

Mode d'emploi
pour les modèles:

FR

Français

Ligne Vip

Grace - PL81T Victoria - PL91T

Dimensions:

22,5x27x38 cm

Poids net:

PL81T 7,4 kg - PL91T 9,2 kg

Alimentation électrique:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Puissance:

PL81T 1000 W - PL91T 1200 W

Pression pompe:

15 bar

Capacité réservoir d'eau:

2,7 l

Capacité chaudière en laiton:

PL81T 250 ml - PL91T 300 ml



MERCI DE NOUS AVOIR CHOISIS

Une conception soignée et une véritable attention dans le choix des composants sont le secret des excellentes performances de tous nos modèles.

Nous développons nos produits en utilisant les technologies réservées aux meilleures machines professionnelles.

Les matériaux employés sont conformes aux normes élevées de qualité et de fiabilité afin de vous proposer des produits solides et conçus pour durer.



Inscrivez le numéro de série de votre produit

N° de série

Lieu d'achat

Date d'achat

Index

Remarques de sécurité	60	
Caractéristiques principales	66	59
LCC - Lelit Control Center	67	
Présentation du produit	68	
Mode d'emploi	69	
L'art de l'expresso	75	
Nettoyage et entretien	79	
Résolution des problèmes les plus courants	81	
Conditions de garantie	82	

01.

Remarques de sécurité

Avertissements à lire avant la première utilisation.

La machine à café expresso convient pour préparer une ou deux tasses de café. Elle est équipée d'une buse pivotante pour la production de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes situées sur la partie avant sont indiquées avec des symboles faciles à interpréter. La machine est conçue pour un usage domestique et ne convient pas pour une utilisation professionnelle continue. Le bruit de l'appareil ne dépasse pas 70 dB (A).

Les données et les images présentées sont sujettes à modification sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

Symboles utilisés

Il est essentiel de respecter les avertissements et les symboles indiqués ci-dessous:



Risque de choc électrique. L'inobservation peut être à l'origine d'un choc électrique entraînant un risque de décès.



Risque de brûlures. L'inobservation peut être à l'origine de brûlures superficielles ou graves.



Attention. L'inobservation peut être à l'origine de blessures ou de dommages à l'appareil.



N.B. Ce symbole indique des conseils ou des informations importantes pour l'utilisateur.

Chiffres entre parenthèses

Les chiffres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la description de l'appareil au **Chapitre 04 "Présentation du produit"** et aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS



Recommandations générales

Le présent manuel est une partie intégrante et essentielle du produit. Lisez attentivement les instructions qu'il contient car elles donnent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et l'entretien. Conservez soigneusement ces instructions pour les consulter ultérieurement.

- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des

enfants sans surveillance.

- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sans surveillance.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que: cuisine du personnel dans les com-

merces, les bureaux et les autres espaces de travail; fermes; par les clients dans les hôtels, les motels et les autres types de logements; bed & breakfast et équivalents.

- Conservez les éléments d'emballage (sacs en plastique, le polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.

- L'appareil est conçu uniquement pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de la vapeur et pour le préchauffage des tasses.

- Toute utilisation autre que celle indiquée précédemment est inappropriée et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultants d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, (y compris les enfants) ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications d'une personne responsable sur la façon d'utiliser l'appareil

en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels.

- Toujours veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance et utilisé à l'extérieur.

- Ne pas nettoyer avec des jets d'eau, ni plonger l'appareil dans l'eau.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

- Si l'appareil est stocké dans des pièces où la température peut descendre au dessous du point de congélation, vider la chaudière et les tubes de circulation de l'eau.

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces de rechange et/ou d'accessoires qui ne sont pas originaux.

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de réparations effectuées ailleurs que dans les centres service après vente autorisés.

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.

Dans tous les cas énoncés précédemment, la garantie n'est pas valable.



Consignes de sécurité essentielles

.....
Étant donné que l'appareil est un appareil électrique, le risque de choc électrique ne peut pas être exclu. Il faut donc respecter scrupuleusement les remarques de sécurité suivantes.

- Toujours insérer la fiche du câble d'alimentation dans la prise de la machine et seulement ensuite insérer la fiche du câble dans la prise de courant.
- Pour débrancher complètement l'appareil fermer d'abord toutes les fonctions et ensuite retire la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise et s'adresser au service d'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche élec-

trique ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le centre service après vente.

- Débrancher la machine quand elle n'est pas utilisée.
- Laisser se refroidir avant de mettre ou enlever des parties de l'appareil et avant de le nettoyer.
- Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pende librement de la table et ne pas le laisser en proximité de surfaces chaudes ou d'objets tranchants.
- L'utilisation des accessoires annexes qui ne sont pas recommandés par le producteur de l'appareil peut causer incendie, électrochoc ou blessures aux personnes.
- Ne jamais placer sur ou auprès d'un bruleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- Avant la mise sous tension, assurez-vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette appliquée sur la carrosserie de l'appareil et que l'installation électrique est dotée d'une mise à terre.
- Ne pas altérer l'appareil. En cas de

problème, s'adresser à un technicien autorisé ou au centre service après vente autorisé le plus voisin.

- Ne jamais toucher l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée reste librement accessible, pour permettre de débrancher la fiche électrique si nécessaire.
- Pour débrancher la fiche électrique tirer directement sur celle-ci. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation car il pourrait être endommagé.
- Afin d'éviter incendie, électrochoc ou blessure aux personnes ne jamais plonger le câble d'alimentation, les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'adap-

tateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.



Avertissements sur le risque de brûlure

Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur. Respecter donc scrupuleusement les remarques suivantes concernant la sécurité.

- Attention: les surfaces chaudes restent chaudes pendant une certaine durée après leur utilisation.
- Eviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
- Toucher avec précaution la buse vapeur / eau chaude (13).
- Ne jamais retirer le porte-filtre (e) pendant la préparation du café.

- Les pièces marquées par l'étiquette « CAUTION HOT » sont des pièces très chaudes, approchez-les et manipulez-les avec un maximum de prudence.

Placer sur le chauffe-tasses (9) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine espresso. Il est interdit de placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.

- Essuyer attentivement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (9).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

02.

Caractéristiques principales

66

Nous concevons nos machines en fonction des besoins d'utilisation de nos clients. Nous sommes convaincus que les caractéristiques que nous avons choisies pour ce modèle répondront à tous vos désirs, pour créer un café au goût parfait pour vous comme pour vos invités!



LCC

Pour régler la température de la chaudière et avoir toujours sous contrôle les paramètres optimaux pour l'extraction du café.



Préinfusion

Humidifier la pastille de café quelques secondes avant le début de la véritable infusion rend la poudre de café compacte et permet d'obtenir un meilleur écoulement de l'expresso.



Coffee Slider

Un bec de distribution innovant qui peut être utilisé indifféremment avec une ou deux tasses et permet d'observer la crème de café qui s'achemine vers la tasse.



Acier inoxydable

Pour un maximum d'hygiène dans la cuisine et pour faciliter le nettoyage. Avec un simple coup d'éponge la machine brillera à nouveau.



Manomètre rétro éclairé

Pour avoir toujours un œil sur la pression dans le circuit de distribution et comprendre si votre expresso est préparé correctement.



Économie d'énergie

Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, elle entre automatiquement en mode économie d'énergie, pour ne pas gaspiller des ressources précieuses pour nous et la planète.

03.

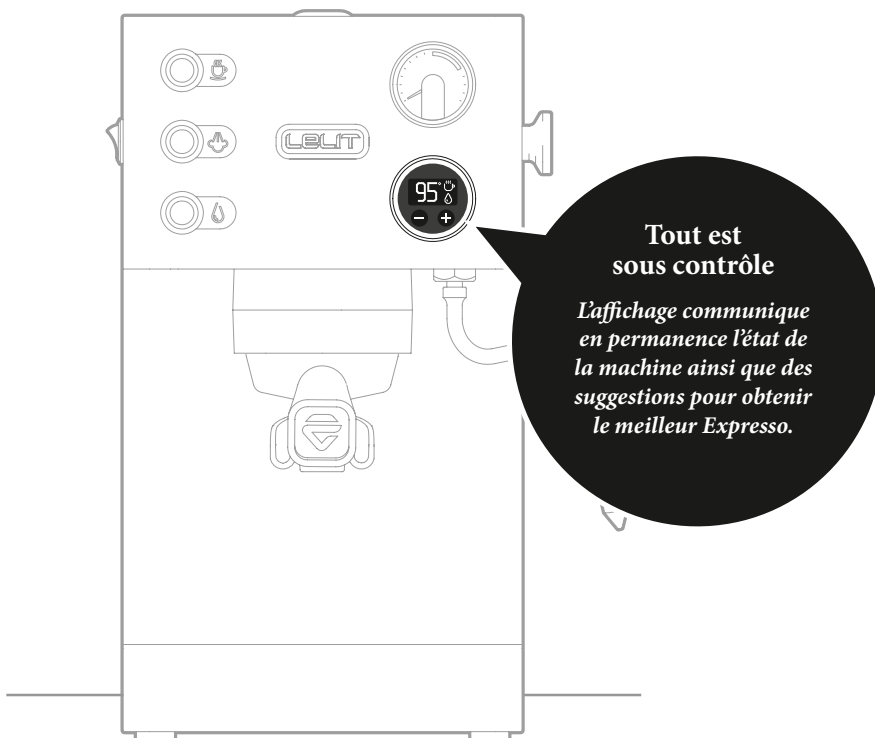
LCC - Lelit Control Center

LCC (Lelit Control Center) est le nouveau cerveau des machines espresso Lelit. Son élégant écran graphique à LED dernière génération abrite un système permettant de contrôler les fonctions de la machine, de modifier ses paramètres et fournit également de précieux conseils pour obtenir un résultat excellent.

67

LCC vous permet de gérer les différents paramètres de votre machine:

- Température extraction café et distribution eau chaude
- Température vapeur
- Durée idéale de l'extraction du café
- Activation / désactivation de la pré infusion



04.

Présentation du produit

68

Ôtez votre nouvelle machine espresso de son emballage pour comprendre les différents composants et les accessoires conçus pour vous.

Les chiffres correspondent aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.

- | | |
|---|---|
| 1. Couvercle du réservoir d'eau. | 8. Bac de récupération d'eau amovible. |
| 2. Interrupteur général marche / arrêt. | 9. Chauffe-tasses. |
| 3. Touche de production du café | 10. Manomètre rétroéclairé pour extraction café. |
| 4. Touche de production de la vapeur. | 11. Bouton vapeur / eau chaude. |
| 5. Touche de production de l'eau chaude. | 12. LCC (Lelit Control Center). |
| 6. Groupe extraction café. | 13. Buse vapeur / eau chaude. |
| 7. Grille porte-tasses autonettoyante. | |

Contenu de la boîte

- a.** Tamper en plastique
- b.** Cuillère doseuse à café
- c.** Câble d'alimentation
- d.** Filtre aveugle
- e.** Porte-filtre avec filtre 1 et 2 tasses
- f.** Filtre dosette papier (seulement pour PL81T)

05.

Mode d'emploi

Les machines espresso Lelit ne sont pas des machines automatiques. Pour réussir à obtenir un bon café, il faut savoir les utiliser correctement et faire quelques essais. Suivez attentivement les instructions. Reportez-vous également au **Guide rapide** qui vous fournit les instructions illustrées. Bientôt, vous serez en mesure de réaliser un café comme au bar, doux et crémeux à la perfection, exactement comme vous l'aimez.

69



pour commencer

Premier démarrage

Il est important de suivre attentivement toutes les instructions lors du premier démarrage afin de vérifier le bon état de marche de la machine. Ces instructions doivent être suivies seulement à la première utilisation. Pour les utilisations suivantes, ne pas tenir compte du présent chapitre et suivre le chapitre Préparer un Espresso.



A Ouvrez l'emballage

A.1 Ouvrez l'emballage et placez l'appareil sur une surface plane.



Attention. L'appareil pèse 7,4 kg (PL81T) et 9,2 kg (PL91T).



B Recharge de l'eau

B.1 Enlevez le réservoir de son siège (1).

B.2 Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante.

B.3 Remplacez le réservoir dans son siège.



Attention. Le réservoir est équipé d'un dispositif de reconnaissance automatique de la présence de l'eau. En remplaçant le réservoir dans son siège, vérifiez que les tuyaux ne soient pas pliés et que le filtre - à l'extrémité de l'un d'eux - soit correctement inséré. En cas de manque d'eau, LCC affiche un signal d'attention. Suivez les instructions du point B pour recharger le réservoir.

C Mettez la machine expresso sous tension

⚠ Attention. Assurez-vous que la tension du réseau coïncide avec celle indiquée sur l'étiquette avec les données techniques et que le circuit d'alimentation électrique comprend un disjoncteur en état de marche.

C.1 Branchez une extrémité du câble d'alimentation (c) à la prise de la machine et l'autre (fiche électrique) à la prise de courant.

C.2 Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général marche / arrêt (2). Le logo de Lelit s'affichera à l'écran (12), les trois touches et le manomètre s'allumeront pendant un court moment.

☞ Remarque. Uniquement au premier démarrage, la machine démarre pour remplir automatiquement la chaudière ; lors de cette opération, de l'eau s'écoulera de la machine pour 40 sec. et le logo Lelit clignotera à l'écran du LCC.

C.3 Sur l'écran du LCC (12) clignote la température de l'eau dans la chaudière.

C.4 Attendez jusqu'à ce que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température prédéfinie.

C.5 Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et les icônes du café et de l'eau apparaîtront. La machine est prête à l'emploi.

D Vérifiez le fonctionnement

Café

D.1 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (6) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

☞ Remarque. Si la machine est neuve, pour arriver à cette position, il est conseillé d'humidifier le bord du filtre avec de l'eau. Après une courte période d'utilisation, cette position sera atteinte systématiquement sans efforts excessifs.

D.2 Appuyez sur la touche café (3) pour faire couler environ un demi-litre d'eau. L'écran (12) affichera l'icône du café et un compte à rebours à partir du temps prédéfini pour l'extraction du café.

D.3 Une fois la quantité indiquée ci-dessus atteinte, appuyez sur la touche (3) pour arrêter la distribution.

☞ Remarque. De cette façon, vous favorisez le remplissage complet du circuit hydraulique ainsi que son rinçage.

Eau chaude

D.4 Placez un récipient sous la buse vapeur / eau chaude (13).

D.5 Appuyez sur la touche eau chaude (5). La pompe démarre et l'écran (12) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton distribution vapeur / eau chaude (11).

D.6 Tournez le bouton de production d'eau chaude (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

D.7 Tournez le bouton distribution d'eau chaude (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche (5) pour arrêter la fonction.

71

Vapeur

D.8 Dirigez la buse vapeur/eau chaude (13) sur la grille du bac (7).

D.9 Appuyez sur la touche vapeur (4). Sur l'écran du LCC (12) clignote la température de l'eau dans la chaudière. Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température de fonctionnement pour la distribution de la vapeur.

D.10 Après avoir atteint la température prédéfinie, la barre disparaîtra et les icônes du café et de l'eau apparaîtront avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (11). La machine est prête à l'emploi.

D.11 Tournez le bouton vapeur / eau chaude (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

D.12 Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (11) pour le fermer et appuyez de nouveau sur la touche vapeur (4) pour ramener la machine au mode café et eau chaude.



pour commencer

Préparer un Espresso

Grâce aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, la machine est immédiatement prête à l'emploi. Pour modifier les paramètres, veuillez vous référer au paragraphe «Modifier les paramètres LCC».



Nota. La machine est dotée d'un chauffe-tasses (9). L'utilisation de tasses chaudes fait ressortir les qualités organoleptiques de l'Espresso.



Préparez la machine expresso pour l'extraction

E.1 Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (2). Le logo de Lelit s'affichera à l'écran (12), les trois touches et le

manomètre s'allumeront pendant un court moment.

E.2 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (6) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

E.3 Sur l'écran du LCC (12) clignote la température de l'eau dans la chaudière.

E.4 Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température prédéfinie.

E.5 Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et les icônes du café et de l'eau apparaîtront. La machine est prête à l'emploi.

F Extrayez le café

F.1 Placez le filtre choisi dans le porte-filtre chaud (e).

F.2 Versez la quantité de café moulu souhaitée dans le filtre.

 **Remarque.** *Il est conseillé d'utiliser une quantité de 7 grammes pour une dose et de 14 grammes pour deux doses.*

F.3 Tassez le mélange de café avec le tamper (a) et éliminez les résidus éventuellement présents sur le bord du filtre.

F.4 Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (6) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

F.5 Placez une ou deux tasses sur la grille porte-tasse (8), sous le porte-filtre (e).

F.6 Appuyez sur la touche café (3) pour commencer l'extraction. L'écran (12) indique un compte à rebours en secondes.

 **Remarque.** *Le compte à rebours sert uniquement à indiquer la durée d'extraction idéale et peut être modifié en suivant la rubrique « Modifier les paramètres LCC ».*

F.7 À la fin du compte à rebours, l'écran affichera l'indication « OK », mais la machine ne sera pas bloquée. Une fois que la dose souhaitée a été atteinte, appuyez sur la touche (3) pour arrêter l'extraction du café.

F.8 Retirez le porte-filtre (e), éliminez le marc de café et nettoyez le porte-filtre soigneusement avec un chiffon humide.

 **Attention.** *Le porte-filtre ne doit pas être détaché avant la fin de l'extraction du café.*

 **Remarque.** *Pour préparer un bon espresso, le manomètre de la pompe de café (10) doit atteindre la zone verte pendant l'extraction.*



pour les experts

Vapeur et eau chaude

Le dispositif est équipé d'une buse vapeur / eau chaude qui permet de monter parfaitement le lait et d'obtenir une mousse onctueuse et compacte avec laquelle préparer un cappuccino dans les règles de l'art.

73

**G Préparez la machine expresso**

G.1 Appuyez sur la touche vapeur (4). Sur l'écran du LCC (12) clignote la température de l'eau dans la chaudière. Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température de fonctionnement pour la distribution vapeur.

G.2 Après avoir atteint la température prédéfinie, la barre disparaîtra et l'icône vapeur apparaîtra avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (11). La machine est prête à l'emploi.



Attention. Ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps sous la buse vapeur / eau chaude. Risque de brûlures.

**H Distribuez la vapeur**

H.1 Tournez le bouton (11) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec la buse va-peur / eau chaude (13) orientée vers la grille porte-tasses (7) et videz la quantité d'eau initiale.

H.2 À la sortie de la vapeur, tournez le bouton (11) pour le fermer, placez un récipient avec la boisson à faire mousser sous la buse vapeur et ré-ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (11).

H.3 Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche vapeur (4) pour désactiver la fonction vapeur.



Remarque. La machine dispose d'une commande électronique qui, après un temps prédéfini de non-utilisation de la fonction vapeur, retourne au mode production café / eau.



Remarque. Consultez le chapitre 06 "L'art du café expresso" afin de découvrir la meilleure technique pour faire mousser le lait.



Attention. À la fin de chaque utilisation de la vapeur nettoyez la buse vapeur/eau chaude (13): orientez le tuyau de vapeur vers la grille porte-tasse et faites sortir de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (13) avec une éponge ou un chiffon propre. Au paragraphe «Nettoyage et entretien», vous trouverez tous les conseils nécessaires.

I Distribuez de l'eau chaude

I.1 Appuyez sur la touche eau chaude (5). La pompe démarre et l'écran (12) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (11).

I.2 Placez un récipient sous la buse vapeur / eau chaude (13) et tournez le bouton (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir, jusqu'à ce que vous obteniez la quantité souhaitée.

I.3 Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer et appuyez sur la touche eau chaude (5) pour arrêter la fonction.

 **Remarque.** La machine est équipée d'une commande électronique qui se bloque après un temps prédéfini d'utilisation de l'eau. Pour obtenir plus d'eau, réitérez l'opération «Distribuer de l'eau chaude».



pour les experts

Modifier les paramètres LCC

LCC - Lelit Control Center (12) est pré-réglé. Ci-dessous, vous pouvez apprendre comment modifier les réglages.

J Modification des paramètres d'usine

J.1 Appuyez sur « - » pour entrer dans les paramètres, et faites défiler le menu.

J.2 Appuyez sur « + » pour changer le paramètre. Le paramètre affiché clignote.

J.3 Modifiez la valeur et / ou l'état en utilisant les touches « - » et « + »

J.4 Trois secondes après la dernière pression d'une touche, LCC mémorise les données et sort du menu paramètres.

06.

L'art de l'expresso

Contrairement à ce que vous pourriez penser, la préparation d'un Espresso parfait n'est pas aussi simple que cela. Il faut de l'expérience, du savoir-faire, de la passion et un peu de curiosité. Dans ce paragraphe, nous voulons partager avec vous quelques notions de base sur la préparation de l'Espresso idéal.

75

Doses conseillées: Serré env. 20 ml - Espresso env. 30 ml - Long env. 60 ml.

Les «5 M»

Si vous souhaitez préparer un Espresso selon les règles de l'art, commencez par respecter les cinq paramètres fondamentaux qui font d'un simple café, un Espresso pour les connaisseurs! Beaucoup de gens appellent ces paramètres les «5 M»: mélange, mouture, machine, maîtrise et maintenance.

1- Mélange

À la base d'un grand Espresso, il y a toujours un grand mélange. Pour obtenir un Espresso au goût équilibré vous devez mélanger deux variétés de café, l'Arabica et le Robusta. Le premier donne un arôme délicat et la juste acidité, le deuxième apporte une saveur pleine, du corps et de la crème dans la tasse. Les proportions dépendent uniquement de votre goût. Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient!

2- Mouture

Le moulin à café est un passage obligatoire pour faire un bon Espresso. En effet, le café devrait toujours être

moulu quelques instants avant d'être utilisé afin qu'il conserve sa saveur et son arôme. Avec les moulins Lelit, vous pouvez régler le niveau de mouture en fonction du mélange pour décider la juste vitesse d'extraction et la bonne quantité de crème.

3- Machine

Les machines Lelit sont conçues et fabriquées de telle sorte que la température de l'eau est ajustée en fonction de vos besoins. C'est aussi grâce au bon réglage de cette variable que vous parviendrez à extraire de la mouture non seulement les substances solubles responsables du goût, mais aussi les éléments non-solubles qui donnent du corps et de la saveur à votre café.

4- Maîtrise

La moitié du résultat dépend de la façon dont on utilise les outils du métier. Un expert passionné est un élément essentiel de la chaîne de production de l'expresso et peut changer le résultat dans la tasse en apportant de la valeur ajoutée au produit final. La

passion et la pratique sont les secrets pour apprendre à connaître votre machine et pour tester les différents mélanges, moutures, pressages, températures et pressions de l'eau afin de réaliser un simple café Espresso mais qui sera exactement selon votre goût.

5- Maintenance

La maintenance quotidienne, la maintenance périodique et l'entretien de la machine sont les garants d'une bonne boisson et assureront la longévité du produit que vous avez acheté.

Une machine propre communique une attention particulière à votre passion.

Les variétés de café

Le choix du mélange est une étape fondamentale pour assembler le café parfait pour votre palais. Dans le commerce, on trouve de nombreux mélanges parmi lesquels choisir. La différence de goût, de parfum, de consistance dépend des proportions dans lesquelles les deux variétés de café sont présentes.

Arabica

Il s'agit de la variété la plus douce et délicate avec un arôme rond et riche. Il donne une crème très fine, dense et compacte.



Arabica

Cultivé entre 900 et 2000 mètres.
Arôme riche.
Caféine entre 0,9 ~ 1,7 %

Robusta

Cette variété est boisée, amère, corsée, épicée avec un arôme pauvre. Elle donne une crème plus mousseuse et grise.



Robusta

Cultivé entre 200 et 600 mètres.
Arôme épicé.
Caféine entre 1,8 ~ 4 %

Aucune variété de café ne peut à elle seule créer l'Espresso idéal.

Un Espresso idéal se présente avec une couche de crème d'une épaisseur de 2 à 3 mm. de couleur noisette avec une tendance au brun, avec des reflets rougeâtres et des stries claires, un goût équilibré, un arôme fort, doux, parfumé avec un goût qui reste longtemps en bouche. Il a un arôme puissant avec des notes floréales, de fruits, de pain grillé et de chocolat. Ces sensations peuvent être de courte durée, ou elles peuvent persister en bouche pendant plusieurs minutes. Le goût est rond, bien structuré. Les sensations d'acide et d'amer sont bien équilibrées tandis que l'astringence est absente ou peu perceptible.

Les paramètres idéaux pour l'obtenir sont:

Une quantité de $7 \pm 0,5$ grammes de café moulu.

Une extraction de 25 secondes pour 30 ml.

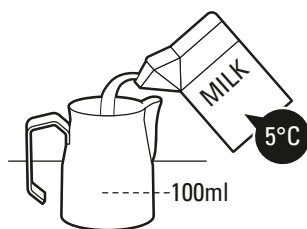
Une température d'extraction de 88/92°C et 80°C dans la tasse.

Une pression d'extraction de 8/10 bars.

Même les mélanges 100 % Arabica ont souvent un soupçon de Robusta qui sert à gonfler la crème et à donner du parfum et du corps à l'expresso. Les mélanges servis au bar contiennent en général 20 % de Robusta, mais dans le sud de l'Italie on préfère un café avec une saveur plus forte et ce pourcentage peut atteindre jusqu'à 40-50 %. En définitive, il s'agit d'une question de goût... Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient!

inoxydable et muni d'un bec verseur, telle que celui de Lelit (code PL101-PL102-non fourni).

Le niveau du lait ne doit jamais dépasser la moitié du volume du pot.



77

Le cappuccino

Pour bien commencer votre journée, rien de tel qu'un Cappuccino! Même s'il est servi et consommé partout, peu de gens savent vraiment comment en préparer un à la perfection.

La préparation du café n'est qu'une partie de la procédure complexe pour réaliser un cappuccino. C'est souvent la mousse qui pose les plus gros problèmes, mais grâce à la buse vapeur de nos machines, à quelques conseils et à un peu de pratique vous saurez bientôt comment préparer un Cappuccino comparable à ceux qui sont servis au bar!

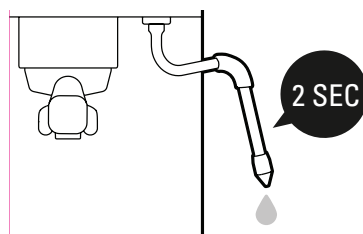
Lait et pichet

La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 100 ml.

Pour obtenir une mousse lisse, crémeuse et savoureuse, il est préférable d'utiliser du lait frais entier. Puisque le lait ne monte plus au-delà de 65 °C, utilisez uniquement du lait sortant du réfrigérateur afin d'avoir davantage de temps pour le faire monter. Le pichet le plus approprié est en acier

Faire mousser le lait

Avant d'utiliser la buse vapeur, laissez sortir la première vapeur qui contient toujours un peu d'eau de condensation pendant environ deux secondes.

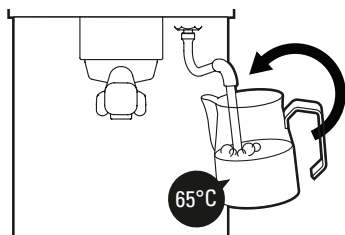


Immergez la buse de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche de la paroi du pichet (imaginez que vous séparez la section supérieure en quatre parties et placez-le au centre de l'une d'elles) et à environ un centimètre au-dessous de la surface du lait. Puisque le lait prend du volume, vous devrez abaisser progressivement le pichet afin de conserver l'extrémité de la buse toujours à la même profondeur. Cette phase se termine lorsque

la température atteint environ 37°C, c'est-à-dire lorsque vous commencez à sentir le lait tiédir avec votre main. Vous pouvez éventuellement utiliser aussi le thermomètre (cod. PL107 - non fourni).

Transformer le lait

Cette étape est importante pour rendre la crème compacte, à la texture fine et à la surface brillante.

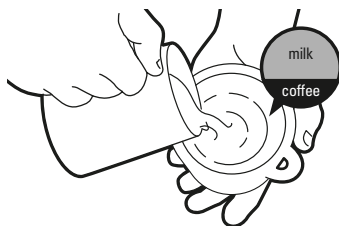


Enfoncez la buse au fond et inclinez le pichet pour créer un tourbillon. Réchauffez le lait jusqu'à obtenir la température désirée sans dépasser 65°C. *Fermez la vapeur.* Avec le lait obtenu, tapez d'abord légèrement le pichet sur un plan pour éliminer toutes les bulles éventuelles, faites-le tourner avec des mouvements amples pour que le lait et la mousse restent bien amalgamés. Vous devriez obtenir une surface lisse, crémeuse et sans bulles.

Verser le lait

Le lait doit reposer pendant au moins trente secondes, donc il est recommandé de le préparer toujours avant le café. Les proportions du Cappuccino doivent être: un tiers d'Expresso et deux tiers de lait et de mousse en parties égales. Lorsque vous avez terminé, n'oubliez pas de décharger un peu de vapeur pour éviter

que le lait pénètre dans les orifices de l'embout et de nettoyer la buse avec un chiffon humide.



Pour consulter le tutoriel, scannez le Code QR.

07.

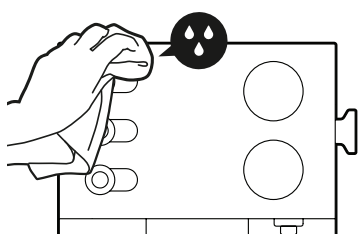
Nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

Nettoyage

Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par semaine. Avant de commencer, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil soit froid.

Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon Lelit (référence MC972 non fourni) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.

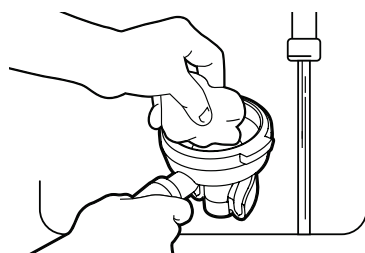


Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fournie) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

Pour nettoyer les parties amovibles de la machine, vous pouvez utiliser de l'eau courante tiède. En aucun cas, vous ne devez mettre les filtres et les porte-

filtres dans le lave-vaisselle.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer les filtres après chaque utilisation, vous devez simplement vérifier que les orifices ne soient pas obstrués. Au contraire, pour conserver une machine performante, il est indispensable que la buse vapeur et le porte-filtre soient soigneusement nettoyés après chaque utilisation.



Nettoyez le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui altèrent le goût de l'expresso.

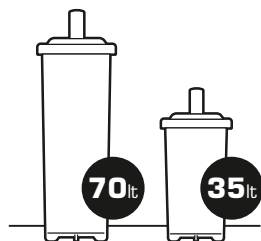
Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une for-

mation naturelle de calcaire, plus ou moins rapidement, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil et la dureté de l'eau.

Les dépôts calcaires bouchent les conduits et diminuent la température de l'eau en influençant la qualité de l'extraction du café et en réduisant la durée de la vie de votre appareil.



Pour éviter la formation du calcaire qui se dépose également dans les circuits internes, nous vous recommandons de toujours utiliser la cartouche filtrante à résine Lelit (référence MC747 - MC747PLUS non fourni). Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche filtrante purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café.

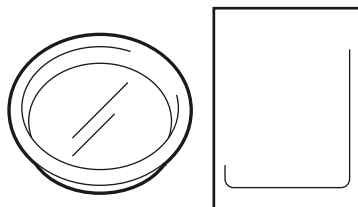
L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer. Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, NE JAMAIS INTRODUIRE DES PRODUITS ANTI-CALCAIRE DANS LE RESERVOIR EAU.



Regardez le tutoriel pour mieux comprendre comment les cartouches filtrantes fonctionnent.

Back-flushing

Une fois par mois, il est recommandé d'effectuer le back-flushing (nettoyer les parties actives utilisées lors de la distribution) en utilisant le filtre aveugle fourni (d) et les sachets appropriés de détergent Lelit (référence PL103 non fourni).



Pour effectuer le rinçage suivez ces instructions:

- Insérez le filtre fourni sur le porte-filtre.
- Accrochez fermement dans la machine (6) le porte-filtre (e) équipé du filtre aveugle, jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec le symbole du cadenas situé sur la machine.
- Appuyez sur la touche café (3), et en maintenant cette touche appuyée, appuyez en 2 secondes sur la touche eau chaude (5).
- L'écran du LCC (12) affiche une goutte qui clignote et les deux touches clignotent jusqu'à fin de la procédure.
- Lorsque la procédure est terminée, l'affichage (12) revient à la normale.
- Retirez le porte-filtre avec le filtre aveugle du groupe.

Tout autre opération d'entretien doit être effectuée seulement par un centre service après vente autorisé.

08.

Résolution des problèmes les plus courants

Nous vous recommandons de lire attentivement ce guide pour résoudre les problèmes les plus courants avant de vous adresser au centre service après vente autorisé.

81

1 Le café s'écoule trop froid

La machine n'est pas encore à température.	Suivez les instructions au paragraphe « Préparer un espresso ».
Le porte-filtre n'a pas été chauffé correctement.	Suivez les instructions dans le paragraphe « Allumez la machine ».

2 Le café coule trop rapidement et sans crème

La mouture est trop grossière.	Moulez le café plus fin.
La quantité de café est insuffisante.	Augmentez la dose de café.
Le café n'a pas été suffisamment pressé.	Pressez davantage le café.
Le café utilisé est vieux ou inadapté.	Remplacez le café.

3 Le café ne coule pas ou coule par petites gouttes

La mouture est trop fine.	Moulez le café plus gros.
La quantité de café est excessive.	Diminuez la dose de café.
Le café a été trop pressé.	Pressez moins le café.
L'embout est obstrué.	Exécutez un rinçage, consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

4 LCC ne s'allume pas et la machine ne fonctionne pas

Les fiches du câble d'alimentation ne sont pas branchées correctement.	Branchez correctement les fiches du cordon d'alimentation dans les prises respectives.
Le câble d'alimentation est endommagé.	Adressez-vous au Service après-vente

5 La machine ne produit pas de vapeur

Le trou de l'extrémité de la buse vapeur / eau chaude est obstrué.	Dégagez le trou à l'aide d'une aiguille.
--	--

6 L'appareil est sous tension, mais ne parvient pas à la température paramétrée

La résistance est endommagée.	Adressez-vous au Service après-vente
LCC ne fonctionne pas.	Adressez-vous au Service après-vente

09.

Conditions de garantie

Garantie légale

Ce produit est couvert par les normes de garantie en vigueur dans le pays où il a été vendu; informations plus spécifiques peuvent être fournies par le revendeur ou par l'importateur dans le pays où le produit a été acheté; le revendeur ou l'importateur est complètement responsable de ce produit.

L'importateur est complètement responsable même pour l'accomplissement des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte élimination du produit au terme de son utilisation.

Dans les pays européens il faut prendre en considération les lois nationales relatives à l'application de la Directive EC 44/99/CE.



AVERTISSEMENTS

Pour la mise au rebut appropriée du produit conformément à la DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE et au DÉCRET LÉGISLATIF n°151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Il peut être remis aux centres spéciaux de recyclage prévus par les autorités locales ou aux revendeurs assurant ce service. La mise au rebut sélective d'un appareil électroménager, évite les conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux dont il est composé afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation de trier séparément les appareils électroménagers, le produit porte le logo de la poubelle barré.

83



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Gemme Italian Producers srl déclare sous sa propre responsabilité que le produit:

Machine espresso type : PL81T - PL91T

à laquelle se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes:

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

selon les dispositions des directives:

Directive Basse Tension CE 2006/95 - Directive CEM CE 2004/108

NB: la présente déclaration n'est plus valable si la machine est modifiée sans notre autorisation expresse.

Castegnato, 01/10/2015 - Directeur Général

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)