

**Manuál pro následující
model:**

CS

Pro Line
Bianca - PL162T

Česky

Rozměry:

29x48,5x40 cm

Čistá hmotnost:

26,5 kg

Napájecí zdroj:

230-240V 50-60Hz/ 120V 60Hz

Napájení:

Topné těleso na ohřev kávy
1400W (230-240V 50-60Hz) - 1000W (120V 60Hz)

Topné těleso na ohřev páry
1400W (230-240V 50-60Hz/ 120V 60Hz)

Motor rotačního čerpadla:

150W

Objem vodní nádrže:

2,5l

Objem nerezového ohříváče kávy:

800 ml

Objem nerezového ohříváče páry:

1,5l



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI NÁS VYBRALI

Pečlivý design a výběr komponentů jsou tajemstvím vynikajícího výkonu všech našich modelů. Naše výrobky vyvíjíme s využitím technologií používaných pouze u nejlepších profesionálních strojů. Použité materiály splňují velmi vysoké standardy kvality a spolehlivosti, aby vám poskytly odolné výrobky s dlouhou životností.



Napište sériové číslo svého výrobku

Sériové číslo

Koupeno od

Datum nákupu



Pro více informací
zaregistrujte svůj výrobek na care.lelit.com

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Hlavní specifikace	9
Pádlo	10
LCC - Ovládací centrum Lelit	11
Popis výrobku	12
Návod k použití	13
Naprogramování parametrů menu	19
Umění espresa	21
Čištění a údržba	25
Řešení nejběžnějších potíží	28
Podmínky záruky	30

01.

Bezpečnostní pokyny

Varování - Před použitím si pečlivě přečtěte. Tento kávovar je vhodný pro přípravu 1 nebo 2 šálků kávy; je vybaven dvěma vícesměrnými trubicemi pro výdej páry a horké vody. Ovládací prvky na předním panelu mají srozumitelné symboly. Stroj je určen pro domácí použití a není vhodný pro trvalé profesionální použití. Hlučnost přístroje nepřesahuje 70 dB (A). Uvedené údaje a obrázky se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení výkonu stroje.

Použité symboly

Je naprosto nevyhnutné, abyste dodržovali následující varování a symboly:



Nebezpečí zásahu proudem. V případě nedodržení hrozí život ohrožující zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí popálení. V případě nedodržení může dojít k závažnému popálení.



Výstraha V případě nedodržení může dojít k poškození zařízení.



Vezměte prosím na vědomí Tento symbol označuje důležité rady a informace pro uživatele.

Čísla v závorkách

Čísla v závorkách odkazují na klíč uvedený v popisu spotřebiče v kapitole 05 „Popis výrobku“ a na obrázky v příložené Stručné příručce.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



Všeobecná upozornění

Tento návod je nedílnou a důležitou součástí výrobku. Pozorně si přečtěte všechna tato upozornění, protože poskytují důležité informace o bezpečné instalaci, používání a údržbě. Tyto pokyny si pečlivě uschovejte pro budoucí použití.

- Spotřebiče mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím.

Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou: kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; na farmách; pro klienty v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních; v zařízeních typu penzion.

- Příklad je určen pouze k přípravě kávy espresso nebo horkých nápojů pomocí trubic na horkou vodu nebo páru a k předehtívání šálků.

- Obalový materiál (plastové sáčky, polystyren atd.) skladujte mimo dosah dětí.

6
.....

- Příklad je určen pouze k přípravě kávy espresso nebo horkých nápojů pomocí trubic na horkou vodu nebo páru a k přehřívání šálků.

- Jakékoli jiné než výše popsané použití je nesprávné a může být nebezpečné; výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče.

- Spotřebiče mohou používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.

- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

- Spotřebič nesmí být ponechán bez dozoru nebo používán venku.

- Spotřebič by se neměl ponořovat do vody ani čistit postřikem.

- Spotřebič nesmí být vystaven povětrnostním vlivům (déšť, slunce, led).

- Pokud je spotřebič uložen v místnostech, kde může teplota klesnout pod bod mrazu, je třeba nádrž a vodovodní potrubí vyprázdnit.

- Veškerý obalový materiál (plastové sáčky, polystyren atd.) skladujte mimo dosah dětí.

- Za použití neautorizovaných náhradních dílů a/nebo příslušenství se nepřebírá žádná odpovědnost.

- Za opravy, které neprovedou autorizovaná servisní střediska, nepřebíráme žádnou odpovědnost.

- Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za zásahy do jakýchkoli součástí spotřebiče.

Ve všech výše uvedených případech záruka zaniká.



Zásadní bezpečnostní upozornění

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

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

- Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a poté zapojte kabel do zásuvky.
- Chcete-li spotřebič odpojit, otočte jakýkoli ovládací prvek do polohy "vypnuto" a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- V případě jakékoli závady nebo poruchy se nepokoušejte o opravu. Vypněte spotřebič, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a obraťte se na servisní středisko.
- V případě poškození zástrčky nebo napájecího kabelu spotřebič nepoužívejte, jejich výměnu by mělo provádět pouze a výhradně servisní středisko.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Před čištěním vnějších povrchů spotřebiče, nasazováním nebo sundáváním dílů jej vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte vychladnout.
- Abyste snížili riziko poranění, nenatahujte šňůru přes desku pultu nebo stolu, kde by za ni mohly děti zatáhnout nebo o ni nechtěně zakopnout.
- Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Nepokládejte jej na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do ohřáté trouby.
- Před zapnutím se ujistěte, že napětí zdroje odpovídá napětí uvedenému na štítku na základně spotřebiče a že je zdroj řádně uzemněn.
- Se spotřebičem nemanipulujte. V případě problémů se obraťte na autorizovaného technika nebo na nejbližší servisní středisko.
- Nedotýkejte se spotřebiče, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
- Nesahejte na zástrčku mokrymi rukami.
- Zajistěte, aby byla elektrická zásuvka vždy volně přístupná, aby bylo možné zástrčku v případě potřeby snadno vytáhnout.
- Při vyjímání zástrčky ji uchopte přímo za ní. Nikdy jej neodstraňujte tahem za napájecí kabel, protože by mohlo dojít k jeho poškození.
- Z důvodu ochrany před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob neponořujte kabel, zástrčky do vody nebo jiné kapaliny.

8
.....

- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely. Pokud je jejich použití nevyhnutelné, používejte jednoduché adaptéry nebo rozdvojky a prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním normám, a dbejte na to, abyste nepřekročili proudový limit vyznačený na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu nebo maximální kapacitu vícenásobné zásuvky.

- Dávejte pozor, když se dotýkáte parní tyče (6).

- Nikdy neodstraňujte držák filtru (g) během provozu.

- Části označené „POZOR HORKÉ“ jsou velmi horké, proto k nim přistupujte a obsluhujte je s maximální opatrností.

- Na ohřívač šálek (8) pokládejte pouze šálky a sklenice určené k použití s kávovarem. Nepokládejte na něj jiné předměty.

- Před umístěním na ohřívač šálek (8) šálky důkladně osušte.



Upozornění na riziko popálení / opaření

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

- Upozornění: horké povrchy zůstávají po určité době horké i po použití.

- Dbejte na to, abyste se nedostali do kontaktu s vodní tříští nebo proudem páry.

- Když je spotřebič zapnutý, nedotýkejte se ohřívací desky na šálky, protože je horká.

- Nikdy nesměrujte páru nebo vodní paprsek směrem k tělu.

TYTO POKYNY USCHOVEJTE

02.

Hlavní specifikace

Naše stroje navrhujeme na základě potřeb našich zákazníků.

Jsme si jisti, že vybrané funkce tohoto modelu splní všechna vaše přání, abyste mohli připravit perfektně chutnající espresso pro sebe i své hosty.

9



Pádlo

Umožňuje v reálném čase měnit průtok vody na kávu, dokud není dosaženo maximálního tlaku, a ručně regulovat extrakci pro dosažení nejlepšího možného výsledku v šálku u každého typu kávové směs



LCC

Chcete-li upravit teplotu kotle, ovládejte ideální nastavení pro přípravu kávy.



Nerezová ocel

Pro maximální hygienu v kuchyni a snadné čištění spotřebiče. Stačí otřít houbičkou a váš stroj bude opět zářit.



Kávový skluz

Inovativní dávkovací hubice, kterou lze použít pro jeden nebo dva šálky a která umožňuje uživateli pozorovat krémovou kávu na cestě k šálku.



Duální ohříváč

Dva oddělené ohříváče, jeden na páru v páře a horkou vodu a druhý na vaření. Tento systém umožňuje větší teplotní stabilitu a vydávání páry a kávy současně.



Prvotní nálev s programovatelnými parametry

K navlhčení kávy na několik sekund před zahájením samotnou fází přípravy. Tím se ztuhne kávový prášek alepší se průtok espressa.



Úspora energie

Pokud se stroj delší dobu nepoužívá (programovatelná doba), automaticky přejde do úsporného režimu. Šetříte tak peníze a cenné zdroje pro planetu.

03. **Pádlo**

10

Pádlo je posledním vynálezem společnosti Lelit, který byl použit v poloprofesionálních strojích pro domácí použití.

Jedná se o rukojeť umístěnou na skupině E61, která se může otáčet o 200°.

Otáčením postupně otevírá nebo snižuje průtok vody uvnitř skupiny, což umožňuje maximální manuální přizpůsobení každé fáze extrakce kávy. Průtok vody lze měnit v každém okamžiku výdeje kávy, dokud není dosaženo maximálního tlaku.

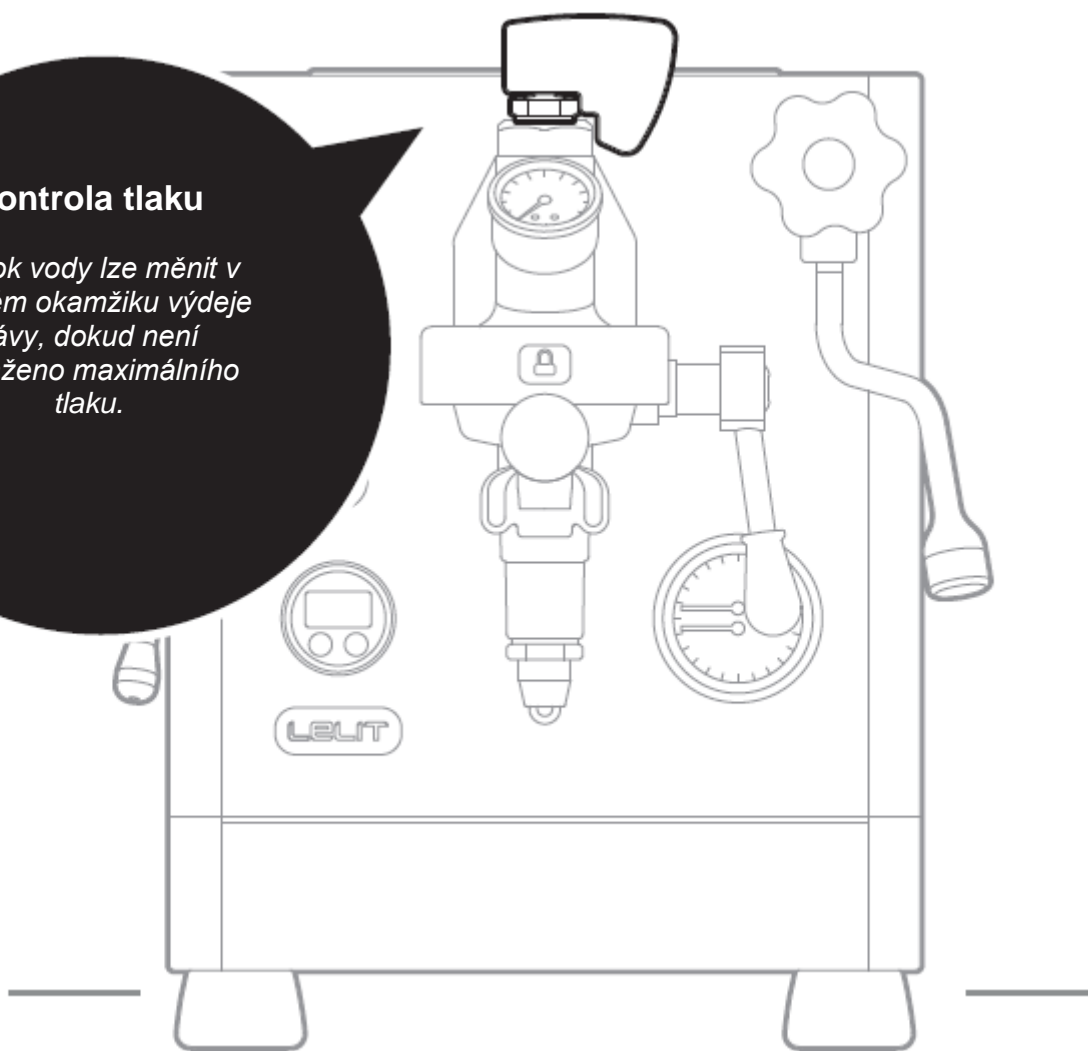
To dává zkušeným baristům možnost získat to nejlepší z každé kávové směsi a řídit hlavní chuťové vjemy těla, kyselosti, hořkosti a trpkosti podle různých chutí a osobnosti baristy.

Lopatka Lelit umožňuje zážitek z přípravy vysoce kvalitního espressa a dosažení dosud nedosažených výsledků extrakce.

Barista tak může maximálně využít vlastnosti jednotlivých druhů kávy, a to i těch nejcennějších jednodruhových směsí, které se projeví v plné síle.

Kontrola tlaku

Průtok vody lze měnit v každém okamžiku výdeje kávy, dokud není dosaženo maximálního tlaku.



04.

LCC - Ovládací centrum Lelit

LCC (Ovládací centrum Lelit) je mozkiem nových kávovarů Lelit. Má elegantní grafický displej LED nejnovější generace. Ovládá všechny funkce přístroje, umožňuje upravit nastavení a poskytuje cenné rady, jak dosáhnout nejlepších výsledků.

11

LCC umožňuje spravovat řadu nastavení v počítači:

- Teplotu vydávané kávy
- Teplotu vydávané páry
- Aktivaci/deaktivaci ohřevu páry
- Výběr měrných jednotek teploty
- Programovatelné časy prvotního nálevu
- Aktivace/deaktivace pohotovostního (úsporného) režimu
- Počítadlo dílčích a celkových dávek
- Chronometr výdaje kávy

05.

Popis výrobku

12

Vyjměte svůj nový kávovar z krabice a prohlédněte si různé součásti a příslušenství určené pro vás. Čísla odpovídají obrázkům v přiloženém stručném průvodci.

1. Kryt vodní nádržky
2. Kolečko pro ovládání páry
3. Manometr tlaku kávy
4. Tlačítko zapnout/vypnout
5. LCC (Ovládací centrum Lelit)
6. Vícesměrná parní hadička, proti opaření
7. Mřížka pro držení šálků
8. Široký ohřívač šálků
9. Pádlo upravující průtok vody do kávy
10. Kolečko na horkou vodu
11. Tryska horké vody
12. Distribuční skupina kávy
13. Páka pro výdej kávy
14. Dvojitý manometr pro tlak čerpadla / páry
15. Vyjímatelná vanička pro odvod vody

Co je v krabici?

- a. Nerezový tamper
- b. Odměrka na kávu
- c. Napájecí kabel
- d. Slepý filtr
- e. Změkčovač vody LELIT 70 I
- f. Kartáč
- g. Kompletní držák filtru s 1 šálkovým a 2 šálkovými filtry, 1 držák filtru bez dna Ø58 mm
- h. Stojan na šálky na espresso
- i. Hadřík z mikrovlákna Lelit
- j. Volitelná parní tryska
- k. Příslušenství pro připojení k vodovodní síti

06.

Návod k použití

Kávovary Lelit nejsou automatické. Abyste si mohli připravit dobrou kávu, musíte vědět, jak je správně používat, a budete potřebovat trochu cviku. Pečlivě dodržujte pokyny. Můžete se také podívat do Stručného průvodce, kde najdete ilustrované pokyny. Brzy si budete moci připravit kávu jako v kavárně, s 13
ideální hladkou a krémovou strukturou, kterou preferujete.



začátek

Spuštění zařízení

Při prvním spuštění je důležité pečlivě dodržovat tyto pokyny, aby bylo zajištěno správné fungování stroje. Tyto pokyny platí pouze pro první použití přístroje. Pokyny uvedené v následujících kapitolách jsou určeny pro všechna další použití. Při dalším použití se touto kapitolou nezapomínejte a postupujte podle kapitoly Příprava espressa.



Otevřete balení

A.1 Otevřete balení a postavte přístroj na plochý povrch.



Výstraha Přístroj váží 26,5 kg



Použití změkčovacího filtru a plnění nádrže na vodu

B.1 Abyste odstranili vzduch uvnitř (který může způsobit nesprávnou funkci přístroje), ponořte změkčovací filtr do džbánu s vodou alespoň na tři minuty.

B.2 Odstraňte velkou gumovou podpěru z nádrže, odpojte hadici od malého síťového filtru a vložte do hadice filtr změkčovače vody (e) a dvakrát zkontrolujte, zda byl filtr správně vložen.

B.3 Vložte filtr změkčovače vody do otvoru na velké gumové podpěře.

B.4 Umístěte velkou gumovou podpěru do sedla na spodní straně vodní nádržky

B.5 Naplňte nádržku vodou o pokojové teplotě.

B.6 Umístěte nádrž do podpěry nápisem „FRONT“ směrem ke straně stroje.

B.7 Při každém doplňování vody (2,5 l) posuňte kurzor na rukojetích nádržky o jednu pozici. To vám pomůže rozpoznat, kdy je čas vyměnit vodní filtr. Dosažení polohy č.14 na levé rukojeti znamená, že bylo spotřebováno 35l vody. Pozice č. 28 na pravé rukojeti znamená, že bylo spotřebováno 70l vody.



Poznámka. Stroj je navržen tak, aby mohl být připojen přímo k vodovodní síti.
Pro tento typ připojení doporučujeme kontaktovat autorizovaného technika.



Zapněte kávovar



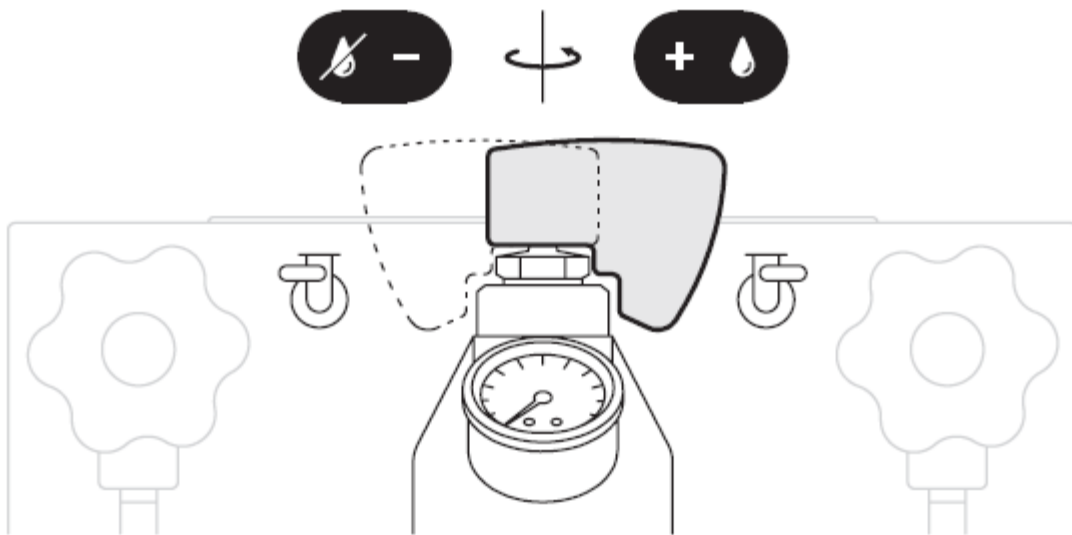
Výstraha Ujistěte se, že napájecí napětí odpovídá napětí uvedenému na informačním štítku a že je napájecí systém vybaven odpovídajícím jističem.

C.1 Připojte jeden konec napájecího kabelu (c) do zásuvky ve stroji a druhý (zástrčku) do zásuvky ve zdi.

C.2 Zapněte kávovar stisknutím hlavního vypínače (4). Na displeji (5) se asi na 2 sekundy zobrazí logo Lelit a poté ikona zobrazující páku umístěnou nahoru.



Výstraha Ujistěte se, že je pádlo (9) umístěno zcela vpravo, aby umožňovalo průchod vody.



C.3 Jakmile se na displeji zobrazí ikona páčky nahoru, posuňte páčku (13) zcela nahoru.

C.4 Na displeji se zobrazí odpočítávání 30 sekund; během této doby se aktivuje čerpadlo, aby se začal plnit bojler na kávu.



Výstraha Ujistěte se, že voda vytéká z rozdělovací skupiny (12).

C.5 Po uplynutí doby odpočítávání se na displeji zobrazí ikona označující, že je třeba páčku (13) přesunout dolů.

- C.6 Přesuňte páčku (13) zcela dolů, aktivuje se čerpadlo, které začne plnit ohříváč páry, dokud nebude dosaženo správné hladiny vody.
- C.7 Na displeji LCC (5) bliká teplota vody v ohříváči. Ta bude růst, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- C.8 Počkejte, až se sloupec zcela naplní a na displeji se zobrazí „Ok“ (přibližně 25 minut). Takto přístroj dosáhne nastavené teploty.
- C.9 Po dosažení nastavené teploty pruh zmizí a přístroj je připraven k použití.



Kontrola, zda přístroj správně funguje.

15

Káva

D.1 Držák filtru (g) bez kávy pevně nasadíte na skupinu pro distribuci kávy (12) tak, aby byla rukojeť zarovnána se symbolem visacího zámku.



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



Výstraha *Ujistěte se, že je pádlo (9) umístěno zcela vpravo, aby umožňovalo průchod vody.*

D.2 Posuňte páčku (13) zcela nahoru, abyste vydali přibližně půl litru vody. Na displeji (5) se zobrazí ikona kávy a chronometr, který zjišťuje čas výdeje kávy.

D.3 Po odebrání přibližně půl litru vody posuňte páčku (13) zcela dolů, aby se výdej zastavil.



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

Horká voda

D.4 Pod trysku horké vody umístěte džbán (11).

D.5 Otočte kolečkem teplé vody (10) proti směru hodinových ručiček.

D.6 Po odebrání asi 1 litru vody z trysky (11) otočte knoflíkem (10) ve směru hodinových ručiček a zavřete ji.

Pára

D.7 Nasměrujte parní trubici (6) na rošt (7), na kterém jsou umístěny šálky.

D.8 Otočte kolečkem teplé vody (2) proti směru hodinových ručiček.

D.9 Když z trysky vychází pára, otočením knoflíku (2) ve směru hodinových ručiček ji zavřete.



začátek

Příprava Espresso

Díky přednastaveným funkcím je kávovar okamžitě připraven k přípravě kávy espresso. Chcete-li změnit nastavení, přečtěte si část „Změna nastavení LCC“.

16



Poznámka. Přístroj je vybaven ohřivačem šálků (8). Používání teplých šálků zlepšuje organoleptické vlastnosti, chuť a aroma espresso.



Příprava stroje na přípravu kávy

E.1 Zapněte kávovar stisknutím hlavního vypínače (4). **Na displeji (5) se na krátkou dobu zobrazí logo Lelit a poté bliká teplota kotle.**

E.2 Držák filtru (g) bez kávy pevně nasadíte na skupinu pro distribuci kávy (12) tak, aby byla rukojeť zarovnána se symbolem visacího zámku.

E.3 Na displeji LCC (5) bliká teplota vody v ohřivači. Ta bude růst, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.

E.4 Vyčkejte, dokud se sloupec zcela nezaplní, na displeji se nezobrazí „Ok“ a manometr (14) neukáže přibližně 1-1,2 baru (přibližně 25 minut).



Výstraha *Ujistěte se, že je pádlo (9) umístěno zcela vpravo, aby umožňovalo průchod vody.*



Poznámka. Pro přípravu kvalitního espresso je důležité sladit teplotu zařízení a držáku filtru tak, že páčku (13) posunete zcela nahoru a necháte přes ni několik sekund protékat vodu. Poté posuňte páku (13) úplně dolů. Přístroj je nyní připraven k přípravě kávy.



Výdej kávy

F.1 Vložte vybraný filtr do předehřátého držáku filtru (g).

F.2 Naplňte filtr požadovaným množstvím mleté kávy.



Poznámka. Doporučujeme 9/11 g pro jeden šálek a 16/18g pro dva šálky. Pro filtr vložený do držáku filtru bez dna doporučujeme 18/20g.

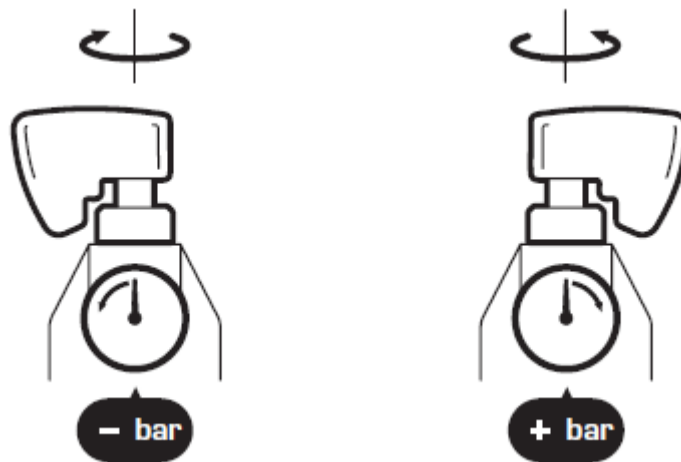
F.3 Stlačte kávu pěchovadlem (a) a očistěte okraj držáku filtru od zbytků kávy.

F.4 Vložte držák filtru (g) do výdejní jednotky (12) a pevně jej upevněte, alespoň tak, aby rukojeť odpovídala symbolu visacího zámku uvedenému na skupině.

F.5 Umístěte jeden nebo dva šálky kávy na odkládací desku (7) pod držák filtru (g).

F.6 Pro zahájení výdeje přesuňte páčku (13) zcela nahoru. Na displeji (11) se zobrazí ikona kávy a chronometr, který zjišťuje čas výdeje kávy.

F.7 Otáčením pádla (9) můžete měnit průtok vody a tlak na kávu, abyste dosáhli požadovaného profilu extrakce. Hodnota tlaku se zobrazí na manometru (3).



F.8 Po dosažení požadovaného množství kávy posuňte páčku (13) zcela dolů. Na displeji (5) se asi na 2 sekundy zobrazí čas výdeje kávy, pak "OK" a poté přednastavená teplota.

F.9 Vyjměte držák filtru (g), vyprázdněte jej a pečlivě vyčistěte vlhkým hadříkem.



Výstraha Držák filtru se nesmí vyjmout před dokončením přípravy kávy.



Poznámka. Aby bylo možné připravit dobré espresso, musí manometr čerpadla (14) ukazovat 8÷10 barů, zatímco probíhá výdej.



pro experty

Pára a horká voda

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



Výdej páry

G.1 Otevřete kolečko (2) proti směru hodinových ručiček s parní trubicí (6) namířenou na mřížku na šálky (7) a vypusťte počáteční množství vody.

G.2 Když začne proudit pára, zavřete kolečko (2), pod parní trubicí (6) vložte džbán s nápojem, který chcete napěnit, a znovu otevřete kolečko (2).

G.3 Po dosažení požadovaného výsledku zavřete parní kolečko (2) otáčením ve směru hodinových ručiček.



Poznámka. Nejlepší způsob napěnění mléka najdete v kapitole 08 „Umění přípravy kávy Espresso“.



Výstraha Nikdy nevkládejte ruce nebo jiné části těla pod parní nebo vodní trubici. Riziko popálení/opaření.



Výstraha Po každém použití vyčistěte parní/horkovodní trubici (12) tak, že parní trubici nasměrujete na mřížku na šálky a vypustíte trochu páry. Trubici (12) důkladně očistěte houbou nebo čistým hadříkem. V kapitole "Čištění a údržba" najdete všechny potřebné rady.



Výdej horké vody

H.1 Pod trysku horké vody (11) umístěte džbán a otevřete kolečko horké vody (10).

H.2 Po dosažení požadovaného výsledku zavřete horkovodní kolečko (10) otáčením ve směru hodinových ručiček.



pro experty

Upravení nastavení LLC

Ovládací centrum LCC - Lelit Control Center (5) má přednastavená výchozí nastavení. Zde objevíte, jak je upravit.



Změna továrního nastavení.

I.1 Stisknutím tlačítka "-" přejděte do režimu nastavení a procházejte nabídku.

I.2 Nastavení změníte stisknutím tlačítka "+". Nastavení blikání.

I.3 Změňte jeho hodnotu a/nebo stav pomocí tlačítek "-" a "+".

I.4 3 sekundy po posledním stisknutí tlačítka LCC uloží data a ukončí režim nastavení.

07.

Naprogramování parametrů menu

1 Teplota ohřivače kávy



19

Proměnná hodnota: od 80 °C do 115 °C.

2 Teplota ohřivače páry



Proměnná hodnota: od 115 °C do 135 °C.

3 Aktivaci/deaktivaci ohřevu páry

Vyberte „OFF“ nebo „ON“ pro deaktivaci nebo aktivaci ohřevu páry.



Při vypnutí parního kotlí (OFF) se sníží spotřeba energie stroje. Rozvod horké vody a páry nebude k dispozici.

Na displeji se zobrazí symbol , který signalizuje, že je stroj v úsporném režimu.

4 Výběr jednotky měření teploty, Celsius nebo Fahrenheit



Pokud zvolíte stupně Fahrenheita, zobrazí se na displeji vedle hodnoty teploty písmeno „F“.

5 Programovatelné časy předinfuze

Výběrem možnosti „OFF“ bude předinfuze vypnuta.



20

Po naprogramování časů předinfuze (čas „ON“ i čas „OFF“) se pohybem páčky kávy (13) nahoru zahájí výdej kávy: čerpadlo se aktivuje na předem naprogramovaný čas „ON“, aby se namočila dávka kávy. Po uplynutí této „doba ON“ přestane čerpadlo pracovat na předem naprogramovanou „doba OFF“. Po ukončení tohoto „času OFF“ začne čerpadlo opět pracovat.

Proměnná hodnota: od 1 sekundy do 20 sekund.



Poznámka. Při výdeji kávy s naprogramovanou předinfuzí doporučujeme ponechat pádlo (9) zcela vpravo až do konce doby předinfuzí.

6 Programování pohotovostního (úsporného) režimu



Pokud stroj nebyl používán po dobu naprogramovaného pohotovostního režimu, po uplynutí zvolených minut přejde stroj do pohotovostního režimu (stav úspory energie). Ohřev páry se vypne a ohřev kávy se udržuje na teplotě 70 °C.

Na displeji se každých 5 sekund zobrazí ikona indikující pohotovostní režim. Pohotovostní režim ukončíte stisknutím tlačítek "-" nebo "+" na displeji.

Proměnná hodnota: od 30 °C do 540 °C.



Poznámka. Pokud zvolíte možnost „OFF“ stroj nikdy nepřejde do pohotovostního režimu.

7 Počítadlo dílčích a celkových dávek



Na displeji se zobrazí čísla dílčích (PaR.) a celkových (ToT.) dávek, které byly provedeny. Když se zobrazí počítadlo dávek, podržte tlačítko "+" stisknuté po dobu nejméně 5", čímž vynulujete dílčí počítadlo.



Poznámka. Počítadlo celkových dávek nelze vynulovat.

08.

Umění espresa

Navzdory tomu, co si možná myslíte, není příprava dokonalého espresa tak snadná. Chce to zkušenosti, schopnosti, vášně a trochu zvědavosti. V tomto odstavci bychom se s vámi rádi podělili o několik základních pravidel pro přípravu dokonalého šálku espresa.

21

Navrhované dávky:

Ristretto (silné) asi 20 ml - Espresso asi 30 ml - Lungo (dlouhé) asi 60 ml.

5 M

Pokud chcete připravit dokonalé espresso, měli byste začít tím, že zajistíte pět základních faktorů, které z obyčejného šálku kávy udělají espresso pro znalce! Jedná se o „5 M“; italsky: miscela (směs), macinatura (mletí), macchina (stroj), manualità (zručnost) a manutenzione (údržba).

1 - Miscela (Směs)

Dobré espresso se vždy připravuje z kvalitní směsi kávy. Espresso správné chuti vyžaduje směs dvou druhů kávy, arabiky a robusty. První typ dává kávě jemné aroma a správnou kyselost, zatímco druhý typ jí dodává plnou chuť, tělo a krémovost. Množství složek závisí na Vaší preferenci. Zkuste nové kombinace, než naleznete směs, kterou máte nejraději!

2 - Macinatura (Mletí)

Mlýnek je pro přípravu dobrého espresa nezbytný. Káva by se měla vždy mlet těsně před použitím, aby si zachovala svou chuť a aroma.

Mlýnky Lelit umožňují nastavit stupeň mletí podle směsi kávy, aby se stanovila správná doba extrakce a množství kávy.

3 - Macchina espresso (Espresso stroj)

Přístroje Lelit jsou navrženy a vyrobeny tak, aby bylo možné nastavit teplotu vody podle vašich potřeb. Správné nastavení této proměnné vám navíc umožní získat z mleté kávy nejen rozpustné látky, které jí dodávají chuť, ale také nerozpustné látky, které kávě dodávají tělo a chuť.

4 - Manualità (Zručnost)

Polovina výsledku závisí na tom, jak stroj používáte. Zapálený odborník je nezbytnou součástí výrobního řetězce espresa a může vylepšit výsledek a přinést tak konečnému produktu další hodnotu. Vašeň a praxe jsou tedy tajemstvím, jak se přístroj naučit používat. Můžete experimentovat s různými směsmi kávy, mletím, lisováním, teplotou a tlakem vody, a to nejen pro přípravu espresa, ale i pro přípravu toho pravého pro vás.

5 - Manutenzione (Údržba)

Každodenní údržba, plánovaná údržba a péče o stroj zajistí kvalitu nápoje a trvanlivost zakoupeného výrobku. Čistý kávovar vypovídá o vaší vášni pro přípravu kávy.

22 Odrůdy kávy

Výběr směsi je zásadním faktorem pro přípravu ideální kávy podle vaší chuti. Na trhu je na výběr z mnoha různých druhů kávových směsí. Rozdíly v chuti, vůni a struktuře závisí na množství obou odrůd kávy, které tvoří směs.

Arabica

Jedná se o sladší a jemnější odrůdu kávy s bohatým aroma a krémem, která je velmi řídká, hustá a kompaktní.



Arabica

Pěstuje se v nadmořské výšce 900/2000 m
Bohaté aroma

Obsah kofeinu mezi 0,9 ~ 1,7%

Robusta

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



Robusta

Pěstuje se v nadmořské výšce 200/600 m
Kořeněné aroma.

Obsah kofeinu mezi 1,8 ~ 4%

Žádná odrůda kávy nedokáže sama o sobě připravit ideální espresso. Dokonalé espresso má vrchní krémovou vrstvu o tloušťce 2-3 mm, oříškově hnědou až tmavě hnědou barvu s načervenalým nádechem a světlými pruhy, harmonickou chuť, silné, vyvážené aroma a sladkou, dlouhotrvající chuť. Má výraznou vůni s tóny květin, ovoce, toastů a čokolády. Tyto pocity mohou trvat jen chvíli nebo mohou v ústech přetrvávat několik minut. Chuť je kulatá a dobře strukturovaná. Kyselost a hořkost jsou dobře vyvážené, zatímco trpkost je malá nebo žádná. Ideální parametry pro získání tohoto typu kávy jsou:

9 ± 0,5 g mleté kávy.

25 sekund na přípravu 30 ml

88 / 92 °C při přípravě a 80 °C v šálku.

Tlak 8/10 barů během extrakce.

Dokonce i směsi Arabica často obsahují malé množství Robusty, která je nezbytná pro zvýraznění krému a dodání aroma a těla espressa. Směsi připravované pro kávové bary obvykle obsahují 20 % Robusty, ale v jižní Itálii, kde dávají přednost silnější chuti, může podíl Robusty dosahovat 40-50 %. Nakonec je to jen otázka chuti... Experimentujte, dokud nenajdete směs, která vám nejvíce vyhovuje!

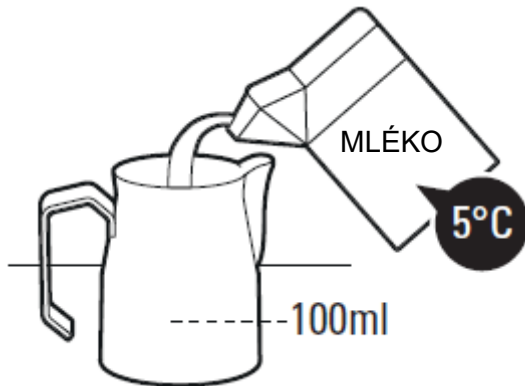
Cappuccino

Není nic lepšího než cappuccino na začátek dne. Přestože se dělají a podávají všude, málokdo ví, jak je správně připravit. Příprava kávy je pouze částí tohoto složitého procesu.

Pěna často způsobuje velké problémy, ale díky parní trubici na našem kávovaru budete s několika návrhy a trochou cviku brzy připravovat cappuccino jako v kavárnách!

Mléko a konvička

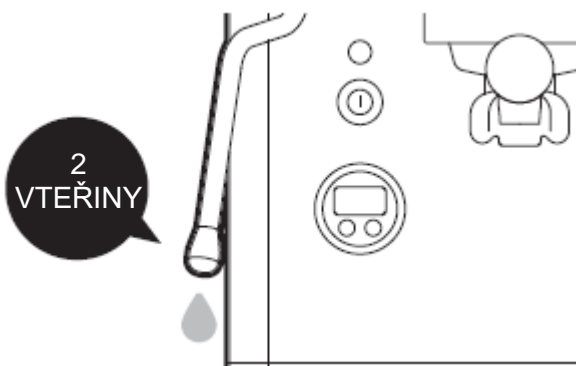
Na přípravu cappuccina budete potřebovat 100 ml mléka.



Čerstvé plnotučné mléko poskytuje hladší, krémovější a chutnější pěnu. Mléko nepění při teplotě vyšší než 65 °C, proto by se mělo použít studené mléko z lednice, aby mělo více času na napěnění. Nejlepší konvičky jsou vyrobeny z nerezové oceli a mají výlevku, jako například konvička Lelit (kód PLA301L - PLA301M - PLA301S - není součástí dodávky). Džbán by nikdy neměl být naplněn mlékem více než do poloviny.

Napěnění mléka

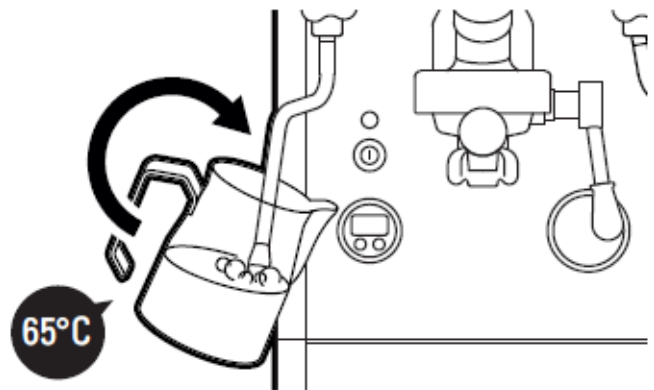
Před použitím parní trubice je třeba asi na dvě sekundy vypustit trochu páry, protože vždy obsahuje trochu vody v důsledku kondenzace.



Vložte trubici tak, aby byl konec trysky blízko boku konvičky (jako byste horní část rozdělili na čtyři části a trysku vložili do jedné z nich) a asi jeden centimetr pod povrchem mléka. Protože mléko začne zvětšovat svůj objem, budete muset džbán postupně spouštět tak, aby byla tryska stále ponořená ve stejné hloubce. Tento proces je dokončen, když mléko dosáhne teploty přibližně 37 °C nebo když ucítíte teplo rukou. Můžete použít i teploměr (kód PLA3800 - není součástí dodávky).

Zpracování mléka

Tato fáze je velmi důležitá, aby byl krém hustý, měl jemnou strukturu a lesklý povrch.

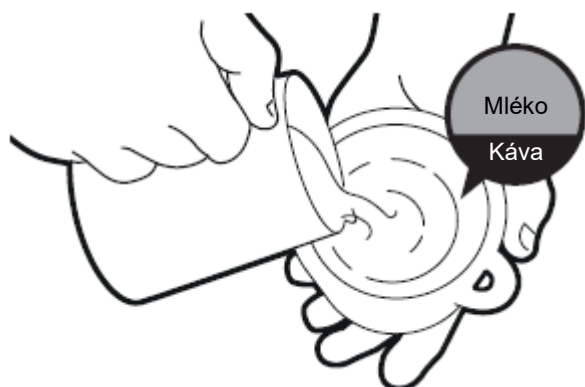


Zasuňte trubici úplně dolů a nakloňte džbán, aby se vytvořil vír. Zahřejte mléko na požadovanou teplotu, která nesmí překročit 65 °C. Zavřete páru. Mléko připravíte tak, že nejprve poklepete konvičkou o pracovní desku, abyste odstranili případné vzduchové bubliny, a poté jím otáčíte, aby se mléko a pěna dobře spojily. Konečný výsledek by měl být hladký, krémový povrch bez bublinek.

Nalítí mléka

Mléko byste měli nechat alespoň půl minuty odstát, proto ho doporučujeme připravit vždy před přípravou kávy.

24



Dávka pro cappuccino by měla být jeden díl espressa a dva stejné díly mléka a pěny. Parní tyč čistěte vlhkým hadříkem.



Chcete-li si prohlédnout výukový program, naskenujte QR-kód.

Chcete-li přečíst kód QR, stáhněte si z obchodu příslušnou aplikaci.

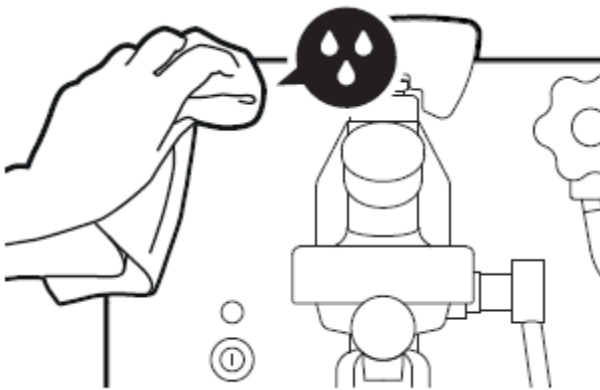
09.

Čištění a údržba

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

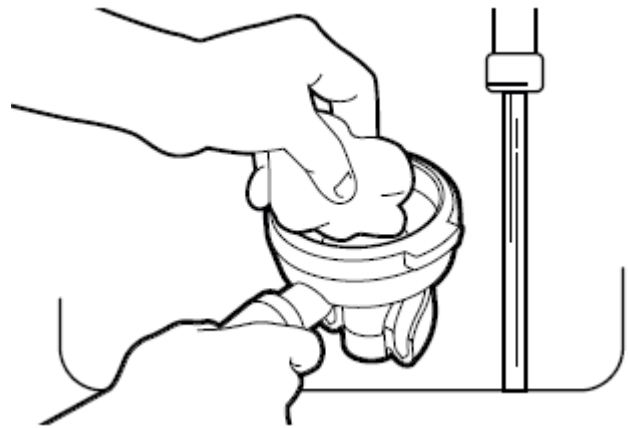
Čištění

Přístroj je potřeba čistit alespoň jednou týdně. Před spuštěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte stroj vychladnout. Použijte utěrku z mikrovlákna Lelit (i) a navlhčete ji čistou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a neponořujte stroj do vody.



Pro důkladnou údržbu doporučujeme použít kartáček Lelit (f), který vám pomůže účinněji vyčistit trysky a prostory mezi těsněními a odstraní skvrny a zbytky kávy i z těch nejmenších škvír. K čištění odnímatelných částí stroje lze použít teplou tekoucí vodu. Filtry a držák filtru by se nikdy neměly mýt v myčce nádobí. Filtry není nutné čistit po každém použití, ale stačí se ujistit, že nejsou ucpané.

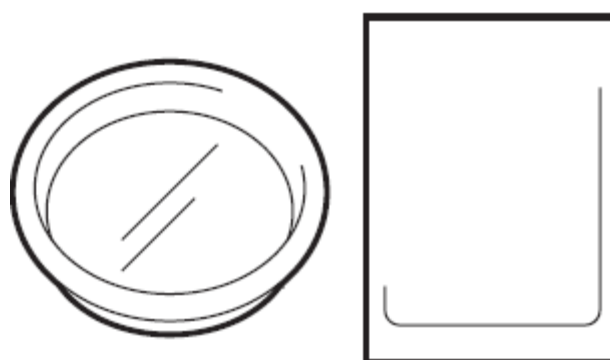
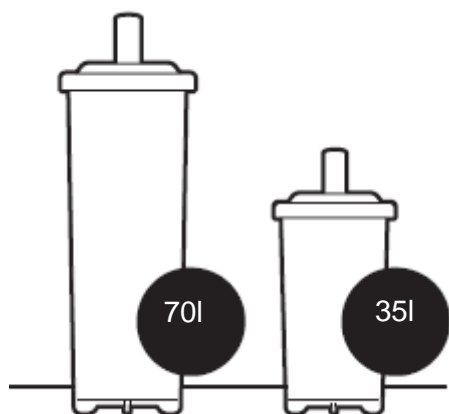
Abyste však zajistili co nejlepší výkon přístroje, je nutné po každém použití důkladně vyčistit parní trubici a držák filtru. 25



Držák filtru je třeba vyčistit, aby se odstranily mastné zbytky kávy, které mohou negativně ovlivnit chuť vašeho espressa. Omyjte vnější část parní tyče vlhkým hadříkem a vypusťte trochu páry, abyste odstranili případné zbytky mléka uvnitř trubice, protože ty by mohly bránit výstupu páry a ztížit tak správné napěnění mléka.

Odvápnění přístroje

Používáním přístroje se přirozeně vytváří vodní kámen, a to po určitou dobu v závislosti na četnosti používání stroje a tvrdosti vody. Usazeniny vodního kamene mohou ucpat trubky a snížit teplotu přípravy kávy, což mění kvalitu kávy a snižuje životnost kávovaru.



Aby se zabránilo tvorbě vodního kamene, který se může usazovat i ve vnitřních okruzích, doporučujeme použít náš pryskyřicový filtr Lelit (e), který vodu změkčuje. Vložte filtr do nádrže podle pokynů na obalu. Filtr čistí vodu od solí vápníku a hořčíku, které se usazují a tvoří vodní kámen a ovlivňují chuť kávy. Nezapomeňte, že filtr po určitém počtu ošetřených litrů ztrácí svou účinnost, proto jej pravidelně vyměňujte. Pokyny pro použití a výměnu filtru jsou uvedeny na krabici. Aby se zabránilo možnosti poškození součástí stroje,

DO NÁDRŽKY NA VODU PŘIDÁVEJTE POUZE PŘÍRODNÍ PŘÍPRAVKY NA ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE.



Podívejte se na výukový program, abyste pochopili, jak filtry změkčovače vody fungují.

Při zpětném proplachování postupujte podle následujících pokynů:

- Vložte dodaný slepý filtr (d) do držáku filtru (g).
- Do slepého filtru (d) přidejte 1 čajovou lžičku pracího prášku (3,5 g, kód PLA9201 - není součástí dodávky).
- Držák filtru (g) bez kávy pevně nasadte na skupinu pro distribuci kávy (12) tak, aby byla rukojeť zarovnána se symbolem visacího zámku.
Výstraha. Ujistěte se, že je pádlo (9) umístěno zcela vpravo, aby umožňovalo průchod vody.
- Přibližně 10 sekund pohybujte páčkou (13) zcela nahoru, poté ji posuňte dolů a počkejte asi 10 sekund, než ji opět posunete nahoru. Tento postup opakujte pětkrát.
- Vyjměte držák filtru (g), pohybem páčky (13) zcela nahoru spusťte výdej a opláchněte držák filtru pod horkou vodou, která vytéká z rozdělovací skupiny (12), zastavte výdej pohybem páčky dolů (13).

Zpětné proplachování

Jednou za měsíc se doporučuje zpětné propláchnutí přístroje (omytí provozních částí používaných při vaření) pomocí dodaného slepého filtru (d) a sáčků s mycím prostředkem Lelit (kód PLA9201 - nejsou součástí dodávky).

f) Vyčistěte rozdělovací skupinu (12) a těsnění spařovače nejprve kartáčkem (f) a poté vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky kávového prášku.

g) Pro opláchnutí znovu vložte držák filtru (g) do skupiny pro distribuci kávy (13) a opakujte úkony podle bodu d), aniž byste použili práškový mycí prostředek.

h) Vyměňte držák filtru (g) a slepý filtr (d).

10.

Řešení nejběžnějších potíží

28

Než se obrátíte na autorizované servisní středisko, doporučujeme pečlivě si přečíst tuto příručku, abyste mohli vyřešit nejčastější problémy.

❶ Vydaná káva je příliš studená

Stroj ještě nedosáhl provozní teploty.

Postupujte podle pokynů v odstavci „Příprava espressa“.

Držák filtru nebyl dostatečně zahřátý.

Postupujte podle pokynů v odstavci „Zapnutí přístroje“.

❷ Káva je vydávána příliš rychle a bez krémovitosti

Příliš hrubé namletí.

Namelte kávu víc najemno.

Nedostatečná kvalita kávy.

Zvyšte množství kávy.

Káva nebyla dostatečně stlačena.

Lépe stlačte kávu.

Použitá káva je stará nebo nevhodná.

Vyměňte kávu.

❸ Káva není vydávána nebo je vydávána pouze po kapkách.

Příliš jemné namletí.

Namelte kávu víc nahrubo.

Přílišné množství kávy.

Snižte množství kávy.

Káva byla příliš stlačena.

Stlačte kávu méně.

Výdejní hlavice je ucpaná.

Proveďte zpětný proplach, viz část „Čištění a péče“.

❹ Kontrolka LCC se nerozsvítí a přístroj nefunguje

Zástrčky napájecího kabelu nejsou správně zasunuty.

Správně zasuňte zástrčky napájecího kabelu do příslušných zásuvek.

Napájecí kabel je poškozený.

Kontaktujte servisní středisko.

❺ Příklad nevydává páru

Otvor na konci parní/horkovodní trubice je ucpaný.

Otvor uvolněte pomocí jehly.

❻ Příklad je zapnutý, ale nelze dosáhnout nastavené teploty

Došlo k porušení pojistky.

Kontaktujte servisní středisko.

LCC nefunguje.

Kontaktujte servisní středisko.

🔔 Na displeji se zobrazují výstrahy



Nedostatek vody v nádržce.

Žádná voda v nádržce.

Vyjměte nádržku z jejího krytu (1).
Naplněte nádržku vodou o pokojové teplotě.
Vraťte nádržku zpět.



Teplotní sonda ohříváče kávy je vyzkratovaná.

Teplotní sonda ohříváče kávy je vyzkratovaná. 29
Všechny funkce přístroje jsou deaktivovány.

Kontaktujte servisní středisko.



Teplotní sonda ohříváče kávy je vadná nebo odpojená.

Teplotní sonda ohříváče kávy je vadná nebo odpojená. Všechny funkce přístroje jsou deaktivovány.

Kontaktujte servisní středisko.



Výstraha plnění ohříváče páry.

Fáze plnění ohříváče páry překročila maximální dobu 150 sekund.

Kontaktujte servisní středisko.



Teplotní sonda ohříváče páry je vyzkratovaná. Na displeji se střídavě zobrazuje výstraha 04 a ikona stroje připraveného k použití.

Teplotní sonda ohříváče páry je vyzkratovaná, funkce ohříváče páry jsou vypnuty. Přístroj bude schopen vydávat pouze kávu.

Kontaktujte servisní středisko.



Teplotní sonda ohříváče páry je vadná nebo odpojená. Na displeji se střídavě zobrazuje výstraha 05 a ikona stroje připraveného k použití.

Teplotní sonda ohříváče páry je vadná nebo odpojená, funkce ohříváče páry jsou vypnuty. Přístroj bude schopen vydávat pouze kávu.

Kontaktujte servisní středisko.

11.

Podmínky záruky

Právní záruka

Na tento výrobek se vztahují záruční zákony platné v zemi, kde byl výrobek prodán; konkrétní informace o záručních podmínkách vám poskytne prodejce nebo dovozce v zemi, kde byl výrobek zakoupen. Prodejce nebo dovozce nese za výrobek plnou odpovědnost. Dovozece je také plně odpovědný za dodržování zákonů platných v zemi, kde výrobek distribuuje, včetně správné likvidace výrobku po skončení jeho životnosti.

V evropských zemích jsou platné vnitrostátní právní předpisy, kterými se provádí směrnice ES 44/99/ES.



DŮLEŽITÉ INFORMACE

Pro správnou likvidaci výrobku v souladu se SMĚRNICÍ EU 2002/96/ES a s legislativním nařízením č. 461/2003 Sb. 151 ze dne 25. července 2005. Po skončení životnosti nesmí být výrobek likvidován jako komunální odpad. Je třeba jej odvézt do speciálního autorizovaného sběrného střediska 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 obsahuje, s významnou úsporou energie a zdrojů. Výrobek je označen přeškrtnutým odpadkovým košem jako podmínka nutnosti likvidovat domácí spotřebiče odděleně.

31



ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost Gemme Italian Producers srl prohlašuje na vlastní odpovědnost, že výrobek:

Kávovar typu: PL162T

ke kterému 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/EU - 2014/30/EU

Důležité: Toto prohlášení je neplatné, pokud je stroj upraven bez našeho výslovného souhlasu.

Castegnato, 01/05/2018 - Výkonný ředitel

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

