

Mode d'emploi  
pour le modèle :

# William - PL72

FR

Français

---

**Dimensions :**

14 x 22,5 x 38,5 cm

**Poids net :**

6,6 kg

**Alimentation électrique :**

230 - 240V 50/60Hz | 120V 60Hz

**Puissance nominale :**

150 W

**Puissance maximale :**

470W – (230 - 240V 50/60Hz) | 600W – (120V 60Hz)

**Capacité trémie café :**

350 g

**Diamètre meules :**

64 mm



## 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



Pour un plus d'information,  
enregistrez votre produit sur **care.lelit.com**

# Index

---

Remarques de sécurité	48	
Caractéristiques principales	52	
Présentation du produit	53	47 .....
Mode d'emploi	54	
Résolution des problèmes les plus courants	59	
L'art de l'Espresso	60	
Nettoyage et entretien	62	
Conditions de garantie	64	

# AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

01.

## Remarques de sécurité

48

Avertissements - Prière de lire toutes les instructions attentivement avant la première utilisation.

Le moulin à café convient pour moudre le café en grains. Les commandes situées sur la partie frontale sont indiquées avec des symboles faciles à interpréter. L'appareil est conçu 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 l'appareil.

### 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.*



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



**Remarque.** *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 03 "Présentation du produit"** et aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.

# AVERTISSEMENTS IMPORTANTS



## Avertissements généraux

*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.*

- Prière de lire toutes les instructions.
- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.
- Ces instructions mettent en garde contre l'usage impropre.
- Cet appareil est projeté seulement pour moulin à café en grains.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que : cuisine du personnel dans les commerces, 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. Cet appareil n'est pas indiqué pour le fonctionnement continu de type professionnel.
- Une surveillance attentive est nécessaire si l'appareil est utilisé auprès ou par des enfants. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Ne jamais installer l'appareil dans une zone où l'on pourrait utiliser le jet d'eau.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance seulement sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et en toute conscience des dangers potentiels.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé seulement par des personnes informées et qui en ont la connaissance, en particulier en ce qui concerne les normes de sûreté et d'hygiène.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- 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 agréés.
- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance et utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer qu'il n'y a aucun objet étranger dans la trémie.

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.*

- 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 au technicien autorisé ou au centre service après-vente agréé le plus proche.
- 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.

- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer 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 électrique ou au câble d'alimentation, ou au cas de chute ou dommage de n'importe quelle nature, ne pas altérer l'appareil, les faire remplacer exclusivement par le centre service après-vente.

- 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'adaptateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée

sur l'adaptateur multiple.

- L'utilisation des adaptateurs non recommandés ou vendus par le producteur peut causer incendie, choc électrique ou blessure. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, il faut agir sur la fiche et la retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer le câble d'alimentation.

- 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, angles ou objets tranchants.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## 02.

# Caractéristiques principales

---

52

.....

Nous concevons nos moulins 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 (LELIT Control Center)**

Pour définir la durée de la mouture pour 1 dose ou 2 doses de café.



### **Touche ajout**

Pour gérer manuellement l'éventuel ajout de café ou fermer la mouture quand la dose est commencée.



### **Pivot réglable pour fixation du porte-filtre**

À travers une simple opération il est possible de régler la hauteur du siège qui accueille votre porte-filtre de façon qu'il reste accroché automatiquement.



### **Bec**

Un bec de distribution novateur qui peut être facilement réglé pour diriger le café moulu avec précision à l'intérieur de n'importe quel portefiltre.



### **Plateau avec accrochage a' aimant**

Facile à enlever pour un nettoyage optimal.



### **Support tasseur**

Pour avoir toujours à portée de main le tasseur présélectionné.



## 03.

## Présentation du produit

---

Ôtez votre nouveau moulin à café 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.

53  
.....

1. Couvercle trémie café.
2. Trémie café.
3. Support tasseur et roue pour le réglage micrométrique de la mouture.
4. Touche ajout café / arrêt de la mouture quand la dose est commencée ☉☉.
5. Interrupteur général on/off.
6. Voyant lumineux fonction stand-by.
7. Touche démarrage mouture (PUSH).
8. Support porte-filtre.
9. LCC (LELIT Control Center).
10. Bec réglable.
11. Pivot réglable pour accrocher le porte-filtre.
12. Plateau amovible.

### Contenu de la boîte

.....

- a. Câble d'alimentation
- b. Couvercle trémie café
- c. Plateau amovible
- d. Manuel d'instructions

04.

## **Mode d'emploi**

Pour réussir à obtenir un bon café, il faut savoir utiliser correctement le moulin à café et faire quelques essais. Suivez attentivement les instructions. Reportez-vous également au **Guide rapide** qui vous fournit les instructions illustrées.

54

**☞ Remarque.** *Il est important de suivre attentivement toutes les instructions lors du premier démarrage afin de vérifier le bon état de marche du moulin à café.*

### **A** Ouvrez l'emballage

**A.1** Ouvrez l'emballage, ôtez le moulin de la boîte, éloignez tous les sachets et le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface plane, afin de lui garantir une stabilité optimale.

**⚠ Attention.** *L'appareil pèse 6,6 kg.*

### **B** Remplissez la trémie avec du café en grains

**B.1** Enlevez le couvercle de la trémie (1).

**B.2** Remplissez la trémie (2) avec le café en grains présélectionné.

**B.3** Replacez le couvercle (1) dans son siège.

**⚠ Attention.** *Ne jamais faire démarrer l'appareil sans avoir placé le couvercle dans son siège, sur la trémie.*

### **C** Mettez le moulin à café sous tension


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

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

**C.2** Allumez le moulin à café en appuyant sur l'interrupteur général marche / arrêt (5). Le voyant lumineux stand-by (6) s'allume tout court et l'écran du LCC


(9) montre le logo LELIT, la version du logiciel et ensuite l'image du moulin, en confirmant l'allumage.

## Vérifiez le fonctionnement

 **Remarque.** *Grâce aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, le moulin est immédiatement prêt à moudre du café.*

55


**D.1** Placez le porte-filtre, avec le filtre choisi inséré, dans le support (8) et accrochez-le au pivot (11).

 **Remarque.** *Au cas où il résulte difficile à insérer le porte-filtre dans le support (8), il est possible de modifier la position du pivot accroche porte-filtre supérieur (11) en le dévissant à l'aide d'un tournevis, pour pouvoir ensuite le hausser ou le baisser. Une fois trouvée la position idéale, vissez le pivot (11) afin de garantir un accroche ferme du porte-filtre.*

**D.2** Pour moudre 1 dose de café donnez un impulse à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 1 dose de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.

**D.3** Pour moudre 2 doses de café, donnez deux impulses rapprochés à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 2 doses de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.

## Moulez le café

 **Remarque.** *Le moulin à café a en dotation deux de meules planes avec diamètre 64 mm qui garantissent une mouture uniforme et professionnelle.*

**E.1** Vérifiez que la trémie est pleine de café en grains et que le couvercle (1) est dans son siège.

**E.2** Allumez le moulin à café en appuyant sur l'interrupteur général on/off (5). Le voyant lumineux (6) s'illumine tout court et l'écran du LCC (9) montre l'image du moulin, en confirmant l'allumage.

**E.3** Placez le porte-filtre, avec le filtre choisi inséré, dans le support (8) et accrochez-le au pivot (11).

**E.4** Pour moudre 1 dose de café donnez un impulse à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 1 dose de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.

Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la fin de la mouture, l'écran du LCC (9) montre OK et ensuite l'image du moulin.

Décrochez le porte-filtre du support (8).

**E.5** Pour moudre 2 doses de café, donnez deux impulsions rapprochés en 2 secondes à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 2 doses de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.


Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la fin de la mouture, l'écran du LCC (9) montre OK et ensuite l'image du moulin.


Décrochez le porte-filtre du support (8).

**E.6** Pour moudre une quantité à choix pressez et maintenez la touche ☉☉ (4), l'écran du LCC (9) montre l'image correspondante à la fonction ajout café / continu.

Décrochez le porte-filtre du support (8) après avoir terminé la mouture de la dose désirée.

**E.7** Vérifiez le degré de mouture du café obtenu et la quantité pour chaque dose.

 **Remarque.** *Quand la mouture est commencée, si vous voulez l'interrompre avant le temps préétabli, appuyez sur la touche (4).*


 **Attention.** *La touche ☉☉ (4) sert pour : arrêter la dose prédéfinie ; ajouter une petite quantité de café après avoir terminé la mouture ; moudre sans interruption (en la maintenant pressée : temps maximum 19 secondes)*


**E.8** Les éventuels résidus de café moulu tombés dans le plateau amovible (12) peuvent être facilement éliminés en enlevant le plateau (12) de son siège. Le plateau est fixé à travers un aimant : c'est donc facile et pratique de l'enlever et de le remettre dans son siège !

## Réglez le bec


**F.1** Le moulin à café a en dotation un bec novateur (10) pour la sortie du café moulu qui peut être facilement réglé afin d'orienter avec précision le café moulu à l'intérieur de n'importe quel type de porte-filtre. Au cas où le café ne sortirait pas exactement vers le centre du porte-filtre, il faut déplacer le bec interne en le mouvant avec les doigts en avant/arrière afin de centrer le porte-filtre.


## Réglez la mouture

 **Remarque.** *Le moulin à café est réglé en usine avec un degré de mouture moyen, apte pour moudre tous les divers types de cafés trouvables sur le marché.*


 **Attention.** *Effectuez le réglage toujours et uniquement pendant la mouture.*


**G.1** Tournez la roue de réglage (3) pour affiner la granulométrie du café. Tournez dans le sens horaire (petits points) pour obtenir une mouture plus fine, dans le sens inverse (gros points) pour obtenir une mouture plus grosse.

 **Remarque.** *Le réglage micrométrique n'a besoin d'aucun blocage.*

 **Remarque.** *Si l'extraction du café avec votre machine expresso résulte trop lente, cela indique que le café est moulu trop fin ; si l'extraction résulte trop rapide, le café est moulu trop gros. Beaucoup de facteurs peuvent influencer l'extraction du café comme par exemple la quantité de café, le pressage du café, le réglage de la machine à café expresso, le nettoyage des filtres et les conditions climatiques.*

## Réglez les doses

 **Remarque.** *Le moulin à café a en dotation un dispositif LCC (LELIT Control Center) grâce auquel il est possible de régler la durée de mouture pour les deux doses.*

 **Remarque.** *Les paramètres d'usine sont 3,0 secondes pour 1 dose et 5,5 secondes pour 2 doses. La durée de la mouture peut être variée de 2 à 20 secondes.*

**H.1** Pour avoir accès à la programmation et pour régler le temps de mouture pour 1 dose, appuyez la touche “-” du LCC, l'écran montre l'image et la durée (3,0”) pour 1 dose.

**H.2** Pour avoir accès à la programmation et régler le temps de mouture pour 2 doses, appuyez la touche “-” du LCC, l'écran montre l'image et la durée (5,5”) pour 2 doses.

**H.3** Appuyez la touche “+”, ensuite la touche “-” ou “+” pour diminuer ou augmenter la durée de la mouture. Chaque pression correspond à 0,1 secondes.

**H.4** 3 secondes après la dernière pression sur une des deux touches, le LCC mémorise les données et quitte la modalité de programmation.

## Réinitialisez les paramètres


**I.1** Pour réinitialiser la carte électronique, à moulin éteint, maintenez pressée la touche “+” du LCC et simultanément allumez le moulin en appuyant la touche (5), l'écran du LCC montre “Preset done”, en confirmant que la réinitialisation a été effectuée. Débranchez et allumez de nouveau le moulin avec la touche on/off (5).


## **J** Économie d'énergie


**J.1** Après 30 minutes d'inutilisation, le moulin à café entre en modalité stand-by, l'écran du LCC s'éteint et le voyant (6) clignote toutes les 3 secondes.


**J.2** Pour allumer de nouveau le moulin appuyez la touche (7) (PUSH) ou la touche (4) (ajout café).

58

 **Remarque.** *Pour quitter la fonction stand-by, éteignez le moulin avec la touche (5). Pressez et maintenez la touche (4) (ajout café) et allumez de nouveau le moulin avec la touche (5), le voyant lumineux (6) reste éteint. Débranchez et allumez de nouveau le moulin avec la touche on/off (5).*

 **Remarque.** *À chaque allumage du moulin, si la fonction stand-by a été désactivée, le voyant (6) s'allume pour environ 1,5 secondes et ensuite il reste éteint.*

 **Remarque.** *Pour activer la fonction stand-by, éteignez le moulin avec la touche (5). Maintenez appuyée la touche (4) (ajout café) et allumez de nouveau le moulin avec la touche (5), le voyant lumineux (6) clignote. Débranchez et allumez de nouveau le moulin avec la touche on/off (5).*

 **Remarque.** *À chaque allumage du moulin, si la fonction stand-by a été activée, le voyant (6) clignote tout court et ensuite il reste éteint.*

05.

## 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 agréé.

59

### 1 Le moulin ne fonctionne pas

Les meules sont sales	Effectuez le nettoyage des meules, voir les instructions dans le paragraphe "Nettoyage des meules"
Les meules sont à contact	Réglez le moulin sur une mouture plus grosse
Les meules sont usées	S'adresser au service après-vente
Les meules sont bloquées	S'adresser au service après-vente

### 2 Le moulin s'arrête

Le moulin a trop fonctionné, ce qui a provoqué la surchauffe du moteur	Attendez que le moteur se refroidisse avant d'actionner le moulin (entre 15 et 30 minutes)
Le moulin a dépassé le temps maximum de mouture en continu (20 secondes)	L'écran montre l'image suivante :  <p>Après une attente de 100 secondes le moulin retourne automatiquement dans la modalité standard</p>
LCC ne fonctionne pas	S'adresser au service après-vente

## 06. **L'art de l'Espresso**

---

60  
.....

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.

### **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 bonne 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 pour qu'il conserve sa saveur et son arôme. Avec les moulins LELIT, vous

pouvez régler le degré de mouture en fonction du mélange pour décider la bonne vitesse d'extraction et la bonne quantité de crème.

#### **3- Machine**

Choisir la bonne machine à café espresso est aussi important. Les machines LELIT sont conçues et fabriquées de sorte que la température de l'eau soit ajustée en fonction des besoins des consommateurs. 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'espresso 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 qui



sera exactement à votre goût.

## 5- Maintenance

La maintenance quotidienne, la maintenance périodique et l'entretien de la machine sont les garants d'une bonne boisson et assurent 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 réaliser le café parfait pour votre palais. Dans le commerce, il est possible de choisir parmi plusieurs mélanges différents. La différence de goût, de parfum, de consistance dépend des proportions des deux variétés de café.

### Arabica

Il s'agit de la variété la plus douce et délicate avec un arôme rond et riche. Elle 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 tirant vers le brun, avec des reflets rougeâtres et des stries claires, un goût équilibré, un arôme fort, doux, parfumé avec un goût qui persiste longtemps en bouche. Il a un arôme puissant avec des notes de fleurs, de fruits, de pain grillé et de chocolat. Ces sensations peuvent être brèves, ou persistantes 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 une trace 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 au de l'Italie on préfère un café avec une saveur plus forte, donc 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 !

## 07.

# Nettoyage et entretien

---

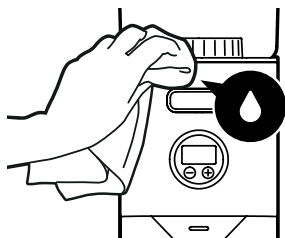
62

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

## Nettoyage

Le nettoyage du moulin à café doit être effectué au moins une fois tous les 4 kg de café moulu.

Avant de commencer, déconnectez la fiche de l'appareil de la prise de courant.



Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon LELIT (inclus dans PLA9101 – non fourni avec le moulin) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

### Nettoyage des meules

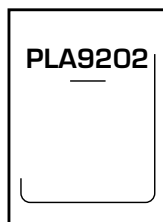
On sait que la granulométrie du café détermine la qualité de l'expresso dans la tasse.

Pendant la mouture, certaines particules de café se déposent entre les interstices des dents des meules en réduisant la distance entre les disques ou les cônes en réduisant aussi la dimension des grains de poudre de café

qui sortent du moulin. Ces incrustations données par les matières grasses et les huiles, à contact avec les hautes températures qui se forment entre les meules, deviennent rances après peu de temps et favorisent la création des moisissures qui endommagent le café moulu de manière irréversible.

Il est donc important d'effectuer le nettoyage des meules et de la chambre de mouture en utilisant un produit spécifique (cod. PLA9202 – non fourni avec le moulin), sous forme d'une poudre réalisée par de petits cristaux à base d'amides alimentaires sans gluten, avec un très haut niveau d'absorption pour huiles et matières grasses.

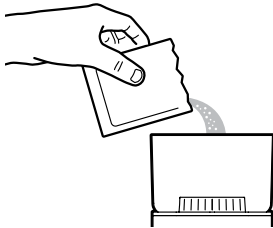
En passant entre les meules, les cristaux nettoient les résidus de café, en assurant ensuite une mouture sans odeurs désagréables.



Les éventuels résidus du produit ne contiennent pas de substances nocives pour l'utilisateur et ils n'endommagent pas le moulin.

Effectuer le nettoyage des meules est très simple, il suffit de suivre les indications suivantes :

- Videz complètement la trémie (2).
- Actionnez le moulin afin d'éliminer complètement tous les grains de café restés à l'intérieur des meules.
- Versez dans la trémie (2) le contenu d'un sachet de produit (PLA9202) en vous assurant que la poudre pénètre entre les meules.



- Actionnez le moulin pour environ 5 secondes en appuyant sur la touche (4) pour que la poudre passe complètement entre les meules.
- Versez du café en grains dans la trémie (2).
- Actionnez le moulin et éliminez les premières 2-3 moutures.
- L'opération de nettoyage est terminée.

### **Maintenance**

Il est conseillé de remplacer périodiquement les meules, tout particulièrement si elles sont usées.

La maintenance doit être effectuée seulement par un personnel technique qualifié et en utilisant des pièces originales.

## 08.

# Conditions de garantie

---

## GARANTIE LIMITÉE

64

En fonction du lieu d'achat, soit le vendeur soit LELIT garantissent le produit à usage domestique en cas de dommages d'usine ou de matériaux dans des territoires spécifiques et pendant une période de temps limitée à partir de la date d'achat.

Pendant cette période de garantie, le vendeur ou LELIT s'occuperont, à leur seule discrétion, de la réparation, du remplacement ou du remboursement de tout produit défectueux. Tous les droits liés à la garantie légale en vertu de la législation nationale en vigueur seront respectés et ne seront compromis par aucune garantie écrite.

Pour les consommateurs australiens, ce produit est livré avec des garanties qui ne peuvent pas être exclues en vertu de la loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de défaillance majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible.

Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises au cas où celles-ci ne seraient pas d'une qualité acceptable ou que la panne ne constituerait pas une panne majeure.

Toute condition requise et toute instruction sur comment présenter une réclamation est disponible sur le site de LELIT dans la section dédiée aux termes et aux conditions de garantie.

**AVERTISSEMENTS**

*Pour la mise au rebut appropriée du produit conformément à la DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/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**

*LELIT srl a socio unico déclare sous sa propre responsabilité*

*que le produit :*

*Moulin à café type : PL72*

*auquel se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes :*

*EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012;*

*EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014;*

*EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2;*

*EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2019;*

*EN 61000-3-3:2013+A1:2019; EN 50564:2011.*

*selon les dispositions des directives :*

*2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU*

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

*Castegnato, 04/07/2022*

*Emanuele Epis*

*Legal rappresentative*

*LELIT srl a socio unico  
25045 Castegnato (Bs)*

