

LELIT

Mode d'emploi



Mara
ligne pro

PL62S - PL62 - PL62T

La machine expresso la plus compacte
avec le groupe type E61



Laissez-vous inspirer par notre vidéo pour apprendre à utiliser votre machine expresso comme un vrai barista.



Pour consulter le tutoriel, scannez le **Code QR**.
Pour lire le code QR, téléchargez l'application appropriée que vous trouvez dans votre store

Mode d'emploi
pour les modèles:

Ligne Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensions:
22x40x35,6 cm

Poids net:
18,8 kg

Alimentation électrique:
230V 50Hz/ 120V 60Hz

Puissance:
1400W + 50W

Pression pompe:
15 bar

Pression chaudière:
1,2 bar

Capacité réservoir d'eau:
2,5 lt

Capacité chaudière en cuivre:
1,4 lt

FR

Français



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.

Index

Remarques de sécurité	6
Caractéristiques principales	10
Groupe type E61	11
Présentation du produit	12
Mode d'emploi	13
L'art de l'expresso	18
Nettoyage et entretien	22
Résolution des problèmes les plus courants	24
Conditions de garantie	25



Inscrivez le numéro de série de votre produit

N° de série

Lieu d'achat

Date d'achat

01. Remarques de sécurité

Avertissements à lire attentivement avant l'utilisation.

Cette machine expresso est conçue pour la préparation d'une ou deux tasses de café. Elle dispose d'une buse multidirectionnelle pour la distribution de la vapeur et une buse multidirectionnelle pour la distribution d'eau chaude.

Les commandes sur la partie frontale sont représentées par des symboles faciles à interpréter.

La machine est conçue pour un usage domestique et ne convient pas pour une utilisation professionnelle intense.

Le niveau du 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.

- 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 enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées; si ces personnes l'utilisaient elles devraient être bien surveillées.

- 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.

- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.

- 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 ap-

pareil électrique, le risque de choc électrique ne peut pas être exclu. Il faut donc respecter scrupuleusement les remarques de sécurité suivantes.

- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le câble d'alimentation dans la prise murale.
- 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, les faire remplacer exclusivement par le centre service après vente.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 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.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par le producteur de l'appareil peut déclencher feu, électro

chocs ou blessures aux personnes.

- Ne pas poser sur ou près d'une sortie de gaz ou d'un brûleur électrique, ni dans un four chauffé.
- 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, électrochocs et blessures, ne pas plonger le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
- 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.



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.

- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.
- Toucher avec précaution la buse de distribution de vapeur (4) et la buse de distribution d'eau chaude (12).
- Les pièces portant l'étiquette "CAUTION HOT" sont très chaudes. Veiller donc à s'en approcher et à les utiliser avec une extrême prudence. Utiliser poignées ou boutons.
- Eviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
- Ne jamais retirer le porte-filtre (e) pendant la préparation du café.
- 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 pla-

cer 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

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!

10



PID

(seulement pour PL62T)
Pour régler la température de la chaudière et toujours avoir sous contrôle les paramètres optimaux pour l'extraction du café.



Manomètre café

Pour tenir toujours sous contrôle la pression à l'intérieur du circuit d'extraction et savoir si votre Espresso a été préparé correctement.



Buse anti-brûlure et multidirectionnelle

Pour préparer des cappuccinos ou chauffer les boissons de façon simple, sûre et pratique.



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 chaudière vapeur

Pour vérifier en temps réel la pression interne de la chaudière vapeur, et donc comprendre quand utiliser la buse vapeur ou préparer le café.



Chauffe-tasses

Pour préchauffer les tasses et optimiser la qualité de votre Espresso.

03.

Groupe type E61

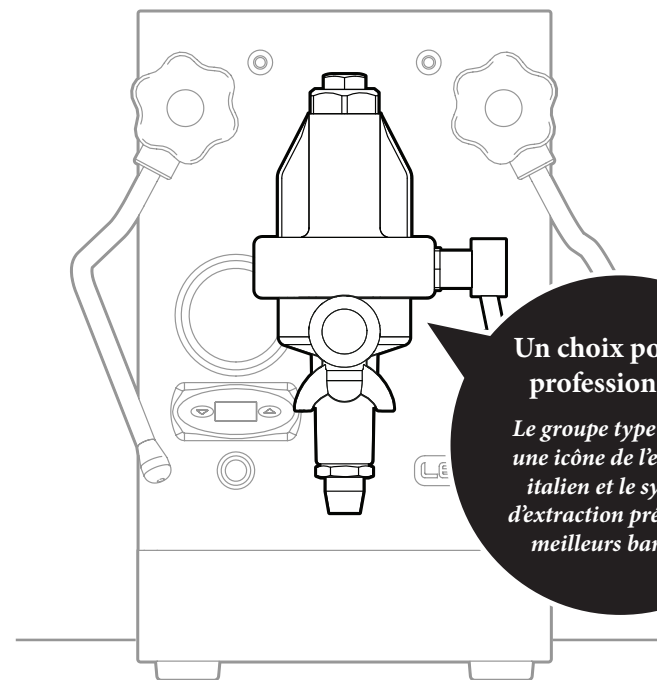
Le groupe type E61 est le groupe mécanique que nous associons aux machines espresso de haute qualité qui contribue à l'exaltation des propriétés organoleptiques du véritable Espresso italien.

Le mécanisme, grâce à la combinaison entre la circulation thermo-siphonique et la préinfusion, permet d'exploiter au maximum la qualité du café en poudre.

La circulation thermo-siphonique assure la stabilité thermique à l'intérieur du circuit, tandis que la préinfusion automatique permet de prolonger le temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu avant l'extraction.

Il en découle une infusion riche en substances aromatiques et dotée d'une crème compacte.

11



Un choix pour les professionnels.

Le groupe type E61 est une icône de l'espresso italien et le système d'extraction préféré des meilleurs baristas.

04. Présentation du produit

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

12

- | | |
|--|---|
| 1. couvercle réservoir d'eau. | amovible avec grille porte-tasses. |
| 2. Voyant machine allumée. | 9. Chauffe-tasses. |
| 3. Robinet alimentation vapeur. | 10. Voyant résistance. |
| 4. Buse vapeur. | 11. Robinet alimentation eau chaude. |
| 5. Manomètre chaudière/vapeur et pompe extraction café. | 12. Buse eau chaude. |
| 6. PID (seulement pour PL62T). | 13. Groupe extraction café. |
| 7. Interrupteur général marche/arrêt (ON/OFF). | 14. Levier extraction café. |
| 8. Bac de récupération d'eau | |

Contenu de la boîte

- a. Tamper en acier pour les versions PL62 et PL62T - En plastique pour la PL62S
- b. Cuillère doseuse
- c. Câble d'alimentation
- d. Filtre aveugle
- e. Porte-filtre pour 2 tasses et porte-filtre pour 1 tasse (uniquement pour PL62 et PL62T)

05. Mode d'emploi

Les machines expresso 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.

13



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 environ 19 kg.



B Recharge de l'eau

- B.1** Enlevez le réservoir de son siège.
- B.2** Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante.
- B.3** Remplacez le réservoir dans son siège.



Attention. Le réservoir est doté d'un dispositif automatique de détection de l'eau. Lorsque vous remettez le réservoir en place, vérifiez que les tubes ne sont pas pliés et que le filtre à l'extrémité de l'un des tubes est correctement positionné.

G Mettez la machine espresso 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 le câble d'alimentation (c) à la prise située à l'arrière de l'appareil.
- C.2** Insérez la fiche dans la prise de courant.
- C.3** Mettez la machine espresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (7).
- C.4** L'appareil est sous tension lorsque le voyant (2) s'allume. Lorsque la chaudière est remplie, le voyant de la résistance (10) s'allume aussi.
- C.5** Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne.

D Vérifiez le fonctionnement**Café**

- D.1** Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (13) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.
- D.2** Relevez le levier café (14) pour distribuer environ un demi-litre d'eau.
- D.3** Une fois atteinte la quantité, remettez le levier café (14) en position initiale pour arrêter la distribution.

☒ Remarque. Cette opération permet de remplir complètement le circuit hydraulique et en plus de rincer le circuit même.

Eau chaude

- D.4** Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (12).
- D.5** Tournez le robinet d'eau chaude (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- D.6** Après avoir prélevé au moins un litre d'eau de la buse (12), tournez le robinet (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.

Vapeur

- D.7** Dirigez la buse vapeur (4) sur la grille du bac (8).
- D.8** Tournez le robinet vapeur (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- D.9** Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le robinet (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.

☒ Remarque. Uniquement pour la machine PL62T: vérifiez que le PID (8) atteint la température idéale de 121°C réglée par le producteur. Pour modifier cette valeur, lisez le paragraphe "Régulation du PID".

 pour commencer
Préparer un Espresso

Grâce aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, la machine est immédiatement prête pour la extraction de l'Espresso.

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

E Préparez la machine espresso pour l'extraction

- E.1** Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si l'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.
- E.2** Mettez la machine espresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (7).
- E.3** Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne.
- E.4** Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (13) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.
- E.5** Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne (environ 20 minutes) et que la pression sur le manomètre (5) indique environ 1-1,2 bar.
- E.6** Relevez le levier café (14) et laissez couler de l'eau pendant quelques secondes.
- E.7** Remettez le levier café (14) en position initiale. La machine est prête à l'extraction du café.

☒ Remarque. Cette opération permet de rendre homogène la température du groupe et celle du porte-filtre, paramètre important pour obtenir un café délicieux.

☒ Remarque. Si le voyant de la résistance (10) clignote, signifie que la résistance chauffe de façon cyclique l'eau dans la chaudière.

F Extrayez le café

- F.1** Placez le filtre choisi dans le porte-filtre chaud (e).
- F.2** Versez dans le filtre la quantité de café moulu souhaitée.

☒ 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 à l'aide du tamper (a) et éliminez les résidus présents sur le bord du filtre.
- F.4** Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (13) 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 Relevez le levier café (14) pour commencer l'extraction.

F.7 Après avoir atteint la dose souhaitée, remettez le levier café (14) dans sa position initiale.

F.8 Retirez le porte-filtre, éliminez les marcs de café et nettoyez-le soigneusement avec un chiffon humide.

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

ℹ Remarque. *Pour une bonne extraction, le manomètre indiquant la pression de la pompe (5) doit indiquer du 8 à 10 bars.*



pour les experts

Vapeur et eau chaude

L'appareil dispose d'une buse vapeur qui permet de monter à la perfection le lait afin d'obtenir une mousse crémeuse et compacte avec laquelle préparer le cappuccino parfait.

G Préparez la machine expresso

G.1 Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si l'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.

G.2 La machine expresso est prête lorsque le voyant de la résistance (10) s'éteint.

⚠ Attention. *Ne jamais placer les mains ou d'autres parties du corps sous la buse vapeur ou sous la buse d'eau. Risque de brûlures.*

H Distribuez la vapeur

H.1 Ouvrez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec la buse vapeur (4) dirigée vers la grille porte-tasse (8) et déchargez la petite quantité d'eau initiale.

H.2 Lorsque la vapeur sort, placez un récipient avec la boisson à monter sous la buse vapeur (4).

H.3 Une fois obtenu le résultat souhaité, fermez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

ℹ 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 distribution de vapeur, nettoyez la buse vapeur (4): dirigez la buse vapeur vers le bac porte-tasse et distribuez de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (4) avec une éponge ou un chiffon propre. Le chapitre "Nettoyage et entretien" vous fournira tous les conseils nécessaires.*

I Distribuez de l'eau chaude

I.1 Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (12) et ouvrez le robinet d'eau chaude (11) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la quantité souhaitée.

I.2 Une fois obtenue la quantité souhaitée, fermez le robinet d'eau chaude (11) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



pour les experts

Modifier les paramètres (seulement pour PL62T)

Le PID est réglé en usine à 121°C. Ci-dessous vous trouverez des instructions sur comment modifier sa régulation.

J Modification de la température dans la chaudière

J.1 Appuyez sur la touche «bas».

J.2 Lorsque l'écran affiche «PRG», appuyez sur la touche «haut».

J.3 Lorsque l'écran affiche la température de la chaudière, réglez la température avec les touches «haut» et «bas» pour obtenir la valeur de la température désirée: min 110C° - max 126C°.

J.4 Utilisez les touches «haut» et «bas» pour modifier la température comme vous le souhaitez.

J.5 La valeur est mémorisée 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche et l'écran affiche la température.

ℹ Remarque. *Conversion de la température: appuyez les touches "bas" et "haut" en même temps pendant 3 secondes. Lorsque l'écran affiche "C-F", relâchez les touches et ensuite appuyez sur la touche "haut" pour convertir la température de degrés Celsius à degrés Fahrenheit. La valeur est mémorisée 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.*

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.

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 pour permettre le calibrage de la pression et de la température de l'eau en fonction de vos besoins. Grâce au réglage correct de ces deux variables, vous réussirez vous aussi à extraire du café moulu non seulement les substances solubles qui lui confèrent son goût, mais aussi les substances non-solubles, c'est-à-dire celles 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
Le grain a une forme ovale allongée et une rainure en forme de "S".
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
Le grain a une forme arrondie et un sillon droit.
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 florales, 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 ± 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.

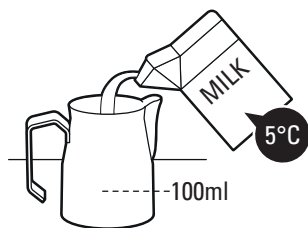
Même les mélanges 100 % Arabica ont souvent un soupçon de Robusta qui sert à gonfler la crème et à donner du parfum et du corps à l'expresso. Les mélanges servis au bar contiennent en général 20 % de Robusta, mais dans le sud de l'Italie on préfère un café avec une saveur plus forte et ce pourcentage 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!

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

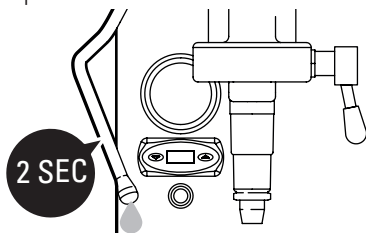
La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 100 ml.



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 juste est en acier inoxydable et muni d'un bec verseur, comme celui du modèle Lelit (référence PL101-PL102 non fourni). Le niveau du lait ne doit pas dépasser la moitié du volume du pichet.

Faire mousser le lait

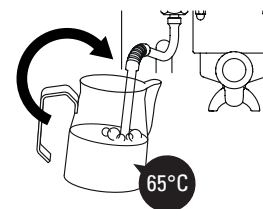
Avant d'utiliser la buse vapeur, laissez sortir la première vapeur qui contient toujours un peu d'eau de condensation pendant environ deux secondes.



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.

Transformer le lait

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



Enfonchez 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.

Pour lire le code QR, téléchargez l'application appropriée que vous trouvez dans votre store.

07.

Nettoyage et entretien

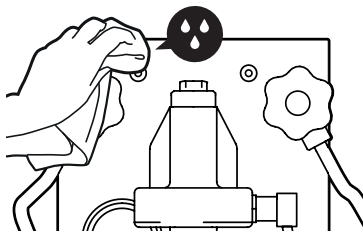
Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

22

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.

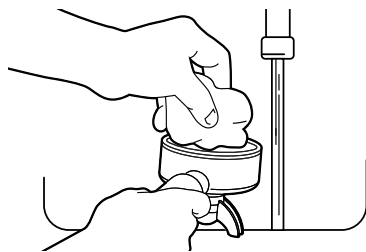
Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon Lelit (référence MC972 non fourni) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.



Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fourni) 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.

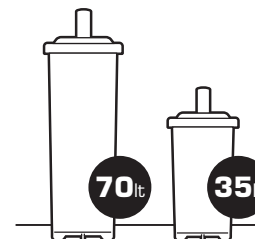
Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une formation 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). Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café.

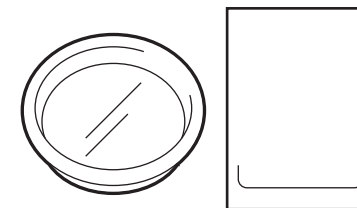
L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer.



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).



L'opération est très simple: il suffit de suivre les instructions sur l'emballage du sachet.

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

23

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.

1 Le café extrait est trop froid.

La machine n'est pas encore à température.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe "Préparer un espresso".
Le porte-filtre n'a pas été chauffé de manière adéquate.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe "Mettez la machine espresso sous tension".

2 Le café coule trop vite et sans crème.

La mouture est trop grossière.	Utilisez une mouture plus fine.
La quantité de café est insuffisante.	Augmentez la dose de café.
Le café n'a pas été suffisamment tassé.	Tassez davantage le café.
Le café utilisé est vieux ou inadapté.	Remplacez le café.

3 Le café ne sort pas ou sort par petites gouttes.

La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
La quantité de café est excessive.	Diminuez la dose de café.
Le café a été trop tassé.	Tassez le café moins fort.
L'embout est obstrué.	Effectuez le back-flushing (voir le paragraphe "Nettoyage et entretien").

4 Le voyant (2) ne s'allume pas et la machine ne fonctionne pas.

Les fiches du câble d'alimentation ne sont pas insérées correctement.	Positionnez correctement les fiches du câble d'alimentation dans les relatives prises.
Le câble d'alimentation est endommagé.	Contactez le centre service après vente pour le remplacement du câble.

5 La machine ne fournit pas de vapeur avec le voyant (10) éteint.

Les orifices de l'embout de la buse vapeur sont obstrués.	Libérez les orifices à l'aide d'une aiguille.
---	---

6 La machine est sous tension, mais le voyant (10) ne s'éteint pas.

La résistance est interrompue.	Adressez-vous au centre service après-vente
Le pressostat ne fonctionne pas.	Adressez-vous au centre service après-vente
Le PID ne fonctionne pas.	Adressez-vous au centre 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.

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE**

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

Machine expresso type : PL62S - PL62 - PL62T

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, 01/02/2014 - Directeur Général

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)



espresso.lelit.com



Mode d'emploi code 7800016, rev. 00 , data 1/01/15
Art. PL62S - PL62 - PL62T

©2015 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved

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