

Mode d'emploi  
pour les modèles:

FR

Français

Ligne Pro

# Bianca - PL162T

---

**Dimensions:**  
29x48,5x40 cm

**Poids net:**  
26,5 kg

**Alimentation électrique:**  
230V-240V 50-60Hz / 120V 60Hz

**Puissance:**  
Résistance chaudière café  
1400 W (230V-240V 50-60Hz) - 1000W (120V 60Hz)

**Résistance chaudière services**  
1400 W (230V-240V 50-60Hz / 120V 60Hz)

**Pompe rotative:**  
150 W

**Capacité réservoir d'eau:**  
2,5 l

**Capacité chaudière café en acier:**  
800 ml

**Capacité chaudière services en acier:**  
1,5 l



66

## 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](http://care.lelit.com)

## **Index**

<b>Remarques de sécurité</b>	68	
<b>Caractéristiques principales</b>	74	
<b>Paddle</b>	75	67 .....
<b>LCC - Lelit Control Center</b>	76	
<b>Présentation du produit</b>	77	
<b>Mode d'emploi</b>	78	
<b>Paramètres de programmation</b>	84	
<b>L'art de l'expresso</b>	86	
<b>Nettoyage et entretien</b>	90	
<b>Résolution des problèmes les plus courants</b>	93	
<b>Conditions de garantie</b>	95	

01.

## Remarques de sécurité

Avertissements à lire avant la première utilisation. La machine à café expresso convient pour préparer une ou deux tasses de café. Elle est équipée de deux buses pour la production de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes situées sur la partie avant sont indiquées avec des symboles faciles à interpréter. La machine est conçue pour un usage domestique et ne convient pas pour une utilisation professionnelle continue. Le bruit de l'appareil ne dépasse pas 70 dB (A). Les données et les images présentées sont sujettes à modification sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

### Symboles utilisés

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



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



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



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



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

### Chiffres entre parenthèses

Les chiffres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la description de l'appareil au **Chapitre 05 "Présentation du produit"** et aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTES



### 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.*

- Conservez les éléments d'emballage (sacs en plastique, le polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.
- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute

conscience des dangers potentiels. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

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

comme un jouet par les enfants.

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

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

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

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

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, (y compris les enfants)

ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications d'une personne responsable sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels.

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

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

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

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

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

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

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de réparations effectuées ailleurs que dans les centres

service après vente autorisés.

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

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



### Consignes de sécurité essentielles

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

- Toujours insérer la fiche du câble d'alimentation dans la prise de la machine et seulement ensuite insérer la fiche du câble dans la prise de courant.

- Pour débrancher complètement l'appareil fermer d'abord toutes les fonctions et ensuite retire la fiche de la prise de courant.

- Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique

de la prise et s'adresser au service d'assistance technique.

- En cas de dommages à la fiche électrique ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le centre service après vente.

- Débrancher la machine quand elle n'est pas utilisée.

- Laisser se refroidir avant de mettre ou enlever des parties de l'appareil et avant de le nettoyer.

- Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pende librement de la table et ne pas le laisser en proximité de surfaces chaudes ou d'objets tranchants.

- L'utilisation des accessoires annexes qui ne sont pas recommandés par le producteur de l'appareil peut causer incendie, électrochoc ou blessures aux personnes.

- Ne jamais placer sur ou auprès d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.

- Avant la mise sous tension, assurez-vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette appliquée sur la carrosserie de l'appareil et que l'ins-

tallation électrique est dotée d'une mise à terre.

- Ne pas altérer l'appareil. En cas de problème, s'adresser à un technicien autorisé ou au centre service après vente autorisé le plus voisin.

- Ne jamais toucher l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés.

- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.

- S'assurer que la prise de courant utilisée reste librement accessible, pour permettre de débrancher la fiche électrique si nécessaire.

- Pour débrancher la fiche électrique tirer directement sur celle-ci. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation car il pourrait être endommagé.

- Afin d'éviter incendie, électrochoc ou blessure aux personnes ne jamais plonger le câble d'alimentation, les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides.

- Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité

en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'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.*

- Attention : les surfaces chaudes restent chaudes pendant une certaine durée après leur utilisation.

- Eviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.

- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.

- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.

- Toucher avec précaution la buse vapeur (6).



- Ne jamais retirer le porte-filtre (g) pendant la préparation du café.
- Les pièces marquées par l'étiquette « CAUTION HOT » sont des pièces très chaudes, approchez-les et manipulez-les avec un maximum de prudence.
- Placer sur le chauffe-tasses (8) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine expresso. Il est interdit de placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.
- Essuyer attentivement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (8).

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## 02.

# Caractéristiques principales

---

74  
.....

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 !



### Paddle

Cette caractéristique permet de varier le flux d'eau sur le café jusqu'à atteindre la pression maximale et de moduler le profile de l'extraction pour l'adapter à tous les types de cafés ou mélanges.



### LCC

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



### 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.



### Coffee Slider

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



### Double chaudière: stabilité majeure

Deux chaudières séparées, une pour la distribution de la vapeur et l'autre pour la distribution du café. Ce système offre une stabilité majeure des températures, et la possibilité de pouvoir extraire café et vapeur simultanément.



### Préinfusion programmable

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



### Économie d'énergie

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

### 03. **Paddle**

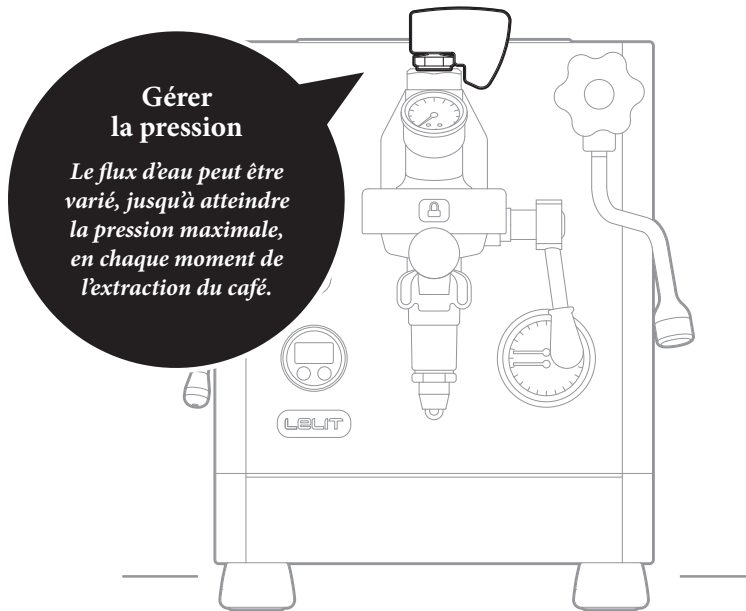
Le paddle est la dernière invention Lelit appliquée aux machines semi professionnelles pour l'usage domestique.

Il s'agit d'une poignée positionnée sur le groupe E61 qui peut tourner à 200°. En le tournant, il augmente ou réduit le flux de l'eau à l'intérieur du groupe, en permettant de personnaliser au maximum chaque phase de l'extraction du café. Le flux d'eau peut être varié, jusqu'à atteindre la pression maximale, en chaque moment de l'extraction du café.

Cette caractéristique donne la possibilité aux baristas de tirer le mieux de chaque mélange de café, en gérant les propriétés de plénitude, acidité, amertume et astringence selon les différents goûts et la personnalité du barista même.

Le paddle LELIT permet l'expérience de la préparation d'expressos de haute qualité, atteignant des résultats d'extraction jamais atteints auparavant.

Le barista est ainsi en mesure d'exploiter les caractéristiques de chaque type de café, même des mélanges mono-origine les plus prisés.



04.

## **LCC - Lelit Control Center**

---

LCC (Lelit Control Center) est le nouveau cerveau des machines expresso Lelit.

76

.....

Son élégant écran graphique à LED dernière génération abrite un système permettant de contrôler les fonctions de la machine, de modifier ses paramètres et fournit également de précieux conseils pour obtenir un résultat excellent.

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

- Température extraction café
- Température distribution vapeur
- Activation / désactivation de la chaudière services
- Sélection de l'unité de mesure de la température
- Durée pré-infusion programmable
- Activation / désactivation de la fonction stand-by (économie d'énergie)
- Compteur doses partielles et totales
- Chronomètre extraction café

## 05. Présentation du produit

Ôtez votre nouvelle machine expresso 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.

77

1. Couvercle du réservoir d'eau
2. Bouton distribution vapeur
3. Manomètre pression extraction café
4. Interrupteur général on / off
5. LCC (Lelit Control Center)
6. Buse vapeur multidirectionnelle
7. Grille porte-tasses
8. Chauffe-tasses
9. Paddle pour la gestion du flux d'eau
10. Bouton distribution eau chaude
11. Buse eau chaude
12. Groupe extraction café
13. Levier distribution café
14. Manomètre chaudière/vapeur et pompe distribution café
15. Tiroir décharge d'eau

### Contenu de la boîte

- a. Tamper en acier
- b. Cuillère doseuse à café
- c. Câble d'alimentation
- d. Filtre aveugle
- e. Cartouche filtrante 70 l
- f. Brosse pour le nettoyage du groupe
- g. Porte-filtre complet avec filtre 1 et 2 tasses, 1 porte-filtre bottomless
- h. Support tasses
- i. Chiffon microfibre
- j. Pointe buse vapeur optionnelle
- k. Accessoires pour la connexion au réseau hydrique

## 06. **Mode d'emploi**

---

78  
.....

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



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 26,5 kg.



#### **B Montez la cartouche filtrante et rechargez l'eau**

**B.1** Afin d'éliminer l'air à l'intérieur (qui pourrait causer des inconvénients de fonctionnement de la machine), immergez la cartouche filtrante dans un récipient plein d'eau pour environ trois minutes.

**B.2** Enlevez le support blanc en gomme du réservoir, ôtez le tube de remplissage du petit filtre à réseau et insérez le tube sur la cartouche filtrante (e), en le fixant avec attention.

**B.3** Insérez la cartouche filtrante dans le trou présent sur le support blanc en gomme.

**B.4** Positionnez le support, avec la cartouche filtrante insérée, dans son siège à l'intérieur du réservoir.

**B.5** Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante.

**B.6** Positionnez le réservoir à l'intérieur du support avec le mot "FRONT" orienté vers la machine.

**B.7** Chaque fois que vous remplissez le réservoir (2,5 l), déplacez la glissière présente sur les poignées du réservoir d'une position. Cela vous aidera à comprendre quand il est arrivé le moment de remplacer la cartouche filtrante. Une fois atteinte la position 14 sur la poignée à gauche, signifie que vous avez consommé 35 l d'eau; si vous arrivez à la position 28 sur la poignée à droite, vous avez consommé 70 l.

**Remarque.** L'appareil a été projeté pour pouvoir être connectée au réseau hydrique. Pour ce type de connexion vous êtes prié de vous adresser à un technicien autorisé.

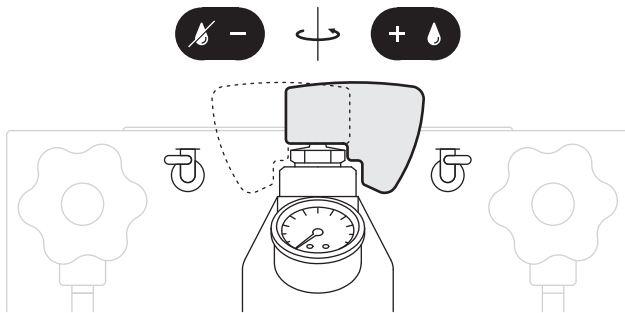
### **C** Mettez la machine expresso sous tension

**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 (c) à la prise sur la machine et l'autre (fiche électrique) à la prise de courant.


**C.2** Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général on / off (4). Le logo Lelit s'affichera à l'écran (5) pour environ 2 secondes, ensuite l'écran affichera l'icone qui indique de positionner le levier (13) vers le haut.

**Attention.** Assurez-vous que le paddle (9) soit positionné complètement vers la droite afin de permettre le passage de l'eau.



**C.3** Quand l'écran montre l'icone qui indique de positionner le levier (13) vers le haut, actionnez le levier (13) complètement vers le haut.

**C.4** L'écran montre un compte à rebours de 30 secondes; pendant ce temps la pompe commencera le remplissage de la chaudière.

 **Attention.** Assurez-vous que l'eau sorte du groupe distribution (12).

**C.5** A la fin du compte à rebours, l'écran montre l'icône qui indique d'actionner le levier (13) complètement vers le bas.

**C.6** Actionnez le levier (13) complètement vers le bas: le remplissage automatique de la chaudière vapeur commence et continue jusqu'à atteindre le niveau pré-établi.

**C.7** Sur l'écran du LCC (5) clignote la température de l'eau dans la chaudière, qui augmentera jusqu'à atteindre la température pré-établie.


**C.8** Attendez jusqu'à ce que la barre soit complète et que l'écran montre OK (environ 25 minutes), afin que la machine atteigne la température prédéfinie.


**C.9** Après avoir atteint la température pré-établie, la barre disparaîtra et la machine sera prête à l'usage.

## **Vérifiez le fonctionnement**

### **Café**


**D.1** Accrochez fermement le porte-filtre (g) sans café au groupe (12) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

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

 **Attention.** Assurez-vous que le paddle (9) soit positionné complètement vers la droite afin de permettre le passage de l'eau.

**D.2** Levez le levier café (13) pour faire couler environ un demi-litre d'eau. L'écran (5) affichera l'icône du café et le chronomètre qui registre la durée de l'extraction.

**D.3** Une fois atteinte la quantité indiquée ci-dessus, remettez le levier café (13) dans la position initiale pour arrêter la distribution.

 **Remarque.** De cette façon, on favorise le remplissage complet du circuit hydraulique ainsi que son rinçage.

### **Eau chaude**

**D.4** Placez un récipient sous la buse eau chaude (11).

**D.5** Tournez le bouton distribution eau chaude (10) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

**D.6** Après avoir prélevé au moins un litre d'eau chaude de la buse (11), tournez le bouton (10) dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la fonction.

### **Vapeur**

**D.7** Dirigez la buse vapeur (6) sur la grille du tiroir eau (7).



**D.8** Tournez le bouton vapeur (2) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

**D.9** Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le bouton (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la fonction.



pour commencer

## Préparer un Espresso

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

**E** **Remarque.** *La machine est dotée d'un chauffe-tasses (8). L'utilisation de tasses chaudes fait ressortir les qualités organoleptiques de l'Espresso.*

### **E** Préparez la machine espresso pour l'extraction

**E.1** Allumez la machine espresso en appuyant sur l'interrupteur général on / off (4). Le logo Lelit s'affichera brièvement à l'écran (5), et ensuite la température de la chaudière s'affichera en clignotant.

**E.2** Accrochez fermement le porte-filtre (g) sans café au groupe (12) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

**E.3** Sur l'écran du LCC (5) clignote la température de l'eau dans la chaudière, qui augmentera jusqu'à atteindre la température pré-établie.

**E.4** Attendez que la barre soit complète, que l'écran montre OK et que la pression sur le manomètre (14) soit d'environ 1-1,2 bar (environ 25 minutes).

**A** **Attention.** *Assurez-vous que le paddle (9) soit positionné complètement vers la droite afin de permettre le passage de l'eau.*

**E** **Remarque.** *Afin d'obtenir un café excellent, il est important de favoriser l'harmonisation de la température du groupe avec la température du porte-filtre, en levant le levier café (13) et laissant couler de l'eau pour quelques secondes. Remettez le levier café (13) dans la position initiale. La machine est maintenant prête pour extraire le café.*

### **F** Extrayez le café

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

**F.2** Versez du café moulu dans le filtre.

**E** **Remarque.** *Il est conseillé d'utiliser une quantité de 9/11 grammes pour une dose et de 16/18 grammes pour deux doses. Pour le filtre dans le porte-filtre bottomless, on conseille 18/20 gr.*

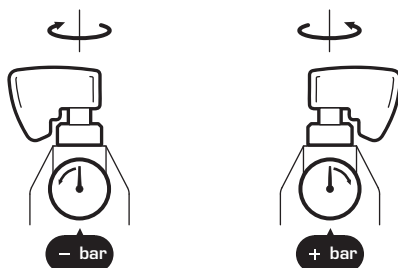
**F.3** Pressez le mélange de café en usant le tamper (a) et enlevez les éventuels résidus du bord du porte-filtre.

**F.4** Accrochez fermement le porte-filtre (g) au groupe (12) 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 (7), sous le porte-filtre (g).

**F.6** Levez le levier café (13) pour commencer l'extraction. L'écran (5) montre l'icone du café et le chronomètre qui registre la durée de l'extraction.

**F.7** En tournant le paddle (9) vous pourrez varier le flux de l'eau et la pression sur le café, pour obtenir le profile d'extraction désiré. La valeur de la pression sera montrée sur le manomètre (3).



**F.8** Une fois obtenue la dose désirée, remettez le levier café (13) dans la position initiale. L'écran (5) montre la durée de l'extraction pour 2 secondes, la parole « OK », et enfin la température pré-établie.

**F.9** Retirez le porte-filtre (g), éliminez le marc de café et nettoyez le porte-filtre soigneusement avec un chiffon humide.

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

**📖 Remarque.** *Pendant l'extraction le manomètre pression pompe (14) doit atteindre les 8 - 10 bars.*

 pour les experts  
**Vapeur et eau chaude**

---

*L'appareil est équipé d'une buse vapeur qui permet de monter parfaitement le lait et d'obtenir une mousse onctueuse et compacte avec laquelle préparer un cappuccino dans les règles de l'art.*


**G** **Distribuez la vapeur**


**G.1** Tournez le bouton (2) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre


avec la buse vapeur (6) orientée vers la grille porte-tasses (7) et videz la petite quantité d'eau initiale.

**G.2** À la sortie de la vapeur, tournez le bouton (2) pour le fermer, placez un récipient avec la boisson à faire mousser sous la buse vapeur (6) et ré-ouvrez le bouton vapeur (2).

**G.3** Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre.

 **Remarque.** Consultez le chapitre 08 "L'art du café expresso" afin de découvrir la meilleure technique pour faire mousser le lait.

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

 **Attention.** À la fin de chaque utilisation de la vapeur nettoyez la buse vapeur (6) : orientez le tube vapeur vers la grille porte-tasse et faites sortir de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (6) avec une éponge ou un chiffon propre. Au paragraphe « Nettoyage et entretien », vous trouverez tous les conseils nécessaires.

## Distribuez de l'eau chaude

**H.1** Placez un récipient sous la buse eau chaude (11) et ouvrez le bouton eau chaude (10) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour obtenir la quantité désirée.

**H.2** Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton eau chaude (10) dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la fonction.

 pour les experts

## Modifier les paramètres LCC

LCC - Lelit Control Center (5) est pré-réglé. Ci-dessous, vous pouvez apprendre comment modifier les réglages.

## Modification des paramètres d'usine

**I.1** Appuyez sur la touche « - » pour entrer dans les paramètres, et faites défiler le menu.

**I.2** Appuyez sur la touche « + » pour changer le paramètre. Le paramètre affiché clignote.

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

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

07.

## Paramètres de programmation

84

### 1 Température chaudière café



Valeur variable de 80°C à 115°C.

### 2 Température chaudière vapeur



Valeur variable de 115°C à 130°C.

### 3 Activation et désactivation de la chaudière services

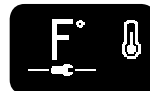
Choisissez "OFF" ou "ON" pour désactiver ou activer la chaudière services.



Avec la chaudière services désactivée (OFF) le consume énergétique de la machine sera réduit. Les extractions de vapeur et eau chaude ne seront pas disponibles.

L'écran montrera le symbole  pour indiquer que la machine est en modalité « Economy ».

### 4 Sélection de l'unité de mesure de la température, Celsius ou Fahrenheit



En choisissant les degrés Fahrenheit, l'écran montrera la lettre « F » auprès de la valeur de la température.

### 5 Pré-infusion programmable

En sélectionnant "OFF" le pré-infusion sera désactivée.



En programmant des temps de pré-infusion "time ON" et "time OFF", quand vous levez le levier café (13) pour commencer l'extraction, la pompe fonctionnera pour la durée "time ON" programmée, afin de humidifier la pastille de café. Une fois fini le temps "time ON", la pompe sera désactivée pour le temps "time OFF" programmé, avant de s'activer définitivement.


Valeur variable de 1 seconde à 20 secondes.

**Remarque.** Pour les extractions de café avec pré-infusion programmée, il est conseillé de laisser le paddle (9) positionné complètement vers la droite pendant toute la durée de la pré-infusion.

#### 6 Programmation de la fonction stand-by (économie d'énergie)



Si la machine n'est pas utilisée pour la durée du stand-by programmé, après le temps pré-établi, elle entrera automatiquement dans la modalité d'économie d'énergie. La chaudière services sera désactivée et la chaudière café va maintenir une température de 70°C.

L'écran affichera l'icone  chaque 5 secondes pour indiquer la modalité stand-by. Appuyez sur la touche "-" ou "+" de l'écran pour abandonner la modalité stand-by.

Valeur variable de 30 à 540 minutes.

**Remarque.** En sélectionnant "OFF" la machine n'entrera jamais dans la modalité stand-by.

#### 7 Comptage doses partielles et totales



L'écran montre la somme des doses Partielles (PaR.) et Totale (ToT.) effectuées.

Quand on visualise les comptages, il est possible de remettre à zéro le comptage des doses Partielles en tenant appuyée la touche « + » pour au moins 5".

**Remarque.** Le comptage des doses Totales ne peut pas être mis à zéro.

08.

## L'art de l'expresso

---

86

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 obli-

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

#### 3 - Machine

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

#### 4 - Maîtrise

La moitié du résultat dépend de la façon dont on utilise les outils du métier. Un expert passionné est un élément essentiel de la chaîne de production de l'expresso et peut changer le ré-

sultat dans la tasse en apportant de la valeur ajoutée au produit final. La passion et la pratique sont les secrets pour apprendre à connaître votre machine et pour tester les différents mélanges, moutures, pressages, températures et pressions de l'eau afin de réaliser un simple café Espresso mais qui sera exactement selon votre goût.

### 5 - Maintenance

La maintenance quotidienne, la maintenance périodique et l'entretien de la machine sont les garants d'une bonne boisson et assureront la longévité du produit que vous avez acheté. Une machine propre communique une attention particulière à votre passion.

### Les variétés de café

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

#### Arabica

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



#### Arabica

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

#### Robusta

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



#### Robusta

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

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

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

Les paramètres idéaux pour l'obtenir sont:

*Une quantité de  $9 \pm 0,5$  grammes de café moulu.*

*Une extraction de 25 secondes pour 30 ml.*

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

*Une pression d'extraction de 8/10 bars.*

Même les mélanges 100 % Arabica ont souvent un soupçon de Robusta qui

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

## Le cappuccino

.....

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

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

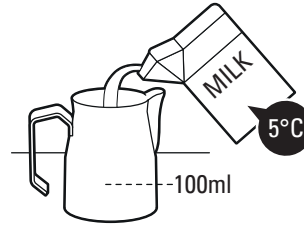
### Lait et pichet

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

Pour obtenir une mousse lisse, crémeuse et savoureuse, il est préférable d'utiliser du lait frais entier. Puisque le lait ne monte plus au-delà de 65 °C, utilisez uniquement du lait sortant du réfrigérateur afin d'avoir davantage de temps pour le faire monter. Le pichet le plus approprié est en acier inoxydable et muni d'un bec verseur, telle que celui de Lelit (cod. PL101-

PL102 - non fourni).

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



### Faire mousser le lait

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



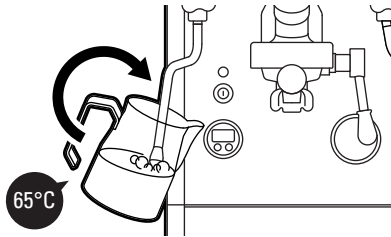
Immergez la buse de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche de la paroi du pichet (imaginez que vous séparez la section supérieure en quatre parties et placez-le au centre de l'une d'elles) et à environ un centimètre au-dessous de la surface du lait. Puisque le lait prend du volume, vous devrez abaisser progressivement le pichet afin de conserver l'extrémité de la buse toujours à la même profondeur. Cette phase se termine lorsque la température atteint environ 37°C, c'est-à-dire lorsque vous commencez



à sentir le lait tiédir avec votre main. Vous pouvez éventuellement utiliser aussi le thermomètre (cod. PL107 - non fourni).

### Transformer le lait

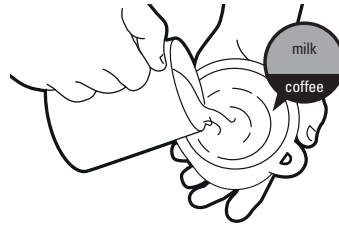
Cette étape est importante pour rendre la crème compacte, à la texture fine et à la surface brillante.



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

### Verser le lait

Le lait doit reposer pendant au moins trente secondes, donc il est recommandé de le préparer toujours avant le café. Les proportions du Cappuccino doivent être: un tiers d'Espresso 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.

## 09.

# Nettoyage et entretien

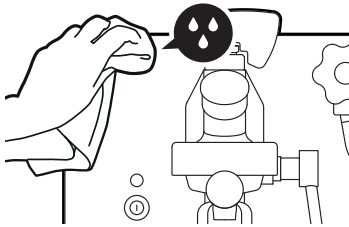
Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

90

### 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 le chiffon en microfibre (i), humidifié seulement avec de l'eau. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.

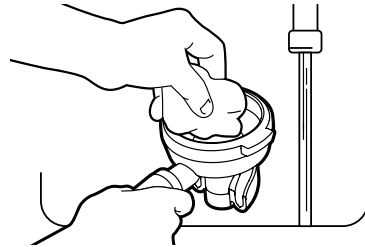


Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (f) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

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.

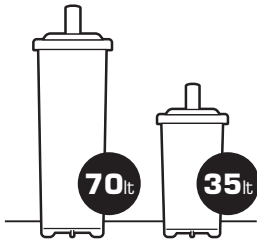
Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

### Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une formation naturelle de calcaire, plus ou moins rapidement, selon la fré-

quence 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 (e) à résine Lelit. Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche filtrante purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café. L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer.

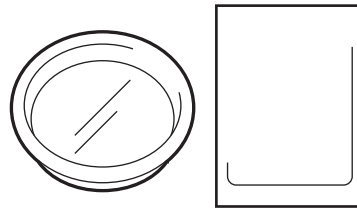
Afin d'éviter éventuels endommagements des composants de l'appareil, INTRODUISEZ DANS LE RÉSERVOIR DE L'EAU SEULEMENT DES PRODUITS DÉTARTRANTS NATURELS.



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

## Back-flushing

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



Pour effectuer le backflushing suivez les instructions suivantes :

- Insérez le filtre aveugle (d) en dotation dans le portefiltre (g).
- Versez 3/5gr de produit détergent (cod. PL103 - non fourni) dans le filtre aveugle (d).
- Fixez le portefiltre (g) dans le groupe (12), en alignant la poignée avec le symbole du cadenas mis sur le groupe même.

**⚠ Attention.** Assurez-vous que le *padle* (9) soit positionné complètement vers la droite afin de permettre le passage de l'eau.

d) Levez le levier café (13) pour environ 10 secondes, ensuite abaissez-le et attendez 10 secondes avant de lever le levier café (13) encore une fois. Répétez cette opération 5 fois.

e) Enlevez le porte-filtre (g), levez le levier café (13) pour actionner la di-

tribution et rincer le porte-filtre en utilisant l'eau chaude qui coule du groupe. Interrompez la distribution en abaissant de nouveau le levier (13).

f) Utilisez la petite brosse (f), pour nettoyer le groupe (12), le joint sous-coupe et les ailes de fixation du groupe. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les résidus de poudre de café.

g) Pour rincer, fixez le porte-filtre (g) dans le groupe (12) et répétez les opérations décrites au point d) sans utiliser la poudre détergente.

h) Retirez le porte-filtre (g) et enlevez le filtre aveugle (d).

## 10.

**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.

93

**① Le café s'écoule trop froid**

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

**② Le café coule trop rapidement et sans crème**

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

**③ Le café ne coule pas ou coule par petites gouttes**

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

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

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

**⑤ La machine ne produit pas de vapeur**

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

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

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

## 7 Avertissements affichés sur l'écran

 <p>L'eau dans le réservoir est finie.</p>	<p>Enlevez le réservoir de son siège (1). Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante. Remettez le réservoir dans son siège.</p>
 <p>La sonde de température est en court-circuit.</p>	<p>La sonde de température est en court-circuit, toutes les fonctions de la machine sont bloquées. S'adresser au service après-vente.</p>
 <p>La sonde de température est défectueuse ou non branchée.</p>	<p>La sonde de température est défectueuse ou non branchée, toutes les fonctions de la machine sont bloquées. S'adresser au service après-vente.</p>
 <p>Allarme remplissage chaudière vapeur.</p>	<p>La fase de remplissage chaudière a dépassé le temps maximum de 150 secondes. S'adresser au service après-vente.</p>
 <p>La sonde de température chaudière vapeur est en court-circuit: l'écran montre alternant l'allarme 04 et l'icone de la machine prete à l'usage.</p>	<p>Les fonctions de la chaudière vapeur seront désactivées. La machine est active seulement pour les extractions de café. S'adresser au service après-vente.</p>
 <p>La sonde de température de la chaudière vapeur est défectueuse ou pas branchée: l'écran montre alternant l'allarme 05 et l'icone de la machine prete à l'usage.</p>	<p>Les fonctions de la chaudière vapeur seront désactivées. La machine est active seulement pour les extractions de café. S'adresser au service après-vente.</p>

11.

## **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.



96  
.....

### **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 espresso type : PL162T*

*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:  
2014/35/EU - 2014/30/EU*

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

*Castegnato, 01/05/2018 - Directeur Général*

**Gemme Italian Producers srl**  
**25045 Castegnato (Bs)**





**User manual code 7800045, REV 00, dated 06/02/18**

**Art. PL162T**

©2018 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved

.....

The information and pictures provided may be changed  
without notice to improve the machine performance.