

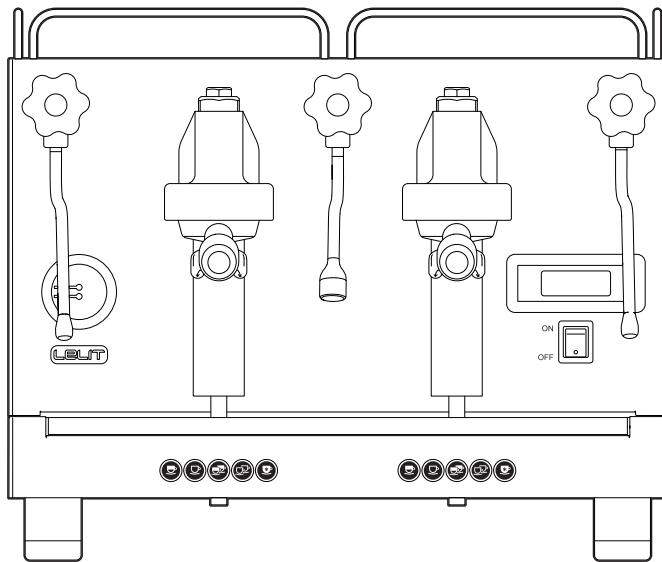


LELIT

FR

Français

Mode d'emploi



*	PL2SVX	PL2SVX-AUS
	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz
	E+F	I



56

MERCI POUR AVOIR CHOISI UN PRODUIT LELIT

LELIT se réserve le droit d'apporter des modifications à l'équipement de la machine en fonction des exigences de chaque pays et d'apporter des modifications dues à l'évolution du progrès technique.



**Conservez la boîte
et les éléments d'emballage!**

L'emballage de votre machine LELIT a été étudié pour être réutilisé. Il pourra être utile en cas de maintenance ou assistance.

Index

Vue d'ensemble	59
1. Informations générales	60
2. Informations sur l'installation	61
3. Informations sur l'installation électriques	62
4. Liason équipotentielle	63
5. Informations sur l'installation hydraulique	64
6. Mise en service	65
7. Contrôle d'installation	66
8. Informations pour l'opérateur	67
9. Avertissemens	69
10. Entretien et réparations	70
11. Allumage	71
12. Chauffage	71
13. Extraction du café	71
14. Préparation d'autres boissons chaudes	75
15. Nettoyage et entretien	76
16. Anomalies et défauts	79
17. Conseils, suggestions, images utiles	81

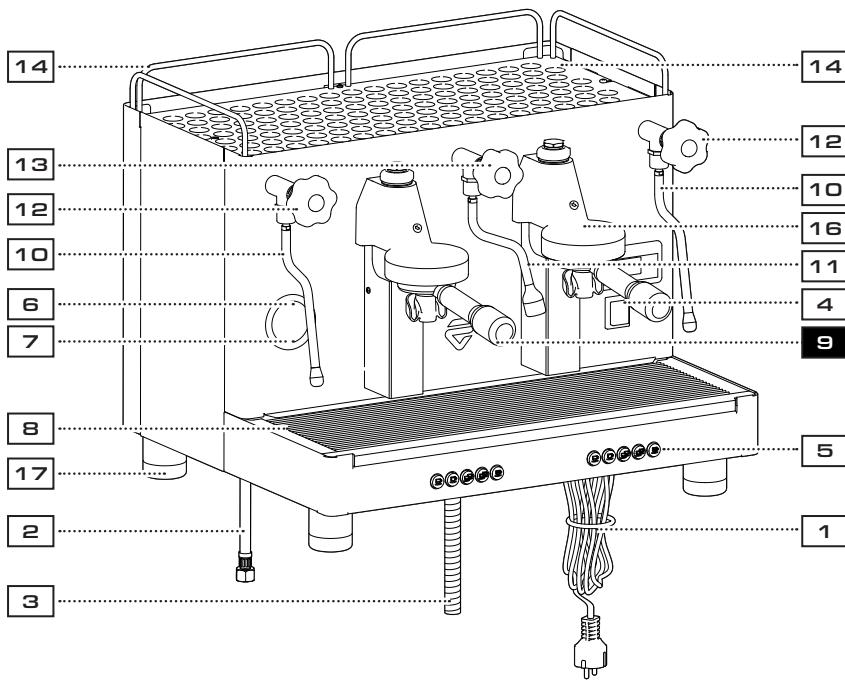


ATTENTION:

Lisez avec attention le manuel contenant les remarques de sécurité avant d'utiliser le produit.

FIG. 1

58



9

Inclus dans la
boîte équipement

Vue d'ensemble

1. Câble d'alimentation	10. Buse vapeur
2. Tuyau de connexion réseau hydrique	11. Buse eau chaude
3. Tuyau d'écoulement	12. Bouton distribution eau chaude vapeur
4. Interrupteur général	13. Bouton distribution eau chaude
5. Clavier	14. Profil surface chauffe-tasses
6. Jauge de pression chaudière à vapeur	15. Plateau tasses
7. Jauge de pression pompe	16. Groupe extraction café
8. Bac d'écoulement	17. Pieds réglables
9. Porte-filtre LELIT58 avec bec Coffee Slide	

59

Contenu de la boîte

A. 2 porte-filtres LELIT58 avec bec Coffee Slide (9)	D. 1 filtre LELIT58 aveugle pour le backflushing
B. 2 filtres LELIT58 2 doses (14-18 g)	E. Tasseur en plastique
C. 1 filtre LELIT58 1 dose (9-11 g)	F. Support tasses espresso

Clavier



1. Informations générales

⚠ Attention. Lisez attentivement les avertissements et les prescriptions contenues dans les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ou de manipuler la machine de quelque manière que ce soit, car ils fournissent des indications importantes concernant la sécurité et le respect des pratiques d'hygiène correctes lors de l'utilisation de la machine. Conservez ce livret pour toute référence ultérieure.

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.

La machine doit être installée dans un endroit où elle ne peut être utilisée que par du personnel correctement formé et informé des risques.

La machine est destinée à un usage professionnel.

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.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.

Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.

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

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.

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

Ne pas nettoyer avec des jets d'eau.

Le bruit de l'appareil ne dépasse pas 70 dB (A).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service technique ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout risque.

Toute utilisation autre que celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation impropre de la machine.

2. Informations sur l'installation

CES CHAPITRES SONT DESTINÉS À L'USAGE DU PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ ET AUTORISÉ.

⚠ Attention. *L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués uniquement par du personnel technique qualifié et autorisé. Lisez attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ou de manipuler la machine de quelque manière que ce soit, car ils fournissent des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien. Conservez ce livret pour toute consultation ultérieure.*

Le personnel chargé de déplacer la machine doit être conscient des risques liés à la manutention de charges. Manipuler toujours la machine avec le plus grand soin, en utilisant un dispositif de levage approprié (tel qu'un chariot élévateur). En cas de déplacement manuel, s'assurer que: le nombre de personnes est suffisant en fonction du poids et de la difficulté de prise de la machine. Utilisez toujours les équipements nécessaires à la prévention des accidents (chaussures, gants).

Après le déballage, s'assurer de l'intégrité de la machine et des dispositifs de sécurité.

Conserver les éléments d'emballage (sacs en plastique, le polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

Avant la mise sous tension, s'assurer que les valeurs indiquées sur l'étiquette correspondent à celles du réseau électrique et hydrique.

Dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur ; en cas de dommages, les faire remplacer exclusivement par du personnel technique qualifié et autorisé.

La machine doit être placée sur une surface de support plane, stable, à une distance minimale de 20 mm des murs et de la surface d'appui, et doit être suffisamment haute pour que la surface d'appui la plus haute (chauffe-tasses) soit au moins à 1,2 m du sol. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.

La température ambiante doit être entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).

Les câbles d'alimentation (électricité et eau) et le décharge de l'eau avec siphon doivent se trouver à proximité immédiate.

Ne pas installer dans des locaux (cuisines) où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage.

Ne pas bloquer les ouvertures ou fentes de ventilation ou d'évacuation de la chaleur.

Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

3. Informations sur l'installation électriques

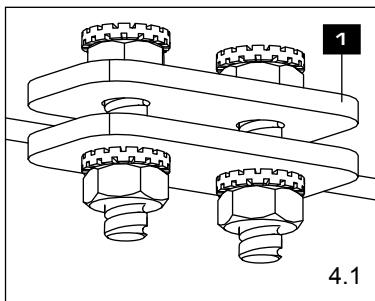
Lors de l'installation, prévoir un dispositif assurant la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III et une protection contre les courants de fuite d'une valeur de 30mA. Ce dispositif de déconnexion doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation. Dans des conditions d'alimentation électrique défavorables, la machine peut provoquer des chutes de tension transitoires.

La sécurité électrique de cette machine n'est garantie que si elle est correctement connectée à un système de mise à la terre efficace, conformément aux règles de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de faire contrôler le système par du personnel professionnellement qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par un manque de mise à la terre du système.

N'utiliser pas d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de câbles d'extension. Si leur utilisation est indispensable, utiliser uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de capacité de courant indiquée sur l'adaptateur simple et les rallonges, et la limite de puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.

Vérifier que le type de connexion et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique.

4. Liason équipotentielle



Cette liaison, imposée par certaines normes, a l'objectif d'éviter les différences de potentiel électrique entre les masses d'appareils installés dans une même local.

Cet appareil est équipé d'une borne (1) placée **SOUS LA BASE** pour le raccordement d'un conducteur équipotentiel extérieur. Après l'installation, ce type de connexion DOIT être effectué (Fig. 4.1).

Utiliser un conducteur dont la section nominale est conforme aux normes en vigueur.

Raccorder une extrémité du conducteur à la borne et l'autre extrémité aux masses de l'équipement adjacent.

Le non-respect de cette norme de sécurité exonère le fabricant de toute responsabilité pour les pannes ou les dommages qui pourraient être causés aux personnes ou aux biens.

⚠ Attention. *Ne pas raccorder à la mise à la terre du système de distribution électrique car le conducteur de mise à la terre d'un câble d'alimentation n'est pas considéré comme un conducteur de liaison équipotentielle. On rappelle que gemme italian producers srl n'est pas responsable des dommages causés par des connexions électriques incorrectes. On rappelle également la responsabilité de l'installateur en cas de dommage.*

5. Informations sur l'installation hydraulique

L'eau utilisée pour alimenter la machine à café doit être une eau propre à la consommation humaine (voir directives et législation en vigueur).

64

Vérifier que la valeur du pH à l'entrée de l'eau de la machine est comprise entre 6-8°f et conforme aux législations en vigueur et que la valeur du chlorure est inférieure à 100 mg/l.

Si les valeurs trouvées ne sont pas dans les limites indiquées, il faut installer un dispositif approprié de traitement de l'eau (conformément aux réglementations locales en vigueur et compatible avec la machine).

Si la machine est alimentée par une eau dont la dureté est supérieure à 8°f (4,5 °D), un plan d'entretien spécifique doit être appliqué en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

Utiliser uniquement les composants fournis pour l'installation: tuyaux d'entrée et de sortie d'eau, collier de serrage pour le tuyau de sortie d'eau ; si d'autres composants sont utilisés, utiliser uniquement des composants neufs jamais utilisés auparavant et adaptés au contact avec l'eau destinée à la consommation humaine (conformément aux réglementations locales).

Placer la machine en position parfaitement horizontale à l'aide des pieds.

Effectuer les raccordements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

Si la pression du réseau dépasse 6 bar / 0,6 MPa, installer un réducteur de pression réglé à 3 bar / 0,3 MPa.

Placer l'extrémité du tuyau de sortie d'eau dans un bac équipé d'un siphon pour l'inspection et le nettoyage.

Le tuyau de sortie d'eau, dans les courbes, ne doit PAS avoir un motif qui pourrait obstruer ou ralentir le bon écoulement.

6. Mise en service

Une fois que les connexions électriques et hydrauliques ont été complétées, on procède à la mise en service de la machine.

Ouvrez le robinet d'eau et fermez l'interrupteur principal de protection

Appuyez l'interrupteur I/O de la machine en position I, le voyant de la machine sous tension s'allume.

65

L'autoniveau est activé pour charger l'eau dans la chaudière jusqu'à ce que le niveau correct soit atteint automatiquement. Lors du premier chargement de la chaudière, il est conseillé d'ouvrir le robinet de vapeur puis de le fermer à la fin du chargement de la chaudière: cette étape favorise la sortie de l'air de la lance.

Lorsque l'opération de remplissage automatique de l'eau est terminée, la résistance commence à chauffer l'eau dans la chaudière.

Distribuez un demi-litre d'eau de chaque groupe de la machine.

Attendez que la machine atteigne la température nominale de fonctionnement.

La machine est maintenant prête à être mise en service.

Si après la mise en marche, l'écran affiche "OFF", appuyez sur le bouton K3GR1 pour démarrer la machine.

7. Contrôle d'installation

Une fois l'installation terminée, vérifiez les conditions de fonctionnement.

Vérifiez l'absence de pertes au niveau des raccords d'eau ou des tuyaux.

Vérifiez que la pression dans la chaudière et la pression de service correspondent aux valeurs nominales, entre 1 et 2 bars.

Vérifiez le correct fonctionnement du contrôle de la pression et de la pression de la pompe.

Vérifiez le correct fonctionnement du autoniveau.

Vérifiez le correct fonctionnement du détendeur.

⚠️ Attention. *Lorsque la machine est installée et prête à la mise en service, avant de la remettre à l'opérateur pour le travail, laver les composants internes en suivant les instructions ci-dessous.*

GROUPES

Accrochez les porte-filtres aux groupes (sans café).

Exécutez l'extraction pour environ une minute, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

Distribuez de l'eau chaude (en actionnant la commande d'eau chaude) pour tirer au moins 4 litres d'eau par machine.

VAPEUR

Distribuez la vapeur des buses pendant environ une minute, en utilisant les commandes correspondantes.

8. Informations pour l'opérateur

8.1 Début de l'activité

Attention.

Avant de commencer le travail, lavez les composants internes en suivant les instructions ci-dessous. Ces opérations doivent être répétées lorsque la machine ne distribue pas pendant plus de 8 heures et en tout cas au moins une fois par jour.

⚠ Attention.

*Pour un correct nettoyage programmé,
suivez au moins les instructions du chapitre “15. Nettoyage et entretien”.*

GROUPES

Accrochez les porte-filtres aux groupes (sans café).

Exécutez l'extraction pour environ une minute, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

Distribuez de l'eau chaude (en actionnant la commande d'eau chaude) pour tirer au moins 4 litres d'eau par machine.

VAPEUR

Distribuez la vapeur des buses pendant environ une minute, en utilisant les commandes correspondantes.

8.2 Pendant l'activité

La machine peut être utilisée sur trois profils de température différents en accord avec des temps d'inaktivité.

O	F	F						

(8 1)

Temperature ENABLED

(8.2)

L'unité de mesure de la température peut être définie dans le menu technique: entrez en mode OFF (Fig. 8.1) (K5GR1+K3GR1 et maintenez K5GR1 enfoncé pendant 10 secondes), faites défiler les écrans en appuyant sur K5GR1 jusqu'à atteindre le treizième, où pouvez activer ou de désactiver le contrôle de la température en appuyant sur K1GR1 ou K2GR1. Confirmez la sélection en appuyant sur K5GR1 (Fig. 8.2).

T e m p e r a t u r e

(8.3)

Boiler Temperature .
125 °C

(8-4)

Dans l'écran suivant (c'est-à-dire le quatorzième écran), vous pouvez choisir l'unité de température (°C/F) en appuyant sur K1GR1 ou K2GR1 (Fig. 8.3). Confirmez votre sélection en appuyant sur K5GR1.

Dans le quinzième écran, il est possible de régler, grâce aux boutons K1GR1 et K2GR1, la valeur que la chaudière atteindra pendant la phase d'utilisation de la machine (la valeur est comprise entre 110°C et 130°C).

Confirmez la sélection en appuyant sur K5GR1 (Fig.8.4).

Cette température déterminera la pression de la chaudière à vapeur. Pendant l'utilisation de la machine, cette valeur peut changer (entre 1 et 2 bars).

DISTRIBUER LA VAPEUR

Avant de chauffer la boisson (eau, lait, etc.), distribuez la vapeur de la buse pendant au moins 2 secondes afin de s'assurer que le condensat est évacué.

EXTRAIRE LE CAFÉ

Si la machine est restée inactive pendant plus de 15 minutes, l'opérateur peut régler une température inférieure à celle utilisée. Sur le 16ème écran, vous pouvez régler une valeur entre 110°C et 130°C (Fig. 8.5).

T	e	m	p	e	r	a	t	.	>	1	5	m
			1	2	0	°	c					

(8.5)

Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant d'extraire effectuez une extraction à vide d'environ 100 cc.

DISTRIBUTION EAU CHAUDE

La machine est restée inactive pendant plus d'une heure, avant de distribuer effectuez une distribution à vide d'environ 200 cc.

NETTOYAGE CIRCUIT CAFÉ

Voir la section spécifique pour les procédures et instructions de nettoyage.

ENERGY SAVING

Enfin, vous pouvez activer l'**energy saving/stand-by** (dix-neuvième écran): si la machine est inactive pendant plus de 240 minutes, la température de la chaudière est abaissée à la valeur par défaut, 110°C.

Ce dernier réglage peut uniquement être activé ou désactivé, sans pouvoir modifier la valeur de la température réglée.

9. Avvertissemnts



! **Attention.** les pièces marquées par l'étiquette ci-dessous sont des pièces chaudes, il faut donc les approcher et manipuler avec le maximum de prudence.

69

9.1 Avertissements généraux

Le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes résultant d'une utilisation incorrecte ou involontaire de la machine à café.

Ne jamais utiliser la machine à café avec les mains mouillées ou les pieds nus.

Ne pas approcher les mains ou toute autre partie du corps des unités d'extraction de café ou des buses à vapeur et eau chaude.

La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes qui n'ont pas été formées à son utilisation.

Placer sur le chauffe-tasses seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de machine à café.

Essuyer attentivement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe tasses.

Aucun autre objet ne peut être placé sur le plan chauffe tasses.

9.2 Interruption de l'activité

Lorsque la machine est laissée sans surveillance pendant de longues périodes (la nuit, pendant la fermeture de la semaine ou pendant les vacances), effectuer les opérations suivantes:

Débrancher la fiche de la prise de courant ou éteindre l'interrupteur principal.

Fermer le robinet d'approvisionnement d'eau.

Si vous n'utilisez pas la chaudière pendant plus de 4 jours, vider la chaudière à l'aide du robinet prévu à cet effet. NB: lors du redémarrage, effectuer les procédures indiquées au chapitre 6.

Le non-respect de ces règles de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de défauts ou de dommages aux personnes ou aux biens.

10. Entretien et réparations

⚠️ Attention. *L'entretien effectué par du personnel non qualifié peut compromettre la sécurité et la conformité aux normes en vigueur de la machine. L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé.*

70

Pour sauvegarder la sécurité et les fonctions opérationnelles, il est indispensable de suivre toutes les instructions du producteur ; de faire vérifier périodiquement par du personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois au plus tard 3 ans et ensuite tous les ans).

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, couper l'interrupteur principal et informer le service après-vente.

Si le câble électrique est endommagé, éteindre la machine et demander un remplacement au service après-vente.

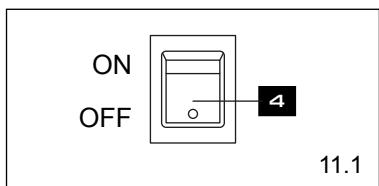
Utiliser uniquement des pièces de remplacement d'origine garanties par le fabricant; dans le cas contraire, la responsabilité du fabricant est totalement annulée.

Après les opérations d'entretien, effectuer le CHECK-UP de l'installation comme indiqué dans la section spécifique des instructions.

L'accès à la zone de service est réservé au personnel qualifié et autorisé, informé des règles de sécurité et d'hygiène.

11. Allumage

! **Attention.** Avant de mettre la machine en marche, s'assurer que: l'interrupteur d'approvisionnement électrique est appuyé et que le robinet d'eau principal est ouvert.



ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Appuyez l'interrupteur général (4) en position "ON" (Fig.11.1). La chaudière se remplit d'eau jusqu'à ce que le niveau requis soit atteint. C'est alors que commence la "phase de chauffage". A la fin de la journée d'activité, la machine peut

passer en mode Stand-by (automatiquement après 240 minutes d'inactivité) ou vous pouvez éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur principal (4) en position OFF.

12. Chauffage

! **Attention.** Ne pas couvrir la surface chauffe-tasses avec des chiffons

En attendant que la machine soit prête à être utilisée, accrochez les porte-filtres (9) aux groupes. Pour éviter d'altérer la température de la machine, ne couvrez pas la surface chauffe-tasses avec des chiffons. Lorsque l'écran indique la température de service, la machine est prête à être utilisée.

13. Extraction du café



1. Retirez le porte-filtre (9) du groupe.
2. Remplissez le filtre avec la dose de café moulu.
3. Pressez le café à l'aide d'un tasseur et enlevez le café moulu restant sur le bord du filtre.

4. Accrochez le porte-filtre (9) au groupe de manière à ce qu'il s'appuie fermement sur le joint inférieur.
5. Placez la/les tasse/s sous les becs d'extraction.
6. EXTRACTIONS DOSÉES : Appuyez sur une des touches de dosage du café (K1-K2-K3-K4) (Fig. 13.1) et la dose s'arrête automatiquement lorsque la quantité programmée est atteinte.
7. EXTRACTION CONTINUE : pour une distribution continue, appuyez sur le bouton continu/arrêt (**K5**) (Fig. 13.1).
8. Attention : Si une dose est en cours et on touche quelconque du même clavier est pressée, la dose est interrompue.
9. Si on veut extraire plus de café, il faut retirer le porte-filtre, le vider du fond de café et le nettoyer soigneusement avec un chiffon humide, puis répéter les étapes ci-dessus.

13.1 Programmation des doses de café

La machine dispose d'un clavier pour chaque groupe:



K1GR1



K2GR1



K3GR1



K4GR1



K1GR2



K2GR2



K3GR2



K4GR2



13.2

13.3

Le clavier de l'appareil permet d'exécuter les fonctions de la machine:

Touche	Fonction	Fonction spéciale
	1 espresso	+
	2 espresso	-
	1 café	
	2 café	
	Extraction continue	Accès programmation/dérouler pages / confirmation commande

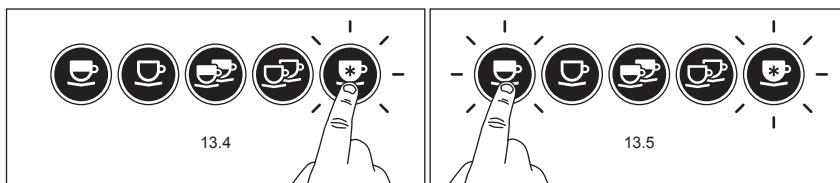
Riferimento Fig. 13.2

Touche	Fonction	Fonction spéciale
	1 espresso	
	2 espresso	
	1 café	
	2 café	
	Extraction continue	

Riferimento Fig. 13.3

Avant de programmer les touches café, remplissez le porte-filtre avec la bonne quantité de café moulu. N'utilisez pas le marc des cafés précédents pour programmer les doses. Vous pouvez modifier et mémoriser les dosages de café (via le contrôle volumétrique) en utilisant la procédure suivante:

1. Accès à la programmation : appuyez sur une des touches de programmation **K5** de n'importe quel groupe et la maintenir appuyée pendant plus de 5 secondes ; la LED de la touche **K5** clignote sur les deux combinés. (Fig.13.4).
2. Dans les **30 secondes** (time-out de la phase de programmation), appuyez sur l'une des 4 touches de dose programmable (par exemple K1GRx). Les LEDs relatives aux touches de la dose en cours de programmation et au **K5GRx** restent allumées en permanence (Fig. 13.5).



3. Lorsque la quantité de café avec laquelle on veut programmer la dose est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton de la dose sélectionnée, la dose est mémorisée automatiquement et la machine revient à la phase de programmation de la dose.

Le LED de la dose programmée s'éteint et les LED des touches K5 des deux claviers clignotent à nouveau ; on peut maintenant procéder à la programmation des doses restantes sans devoir répéter l'opération de saisie expliquée au point 1.

4. Pour procéder à la programmation des doses de café restantes (si on n'a pas dépassé le time-out de programmation de 30 secondes), répéter les étapes 2 et 3 dans l'ordre.

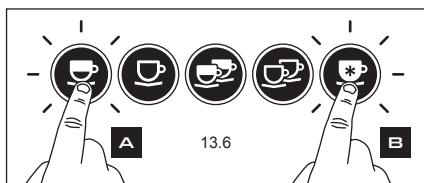
Si le time-out (30 secondes) se présente pendant la phase de programmation, il faut répéter toute la séquence décrite aux points 1 - 2 - 3 pour pouvoir procéder à la programmation.

Pour sortir de la programmation sans modifier les paramètres, il suffit d'attendre le délai de 30 secondes sans appuyer sur aucune touche.

IMPORTANT: la programmation effectuée sur le PREMIER groupe est TOUJOURS automatiquement transférée sur l'autre groupe. Toutefois, cela n'affecte pas la possibilité de programmer le groupe restant indépendamment du premier au moyen des opérations décrites aux points 1 - 2 - 3.

13.2 Cycle de nettoyage

Le cycle de nettoyage permet de nettoyer les groupes de café et s'active comme suit:



Appuyez sur la touche continue (K5GRx) puis sur la touche de la première dose (K1GRx) pour le groupe qui doit être nettoyé. (Fig. 13.6). Le clignotement synchrone des deux LEDs pressées signale l'entrée en phase de nettoyage; il se

poursuit pendant toute la phase de nettoyage et il s'arrête seulement si l'on appuie sur l'une des touches du groupe concerné (dans ce cas, toutes les LEDs reviennent à la condition ON et le nettoyage s'arrête). Le cycle de nettoyage peut être effectué en utilisant le détergent approprié (voir le paragraphe 15).

Le groupe correspondant au clavier sur lequel le cycle a été lancé effectue 5 fois une distribution/arrêt spécifiquement dosée.

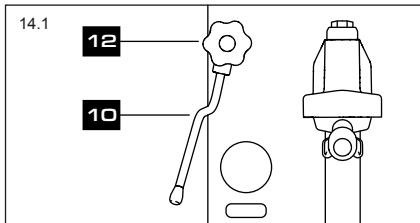
À la fin d'un cycle de nettoyage, le clavier se remet automatiquement à fonctionner normalement.

Le cycle de lavage peut être effectué sur plusieurs groupes au même temps, autant de fois que souhaité dans la journée.

Le chapitre 15. NETTOYAGE ET ENTRETIEN explique en détail comment effectuer ce cycle de nettoyage sur les deux groupes en utilisant des détergents.

75

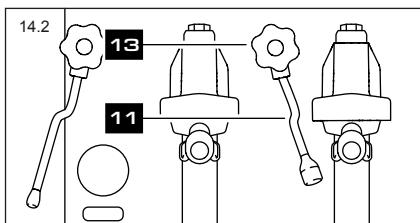
14. Préparation d'autres boissons chaudes



DISTRIBUTION DE VAPEUR

Lorsque la machine est prête, tournez la poignée de la buse à vapeur (12) dans le sens antihoraire, tournez la buse (10) sur le bac de récupération et évacuer la petite quantité d'eau initiale ; tournez la poignée de la buse à vapeur (12)

dans le sens horaire pour arrêter la distribution.



DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Placez le récipient au niveau de la buse d'eau chaude (11). Tournez la poignée de la buse d'eau chaude (13) dans le sens antihoraire pour commencer la distribution et dans le sens horaire pour l'arrêter. (14.2)

CHAUFFER LE LAIT POUR LE CAPPUCCINO

Utiliser un pichet haut et étroit rempli à moitié.

Lorsque la machine est prête, tournez la poignée de la buse vapeur (12) dans le sens antihoraire, la buse (10) étant orientée vers le bac de récupération, et distribuez une petite quantité d'eau initiale ; tournez la poignée de la buse vapeur (12) dans le sens horaire pour arrêter la distribution, immergez la buse à vapeur (10) dans le lait.

Tournez progressivement la poignée de la buse vapeur (12) dans le sens antihor-

raire et chauffez le lait pendant quelques secondes.

Lorsque la quantité de mousse souhaitée est atteinte et que la température est suffisamment élevée, arrêtez la distribution en tournant le bouton de vapeur dans le sens horaire. (12).

Lorsque on a fini d'utiliser la vapeur, nettoyez soigneusement la buse vapeur (10) avec une éponge ou un chiffon propre.

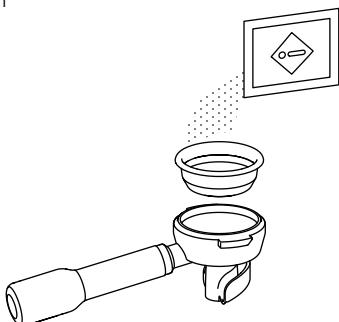
N.B. À la fin de chaque cycle de distribution de la vapeur, nettoyer la buse vapeur comme suit : diriger la buse vapeur vers le bac de récupération et, en faisant particulièrement attention, distribuer la vapeur au moins une fois. Ensuite, nettoyer soigneusement la buse vapeur avec une éponge ou un chiffon propre, en enlevant tout résidu organique présent.

15. Nettoyage et entretien

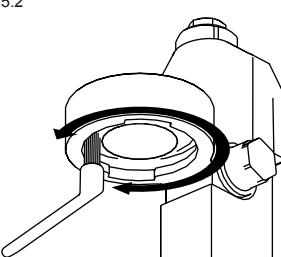
⚠ Attention. Pour une application correcte du système HACCP, suivre les instructions contenues dans ce chapitre.

15.1 Nettoyage des groupes

15.1



15.2



Intervention à effectuer à la fin de chaque journée de travail sur tous les groupes.

Brossez les joints sous le boîtier avec un petite brosse (Fig. 15.2).

Insérez le filtre aveugle dans le porte-filtre.

Versez 3,5 g de détergent (ou 1 sachet unidose de LELIT PLA9201) dans le filtre aveugle (Fig. 15.1).

Attachez le porte-filtre au group et effectuez le cycle de nettoyage selon le paragraphe 13.2.

Retirez le porte-filtre, nettoyez la douche à main avec une éponge.

Effectuez un rinçage en distribuant de l'eau à partir de chaque groupe pendant environ 30 secondes.

77

15.2 Nettoyage des porte-filtres

Versez 1 litre d'eau chaude et environ 10 g de poudre nettoyante dans un récipient approprié.

Retirez les filtres des porte-filtres

Plongez les filtres et le porte-filtre dans la solution pendant au moins 20 min.

Enlevez tout résidu avec une éponge et rincer à l'eau chaude.

Remettez les filtres en place dans le porte-filtre, en veillant à ce que le ressort de retenue du filtre soit en place.

15.3 Nettoyage des buses vapeur et eau chaude

Utilisez une éponge propre, laver à l'eau chaude en éliminant tout résidu organique présent ; rincer abondamment.

Pour nettoyer l'intérieur de la lance, l'orienter vers le bac de vidange et, en faisant particulièrement attention, délivrer la vapeur au moins une fois.

15.4 Nettoyage du bac de récupération

Retirez le bac et terminer le nettoyage sous l'eau courante.

15.5 Nettoyage du bac d'écoulement

À la fin de la journée de travail, versez une carafe d'eau chaude dans le bac d'écoulement afin d'éliminer tout dépôt dans le drain.

15.6 Nettoyage de la carrosserie

Nettoyez avec un chiffon doux et AUCUN produit ammoniacal ou abrasif, en éliminant tout résidu organique dans la zone de travail ; ne pas pulvériser de liquides dans les fentes des panneaux de la carrosserie.

15.7 Nettoyage des circuits de café - détartrage

La procédure de détartrage doit être effectuée régulièrement pour garantir la bonne marche des fonctions de la machine.

La fréquence des cycles de détartrage dépend du profil de l'eau utilisée.

Contactez votre revendeur/ installateur autorisé pour plus de détails sur la manière de programmer correctement l'échéance du détartrage.

16. Anomalies et défauts

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

Défaut	Cause	Solution
Perte du bord du porte-filtre	Joint sous le boîtier usé	Nettoyer avec une brosse et remplacez le joint par une pièce de remplacement originale.
Temps d'extraction du café trop court	Café moulu trop grossier. Café trop vieux.	Serrer la mouture. Changer le café.
Le café descend goutte-à-goutte	Trous de filtre obstrués ou trou de sortie du porte-filtre sale. Mouture trop fin.	Nettoyer les trous du filtre ou le trou du porte-filtre. Agrandir la mouture.
Fuite d'eau sous la machine	Bac d'écoulement obstrué. Trou du bac d'écoulement obstrué.	Nettoyer le bac d'écoulement. Nettoyer le trou du bac d'écoulement.
Pression de la vapeur supérieure à 2 bars	Il peut y avoir une fausse pression dans la chaudière	Ouvrir le robinet de vapeur pendant quelques minutes
De la vapeur sort de sous le bac	Il y a peut-être trop d'eau dans la chaudière. Vérifiez la pression de la vapeur : si elle est supérieure à 2,5 bars, il y a probablement un défaut dans le chargement ou le chauffage de la chaudière à vapeur.	Ouvrir le robinet d'eau et prélever quelques litres d'eau.
La pression de la vapeur est inférieure à 0,8 bar.	Vérifier si la machine est en mode standby	Appuyer sur une touche pour quitter la fonction standby.
La température du café est trop élevée / froide.	Modifier les températures par l'écran	Pour les deux situations, Consultez le lien suivant https://youtu.be/5jC4Wn-Zankw

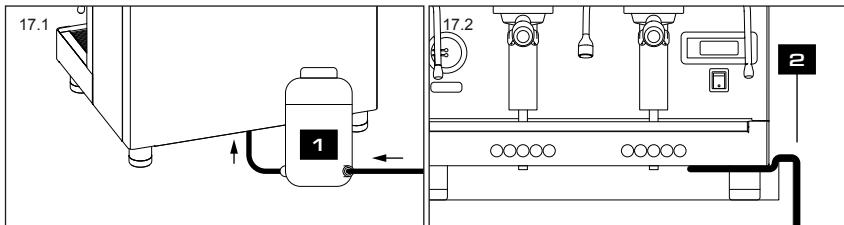
La machine ne chauffe pas	Vérifier la pression du réseau (manomètre de la pompe). Vérifier la pression du manomètre vapeur.	Eteindre et rallumer la machine. Exécuter RESET ¹ total: si cela ne fonctionne pas, contacter votre revendeur/technicien agréé. Si c'est à 0, il y a un problème avec le chauffage, contacter votre revendeur/technicien agréé.
De l'eau sort du bac de récupération	Vérifiez la pente du tuyau de drainage	Si cela ne fonctionne pas, contacter votre revendeur/technicien agréé.
Plus d'eau ne sort de la lance à eau	Vérifier, nettoyer ou changer la buse de distribution.	Si cela ne fonctionne pas, contacter votre revendeur/technicien agréé.
Le clavier clignote, les fonctions sont désactivées	Eteindre et rallumer la machine	Si cela ne fonctionne pas, contacter votre revendeur/technicien agréé.
La machine charge l'eau en continu	Vérifier que l'eau a le bon profil pour les machines à café.	Si cela ne fonctionne pas, contacter votre revendeur/technicien agréé.

1. *RESET: per eseguire il RESET schiaccia contemporaneamente i tasti 1-3-5 (K1GR1-K3GR1-K5GR1) a macchina spenta e accendi la macchina tramite l'interruttore generale.*

17. Conseils, suggestions, images utiles

! **Attention.** Ce chapitre est réservé au personnel technique qualifié et autorisé. L'accès à la zone d'entretien est réservé au personnel qualifié et autorisé qui connaît les règles de sécurité et d'hygiène.

! **Attention.** La machine doit être alimentée avec de l'eau dont la dureté est comprise entre 3 et 9°f. Il n'est pas possible d'utiliser des tuyaux et des joints déjà utilisés.



Il est conseillé d'installer un système de traitement de l'eau (1) pour l'alimentation d'eau de la machine, à raccorder au réseau (Fig.17.1).

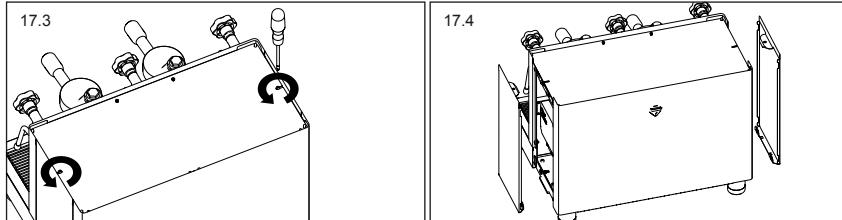
! **Attention.** Avant de brancher le système de traitement à la machine, purger jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis procéder au branchement du système de traitement.

! **Attention.** Le manomètre de la pompe "PUMP" indique la pression arrivant à la pompe, c'est-à-dire la pression du réseau. Par conséquence, même si la pompe est arrêtée, le manomètre n'indiquera plus "0". Il est important que la pression ne dépasse jamais 5 bars quand la pompe ne fonctionne pas. La pression du réseau recommandée est de 2 à 3 bars. Si des valeurs différentes sont trouvées, contacter un spécialiste pour ajuster la pression d'entrée. Toutefois, la pression ne doit jamais dépasser 5 bars pour éviter les ruptures et les dysfonctionnements.

Si la pression du réseau est supérieure à 0,5Mpa (5bar), il est recommandé d'installer un réducteur de haute pression équilibré (dispositif dans lequel toute augmentation de la pression du réseau n'affecte pas la pression de sortie).

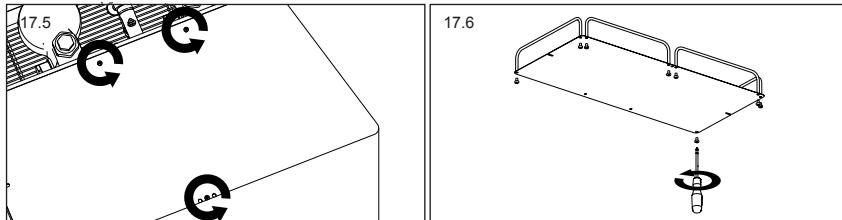
Le tuyau d'évacuation (2) ne doit pas comporter de coude qui pourraient provoquer un refoulement ou un retour d'eau dans la machine (Fig. 17.2).

Pour terminer l'installation de la machine, monter également les panneaux latéraux en procédant comme indiqué ci-dessous. Suivre attentivement les



Desserrez les deux vis latérales à l'aide d'un tournevis Phillips PH2 (Fig. 17.3).

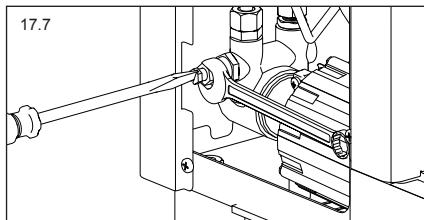
Démonter les panneaux latéraux (Fig. 17.4).



À l'aide d'un tournevis Phillips PH2, retirez les 3 vis qui fixent le plan chauffe-tasses. (Fig.17.5).

À l'aide d'un tournevis Phillips PH2, serrer les 8 vis M (cod. MC268/I) incluses dans l'emballage pour fixer les côtés de l'étagère du chauffe-tasses (Fig.17.6).

Attenzione. Il lato lucidato del ripiano deve essere rivolto verso l'esterno (alto).



Le côté poli du plan doit être orienté vers l'extérieur (haut). Pour régler la pression de la pompe, tourner la vis (10) après avoir desserré le contre-écrou. En le tournant dans le sens horaire, la pression augmente.

En le tournant dans le sens antihoraire, on diminue la pression. Lorsque c'est terminé, serrer le contre-écrou (Fig. 17.7).



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.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Machine à café à usage professionnel type: PL2SVX
à laquelle se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes:

2006/42/EC Directive machine

2014/35/UE Directive basse tension

97/23/EC Directive sur les équipements sous pression (PED)
IEC 60335/1:2010 - IEC 60335/2/75:2012 Sécurité des appareils électriques

EC 55014-1:2017 - EN 55014-2:2015 - IEC 61000-3-2:2018
IEC 61000-3-:2013 Compatibilité électromagnétique

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

Castegnato, 01/11/2020 – Directeur Général

Gemme Italian Producers srl

25045 Castegnato (Bs)



LELIT.COM

CE EAC

FR/7800052 REV 02

©2020 Gemme Italian Producers Srl.
All Rights Reserved