



User manual code 7800016, rev. 03 , data 19/02/16
Art. PL62S - PL62 - PL62T

©2016 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved

The information and pictures provided may be changed without notice to improve the machine performance.

**Manuale d'uso
per i modelli:**

Linea Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensioni:

22x40x35,6 cm

Peso netto:

18,8 kg

Alimentazione elettrica:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Potenza:

1400W + 50W

Pressione pompa:

15 bar

Pressione caldaia:

1,2 bar

Capacità serbatoio acqua:

2,5 lt

Capacità caldaia in rame:

1,4 lt

IT

Italiano



4

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 soltanto per le migliori macchine professionali. I materiali usati 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	6	
Caratteristiche principali	11	
Gruppo tipo E61	12	5
Uno sguardo al prodotto	13	
Istruzioni per l'uso	14	
L'arte del caffè espresso	19	
Pulizia e cura	23	
Soluzione ai problemi più comuni	25	
Condizioni di garanzia	26	

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 orientabile per l'erogazione del vapore e di un tubo orientabile per l'erogazione 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, polistirolo 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 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.

- 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 immagazzina-

to in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, 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, facen-

do 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.

10

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

- Toccare con precauzione la lancia erogazione vapore (4) e la lancia erogazione acqua calda (12).

- 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!

11



Termopid (solo PL62T)

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



Manometro erogazione caffè

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.



Tubo vaporizzatore antiscottatura e multidirezionale

Per realizzare cappuccini o scaldare le bevande in modo semplice, sicuro e pratico.



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 caldaia vapore

Per verificare in tempo reale la pressione interna della caldaia/vapore e quindi capire quando puoi utilizzare il tubo vaporizzatore o erogare caffè.



Piano scaldatasse

Per preriscaldare le tazze e ottimizzare al massimo la qualità del tuo Espresso.

03.

Gruppo tipo E61

12

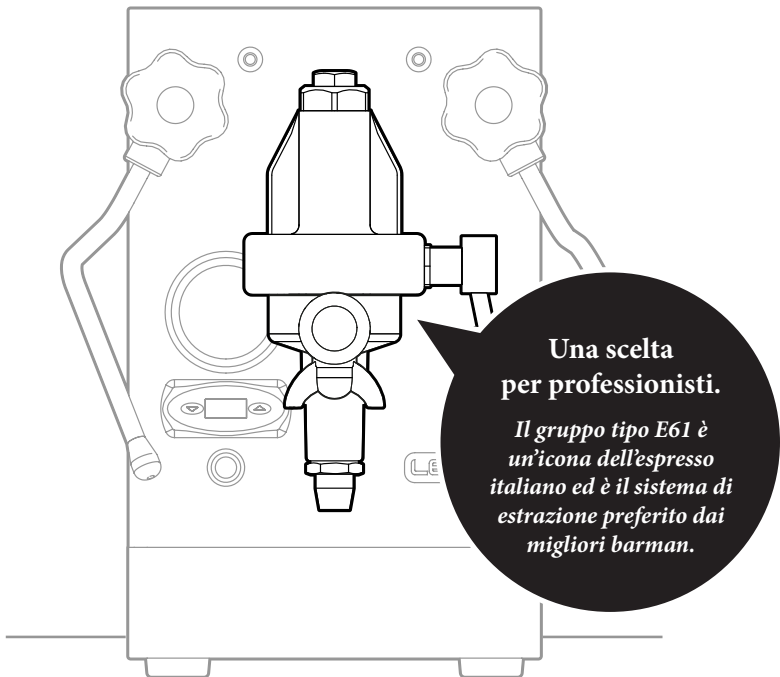
.....

Il gruppo tipo E61 è il gruppo meccanico che abbiniamo alle macchine per il caffè espresso di alta qualità che contribuisce all'esaltazione delle proprietà organolettiche del vero Espresso italiano.

Il meccanismo, grazie alla combinazione tra circolazione termosifonica e preinfusione, permette di sfruttare maggiormente le qualità della polvere di caffè.

Da un lato la circolazione termosifonica garantisce la stabilità termica dell'acqua all'interno del circuito, mentre la preinfusione automatica permette il prolungamento del tempo di contatto tra l'acqua calda ed il caffè macinato prima dell'estrazione.

Ne deriva, all'atto dell'erogazione, un infuso ricco di sostanze aromatiche e dotato di una crema compatta.



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.

13
.....

- | | |
|--|---|
| 1. Coperchio serbatoio acqua. | 9. Scaldatazze. |
| 2. Led macchina accesa. | 10. Led resistenza. |
| 3. Manopola erogazione vapore. | 11. Manopola erogazione acqua calda. |
| 4. Lancia vapore. | 12. Lancia acqua calda. |
| 5. Manometro caldaia/vapore e pompa erogazione caffè. | 13. Gruppo erogazione caffè. |
| 6. Termopid (solo per PL62T). | 14. Leva erogazione caffè. |
| 7. Interruttore generale on/off. | |
| 8. Vaschetta estraibile scarico acqua con griglia appoggia tazze. | |

Cosa trovi nella scatola

.....

- a.** Pressino in acciaio per versioni PL62 e PL62T - In plastica per PL62S
- b.** Misurino caffè
- c.** Cavo di alimentazione
- d.** Filtro cieco
- e.** Portafiltro completo di filtro per 2 tazze e per 1 tazza (solo per PL62 e PL62T)

05.

Istruzioni per l'uso

14

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 circa 19 kg.*

B

Ricarica dell'acqua

B.1 Estrai il serbatoio dalla sede.

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.*

C Accendi la macchina

⚠ 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 il cavo di alimentazione (c) alla presa sul retro dell'apparecchio.
- C.2** Inserisci la spina elettrica alla presa di corrente.
- C.3** Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (7).
- C.4** L'apparecchio è acceso quando il led (2) si illumina. A caldaia riempita anche il led resistenza (10) si illumina.
- C.5** Attendi lo spegnimento del led resistenza (10).

D Verifica il funzionamento

Caffè

- D.1** Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (13) almeno fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo.
- D.2** Alza la leva caffè (14) per erogare circa mezzo litro di acqua.
- D.3** Raggiunta la quantità riporta la leva caffè (14) nella posizione di partenza 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 acqua calda (12).
- D.5** Gira in senso antiorario la manopola erogazione acqua calda (11).
- D.6** Dopo aver prelevato almeno un litro di acqua dalla lancia (12), gira in senso orario la manopola (11) per chiuderla.

Vapore

- D.7** Dirigi sulla griglia della vaschetta (8) la lancia vapore (4).
- D.8** Gira in senso antiorario la manopola erogazione vapore (3).
- D.9** Quando esce vapore dalla lancia, gira in senso orario la manopola (3) per chiuderla.

📖 Nota. *Solo per la macchina PL62T: verifica che il regolatore Termopid (6) raggiunga la temperatura ideale di 121°C impostata dalla fabbrica. Per modificare questo valore leggere il paragrafo "Modifica la temperatura in caldaia".*



per iniziare

Preparare un Espresso

16

Grazie ai parametri di funzionamento preimpostati la macchina è subito pronta per l'erogazione dell'Espresso.

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

E Prepara la macchina espresso per l'erogazione

E.1 Controlla il livello di acqua nel serbatoio. In caso di mancanza d'acqua, seguire le istruzioni al punto B.

E.2 Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (7).

E.3 Attendi che il led resistenza (10) si spenga.

E.4 Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (13) almeno fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

E.5 Attendi che il led resistenza (10) si spenga – circa 20 minuti – e la pressione sul manometro (5) segni circa 1-1,2 bar.

E.6 Alza la leva caffè (14) ed eroga acqua per alcuni secondi.

E.7 Riporta la leva caffè (14) nella posizione di partenza. La macchina è pronta per erogare il caffè.

E **Nota.** *In questo modo si favorisce l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro, parametro importante per ottenere un caffè eccellente.*

E **Nota.** *Il continuo alternare del led resistenza (10) segnala che la resistenza sta ciclicamente scaldando l'acqua all'interno della caldaia.*

F Eroga il caffè

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

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

E **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 (13) almeno fino ad allineare il


manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

F.5 Posiziona una o due tazzine sulla griglia poggiatezze (8), sotto il portafiltro (e).

F.6 Alza la leva erogazione caffè (14) per dare inizio all'erogazione.

F.7 Raggiunta la dose desiderata riporta la leva caffè (14) alla posizione di partenza.

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.** *Durante l'erogazione il manometro pressione pompa erogazione caffè (5) deve raggiungere gli 8÷10 bar.*



per esperti


Vapore e acqua calda

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

Prepara la macchina per caffè espresso

G.1 Controlla il livello di acqua nel serbatoio. In caso di mancanza d'acqua, seguire le istruzioni al punto B.

G.2 La macchina per caffè espresso è pronta quando il led resistenza (10) si spegne.

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


Eroga il vapore

H.1 Apri la manopola vapore (3) in senso antiorario con la lancia vapore (4) rivolta sulla griglia poggiatezze (8) e scarica la piccola quantità di acqua iniziale.

H.2 All'uscita del vapore, posiziona un recipiente con la bevanda da montare sotto la lancia vapore (4).

H.3 Raggiunto il risultato desiderato chiudi la manopola vapore (3) in senso orario.

 **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 (4): indirizza il tubo vapore sulla griglia poggiategge ed eroga almeno una volta vapore. Pulisci accuratamente la lancia (4) con una spugna o panno pulito. Nel capitolo “Pulizia e cura” troverai tutti i consigli necessari.

18

Eroga l'acqua calda

I.1 Posiziona un contenitore sotto la lancia acqua calda (12) e apri la manopola acqua calda (11) azionandola in senso antiorario fino a raggiungere la quantità desiderata.

I.2 Raggiunta la quantità desiderata chiudi la manopola acqua calda (11) in senso orario.

 per esperti

Modifica le impostazioni (solo per PL62T)

Il Termopid è preimpostato dalla fabbrica a 121°C. Di seguito scoprirai come intervenire sulla sua regolazione.

Modifica la temperatura in caldaia


J.1 Premi il tasto “giù”.

J.2 Quando sul display compare la scritta “PRG”, premi il tasto “su”.

J.3 Quando il display visualizza la temperatura della caldaia, imposta con i tasti “su” e “giù” il valore della temperatura desiderata: min 110°C - max 126°C.

J.4 Utilizza i tasti “su” e “giù” per modificare la temperatura come desideri.

J.5 Dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato è memorizzato e il display visualizza la temperatura.

 **Nota.** Modifica l'unità di misura della temperatura: premi i tasti “giù” e “su” contemporaneamente per tre secondi. Quando sul display compare la scritta “C-F”, rilascia entrambi i tasti e poi premi il tasto “su” per passare da gradi Celsius a gradi Fahrenheit. Dopo 3 secondi dalla pressione dell'ultimo tasto il dato è memorizzato.

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.

19

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 conservi 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 pressione e la temperatura dell'acqua siano regolabili in base alle tue necessità. È anche grazie alla giusta regolazione di queste due variabili 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
Forma ovale allungata
e un solco a forma di "S"
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
Forma rotondeggiante
e un solco dritto
Caffeina tra 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

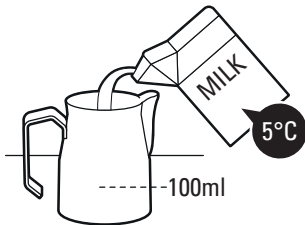
può arrivare fino al 40-50%.
In fin dei conti è tutta questione di gusto... Sperimenta per scoprire la miscela che fa per te!

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.

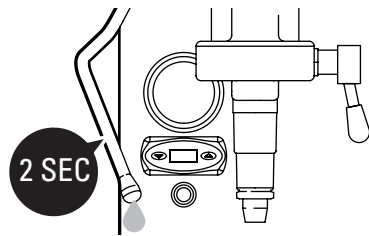


Per ottenere una crema liscia, cremosa e saporita è preferibile usare latte fresco intero. Poiché oltre i 65°C il latte non monta, usate soltanto latte freddo dal frigorifero per avere più tempo a disposizione per montarlo. Il bricco più adatto, invece, è in acciaio inossidabile e provvisto di beccuccio,

come quello Lelit (cod. PL101-PL102 non incluso).
Il livello del latte non deve 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.

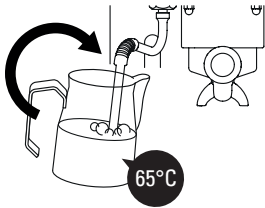


Immergi il tubo in modo che il terminale del bulbo vapore sia vicino alla parete del bricco (immagina di dividere la sezione superiore in quattro parti e centra una di queste) e circa un centimetro sotto la superficie del latte. Poiché il latte cresce, dovrai abbassare gradualmente il bricco in modo 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



22



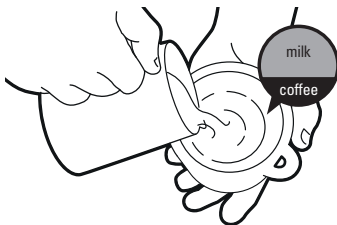
**Per vedere il tutorial,
scansiona il QR Code.**

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

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.

07.

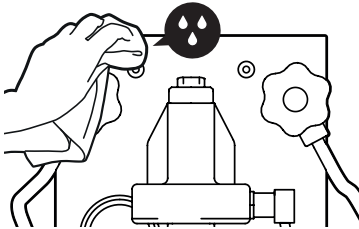
Pulizia e cura

La pulizia e la manutenzione della macchina sono essenziali sia per la qualità dell'erogazione del caffè sia per la durata dell'apparecchio nel tempo.

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.



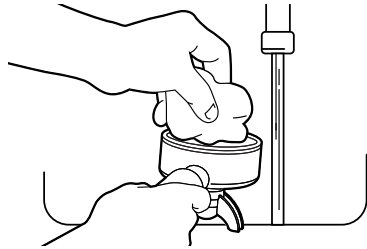
Per una manutenzione accurata ti consigliamo di usare la spazzolina Lelit (cod. PL106 non incluso) che ti consente di pulire perfettamente le doccette e gli spazi tra le guarnizioni, eliminando tutte le incrostazioni e i residui di polvere di caffè anche dalle fessure più piccole.

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 e il portafiltro vengano puliti attentamente dopo ogni utilizzo.



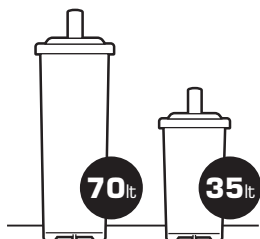
Detergi il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'espresso. Lava la parte esterna del tubo vapore con un panno umido e fai passare un po' di vapore nel tubo per eliminare tutti i residui interni di latte che potrebbero ostruire il passaggio del 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 con-

dotti 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) 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.

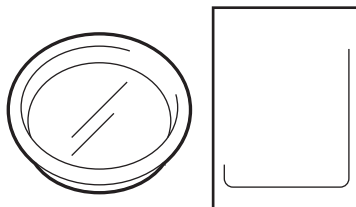
Ricordati che il filtro perde la sua efficacia dopo un certo numero di litri trattati. Come usarlo e quando sostituirlo è riportato sulla confezione del filtro stesso. Per evitare possibili danni ai componenti della macchina, **NON INTRODURRE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO PRODOTTI DECALCIFICANTI NEL SERBATOIO 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).



Eseguirlo è semplicissimo, basta seguire le istruzioni riportate sulla confezione della bustina.

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.

25

1 Il caffè viene erogato troppo freddo

La macchina non è ancora in temperatura.

Rispetta le indicazioni riportate nel paragrafo "Preparare un espresso".

Il portafiltro non è stato riscaldato adeguatamente.

Rispetta le indicazioni riportate nel paragrafo "Accendi la macchina".

2 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.

3 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, vedi il paragrafo "Pulizia e cura".

4 La spia (2) 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 per la sostituzione del cavo.

5 La macchina non eroga vapore con il led (10) spento

I fori del bulbo terminale del tubo vapore sono ostruiti.

Liberare i fori con l'ausilio di un ago.

6 La macchina è accesa, ma la spia (10) non si spegne

La resistenza è interrotta.

Rivolgersi al Centro di Assistenza.

Il pressostato interno non funziona.

Rivolgersi al Centro di Assistenza.

Il Termopid non funziona.

Rivolgersi al Centro di Assistenza.

09.

Condizioni di garanzia

Garanzia legale

26
.....

.....
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.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

Macchina per caffè espresso tipo: PL62S - PL62 - PL62T

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, 01/02/2014 - Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

User Manual
for the following models:

Pro Line - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensions:

22x40x35,6 cm

Weight:

18,8 kg

Power supply:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Power:

1400W + 50W

Pump:

15 bar

Boiler pressure:

1,2 bar

Water tank capacity:

2,5 lt

Copper boiler capacity:

1,4 lt

EN

English



THANK YOU FOR CHOOSING US

Careful design and choice of components are the secret of the excellent performance of all of our models. We develop our products with technology applied only to the best professional machines. The materials used meet very high standards of quality and reliability to provide you with durable, and long-lasting products.



Write down the serial number of your product

Serial number

Purchased from

Date of purchase

Indice

Safety notes	32	
Main specifications	37	
E61 type group	38	31
Product overview	39	
Instructions for use	40	
The art of espresso coffee	45	
Cleaning and maintenance	49	
Solving the most common problems	51	
Warranty terms	52	

01.

Safety notes

Please read this manual carefully before using the machine.

This coffee machine is recommended for making 1 or 2 cups of coffee and has multi-directional tube for steam and one for hot water.

The controls on the front panel have easily understandable symbols.

The machine is designed for home use and is not suitable for heavy duty professional use.

The noise level of the appliance does not exceed 70 dB (A).

The information and pictures provided may be changed without notice to improve the machine performance.

Symbols used

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



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



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



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



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

Numbers in brackets

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



General warnings

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above

if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for pre-heating cups.

- Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from improper use of the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children must not be allowed to play with the appliance.

- The appliance must not be left unattended or used outdoors.

- The appliance should not be immersed in water or cleaned by spraying.

- The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).

- If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied.

- All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be kept out of the reach of children.

- No liability is accepted for the use of unauthorized spares and/or accessories.

- No liability is accepted for repairs not carried out by authorized service centres.

- The manufacturer accepts no liability for tampering with any of the appliance components.

In all the above cases the warranty will be void.



Essential safety warnings

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

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

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall

outlet.

- To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

- In the event of any fault or malfunction, do not attempt to carry out repairs. Switch the appliance off, remove the plug and contact the Service Centre.

- In the event of damage to the plug or the power cord, do not operate the appliance, these should be replaced only and exclusively by the Service Centre.

- Unplug from outlet when not in use.

- Before cleaning the exterior surfaces of the appliance, putting on or taking off parts, switch it off, remove the plug from the outlet and allow to cool.

- To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

- Do not let cord touch hot surfaces.

- Do not let cord hang over edge of table or counter.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

- Before switching on, ensure that the power supply voltage corresponds to that indicated on the plate on the base of the appliance and that the power supply is properly earthed.

- Do not tamper with the appliance. Contact an authorized technician or the nearest service centre for any problem.

- Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.

- Do not touch the plug with wet hands.

- Ensure that the electrical outlet is always freely accessible so that the plug can be easily removed when necessary.

- When removing the plug, always hold it directly. It should never be removed by pulling on the power cord, as this can cause damage.

- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not im-

merse 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.
- When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.
- Be careful when touching the steam (4) and hot water wands (12).

- The parts marked with "CAUTION HOT" are very hot, therefore, the utmost care should be taken when operating near them. Use handles or knobs.

- Take care to avoid contact with water spray or jets of steam.

- Never direct the steam or water spray towards your body.

- Never remove the filter holder (e) during operation.

- 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 coffee for yourself and your guests.

37



PID controller

(only on the PL62T)

To regulate the boiler temperature and always have the perfect settings for the coffee extraction.



Coffee pressure gauge

For constant vision of the pressure in the coffee brewing system, to know whether your Espresso is being made properly.



Multi-directional anti-burn steam wand

To make cappuccinos or heat drinks easily and safely.



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.



Steam boiler gauge

To instantly check the steam pressure and know when the steam wand is ready for use.



Cup warmer

To warm up the coffee cups and get the best out of your Espresso.

03.

E61 type group

38

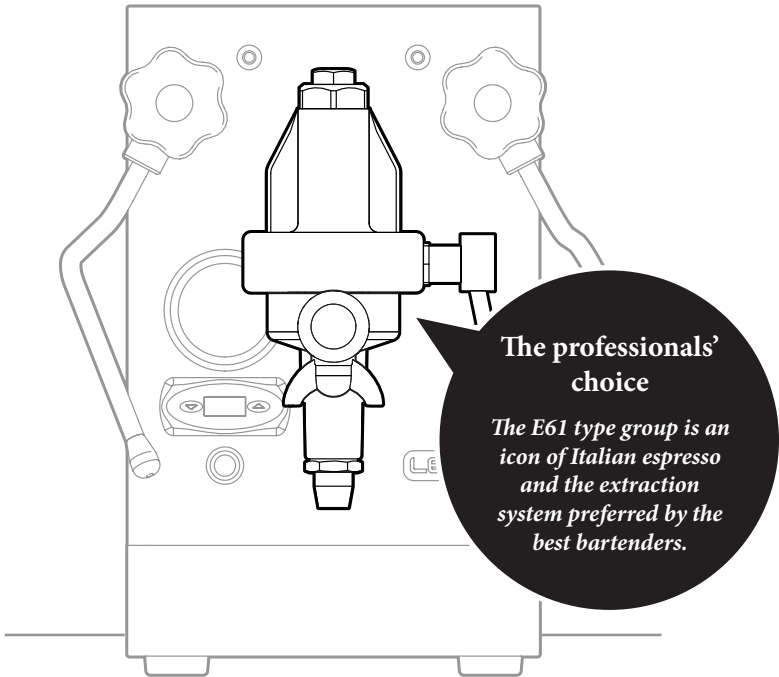
.....

The E61 type group is a mechanical distribution unit that we use in high quality espresso coffee machines to enhance the organoleptic properties, the flavour and aroma of authentic Italian Espresso.

The mechanism combines a thermal siphon system and a pre-infusion process to extract the most flavour and aroma from the coffee.

The thermo-siphon ensures a stable water temperature inside the system, while automatic pre-infusion allows longer contact between the hot water and the ground coffee before extraction.

The result is a rich, aromatic brew with a compact cream on top.



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.

39

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Water tank cover. | 9. Cup warmer. |
| 2. LED machine on. | 10. LED heating element. |
| 3. Steam knob. | 11. Hot water knob. |
| 4. Steam wand. | 12. Hot water nozzle. |
| 5. Steam and coffee pressure gauge. | 13. Coffee distribution unit. |
| 6. PID controller (only on PL62T). | 14. Coffee distribution lever. |
| 7. Main on/off switch. | |
| 8. Removable drip tray with cup rack. | |

Contents of the box

- a.** Stainless steel tamper for the PL62 and PL62T – Plastic tamper for the PL62S
- b.** Coffee measuring spoon
- c.** Power cord
- d.** Blind filter
- e.** 2 cup filter holder and 1 cup filter holder (only for the PL62 and PL62T)

05.

Instructions for use

40

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.



Open the packaging

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



Be careful. *The machine weighs 19 kg.*



Water filling

B.1 Remove the tank from the machine.

B.2 Fill the tank with cold water.

B.3 Replace the tank in the machine.



Caution. *The tank has an automatic water detection system. When replacing the tank ensure the tubes are not bent and that the filter on the end of one of the tubes is properly inserted.*

C 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 the power cord (c) to the socket on the back of the machine.
- C.2** Plug into the power outlet.
- C.3** Switch the machine on by pressing the main on/off switch (7).
- C.4** The machine is switched on when the machine on LED (2) and the heating element LED (10) are on.
- C.5** Wait for the heating element LED (10) to switch off.

41

D Checking that the machine is working properly

Coffee

- D.1** Insert the filter holder (e) without any coffee in the distribution unit (13) and fasten it firmly, at least up to align the handle with the padlock symbol indicated on the group.
- D.2** Raise the coffee lever (14) to allow about half a litre of water run out.
- D.3** Once the required quantity is reached, return the lever (14) to the start position to stop the flow of water.

📖 Note. *This allows the water circuit to fill up completely and rinses it out at the same time.*

Hot water

- D.4** Place a jug under the hot water nozzle (12).
- D.5** Turn the hot water knob (11) anti-clockwise.
- D.6** After about one litre of water has come from the nozzle (12) turn the knob (11) clockwise to close it.

Steam

- D.7** Point the steam wand (4) at the drip tray rack (8).
- D.8** Turn the steam knob (3) anti-clockwise.
- D.9** When steam starts coming out of the steam wand turn the knob (3) clockwise to close it.

📖 Note. *Only for the PL62T model: check that the PID controller reaches the ideal temperature of 121°C pre-set by the factory. To change this setting, read the paragraph on “Changing the settings”.*



to start

Making an Espresso

Thanks to the default settings, the machine is immediately ready to make an Espresso.

42



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 Check the water level in the tank. If there is no water, follow the instructions in item B.

E.2 Switch the machine on by pressing the on/off main switch (7).

E.3 Wait for a few minutes until the heating element LED (10) switches off.

E.4 Insert the filter holder (e) without any coffee in the distribution unit (13) and fasten it firmly, at least up to align the handle with the padlock symbol indicated on the group.

E.5 Wait until the heating element LED (10) switches off – about 20 minutes – and the pressure gauge (5) shows about 1-1,2 bar.

E.6 Raise the coffee distribution lever (14) and allow the water to flow for a few seconds.

E.7 Return the coffee distribution lever (14) back to its initial position.

The machine is ready to make coffee.



Note. *This balances the temperature of the distribution unit with that of the filter holder, which is essential for making excellent coffee.*



Note. *The continuous switching on and off of the heating element LED (10) shows that the heating element is keeping the water in the boiler at the ideal temperature.*



Distributing the coffee

F.1 Insert the selected filter in the warm filter holder (e).

F.2 Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.



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

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

- F.4** Insert the filter holder (e) in the distribution unit (13) and fasten it firmly, at least up to align the handle with the padlock symbol indicated on the group.
- F.5** Place one or two coffee cups on the cup rack (8), under the filter holder (e).
- F.6** Raise the coffee distribution lever (14) to start distribution.
- F.7** Once the required amount of coffee is reached, return the lever (14) to its initial position.
- F.8** Remove the filter holder (e), empty it and clean it carefully with a damp cloth.



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



Note. *For proper brewing the pressure gauge (5) must indicate 8÷10 bar.*



for experts

Steam and hot water

The machine has a steam wand for heating milk and obtaining a dense, creamy froth for perfect cappuccinos.



Preparing the coffee machine

- G.1** Check the water level in the tank. If there is no water, follow the instructions in item B.
- G.2** The coffee machine is ready when the heating element LED (10) switches off.



Caution. *Never place your hands or other body parts under the steam wand. This can cause serious burns.*



Steam distribution

- H.1** Turn the steam knob (3) anti-clockwise with the steam wand (4) pointed at the drip tray (8) and allow a little water to flow out.
- H.2** When steam starts coming out, place the recipient with the drink under the steam wand (4).
- H.3** Once the desired result is achieved, close the steam knob (3).



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



Caution. *Clean the steam wand (4) after every use:*

*Point the steam wand at the cup rack and release some steam at least once.
Clean the wand (4) carefully with a sponge or a clean cloth. The chapter on “Cleaning and maintenance” provides all the necessary instructions.*

I Hot water distribution

- 44
.....
- I.1** Place a jug under the hot water nozzle (12) and open the hot water knob (11) by turning it anti-clockwise until you have the quantity of hot water required.
 - I.2** Close the hot water knob (11).



for experts

Changing the settings (only for PL62T)

The PID is set by the factory to 121°C. Instructions for adjusting the setting are given below.

J Adjusting the boiler temperature

- J.1** Press the “down” button.
- J.2** When the display shows “PRG” press the “up” button.
- J.3** When the display shows the boiler temperature, set the temperature using the “up” and “down” buttons till you reach the required temperature: min 110°C – max 126°C.
- J.4** Use the “up” and “down” buttons to adjust the temperature as desired.
- J.5** About 3 seconds after the last button has been pressed, the setting will be saved and the display will indicate the temperature.



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

06.

The art of espresso coffee

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

Suggested doses:

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

The "5 M's"

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

1- Miscela (Blend)

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

2- Macinatura (Grinding)

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

level to suit the coffee blend in order to establish the correct extraction time and amount of cream.

3- Macchina espresso (Espresso machine)

Lelit coffee machines are designed and built to let you adjust the water pressure and temperature to your requirements. The right balance of these two factors allows you to extract from the ground coffee not only the substances that provide its taste, but also the insoluble particles that give your coffee body and aroma.

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 900/2000m
Rich aroma
The beans have an elongated oval shape with an "S" shaped groove.
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
The beans have a round shape with a straight groove.
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!

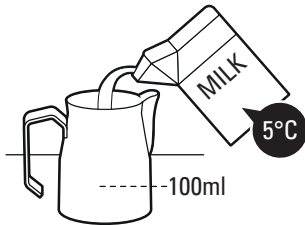
Cappuccinos

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.



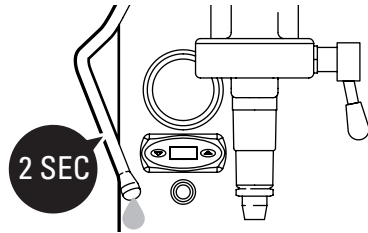
Fresh whole milk provides a smoother, creamier and tastier froth. Milk will not froth at over 65°C, so cold milk from the fridge should be used to allow more time for it to froth. The best jugs to use are made of stainless steel and have a spout, like the Lelit jug (code PL101-PL102 - not included).

The jug should never be more than half filled with milk.

Frothing the milk

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

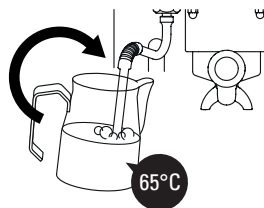
two seconds, as it always contains some water due to condensation.



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

Processing the milk

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

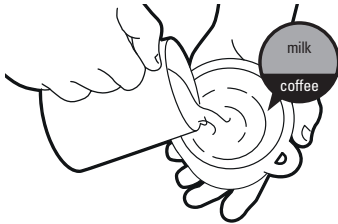


Insert the wand all the way down and tilt the jug to create a vortex. Heat the milk to the desired temperature, without exceeding 65°C. *Close the steam.*

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

Pouring the milk

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



Clean the steam wand with a damp cloth.



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

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

07.

Cleaning and maintenance

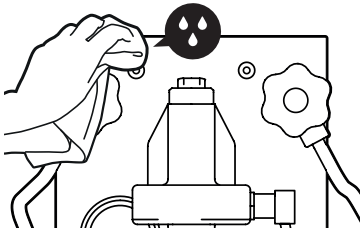
Cleaning and maintenance of the machine are essential for the quality of the coffee and the durability of the appliance.

Cleaning

The machine must be cleaned at least once a week.

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

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

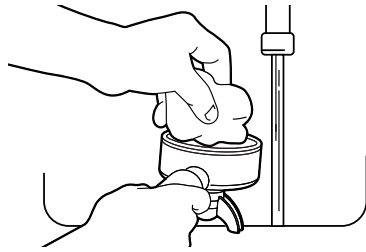


For thorough maintenance, we suggest you use the Lelit brush (code PL106 - not included), which will help you clean the nozzles and the spaces between the gaskets more effectively, removing stains and coffee residues from even the smallest cracks.

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.



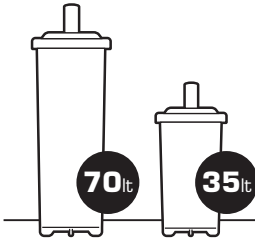
The filter holder should be cleaned to remove the greasy coffee residues that can negatively affect the taste of your espresso.

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.

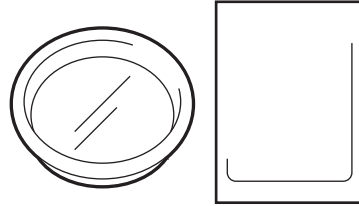
Descaling the machine

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.



It is advisable to back-flush 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).



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) 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.

This is done very easily, simply by following the instructions on the sachet.

Any other servicing must be performed only by an authorized service representative.

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.

Back-flushing

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.

51

1 The coffee comes out too cold

The machine has not reached the right temperature.	Follow the instructions in the paragraph on "Making an espresso".
The filter holder has not been warmed sufficiently.	Follow the instructions in the paragraph on "Switching the machine on".

2 The coffee comes out too quickly and without any cream

It is ground too coarse.	Grind the coffee finer.
The amount of coffee is insufficient.	Put more coffee in the filter.
The coffee has not been pressed enough.	Press the coffee harder.
The coffee is old or unsuitable.	Use a different blend of coffee.

3 The coffee does not come out or comes out in drops

The coffee has been ground too fine.	Grind the coffee coarser.
There is too much coffee in the filter.	Put less coffee in the filter.
The coffee has been pressed too much.	Press the coffee less.
The outlet is obstructed.	Back-flush the machine, see paragraph on "Cleaning and maintenance".

4 The pilot LED (2) does not switch on and the machine does not work.

The power cord plugs are not inserted properly.	Ensure the power cord plugs are properly inserted in their sockets.
The power cord is damaged.	Refer to the Service Centre to replace the power cord.

5 The machine does not produce any steam even if the LED (10) is off.

The outlet holes in the nozzle at the end of the steam pipe are obstructed.	Clean the holes with a needle.
---	--------------------------------

6 The machine is switched on but the LED (10) does not switch off.

The heating element is damaged.	Contact a Service Centre.
The internal pressure switch is not working.	Contact a Service Centre.
The PID is not working.	Contact a Service Centre.

09.

Warranty terms

Legal warranty

52

.....
..... 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.

53

**EC DECLARATION OF CONFORMITY**

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

Coffee machine type: PL62 – PL62 – PL62T

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, 01/02/2014 - Managing Director

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Mode d'emploi
pour les modèles:

Ligne Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensions:

22x40x35,6 cm

Poids net:

18,8 kg

Alimentation électrique:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Puissance:

1400W + 50W

Pression pompe:

15 bar

Pression chaudière:

1,2 bar

Capacité réservoir d'eau:

2,5 lt

Capacité chaudière en cuivre:

1,4 lt

FR

Français



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

Indice

Remarques de sécurité	58	
Caractéristiques principales	64	
Groupe type E61	65	57
Présentation du produit	66	
Mode d'emploi	67	
L'art de l'expresso	72	
Nettoyage et entretien	76	
Résolution des problèmes les plus courants	78	
Conditions de garantie	79	

01.

Remarques de sécurité

Avertissements à lire attentivement avant l'utilisation.

Cette machine expresso est conçue pour la préparation d'une ou deux tasses de café. Elle dispose d'une buse multidirectionnelle pour la distribution de la vapeur et une buse multidirectionnelle pour la distribution d'eau chaude. Les commandes sur la partie frontale sont représentées par des symboles faciles à interpréter.

La machine est conçue pour un usage domestique et ne convient pas pour une utilisation professionnelle intense.

Le niveau du 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'observation peut être à l'origine d'un choc électrique entraînant un risque de décès.



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



Attention. L'observation 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.

- 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.

- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.

- 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.

- Pour éviter d'enlever le connecteur, ne tirez jamais le cordon d'alimentation
- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le câble d'alimentation dans la prise murale.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise et s'adresser au service d'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche électrique ou au câble d'alimentation, les

faire remplacer exclusivement par le centre service après vente.

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de la nettoyer.
- 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.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par le producteur de l'appareil peut déclencher feu, électro chocs ou blessures aux personnes.
- Ne pas poser sur ou près d'une sortie de gaz ou d'un brûleur électrique, ni dans un four chauffé.
- 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, électrochocs et blessures, ne pas plonger le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.

- Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges

conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'adaptateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.



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

- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.

- Toucher avec précaution la buse de distribution de vapeur (4) et la buse de distribution d'eau chaude (12).

- Les pièces portant l'étiquette "CAUTION HOT" sont très chaudes. Veiller donc à s'en approcher et à les utiliser avec une extrême prudence.

Utiliser poignées ou boutons.

- Eviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
- Ne jamais retirer le porte-filtre (e) pendant la préparation du café.
- 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

64

.....

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!



PID

(seulement pour PL62T)
Pour régler la température de la chaudière et toujours avoir sous contrôle les paramètres optimaux pour l'extraction du café.



Manomètre café

Pour tenir toujours sous contrôle la pression à l'intérieur du circuit d'extraction et savoir si votre Espresso a été préparé correctement.



Buse anti-brûlure et multidirectionnelle

Pour préparer des cappuccinos ou chauffer les boissons de façon simple, sûre et pratique.



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 chaudière vapeur

Pour vérifier en temps réel la pression interne de la chaudière vapeur, et donc comprendre quand utiliser la buse vapeur ou préparer le café.



Chauffe-tasses

Pour préchauffer les tasses et optimiser la qualité de votre Espresso.

03. Groupe type E61

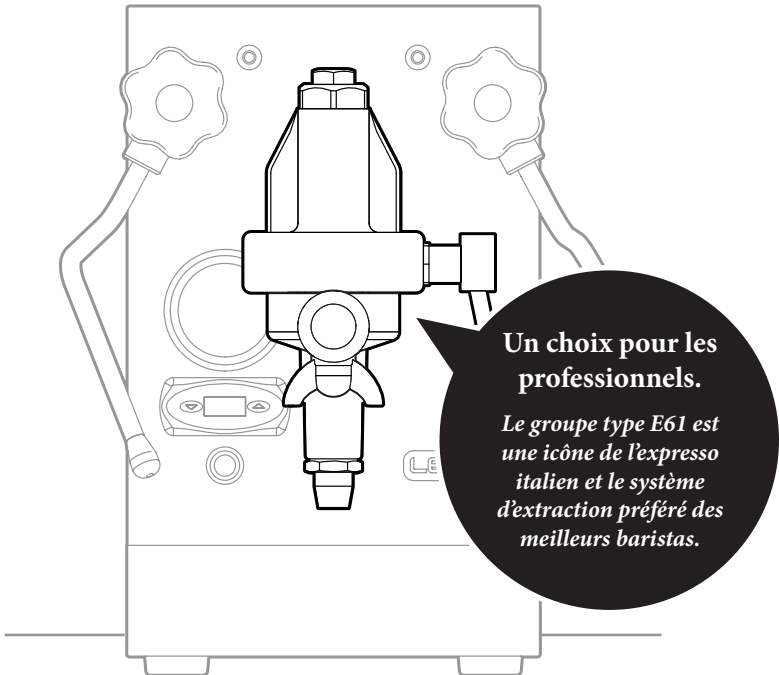
Le groupe type E61 est le groupe mécanique que nous associons aux machines espresso de haute qualité qui contribue à l'exaltation des propriétés organoleptiques du véritable Espresso italien.

Le mécanisme, grâce à la combinaison entre la circulation thermo-siphonique et la préinfusion, permet d'exploiter au maximum la qualité du café en poudre.

La circulation thermo-siphonique assure la stabilité thermique à l'intérieur du circuit, tandis que la préinfusion automatique permet de prolonger le temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu avant l'extraction.

Il en découle une infusion riche en substances aromatiques et dotée d'une crème compacte.

65



Un choix pour les professionnels.

Le groupe type E61 est une icône de l'espresso italien et le système d'extraction préféré des meilleurs baristas.

04.

Présentation du produit

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

66

- | | |
|--|---|
| 1. couvercle réservoir d'eau. | amovible avec grille porte-tasses. |
| 2. Voyant machine allumée. | 9. Chauffe-tasses. |
| 3. Robinet alimentation vapeur. | 10. Voyant résistance. |
| 4. Buse vapeur. | 11. Robinet alimentation eau chaude. |
| 5. Manomètre chaudière/vapeur et pompe extraction café. | 12. Buse eau chaude. |
| 6. PID (seulement pour PL62T). | 13. Groupe extraction café. |
| 7. Interrupteur général marche/arrêt (ON/OFF). | 14. Levier extraction café. |
| 8. Bac de récupération d'eau | |

Contenu de la boîte

- a.** Tamper en acier pour les versions PL62 et PL62T - En plastique pour la PL62S
- b.** Cuillère doseuse
- c.** Câble d'alimentation
- d.** Filtre aveugle
- e.** Porte-filtre pour 2 tasses et porte-filtre pour 1 tasse (uniquement pour PL62 et PL62T)

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.

67
.....

pour commencer

Premier démarrage

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



A Ouvrez l'emballage

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



Attention. L'appareil pèse environ 19 kg.



B Recharge de l'eau

B.1 Enlevez le réservoir de son siège.


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

B.3 Replacez le réservoir dans son siège.



Attention. Le réservoir est doté d'un dispositif automatique de détection de l'eau. Lorsque vous remettez le réservoir en place, vérifiez que les tubes ne sont pas pliés et que le filtre à l'extrémité de l'un des tubes est correctement positionné.

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.

- C.1** Branchez le câble d'alimentation (c) à la prise située à l'arrière de l'appareil.
- C.2** Insérez la fiche dans la prise de courant.
- C.3** Mettez la machine expresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (7).
- C.4** L'appareil est sous tension lorsque le voyant (2) s'allume.
Lorsque la chaudière est remplie, le voyant de la résistance (10) s'allume aussi.
- C.5** Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne.

Vérifiez le fonctionnement

Café

- D.1** Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (13) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.
- D.2** Relevez le levier café (14) pour distribuer environ un demi-litre d'eau.
- D.3** Une fois atteinte la quantité, remettez le levier café (14) en position initiale pour arrêter la distribution.


 **Remarque.** Cette opération permet de remplir complètement le circuit hydraulique et en plus de rincer le circuit même.

Eau chaude

- D.4** Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (12).
- D.5** Tournez le robinet d'eau chaude (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- D.6** Après avoir prélevé au moins un litre d'eau de la buse (12), tournez le robinet (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.

Vapeur

- D.7** Dirigez la buse vapeur (4) sur la grille du bac (8).
- D.8** Tournez le robinet vapeur (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- D.9** Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le robinet (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.

 **Remarque.** Uniquement pour la machine PL62T: vérifiez que le PID (8) atteint la température idéale de 121°C réglée par le producteur. Pour modifier cette valeur, lisez le paragraphe "Régulation du PID".



pour commencer

Préparer un Espresso

Grâce aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, la machine est immédiatement prête pour la extraction de l'Espresso.



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

69



Préparez la machine espresso pour l'extraction

F.1 Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si l'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.

F.2 Mettez la machine espresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (7).

F.3 Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne.

F.4 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (13) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

F.5 Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne (environ 20 minutes) et que la pression sur le manomètre (5) indique environ 1-1,2 bar.

F.6 Relevez le levier café (14) et laissez couler de l'eau pendant quelques secondes.

F.7 Remettez le levier café (14) en position initiale. La machine est prête à l'extraction du café.



Remarque. Cette opération permet de rendre homogène la température du groupe et celle du porte-filtre, paramètre important pour obtenir un café délicieux.



Remarque. Si le voyant de la résistance (10) clignote, signifie que la résistance chauffe de façon cyclique l'eau dans la chaudière.



Extrayez le café

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

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



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 à l'aide du tamper (a) et éliminez les résidus présents sur le bord du filtre.

F.4 Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (13) 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 Relevez le levier café (14) pour commencer l'extraction.

F.7 Après avoir atteint la dose souhaitée, remettez le levier café (14) dans sa position initiale.

F.8 Retirez le porte-filtre, éliminez les marcs de café et nettoyez-le soigneusement avec un chiffon humide.

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

 **Remarque.** *Pour une bonne extraction, le manomètre indiquant la pression de la pompe (5) doit indiquer du 8 à 10 bars.*



pour les experts


Vapeur et eau chaude

L'appareil dispose d'une buse vapeur qui permet de monter à la perfection le lait afin d'obtenir une mousse crémeuse et compacte avec laquelle préparer le cappuccino parfait.

Préparez la machine expresso

G.1 Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si l'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.

G.2 La machine expresso est prête lorsque le voyant de la résistance (10) s'éteint.


 **Attention.** *Ne jamais placer les mains ou d'autres parties du corps sous la buse vapeur ou sous la buse d'eau. Risque de brûlures.*


Distribuez la vapeur

H.1 Ouvrez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec la buse vapeur (4) dirigée vers la grille porte-tasse (8) et déchargez la petite quantité d'eau initiale.

H.2 Lorsque la vapeur sort, placez un récipient avec la boisson à monter sous la buse vapeur (4).

H.3 Une fois obtenu le résultat souhaité, fermez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

 **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 distribution de vapeur, nettoyez la buse vapeur (4): dirigez la buse vapeur vers le bac porte-tasse et distribuez de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (4) avec une éponge ou un chiffon propre. Le chapitre “Nettoyage et entretien” vous fournira tous les conseils nécessaires.

Distribuez de l’eau chaude

I.1 Placez un récipient sous la buse d’eau chaude (12) et ouvrez le robinet d’eau chaude (11) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à obtenir la quantité souhaitée.

I.2 Une fois obtenue la quantité souhaitée, fermez le robinet d’eau chaude (11) en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.

 pour les experts

Modifier les paramètres (seulement pour PL62T)

Le PID est réglé en usine à 121°C. Ci-dessous vous trouverez des instructions sur comment modifier sa régulation.

Modification de la température dans la chaudière


J.1 Appuyez sur la touche «bas».

J.2 Lorsque l’écran affiche «PRG», appuyez sur la touche «haut».

J.3 Lorsque l’écran affiche la température de la chaudière, réglez la température avec les touches «haut» et «bas» pour obtenir la valeur de la température désirée: min 110C° - max 126C°.

J.4 Utilisez les touches «haut» et «bas» pour modifier la température comme vous le souhaitez.

J.5 La valeur est mémorisée 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche et l’écran affiche la température.

 **Remarque.** Conversion de la température: appuyez les touches “bas” et “haut” en même temps pendant 3 secondes. Lorsque l’écran affiche “C-F”, relâchez les touches et ensuite appuyez sur la touche “haut” pour convertir la température de degrés Celsius à degrés Fahrenheit. La valeur est mémorisée 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.

06.

L'art de l'expresso

72

.....

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.

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 pour permettre le calibrage de la pression et de la température de l'eau en fonction de vos besoins. Grâce au réglage correct de ces deux variables, vous réussirez vous aussi à extraire du café moulu non seulement les substances solubles qui lui confèrent son goût, mais aussi les substances non-solubles, c'est-à-dire celles 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
 Le grain a une forme ovale allongée et une rainure en forme de "S".
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
 Le grain a une forme arrondie et un sillon droit.
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!

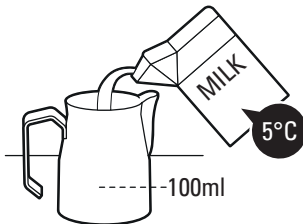
Le cappuccino

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

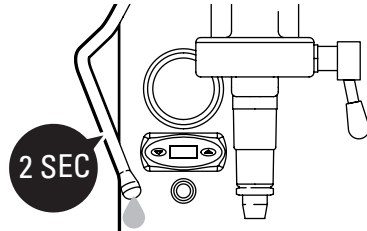
La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 100 ml.



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 juste est en acier inoxydable et muni d'un bec verseur, comme celui du modèle Lelit (référence PL101-PL102 non fourni). Le niveau du lait ne doit pas dépasser la moitié du volume du pichet.

Faire mousser le lait

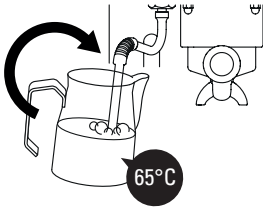
Avant d'utiliser la buse vapeur, laissez sortir la première vapeur qui contient toujours un peu d'eau de condensation pendant environ deux secondes.



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.

Transformer le lait

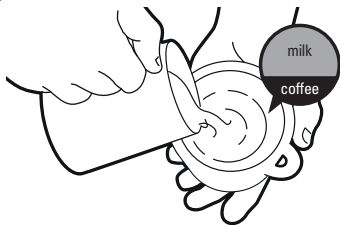
Cette étape est importante pour rendre la crème compacte, à la texture fine et à la surface brillante.



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.

Pour lire le code QR, téléchargez l'application appropriée que vous trouvez dans votre store.

07.

Nettoyage et entretien

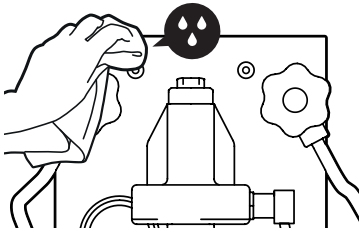
Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

76

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.

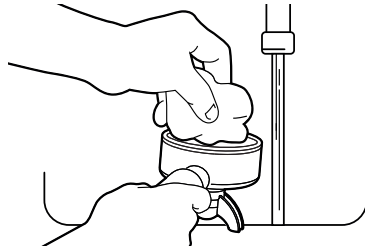
Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon Lelit (référence MC972 non fourni) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.



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

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

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



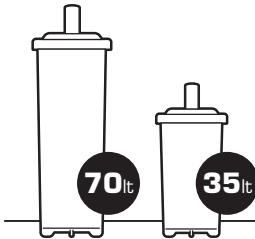
Nettoyez le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui altèrent le goût de l'expresso.

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

Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une formation naturelle de calcaire, plus ou moins rapidement, selon la fréquence d'utilisation

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



Pour éviter la formation du calcaire qui se dépose également dans les circuits internes, nous vous recommandons de toujours utiliser la cartouche filtrante à résine Lelit (référence MC747 - MC747PLUS). 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.**

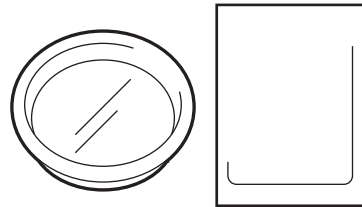


Regardez le tutoriel pour mieux comprendre comment les cartouches filtrantes fonctionnent.

77

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).



L'opération est très simple: il suffit de suivre les instructions sur l'emballage du sachet.

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.

78

① Le café extrait est trop froid.

La machine n'est pas encore à température.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe "Préparer un expresso".
Le porte-filtre n'a pas été chauffé de manière adéquate.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe "Mettez la machine expresso sous tension".

② Le café coule trop vite et sans crème.

La mouture est trop grossière.	Utilisez une mouture plus fine.
La quantité de café est insuffisante.	Augmentez la dose de café.
Le café n'a pas été suffisamment tassé.	Tassez davantage le café.
Le café utilisé est vieux ou inadapté.	Remplacez le café.

③ Le café ne sort pas ou sort par petites gouttes.

La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
La quantité de café est excessive.	Diminuez la dose de café.
Le café a été trop tassé.	Tassez le café moins fort.
L'embout est obstrué.	Effectuez le back-flushing (voir le paragraphe "Nettoyage et entretien").

④ Le voyant (2) ne s'allume pas et la machine ne fonctionne pas.

Les fiches du câble d'alimentation ne sont pas insérées correctement.	Positionnez correctement les fiches du câble d'alimentation dans les relatives prises.
Le câble d'alimentation est endommagé.	Contactez le centre service après vente pour le remplacement du câble.

⑤ La machine ne fournit pas de vapeur avec le voyant (10) éteint.

Les orifices de l'embout de la buse vapeur sont obstrués.	Libérez les orifices à l'aide d'une aiguille.
---	---

⑥ La machine est sous tension, mais le voyant (10) ne s'éteint pas.

La résistance est interrompue.	Adressez-vous au centre service après-vente
Le pressostat ne fonctionne pas.	Adressez-vous au centre service après-vente
Le PID ne fonctionne pas.	Adressez-vous au centre service après-vente

09.

Conditions de garantie

Garantie légale

.....

Ce produit est couvert par les normes de garantie en vigueur dans le pays où il a été vendu; informations plus spécifiques peuvent être fournies par le revendeur ou par l'importateur dans le pays où le produit a été acheté; le revendeur ou l'importateur est complètement responsable de ce produit.

L'importateur est complètement responsable même pour l'accomplissement des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte élimination du produit au terme de son utilisation.

Dans les pays européens il faut prendre en considération les lois nationales relatives à l'application de la Directive EC 44/99/CE.



AVERTISSEMENTS

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Machine espresso type : PL62S - PL62 - PL62T

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, 01/02/2014 - Directeur Général

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

**Bedienungsanleitung
für die Modelle:**

Linie Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Abmessungen:
22x40x35,6 cm

Nettogewicht:
18,8 kg

Elektrische Stromversorgung:
230V 50Hz/ 120V 60Hz

Leistung:
1400W + 50W

Pumpendruck:
15 bar

Kesseldruck:
1,2 bar

Fassungsvermögen Wassertank:
2,5 lt

Fassungsvermögen Kupferkessel:
1,4 lt

DE

Deutsch



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	84	
Haupteigenschaften	89	
Gruppe Typ E61	90	83
Ein Blick auf das Produkt	91	
Gebrauchsanweisung	92	
Die Kunst der Espressozubereitung	97	
Reinigung und Pflege	101	
Lösungen für die gängigsten Probleme	103	
Garantiebedingungen	104	

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 zur Dampfabgabe und eine multidirektionale Düse zur Entnahme von heißem Wasser.

Die Bedienelemente auf der Frontseite sind durch Symbole gekennzeichnet, die leicht zu interpretieren sind. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und ist für den professionellen Dauereinsatz nicht geeignet.

Der Lärmpegel des Geräts wird 70 dB (A) nicht überschreiten.

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 beigefügten 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 (Plastiktüten, Styropor, 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 benut-

zen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

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

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

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

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

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

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

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

- Wenn das Gerät in Räumen gelagert wird, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, leeren Sie den Kessel und die Rohrleitungen des Wasserkreislaufs.

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

In allen oben genannten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheitsinformationen

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

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

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

- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder Kundendienstzentrum.

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

- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil es dann beschädigt werden könnte.
- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel müssen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.
- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Einfachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität

und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.

- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Geräts müssen Sie dieses ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Um die Verletzungsgefahr zu reduzieren, sollten Sie darauf achten, dass das Netzkabel nicht vom Tisch fallen kann und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten oder Gegenständen in Berührung kommt.



Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen

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

- Achtung: die heißen Fläche bleiben heiß für eine gewisse Zeit auch nach dem Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Spritzwasser oder Dampf in Kontakt kommen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie nicht die Fläche zum Tassenwärmen, denn sie ist heiß.

- Richten Sie den Dampfstrahl oder Heißwasserstrahl niemals in Richtung von Körperteilen.
- Die Dampfdüse (4) und die Heißwasserabgedüse (12) nur mit großer Vorsicht berühren.
- Den Filterhalter (e) niemals während der Kaffeezubereitung entfernen.
- Die mit dem Etikett "CAUTION HOT" gekennzeichneten Teile sind sehr heiß und deshalb sollten Sie sie nur mit größter Vorsicht berühren oder verwenden.
- 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!



PID-Steuerung

(nur PL62T)

Zum Einstellen der Temperatur des Kessels und zur ständigen Kontrolle der optimalen Regelparameter für die Kaffeezubereitung.



Kaffeeausgabe- Manometer

Um immer den Innendruck im Ausgabekreislauf unter Kontrolle zu haben und somit zu wissen, ob Ihr Espresso auf korrekte Weise zubereitet wurde.



Verbrühsichere und multidirektionale Dampfdüse

Für die Zubereitung von Cappuccino oder zum Erwärmen von Getränken auf einfache, sichere und praktische Art.



Rostfreier Edelstahl

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



Dampfkessel- Manometer

Um in Echtzeit den Innendruck des Dampfkessels zu überprüfen und somit erkennen zu können, wann Sie die Dampfdüse verwenden können.



Tassenwärmer

Um die Tassen vorzuwärmen und die Qualität Ihres Espressos maximal zu optimieren.

03.

Gruppe Typ E61

90

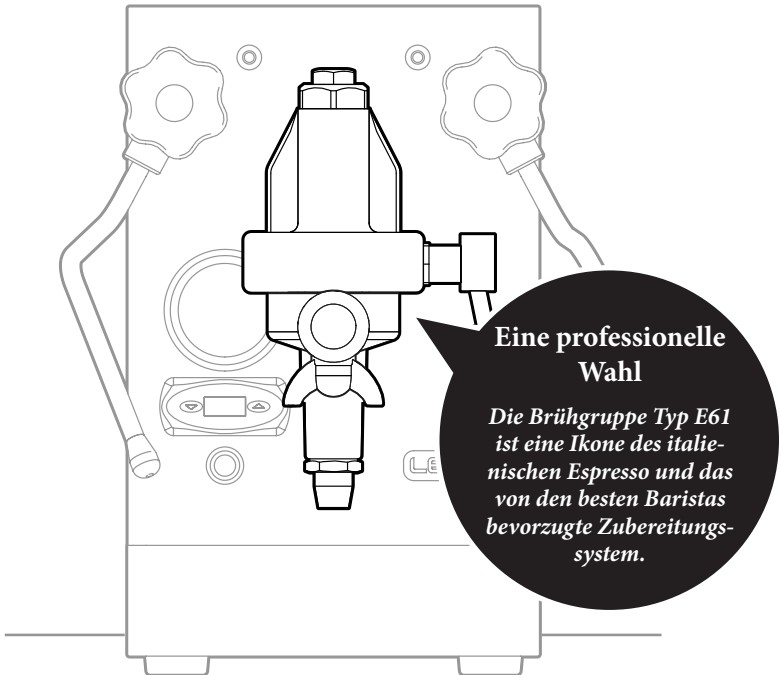
.....

Die Brühgruppe Typ E61 ist die mechanische Baugruppe, die wir mit Espresso-
kaffeemaschinen von hoher Qualität kombinieren und die zur Erhöhung der organo-
leptischen Eigenschaften des echten italienischen Espressos beiträgt.

Der Mechanismus ermöglicht die optimale Ausnutzung der Qualität des Kaffee-
pulvers durch die Kombination von Thermosiphon-Kreislauf und Vorbrüfung.

Auf der einen Seite stellt der Thermosiphon die thermische Stabilität des Wassers
innerhalb des Kreislaufs sicher, während das automatische Vorbrühen die Ver-
längerung der Kontaktzeit zwischen dem heißen Wasser und dem gemahlene
Kaffee vor der Ausgabe sicherstellt.

Daraus, bei der Ausgabe, folgt ein Aromastoffen-reicher Aufguss mit einer kom-
pakten Creme.



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.

91

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Wassertankabdeckung. 2. LED-Anzeige Maschine eingeschaltet. 3. Drehgriff zur Dampfentnahme. 4. Dampfdüse. 5. Manometer Dampf- und Kaffeeabgabe. 6. PID-Steuerung (nur für PL62T). 7. Hauptschalter on/off. 8. Abnehmbare Wasserablaufschale mit Gitter zum Abstellen der Tassen. | <ul style="list-style-type: none"> 9. Tassenwärmer. 10. LED-Anzeige. 11. Drehgriff zur Heißwasserentnahme. 12. Heißwasserdüse. 13. KaffeebrühBrühgruppe. 14. Kaffeeabgabehebel. |
|--|---|

Was Sie in der Verpackung finden

- a.** Tamper aus Stahl bei den Versionen PL62 und PL62T; aus Kunststoff bei PL62S
- b.** Kaffeemessbecher
- c.** Netzkabel
- d.** Blindsieb
- e.** Messing-Siebträger mit Einer Auslauf für 1 Tasse und Messing-Siebträger mit Zweier für 2 Tassen (nur für PL62 und PL62T)

05.

Gebrauchsanweisung

92

Leleit 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 etwa 19 kg.

B Wassertank befüllen

B.1 Ziehen Sie den Wassertank heraus.

B.2 Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser.

B.3 Setzen Sie den Tank wieder ein.

! **Achtung.** Der Wassertank ist mit einer Vorrichtung zur automatischen Erkennung des Wasserinhalts ausgestattet. Beim Wiedereinsetzen des Tanks überprüfen Sie bitte, dass die Rohre nicht verbogen werden und dass der Filter – am Ende dieser Rohre - richtig eingesetzt ist.

C 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.
- C.2** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung.
- C.3** Schalten Sie die Espresso-Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter on/off (7) betätigen.
- C.4** Das Gerät ist eingeschaltet, wenn die LED-Anzeige (2) und die Widerstand-LED-Anzeige (10) leuchten.
- C.5** Warten Sie, bis die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt.

D Betriebsprüfung

Kaffee

- D.1** Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brühgruppe (13) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.
- D.2** Schieben Sie den Kaffee-Hebel (14) nach oben, um etwa einen halben Liter Wasser zu entnehmen.
- D.3** Dann stellen Sie den Kaffee-Hebel (14) in die ursprüngliche Position und stoppen die Ausgabe.


 Anmerkung. *Auf diese Weise erreicht man die vollständige Füllung des hydraulischen Kreislaufs und außerdem das Durchspülen desselben.*

Heißwasser

- D.4** Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse (12).
- D.5** Drehen Sie den Griff für die Heißwasserentnahme (11) gegen den Uhrzeigersinn.
- D.6** Entnehmen Sie mindestens einen Liter Wasser durch die Heißwasserdüse (12) und drehen Sie den Heißwasserentnahmegriff (11) im Uhrzeigersinn, um diesen zu schließen.

Dampf

- D.7** Richten Sie die Dampfdüse (4) auf das Gitter(8) zum Abstellen der Tassen.
- D.8** Drehen Sie den Dampfabgabegriff (3) gegen den Uhrzeigersinn.
- D.9** Wenn Dampf aus der Düse kommt, den Abgabegriff (3) im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu schließen.

 Anmerkung. *Nur für die Maschine PL62T: überprüfen Sie, ob die PID-Steuerung (8) die ideale Temperatur von 121°C erreicht, die werkseitig eingestellt ist. Um diesen Wert zu ändern, lesen Sie bitte den Abschnitt "Einstellungen ändern".*



zunächst

Zubereitung eines Espresso

Dank der voreingestellten Funktionsparameter ist die Maschine sofort zur Abgabe von Espressokaffee betriebsbereit.

94



Anmerkung. Die Maschine ist mit einem Tassenwärmer (9) ausgestattet. Die Verwendung von warmen Tassen verbessert die geschmackliche Qualität des Espresso.



Vorbereitung der Espressomaschine für die Kaffeentnahme

E.1 Kontrollieren Sie den Wasserstand im Tank. Im Falle von zu wenig Wasser folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt B.

E.2 Schalten Sie die Espressomaschine ein, indem Sie den Hauptschalter on/off (7) betätigen.

E.3 Warten Sie bis die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt.

E.4 Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brühgruppe (13) mit etwas Druck einrasten zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

E.5 Warten Sie bis die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt - ca. 20 Minuten - und der Druck am Manometer (5) etwa 1 bis 1,2 bar anzeigt.

E.6 Heben Sie den Kaffee-Hebel (14) und entnehmen Sie Wasser für ein paar Sekunden.

E.7 Stellen Sie den Kaffee-Hebel (14) zurück in die ursprüngliche Position. Jetzt ist die Maschine für die Zubereitung von Kaffee betriebsbereit.



Anmerkung. Auf diese Weise wird die Harmonisierung zwischen der Temperatur der Brühgruppe und der des Siebträgers begünstigt. Das ist ein wichtiger Parameter, um einen ausgezeichneten Kaffee zu erhalten.



Anmerkung. Dieses konstante Ein- und Ausschalten der Widerstand-LED-Anzeige (10) bedeutet, dass der Widerstand zyklisch für die Erwärmung des Wassers innerhalb des Kessels sorgt.



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 alle Rückstände vom Filterrand.

F.4 Lassen Sie den Siebträger (e) in der Brühgruppe (13) 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 Gitter (8) unter den Siebträger (e).

F.6 Heben Sie den Kaffeeabgabehebel (14), um mit der Kaffeeentnahme zu beginnen.

F.7 Nach Erreichen der gewünschten Dosis stellen Sie den Kaffee-Hebel (14) wieder in die ursprüngliche Position.

F.8 Entfernen Sie den Siebträger (e), entfernen Sie den Kaffeesatz und reinigen Sie ihn gründlich mit einem feuchten Tuch.

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

 **Anmerkung.** Für die korrekte Entnahme muss das Manometer der Kaffeedruckpumpe (5) 8-10 bar anzeigen.


für Experten Dampf und Heißwasser

Das Gerät ist mit einer Dampfdüse ausgestattet, die Ihnen ermöglicht einen perfekten, cremigen und kompakten Milchschaum zu erhalten, mit dem Sie einen fachgerechten Cappuccino zubereiten können.

Vorbereitung der Espressomaschine

G.1 Kontrollieren Sie den Wasserstand im Tank. Im Falle von zu wenig Wasser folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt B.

G.2 Die Espressomaschine ist betriebsbereit, wenn die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt.


 **Achtung.** Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Dampfdüse oder die Heißwasserdüse halten. Verbrennungsgefahr!


Dampf entnehmen

H.1 Öffnen Sie den Dampfentnahmegriff (3) gegen den Uhrzeigersinn mit der Dampfdüse (4) auf das Gitter (8) zum Abstellen der Tassen gerichtet und entnehmen Sie eine kleine Menge Wassers.

H.2 Wenn Dampf austritt, halten Sie einen Behälter mit der aufzuschäumenden Flüssigkeit unter die Dampfdüse (4).

H.3 Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampfgriff (3) im Uhrzeigersinn.



 **Anmerkung.** Lesen Sie in Kapitel 06 “Die Kunst der Espressozubereitung” um die beste Technik zum Milchaufschäumen herauszufinden.

96
.....
 **Achtung.** Am Ende jeder Dampffentnahme ist die Dampfdüse (4) zu reinigen: Richten Sie das Dampfrohr auf die Abtropfschale unter dem Gitter für die Tassen und lassen Sie mindestens einmal Dampf austreten. Die Dampfdüse (4) mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch gründlich reinigen. Im Kapitel “Reinigung und Pflege” finden Sie alle notwendigen Ratschläge.

Heißwasser entnehmen

I.1 Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (12) und öffnen Sie den Drehgriff für die Heißwasserentnahme (11), indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen bis die gewünschte Menge erreicht ist.

I.2 Dann schließen Sie den Heißwassergriff (11) im Uhrzeigersinn.

 für Experten
 **Einstellungen ändern** (nur für PL62T)

Die PID-Steuerung ist werkseitig auf 121 °C eingestellt. Im Folgenden können Sie entdecken, wie sie reguliert werden kann.

Änderung der Temperatur im Kessel


J.1 Drücken Sie die Taste “unten”.

J.2 Wenn die Anzeige “PRG” auf dem Display erscheint, drücken Sie die Taste “oben”.

J.3 Wenn die Temperatur des Kessels auf dem Display erscheint, stellen Sie mit den Tasten “oben” und “unten” die gewünschte Temperatur ein: min. 110°C - max. 126°C.

J.4 Verwenden Sie die Tasten “oben” und “unten”, um die Temperatur nach Bedarf zu ändern.

J.5 Drei Sekunden nach dem letzten Tastendruck sind die Daten gespeichert, und das Display zeigt die Temperatur an.

 **Anmerkung.** *Temperaturumwandlung:* Drücken Sie die Tasten “unten” und “oben” gleichzeitig für etwa 3 Sekunden. Wenn “C-F” auf dem Display erscheint, lassen Sie die beiden Tasten los, und danach drücken Sie die Taste “oben”, um die Temperatur Grad Celsius nach Fahrenheit umzurechnen. Drei Sekunden nach dem letzten Tastendruck sind die Daten gespeichert.

06.

Die Kunst der Espressozubereitung

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.

97

Dosierungsempfehlungen:

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

Die "5 Ms"

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

1- Miscela (Mischung)

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

2- Macinatura (Mahlen)

Die Kaffeemühle ist ein unerlässlicher

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

3- Macchina espresso (Maschine)

Die Maschinen von Lelit sind so konzipiert und konstruiert, dass der Druck und die Temperatur des Wassers nach Ihren Bedürfnissen einstellbar sind. Es hängt auch von der richtigen Regulierung dieser zwei Variablen ab, ob es Ihnen gelingt, aus dem Mahlgut nicht nur lösliche Stoffe, die für den Geschmack verantwortlich sind, sondern auch die nicht löslichen Stoffe extrahieren zu können, d.h. solche, die Ihrem Kaffee Körper und Geschmack verleihen.

4- Manualità (manuelles Geschick)

Die Hälfte des Ergebnisses hängt davon ab, wie man mit den Werkzeugen umgeht. Ein leidenschaftlicher

Kaffeexperte 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 delikate Sorte mit einem runden und reichhaltigen Aroma. Sie verleiht eine sehr dünne, dichte und kompakte Crema.



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 Crema.



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 Kaffepulver.

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 Süditalien, 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

.....

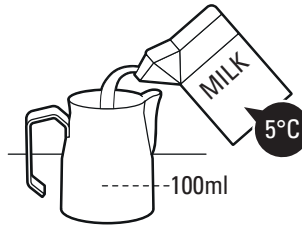
Für einen perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als einen Cappuccino. Obwohl er überall serviert und konsumiert wird, wissen in Wirklichkeit nur wenige, wie man ihn auf die perfekte Art zubereitet.

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.

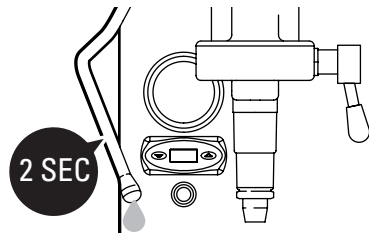


Um eine glatte, cremige und leckere Creme zu erhalten, sollte man frische Vollmilch verwenden. Weil sie über 65 °C nicht richtig schäumt, sollten Sie nur kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden, damit Sie mehr Zeit zum Aufschäumen haben.

Das am besten geeignete Milchkännchen ist aus rostfreiem Edelstahl und mit einer Tülle versehen, wie das von Lelit (Code PL101-PL102 nicht enthalten). Die Milch sollte nie mehr als die Hälfte des Volumens des Kännchens sein.

Milch aufschäumen

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

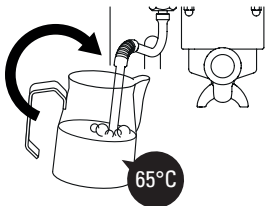


Tauchen Sie das Rohr so ein, dass das Ende des Dampfkolbens in der Nähe der Wand des Kännchens ist (stellen

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

Die Milch bearbeiten

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

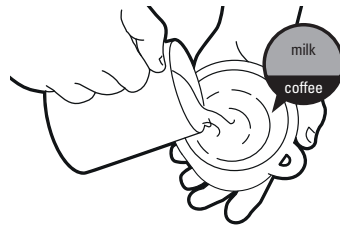


Senken Sie das Rohr tief ein und halten Sie das Kännchen schräg, um einen Wirbel zu erzeugen. Erhitzen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur, ohne 65 °C zu überschreiten. *Drehen Sie den Dampfstrahl aus.* Bearbeiten Sie die so erhaltene Milch zunächst durch leichtes Klopfen des Kännchens auf den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

ist eine glatte, cremige Oberfläche ohne Bläschen.

Die Milch eingießen

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



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

Um den QR-Code abzulesen zu können, laden Sie bitte die entsprechende App aus Ihrem Store herunter.

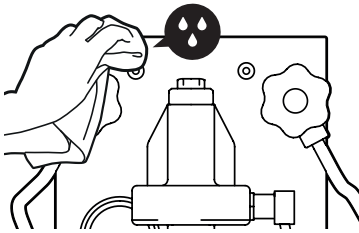
07.

Reinigung und Pflege

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

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.

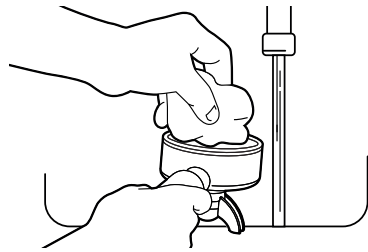


Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Für die sorgfältige Wartung empfehlen wir Ihnen die Bürste von Lelit (Code PL106, nicht enthalten), mit der Sie die Duschsiebe und Zwischenräume zwischen den Dichtungen perfekt reinigen können, indem Sie alle Flecken und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

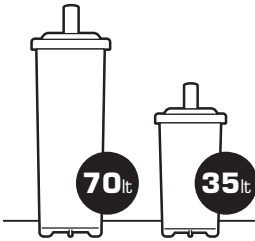
Der Gebrauch der Maschine erzeugt normalerweise eine natürliche Bildung von Kalkstein, die je nach Häufigkeit des

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 Extraktion Kaffee-Extraktion aus und verringert die Lebensdauer Ihres Geräts.



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

102

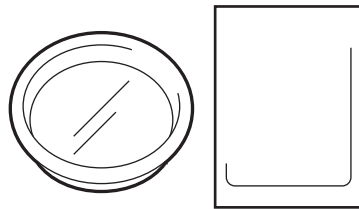


Um die Bildung von Kalkstein zu vermeiden, der sich in den inneren Kreisläufen ablagert, empfehlen wir Ihnen, immer den Wasserenthärter-Filter aus Harz von Lelit (Code MC747 - MC747PLUS) zu verwenden, der im Wassertank das Wasser von Kalk und Magnesiumsalzen reinigt, die sich niederschlagen, Ablagerungen 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.

Rückspülung

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



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

Jede andere Wartung darf nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

08.

Lösungen für die gängigsten Probleme

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

103

1 Der Kaffee kommt zu kalt heraus.

Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht.	Beachten Sie die Anweisungen, die im Abschnitt "Zubereitung eines Espresso" angegeben sind.
Der Filterhalter wurde nicht ausreichend aufgeheizt.	Beachten Sie die Anweisungen, die im Abschnitt "Schalten Sie die Espressomaschine ein" angegeben sind.

2 Der Kaffee kommt zu schnell und ohne Creme heraus.

Der Mahlgrad ist zu grob.	Mahlen Sie den Kaffee feiner.
Die Kaffeemenge ist nicht ausreichend.	Erhöhen Sie die Kaffeedosis.
Der Kaffee wurde nicht ausreichend gepresst.	Pressen Sie den Kaffee etwas stärker.
Der verwendete Kaffee ist zu alt oder ungeeignet.	Ersetzen Sie den Kaffee.

3 Der Kaffee kommt nicht oder tropft nur.

Der Mahlgrad ist zu fein.	Mahlen Sie den Kaffee gröber.
Die Kaffeemenge ist zu groß.	Verringern Sie die Kaffeedosis.
Der Kaffee ist zu stark gepresst.	Pressen Sie den Kaffee weniger.
Das Duschsieb ist verstopft.	Führen Sie eine Rückspülung durch, siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege".

4 Die Anzeige (2) leuchtet nicht auf und das Gerät funktioniert nicht.

Die Stecker des Stromkabels sind nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie die Kabelstecker der Stromversorgung richtig in die entsprechenden Steckdosen.
Das Netzkabel ist beschädigt.	Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst für den Austausch des Kabels.

5 Das Gerät lässt keinen Dampf ab, die LED-Anzeige (10) ist aus.

Die Löcher im Kolbenende des Dampfrohres sind verstopft.	Reinigen Sie die Löcher mit Hilfe einer Nadel.
--	--

6 Die Maschine ist eingeschaltet, aber die Anzeige (10) erlischt nicht.

Der Widerstand ist unterbrochen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der interne Druckschalter funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die PID-Steuerung funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

09.

Garantiebedingungen

Gesetzliche Garantie

10
.....

Dieses Produkt ist von den Gesetzen gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen darüber kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt völlig verantwortlich ist.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetze im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, völlig verantwortlich. Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

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



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.

106



EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Kaffeemaschine vom Typ: PL62S - PL62 - PL62T,
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 1.2.2014 - Der Geschäftsführer

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Manual de uso
para los modelos:

Línea Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensiones:
22x40x35,6 cm

Peso neto:
18,8 kg

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

Potencia:
1400W + 50W

Presión de la bomba:
15 bar

Presión de la caldera:
1,2 bar

Capacidad del depósito de agua:
2,5 lt

Capacidad de la caldera de cobre:
1,4 lt

ES

Español



108

GRACIAS POR HABERNOS ELEGIDO

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

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



Marca el número de serie de tu producto

Nº de serie

Comprado en

Fecha de compra

Índice

Notas de seguridad	110
Características principales	115
Grupo tipo E61	116
Un vistazo al producto	117
Instrucciones de uso	118
El arte del café espresso	123
Limpieza y cuidado	127
Soluciones a los problemas más comunes	129
Términos de la garantía	130

01.

Notas de seguridad

Advertencias de lectura obligada antes de poner en marcha la máquina. La máquina de café está indicada para la preparación de 1 o 2 tazas de café, está equipada con un tubo orientable para la salida del vapor y de un tubo orientable para la salida del agua caliente. Los mandos de la parte frontal están marcados con símbolos fáciles de interpretar. La máquina se ha diseñado para un 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 podrán sufrir variaciones 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.
- Conserve el material de 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 salida del vapor (4) y el tubo de salida del agua caliente (12).

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

- Las partes marcadas con la etiqueta "CAUTION HOT" son partes que adquie-

ren una elevada temperatura, por lo que debe acercarse y manejarlas con la 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).

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!

115
.....

Regulación PID

(sólo PL62T)

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



Manómetro de salida del café

Para tener siempre a la vista la presión dentro del circuito de salida y saber si tu espresso se ha preparado correctamente.



Tubo de salida vapor antiequemaduras y multidireccional

Para hacer cappuccinos o calentar bebidas de manera sencilla, segura y práctica.



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 de la caldera de vapor

Para verificar en tiempo real la presión interna de la caldera/vapor y así saber cuándo se puede utilizar el tubo de salida vapor.



Superficie para calentar tazas

Para precalentar las tazas y optimizar al máximo la calidad de tu espresso.

03.

Grupo tipo E61

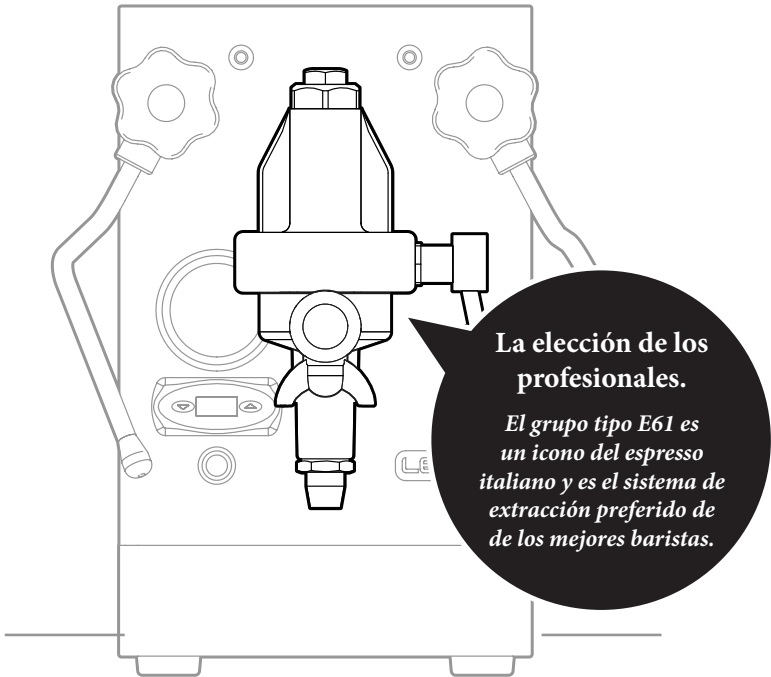
116

.....

El grupo tipo E61 es el grupo mecánico que combinamos con las máquinas para el café espresso de alta calidad y que contribuye a resaltar las propiedades organolépticas del verdadero espresso italiano.

El mecanismo, gracias a la combinación de la circulación termosifónica y la preinfusión, permite un mejor aprovechamiento de las cualidades del café en polvo. Por un lado, la circulación termosifónica garantiza la estabilidad térmica del agua en el interior del circuito, mientras que la preinfusión automática permite prolongar el tiempo de contacto entre el agua caliente y el café molido antes de su extracción.

Así se consigue, en el momento de la salida del café, una infusión rica en sustancias aromáticas y servida con una crema compacta.



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.

117

- | | |
|--|---|
| 1. Tapa del depósito de agua. | 9. Calienta tazas. |
| 2. Piloto indicador de máquina encendida. | 10. Piloto de resistencia. |
| 3. Grifo de salida del vapor. | 11. Grifo de salida del agua caliente. |
| 4. Tubo de salida vapor. | 12. Tubo de salida agua caliente. |
| 5. Manómetro de la caldera/vapor y bomba de salida del café. | 13. Grupo de salida del café. |
| 6. PID (sólo para PL62T). | 14. Palanca de salida del café. |
| 7. Interruptor general on/off. | |
| 8. Bandeja extraíble para drenaje del agua con rejilla para apoyar las tazas. | |

Qué hay en la caja

- a.** Prensador de acero para las versiones PL62 y PL62T - de plástico para la PL62S
- b.** Medidor de café
- c.** Cable de alimentación
- d.** Filtro ciego
- e.** Portafiltros para 2 tazas y portafiltros para 1 taza (sólo para PL62 y PL62T)

05.

Instrucciones de uso

118

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 cerca de 19 kg.



Recarga del agua

B.1 Extrae el depósito de su ubicación.

B.2 Llena el depósito con agua a temperatura ambiente.

B.3 Vuelve a colocar el depósito en su ubicación.



Atención. El depósito está equipado con un dispositivo automático de reconocimiento de la presencia de agua. Al volver a colocar el depósito, comprueba que los conductos no se queden doblados y que el filtro – en los extremos de uno de estos – esté correctamente colocado.

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** Conecta el cable de alimentación (c) en la toma de la parte posterior del aparato.
- C.2** Inserta el enchufe en la toma de corriente.
- C.3** Enciende la máquina espresso pulsando el interruptor general on/off (7).
- C.4** El aparato está encendido cuando el Piloto (2) se ilumina. Con la caldera llena también se ilumina el Piloto de la resistencia (10).
- C.5** Espera a que se apague el Piloto de la resistencia (10).

D Comprueba el funcionamiento

Café

- D.1** Sujeta con fuerza el portafiltros (e) sin café al grupo (13) al menos hasta que se alinee el mango con el símbolo del candado colocado en el grupo.
- D.2** Levanta la palanca del café (14) para extraer alrededor de medio litro de agua.
- D.3** Una vez alcanzada esta cantidad vuelve a colocar la palanca del café (14) en la posición inicial para detener la salida de agua.


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

Agua caliente

- D.4** Coloca un recipiente debajo del tubo de salida agua caliente (12).
- D.5** Gira el grifo de salida del agua caliente en sentido contrario a las agujas del reloj (11).
- D.6** Después de haber extraído al menos un litro de agua con el tubo (12), gira el grifo en el sentido de las agujas del reloj (11) para cerrarlo.

Vapor

- D.7** Dirige hacia la rejilla de la bandeja (8) el tubo de salida vapor (4).
- D.8** Gira el grifo de salida del vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj (3).
- D.9** Cuando salga vapor del tubo, gira el grifo en el sentido de las agujas del reloj (3) para cerrarlo.

 **Nota.** *Sólo para la máquina PL62T: comprueba que el regulador PID (8) alcanza la temperatura ideal de 121°C configurado de fábrica. Para modificar este valor: lee la sección “Regulación Termopid”.*


120



para empezar

Preparar un espresso

Gracias a los parámetros de funcionamiento preconfigurados, la máquina ya está lista para preparar un espresso.

 **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 Controla el nivel de agua del depósito. En caso de que falte agua, sigue las instrucciones del punto B.

E.2 Enciende la máquina espresso pulsando el interruptor general on/off (7).


E.3 Espera a que se apague el piloto de la resistencia (10).


E.4 Sujeta con fuerza el portafiltros (e) sin café al grupo (13) al menos hasta que se alinee el mango con el símbolo del candado colocado en el grupo.

E.5 Espera a que se apague el piloto de la resistencia (10) - unos 20 minutos - y que la presión del manómetro (5) señale alrededor de 1-1,2 bares.

E.6 Levanta la palanca del café (14) y extrae agua durante unos segundos.

E.7 Vuelve a llevar la palanca del café (14) a la posición inicial. La máquina está lista para preparar el café.


 **Nota.** *De esta manera se favorece la armonización entre la temperatura del grupo y la del portafiltros, parámetro importante para obtener un café excelente.*

 **Nota.** *La alternancia continua del piloto de la resistencia (10) indica que esta está calentando de forma cíclica el agua en el interior de la caldera.*

Hacer café

F.1 Introduce el filtro elegido en el portafiltros caliente (e).

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

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

F.3 Compacta la mezcla de café con la prensadora (a) y elimina del borde del filtro cualquier resto.


F.4 Sujeta con fuerza el portafiltros (e) al grupo (13) al menos hasta alinear el mango con el símbolo del candado colocado en el grupo.


F.5 Coloca una o dos tazas de café en la rejilla para apoyar las tazas (8), bajo el portafiltros (e).

F.6 Levanta la palanca de salida del café (14) para iniciar la extracción.

F.7 Una vez alcanzada la dosis deseada vuelve a colocar la palanca del café (14) en la posición inicial.

F.8 Retira el portafiltros (e), vacíalo completamente de café y límpialo con cuidado con un paño húmedo.

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

 **Nota.** *Para una correcta preparación el manómetro de presión de la bomba de salida del café (5) debe señalar 8-10 bares.*

 para expertos


Vapor y agua caliente

El aparato está equipado con un tubo de salida vapor que permite espumar a la perfección la leche y obtener una espuma cremosa y compacta con la que preparar un capuccino de manera profesional.

Prepara la máquina espresso

G.1 Controla el nivel de agua del depósito. En caso de que falte agua, sigue las instrucciones del punto B.

G.2 La máquina de café espresso está lista cuando el piloto de la resistencia (10) se apaga.

 **Atención.** *No poner nunca las manos u otras partes del cuerpo bajo el tubo de salida vapor o el de agua. Peligro de quemaduras!*

Extrae el vapor

H.1 Abre el grifo del vapor (3) en el sentido contrario a las agujas del reloj con el tubo de salida vapor (4) dirigido hacia la rejilla para apoyar las tazas (8) y descarga la pequeña cantidad de agua inicial.

H.2 Cuando salga el vapor, coloca un recipiente con la bebida que se desea

espumar debajo del tubo de salida vapor (4).

H.3 Una vez logrado el resultado deseado cierra el grifo del vapor (3) en el sentido de las agujas del reloj.



Nota. Ver el capítulo 06 “El arte del café espresso” para descubrir la mejor técnica para espumar la leche.

122



Atención. Al final de cada extracción de vapor limpia el tubo de salida vapor (4): dirige el tubo de vapor hacia la bandeja para apoyar las tazas y extrae vapor al menos una vez. Limpialo cuidadosamente (4) con una esponja o paño limpio. En el capítulo “Limpieza y cuidado” encontrarás todos los consejos necesarios.



Extrae el agua caliente

I.1 Coloca un recipiente debajo del el tubo de salida agua caliente (12) y abre el grifo del agua caliente (11) accionándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la cantidad deseada.

I.2 Una vez alcanzada la cantidad deseada cierra el grifo del agua caliente (11) en el sentido de las agujas del reloj.



para expertos

Modifica los ajustes (sólo para PL62T)

El PID está preajustado de fábrica a 121° C. A continuación descubrirás cómo intervenir en su regulación.



Modifica la temperatura de la caldera

J.1 Pulsa el botón “bajar”.

J.2 Cuando en la pantalla aparezca el texto “PRG”, pulsa el botón “subir”.

J.3 Cuando la pantalla muestre la temperatura de la caldera, ajusta con los botones “subir” y “bajar” el valor de la temperatura deseada: mín 110° C - máx 126° C.

J.4 Utiliza la opción “subir” y “bajar” para modificar la temperatura según tus gustos.

J.5 Después de 3 segundos de la última pulsación del botón el dato queda memorizado y la pantalla muestra la temperatura.



Nota. Modifica la unidad de medida de la temperatura: pulsa al mismo tiempo el botón “bajar” y “subir” durante unos 3 segundos. Cuando en la pantalla aparezca el texto “C-F”, suelta los dos botones que habías pulsado y pulsa el botón “subir” para cambiar de grados Celsius a Fahrenheit. Después de 3 segundos de la última pulsación del botón el dato queda memorizado.

06.

El arte del café espresso

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 aroma. 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 presión y la temperatura del agua se puedan regular según tus necesidades. Y también gracias a la regulación adecuada de estas dos variables, conseguiremos extraer del molido no sólo las sustancias solubles responsables del gusto, sino también las no solubles, es decir, las que le confieren cuerpo y aroma a tu 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 sim-

plemente un café espresso, pero a tu gusto.

5- Manutenzione (Mantenimiento)

El mantenimiento diario, el programa-do 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 llegar hasta el 40-50%. A fin de cuentas es todo cuestión de gusto... Experimente para descubrir la mezcla que ¡más te va!

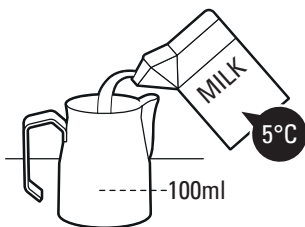
El capuccino

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

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

Leche y jarro

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



Para obtener una crema suave, cremosa y sabrosa es preferible usar leche fresca entera. Ya que a más de 65

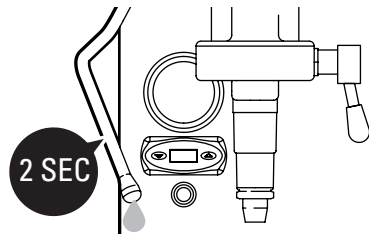
°C, la leche no espuma, utiliza sólo leche fría del frigorífico para disponer de más tiempo para espumarla.

El jarro más conveniente, en cambio, es uno de acero inoxidable y provisto de una boquilla, como la Lelit (cód. PL101-PL102 no incluido).

El nivel de la leche no debe superar nunca 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.

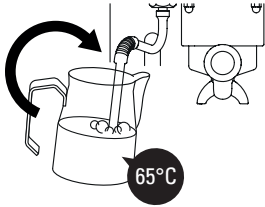


Sumerge el tubo de salida vapor de manera que su punta esté próxima a la pared del jarro (imaginando que se divide la parte superior en cuatro partes y la centras en una de estas) y cerca de un centímetro por debajo de la superficie de la leche. Puesto que la leche aumenta de volumen, deberás bajar gradualmente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

126



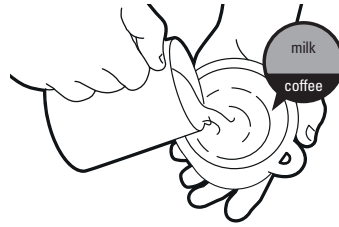
Hunde el tubo hasta el fondo e inclina el jarro para crear un vórtice. Caliente la leche hasta la temperatura deseada sin superar los 65 °C. *Cierre el vapor.* Trabaja la leche obtenida anteriormente golpeando ligeramente sobre una superficie el jarro para eliminar cualquier burbuja y a continuación, 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 partes iguales.

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



Para ver el tutorial, escanea el código QR.

Para leer el código QR, descarga la app correspondiente en tu tienda.

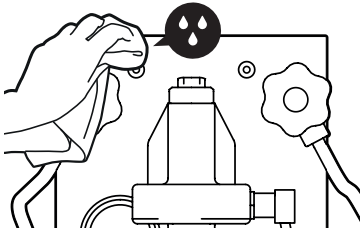
07.

Limpeza 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.

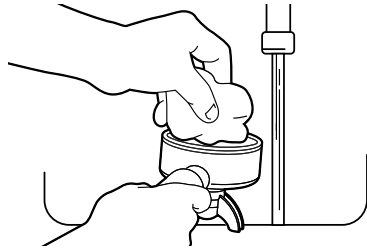
Limpeza

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 húmedécelo 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.



Limpias 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.

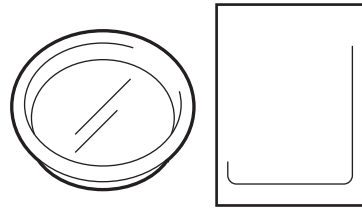
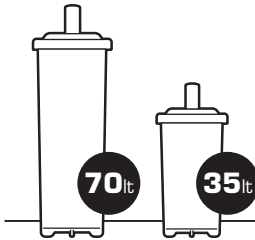
Descalcificar la máquina

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 conductos 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.

utilizando el filtro ciego proporcionado (d) y las bolsitas de detergente especial Lelit (cód. PL103 no incluido).

128



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) 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.**

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



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)

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.

129

1 El café sale demasiado frío.

La máquina no tiene aún temperatura.	Respetar las indicaciones dadas en la sección "Preparar un espresso".
El portafiltros no se ha calentado adecuadamente.	Respetar las indicaciones dadas en la sección "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 alcachofa está obstruida.	Lleva a cabo un lavado interno, ver la sección "Limpieza y cuidado".

4 El piloto (2) no se enciende y la máquina no funciona.

El enchufe del cable de alimentación no se ha introducido correctamente.	Introduce correctamente el enchufe del cable de alimentación en la toma correspondiente.
El cable de alimentación está dañado.	Dirígete al centro de servicio para sustituir el cable.

5 La máquina no suministra vapor con el piloto (10) apagado.

Los orificios de la punta del tubo de salida vapor están obstruidos.	Libera los orificios con la ayuda de una aguja.
--	---

6 La máquina está encendida, pero el piloto (10) no se apaga.

La resistencia no funciona.	Dirígete al centro de servicio.
El presostato interno no funciona.	Dirígete al centro de servicio.
El PID no funciona.	Dirígete al centro de servicio.

09.

Términos de la garantía

Garantía legal

130
.....

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.



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: PL62S - PL62 - PL62T

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, 01/02/2014 - Administrador delegado

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Manual de utilizare pentru
modelele

Linia Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensiuni

22x40x35,6 cm

Greutate netă

18,8 kg

Alimentare electrică

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Putere

1400W + 50W

Presiune pompă

15 bar

Presiune boiler

1,2 bar

Capacitate rezervor apă

2,5 lt

Capacitate boiler din cupru

1,4 lt

RO

Română



134

VĂ MULȚUMIM CĂ NE-AȚI ALES

Designul select și atenția la alegerea componentelor sunt secretul performanței excelente a tuturor modelelor noastre.

Producele 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	136	
Caracteristici principale	141	
Grup tip E61	142	135
Prezentare rapidă a produsului	143	
Instrucțiuni de utilizare	144	
Arta cafelei espresso	149	
Curățare și îngrijire	153	
Soluții pentru cele mai comune probleme	155	
Condiții de garanție	156	

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 un tub multidirecțional pentru distribuirea apei calde.

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 aversimentele 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.

- Păstrați toate ambalajele (pungi de plastic, polistiren expandat etc.) la distanță de copii.

- 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 ștecărul cu mâinile ude.

- Asigurați-vă că priza utilizată este mereu ușor accesibilă, deoarece doar așa veți putea scoate ștecărul din priză, dacă este necesar.

- Dacă doriți să scoateți ștecărul din priză, trageți direct de el. Nu trageți niciodată de cablu, deoarece îl puteți deteriora.

- Pentru a deconecta complet aparatul, scoateți ștecărul 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 ștecăr sau la cablul de alimentare, solicitați înlocuirea doar la centrul de service.

- Nu utilizați adaptoare, prize multiple și / sau prelungitoare. Dacă utilizarea acestora este indispensabilă, trebuie să utilizați doar adaptoare simple sau multiple și prelungitoare conforme cu standardele actuale de securitate, având grijă să nu depășiți capacitatea maximă a valorii curentului marcată pe adaptorul simplu, pe prelungitoare și puterea maximă marcată pe adaptorul multiplu.

- Înainte de orice operațiune de curățare a componentelor externe ale aparatului, stingeți-l, scoateți ștecărul 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 precauție tubul de erogare a aburului (4) și tubul de erogare a apei calde (12).

- Nu scoateți niciodată suportul filtrului (e) în timpul preparării cafelei.

- Piesele marcate cu eticheta „CAUTION HOT” sunt piese foarte fierbinți, prin urmare trebuie să vă apropiați de ele și să le operați cu prudență extremă.

- 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!

141

**PID**

(doar pe PL62T)

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

**Manometru cafea**

Pentru a ține mereu sub observație presiunea din interiorul circuitului de dozare și pentru a vedea dacă espresso-ul tău a fost preparat în mod corespunzător.

**Tub vaporizator contra arsurilor și multidirecțional**

Pentru a face cappuccino sau pentru a încălzi băuturile în mod simplu, sigur și practic.

**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 boiler abur**

Pentru a verifica în timp real presiunea internă a boilerului / aburului, înțelegând când se poate utiliza tubul vaporizator sau se poate prepara cafeaua espresso.

**Suprafață de încălzire a ceștilor**

Pentru a preîncălzi ceștile și pentru a optimiza la maxim calitatea espresso-ului tău.

03.

Grup tip E61

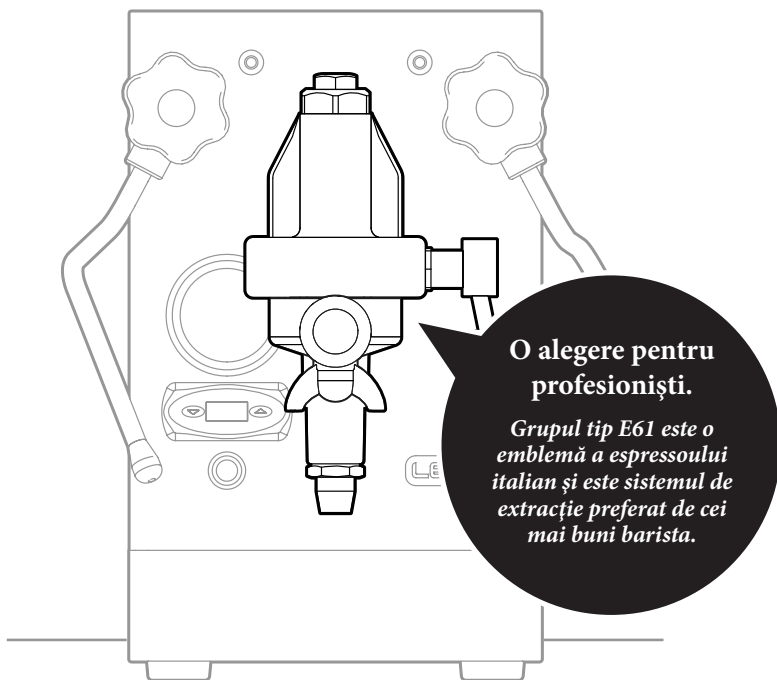
142

.....

Grupul tip E61 este grupul mecanic pe care îl aplicăm pe mașinile de cafea espresso de înaltă calitate, care contribuie la sporirea proprietăților organoleptice ale Espresso-ului italian adevărat. Datorită combinației între circulația tip termosifon și preinfuzie, acest mecanism permite exploatarea completă a calităților pulberii de cafea.

Pe de o parte, circulația tip termosifon garantează stabilitatea termică a apei în interiorul circuitului, în timp ce preinfuzia automată permite prelungirea duratei de contact între apa caldă și cafeaua măcinată înainte de extracție.

Rezultatul este, în momentul extracției, o infuzie bogată în substanțe aromatice, cu o cremă compactă.



**O alegere pentru
profioniști.**

*Grupul tip E61 este o
emblemă a espresso-ului
italian și este sistemul de
extracție preferat de cei
mai buni barista.*

04.

Prezentare rapidă a produsului

Scoateți din cutie noua mașină de cafea espresso, pentru a înțelege diferitele componente și accesorii concepute special pentru dumneavoastră.

143

- 1.** Capac rezervor de apă.
- 2.** Led mașină aprinsă.
- 3.** Manetă dozare abur.
- 4.** Tub vaporizator.
- 5.** Manometru boiler / abur și pompă de dozare cafea.
- 6.** PID (doar pentru PL62T).
- 7.** Întrerupător general on / off.
- 8.** Tăviță detașabilă pentru scurgerea apei cu grilaj de susținere cești.
- 9.** Încălzire cești.
- 10.** Led rezistență.
- 11.** Manetă dozare apă caldă.
- 12.** Tub apă caldă.
- 13.** Grup extracție cafea.
- 14.** Manetă dozare cafea.

Conținutul cutiei

- a.** Tamper din oțel pentru versiunile PL62 și PL62T - din plastic pentru PL62S
- b.** Cupă de măsurare cafea
- c.** Cablu de alimentare
- d.** Filtru orb
- e.** Suport de filtru pentru 2 cești și suport de filtru pentru 1 ceașcă (doar pentru PL62 și PL62T)

05.

Instrucțiuni de utilizare

144

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 circa 19 kg.*

B Reîncarcare cu apă

B.1 Extrageți rezervorul din locul său.

B.2 Umpleți rezervorul cu apă la temperatura camerei.

B.3 Așezați rezervorul la locul său.



Atenție. *Rezervorul este prevăzut cu un dispozitiv automat de recunoaștere a prezenței apei. Când repositionați rezervorul, verificați dacă furtunurile nu rămân îndoit și dacă filtrul - de la capătul unuia dintre acestea - este introdus complet.*



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 cablul de alimentare (c) la priza de pe spatele aparatului.
- C.2** Introduceți ștecărul în priză.
- C.3** Porniți mașina de cafea espresso apăsând întrerupătorul general on/off (7).
- C.4** Aparatul este aprins când ledul (2) și ledul rezistenței (10) se aprind.
- C.5** Așteptați stingerea ledului rezistenței (10).

D Verificați funcționarea mașinii

145

Cafea

- D.1** Fixați ferm suportul filtrului (e) fără cafea, în grup (13), cel puțin până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului de pe grup.
- D.2** Ridicați maneta pentru cafea (14) pentru a doza circa jumătate de litru de apă.
- D.3** După obținerea cantității necesare, aduceți maneta pentru cafea (14) în poziția de plecare pentru a întrerupe dozarea.


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

Apă fierbinte

- D.4** Așezați un recipient sub tubul de apă fierbinte (12).
- D.5** Rotiți în sens antiorar maneta de dozare a aburului (3).
- D.6** După obținerea a cel puțin un litru de apă de la tubul (12), rotiți în sens orar maneta (11) pentru închidere.

Abur

- D.7** Îndreptați tubul de abur (4) către grilajul tăviței (8).
- D.8** Rotiți în sens antiorar maneta de dozare a aburului (3).
- D.9** Când iese abur din tub, rotiți maneta în sens orar (3) pentru închidere.


 **Notă.** Valabil doar pentru mașina PL62T: verificați dacă regulatorul PID (6) atinge temperatura ideală de 121°C, setată din fabrică. Pentru a modifica această valoare citiți paragraful „Reglarea PID-ului”.



cum să începeți

Prepararea unei cafele espresso

Datorită parametrilor de funcționare presetați, mașina este pregătită imediat pentru erogarea espressoului.

 **Notă.** Mașina este prevăzută cu o suprafață de încălzire a ceștilor (9). Utilizarea de cești calde îmbunătățește calitățile organoleptice ale espressoului.

E Pregătiți mașina de cafea espresso pentru extracție

E.1 Verificați nivelul apei din rezervor. În cazul în care lipsește apa, urmați instrucțiunile din secțiunea B.

E.2 Porniți mașina de cafea espresso apăsând întrerupătorul general on/off (7).


E.3 Așteptați ca ledul rezistenței (10) să se stingă.


E.4 Fixați ferm suportul filtrului (e) fără cafea, în grup (13), cel puțin până la alinierea mânerului cu simbolul lacătului de pe grup.

E.5 Așteptați ca ledul rezistenței (10) să se stingă - circa 20 de minute - și ca presiunea la manometru (5) să fie de circa 1-1,2 bari.

E.6 Ridicați maneta pentru cafea (14) și lasă apa să curgă timp de câteva secunde.

E.7 Aduceți maneta pentru cafea (14) în poziția de pornire. Mașina este pregătită pentru a prepara cafeaua espresso.

 **Notă.** În acest mod, este favorizată armonizarea între temperatura grupului și cea a suportului filtrului, parametru important pentru a obține o cafea excelentă.

 **Notă.** Alternarea continuă a ledului rezistenței (10) semnalează faptul că rezistența încălzește ciclic apă din interiorul boilerului.

F 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 tamperul (a) și îndepărtați de pe marginea filtrului eventualele reziduuri.


F.4 Fixați ferm suportul de filtru (e) în grupul (13) până la alinierea mânerului cu simbolul lacăt de pe grup.


F.5 Poziționați una sau două cești pe grilajul de susținerea a ceștilor (8), sub suportul de filtru (e).

F.6 Ridicați maneta de dozare a cafelei (14) pentru a începe dozarea.

F.7 După ce ați obținut cantitatea dorită, aduceți maneta pentru cafea (14) în poziția de pornire.

F.8 Îndepărtați suportul de filtru (e), aruncați zațul și curățați suportul temeinic cu o cârpă umedă.

 **Atenție.** Suportul filtrului nu trebuie deconectat înainte de finalizarea dozării cafelei.

 **Notă.** Pentru o dozare corectă, manometrul de presiune a pompei cafelei (5) trebuie să indice 8÷10 bari.



pentru experți

Abur și apă fierbinte

Aparatul este dotat cu un tub de abur, care permite spumarea la perfecțiune a laptelui și obținerea unei spume cremoase și compacte cu care se poate prepara un cappuccino ca la carte.



Pregătirea mașinii pentru cafea espresso

G.1 Verificați nivelul apei din rezervor. În cazul în care lipsește apa, urmați instrucțiunile din secțiunea B.

G.2 Mașina pentru cafea espresso este gata când ledul rezistenței (10) se stinge.



Atenție. *A nu se introduce niciodată mâinile sau alte părți ale corpului sub tubul de abur sau sub tubul pentru apă fierbinte. Pericol de arsuri.*



Erogarea aburului

H.1 Deschideți maneta pentru abur (3) în sens antiorar cu tubul de abur (4) orientat spre grilajul pentru cești (8) și evacuați cantitatea mică de apă inițială.

H.2 Când încep să iasă aburi, poziționați un recipient cu băutura de spumat sub tubul de abur (4).

H.3 După obținerea rezultatului dorit, închideți maneta pentru abur (3) în sens orar.



Notă. *Vezi capitolul 06 „Arta cafelei espresso” pentru a descoperi cea mai bună tehnică pentru spumarea laptelui.*



Atenție. *La sfârșitul fiecărei erogări de abur, curățați tubul de abur (4): direcționați tubul de abur către suportul de cești și erogați abur cel puțin o dată. Curățați temeinic tubul (4) cu un burete sau o cârpă curată. În capitolul „Curățare și îngrijire” veți găsi toate recomandările necesare.*



Erogarea apei calde

I.1 Poziționați un recipient sub tubul de apă fierbinte (12) și deschideți maneta de apă fierbinte (11), acționând-o în sens antiorar până când obțineți cantitatea dorită.

I.2 După obținerea cantității dorite, închideți maneta de apă fierbinte (11) în sens orar.



pentru experți

Reglarea PID-ului (doar pentru PL62T)

Dispozitivul PID este setat din fabrică la 121°C. În continuare veți descoperi cum puteți interveni în reglarea acestuia.

J Modificarea temperaturii boilerului

J.1 Apasați tasta „jos”.

J.2 Când afișajul indică mesajul „PRG”, apasați tasta „sus”.

J.3 Când afișajul indică temperatura boilerului, configurați cu tastele „sus” și „jos” valoarea temperaturii dorite: min 110C° - max 126C°.

J.4 Utilizați tastele „sus” și „jos” pentru a modifica temperatura în funcție de preferințe.

J.5 După 3 secunde de la apăsarea ultimei taste, datele sunt memorate și afișajul indică temperatura.

Notă. *Convertirea unității de măsură a temperaturii: apăsați tastele „jos” și „sus” în același timp pentru circa 3 secunde. Când afișajul indică “C-F”, lăsați tastele libere și apoi apăsați tasta “sus” pentru a trece de la grade Celsius la grade Fahrenheit. După 3 secunde de la apăsarea ultimei taste, datele sunt memorate și afișajul indică temperatura.*

06.

Arta cafelei espresso

Contrar părerilor, prepararea unui espresso perfect nu este atât de simplă. Este nevoie de experiență, pricepere, pasiune și un pic de curiozitate. În acest paragraf dorim să vă împărtășim câteva noțiuni de bază despre pregătirea cafelei Espresso ideale.

Doze recomandate: Ristretto (mic) circa 20ml - Espresso circa 30ml - Lungo (mare) circa 60ml

149

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 cunoscătorii! Multe persoane le numesc cele „5 M”: miscela (amestec), macinatura (râșnire), macchina (mașină), manualità (dexteritate) și manutenzione (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 presiunea și temperatura apei să fie reglabile în funcție de necesitățile proprii. În plus, datorită ajustării corespunzătoare a acestor două variabile, veți reuși să extrageți din cafeaua măcinată substanțele solubile responsabile pentru gust și pe cele insolubile, adică cele care conferă corp și savoare cafelei.

4- Manualità (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

.....

150
.....

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
Formă ovală alungită
și un șanț în formă de „S”
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
Formă rotunjită și un șanț drept.
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!

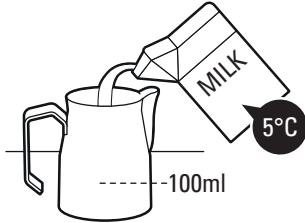
Cappuccino

.....

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, puținii 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

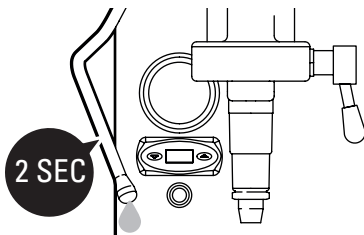
Cantitatea de lapte pentru un cappuccino este de aproximativ 100 ml.



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 din oțel inoxidabil și prevăzută cu cioc, precum cea Lelit (cod PL101-PL102 nu este inclusă). Nivelul laptelui nu trebuie să depășească niciodată jumătatea volumului cănii.

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.

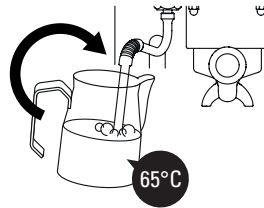


Scufundați tubul astfel încât capătul bulbului

pentru abur să fie aproape de peretele cănii (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.

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.* Prelucați 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.

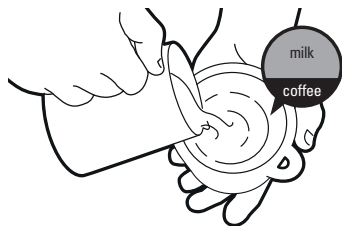
Vărsarea laptelui

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.

152



**Pentru a vizualiza tutorialul,
scanați codul QR.**

Pentru a citi codul QR, descărcați
aplicația aferentă din magazin.

07.

Curățare și Îngrijire

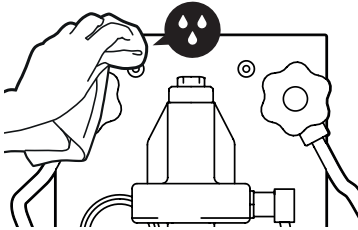
Curățarea și întreținerea mașinii sunt esențiale atât pentru calitatea dozării cafelei cât și pentru viața aparatului de-a lungul timpului.

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.

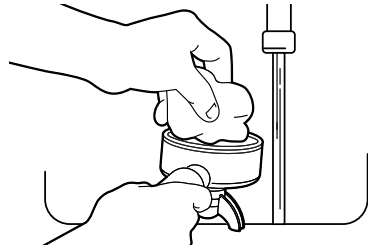
Utilizați o cârpă moale, de preferință din microfibră, precum cea de la Lelit (cod MC972 nu este inclusă) și umeziți-o doar cu apă curată. Nu folosiți detergenți abrazivi și nu scufundați mașina în apă.



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.

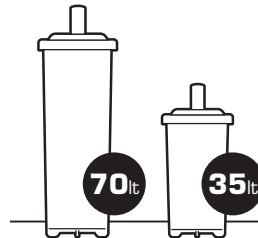
Filtrele nu trebuie curățate după fiecare utilizare, atâta timp cât găurile nu sunt obstrucționate. Însă, pentru ca prestațiile mașinii să rămână înalte, este esențial ca tubul de abur și suportul de filtru să fie curățate cu grijă după fiecare utilizare.



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 filtrului Lelit cu rășini pentru dedurizarea apei (cod MC747 - MC747PLUS) 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.

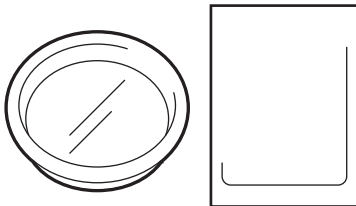
Efectuarea operațiunii este foarte simplă, trebuie doar respectate instrucțiunile de pe ambalajul pliculețului.



Modul de utilizare și intervalul de înlocuire sunt indicate pe ambalajul filtrului.

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 nu este inclus).



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.

155

1 Cafeaua curge prea rece

Mașina nu a ajuns încă la temperatura necesară.	Respectați indicațiile din paragraful „Prepararea unei cafele espresso”
Suportul filtrului nu a fost încălzit corespunzător.	Respectați indicațiile din paragraful „Aprinderea mașinii”.

2 Cafeaua iese prea repede și fără cremă

Gradul de răsnire este prea grosolan.	Râșniți cafeaua mai fin.
Cantitatea de cafea este insuficientă.	Măriți doza de cafea.
Cafeaua nu a fost presată suficient.	Presăți cafeaua mai mult.
Cafeaua folosită este veche sau necorespunzătoare.	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.	Micșorează doza de cafea.
Cafeaua a fost presată prea mult.	Presează cafeaua mai puțin.
Găurile capului de dozare sunt obstrucționate.	Efectuează o operațiune de backflushing, vezi paragraful „Curățare și îngrijire”.

4 Ledul (2) 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.	Adresați-vă Centrului de service pentru înlocuirea cablului.

5 Mașina nu produce abur când ledul (10) este stins

Găurile bulbului de la capătul tubului de abur sunt obstrucționate.	Curățați găurile cu ajutorul unui ac.
---	---------------------------------------

6 Mașina este aprinsă, însă ledul (10) nu se stinge

Rezistența este întreruptă.	Adresați-vă Centrului de service.
Presostatul intern nu funcționează.	Adresați-vă Centrului de service.
PID-ul nu funcționează.	Adresați-vă Centrului 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.

156

.....



AVERTISMENTE

Pentru eliminarea corespunzătoare a produsului în conformitate cu DIRECTIVA EUROPEANĂ 2002/96/EC și cu DECRETUL LEGISLATIV nr.°151 din 25 iulie 2005. La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie să fie eliminat cu deșeurile municipale. Poate fi predat la centrele speciale de colectare selectivă prevăzute de administrațiile locale sau la un vânzător care furnizează acest serviciu. Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic previne posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății umane produse de o eliminare necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor din care este compus, cu scopul de a obține o economisire importantă de energie și de resurse. Pentru a semnala obligația de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, pe produs este reprezentată imaginea toberonului barată.

157
.....



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

Gemme Italian Producers srl declară pe propria răspundere că produsul:

Mașină pentru cafea tip: PL62S - PL62 - PL62T

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, 01/02/2014 - Director General

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Руководство по
эксплуатации для моделей

Линия Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Размеры

22*40*35.6 см

Вес нетто

18,8 кг

Источник питания

230Вт 50 Гц – 120Вт 60 Гц

Мощность

1400Вт + 50Вт

Давление насоса

15 бар

Давление в бойлере

1,2 бар

Емкость резервуара для воды

2,5 л

Объем бойлера из меди

1,4 л

RU

Русский



160

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	162	
Основные характеристики	167	
Группа типа E61	168	161
Краткие сведения об изделии	169	
Инструкция по эксплуатации	170	
Искусство приготовления кофе эспрессо	175	
Чистка и уход	179	
Решение наиболее частых проблем	181	
Условия гарантии	182	

01.

Указания по безопасности

Внимательно прочитайте предупреждения, прежде чем приступить к эксплуатации изделия.

162

Кофеварка предназначена для приготовления 1 или 2 чашек кофе, и оснащена поворотной трубкой для выпуска пара, а также поворотной трубкой для выпуска горячей воды. Элементы управления на передней панели помечены легкоузнаваемыми 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 все упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) в недоступном для детей месте.
- Устройство предназначено исклю-

чительно для приготовления кофе эспрессо и горячих напитков с помощью горячей водой 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 неофициальных запасных частей и/или аксессуаров.

- Производитель не несет ответ-

ственности за ремонт, выполненный 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 заморозания, опорожните бойлер и трубки для 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 электрической вилки или шнура, их должна заменять исключительно служба технической поддержки.

- Не используйте адаптеры, тройники и/или удлинители. Если их использование абсолютно необходимо, следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим стандартам безопасности, следя за тем, чтобы не превышать величину тока, указанную на простом переходнике и удлинителе, и совокупную величину тока, указанную на множественном переходнике.

- Перед любой операцией по 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

166

Данное устройство производит горячую воду и пар, поэтому необходимо тщательно соблюдать приводимые ниже указания по технике безопасности.

- Внимание: нагреваемые поверхности остаются горячими в течение определенного периода времени после использования.
- Следите за тем, чтобы на вас не попадали брызги воды или струя пара.
- При работе устройства не прикасайтесь к нагреваемым поверхностям.
- Никогда не направляйте струю пара или горячей воды на части тела.
- Осторожно выполняйте манипуляции с трубкой для выпуска пара (4) и трубкой для выпуска горячей воды (12).
- Никогда не снимайте фильтродержатель (e) во время выпуска кофе.
- Детали, помеченные надписью «CAUTION HOT», имеют высокую температуру и манипуляции с ними должны выполняться с максималь-

ной осторожностью.

- Устанавливайте на поверхности для нагрева чашек (9) только чашки, кружки и стаканы для работы с кофеваркой. Не допускается установка других предметов на поверхность для нагрева чашек.
- До установки на поверхность для нагрева чашек (9) чашки должны быть сухими.

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!

167



Pid-контроль

(только PL62T)

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



Манометр на выпуске кофе

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



Поворотная трубка парообразователя с защитой от ожогов

Для приготовления капучино или горячих напитков простым, безопасным и практичным методом.



Нержавеющая сталь

Для максимальной гигиены на кухне и удобного мытья. Достаточно легкого протирания с помощью губки и кофеварка снова будет блестеть.



Датчик бойлера для пара

Для проверки в режиме реального времени внутреннего давления бойлера/пара и определения времени, когда можно использовать трубку парообразователя.



Поверхность для нагрева чашек

Для подогрева чашек и приготовления эспрессо наилучшего качества.

03.

Группа типа E61

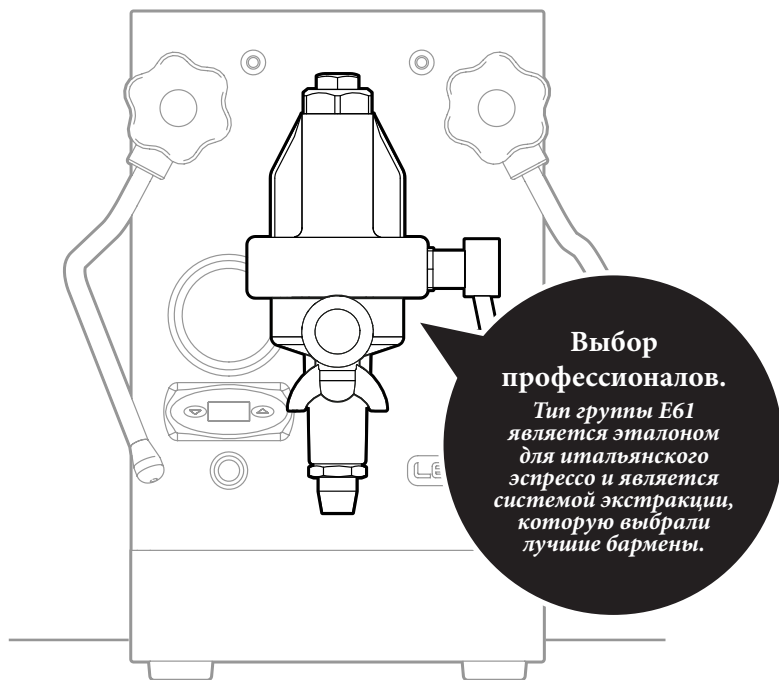
Группа типа E61 представляет собой механическую группу, объединяющую устройства для приготовления кофе эспрессо высочайшего качества и повышения органолептических свойств настоящего итальянского эспрессо.

168

Механизм, благодаря сочетанию термосифонной циркуляции и преинфузии, позволяет значительно улучшить результат при приготовлении напитка из молотого кофе.

С одной стороны, термосифонная циркуляция обеспечивает термическую стабильность воды, а с другой, преинфузия позволяет продлить время контакта горячей воды и молотого кофе до выпуска напитка.

В результате, во время выпуска, получается напиток богатый ароматическими веществами и с красивой пенкой.



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.

169

1. Крышка резервуара для воды.
2. Светодиод включенной кофеварки.
3. Регулятор выпуска пара.
4. Трубка для пара.
5. Манометр бойлера для пара/кофе.
6. PID-контроль (только для PL62T).
7. Главный выключатель.
8. Съёмный лоток для слива с решеткой для чашек.
9. Поверхность для нагрева чашек.
10. Светодиод нагревательного элемента.
11. Регулятор выпуска горячей воды.
12. Трубка для горячей воды.
13. Группа выпуска кофе.
14. Рычаг выпуска кофе.

Что находится в коробке

- a. Темпер из стали для версий PL62 и PL62T - из пластика для PL62S
- b. Мерная ложка для кофе
- c. Кабель питания
- d. Слепой фильтр
- e. Фильтродержатель для 2 чашек и фильтродержатель для 1 чашки (только для PL62 и PL62T)

05.

Инструкция по эксплуатации

170

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. Для последующей эксплуатации указания данной главы - недействительны, следуйте указаниям главы «Приготовление эспрессо».



Откройте упаковку

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



Внимание. *Устройство весит около 19 кг.*



Заливка воды

B.1 Извлеките резервуар из его гнезда.

B.2 Залейте в резервуар воду, имеющую температуру 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.*



Включите кофеварку



Внимание. *Убедитесь, что напряжение в сети такое же, как указано на*

shield, а система электропитания оснащена устройством защитного отключения.

- C.1** Подключите кабель питания (с) к разъему на задней части устройства.
- C.2** Вставьте вилку в розетку.
- C.3** Включите кофеварку с помощью главного выключателя (7).
- C.4** Устройство включено, когда горит светодиод (2) и светодиод (10) нагревательного элемента, при заполненном резервуаре.
- C.5** Дождитесь, когда светодиод (10) погаснет.

171

D Проверка работы

Кофе

- D.1** Вставьте, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) без кофе в группу (13), пока ручка не выровняется с символом замка, расположенным на группе.
- D.2** Поднимите рычаг для кофе (14), выпустив около одного литра воды.
- D.3** При достижении указанного количества, переведите рычаг для кофе (14) в исходное положение для остановки выпуска.

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

Горячая вода

- D.4** Поместите емкость под трубку горячей воды (12).
- D.5** Поверните против часовой стрелки регулятор выпуска горячей воды (11).
- D.6** После выпуска не менее одного литра воды из трубки (12), поверните по часовой стрелке регулятор (11) для закрытия выпуска.

Пар

- D.7** Направьте на решетку поддона (8) трубку для пара (4).
- D.8** Поверните против часовой стрелки регулятор выпуска пара (3).
- D.9** Когда пар выйдет из трубки, поверните по часовой стрелке регулятор (3) для прекращения выпуска.

Примечание. Только для кофеварки PL62T: убедитесь, что регулятор PID-контроля (8) поддерживает идеальную температуру в 121°C в качестве заводской установки. О том, как можно изменить эту величину, можно прочитать в разделе «Регулировка PID-контроль».



для начала

Приготовление эспрессо

Благодаря заводским установкам кофеварка полностью готова для приготовления эспрессо.

172



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



Подготовка кофеварки эспрессо для приготовления кофе

- E.1** Проверьте уровень воды в резервуаре. В случае отсутствия воды, следуйте указаниям в пункте В.
- E.2** Включите кофеварку с помощью главного выключателя (7).
- E.3** Дождитесь, когда светодиод (10) погаснет.
- E.4** Вставьте, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) без кофе в группу (13), пока ручка не выровняется с символом замка, расположенным на группе.
- E.5** Дождитесь, когда светодиод (10) погаснет - около 20 минут - а манометр (5) покажет давление около 1-1,2 бар.
- E.6** Поднимите рычаг выпуска кофе (14) и выпускайте воду в течение нескольких секунд.
- E.7** Верните рычаг выпуска кофе (14) в исходное положение. Кофеварка готова к работе.



Примечание. С помощью указанного процесса стимулируется согласование между температурой группы и температурой фильтродержателя - важный параметр для получения отличного кофе.



Примечание. Непрерывное мигание светодиода (10) свидетельствует о том, что с помощью сопротивления циклично нагревается вода внутри бойлера.



Выпуск кофе

- F.1** Вставьте выбранный фильтр в фильтродержатель (е).
- F.2** Наполните фильтр необходимым количеством молотого кофе.




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

F.3 Утрамбуйте молотый кофе с помощью темперы (а) и удалите с края фильтра остатки кофе.

F.4 Вставьте, приложив некоторое усилие, фильтродержатель (е) без кофе в группу (13), пока ручка не выровняется с символом замка, расположенным на группе.

- F.5** Поместите одну или две чашки на решетку для чашек (8) под фильтродержателем (е).
F.6 Поднимите рычаг выпуска кофе (14) для начала выпуска.
F.7 После достижения требуемого количества, верните рычаг выпуска кофе (14) в исходное положение.
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.** *При правильном выпуске кофе манометр давления выпуска кофе (5) должен показывать $8 \div 10$ бар.*




для специалистов

Пар и горячая вода

Устройство оснащено трубкой для пара, которая позволяет взбивать самым совершенным образом молоко и получить кремообразную пенку, благодаря которой можно довести капучино до совершенства.


Подготовка кофеварки эспрессо

- G.1** Проверьте уровень воды в резервуаре. В случае отсутствия воды, следуйте указаниям в пункте В.
G.2 Кофеварка эспрессо готова к работе, когда светодиод (10) погаснет.

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

Выпуск пара

- H.1** Поверните регулятор пара (3) против часовой стрелки, трубку пара (4) направьте на решетку поддона (8) и дайте выйти небольшому количеству воды (конденсат).
H.2 Когда начнет выходить пар поместите резервуар с напитком для взбивания под трубку для пара (4).
H.3 При достижении требуемого результата закройте регулятор для пара (3) по часовой стрелке.

 **Примечание.** *См. главу 06 «Искусство кофе эспрессо», чтобы открыть для себя лучший метод взбивания молока.*

 **Внимание.** *В конце каждого использования пара очищайте трубку пара*

(4): направьте трубку пара в направлении поддона и выпустите пар не менее одного раза. Тщательно очистите трубку (4) с помощью губки или чистой ткани. В главе «Чистка и уход» вы найдете все необходимые указания.

I Выпуск горячей воды

174

I.1 Поместите емкость под трубку для подачи горячей воды (12) и откройте регулятор горячей воды (11) против часовой стрелки, набрав требуемое количество.

I.2 По достижении требуемого количества закройте регулятор горячей воды (11) по часовой стрелке.



для специалистов

Изменение настроек (только для PL62T)

PID-контроль имеет заводские установки 121°C. Ниже описывается, как изменить эти настройки.

J Изменение температуры в бойлере

J.1 Держите нажатой кнопку «вниз».

J.2 Когда дисплей показывает «PRG», нажмите на кнопку «вверх».

J.3 Когда дисплей покажет температуру бойлера, можно задать с помощью кнопок «вверх» и «вниз» величину требуемой температуры: минимум 110°C - максимум 126°C.

J.4 Используйте кнопки «вверх» и «вниз», чтобы изменить требуемую температуру.

J.5 Через 3 секунды после нажатия последней клавиши данные сохраняются и дисплей отобразит температуру.



Примечание. Изменение единицы измерения температуры: Держите одновременно нажатыми кнопки «вниз» и «вверх» 3 секунды. Когда дисплей показывает «C-F», опускаете обе кнопки и потом нажмите на кнопку «вверх», чтобы поменять единицу измерения температуры с Цельсий в Фаренгейт. Через 3 секунды после нажатия последней клавиши данные сохраняются.

06.

Искусство приготовления кофе эспрессо

Вопреки кажущейся простоте, приготовить идеальный эспрессо не так легко. Это требует опыта, мастерства, страсти и немного любознательности. В этом разделе мы хотим поделиться с вами некоторыми основными сведениями о приготовлении идеального кофе.

175

Рекомендуемые дозы: Ристретто - около 20 мл, эспрессо - около 30 мл, лунго - около 60 мл

“5 М”

Если вы хотите приготовить качественный эспрессо, примите к сведению пять основных факторов, которые помогают знатокам превращать простой кофе в эспрессо! Многие называют их „5 М“: Miscela (смесь), Macinatura (помол), Macchina (кофеварка), Manualità (ловкость рук) и Manutenzione (поддержание в исправном состоянии).

1- Miscela (Смесь)

В основе выдающегося вкуса эспрессо всегда лежит превосходная смесь. Чтобы получить сбалансированный вкус эспрессо, следует смешать два вида кофе: арабика и робуста.

Первый дает тонкий аромат и некоторый кислый привкус, второй дает богатый вкус, консистенцию, пенку в чашке. Пропорции зависят только от вашего вкуса.

Экспериментируйте, чтобы найти сочетание, наиболее подходящее для вас!

2- Macinatura (Помол)

Кофемолка является необходимым шагом для приготовления хорошего эспрессо. Кофе всегда необходимо молоть непосредственно перед процедурой приготовления, потому что именно в немолотом виде он

сохраняет весь свой вкус и аромат. С помощью кофемолок Lelit также можно изменять степень помола в соответствии с требованиями к смеси для правильной скорости экстракции и правильной пенки.

3- Macchina espresso (Кфеварка для эспрессо)

Кофеварки Lelit спроектированы и произведены таким образом, что давление и температура регулируются в соответствии с вашими потребностями. Именно благодаря правильной регулировке этих двух переменных имеется возможность экстрагировать из молотой смеси не только растворимые вещества, придающие вкус, но также и нерастворимые, придающие консистенцию и аромат кофе.

4- Manualità (Ловкость рук)

Половина результата зависит от того, как используются имеющиеся инструменты. Влюбленный в свое дело специалист является ключевым элементом производственной цепочки эспрессо, он может изменить результат в чашке, придав дополнительные полезные свойства конечному продукту. Таким образом, увлеченность и практика раскроют секреты к освоению кофеварки.

Экспериментирование с различными смесями, помолом, темперовкой, температурой

и давлением воды, позволяют приготовить уникальный кофе.

5- Manutenzione (Обслуживание)

Только ежедневное, и плановое периодическое обслуживание, уход за кофеваркой 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, консистентный, со слабым пряным ароматом, дает более объемную пенку серого цвета.



Робуста

Культивируется на высотах 200-600 м над уровнем моря
Особый пряный аромат
Содержание кофеина: 1,8 - 4%

Только из одного сорта кофе невозможно приготовить идеальный эспрессо.

Идеальный эспрессо имеет пенку толщиной 2-3 мм орехового цвета, переходящего в темно-коричневый с красноватыми отражениями и светлыми полосками, гармоничным вкусом, сильным и сбалансированным ароматом, он - сладкий, душистый, со вкусом, который ощущается еще долго во рту. Имеет мощный аромат с нотками цветов, фруктов, поджаренного хлеба и шоколада. Эти ощущения могут длиться недолго, но могут и оставаться во рту в течение нескольких минут. Вкус - цельный, хорошо структурированный. Кислый и горький вкус отлично сбалансированы, при этом терпкость отсутствует или едва ощутима.

Идеальные параметры для его приготовления:

7 ± 0,5 г молотого кофе.

25 секунд время для выпуска 30 мл.

88/92°C на выпуске и 80°C в чашке.

8/10 бар для давления во время выпуска

При этом, даже смеси полностью из арабики, часто имеют добавку небольшого количества робусты, которая служит для создания пенки, придания аромата и необходимой консистенции для эспрессо. Смеси для бара обычно имеют 20% робусты, но в южной Италии, где предпочитают более сильный аромат кофе, её доля может достигать 40-50%. В конце концов, это все дело вкуса ... Экспериментируйте, чтобы найти сочетание, наиболее подходящее для вас!

Капучино

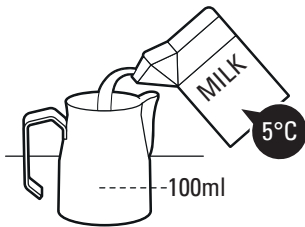
.....

Нет ничего лучшего, чем начать день с капучино. Несмотря на то, что его готовят и

пьют повсеместно, мало кто знает, как приготовить 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.

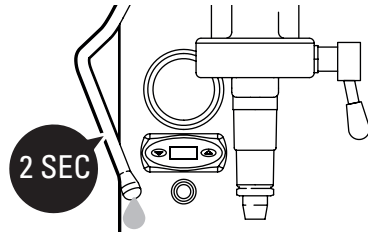


Для получения гладкой, сливочной и вкусной пенки предпочтительно использовать свежее цельное молоко. Поскольку при температуре свыше 65°C молоко не взбивается, используйте только холодное молоко из холодильника, чтобы иметь больше времени для его взбивания. Наиболее подходящий питчер выполняется из нержавеющей стали и снабжен носиком, как, например, Lelit (код PL101 PL102 в комплект не входит).

Уровень молока не должен превышать половины объема питчера.

Получение молочной пенки

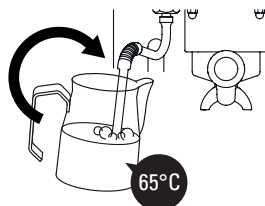
Прежде чем использовать трубку для пара, выпускайте первый пар, который всегда содержит немного конденсированной воды, в течение примерно двух секунд.



Погрузите трубку так, чтобы наконечник с утолщением для выхода пара находился вблизи стенки питчера (представьте, что верхняя часть 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.



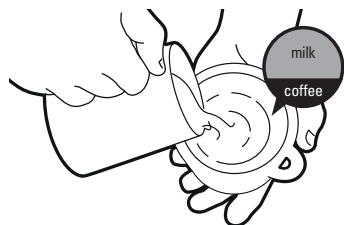
Опустите трубку еще ниже и наклоните питчер, чтобы создать вращение. Нагрейте молоко до требуемой температуры, не превышающей 65°C. *Закройте подачу пара.* Выполните обработку полученного молока,

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.

Добавление молока

Молоку следует дать отстояться по крайней мере полминуты, поэтому рекомендуем приготовить его раньше, чем кофе. Пропорции капучино: одна часть эспрессо, две части молока и пена в равных долях.

В конце не забудьте спустить немного пара во избежание того, чтобы молоко попало в отверстия утолщения, и очистите трубку влажной тканью.



Для просмотра инструкции отсканируйте QR-код.

Для считывания QR-кода загрузите соответствующее приложение из интернет-магазина.

07.

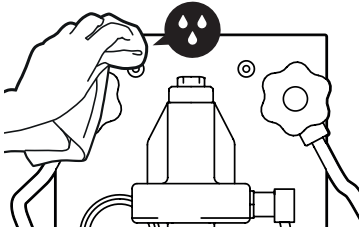
Чистка и уход

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.

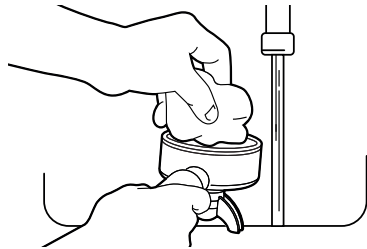
Используйте мягкую ткань, предпочтительно из микрофибры, как Lelit (код MC972 не входит в комплект), и смочите её простой водой. Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте аппарат в воду.



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.

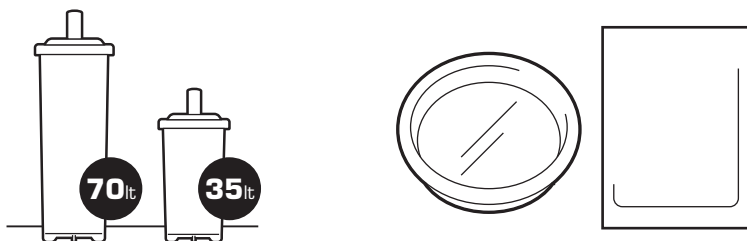
Вымойте наружную часть трубки для пара влажной тканью и пропустите немного пара через трубку для удаления внутренних остатков молока, которые могут помешать прохождению пара, что, в свою очередь, мешает регулировать пену.

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.

180



Во избежание образования накипи, которая откладывается внутри бойлера, мы рекомендуем всегда использовать фильтр-умягчитель воды на основе ионообменных смол Lelit (код MC747 - MC747PLUS), 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.

Выполнить эту процедуру очень просто - следуйте указаниям на упаковке каждого пакетика.



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).

08.

Решение наиболее частых проблем

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

181

1 Вытекающий кофе имеет низкую температуру

Кофеварка не нагрелась до требуемой температуры.	См. указания раздела «Приготовление эспрессо».
Фильтродержатель не был нагрет должным образом.	См. указания раздела «Включение кофеварки».

2 Кофе выходит слишком быстро и без пенки

Помол слишком грубый.	Выполните более мелкий помол.
Количество кофе является недостаточным.	Увеличьте дозу кофе.
На кофе не оказывается достаточного давления.	Темперуйте кофе сильнее.
Используемый кофе - старый или непригодный.	Замените кофе.

3 Кофе не выходит или выходит по каплям

Помол слишком мелкий.	Выполните более крупный помол.
Кофе насыпано слишком много.	Уменьшите количество кофе.
На кофе оказывается слишком сильное давление.	Темперуйте с меньшим давлением на кофе.
Форсунка засорена.	Выполните обратную промывку, см. раздел «Чистка и уход».

4 Индикатор (2) 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 для замены кабеля.

5 Кофеварка не выдает пар, светодиод (10) не горит

Отверстия утолщения терминала трубки для пара засорены.	Очистите отверстия с помощью иглы.
---	------------------------------------

6 Кофеварка включена, но индикатор (10) не гаснет.

Соппротивление прервано.	Обратитесь в сервисный центр.
Реле давления не работает.	Обратитесь в сервисный центр.
Pid-контроль не работает.	Обратитесь в сервисный центр.

09.

Условия гарантии

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

182

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 EC.



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.

183



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

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

Кофеварка типа: PL62S - PL62 - PL62T, к которой относится данная декларация, соответствует следующим нормам:

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

Директива по низкому напряжению 2006/95 ЕС - Директива ЭМС ЕС 2004/108

Примечание: Настоящая декларация теряет силу, если в устройство были внесены изменения без нашего письменного разрешения.

Кастеньято, 01/02/2014 - Генеральный директор

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

