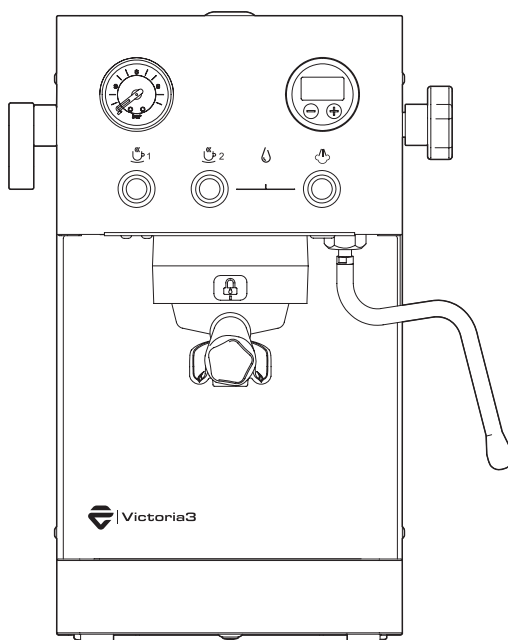




PL

Polski

Instrukcja obsługi



*	PL91T3-2Q
	220-240V 50Hz
	E+F
Powyższe informacje dotyczą wszystkich wersji: ze stali nierdzewnej i w dowolnym kolorze.	



2

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR PRODUKTU LELIT

**Zarejestruj swój produkt na stronie
care.lelit.com**

Pobranie pełnej instrukcji obsługi pozwoli na pełne wykorzystanie możliwości ekspresu **PL91T3***
Zapraszamy również do odwiedzenia kanału LELIT w serwisie YouTube w celu zapoznania się z materiałami eksperckimi, samouczkami oraz praktycznymi wskazówkami.



**Zachowaj pudełko oraz
wszystkie materiały opakowaniowe!**

Firma LELIT opracowała zewnętrzne i wewnętrzne opakowanie ekspresu w taki sposób, aby umożliwić jego ponowne wykorzystanie w przypadku konieczności przeprowadzenia konserwacji lub naprawy urządzenia.

Spis treści

1. Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	4
2. Codzienna konserwacja i czyszczenie	8
3. Cotygodniowe czyszczenie	9
4. Coroczne czyszczenie	11
5. Opis produktu	12
6. Ustawienia fabryczne	14
7. Wyposażenie	15
8. Opakowanie	16
9. Pierwsze uruchomienie	16
10. Jak zainstalować filtr zmiękczający wodę	18
11. Profil ciśnienia	19
12. Przygotowanie espresso i parzenie kawy z zastosowaniem profilowania ciśnienia	20
13. Pagaia	22
14. Espresso i kawa z dźwignią Pagaia	24
15. Para i gorąca woda	25
16. Tryb rezerwy	27
17. Tryb czuwania	27
18. LCC - LELIT Control Center	28
19. Zapobieganie osadzaniu się kamienia	34
20. Warunki gwarancji	34

**UWAGA:**

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

4

Ostrzeżenia – Przed użyciem prosimy o uważne zapoznanie się z treścią.

Niniejszy ekspres ciśnieniowy jest przeznaczony do przygotowywania kawy; urządzenie zostało wyposażone w dyszę do wypuszczania pary i/lub gorącej wody. Elementy sterujące na panelu przednim zostały oznaczone czytelnymi i intuicyjnymi symbolami. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie nadaje się do ciągłego użytku profesjonalnego. Poziom hałasu emitowanego przez urządzenie nie przekracza 70 dB (A).

W trosce o stały rozwój i poprawę wydajności urządzenia, dane oraz ilustracje mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Zastosowane symbole

Bezwzględnie należy przestrzegać poniższych ostrzeżeń i symboli:



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Niezastosowanie się do zaleceń może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym, stanowiącego zagrożenie dla życia.



Niebezpieczeństwo poparzenia.

Niezastosowanie się do zaleceń może spowodować poważne oparzenia ciała.



Przestroga. Niezastosowanie się do zaleceń może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.



Ważna informacja. Ten symbol wskazuje na ważne wskazówki i informacje dla użytkownika.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



Ogólne ostrzeżenia

Niniejsza instrukcja stanowi integralną i nieodłączną część produktu. Należy uważnie przeczytać wszystkie te ostrzeżenia, ponieważ zawierają istotne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji. Instrukcję należy zachować do późniejszego wglądu.

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zapewniono im nadzór lub udzielono instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia, a osoby te rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie oraz konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w podobnych miejscach, takich jak: zaplecza kuchenne w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa agroturystyczne; przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania; w pensjonatach typu bed and breakfast.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania kawy espresso, przyrządzania gorących napojów przy użyciu dysz gorącej wody lub pary oraz do podgrzewania filiżanek.
- Przechowuj materiały opakowaniowe (foliowe torby, styropian itp.) poza zasięgiem dzieci.
- Każde użycie inne niż opisane powyżej jest nieprawidłowe i może być niebezpieczne; producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Urządzenie nie może być pozostawiane bez nadzoru ani używane na zewnątrz.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie ani czyścić strumieniem wody.
- Urządzenie nie może być wystawiane na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, mróz).
- W przypadku przechowywania urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura może spaść poniżej zera, należy opróżnić zbiornik oraz przewody doprowadzające wodę.
- Wszelkie elementy opakowania (torby plastikowe, styropian itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za użycie nieautoryzowanych części

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

zamiennych i/lub akcesoriów.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za naprawy wykonane poza autoryzowanymi punktami serwisowymi.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za skutki ingerencji w jakiegokolwiek elementu urządzenia. We wszystkich powyższych przypadkach gwarancja zostaje unieważniona.



Podstawowe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Podobnie jak w przypadku wszystkich urządzeń elektrycznych, nie można wykluczyć ryzyka porażenia prądem, dlatego należy ściśle przestrzegać poniższych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

- Aby uniknąć zalanía złącza, nigdy nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
- Należy zawsze w pierwszej kolejności podłączyć wtyczkę do urządzenia, a dopiero następnie umieścić przewód zasilający w gnieździe sieciowym.
- W celu odłączenia urządzenia ustawić wszystkie elementy sterujące w pozycji „OFF” (wyłączone), a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- W przypadku awarii lub usterki nie podejmować prób naprawy. Wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę i skontaktować się z serwisem.
- W przypadku uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego nie należy używać urządzenia. Wymiany tych elementów może dokonać wyłącznie Serwis.
- Odłączyć urządzenie od gniazda sieciowego, gdy nie jest ono używane.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zewnętrznych powierzchni urządzenia, zakładania lub zdejmowania części należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda i pozostawić do ostygnięcia.
- W celu zminimalizowania ryzyka obrażeń wskazane jest ułożenie przewodu zasilającego w taki sposób, aby nie zwisał on z krawędzi blatu lub stołu. Zapobiega to przypadkowemu pociągnięciu go przez dzieci lub stwarzaniu ryzyka potknięcia.
- Przewód zasilający nie powinien stykać się z gorącymi powierzchniami.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- Stosowanie akcesoriów i elementów wyposażenia, które nie są zalecane przez producenta, stwarza ryzyko wybuchu pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub odniesienia

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

obrażeń ciała.

- Nie umieszczać urządzenia na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych, w ich bezpośrednim sąsiedztwie, a także w nagrzanym piekarniku.
- Przed włączeniem upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia oraz że instalacja elektryczna jest prawidłowo uziemiona.
- Nie manipulować przy urządzeniu. W razie problemów skontaktować się z autoryzowanym technikiem lub najbliższym punktem serwisowym.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani stopami.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Wymagane jest zapewnienie stałego i swobodnego dostępu do gniazda elektrycznego, co umożliwi sprawne odłączenie wtyczki w razie konieczności.
- Podczas odłączania urządzenia zawsze chwytać za wtyczkę. Nigdy nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający, ponieważ może to prowadzić do jego uszkodzenia.
- Aby uniknąć ryzyka wywołania pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała, zabrania się zanurzania przewodu oraz wtyczki w wodzie lub innych cieczach.



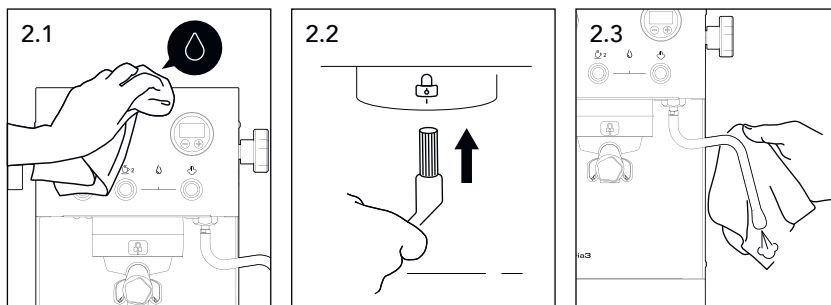
Ostrzeżenie przed ryzykiem poparzenia

Urządzenie wytwarza gorącą wodę i parę, dlatego należy ściśle przestrzegać poniższych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

- Ostrzeżenie: nagrzane elementy pozostają gorące także po wyłączeniu ekspresu.
- Unikać kontaktu ze strumieniem wody lub pary.
- Po włączeniu urządzenia nie dotykać płyty podgrzewającej filiżanki ze względu na jej wysoką temperaturę.
- Nigdy nie kierować strumienia pary ani wody w stronę użytkownika.
- Zachować szczególną ostrożność podczas kontaktu z dyszą pary.
- Nigdy nie wyjmować kolby w trakcie pracy urządzenia.
- Elementy oznaczone etykietą „CAUTION HOT”/  osiągają bardzo wysoką temperaturę, dlatego ich obsługa wymaga zachowania szczególnej ostrożności.

ZACHOWAĆ INSTRUKCJE DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚĆ

2. Codzienna konserwacja i czyszczenie



Ważna informacja. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zachęcamy do korzystania z zestawu PLA9101 (sprzedawanego oddzielnie). W jego skład wchodzi ściereczka z mikrofibry z haftowanym logo LELIT, pędzel z naturalnego włosia oraz szczoteczka z nylonowym włosiem.

Przed przystąpieniem do czynności należy odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego oraz odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia. Nie używać środków ściernych i nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Czyszczenie ogólne. Do czyszczenia obudowy urządzenia zaleca się użycie miękkiej ściereczki, najlepiej z mikrofibry, zwilżonej wodą z kranu (Rys. 2.1).

Uwaga. Elementy drewniane są wyjątkowo delikatne i podatne na uszkodzenia, co wymaga zachowania szczególnej ostrożności podczas ich eksploatacji. Niezbędne jest zabezpieczenie ich przed bezpośrednim kontaktem z bieżącą wodą, wrzątkiem oraz parą, a także każdorazowe i dokładne osuszanie powierzchni.

Czyszczenie grupy kawowej. Po każdym parzeniu wskazane jest opróżnienie filtra, umycie kolby (G) oraz właściwego sitka pod bieżącą wodą, a także usunięcie pozostałości kawy z uszczelki grupy przy użyciu szczoteczki LELIT (I) (Rys. 2.2).

Czyszczenie dyszy pary / gorącej wody. Po spienieniu mleka należy wyczyścić dyszę pary / gorącej wody (14) miękką ściereczką oraz wypuścić niewielką ilość pary w celu usunięcia wszelkich pozostałości mleka z otworów dyszy (Rys. 2.3).

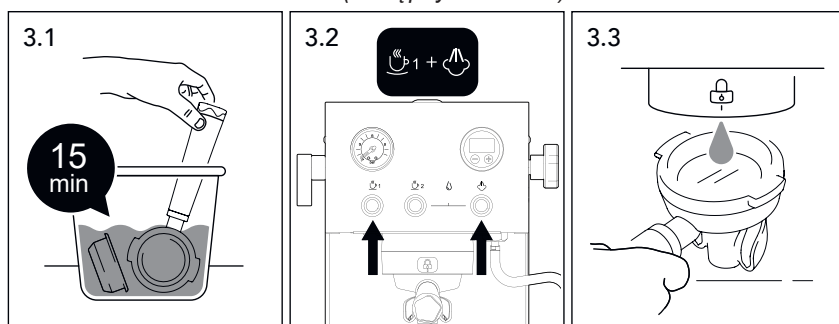
Czyszczenie tacki ociekowej. Tackę ociekową (16) należy myć ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu. Pozwala to na skuteczne usunięcie osadów z kawy oraz zapobiega powstawaniu pleśni. Wskazane jest codzienne czyszczenie urządzenia w celu uniknięcia powstawania nieprzyjemnych zapachów oraz rozwoju bakterii.

3. Cotygodniowe czyszczenie

W celu utrzymania najwyższej wydajności ekspresu oraz zapewnienia doskonałego smaku kawy, wskazane jest cotygodniowe czyszczenie urządzenia.

Ważna informacja. W zestawie startowym znajdują się detergenty (F) przeznaczone do przeprowadzenia pierwszego cyklu czyszczenia urządzenia. W ramach dalszej eksploatacji zaleca się stosowanie dedykowanych zestawów LELIT PLA9201 oraz PLA9203 (dostępnych osobno).

9



Uwaga. Sitek i kolby nie wolno myć w zmywarce.

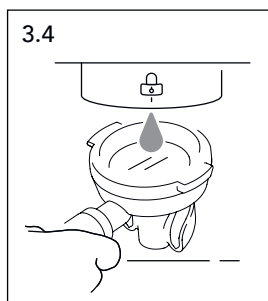
Czyszczenie sitek i kolby. Zaleca się czyszczenie kolby w celu wyeliminowania olejków kawowych, które mogą negatywnie wpływać na smak przygotowywanych napojów. Umieścić pusty dzbanek pod dyszą pary / gorącej wody (14). Naciśnąć jednocześnie przycisk parzenia kawy 2 (6) oraz przycisk wydawania pary (7), a następnie obrócić pokrętko pary / gorącej wody (13) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby nalać do dzbanka około 1 l wody. Po zakończeniu zamknąć pokrętko pary / gorącej wody (13) i ponownie nacisnąć dowolny przycisk (5, 6 lub 7), aby zatrzymać funkcję.

Kolbę (G) oraz używane sitka umieścić w dzbanku, zwracając przy tym szczególną uwagę, aby nie zanurzać rękojeści kolby (Rys. 3.1). Rozpuścić w naczyniu 2 saszetki detergentu w proszku (F lub PLA9201). Po upływie 15 minut opróżnić dzbanek i dokładne wypłukać kolbę (G) i sitka pod obfitą ilością bieżącej wody.

Czyszczenie wsteczne. (Czas trwania: ok. 15 min). Przed rozpoczęciem procedury opróżnić tackę ociekową (16) i ponownie zamontować ją w urządzeniu. Następnie napełnić zbiornik (2) wodą pitną o temperaturze pokojowej do zaznaczonego poziomu maksymalnego. W kolbie (G) należy umieścić ślepe sitko (C), a następnie wsypać do niej 1 saszetkę detergentu w proszku (F lub PLA9201). Zamocować kolbę w grupie kawowej (9), przesuwając ją do momentu, aż rękojeść znajdzie się w jednej linii z symbolem kłódki widocznym na obudowie grupy. Naciśnąć jednocześnie przycisk

parzenia kawy 1 (5) oraz przycisk wydawania pary (7) (Rys. 3.2) powoduje automatyczne rozpoczęcie procedury.

Podczas trwania procedury wyświetlacz LCC (12) pokazuje symbol dwóch kropeł oraz symbol zegara (Rys. 3.3). Urządzenie wykonuje automatyczne cykle czyszczenia. Podczas wykonywania procedury przyciski 5 i 7 będą migać. Po zakończeniu pierwszego cyklu czyszczenia wyświetlacz LCC powraca do ekranu głównego wskazującego wartość 93°C, a diody LED trzech przycisków (5, 6 i 7) świecą światłem ciągłym.



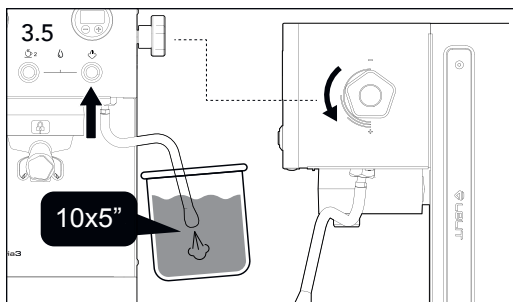
Wyjąć kolbę (G) z grupy kawowej, a następnie wypłukać ją gorącą wodą pobraną bezpośrednio z grupy (Rys. 3.4).

Ponownie zamocować kolbę w grupie kawowej z założonym pustym ślepym sitkiem. Opróżnić tackę ociekową, ponownie ją osadzić, a następnie powtórnie nacisnąć jednocześnie przyciski (5) i (7) w celu uruchomienia kolejnego cyklu czyszczenia.

Po zakończeniu procesu wyświetlacz powraca do ekranu głównego, a diody LED wszystkich trzech przycisków świecą światłem ciągłym. Wyjąć kolbę z grupy kawowej i usunąć z niej filtr ślepy (C). Ponownie opróżnić tackę ociekową, a następnie dokładnie wypłukać pod bieżącą wodą metalową część kolby (z wyłączeniem rękojeści) oraz sitko. Umieścić puste sitko na 2 filiżanki kawy (A) w kolbie i zablokować ją z powrotem w grupie kawowej.

Urządzenie jest teraz gotowe do przygotowania kolejnej kawy.

⚠ Uwaga. Ewentualne rozpryski wody podczas procesu płukania wstecznego natychmiast usunąć z obudowy urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni.



Czyszczenie dyszy pary.

Aktywować funkcję pary i zaczekać, aż ekspres zasygnalizuje gotowość do pracy. Napełnić dzbanek 500 ml zimnej wody, dodać zawartość 1 butelki detergentu w płynie (F lub PLA9203) i zanurzyć dyszę pary / gorącej wody (14) w tak przygotowanym

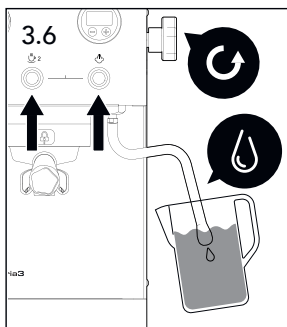
roztworze. Nacisnąć przycisk wydawania pary (7), otworzyć pokrętko pary / gorącej wody (13) i wypuszczać parę przez około 5 sekund. Przerwać czynność i odczekać 5 sekund. Powtórzyć czynność 10 razy (Rys. 3.5).

Powtórzyć całą procedurę, używając 1 l świeżej wody, aby dokładnie wypłukać

dyszę pary / gorącej wody (14).

Czyszczenie zbiornika na wodę. Czyszczenie zbiornika na wodę (2) pozwoli usunąć nagromadzony osad wapienny. Używanie świeżej wody oraz jej regularna wymiana zapobiega rozwojowi drobnoustrojów, zapewniając odpowiednią higienę i pozwalając na zachowanie optymalnego smaku kawy. W przypadku dłuższego postoju urządzenia należy opróżnić i osuszyć zbiornik. Zdjąć pokrywę zbiornika (1), wyjąć zbiornik i umyć go ręcznie wodą z neutralnym detergentem, używając pionowej szczotki i starając się wyczyścić całą jego powierzchnię. Na koniec dokładnie wypłukać. Napełnić zbiornik świeżą wodą. Przed ponownym umieszczeniem zbiornika w obudowie upewnić się, że jego powierzchnie zewnętrzne są całkowicie suche.

11



Płukanie bojlera (jeśli urządzenie nie było używane przez co najmniej tydzień)

Napełnić zbiornik świeżą wodą. Umieścić dzbanek o pojemności 1 litra pod dyszą pary / gorącej wody (14). Naciśnąć jednocześnie przycisk parzenia kawy 2 (6) oraz przycisk wydawania pary (7), a następnie obrócić pokrętko pary / gorącej wody (13) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby nalać wodę do dzbanka. Podczas wydawania gorącej wody kontrolki przycisków (6 i 7) migają, a na wyświetlaczu widoczna jest ikona kranu z płynącą wodą (Rys. 3.6). Urządzenie zatrzyma się automatycznie po upływie ustawionego czasu. Po zakończeniu procesu obrócić pokrętko pary / gorącej wody (13) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby wyłączyć funkcję. Wyświetlacz LCC pokazuje pasek postępu oraz migającą wartość temperatury, która stopniowo wzrasta do 93°C, wskazując aktualną temperaturę wody w bojlerze. Po osiągnięciu przez bojler

odpowiedniej temperatury roboczej na wyświetlaczu LCC pojawi się . Pompa emituje krótkie wibracje.

Następnie wyświetlacz powraca do , a diody LED przycisków (5, 6, 7) świecą światłem ciągłym.

4. Coroczne czyszczenie

Regularna konserwacja urządzenia jest niezbędna, aby zapewnić prawidłowe działanie, długą żywotność oraz stałą wydajność.

Równie ważny jest profil wody stosowanej w ekspresie, ponieważ wpływa on bezpośrednio zarówno na efekt w filiżance, jak i na wydajność urządzenia w czasie. Firma LELIT uznaje profil wody o następujących parametrach chemicznych za odpowiedni do stosowania w swoich urządzeniach.

Idealna woda powinna posiadać następujące parametry:

Chlor (ppm Cl2): 0

pH: 6,5 – 7,5

Twardość ogólna (ppm CaCO_3): 0 – 110

Twardość węglanowa (ppm CaCO_3): 40 – 75

Chlorki (ppm Cl^-): < 30

Siarczany (ppm SO_4): < 50

12

Odkamienianie układu hydraulicznego urządzenia należy przeprowadzać mniej więcej raz w roku, aby zachować długotrwałą niezawodność i stałą wydajność. Częstotliwość odkamieniania może się różnić w zależności od twardości wody i intensywności użytkowania; w związku z tym zdecydowanie zaleca się przeprowadzanie okresowych kontroli.

Przed przystąpieniem do odkamieniania sprzedawca lub wykwalifikowany technik musi ocenić ogólny stan urządzenia.

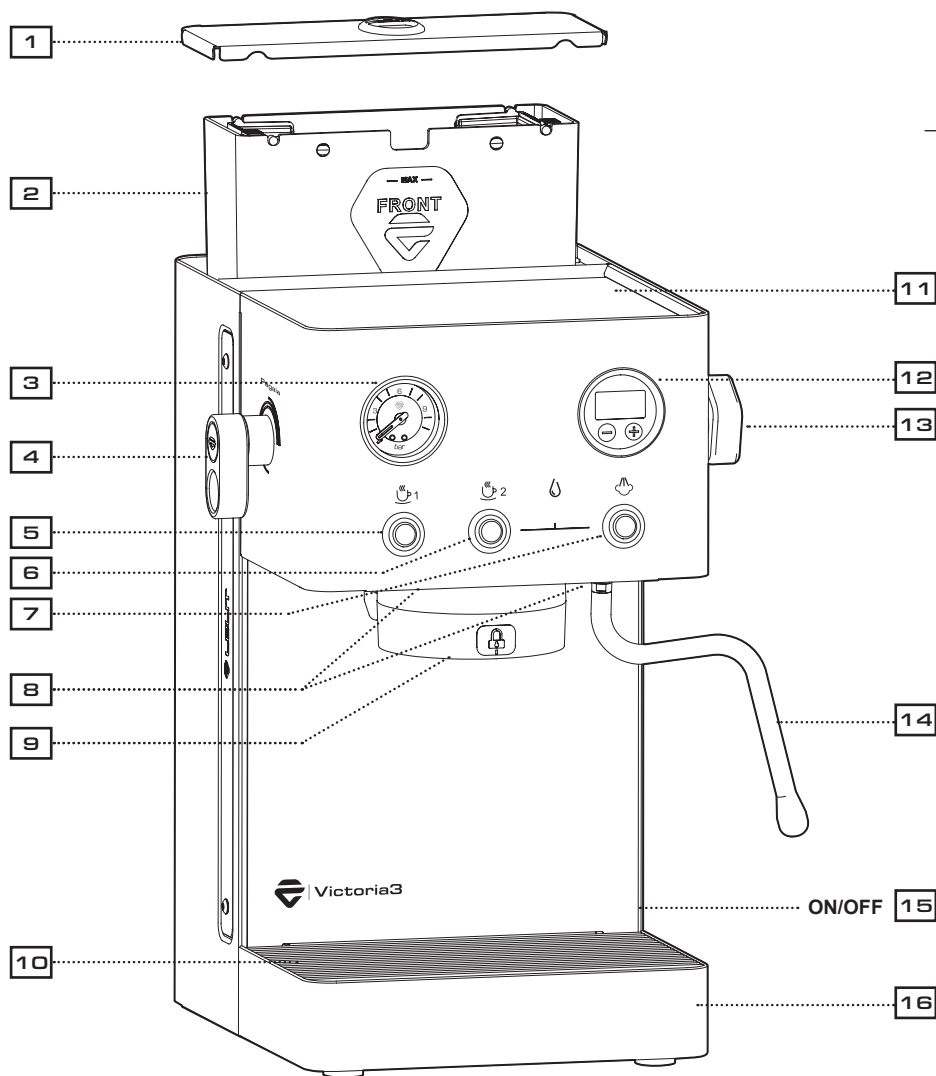
Odkamienianie musi być zawsze przeprowadzane przez wyspecjalizowanego technika. Nieprawidłowe procedury lub stosowanie niezalecanych produktów mogą spowodować poważne uszkodzenia komponentów wewnętrznych, takich jak bojler, zawory, uszczelki, czujniki i grupa kawowa.

Podczas corocznej konserwacji ważne jest również sprawdzenie wszystkich części ruchomych, takich jak Pagaia, kolba, grupa kawowa oraz dysze pary i gorącej wody, ponieważ komponenty te podlegają naturalnemu zużyciu w miarę upływu czasu. W razie potrzeby należy je wymienić lub oddać do serwisu, aby zachować optymalną wydajność.

5. Opis produktu

- | | |
|--|--|
| 1. Pokrywa zbiornika na wodę | 9. Głowica grupy kawowej |
| 2. Zbiornik na wodę (pojemność: 2,5 l) | 10. Kratka tacki ociekowej |
| 3. Podświetlany manometr ciśnienia parzenia kawy | 11. Podgrzewacz filiżanek |
| 4. Pagaia | 12. Wyświetlacz LCC |
| 5. Przycisk parzenia kawy 1 (z profilem ciśnienia) | 13. Pokrętko wydawania pary / gorącej wody |
| 6. Przycisk parzenia kawy 2 (z profilem ciśnienia) | 14. Dysza pary / gorącej wody wielokierunkowa, izolowana |
| 7. Przycisk wydawania pary | 15. Włącznik/Wyłącznik ON/OFF |
| 8. Podświetlenie LED grupy kawowej | 16. Wyjmowana tacka ociekowa |

RYS. 5



Przedstawione dane i obrazy mogą ulec zmianie bez powiadomienia w celu poprawy wydajności urządzenia.

6. Ustawienia fabryczne



Tryb czuwania:
WŁ.



Automatyczny czas parzenia
(zaprogramowany czas
ekstrakcji dla przycisku
parzenia kawy 1 oraz
przycisku parzenia kawy 2):
ON, czas domyślny: 60 sekund



Filtr zmiękczający wodę:
Nie zamontowano



Profil ciśnienia przycisku 1:
W celu uzyskania
szczegółowych informacji należy
zapoznać się z rozdziałem 11.



Temperatura kawy:
93°C



Profil ciśnienia przycisku 2:
W celu uzyskania
szczegółowych informacji należy
zapoznać się z rozdziałem 11.



**Temperatura gorącej
wody:**
93°C



Automatyczne płukanie:
2 sek



Temperatura pary:
140°C

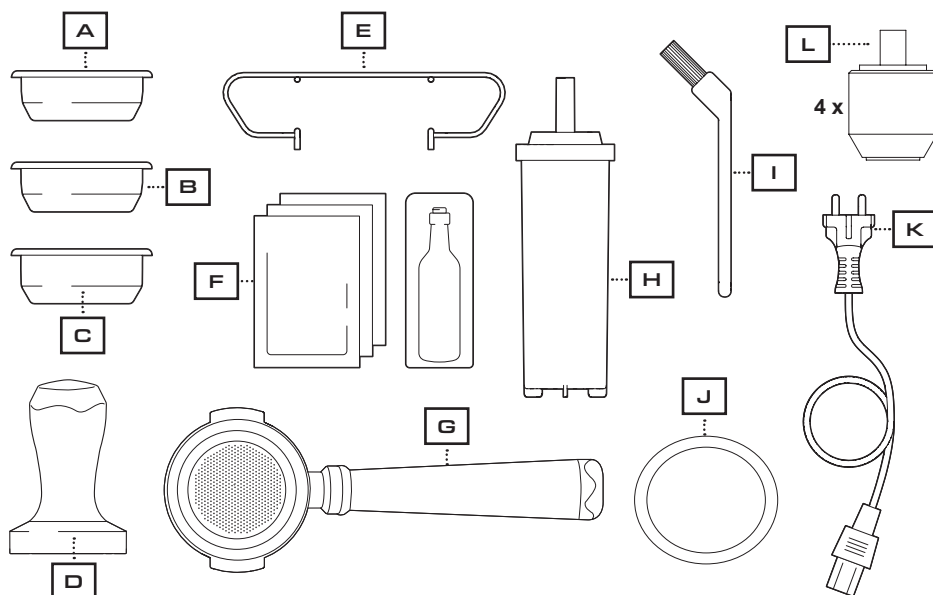
Szybkie nagrzewanie: ok. 10 min

Aby korzystać z urządzenia z innymi ustawieniami, należy pobrać **pełną instrukcję obsługi**. Pełna instrukcja obsługi zawiera informacje na temat ustawiania innych profili pracy.

7. Wyposażenie

- | | |
|--|--|
| A. Sitko na 2 filiżanki kawy (14–18 g) | G. Kolba kompletna z sitkiem na 1 filiżankę kawy (9–11 g) |
| B. Sitko na 2 filiżanki kawy (18–21 g) | H. Filtr zmiękczający wodę LELIT 70 l |
| C. Ślepe sitko do płukania wstecznego | I. Szczotka do czyszczenia grupy kawowej |
| D. Tamper | J. Zapasowa uszczelka grupy kawowej |
| E. Podstawa pod filiżanki espresso | K. Przewód zasilający |
| F. Zestaw do pierwszego czyszczenia (zawierający 3 saszetki z detergentem w proszku oraz 1 butelkę płynu o pojemności jednej dawki) | L. Zestaw wysokich nóżek (pudełko zawierające instrukcję łatwego montażu) |

15



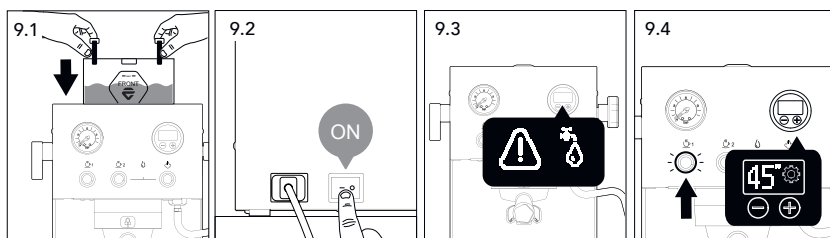
Odkryj wszystkie akcesoria i narzędzia niezbędne, aby zostać prawdziwym baristą.

Odwiedź naszą stronę internetową LELIT.COM

8. Opakowanie

Opakowanie ekspresu do kawy zostało zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby nadawało się do ponownego użycia. Należy zachować oryginalne pudełko oraz wszystkie elementy opakowania na wypadek konieczności odesłania urządzenia do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu w celu wykonania rutynowej konserwacji lub naprawy.

9. Pierwsze uruchomienie



Ostrożnie rozpakować urządzenie.

Ważna informacja. Produkt jest dostarczany z zestawem wysokich nóżek (L), które mogą zastąpić standardowe gumowe nóżki w celu podwyższenia urządzenia. W przypadku decyzji o montażu upewnić się, że zachowano odpowiedni odstęp pionowy, oraz postępować zgodnie z instrukcją montażu dołączonej do zestawu.

Umieścić urządzenie na stabilnej, płaskiej i wodoodpornej powierzchni (na wypadek rozlania wody lub wycieku) oraz upewnić się, że ekspres stoi stabilnie.

Wyjąć zbiornik na wodę (2) z ekspresu i dokładnie wypłukać go zimną wodą. Następnie napełnić go wodą pitną o temperaturze pokojowej do wskazanego poziomu maksymalnego i umieścić w gnieździe tak, aby oznaczenie „FRONT” było skierowane do przodu. (Rys. 9.1).

Wyjąć przewód zasilający (K) z pudełka z wyposażeniem, aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, a następnie włączyć ekspres, naciskając włącznik/wyłącznik ON/OFF (15) znajdujący się z tyłu urządzenia (Rys. 9.2).

Podczas uruchamiania dioda LED na przycisku wydawania pary (7) mignie 5 razy, wskazując na aktywny tryb czuwania.

Wyświetlacz LCC (12) zaświeci się, pokazując logo LELIT, a następnie symbol PL91T3C oraz wersję oprogramowania.

Po prawidłowym napełnieniu i osadzeniu zbiornika na wodę (2), urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia procesu napełniania układu hydraulicznego.

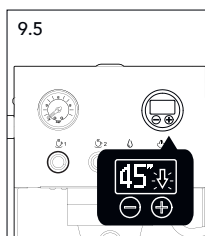
Ważna informacja. Jeśli zbiornik na wodę (2) nie zostanie prawidłowo osadzony w gnieździe lub jest pusty, na wyświetlaczu LCC pojawi się symbol „braku wody” (Rys. 9.3).

Przycisk parzenia kawy 1 (5) zacznie migać, sygnalizując konieczność napełnienia bojlera. Na wyświetlaczu pojawi się czas 45” obok ikony koła zębatego (Rys. 9.4). Naciśnięcie przycisku parzenia kawy 1 (5) uruchamia proces automatycznego napełniania:

- Przycisk parzenia kawy 1 miga do momentu, aż odliczanie na wyświetlaczu osiągnie zero.
- Pompa zostaje uruchomiona.
- Wyświetlacz LCC (12) pokazuje odliczanie wskazujące pozostały czas w sekundach.

Ważna informacja. Jeśli proces napełniania zostanie przerwany przez naciśnięcie przycisku parzenia kawy 1 (5), odliczanie na wyświetlaczu LCC zostanie wstrzymane, a dioda LED przycisku parzenia kawy 1 zacznie migać. Aby wznowić proces napełniania, należy ponownie nacisnąć przycisk parzenia kawy 1 (5).

Jeśli urządzenie zostanie wyłączone w trakcie procedury napełniania bojlera, przerwany cykl napełniania nie będzie mógł zostać wznowiony. Po ponownym włączeniu ekspresu przycisk parzenia kawy 1 (5) zacznie migać. Przed rozpoczęciem nowego cyklu napełniania opróżnić tackę ociekową (16), aby zapobiec ewentualnemu przelaniu wody. Następnie nacisnąć przycisk parzenia kawy 1 (5), aby ponownie rozpocząć 45-sekundowe odliczanie.



Podczas odliczania z grupy kawowej wypływa niewielka ilość wody. Po osiągnięciu zera proces napełniania zostanie zakończony.

Na tym etapie przycisk parzenia kawy 1 (5) świeci światłem ciągłym. Na wyświetlaczu pojawia się wartość 45” oraz migająca strzałka nad przyciskiem „+” (Rys. 9.5). Nacisnąć przycisk „+” na wyświetlaczu, aby rozpocząć etap nagrzewania.

Ważna informacja. Jeśli na wyświetlaczu widoczna jest migająca strzałka nad przyciskiem „+”, a podczas poprzedniego 45-sekundowego cyklu napełniania z grupy kawowej nie wypłynęła woda, ponownie nacisnąć przycisk parzenia kawy 1 (5), aby od nowa rozpocząć proces napełniania.

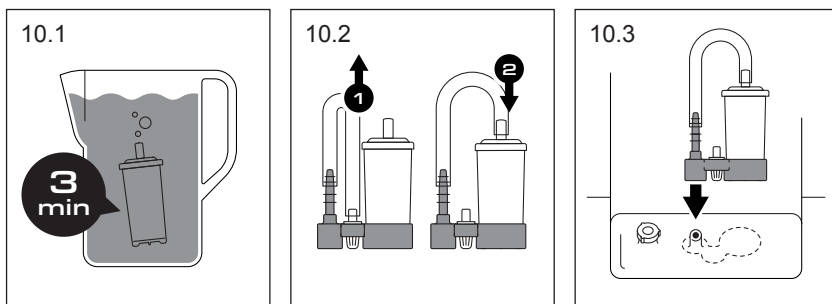
Wyświetlacz LCC pokazuje pasek postępu oraz migającą wartość temperatury, która stopniowo wzrasta do 93°C, wskazując aktualną temperaturę wody w bojlerze. Na tym etapie przyciski (5, 6, 7) świecą światłem ciągłym. Pełna kropka po prawej stronie wyświetlacza LCC oznacza, że grzałka bojlera jest włączona.

Po osiągnięciu przez bojler odpowiedniej temperatury roboczej na wyświetlaczu LCC pojawi się . Pompa emituje krótkie wibracje.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol , a diody LED przycisków (5, 6, 7) zaczną świecić światłem ciągłym. Sygnalizuje to, że urządzenie jest gotowe do użycia.

18

10. Jak zainstalować filtr zmiękczający wodę



Przed zamontowaniem filtra zmiękczającego wodę (H) w zbiorniku (2) należy zanurzyć go w dzbanku pełnym wody na około 3 minuty, aby usunąć z jego wnętrza powietrze, które mogłoby spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia (Rys. 10.1).

Wyjąć zbiornik na wodę (2) i zdjąć gumową podkładkę znajdującą się na dnie zbiornika. Włożyć filtr zmiękczający wodę (H) w większy otwór gumowej podkładki, zdjąć wężyk zasysający z małego plastikowego filtra i zamocować go na króćcu filtra zmiękczającego (H) (Rys. 10.2).

Umieścić podkładkę w jej gnieździe na dnie zbiornika (Rys. 10.3), napęłnić zbiornik (2) wodą pitną i ponownie osadzić go na swoim miejscu.

1 1. Profil ciśnienia

Model Victoria3 posiada funkcję automatycznego profilowania ciśnienia, co pozwala na automatyczną zmianę ciśnienia ekstrakcji podczas procesu parzenia kawy. Urządzenie oferuje dwa zaprogramowane profile ekstrakcji, z których każdy jest podzielony na pięć programowalnych, następujących po sobie kroków, określających ciśnienie parzenia oraz czas trwania każdego z nich. Podczas ekstrakcji urządzenie automatycznie wykonuje te kroki sekwencyjnie, nie wymagając żadnych dalszych działań po naciśnięciu wybranego przycisku.

Przycisk parzenia kawy 1 [5]

Profil „Lever Shot” (profil tradycyjny)

Profil ten symuluje krzywą ekstrakcji ekspresu dżwigniowego: krótkie parzenie wstępne, a następnie profil o stopniowo malejącym ciśnieniu.

Efektem w filiżance jest bardziej intensywne espresso o pełnym body, z wyraźniejszą i bardziej zarysowaną goryczką. Wyświetlacz pokazuje wartości wymienione poniżej; wskazany czas jest wyrażony w sekundach:

Krok	Ciśnienie	Czas trwania etapu
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* Czas trwania kroku 5 nie jest stały i dlatego nie jest wyświetlany, ponieważ jest on zmienny i zarządzany dynamicznie przez urządzenie. Zależy on od czasu trwania kroków 1-4 (ustawienie fabryczne: po 10 sekund każdy) oraz od ustawionego automatycznego czasu parzenia (ustawienie fabryczne: 60 sekund). Krok 5 trwa przez pozostały czas wymagany do osiągnięcia zaprogramowanego licznika czasu parzenia (20 sekund przy ustawieniach fabrycznych).

Przycisk parzenia kawy 2 [6]

Profil „Modern Shot” (profil współczesny)

Profil ten charakteryzuje się łagodnym parzeniem wstępnym pod niskim ciśnieniem, po którym następuje szczyt ciśnienia i jego kontrolowany spadek. Efektem w filiżance jest słodsze, bardziej zrównoważone espresso o wzmocnionym aromacie. Wyświetlacz pokazuje wartości wymienione poniżej; wskazany czas jest wyrażony w sekundach:

Krok	Ciśnienie	Czas trwania etapu
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* Czas trwania kroku 5 nie jest stały i dlatego nie jest wyświetlany, ponieważ jest on zmienny i zarządzany dynamicznie przez urządzenie. Zależy on od czasu trwania kroków 1-4 (ustawienie fabryczne: po 10 sekund każdy) oraz od ustawionego automatycznego czasu parzenia (ustawienie fabryczne: 60 sekund). Krok 5 trwa przez pozostały czas wymagany do osiągnięcia zaprogramowanego licznika czasu parzenia (20 sekund przy ustawieniach fabrycznych).

Parzenie kawy z profilem ciśnienia można przerwać na trzy sposoby:

- Automatycznie, po osiągnięciu ustawionego automatycznego czasu parzenia (ustawienie fabryczne: 60 sekund), ponieważ licznik ten ma priorytet i kontroluje czas parzenia zawsze, gdy jest włączony.
- Ręcznie, poprzez ponowne naciśnięcie przycisku wydawania kawy w dowolnym momencie.
- Po upływie maksymalnego limitu czasu, jeśli funkcja automatycznego czasu parzenia jest wyłączona: w takim przypadku maksymalny programowalny czas ekstrakcji wynosi 299 sekund ze względów bezpieczeństwa.

Ważna informacja. Każdy profil ciśnienia wymaga odpowiedniego ustawienia stopnia zmielenia kawy. Nie istnieje jeden stopień zmielenia odpowiedni dla wszystkich profili. Przy zmianie profilu może być wymagana regulacja młynka. Jest to zjawisko normalne i stanowi część kontroli procesu ekstrakcji.

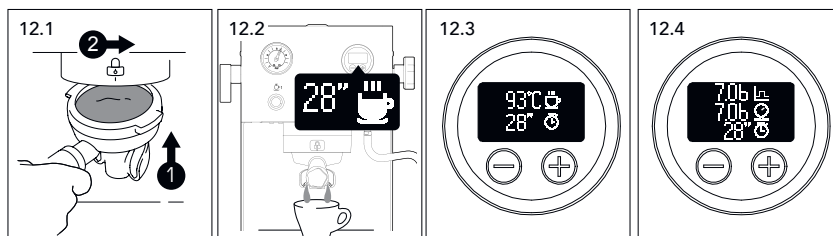
Informacje dotyczące zmiany ustawień ciśnienia i czasu trwania profilu ciśnienia znajdują się w rozdziale 18 „LCC – LELIT Control Center”.

12. Przygotowanie espresso i parzenie kawy z zastosowaniem profilowania ciśnienia

W niniejszym rozdziale opisano krok po kroku sposób przygotowania oraz ekstrakcji kawy z wykorzystaniem profilowania ciśnienia.

Wybrać odpowiednie sitko i umieścić je w kolbie (G). Napęlić sitko odpowiednią ilością zmielonej kawy. Użyć tampera (D), aby mocno i równomiernie ubić zmieloną kawę w kolbie (G).

Włożyć kolbę do grupy kawowej (9) i upewnić się, że uchwyt znajduje się w jednej linii z symbolem kłódki na grupie (Rys. 12.1).



Ważna informacja. W przypadku nowego urządzenia zaleca się zwilżenie krawędzi sitka niewielką ilością wody lub tłuszczu spożywczego, aby ułatwić osiągnięcie prawidłowej pozycji. Po krótkim okresie użytkowania pozycję

tę będzie można osiągnąć bez wysiłku.

Umieścić filiżankę (lub filiżanki) pod kolbą. Naciśnąć przycisk parzenia kawy z wybranym profilem ciśnienia (5 lub 6), aby rozpocząć parzenie kawy. Podczas procesu parzenia na wyświetlaczu LCC (12) widoczna będzie ikona kawy wraz z licznikiem czasu wskazującym czas parzenia (Rys. 12.2). Manometr (3) zapewnia stały podgląd ciśnienia ekstrakcji kawy w czasie rzeczywistym.

21

Podczas parzenia jednokrotne naciśnięcie przycisku „+” na wyświetlaczu LCC umożliwia podgląd temperatury kawy w czasie rzeczywistym oraz czasu parzenia w sekundach (Rys. 12.3). Ponowne naciśnięcie przycisku „+” wyświetla zarówno ciśnienie ustawione w profilu, jak i ciśnienie zadawane w czasie rzeczywistym. Ostatni wiersz wyświetlacza pokazuje czas ekstrakcji w sekundach (Rys. 12.4).

 **Ważna informacja.** *Manometr oraz system automatycznego profilowania pracują w zakresie standardowej tolerancji; w związku z tym mogą wystąpić niewielkie różnice między ciśnieniem wskazywanym przez manometr a wartością widoczną na wyświetlaczu.*

 **Ważna informacja.** *Urządzenie nie wyświetla numeru kroku (np. „krok 2”). Jednak wyświetlane wartości wyraźnie pokazują, co dzieje się w dowolnym momencie ekstrakcji kawy.*

Ekstrakcję kawy można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk 5 lub 6; zostanie ona również zatrzymana automatycznie po osiągnięciu ustawionego czasu parzenia (fabryczne ustawienie automatycznego czasu parzenia: 60 sekund). Po zakończeniu ekstrakcji kawy czas parzenia będzie widoczny na wyświetlaczu LCC (12) przez 20 sekund.

Należy pamiętać o wyjęciu kolby (G) i opróżnieniu sitka po każdej ekstrakcji kawy. Po wykonaniu tej czynności zaleca się ponowne włożenie kolby do grupy kawowej. Po zakończeniu ekstrakcji wyświetlacz LCC (12) powraca do ekranu głównego, pokazując temperaturę 93°C oraz ikonę kawy.

Urządzenie powraca do ustawionej temperatury w ciągu 20 sekund.

 **Ważna informacja.** *Aby upewnić się, że ekspres prawidłowo realizuje profil ekstrakcji, niezbędne jest dostosowanie stopnia zmielenia kawy do wybranego profilu. Nie istnieje uniwersalny stopień zmielenia, który byłby odpowiedni dla wszystkich profili. Stopień zmielenia musi być zawsze dostosowany z wyprzedzeniem, w zależności od profilu, który ma zostać użyty.*

 **Ważna informacja.** *Krótki cykl płukania można przeprowadzić przed każdym parzeniem kawy, naciskając jednocześnie oba przyciski parzenia (5 i 6)*

(funkcja automatycznego czyszczenia).

 **Ważna informacja.** Dłuższy uchwyt kolby ułatwia jej włożenie do grupy kawowej i pozwala na łatwe usunięcie krążka kawowego po każdym parzeniu.

22

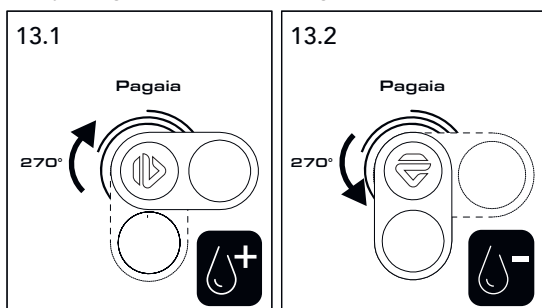
 **Uwaga.** Nie należy wyjmować ani poluzowywać kolby (G) w grupie kawowej (9) podczas ekstrakcji kawy, aby uniknąć ryzyka poparzeń spowodowanych wypływem gorącej wody.

 **Ważna informacja.** Profilowanie ciśnienia można wyłączyć, co pozwala na pracę urządzenia pod stałym ciśnieniem 9 barów w celu uzyskania tradycyjnej ekstrakcji espresso. Więcej szczegółów na temat wyłączenia tej funkcji znajduje się w rozdziale 18 „LCC – LELIT Control Center”.

13. Pagaia

Dźwignia **Pagaia (4)** umożliwia regulację mocy pompy w czasie rzeczywistym podczas ekstrakcji kawy poprzez zmianę jej położenia. Większa moc skutkuje większym przepływem i wyższym ciśnieniem, natomiast mniejsza moc powoduje mniejszy przepływ i niższe ciśnienie.

Funkcja ta, przeznaczona dla zaawansowanych użytkowników, umożliwia ręczną modulację ciśnienia ekstrakcji kawy poprzez bezpośrednie sterowanie pompą za pomocą dźwigni Pagaia (4). Zapewnia to pełną kontrolę nad profilem ciśnienia, umożliwiając dostosowanie krzywej ekstrakcji w celu uzyskania pożądanego profilu smakowego espresso.

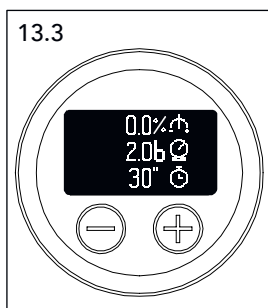


Obrót dźwigni Pagaia zgodnie z ruchem wskazówek zegara: zwiększa moc pompy, przepływ wody oraz ciśnienie. Pozwala to na szybszą ekstrakcję i wyższe ciśnienie wewnątrz krążka kawowego. (Rys. 13.1)

Obrót dźwigni Pagaia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: zmniejsza moc pompy, przepływ wody oraz ciśnienie. Przydaje się przy delikatniejszej ekstrakcji lub jasno palonej kawie. (Rys. 13.2)

Po przesunięciu dźwigni Pagaia (4) w celu rozpoczęcia ekstrakcji, wyświetlacz LCC (12) automatycznie przełącza się w tryb ręcznej ekstrakcji.

Na wyświetlaczu pojawiają się trzy wskaźniki (Rys. 13.3):



1. Położenie dźwigni Pagaia (0–100%) – wskazuje aktualny stopień obrotu dźwigni Pagaia.
2. Ciśnienie chwilowe, mierzone przez czujnik elektroniczny, pozwala na bieżąco obserwować wpływ wprowadzanych regulacji.
3. Licznik czasu ekstrakcji – wskazuje, jak długo trwa proces parzenia kawy.

23

Monitorując te wskaźniki, można:

- Regulować ciśnienie podczas ekstrakcji w celu optymalizacji smaku.
- Zatrzymać parzenie w optymalnym momencie, aby uzyskać pożądany smak Mocne espresso.
- Eksperymentować z różnymi profilami ciśnienia, aby podkreślić specyficzne cechy ziaren kawy.

Ważna informacja. Całkowity obrót dźwigni Pagaia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara oznacza, że żadna czynność ręczna nie jest aktywna.

Uwaga. Dla prawidłowego działania ciśnienie musi mieścić się w zakresie od 0 do 11 barów. Jeśli ciśnienie przekroczy ten zakres, urządzenie automatycznie aktywuje systemy bezpieczeństwa, które zatrzymują pompę i uwalniają nadmiar ciśnienia, aby zapobiec uszkodzeniu wewnętrznych podzespołów.

Ważna informacja. Zaleca się regulowanie ciśnienia stopniowo i w sposób kontrolowany, unikając gwałtownych zmian lub długotrwałej pracy przy górnych granicach ciśnienia.

Uwaga. Długotrwała praca urządzenia przy wysokim ciśnieniu (np. zbliżonym do maksymalnego dopuszczalnego) może z czasem negatywnie wpłynąć na dokładność wskazań manometru.

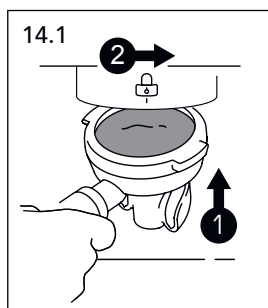
Ważna informacja. Po 299 sekundach ekstrakcji kawy przy użyciu dźwigni Pagaia, jeśli nie zostanie ona przywrócona do pozycji całkowicie zamkniętej, proces ekstrakcji zostanie automatycznie przerwany ze względów bezpieczeństwa.

14. Espresso i kawa z dźwignią Pagaia

W niniejszym rozdziale wyjaśniono krok po kroku sposób przygotowania i ekstrakcji kawy z wykorzystaniem dźwigni Pagaia.

Wybrać odpowiednie sitko i umieścić je w kolbie (G). Napęlnić sitko odpowiednią ilością zmielonej kawy. Użyć tampera (D), aby mocno i równomiernie ubić zmieloną kawę w kolbie (G). Włożyć kolbę do grupy kawowej (9) i upewnić się, że uchwyt znajduje się w jednej linii z symbolem kłódki na grupie (Rys. 14.1).

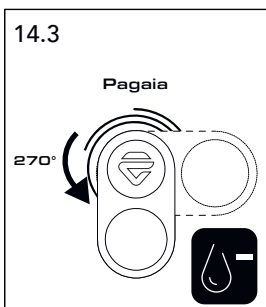
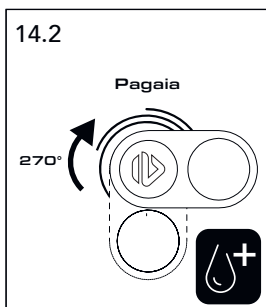
24



Ważna informacja. W przypadku nowego urządzenia zaleca się zwilżenie krawędzi sitka niewielką ilością wody lub tłuszczu spożywczego, aby ułatwić osiągnięcie prawidłowej pozycji. Po krótkim okresie użytkowania pozycję tę będzie można osiągnąć bez wysiłku.

Umieścić filiżankę (lub filiżanki) pod kolbą.

Obracać dźwignią Pagaia (4) powoli i płynnie, zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po usłyszeniu kliknięcia ciśnienie pompy będzie stopniowo wzrastać aż do 100% (Rys. 14.2). W celu zmniejszenia ciśnienia należy obrócić dźwignię Pagaia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (Rys. 14.3). Na wyświetlaczu LCC (12) widoczny będzie stopniowy spadek ciśnienia, co pozwala na bardziej precyzyjną kontrolę ciśnienia pompy. Podczas ekstrakcji kawy należy stale monitorować wartości ciśnienia widoczne na wyświetlaczu LCC.



Aby przerwać parzenie kawy, należy obrócić dźwignię Pagaia (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do usłyszenia kliknięcia – w tym momencie wyświetlacz procentowy wskaże 0, a licznik czasu zostanie zatrzymany. Po zakończeniu parzenia kawy wyświetlacz (12) pozostanie na bieżącym

ekranie przez 20 sekund.

W razie potrzeby nastąpi podgrzanie wody i powrót do ekranu głównego, sygnalizującego gotowość urządzenia do pracy.

 **Ważna informacja.** *Krótki cykl płukania można przeprowadzić przed każdym parzeniem kawy, naciskając jednocześnie oba przyciski parzenia (5 i 6) (funkcja automatycznego czyszczenia).*

25

 **Uwaga.** *Nie należy wyjmować ani poluzowywać kolby (G) w grupie kawowej (9) podczas ekstrakcji kawy, aby uniknąć ryzyka poparzeń spowodowanych wypływem gorącej wody.*

 **Uwaga.** *Dla prawidłowego działania ciśnienie musi mieścić się w zakresie od 0 do 11 barów. Jeśli ciśnienie przekroczy ten zakres, urządzenie automatycznie aktywuje systemy bezpieczeństwa, które zatrzymują pompę i uwalniają nadmiar ciśnienia, aby zapobiec uszkodzeniu wewnętrznych podzespołów.*

 **Uwaga.** *Należy unikać gwałtownych zmian ciśnienia oraz długotrwałej pracy przy górnych granicach jego zakresu, ponieważ może to prowadzić do nieprawidłowego działania lub uszkodzenia urządzenia.*

 **Uwaga.** *Długotrwała praca urządzenia przy wysokim ciśnieniu (np. zbliżonym do maksymalnego dopuszczalnego) może z czasem negatywnie wpłynąć na dokładność wskazań manometru.*

 **Ważna informacja.** *W przypadku włączenia urządzenia lub jego wybudzenia z trybu czuwania, gdy dźwignia Pagaia nie znajduje się w pozycji OFF (całkowicie zamkniętej), ręczne dozowanie zostanie zablokowane. W celu usunięcia tej blokady należy obrócić dźwignię Pagaia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji OFF, aż do usłyszenia kliknięcia. Następnie można obrócić dźwignię Pagaia, aby rozpocząć parzenie.*

15. Para i gorąca woda

Para. Nacisnąć przycisk pary (7), aby aktywować funkcję pary.

Odczekać na zakończenie paska postępu na wyświetlaczu LCC (12) (około 60 sekund). W tej fazie migający wskaźnik temperatury będzie stopniowo wzrastać aż do 140°C.

Gdy urządzenie jest gotowe, na wyświetlaczu LCC pojawi się .

Następnie na wyświetlaczu LCC pojawi się , podczas gdy przycisk pary (7) będzie nadal migać.

Obrócić pokrętko wydawania pary/gorącej wody (13) w lewo, kierując dyszę

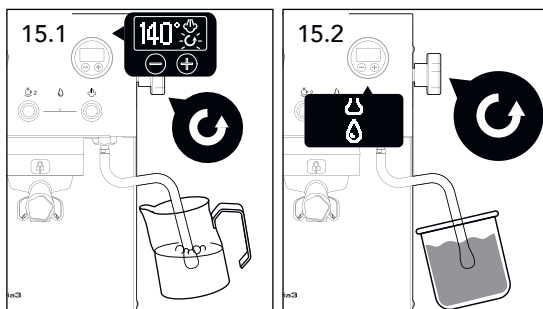
pary/gorącej wody (14) do tacki ociekowej, aby wypuścić niewielką ilość wody. Gdy para zacznie wypływać, obrócić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przerwać jej wydawanie.

Pod dyszą pary/gorącej wody umieścić dzbanek na mleko (kod PLA301S-M-L, nie wchodzi w skład zestawu) wypełniony zimnym mlekiem do poziomu dolnej części dzióbka.

Obrócić pokrętkę wydawania pary/gorącej wody (13) w lewo, aby rozpocząć spienianie mleka (Rys. 15.1).

Po uzyskaniu pożądanego efektu obrócić pokrętkę wydawania pary/gorącej wody (13) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zakończyć podawanie pary.

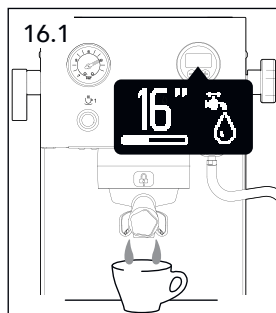
Ustawiając dyszę pary/gorącej wody (14) nad tacką ociekową, obrócić pokrętkę (13) w lewo i pozwolić na wypływ pary przez kilka sekund w celu oczyszczenia dyszy. Następnie obrócić pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przerwać wydawanie i ponownie nacisnąć przycisk pary (7), aby wyjść z funkcji pary. Pompa uruchomi się automatycznie w celu ponownego napełnienia bojlera. Na wyświetlaczu widoczny jest pasek postępu, podczas gdy urządzenie dostosowuje temperaturę do 93°C.



Gorąca woda. Przed wydawaniem gorącej wody, pod dyszą pary/gorącej wody (14) umieścić pusty dzbanek lub filiżankę o odpowiedniej pojemności. Obrócić pokrętkę wydawania pary/gorącej wody (13) w lewo, aby je otworzyć. Nacisnąć jednocześnie przycisk parzenia kawy 2 (6) oraz przycisk pary (7). Na wyświetlaczu LCC (12) pojawi się ikona kropli wody (Rys. 15.2). Nastąpi uruchomienie pompy i wydawanie gorącej wody przez dyszę pary/gorącej wody. Po nalaniu pożądaney ilości wody do dzbanka lub filiżanki nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć funkcję. Obrócić pokrętkę wydawania pary/gorącej wody (13) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zamknąć.

Ważna informacja. Dysza pary/gorącej wody jest wyposażona w końcówkę z 3 otworami, idealną do codziennego użytku.

16. Tryb rezerwy



„Tryb rezerwy” zostaje aktywowany, gdy w trakcie ekstrakcji kawy kończy się woda w zbiorniku; funkcja ta pozwala na dokończenie bieżącego procesu zaparzania. Funkcja ta służy wyłącznie do obsługi sytuacji wyjątkowych i nie jest przewidziana do regularnego stosowania.

Na wyświetlaczu LCC (12) obok czasu ekstrakcji widoczny jest symbol kranu z kroplą wody (Rys. 16.1). Urządzenie kontynuuje ekstrakcję kawy przez maksymalnie 60 sekund od momentu pojawienia się symbolu. Po zakończeniu ekstrakcji na wyświetlaczu LCC (12) widoczny jest symbol „brak wody”.

17. Tryb czuwania

Tryb czuwania to funkcja oszczędzania energii, zaprojektowana w celu zmniejszenia poboru mocy w okresach bezczynności, przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych parametrów pracy ekspresu.

Po 30 minutach bezczynności urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Wyświetlacz LCC (12) oraz grzałka zostają wyłączone, a przycisk kawy 1 (5) miga co 3 sekundy (Rys. 17.1).

Aby ponownie uruchomić urządzenie, nacisnąć dowolny przycisk (5, 6 lub 7) (Rys. 17.2).

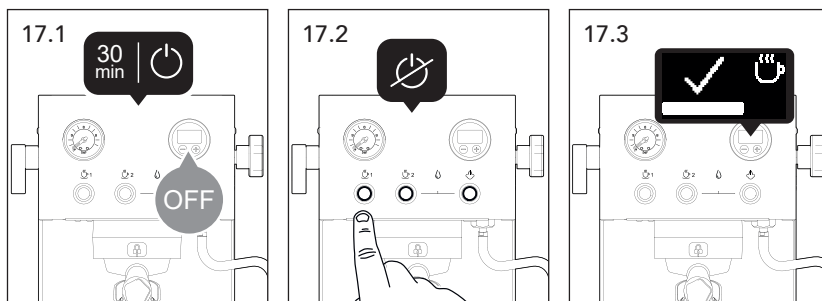
Wówczas zostaje podświetlony ekran LCC (12), wyświetlając logo LELIT, model PL91T3C oraz wersję oprogramowania.

Na wyświetlaczu LCC widoczny będzie pasek ładowania oraz migający wskaźnik temperatury, która będzie stopniowo wzrastać. Przed ponownym użyciem

urządzenia odczekać, aż na wyświetlaczu LCC (12) pojawi się ikona , a pompa wyemituje krótką vibrację (Rys. 17.3).

Po zakończeniu tej fazy następuje powrót do ekranu głównego panelu LCC





Ważna informacja. Jeśli urządzenie zostanie wybudzone z trybu czuwania, gdy dźwignia Pagaia nie znajduje się w pozycji OFF (całkowicie zamkniętej), ręczne parzenie kawy nie będzie możliwe. W celu rozwiązania tego problemu należy całkowicie przekręcić dźwignię Pagaia do pozycji OFF, aż do usłyszenia kliknięcia. Następnie można stopniowo obracać dźwignię Pagaia zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby rozpocząć parzenie.

Ważna informacja. Funkcję czuwania można wyłączyć. W celu uzyskania dodatkowych informacji zaleca się pobranie pełnej instrukcji obsługi.

18. LCC - LELIT Control Center

System LCC – LELIT Control Center posiada fabrycznie zdefiniowane ustawienia domyślne. Tutaj można dostosować te ustawienia.

Jak zmienić ustawienia fabryczne:

- Nacisnąć przycisk **⊖**, aby wejść w tryb ustawień i poruszać się po menu.
- Nacisnąć **⊕**, aby zmienić ustawienie. Wybrane ustawienie zacznie migać.
- Zmiana wartości i/lub stanu odbywa się przy użyciu przycisków **⊖** i **⊕**.
- Jeśli przez trzy sekundy nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, nowe ustawienie zostanie zapisane automatycznie, a wyświetlacz wyjdzie z trybu ustawień.

Można rozpocząć od następującego ekranu głównego:

Temperatura kawy	
 x1  	Ustawienie fabryczne: 93°C Nacisnąć ⊖ 1 raz, aby przejść do ustawień temperatury kawy. Temperaturę kawy można ustawić w zakresie od 80°C do 110°C. Użyć ⊖ i ⊕, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę kawy.

Automatyczny czas parzenia

Model PL91T3 posiada funkcję programowania czasu parzenia dla każdego z dwóch przycisków kawy. Dzięki temu proces parzenia kawy zostaje automatycznie zakończony po upływie zaprogramowanego czasu.

Automatyczny czas parzenia – przycisk kawy 1

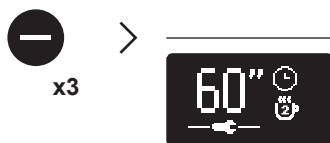
Ustawienie fabryczne: 60"

Nacisnąć **−** **2** razy przycisk 1 .

Dioda LED przycisku kawy 1 również się zapala i pozostaje zaświecona aż do momentu wyjścia z menu technicznego.

Nacisnąć **+**, aby edytować stan zaprogramowanej dozy; czas 60" zacznie migać. Użyć **−** lub **+**, aby wydłużyć lub skrócić czas parzenia. Jeśli podczas ustawiania wartości poniżej 1 sekundy lub powyżej 299 sekund na wyświetlaczu zamiast czasu pojawi się symbol „X”, oznacza to, że funkcja automatycznego czasu parzenia dla przycisku kawy 1 została wyłączona.

Czas parzenia można ustawić w zakresie od 1 do 299 sekund.

Automatyczny czas parzenia – przycisk kawy 2

Ustawienie fabryczne: 60"

Nacisnąć **−** **3** razy dla ustawień przycisku 2 .

Dioda LED przycisku kawy 2 również się zapala i pozostaje zaświecona aż do momentu wyjścia z menu technicznego.

Czas parzenia można ustawić w zakresie od 1 do 299 sekund.

W celu ustawienia automatycznego czasu parzenia dla przycisku 2 , należy postępować zgodnie z instrukcją konfiguracji czasu dla przycisku 1 .

Włączanie lub wyłączanie profilu ciśnienia kawy 1

Ustawienie fabryczne: włączony

Nacisnąć **−** **4** razy, aby włączyć lub wyłączyć 1 profil ciśnienia kawy. Następnie nacisnąć **+**, aby zmienić ustawienie. Wybrane ustawienie zacznie migać. Zmiana jego stanu odbywa się przy użyciu przycisków **−** i **+**.

Ustawienia 1 profilu ciśnienia kawy



Nacisnąć **−** **5** razy, aby wejść w ustawienia domyślnego 1 profilu ciśnienia kawy.

Następnie nacisnąć **+**, aby zmienić ustawienia 1 profilu ciśnienia.

Nacisnąć przycisk **−**, aby przełączyć się między 5 dostępnymi krokami. Aby zmodyfikować konkretny krok, nacisnąć przycisk **+**. Wartość ciśnienia zacznie migać. Użyć przycisków **+** lub **−**, aby wyregulować ciśnienie.

Zakres ciśnienia:

Wartość minimalna: 0,0 bar

Wartość maksymalna: 10,0 bar

Krok regulacji: 0,5 bar

W przypadku ustawienia wartości 0,0 bar następuje wyłączenie pompy i całkowite wstrzymanie podawania ciśnienia w wybranym kroku.

Jeśli przez kilka sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wartość ciśnienia zostanie automatycznie zapisana, a wartość czasu danego kroku zacznie migać. Użyć przycisków **+** lub **−**, aby ustawić czas trwania kroku w sekundach.

Kroki od 1 do 4 mają różny czas trwania.

Czas trwania kroku 5: (W przypadku, gdy ekstrakcja nie zostanie zatrzymana ręcznie przez użytkownika)

- Czas trwania kroku 5 nie jest stały.

-Zależy to od czasu trwania kroków 1–4 oraz od ustawionego czasu parzenia.

- Krok 5 trwa przez czas pozostały do osiągnięcia zaprogramowanego czasu parzenia.

W przypadku wyłączenia funkcji czasu parzenia, ekstrakcja zostaje automatycznie przerwana po upływie 299 sekund (limit bezpieczeństwa).

Przykład

Profil nr 1 (profil LELIT)

Kroki od 1 do 4: po 10 sekund każdy

Czas parzenia (ustawienie fabryczne): 60 sekund

Łączny czas trwania kroków od 1 do 4: 40 sekund → czas trwania kroku 5: 20 sekund.

	Kroki mogą być wykorzystywane pojedynczo lub w sposób łączony. W przypadku ustawienia czasu trwania dowolnego z kroków od 1 do 4 na 0 sekund, dany krok zostaje pominięty. Odczekać kilka sekund, po czym można przejść do następnego kroku, naciskając przycisk . Jeśli przez trzy sekundy nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wyświetlacz LCC automatycznie przejdzie do ekranu początkowego 1 profilu ciśnienia. W przypadku dłuższego braku aktywności następuje automatyczny powrót do ekranu głównego. Ważna informacja: Czas trwania parzenia jest kontrolowany przez funkcję automatycznego ustawiania czasu: W przypadku aktywacji tej funkcji, automatyczny czas parzenia ma priorytet i kontroluje czas ekstrakcji. Jeśli funkcja automatycznego czasu parzenia jest wyłączona, ekstrakcja zostanie przerwana automatycznie po 299 sekundach (limit bezpieczeństwa) W celu uzyskania dalszych szczegółów należy zapoznać się z sekcjami: Automatyczny czas parzenia – przycisk kawy 1 oraz Automatyczny czas parzenia – przycisk kawy 2.
--	---

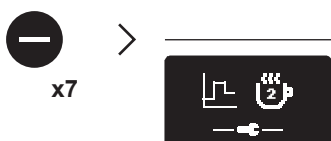
Włączanie lub wyłączanie profilu ciśnienia kawy 2



Nacisnąć  **6 razy**, aby włączyć lub wyłączyć profil 2 ciśnienia kawy.

Procedura jest identyczna jak w przypadku opisu profilu 1.

Ustawienia 2 profilu ciśnienia kawy



Nacisnąć  **7 razy**, aby wejść w ustawienia profilu 2 ciśnienia kawy.

W przypadku profilu ciśnienia 2 procedura jest taka sama, jak opisana dla profilu 1.

Temperatura pary

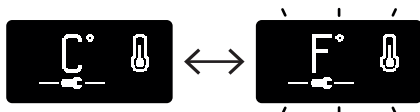


Ustawienie fabryczne: 140°C
 Nacisnąć **−** **8 razy**, aby przejść do ustawień temperatury pary.
 Temperaturę pary można ustawić w zakresie od 120°C do 145°C.
 Użyć **+** i **−**, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę pary.

Jednostka temperatury



Ustawienie fabryczne: °C
 Nacisnąć **−** **9 razy**, aby przejść do ustawień jednostki temperatury.



Nacisnąć **+**, aby zmienić ustawienie. Symbol °C zacznie migać.
 Nacisnąć **+**, aby ustawić stopnie Fahrenheita.



Po upływie 3 sekund następuje automatyczne wyjście z trybu ustawień LCC.

Podświetlenie LED grupy kawowej



Ustawienie fabryczne: WŁ.
 Nacisnąć **+**, aby zmienić ustawienie. Ikona ✓ miga.
 Nacisnąć **+**, aby ustawić OFF



Po upływie 3 sekund następuje automatyczne wyjście z trybu ustawień LCC.

Częściowy i całkowity licznik doz kawy

Licznik częściowy może zostać zresetowany.

Aby zresetować licznik porcji częściowych, należy przytrzymać przycisk **+** przez 5 sekund. Zresetowanie licznika całkowitego nie jest możliwe.

Liczba obok pustej kropki odnosi się do częściowego licznika doz kawy, natomiast liczba obok pełnej kropki wskazuje na licznik całkowity. Jeśli parzenie trwa krócej niż 10 sekund, nie zostanie ono uwzględnione w liczniku. Jeśli trwa ono 10 sekund lub dłużej, zostaje zaliczone jako 1 porcja.

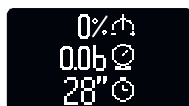
Aby wyświetlić więcej informacji o ostatnim parzeniu kawy:

Gdy urządzenie jest gotowe, a ekran główny aktywny, nacisnąć jeden raz przycisk **+**.

Wartość 93°C oznacza aktualną temperaturę bojlera kawy.

Licznik czasu wskazuje czas trwania ostatniej ekstrakcji.

Po 20 sekundach bezczynności wyświetlacz powraca do ekranu głównego.



Po ponownym naciśnięciu przycisku **+** pojawia się następujący ekran: K% wskazuje moc pompy (w zakresie od 0 do 100).

Wartość 0,0 bar wskazuje aktualnie wykryte ciśnienie.

Chrono odnosi się do czasu trwania ostatniej ekstrakcji kawy.

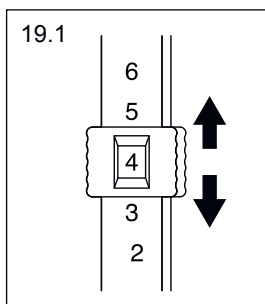
Naciśnięcie przycisku **+** powoduje powrót do ekranu głównego.

19. Zapobieganie osadzaniu się kamienia

Zaleca się zwrócenie szczególnej uwagi na jakość wody, co ma kluczowe znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania oraz żywotności urządzenia.

W celu ograniczenia osadzania się kamienia oraz poprawy jakości kawy, należy stosować filtr zmiękczający wodę (H). Filtr zmiękczający wodę, znajdujący się w zestawie, posiada wydajność przetestowaną dla 70 litrów wody.

Do monitorowania liczby pełnych napełnień zbiornika służą suwaki umieszczone na uchwytach zbiornika wody (2). Po zużyciu filtra zmiękczającego wodę należy go wymienić (Rys. 19.1).



Ważna informacja. Filtr zmiękczający wodę musi być wymieniany co 28 pełnych napełnień zbiornika lub po upływie 4 miesięcy użytkowania. W przypadku nieużywania urządzenia przez 1 miesiąc, filtr zmiękczający wodę musi zostać wymieniony na nowy.

Ważna informacja. Aby prawidłowo wymienić filtr, należy zapoznać się z rozdziałem 10 „Jak zainstalować filtr zmiękczający wodę”.

20. Warunki gwarancji

OGRANICZONA GWARANCJA

W zależności od miejsca zakupu sprzedawca lub firma LELIT udzielają gwarancji na ten produkt do użytku domowego na określonych terytoriach przez ograniczony czas od daty zakupu na wady spowodowane wadliwym wykonaniem i materiałami.

W okresie gwarancyjnym sprzedawca lub LELIT naprawi, wymieni lub ponownie-sfinansuje wadliwy produkt według własnego uznania. Wszelkie prawa gwarancyjne wynikające z obowiązujących przepisów krajowych będą przestrzegane i nie zostaną naruszone przez jakąkolwiek pisemną gwarancję.

W przypadku konsumentów australijskich produkt ten jest objęty gwarancją, której nie można wykluczyć na mocy australijskiego prawa konsumenckiego. Użytkownik ma prawo do wymiany lub zwrotu pieniędzy w przypadku poważnej awarii oraz odszkodowania za wszelkie inne racjonalnie przewidywalne straty lub szkody. Użytkownik ma również prawo do naprawy lub wymiany towarów

jeśli ich jakość nie jest zadowalająca, a usterka nie stanowi poważnej awarii.

Ważne wymagania, a także instrukcje dotyczące składania reklamacji można znaleźć na stronie internetowej LELIT w pełnych warunkach gwarancji.



WAŻNE INFORMACJE

W celu prawidłowej utylizacji produktu zgodnie z DYREKTYWĄ UE 2012/19/WE i dekretem ustawodawczym nr. 151 z dnia 25 lipca 2005 r. Po zakończeniu okresu użytkowania produkt nie może być utylizowany jako odpad komunalny. Należy go oddać do specjalnego autoryzowanego punktu zbiórki odpadów różnicowych lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę. Oddzielna utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego pozwala uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia spowodowanych niewłaściwą utylizacją oraz umożliwia odzysk zawartych w nich materiałów, przy znacznej oszczędności energii i zasobów. Produkt jest oznaczony przekreślonym koszem na śmieci, co przypomina o konieczności oddzielnej utylizacji urządzeń gospodarstwa domowego.



LELIT.COM



PL/7800144

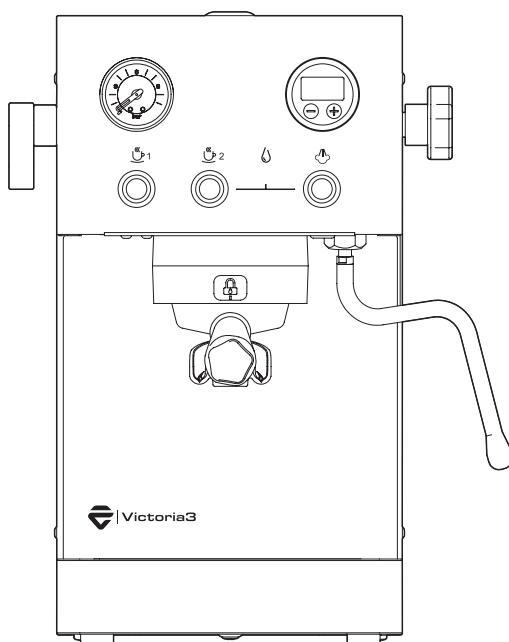
©2026 LELIT srl
All Rights Reserved



PT

Português

Manual do utilizador



*	PL91T3-2Q
	220-240V 50Hz
	E+F
A informação acima é válida para todas as versões: em aço inoxidável e qualquer versão pintada.	

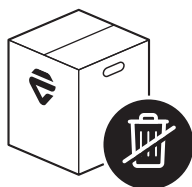


38

OBRIGADO POR ESCOLHER UM PRODUTO LELIT

**Registe o seu produto em
care.lelit.com**

Transfira o guia completo para tirar o máximo partido da sua máquina de café **PL91T3*** e visite o nosso canal de YouTube LELIT para mais informações, tutoriais, dicas e truques.



**Guarde a caixa e todo
o material de embalagem!**

A LELIT estudou a embalagem exterior e interior da sua máquina de café para o ajudar a reutilizá-la em caso de necessidade de manutenção ou reparação.

Índice

1. Notas de segurança	40
2. Limpeza diária	44
3. Limpeza semanal	45
4. Limpeza anual	47
5. Visão geral do produto	48
6. Definições de fábrica	50
7. Equipamento	51
8. Embalagem	52
9. Primeira ligação	52
10. Como instalar o filtro amaciador da água	54
11. Perfil de pressão	55
12. Extração de espressos e cafés usando os perfis de pressão	56
13. Pagaia	58
14. Espresso e café com Pagaia	60
15. Vapor e água quente	61
16. Modo de reserva	63
17. Modo de espera	63
18. LCC - Centro de Controlo LELIT	64
19. Prevenção de incrustações de calcário	70
20. Condições de garantia	70

**ATENÇÃO:**

Leia atentamente as notas de segurança antes de usar este produto.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

1. Notas de segurança

40

Advertências - Leia atentamente antes da utilização.

Esta máquina de espresso é adequada para a preparação de café; vem equipada com a varinha para a dispensação de vapor e/ou água quente. Os controlos do painel dianteiro são identificados por símbolos claros e intuitivos. A máquina foi pensada para a utilização doméstica e não é adequada para a utilização profissional contínua. A classificação de ruído da unidade não ultrapassa 70 dB (A).

As imagens e os dados mostrados estão sujeitos a alteração sem aviso prévio com vista à melhoria do desempenho da máquina.

Símbolos usados

É absolutamente essencial observar os seguintes avisos e símbolos:



Perigo de choque. O incumprimento pode causar choque elétrico com perigo de vida.



Perigo de queimadura. A não observância pode causar queimaduras graves.



Atenção. O incumprimento pode causar danos no aparelho.



Nota. Este símbolo indica dicas e informações importantes para o utilizador.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES



Avisos gerais

Este manual é parte integral e essencial do produto. Leia atentamente todos estes avisos dado que fornecem informações importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras. Estas instruções devem ser cuidadosamente mantidas para consulta futura.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, contanto que seja sob supervisão e que tenham recebido instruções acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção realizável pelo utilizador não podem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; ambientes tipo pensões e pousadas.
- O aparelho apenas foi concebido

para preparar café espresso ou bebidas quentes usando tubos de água quente ou de vapor e para pré-aquecer chávenas.

- Guarde o material de embalagem (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.
- Qualquer uso que não seja o descrito acima é indevido e pode ser perigoso; o fabricante não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos resultantes da utilização indevida do aparelho.
- O aparelho não deve ser deixado sem vigilância nem utilizado no exterior.
- O aparelho não deve ser submerso em água ou limpo por pulverização.
- O aparelho não deve ser exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Se o aparelho for armazenado em salas onde as temperaturas sejam negativas, o depósito e os tubos de água têm de ser esvaziados.
- Todo o material de embalagem (sacos de plástico, poliestireno, etc.) deve ser guardado fora do alcance das crianças.
- Não é aceite qualquer responsabilidade pela utilização de peças sobresselentes e/ou acessórios não autorizados.
- Não é aceite qualquer responsabilidade por reparações não realizadas por centros de assistência autorizados.
- O fabricante não aceita ser responsabilizado em caso de

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

adulteração de qualquer um dos componentes do aparelho.

Em todos os casos acima, a garantia será anulada.



Advertências de segurança essenciais

Tal como acontece com todos os aparelhos elétricos, o risco de choque elétrico não pode ser excluído, portanto, os seguintes avisos de segurança devem ser estritamente observados.

- Para evitar danificar o conector, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- Coloque primeiro a ficha no aparelho e, em seguida, ligue o cabo de alimentação à tomada de parede.
- Para desligar o aparelho, rode o manípulo para "off" e depois remova a ficha da tomada de parede.
- Em caso de avaria ou problema de funcionamento, não tente efetuar reparações. Desligue o aparelho, retire a ficha e contacte o Centro de Assistência.
- Em caso de danos da ficha ou do cabo de alimentação, não utilize o aparelho, estes têm de ser substituídos única e exclusivamente pelo Centro de Assistência.
- Retire a ficha da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado.
- Antes da limpeza das superfícies exteriores do aparelho, ao colocar ou ao retirar peças, desligue-o, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer.
- Para reduzir o risco de lesões não enrole o cabo sobre o tampo da bancada ou da mesa onde crianças podem puxar pelo mesmo ou representar um perigo de tropeçamento accidental.
- Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes.
- Não deixe o cabo permanecer suspenso sobre a borda da mesa ou bancada.
- A utilização de acessórios acopláveis não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou lesões pessoais.
- Não o coloque sobre fogões, placas elétrica nem perto dos mesmos, nem o coloque dentro de um forno aquecido.
- Antes de ligar, certifique-se de que a tensão da fonte de alimentação corresponde à indicada na placa na base do aparelho e de que a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra.
- Não manipule o aparelho. Contacte um técnico autorizado ou o centro de assistência mais próximo para qualquer problema.
- Não toque no aparelho se as mãos ou os pés estiverem molhados.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Certifique-se de que a tomada elétrica está sempre livremente acessível para que a ficha possa ser facilmente retirada quando necessário.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Quando retirar a ficha, segure-a sempre diretamente. Nunca deve ser removida puxando o cabo, pois isso pode causar danos.
- Para proteger de incêndios, eletrocussões ou lesões pessoais, não imerja o cabo e as fichas em água ou noutro líquido.
- Quando o aparelho estiver ligado, não toque na placa de aquecimento das chávenas se estiver quente.
- Nunca direcione o jato de vapor ou de água para o próprio corpo.
- Proceda com cuidado ao tocar na varinha de vapor.
- Nunca remova o porta-filtro durante o funcionamento.
- As partes etiquetadas “CAUTION

43



Advertências sobre riscos de queimaduras/escaldaduras

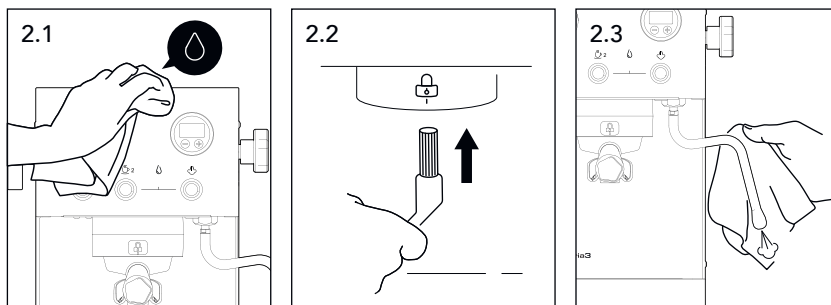
Este aparelho produz água quente e vapor; por conseguinte, as advertências de segurança que se seguem devem ser estritamente respeitadas.

- Advertência: as superfícies quentes permanecem quentes durante algum tempo após a utilização.
- Proceda com cuidado para evitar o contacto com salpicos de água ou jatos de vapor.

HOT”/  estão muito quentes, por isso aproxime-se delas e utilize-as com o máximo cuidado.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

2. Limpeza diária



Nota. Para um resultado ótimo, sugere-se que utilize o nosso kit PLA9101 (não incluído) que contém um pano de microfibra com o logotipo LELIT bordado, um pincel de cerdas com fibras naturais e um pincel com cerdas de nylon.

Antes de começar, desligue a ficha da tomada elétrica e deixe a máquina arrefecer completamente. Não use detergentes abrasivos e nunca submerja a máquina em água.

Limpeza geral. Use um pano macio, de preferência em microfibra, e humedeça-o com água da torneira para limpar o corpo da máquina (Fig. 2.1).

Atenção. Os elementos de madeira são delicados e vulneráveis, e devem ser manuseados com extremo cuidado e atenção: mantenha-os afastados de água da torneira/água quente/vapor e seque-os sempre cuidadosamente.

Limpeza do grupo de infusão. Após cada extração, esvazie o filtro do café, lave o porta-filtro (G) e o respetivo filtro com água da torneira e use uma escova LELIT (I) para remover os resíduos de café da junta do grupo (Fig. 2.2).

Limpeza da varinha de vapor/água quente. Depois de espumar o leite, limpe o bico da varinha de vapor/água quente (14) com um pano macio e dispense uma pequena quantidade de vapor para remover eventuais resíduos de leite dos orifícios do bico (Fig. 2.3).

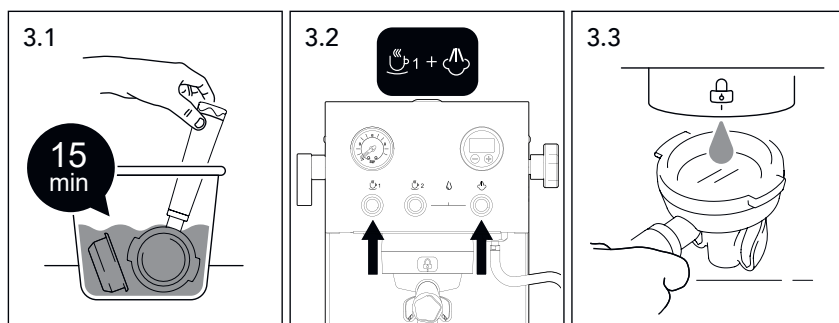
Limpeza da bandeja de gotejamento. A bandeja de gotejamento (16) deve ser lavada à mão usando água tépida e um detergente neutro para remover os resíduos de café e impedir a formação de bolores. Recomenda-se uma limpeza diária para evitar odores desagradáveis e o crescimento bacteriano.

3. Limpeza semanal

Para manter o desempenho ideal da máquina de café e o sabor pleno do café, recomenda-se uma limpeza semanal.

Nota. Na caixa do equipamento encontrará detergentes (F) para o primeiro ciclo de limpeza da máquina. Depois disso, recomenda-se a utilização dos kits LELIT PLA9201 e PLA9203 (não incluídos).

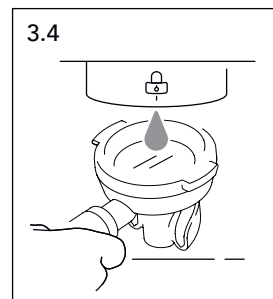
Atenção. Os filtros e o porta-filtro nunca devem ser lavados na máquina de lavar louça.



Limpeza dos filtros e porta-filtro. Recomenda-se limpar o porta-filtro com vista a eliminar os óleos do café que podem afetar negativamente o sabor das bebidas. Coloque um jarro vazio sob a varinha de vapor/água quente (14). Pressione o botão de café 2 (6) e o botão de dispensação de vapor (7) em simultâneo, em seguida, rode o manípulo de vapor/água quente (13) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de forma a dispensar cerca de 1 L de água para o jarro. Quando terminar, feche o manípulo de vapor/água quente (13) e pressione qualquer botão (5, 6 ou 7) novamente para interromper o funcionamento.

Insira o porta-filtro (G) e os filtros usados no jarro mas preste atenção para não imergir a pega do porta-filtro (Fig. 3.1). Adicione 2 saquetas de detergente em pó (F ou PLA9201). Depois de 15 minutos, esvazie o jarro e enxague o porta-filtro (G) e os filtros com água da torneira em abundância.

Retroirrigação. (Tempo necessário: cerca de 15 min.). Antes de começar o procedimento, esvazie a bandeja de gotejamento (16), e volte a montá-la na unidade, em seguida, encha o reservatório de água (2) com água potável à temperatura ambiente até ao nível máximo indicado. Insira o filtro cego (C) no porta-filtro (G) e verta 1 saqueta de detergente em pó (F ou PLA9201) para o filtro. Insira o porta-filtro no grupo de infusão (9) até a pega ficar alinhada com o símbolo do cadeado situado no próprio grupo. Ao premir o botão do café 1 (5) e o botão de dispensação do vapor (7) em simultâneo (Fig. 3.2), a máquina irá começar a funcionar automaticamente.



Remova o porta-filtro (G) do grupo de infusão e enxague-o com água quente dispensada do grupo de infusão (Fig. 3.4).

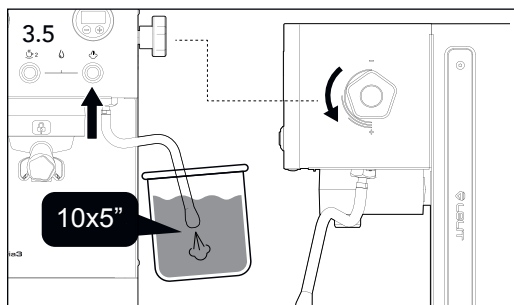
Volte a inserir o porta-filtro no grupo de infusão com o filtro cego vazio instalado. Esvazie a bandeja de gotejamento, volte a montá-la, depois prima os botões (5) e (7) em simultâneo novamente para começar outro ciclo de limpeza.

Quando o processo estiver concluído, o visor regressa ao ecrã principal e todos os três botões LEDs permanecem continuamente acesos.

Remova o porta-filtro do grupo de preparação e retire o filtro cego (C). Esvazie a bandeja de gotejamento uma vez mais e enxague bem a parte metálica do porta-filtro (à exceção da pega) e o filtro em água da torneira. Insira o filtro de café de 2 doses vazio (A) no porta-filtro e bloqueie-o novamente no grupo de infusão.

Agora a máquina está pronta para a sua própria preparação de café.

⚠ Atenção. Possíveis respingos de água durante a retroirrigação têm de ser imediatamente removidos do corpo do aparelho usando um pano humedecido, para impedir danos na superfície.

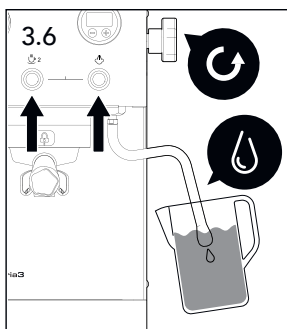


Limpeza da varinha de vapor. Ative a função de vapor, aguarde até a máquina indicar que está pronta. Encha um jarro com 500 ml de água fria, adicione os conteúdos de 1 frasco de detergente líquido (F ou PLA9203) e imerja a varinha de vapor/água quente (14) nesta solução.

Prima o botão de vapor (7), abra o manípulo de vapor/água quente (13) e dispense vapor durante cerca de 5 segundos. Pare a função e aguarde 5 segundos. Repita a operação 10 vezes (Fig. 3.5).

Repita todo o procedimento usando 1 l de água fresca para enxaguar bem a varinha de vapor/água quente (14).

Limpeza do reservatório de água. A limpeza do reservatório de água (2) irá remover a acumulação de incrustações. Usar água fresca e substituí-la com regularidade ajuda a prevenir o crescimento microbiano, garantindo uma higiene adequada e mantendo o aroma ideal do café. Se a sua máquina ficar inativa durante um longo período, será necessário esvaziar e secar o reservatório. Basta remover a tampa do reservatório (1), retirar o reservatório e lavá-lo à mão com água e sabão neutro, usando uma escova vertical e tentando limpar toda a superfície. Por fim, enxague bem. Encha o reservatório com água fresca. Antes de o reinstalar no alojamento, certifique-se de que as superfícies exteriores estão completamente secas.



Enxaguamento do fervedor (se a máquina não for utilizada durante pelo menos uma semana)

Encha o reservatório de água com água fresca. Coloque um jarro de 1 litro sob a varinha de vapor/água quente (14). Pressione o botão de café 2 (6) e o botão de vapor (7) em simultâneo, em seguida, rode o manípulo de vapor/água quente (13) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de forma a dispensar água para o jarro. Durante a dispensação de água quente, as luzes dos botões (6 e 7) piscam, enquanto no ecrã é apresentado o ícone da torneira com água a correr (Fig. 3.6).

A máquina irá parar automaticamente após a duração predefinida. Ao terminar, rode o manípulo de vapor/água quente (13) no sentido dos ponteiros do relógio para fechar a função. O visor LCC mostra uma barra de progresso e o valor da temperatura intermitente, o qual aumenta gradualmente até 93°C, para indicar a

temperatura da água do fervedor atual. O LCC irá apresentar  quando o fervedor tiver atingido a temperatura de funcionamento correta. A bomba emite uma breve vibração.

O visor depois regressa a , e os LED de botões (5, 6, 7) permanecem continuamente acesos.

4. Limpeza anual

A manutenção regular da máquina é essencial para garantir o funcionamento correto, uma longa vida de serviço e um desempenho consistente.

É igualmente importante o perfil de água usado com a máquina de café, dado que afeta diretamente tanto o resultado na chávena como o desempenho da máquina ao longo do tempo.

A LELIT considera um perfil de água com as seguintes características químicas adequado para uso com as suas máquinas.

A água ideal deve satisfazer estes parâmetros:

Cloro (ppm Cl₂): 0

pH: 6,5 – 7,5

Dureza total (ppm CaCO_3): 0 – 110
 Dureza dos carbonatados (ppm CaCO_3): 40 – 75
 Cloro (ppm Cl^-): < 30
 Sulfato (ppm SO_4): < 50

48

A desincrustação do circuito hidráulico de manutenção deve ser realizada cerca de uma vez por ano para manter a fiabilidade de longa duração e um desempenho estável. A frequência de desincrustação pode variar consoante a dureza e o uso da água; por conseguinte, recomenda-se vivamente inspeções periódicas.

Antes de proceder à operação de desincrustação, o seu revendedor ou técnico qualificado tem de avaliar a condição geral da máquina.

A operação de desincrustação tem sempre de ser realizada por um técnico especializado. Procedimentos incorretos ou produtos não recomendados podem causar graves danos nos componentes interiores tais como fervedores, válvulas, juntas, sensores e grupo de infusão.

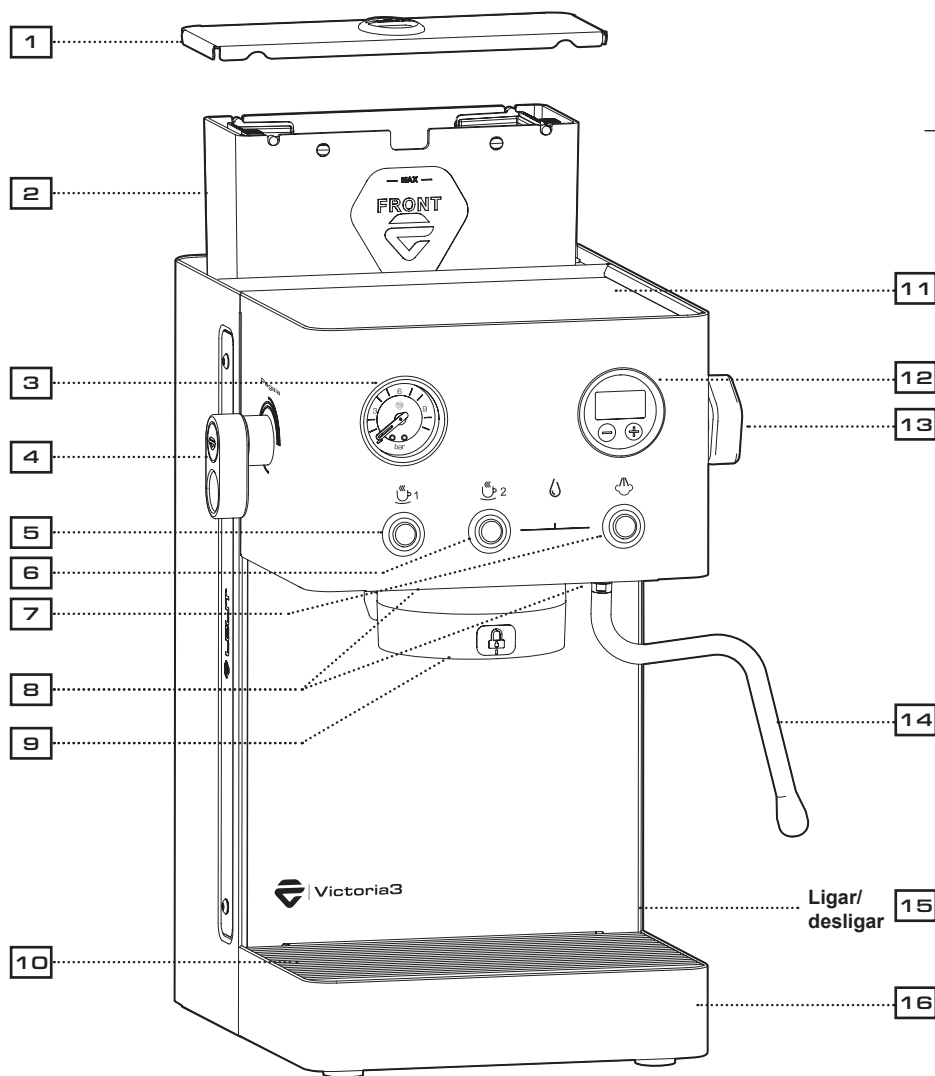
Durante a manutenção anual, é também importante verificar todas as peças móveis, tais como a Pagaia, o porta-filtro, a cabeça do grupo, as varinhas de vapor e água quente, dado que estes componentes estão sujeitos a desgaste e fissuração normais ao longo do tempo. Substitua ou efetue a sua manutenção, se necessário, para manter um desempenho ótimo.

5. Visão geral do produto

- | | |
|---|--|
| 1. Tampa do reservatório da água | 9. Cabeça do grupo de infusão |
| 2. Reservatório da água
(capacidade: 2,5 l) | 10. Grelha para bandeja de
gotejamento |
| 3. Manómetro retroiluminado para a
extração do café | 11. Aquecedor de chávenas |
| 4. Pagaia | 12. Visor LCC |
| 5. Botão de dispensação de café 1
(com perfil de pressão) | 13. Manipulo de dispensação do
vapor/água quente |
| 6. Botão de dispensação de café 2
(com perfil de pressão) | 14. Varinha de vapor/água quente
antiqueimaduras multidirecional |
| 7. Botão de dispensação do vapor | 15. Botão de ligar/desligar |
| 8. Luzes LED da cabeça do grupo | 16. Bandeja de gotejamento amovível |

FIG. 5

49



Os dados e imagens apresentados podem sofrer variações sem aviso prévio para melhorar o desempenho da máquina.

6. Definições de fábrica

50



Em espera:
LIGAR



Tempo de dose automática
(tempo de extração de café
predefinido para café botão
1 e café botão 2):
LIGADO, tempo predefinido:
60 segundos



Filtro amaciador da água:
Não inserido



**Botão do perfil de
pressão 1:**
Para mais informações,
consulte o capítulo 11.



Temperatura do café:
93°C



**Botão do perfil de
pressão 2:**
Para mais informações,
consulte o capítulo 11.



**Temperatura da água
quente:**
93°C



Purga automática:
2 segundos



Temperatura do vapor:
140°C

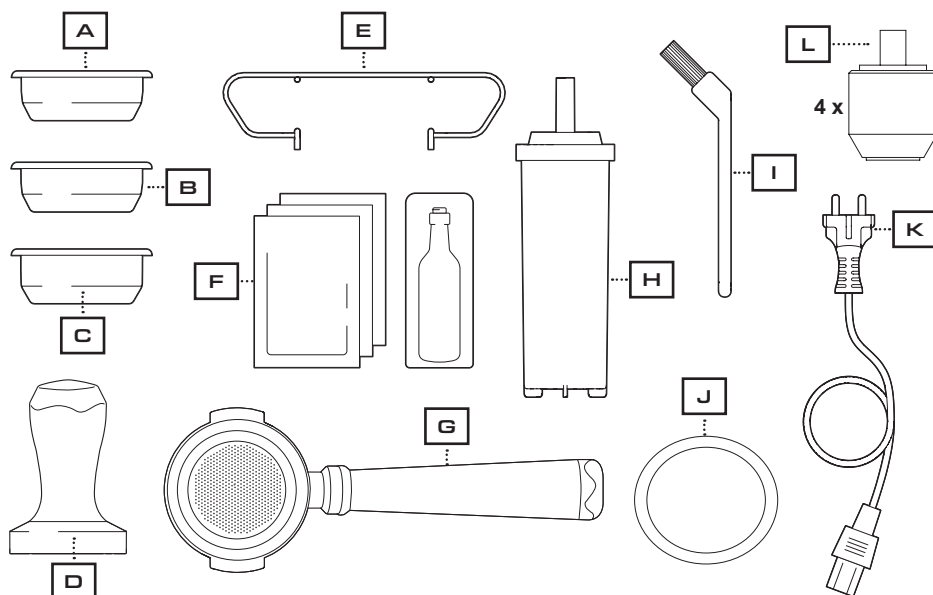
Aquecimento rápido: cerca de 10 min.

Para usar a máquina em diferentes definições, transfira o **guia alargado**. O guia completo contém instruções sobre como configurar outros perfis operativos.

7. Equipamento

- | | |
|---|---|
| A. Filtro de café de 2 doses (14-18 g) | G. Porta-filtro completo com filtro de café de 1 dose (9-11 g) |
| B. Filtro de café de 2 doses (18-21 g) | H. Filtro amaciador da água 70 l LELIT |
| C. Filtro cego para retroirrigação | I. Escova para limpeza da cabeça do grupo |
| D. Calcadeira | J. Junta da cabeça do grupo sobresselente |
| E. Suporte para chávenas espresso | K. Cabo de alimentação |
| F. Kit de primeira limpeza (com 3 saquetas monodose de detergente em pó e 1 frasco monodose) | L. Kit de pés altos (caixa incluindo instruções de montagem fácil) |

51



Descubra todos os acessórios e ferramentas necessárias para se tornar um verdadeiro barista.

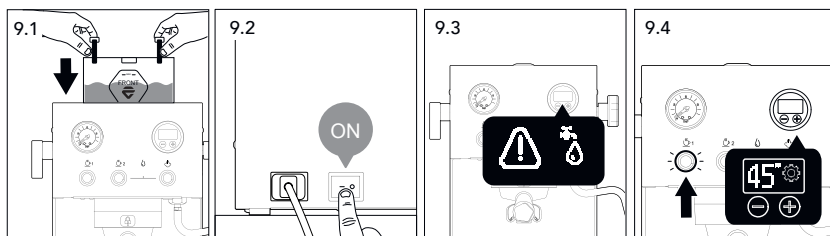
Visite o nosso website LELIT.COM

8. Embalagem

A embalagem da sua máquina de café foi estudada e produzida para ser reutilizada. Use a caixa original e todos os elementos da embalagem caso necessite de devolver a máquina ao revendedor ou um centro de assistência autorizado, para manutenção ordinária ou extraordinária.

52

9. Primeira ligação



Desembale cuidadosamente o aparelho.

Nota. O produto é entregue com um kit de pés altos (L) que pode substituir os pés de borracha de série para elevar a unidade. Se decidir instalá-lo, certifique-se de que prevê folga vertical suficiente e siga as instruções de montagem incluídas com o kit.

Coloque a máquina numa superfície sólida, plana e resistente à água (em caso de respingos ou fuga de água) e certifique-se de que o aparelho está estável.

Remova o reservatório de água (2) da máquina de café e enxague-o bem com água fria.

Em seguida, encha-o com água potável à temperatura ambiente até ao nível máximo indicado e insira-o no seu lugar com a indicação "FRONT" (frente) voltada para a frente. (Fig. 9.1).

Retire o cabo de alimentação (K) da caixa do equipamento para ligar a máquina à corrente e ligue a máquina premindo o botão de ligar/desligar (15) situado na parte posterior da unidade (Fig. 9.2).

No arranque, o LED do botão de dispensação do vapor (7) pisca 5 vezes, a indicar que o modo de espera está ativo.

O visor LCC (12) irá depois iluminar-se, apresentando o logotipo LELIT, seguido de PL91T3C com a versão do software.

Uma vez que o reservatório de água (2) esteja corretamente cheio e no lugar, a máquina está pronta para dar início ao processo de enchimento do circuito hidráulico.

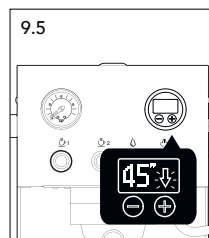
Nota. Se o reservatório de água (2) não estiver corretamente inserido no lugar, ou se o reservatório estiver vazio, o visor LCC mostra o símbolo de “água em falta” (Fig. 9.3).

O botão de café 1 (5) começará a piscar, para indicar que o ferverdor tem de ser enchido. O visor irá mostrar “45” em conjunto com o ícone da roda dentada (Fig. 9.4). Premir o botão do café 1 (5) começa o processo de enchimento automático:

- O botão de café 1 continua a piscar até que a contagem decrescente no visor atinja zero.
- A bomba ativa-se.
- O visor LCC (12) mostra uma contagem decrescente para indicar o tempo restante em segundos.

Nota. Se o processo de enchimento for interrompido pela pressão do botão de café 1 (5), a contagem decrescente no visor LCC é interrompida e o LED do botão de café 1 pisca. Para retomar o processo de enchimento, prima novamente o botão de café 1 (5).

Se a máquina for desligada enquanto o procedimento de enchimento do ferverdor estiver em curso, o ciclo de enchimento interrompido não pode ser retomado. Ao ligar novamente a máquina, o botão do café 1 (5) começará a piscar. Antes de iniciar um novo ciclo de enchimento, esvazie a bandeja de gotejamento (16) para impedir que transborde. Em seguida, prima o botão de café 1 (5) para começar novamente a contagem decrescente de 45 segundos.



Durante a contagem decrescente, uma pequena quantidade de água flui para o grupo de infusão. Quando o temporizador chegar ao zero, o enchimento está concluído.

Neste momento, o botão de café 1 (5) apresenta-se com luz fixa. O ecrã mostra “45” com uma seta intermitente sobre o botão “+” (Fig. 9.5).

Prima o botão “+” no ecrã para dar início à fase de aquecimento.

Nota. Se o ecrã mostrar uma seta intermitente sobre o botão “+” mas não tiver fluído água pelo grupo de infusão durante o ciclo de enchimento de 45 segundos anterior, prima o botão de café 1 (5) novamente para começar o processo de enchimento desde início.

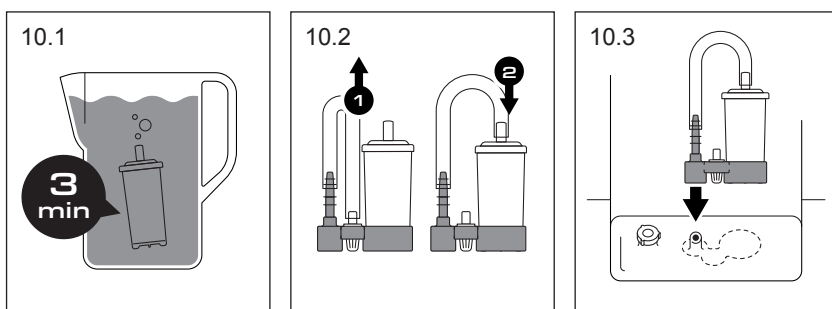
O visor LCC mostra uma barra de progresso e o valor da temperatura intermitente, o qual aumenta gradualmente até 93°C, para indicar a temperatura da água do ferverdor atual. Neste momento, os botões (5, 6, 7) apresentam-se com luz fixa. O ponto cheio no lado direito do visor LCC significa que o elemento de aquecimento do ferverdor está aceso.

O LCC irá apresentar  quando o fervedor tiver atingido a temperatura de funcionamento correta. A bomba emite uma breve vibração.

O ecrã depois mostra , e os LED de botões (5, 6, 7) permanecem continuamente acesos. Isto indica que a máquina está pronta para a utilização.

54

10. Como instalar o filtro amaciador da água



Antes de instalar o filtro amaciador da água (H) no reservatório de água (2), imerja o filtro amaciador da água num jarro cheio de água durante cerca de 3 minutos, para eliminar o ar dentro do filtro que pode causar um problema de funcionamento da máquina (Fig. 10.1).

Retire o reservatório da água (2) e remova o suporte de borracha situado na parte inferior do reservatório. Insira o filtro amaciador da água (H) no orifício maior do suporte de borracha, retire o tubo de carga do filtro de plástico pequeno e fixe-o no bico do filtro amaciador da água (H) (Fig. 10.2).

Posicione o suporte no seu lugar na parte inferior do reservatório (Fig. 10.3), encha o reservatório de água (2) com água potável e volte a inserir o reservatório no seu lugar.

1 1. Perfil de pressão

O Victoria3 apresenta a perfilagem automática da pressão, permitindo que a pressão da extração varia automaticamente durante a extração do café.

Oferece dois perfis de extração predefinidos, cada um dividido em cinco passos consecutivos programáveis que definem a pressão de infusão e a duração de cada passo.

Durante a extração, a máquina executa automaticamente estes passos de forma sequencial, não exigindo nenhuma ação adicional quando o botão selecionado é premido.

Botão de café 1 (5)

Perfil “Dose de alavanca” (perfil tradicional)

Este perfil simula a curva de extração de uma máquina de café de alavanca: uma curta pré-infusão seguida de um perfil de pressão que diminui gradualmente.

O resultado na chávena é um espresso mais intenso e encorpado, com uma amargura mais pronunciada e estruturada. O visor mostra os valores listados em seguida; o tempo indicado é expresso em segundos:

Passo	Pressão	Duração do passo
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* A duração do passo 5 não é fixa e, por conseguinte, não é apresentada, pois é variável e gerida dinamicamente pela máquina. Depende da duração dos passos 1 a 4 (definição de fábrica: 10 segundos cada) e do tempo de dose automático definido (definição de fábrica: 60 segundos). O passo 5 executa o tempo restante necessário para atingir o tempo de dose programado (20 segundos com definições de fábrica).

Botão de café 2 (6)

Perfil “Dose moderna” (perfil contemporâneo)

Este perfil apresenta uma pré-infusão de baixa pressão suave, seguido de um pico de pressão e um decréscimo controlado. O resultado é uma chávena com um espresso mais adocicado e equilibrado, com aromas realçados. O visor mostra os valores listados em seguida; o tempo indicado é expresso em segundos:

Passo	Pressão	Duração do passo
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* A duração do passo 5 não é fixa e, por conseguinte, não é apresentada, pois é variável e gerida dinamicamente pela máquina. Depende da duração dos passos 1 a 4 (definição de fábrica: 10 segundos cada) e do tempo de dose automático definido (definição de fábrica: 60 segundos). O passo 5 executa o tempo restante necessário para atingir o tempo de dose programado (20 segundos com definições de fábrica).

A extração de café usando um perfil de pressão pode ser interrompida de três formas:

- Automaticamente, quando o tempo de dose automático definido é atingido (definição de fábrica: 60 segundos) uma vez que este temporizador tem prioridade e controla o tempo de dose, quando este está ativo.
- Manualmente, se premir o botão de dispensação do café novamente a qualquer momento.
- No limite de tempo máximo, se a função de tempo de dose automático estiver desativada: neste caso, o tempo de extração programável máximo é 299 segundos, por motivos de segurança.

Nota. Cada perfil de pressão exige uma definição de moagem adequada. Não existe um tamanho de moagem único adequado para todos eles. Ao alterar o perfil, poderá ser necessário efetuar um ajuste do moinho. Isto é normal e faz parte do processo do controlo da extração.

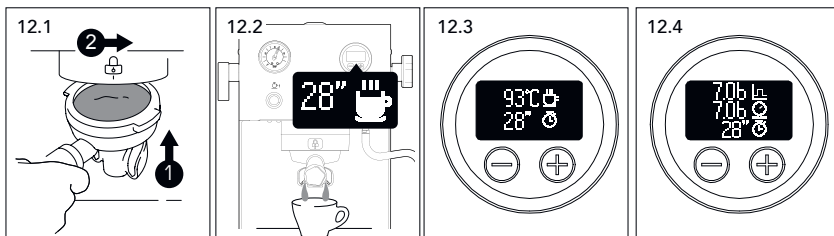
Para usar a máquina com definições de pressão e duração diferentes no perfil de pressão, consulte o capítulo 18 “LCC – Centro de Controlo LELIT”.

12. Extração de espressos e cafés usando os perfis de pressão

Este capítulo descreve passo a passo como preparar e extrair café com perfil de pressão.

Escolha o filtro de café apropriado e insira-o no porta-filtro (G). Encha o filtro com a quantidade correta de café moído. Use a caldeira (D) para exercer uma pressão firme no café moído no porta-filtro (G).

Insira o porta-filtro no grupo de infusão (9) garantindo que a pega fica alinhada com o símbolo do cadeado situado no grupo (Fig. 12.1).



Nota. Com uma nova máquina, recomenda-se humedecer a ponta do filtro com água ou algum tipo de gordura comestível para ajudar a alcançar a posição correta. Após um curto período de tempo, esta posição pode ser alcançada sem esforço.

Coloque a chávena(s) sob o porta-filtro. Prima o botão do café com o perfil de pressão desejado (5 ou 6) para dar início à extração do café. Durante o processo de extração, o visor LCC (12) irá mostrar o ícone do café juntamente com um cronómetro a indicar o tempo de extração (Fig. 12.2). O manómetro (3) fornece feedback visual contínuo da pressão de extração do café em tempo real.

Durante a extração, premir uma vez o botão + no visor LCC permite-lhe saber em tempo real a temperatura do café e o tempo de extração em segundos (Fig. 12.3). Ao premir o botão + uma segunda vez é mostrada a definição de pressão no perfil de pressão e a pressão aplicada em tempo real. A última linha do visor indica o tempo de extração em segundos (Fig. 12.4).

 **Nota.** O manómetro de pressão e o sistema de perfilagem automático funcionam num intervalo de tolerância normal; por conseguinte, poderão ocorrer diferenças ligeiras entre a pressão indicada no manómetro e o valor mostrado no visor.

 **Nota.** A máquina não apresenta o número do passo (por ex., “2º passo”). No entanto, os valores apresentados mostram claramente qual a fase da extração de café a qualquer momento.

A extração de café pode ser interrompida a qualquer momento premindo o botão 5 ou 6, ou irá parar automaticamente quando tiver sido atingido o tempo de dose automático definido (definição de tempo de dose automático de fábrica: 60 segundos). No fim da extração de café, o tempo de dose será apresentado no visor LCC (12) durante 20 segundos.

Lembre-se de remover o porta-filtro (G) e esvaziar o filtro após cada extração de café. Após esta operação, recomenda-se reinserir o porta-filtro no grupo de infusão.

Após a extração, o visor LCC (12) regressa ao ecrã principal, mostrando 93 °C e o ícone de café.

A máquina regressa à temperatura definida passados 20 segundos.

 **Nota.** Para garantir que a máquina de café segue corretamente o perfil de extração, é essencial ajustar o tamanho da moagem em conformidade com o perfil selecionado. Não existe uma moagem universal que funcione para todos os perfis. A moagem tem de ser sempre ajustada com antecedência, com base no perfil que pretende utilizar.

 **Nota.** Um ciclo de enxaguamento curto pode ser realizado antes de cada extração de café premindo os botões de dispensação de café (5 e 6) em simultâneo (**purga automática**).

Nota. A pega do porta-filtro mais comprida facilita a sua inserção na cabeça do grupo e permite que o disco de café seja removido com uma batida facilmente após cada extração.

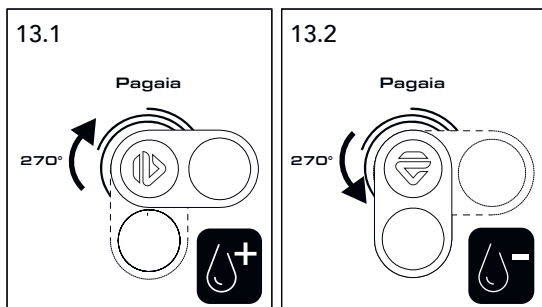
Atenção. Não remova ou afrouxe o porta-filtro (G) do grupo de infusão (9) durante a extração do café para evitar riscos de queimaduras causados por fugas de água quente.

Nota. O perfil de pressão pode ser desativado, permitindo que a máquina opere a uma pressão constante de 9 bar para extrações espresso tradicionais. Para mais informações sobre como o desativar, consulte o capítulo 18 “LCC – Centro de Controlo LELIT”.

13. Pagaia

A **Pagaia (4)** permite o ajuste em tempo real da potência da bomba durante a extração do café, através da mudança de posição. Mais potência resulta num fluxo e pressão mais elevados, enquanto menos potência resulta num fluxo e pressão menores.

Destinada a utilizadores avançados, esta funcionalidade permite a modulação manual da pressão de extração do café, controlando diretamente a bomba através da Pagaia (4). Fornece controlo completo do perfil de pressão, permitindo a personalização da curva de extração com vista a alcançar o perfil de aroma pretendido para o espresso.

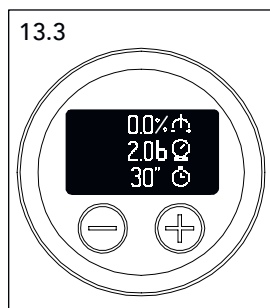


Rodando a Pagaia no sentido dos ponteiros do relógio: aumenta a potência da bomba, o fluxo de água e a pressão. Isto permite uma extração mais rápida e maior pressão no disco do café. (Fig. 13.1)

Rodando a Pagaia no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio: diminui a potência da bomba, o fluxo de água e a pressão. É útil para extrações mais suaves ou um café menos tostado. (Fig. 13.2)

Quando move a Pagaia (4) para o começo da extração, o visor LCC (12) comuta automaticamente para o modo de extração manual.

O visor irá mostrar três indicadores (Fig. 13.3):



1. Posição da Pagaia (0–100 %) – mostra o nível de rotação atual da Pagaia.
2. Pressão instantânea – medida pelo sensor eletrônico, permite-lhe ver o efeito em tempo real dos seus ajustes.
3. Temporizador da extração – mostra-lhe há quanto tempo o café está a extrair.

59

Ao verificar estes indicadores, pode:

- Ajustar a pressão durante a extração para otimizar o aroma.
- Pare a extração no momento perfeito para atingir a intensidade preferida para o seu Espresso.
- Experimente com perfis de pressão diferentes para realçar características específicas dos seus grãos de café.

Nota. Ao rodar totalmente a Pagaia no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, nenhum funcionamento manual se ativa.

Atenção. Para um funcionamento correto, a pressão tem de permanecer entre 0 e 11 bar. Se a pressão ultrapassar este intervalo, a máquina ativa automaticamente os sistemas de segurança para parar a bomba e libertar a pressão em excesso de forma a impedir danos nos componentes internos.

Nota. É aconselhável ajustar gradualmente a pressão de uma forma controlada, evitando alterações súbitas ou o funcionamento prolongado nos limites de pressão superiores.

Atenção. Operar a máquina a pressões elevadas por períodos prolongados (por ex., perto do máximo permitido) pode ter um impacto negativo na precisão do manómetro de pressão ao longo do tempo.

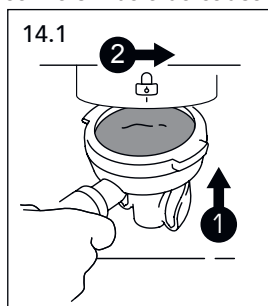
Nota. Após 299 s de extração de café com a Pagaia, se a Pagaia não tiver regressado à posição totalmente fechada, o processo de extração para automaticamente por motivos de segurança.

14. Espresso e café com Pagaia

Este capítulo explica passo a passo como preparar e extrair café usando a Pagaia. Escolha o filtro de café apropriado e insira-o no porta-filtro (G). Encha o filtro com a quantidade correta de café moído. Use a calcadeira (D) para exercer uma pressão firme no café moído no porta-filtro (G).

Insira o porta-filtro no grupo de infusão (9) garantindo que a pega fica alinhada com o símbolo do cadeado situado no grupo (Fig. 14.1).

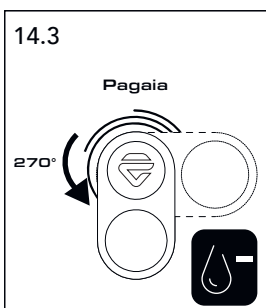
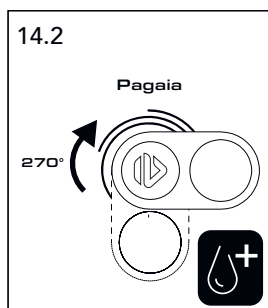
60



Nota. Com uma nova máquina, recomenda-se humedecer a ponta do filtro com água ou algum tipo de gordura comestível para ajudar a alcançar a posição correta. Após um curto período de tempo, esta posição pode ser alcançada sem esforço.

Coloque a chávena(s) sob o porta-filtro.

Ao rodar suave e gradualmente a Pagaia (4) no sentido dos ponteiros do relógio, quando ouvir um estalido, a pressão da bomba aumenta gradualmente até 100% (Fig. 14.2). Para diminuir a pressão, rode a Pagaia no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. 14.3). O visor LCC (12) irá mostrar a pressão a diminuir gradualmente, permitindo um controlo mais preciso da pressão da bomba. Durante a extração do café, prefira sempre os valores de pressão apresentados no visor LCC.



Para interromper a dose de café, rode a Pagaia (4) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um estalido: neste momento o visor de percentagem mostra 0 e o temporizador para.

Após a preparação do café, a exibição (12) irá manter-se acesa no ecrã atual durante 20 segundos. Se necessário, a máquina irá aquecer a água e regressar ao ecrã inicial, a indicar que a máquina está pronta para ser utilizada.

 **Nota.** Um **ciclo de enxaguamento curto** pode ser realizado antes de cada extração de café premindo os botões de dispensação de café (5 e 6) em simultâneo (**purga automática**).

 **Atenção.** Não remova ou afrouxe o porta-filtro (G) do grupo de infusão (9) durante a extração do café para evitar riscos de queimaduras causados por fugas de água quente.

 **Atenção.** Para um funcionamento correto, a pressão tem de permanecer entre 0 e 11 bar. Se a pressão ultrapassar este intervalo, a máquina ativa automaticamente os sistemas de segurança para parar a bomba e libertar a pressão em excesso de forma a impedir danos nos componentes internos.

 **Atenção.** Evite alterações súbitas na pressão e o funcionamento prolongado nos limites de pressão superiores, dado que tal pode causar o funcionamento incorreto ou danos na máquina.

 **Atenção.** Operar a máquina a pressões elevadas por períodos prolongados (por ex., perto do máximo permitido) pode ter um impacto negativo na precisão do manómetro de pressão ao longo do tempo.

 **Nota.** Se a máquina for ligada ou se retomar em relação à posição de espera enquanto a Pagaia não estiver na posição OFF (totalmente desligada), a dispensação manual será desativada. Para o resolver, rode a Pagaia no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição OFF até ouvir um estalido. Depois disso, pode rodar a Pagaia para dar início à preparação.

15. Vapor e água quente

Vapor. Prima o botão de vapor (7) para ativar a função de vapor.

Aguarde até que a barra de progresso no visor LCC (12) fique completa (cerca de 60 segundos).

Durante esta fase, o indicador de temperatura intermitente aumenta progressivamente até 140 °C.

Quando a máquina está pronta, o LCC irá apresentar .

O visor LCC mostra depois , enquanto o botão do vapor (7) continua a piscar.

Rode o manipulador de dispensação do vapor/água quente (13) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, com a varinha de vapor/água quente (14) a apontar para a bandeja de gotejamento, de forma a libertar uma pequena quantidade de água.

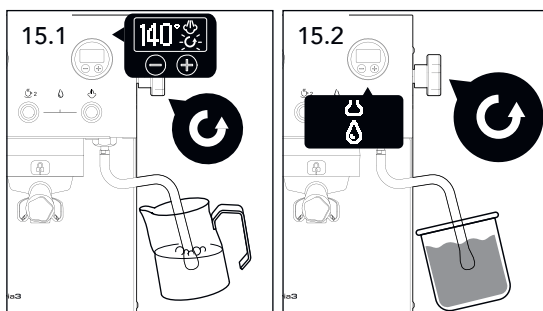
Quando o vapor começar a fluir, rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para interromper a dispensação.

Coloque um jarro de leite (código PLA301S-M-L, não incluído) cheio com leite frio até ao fundo do bico, sob a varinha de vapor/água quente.

Rode o manípulo de dispensação do vapor/água quente (13) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para começar a espumar o leite (Fig. 15.1).

Quando o resultado pretendido tiver sido obtido, rode o manípulo de dispensação do vapor/água quente (13) no sentido dos ponteiros do relógio, para interromper a dispensação do vapor.

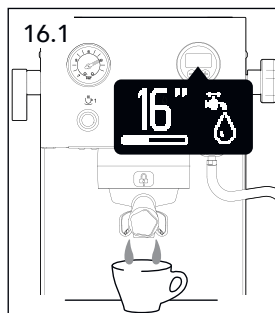
Com a varinha de vapor/água quente (14) posicionada sobre a bandeja de gotejamento, rode o manípulo (13) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e permita que o vapor saia durante alguns segundos, com vista a limpar o bico. Em seguida, rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para interromper a dispensação e prima o botão de vapor (7) novamente para sair do modo de vapor. A bomba começará automaticamente o enchimento do fervedor. O visor mostra uma barra de progresso enquanto a máquina se ajusta para 93 °C.



Água quente. Antes de dispensar água quente, coloque um jarro vazio ou uma chávena de tamanho suficiente sob a varinha de vapor/água quente (14). Rode o manípulo de dispensação do vapor/água quente (13) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para abrir. Prima o botão do café 2 (6) e o botão de vapor (7) em simultâneo. O ícone de uma gota de água irá aparecer no visor LCC (12) (Fig. 15.2). A bomba ativa-se, dispensando água quente através da varinha de vapor/água quente. Quando a quantidade desejada de água tiver sido dispensada para o jarro ou a chávena, prima qualquer botão para interromper o funcionamento. Rode o manípulo de dispensação do vapor/água quente (13) no sentido dos ponteiros do relógio para fechar.

Nota. A varinha de vapor/água quente apresenta um bico de 3 orifícios, ideal para a utilização quotidiana normal.

16. Modo de reserva



O “Modo de reserva” ativa-se quando, durante uma extração de café, a água no reservatório de água acaba, e permite que a extração em curso seja concluída. Esta função destina-se a gerir situações excecionais apenas e não se destina ao funcionamento regular.

O visor LCC (12) mostra o símbolo de uma torneira de água com uma gota ao lado do tempo de extração (Fig. 16.1). A máquina continua a extração do café até um máximo de 60 segundos desde o aparecimento do símbolo. No final da extração, o visor LCC (12) mostra o símbolo de “água em falta”.

17. Modo de espera

O modo de espera é uma função de poupança de energia pensada para reduzir o consumo de alimentação durante períodos de inatividade e não afeta as definições operacionais da máquina.

Após 30 minutos de inatividade, a máquina entrará automaticamente no modo de espera. O visor LCC (12) e o elemento de aquecimento desativam-se, e o botão de café 1 (5) pisca a cada 3 segundos (Fig. 17.1).

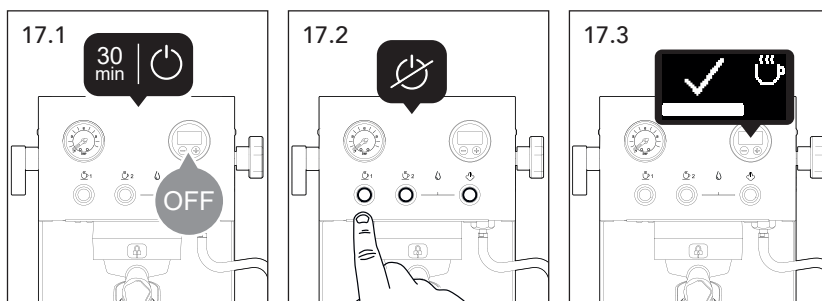
Para reiniciar a máquina, prima qualquer botão (5, 6 ou 7) (Fig. 17.2).

Em seguida, o visor LCC (12) ilumina-se, mostrando o logotipo LELIT, seguido de PL91T3C e a versão do software.

O visor LCC mostra uma barra de progresso e um indicador de temperatura intermitente, que aumenta gradualmente. Aguarde até que o visor LCC (12)

mostre o ícone  e a bomba emita uma curta vibração antes de usar a máquina novamente (Fig. 17.3).

Após esta fase, o LCC regressa ao ecrã principal .



Nota. Se a máquina retomar em relação à posição de espera enquanto a Pagaia não estiver na posição OFF (totalmente fechada), a preparação manual do café não irá funcionar. Para o resolver, rode a Pagaia totalmente para a posição OFF até ouvir um estalido. Depois disso, pode rodar a Pagaia gradualmente no sentido dos ponteiros do relógio para dar início à preparação.

Nota. A função de espera pode ser desativada. Para mais informações, transfira o guia alargado.

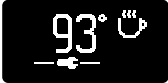
18. LCC - Centro de Controlo LELIT

O LCC - Centro de Controlo LELIT possui predefinições padrão. Aqui pode ajustar essas definições.

Como alterar as definições de fábrica:

- Prima o botão **−** para entrar no modo de definição e percorrer o menu.
- Prima **+** para alterar a definição. A definição pisca.
- Altere o seu valor e/ou estado usando os botões **−** e **+**.
- Se nenhum botão for premido durante três segundos, a nova definição é guardada automaticamente e o visor sai do modo de definição.

Pode iniciar a partir do ecrã principal seguinte:

Temperatura do café	
  	Definição de fábrica: 93°C Prima − 1 vez para a definição da temperatura do café. A temperatura do café pode ser definida para entre 80°C e 110°C. Use − e + para aumentar ou diminuir a temperatura do café.

Tempo de dose automática

PL91T3 pode ter tempos de dose definidos em qualquer um dos dois botões de café. Isto permite que a dose de café termine automaticamente quando o tempo programado é atingido.

Botão de café de tempo de dose automática 1

Definição de fábrica: 60"

*Prima **−** 2 vezes para o botão 1 (☞).*

O LED no botão de café 1 também se ilumina e permanece iluminado até sair do menu técnico.

*Prima **+** para editar o estado da dose programada e o tempo 60" começa a piscar. Use **−** ou **+** para diminuir ou aumentar o tempo de dose. Se aparecer um "X" no visor em vez do valor do tempo quando define um valor para menos de 1 segundo ou para mais de 299 segundos, significa que o botão de café de tempo de dose automática 1 foi desativado.*

O tempo de dose pode ser definido para entre 1 segundo e 299 segundos.

Botão de café de tempo de dose automática 2

Definição de fábrica: 60"

*Prima **−** 3 vezes para o botão 2 (☞).*

O LED no botão de café 2 também se ilumina e permanece iluminado até sair do menu técnico.

O tempo de dose pode ser definido para entre 1 segundo e 299 segundos.

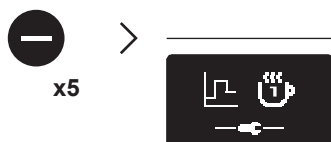
Para definir o tempo de dose automática para o botão 2 (☞), siga as mesmas instruções que para o tempo de definição para o botão 1 (☞).

Ativar ou desativar o perfil de pressão do café 1

Definição de fábrica: ativa

*Prima **−** 4 vezes para ativar ou desativar o perfil de pressão do café 1. Em seguida, prima **+** para alterar a definição. A definição pisca. Altere o seu estado usando os botões **−** e **+**.*

Definição do perfil de pressão do café 1



Prima **-** 5 vezes para as definições do perfil de pressão do café 1 predefinidas.

Em seguida, prima **+** para alterar a definição do perfil de pressão 1.

Prima o botão **-** para percorrer os 5 passos disponíveis. Para modificar um passo específico, prima o botão **+**. O valor de pressão começa a piscar. Use os botões **+** ou **-** para ajustar a pressão.

Intervalo de pressão:

Mínimo: 0,0 bar

Máximo: 10,0 bar

Passo de ajuste: 0,5 bar

Se a pressão estiver definida para 0,0 bar, a bomba é desativada e não é aplicada pressão durante esse passo.

Após alguns segundos sem premir nenhum botão, o valor de pressão é automaticamente guardado e o valor do tempo do passo começa a piscar. Use os botões **+** ou **-** para definir a duração do passo em segundos.

Os passos 1 a 4 têm durações independentes.

Duração do passo 5: (Extração não parada manualmente pelo utilizador)

- A duração do passo 5 não é fixa.
- Depende da duração dos passos 1 a 4 e da definição do tempo de dose.
- O passo 5 executa o tempo restante necessário para atingir o tempo de dose programado definido.
- Se o tempo de dose estiver desativado, a extração para automaticamente após 299 segundos (limite de segurança).

Exemplo

Perfil nº1 (perfil LELIT)

Passos 1 a 4: 10 segundos cada

Tempo de dose (definição de fábrica): 60 segundos

Duração total dos passos 1 a 4: 40 segundos → duração do passo 5: 20 segundos.

	Os passos podem ser usados individualmente ou combinados. Se um passo de 1 a 4 for definido para 0 segundos, é saltado. Aguarde alguns segundos, e pode avançar para o próximo passo premindo o botão . Se nenhum botão for premido durante três segundos, o visor LCC passa automaticamente para o ecrã inicial do perfil de pressão 1. Se aguardar mais tempo, regressará ao ecrã principal. Nota: A duração da dose é controlada pela definição do tempo de dose automática: Quando ativo, o tempo de dose automática tem prioridade e controla o tempo de extração. Se a função do tempo de dose automática estiver desativada, a extração para automaticamente após 299 segundos (limite de segurança) Para mais informações, consulte as secções Botão de café de tempo de dose automática 1 e Botão de café de tempo de dose automática 2.
--	---

Ativar ou desativar o perfil de pressão do café 2

 x6 > 	Prima  6 vezes para ativar ou desativar o perfil de pressão do café 2. O procedimento é o mesmo que o descrito para o perfil 1.
--	--

Definição do perfil de pressão do café 2

 x7 > 	Prima  7 vezes para as definições do perfil de pressão do café 2. Para o perfil de pressão 2, o procedimento é o mesmo que o descrito para o perfil 1.
--	---

Temperatura do vapor



Definição de fábrica: 140°C

Prima **-** 8 vezes para a definição da temperatura do vapor.

A temperatura do vapor pode ser definida para entre 120°C e 145°C.

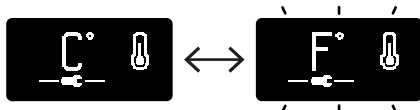
Use **+** e **-** para aumentar ou diminuir a temperatura do vapor.

Unidade de temperatura



Definição de fábrica: °C

Prima **-** 9 vezes para a definição da unidade de temperatura.



Prima **+** para alterar a definição.

O C° pisca.

Prima **+** para definir para Fahrenheit.



Após 3 segundos, o LCC sai do modo de definição.

Luzes LED da cabeça do grupo



Definição de fábrica: LIGAR

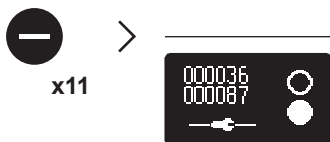
Prima **+** para alterar a definição.

O ícone ✓ pisca.

Prima **+** para definir para OFF



Após 3 segundos, o LCC sai do modo de definição.

Contador parcial e total de doses de café

O contador parcial de doses pode ser reposto a zero.

Para redefinir o contador parcial de doses, mantenha o botão **+** premido durante 5 segundos. O contador de dose total não pode ser reposto.

O número junto ao ponto vazio refere-se ao contador parcial de doses de café, enquanto o número junto ao ponto cheio indica o contador total de doses. Se a extração demorar menos de 10 segundos, não é contada. Se demorar 10 ou mais segundos, conta como 1 dose.

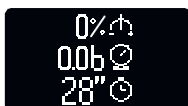
Para ver mais informações sobre a última extração de café:

Quando a máquina estiver pronta e o ecrã principal estiver ativo, prima uma vez o botão **+**.

O valor 93°C representa a temperatura atual do fervedor de café.

O temporizador mostra a duração da última extração.

Após 20 segundos de inatividade, o visor regressa ao ecrã principal.



Premindo o botão **+** uma segunda vez, é apresentado o ecrã seguinte: K% indica a potência da bomba (de 0 a 100).

0,0 bar indica a pressão detetada nesse momento.

Crono diz respeito à duração da última extração de café.

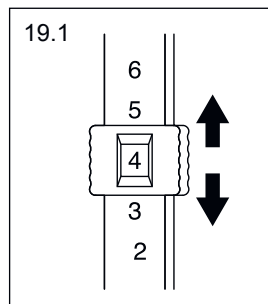
Se o botão **+** for premido, regressa ao ecrã principal.

19. Prevenção de incrustações de calcário

Conforme mencionado anteriormente, o perfil de água merece a máxima atenção para garantir o desempenho e a longevidade.

Para reduzir as incrustações de calcário e melhorar a qualidade do café, use o filtro amaciador da água (H). O filtro amaciador da água incluído na caixa do equipamento possui uma autonomia testada de 70 litros de água.

Use os controles deslizantes situados nas pegas do reservatório de água (2) para se lembrar em quantos enchementos vai o reservatório e substituir o filtro amaciador da água quando estiver gasto (Fig. 19.1).



Nota. O filtro amaciador da água tem de ser substituído a cada 28 enchementos até cima, ou após 4 meses de utilização. Se a máquina permanecer sem ser utilizada durante 1 mês, o filtro amaciador da água tem de ser substituído por um novo.

Nota. Para substituir o filtro corretamente, consulte o capítulo 10 “Como instalar o filtro amaciador da água”.

20. Condições de garantia

GARANTIA LIMITADA

Dependendo do local de compra, o vendedor ou a LELIT garantem este produto para uso doméstico em territórios especificados por um período limitado a partir da data de compra contra defeitos causados por mão de obra e materiais defeituosos.

Durante este período de garantia, o vendedor ou a LELIT repararão, substituirão ou reembolsarão qualquer produto defeituoso, à sua inteira discrição. Todos os direitos legais de garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afectados por qualquer garantia escrita.

Para os consumidores australianos, este produto inclui garantias que não podem ser excluídas ao abrigo da lei australiana do consumidor. O utilizador tem direito a uma substituição ou reembolso em caso de avaria grave e a uma indemnização por qualquer outra perda ou dano razoavelmente previsível. O consumidor tem também direito a que os bens sejam reparados ou substituídos se não forem de qualidade aceitável e se a falha não constituir uma falha grave.

Os requisitos importantes, bem como as instruções sobre como apresentar uma reclamação, podem ser encontrados no sítio Web da LELIT, nos termos e condições completos da garantia.



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Para a eliminação correcta do produto em conformidade com a DIRECTIVA 2012/19/CE da UE e com o Decreto Legislativo n. 151 de 25 de julho de 2005. No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado como lixo urbano. Deve ser levado a um centro de recolha de resíduos diferenciados autorizado ou a um concessionário que preste este serviço. A eliminação separada de um eletrodoméstico evita possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde causadas por uma eliminação inadequada e permite a recuperação dos materiais que contém, com poupanças significativas de energia e recursos. O produto está marcado com um caixote do lixo barrado com uma cruz para lembrar a necessidade de eliminar os electrodomésticos separadamente.



LELIT.COM



PT/7800144

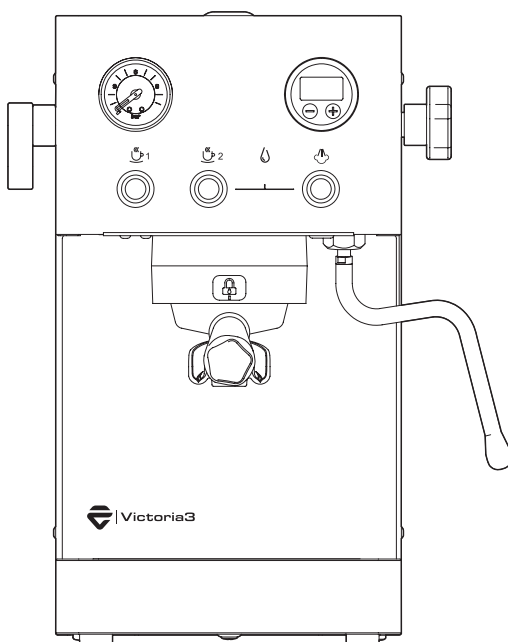
©2026 LELIT srl
All Rights Reserved



NL

Nederlands

Gebruiksaanwijzing



*	PL91T3-2Q
	220-240V 50Hz
	E+F
De bovenstaande informatie is geldig voor alle versies: roestvrij staal en elke gekleurde versie.	



74

BEDANKT VOOR HET KIEZEN VAN EEN PRODUCT VAN LELIT

**Registreer uw product op
care.lelit.com**

Download de complete handleiding om het beste
uit uw koffiemachine **PL91T3*** te halen
en bezoek ons LELIT YouTube-kanaal
voor inzichten, demovideo's, tips en trucs.



**Bewaar de doos en
al het verpakkingsmateriaal!**

LELIT heeft de buitenste en binnenste
verpakking van uw koffiemachine zodanig
bestudeerd zodat u deze in geval van onderhoud
of reparaties opnieuw kunt gebruiken.

Index

1. Veiligheidsvoorschriften	76
2. Dagelijkse reiniging	80
3. Wekelijkse reiniging	81
4. Jaarlijkse reiniging	83
5. Productoverzicht	84
6. Fabrieksinstellingen	86
7. Uitrusting	87
8. Verpakking	88
9. Eerste ingebruikname	88
10. De installatie van het waterontharderfilter	90
11. Drukprofiel	91
12. Extractie espresso en koffie met gebruik van drukprofielen	92
13. Pagaia	94
14. Espresso en koffie met Pagaia	96
15. Stoom en heet water	97
16. Reservemodus	99
17. Stand-bymodus	99
18. LCC - LELIT Control Center	100
19. Kalkaanslag voorkomen	106
20. Garantievoorwaarden	106

**OPGELET:**

Lees de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door voordat u dit product gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen

1. Veiligheidsvoorschriften

76

Waarschuwingen - Lees zorgvuldig voorafgaand aan het gebruik.

Deze espressomachine is bestemd voor het zetten van koffie; de machine is uitgerust met een pijpje voor de afgifte van stoom en/of heet water. De bedieningselementen op het frontpaneel worden geïdentificeerd met duidelijke en intuïtieve symbolen. De machine is ontworpen voor een huishoudelijk gebruik, niet voor een continu professioneel gebruik. Het geluidsniveau van de eenheid is niet hoger dan 70 dB (A).

De weergegeven gegevens en afbeeldingen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden met als doel de prestaties van de machine te verbeteren.

Gebruikte symbolen

Het is absoluut noodzakelijk om de volgende waarschuwingen en symbolen in acht te nemen:



Risico op elektrische schok. Niet-naleving kan een elektrische schok veroorzaken met levensgevaar.



Gevaar op brandwonden. Niet-naleving kan leiden tot ernstige brandwonden.



Waarschuwing. Niet-naleving kan schade aan het apparaat veroorzaken.



Opmerking. Dit symbool geeft belangrijke adviezen en informatie voor de gebruiker aan.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN



Algemene waarschuwingen

Deze handleiding is een integraal en essentieel onderdeel van het product. Lees deze waarschuwingen zorgvuldig door, omdat zij belangrijke informatie bevatten over een veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze instructies zorgvuldig voor toekomstig gebruik.

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan van of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het toestel op een veilige wijze en de ermee gepaard gaande risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare toepassingen zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals een bed &

breakfast.

- Het apparaat is alleen ontworpen voor de bereiding van espressokoffie of hete dranken, met gebruik van pipjes voor heet water of stoom, en voor het voorverwarmen van kopjes.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen.
- Elk ander gebruik dan hierboven beschreven is onjuist en kan gevaarlijk zijn; de fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Het apparaat mag niet onbeheerd worden achtergelaten of buitenshuis worden gebruikt.
- Het apparaat mag niet in water ondergedompeld worden of gereinigd worden door er vloeistoffen op te spuiten.
- Het apparaat mag niet worden blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon, vorst).
- Als het apparaat wordt opgeslagen in omgevingen waar de temperatuur tot onder het vriespunt kan dalen, moeten het waterreservoir en de waterleidingen geleegd worden.
- Als het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor het gebruik van niet-geautoriseerde reserveonderdelen en/of accessoires.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor reparaties die niet zijn uitgevoerd door de erkende servicecentra.

- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid in geval er met de onderdelen van het apparaat is geknoeid.

In alle bovenstaande gevallen vervalt de garantie.



Essentiële veiligheids- waarschuwingen

Zoals bij alle elektrische apparaten kan het risico op een elektrische schok niet volledig worden uitgesloten. Daarom moeten de volgende veiligheidswaarschuwingen strikt in acht worden genomen.

- Om beschadiging van de stekker te voorkomen, mag er nooit aan het snoer getrokken worden.
- Sluit het snoer eerst aan op het apparaat en steek pas dan de stekker in het stopcontact.
- Om het apparaat uit te schakelen, moet het bedieningselement naar "uit" worden gedraaid, om vervolgens de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Probeer bij storingen of defecten geen reparaties uit te voeren. Schakel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.
- Als de stekker of het snoer beschadigd raken, mag het apparaat niet gebruikt worden; vervangingen mogen alleen en uitsluitend worden uitgevoerd door het servicecentrum.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.
- Voordat de buitenkant van het apparaat wordt gereinigd, er onderdelen worden aangebracht of verwijderd, moet het worden uitgeschakeld, moet de stekker uit het stopcontact worden verwijderd en moet het apparaat afkoelen.
- Om het risico op letsel te verminderen, mag het snoer niet over de rand van het aanrechtblad of de tafel hangen, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover gestruikeld kan worden.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken aanraakt.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
- Plaats het niet op of in de buurt van een heet gas, een elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
- Controleer voor het inschakelen of de voedingsspanning overeenkomt met de gegevens op het plaatje aan

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

de onderzijde van het apparaat en of de voeding correct geaard is.

- Probeer het apparaat niet te manipuleren. Neem voor alle eventuele problemen contact op met een erkend technicus of het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.
- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Zorg dat het stopcontact altijd vrij bereikbaar is, zodat de stekker gemakkelijk kan worden verwijderd, indien nodig.
- Trek de stekker altijd rechtstreeks uit het stopcontact. Hij mag nooit worden verwijderd door aan het snoer te trekken, omdat dit schade kan veroorzaken.
- Om brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te voorkomen, mogen snoeren en stekkers niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.



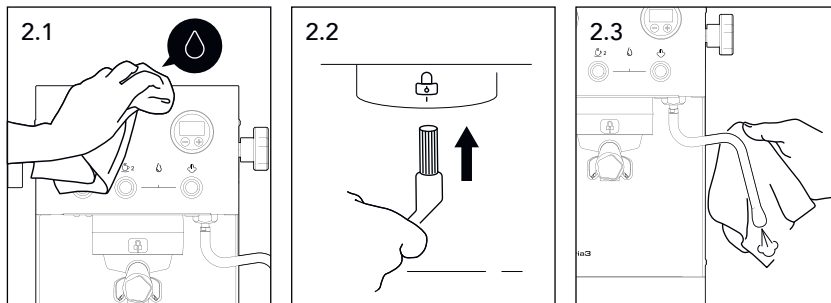
Waarschuwing voor risico's op brandwonden/ verbranding

Dit apparaat produceert heet water en stoom; derhalve moeten de volgende veiligheidswaarschuwingen strikt worden nageleefd.

- Waarschuwing: hete oppervlakken blijven ook na gebruik nog voor een bepaalde tijd heet.
- Zorg ervoor om contact met waternevel of stoomstralen te vermijden.
- Wanneer het apparaat ingeschakeld is, mag het warmhoudblad van de kopjes niet worden aangeraakt omdat het heet is.
- Richt de straal stoom of waternevel nooit op uw lichaam.
- Wees voorzichtig bij het aanraken van het stoompijpje.
- Verwijder de filterdrager nooit tijdens de werking.
- Onderdelen met de aanduiding "CAUTION HOT"/  zijn erg heet en dus moeten ze met maximale voorzichtigheid worden benaderd en gebruikt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

2. Dagelijkse reiniging



Opmerking. Voor een optimaal resultaat raden we u aan om onze set PLA9101 (niet bijgeleverd) te gebruiken: deze set bevat een microvezeldoek met geborduurd LELIT-logo, een kwast met natuurlijke haren en een borstel met nylon haren.

Voordat u begint, moet de stekker uit het stopcontact worden verwijderd en moet de machine volledig zijn afgekoeld. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen en dompel de machine nooit onder in water.

Algemene reiniging. Gebruik voor de reiniging van het lichaam van de machine een zachte doek, bij voorkeur een microvezeldoek, en bevochtig de doek met kraanwater (Afb. 2.1).

Opgelet. Houten elementen zijn delicaat en kwetsbaar en moeten derhalve met uiterste zorg en aandacht worden behandeld: houd ze uit de buurt van stromend water / heet water / stoom en droog ze altijd goed af.

Reiniging zetgroep. Na elke bereiding moet het koffiefilter worden geledigd, de filterdrager (G) en het betreffende filter met kraanwater gewassen worden en moet een LELIT-borstel (I) gebruikt worden om koffieresten vanaf de pakking van de zetgroep te verwijderen (Afb. 2.2).

Reiniging stoom-/heetwaterpijpje. Na het opschuimen van melk moet het mondstuk van het stoom-/heetwaterpijpje (14) gereinigd worden met een zachte doek; laat een kleine hoeveelheid stoom afgeven om eventuele melkresten uit de gaatjes van het mondstuk te verwijderen (Afb. 2.3).

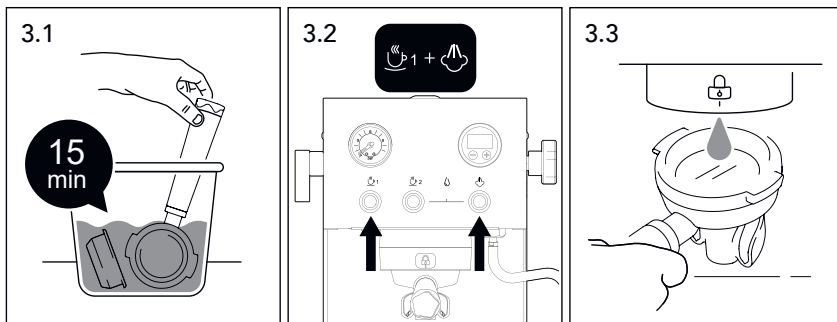
Reiniging lekbak. De lekbak (16) moet met de hand, met gebruik van warm water en een mild reinigingsmiddel gewassen worden om koffieresten te verwijderen en schimmelvorming te voorkomen. De dagelijkse reiniging wordt aanbevolen om onaangename geuren en de groei van bacteriën te voorkomen.

3. Wekelijksse reiniging

Om de prestaties van uw koffiemachine optimaal te handhaven en altijd heerlijk smakende koffie te zetten, wordt de wekelijkse reiniging aangeraden.

Opmerking. In de doos van de uitrusting vindt u de reinigingsmiddelen (F) voor de eerste reinigingscyclus van de machine. We raden aan om daarna de LELIT-sets PLA9201 en PLA9203 (niet bijgeleverd) te gebruiken.

Opgelet. De filters en de filterdrager mogen nooit in de vaatwasser gewassen worden.

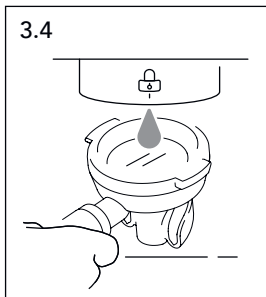


Reiniging filters en filterdrager. Aangeraden wordt om de filterdrager te reinigen voor de verwijdering van de koffieoliën, die anders de smaak van uw dranken nadelig kunnen beïnvloeden. Plaats een lege kan onder het stoom-/heetwaterpijpe (14). Druk tegelijkertijd op de koffieknoop 2 (6) en de knop voor stoomafgifte (7) en draai vervolgens de stoom-/heetwaterknop (13) linksom om ongeveer 1 liter water in de kan af te geven. Draai vervolgens de stoom-/heetwaterknop (13) dicht en druk dan op een willekeurige knop (5 of 6 of 7) om de functie te stoppen.

Plaats de filterdrager (G) en de gebruikte filters in de kan, maar let op dat het handvat van de filterdrager niet wordt ondergedompeld (Afb. 3.1). Voeg 2 zakjes reinigingspoeder (F of PLA9201) toe. Ledig de kan na 15 minuten en spoel de filterdrager (G) en de filters onder ruim stromend water af.

Backflushen. (Vereiste tijd: circa 15 min.) Alvorens de procedure te starten, moet de lekbak (16) geleegd worden en vervolgens worden teruggeplaatst in de machine; vul vervolgens het waterreservoir (2) met drinkwater op kamertemperatuur, tot aan het aangegeven maximale niveau. Plaats het blindfilter (C) in de filterdrager (G) en giet 1 zakje reinigingspoeder (F of PLA9201) in het filter. Breng de filterdrager aan op de zetgroep (9), tot het handvat is uitgelijnd met het symbool van het hangslot aangegeven op de zetgroep. Door tegelijkertijd op de koffieknoop 1 (5) en de knop voor stoomafgifte (7) te drukken (Afb. 3.2) wordt de handeling automatisch gestart.

Tijdens de handeling zal het LCC-scherm (12) de symbolen van twee druppels en de klok weergeven (Afb. 3.3). De machine verricht automatische reinigingscycli. Tijdens de procedure zullen de knoppen 5 en 7 knipperen. Wanneer de eerste reinigingscyclus is voltooid, keert het LCC-display terug naar het hoofdscherm met de weergave van 93°C, en blijven de leds van de drie knoppen (5), (6) en (7) permanent branden.



Verwijder de filterdrager (G) uit de zetgroep en spoel hem met het door de zetgroep afgegeven hete water (Afb. 3.4).

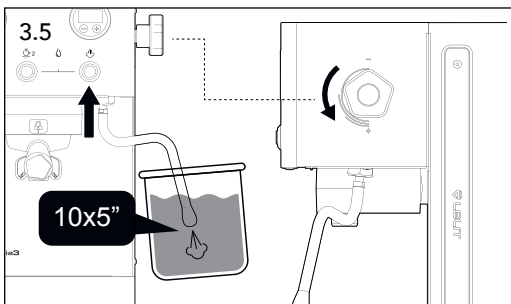
Plaats de filterdrager terug in de zetgroep, met het geïnstalleerde blindfilter. Ledig de lekbak, plaats de bak terug en druk dan nogmaals tegelijkertijd op de knoppen (5) en (7) om nog een reinigingscyclus te starten.

Wanneer het proces is voltooid, keert het display terug naar het hoofdscherm en zullen alle drie leds van de knoppen permanent branden. Verwijder

de filterdrager uit de zetgroep en verwijder het blindfilter (C) uit de filterdrager. Ledig de lekbak nogmaals en spoel het metalen gedeelte van de filterdrager (dus zonder het handvat) en het filter grondig af onder stromend kraanwater. Plaats het lege 2-kopsfilter (A) in de filterdrager en plaats de drager terug in de zetgroep.

De machine is nu klaar voor de volgende koffiebereiding.

⚠ Opgelet. Eventuele waterspatten tijdens het backflushen moeten onmiddellijk vanaf het lichaam van het apparaat verwijderd worden met een vochtige doek, om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.



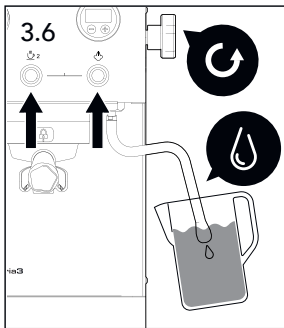
Reiniging stoompijpje.

Activeer de stoomfunctie en wacht tot de machine aangeeft dat ze klaar is. Vul een kan met 500 ml koud water en voeg de inhoud van 1 fles reinigingsvloeistof (F of PLA9203) toe; dompel het stoom-/heetwaterpijpje (14) onder in deze oplossing. Druk op de stoomknop

(7), draai de stoom-/heetwaterknop (13) open en laat gedurende ongeveer 5 seconden stoom afgeven. Stop de functie en wacht 5 seconden. Herhaal deze handeling 10 keer (Afb. 3.5).

Herhaal de volledige procedure met gebruik van 1 liter vers water, om het stoom-/heetwaterpijpje (14) goed te spoelen.

Reiniging waterreservoir. Door het waterreservoir (2) te reinigen, wordt de eventuele kalkaanslag verwijderd. Het gebruik van vers water en het regelmatig verversen van het water helpt om microbiële groei te voorkomen, waardoor een goede hygiëne en de handhaving van een optimale koffiesmaak worden gegarandeerd. Als uw machine voor langere tijd niet is gebruikt, moet u het reservoir ledigen en afdrogen. Verwijder eenvoudig de deksel van het reservoir (1), neem het reservoir uit en was het met de hand, met water en een mild afwasmiddel, met gebruik van een verticale borstel; probeer zo om het gehele oppervlak te reinigen. Spoel het reservoir tenslotte goed. Vul het reservoir met vers water. Voordat het weer in zijn zitting wordt geïnstalleerd, moet ervoor gezorgd worden dat de buitenste oppervlakken goed droog zijn.



Spoeling boiler (als de machine gedurende ten minste één week niet is gebruikt)

Vul het waterreservoir met vers water. Plaats een kan van 1 liter onder het stoom-/heetwaterpijpje (14). Druk tegelijkertijd op de koffieknop 2 (6) en de stoomknop (7) en draai dan de stoom-/heetwaterknop (13) linksom om water in de kan af te geven. Tijdens de heetwaterafgifte zullen de leds van de knoppen (6 en 7) knipperen, terwijl het display het pictogram van de kraan met stromend water toont (Afb. 3.6). De machine zal automatisch stoppen na een voorinstelde tijd.

Draai aan het einde de stoom-/heetwaterknop (13) rechtsom om de functie af te sluiten. Het LCC-display toont een voortgangsbalk en een knipperende temperatuurwaarde die geleidelijk toeneemt tot 93°C, aanduiding van de huidige

watertemperatuur in de boiler. Het LCC zal  weergeven zodra de boiler de correcte bedrijfstemperatuur heeft bereikt. De pomp geeft een korte trilling af.

Het display keert dan terug naar  en de leds van de knoppen (5, 6, 7) blijven permanent branden.

4. Jaarlijkse reiniging

Een regelmatig onderhoud van de machine is van essentieel belang om een correcte werking, een lange levensduur en consistente prestaties te garanderen. Even belangrijk is het voor de koffiemachine gebruikte waterprofiel, aangezien dit direct van invloed is op zowel het resultaat in het kopje als de prestaties van de machine in de loop van de tijd.

LELIT beoordeelt een waterprofiel met de volgende chemische eigenschappen als geschikt voor gebruik met zijn machines. Het ideale water moet voldoen aan deze parameters:

Chloor (ppm Cl₂): 0

pH: 6,5 – 7,5

Totale hardheid (ppm CaCO₃): 0 – 110

Carbonaathardheid (ppm CaCO_3): 40 – 75
 Chloride (ppm Cl^-): < 30
 Sulfaat (ppm SO_4): < 50

De ontkalking van het hydraulische circuit van de machine moet ongeveer eenmaal per jaar worden verricht om een langdurige betrouwbaarheid en stabiele prestaties te handhaven. De frequentie van de ontkalking kan variëren op basis van de waterhardheid en het gebruik; derhalve worden regelmatige inspecties sterk aanbevolen.

Alvorens verder te gaan met de ontkalking, moet uw leverancier of de gekwalificeerde technicus de algemene conditie van de machine beoordelen.

De ontkalking moet altijd worden verricht door een gespecialiseerde technicus. Onjuiste procedures of niet-aanbevolen producten kunnen ernstige schade veroorzaken aan de inwendige onderdelen zoals de boilers, kleppen, pakkingen, sensoren en de zetgroep.

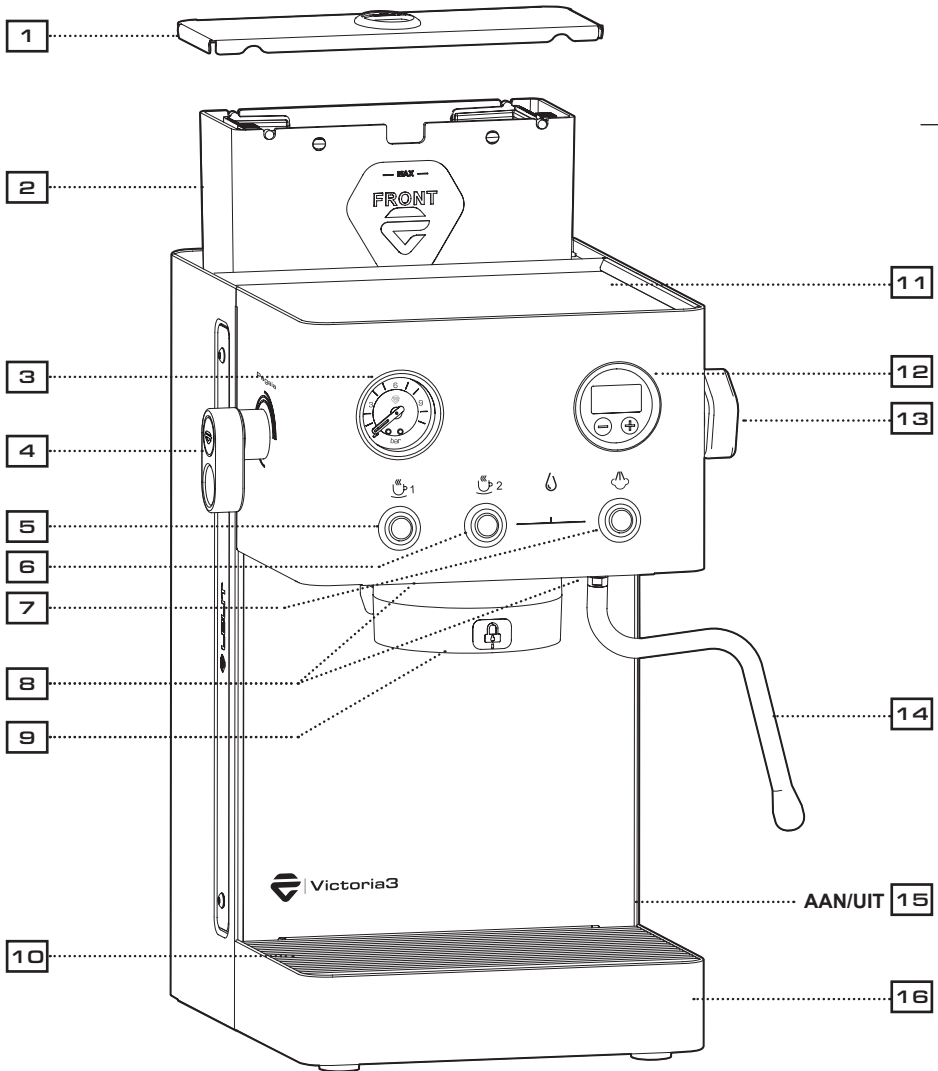
Tijdens het jaarlijkse onderhoud is het ook belangrijk om alle beweegbare onderdelen te controleren, zoals de Pagaia, de filterdrager, de kop van de zetgroep, de stoom- en heetwaterpijpjes, omdat deze onderdelen na verloop van tijd onderhevig zijn aan normale slijtage. Vervang of onderhoud ze, indien nodig om de optimale prestaties te handhaven.

5. Productoverzicht

- | | |
|--|---|
| 1. Deksel waterreservoir | 9. Zetgroep |
| 2. Waterreservoir (inhoud: 2,5 l) | 10. Rooster lekbak |
| 3. Manometer met achtergrondverlichting voor koffie-extractie | 11. Kopjeswarmer |
| 4. Pagaia | 12. LCC-display |
| 5. Knop koffieafgifte 1 (met drukprofiel) | 13. Stoom-/heetwaterknop |
| 6. Knop koffieafgifte 2 (met drukprofiel) | 14. Multidirectioneel antiverbranding stoom-/heetwaterpijpje |
| 7. Knop stoomafgifte | 15. AAN/UIT-knop |
| 8. Ledlampjes kop zetgroep | 16. Afneembare lekbak |

AFB. 5

85



De weergegeven gegevens en afbeeldingen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de prestaties van de machine te verbeteren.

6. Fabrieksinstellingen



Stand-by:
AAN



**Automatische shottijd
(vooringestelde extractietijd
voor koffieknop 1 en
koffieknop 2):**
AAN, standaardtijd: 60
seconden



Waterontharderfilter:
Niet geplaatst



Drukprofiel knop 1:
Verwijs voor meer informatie
naar hoofdstuk 11.



Temperatuur koffie:
93°C



Drukprofiel knop 2:
Verwijs voor meer informatie
naar hoofdstuk 11.



Temperatuur heet water:
93°C



Automatische spoeling:
2 sec



Temperatuur stoom:
140°C

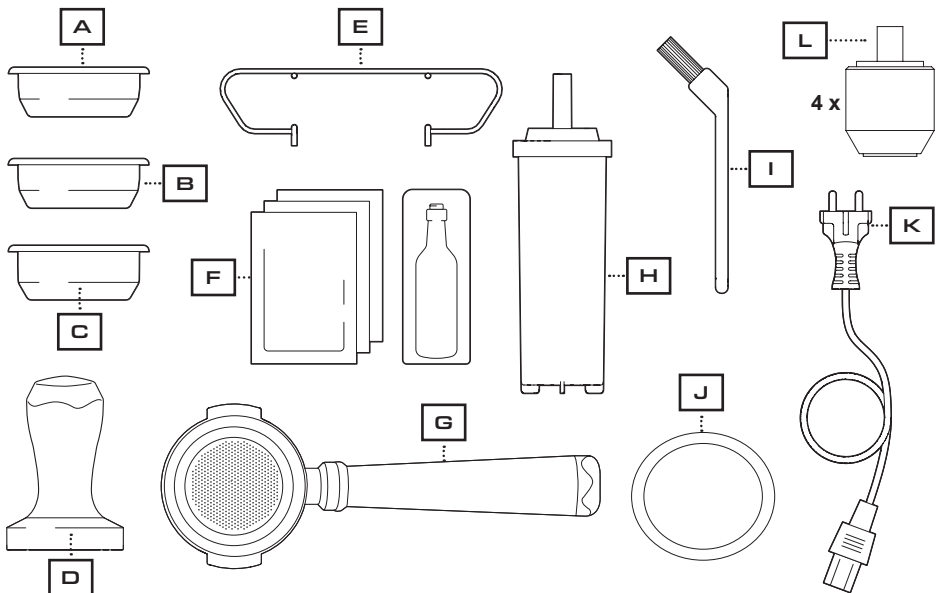
Snelle opwarming: ca. 10 min.

Om de machine met andere instellingen te gebruiken: download de **uitgebreide gids**. De complete gids bevat de instructies voor de instelling van andere functioneringsprofielen.

7. Uitrusting

- | | |
|--|---|
| A. 2-kopsfilter (14-18 g) | G. Filterdrager compleet met 1-kopsfilter (9-11 g) |
| B. 2-kopsfilter (18-21 g) | H. LELIT 70 l waterontharderfilter |
| C. Blindfilter voor backflushen | I. Borstel voor reiniging kop zetgroep |
| D. Stamper | J. Reservepakking kop zetgroep |
| E. Verhoging voor espressokopjes | K. Netsnoer |
| F. Set eerste reiniging (met 3 zakjes met enkele dosis reinigingspoeder en 1 fles met enkele dosis) | L. Set hoge voeten (doos inclusief instructies eenvoudige montage) |

87



Ontdek alle accessoires en de noodzakelijke instrumenten om een echte barista te worden.

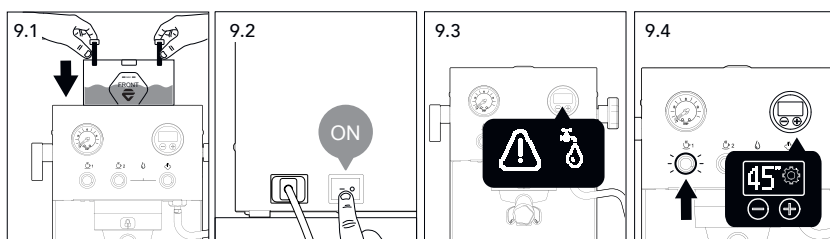
Bezoek onze website LELIT.COM

8. Verpakking

De verpakking van uw koffiemachine is ontwikkeld en geproduceerd met het oog op een hergebruik ervan. Gebruik de originele doos en verpakkingselementen in geval u de machine moet verzenden naar uw leverancier of, voor gewoon of buitengewoon onderhoud, naar een erkend servicecentrum.

88

9. Eerste ingebruikname



Pak het apparaat voorzichtig uit.

Opmerking. Bij het product wordt de set hoge voeten (L) geleverd die de standaard rubberen voeten kunnen vervangen om het apparaat omhoog te brengen. Als u besluit om de hoge voeten te installeren, controleer dan of er voldoende verticale ruimte is en volg de bij de set geleverde montage-instructies.

Plaats de machine op een stevig, vlak en waterbestendig oppervlak (bestand in geval van morsen of lekken van water) en zorg ervoor dat het apparaat stabiel staat.

Verwijder het waterreservoir (2) uit de koffiemachine en spoel het goed met koud water.

Vul het vervolgens naar het aangegeven maximale niveau met drinkwater op kamertemperatuur en plaats het reservoir terug in zijn zitting, met de aanduiding "FRONT" naar voren gericht. (Afb. 9.1).

Neem uit de doos van de uitrusting het netsnoer (K) om de machine aan te sluiten op het elektriciteitsnet en schakel de machine in door te drukken op de AAN/UIT-knop (15) op de achterkant van het apparaat (Afb. 9.2).

Bij het opstarten zal de led van de knop voor stoomafgifte (7) 5 keer knipperen om aan te geven dat de stand-bymodus actief is.

Vervolgens licht het LCC-display (12) op en verschijnt het LELIT-logo, gevolgd door de aanduiding PL91T3C en de softwareversie.

Nadat het waterreservoir (2) eenmaal correct is gevuld en geplaatst, is de machine klaar voor de start van het proces voor het vullen van het hydraulische circuit.

Opmerking. Als het waterreservoir (2) niet correct geplaatst is of als het reservoir leeg is, toont het LCC-display het symbool “geen water” (Afb. 9.3).

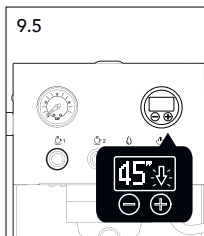
De koffieknop 1 (5) begint te knipperen om aan te geven dat de boiler gevuld moet worden. Het display toont 45”, samen met het pictogram van een tandwiel (Afb. 9.4).

89

Door op de koffieknop 1 (5) te drukken, wordt het automatische vulproces gestart:

- De led van de koffieknop 1 blijft knipperen, tot de aftelling op het display de waarde nul bereikt.
- De pomp wordt geactiveerd.
- Het LCC-display (12) toont een aftelling die de resterende tijd in seconden aangeeft.

Opmerking. Als het vulproces wordt onderbroken met druk op de koffieknop 1 (5), wordt de aftelling op het LCC-display gestopt en knippert de led van de koffieknop 1. Druk nogmaals op de koffieknop 1 (5) om het vulproces te hervatten. Als de machine tijdens het vulproces wordt uitgeschakeld, kan de onderbroken vulcyclus niet worden hervat. Nadat de machine weer is ingeschakeld, zal de led van de koffieknop 1 (5) beginnen te knipperen. Voordat er een nieuwe vulcyclus wordt gestart, moet de lekbak (16) geledigd worden om mogelijk overstromen te voorkomen. Druk vervolgens op de koffieknop 1 (5) om de aftelling van 45 seconden weer te starten.



Tijdens de aftelling zal er een klein beetje water uit de zetgroep stromen. Wanneer de timer de waarde nul bereikt, is het vulproces voltooid.

Op dit punt blijft de led van de koffieknop 1 (5) permanent branden. Het display toont 45” met een knipperend pijltje boven de knop “+” (Afb. 9.5).

Druk op de knop “+” op het display om de opwarmingsfase te starten.

Opmerking. Als op het display een knipperend pijltje boven de knop “+” wordt weergegeven, maar er geen tijdens de vorige vulcyclus gen 45 seconden geen water uit de zetgroep stroomde, druk dan nogmaals op de koffieknop 1 (5) om het vulproces vanaf het begin opnieuw te starten.

Het LCC-display toont een voortgangsbalk en een knipperende temperatuurwaarde die geleidelijk toeneemt tot 93°C, aanduiding van de huidige watertemperatuur in de boiler. Op dit punt blijven de leds van de knoppen (5, 6, 7) permanent branden.

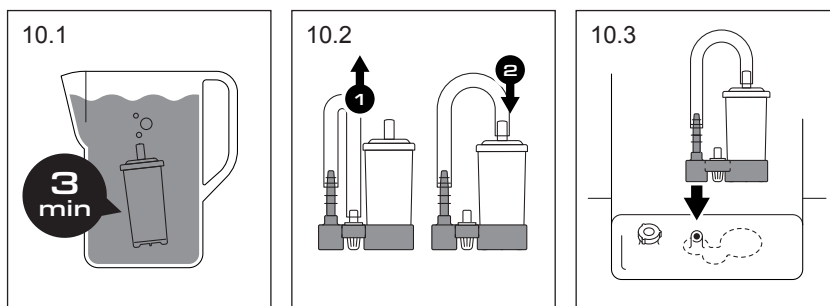
De opge vulde stip rechts op het LCC-display betekent dat het verwarmingsselement van de boiler is ingeschakeld.

Het LCC zal  weergegeven zodra de boiler de correcte bedrijfstemperatuur heeft bereikt. De pomp geeft een korte trilling af.

Het display toont dan  en de leds van de knoppen (5, 6, 7) blijven permanent branden. Dit betekent dat de machine klaar is voor gebruik.

90

10. De installatie van het waterontharderfilter



Voordat het waterontharderfilter (H) in het waterreservoir (2) wordt geïnstalleerd, moet het gedurende ongeveer 3 minuten worden ondergedompeld in een met water gevulde kan: dit voor de verwijdering van de lucht in het filter die storingen van de machine kan veroorzaken (Afb. 10.1).

Verwijder het waterreservoir (2) en verwijder de rubberen drager op de bodem van het reservoir. Breng het waterontharderfilter (H) aan in het grootste gat van de rubberen drager, verwijder de vulslang uit het kleine plastic filter en bevestig het op het mondstuk van het waterontharderfilter (H) (Afb. 10.2).

Plaats de drager in zijn zitting op de bodem van het reservoir (Afb. 10.3), vul het waterreservoir (2) met drinkwater en plaats het terug op zijn plaats in de machine.

1 1. Drukprofiel

De machine Victoria3 voorziet een automatische drukprofilering, dankzij welke de extractiedruk tijdens de koffie-extractie automatisch kan variëren. Er zijn twee vooringestelde extractieprofielen, elk verdeeld in vijf programmeerbare opeenvolgende stappen die de bereidingsdruk en de duur van elke stap definiëren.

Tijdens de extractie worden deze stappen automatisch op volgorde door de machine uitgevoerd, waardoor er na het indrukken van de geselecteerde knop geen verdere acties nodig zijn.

Koffieknop 1 (5)

Profiel "Hendelshot" (traditioneel profiel)

Dit profiel simuleert de extractiecurve van een hendelkoffiemachine: een korte voorinfusie, gevolgd door een geleidelijk afnemend drukprofiel.

Het resultaat in het kopje is een intensere, volle espresso met een uitgesprokender en gestructureerde bitterheid. Het display toont de hieronder aangegeven waarden; de tijdaanduiding is uitgedrukt in seconden:

Stap	Druk	Duur van de stap
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* De duur van stap 5 is niet vast en dus variabel en wordt daarom niet weergegeven en dynamisch beheerd door de machine. Deze tijd is afhankelijk van de duur van de stappen 1-4 (fabrieksinstelling: 10 seconden elk) en van de ingestelde automatische shottijd (fabrieksinstelling: 60 seconden). Stap 5 heeft de duur van de resterende tijd voor het bereiken van de geprogrammeerde shottijd (20 seconden volgens de fabrieksinstellingen).

Koffieknop 2 (6)

Profiel "Modern shot" (modern profiel)

Dit profiel voorziet een zachte voorinfusie bij lage druk, gevolgd door een drukpiek en een gecontroleerde daling. Het resultaat in het kopje is een zoetere, meer gebalanceerde espresso met geaccentueerde aroma's. Het display toont de hieronder aangegeven waarden; de tijdaanduiding is uitgedrukt in seconden:

Stap	Druk	Duur van de stap
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* De duur van stap 5 is niet vast en dus variabel en wordt daarom niet weergegeven en dynamisch beheerd door de machine. Deze tijd is afhankelijk van de duur van de stappen 1-4 (fabrieksinstelling: 10 seconden elk) en van de ingestelde automatische shottijd (fabrieksinstelling: 60 seconden). Stap 5 heeft de duur van de resterende tijd voor het bereiken van de geprogrammeerde shottijd (20 seconden volgens de fabrieksinstellingen).

De koffie-extractie met een drukprofiel kan op drie manieren gestopt worden:

- Automatisch, wanneer de ingestelde automatische shottijd wordt bereikt (fabrieksinstelling: 60 seconden), aangezien deze timer de prioriteit heeft en de shottijd regelt wanneer deze actief is.
- Handmatig, door op het gewenste moment nogmaals op de knop voor koffieafgifte te drukken.
- Bij het bereiken van de maximale tijdslimiet, indien de functie automatische shottijd gedeactiveerd is: in dit geval bedraagt de maximaal programmeerbare extractietijd, om veiligheidsredenen, 299 seconden.

Opmerking. Elk drukprofiel vereist een geschikte instelling van de maalgraad. Er is geen enkele maalgraad die geschikt is voor alle profielen. Wanneer het profiel wordt gewijzigd, moet mogelijk ook de koffiemolen worden aangepast. Dit is normaal en deel van het regelproces van de extractie.

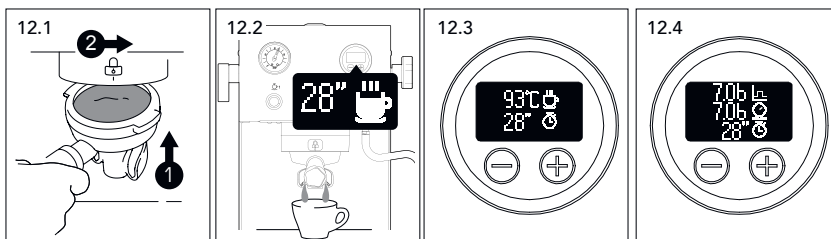
Om de machine met andere instellingen voor druk en duur dan in het drukprofiel te gebruiken, moet verwezen worden naar hoofdstuk 18 "LCC - LELIT Control Center".

12. Extractie espresso en koffie met gebruik van drukprofielen

Dit hoofdstuk beschrijft stap voor stap de bereiding en extractie van koffie met behulp van een drukprofiel.

Kies het juiste koffiefilter en plaats deze in de filterdrager (G). Vul het filter met de juiste hoeveelheid gemalen koffie. Gebruik de stamper (D) om de gemalen koffie in de filterdrager (G) goed aan te drukken.

Plaats de filterdrager in de zetgroep (9) en zorg ervoor dat het handvat is uitgelijnd met het symbool van het hangslot op de zetgroep (Afb. 12.1).



Opmerking. In geval van een nieuwe machine raden we aan om het rand van het filter te bevochtigen met een beetje water of een beetje eetbaar vet aan te brengen als hulp bij het bereiken van de juiste positie. Na een korte periode van gebruik wordt deze positie zonder moeite bereikt.

Plaats het/de kopje(s) onder de filterdrager. Druk op de koffieknop van het gewenste drukprofiel (5 of 6) om de koffie-extractie te starten. Tijdens het extractieproces zal het LCC-display (12) het koffie pictogram tonen, samen met een chronometer die de extractietijd aangeeft (Afb. 12.2). De manometer (3) geeft continu een visuele aanduiding van de realtime druk voor koffie-extractie.

Als tijdens de extractie eenmaal op de toets + op het LCC-display wordt gedrukt, verschijnen de realtime koffietemperatuur en de extractietijd in seconden (Afb. 12.3). Als een tweede keer op de toets + wordt gedrukt, worden zowel de ingestelde druk van het drukprofiel en de realtime toegepaste druk weergegeven. De laatste regel van het display toont de extractietijd in seconden (Afb. 12.4).

 **Opmerking.** *De manometer en het automatische profileringssysteem functioneren binnen een normaal tolerantiebereik; er kunnen derhalve kleine verschillen optreden tussen de druk aangegeven op de manometer en de waarde op het display.*

 **Opmerking.** *De machine geeft niet het nummer van de stap aan (bijv. 'stap 2'). De weergegeven waarden laten echter duidelijk zien wat er gebeurt op elk moment van de koffie-extractie.*

De koffie-extractie kan op elk gewenst moment worden onderbroken door te drukken op de knop 5 of 6; anders zal de extractie automatisch stoppen wanneer de ingestelde automatische shottijd wordt bereikt (fabrieksinstelling automatische shottijd: 60 seconden). Aan het einde van de koffie-extractie wordt de shottijd gedurende 20 seconden weergegeven op het LCC-display (12).

Vergeet niet om na elke koffie-extractie de filterdrager (G) te verwijderen en het filter te ledigen. Na deze handeling wordt aangeraden om de filterdrager weer op de zetgroep aan te brengen.

Na de extractie keert het LCC-display (12) terug naar het hoofdscherm, met de weergave van 93°C en het koffie pictogram.

De machine keert binnen 20 seconden terug naar de ingestelde temperatuur.

 **Opmerking.** *Om ervoor te zorgen dat de koffiemachine het extractieprofiel naar behoren volgt, is het van essentieel belang dat de maalgraad wordt aangepast aan het geselecteerde profiel. Er is geen universele maalgraad die geschikt is voor alle profielen. De maalgraad moet altijd vooraf worden aangepast aan het te gebruiken profiel.*

 **Opmerking.** *Voorafgaand aan elke koffie-extractie kan een **korte spoelcyclus** worden uitgevoerd door de knoppen voor koffieafgifte (5 en 6) gelijktijdig in te drukken (**automatische spoeling**).*

Opmerking. De langere handgreep van de filterdrager maakt de plaatsing in de kop van de zetgroep en de verwijdering van het koffiedik na de extractie gemakkelijker.

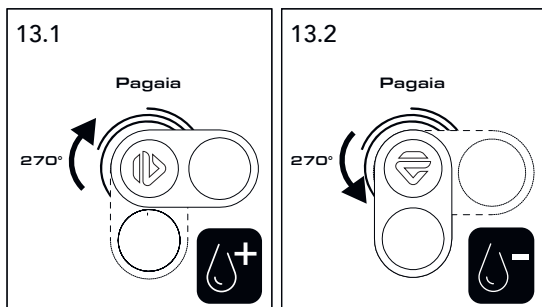
Opgelet. Vermijd om de filterdrager (G) tijdens de koffie-extractie te verwijderen of van de zetgroep (9) los te draaien om het risico op brandwonden door lekkend heet water te voorkomen.

Opmerking. Het drukprofiel kan gedeactiveerd worden, waardoor de machine functioneert met een constante druk van 9 bar voor de traditionele espresso-extractie. Voor meer informatie over de deactivering van het drukprofiel moet verwezen worden naar hoofdstuk 18 “LCC – LELIT Control Center”.

13. Pagaia

Met de **Pagaia (4)** kan, door de stand ervan te wijzigen, het pompvermogen tijdens de koffie-extractie in realtime gewijzigd worden. Meer vermogen resulteert in een hogere stroom en een hogere druk, minder vermogen in een lagere stroom en druk.

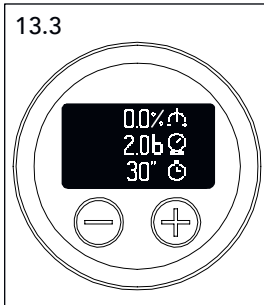
Deze functie, bedoeld voor gevorderde gebruikers, maakt een handmatige modulatie van de druk voor koffie-extractie mogelijk door de pomp rechtstreeks via de Pagaia (4) te regelen. De functie biedt een volledige controle over het drukprofiel, waardoor personalisatie van de extractiecurve mogelijk is en voor de espresso het gewenste smaakprofiel verkregen kan worden.



Draai de Pagaia rechtsom: het vermogen van de pomp, de waterstroom en -druk nemen toe. Hierdoor is een snellere extractie mogelijk en een hogere druk van het koffiedik. (Afb. 13.1)

Draai de Pagaia linksom: het vermogen van de pomp, de waterstroom en -druk nemen af. Dit is nuttig voor zachtere extracties of licht gebrande koffie. (Afb. 13.2) Wanneer u de Pagaia (4) verplaatst om een extractie te starten, gaat het LCC-display (12) automatisch over naar de modus handmatige extractie.

Het display toont drie indicatoren (Afb. 13.3):



1. Stand Pagaia (0–100 %) – toont de huidige mate van rotatie van de Pagaia.
2. Onmiddellijke druk – gemeten door de elektronische sensor, waardoor u in realtime het effect van uw aanpassingen kunt zien.
3. Extractietimer – toont hoe lang de koffie wordt geëxtraheerd.

95

Aan de hand van deze indicatoren kunt u:

- Tijdens de extractie de druk aanpassen om de smaak te optimaliseren.
- De extractie op het perfecte moment stoppen voor het verkrijgen van uw favoriete espressosterkte.
- Experimenteren met verschillende drukprofielen, om specifieke kenmerken van uw koffiebonen naar voren te brengen.

Opmerking. Als de Pagaia volledig linksom wordt gedraaid, betekent dit dat de handmatige werking niet actief is.

Opgelet. Voor een goede werking moet de druk tussen 0 en 11 bar liggen. In geval van een drukwaarde buiten dit bereik zal de machine automatisch veiligheidssystemen activeren die de pomp stoppen en de overmatige druk aflaten om beschadiging van inwendige onderdelen te voorkomen.

Opmerking. Aangeraden wordt om de druk geleidelijk en op gecontroleerde wijze aan te passen en om plotselinge veranderingen of een langdurige werking bij de bovenste druklimieten te vermijden.

Opgelet. De machine langdurig laten functioneren bij hoge drukwaarden (bijv. nabij de maximaal toelaatbare waarden) kan na verloop van tijd negatieve gevolgen hebben voor de nauwkeurigheid van de manometer.

Opmerking. Als de Pagaia, na 299 seconden van koffie-extractie met Pagaia, niet naar de volledig gesloten stand wordt teruggedraaid, wordt het extractieproces om veiligheidsredenen automatisch gestopt.

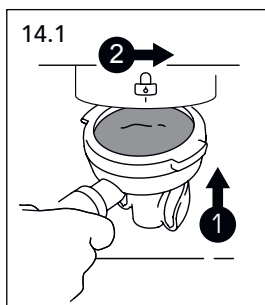
14. Espresso en koffie met Pagaia

Dit hoofdstuk beschrijft stap voor stap hoe de bereiding en extractie van koffie met gebruik van de Pagaia verloopt.

Kies het juiste koffiefilter en plaats deze in de filterdrager (G). Vul het filter met de juiste hoeveelheid gemalen koffie. Gebruik de stamper (D) om de gemalen koffie in de filterdrager (G) goed aan te drukken.

Plaats de filterdrager in de zetgroep (9) en zorg ervoor dat het handvat is uitgelijnd met het symbool van het hangslot op de zetgroep (Afb. 14.1).

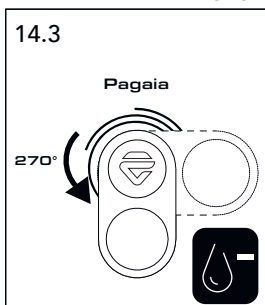
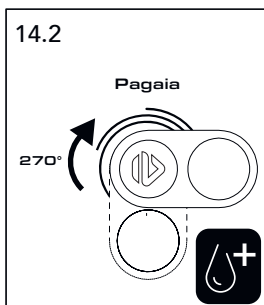
96



Opmerking. In geval van een nieuwe machine raden we aan om het rand van het filter te bevochtigen met een beetje water of een beetje eetbaar vet aan te brengen als hulp bij het bereiken van de juiste positie. Na een korte periode van gebruik wordt deze positie zonder moeite bereikt.

Plaats het/de kopje(s) onder de filterdrager.

Draai de Pagaia (4) voorzichtig en geleidelijk rechtsom tot u een klinkgeluid hoort; de pompdruk neemt geleidelijk toe, tot aan 100% (Afb. 14.2). Om de druk te verminderen, moet de Pagaia linksom worden gedraaid (Afb. 14.3). Het LCC-display (12) toont de geleidelijk afnemende druk en maakt een nauwkeurigere controle van de pompdruk mogelijk. Tijdens de koffie-extractie moet altijd verwezen worden naar de drukwaarden weergegeven op het LCC-display.



Om de koffieshot te stoppen, moet de Pagaia (4) linksom gedraaid worden, tot u een klinkgeluid hoort - op dit punt toont het display het percentage 0 en stopt de timer. Na het zetten van de koffie blijft het display (12) gedurende nog 20 seconden het huidige scherm weergegeven.

Indien nodig, zal de machine het water verwarmen en teruggaan naar het startscherm dat aangeeft dat de machine klaar is voor gebruik.

 **Opmerking.** Voorafgaand aan elke koffie-extractie kan een **korte spoelcyclus** worden uitgevoerd door de knoppen voor koffieafgifte (5 en 6) gelijktijdig in te drukken (**automatische spoeling**).

 **Opgelet.** Vermijd om de filterdrager (G) tijdens de koffie-extractie te verwijderen of van de zetgroep (9) los te draaien om het risico op brandwonden door lekkend heet water te voorkomen.

 **Opgelet.** Voor een goede werking moet de druk tussen 0 en 11 bar liggen. In geval van een drukwaarde buiten dit bereik zal de machine automatisch veiligheidssystemen activeren die de pomp stoppen en de overmatige druk aflaten om beschadiging van inwendige onderdelen te voorkomen.

 **Opgelet.** Vermijd plotselinge veranderingen van de druk en een langdurige werking bij de maximale druklimieten omdat dit een onjuiste werking of beschadiging van de machine tot gevolg kan hebben.

 **Opgelet.** De machine langdurig laten functioneren bij hoge drukwaarden (bijv. nabij de maximaal toelaatbare waarden) kan na verloop van tijd negatieve gevolgen hebben voor de nauwkeurigheid van de manometer.

 **Opmerking.** Als de machine wordt ingeschakeld of de werking vanuit stand-by hervat terwijl de Pagaia niet in de stand UIT (volledig gesloten) staat, wordt de handmatige afgifte gedeactiveerd. Om dit te verhelpen moet de Pagaia linksom naar de stand UIT worden gedraaid, tot er een klik wordt gehoord. Vervolgens kunt u de Pagaia draaien om de bereiding te starten.

15. Stoom en heet water

Stoom. Druk op de stoomknop (7) om de stoomfunctie te activeren. Wacht tot de voortgangsbalk op het LCC-display (12) volledig is opgevuld (ongeveer 60 seconden). Tijdens deze fase zal de knipperende indicator van de temperatuur geleidelijk naar 140°C toenemen.

Wanneer de machine klaar is, zal het LCC  weergegeven.

Het LCC-display toont vervolgens , terwijl de led van de stoomknop (7) blijft knipperen.

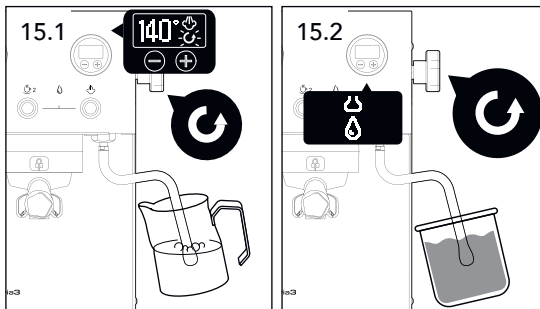
Draai de stoom-/heetwaterknop (13) linksom, met het stoom-/heetwaterpijpje (14) naar de lekbak gericht, om een kleine hoeveelheid water af te geven. Wanneer de afgifte van stoom begint, moet de knop rechtsom worden gedraaid om de afgifte te stoppen.

Plaats een melkkan (code PLA301S-M-L, niet bijgeleverd), tot aan de rand van de tuit gevuld met koude melk, onder het stoom-/heetwaterpijpje.

Draai de stoom-/heetwaterknop (13) linksom om het opschuimen van de melk te starten (Afb. 15.1).

Als eenmaal het gewenste resultaat is bereikt, moet de stoom-/heetwaterknop (13) rechtsom gedraaid worden om de afgifte van stoom te stoppen.

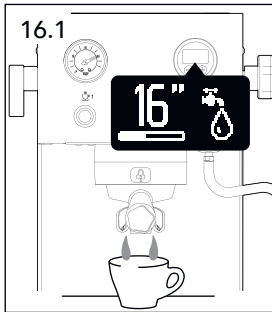
Draai, met het stoom-/heetwaterpijpje (14) naar de lekbak gericht, de knop (13) linksom om gedurende enkele seconden stoom af te geven om het mondstuk te reinigen. Draai de knop vervolgens rechtsom om de afgifte te stoppen en druk opnieuw op de stoomknop (7) om de modus stoom af te sluiten. De pomp zal automatisch starten met het bijvullen van de boiler. Het display toont een voortgangsbalk terwijl de machine weer 93°C bereikt.



Heet water. Voordat er heet water wordt afgegeven, moet er een voldoende grote lege beker of kop onder het stoom-/heetwaterpijpje (14) geplaatst worden. Draai de stoom-/heetwaterknop (13) linksom naar de geopende stand. Druk tegelijkertijd op de koffieknop 2 (6) en de stoomknop (7). Op het LCC-display verschijnt het pictogram van de waterdruppel (12) (Afb. 15.2). De pomp wordt geactiveerd en er wordt heet water uit het stoom-/heetwaterpijpje afgegeven. Druk, nadat de gewenste hoeveelheid water in de beker of kop is afgegeven, op een willekeurige knop om de functie te stoppen. Draai de stoom-/heetwaterknop (13) rechtsom naar de gesloten stand.

Opmerking. Het stoom-/heetwaterpijpje heeft een mondstuk met 3 gaatjes, ideaal voor normaal dagelijks gebruik.

16. Reservemodus



De “Reservemodus” wordt geactiveerd wanneer tijdens een koffie-extractie het water in het waterreservoir opdraakt; in deze modus kan de in uitvoering zijnde extractie worden voltooid. Deze functie is alleen ontworpen voor uitzonderlijke situaties en is niet bedoeld als normale werking.

Het LCC-display (12) toont naast de extractietijd het symbool van de waterkraan met waterdruppel (Afb. 16.1). De machine zet de koffie-extractie voort tot maximaal 60 seconden na het verschijnen van het symbool. Aan het einde van de extractie toont het LCC-display (12) het symbool “geen water”.

99

17. Stand-bymodus

De standby-modus is een energiebesparende functie, ontworpen om tijdens perioden van inactiviteit het stroomverbruik te verminderen en is niet van invloed op de operationele instellingen van de machine.

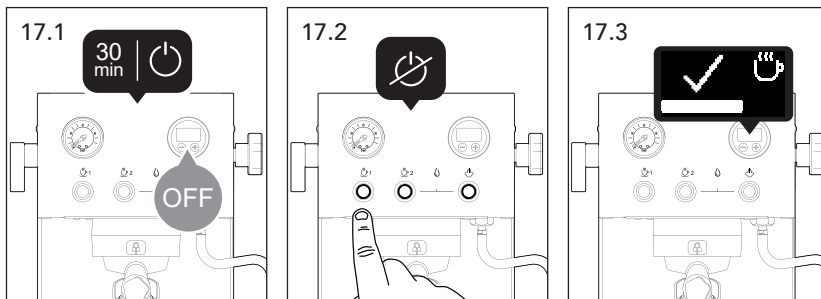
Na 30 minuten van inactiviteit zal de machine automatisch overgaan naar de stand-bymodus. Het LCC-display (12) en het verwarmingselement worden gedeactiveerd en de koffieknop 1 (5) knippert om de 3 seconden (Afb. 17.1). Druk om de machine weer te starten op een willekeurige knop (5, 6 of 7) (Afb. 17.2).

Vervolgens licht het LCC-display (12) op en verschijnt het LELIT-logo, gevolgd door PL91T3C en de softwareversie.

Het LCC toont een voortgangsbalk met een knipperende indicator van de temperatuur die geleidelijk aan stijgt. Wacht tot het LCC-display (12) het

pictogram  weergeeft en de pomp een korte trilling afgeeft alvorens de machine opnieuw te gebruiken (Afb. 17.3).

Na deze fase keert het LCC terug naar het hoofdscherm .



Opmerking. Als de machine vanuit de stand-by hervat terwijl de Pagaia niet op de stand UIT (volledig gesloten) staat, zal de handmatige bereiding van koffie niet functioneren. Om dit op te lossen, moet de Pagaia volledig naar de stand UIT gedraaid worden, tot u een klik hoort. Draai de Pagaia vervolgens geleidelijk rechtsom om de bereiding te starten.

Opmerking. De functie stand-by kan gedeactiveerd worden. Verwijs voor meer details naar de uitgebreide gids.

18. LCC - LELIT Control Center

Het LCC - LELIT Control Center heeft vooringestelde standaard instellingen. Hier kunt u deze instellingen aanpassen.

De fabrieksinstellingen wijzigen:

- Druk op de knop om de instellingsmodus te openen en door het menu te bladeren.
- Druk op om de instelling te wijzigen. De instelling knippert.
- Wijzig de waarde en/of de status van de instelling met de knoppen en .
- Als er gedurende drie seconden niet op een knop wordt gedrukt, wordt de nieuwe instelling automatisch opgeslagen en verlaat het display de instellingsmodus.

U kunt starten vanaf het volgende hoofdscherm:

Temperatuur koffie	
> x1	Fabrieksinstelling: 93°C Druk 1 keer voor de instelling van de koffietemperatuur. De koffietemperatuur kan tussen 80°C en 110°C worden ingesteld. Gebruik en om de koffietemperatuur te verhogen of te verlaten.

Automatische shottijd

PL91T3 kan voor elk van de twee koffieknoppen een shottijd worden ingesteld. Op deze manier kan de koffieshot automatisch eindigen wanneer de geprogrammeerde tijd wordt bereikt.

Automatische shottijd knop 1

Fabrieksinstelling: 60"

Druk **2 keer** op **−** voor knop 1 .

De led van de koffieknop 1 gaat ook branden en blijft branden tot u het technische menu verlaat.

Druk op **+** om de status van de geprogrammeerde dosis te bewerken en de tijd 60" begint te knipperen. Gebruik **−** of **+** om de shottijd te verhogen of te verlagen. Als in plaats van de tijds waarde op het display een "X" verschijnt wanneer er een waarde lager dan 1 seconden of hoger dan 299 seconden wordt ingesteld, betekent dit dat de automatische shottijd van koffieknop 1 gedeactiveerd is.

De shottijd kan tussen 1 en 299 seconden worden ingesteld.

Automatische shottijd knop 2

Fabrieksinstelling: 60"

Druk **3 keer** voor knop 2 .

De led van de koffieknop 2 gaat ook branden en blijft branden tot u het technische menu verlaat.

De shottijd kan tussen 1 en 299 seconden worden ingesteld.

Volg voor de instelling van de automatische shottijd van knop 2  dezelfde instructies als voor de instelling van de tijd voor knop 1 .

Koffiedrukprofiel 1 activeren of deactiveren

Fabrieksinstelling: geactiveerd

Druk **4 keer** om het koffiedrukprofiel 1 te activeren of te deactiveren. Druk vervolgens op **+** om de instelling te wijzigen. De instelling knippert. Wijzig de status ervan met gebruik van de knoppen **−** en **+**.

Instelling koffiedrukprofiel 1



Druk **5 keer** voor de instellingen van het vooringestelde koffiedrukprofiel 1.

Druk vervolgens op **➡** om de instelling van het koffiedrukprofiel 1 te wijzigen.

Druk op de knop **⊖** om verder te gaan door de 5 beschikbare stappen. Druk op knop **⊕** om een specifieke stap te wijzigen. De drukwaarde begint te knipperen. Gebruik de knoppen **⊕** of **⊖** om de druk aan te passen.

Drukbereik:

Minimaal: 0,0 bar

Maximaal: 10,0 bar

Stappen aanpassing: 0,5 bar

Als de druk wordt ingesteld op 0,0 bar, wordt de pomp gedeactiveerd en wordt er tijdens die stap geen druk toegepast.

Als er gedurende enkele seconden niet op een knop wordt gedrukt, wordt de drukwaarde automatisch opgeslagen en begint de tijdswaarde van die stap te knipperen. Gebruik de knoppen **⊕** of **⊖** om de duur van de stap in seconden in te stellen.

De stappen van 1 tot 4 hebben een onafhankelijke duur.

Duur stap 5: (Extractie niet handmatig gestopt door de gebruiker)

-De duur van stap 5 is niet vast.

-Deze is afhankelijk van de duur van de stappen 1-4 en van de instelling van de shottijd.

-Stap 5 is actief gedurende de resterende tijd die nodig is om de ingestelde shottijd te bereiken.

-Als de shottijd gedeactiveerd is, wordt de extractie automatisch na 299 seconden gestopt (veiligheidslimiet).

Voorbeeld

Profiel nr. 1 (profiel LELIT)

Stappen 1 t/m 4: 10 seconden elk

Shottijd (fabrieksinstelling): 60 seconden

Totale duur stappen 1 t/m 4: 40 seconden → duur stap 5: 20 seconden.

	<i>De stappen kunnen afzonderlijk of gecombineerd gebruikt worden. Als een van de stappen van 1 t/m 4 op 0 seconden wordt ingesteld, wordt hij overgeslagen.</i> <i>Wacht enkele seconden; nu kunt u naar de volgende stap gaan door te drukken op de knop . Als er gedurende drie seconden geen knop wordt ingedrukt, gaat het LCC-display automatisch naar het startscherm van het drukprofiel 1.</i> <i>Als u nog langer wacht, keert het terug naar het hoofdscherm.</i> <i>Opmerking: De shottijd wordt geregeld door de instelling van de automatische shottijd:</i> <i>Wanneer geactiveerd, heeft de automatische shottijd voorrang en regelt deze de extractietijd.</i> <i>Als de functie automatische shottijd gedeactiveerd is, stopt de extractie automatisch na het verstrijken van 299 seconden (veiligheidslimiet)</i> <i>Verwijs voor meer informatie naar de paragrafen Automatische shottijd koffieknop 1 en Automatische shottijd koffieknop 2.</i>
--	---

Koffiedrukprofiel 2 activeren of deactiveren

 >  x6	Druk  6 keer om het koffiedrukprofiel 2 te activeren of te deactiveren. De procedure is dezelfde als beschreven voor profiel 1.
---	---

Instelling koffiedrukprofiel 2

 >  x7	Druk  7 keer voor de instellingen van koffiedrukprofiel 2. De procedure voor drukprofiel 2 is dezelfde als beschreven voor profiel 1.
---	---

Temperatuur stoom



Fabrieksinstelling: 140°C

Druk **-** 8 keer voor de instelling van de stoomtemperatuur.

De stoomtemperatuur kan tussen 120°C en 145°C worden ingesteld.

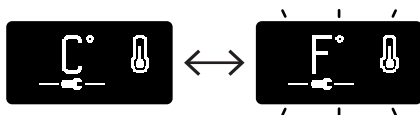
Gebruik **+** en **-** om de stoomtemperatuur te verhogen of te verlagen.

Meeteenheid temperatuur



Fabrieksinstelling: °C

Druk **-** 9 keer voor de instellingen van de meeteenheid voor temperatuur.



Druk op **+** om de instelling te wijzigen. °C knippert.

Druk op **+** om in te stellen op Fahrenheit.



Het LCC keert na 3 seconden terug naar de instellingsmodus.

Ledlampjes kop zetgroep



Fabrieksinstelling: AAN

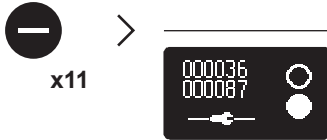
Druk op **+** om de instelling te wijzigen.

Het pictogram  knippert.

Druk op **+** voor de instelling op UIT



Het LCC keert na 3 seconden terug naar de instellingsmodus.

Deelteller en totaal teller koffiedoses

De deelteller van de koffiedoses kan gereset worden.

Houd voor de reset van de deelteller van de koffiedoses de knop **+** 5 seconden ingedrukt. De totaal teller van de doses kan niet worden gereset.

Het cijfer naast de lege stip verwijst naar de deelteller koffiedoses en het cijfer naast de opgevulde stip geeft de totaal teller doses aan. Als de extractie korter dan 10 seconden duurt, wordt deze niet meegeteld. Duurt de extractie 10 seconden of meer, dan wordt er 1 dosis geteld.

105

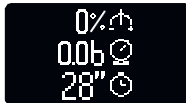
Om meer informatie over de laatste koffie-extractie te bekijken:

Druk, nadat de machine klaar is en het hoofdscherm actief is, eenmaal op de knop **+**.

De waarde 93°C vertegenwoordigt de huidige temperatuur van de koffieboiler.

De timer toont de duur van de laatste extractie.

Na 20 seconden van inactiviteit keert het display terug naar het hoofdscherm.



Als nogmaals op de knop **+** wordt gedrukt, verschijnt het volgende scherm: K% geeft het pompvermogen aan (tussen 0 en 100).

0,0 bar geeft de momenteel gedetecteerde druk aan.

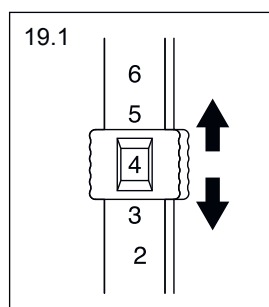
De chrono verwijst naar de duur van de laatste koffie-extractie.

Als gedrukt wordt op de knop **+** wordt er teruggegaan naar het hoofdscherm.

19. Kalkaanslag voorkomen

Zoals al eerder aangegeven, verdient het waterprofiel uiterste aandacht om goede prestaties en een lange levensduur te garanderen.

Om kalkaanslag te verminderen en de kwaliteit van de koffie te verbeteren, moet het waterontharderfilter (H) gebruikt worden. Het in de doos van de uitrusting bijgeleverde waterontharderfilter heeft een geteste levensduur voor 70 liter water. Gebruik de schuiven op de handgrepen van het waterreservoir (2) om de complete vullingen van het reservoir te onthouden en vervang het waterontharderfilter wanneer het is opgebruikt (Afb. 19.1).



Opmerking. Het waterontharderfilter moet om de 28 complete vullingen of na 4 maanden van gebruik worden vervangen. Als de machine gedurende 1 maand niet wordt gebruikt, moet het waterontharderfilter door een nieuw exemplaar worden vervangen.

Opmerking. Verwijs naar hoofdstuk 10 "De installatie van het waterontharderfilter" voor de correcte vervanging van het filter.

20. Garantievoorwaarden

BEPERKTE GARANTIE

Afhankelijk van de plaats van aankoop garandeert ofwel de verkoper ofwel LELIT dit product voor huishoudelijk gebruik in specifieke gebieden gedurende een beperkte periode vanaf de datum van aankoop tegen defecten veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen.

Gedurende deze garantieperiode zal de verkoper of LELIT naar eigen goeddunken een defect product repareren, vervangen of opnieuw financieren. Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en worden niet aangetast door een schriftelijke garantie.

Voor Australische consumenten geldt dat dit product garanties biedt die niet kunnen worden uitgesloten onder de Australische Consumentenwet. U heeft recht op een vervangend product of terugbetaling bij een ernstig defect en op compensatie voor andere redelijkerwijs te voorzien verliezen of schade. U heeft ook recht op reparatie of vervangingen van de goederen als deze niet van acceptabele kwaliteit zijn en het defect geen ernstig defect is.

Belangrijke vereisten en instructies voor het indienen van een claim zijn te vinden op de LELIT-website in de volledige garantievoorwaarden.

**BELANGRIJKE INFORMATIE**

Voor de correcte verwijdering van het product in overeenstemming met EU-RICHTLIJN 2012/19/EG en met Wetsdecreet nr.151 van 25 juli 2005. Aan het einde van zijn levensduur mag het product niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Het moet worden afgegeven bij een speciaal geautoriseerd afval inzamelingscentrum voor elektrische en elektronische apparaten of bij een dealer die deze service aanbiedt. Het afzonderlijk afvoeren van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die voortkomen uit onjuiste verwijdering en maakt het mogelijk om de materialen te recyclen, wat een aanzienlijke besparing van energie en materialen oplevert. Het product is gemarkeerd met een doorgekruiste vuilnisbak als herinnering aan de noodzaak om huishoudelijke apparaten apart weg te gooien.



LELIT.COM



NL/7800144

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved