Uživatelský manuál pro následující modely:

CZ

Čeština

Vip Line

Elizabeth - PL92T

Rozměry: 31x27x38 cm
Váha: 12 kg
Napájení:
230V 50Hz / 120V 60Hz

Topné těleso na kávu: 1200 W
Parní topné těleso: 1000 W
Tlak čerpadla: 15 bar
Kapacita vodní nádrže: 2,5 litru
Kapacita mosazného kotle: 300 ml
Kapacita parního kotle z nerezové oceli: 600 ml

DĚKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI NÁS

**Pečlivý design a výběr komponentů jsou tajemstvím vynikajícího výkonu všech našich modelů.
Naše produkty vyvíjíme technologií aplikovanou pouze na ty nejlepší profesionální stroje. Použité materiály splňují velmi vysoké standardy kvality a spolehlivosti
abychom vám poskytli odolné produkty s dlouhou životností.**

Obsah

Bezpečnostní poznámky Hlavní 4

specifikace LCC - Lelit Control Center 9

Přehled produktu Návod k použití 10

Parametry programovacího menu 11

Umění kávy Espresso Čištění a údržba 12

Řešení nejběžnějších problémů 17

Záruční podmínky 19

23

24

27

01.

Bezpečnostní upozornění

Upozornění - Před použitím si pozorně přečtěte. Tento espresso kávovar je vhodný pro přípravu 1 nebo 2 šálků kávy; je vybavena 2 tryskami pro výdej páry a horké vody. Ovládací prvky na předním panelu mají snadno srozumitelné symboly. Stroj je určen pro domácí použití a není vhodný pro trvalé profesionální použití. Hlučnost jednotky nepřesahuje 70 dB (A). Zobrazená data a obrázky se mohou bez upozornění změnit za účelem zlepšení výkonu stroje.

Použité symboly

Nebezpečí elektrického šoku. Nedodržení může způsobit elektrický šok s nebezpečím pro život.

Nebezpečí popálení. Nedodržení může způsobit vážné popáleniny.

Opatření. Nedodržení může způsobit poškození přístroje.

Upozornění. Tento symbol označuje důležité rady a informace pro uživatele.

Čísla v závorkách

Čísla v závorkách odkazují na klíč uvedený v popisu přístroje v kapitole 04 „Přehled produktu“ a na obrázky v příručce pro rychlé spuštění přiložené k výrobku.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Varování

Tato příručka je nedílnou a nezbytnou součástí produktu. Pečlivě si prosím přečtěte všechna tato upozornění, protože obsahují důležité informace o bezpečné instalaci, používání a údržbě. Tyto pokyny si pečlivě uschovejte pro budoucí použití.

-Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo
mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností
a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny
o bezpečném používání spotřebiče a rozumí
hrozícím rizikům. Děti si
nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny
o bezpečném používání spotřebiče
a pokud rozumí rizikům.

Čištění a údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. - Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo dostaly pokyny k bezpečnému používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. - Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; farmy; klienty v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních; ubytování typu bed and breakfast. - Spotřebič je určen pouze k přípravě espressa nebo horkých nápojů pomocí horkovodních nebo parních trubek a k předehřívání šálků. - Obalový materiál (plastové sáčky, polystyren atd.) uchovávejte mimo dosah dětí. - Spotřebič je určen pouze k přípravě espressa nebo horkých nápojů pomocí trysek na horkou vodu nebo páru a k předehřívání šálků.

- Jakékoli jiné použití, než je popsáno výše, je nevhodné a může být nebezpečné; výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakékoli škody vzniklé nesprávným použitím spotřebiče.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo instruktážem ohledně používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Dětem se nesmí dovolit hrát si se spotřebičem.
- Spotřebič nesmí být ponechán bez dozoru ani používán venku.
- Spotřebič nesmí být ponořován do vody ani čištěn stříkáním.
- Spotřebič nesmí být vystaven atmosférickým vlivům (déšť, slunce, led).
- Pokud je spotřebič skladován v místnostech, kde může teplota klesnout pod bod mrazu, musí být nádržka a vodovodní potrubí vyprázdněny.
- Veškerý balicí materiál (plastové sáčky, polystyren atd.) by měl být uchováván mimo dosah dětí.
- Za použití neschválených náhradních dílů a/nebo příslušenství nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za opravy, které neprovádějí autorizovaná servisní střediska.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za manipulaci s jakoukoli součástí spotřebiče.

Ve všech výše uvedených případech zaniká záruka.

Základní bezpečnostní upozornění

Stejně jako u všech elektrických spotřebičů nelze vyloučit riziko úrazu elektrickým proudem, proto je třeba pečlivě dodržovat následující bezpečnostní upozornění.

- Abyste zabránili vylití konektoru, nikdy netahejte za napájecí kabel.

- Vždy nejprve zapojte zástrčku do spotřebiče a poté zapojte kabel do zásuvky.

- Chcete-li spotřebič odpojit, vypněte jakýkoli ovládací prvek a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

- V případě jakékoli poruchy nebo poruchy se nepokoušejte provádět opravy. Vypněte spotřebič, vytáhněte zástrčku a obraťte se na servisní středisko. - V případě poškození zástrčky nebo napájecího kabelu spotřebič nepoužívejte. spotřebič, tyto by měly být vyměněny pouze a výhradně servisním střediskem.

- Odpojte zástrčku ze zásuvky, pokud spotřebič nepoužíváte.

- Před čištěním vnějších povrchů spotřebiče, nasazováním nebo odstraňováním jeho součástí jej vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte jej vychladnout.

- Abyste snížili riziko zranění, nepřehazujte kabel přes pracovní desku nebo stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo o něj mohly neúmyslně zakopnout.

- Nenechávejte kabel dotýkat se horkých povrchů.

- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.

- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.

- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti, ani do rozpálené trouby.

- Před zapnutím se ujistěte, že napětí elektrické sítě odpovídá uvedenému na štítku na základně spotřebiče a že je napájení řádně uzemněno.

- Nemanipulujte se spotřebičem. V případě jakéhokoli problému se obraťte na autorizovaného technika nebo nejbližší servisní středisko.

- Nedotýkejte se spotřebiče, pokud máte mokré ruce nebo nohy.

- Nedotýkejte se zástrčky mokrýma rukama. - Ujistěte se, že je elektrická zásuvka vždy volně přístupná, aby bylo možné zástrčku v případě potřeby snadno vytáhnout. - Při vytahování zástrčky ji vždy držte přímo. Nikdy ji nevytahujte tahem za napájecí kabel, protože by to mohlo způsobit poškození.

- Abyste předešli požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob, neponořujte kabel ani zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.

- Nepoužívejte adaptéry, vícenásobné zásuvky ani prodlužovací kabely. Pokud je jejich použití nezbytné, používejte jednoduché adaptéry nebo vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely, které splňují platné bezpečnostní normy. Dbejte na to, abyste nepřekročili maximální povolený proudový limit vyznačený na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu, ani maximální kapacitu vícenásobné zásuvky.

Varování před rizikem popálení/opaření

Tento spotřebič produkuje horkou vodu a páru, proto je třeba přísně dodržovat následující bezpečnostní upozornění.

- Varování: horké povrchy zůstávají horké ještě určitou dobu i po použití.

- Dbejte na to, abyste se vyhnuli kontaktu s vodní stříkající vodou nebo tryskající párou.
- Když je spotřebič zapnutý, nedotýkejte se ohřívací desky šálků, je horká.
- Nikdy nesměřujte páru ani vodní sprchu na své tělo.
- Buďte opatrní při dotyku s parní tryskou (12).
- Nikdy nevyjímejte držák filtru (e) během provozu.

- Části označené „POZOR HORKÉ“ jsou velmi horké, proto k nim přistupujte a obsluhujte je s maximální opatrností.
- Na ohřívač šálků (8) umisťujte pouze šálky a sklenice určené k použití s kávovarem.

Na ohřívač šálků (8) by se neměly umisťovat žádné jiné předměty.
- Před umístěním šálků na ohřívač šálků (8) je důkladně osušte.

02.

Hlavní specifikace

Naše kávovary navrhujeme na základě potřeb našich zákazníků. Jsme si jisti, že funkce vybrané pro tento model splní všechna vaše přání, abyste si mohli připravit dokonalé espresso pro sebe i své hosty.

LCC

Pro nastavení teploty bojleru ovládejte ideální nastavení pro přípravu kávy.

Nerezová ocel

Pro maximální hygienu v kuchyni a snadné čištění spotřebiče. Jednoduché otření houbičkou a váš spotřebič se opět rozzáří.

Coffee Slider

Inovativní výpust, kterou lze použít pro jeden i dva šálky a která umožňuje uživateli sledovat pěnu na cestě k šálku.

Dual boiler

Dva oddělené bojlery, jeden pro napařování a druhý pro vaření. Tento systém umožňuje větší teplotní stabilitu a umožňuje současný výdej páry a kávy.

Předinfuze s programovatelnými parametry

Pro navlhčení kávy na několik sekund před zahájením samotné fáze vaření. Tím se kávový mletí zhutní a zlepší se tok espressa.

Úspora energie

Pokud se stroj delší dobu nepoužívá, automaticky se přepne do úsporného režimu. To šetří vaše peníze a cenné zdroje pro planetu.

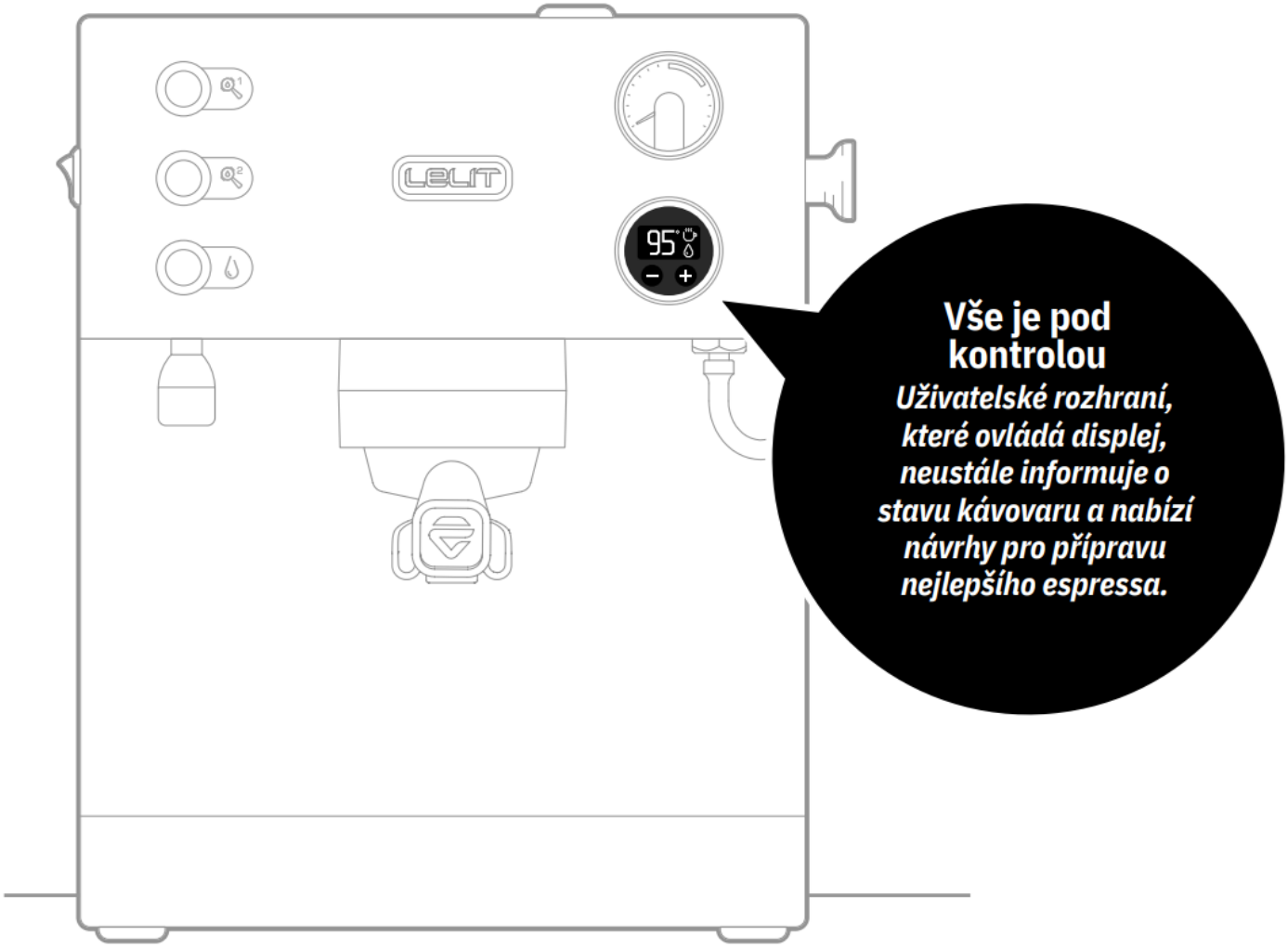
03.

LCC - Lelit Control Center (Řídicí centrum Lelit)

LCC (Lelit Control Center) je mozkem nových espresso kávovarů Lelit. Má elegantní grafický LED displej nejnovější generace. Ovládá všechny funkce kávovaru a umožňuje upravovat nastavení a zároveň poskytuje cenné tipy, jak dosáhnout nejlepších výsledků.

LCC vám umožňuje spravovat řadu nastavení ve vašem stroji:

- Teplota vydávané kávy
- Teplota vydávané páry
- Programovatelné doby spařování - Programovatelné doby předlouhování
- Zapnutí/vypnutí parního bojleru - Chronometr výdeje kávy
- Výběr jednotky
měrné teploty
- Zpětné proplachování



04.

Přehled produktů

Vyjměte svůj nový kávovar na espresso z krabice a prohlédněte si různé komponenty a příslušenství, které jsou pro vás navrženy. Čísla odkazují na obrázky v přiložené stručné úvodní příručce.

1. Vypínač 2. Přepínač kávy (s profilem předinfuze 1)
3. Přepínač kávy (s profilem předinfuze 2)
4. Přepínač horké vody
5. Tryska horké vody
6. Samočisticí rošt na šálek
7. Kryt nádržky na vodu
8. Ohřívač šálků
9. Podsvícený manometr tlaku vody
10. Knoflík pro dávkování páry
11. LCC (Lelit Control Center)
12. Vícesměrová tryska páry s ochranou proti připálení
13. Distribuční jednotka kávy
14. Vyjímatelná miska na odtok vody

Co naleznete v krabici

- **Plastový tamper**
- **Odměrka na kávu**
- **Napájecí kabel**
- **Slepý filtr**
- **Držák filtru s filtrem na 1 a 2 šálky**
- **Stojan na šálky na espresso**
- **LELIT filtr, kód MC747**

05.

Instrukce k použití

Kávovary Lelit nejsou automatické. Abyste si mohli připravit dobrý šálek kávy, musíte vědět, jak je správně používat, a budete potřebovat trochu cviku. Pečlivě dodržujte pokyny. Můžete se také podívat na stručnou úvodní příručku, kde najdete ilustrované pokyny. Brzy si budete připravovat kávu jako v kavárně, s ideální hladkou, krémovou texturou, kterou preferujete.

Spuštění stroje

Je důležité, abyste při prvním spuštění kávovaru pečlivě dodržovali tyto pokyny, aby byl zajištěn jeho správný chod. Tyto pokyny platí pouze pro první použití kávovaru. Pokyny uvedené v následujících kapitolách platí pro veškeré další použití. Pro další použití tuto kapitolu neberte v úvahu a řiďte se kapitolou Příprava espressa.

A Otevřete obal

A.1 Otevřete obal a umístěte stroj na rovný povrch.

Buďte opatrní *Kávovar váží 12 kilo*

B Napouštění vodou

B.1 Vyjměte nádrž z jejího uložení (7). Naplňte
B.2 nádrž vodou o pokojové teplotě. Vraťte
B.3 nádrž zpět na její místo.

Pozor!

Nádrž je vybavena zařízením, které automaticky detekuje přítomnost vody. Při přemisťování nádrže zkontrolujte, zda nejsou trubice ohnuté a zda je filtr zcela zasunutý do konce jedné z nich. V případě nedostatku vody LCC zobrazí varovný signál. Pro doplnění nádrže postupujte podle pokynů v části B.

C Zapněte kávovar

Buďte opatrní

Ujistěte se, že napájecí napětí je stejné jako napětí uvedené na informační štítek a že napájecí systém má odpovídající jistič.

C.1 Zapojte jeden konec napájecího kabelu (c) do zásuvky v kávovaru a druhý konec (zástrčku) do zásuvky ve zdi.

C.2 Zapněte kávovar stisknutím hlavního vypínače (1). Na displeji (11) se zobrazí logo Lelit, tři vypínače a ukazatel se na krátkou dobu rozsvítí

Poznámka

POUZE při prvním zapnutí přístroje začne automaticky plnit bojler. Během této operace bude z rozdělovače kávy po dobu přibližně 40 sekund vytékat voda a na displeji LCC bude blikat logo Lelit.

C.3 Na displeji LCC (11) uvidíte blikat teplotu bojleru. Tato teplota se bude zvyšovat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty. Během této fáze se parní bojler automaticky naplní, dokud nebude dosaženo správné hladiny vody. C.4 Počkejte, dokud se sloupec plně nenaplní a na displeji se neobjeví „Ok". Tímto způsobem stroj dosáhne nastavené teploty. C.5 Po dosažení přednastavené teploty sloupec zmizí a stroj bude připraven k použití.

D Kontrola správné funkce stroje

Káva

D.1

Držák filtru (e) bez kávy pevně vložte do rozdělovače kávy (13) tak, aby se rukojeť zarovnala se symbolem visacího zámku na něm.

Poznámka

U nového stroje je pro dosažení této polohy vhodné navlhčit okraj filtru vodou. Po krátké době používání bude této polohy dosaženo pravidelně bez nadměrné námahy.

D.2 Stiskněte spínač kávy (2) pro výdej přibližně půl litru vody. Na displeji (11) se zobrazí ikona kávy a chronometr, který měří dobu výdeje kávy.
D.3 Po uvaření přibližně půl litru vody stiskněte spínač (2) pro zastavení výdeje.

Poznámka

Tento postup pomáhá zcela naplnit hydraulický okruh a propláchnout ho samotný.

Horká voda
D.4 Umístěte konvici pod trysku horké vody (5).
D.5 Stiskněte spínač horké vody (4). Čerpadlo se spustí a na displeji (11) se zobrazí ikona vody.
D.6 Jakmile z trysky (5) vyteče voda, stiskněte spínač (4) znovu, abyste zastavili výdej.

Pára
D.7 Namiřte parní trysku (6) na rošt na šálek (12).
D.8 Otočte knoflíkem páry (10) proti směru hodinových ručiček.
D.9 Když z trysky vychází pára, otočte knoflíkem (10) ve směru hodinových ručiček, abyste jej zavřeli.

Poznámka

Pokud nebyl přístroj používán 30 minut nebo déle, přejde do pohotovostního režimu (úsporný režim). Displej a topné těleso se vypnou a kontrolka kávy (2) bude blikat každé 3 sekundy, což signalizuje pohotovostní režim. Pro restartování přístroje je nutné stisknout tlačítko kávy (2).

Příprava espressa

Díky přednastaveným funkcím je kávovar okamžitě připraven k výdeji espressa. Chcete-li nastavení změnit, přečtěte si část „Změna nastavení LCC".

Poznámka

Přístroj je vybaven ohřívačem šálků (8). Použití teplých šálků zlepšuje organoleptické vlastnosti, chuť a aroma espressa.

E Příprava kávovaru k přípravě kávy

E.1 Zapněte espresso kávovar stisknutím hlavního vypínače (1). Na displeji (11) se zobrazí logo Lelit, tři vypínače a na krátkou dobu se rozsvítí ukazatel. E.2 Pevně vložte držák filtru (e) bez kávy do rozdělovače kávy (13) tak, aby se rukojeť zarovnala se symbolem zámku. E.3 Na displeji LCC (11) uvidíte blikat teplotu bojleru. Tato teplota se bude zvyšovat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty. E.4 Počkejte, dokud se sloupec plně nenaplní a na displeji se neobjeví „Ok". Tímto způsobem kávovar dosáhne nastavené teploty. E 5 Po dosažení požadované teploty sloupec zmizí a kávovar bude připraven k použití.

F Distribuce kávy

F.1 Vložte vybraný filtr do předehřátého držáku filtru (e).
F.2 Naplňte filtr požadovaným množstvím mleté kávy.

Poznámka *Doporučujeme 7 g na jeden šálek a 14 g na dva šálky.*

F.3 Stlačte kávu pěchovadlem (a) a očistěte všechny zbytky kávy z okraje držáku filtru.

F.4 Vložte držák filtru (e) do rozdělovače (13) a pevně jej utáhněte, alespoň tak, aby rukojeť byla zarovnána se symbolem visacího zámku vyznačeným na skupině.
F.5 Umístěte jeden nebo dva šálky kávy na desku pro držák šálků (6) pod držák filtru (e).
F.6 Stiskněte tlačítko kávy (2) nebo (3) pro zahájení výdeje. Na displeji (11) se zobrazí ikona kávy a chronometr, který detekuje dobu výdeje kávy.
F.7 Jakmile je dosaženo požadovaného množství kávy, stiskněte tlačítko kávy (2 nebo 3) pro zastavení výdeje. Na displeji (11) se po dobu přibližně 2 sekund zobrazí doba výdeje kávy, poté „OK" a poté přednastavená teplota.
F.8 Vyjměte držák filtru (e), vyprázdněte jej a opatrně jej očistěte vlhkým hadříkem.

Poznámka

Pokud byla v menu parametrů kávovaru pro spínače kávy (2) nebo (3) konkrétně naprogramována doba vaření (viz kapitola 6.3), výdej kávy se po dosažení naprogramovaného času automaticky zastaví.

Pro přípravu dobrého espressa musí být tlakoměr kávového čerpadla (9) během výdeje v zelené zóně.

Pozor

Držák filtru nesmí být vyjmut před dokončením přípravy kávy.

Pára a horká voda

Přístroj je vybaven parní tryskou, která dokáže dokonale napěnit mléko a vytvořit krémovou a kompaktní pěnu, která je charakteristickým znakem pravého cappuccina.

G Příprava kávovaru

G.1 Zkontrolujte hladinu vody v nádržce. Pokud v ní není voda, postupujte podle pokynů v odstavci B.
G.2 Jakmile teplota zobrazená na displeji přestane blikat, kávovar bude připraven k použití.

Pozor

Nikdy nedávejte ruce ani jiné části těla pod parní trysku ani trysku horké vody. Nebezpečí opaření.

H Distribuce páry

H.1 Otevřete knoflík (10) proti směru hodinových ručiček s parní tryskou (12) namířenou na rošt na šálek (6) a vypusťte počáteční množství vody.

H.2 Jakmile začne vycházet pára, zavřete knoflík (10), umístěte pod parní trysku (12) džbán s nápojem, který chcete napěnit, a znovu otevřete knoflík páry (10).

H.3 Po dosažení požadovaného výsledku zavřete knoflík páry (10) jeho otáčením ve směru hodinových ručiček.

Poznámka

Díky elektronickému ovládání se kávovar vrátí do režimu kávy/vody, pokud se funkce páry po určitou dobu nepoužívá.

Viz kapitola 06 „Umění espressa“, kde najdete informace o nejlepším způsobu napěnění mléka.

Pozor. Po každém použití vyčistěte parní trysku (12) tak, že ji namíříte k roštu na šálky a vypouštění páry. Důkladně očistěte trysku (12) houbičkou nebo čistým hadříkem. V kapitole „Čištění a údržba“ naleznete všechny potřebné rady.

I Rozvod teplé vody

I.1 Umístěte konvici pod trysku horké vody (5) a stiskněte tlačítko horké vody (4).
I.2 Po dosažení požadovaného množství stiskněte tlačítko horké vody (4) pro zastavení výdeje.

Poznámka

Stroj je vybaven elektronickým ovládáním, které po uplynutí předem stanovené doby zastaví funkci přívodu vody. Chcete-li odebrat více vody, zopakujte operaci „Příprava horké vody“.

pro experty

Úprava nastavení LCC

Řídicí centrum LCC – Lelit (11) má přednastavená výchozí nastavení. Zde se dozvíte, jak je upravit.

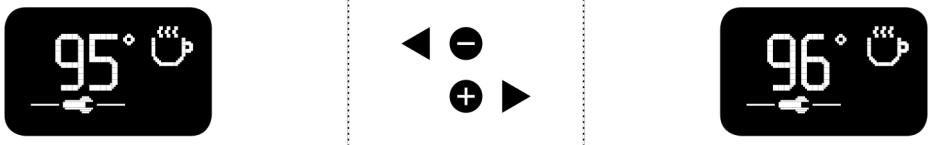
J Changing the factory settings

J.1 Stiskněte tlačítko „-“ pro vstup do režimu nastavení a procházejte menu.
J.2 Stiskněte tlačítko „+“ pro změnu nastavení. Nastavení bliká.
J.3 Změňte jeho hodnotu a/nebo stav pomocí tlačítek „-“ a „+“.
J.4 3 sekundy po posledním stisknutí tlačítka LCC uloží data a ukončí režim nastavení.

06.

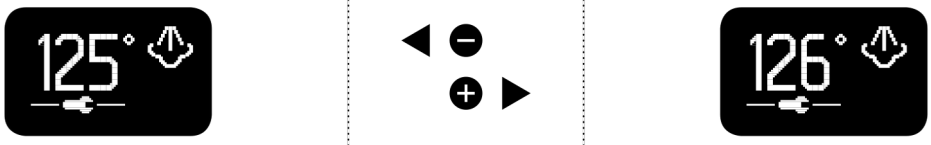
Parametry programovacího menu

❶Teplota ohřívače kávy



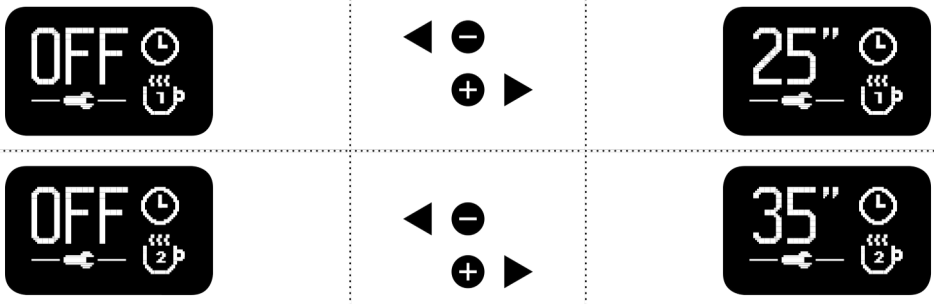
Proměnná hodnota: od 80 °C do 110 °C.

❷Teplota parního kotle



Proměnná hodnota: od 120 °C do 145 °C.

❸Doba přípravy kávy pro přepínač (2) a (3)



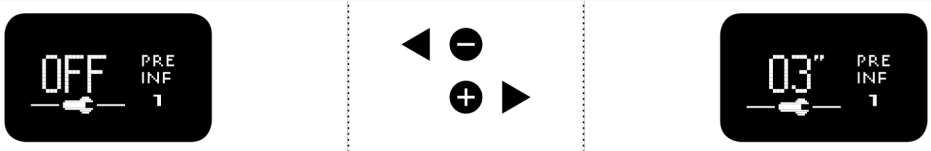
Pokud naprogramujete dobu vaření vyšší než nula, po stisknutí spínače (2) nebo (3) se spustí výdej kávy a automaticky se zastaví po dosažení naprogramovaného času.
Po výběru „VYP“ je nutné znovu stisknout spínač kávy (2) nebo (3) pro zastavení výdeje po dosažení požadovaného množství kávy.

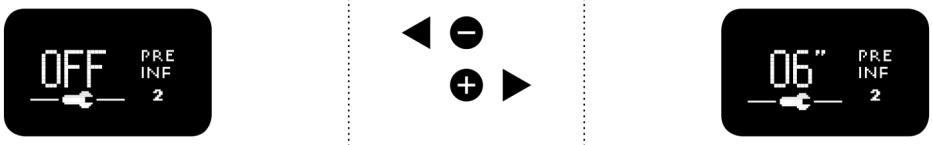
Proměnná hodnota: od 1 sekundy do 99 sekund.

Poznámka

Objem kávy v šálku se může lišit v závislosti na použitém stupni mletí.

❹Parametry před infuzí pro kávový spínač (2) a (3)



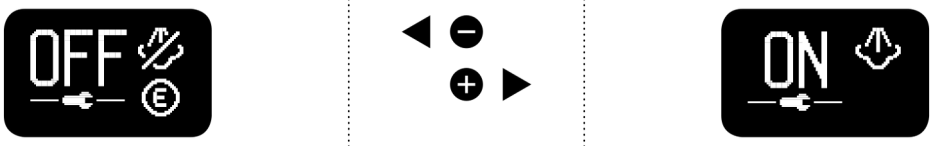


Pokud naprogramujete dobu předběžného infuze vyšší než nula, stisknutím spínače (2) nebo (3) spustíte výdej kávy. Mletá káva v držáku filtru bude po naprogramovanou dobu navlhčena vodou bez tlaku čerpadla. Po uplynutí doby předběžného infuze se čerpadlo aktivuje a spustí vaření kávy v šálku při plném tlaku.
Volbou „VYP“ se předběžný infuzní režim deaktivuje.
Proměnná hodnota: od 1 sekundy do 20 sekund.

Poznámka
Pokud je parní kotel vypnutý, předběžná infuze nebude k dispozici.

❺Zapnutí/vypnutí parního kotle

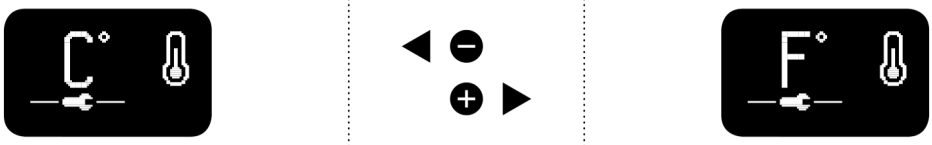
Vyberte „VYP“ nebo „ZAP“ pro deaktivaci nebo aktivaci parního kotle.



Pokud je parní kotel vypnutý (VYP), spotřeba energie přístroje se sníží. Funkce předpaření a distribuce páry nebudou k dispozici.

Na displeji se zobrazí Ⓔ symbol označující, že je spotřebič v režimu „Úsporný“

❻Výběr měrné jednotky teploty, Celsius nebo Fahrenheit



Výběrem stupňů Fahrenheita se na displeji zobrazí písmeno „F“ vedle hodnoty teploty.

❼ Počítadlo částečných a celkových dávek

Na displeji se zobrazuje počet provedených dílčích (PaR.) a celkových (ToT.) dávek. Pokud se zobrazí počitadlo dávek, podržte stisknuté tlačítko „+“ po dobu alespoň 5 sekund pro vynulování dílčího počítadla.

Poznámka

Počítadlo celkových dávek nelze vynulovat

07.

Umění espressa

Na rozdíl od toho, co si možná myslíte, není příprava dokonalého espressa tak snadná. Vyžaduje to zkušenosti, schopnosti, vášeň a trochu zvědavosti. V tomto odstavci bychom se s vámi rádi podělili o některá základní pravidla pro přípravu dokonalého šálku espressa.

Doporučené dávkování: Ristretto (Silné) cca 20 ml – Espresso cca 30 ml – Lungo (Dlouhé) cca 60 ml.

„5 M“
Pokud chcete připravit dokonalé espresso, měli byste začít splněním pěti základních faktorů, které promění obyčejný šálek kávy v espresso pro znalce! Jde o „5 M“; v italštině: miscela (směs), macinatura (mletí), macchina (stroj), manualità (dovednost) a manutenzione (údržba).

1 - Miscela (směs)
Dobré espresso se vždy připravuje z dobré směsi kávy. Espresso se správnou chutí vyžaduje směs dvou druhů kávy, Arabica a Robusta. První dodává kávě jemné aroma a správné množství kyselosti, zatímco druhý typ jí dodává plnou chuť, tělo a krém. Množství závisí na vaší chuti. Vyzkoušejte různé kombinace, dokud nenajdete směs, která vám nejvíce chutná!

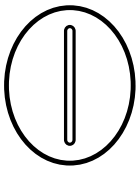
2 - Macinatura (Mletí)
Mlýnek je pro přípravu dobrého espressa nezbytností. Káva by se měla vždy namlít těsně před použitím, aby si zachovala svou chuť a aroma. Mlýnky Lelit umožňují nastavit stupeň mletí tak, aby odpovídal směsi kávy, a tím se dosáhlo správné doby extrakce a množství pěny.

3 - Macchina espresso (Espresso kávovar) Kávovary Lelit jsou navrženy a vyrobeny tak, aby bylo možné teplotu vody přizpůsobit vašim potřebám. Správné nastavení této proměnné vám navíc umožní extrahovat z mleté kávy nejen rozpustné látky, které jí dodávají chuť, ale i nerozpustné látky, které dodávají kávě tělo a chuť.

4 - Manualità (Dovednost)
Polovina výsledku závisí na tom, jak kávovar používáte. Vášnivý odborník je nezbytnou součástí výrobního řetězce espressa a může vylepšit výsledek a přinést tak přidanou hodnotu finálnímu produktu. Vášeň a praxe jsou proto tajemstvím, jak se naučit používat kávovar. Můžete experimentovat s různými směsmi kávy, mletím, lisováním, teplotou vody a tlakem, a to nejen pro přípravu espressa, ale pro přípravu toho pravého pro vás.

5 - Údržba (Manutenzione)
Denní údržba, plánovaná údržba a péče o kávovar zajistí kvalitu nápoje a trvanlivost zakoupeného produktu. Čistý kávovar hodně vypovídá o vaší vášni pro přípravu kávy.

Arabica



Robusta

Druhy kávy

Výběr směsi je zásadním faktorem pro přípravu ideální kávy podle vaší chuti. Na trhu je k dispozici mnoho různých druhů kávových směsí, ze kterých si můžete vybrat. Rozdíly v chuti, vůni a textuře závisí na množství obou druhů kávy, které směs tvoří.

Arabica

- Toto je sladší a jemnější druh kávy s bohatým aroma a krémou, která je velmi řídká, hustá a kompaktní.

Robusta

- Tato odrůda je dřevitá, hořká, plná a kořeněná, s malým aroma. Její krém je pěnivější a šedý.

Žádný druh kávy sám o sobě nedokáže připravit ideální espresso. Dokonalé espresso má vrchní vrstvu krému o tloušťce 2–3 mm, oříškově hnědou až tmavě hnědou barvu s načervenalými odlesky a světlými pruhy, harmonickou chuť, silné, vyvážené aroma a sladkou, dlouhotrvající dochuť. Má silné aroma s tóny květin, ovoce, toastu a čokolády. Tyto pocity mohou trvat jen chvilku nebo mohou v ústech přetrvávat několik minut. Chuť je kulatá a dobře strukturovaná. Kyselé a hořké vjemy jsou dobře vyvážené, zatímco trpkost je malá nebo žádná.

Ideální parametry pro získání tohoto typu kávy jsou:

7 ± 0,5 g mleté kávy. 25 sekund na vaření 30 ml. 88 / 92 °C při vaření a 80 °C v šálku. Tlak 8 / 10 barů během extrakce.

I směsi Arabica často obsahují malé množství Robusty, která je nezbytná pro zesílení krému a dodání aroma a plnosti espressu. Směsi určené pro kávové bary obvykle obsahují 20 % Robusty, ale v jižní Itálii, kde se preferuje silnější chuť, může toto procento dosáhnout 40–50 %. Nakonec je to jen otázka chuti… Experimentujte, dokud nenajdete směs, která vám nejvíce chutná!

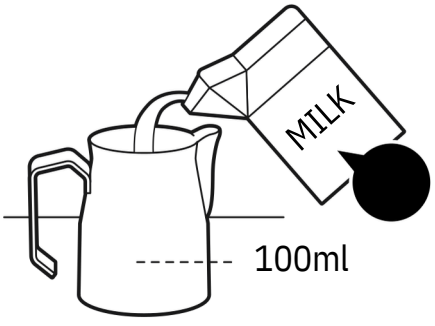
Cappuccino

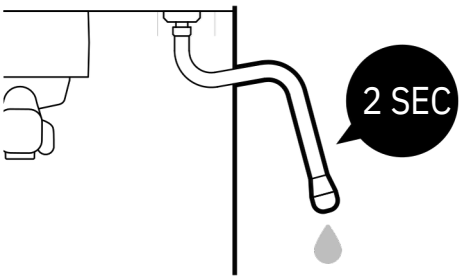
Není nic lepšího než cappuccino na začátek dne. Přestože se připravuje a podává všude, jen málokdo ví, jak ho správně připravit. Příprava kávy je jen částí toho všeho.

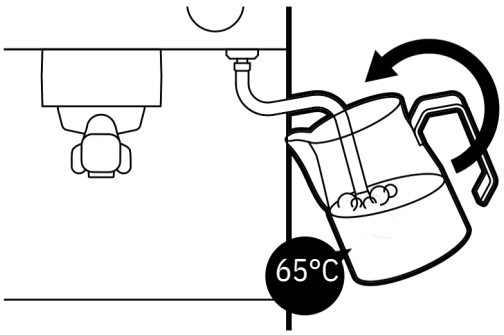
Pěna často způsobuje velké problémy, ale díky parní trysce na našem kávovaru s několika tipy a trochou cviku budete brzy připravovat cappuccino stejně jako v kávových barech!

Mléko a konvice

Na přípravu cappuccina potřebujete 100 ml mléka.







Čerstvé plnotučné mléko poskytuje hladší, krémovější a chutnější pěnu. Mléko se nenapění při teplotě nad 65 °C, proto by se mělo používat studené mléko z lednice, aby se pěna napěnila déle. Nejlepší konvice je naopak ta z nerezové oceli s hubičkou, jako například modely Lelit (kódy PL101 PL102 – nejsou součástí dodávky). Hladina mléka by nikdy neměla překročit polovinu objemu konvice.

Napěnění mléka

Před použitím parní trysky by měla být po dobu asi dvou sekund vypuštěna pára, protože v důsledku kondenzace vždy obsahuje trochu vody.

Vložte trysku tak, aby konec trysky byl blízko boku konvice (představte, že jste horní část rozdělili na čtyři části a do jedné z nich vložte trysku) a asi jeden centimetr pod hladinou mléka. Protože mléko začne zvětšovat svůj objem, budete muset konvici postupně spouštět, aby tryska byla vždy ponořena ve stejné hloubce. Tento proces je dokončen, když mléko dosáhne teploty přibližně 37 °C, nebo když v ruce ucítíte teplo. Můžete použít i teploměr (kód PL107 – není součástí balení).

Zpracování mléka

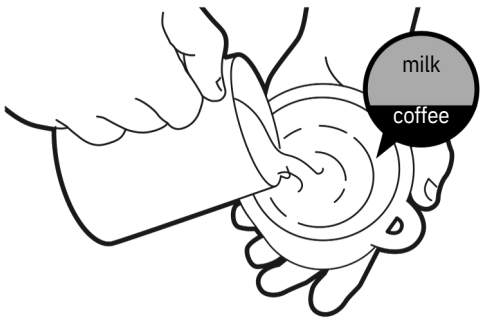
Tato fáze je velmi důležitá pro vytvoření husté smetany s jemnou texturou a lesklým povrchem.

Zasuňte trysku zcela dolů a nakloňte konvici, abyste vytvořili vír. Zahřejte mléko na požadovanou teplotu, ale nepřekračujte 65 °C. Zavřete páru.

Mléko připravíte tak, že nejprve poklepete konvicí o pracovní desku, abyste odstranili všechny vzduchové bubliny, a poté s ní otáčejte, aby se mléko a pěna dobře spojily. Konečným výsledkem by měl být hladký, krémový povrch bez bublin.

Nalévání mléka

Mléko byste měli nechat usadit. alespoň půl minuty, proto doporučujeme, abyste si ho vždy připravili před přípravou kávy. Dávkování pro cappuccino by mělo být jeden díl espressa a dva stejné díly mléka a pěny. Parní trysku očistěte vlhkým hadříkem.

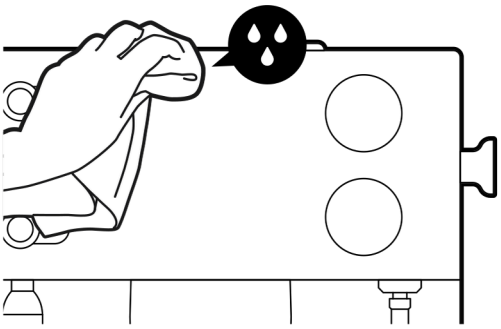


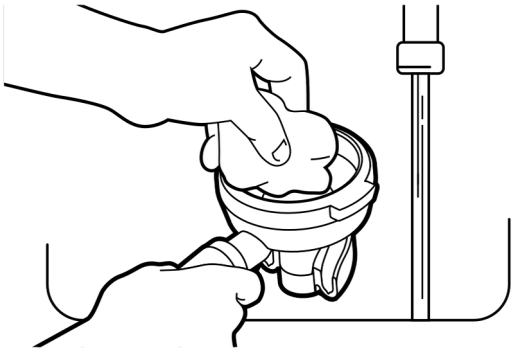
08.

Čištění a údržba

Čištění a údržba kávovaru jsou nezbytné pro kvalitu kávy a životnost spotřebiče.

Čištění

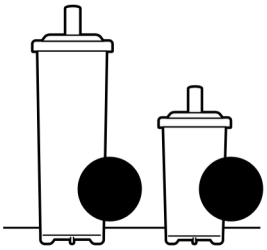


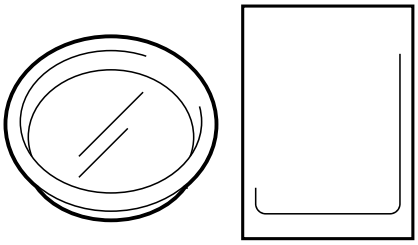


Přístroj je nutné čistit alespoň jednou týdně. Před spuštěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Použijte měkký hadřík, nejlépe z mikrovlákna, například Lelit (kód MC972 – není součástí balení), a navlhčete jej čistou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a přístroj neponořujte do vody.
Pro důkladnou údržbu doporučujeme použít kartáč Lelit (kód PL106 – není součástí balení), který vám pomůže účinněji vyčistit trysky a prostory mezi těsněními a odstranit skvrny a zbytky kávy i z těch nejmenších prasklin. K čištění odnímatelných částí přístroje lze použít teplou tekoucí vodu. Filtry a držák filtru by se nikdy neměly mýt v myčce nádobí. Filtry není nutné čistit po každém použití, stačí se ujistit, že nejsou ucpané.
Pro zajištění co nejlepšího výkonu přístroje je však nezbytné po každém použití důkladně vyčistit parní trysku a držák filtru. Držák filtru by se měl čistit, aby se odstranily mastné zbytky kávy, které mohou negativně ovlivnit chuť espressa. Vnější část parní trysky omyjte vlhkým hadříkem a vypusťte trochu páry, abyste odstranili zbytky mléka z vnitřku trubice, protože by mohly bránit výstupu páry a ztěžovat tak správné napěnění mléka.

Odvápnění přístroje

Používání přístroje vede k přirozené tvorbě vodního kamene, která se v průběhu času využívá v závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody. Usazeniny vodního kamene mohou ucpat trubice a snížit teplotu spařování. teplotu, mění kvalitu kávy a zkracuje životnost vašeho přístroje.





Abyste zabránili tvorbě vodního kamene, který se může usazovat i ve vnitřních okruzích, doporučujeme k změkčení vody použít náš pryskyřičný filtr Lelit. Vložte filtr do nádržky podle pokynů na obalu. Filtr čistí vodu od vápenatých a hořečnatých solí, které se usazují a tvoří vodní kámen a ovlivňují chuť vaší kávy. Nezapomeňte, že filtr ztrácí svou účinnost po určitém počtu upravených galonů, proto jej pravidelně vyměňujte. Pokyny k použití a výměně filtru jsou uvedeny na krabici. Abyste předešli možnému poškození součástí kávovaru, NIKDY, ZA ŽÁDNÝCH OKOLNOSTÍ, NEPŘIDÁVEJTE DO NÁDRŽKY NA VODU ŽÁDNÉ PROSTŘEDKY PRO ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KÁVY.

Zpětné proplachování

Doporučuje se jednou měsíčně provést zpětný proplach kávovaru (mytí provozních částí používaných během vaření) pomocí dodaného slepého filtru (d) a sáčků s čisticím prostředkem Lelit (kód PL103 - nejsou součástí dodávky).
Pro zpětný proplach postupujte podle těchto pokynů:
a) Vložte dodaný slepý filtr (d) do držáku filtru (e).
b) Přidejte 1 čajovou lžičku pracího prášku (3-5 gramů) do slepého filtru (d).
c) Vložte držák filtru (e) bez kávy pevně do rozdělovače kávy (13) tak, aby rukojeť byla zarovnána se symbolem zámku.
d) Držte stisknutý spínač (2) a do 2 sekund stiskněte spínač horké vody (4).
e) Na displeji LCC (11) se zobrazí blikající kapka a oba spínače budou blikat, dokud nebude postup dokončen.
f) Po dokončení postupu se displej (11) vrátí do normálního stavu.
g) Vyjměte držák filtru (e), stiskněte Stiskněte spínač kávy (2) pro zahájení výdeje a opláchněte držák filtru pod horkou vodou, která vytéká ze skupiny (13). Opětovným stisknutím spínače (2) výdej zastavíte.
h) Nejprve očistěte rozdělovací skupinu (13) a těsnění spařovacího otvoru kartáčkem (kód PL106 - není součástí balení) a poté vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky mleté kávy.
i) Pro opláchnutí vložte držák filtru (e) zpět do rozdělovací skupiny kávy (13) a opakujte kroky d), e), f) bez použití pracího prostředku.
j) Vyjměte z něj držák filtru (e) a zaslepovací filtr (d).

09.

Řešení nejčastějších problémů

Doporučujeme vám pečlivě si přečíst tuto příručku, abyste mohli vyřešit nejčastější problémy, než se obrátíte na autorizované servisní středisko.

1. Káva je při výdeji příliš studená.
   - Přístroj ještě nedosáhl provozní teploty.
   - Držák filtru nebyl dostatečně zahřátý.
   - Řiďte se pokyny v odstavci „Příprava espressa“.
   - Řiďte se pokyny v odstavci „Zapnutí“.
2. Káva se vydává příliš rychle a bez pěny.
   - Mletí je příliš hrubě. Množství kávy je nedostatečné. Káva nebyla dostatečně stlačena. Použitá káva je stará nebo nevhodná.
   - Namelte kávu jemněji. Zvyšte množství kávy. Pevněji stlačte kávu. Vyměňte kávu.
3. Káva se nevydává nebo se vydává pouze po kapkách.
   - Mletí je příliš jemně. Množství kávy je příliš velké. Káva byla příliš silně stlačena. Hlava dávkovače je ucpaná.
   - Namelte kávu hruběji. Snižte množství kávy. Méně stlačujte kávu. Spusťte zpětný proplach, viz část „Čištění a péče“.
4. Displej LCC se nerozsvítí a přístroj nefunguje.
   - Zástrčky napájecího kabelu nejsou správně zapojené.
   - Napájecí kabel je poškozený.
   - Zasuňte zástrčky napájecího kabelu správně do příslušných zásuvek.
   - Kontaktujte servisní středisko.
5. Přístroj nevydává páru.
   - Otvor na konci trysky páry/horké vody je ucpaný.
   - Uvolněte otvor pomocí jehly.
6. Napájení je zapnuté, ale nastavená teplota není dosažena.
   - Jistič je přerušený. Displej LCC nefunguje.
   - Kontaktujte servisní středisko. Kontaktujte servisní středisko.

❼Alarms shown on the display

 Chybí voda v nádrži.	V nádržce není voda. Vyjměte nádržku na vodu z jejího pouzdra (7). Naplňte nádržku vodou pokojové teploty. Vložte nádržku zpět do pouzdra.
 Zkrat teplotní sondy kávovaru.	Teplotní sonda ohřívače kávy je zkratovaná. Všechny funkce kávovaru jsou deaktivovány. Kontaktujte servisní středisko.
 Teplotní sonda ohřívače kávy je vadná nebo odpojená.	Teplotní sonda ohřívače kávy je vadná nebo odpojená. Všechny funkce kávovaru jsou deaktivovány. Kontaktujte servisní středisko.
 Alarm plnění parního kotle.	Fáze plnění parního kotle překročila maximální dobu 150 sekund. Kontaktujte servisní středisko.
 Zkrat teplotní sondy parního kotle. Na displeji se střídavě zobrazuje alarm 04 a ikona zařízení připraveného k použití.	Pokud je teplotní sonda parního kotle ve zkratu, funkce parního kotle budou deaktivovány. Stroj bude moci vydávat pouze kávu a horkou vodu. Kontaktujte servisní středisko.
 Zkrat teplotní sondy parního kotle. Na displeji se střídavě zobrazuje alarm 04 a ikona zařízení připraveného k použití.	Pokud je teplotní sonda parního kotle vadná nebo odpojená, funkce parního kotle budou deaktivovány. Stroj bude moci připravovat pouze kávu a horkou vodu. Kontaktujte servisní středisko.

10.

Záruční podmínky

Zákonná záruka

Na tento výrobek se vztahují záruční zákony platné v zemi, kde byl výrobek prodán; konkrétní informace o záručních podmínkách může poskytnout prodávající nebo dovozce v zemi, kde byl výrobek zakoupen. Prodávající nebo dovozce je za výrobek plně odpovědný.

Dovozce je také plně odpovědný za dodržování platných zákonů v zemi, kde výrobek distribuuje, včetně správné likvidace výrobku na konci jeho životnosti.

V evropských zemích jsou platnými zákony národní zákony, které implementují směrnici ES 44/99/ES.

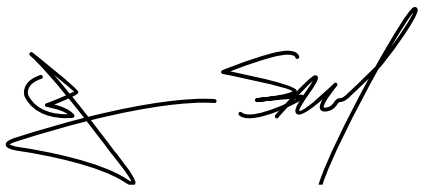
DŮLEŽITÉ INFORMACE

Pro správnou likvidaci výrobku v souladu se SMĚRNICÍ EU 2002/96/ES a s legislativním nařízením č. 151 ze dne 25. července 2005. Na konci své životnosti nesmí být výrobek likvidován jako městský odpad. Musí být odvezen do specializovaného autorizovaného sběrného dvora pro tříděný odpad nebo k prodejci, který tuto službu poskytuje. Oddělená likvidace domácího spotřebiče zabraňuje možným negativním důsledkům pro životní prostředí a zdraví způsobeným nesprávnou likvidací a umožňuje využití materiálů, které výrobek obsahuje, s významnými úsporami energie a zdrojů. Výrobek je označen přeškrtnutým kontejnerem na kolečkách jako připomínka nutnosti oddělené likvidace domácích spotřebičů.

CE

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ ES

Společnost Gemme Italian Producers srl prohlašuje na vlastní odpovědnost, že výrobek: Kávovar typu: PL92T, na který se toto prohlášení vztahuje, splňuje následující normy: EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014 v souladu se směrnicemi: 2014/35/UE - 2014/30/UE Poznámka: Toto prohlášení je neplatné, pokud by byl kávovar upraven bez našeho výslovného souhlasu. Castegnato, 15.01.2018 - Generální ředitel Gemme Italian Producers srl 25045 Castegnato (Bs)



User manual code 7800034, REV 01, dated 20/09/18
Art. PL92T
©2018 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved

.....

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