

Manuale d'uso
per i modelli:

IT

Linea Vip

Kate - PL82T

Italiano

Dimensioni:

33.5x27.5x44 cm

Peso netto:

12 kg

Alimentazione elettrica:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Potenza:

1200 W

Pressione pompa:

15 bar

Capacità serbatoio acqua:

2,5 lt

Capacità caldaia in ottone:

300 ml



GRAZIE PER AVERCI SCELTO

32

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

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

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



Segna il numero di serie del tuo prodotto

N. serie

Acquistato presso

Data di acquisto



Per maggiori informazioni,
registra il tuo prodotto su **care.lelit.com**

Indice

Note di sicurezza	34	
Caratteristiche principali	39	33
LCC - Lelit Control Center	40	
Uno sguardo al prodotto	41	
Istruzioni per l'uso	42	
L'arte del caffè espresso	49	
Pulizia e cura	53	
Soluzione ai problemi più comuni	56	
Condizioni di garanzia	58	

01.

Note di sicurezza

Avvertenze da leggere attentamente prima dell'uso.

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

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

Simbologia utilizzata

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



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



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



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



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

Numeri tra parentesi

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



Avvertenze generali

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

- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo sotto supervisione o indicazione riguardo all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere usato come gioco dai bambini. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite 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 implica-

ti. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite 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; clienti in hotel, motel e altre tipologie di ambienti residenziali; bed & breakfast e simili.
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, poliuretano espanso, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio è progettato unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In tutti i casi succitati la garanzia viene a decadere.



Avvertenze fondamentali per la sicurezza

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

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

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

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

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

- Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Avvertenze sul pericolo di scottature

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

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

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

- Quando l'apparecchio è in funzione

non toccare il piano scaldatasse poiché caldo.

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

- Toccare con precauzione la lancia erogazione vapore/acqua calda (17).

- 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 (12) 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 (12).

**CONSERVARE
QUESTE
ISTRUZIONI**

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!

39



LCC

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



Preinfusione

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



Coffee Slider

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



Acciaio inox

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



Macinacaffè incorporato

Per avere sempre una macinatura fresca e potere così preparare un caffè espresso dal gusto intenso.



Risparmio di energia

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

03.

LCC - Lelit Control Center

40

.....

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

LCC consente di gestire diversi parametri della tua macchina:

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



**Tutto
sotto controllo**

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

04.

Uno sguardo al prodotto

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

41

- | | |
|--|---|
| 1. Coperchio campana caffè | 12. Ampio scaldatazze |
| 2. Campana caffè | 13. Manopola erogazione vapore/acqua calda |
| 3. Interruttore generale on/off | 14. Manometro retroilluminato per erogazione caffè |
| 4. Ghiera regolazione micrometrica della macinatura | 15. LCC (Lelit Control Center) |
| 5. Tasto erogazione caffè | 16. Gruppo erogazione caffè |
| 6. Tasto erogazione vapore | 17. Lancia snodata vapore/acqua calda |
| 7. Tasto erogazione acqua calda | 18. Griglia appoggia tazze autopulente |
| 8. Perno aggancio portafiltro regolabile | 19. Vaschetta estraibile scarico acqua |
| 9. Tasto avvio macinatura (Push) | |
| 10. Forcella portafiltro | |
| 11. Coperchio serbatoio acqua | |

Cosa trovi nella scatola

- a. Pressino in plastica
- b. Misurino caffè
- c. Cavo di alimentazione
- d. Filtro cieco
- e. Portafiltro completo di filtro 1 e 2 tazze
- f. Alzatina
- g. Filtro a resine LELIT, cod. MC747

05. **Istruzioni per l'uso**

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



per iniziare

Prima accensione

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

A Apri l'imballo

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



Attenzione. *L'apparecchio pesa 12 kg.*

B Ricarica l'acqua del serbatoio

B.1 Estrai il serbatoio dalla sede (11).

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 Riempi la campana con caffè in grani

C.1 Rimuovi il coperchio della campana caffè (1).

C.2 Riempi la campana (2) con il caffè.

C.3 Riposiziona il coperchio nella sede

 **Attenzione.** *Non attivare mai il macinacaffè con la campana senza il suo coperchio.*

Accendi la macchina espresso

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

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

D.2 Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (3). Sul display (15) apparirà il logo Lelit, i tre tasti ed il manometro si illumineranno per un breve tempo.

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

D.3 Sul display del LCC (15) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia, che crescerà fino a raggiungere la temperatura predefinita.

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

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

Verifica il funzionamento

Caffè

E.1 Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (16) fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo.

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

E.2 Premi il tasto erogazione caffè (5) per erogare circa mezzo litro di acqua. Il display (15) mostrerà l'icona del caffè e un conto alla rovescia a partire dal tempo preimpostato per l'erogazione di un caffè.

E.3 Raggiunta la quantità sopra indicata, premi il tasto (5) per interrompere l'erogazione.

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

Acqua calda

E.4 Posiziona un contenitore sotto la lancia vapore/acqua calda (17).

E.5 Premi il tasto erogazione acqua calda (7). La pompa si mette in funzione e sul display (15) appare l'icona dell'acqua accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (13).

E.6 Gira in senso antiorario la manopola erogazione vapore/acqua calda (13).

E.7 Appena esce acqua dalla lancia (17), gira in senso orario la manopola (13) per chiuderla e premi nuovamente il tasto (7) per interrompere la funzione.

Vapore

E.8 Dirigi sulla griglia poggiatezze (18) la lancia vapore/acqua calda (17).

E.9 Premi il tasto erogazione vapore (6). Sul display del LCC (15) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia. Attendi che la barra si carichi affinché la macchina raggiunga la temperatura di esercizio per l'erogazione del vapore.

E.10 Raggiunta la temperatura impostata, la barra sparirà ed apparirà l'icona del vapore accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (13). La macchina è pronta per l'uso.

E.11 Gira in senso antiorario la manopola erogazione vapore/acqua calda (13).

E.12 Quando esce vapore dalla lancia, gira in senso orario la manopola (13) per chiuderla e premi nuovamente il tasto erogazione vapore (6) per riportare la macchina alla funzione erogazione caffè e acqua calda.

 **Nota.** *Dopo 30 minuti di inutilizzo, la macchina andrà in Stand-by (stato di risparmio energetico). Il display e la resistenza saranno disattivati, e il tasto (5) lampeggerà ogni 3 secondi per indicare lo stato di stand-by. Per riaccendere la macchina è necessario premere il tasto (5).*



per iniziare

Preparare un Espresso

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

 **Nota.** *La macchina è provvista di un piano scaldatasse (12). L'impiego di tazze calde esalta le qualità organolettiche dell'Espresso.*

 **Prepara la macchina espresso**

F.1 Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (3). Sul display (15) apparirà il logo Lelit, i tre tasti ed il manometro si illumineranno per un breve tempo.

F.2 Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (16) fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

F.3 Sul display del LCC (15) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia, che crescerà fino a raggiungere la temperatura predefinita.

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

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

G Regola la macinatura

Nota. *Il macinacaffè è regolato in fabbrica con un grado di macinatura medio, idoneo per macinare diversi tipi di caffè in commercio.*

Attenzione. *Effettuare la regolazione sempre e solo mentre il macinacaffè sta erogando caffè.*

G.1 Ruotare la ghiera di regolazione (4) per affinare la granulometria del caffè. Ruotare in senso antiorario (punti piccoli) per ottenere una macinatura più fine, in senso orario (punto grosso) per una macinatura più grossa.

Nota. *La regolazione micrometrica non necessita di alcun bloccaggio.*

Nota. *Se l'estrazione del caffè dalla macchina da caffè espresso risulta lenta, il caffè è macinato troppo fine, se risulta troppo veloce, il caffè è macinato troppo grosso. Molti fattori possono influenzare l'erogazione del caffè tra cui la quantità di caffè, la pressatura, la regolazione della macchina espresso, la pulizia dei filtri e le condizioni climatiche.*

H Regola le dosi

Nota. *Mediante LCC è possibile regolare il tempo di macinatura per entrambe le dosi.*

Nota. *I parametri di fabbrica sono 6 secondi per 1 dose e 12 secondi per 2 dosi. Il tempo di macinatura può essere variato da 2 a 20 secondi.*

H.1 Per entrare nella programmazione e regolare il tempo di macinatura per 1 o 2 dosi, premere il tasto "-" dell'LCC ripetutamente, fino quando il display visualizza l'icona e il tempo (6,0" per la dose singola, 12,00" per la dose doppia).

H.2 Premere il tasto “+” per accedere, di seguito premere il tasto “-” o “+” per diminuire o aumentare il tempo di macinatura.

H.3 Dopo 3 secondi dall’ultima pressione di un tasto, LCC memorizza il dato ed esce dalle impostazioni.

Macina ed eroga il caffè

46

.....

I.1 Verifica che la campana sia riempita con caffè in grani e che abbia l’apposito coperchio (1).

I.2 Inserisci il filtro scelto nel portafiltro caldo (e).

I.3 Posizionare il portafiltro, con il filtro scelto già inserito, sulla forcella (10) ed agganciarlo al perno (8).

I.4 Per macinare 1 dose di caffè dare un impulso al tasto (9 PUSH). Il macina-caffè eroga la dose per la durata impostata. Attendere la fine della macinatura. Rimuovere il portafiltro dalla forcella (10).

I.5 Per macinare 2 dosi di caffè dare due impulsi ravvicinati (entro 2 secondi) al tasto (9 -PUSH). Il macinacaffè eroga la dose per la durata impostata. Attendere la fine della macinatura. Rimuovere il portafiltro dalla forcella (10).

I.6 Verificare il grado di macinatura del caffè ottenuto e la quantità per ogni dose.

I.7 Per macinare una quantità a piacere di caffè premere e tenere premuto il tasto (9 PUSH). Rimuovere il portafiltro dalla forcella (10) dopo aver terminato la macinatura della dose desiderata.

I.8 Compatta la miscela di caffè con il pressino (a) e asporta dal bordo del filtro eventuali residui.

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

I.9 Aggancia con forza il portafiltro (e) al gruppo (16) fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

I.10 Posiziona una o due tazzine sulla griglia poggiatezze (19), sotto il portafiltro (e).

I.11 Premi il tasto erogazione caffè (5) per dare inizio all’erogazione. Il display (15) mostra un conto alla rovescia in secondi.

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

I.12 Concluso il conto alla rovescia il display mostrerà la scritta “OK” non bloccherà la macchina. Raggiunta la dose desiderata premi il tasto (5) per interrompere l’erogazione del caffè.

I.13 Togli il portafiltro (e), svuotalo dai fondi di caffè e puliscilo accuratamente con un panno umido.

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

📖 Nota. *Per preparare un buon caffè espresso durante l'erogazione il manometro pressione pompa caffè (14) deve raggiungere la zona verde.*



per esperti

Vapore e acqua calda

47

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

J ▶ Preparare la macchina espresso

J.1 Premi il tasto erogazione vapore (6). Sul display del LCC (15) lampeggia la temperatura dell'acqua nella caldaia. Attendi che la barra si carichi affinché la macchina raggiunga la temperatura impostata per l'erogazione del vapore.

J.2 Raggiunta la temperatura impostata la barra sparirà ed apparirà l'icona vapore accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (13). La macchina è pronta per l'uso.

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

K ▶ Erega vapore

K.1 Apri la manopola (13) in senso antiorario con la lancia vapore/acqua calda (17) rivolta sulla griglia poggiatezze (19) e scarica la quantità di acqua iniziale.

K.2 All'uscita del vapore, chiudi la manopola (13), posiziona un recipiente con la bevanda da montare sotto la lancia vapore e riapri la manopola vapore/acqua calda (13).

K.3 Raggiunto il risultato desiderato chiudi la manopola vapore/acqua calda (13) in senso orario e premi il tasto erogazione vapore (6) per disattivare la funzione vapore.

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

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

 **Attenzione.** Al termine di ogni erogazione vapore pulisci la lancia vapore/acqua calda (17): indirizza il tubo vapore sulla griglia poggiatezze ed eroga almeno una volta vapore. Pulisci accuratamente la lancia (17) con una spugna o panno pulito. Nel capitolo “Pulizia e cura” troverai tutti i consigli necessari.

48

Eroga l'acqua calda

L.1 Premi il tasto erogazione acqua calda (7). La pompa si mette in funzione, sul display (15) appare l'icona dell'acqua accompagnata dall'indicazione a ruotare la manopola erogazione vapore/acqua calda (13).

L.2 Posiziona un contenitore sotto la lancia vapore/acqua calda (17) e apri la manopola (13) in senso antiorario fino a raggiungere la quantità desiderata.

L.3 Raggiunta la quantità desiderata chiudi la manopola (13) in senso orario e premi il tasto erogazione acqua calda (7) per interrompere la funzione.

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



per esperti

Modifica le impostazioni LCC

LCC - Lelit Control Center (15) è preimpostato. Di seguito scoprirai come intervenire sulla sua regolazione.

Modifica dei parametri di fabbrica

M.1 Premi il tasto “-” per entrare nelle impostazioni e scorrere il menu.

M.2 Premi il tasto “+” per modificare il parametro. Il parametro visualizzato lampeggia.

M.3 Cambia valore e/o stato con i tasti “-” e “+”.

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

 **Nota.** Modifica l'unità di misura della temperatura: premi i tasti “-” e “+” contemporaneamente per tre secondi. Quando sul display compare la scritta “C-F”, rilascia entrambi i tasti e poi premi il tasto “+” 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.

49

Dosi consigliate:

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

Le "5 M"

.....

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

1- Miscela

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

2- Macinatura

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

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

3- Macchina

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

4- Manualità

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

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

5- Manutenzione

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

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

Le varietà di caffè

.....

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

Arabica

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



Arabica

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

Robusta

Questa varietà è legnosa, amara, corposa, speziata con aroma povero, dà una crema più schiumosa e grigia.



Robusta

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

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

Un Espresso perfetto si presenta con uno strato di crema spesso 2-3 mm di tonalità nocciola tendente alla testa di moro con riflessi rossicci e striature chiare, gusto equilibrato, aroma forte e bilanciato, dolce, profumato con un gusto che permane a lungo in bocca. Ha un aroma potente con note di fiori, frutti, pan tostato e cioccolato. Queste sensazioni possono essere di breve durata ma possono permanere in bocca per parecchi minuti. Il gusto è rotondo, ben strutturato. Le sensazioni di acido e amaro sono ben bilanciate mentre l'astringenza è assente o poco percepibile.

I parametri ideali per il suo ottenimento sono:

7 ± 0,5 grammi di quantità di macinato.

25 secondi di tempo di erogazione di 30 ml.

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

8 / 10 bar per la pressione durante l'estrazione

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

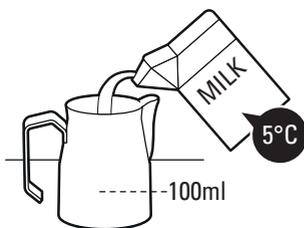
può arrivare fino al 40-50%.
In fin dei conti è tutta questione di gusto... Sperimenta per scoprire la miscela che fa per te!

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. PLA301L – PLA301M – PLA301S – non incluso). Il livello del latte non dovrebbe mai superare la metà del volume del bricco.

Montare il latte

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

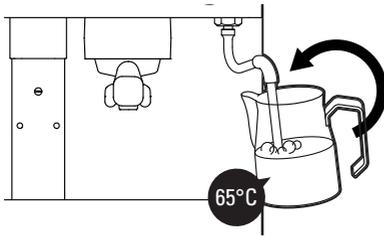


Immergi il tubo in modo che il terminale del bulbo vapore sia vicino alla parete del bricco (immagina di dividere la sezione superiore in quattro parti e centra una di queste) e circa un centimetro sotto la superficie del latte. Poiché il latte cresce, dovrai abbassare gradualmente il bricco in modo da mantenere la punta del tubo sempre alla stessa profondità. Questa fase termina quando la temperatura raggiunge circa 37°C, quindi quando cominci a sentire un primo tepore con la mano. Per aiutarti puoi anche utilizzare il termometro del bricco (cod. PLA3800 – non incluso)

Lavorare il latte

Questa fase è importante per rendere la crema compatta, dalla tessitura fine

e dalla superficie lucida.

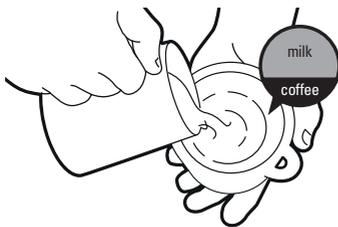


52

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

Versare il latte

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



Introduca nei fori del bulbo e di pulire il tubo con un panno umido.



Per vedere il tutorial, scansiona il QR Code.

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

Al termine ricordati di scaricare un po' di vapore per evitare che il latte si in-

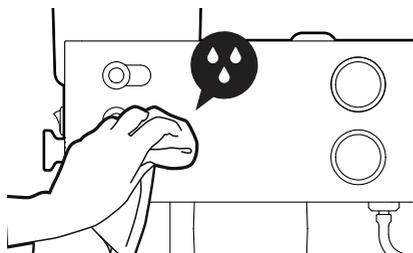
07. Pulizia e cura

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. kit pulizia PLA9101 - non incluso), e inumidiscilo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.

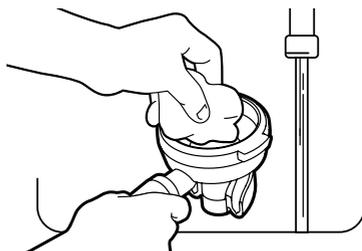


Per una manutenzione accurata ti consigliamo di usare la spazzolina Lelit (cod. kit pulizia PLA9101 - non incluso) che ti consente di pulire perfettamente le doccette e gli spazi tra le guarnizioni, eliminando tutte le incrostazioni e i residui di polvere di caffè anche dalle fessure più piccole.

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

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

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

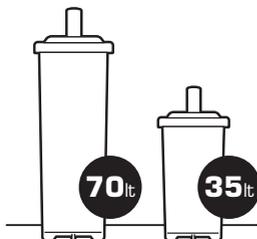


Detergi il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'espresso. Lava la parte esterna del tubo vapore/acqua calda con un panno umido e fai passare un po' di vapore nel tubo per eliminare tutti i residui interni di latte che potrebbero ostruire il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

Decalcificare la macchina

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

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



Per evitare il formarsi di questo calcare che si deposita anche nei circuiti interni, ti consigliamo di utilizzare e sostituire periodicamente il filtro addolcitore a resine Lelit 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.

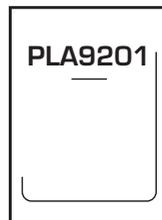
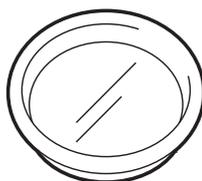
Ricordati che il filtro perde la sua efficacia dopo un certo numero di litri trattati. Come usarlo e quando sostituirlo è riportato sulla confezione del filtro stesso. Per evitare possibili danni ai componenti della macchina, INTRODURRE NEL SERBATOIO DELL'ACQUA ESCLUSIVAMENTE DECALCIFICANTI NATURALI.



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. PLA9201 - non incluso).



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

Pulizia delle macine

È noto che la granulometria del caffè macinato influenza la qualità dell'espresso in tazza.

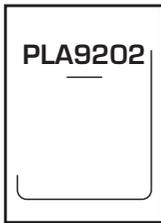
Durante la macinatura, alcune particelle di caffè si depositano tra le gole dei denti delle macine riducendo la distanza tra i dischi o tra i coni e di conseguenza anche la grandezza dei grani di polvere di caffè che fuoriesce dal macinacaffè.

Queste incrostazioni, formate da grassi e oli, a causa anche alle elevate temperature che si sviluppano tra le macine, in poco tempo irrancidiscono e creano muffe che danneggiano il caffè macinato in modo irreversibile. Diventa quindi molto importante la pulizia delle macine e della camera di macinatura eseguita con un prodotto specifico (cod. PLA9202 - non incluso),

che si presenta come una polvere formata da piccoli cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine, ad altissimo potere assorbente per oli e grassi.

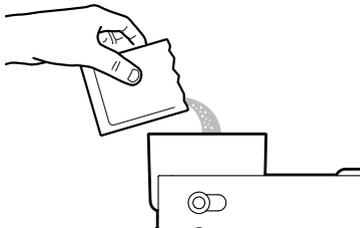
Passando tra le macine, i cristalli le ripuliscono dai depositi di caffè, assicurando un macinato privo di cattivi odori.

Eventuali residui non contengono sostanze nocive per il consumatore o dannose per il macinacaffè.



Eseguire la pulizia delle macine è semplicissimo, basta seguire i passaggi sotto riportati:

- a) Svuotare completamente la campana (2) dal caffè in grani.
- b) Azionare il macinacaffè fino ad eliminare completamente i pochi grani di caffè rimasti.
- c) Versare nella campana (2) una bustina di prodotto (PLA9202) assicurandosi che entri completamente tra le macine.



d) Azionare il macinacaffè per circa 5 secondi premendo il tasto (9 push) in modo da far passare completamente la polvere tra le macine.

e) Rimettere nella campana (2) il caffè in grani.

f) Successivamente eliminare le prime 2-3 macinature.

g) La pulizia è terminata.

Manutenzione

Consigliamo di sostituire periodicamente le macine quando si riscontra il loro logoramento.

La manutenzione deve essere effettuata solo da personale tecnico qualificato e con ricambi originali.

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.

56

① Il caffè viene erogato troppo freddo

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

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, paragrafo "Pulizia e cura".

④ LCC non si accende e la macchina non funziona

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

⑤ La macchina non eroga vapore

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

⑥ La macchina è accesa, ma non raggiunge la temperatura impostata

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

7 Il macinacaffè non macina caffè

Macine sporche	Eseguire una pulizia delle macine, vedere istruzioni paragrafo "Pulizia macine".
Le macine si toccano	Regolare il macinacaffè con una macinatura più grossa.
Macine usurate	Rivolgersi al Centro di Assistenza
Corpo estraneo che blocca le macine	Rivolgersi al Centro di Assistenza

8 Il macinacaffè si arresta a causa di un surriscaldamento del motore

Il macinino ha lavorato eccessivamente causando un surriscaldamento del motore	Attendere che il motore si raffreddi prima di riavviare il macinacaffè (da 15 a 30 minuti).
--	---

9 Allarmi visualizzati a display

L'acqua nel serbatoio è terminata.	<p>Sul display compare la seguente icona:</p>  <p>Estrai il serbatoio dalla sede (11). Riempi il serbatoio con acqua a temperatura ambiente. Riposiziona il serbatoio nella sede.</p>
La sonda di temperatura è in corto circuito, tutte le funzioni macchina sono disabilite.	<p>Sul display compare la seguente icona:</p>  <p>Rivolgersi al Centro di Assistenza.</p>
La sonda di temperatura è guasta o non collegata, tutte le funzioni macchina sono disabilite.	<p>Sul display compare la seguente icona:</p>  <p>Rivolgersi al Centro di Assistenza.</p>
Il macinino ha superato il tempo massimo di macinatura in continuo (20 secondi).	<p>Sul display compare la seguente icona:</p>  <p>Dopo un'attesa di 100 secondi il macinacaffè si ripristina automaticamente.</p>

09.

Condizioni di garanzia

Garanzia legale

58

.....
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.



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: PL82T

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

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

secondo le disposizioni delle direttive:

2014/35/UE - 2014/30/UE

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

Castegnato, 01/11/2016 - Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)



**Instruction manual code 7800028, REV 03,
dated 20/05/19 - Model PL82T**

©2018 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved

.....

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