



Victoria3

Profil ciśnienia - aktualizacja ustawień fabrycznych
Perfil de pressão - Atualização das definições de fábrica
Drukprofiel - Update van de fabrieksinstellingen

Odniesienie: Instrukcja obsługi Victoria3 - PL91T3, Rozdział 11: Profil ciśnienia

Referência: Manual do utilizador Victoria3 - PL91T3, Capítulo 11: Perfil de pressão

Referentie: Gebruikershandleiding Victoria3 - PL91T3, Hoofdstuk 11: Drukprofiel

Ważne informacje

Po przeprowadzeniu dodatkowych testów firma LELIT zaktualizowała ustawienia fabryczne modelu Victoria3, aby ułatwić użytkownikom uzyskiwanie bardziej powtarzalnych rezultatów przygotowywania kawy.

- 2 — Opisane poniżej profile stanowią punkt wyjścia rekomendowany przez LELIT. Zostały opracowane w celu uzyskania zrównoważonych i powtarzalnych rezultatów, zapewniając jednocześnie solidną podstawę do dalszych indywidualnych ustawień.

W większości przypadków pierwsze trzy kroki mają największy wpływ na końcowy rezultat w filiżance, ponieważ decydują o tym, jak rozpoczyna się i rozwija ekstrakcja. Kontrolują one początkową fazę procesu ekstrakcji, która ma największy wpływ na smak kawy w filiżance. Korzystanie ze wszystkich pięciu kroków nie jest obowiązkowe. Bardzo dobre rezultaty można często uzyskać, wykorzystując trzy lub cztery kroki, natomiast dodatkowe kroki pozwalają na dalsze dopracowanie i personalizację ekstrakcji.

Przycisk parzenia kawy 1 [5]

Profil „Lever Shot” (profil tradycyjny)

Profil ten jest zalecany głównie do kaw o średnim i ciemnym stopniu palenia i zazwyczaj pozwala uzyskać bogatszą, mocniejszą i bardziej pełną w smaku kawę.

Rozpoczyna się krótką preinfuzją, po której następuje stopniowy wzrost ciśnienia oraz łagodne jego obniżanie, inspirowane krzywą ekstrakcji tradycyjnego ekspresu dźwigniowego.

Wyświetlacz pokazuje wartości przedstawione poniżej; czas podano w sekundach:

Krok	Ciśnienie	Czas trwania kroku
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

*Czas trwania kroku 5 nie jest wyświetlany, ponieważ nie jest stały. Jest obliczany automatycznie przez urządzenie: 60 s (Automatyczny czas parzenia) – 50 s (Kroki 1–4) = 10 s (Krok 5)

Przycisk parzenia kawy 2 (6) Profil „Modern Shot” (profil współczesny)

Profil ten jest zalecany głównie do kaw o średnim i jasnym stopniu palenia i zazwyczaj pozwala uzyskać słodsza oraz bardziej aromatyczną kawę.

Rozpoczyna się łagodną fazą niskiego ciśnienia, następnie osiąga maksymalne ciśnienie, po czym ciśnienie stopniowo maleje przez cały czas trwania ekstrakcji. Wyświetlacz pokazuje wartości przedstawione poniżej; czas podano w sekundach:

3

Krok	Ciśnienie	Czas trwania kroku
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

*Czas trwania kroku 5 nie jest wyświetlany, ponieważ nie jest stały. Urządzenie automatycznie oblicza czas trwania kroku 5 na podstawie zaprogramowanego automatycznego czasu parzenia oraz łącznego czasu trwania kroków od 1 do 4.

Uwaga. Domyślny automatyczny czas parzenia wynosi 60 sekund. Wartość tę należy traktować jako punkt wyjścia, a nie jako zalecany czas ekstrakcji.

Ekstrakcję można zatrzymać ręcznie w dowolnym momencie, zgodnie z pożądaną ilością kawy i własnymi preferencjami smakowymi. Po uzyskaniu oczekiwanego rezultatu można dostosować automatyczny czas parzenia do własnych preferencji lub całkowicie wyłączyć tę funkcję.

Ustawienia profili można w dowolnym momencie zmienić w menu LCC, aby dostosować je do różnych rodzajów kawy i indywidualnych preferencji (więcej informacji znajduje się w rozdziale 18 LCC – LELIT Control Center).

Życzymy przyjemnego odkrywania różnych profili w ekspresie Victoria3 oraz znalezienia ustawień najlepiej odpowiadających Twoim ulubionym kawom.

Informação importante

Após testes adicionais, a LELIT atualizou as definições de fábrica da Victoria3 para ajudar os utilizadores a obter resultados mais consistentes com maior facilidade.

- 4 Os perfis descritos abaixo representam o ponto de partida recomendado pela LELIT, concebido para obter resultados equilibrados e repetíveis, proporcionando ao mesmo tempo uma base fiável para posteriores ajustes pessoais. Na maioria dos casos, os três primeiros passos têm a maior influência no resultado final do café, uma vez que determinam a forma como a extração começa e se desenvolve. Estes passos controlam a fase inicial do processo de extração, que tem o maior impacto no sabor do café na chávena.

Não é obrigatório utilizar os cinco passos. Excelentes resultados podem ser obtidos utilizando apenas três ou quatro passos, enquanto os passos adicionais permitem um refinamento e uma personalização mais avançados da extração.

Botão de café 1 (5)

Perfil “Dose de alavanca” (perfil tradicional)

Este perfil é recomendado principalmente para cafés de torra média e escura e está geralmente associado a um café mais encorpado, intenso e estruturado. Começa com uma curta pré-infusão, seguida por um aumento gradual da pressão e por uma diminuição suave inspirada na curva de extração das máquinas de espresso de alavanca tradicionais.

O visor apresenta os valores indicados abaixo; o tempo é expresso em segundos:

Passo	Pressão	Duração do passo
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

*A duração do passo 5 não é apresentada porque não é fixa. É calculada automaticamente pela máquina: 60 s (Tempo de dose automática) – 50 s (Passos 1–4) = 10 s (Passo 5)

Botão de café 2 [6]**Perfil “Dose moderna” (perfil contemporâneo)**

Este perfil é recomendado principalmente para cafés de torra média e clara e está geralmente associado a um café mais doce e aromático.

Começa com uma fase suave de baixa pressão, atinge a pressão máxima e, em seguida, reduz gradualmente a pressão ao longo da extração.

O visor apresenta os valores indicados abaixo; o tempo é expresso em segundos:

Passo	Pressão	Duração do passo
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

*A duração do passo 5 não é apresentada porque não é fixa. A máquina calcula automaticamente a duração do passo 5 com base no tempo de dose automática programado e na duração total dos passos 1 a 4.

 **Nota.** O tempo de dose automática predefinido é de 60 segundos. Este valor deve ser considerado um ponto de partida e não um tempo de extração recomendado. Pode interromper a extração manualmente a qualquer momento, de acordo com o volume de café desejado e com as suas preferências de sabor. Depois de obter o resultado pretendido, pode ajustar o tempo de dose automática de acordo com as suas preferências ou desativá-lo completamente.

As definições do perfil podem ser ajustadas a qualquer momento através do menu LCC para se adaptarem a diferentes cafés e preferências pessoais (para mais detalhes, consulte o Capítulo 18 – LCC, Centro de Controlo LELIT).

**Desfrute da exploração dos diferentes perfis da sua
Victoria3 e descubra as definições que melhor se
adaptam aos seus cafés preferidos.**

Belangrijke informatie

Na aanvullende tests heeft LELIT de fabrieksinstellingen van de Victoria3 bijgewerkt om gebruikers te helpen gemakkelijker consistente koffieresultaten te behalen.

- 6 De hieronder beschreven profielen vormen het door LELIT aanbevolen uitgangspunt, ontwikkeld om evenwichtige en reproduceerbare resultaten te verkrijgen en tegelijkertijd een betrouwbare basis te bieden voor verdere persoonlijke aanpassingen. In de meeste gevallen hebben de eerste drie stappen de grootste invloed op het uiteindelijke koffieresultaat, omdat zij bepalen hoe de extractie begint en zich ontwikkelt. Zij regelen de eerste fase van het extractieproces, die de grootste invloed heeft op de smaak van de koffie in het kopje.

Het gebruik van alle vijf stappen is niet verplicht. Uitstekende resultaten kunnen vaak worden bereikt met drie of vier stappen, terwijl de extra stappen verdere verfijning en personalisatie van de extractie mogelijk maken.

Koffieknop 1 (5)

Profiel "Hendelshot" (traditioneel profiel)

Dit profiel wordt voornamelijk aanbevolen voor medium en dark roast koffies en wordt over het algemeen geassocieerd met een rijkere, krachtigere en vollere koffie.

Het begint met een korte voorinfusie, gevolgd door een geleidelijke drukstijging en een zachte drukverlaging, geïnspireerd op de extractiecurve van een traditionele hendel-espressomachine.

Het display toont de onderstaande waarden; de aangegeven tijd wordt uitgedrukt in seconden:

Stap	Druk	Duur van de stap
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

*De duur van stap 5 wordt niet weergegeven omdat deze niet vast is. Deze wordt automatisch door de machine berekend: 60 s (Automatische shottijd) – 50 s (Stappen 1–4) = 10 s (Stap 5)

Koffieknop 2 (6)

Profiel "Modern shot" (modern profiel)

Dit profiel wordt voornamelijk aanbevolen voor licht en medium gebrande koffies en wordt over het algemeen geassocieerd met een zoetere en aromatischere koffie.

Het begint met een zachte fase van lage druk, bereikt zijn maximale druk en verlaagt vervolgens geleidelijk de druk gedurende de extractie.

Het display toont de onderstaande waarden; de aangegeven tijd wordt uitgedrukt in seconden:

Stap	Druk	Duur van de stap
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

*De duur van stap 5 wordt niet weergegeven omdat deze niet vast is. De machine berekent de duur van stap 5 automatisch op basis van de geprogrammeerde automatische shottijd en de totale duur van stappen 1 tot en met 4.

Opmerking. *De standaard automatische shottijd is ingesteld op 60 seconden. Deze waarde moet worden beschouwd als een uitgangspunt en niet als een aanbevolen extractietijd. U kunt de extractie op elk moment handmatig stoppen, afhankelijk van de gewenste hoeveelheid koffie en uw persoonlijke smaakvoorkeur. Zodra u het gewenste resultaat hebt bereikt, kunt u de automatische shottijd aanpassen aan uw voorkeuren of deze volledig uitschakelen.*

De profielinstellingen kunnen op elk moment via het LCC-menu worden aangepast aan verschillende koffiesoorten en persoonlijke voorkeuren (voor meer informatie, zie hoofdstuk 18 – LCC, LELIT Control Center).

Veel plezier met het ontdekken van de verschillende profielen van uw Victoria3 en het vinden van de instellingen die het beste passen bij uw favoriete koffies.



LELIT.COM



7900369 - REV.00

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved