

User Manual  
for the following models:

EN

Vip Line

# Kate - PL82T

English

---

**Dimensions:**

33.5x27.5x44 cm

**Net weight:**

12 kg

**Power supply:**

230V 50Hz/ 120V 60Hz

**Power output:**

1200 W

**Pump pressure:**

15 bar

**Water Tank Capacity:**

2,5 lt

**Brass boiler capacity:**

300 ml



## THANK YOU FOR CHOOSING US

---

Careful design and choice of components are the secret of the excellent performance of all of our models.

We develop our products with technology applied only to the best professional machines. The materials used meet very high standards of quality and reliability to provide you with durable, and long-lasting products.



**Write down the serial number of your product**

\_\_\_\_\_

Serial number

\_\_\_\_\_

Purchased from

\_\_\_\_\_

Date of purchase



For more information,  
please register your product on [care.lelit.com](https://care.lelit.com)

# Index

---

Safety notes	4	
Main specifications	9	3 .....
LCC - Lelit Control Center	10	
Product overview	11	
Instructions for use	12	
The art of Espresso coffee	19	
Cleaning and maintenance	23	
Solving the most common problems	26	
Warranty terms	28	

01.

## Safety notes

Warnings, please read carefully before use.

This espresso machine is suitable for the preparation of 1 or 2 cups of coffee; it is equipped with a multi-directional wand for dispensing steam and hot water. The controls on the front panel have easy understandable symbols. The machine is designed for domestic use and is not suitable for continuous professional use. The noise rating of the unit does not exceed 70 dB (A).

The data and images shown are subject to change without notice in order to improve the performance of the machine.

### Symbols used

---

It is absolutely essential to observe the following warnings and symbols:



**Shock hazard.** *Failure to comply may cause electric shock with danger to life.*



**Burn hazard.** *Failure to comply may cause severe burns.*



**Caution.** *Failure to comply may cause damage to the appliance.*



**Please Note.** *This symbol indicates important advice and information for the user.*

### Numbers in brackets

---

The numbers in brackets refer to the key provided in the description of the appliance in **Chapter 04 "Product overview"** and to the pictures in the **Quick start guide** attached.

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## General warnings

*This manual is an integral and essential part of the product. Please read all these warnings carefully as they provide important information on safe installation, use and maintenance. These instructions should be carefully retained for future reference.*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision

or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for pre-heating cups.

- Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from improper use of the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children must not be allowed to play with the appliance.

- The appliance must not be left unattended or used outdoors.

- The appliance should not be immersed in water or cleaned by spraying.

- The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).

- If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied.

- All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be kept out of the reach of children.

- No liability is accepted for the use of unauthorized spares and/or accessories.

- No liability is accepted for repairs not carried out by authorized service centres.

- The manufacturer accepts no liability for tampering with any of the appliance components.

In all the above cases the warranty will be void.



### **Essential safety warnings**

.....

*As with all electrical appliances, the risk of electric shock cannot be excluded, therefore, the following safety warnings should be carefully observed.*

- To avoid spilling the connector, never pull the power cord.

- Always attach plug to appliance

first, then plug cord into the wall outlet.

- To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

- In the event of any fault or malfunction, do not attempt to carry out repairs. Switch the appliance off, remove the plug and contact the Service Centre.

- In the event of damage to the plug or the power cord, do not operate the appliance, these should be replaced only and exclusively by the Service Centre.

- Unplug from outlet when not in use.

- Before cleaning the exterior surfaces of the appliance, putting on or taking off parts, switch it off, remove the plug from the outlet and allow to cool.

- To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

- Do not let cord touch hot surfaces.

- Do not let cord hang over edge of

table or counter.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

- Before switching on, ensure that the power supply voltage corresponds to that indicated on the plate on the base of the appliance and that the power supply is properly earthed.

- Do not tamper with the appliance. Contact an authorized technician or the nearest service centre for any problem.

- Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.

- Do not touch the plug with wet hands.

- Ensure that the electrical outlet is always freely accessible so that the plug can be easily removed when necessary.

- When removing the plug, always hold it directly. It should never be removed by pulling on the power cord, as this can cause damage.

8

- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs in water or other liquid.

- Do not use adapters, multiple sockets or extension cords. If their use is unavoidable, use simple adapters or multiple sockets and extension cords that conform to current safety standards, taking care not to exceed the current limit marked on the simple adapter or extension cord, or the maximum capacity of the multiple socket.



**Warning about  
burn/scald risks**

*This appliance produces hot water and steam; therefore the following safety warnings should be strictly observed.*

- Warning: hot surfaces remain hot for a certain time also after use.

- Take care to avoid contact with water spray or jets of steam.

- When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.

- Never direct the steam or water spray towards your body.

- Be careful when touching the steam/hot water dispensing wand (17).

- Never remove the filter holder (e) during operation.

- The parts labelled "CAUTION HOT" are very hot, so approach and operate them with maximum caution.

- Only place cups and glasses for use with the coffee machine on the cup warmer (12). Other objects should not be placed there.

- Dry the cups thoroughly before placing them on the cup warmer (12).

**SAVE THESE  
INSTRUCTIONS**



## 02. Main specifications

---

We design our machines based on our customers' needs.

We are sure that the features selected for this model will meet all your wishes, so you can make perfect tasting espresso for yourself and your guests.



### **LCC (Lelit Control Center)**

To adjust the boiler temperature and to control constantly the perfect settings for making coffee, and to program the grinding times.



### **Pre-brewing**

To moisten the coffee for a few seconds before the start of the actual brewing stage. This compacts the coffee powder and improves the flow of the espresso.



### **Coffee Slider**

An innovative dispensing spout that can be used for both one or two cups and that allows the user to see the coffee cream on its way towards the cup.



### **Stainless steel**

For maximum hygiene in the kitchen and easy cleaning of the appliance. A simple wipe with a sponge and your machine will shine again.



### **Built-in grinder**

To have always a fresh grinding to prepare an espresso coffee with an intense taste.



### **Energy saving**

When the machine is not used for a long time, it automatically enters the power-saving mode. This saves money for you and valuable resources for the planet.

03.

## LCC - Lelit Control Center

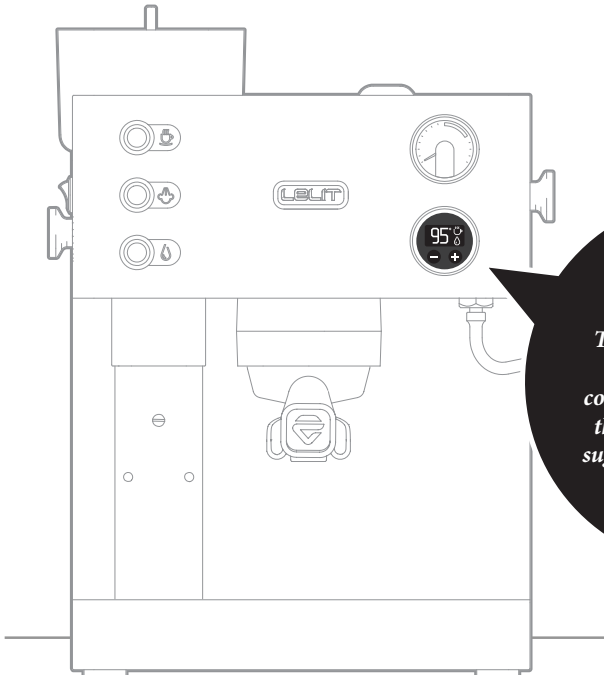
---

10  
.....

LCC (Lelit Control Center) is the brain of the new Lelit espresso machines. It has an elegant, graphic LED display of the latest generation. It controls all the functions of the machine and allows you to adjust the settings, as well as giving valuable tips on how to achieve the best results.

**LCC lets you manage a number of settings in your machine:**

- The temperature of the coffee and hot water dispensed
- The temperature of the steam dispensed
- The ideal time taken to dispense the coffee
- Enabling/disabling of pre-brewing function
- Grinding times



**Everything  
under control**

*The user interface, that operates the display, constantly communicates the machine status and suggestions to get the best Espresso.*

## 04. Product overview

---

Take your new espresso coffee machine out of the box and have a look at the various components and accessories designed for you.

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Beans hopper cover.</li> <li><b>2.</b> Beans hopper.</li> <li><b>3.</b> On/off switch</li> <li><b>4.</b> Micrometric regulation grinding wheel.</li> <li><b>5.</b> Coffee switch.</li> <li><b>6.</b> Steam switch.</li> <li><b>7.</b> Hot water switch.</li> <li><b>8.</b> Adjustable filterholder pin.</li> <li><b>9.</b> Grinding switch (PUSH).</li> <li><b>10.</b> Filterholder fork.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>11.</b> Water tank cover</li> <li><b>12.</b> Wide cup warmer.</li> <li><b>13.</b> Steam/hot water dispensing knob</li> <li><b>14.</b> Backlight brew pressure gauge</li> <li><b>15.</b> LCC (Lelit Control Center).</li> <li><b>16.</b> Coffee distribution group.</li> <li><b>17.</b> Multi-directional steam/hot water wand.</li> <li><b>18.</b> Self-cleaning cup-holding grate.</li> <li><b>19.</b> Removable water drainage tray.</li> </ul> |
|---|---|

### What's in the box

---

- a.** Plastic tamper
- b.** Coffee measuring spoon
- c.** Power cord
- d.** Blind filter
- e.** Filter holder with filter for 1 and 2 cups
- f.** Raises cup
- g.** LELIT Resin filter, cod. MC747

## 05.

# Instructions for use

Lelit coffee machines are not automatic. To make a good cup of coffee, you must know how to use them properly and will need a bit of practice. Follow the instructions carefully. You can also refer to the **Quick start guide** where you will find illustrated instructions. You'll soon be making coffee just like in the cafes, with the ideal smooth, creamy texture you prefer.

12  
.....



to start

## Starting the machine

---

*It is important to carefully follow these instructions the first time the machine is started, to ensure that it works properly. These instructions are only for the first time the machine is used. The in-structions given in the subsequent chapters are for all further use. For subsequent uses do not consider this chapter and follow the chapter Making an Espresso.*

### **A** Open the packaging

**A.1** Open the packaging and place the machine on a flat surface.



**Be careful.** *The unit weighs 12 kg.*

### **B** Water filling

**B.1** Remove the tank from its seating (11).

**B.2** Fill the tank with water at room temperature.

**B.3** Replace the tank in its seating.



**Caution.** *The tank is fitted with a device that automatically detects the presence of water. When repositioning the tank, check that the tubes are not bent and that the filter is fully inserted into the end of one of them. In case of lack of water, the LCC will show a warning signal. Follow the in-structions in section B to refill the tank.*

### **C** Filling the hopper with coffee beans


**C.1** Remove the cover (1).

**C.2** Fill the hopper (2) with the chosen coffee beans.

**C.3** Place the cover back in its seat.


 **Caution.** *Never use the grinder without the cover on the hopper.*

## **Switch on the coffee machine**

 **Caution.** *Ensure the power supply voltage is the same as that indicated on the information plate and that the supply system has an adequate circuit breaker.*

**D.1** Connect one end of the power cord (c) to the socket in the machine and the other (plug) into the wall socket.

**D.2** Turn on the espresso machine by pressing the main on/off switch (3). The display (15) will show the Lelit logo, the three switches and the gauge will go on for a short time.

 **Note.** *Only for the first time that the machine is switched on, the machine will start to fill the boiler automatically. During this operation, water will flow from the coffee distribution group and the Lelit logo will flash on the LCC display.*

**D.3** .On the LCC display (15) you'll see the water boiler temperature flashing. This will grow until the set temperature will be reached.


**D.4** Wait until the bar is fully loaded and "Ok" appears on the display. This way the machine will reach the set temperature.

**D.5** After reaching the pre-set temperature, the bar will disappear the machine will be ready for use.

## **Checking that the machine is working properly**


### **Coffee**

**E.1** Insert the filter holder (e) without coffee firmly onto the coffee distribution group (16), so as to align the handle with the padlock symbol on it.

 **Note.** *With a new machine, in order to reach this position, it is advisable to moisten the edge of the filter with water. After a short period of use, this position will be reached regularly without excessive effort.*

**E.2** Press the coffee switch (5) to dispense about half a litre of water. The display (15) will show the coffee icon and a countdown from the pre-set time for the coffee dispensing.

**E.3** When you've taken about half a litre of water, press the switch (5) to stop dispensing.

 **Note.** *This procedure helps filling the hydraulic circuit completely and rinsing the circuit itself.*

### Hot water

**E.4** Place a jug under the steam/hot water wand (17).

**E.5** Press the hot water switch (7). The pump starts and the water icon appears on the display (15), accompanied by the indication to rotate the steam/hot water knob (13).

**E.6** Turn the steam/hot water knob (13) counter clockwise.

**E.7** As soon as water comes out of the wand (17), rotate the knob (13) clockwise to close it and press the switch (7) again to stop the function.

### Steam


**E.8** Point the steam/hot water wand (17) onto the cup-holding grate (18)

**E.9** Press the steam switch (6). The LCC display (15) will flash, showing the water temperature in the boiler. Wait until the bar is complete, so that the machine reaches the operating temperature for steam dispensing.

**E.10** When the desired temperature has been reached, the bar will disappear and the steam icon will appear, accompanied by an indication to turn the steam/hot water knob (13). The machine is now ready for use.

**E.11** Turn the steam/hot water knob (13) counter clockwise.

**E.12** When steam comes out from the nozzle, turn the knob (13) clockwise to close it and press the steam (6) again to return the machine to its function of dispensing coffee and hot water.

 **Note.** *If the machine hasn't been used for 30 minutes or more, the machine will go in stand-by (energy saving status). The display and the heating element will be switched off, and the coffee switch (5) will flash every 3 seconds to indicate the stand-by status. To restart the machine, you have to press the coffee switch (5).*




to start

## Making an Espresso

---

*Thanks to the pre-set function settings, the machine is immediately ready to dispense espresso coffee. To change the settings, please refer to "Changing the LCC settings" section.*

 **Note.** *The machine comes with a cup warmer (12). Using warm cups enhances the organoleptic qualities, the flavour and aroma of an Espresso.*

## Preparing the machine for making coffee

**F.1** Turn on the espresso machine by pressing the main on/off switch (3). The display (15) will show the Lelit logo, the three switches and the gauge will go on for a short time.

**F.2** Insert the filter holder (e) without coffee firmly onto the coffee distribution group (16), so as to align the handle with the padlock symbol on it.

**F.3** On the LCC display (15) you'll see the water boiler temperature flashing. This will grow until the set temperature will be reached.

**F.4** Wait until the bar is fully loaded and "Ok" appears on the display. This way the machine will reach the set temperature.

**F.5** After reaching the desired temperature, the bar will disappear and the machine will be ready for use.

## **G** Regulate the grinding

**Note.** *The grinder has been set in the factory for a medium size grinding, ideal for the grinding of most types of coffee blends, available in the market.*

**Caution.** *Regulate the grinding always and only while the grinder is grinding.*

**G.1** Rotate the grinding wheel (4) to change the coffee granulometry. Rotate the wheel anti-clock-wise (towards the small points) to obtain a finer grinding, clock-wise for a coarser grinding.

**Note.** *Micrometric regulation does not require any blockage.*

**Note.** *If the coffee flow in your espresso machine is very slow, the coffee grinding is too fine, if it's quick, the coffee grinding is too coarse. Many factors influence the coffee flow such as: the amount of coffee, its pressing, the espresso machine adjustments, how clean the filters are and also the climatic conditions.*

## **H** Adjust the doses

**Note.** *By using the LCC you can program the grinding time for both doses.*

**Note.** *The factory pre-set parameters are 6,0 seconds for 1 dose and 12 seconds for 2 doses. The grinding time can vary from 2 seconds to 20 seconds.*

**H.1** To enter in the programming mode and change the grinding times, press the "-" button repeatedly until the display shows the icon and the time (6,0") for 1 dose and (12") for 2 doses.

**H.2** Press the "+" button to access, and then press the "-" or "+" button to

decrease or increase the grinding time.

**H.3** Three seconds after the last press of a button, LCC stores the data and exits from settings mode.

## **Grind and distributing the coffee**

**I.1** Insert the selected filter into the hot filter holder (e).

**I.2** Check that the hopper is filled with beans and that it has the cover (1).

**I.3** Position the filter holder, with the correct filter inserted, on the fork (10) to "hook" it with the pin (8).


**I.4** To grind 1 dose, press once the grinding switch (9) (PUSH). The grinder grinds the dose according to the set time. Wait until the grinding is over. Remove the filter holder from the fork (10).

**I.5** To grind 2 doses, press twice the grinding switch (9) (PUSH). The 2 presses have to be within 2 seconds. The grinder grinds the dose according to the set time. Wait until the grinding is over. Remove the filterholder from the fork (10).

**I.6** Check the grinding and the quantity per dose.

**I.7** To grind any quantity of coffee continuously, press the switch (9) (PUSH) and keep it pressed. Remove the filterholder from the fork (10) once the desired quantity has been ground.


**I.8** Press the coffee with the tamper (a) and remove any coffee residues from the edge of the filter holder.

 **Note.** *We suggest 7 g for one cup and 14 g for two cups.*

**I.9** Snap the filter holder(e) firmly onto the coffee distribution group (16), so as to align the handle with the padlock symbol on it.


**I.10** Place one or two cups on the cup-holding grate (18), under the filter holder(e).

**I.11** Press the coffee switch (5) to start dispensing. The display (15) shows a countdown in seconds.


 **Note.** *The countdown display is only to indicate the ideal extraction time and can be modified as explained in the "Edit LCC settings" section.*

**I.12** When the countdown is over, the display will show "OK" but not stop the machine. Once the required amount has been dispensed, press the switch (5) to stop dispensing coffee.

**I.13** Remove the filter holder(e), empty out the coffee grounds and clean thoroughly with a damp cloth.

 **Caution.** *The filter holder must not be removed before coffee brewing is completed.*



 **Note.** To prepare a good espresso, the coffee pump pressure gauge (14) must be in the green zone, while dispensing is in progress.



for experts

## Steam and hot water


The device is equipped with a steam/hot water wand that can foam the milk to perfection, producing the creamy and compact foam that is the mark of the real cappuccino.

17

### Preparing the coffee machine

**J.1** Press the steam (6). The LCC display (15) will flash, showing the water temperature in the boiler. Wait until the bar is complete, so that the machine reaches the operating temperature for steam dispensing.

**J.2** When the desired temperature is reached, the bar will disappear and the steam icon will appear, accompanied by an indication to turn the steam/hot water knob (13). The machine is now ready for use.


 **Caution.** Never place your hands or other body parts under the steam/hot water wand. Risk of scalding

### Steam distribution


**K.1** Open the knob (13) counter clockwise with the steam / hot water wand (13) pointed at the cup-holding grate (18) and release the initial amount of water.

**K.2** When steam comes out, close the knob (13), place a jug with the beverage to be foamed under the steam wand and re-open the steam/hot water knob (13).

**K.3** When the desired result has been achieved, close the steam/hot water knob (13) turning it clockwise and press the steam switch (6) to turn off the steam function.

 **Note.** The machine, thanks to its electronic controls, returns to the coffee/water function if the steam function has not been used for a certain period.

 **Note.** See chapter 06 “The art of Espresso coffee” for the best way to froth milk.


 **Caution.** Clean the steam/hot water wand (17) after every use by pointing the steam wand to the cup-holding grate and dispensing some steam. Thoroughly clean the wand (17) with a sponge or clean cloth. In the chapter “Cleaning and maintenance”, you will find all the necessary advice.

## Hot water distribution

**L.1** Press the hot water (7). The pump starts and the water icon appears on the display (15), accompanied by the indication to rotate the steam/hot water knob (13).

**L.2** Place a jug under the steam / hot water wand (17) and open the knob (13) counter-clockwise until you reach the desired amount.

**L.3** When the desired amount has been reached, close the knob (13) clockwise and press the hot water (7) to stop the function.

 **Note.** *The machine is equipped with an electronic control that stops the water function after a pre-determined time. To withdraw more water, repeat the “Dispense hot water” operation.*



for experts

## Adjusting the LCC settings

---

*The LCC - Lelit Control Center (15) has pre-set default settings. Here you can discover how to adjust them.*


## Changing the factory settings

**M.1** Press the “-” button to enter settings mode, and scroll through the menu.

**M.2** Press “+” to change the setting. The setting flashes.

**M.3** Change its value and/or state by using the “-” and “+” buttons.

**M.4** 3 seconds after the last press of a button, LCC stores the data and exits from settings mode.

 **Note.** *Converting the temperature: press “+” and “-” buttons at the same time for about 3 seconds. When the display shows “C-F”, release both buttons and afterwards press the button “+” to convert the temperature from Celsius degrees to Fahrenheit degrees. About 3 seconds after the last button has been pressed, the setting will be saved.*

06.

## The art of Espresso coffee

Contrary to what you might think, making a perfect Espresso is not that easy. It takes experience, ability, passion and a little bit of curiosity. In this paragraph we would like to share with you some of the basic rules for making a perfect cup of Espresso.

### Suggested doses:

Ristretto (Strong) about 20 ml – Espresso about 30 ml – Lungo (Long) about 60 ml.

### The “5 M’s”

If you want to make perfect Espressos, you should start by ensuring the five essential factors which turn a simple cup of coffee into an Espresso for connoisseurs! These are the “5 M’s”; in Italian: *miscela* (blend), *macinatura* (grinding), *macchina* (machine), *manualità* (skill) and *manutenzione* (maintenance).

#### 1- Miscela (Blend)

Good Espressos are always made with a good blend of coffee. An Espresso with the right taste requires a blend of two types of coffee, Arabica and Robusta. The first gives the coffee its delicate aroma and the right amount of acidity, while the second type gives it its full taste, body and cream. The quantities depend on your own taste. Try out different combinations until you find the blend you like best!

#### 2- Macinatura (Grinding)

The grinder is a must for making good Espresso. Coffee should always be ground just before it is used so that it preserves its taste and aroma. The Lelit

grinders let you adjust the grinding level to suit the coffee blend in order to establish the correct extraction time and amount of cream.

#### 3- Macchina espresso (Espresso machine)

Lelit machines are designed and built so that the water temperature can be adjusted to suit your needs. In addition, setting this variable correctly will allow you to extract from the ground coffee, not only the soluble substances that give it taste, but also the non-soluble ones that give body and flavour to your coffee.

#### 4- Manualità (Skill)

Half of the result depends on how you use the machine. A passionate expert is an essential part of the Espresso production chain and can enhance the result to bring additional value to the final product. Passion and practice are, therefore, the secrets to learning how to use the machine. You can experiment with different blends of coffee, grinding, pressing, water temperature and pressure, not just to make an Espresso, but

to make the one that is just right for you.

### 5- Manutenzione (Maintenance)

Daily maintenance, scheduled maintenance and care of the machine will ensure the quality of the beverage and the durability of the product you have purchased. A clean machine says a lot about your passion for coffee making.

## Coffee varieties

---

The choice of the blend is an essential factor for making the ideal coffee for your taste. There are a lot of different varieties of coffee blends on the market to choose from. The differences in flavour, aroma and texture depend on the quantities of the two varieties of coffee that make the blend.

### Arabica

This is a sweeter and more delicate variety of coffee, with a rich aroma and cream that is very thin, dense and compact.



### Arabica

It is grown between 900/2000 m  
Rich aroma.  
Caffeine between 0.9 ~ 1.7%

### Robusta

This variety is woody, bitter, full-bodied and spicy, with little aroma. Its cream is more frothy and grey.



### Robusta

It is grown between 200/600 m  
Spicy aroma.  
Caffeine between 1.8 ~ 4%

No variety of coffee can make an ideal Espresso on its own.

The perfect Espresso has a top layer of cream 2-3 mm thick, a nut brown to dark brown colour, with reddish tinges and light streaks, a harmonious flavour, a strong, balanced aroma and a sweet, long-lasting aftertaste.

It has a strong aroma with notes of flowers, fruits, toast and chocolate. These sensations can last just a moment or can persist for a few minutes in your mouth. The taste is round and well structured. The acid and bitter perceptions are well balanced whereas there is little or no astringency.

The ideal parameters to obtain this type of coffee are:

*7 ± 0,5 g. of ground coffee.*

*25 seconds to brew 30 ml.*

*88 / 92°C when brewing and 80°C in the cup.*

*8 / 10 bar pressure during extraction.*

Even Arabica blends often contain a small amount of Robusta, which is necessary to enhance the cream and add aroma and body to the espresso.

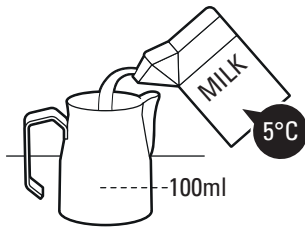
Blends made for coffee bars usually contain 20% Robusta but in southern Italy, where they prefer a stronger taste, the percentage can reach 40-50%. At the end of the day, it's just a matter of taste...Experiment until you find the blend you like best!

## Cappuccinos

There's nothing better than a cappuccino to start your day. Although they are made and served everywhere, few people know how to make one properly. Making the coffee is only part of this complex procedure. The froth often creates major problems, but thanks to the steam wand on our machine, with a few suggestions and a little practice you'll soon be making cappuccinos just like in the coffee bars!

### Milk and jug

You need 100 ml of milk to make a cappuccino.

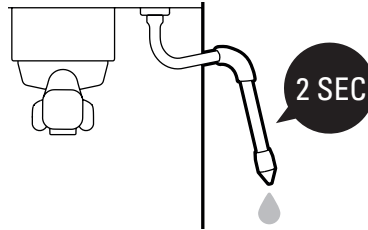


Fresh whole milk provides a smoother, creamier and tastier froth. Milk will not froth at over 65°C, so cold milk from the fridge should be used to allow more time for it to froth. The best jug, on the other hand, is one made of stainless steel, provided with a spout, such as Lelit models (codes PL101 PL102-not included). The level of milk should never exceed half the volume of the jug.

### Frothing the milk

Before using the steam wand, some steam should be released for about two

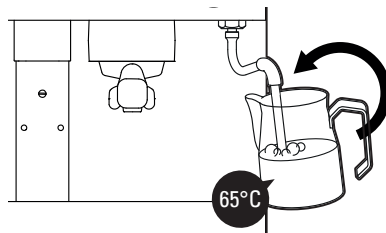
seconds, as it always contains some water due to condensation.



Insert the wand so that the end of the nozzle is near the side of the jug (pretend you have split the top section into four parts and insert the nozzle into one of them) and about one centimetre below the surface of the milk. Since the milk will start to expand in volume, you will have to gradually lower the jug so that the nozzle is always kept immersed at the same depth. This process is complete when the milk reaches a temperature of about 37°C, or when you can feel the warmth with your hand. You can use the thermometer too (code PL107 - not included).

### Processing the milk

This phase is very important to make the cream thick, with a fine texture and a shiny surface.



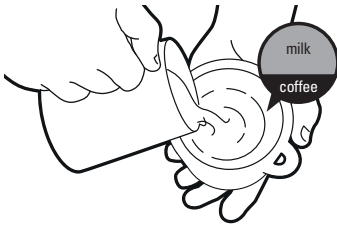
Insert the wand all the way down and tilt

the jug to create a vortex. Heat the milk to the desired temperature, without exceeding 65°C. *Close the steam.*

Prepare the milk by first tapping the jug on the countertop to remove any air bubbles and then rotating it to keep the milk and froth well amalgamated. The final result should be a smooth, creamy surface without any bubbles.

### **Pouring the milk**

You should leave the milk to settle for a least half a minute, so we suggest you always prepare it before making the coffee. The doses for a cappuccino should be one part Espresso and two equal parts of milk and froth.



Clean the steam wand with a damp cloth.



**To see the tutorial,  
please scan the QR-Code.**

To read the QR code,  
download the proper app  
from your store.

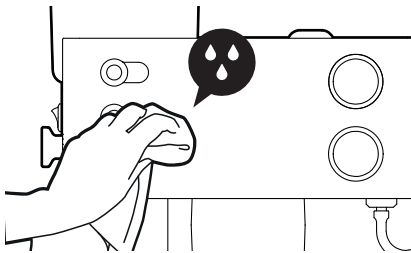
07.

## Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance of the machine are essential for the quality of the coffee and the durability of the appliance.

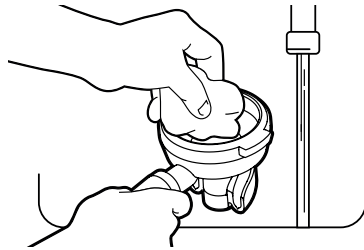
### Cleaning

The machine must be cleaned at least once a week. Before starting, remove the plug from the electrical outlet and allow the machine to cool. Use a soft cloth, preferably microfiber, like the Lelit cloth (code MC972 - not included), and moisten it with plain water. Do not use abrasive detergents and do not immerse the machine in water.



For thorough maintenance, we suggest you use the Lelit brush (code PL106 - not included), which will help you clean the nozzles and the spaces between the ga-skets more effectively, removing stains and coffee residues from even the smallest cracks. Warm running water can be used to clean the removable parts of the machine. The filters and filter holder should never be washed in a dishwasher. There is no need to clean the filters after each use, but just to ensure they are not clogged. However, to ensure the

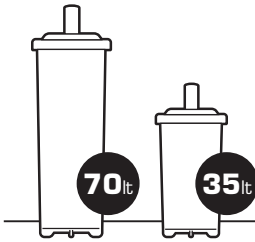
best performance from your machine, it is essential to thoroughly clean the steam wand and filter holder after each use.



The filter holder should be cleaned to remove the greasy coffee residues that can negatively affect the taste of your espresso. Wash the exterior part of the steam wand with a damp cloth and release a little steam to remove any milk residues from inside the tube, as these could obstruct the steam output, making it more difficult to froth milk properly.

### Descaling the machine

Use of the machine creates a natural formation of lime scale, over a time period depending on how frequently the machine is used and on the hardness of the water. Lime scale deposits can obstruct the tubes and decrease the brewing temperature, altering the quality of the coffee and reducing the lifetime of your machine.



To avoid the formation of limescale, which can also deposit in the internal circuits, we recommend the use of our Lelit resin filter to soften the water. Please insert the filter in the tank following the instructions on the packaging. The filter purifies the water from the calcium and magnesium salts which are deposited to form lime scale and affect the taste of your coffee. Remember that the filter loses its effectiveness after a certain number of gallons treated, so replace it periodically. Instructions for the use and replacement of the filter are given on the box. To avoid any possibility of damaging the machine's components, **ADD ONLY NATURAL DESCALING PRODUCTS INTO THE WATER TANK.**

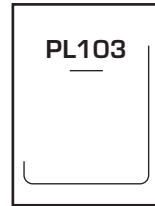
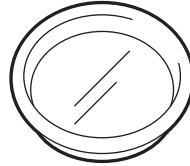


**Watch the tutorial to understand how the water softener filters work.**

### **Backflushing**

It is advisable to backflush the machine once a month (washing the operational parts used during brewing) using the blind filter sup-

plied (d) and the Lelit detergent sachets (code PL103 - not included).



This is done very easily, simply by following the instructions on the sachet. Any other servicing must be performed only by an authorized service representative.

### **Cleaning of the mills**

It's well known that the coarseness of the ground coffee affects the quality of the espresso in the cup.

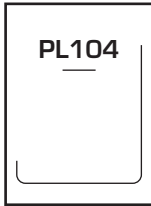
During grinding, some coffee particles deposit between the teeth of the millstones reducing the distance between the discs, or between the cones and consequently also the size of the grains of coffee powder which come out of the grinder.

These deposits, consisting of fats and oils, due to the high temperatures developed between the mills, go rancid quickly and create molds that damage the ground coffee in an irreversible way.

The cleaning of the mills and of the mill chamber becomes extremely important. This must be performed with a specific product (PL104 – not included), i.e a powder formed by small crystals based on gluten-free food



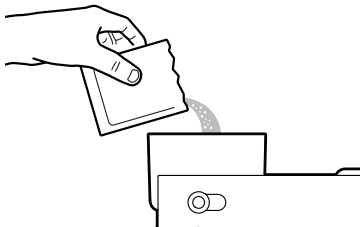
starches with a very high absorbing power for oils and fats. Passing through the mills the crystals clean away the coffee deposits enabling the grinding of a coffee powder free of odors.



Any eventual residues do not contain substances harmful to the consumer or harmful to the grinder.

Cleaning the mills is very easy, just follow the following steps:

- a) Empty completely the beans hopper (2).
- b) Press the grinding switch in order to get rid completely of the remaining coffee beans.
- c) Pour a pack of grinder detergent powder (PL104) into the hopper (2), paying attention to the fact that the powder must penetrate the mills.



- d) Press the button (9-Push) for about 5 seconds so that the powder penetra-

tes completely through the mills.

- e) Fill the hopper (2) with coffee beans.
- f) Throw away the first couple of portions of ground coffee.
- g) The cleaning is over.

## Maintenance

We advise to replace the mills periodically, once worn out.

Maintenance has to be fulfilled just by an authorised service center and with original spare parts.

## 08.

**Solving the most common problems**

We recommend careful reading of this guide in order to solve the most common problems before referring to an authorised service centre.

26

**1 The coffee is too cold when dispensed**

The machine has not yet reached its operating temperature.	Follow the instructions in the “Prepare an Espresso” paragraph.
The filter holder has not been heated adequately.	Follow the instructions in the paragraph “Turn on the machine.”

**2 The coffee is dispensed too quickly and without cream**

The grind is too coarse.	Grind the coffee more finely.
The quantity of coffee is insufficient.	Increase the amount of coffee.
The coffee has not been pressed enough.	Press coffee more firmly.
The coffee used is old or unsuitable.	Replace the coffee.

**3 The coffee is not dispensed or is only dispensed in drops**

The grind is too fine.	Grind the coffee more coarsely.
The amount of coffee is too much.	Decrease the amount of coffee.
The coffee has been pressed too much.	Press the coffee less.
The dispenser head is clogged.	Run a backflush, see the “Cleaning and Care” section.

**4 The LCC does not light up and the machine does not work**

The plugs of the power cable are not inserted correctly.	Insert the power cord plugs into their respective sockets correctly.
The power cable is damaged.	Contact the service centre

**5 The machine does not dispense steam**

The hole at the end of the steam/hot water wand is obstructed.	Free the hole with the aid of a needle.
--	---

**6 The power is on, but the set temperature is not reached**

The circuit breaker is interrupted.	Contact the service centre
The LCC is not working.	Contact the service centre





**7 The coffee grinder does not grind coffee**

Dirty grinding blades (oils and fats deposits of coffee residues).	Carry out the grinding blades cleaning, see the user manual (Cleaning of the mills) for the operating instructions.
The grinding blades are too close, they are touching.	Adjust the setting to obtain a coarser grinding.
Grinding blades worn	Contact the service center
Foreign object that blocks grinding blades	Contact the service center

**8 The grinder stops due to the motor overheating**

The grinder has worked for a long time in continuous, causing an overheating of the motor.	Wait until the motor cools down (15-30min.) before switching on again the grinder.
--	--

**9 Alarms shown on the display**

There is no water into the tank	<p>On the display the following icon appears:</p>  <p>Remove the water tank from its housing. Fill the tank with water at room temperature. Reposition the tank in the housing</p>
The temperature probe is in short circuit (or the detected temperature is above 200°C), all the machine functions will be disabled.	<p>On the display the following icon appears:</p>  <p>Contact the service center</p>
The temperature probe is faulty or disconnected all the machine functions will be disabled.	<p>On the display the following icon appears:</p>  <p>Contact the service center</p>
The grinder has exceeded the maximum time of grinding in continuous. (20 seconds)	<p>On the display the following icon appears:</p>  <p>After a waiting time of 100 seconds, the grinder will automatically reset.</p>

09.

## **Warranty terms**

---

### **Legal warranty**

28

.....  
This product is covered by the warranty laws valid in the country where the product has been sold; specific information about the warranty terms can be given by the seller or by the importer in the country where the product has been purchased. The seller or importer is completely responsible for the product.

The importer is completely responsible also for the fulfillment of the laws in force in the country where the importer distributes the product, including the correct disposal of the product at the end of its working life.

Inside the European countries the laws in force are the national laws implementing the EC Directive 44/99/CE.



**IMPORTANT INFORMATION**

For the correct disposal of the product in accordance with EU DIRECTIVE 2002/96/EC and with Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005. At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special authorised differential waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health caused by improper disposal and enables recovery of the materials it contains, with significant savings in energy and resources. The product is marked with a crossed-out wheeled bin as a reminder of the need to dispose of household appliances separately.



**EC DECLARATION OF CONFORMITY**

Gemme Italian Producers srl declares under its own responsibility that the product:

Coffee machine type: PL82T

to which this declaration relates conforms to the following standards:

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

pursuant to directives:

Low Voltage Directive EC 2006/95 – Directive EMC EC 2004/108

NB: This declaration is null and void should the machine be modified without our specific authorisation.

Castegnato, 01/11/2016 - Managing Director

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



Mode d'emploi  
pour les modèles:

FR

Ligne Vip

# Kate - PL82T

Français

---

**Dimensions:**

33.5x27.5x44 cm

**Poids net:**

12 kg

**Alimentation électrique:**

230V 50Hz/ 120V 60Hz

**Puissance:**

1200 W

**Pression pompe:**

15 bar

**Capacité réservoir d'eau:**

2,5 l

**Capacité chaudière en laiton:**

300 ml



## MERCI DE NOUS AVOIR CHOISIS

---

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

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

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



**Inscrivez le numéro de série de votre produit**

\_\_\_\_\_

N° de série

\_\_\_\_\_

Lieu d'achat

\_\_\_\_\_

Date d'achat



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



# Index

---

Remarques de sécurité	64	
Caractéristiques principales	70	63 .....
LCC - Lelit Control Center	71	
Présentation du produit	72	
Mode d'emploi	73	
L'art de l'expresso	81	
Nettoyage et entretien	85	
Résolution des problèmes les plus courants	88	
Conditions de garantie	90	

01.

## Remarques de sécurité

Avertissements à lire avant la première utilisation.

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

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

### Symboles utilisés

---

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



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



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



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



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

### Chiffres entre parenthèses

---

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

## AVERTISSEMENTS 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.*

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

enfants sans surveillance.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### Consignes de sécurité essentielles

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

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

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

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

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

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

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



### **Avertissements sur le risque de brûlure**

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

- Attention : les surfaces chaudes restent chaudes pendant une certaine durée après leur utilisation.
- Eviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
- Toucher avec précaution la buse vapeur / eau chaude (17).
- Ne jamais retirer le porte-filtre (e) pendant la préparation du café.

- Les pièces marquées par l'étiquette « CAUTION HOT » sont des pièces très chaudes, approchez-les et manipulez-les avec un maximum de prudence.
- Placer sur le chauffe-tasses (12) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine espresso. Il est interdit de placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.
- Essuyer attentivement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (12).

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## 02.

# Caractéristiques principales

---

70  
.....

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



### LCC

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



### Préinfusion

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



### Coffee Slider

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



### Acier inoxydable

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



### Moulin intégré

Pour avoir toujours une mouture fraîche et pouvoir préparer un café espresso intense.



### Économie d'énergie

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



03.

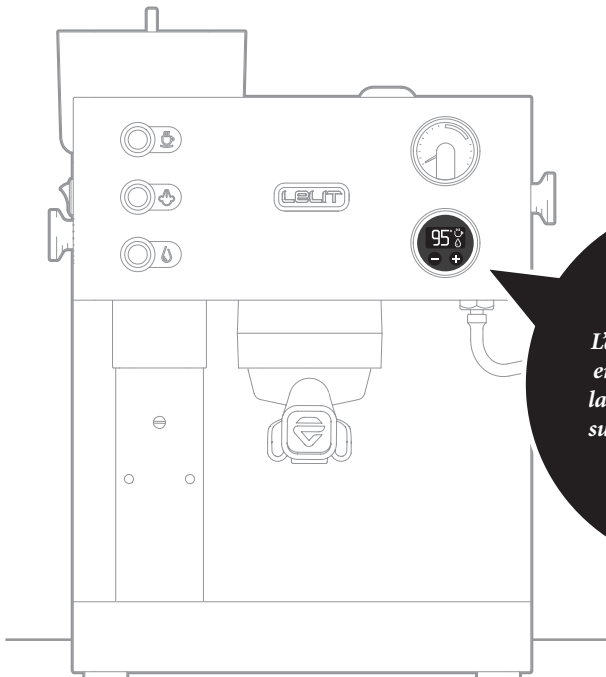
## LCC - Levit Control Center

LCC (Levit Control Center) est le nouveau cerveau des machines espresso Levit. 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.

71  
.....

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

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



**Tout est  
sous contrôle**

*L'affichage communique  
en permanence l'état de  
la machine ainsi que des  
suggestions pour obtenir  
le meilleur Espresso.*

## 04.

# Présentation du produit

---

72

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

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

- 1.** Couvercle trémie café
- 2.** Trémie café
- 3.** Interrupteur général marche/arrêt
- 4.** Roue pour le réglage micrométrique de la mouture
- 5.** Touche de production du café
- 6.** Touche de production de la vapeur
- 7.** Touche de production de l'eau chaude
- 8.** Pivot réglable pour accrocher le portefiltre
- 9.** Touche démarrage mouture (PUSH)
- 10.** Support portefiltre
- 11.** Couvercle du réservoir d'eau
- 12.** Chauffe-tasses
- 13.** Bouton vapeur/eau chaude
- 14.** Manomètre rétroéclairé pour extraction café
- 15.** LCC (Lelit Control Center)
- 16.** Groupe extraction café
- 17.** Buse vapeur/eau chaude
- 18.** Grille porte-tasses autonettoyante
- 19.** Bac de récupération d'eau amovible

## Contenu de la boîte

---

- a.** Tamper en plastique
- b.** Cuillère doseuse à café
- c.** Câble d'alimentation
- d.** Filtre aveugle
- e.** Porte-filtre avec filtre 1 et 2 tasses
- f.** Support
- g.** Cartouche filtrante à résines LELIT, cod. MC747

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.

73



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 12 kg.



#### B Recharge de l'eau

**B.1** Enlevez le réservoir de son siège (11).

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

**B.3** Remplacez le réservoir dans son siège.




**Attention.** Le réservoir est équipé d'un dispositif de reconnaissance automatique de la présence de l'eau. En remplaçant le réservoir dans son siège, vérifiez que les tuyaux ne soient pas pliés et que le filtre - à l'extrémité de l'un d'eux - soit correctement inséré.




#### C Remplissez la trémie avec du café en grains

- C.1 Enlevez le couvercle de la trémie (1).
- C.2 Remplissez la trémie (2) avec le café en grains présélectionné.
- C.3 Remplacez le couvercle dans son siège.


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

74

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

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

- D.1 Branchez une extrémité du câble d'alimentation (c) à la prise de la machine et l'autre (fiche électrique) à la prise de courant.
- D.2 Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (3). Le logo Lelit s'affichera à l'écran (15), les trois touches et le manomètre s'allumeront pendant un court moment.


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

- D.3 Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière, qui augmentera jusqu'à la température établie.
- D.4 Attendez jusqu'à ce que la barre soit complète et que l'écran montre OK, afin que la machine atteigne la température prédéfinie.
- D.5 Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et la machine est prête à l'emploi.

## **Vérifiez le fonctionnement**

### **Café**

- E.1 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (16) 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.*

**E.2** Appuyez sur la touche café (5) pour faire couler environ un demi-litre d'eau. L'écran (15) affichera l'icône du café et un compte à rebours à partir du temps prédéfini pour l'extraction du café.

**E.3** Une fois la quantité indiquée ci-dessus atteinte, appuyez sur la touche (5) pour arrêter la distribution.



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

### **Eau chaude**

**E.4** Placez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude (17).

**E.5** Appuyez sur la touche eau chaude (7). La pompe démarre et l'écran (15) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton distribution vapeur/eau chaude (13).

**E.6** Tournez le bouton distribution d'eau chaude (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

**E.7** Dès que l'eau sort de la buse (17), tournez le bouton (13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche (7) pour arrêter la fonction.

### **Vapeur**

**E.8** Dirigez la buse vapeur/eau chaude (17) sur la grille du bac (18).

**E.9** Appuyez sur la touche vapeur (6). Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière. Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température de fonctionnement pour la distribution de la vapeur.

**E.10** Après avoir atteint la température prédéfinie, la barre disparaîtra et l'icône de la vapeur apparaîtra avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (13). La machine est prête à l'emploi.

**E.11** Tournez le bouton vapeur / eau chaude (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.


**E.12** Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (13) pour le fermer et appuyez de nouveau sur la touche vapeur (6) pour ramener la machine au mode café et eau chaude.



pour commencer

## **Préparer un Espresso**

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

 **Remarque.** *La machine est dotée d'un chauffe-tasses (12). L'utilisation de tasses chaudes fait ressortir les qualités organoleptiques de l'Expresso.*

## Préparez la machine expresso pour l'extraction

**F.1** Allumez la machine expresso en appuyant sur l'interrupteur général marche / arrêt (3). Le logo de Lelit s'affichera à l'écran (15), les trois touches et le manomètre s'allumeront pendant un court moment.


**F.2** Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (16) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.


**F.3** Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière, qui augmentera jusqu'à la température établie.

**F.4** Attendez que la barre soit complète et que l'écran montre OK, afin que la machine atteigne la température prédéfinie.

**F.5** Après avoir atteint la température désirée, la barre disparaîtra et la machine est prête à l'emploi.


## Réglez la mouture

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


 **Attention.** *Effectuez le réglage toujours et seulement quand le moulin est en train de moudre du café.*


**G.1** Tournez la roue de réglage (4) pour affiner la granulométrie du café. Tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (petits points) pour obtenir une mouture plus fine, dans le sens des aiguilles d'une montre (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, 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) à travers lequel il est possible de régler la durée de mouture pour les deux doses.*

 **Remarque.** *Les paramètres de fabrication sont 6 secondes pour 1 dose et 12 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 régler le temps de mouture pour 1 dose ou 2 doses, appuyez plusieurs fois la touche "-" du LCC, jusqu'à ce que l'écran montre l'image et la durée (6,0" pour 1 dose, 12,00" pour 2 doses).

**H.2** Appuyez la touche "+", ensuite appuyez la touche "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée de la mouture.

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

## Moulez et extrayez le café

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

**I.2** Placez le filtre choisi dans le porte-filtre chaud (e).

**I.3** Placez le portefiltre, avec le filtre choisi inséré, dans le support (10) et accrochez-le au pivot (8).


**I.4** Pour mouliner 1 dose de café donnez un impulse à la touche (9 PUSH). Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la fin de la mouture. Décrochez le portefiltre du support (10).

**I.5** Pour mouliner 2 doses de café, donnez deux impulsions rapprochés entre 2 secondes à la touche (9 PUSH). Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la fin de la mouture. Décrochez le portefiltre du support (10).

**I.6** Vérifiez le degré de mouture du café obtenu et la quantité pour chaque dose.

**I.7** Pour mouliner une quantité à choix appuyez et tenez appuyée la touche (9 PUSH). Décrochez le portefiltre du support (10) après avoir terminé la mouture de la dose désirée.


**I.8** Tassez le mélange de café avec le tamper (a) et éliminez les résidus éventuellement présents sur le bord du filtre.

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

**I.9** Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (16) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

**I.10** Placez une ou deux tasses sur la grille porte-tasse (19), sous le porte-filtre (e).


**I.11** Appuyez sur la touche café (5) pour commencer l'extraction. L'écran (15) indique un compte à rebours en secondes.


 **Remarque.** *Le compte à rebours sert uniquement à indiquer la durée d'extraction*

*idéale et peut être modifié en suivant la rubrique « Modifier les paramètres LCC ».*

**I.12** À la fin du compte à rebours, l'écran affichera l'indication « OK », mais la machine ne sera pas bloquée. Une fois que la dose souhaitée a été atteinte, appuyez sur la touche (5) pour arrêter l'extraction du café.

**I.13** Retirez le porte-filtre (e), éliminez le marc de café et nettoyez le porte-filtre soigneusement avec un chiffon humide.

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

 **Remarque.** *Pour préparer un bon espresso, le manomètre de la pompe de café (14) doit atteindre la zone verte pendant l'extraction.*

 pour les experts

## Vapeur et eau chaude


---

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

### Préparez la machine espresso

**J.1** Appuyez sur la touche vapeur (6). Sur l'écran du LCC (15) clignote la température de l'eau dans la chaudière. Attendez que la barre soit complète afin que la machine atteigne la température de fonctionnement pour la distribution vapeur.

**J.2** Après avoir atteint la température prédéfinie, la barre disparaîtra et l'icône vapeur apparaîtra avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (13). La machine est prête à l'emploi.

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

### Distribuez la vapeur


**K.1** Tournez le bouton (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avec la buse vapeur / eau chaude (17) orientée vers la grille porte-tasses (19) et videz la quantité d'eau initiale.

**K.2** À la sortie de la vapeur, tournez le bouton (13) pour le fermer, placez un récipient avec la boisson à faire mousser sous la buse vapeur et ré-ouvrez le bouton vapeur / eau chaude (13).


**K.3** Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude



(13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et appuyez sur la touche vapeur (6) pour désactiver la fonction vapeur.

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

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


 **Attention.** À la fin de chaque utilisation de la vapeur nettoyez la buse vapeur/eau chaude (17): orientez le tuyau de vapeur vers la grille porte-tasse et faites sortir de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (17) avec une éponge ou un chiffon propre. Au paragraphe « Nettoyage et entretien », vous trouverez tous les conseils nécessaires.

## Distribuez de l'eau chaude

**L.1** Appuyez sur la touche eau chaude (7). La pompe démarre et l'écran (15) affiche l'icône de l'eau avec l'indication de tourner le bouton vapeur / eau chaude (13).

**L.2** Placez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude (17) et tournez le bouton (13) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir, jusqu'à ce que vous obteniez la quantité souhaitée.

**L.3** Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton vapeur / eau chaude (13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer et appuyez sur la touche eau chaude (7) pour arrêter la fonction.

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

## pour les experts Modifier les paramètres LCC

LCC - Lelit Control Center (15) est pré-réglé. Ci-dessous, vous pouvez apprendre comment modifier les réglages.


## Modification des paramètres d'usine

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

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

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

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

 **Remarque.** *Pour modifier l'unité de mesure de la température : appuyez les touches « - » et « + » simultanément pour 3 secondes. Quand l'écran affiche « C-F », relâchez les deux touches et ensuite appuyez la touche « + » pour changer Celsius avec Fahrenheit. 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, la donnée est mémorisée.*

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

#### 4- Maîtrise

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

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

### 5- Maintenance

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

Une machine propre communique une attention particulière à votre passion.

### Les variétés de café

---

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

#### Arabica

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



#### Arabica

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

#### Robusta

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



#### Robusta

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

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

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

Les paramètres idéaux pour l'obtenir sont:

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

*Une extraction de 25 secondes pour 30 ml.*

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

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

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

## 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!

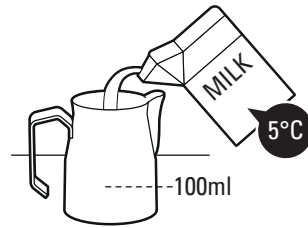
### Lait et pichet

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

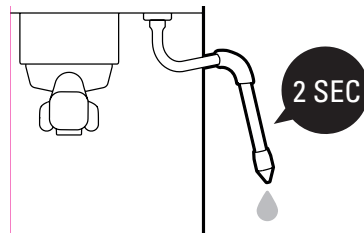
inoxydable et muni d'un bec verseur, telle que celui de Lelit (code PL101-PL102-non fourni).

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

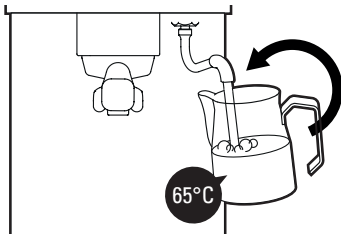
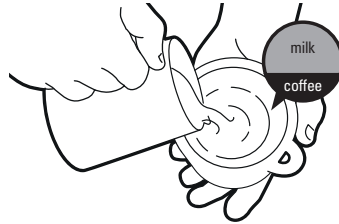
la température atteint environ 37°C, c'est-à-dire lorsque vous commencez à sentir le lait tiédir avec votre main. Vous pouvez éventuellement utiliser aussi le thermomètre (cod. PL107 - non fourni).

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

84

### Transformer le lait

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



Pour consulter le tutoriel, scannez le Code QR.

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

07.

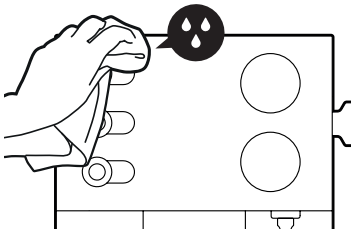
## Nettoyage et entretien

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

### Nettoyage

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

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

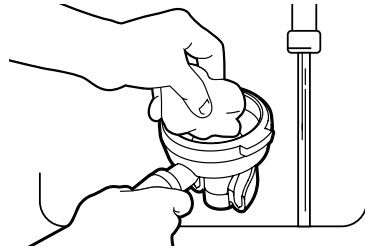


Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fournie) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

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

filtres dans le lave-vaisselle.

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



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

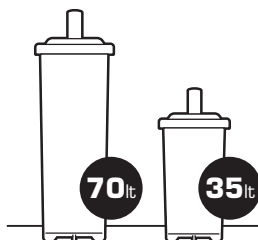
Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

### Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une for-

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

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



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

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

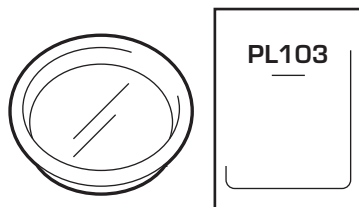
Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, INTRODUIRE DANS LE RESERVOIR D'EAU SEULEMENT DES PRODUITS DETARTRANS NATURELS.



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).



Effectuer le backflushing est très simple, il suffit suivre les instructions indiquées sur la boîte du sachet meme.

## 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 et par conséquent en réduisant aussi la dimension des grains de poudre de café qui sortent du moulin.

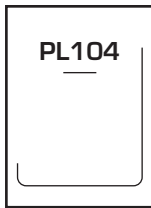
Ces incrustations données par les matières grasses et les huiles, à contact avec les hautes températures qui se forment entre les meules, deviennent rances après peu de temps et elles favorisent la création des moisissures qui endommagent le café moulu de manière irréversible.

Il est donc important effectuer le nettoyage des meules et de la chambre de



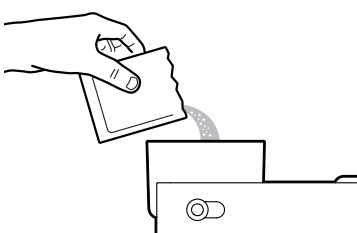
mouture en utilisant un produit spécifique (PL104 – non fourni), sous forme d'une poudre réalisée par de petits cristaux à base d'amides alimentaires sans gluten, avec un très haut niveau d'absorption pour huiles et matières grasses. En passant entre les meules, les cristaux nettoient les résidus de 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 suivre les indications suivantes :

- a) Videz complètement la trémie (2).
- b) Actionnez le moulin afin d'éliminer complètement tous les grains de café restés à l'intérieur des meules.
- c) Versez dans la trémie (2) le contenu d'un sachet de produit (PL104) en s'assurant que la poudre pénètre entre les meules.



d) Actionnez le moulin pour environ 5 secondes en appuyant sur la touche (9 PUSH) pour que la poudre passe complètement entre les meules.

e) Versez du café en grains dans la trémie (2).

f) Actionnez le moulin et éliminez les premières 2-3 moutures

g) L'opération de nettoyage est finie.

## Maintenance

On conseille de remplacer périodiquement les meules, surtout si elles sont usées.

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

08.

## Résolution des problèmes les plus courants

88

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 s'écoule trop froid

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

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

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

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

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

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

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

### 5 La machine ne produit pas de vapeur

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

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

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




**7 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.

**8 Le moulin se ferme**

Le moulin a travaillé trop en causant un sur-réchauffement du moteur.	Attendez que le moteur se refroidisse avant d'actionner le moulin (entre 15 et 30 minutes).
---	---

**9 Avertissements affichés sur l'écran**

L'eau dans le réservoir est finie	<p>L'écran affiche l'image suivante:</p>  <p>Enlevez le réservoir de son siège (11). Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante. Remettez le réservoir dans son siège.</p>
La sonde de température est en court-circuit, toutes les fonctions de la machine sont bloquées.	<p>L'écran affiche l'image suivante:</p>  <p>S'adresser au service après-vente.</p>
La sonde de température est défectueuse ou non branchée, toutes les fonctions de la machine sont bloquées.	<p>L'écran affiche l'image suivante:</p>  <p>S'adresser au service après-vente.</p>
Le moulin a dépassé le temps maximum de mouture en continu (20 secondes).	<p>L'écran affiche l'image suivante:</p>  <p>Après une attente de 100 secondes le moulin retourne automatiquement dans la modalité standard.</p>

09.

## **Conditions de garantie**

---

### **Garantie légale**

90

.....  
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 espresso type : PL82T

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, 01/11/2016 - Directeur Général

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

