

Bedienungsanleitung  
für die Modelle:

DE

Vip Linie

# Kate - PL82T

Deutsch

---

**Maße:**

33.5x27.5x44 cm

**Nettogewicht:**

12 kg

**Spannungsversorgung:**

230V 50Hz/ 120V 60Hz

**Leistung:**

1200 W

**Pumpendruck:**

15 bar

**Fassungsvermögen Wassertank:**

2,5 lt

**Fassungsvermögen Messingkessel:**

300 ml



## VIELEN DANK, DASS SIE UNS GEWÄHLT HABEN

---

Vor der Produktion eines Lelit Produktes, steht am Anfang einer Idee, eine sorgfältige Planung, die Leidenschaft zum Kaffee und eine grosse Liebe zum Detail und Design. Lelit Produkte überzeugen unsere Kunden weltweit seit Jahrzehnten, durch die Auswahl der besten Komponenten, moderne Technologie, saubere Verarbeitung und eine hervorragende Leistungsfähigkeit aller unserer Maschinen und Zubehöre. Jedes unserer Produkte entwickeln und bauen wir unter Verwendung von modernsten Technologien und Komponenten, welche normalerweise nur bei professionellen Maschinen verbaut und verwendet werden. Die ausgewählten Materialien entsprechen höchsten Ansprüchen in Bezug auf Qualität, Massgenauigkeit und einer hohen Zuverlässigkeit, damit wir Ihnen robuste und langlebige Produkte anbieten können.



**Geben Sie die Seriennummer Ihres Produkts ein**

\_\_\_\_\_  
Seriennummer

\_\_\_\_\_  
Gekauft bei

\_\_\_\_\_  
Kaufdatum



Für weitere Informationen,  
registrieren Sie bitte Ihr Produkt auf [care.lelit.com](http://care.lelit.com)

# Inhalt

---

Sicherheitshinweise	96	
Haupteigenschaften	101	95 .....
LCC - Lelit Control Center	102	
Ein Blick auf das Produkt	103	
Gebrauchsanweisung	104	
Die Kunst der Espressozubereitung	112	
Reinigung und Pflege	116	
Lösungen für die gängigsten Probleme	119	
Garantiebedingungen	121	

01.

## Sicherheitshinweise

Warnhinweise vor Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen. Die Kaffeemaschine ist geeignet für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Kaffee. Sie hat eine multidirektionale Düse sowohl zur Dampfabgabe als auch zur Entnahme von heißem Wasser. Die Bedienelemente auf der Vorderseite sind durch Symbole gekennzeichnet, die leicht zu interpretieren sind. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und für den professionellen Dauereinsatz nicht geeignet. Der Lärmpegel des Geräts überschreitet nicht die vorgegebenen 70 dB (A). Die angegebenen Daten und Bilder können jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen unterliegen, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

### Verwendete Symbole

---

Die im Folgenden aufgeführten Warnhinweise und Symbole müssen unbedingt beachtet werden:



**Stromschlaggefahr.** Bei Nichtbeachten kann es zu einem lebensbedrohlichen elektrischen Schläges kommen.



**Verbrennungsgefahr.** Bei Nichtbeachten kann es zu Verbrühungen oder Verbrennungen kommen.



**Achtung.** Nichtbeachten kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.



**Bitte beachten.** Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise und Informationen für die Nutzer.

### Zahlen in Klammern

---

Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Zeichenerklärung in der Beschreibung des Geräts im **Kapitel 04 "Ein Blick auf das Produkt"** und auf Abbildungen der beigefügten **Kurzanleitung**.



## Allgemeine Hinweise

*Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts. Lesen Sie sorgfältig die darin enthaltenen Hinweise, denn sie liefern Ihnen wichtige Anweisungen bezüglich der sicheren Installation, Verwendung und Wartung. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.*

- Das Gerät darf nicht von Personen od. Kindern, benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten reduziert sind. Auch nicht von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Nutzungskennntnis solcher Geräte, oder aber nur unter Aufsicht/Anleitung über deren sicheren Gebrauch und nur im Bewusstsein der möglichen Nutzungsgefahren!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht gemacht werden.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch und im Bewusstsein der beteiligten Gefahr benutzt werden. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht

von Kindern unter 8 Jahren und ohne Aufsicht gemacht werden. Das Gerät und der Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

- Das Gerät darf von Personen, deren psychische, sensorische oder geistige Fähigkeiten reduziert sind oder mit mangelnden Erfahrung und Kenntnis, nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch und im Bewusstsein der beteiligten Gefahr benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich in Haushalt und ähnliche Gebräuche zu verwenden: Personalküche in Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumfelder; Bed & Breakfast und ähnliche Strukturen.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polyurethan-Hartschaum usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Espresso-Kaffee und Heißgetränken durch heißes Wasser oder Dampf und für die Vorheizung der Tassen gedacht.
- Das Gerät darf nicht von Personen und Kindern benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten

ten reduziert sind oder mit mangelnden Erfahrung und Kenntnis. Sie dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den Gebrauch einer Person benutzen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wir können keine Verantwortung für unbefugte Änderungen an irgendwelchen Komponenten des Geräts übernehmen.

- Jede andere Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren in sich bergen; der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.

- Wir können keine Verantwortung für die Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und/oder Originalzubehör übernehmen.

- Wir können keine Verantwortung für Reparaturen, die von nicht autorisierten Servicezentren durchgeführt werden, übernehmen.

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen oder im Freien verwendet werden.

- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingungen (Regen, Sonne, Frost) aus.

- Wenn das Gerät in Räumen gelagert

wird, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, leeren Sie den Kessel und die Rohrleitungen des Wasserkreislaufs.

- Das Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen oder ins Wasser tauchen.

In allen oben genannten Fällen erlischt die Garantie.



### **Grundlegende Sicherheitsinformationen**

---

*Weil das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, können Stromschläge nicht ausgeschlossen werden. Deshalb sollten die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig eingehalten werden.*

- Um den Stecker nicht kaputtzumachen, das Netzkabel nicht ziehen.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung derjenigen Spannung entspricht, die auf dem Schild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass das elektrische System mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.

- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte

an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder Kundendienstzentrum.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.

- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.

- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil es dann beschädigt werden könnte.

- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel müssen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.

- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Ein-

fachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.

- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Geräts müssen Sie dieses ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

- Um die Verletzungsgefahr zu reduzieren, sollten Sie darauf achten, dass das Netzkabel nicht vom Tisch fallen kann und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten oder Gegenständen in Berührung kommt.



### **Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen**

*Dieses Gerät erzeugt heißes Wasser und Dampf. Halten Sie deshalb sorgfältig die folgenden Sicherheitsanweisungen ein.*

- Achtung: die heißen Fläche bleiben heiß für eine gewisse Zeit auch nach dem Gebrauch.

- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Spritzwasser oder Dampf in Kontakt kommen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie nicht die Fläche zum Tassenwärmen, denn sie ist heiß.
- Richten Sie den Dampfstrahl oder Heißwasserstrahl niemals in Richtung von Körperteilen.
- Berühren Sie vorsichtig die Dampf/Heißwasserdüse (17).
- Den Siebträger (e) niemals während der Kaffeezubereitung entfernen.
- Bei den mit einem Etikett „CAUTION HOT“ markierten „Teilen“ handelt es sich um sehr heiße Teile, die mit größter Vorsicht zu behandeln sind.
- Stellen Sie auf den Tassenwärmer (12) nur Espressotässchen, Tassen und Gläser für den Betrieb der Kaffeemaschine. Es ist nicht erlaubt, andere Gegenstände auf den Tassenwärmer zu stellen.
- Lassen Sie die Tassen gründlich trocknen, bevor Sie sie auf den Tassenwärmer (12) stellen.



## 02. Haupteigenschaften

Wir entwickeln unsere Maschinen entsprechend den Anwendungs-Bedürfnissen unserer Kunden. Wir sind zuversichtlich, dass die Eigenschaften, die wir für dieses Modell entschieden haben, allen Ihren Wünschen entsprechen, damit Sie den Kaffee, mit dem für Sie und für Ihre Gäste perfekten Geschmack zubereiten können!

101  
.....



### LCC

Zur Regulierung der Dampfkesseltemperatur, zur Kontrolle der optimalen Parameter für die Ausgabe des Kaffees und Programmierung der Mahldauer.



### Vorbrühen

Die Befeuchtung des Kaffeepads ein paar Sekunden vor der eigentlichen Infusion komprimiert das Kaffeepulver und ermöglicht es, einen besseren Espresso zu erhalten.



### Coffee Slider

Ein innovativer Auslauf, der entweder mit einer oder mit zwei Tassen verwendet werden kann. Er ermöglicht, die Kaffeecreme auf ihrem Weg in die Tasse zu beobachten.



### Rostfreier Edelstahl

Für maximale Hygiene in der Küche und für die einfache Reinigung. Mit einer einfachen Reinigung mittels Schwamm wird Ihre Kaffeemaschine wieder glänzen.



### Integrierte Kaffeemühle

Um den Kaffee immer frisch zu mahlen und somit einen voll-Genuss Espresso vorzubereiten zu können.



### Energie sparmodus

Wenn die Maschine über längere Zeit nicht verwendet wird, schaltet sie automatisch in den Stromsparmmodus, um die für uns und unseren Planeten wertvollen Ressourcen nicht zu verschwenden.

### 03.

## LCC - Lelit Control Center

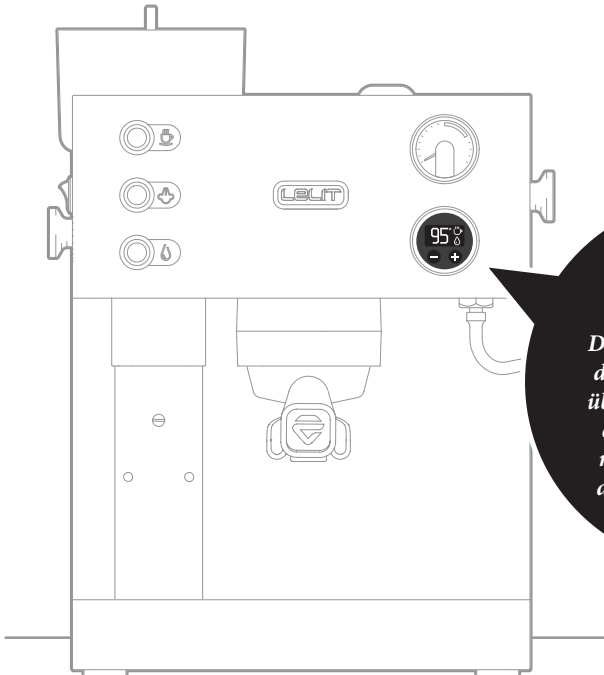
---

102

Das LCC (Lelit Control Center) ist das Gehirn der neuen Lelit Espresso-Maschinen. Es zeigt sich mit einem eleganten LED Grafik-Display der neuesten Generation, und verbirgt ein System, das in der Lage ist, die Funktionen der Maschine zu steuern und die Einstellungen zu ändern. Zudem bietet es wertvolle Tipps, um ein hervorragendes Resultat zu erhalten.

**Das LCC erlaubt es Ihnen, die verschiedenen Einstellungen Ihrer Maschine zu verwalten:**

- Temperatur der Kaffee- und Heißwasserausgabe
- Dampftemperatur
- Idealzeit für die Espressozubereitung
- Aktivieren/Deaktivieren des Vorbrühens
- Mahldauer



**Alles unter Kontrolle.**

*Die Benutzeroberfläche, die die Anzeige steuert, übermittelt fortwährend den Gerätestatus und macht Vorschläge, um den besten Espresso zu erhalten.*

04.

## Ein Blick auf das Produkt

Nehmen Sie Ihre neue Espresso-Maschine aus der Verpackung und erkennen Sie die verschiedenen für Sie entwickelten Komponenten und Zubehörteile. Die Zahlen beziehen sich auf den Abbildungen der beigefügten **Kurzanleitung**.

103  
.....

- |  |   |
|--|---|
| <b>1.</b> Kaffeebohnenbehälterdeckel.                            | <b>12.</b> Umfangreicher Tassenwärmer.              |
| <b>2.</b> Kaffeebohnenbehälter.                                  | <b>13.</b> Drehknopf Dampf-/Heißwasserabgabe.       |
| <b>3.</b> Hauptschalter ein/aus.                                 | <b>14.</b> Manometer mit Hintergrundbeleuchtung.    |
| <b>4.</b> Ring für die mikrometrische Regulierung des Mahlgutes. | <b>15.</b> LCC (Lelit Control Center).              |
| <b>5.</b> Kaffeeausgabetaсте.                                    | <b>16.</b> Kaffeeausgabeeinheit.                    |
| <b>6.</b> Dampfabetaste.   | <b>17.</b> Multidirektionale Dampf-/Heißwasserdüse. |
| <b>7.</b> Heißwasserabetaste.                                    | <b>18.</b> Selbstreinigendes Tassenablagegitter.    |
| <b>8.</b> Regelbarer Stift für Siebträgerfixierung.              | <b>19.</b> Abnehmbare Wasserabtropfschale.          |
| <b>9.</b> Taste für Mahlen (PUSH).                               |   |
| <b>10.</b> Siebträgerhalterung.                                  |   |
| <b>11.</b> Wassertankabdeckung.                                  |   |

### Was Sie in der Verpackung finden

- .....
- a. Tamper aus Kunststoff
  - b. Kaffeemessbecher
  - c. Netzkabel
  - d. Blindfilter
  - e. Siebträger mit Filtern für 1 und 2 Tassen
  - f. Support für Espressotassen
  - g. LELIT Wasserenthärter-Filter aus Harz, Kod. MC747

## 05. Gebrauchsanweisung

104  
.....

Levit Espressomaschinen sind keine Vollautomaten. Für das Gelingen der Zubereitung eines guten Kaffees müssen Sie wissen, wie sie richtig benutzt werden soll, und ein wenig üben. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig. Lesen Sie auch die **Kurzanleitung**, wo Sie bebilderte Anleitungen finden. Bald werden Sie in der Lage sein, einen Kaffee wie in der Bar zuzubereiten, auf perfekte Weise mild und cremig, so wie er Ihnen schmeckt.



zunächst

### **Erstes Einschalten**

---

*Es ist wichtig, beim ersten Einschalten alle Anweisungen sorgfältig einzuhalten, um den korrekten Betrieb der Maschine überprüfen zu können. Diese Anweisungen sind nur bei der ersten Verwendung zu befolgen. Für nachfolgende Verwendungen berücksichtigen Sie dieses Kapitel nicht und folgen Sie dem Kapitel Zubereitung eines Espressokaffees.*

#### **A** Öffnen Sie die Verpackung

**A.1** Öffnen Sie die Verpackung und stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.



**Achtung.** Das Gerät wiegt 12 kg.

#### **B** Wassertank befüllen

**B.1** Entnehmen Sie den Tank aus seinem Sitz (11).

**B.2** Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser.

**B.3** Setzen Sie den Tank wieder ein.




**Achtung.** Der Behälter ist mit einer Einrichtung zur automatischen Ermittlung des Wasserstands ausgestattet. Beim Wiedereinsetzen des Tanks überprüfen Sie bitte, dass die Leitungen nicht verbogen sind, und dass der Filter - am Ende einer der zwei Leitungen - richtig eingesetzt ist.

#### **C** Bohnenbehälter auffüllen


**C.1** Entfernen Sie den Bohnenbehälterdeckel (1).

**C.2** Befüllen Sie den Bohnenbehälter (2) mit den ausgewählten Kaffeebohnen.

**C.3** Schließen Sie den Behälter wieder mit dem Bohnenbehälterdeckel.

 **Achtung.** Die Kaffeemühle nie ohne Bohnenbehälterdeckel betreiben.


## Einschalten der Espressomaschine

 **Achtung.** Sicherstellen, dass die Netzspannung gleich ist wie diejenige, die auf dem Schild angegeben ist und dass die Stromversorgungsanlage mit einer funktionierenden Sicherung ausgestattet ist.

105  
.....

**D.1** Stecken Sie das Netzkabel (c) in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung.

**D.2** Schalten Sie die Espresso-Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/aus (3) drücken. Im Display (15) wird das Logo von Lelit angezeigt, die drei Tasten und der Manometer leuchten kurz auf.

 **Anmerkung.** Nur beim ersten Einschalten setzt sich die Maschine zur automatischen Befüllung des Kessels in Betrieb; während dieses Vorgangs wird Wasser aus der Einheit für ca. 40 Sekunden ausgegeben, und im Display des LLC beginnt das Lelit Logo zu blinken.

**D.3** Im Display des LCC (15) blinkt die Anzeige der Wassertemperatur im Kessel, die bis zum voreingestellten Niveau steigern wird.


**D.4** Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist und im Display die Anzeige OK erscheint, damit die Maschine die eingestellte Temperatur erreichen kann.

**D.5** Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird die Linie verschwinden. Die Maschine ist betriebsbereit.

## Betriebsprüfung

### Kaffee

**E.1** Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (16) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

 **Anmerkung.** Bei einer neuen Maschine empfiehlt es sich, den Rand des Filters mit Wasser zu befeuchten, um diese Position zu erhalten. Nach einem kurzen Verwendungszeitraum ist eine solche Position systematisch, ohne übermäßige Kraftanwendung erreichbar.

**E.2** Drücken Sie die Kaffeeausgabetaste (5), um ungefähr einen halben Liter Wasser auslaufen zu lassen. Im Display (15) werden das Symbol des Kaffees und

die verbleibende Zeit bis zur Ausgabe eines Espresso angezeigt.

**E.3** Beim Erreichen der oben angegebenen Menge drücken Sie die Taste (5), um die Ausgabe zu unterbrechen.



**Anmerkung.** *Auf diese Weise wird die vollständige Füllung des hydraulischen Kreislaufs begünstigt und dieser gleichzeitig gespült.*

106

### **Heißwasser**

**E.4** Stellen Sie einen Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (17).

**E.5** Drücken Sie die Heißwasserabgabetaste (7). Die Pumpe startet, und im Display (15) erscheint das Wasser Symbol, begleitet von der Anweisung, den Drehknopf für die Heißwasser/Dampfabgabe (13) zu drehen.

**E.6** Drehen Sie den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserabgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn.

**E.7** Sobald Wasser aus der Düse (17) fließt, drehen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen, und drücken Sie erneut die Taste (7), um die Funktion zu beenden.

### **Dampf**

**E.8** Richten Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (17) auf das Tassenablagegitter (18).

**E.9** Drücken Sie die Dampfabgabetaste (6). Im Display des LCC (15) blinkt die Wassertemperatur im Kessel. Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist, so dass die Maschine die Betriebstemperatur für die Dampfabgabe erreichen kann.


**E.10** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Linie auf dem Display verschwinden und es erscheint das Symbol des Dampfes zusammen mit dem Hinweis, den Drehknopf für die Heißwasser-/Dampfabgabe (13) zu drehen. Die Maschine ist betriebsbereit.

**E.11** Drehen Sie den Drehknopf für die Heißwasser-/Dampfabgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn.


**E.12** Sobald Dampf aus der Düse austritt, drehen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen, und drücken Sie erneut die Dampfabgabetaste (6), um die Maschine zur Funktion Kaffee- und Heißwasserausgabe zurückzustellen.



**Anmerkung.** *Wenn die Maschine 30 Minuten lang nicht benutzt wird, geht die Maschine in Stand-By (Energiesparmodus). Das Display und die Heizung werden deaktiviert, und die Taste (5) wird jede 3 Sekunden blinken, um das Stand-by-Modus zu zeigen. Um die Maschine wieder zu aktivieren, muss man die Taste (5) drücken.*

 zunächst  
**Zubereitung eines Espresso**

*Dank der voreingestellten Betriebsparameter, ist die Maschine für die Ausgabe des Espresso sofort betriebsbereit. Zur Abänderung der Parameter beziehen Sie sich auf den Abschnitt „LLC Einstellungen ändern“.*

 **Anmerkung.** Die Maschine ist mit einem Tassenwärmer (12) ausgestattet. Die Verwendung von warmen Tassen verbessert die geschmackliche Qualität des Espresso.

 **Vorbereitung der Espressomaschine**

**F.1** Schalten Sie die Espressomaschine ein, indem Sie den Hauptschalter ein/aus (3) drücken. Im Display (15) wird das Logo von Lelit angezeigt, die drei Tasten und der Manometer leuchten kurz auf.


**F.2** Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brüheinheit (16) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

**F.3** Im Display des LCC (15) blinkt die Anzeige der Wassertemperatur im Kessel, die bis zum voreingestellten Niveau steigern wird.

**F.4** Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist und im Display die Anzeige OK erscheint, damit die Maschine die eingestellte Temperatur erreichen kann.

**F.5** Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird die Linie auf dem Display verschwinden und die Maschine ist betriebsbereit.

 **Regulierung des Mahlens**

 **Anmerkung.** Die Kaffeemühle wurde werkseitig schon für einen durchschnittlichen Mahlgrad eingestellt, so dass sich diese Einstellung für zahlreiche, im Handel verfügbaren Kaffeesorten bestens eignet.

 **Achtung.** Eine Nachregulierung der Kaffeemühle kann NUR während des Mahlbetriebes gemacht werden.

**G.1** Drehen Sie den Ring für die mikrometrische Regulierung (4), um den Mahlgrad des Kaffees zu ändern. Drehen Sie den Ring gegen den Uhrzeigersinn (kleine Symbole), um einen feineren Mahlgrad zu erhalten, in Uhrzeigersinn (größere Symbole), um einen gröbereren Mahlgrad zu erhalten.

 **Anmerkung.** Die mikrometrische Regulierung braucht keine Fixierung oder Feststellung.

**E Anmerkung.** Wenn der Kaffee zu langsam aus der Espressomaschine ausgegeben wird, ist der Mahlgrad der Kaffeebohnen zu fein; wird er dagegen zu schnell ausgegeben, ist der Mahlgrad zu grob. Viele Faktoren können die Kaffeeausgabe beeinflussen, wie zum Beispiel die Kaffeemenge, das Pressen (Tampen) des Kaffeepulvers, die Einstellung der Espressomaschine, die Reinigung der Filter sowie auch die klimatischen Zustände der Kaffeebohne selbst z.B. Luftfeuchtigkeit usw.

## **H Einstellung der Dosiermenge**

**E Anmerkung.** Die Kaffeemühle ist mit einem LCC (Lelit Control Center) ausgestattet, das ermöglicht, die Mahldauer beider Dosen/Mengen einzustellen.

**E Anmerkung.** Die werkseitig eingestellten Parameter sind 6 Sekunden für 1 Dose und 12 Sekunden für 2 Dosen. Die Zeitdauer des Mahlens kann von 2 bis 20 Sek. dauern.

**H.1** Um in den Programmierungsmodus zu schalten und die Zeitdauer für 1 oder 2 Dosen zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „-“, des LCC, bis wann das Display das Symbol und die Zeit (6,0“für 1 Dose und 12,00“für 2 Dosen) anzeigt.

**H.2** Drücken Sie die Taste „+“ und danach die Taste „-“, oder „+“, um die Mahldauer zu reduzieren oder zu erhöhen.

**H.3** Nach 3 Sekunden speichert das LCC die neue Zeitdauer und schaltet den Programmierungsmodus aus.

## **I Kaffee mahlen und entnehmen**

**I.1** Überprüfen Sie, dass der Bohnenbehälter mit Bohnen gefüllt ist und dass dieser mit dem Deckel (1) gut verschlossen ist.

**I.2** Legen Sie den gewählten Filter in den heißen Siebträger (e).

**I.3** Stellen Sie den Siebträger, mit dem gewählten Sieb, auf die Halterung (10) und fixieren Sie ihn am Stift (8).

**I.4** Um eine Dose zu mahlen, drücken Sie einmal die Taste (9) (PUSH). Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (10).

**I.5** Um zwei Dosen zu mahlen, drücken Sie zweimal (innerhalb von 2 Sekunden) die Taste (9) (PUSH). Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (10).


**I.6** Überprüfen Sie den Mahlgrad und die Kaffeemenge für jede Dose.

**I.7** Für das Mahlen irgendwelcher Menge von Kaffee drücken Sie die Taste (9) (PUSH) und halten Sie sie immer gedrückt. Entfernen Sie den Siebträger von der



Halterung (10), wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben.


**I.8** Pressen Sie die Kaffeemischung mit dem Tamper (a) und entfernen Sie eventuelle Kaffeereste vom Filterrand.

 **Anmerkung.** *Wir empfehlen 7 g für eine Dose und 14 g für zwei Dosen.*

**I.9** Lassen Sie den Siebträger (e) in der Brüheinheit (16) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.


**I.10** Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf das Abstellgitter (19) unter dem Siebträger (e).


**I.11** Drücken Sie die Kaffeerausgabetaaste (5), um mit der Ausgabe zu beginnen. Im Display (15) wird eine in Sekunden ausgedrückte Rückwärtszählung angezeigt.

 **Anmerkung.** *Die angezeigte Rückwärtszählung dient nur dazu, die ideale Ausgabzeit für einen Espresso anzugeben und kann im Abschnitt „LCC Einstellungen ändern“ geändert werden.*

**I.12** Sobald die Rückwärtszählung beendet ist, erscheint im Display die Anzeige „OK“, aber die Maschine wird nicht blockiert. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie die Taste (5), um die Kaffeerausgabe zu stoppen.

**I.13** Entnehmen Sie den Siebträger (e), entfernen Sie den Kaffeesatz, und reinigen Sie ihn sorgfältig mit einem feuchten Tuch.

 **Achtung.** *Der Siebträger darf vor dem Ende der Kaffeeentnahme nicht entfernt werden.*

 **Anmerkung.** *Um einen guten Espresso zuzubereiten, muss der Manometer des Pumpendrucks (14) während der Ausgabe den grünen Bereich erreichen.*

 Für Experten  
**Dampf und Heißwasser**

*Das Gerät ist mit einer Dampf-/Heißwasserdüse ausgestattet, die es ermöglicht, die Milch perfekt aufzuschäumen und einen cremigen sowie kompakten Schaum zu erhalten, mit dem Sie einen Cappuccino nach allen Regeln der Kunst zubereiten können.*

 **Vorbereitung der espressomaschine**

**J.1** Drücken Sie die Dampfabgabetaaste (6). Im Display des LCC (15) blinkt die Wassertemperatur im Kessel. Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett angezeigt ist und im Display die Anzeige OK erscheint, damit die Maschine die eingestellte Temperatur für die Dampfausgabe erreichen kann.

**J.2** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Linie auf dem Display verschwinden und es erscheint das Symbol des Dampfes zusammen mit dem Hinweis, den Drehknopf für die Heißwasser-/Dampfabgabe (13) zu drehen. Die Maschine ist betriebsbereit.

**⚠ Achtung.** *Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Dampf- oder Wasserdüse halten. Verbrühungsgefahr!*

110

## **K** Dampf entnehmen

**K.1** Öffnen Sie den Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn, wobei die Wasser-/Dampfdüse (17) auf das Tassenablagegitter (19) ausgerichtet sein muss, und lassen Sie die anfängliche Wassermenge ab.

**K.2** Sobald Dampf austritt, schließen Sie den Drehknopf (13), positionieren Sie einen Behälter mit dem aufzuschäumenden Getränk unter die Dampfdüse, und öffnen Sie erneut den Drehknopf der Heißwasser-/Dampfabgabe (13).

**K.3** Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, und drücken Sie die Dampfabgabetaсте (6) zum Ausschalten der Dampf Funktion.

**📖 Anmerkung.** *Die Maschine verfügt über eine elektronische Steuerung, die nach einer voreingestellten Zeit der Nichtnutzung der Dampf Funktion in den Modus der Kaffee-/Wasserausgabe zurückkehrt.*

**📖 Anmerkung.** *Lesen Sie das Kapitel 06 "Die Kunst der Espressozubereitung" um die beste Technik zum Milchaufschäumen herauszufinden.*

**⚠ Achtung.** *Reinigen Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (13) am Ende einer jeden Dampf ausgabe: richten Sie die Dampfdüse auf das Tassenablagegitter und lassen Sie mindestens einmal Dampf ab. Die Dampfdüse (17) mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch gründlich reinigen. Im Kapitel „Reinigung und Pflege“ finden Sie alle notwendigen Ratschläge.*


## **L** Heißwasser entnehmen

**L.1** Drücken Sie die Heißwasserabgabetaсте (7). Die Pumpe startet, und im Display (15) erscheint das Wasser Symbol, begleitet von der Anweisung, den Drehknopf Heißwasser-/Dampf abgabe (13) zu drehen.

**L.2** Stellen Sie einen Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (17), und öffnen Sie den Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Menge erreicht ist.

**L.3** Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (13) im Uhrzeigersinn, und drücken Sie erneut die Heißwasserabgabetaсте (7),

um die Funktion zu beenden.

 **Anmerkung.** Die Maschine ist mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet, die nach einer voreingestellten Zeit die Funktion Wasser automatisch abschaltet. Um mehr Wasser zu entnehmen, wiederholen Sie die Funktion „Heißwasserabgabe“.



Für Experten

## Einstellungen ändern LCC

111

Das LCC - Lelit Control Center (15) ist voreingestellt. Hier werden Sie entdecken, wie man die Einstellungen abändern kann.


### **Abänderung der werkseitig eingestellten Parameter**

**M.1** Drücken Sie die „-“ Taste, um zu den Einstellungen zu gelangen, und das Menü durchzulaufen.

**M.2** Drücken Sie die „+“ Taste, um den Parameter abzuändern. Die Parameterranzeige blinkt.

**M.3** Wert und/oder Status mit den Tasten „-“ und „+“ ändern.

**M.4** Drei Sekunden nach dem letzten Tastendruck speichert das LCC die Daten und verlässt das Menü Einstellungen.

 **Anmerkung.** Um die Maßeinheit der Temperatur zu ändern: drücken Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig 3 Sekunden lang. Wenn das Display „C-F“ zeigt, lassen Sie die zwei Tasten frei und danach drücken Sie die Taste „+“ um die Temperatureinheit von Celsius zu Fahrenheit zu wechseln. Drei Sekunden von dem letzten Tastendruck werden die Daten gespeichert.

## 06.

# Die Kunst der Espressozubereitung

---

112

Im Gegensatz dazu, was Sie vielleicht denken, ist die Zubereitung eines perfekten Espresso nicht so einfach. Man braucht Erfahrung, Geschick, Leidenschaft und ein wenig Neugier. In diesem Abschnitt möchten wir Ihnen einige Grundlagen über Zubereitung eines perfekten Kaffees beibringen.

### Dosierungsempfehlungen:

Ristretto etwa 20 ml - Espresso etwa 30 ml - Lungo etwa 60 ml.

### Die "5 Ms"

.....

Wenn Sie einen Espresso fachgerecht zubereiten möchten, sollten Sie mit der Einhaltung der fünf grundlegenden Parameter beginnen, die aus einem einfachen Kaffee einen Espresso für Kenner machen! Viele nennen sie die "5 Ms": *miscela* (Mischung), *macinatura* (Mahlen), *macchina* (Maschine), *manualità* (manuelles Geschick) und *manutenziona* (Pflege).

#### 1- Miscela (Mischung)

Am Anfang eines echten Espresso steht immer eine großartige Mischung. Um einen Espresso mit ausgewogenem Geschmack zu erhalten, sind zwei Kaffeesorten zu mischen, die Sorte Arabica und die Robusta. Die erste bringt ein sanftes Aroma und den richtigen Säuregehalt, die zweite den vollen Geschmack, Körper und die Creme in der Tasse. Die Proportionen hängen nur von Ihrem Geschmack ab. Experimentieren Sie, um die Mischung zu finden, die Ihnen zusagt!

#### 2- Macinatura (Mahlen)

Die Kaffeemühle ist ein unerlässlicher Vorgang für einen guten Espresso. Der Kaffee sollte nämlich immer erst wenige Augenblicke vor der Zubereitung gemahlen werden, denn nur so behält er seinen Geschmack und das Aroma. Mit den Kaffeemühlen von Lelit können Sie auch den Vermahlungsgrad einstellen, je nach Mischung und um die richtige Entnahmegeschwindigkeit und die richtige Creme zu entscheiden.

#### 3- Macchina espresso (Maschine)

Lelit Maschinen sind so konzipiert und gebaut, dass die Wassertemperatur Ihren Bedürfnissen entsprechend angepasst werden kann. Auch der korrekten Einstellung dieser Variablen ist es zu verdanken, dass aus dem Kaffeepulver nicht nur die löslichen, für den Geschmack verantwortlichen Substanzen extrahiert werden, sondern auch die nicht-löslichen, das heißt diejenigen, die Ihrem Kaffee Körper und Aroma verleihen.

#### 4- Manualità (Manuelles Geschick)

Die Hälfte des Ergebnisses hängt da-

von ab, wie man mit den Werkzeugen umgeht. Ein leidenschaftlicher Kaffeeexperte ist ein grundlegendes Element in der Produktionskette des Espresso und kann das Ergebnis in der Tasse beeinflussen, indem er dem Endprodukt mehr Wert verleiht. Leidenschaft und Übung sind demnach die Geheimnisse für das Kennenlernen Ihrer Kaffeemaschine, um mit der Mischung, dem Vermahlen, dem Pressen, der Temperatur und dem Wasserdruck zu experimentieren. So können Sie nicht nur einen Espresso, sondern den für Sie Richtigen machen.

### 5- Manutenzione (Pflege)

Die tägliche, regelmäßig geplante Wartung und Pflege der Maschine verbessern das Ergebnis der entnommenen Getränke und verlängern die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts. Eine saubere Maschine zeugt von Aufmerksamkeit und vor allem von Ihrer Leidenschaft.

## Die Kaffeesorten

.....

Die Auswahl der Mischung ist ein wesentlicher Moment für die Zubereitung eines für Ihren Gaumen perfekten Kaffees. Im Handel gibt es viele Mischungen zur Auswahl. Der Unterschied im Geschmack, Duft und in der Zusammensetzung ist abhängig von den Anteilen der beiden enthaltenen Kaffeesorten.

### Arabica

Diese ist die mildere und delikaterere Sorte mit einem runden und reichhaltigen Aroma. Sie verleiht eine sehr

dünne, dichte und kompakte Creme.



### Arabica

In Höhenlagen zwischen 900m und 2000m  
Reichhaltiges Aroma  
Koffeingehalt zwischen 0,9 ~ 1,7%

### Robusta

Diese Sorte ist holzig, bitter, vollmundig, würzig, mit schwachem Aroma. Sie hat eine schaumigere und graue Creme.



### Robusta

In Höhenlagen zwischen 200m und 600m  
Würziges Aroma  
Koffeingehalt zwischen 1,8 ~ 4%

Keine Kaffeesorte kann allein den idealen Espresso schaffen.

Ein perfekter Espresso präsentiert sich mit einer Cremeschicht von 2-3 mm in Haselnusstönen mit einer Tendenz zu Schwarzbraun mit rötlichen Reflexen und hellen Streifen, einem ausgewogenen Geschmack, einem starken und ausgewogenen Aroma, mild, aromatisch, mit einem langanhaltenden Geschmack. Er hat ein kräftiges Aroma mit blumigen, fruchtigen Noten und einem Hauch von Toast und Schokolade. Diese Empfindungen können von kurzer Dauer sein, aber lange im Mund, sogar für mehrere Minuten verbleiben. Der Geschmack ist rund und gut strukturiert. Die Empfindungen von sauer und bitter sind gut ausgewogen und die Herbheit fehlt oder ist nur schwach wahrnehmbar. Die optimalen Parameter für seine Zubereitung sind:

*7 ± 0,5 Gramm gemahlene Kaffeepulver.*

25 Sekunden Auslaufzeit für 30 ml.  
88/92 °C bei der Entnahme und 80 °C in  
der Tasse.  
8/10 bar Druck während der Entnahme

Auch vollständigen Arabica-Mischungen enthalten oft ein wenig Robusta, denn sie wird benötigt, um das Volumen der Creme zu erhöhen und dem Espresso Duft und Vollmundigkeit zu verleihen. Die Barmischungen enthalten normalerweise 20% Robusta, aber in Südtalien, wo man einen Kaffee mit kräftigerem Geschmack bevorzugt, kann der Anteil 40-50% betragen. Im Grunde genommen ist es doch eine Frage des Geschmacks. Experimentieren Sie, um die für Sie perfekte Mischung herauszufinden!

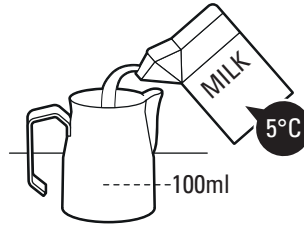
## Der Cappuccino

Für einen perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als einen Cappuccino. Obwohl er überall serviert und konsumiert wird, wissen in Wirklichkeit nur wenige, wie man ihn auf die perfekte Art zubereitet. Die Zubereitung des Kaffees ist nur ein Teil des komplexen Verfahrens seiner Preparation. Häufig ist es der Milchschaum, der die größten Probleme macht, aber dank der Dampfduüse unserer Maschinen, einiger Ratschläge und ein wenig Übung werden Sie auch bald lernen, wie man einen Cappuccino zubereitet, der dem in der Bar in nichts nachsteht!

### Milch und Milchkännchen

Die für einen Cappuccino benötigte

Menge Milch beträgt etwa 100 ml.

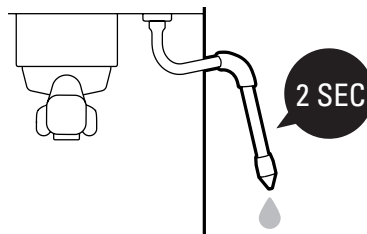


Um eine glatte, cremige und leckere Creme zu erhalten, sollte man frische Vollmilch verwenden. Weil sie über 65° C nicht richtig schäumt, sollten Sie nur kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden, damit Sie mehr Zeit zum Aufschäumen haben.

Die am geeignetste Kanne hingegen, ist aus Edelstahl und ist mit einem Schnabel versehen, wie jender von Lelit (Code PLA301L – PLA301M – PLA301S – nicht enthalten). Die Menge der Milch sollte die Hälfte des Kanneninhaltes niemals überschreiten.

### Milch aufschäumen

Bevor Sie das Dampfrohr benutzen, sollten Sie zwei Sekunden lang den ersten Dampf herauslassen, der immer ein wenig Kondenswasser enthält.

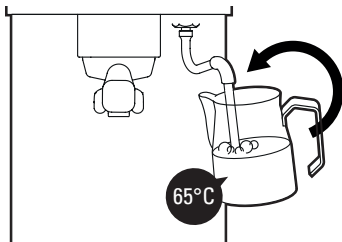


Tauchen Sie das Rohr so ein, dass das

Ende des Dampfkolbens in der Nähe der Wand des Kännchens ist (stellen Sie sich die Aufteilung des oberen Abschnitts in vier Teilen vor und zielen Sie in eine von diesen) und etwa einen Zentimeter unter der Oberfläche der Milch. Weil das Volumen der Milch zunimmt, müssen Sie das Kännchen nach und nach senken, damit die Spitze des Rohres immer in der gleichen Tiefe bleibt. Diese Phase endet, wenn die Temperatur etwa 37°C erreicht, d.h. wenn man mit der Hand die Wärme spürt. Dafür können Sie das Thermometer verwenden (Code PLA3800 – nicht enthalten).

### Die Milch bearbeiten

Dieser Schritt ist wichtig, um eine kompakte Creme mit feiner Textur und glänzender Oberfläche zu erzielen.

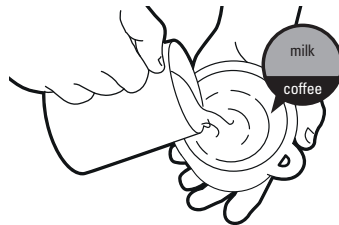


Senken Sie das Rohr tief ein und halten Sie das Kännchen schräg, um einen Wirbel zu erzeugen. Erhitzen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur, ohne 65° C zu überschreiten. *Drehen Sie den Dampfstrahl aus.* Bearbeiten Sie die so erhaltene Milch zunächst durch leichtes Klopfen des Kännchens auf den Tisch, um alle Luftblasen zu beseitigen und anschließend durch weite Drehbewegungen, um die Milch

und den Schaum gut gemischt zu halten. Was dabei herauskommen sollte, ist eine glatte, cremige Oberfläche ohne Bläschen.

### Die Milch eingießen

Die Milch sollte mindestens eine halbe Minute ruhen. Deshalb empfehlen wir, sie immer vor dem Kaffee zuzubereiten. Die Proportionen eines Cappuccino sollten ein Teil Espresso und zwei Teile Milch und Schaum in gleichen Teilen sein. Vergessen Sie nicht, ein bisschen Dampf abzulassen, um sicherzustellen, dass die Milch in die Löcher des Kolbens nicht eindringt, und reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten Tuch.



**Um das Lernprogramm zu sehen, scannen Sie bitte den QR-Code.**

Um den QR-Code zu lesen, laden Sie bitte die spezielle App von Ihrem Store herunter

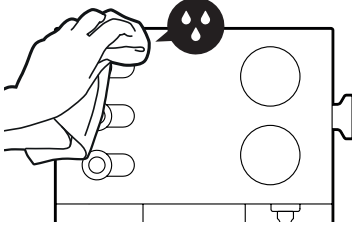
## 07. Reinigung und Pflege

Die Reinigung und Wartung der Maschine sind für die Qualität der Kaffeeentnahme und auch für die Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

116

### Reinigung

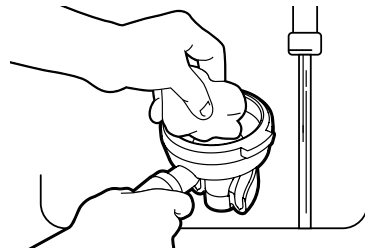
Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal pro Woche erfolgen. Bevor Sie beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, dass das Gerät abkühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, wie das von Lelit (Code Reinigung-Kit PLA9101 - nicht enthalten) und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.



Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Für die sorgfältige Wartung empfehlen wir Ihnen die Bürste von Lelit (Code Reinigung-Kit PLA9101 - nicht enthalten), mit der Sie die Duschsiebe und Zwischenräume zwischen den Dichtungen perfekt reinigen können, indem Sie alle Flecken und Rückstände von Kaffeepulver auch aus den schmalsten Ritzen entfernen können.

Zum Reinigen der abmontierbaren Teile der Maschine können Sie lauwarmes

fließendes Wasser verwenden. Waschen Sie auf keinen Fall die Filter und Siebträger in der Spülmaschine. Es ist nicht nötig, die Filter nach jeder Verwendung zu reinigen.



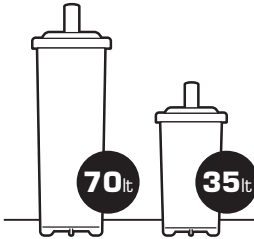
Es genügt, sich zu vergewissern, dass die Löcher nicht verstopft sind. Um die hohe Leistung Ihrer Maschine zu erhalten, ist es hingegen unerlässlich, das Dampfrohr und den Filterhalter nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Reinigen Sie den Siebträger, um die Fettrückstände zu entfernen, die eine nachteilige Wirkung auf den Geschmack des Espressokaffees haben. Reinigen Sie die Außenseite des Dampfrohrs mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ein wenig Dampf durch das Rohr herauskommen, um die Rückstände der Milch zu beseitigen, die den Durchtritt des Dampfes behindern könnten. Dies würde das optimale Aufschäumen der Milch sehr schwierig machen.

### Entkalkung der Maschine

Der Gebrauch der Maschine erzeugt



normalerweise eine natürliche Bildung von Kalkstein, die je nach Häufigkeit des Gebrauchs und der Wasserhärte mehr oder weniger schnell erfolgen kann. Kalkablagerungen verstopfen die Kanäle und verringern die Austrittstemperatur und das wirkt sich auf die Qualität der Kaffee-Extraktion aus und verringert die Lebensdauer Ihres Geräts.



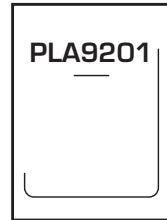
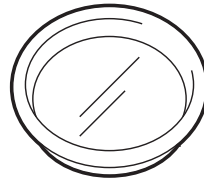
Um die Bildung von Kalkstein zu vermeiden, der sich in den inneren Kreisläufen ablagert, empfehlen wir Ihnen, immer den Wasserenthärter-Filter aus Harz von Lelit zu verwenden, der im Wassertank das Wasser von Kalk und Magnesiumsalzen reinigt, die sich niederschlagen, Ablagerungen von Kalkstein bilden und den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen. Wie man ihn benutzt und wann er zu ersetzen ist, ist auf der Verpackung des Filters zu lesen. Um eine mögliche Beschädigung der Komponenten der Maschine zu vermeiden, **BITTE NUR NATÜRLICHEN ENTKALKER IN DEN Wassertank HINZUFÜGEN.**



Sehen Sie sich das Lernprogramm um zu verstehen, wie die Filter funktionieren.

## Rückspülung

Einmal im Monat sollte man rückspülen (die Aktivteile waschen, die während der Kaffeeentnahme verwendet werden) und zwar unter Verwendung des im Lieferumfang enthaltenen Blindfilters (d) und der entsprechenden Reinigungsmitteltüten von Lelit (Code PLA9201 – nicht enthalten).



Die Durchführung ist sehr einfach, folgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung der Tüten.

## Reinigung des Mahlwerks

Es ist allgemein bekannt, dass die Sauberkeit eines Mahlwerkes sich auf die Körnigkeit (Mahlgrad) des gemahlene Kaffeepulvers und somit sich auch auf die Qualität und den Geschmack eines Kaffees in der Tasse auswirkt.

Beim Mahlen von Kaffeebohnen lagern sich Restpartikel/Ablagerungen zwischen den Zähnen des Mahlwerkes ab und beeinflussen den eingestellten Mahlgrad durch Verringerung des Abstandes zwischen den Mahlscheiben oder den Mahlkegeln.

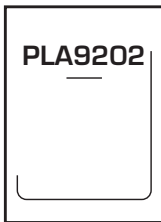
Diese Ablagerungen, die aus Fetten und Ölen von der Kaffeebohne herkommen, werden aufgrund der Temperaturen beim Mahlen im Mahlwerk ranzig und als Folge davon bildet sich

Schimmel, der die Qualität und somit auch den Geschmack des gemahlten Kaffee stark beeinflussen.

Die Reinigung des Mahlwerks und der Mahlkammer ist deshalb von großer Wichtigkeit. Diese Reinigung muss mit einem für das Mahlwerk richtigen Produkt (PLA9202 – nicht enthalten) durchgeführt werden, d.h. mit einem Granulat-Reiniger auf Basis glutenfreier Lebensmittelstärke, in Form von kleinen Kristallen und einem sehr hohen Absorptionsvermögen für Fette und Öle.

Die Kristallen reinigen und entfetten beim Durchgang durch das Mahlwerk, und befreien dieses von den Kaffeeablagerungen. Das Mahlwerk ist nach der Reinigung frei von übertragenden Gerüchen auf das Kaffeepulver.

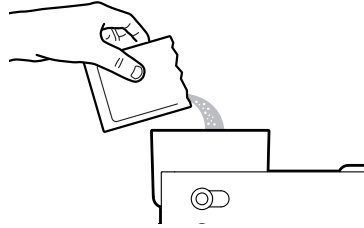
Eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels enthalten keine schädliche Substanzen für den Endverbraucher oder für die Mühle.



Es ist ganz einfach, das Mahlwerk zu reinigen. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte:

- a) Entleeren Sie den Bohnenbehälter (2) vollständig.
- b) Schalten Sie die Kaffeemühle kurz ein, um die restlichen Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk zu entfernen.
- c) Schütten Sie eine Packung des Rei-

nigungsgranulat Lelit PLA9202 in den leeren Bohnenbehälter (2), und stellen Sie sicher, dass das Pulver gut in das Mahlwerk einrieseln kann.



d) Schalten Sie Kaffeemühle für ca. 5 Sekunden ein indem Sie die Taste PUSH (9) drücken, so dass sich das Pulver völlig im gesamten Mahlwerk verteilen kann.

e) Füllen Sie danach den Behälter (2) mit Kaffeebohnen.

f) Die ersten zwei/drei Portionen von gemahltem Kaffee sollen Sie wegwerfen.

g) Die Reinigung ist somit beendet.

### Weitere Empfehlung

Wir empfehlen nach längerer Nutzung der Kaffeemühle das Mahlwerk auszutauschen.

Dieser Austausch sollte nur von autorisierten Fachleuten und mit originalen Lelit Ersatzteilen durchgeführt werden.

08.

# Lösungen für die gängigsten Probleme

Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um die häufigsten Probleme zu lösen bevor Sie den Kundendienst oder einen autorisierten Service-Center anrufen.

**1 Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt.**

Die Maschine hat die Temperatur noch nicht erreicht.	Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Zubereitung eines Espresso“.
Der Filterhalter wurde nicht ausreichend aufgewärmt.	Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Schalten Sie die Espresso-Maschine ein“.

**2 Der Kaffee wird zu schnell und ohne Creme ausgegeben.**

Der Mahlgrad ist zu grob.	Mahlgrad feiner einstellen.
Die Kaffeemenge ist unzureichend.	Erhöhen Sie die Kaffeemenge.
Der Kaffee wurde nicht ausreichend gepresst.	Pressen Sie den Kaffee stärker.
Der verwendete Kaffee ist zu alt oder nicht geeignet.	Ersetzen Sie den Kaffee.

**3 Der Kaffee wird nicht oder in Tropfen ausgegeben.**

Der Mahlgrad ist zu fein.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
Die Kaffeemenge ist zu groß.	Verringern Sie die Kaffeemenge.
Der Kaffee ist zu stark gepresst.	Pressen Sie den Kaffee weniger.
Die Düse ist verstopft.	Führen Sie eine Rückspülung durch, siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

**4 Das LCC leuchtet nicht auf und die Maschine funktioniert nicht.**

Die Stecker des Stromkabels sind nicht korrekt angeschlossen.	Verbinden Sie die richtigen Kabelenden mit den entsprechenden Dosen.
Das Netzkabel ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**5 Die Maschine erzeugt keinen Dampf.**

Das Austrittsloch der Wasser-/Dampfdüse ist verstopft.	Öffnen Sie das Loch mit Hilfe einer Nadel.
--	--

**6 Die Maschine ist eingeschaltet, erreicht jedoch nicht die eingestellte Temperatur.**

Der Widerstand ist unterbrochen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das LCC funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**7 Die Kaffeemühle mahlt nicht.**

Die Mahlsteine sind schmutzig.

Die Mahlsteine reinigen, bitte lesen Sie das Kapitel „Reinigung des Mahlwerks“.

Die Mahlsteine sind in Berührung gekommen.

Regulieren Sie die Kaffeemühle zu einem größeren Mahlgrad.

Die Mahlsteine sind abgenutzt.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Mahlsteine sind verstopft.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**8 Die Kaffeemühle hört sich auf.**

Die Kaffeemühle hat übermäßig gearbeitet und der Motor hat sich kräftig geheizt.

Warten Sie bis der Motor sich abkühlt, bevor Sie die Kaffeemühle wieder einschalten (von 15 bis 30 Minuten).

**9 Warnmeldungen am Display angezeigt.**

Der Wassertank ist leer.

Das Display zeigt das folgende Symbol an:



Entnehmen Sie den Tank aus seinem Sitz (11). Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser. Setzen Sie den Tank wieder ein.

Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss (oder die gemessene Temperatur ist über 200 C°); alle Funktionen der Maschinen sind aus.

Das Display zeigt das folgende Symbol an:



Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Temperaturfühler ist defekt oder nicht angeschlossen, alle Funktionen der Maschinen sind aus.

Das Display zeigt das folgende Symbol an:



Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Kaffeemühle hat die maximale Zeitdauer für kontinuierliches Mahlen überschritten (20 Sekunden).

Das Display zeigt das folgende Symbol an:



Nach einer Wartezeit von 100 Sekunden schaltet sich die Kaffeemühle automatisch um.

## 09. **Garantiebedingungen**

---

### **Gesetzliche Garantie**

.....

Dieses Produkt ist von den Gesetzen gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen darüber kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt völlig verantwortlich ist.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetze im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, völlig verantwortlich. Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

In den EU-Ländern sind die staatlichen Gesetze bezüglich der EU Richtlinie 44/99/CE zu betrachten.



### HINWEISE

Für die korrekte Entsorgung des Produktes im Sinne der EU-RICHTLINIE 2002/96/EG und der GESETZESVERORDNUNG Nr. 151 vom 25. Juli 2005. Am Ende seiner Lebensdauer darf das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es kann bei den dafür vorgesehenen Recycling-Zentren der örtlichen Kommunalverwaltung abgegeben werden oder bei Händlern, die diesen Service anbieten. Das korrekte Entsorgen eines Haushaltsgerätes ermöglicht eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit aufgrund einer unsachgemäßen Entsorgung zu vermeiden und ermöglicht die Wiederverwertung der Materialien aus denen es zusammengesetzt ist. Dies hat deutliche Einsparungen von Energie und Ressourcen zur Folge. Als Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrogeräte separat zu entsorgen, ist das Produkt mit einer Abbildung der durchgestrichenen Mülltonne versehen.

122



### EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Gemme Italian Producers srl erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt:

Kaffeemaschine vom Typ: PL82T,  
auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden  
Normen entspricht:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014  
gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:  
2014/35/UE - 2014/30/UE

NB: Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit wenn die Maschine  
ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.  
Castegnato, den 01/11/2016 - Der Geschäftsführer

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



**Instruction manual code 7800028, REV 03,  
dated 20/05/19 - Model PL82T**

©2018 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved  
.....

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