



Instrukcja obsługi

PL

Polski

Victoria PL91T

Wymiary

23x38x38 cm

Waga netto

11.28 kg

Zasilanie

220-240V 50Hz

Moc wyjściowa

1250W (220-240V 50Hz)

Ciśnienie pompy

15 bar

Pojemność zbiornika na wodę

2.5 l

Pojemność bojlera

300 ml



DZIĘKUJEMY ZA WYBRANIE NAS

Staranna konstrukcja i dobór komponentów to sekret doskonałej wydajności wszystkich naszych modeli.

Opracowujemy nasze produkty w oparciu o technologię stosowaną wyłącznie w najlepszych profesjonalnych maszynach.

Zastosowane materiały spełniają bardzo wysokie standardy jakości i niezawodności, aby zapewnić trwałe i długotrwałe produkty.



Zapisz numer seryjny produktu

Numer seryjny:

Zakupione od: Data zakupu:



Aby uzyskać więcej informacji, zarejestruj swój produkt na care.lelit.com

Indeks

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	4
Główne specyfikacje	10
LCC - LELIT Control Center	11
Przegląd produktów	12
Instrukcje użytkowania	14
Sztuka tworzenia Espresso	20
Czyszczenie i konserwacja	24
Rozwiązywanie najczęstszych problemów	27
Warunki gwarancji	29

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

01.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenia - należy uważnie przeczytać przed użyciem.

Ten ekspres do kawy nadaje się do przygotowania 1 lub 2 filiżanek kawy; jest wyposażony w wielokierunkową dyszę do dozowania pary i gorącej wody. Elementy sterujące na panelu przednim mają łatwe do zrozumienia symbole. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie nadaje się do ciągłego użytku profesjonalnego. Poziom hałasu urządzenia nie przekracza 70 dB (A). Przedstawione dane i obrazy mogą ulec zmianie bez powiadomienia w celu poprawy wydajności urządzenia.

Użyte symbole

Należy bezwzględnie przestrzegać poniższych ostrzeżeń i symboli:



Zagrożenie porażeniem prądem. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem i zagrożenie życia.



Zagrożenie poparzeniem. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poważne oparzenia.



Uwaga. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie urządzenia.



Uwaga. Ten symbol oznacza ważne porady i informacje dla użytkownika.

Liczby w nawiasach

Numery w nawiasach odnoszą się do klucza podanego w opisie urządzenia w **rozdziale 04 "Przegląd produktów"**.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA



Ogólne ostrzeżenia

Niniejsza instrukcja stanowi integralną i istotną część produktu. Należy uważnie przeczytać wszystkie ostrzeżenia, ponieważ zawierają one ważne informacje na temat bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji. Instrukcje te należy starannie zachować do wykorzystania w przyszłości.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego

korzystania z urządzenia i czy rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; domy wiejskie; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; środowiska typu bed and breakfast.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do parzenia kawy espresso lub gorących napojów za pomocą gorącej wody lub pary

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

oraz do wstępnego podgrzewania filiżanek.

- Przechowywanie materiału opakowaniowego (plastikowe torby, styropian itp.) poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do parzenia kawy espresso lub gorących napojów przy użyciu dyszy do gorącej wody lub pary oraz do wstępnego podgrzewania filiżanek.
- Każde użycie inne niż opisane powyżej jest niewłaściwe i może być niebezpieczne; producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru ani używać na zewnątrz.

• Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie ani czyścić przez spryskiwanie.

• Urządzenie nie może być narażone na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, lód).

• Jeśli urządzenie jest przechowywane w pomieszczeniach, w których temperatura może spaść poniżej zera, należy opróżnić zbiornik i przewody wodne.

• Wszystkie materiały opakowaniowe (plastikowe torby, styropian itp.) powinny być przechowywane poza zasięgiem dzieci.

• Nie ponosimy odpowiedzialności za użycie nieautoryzowanych części zamiennych i/lub akcesoriów.

• Nie ponosimy odpowiedzialności za naprawy, które nie zostały przeprowadzone przez autoryzowane centra serwisowe.

• Producent nie ponosi odpowiedzialności za ingerencję w jakiegokolwiek elementy urządzenia.

We wszystkich powyższych przypadkach gwarancja będzie nieważna.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA



Istotne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

- Aby uniknąć rozłania złącza, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego.
- Aby odłączyć urządzenie, ustaw dowolny element sterujący w pozycji "off", a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- W przypadku jakiegokolwiek usterki lub nieprawidłowego działania nie należy podejmować prób naprawy. Wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę i skontaktuj się z centrum serwisowym.
- W przypadku uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, nie należy używać urządzenia, powinny one zostać wymienione

wyłącznie przez centrum serwisowe.

- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od gniazdka.
- Przed czyszczeniem zewnętrznych powierzchni urządzenia, zakładaniem lub zdejmowaniem części należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić do ostygnięcia.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nie należy układać przewodu na blacie lub stole w miejscach, w których może on zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo potknięty.
- Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwól, aby przewód zwiisał poza krawędź stołu lub blatu.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego albo w rozgrzanym piekarniku.
- Przed włączeniem należy upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu wskazanemu

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

na tabliczce na podstawie urządzenia oraz że zasilanie jest prawidłowo uziemione.

- Nie manipulować przy urządzeniu. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym technikiem lub najbliższym centrum serwisowym.
- Nie dotykaj urządzenia, jeśli masz mokre dłonie lub stopy.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Upewnij się, że gniazdko elektryczne jest zawsze swobodnie dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo przełożyć wtyczkę.
- Podczas wyjmowania wtyczki należy trzymać ją bezpośrednio. Nigdy nie należy wyciągać wtyczki za przewód zasilający, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Aby chronić przed pożarem, porażeniem prądem i obrażeniami ciała nie zanurzać przewodu, wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używaj adapterów, rozgałęziaczy ani przedłużaczy. Jeśli ich użycie jest nieuniknione, należy użyć prostych adapterów lub rozgałęziaczy i przedłużaczy zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, uważając,

aby nie przekroczyć limitu prądu oznaczonego na prostym adapterze lub przedłużaczu lub maksymalnej pojemności gniazda wielokrotnego.



Ostrzeżenie o ryzyku poparzenia

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

- Ostrzeżenie: gorące powierzchnie pozostają gorące przez pewien czas również po użyciu.
- Należy unikać kontaktu z rozpyloną wodą lub strumieniami pary.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie należy dotykać płyty do podgrzewania filiżanek, ponieważ jest ona gorąca.
- Nigdy nie należy kierować strumienia pary lub wody w stronę ciała.
- Należy zachować ostrożność podczas dotykania rurki dozownika pary/gorącej wody (13).
- Nigdy nie wyjmuj kolby (e) podczas pracy.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

- Części oznaczone jako "UWAGA GORĄCE" (CAUTION HOT/) są bardzo gorące, dlatego należy podchodzić do nich i obsługiwać je z maksymalną ostrożnością.
- Na podgrzewaczu filiżanek (9) należy umieszczać wyłącznie filiżanki i szklanki przeznaczone do użytku z ekspresem do kawy. Inne przedmioty nie powinny być tam umieszczane.
- Dokładnie wysusz kubki przed umieszczeniem ich w podgrzewaczu (9).

**ZACHOWAJ TĘ
INSTRUKCJĘ**

02.

Główne specyfikacje

Projektujemy nasze urządzenia w oparciu o potrzeby naszych klientów.

10

Jesteśmy pewni, że funkcje wybrane dla tego modelu spełnią wszystkie Twoje życzenia, więc możesz przygotować doskonałe espresso dla siebie i swoich gości.



LCC (LELIT Control Center)

Do regulacji temperatury bojlera i ciągłej kontroli idealnych ustawień do parzenia kawy.



Parzenie wstępne

Aby zwilżyć kawę na kilka sekund przed rozpoczęciem właściwego etapu parzenia. Powoduje to zagęszczenie kawy w proszku i poprawia przepływ espresso.



Coffee Slide

Innowacyjna wylewka dozująca, która może być używana zarówno do jednej, jak i dwóch filiżanek, która tworzy aksamitną piankę podczas ekstrakcji.



Stal nierdzewna

Zapewnia maksymalną higienę w kuchni i łatwe czyszczenie urządzenia. Wystarczy przetrzeć gąbką, a urządzenie znów będzie lśnić.



Podświetlany manometr

Aby monitorować ciśnienie w dozowniku i wiedzieć, czy espresso jest przygotowywane we właściwy sposób.



Oszczędzanie energii

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, automatycznie przechodzi w tryb oszczędzania energii. Pozwala to zaoszczędzić pieniądze i cenne zasoby dla naszej planety.

03. LCC - LELIT Control Center

LCC (LELIT Control Center) to mózg nowych ekspresów do kawy LELIT. Posiada elegancki, graficzny wyświetlacz LED najnowszej generacji. Kontroluje on wszystkie funkcje urządzenia i pozwala dostosować ustawienia, a także udziela cennych wskazówek, jak osiągnąć najlepsze wyniki.

11

LCC umożliwia zarządzanie wieloma ustawieniami urządzenia:

- Temperatura wydawanej kawy i gorącej wody.
- Temperatura dozowanej pary.
- Włączanie/wyłączanie funkcji wstępnego parzenia.
- Licznik dawek częściowych i całkowitych (można wyzerować tylko dawkę częściową).



WSZYSTKO POD KONTROLĄ

Interfejs użytkownika, który obsługuje wyświetlacz, stale przekazuje informacje o stanie ekspresu i sugestie dotyczące uzyskania najlepszego espresso.

04.

Przegląd produktów

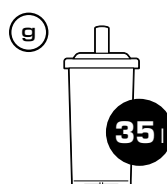
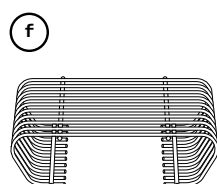
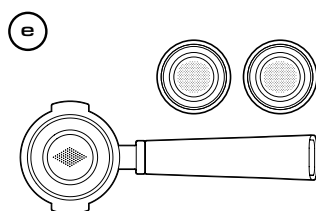
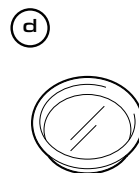
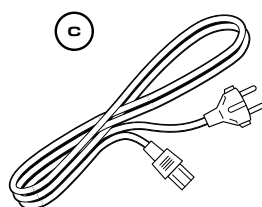
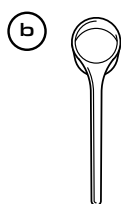
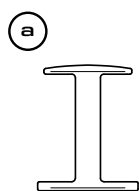
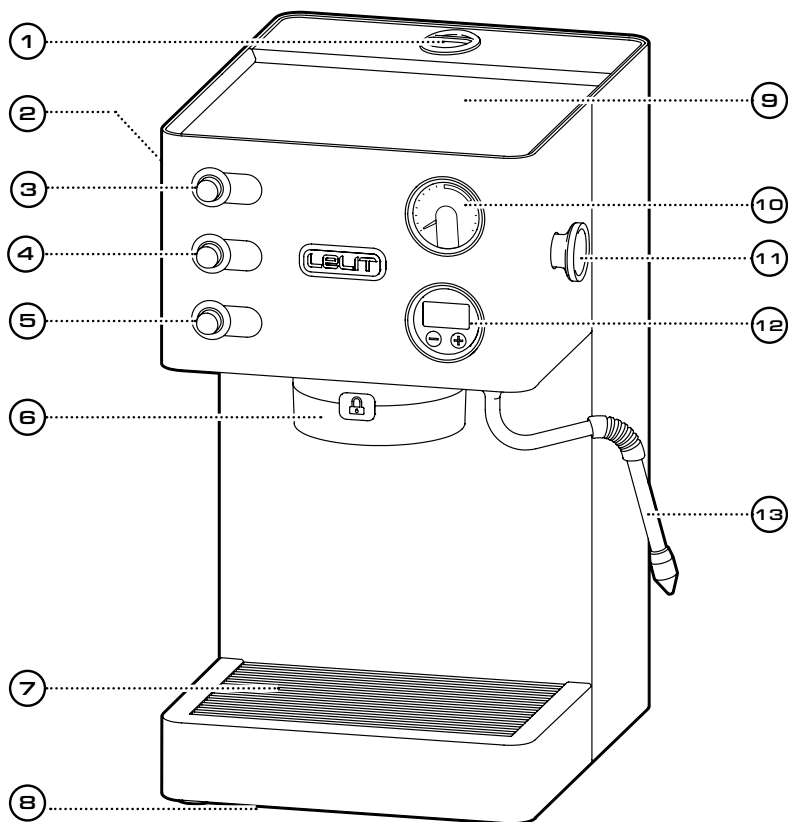
Wymij swój nowy ekspres do kawy z pudełka i przyjrzyj się z bliska różnym komponentom i akcesoriom zaprojektowanym dla Ciebie.

12

- | | |
|---|--|
| 1. Pokrywa zbiornika wody. | 9. Szeroki podgrzewacz do kubków. |
| 2. Włącznik/wyłącznik. | 10. Podświetlany wskaźnik ciśnienia parzenia. |
| 3. Przełącznik kawy. | 11. Pokrętko dozowania pary/gorącej wody. |
| 4. Przełącznik pary. | 12. LCC (LELIT Control Center). |
| 5. Przełącznik ciepłej wody. | 13. Wielokierunkowa dysza pary/gorącej wody. |
| 6. Grupa dystrybucji kawy. | |
| 7. Kratka przytrzymująca kubek. | |
| 8. Wyjmowana tacka ociekowa na wodę. | |

Co znajduje się w pudełku

- a.** Plastikowy tamper.
- b.** Łyżka do odmierzania kawy.
- c.** Przewód zasilający.
- d.** Ślepe sitko.
- e.** Kolba z sitkiem na 1 i 2 filiżanki.
- f.** Obsługa filiżanek do espresso.
- g.** Filtr zmiękczający wodę LELIT 35 l.



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

05.

Instrukcje użytkowania

Ekspresy do kawy LELIT nie są automatyczne. Aby zaparzyć dobrą kawę, należy wiedzieć, jak prawidłowo z nich korzystać i wymagają odrobiny praktyki.

Postępuj zgodnie z instrukcją. Wkrótce będziesz parzyć wyśmienitą kawę jak w kawiarni, o idealnie gładkiej, kremowej konsystencji.



Zaczynamy

Uruchamianie urządzenia

Ważne jest, aby dokładnie przestrzegać tych instrukcji przy pierwszym uruchomieniu urządzenia, aby zapewnić jego prawidłowe działanie. Niniejsza instrukcja dotyczy tylko pierwszego użycia urządzenia. Instrukcje podane w kolejnych rozdziałach dotyczą wszystkich dalszych zastosowań. W przypadku kolejnych zastosowań nie należy uwzględniać tego rozdziału i należy postępować zgodnie z rozdziałem Parzenie espresso.



Otwórz opakowanie

A.1 Otwórz opakowanie i umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.



Bądź ostrożny. Urządzenie waży 11,28 kg.



Napełnianie wodą

B.1 Wyjąć zbiornik z gniazda (1).

B.2 Napełnij zbiornik wodą o temperaturze pokojowej.

B.3 Umieść zbiornik w jego gnieździe.



Uwaga. Zbiornik jest wyposażony w urządzenie, które automatycznie wykrywa obecność wody. Podczas zmiany położenia zbiornika należy sprawdzić, czy rurki nie są wygięte i czy filtr jest całkowicie włożony do końca jednej z nich. W przypadku braku wody LCC wyświetli sygnał ostrzegawczy. Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji B, aby uzupełnić zbiornik.



Włącz ekspres do kawy



Uwaga. Upewnij się, że napięcie zasilania jest takie samo, jak wskazane na tabliczce informacyjnej, a system zasilania jest wyposażony w odpowiedni wyłącznik automatyczny.

C.1 Podłącz jeden koniec przewodu zasilającego (c) do gniazda w urządzeniu, a drugi (wtyczka) do gniazda ściennego.

C.2 Włącz ekspres do kawy, naciskając główny włącznik/wyłącznik (2). Na wyświetlaczu (12) pojawi się logo LELIT, trzy przełączniki i wskaźnik włączą się na krótki czas.

 **Uwaga.** TYLKO przy pierwszym włączeniu urządzenia rozpocznie się automatyczne napełnianie bojlera. Podczas tej operacji woda przepływa z grupy dystrybucji kawy przez około 40 sekund i logo LELIT będzie migać na wyświetlaczu LCC.

C.3 Na wyświetlaczu LCC (12) będzie migać temperatura bojlera. Będzie ona rosła aż do osiągnięcia ustawionej temperatury.

C.4 Poczekać, aż pasek zostanie w pełni załadowany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "OK". W ten sposób urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.

C.5 Po osiągnięciu ustawionej temperatury pasek zniknie. Urządzenie będzie gotowe do użycia.

Sprawdzenie, czy urządzenie działa prawidłowo

Kawa

D.1 Mocno wsuń kolbę (e) bez kawy w dystrybutor kawy (6), tak aby wyrównać uchwyt z symbolem kłódki.

 **Uwaga.** W przypadku nowego urządzenia, aby osiągnąć tę pozycję, zaleca się zwilżenie krawędzi sitka wodą. Po krótkim okresie użytkowania pozycja ta będzie regularnie osiągnięta bez nadmiernego wysiłku.

D.2 Naciśnij przełącznik kawy (3), aby nalać około pół litra wody. Wyświetlacz (12) wskaże ikonę kawy i chronometr pokazujący rosnący czas dozowania.

D.3 Po pobraniu około pół litra wody naciśnij przełącznik (3), aby zatrzymać dozowanie.

 **Uwaga.** *Procedura ta pomaga w całkowitym napełnieniu obwodu hydraulicznego i przepłukaniu samego obwodu.*

Gorąca woda

D.4 Umieść dzbanek pod dyszą pary/gorącej wody (13).

D.5 Naciśnij przełącznik ciepłej wody (5). Pompa uruchomi się, a na wyświetlaczu (12) pojawi się ikona wody wraz ze wskazaniem, aby obrócić pokrętko pary/gorącej wody (11).

D.6 Obróć pokrętko pary/gorącej wody (11) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

D.7 Gdy tylko woda wypłynie z rurki (13), obróć pokrętło (11) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zamknąć i ponownie naciśnij przełącznik (5), aby zatrzymać funkcję.

Para

D.8 Skieruj dyszę pary/gorącej wody (13) na ruszt do przechowywania filiżanek (7).

D.9 Naciśnij przełącznik pary (4). Wyświetlacz LCC (12) będzie migać, pokazując temperaturę wody w bojlerze. Poczekaj, aż pasek się zakończy, aby urządzenie osiągnęło temperaturę roboczą umożliwiającą dozowanie pary.

D.10 Po osiągnięciu żądanej temperatury pasek zniknie i pojawi się ikona pary wraz ze wskazaniem, aby przekręcić pokrętło pary/gorącej wody (11). Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

D.11 Obróć pokrętło pary/gorącej wody (11) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

D.12 Gdy z dyszy zacznie wydobywać się para, obróć pokrętło (11) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zamknąć i ponownie naciśnij przełącznik dozowania pary (4), aby urządzenie powróciło do funkcji dozowania kawy i gorącej wody.

 **Uwaga.** Jeśli urządzenie nie było używane przez 30 minut, przejdzie w stan gotowości (stan oszczędzania energii). Wyświetlacz i element grzejny zostaną wyłączone, a przełącznik (3) będzie migać co 3 sekundy, wskazując stan gotowości. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy ponownie nacisnąć przełącznik (3).

Zaczynamy **Parzenie espresso**

Dzięki fabrycznie zapisanym ustawieniom ekspres jest natychmiast gotowy do parzenia espresso. Aby zmienić ustawienia, zapoznaj się z sekcją "Dostosowywanie ustawień LCC".

 **Uwaga.** Urządzenie jest wyposażone w podgrzewacz do filiżanek (9). Korzystanie z ciepłych kubków poprawia właściwości organoleptyczne, smak i aromat espresso.

Przygotowanie urządzenia do parzenia kawy

E.1 Włącz ekspres do kawy, naciskając główny włącznik/wyłącznik (2). Na wyświetlaczu (12) pojawi się logo LELIT, trzy przełączniki i wskaźnik włączy się na krótki czas.

E.2 Włóż mocno kolbę (e) bez kawy do grupy dystrybucji kawy (6), tak aby wyrównać uchwyt z symbolem kłódki.

E.3 Na wyświetlaczu LCC (12) będzie migać temperatura bojlera. Będzie ona rosła aż do osiągnięcia ustawionej temperatury.

E.4 Poczekaj, aż pasek zostanie w pełni załadowany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Ok". W ten sposób urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.

E.5 Po osiągnięciu żądanej temperatury pasek zniknie, a urządzenie będzie gotowe do użycia.

F Dystrybucja kawy

F.1 Włóż wybrane sitko do kolby (e).

F.2 Wsyp żadaną ilość zmielonej kawy do sitka.

 **Uwaga.** Sugerujemy 7 g na jedną filiżankę i 14 g na dwie filiżanki.

F.3 Ubij kawę za pomocą tampera (a) i usuń wszelkie pozostałości kawy z krawędzi sitka.

F.4 Włóż mocno kolbę (e) do grupy dystrybucji kawy (6), tak aby wyrównać uchwyt z symbolem kłódki.

F.5 Umieść jeden lub dwa kubki na ruszcie do przechowywania kubków (7) pod kolbą (e).

F.6 Naciśnij przełącznik kawy (3), aby rozpocząć dozowanie. Wyświetlacz (12) pokazuje czas ekstrakcji kawy w sekundach.

F.7 Po dozowaniu wymaganej ilości naciśnij przełącznik (3), aby zatrzymać dozowanie kawy.

F.8 Wyjmij kolbę (e), opróżnij ją z fusów i dokładnie wyczyść wilgotną ściereczką.

 **Uwaga.** Nie wolno wyjmować kolby zanim parzenie kawy się zakończy.

 **Uwaga.** Aby przygotować dobre espresso, manometr pompy kawy (10) musi znajdować się w zielonej strefie, gdy trwa ekstrakcja.



dla ekspertów

Para i gorąca woda

Urządzenie jest wyposażone w dyszę pary/gorącej wody, która może spienić mleko do perfekcji, tworząc kremową i zwartą piankę, która jest znakiem prawdziwego cappuccino.

18



Przygotowanie ekspresu do kawy

G.1 Naciśnij przełącznik pary (4). Wyświetlacz LCC (12) będzie migać, pokazując temperaturę wody w bojlerze. Poczekać, aż pasek się zakończy, aby urządzenie osiągnęło temperaturę roboczą umożliwiającą dozowanie pary.

G.2 Po osiągnięciu żądanej temperatury pasek zniknie i pojawi się ikona pary wraz ze wskazaniem, aby przekręcić pokrętkę dozowania pary/gorącej wody (11). Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.



Uwaga. Nigdy nie wkładaj rąk ani innych części ciała pod dyszę pary/gorącej wody. Ryzyko poparzenia.



Dystrybucja pary

H.1 Otwórz pokrętkę (11) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, kierując dyszę pary/gorącej wody (13) w stronę rusztu do przechowywania filiżanek (7) i wypuść początkową ilość wody.

H.2 Gdy zacznie wydobywać się para, zamknij pokrętkę (11), umieść dzbanek z napojem do spienienia pod dyszą pary/gorącej wody i ponownie otwórz dyszę pary/gorącej wody za pomocą pokrętki (11).

H.3 Po osiągnięciu pożądanego rezultatu zamknij pokrętkę pary/gorącej wody (11) zgodnie z ruchem wskazówek zegara i naciśnij przełącznik pary (4), aby wyłączyć funkcję pary.



Uwaga. Ekspres, dzięki elektronicznemu sterowaniu, powraca do funkcji kawy/wody, jeśli funkcja pary nie była używana przez określony czas.



Uwaga. Zobacz rozdział 06 "Sztuka tworzenia Espresso", aby dowiedzieć się, jak najlepiej spienić mleko.



Uwaga. Wyczyść dyszę pary/gorącej wody (13) po każdym użyciu, kierując dyszę pary/gorącej wody w stronę kratki i włączaniu na chwilę funkcji pary. Dokładnie wyczyść dyszę (13) za pomocą gąbki lub czystej szmatki. W rozdziale "Czyszczenie i konserwacja" znajdują się wszystkie niezbędne porady.

I Dystrybucja gorącej wody

I.1 Naciśnij przełącznik ciepłej wody (5). Pompa uruchomi się, a na wyświetlaczu (12) pojawi się ikona wody wraz ze wskazaniem, aby obrócić pokrętkę pary/gorącej wody (11).

I.2 Umieścić dzbanek pod dyszą pary/gorącej wody (13) i otworzyć pokrętkę (11) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej ilości.

I.3 Po osiągnięciu żądanej ilości zamknąć pokrętkę (11) zgodnie z ruchem wskazówek zegara i nacisnąć przełącznik gorącej wody (5), aby zatrzymać funkcję.

 **Uwaga.** Urządzenie jest wyposażone w elektroniczne sterowanie, które zatrzymuje funkcję wody po określonym czasie. Aby pobrać więcej wody, powtórz operację "Dystrybucja gorącej wody".



dla ekspertów

Dostosowywanie ustawień LCC

LCC - LELIT Control Center (12) ma wstępnie skonfigurowane ustawienia domyślne. Tutaj możesz dowiedzieć się, jak je dostosować.

J Zmiana ustawień fabrycznych

J.1 Naciśnij przycisk "-", aby przejść do trybu ustawień i przewijać menu.

J.2 Naciśnij "+", aby zmienić ustawienie. Ustawienie miga.

J.3 Zmień jego wartość i/lub stan za pomocą przycisków "-" i "+".

J.4 Trzy sekundy po ostatnim naciśnięciu przycisku, LCC zapisuje dane i wychodzi z trybu ustawień.

 **Uwaga.** Przeliczenie temperatury: naciśnij jednocześnie przyciski "+" i "-" przez około 3 sekundy. Gdy na wyświetlaczu pojawi się "C-F", zwolnij oba przyciski, a następnie naciśnij przycisk "+", aby przeliczyć temperaturę ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita. Ustawienie zostanie zapisane po około 3 sekundach od ostatniego naciśnięcia przycisku.

06.

Sztuka tworzenia Espresso

20

Wbrew pozorom, przygotowanie idealnego espresso nie jest takie proste. Wymaga doświadczenia, umiejętności, pasji i odrobiny ciekawości. W tym akapicie chcielibyśmy podzielić się z wami kilkoma podstawowymi zasadami tworzenia idealnej filiżanki Espresso.

Sugerowane dawki:

Ristretto (Mocna) około 20 ml - Espresso około 30 ml - Lungo (Długa) około 60 ml.

Zasada "5 M"

Jeśli chcesz przygotować doskonałe espresso, powinieneś zacząć od zapewnienia pięciu podstawowych czynników, które zmieniają zwykłą filiżankę kawy w espresso dla koneserów! Są to "5 M"; w języku włoskim: miscela (mieszanka), macinatura (mielenie), macchina (ekspres do kawy), manualità (umiejętności) i manutenzione (konserwacja).

1 - Miscela (Mieszanka)

Dobre espresso jest zawsze przygotowywane z dobrej mieszanki kawy. Espresso o odpowiednim smaku wymaga mieszanki dwóch rodzajów kawy, Arabica i Robusta. Pierwszy z nich nadaje kawie delikatny aromat i odpowiednią ilość kwasowości, podczas gdy drugi rodzaj zapewnia jej pełny smak, body i kremowość. Ilości zależą od własnych upodobań. Wypróbuj różne kombinacje, aż znajdziesz mieszankę, która najbardziej Ci odpowiada!

2 - Macinatura (Mielenie)

Młynek jest niezbędny do przygotowania dobrego espresso. Kawę należy zawsze mieć tuż przed jej użyciem, aby zachowała swój smak i aromat. Młynki LELIT umożliwiają dostosowanie poziomu mielenia do mieszanki kawy w celu uzyskania prawidłowego czasu ekstrakcji i ilości pianki.

3 - Macchina espresso (Ekspres do kawy)

Wybór odpowiedniego ekspresu do kawy jest równie ważny. Ekspresy do kawy LELIT zostały zaprojektowane i zbudowane tak, aby umożliwić dostosowanie ciśnienia i temperatury wody do własnych potrzeb. Odpowiednia równowaga tych dwóch czynników pozwala wydobyć ze zmielonej kawy nie tylko substancje, które zapewniają jej smak, ale także nierozpuszczalne cząsteczki, które nadają kawie ciała i aromatu.

4 - Manualità (Umiejętności)

Połowa wyniku zależy od sposobu korzystania z urządzenia. Ekspert

z pasją jest istotną częścią łańcucha produkcji espresso i może poprawić wyniki, aby wnieść dodatkową wartość do produktu końcowego. Pasja i praktyka są zatem sekretami nauki korzystania z maszyny. Możesz eksperymentować z różnymi mieszankami kawy, mieleniem, ubijaniem, zmianą temperatury wody i ciśnienia, nie tylko w celu przygotowania po prostu espresso, ale by przygotować to idealne dla Ciebie.

5 - Manutenzione (Konserwacja)

Codzienna konserwacja, zaplanowana konserwacja, a także dbałość o ekspres zapewniają jakość napoju i trwałość zakupionego produktu. Czysty ekspres mówi wiele o pasji do parzenia kawy.

Rodzaje kawy

Wybór mieszanki jest niezbędnym czynnikiem do przygotowania kawy idealnie dopasowanej do gustu użytkownika. Na rynku dostępnych jest wiele różnych mieszanek kawy do wyboru. Różnice w smaku, aromacie i konsystencji zależą od ilości dwóch odmian kawy wchodzących w skład mieszanki.

Arabica

Jest to słodsza i delikatniejsza odmiana kawy o bogatym aromacie i bardzo cienkiej, gęstej i zwartej cremie.



Arabica

Jest uprawiana na wysokości 900/2000 m n.p.m. Bogaty aromat.

Kofeina między 0.9 ~ 1.7%

Robusta

Odmiana ta jest drzewna, gorzka, treściwa i pikantna, z niewielką ilością aromatu. Jej krem jest bardziej spieniony i szary.



Robusta

Uprawiana jest na wysokości 200/600 m n.p.m. Pikantny aromat.

Kofeina między 1,8 ~ 4%

Wybór mieszanki jest ważny dla stworzenia idealnej kawy dla Twojego podniebienia. Na rynku dostępnych jest wiele mieszanek. Różnice w smaku, zapachu i konsystencji zależą od proporcji dwóch głównych odmian kawy.

Żadna odmiana kawy osobno nie jest w stanie zapewnić idealnego espresso. Idealne espresso ma górną warstwę kremu o grubości 2-3 mm, w kolorze od orzechowego do ciemnego brązowego z czerwonym odcieniem i jasnymi smugami, harmonijnym smakiem, mocnym, zrównoważonym aromatem i słodkim, długotrwałym posmak. Ma silny aromat z nutami kwiatów, owoców, tostów i czekolady. Smaki te mogą trwać tylko chwilę lub utrzymywać się w ustach przez kilka minut. Smak jest okrągły i dobrze zbudowany. Odczucia kwasowości i goryczy są dobrze zbalansowane, podczas gdy cierpkość jest niewielka lub żadna. Idealne parametry do

uzyskania tego rodzaju kawy:

7 ± 0,5 g. zmielonej kawy.

25 sekund na zaparzenie 30 ml.

88 / 92°C podczas parzenia i 80°C w filiżance.

Ciśnienie 8/10 bar podczas ekstrakcji.

Nawet mieszanki Arabica często zawierają niewielką ilość Robusta, która jest niezbędna do wzmocnienia kremy i dodania aromatu i ciała do espresso. Mieszanki przeznaczone do barów kawowych zawierają zwykle 20% Robusta, ale w południowych Włoszech, gdzie preferuje się mocniejszy smak, odsetek ten może sięgać 40-50%.

Ostatecznie, to tylko kwestia gustu... eksperymentuj, aż znajdziesz mieszankę, którą lubisz najbardziej!

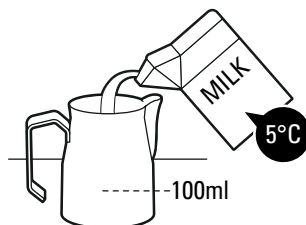
Cappuccino

Nie ma nic lepszego niż cappuccino na rozpoczęcie dnia. Chociaż są one robione i podawane wszędzie, niewiele osób wie, jak zrobić je prawidłowo.

Parzenie kawy to tylko część tej złożonej procedury. Pianka często stwarza poważne problemy, ale dzięki dyszy pary/gorącej wody w naszym ekspresie, z kilkoma sugestiami i odrobiną praktyki, wkrótce będziesz robić cappuccino jak w kawiarniach!

Mleko i dzbanek

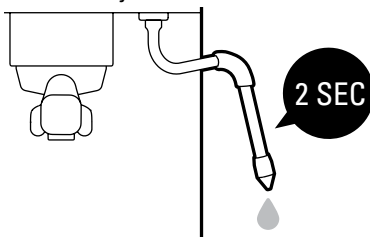
Do przygotowania cappuccino potrzeba 100 ml mleka.



Świeże, tłuste mleko zapewni gładszą, bardziej kremową i smaczniejszą piankę. Mleko nie spieni się w temperaturze powyżej 65°C, więc należy użyć zimnego mleka z lodówki, aby dać mu więcej czasu na spienienie. Z kolei najlepszy dzbanek to taki wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w wylewkę, tak jak modele LELIT (kody PLA301L - PLA301M - PLA301S brak w zestawie). Poziom mleka nigdy nie powinien przekraczać połowy objętości dzbanka.

Spienianie mleka

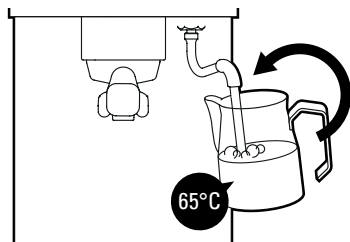
Przed użyciem dyszy pary/gorącej wody należy wypuszczać parę przez około dwie sekundy, ponieważ zawsze zawiera ona trochę wody z powodu kondensacji.



Włóż dyszę w taki sposób, aby koniec dyszy znajdował się blisko boku dzbanka (wyobraź sobie, że podzieliłeś górną część na cztery części i włożyłeś dyszę do jednej z nich) i około jednego centymetra pod powierzchnią mleka. Ponieważ mleko zacznie zwiększać swoją objętość, należy stopniowo opuszczać dzbanek, tak aby dysza była zawsze zanurzona na tej samej głębokości. Proces ten jest zakończony, gdy mleko osiągnie temperaturę około 37°C lub gdy można wyczuć ciepło dłonią. Można również użyć termometru (kod PLA3800 - brak w zestawie).

Przetwarzanie mleka

Ta faza jest bardzo ważna, aby krem był gęsty, miał delikatną konsystencję i błyszczącą powierzchnię.



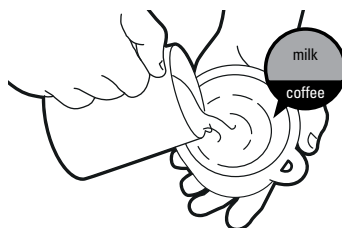
Włóż dyszę do końca i przechyl dzbanek, aby utworzyć wir. Podgrzej mleko do żądanej temperatury, nie przekraczając 65°C. Zamknij zawór pary/gorącej wody.

Przygotuj mleko, najpierw stukając dzbankiem o blat, aby usunąć wszelkie pęcherzyki powietrza, a następnie obracając go, aby mleko i pianka dobrze się połączyły.

Efektom końcowym powinna być gładka, kremowa powierzchnia bez pęcherzyków powietrza.

Nalewanie mleka

Mleko należy odstawić na co najmniej pół minuty, dlatego zalecamy, aby zawsze przygotowywać je przed zaparzeniem kawy.



Dawki dla cappuccino powinny składać się z jednej części espresso i dwóch równych części mleka i pianki. Wyczyść dyszę parą/gorącą wodą wilgotną ściereczką.

07.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie i konserwacja urządzenia mają zasadnicze znaczenie dla jakości kawy i trwałości urządzenia.

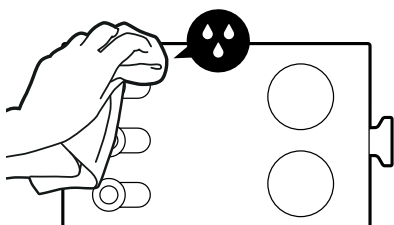
24

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić co najmniej raz w tygodniu.

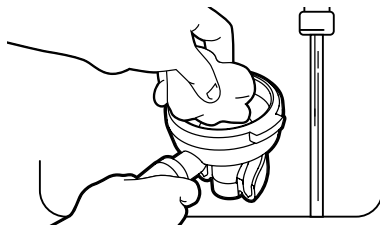
Przed uruchomieniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Użyj miękkiej ściereczki, najlepiej z mikrofibry, takiej jak ściereczka LELIT (kod zestawu czyszczącego PLA9101 - brak w zestawie) i zwilż ją zwykłą wodą. Nie używaj ściernych detergentów i nie zanurzaj urządzenia w wodzie.



W celu dokładnej konserwacji zalecamy użycie ściereczki LELIT (kod zestawu do czyszczenia PLA9101 - brak w zestawie), która pomoże skuteczniej wyczyścić dysze i przestrzenie między uszczelkami, usuwając plamy i pozostałości kawy nawet z najmniejszych szczelin.

Do czyszczenia zdejmowanych części urządzenia można użyć ciepłej bieżącej wody. Sitka i kolba nigdy nie powinny być myte w zmywarce do naczyń. Nie ma potrzeby czyszczenia sитеk po każdym użyciu, ale wystarczy upewnić się, że nie są zatkane. Jednakże, aby zapewnić najlepszą wydajność urządzenia, niezbędne jest dokładne czyszczenie dyszy pary /gorącej wody i kolby po każdym użyciu.



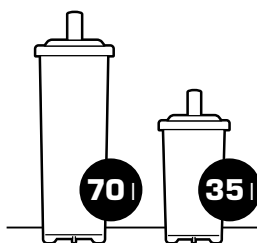
Kolba powinna być czyszczona w celu usunięcia tłustych pozostałości kawy, które mogą negatywnie wpływać na smak espresso.

Umyj zewnętrzną część dyszy pary/ gorącej wody wilgotną szmatką i wypuść niewielką ilość pary, aby usunąć wszelkie pozostałości mleka z wnętrza rurki, ponieważ mogą one blokować wylot pary, utrudniając prawidłowe spienianie mleka.

Odkamienianie urządzenia

Korzystanie z urządzenia powoduje naturalne tworzenie się kamienia w czasie zależnym od częstotliwości korzystania z urządzenia i twardości wody.

Osady kamienia mogą blokować przewody i obniżać temperaturę parzenia, zmieniając jakość kawy i skracając żywotność ekspresu.



Aby uniknąć tworzenia się kamienia, który może również osadzać się w obwodach wewnętrznych, zalecamy stosowanie naszego filtra żywicznego LELIT w celu zmiękczenia wody. Włóż filtr (g) do zbiornika zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Filtr oczyszcza wodę z soli wapnia i magnezu, które osadzają się, tworząc kamień i wpływając na smak kawy. Należy pamiętać, że filtr traci swoją skuteczność po określonej liczbie oczyszczonych litrów, dlatego Wymiana filtra podana jest na pudełku.

Aby uniknąć możliwości uszkodzenia podzespołów urządzenia, do zbiornika wody należy dodawać

WYŁĄCZNIE NATURALNE PRODUKTY ODKAMIENIAJĄCE.

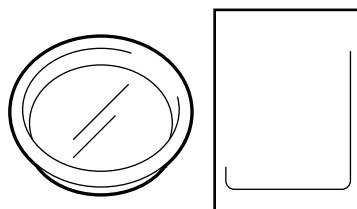


Obejrzyj samouczek, aby zrozumieć, jak działają filtry zmiękcza-cza wody.

25

Płukanie wsteczne

Zaleca się przeprowadzanie płukania wstecznego ekspresu raz w miesiącu (mycie części operacyjnych używanych podczas parzenia) przy użyciu dostarczonego sitka zaślepiającego (d) i saszetki detergentu LELIT (kod PLA9201 - brak w zestawie).



Instrukcje dotyczące użytkowania
Aby wykonać płukanie wsteczne, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- a) Włóż dostarczone sitko zaślepiające (d) do uchwytu filtra (e).
- b) Wlej 3,5 g detergentu do sitka (d).
- c) Mocno wsuń kolbę (e) do grupy dystrybucji kawy (6), tak aby wyrównać uchwyt z symbolem blokady.
- d) Przytrzymaj przełącznik (3)

wciśnięty i naciśnij przełącznik ciepłej wody (5) w ciągu 2 sekund.

e)Na wyświetlaczu LCC (12) pojawi się migająca kropka, a dwa przełączniki będą migać aż do zakończenia procedury.

f)Po zakończeniu procedury wyświetlacz (12) powróci do normalnego stanu.

g)Wyjmij kolbę (e), naciśnij przełącznik kawy (3), aby uruchomić dystrybucję wody i przepłucz kolbę gorącą wodą wypływającą z grupy kawy; zatrzymaj dystrybucję wody, ponownie naciskając przełącznik kawy (3).

h)Za pomocą szczotki (kod PLA9101 - brak w zestawie) wyczyść grupę kawy (6), uszczelkę grupy i obręczę mocujące grupy. Użyj wilgotnej szmatki, aby usunąć resztki kawy w proszku.

i)W celu przepłukania, zamocować kolbę (e) w grupie kawy (6) i powtórzyć czynności opisane w punktach d), e), f), bez użycia detergentu.

j)Wyjąć kolbę i ślepe sitko.

08.

Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji w celu rozwiązania najczęstszych problemów przed zwróceniem się do autoryzowanego centrum serwisowego.

1 Kawa jest zbyt zimna podczas dozowania

Urządzenie nie osiągnęło jeszcze temperatury roboczej.	Postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji "Parzenie espresso".
Kolba nie została podgrzana odpowiednio.	Postępuj zgodnie z instrukcjami w akapicie "Włącz ekspres do kawy".

2 Kawa jest wydawana zbyt szybko i bez kremy

Mielenie jest zbyt grube.	Zmiel kawę drobniej.
Ilość kawy jest niewystarczająca.	Zwiększ ilość kawy.
Kawa nie została wystarczająco ubita w sitku.	Mocniej dociśnij kawę.
Używana kawa jest stara lub nieodpowiednia.	Wymień kawę.

3 Kawa nie jest dozowana lub jest dozowana tylko w kroplach

Mielenie jest zbyt drobne.	Zmiel kawę bardziej grubo.
Ilość kawy jest zbyt duża.	Zmniejsz ilość kawy.
Kawa została zbyt mocno ubita.	Ubij kawę lżej.
Grupa dystrybucyjna jest zatkana.	Przeprowadzić płukanie wsteczne, patrz sekcja "Czyszczenie i konserwacja".

4 Wskaźnik LCC nie świeci się, a urządzenie nie działa

Wtyczki kabla zasilającego nie są prawidłowo włożone.	Prawidłowo włóż wtyczki przewodu zasilającego do odpowiednich gniazd.
Kabel zasilający jest uszkodzony.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.

5 Urządzenie nie dozuje pary

Otwór na końcu dyszy pary/gorącej wody jest zatkany.	Uwolnić otwór za pomocą igły.
--	-------------------------------

6 Zasilanie jest włączone, ale ustawiona temperatura nie została osiągnięta

Wyłącznik automatyczny został przerwany.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
LCC nie działa.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.

7 Alarmy wyświetlane na wyświetlaczu

28

W zbiorniku nie ma wody.	Na wyświetlaczu pojawi się następująca ikona:  Wyjmij zbiornik wody z obudowy. Napełnij zbiornik wodą o temperaturze pokojowej. Zmiana położenia zbiornika w obudowie.
Nastąpiło zwarcie sondy temperatury, wszystkie odłączone funkcje urządzenia zostaną wyłączone.	Na wyświetlaczu pojawi się następująca ikona:  Skontaktuj się z centrum serwisowym.
Sonda temperatury jest uszkodzona lub wszystkie odłączone funkcje urządzenia zostaną wyłączone.	Na wyświetlaczu pojawi się następująca ikona:  Skontaktuj się z centrum serwisowym.

09.

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/7800122

©2025 LELIT srl
All Rights Reserved