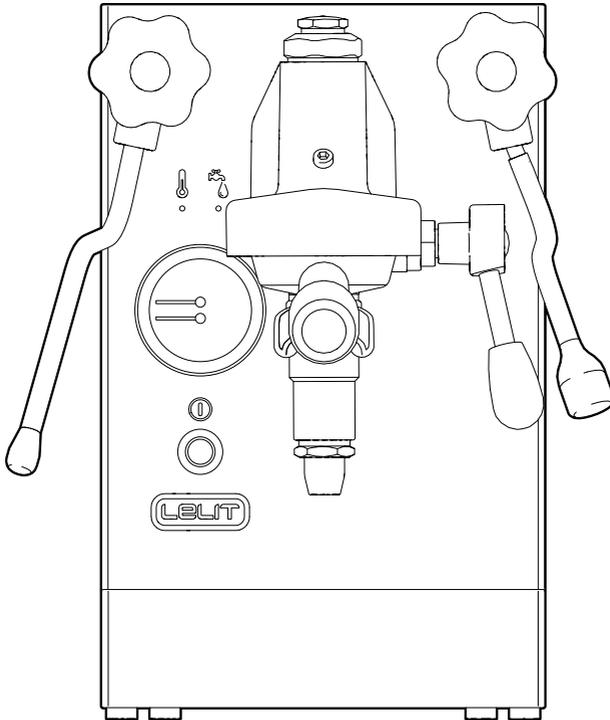


# LELIT

Mode d'emploi



Ligne Pro  
**MaraX**  
PL62X

FR

Français



2

---

## MERCI POUR AVOIR CHOISI UN PRODUIT LELIT PRO

**Enregistrez votre produit sur  
[care.lelit.com](https://care.lelit.com)**

Téléchargez le guide complet pour exploiter au maximum les caractéristiques de ta machine à café PL62X, ou visitez notre chaîne Lelit Espresso sur YouTube pour avoir un plus de conseils, renseignements, tutoriaux.



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

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

# Index

---

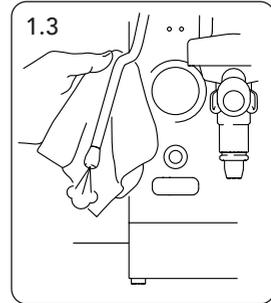
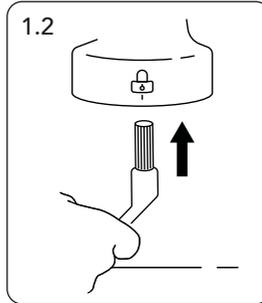
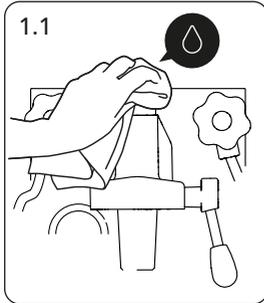
1. Nettoyage quotidien	4	
2. Nettoyage hebdomadaire	4	3
3. Nettoyage annuel	5	.....
4. Présentation du produit	7	
5. Réglages d'usine	7	
6. Équipement	8	
7. Emballage	9	
8. Premier allumage	9	
9. Comment installer le filtre adoucisseur	10	
10. Café espresso	11	
11. Vapeur et eau chaude	12	
12. Économie d'énergie/Stand-By	12	
13. Prévention du calcaire	13	
14. Indicateurs lumineux et statuts de la machine	14	
15. Conditions de garantie	15	



## **ATTENTION:**

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

## 1. Nettoyage quotidien



**Note.** Pour le meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser les accessoires présents dans le kit PLA9101 (non inclus) composé d'un chiffon en microfibre brodé avec le logo Lelit, brosse en bois avec soies en fibres naturelles et brosse à poils de nylon.

**Nettoyage des surfaces.** Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre, humidifié avec de l'eau simple pour nettoyer les surfaces en acier de la machine (Fig. 1.1).

**Nettoyage du groupe distributeur.** Après chaque extraction, jetez le marc de café, lavez le porte-filtre (G) avec le filtre inséré sous l'eau courante et utilisez la brosse (I) pour enlever les résidus de poudre de café sur le joint du groupe distributeur (Fig. 1.2).

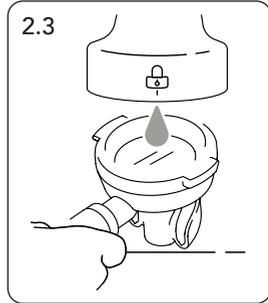
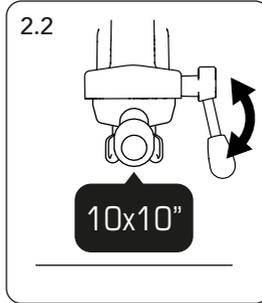
**Nettoyage du tube vapeur.** Après chaque utilisation du tube vapeur (7), nettoyez la buse avec un chiffon humide et faites sortir une petite quantité de vapeur pour éliminer tout résidu de lait dans les trous (Fig 1.3).

## 2. Nettoyage hebdomadaire

**Note.** Dans la boîte avec l'équipement, vous trouverez les détergents (F) nécessaires pour effectuer le premier cycle de nettoyage de la machine. Ensuite, nous recommandons l'utilisation de nos accessoires PLA9201 et PLA9203 (non inclus).

**Nettoyage du porte-filtre et des filtres.** Il faut nettoyer le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui affectent négativement le goût des boissons. Placez un récipient sous le tube d'eau chaude (15), tournez le bouton (12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et prenez environ 1lt d'eau.

Insérez le porte-filtre (G) et les filtres utilisés dans le récipient, en prenant soin de ne pas y tremper la poignée du porte-filtre (Fig. 2.1). Ajoutez deux sachets de détergent en poudre (F ou PLA9201). Après 15 minutes, videz le récipient et rincez le porte-filtre (G) et les filtres avec beaucoup d'eau courante.

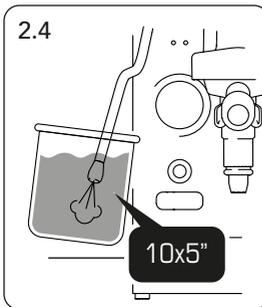


**Backflushing.** Insérez le filtre aveugle (C) dans le porte-filtre (G) et versez le contenu d'un sachet de détergent en poudre (F ou PLA9201). Fixez le porte-filtre (G) au groupe distributeur (13) et soulevez le levier (14) pour activer la distribution pendant 10 secondes. Arrêtez la fonction et attendez 10 secondes. Répétez 10 fois (Fig. 2.2).

Retirez le porte-filtre (G) et rincez les résidus présents avec l'eau distribuée par le groupe (Fig. 2.3).

Raccrochez le porte-filtre au groupe et répétez l'opération précédente 5 fois pour 10 secondes sans poudre détergente.

Retirez le porte-filtre (G) et ôtez le filtre aveugle (C). Videz le bac (17) et rincez le porte-filtre (G), les filtres et le bac (17) avec plein d'eau courante.



**Nettoyage du tube vapeur.** Remplissez un récipient de 500 ml avec de l'eau froide et, après avoir ajouté le contenu d'une fiole de détergent liquide (F ou PLA9203), trempez la lance à vapeur (7) dans la solution.

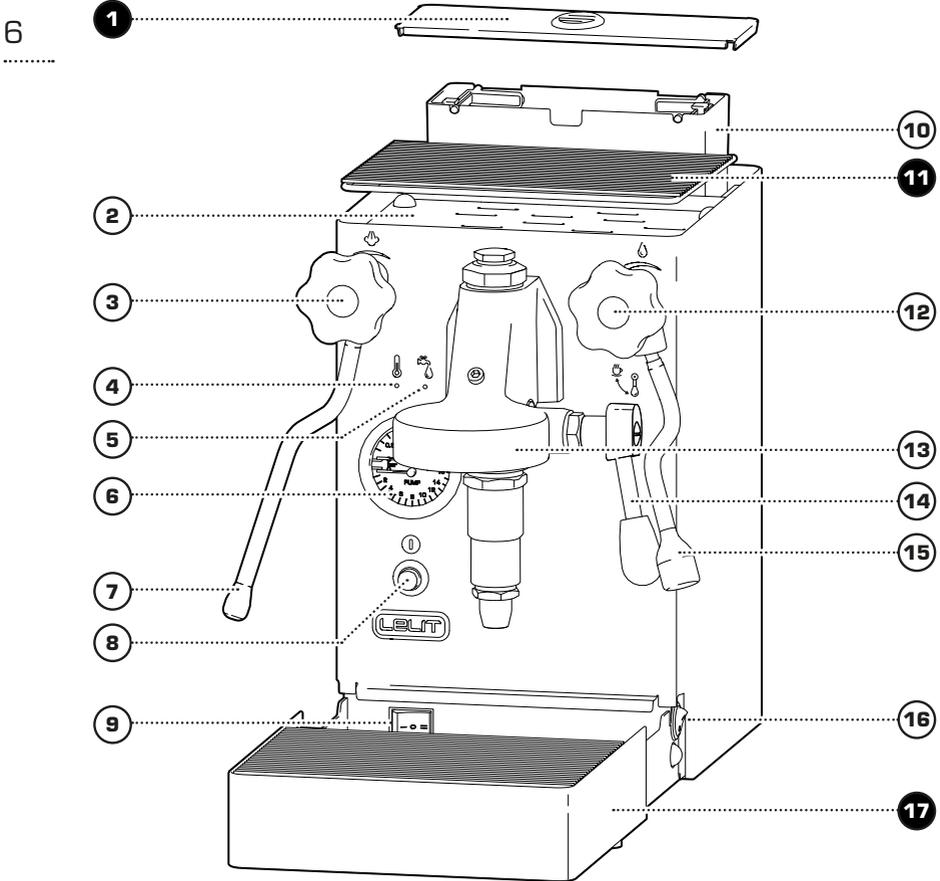
Ouvrez le bouton (3) pour distribuer de la vapeur pendant 5 secondes. Arrêtez la fonction et attendez 5 secondes. Répétez l'opération 10 fois (Fig. 2.4).

Rincez le tube vapeur (7), en reproduisant les étapes précédentes avec 1lt d'eau propre.

### 3. Nettoyage annuel

Chaque année, il faut décalcifier le circuit hydraulique de la machine pour assurer la longévité de l'appareil et des performances constantes. Il s'agit d'une opération qui nécessite l'intervention d'un technicien spécialisé. La liste des centres autorisés à effectuer cette procédure se trouve sur [care.lelit.com](http://care.lelit.com)

**Fig 4**



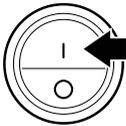
**1 11 17**

Inclus dans la boîte équipement

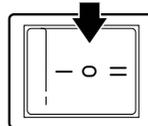
## 4. Présentation du produit

- 1. couvercle mobile pour le compartiment du réservoir eau
- 2. Surface réchauffée pour la grille appuie-tasses
- 3. Roue distribution vapeur
- 4. Indicateur lumineux machine prête
- 5. Indicateur lumineux présence de l'eau
- 6. Manomètre pression vapeur et pompe pendant l'extraction
- 7. Tube vaporisant multidirectionnel, anti-brûlures
- 8. Interrupteur général ON/OFF (avec cadre lumineux)
- 9. Bouton sélecteur température
- 10. Réservoir d'eau (2,6L)
- 11. Grille pour la surface réchauffée
- 12. Roue distribution eau chaude
- 13. Groupe extraction café
- 14. Levier extraction café
- 15. Tube eau chaude multidirectionnel, anti-brûlures
- 16. Bouton sélecteur modalité d'usage
- 17. Bac de récupération eau, amovible avec grille

## 5. Réglages d'usine



**Modalité d'usage (16)**  
ModeX (valeur préétablie)



**Température d'utilisation (9)**  
Warm (valeur préétablie)



**Économie d'énergie/Stand by:**  
Active/ON



**Filtre adoucisseur:**  
Non inséré

Pour utiliser la machine, avec différents paramètres téléchargez le guide avancé. Vous trouverez les instructions nécessaires pour configurer d'autres profils d'exploitation.

## 6. Équipement

**A.** Filtre à poudre de café 1 dose (9-11g)

**B.** Filtre à poudre de café 2 doses PLUS (18-21g)

**C.** Filtre aveugle pour le backflushing

**D.** Tamper en acier inoxydable avec poignée en bois vernis rouge (PLA481R)

**E.** Support pour les tasses espresso

**F.** Kit premier nettoyage (3 sachets de détergent en poudre et 1 fiole de détergent liquide)

**G.** Porte-filtre avec filtre à poudre de café inséré pour 2 doses (14-18g)

**H.** LELIT filtre adoucisseur d'eau de 35L

**I.** Brosse pour nettoyer le joint du group

**J.** Cuillère en plastique pour la poudre de café

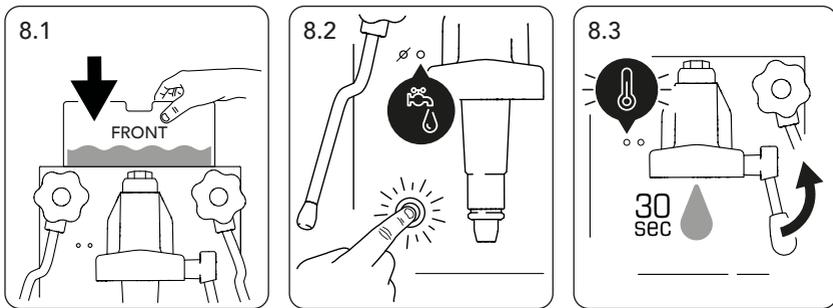
**K.** Câble d'alimentation



## 7. Emballage

L'emballage de votre machine Lelit est conçu et réalisé pour être réutilisé. Pour expédier votre machine à un centre de service autorisé, pour la maintenance de routine ou l'entretien extraordinaire, utilisez l'emballage original complet. Dans le guide avancé, vous trouverez des instructions pour effectuer le réemballage.

## 8. Premier allumage



**⚠ Attention.** Retirez la machine de l'emballage en suivant les instructions imprimées sur la boîte.

Placez la machine sur une surface solide, plate et sèche. Si nécessaire, vissez ou dévissez les pieds pour assurer la stabilité de la machine.

De la boîte avec l'équipement, prenez le bac de récupération eau (17), la grille (11), le couvercle mobile (1) et placez-le comme indiqué dans la Fig 4.

Remplissez le réservoir (10) au niveau maximal indiqué avec de l'eau à température ambiante et repositionnez-le dans son propre logement (Fig. 8.1).

Après avoir branché la machine au courant électrique via le câble d'alimentation (K), allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (8). Si le réservoir (10) plein d'eau est correctement inséré dans son compartiment, l'indicateur lumineux (5) s'allume (Fig. 8.2).

Le temps nécessaire pour permettre au circuit hydraulique de se remplir d'eau est d'un maximum de 4 minutes à partir de l'allumage. Après cet intervalle de temps, l'indicateur lumineux (4) commence à clignoter. Soulevez complètement

le levier (14). Le groupe (13) commence à distribuer de l'eau (dans les 30 secondes). Laissez couler de l'eau pendant environ 30 secondes, puis abaissez complètement le levier (Fig. 8.3).

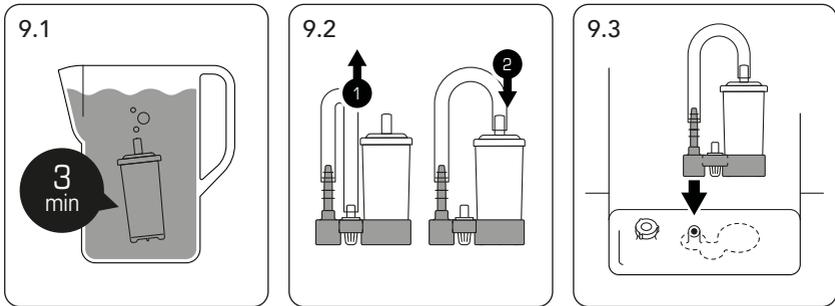
Maintenant, le circuit hydraulique est rempli. La machine peut commencer à chauffer l'eau pour atteindre les valeurs préétablies. L'opération dure un maximum de 24 minutes: l'indicateur lumineux (5) reste allumé pendant que l'indicateur lumineux (4) clignote.

10  
.....

La machine est prête à l'emploi lorsque les deux indicateurs lumineux (4, 5) et le cadre lumineux du bouton ON/OFF (8) sont allumés fix.

**⚠ Attention.** *Pendant la phase de chauffage, la machine versera une petite quantité d'eau dans le bac amovible (17). Ce passage est nécessaire à confirmer le bon fonctionnement de la machine (vérification fonctionnelle).*

## 9. Comment installer le filtre adoucisseur

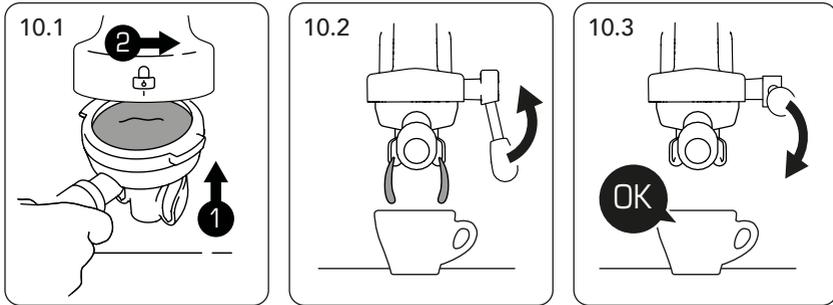


Avant d'installer le filtre adoucisseur (H) à l'intérieur du réservoir (10), trempez le filtre dans une cruche avec de l'eau pendant environ 3 minutes pour éviter que l'air à l'intérieur puisse causer un mauvais fonctionnement de la machine (Fig. 9.1).

Extrayez le réservoir d'eau (10) et retirez le support en caoutchouc noir présent sur le fond du réservoir. Après avoir inséré le filtre adoucisseur (H) dans le trou plus grand du support, retirez le tuyau de charge eau du petit filtre en plastique et insérez-le sur le conduit du filtre adoucisseur (H), en prenant soin de l'adapter complètement (Fig. 9.2).

Remplacez le support dans le siège approprié sur le fond du réservoir (Fig. 9.3), remplissez le réservoir (10) avec de l'eau et remettez-le dans son siège.

## 10. Café espresso



Insérez le filtre que vous voulez utiliser dans le porte-filtre (G) et remplissez le filtre avec la quantité de café moulu appropriée au type de filtre chois. Utilisez le tamper (D) pour presser le café dans le filtre. Fixez le porte-filtre (G) au groupe distributeur (13) et assurez-vous que la poignée est alignée avec le symbole de cadenas présent sur le groupe distributeur (Fig. 10.1).

Placez la tasse/les tasses sous le porte-filtre et soulevez complètement le levier (14) pour commencer l'extraction (Fig. 10.2).

Pendant la phase de distribution, le cadre lumineux de l'interrupteur ON/OFF (8) clignote pour indiquer le fonctionnement de la pompe. Abaissez le levier (14) pour terminer l'extraction (Fig. 10.3).

N'oubliez pas d'enlever le porte-filtre (G) et de vider le marc de café après chaque extraction.

**Note.** Pendant le fonctionnement, les indicateurs lumineux de la machine peuvent clignoter ou s'éteindre pour indiquer différents statuts. Voir le chapitre 14 "Indicateurs lumineux et statuts de la machine" pour en comprendre le sens.

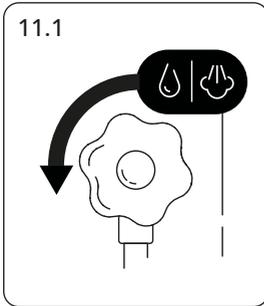
**Note.** Nous recommandons de laisser le porte-filtre (G) fixé au groupe distributeur (13) pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe, du filtre et du porte-filtre.

**Attention.** Ne retirez pas ou ne desserrez pas le porte-filtre du groupe (13) pendant l'extraction pour éviter le risque de brûlures causées par une fuite d'eau bouillante.

## 11. Vapeur et eau chaude

Soulevez complètement et abaissez le levier (14) environ 30 secondes avant d'utiliser le tube vapeur ou le tube eau chaude (7 et 15) pour obtenir une performance optimale.

12

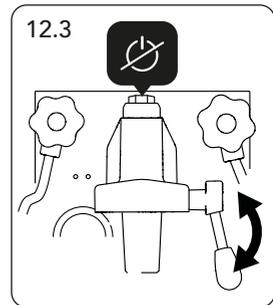
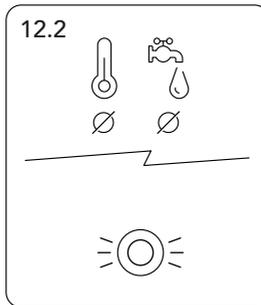
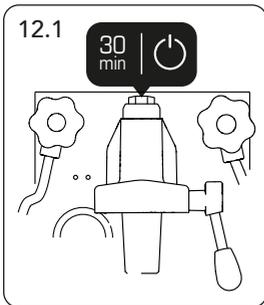


Faites pivoter les boutons (3 ou 12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude (Fig. 11.1).

Variez la rotation des boutons pour définir l'intensité du flux.

Tournez les boutons (3 ou 12) dans le sens des aiguilles d'une montre pour terminer la distribution de vapeur ou eau chaude.

## 12. Économie d'énergie/Stand-By



Si la machine n'est pas utilisée pour 30 minutes, le stand-by (Fig. 12.1) est automatiquement activé.

Le cadre lumineux de l'interrupteur ON/OFF (8) clignote tandis que les indicateurs lumineux (4 et 5) sont éteints (Fig. 12.2).

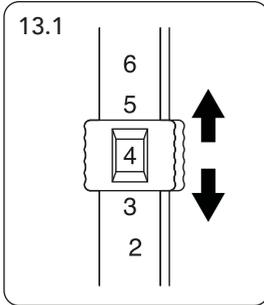
Soulevez et abaissez complètement le levier (14) pour sortir du stand-by (Fig. 12.3).

Attendez que tous les indicateurs lumineux restent allumés avant de réutiliser la machine.

**Note.** Le stand-by peut être désactivé. Pour effectuer telle opération, téléchargez le guide avancé.

## 13. Prévention du calcaire

13



Pour prévenir la formation de calcaire et assurer un meilleur résultat dans la préparation des boissons, utilisez le filtre adoucisseur (H). Le filtre fourni a une autonomie testée au niveau chimique pour 35 litres d'eau.

Utilisez les curseurs sur les poignées du réservoir d'eau (10) pour vous souvenir les remplissages que vous avez effectués et pouvoir remplacer le filtre adoucisseur lorsqu'il est épuisé (Fig. 13.1).

**Note.** Le filtre adoucisseur 35L doit être changé après 14 remplissages complets, ou après 4 mois d'utilisation. Si vous n'utilisez pas la machine pendant plus d'un mois, vous devez remplacer le filtre et changer l'eau avant de préparer des boissons.

**Note.** Voir le chapitre 6 "Comment installer le filtre adoucisseur" pour une installation correcte sur la machine.

## 14. Indicateurs lumineux et statuts de la machine

14

		
Indicateur lumineux allumé	Indicateur lumineux clignotante	Indicateur lumineux éteint

			État de la machine
			<b>Machine en phase de réchauffage</b> Attendez que la machine soit prête à l'emploi
			<b>Manque de réservoir ou manque d'eau dans le réservoir</b> Remplissez le réservoir (10) et placez-le dans son compartiment
			<b>Machine prête à l'emploi</b> Vous pouvez commencer à utiliser la machine
			<b>La machine en économie d'énergie/stand-by</b> Soulevez et abaissez complètement le levier (14) pour sortir de l'état de stand-by et attendez que tous les indicateurs soient allumés pour utiliser la machine
			<b>Senseur de température NTC1 déconnecté ou endommagé</b> Contactez le SAV
			<b>Senseur de température NTC2 déconnecté ou endommagé</b> Contactez le SAV
			<b>Dépassement du temps de charge maximal de l'eau dans la chaudière</b> Vérifiez la position correcte du réservoir (10) et éliminez toute obstruction. Redémarrez la machine avec l'interrupteur général. Si le problème persiste, contactez le SAV

## 15. Conditions de garantie

---

### Garantie légale

.....

Ce produit est couvert par les normes de garantie en vigueur dans le pays où il a été vendu; informations plus spécifiques peuvent être fournies par le revendeur ou par l'importateur dans le pays où le produit a été acheté; le revendeur ou l'importateur est complètement responsable de ce produit. L'importateur est complètement responsable même pour l'accomplissement des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte élimination du produit au terme de son utilisation.

Dans les pays européens il faut prendre en considération les lois nationales relatives à l'application de la Directive EC 44/99/CE.



## AVERTISSEMENTS

*Pour la mise au rebut appropriée du produit conformément à la DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE et au DÉCRET LÉGISLATIF n°151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Il peut être remis aux centres spéciaux de recyclage prévus par les autorités locales ou aux revendeurs assurant ce service. La mise au rebut sélective d'un appareil électroménager, évite les conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux dont il est composé afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation de trier séparément les appareils électroménagers, le produit porte le logo de la poubelle barré.*



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

*Machine expresso type: PL62X*

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

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

*selon les dispositions des directives:*

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

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

*Castegnato, 20/02/2020 - Directeur Général*

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

## **Notes**



espresso.lelit.com



**FR/7800052, REV 01, dated 01/07/20**  
**Art. PL62X**

©2020 Gemme Italian Producers Srl.  
All Rights Reserved

.....