

**Bedienungsanleitung
für die Modelle:**

DE

Pro Linie

Bianca - PL162T

Deutsch

Maßen:

29x48,5x40 cm

Nettogewicht:

26,5 kg

Spannungsversorgung:

230-240V 50-60Hz / 120V 60Hz

Leistung:

Heizelement Kaffee-Kessel

1400 W (230-240V 50-60Hz) - 1000W (120V 60 Hz)

Heizelement Dampf-Kessel

1400 W (230-240V 50-60Hz / 120V 60 Hz)

Kreiselpumpe:

150W

Fassungsvermögen Wassertank:

2,5 lt

Fassungsvermögen Kaffee-Stahlkessel:

800 ml

Fassungsvermögen Dampf-Stahlkessel:

1,5 lt



VIELEN DANK, DASS SIE UNS GEWÄHLT HABEN

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



Geben Sie die Seriennummer Ihres Produkts ein

Ordnungsnummer

Gekauft bei

Kaufdatum



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

Inhalt

Sicherheitshinweise	100
Haupteigenschaften	105
Paddle	106
LCC - Lelit Control Center	107
Ein Blick auf das Produkt	108
Gebrauchsanweisung	109
Programmierungsparameter	115
Die Kunst der Espressozubereitung	117
Reinigung und Pflege	121
Lösungen für die gängigsten Probleme	124
Garantiebedingungen	126

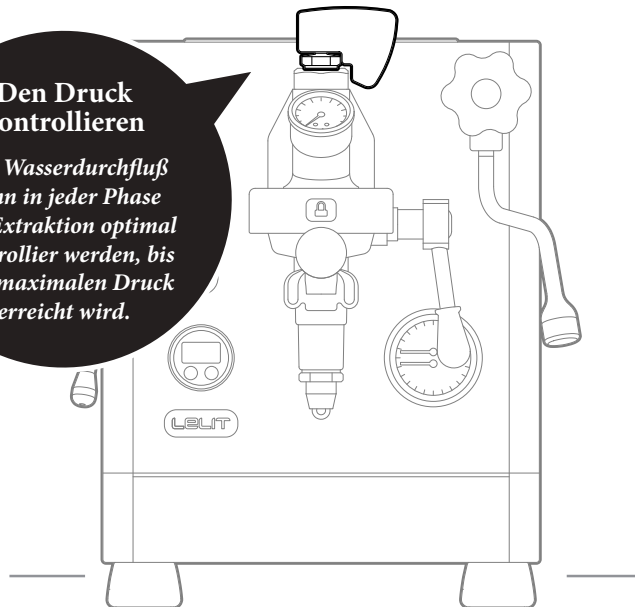
03. Paddle

Das Paddle ist die neueste Innovation, das LELIT im Bereich der semi-professionellen Maschinen zum häuslichen Gebrauch eingeführt hat.

Es ist ein Griff, montiert auf der Gruppe E61, der sich bis zum 200° drehen kann. Während der Drehung, öffnet oder schließt er allmählich den Wasserfluss in der Gruppe, indem er dem Barista die Möglichkeit gibt, jede Phase zu kontrollieren und den Kaffeezubereitung zu personalisieren. Während der Kaffeezubereitung kann man den Wasserdurchfluss variieren, bis den maximalen Druck erreicht wird. Das erlaubt, das Beste aus jeder Kaffeemischung herauszuholen und den Haupt-Geschmackserlebnissen von deftig, sauer, bitter und adstringierend nach dem Geschmack, Sensibilität und Persönlichkeit des Baristas zu führen. Mit dem Paddle bringt LELIT die Erfahrung der Espressozubereitung auf eine andere Ebene, und ermöglicht die Leistung von ausgezeichneten Ergebnissen. Der Barista kann somit die Eigenschaften jeder Kaffeesorte komplett ausnutzen, auch der wertvoller Mono-Origin-Kaffeesorten, die sich auf dieser Weise völlig ausdrücken können.

Den Druck kontrollieren

Der Wasserdurchfluß kann in jeder Phase der Extraktion optimal kontrolliert werden, bis den maximalen Druck erreicht wird.



04. LCC - Lelit Control Center

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

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

- Temperatur der Kaffeeausgabe
- Temperatur der Dampfausgabe
- Aktivieren/Deaktivieren des Dampfkessels
- Auswahl der Temperaturmaßeinheit
- Programmierbare Vorbrühensdauer
- Aktivieren/Deaktivieren der Stand-by-Funktion
- Zähler für partiellen und totalen Dosen
- Chronometer für Kaffeeausgabe

05. Ein Blick auf das Produkt

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

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Wassertankdeckel | 9. Paddle zur Wasserflussregulierung |
| 2. Drehknopf Dampfausgabe | 10. Drehknopf Heißwasserabgabe |
| 3. Manometer für Kaffeedruck | 11. Heißwasserdüse |
| 4. Hauptschalter ein/aus | 12. Kaffeeausgabeeinheit |
| 5. LCC (Lelit Control Center) | 13. Kaffeeausgabehebel |
| 6. Multidirektionale Dampfdüse | 14. Manometer Kessel/Dampf und Kaffeepumpe |
| 7. Tassenablagegitter | 15. Abnehmbare Wasserabtropfschale |
| 8. Umfangreicher Tassenwärmer | |

Was Sie in der Verpackung finden

- a. Tamper aus Stahl
- b. Kaffeemessbecher
- c. Netzkabel
- d. Blindfilter
- e. Harzfilter 70 lt
- f. Bürste für Reinigung der Kaffeeausgabeeinheit
- g. Siebträger mit Filtern für 1 und 2 Tassen, Bottomless Siebträger
- h. Support für espressotassen
- i. Tuch aus Mikrofaser
- g. Fakultative Düse für Dampfausgabe
- k. Zubehöre für die Verbindung zum Wassernetz

06. Gebrauchsanweisung

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

zunächst Erstes Einschalten

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

A Öffnen Sie die Verpackung

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

! **Achtung.** Das Gerät wiegt 26,5 kg.

B Harzfilter montieren und Wassertank füllen

B.1 Um die Luft aus dem Harzfilter zu entleeren (das kann Bedienungsprobleme verursachen), tauchen Sie den Harzfilter in einem Krug für etwa drei Minuten.

B.2 Entfernen Sie den großen Gummi-Support aus dem Wassertank und entnehmen Sie den kleinen Netzfilter aus dem Wasserfüllen-Rohr; montieren Sie achtsam und richtig das Rohr auf dem Harzfilter (e).

B.3 Fügen Sie den Harzfilter in dem Loch auf dem Gummi-Support ein.

B.4 Platzieren Sie den großen Support, zusammen mit dem Harzfilter, an seiner Stelle im Wassertank.

B.5 Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser.

B.6 Setzen Sie den Tank in den Support, mit dem Wort "FRONT" in Richtung der Maschine.

B.7 Jedes Mal, dass Sie den Tank füllen (2,5 lt), bewegen Sie den Zeiger auf den Griffen des Tanks um eine Position. Das wird Ihnen helfen, wenn es die richtige

Zeit ist, den Harzfilter zu ändern. Wenn Sie die Position Nr. 14 auf dem linken Griff erreichen, bedeutet das, dass Sie 35 lt Wasser konsumiert haben; wenn Sie die Position Nr. 28 auf dem rechten Griff erreichen, haben Sie 70 lt Wasser konsumiert.

Anmerkung. Die Maschine wurde auch für Verbindung zum Wassernetz gedacht. Für eine solche Verbindung müssen Sie sich an einem autorisierten Techniker wenden.

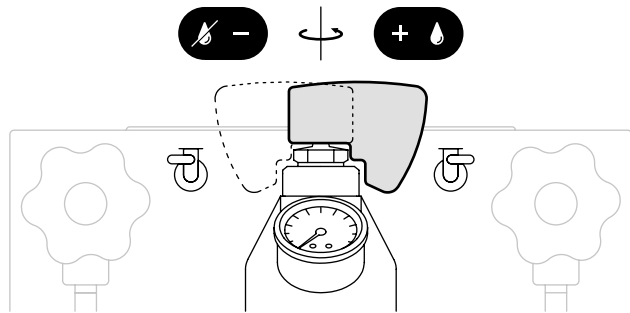
E Einschalten der Espressomaschine

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

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

C.2 Schalten Sie die Espresso-Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/aus (4) drücken. Im Display (5) wird das Logo von Lelit für etwa 2 Sekunden angezeigt, und dann wird auch das Symbol angezeigt, das den Hebel (13) nach oben zu positionieren signalisiert.

Achtung. Stellen Sie sicher, dass das Paddle (9) komplett nach rechts positioniert ist, um den Wasserpassage zu ermöglichen.



C.3 Wenn das Display (5) das Symbol für Positionieren des Hebels (13) nach oben anzeigt, bewegen Sie den Hebel komplett nach oben.

C.4 Das Display (5) zeigt ein Runterzählen von 30 Sekunden, und während dieser Zeit beginnt die Pumpe das Füllen des Kaffeeessels.

Achtung. Stellen Sie sicher, dass Wasser aus der Kaffeeausgabereinheit (12) herauskommt.

C.5 Am Ende des Runterzählens zeigt das Display das Symbol für Positionieren des Hebels (13) nach unten an.

C.6 Positionieren Sie den Hebel (13) komplett nach unten. Das wird das automatische Füllen des Dampfkessels betätigen, bis zum Erreichen des etablierten Niveau.

C.7 Auf dem Display (5) blinkt die Temperatur des Wassers im Kessel, dass bis zur programmierten Temperatur steigern wird.

C.8 Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist und im Display die Anzeige OK erscheint (etwa 25 Minuten), damit die Maschine die eingestellte Temperatur erreichen kann.

C.9 Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird die Linie verschwinden. Die Maschine ist betriebsbereit.

D Betriebsprüfung

Kaffee

D.1 Lassen Sie den Siebträger (g), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (12) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

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

Achtung. Stellen Sie sicher, dass das Paddle (9) komplett nach rechts positioniert ist, um den Wasserpassage zu ermöglichen.

D.2 Heben Sie den Kaffeeausgabehebel (13), um ungefähr einen halben Liter Wasser auslaufen zu lassen. Im Display (5) werden das Symbol des Kaffees und das Chronometer angezeigt, das die Ausgabezeit übernimmt.

D.3 Beim Erreichen der oben angegebenen Menge, wiederbringen Sie den Hebel (13) zu der anfänglichen Position, um die Wasserausgabe zu unterbrechen.

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

Heißwasser

D.4 Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (11).

D.5 Drehen Sie den Heißwassersknob (10) gegen den Uhrzeigersinn.

D.6 Sobald mindestens 1 lt Wasser aus der Düse (11) geflossen ist, drehen Sie den Knob (10) im Uhrzeigersinn, um die Funktion zu beenden.

Dampf

D.7 Richten Sie die Dampfdüse (6) auf das Tassenablagegitter (7).

D.8 Drehen Sie den Dampfausgabeknob (2) gegen den Uhrzeigersinn.

D.9 Sobald Dampf aus der Düse austritt, drehen Sie den Drehknopf (2) im Uhrzei-

gersinn, um ihn zu schließen.

zunächst Zubereitung eines Espresso

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

Anmerkung. Die Maschine ist mit einem Tassenwärmer (8) ausgestattet. Die Verwendung von warmen Tassen verbessert die geschmackliche Qualität des Espresso.

E Vorbereitung der Espressomaschine

E.1 Schalten Sie die Espressomaschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/aus (4) drücken. Im Display (5) wird kurz das Logo von Lelit angezeigt, und dann blinkt die Temperatur des Kessels.

E.2 Lassen Sie den Siebträger (g), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (12) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

E.3 Im Display des LCC (5) blinkt die Anzeige der Wassertemperatur im Kessel, die bis zum voreingestellten Wert steigern wird.

E.4 Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist, im Display die Anzeige OK erscheint, und der Druck auf dem Manometer (14) um etwa 1-1,2 bar ist (ungefähr 25 Minuten).

Achtung. Stellen Sie sicher, dass das Paddle (9) komplett nach rechts positioniert ist, um den Wasserpassage zu ermöglichen.

Anmerkung. Um einen exzellenten Kaffee zu ergeben, ist es wichtig die Harmonisierung der Temperatur der Brüheinheit mit der Temperatur des Siebträgers zu ermöglichen. Heben Sie also den Kaffeehebel (13) und lassen Sie heisses Wasser für ein Paar Sekunden herauszufließen. Wiederbringen Sie den Kaffeehebel (13) zur anfänglichen Position. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

F Kaffee entnehmen

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

F.2 Gießen Sie den gemahlene Kaffee im Filter ein.

Anmerkung. Wir empfehlen 9/11 g für eine Dose und 16/18 g für zwei Dosen. Für den Filter im Bottomless Siebträger empfehlen wir 18/20 g.

F.3 Pressen Sie den Kaffee im Filter mit Hilfe des Tampers (a) und entfernen Sie die

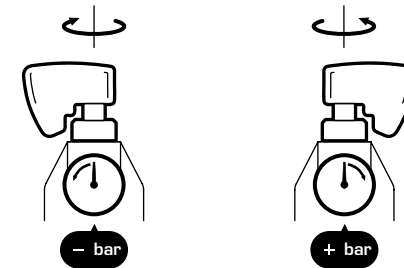
eventuellen Kaffeeresten vom Filterrand.

F.4 Lassen Sie den Siebträger (g) in der Brüheinheit (12) 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 Abstelligitter (7) unter dem Siebträger (g).

F.6 Heben Sie den Kaffeehebel (13), um mit der Ausgabe zu beginnen. Im Display (5) wird das Symbol des Kaffees und das Chronometer angezeigt, das die Ausgabedauer übernimmt.

F.7 Beim Drehen des Paddels (9) können Sie den Wasserfluss und den Druck auf dem Kaffee variieren, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten. Der Wert des Drucks wird auf dem Manometer (3) angezeigt.



F.8 Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, wiederbringen Sie den Kaffeehebel (13) zur anfänglichen Position, um die Kaffeeausgabe zu stoppen. Das Display (5) zeigt die erreichte Dauer für 2 Sekunden, das Wort „OK“ und am Ende die voreingestellte Temperatur an.

F.9 Entnehmen Sie den Siebträger (g), entfernen Sie den Kaffeesatz, und reinigen Sie ihn sorgfältig mit einem feuchten Tuch.

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

Anmerkung. Um einen guten Espresso zuzubereiten, muss das Manometer des Pumpendrucks (14) während der Ausgabe 8-10 bar erreichen.

für Experten Dampf und Heißwasser

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

G Dampf entnehmen

G.1 Öffnen Sie den Drehknopf (2) gegen den Uhrzeigersinn, wobei die Dampfdüse (6) auf das Tassenablagegitter (7) ausgerichtet sein muss, und lassen Sie die anfängliche Wassermenge ab.

G.2 Sobald Dampf austritt, schließen Sie den Drehknopf (2), positionieren Sie einen Behälter mit dem aufzuschäumenden Getränk unter die Dampfdüse (6), und öffnen Sie erneut den Drehknopf der Dampfabgabe (2).

G.3 Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (2) im Uhrzeigersinn.

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

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

Achtung. Reinigen Sie die Dampfdüse (6) am Ende einer jeden Dampfausgabe: richten Sie die Dampfdüse auf das Tassenablagegitter und lassen Sie mindestens einmal Dampf ab. Die Dampfdüse (6) mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch gründlich reinigen. Im Kapitel „Reinigung und Pflege“ finden Sie alle notwendigen Ratschläge.

H Heißwasser entnehmen

H.1 Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (11), und drehen Sie den Heißwasserknob (10) gegen den Uhrzeigersinn.

H.2 Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drehen Sie den Heißwasserknob (10) im Uhrzeigersinn, um die Funktion zu beenden.

für Experten

Einstellungen ändern LCC

Das LCC - Lelit Control Center (5) ist voreingestellt. Hier werden Sie entdecken, wie man die Einstellungen abändern kann.

I Abänderung der werkseitig eingestellten Parameter

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

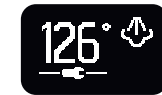
I.2 Drücken Sie die „+“ Taste, um den Parameter abzuändern. Die Parameteranzeige blinkt.

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

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

07. Programmierungsparameter**1 Temperatur im Kaffeekeessel**

Variabler Wert vom 80°C zum 115°C.

2 Temperatur im Dampfkessel


Variabler Wert vom 115°C zum 135°C.

3 Aktivieren und Deaktivieren des Dampfkessels

Stellen Sie "OFF" oder "ON" ein, um den Dampfkessel zu deaktivieren oder zu aktivieren.



Wenn der Dampfkessel deaktiviert (OFF) ist, ist der Energieverbrauch der Maschine verringert. Kaffee- und Dampfausgaben sind nicht verfügbar.

Das Display zeigt das Symbol , um zu bestätigen, dass die Maschine in "Economy"-Status ist.

4 Auswahl der Temperatureinheit, Celsius oder Fahrenheit

Beim Auswahl den Fahrenheit-Grad, zeigt das Display den Buchstaben „F“ ganz nah zum Temperaturwert

5 Programmierbares Vorbrühen

Wenn es "OFF" eingestellt wird, ist das Vorbrühen deaktiviert.



Bei der Programmierung der Vorbrühensdauer "time ON" und "time OFF", wenn Sie den Kaffeehebel (13) heben, wird die Pumpe für die "time ON"-Dauer funktionieren, um den Kaffee im Filter zu befeuchten. Wenn die "time ON"-Dauer beendet, deaktiviert sich die Pumpe für die "time OFF"-Dauer, bevor sie dann die Kaffeeausgabe startet.


Variabler Wert von 1 Sekunde zu 20 Sekunden.

Anmerkung. Für die Kaffeeausgaben mit programmierbarem Vorbrühen, empfehlen wir, das Paddle (9) komplett auf rechts zu halten, während der ganzen Vorbrühensdauer.

6 Programmierung des Stand-by Modus



Wenn die Maschine für die ganze eingestellte Stand-by Dauer nicht benutzt wird, am Ende dieser Dauer, tritt die Maschine im Sparmodus ein. Der Dampfkessel wird deaktiviert und der Kaffeeessel behält sich um eine Temperatur von 70°C.

Das Display zeigt das Symbol  je 5 Sekunden, um den Stand-by Modus zu signalisieren. Drücken Sie die Taste "-" oder "+", um den Stand-by Modus zu verlassen.

Variabler Wert von 30 bis zu 540 Minuten.

Anmerkung. Wenn es "OFF" eingestellt wird, wird die Maschine nie im Stand-by Modus eintreten.

7 Anrechnung der partiellen und totalen Dosis



Das Display zeigt die Summe der partiellen Dosis (PaR) und der totalen Dosis (ToT) an. Beim Visualisieren der Anrechnungen, ist es möglich die Summe der partiellen Dosis zu streichen, indem die Taste „+“ 5 Minuten lang gedrückt wird.

Anmerkung. Die Anrechnung der totalen Dosis kann nicht gestrichen werden.

08. 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.

Dosierungsempfehlungen:

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

Die "5 Ms"

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

1 - Miscela (Mischung)

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

2 - Macinatura (Mahlen)

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

3 - Macchina espresso (Maschine)

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

4 - Manualità (Manuelles Geschick)

Die Hälfte des Ergebnisses hängt 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 delikater

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

**Arabica**

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

Robusta

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

**Robusta**

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

Keine Kaffeesorte kann allein den idealen Espresso schaffen.

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

nur schwach wahrnehmbar. Die optimalen Parameter für seine Zubereitung sind:

9 ± 0,5 Gramm gemahlenes Kaffeepulver.

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

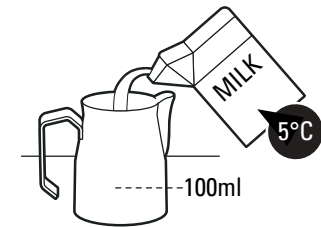
Für einen perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als einen Cappuccino. Obwohl er überall serviert und konsumiert wird, wissen in Wirklichkeit nur wenige, wie man ihn auf die perfekte Art zubereitet.

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 Dampfduse unserer Maschinen, einiger Ratschläge und ein wenig Übung werden Sie auch bald lernen, wie man einen Cappuccino zubereitet, der dem in der Bar in nichts nachsteht!

Milch und Milchkännchen

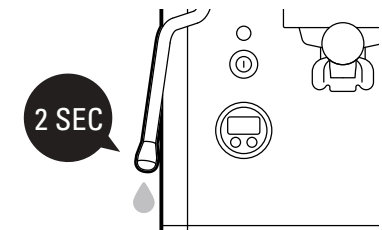
Die für einen Cappuccino benötigte Menge Milch beträgt etwa 100 ml.



Um eine glatte, cremige und leckere Creme zu erhalten, sollte man frische Vollmilch verwenden. Weil sie über 65° C nicht richtig schäumt, sollten Sie nur kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden, damit Sie mehr Zeit zum Aufschäumen haben. Die am geeignetste Kanne hingegen, ist aus Edelstahl und ist mit einem Schnabel versehen, wie jender von Lelit (Code PLA301L – PLA301M – PLA301S – nicht enthalten). Die Menge der Milch sollte die Hälfte des Kanneninhaltes niemals überschreiten.

Milch aufschäumen

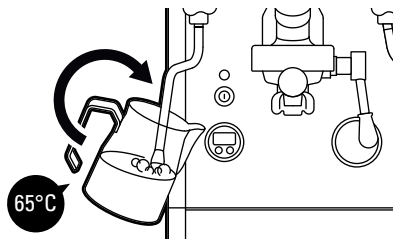
Bevor Sie das Dampfrohr benutzen, sollten Sie zwei Sekunden lang den ersten Dampf herauslassen, der immer ein wenig Kondenswasser enthält.



Tauchen Sie das Rohr so ein, dass das Ende des Dampfkolbens in der Nähe der Wand des Kännchens ist (stellen Sie sich die Aufteilung des oberen Abschnitts in vier Teilen vor und zielen Sie in eine von diesen) und etwa einen Zentimeter unter der Oberfläche der Milch. Weil das Volumen der Milch zunimmt, müssen Sie das Kännchen nach und nach senken, damit die Spitze des Rohres immer in der gleichen Tiefe bleibt. Diese Phase endet, wenn die Temperatur etwa 37°C erreicht, d.h. wenn man mit der Hand die Wärme spürt. Dafür können Sie das Thermometer verwenden (Code PLA3800 – nicht enthalten).

Die Milch bearbeiten

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

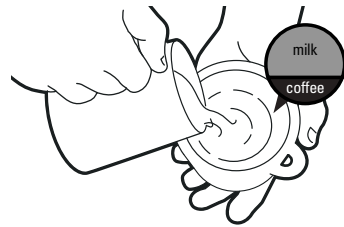


Senken Sie das Rohr tief ein und halten Sie das Kännchen schräg, um einen Wirbel zu erzeugen. Erhitzen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur, ohne 65° C zu überschreiten. Drehen Sie den Dampfstrahl aus. Bearbeiten Sie die so erhaltene Milch zunächst durch leichtes Klopfen des Kännchens auf den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



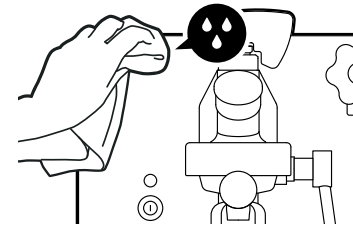
Um das Lernprogramm zu sehen, scannen Sie bitte den QR-Code.

09. Reinigung und Pflege

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

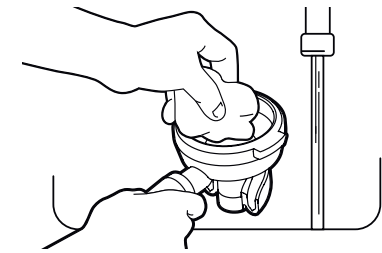
Reinigung

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 das Mikrofaser Tuch (i) 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 (f), 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 lauwarms 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 Espresso-Kaffees haben. Reinigen Sie die Außenseite des Dampfrohres mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ein wenig Dampf durch das Rohr herauskommen, um die Rückstände der Milch zu beseitigen, die den Durchtritt des Dampfes behindern könnten. Dies würde das optimale Aufschäumen der Milch sehr schwierig machen.

Entkalkung der Maschine

Der Gebrauch der Maschine erzeugt

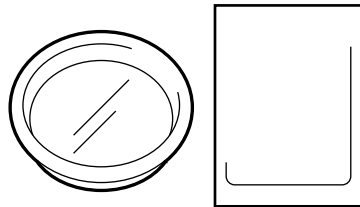
normalerweise eine natürliche Bildung von Kalkstein, die je nach Häufigkeit des Gebrauchs und der Wasserhärte mehr oder weniger schnell erfolgen kann. Kalkablagerungen verstopfen die Kanäle und verringern die Austrittstemperatur und das wirkt sich auf die Qualität der Kaffee-Extraktion aus und verringert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



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

Rückspülung

Einmal im Monat sollte man rückspülen (die Aktivteile waschen, die während der Kaffeeentnahme verwendet werden) und zwar unter Verwendung des im Lieferumfang enthaltenen Blindfilters (d) und der entsprechenden Reinigungsmitteltüten von Lelit (Code PLA9201 – nicht enthalten).



Die Durchführung ist sehr einfach, folgen Sie die unteren Anweisungen:

- Setzen Sie den mitgelieferten Blindfilter (d) in den vorgesehenen Siebträger (g).
- Füllen Sie den Blindfilter (d) mit 3/5 gr Reinigungsmittel (Code PLA9201 – nicht enthalten) ein.
- Setzen Sie den Siebträger (g) mit dem Blindfilter in die Einheit (12) ein, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

⚠ Achtung. Stellen Sie sicher, dass das

Paddle (9) komplett nach rechts positioniert ist, um den Wasserpassage zu ermöglichen.

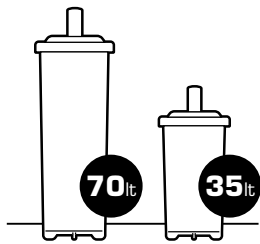
d) Heben Sie den Kaffeehebel (13) für ungefähr 10 Sekunden und dann sinken Sie ihn; warten Sie 10 Sekunden bevor Sie den Hebel (13) nochmals heben. Wiederholen Sie diese Operation 5 Mal.

e) Entnehmen Sie den Siebträger (g), heben Sie den Kaffeehebel (13), um die Brühung zu aktivieren und spülen Sie den Siebträger mit dem heißen Wasser von der Gruppe. Stoppen Sie das Brühen indem Sie den Hebel (13) nochmals sinken.

f) Mit Hilfe der Bürste (f) reinigen Sie das untere Teil der Gruppe (12), die Dichtung und den Rand der Gruppe. Reinigen Sie die Gruppe mit Hilfe eines feuchten Tuches, um die Kaffeeresten zu entfernen.

g) Für die Spülung, setzen Sie den Siebträger (g) in die Einheit (12) ein und wiederholen Sie dien Punkt d), ohne Reinigungsmittel zu benutzen.

h) Entnehmen Sie den Siebträger (g) und entfernen Sie den Blindsieb (d).



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

10. 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.

1 Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt

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

2 Der Kaffee wird zu schnell und ohne Creme ausgegeben

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

3 Der Kaffee wird nicht oder in Tropfen ausgegeben

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

4 Das LCC leuchtet nicht auf und die Maschine funktioniert nicht

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

5 Die Maschine erzeugt keinen Dampf

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

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

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

7 Warnmeldungen am Display angezeigt



Der Wassertank ist leer.

Entnehmen Sie den Tank aus seinem Sitz (1). Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser. Setzen Sie den Tank wieder ein.



Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss, alle Funktionen der Maschinen sind aus

Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Der Temperaturfühler ist defekt oder nicht angeschlossen, alle Funktionen der Maschinen sind aus

Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Die Befüllung des Kessels ist mehr als 150 Sekunden gedauert.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Der Temperaturfühler des Dampfkessels hat einen Kurzschluss, alle Funktionen des Dampfkessels sind deaktiviert. Das Display zeigt Warnmeldung 04 und konsekutiv das Symbol "Maschine betriebsbereit". Die Maschine funktioniert nur für Kaffee.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Der Temperaturfühler des Dampfkessels ist defekt oder nicht angeschlossen, alle Funktionen des Dampfkessels sind deaktiviert. Das Display zeigt Warnmeldung 05 und konsekutiv das Symbol "Maschine betriebsbereit". Die Maschine funktioniert nur für Kaffee.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.