (6) примерно до выравнивания ручки с символом замка, расположенным на группе.

E.3 На дисплее LCC (12) отобразится мигающая температура воды в бойлере. Температура будет подниматься до тех пор, пока не достигнет заданной температуры.

E.4 Подождите, пока линия на дисплее полностью загрузится, на дисплее появится «ОК» и

машина достигнет заданной температуры.

E.5 После достижения заданной температуры, линия на дисплее исчезнет и машина готова к использованию.

F Выпуск кофе

F.1 Вставьте выбранный фильтр в фильтродержатель (е).

F.2 Наполните фильтр необходимым количеством молотого кофе.

183

Примечание. Рекомендуется 7 г для одной дозы и 14 г для двух доз.

F.3 Утрамбуйте смесь кофе с помощью темперы (а) и снимите с края фильтра остатки кофе.

F.4 Установите, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) без кофе в группу (б) примерно до выравнивания ручки с символом замка, расположенным на группе.

F.5 Поместите одну или две чашки на решетку для чашек (7), под фильтродержателем (е).

F.6 Нажмите включатель выпуска кофе (3) для начала выхода кофе. Дисплей (12) показывает обратный отсчет в секундах.

Примечание. Дисплей обратного отсчета служит только для указания идеального времени выпуска и может быть изменен в «Изменить параметры LCC».

F.7 По завершению обратного отсчета дисплей будет показывать «ОК», но не будет блокировать машину. При достижении желаемой порции, нажмите выключатель (3) для остановки выхода кофе.

F.8 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 эспрессо, во время выпуска кофе манометр давления (10) должен достигать зеленой зоны.



для специалистов

Пар и горячая вода

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 эспрессо

G.1 Нажмите выключатель подачи пара (4). На дисплее LCC (12) отобразится мигающая температура воды в бойлере. Подождите, пока линия на дисплее полностью загрузится и машина достигает температуры, установленной для выпуска пара.

G.2 При достижении заданной температуры, линия исчезнет и появится значок пара, который сопровождается рисунком поворота регулятора для выпуска пара/горячей воды (11). Машина готова к использованию.



Внимание. *Никогда не подставляйте руки или другие части тела под насадку для пара/горячей воды. Опасность ожогов.*



Выпуск пара

H.1 Поверните регулятор (11) против часовой стрелки, трубку для пара/горячей воды (13), направьте на поддон слива воды (7) и выпустите небольшое количество воды.

H.2 При выходе пара, откройте регулятор (11), поместите резервуар с напитком для взбивания под трубку для пара и откройте регулятор пара/горячей воды (11).

H.3 При достижении требуемого результата закройте регулятор для пара/горячей воды (11) по часовой стрелке и нажмите выключатель выпуска пара (4), 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 эспрессо», чтобы открыть для себя лучший метод взбивания молока.*



Внимание. *В конце каждого использования пара очищайте трубку для пара/горячей воды (13): 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.*

I Выпуск горячей воды

I.1 Нажмите включатель горячей воды (5). Насос включится и на дисплее (12) появится значок воды, который сопровождается рисунком поворота регулятора пара/горячей воды (11).

I.2 Поместите емкость под трубку для подачи пара/горячей воды (13) и откройте регулятор (11) против часовой стрелки до достижения требуемого количества.

I.3 По достижении требуемого количества закройте регулятор (11) по часовой стрелке, а затем нажмите выключатель выпуска горячей воды (5), чтобы остановить функцию.

185



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.

J Изменение заводских параметров

J.1 Нажмите кнопку «-», чтобы войти в настройки и пролистайте меню..

J.2 Нажмите кнопку «+», чтобы изменить параметр. Параметр будет отображаться с помощью мигания.

J.3 Изменение значения и/или состояние с помощью «-» и «+».

J.4 Через 3 секунды после последнего нажатия кнопки, LCC сохранит данные и выйдет из настроек.

06.

Искусство приготовления кофе эспresso

186

Вопреки кажущейся простоте, приготовить идеальный эспresso 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, эспresso - около 30 мл, лунго - около 60 мл

“5 М”

Если вы хотите приготовить качественный эспresso, примите к сведению пять основных факторов, которые помогают знатокам превращать простой кофе в эспresso! 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 эспresso всегда лежит превосходная смесь. Чтобы получить сбалансированный вкус эспresso, 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 эспresso. 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 эспresso)

Кофеварки Lelit спроектированы и произведены таким образом, что температура регулируется в соответствии с вашими потребностями. Именно благодаря правильной регулировки этих двух переменных 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 эспresso, 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:

$7 \pm 0,5$ 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!

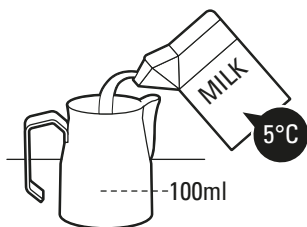
Капучино

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

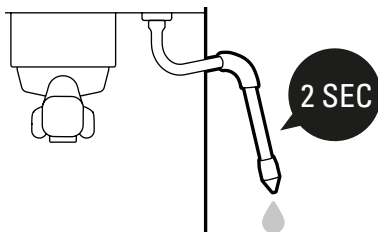
Количество молока для капучино составляет около 100 мл.



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 турки.

Получение молочной пенки

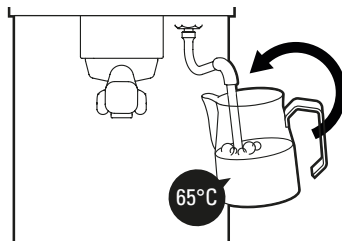
Прежде чем использовать трубку для пара, выпускайте первый пар, который всегда содержит немного конденсированной воды, в течение примерно двух секунд.



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.



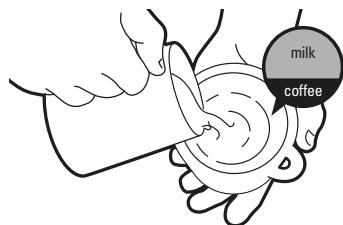
Опустите трубку еще ниже и наклоните питчер, чтобы создать вращение (воронку). Нагрейте молоко до требуемой температуры, не превышающей 65°C. Закройте подачу пара. Выполните обработку полученно-

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.

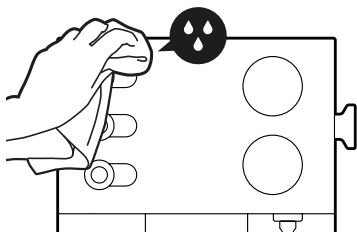
Чистка и уход

Очистка и обслуживание кофеварки необходимы, как для качественного выпуска кофе, так и для длительного срока службы устройства.

Очистка

Очистку кофеварки необходимо выполнять не реже одного раза в неделю. Перед началом очистки вытащите вилку из розетки и подождите, пока устройство не остынет.

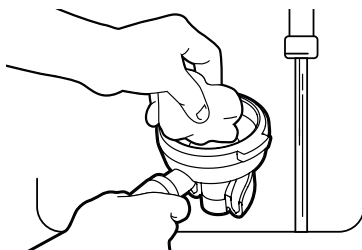
Используйте мягкую ткань, предпочтительно из микрофибры, как Lelit (код MC972 не входит в комплект), и смочите её простой водой. Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте аппарат в воду.



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.



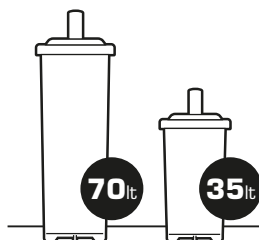
Очищайте фильтродержатель для удаления жирных остатков кофе, которые отрицательно влияют на вкус эспрессо.

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 (код MC747 - MC747PLUS не входит в комплект), 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.

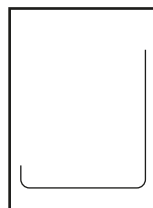
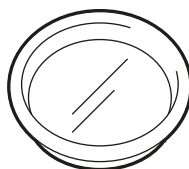
Для того, чтобы предотвратить возможное повреждение компонентов машины, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ В резервуар для воды.



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 действия:

- Вставьте слепой фильтр в фильтродержатель. Насыпьте в него нужное количество моющего средства.
- Установите, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (e) с моющим порошком в группу (6) примерно до выравнивания ручки с символом замка, расположенным на группе.
- Включите и держите нажатым включатель (3) и сразу в течение двух секунд нажмите включатель (5).
- На дисплее LCC (12) появится мигающая капля, включатели отпустите. Две кнопки будут мигать до конца процедуры.
- Когда процедура будет завершена, дисплей (12) вернется к норме.
- Удалите фильтродержатель и слепой фильтр из кофеварки.

08.

Решение наиболее частых проблем

192

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство для решения общих проблем, прежде чем обращаться в службу сервиса или в авторизованный сервисный центр.

❶ 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».

❷ 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.	Приложите больше давления на кофе.
Используемый кофе старый или непригодный.	Замените кофе.

❸ 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.	Приложите меньше давления на кофе.
Отверстия засорены.	Выполните обратную промывку, см. раздел «Чистка и уход».

❹ 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.

❺ Кофеварка не выдает пар

Отверстие наконечника трубки для пара/горячей воды засорено.	Очистите отверстие с помощью иглы.
--	------------------------------------

❻ Кофеварка включена, но заданная температура не достигается

Сопротивление прерывается.	Обратитесь в сервисный центр.
LCC не работает.	Обратитесь в сервисный центр.

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 ответственны за эту продукцию. Импортер ответственен за выполнение действующих законов в стране, где распространяет продукт, включая правильную утилизацию продукта по окончании его срока службы.

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



194

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.



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

Компания Gemme Italian Producers srl заявляет под свою ответственность, что изделие:

Кофеварка типа: PL81T и PL91T к которой относится данная декларация, соответствуют следующим нормам:

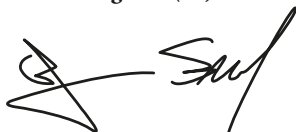
EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 согласно положениям директив:

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, 01/10/2015 - Генеральный директор

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)



**Instruction manual code 7800015, REV 01,
dated 23/03/16 - Models PL81T - PL91T**
©2015 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved