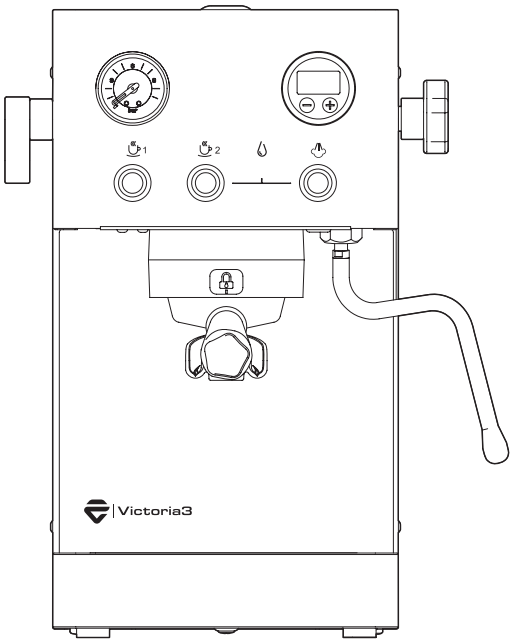
EN

English

User manual

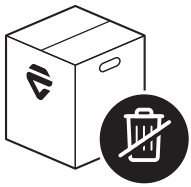


*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G
The above information is valid for all versions: stainless steel and any colored version.						

THANK YOU FOR CHOOSING A LELIT PRODUCT

Register your product on care.lelit.com

Download the complete guide
to get the most out of your coffee machine **PL91T3***
and visit our LELIT YouTube channel
for insights, tutorials, tips and tricks.



Save the box and all the packaging material!

LELIT has studied the external and internal packaging of your coffee machine to help you re-use it in case of maintenance or repair need.

Index

1. Safety notes 4
2. Daily cleaning 8
3. Weekly cleaning 9
4. Annual cleaning 11
5. Product overview 12
6. Factory settings 14
7. Equipment 15
8. Packing 16
9. First start-up 16
10. How to install the water softener filter 18
11. Pressure profile 19
12. Espresso and coffee extraction using pressure profiles 20
13. Pagaia 22
14. Espresso and coffee with Pagaia 24
15. Steam and hot water 25
16. Reserve mode 27
17. Standby mode 27
18. LCC – LELIT Control Center 28
19. Limescale prevention 34
20. Warranty terms 34



ATTENTION:
Read the safety notes carefully before using this product.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Safety notes

Warnings - Please read carefully before use.

This espresso machine is suitable for the preparation of coffee; it is equipped with wand for dispensing steam and/or hot water. The front panel controls are identified by clear and intuitive symbols. The machine is designed for domestic use and is not suitable for continuous professional use. The noise rating of the unit does not exceed 70 dB (A).

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

Symbols used

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



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



Burn hazard. Failure to comply may cause severe burns.



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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS



General warnings

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for pre-heating cups.
- The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- Store the packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.
- Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from improper use of the appliance.
- Potential injury may result from misuse of the appliance.
- The appliance must not be left unattended or used outdoors.
- The appliance must not be immersed in water or cleaned by spraying.
- The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied.
- All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be kept out of the reach of children.
- No liability is accepted for the use of unauthorized spares and/or accessories.
- No liability is accepted for repairs not carried out by authorized service centres.
- The manufacturer accepts no liability for tampering with any of the appliance components.

IMPORTANT SAFEGUARDS

In all the above cases the warranty will be void.



Essential safety warnings

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

- To avoid spilling the connector, never pull the power cord.
- Avoid spillage on the connector.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- To disconnect the appliance, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- In the event of any fault or malfunction, do not attempt to carry out repairs. Switch the appliance off, remove the plug and contact the Service Centre.
- In the event of damage to the plug or the power cord, do not operate the appliance, these should be replaced only and exclusively by the Service Centre.
- Unplug from outlet when not in use.
- Before cleaning the exterior surfaces of the appliance, putting on or taking off parts, switch it off, remove the plug from the outlet and allow to cool.
- To ensure proper hygiene and safe use, all surfaces and components that come into contact with food and beverages, such as the portafilter, coffee filters, brewing group, drip tray, and steam wand, must be cleaned regularly according to the instructions provided in this manual. Use potable water and, where indicated, a neutral detergent. Do not use abrasive cleaners or aggressive chemicals.
- To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Do not let cord touch hot surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Before switching on, ensure that the power supply voltage corresponds to that indicated on the plate on the base of the appliance and that the power supply is properly earthed.
- Do not tamper with the appliance. Contact an authorized technician or the nearest service centre for any problem.
- Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not touch the plug with wet hands.
- Ensure that the electrical outlet is always freely accessible so that the plug can be easily removed when necessary.
- When removing the plug, always hold it directly. It should never be removed by pulling on the power cord, as this can cause damage.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs in water or other liquid.



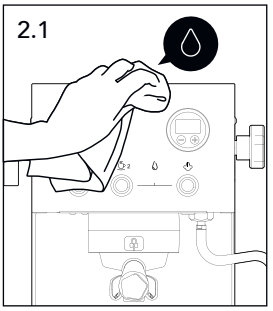
Warning about burn/scald risks

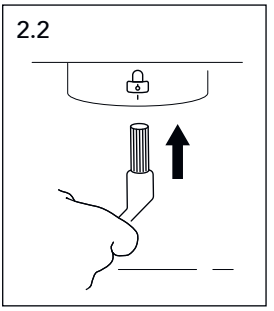
This appliance produces hot water and steam; therefore, the following safety warnings should be strictly observed.

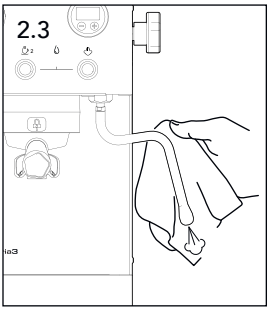
- Warning: hot surfaces remain hot for a certain time also after use.
- Take care to avoid contact with water spray or jets of steam.
- When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.
- To avoid the risk of injury, lock the portafilter into the brewing group by aligning the handle with the padlock symbol, and never remove or unlock it during brewing.
- Never direct the steam or water spray towards your body.
- Be careful when touching the steam wand.
- Never remove the portafilter during operation.
- The parts labelled “CAUTION HOT”/  are very hot, so approach and operate them with maximum caution.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2. Daily cleaning







Note. *For an optimal result we suggest you use our kit PLA9101 (not included) that contains a microfiber cloth with embroidered LELIT logo, a paintbrush with bristles in natural fibres and a brush with nylon bristles.*

Before starting, disconnect the plug from the electrical outlet and allow the machine to cool down completely. Do not use abrasive detergents and never immerse the machine in water.

General cleaning. Use a soft cloth, preferably in microfiber, and moisten it with tap water to clean the machine body (Pic. 2.1).

Attention. Wooden elements are delicate and vulnerable, and they must be handled with extreme care and attention: keep them away from running water/ hot water/ steam and always dry them carefully.

Brewing group cleaning. After each extraction empty the coffee filter, wash the portafilter (G) and the relative filter with tap water and use a LELIT brush (I) to remove the coffee residues from the group gasket (Pic. 2.2).

Steam / hot water wand cleaning. After frothing the milk, clean the steam/hot water wand nozzle (14) with a soft cloth and dispense a small amount of steam to remove any milk residue from the nozzle holes (Pic. 2.3).

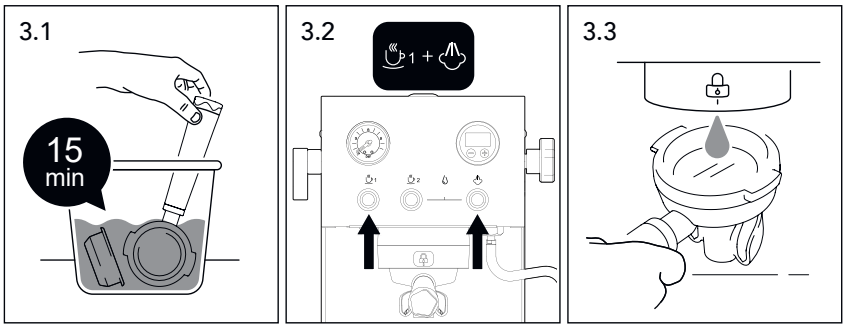
Drip tray cleaning. The drip tray (16) should be washed by hand using warm water and a neutral detergent to remove coffee residues and prevent the formation of mould. Daily cleaning is recommended to avoid unpleasant odours and the growth of bacteria.

3. Weekly cleaning

To keep your coffee machine performing at its best and your coffee tasting great, weekly cleaning is recommended.

Note. *In the equipment box you'll find the detergents (F) for the first cleaning cycle of the machine. Afterwards, we recommend using the LELIT kits PLA9201 and PLA9203 (not included).*

Attention. Filters and the portafilter must never be washed in the dishwasher.



Filters and portafilter cleaning. It's recommended to clean the portafilter to eliminate the coffee oils that can negatively affect the taste of your drinks. Place an empty jug under the steam/hot water wand (14). Press the coffee button 2 (6) and the steam dispensing button (7) at the same time, then turn the steam/hot water knob (13) anticlockwise to dispense approximately 1 L of water into the jug. When finished, close the steam/hot water knob (13), and press any button (5 or 6 or 7) again to stop the function.

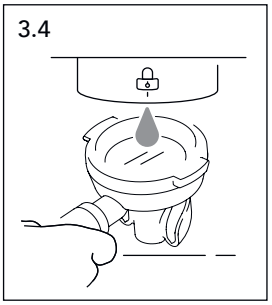
Insert the portafilter (G) and the used filters into the jug but pay attention not to immerse the portafilter handle (Pic. 3.1).

Add 2 bags of detergent powder (F or PLA9201). After 15 minutes, empty the jug and rinse the portafilter (G) and the filters with plenty of tap water.

Backflushing. (Time required: approx. 15 min.) Before starting the procedure, empty the drip tray (16) and reinstall it into the unit, then fill the water tank (2) with room-temperature potable water up to the indicated maximum level. Insert the blind filter (C) into the portafilter (G) and pour 1 bag of detergent powder (F or PLA9201) into the filter. Insert the portafilter in the brewing group (9) until the handle is aligned with the padlock symbol placed on the group itself. By pressing the coffee button 1 (5) and steam dispensing button (7) at the same time (Pic. 3.2), the operation will proceed automatically.

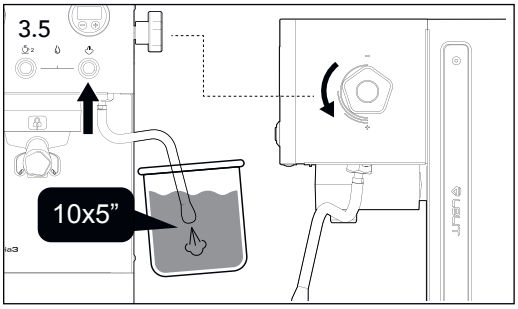
During the operation, the LCC display (12) will show two droplets and a clock

symbol (Pic. 3.3). The machine performs automatic cleaning cycles. Buttons 5 and 7 flash during the procedure. When the first cleaning cycle is completed, the LCC display returns to the main screen showing 93°C, and the LEDs of the three buttons (5, 6 and 7) remain steadily lit.



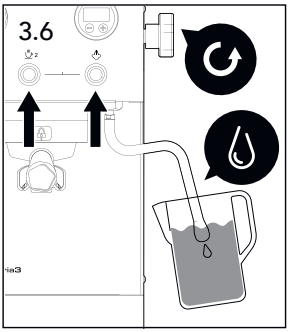
Remove the portafilter (G) from the brewing group and rinse it with hot water dispensed from the brewing group (Pic. 3.4).
Reinsert the portafilter into the brewing group with the empty blind filter installed. Empty the drip tray, reinstall it, then press buttons (5) and (7) simultaneously again to start another cleaning cycle.
When the process is finished, the display returns to the main screen and all three button LEDs remain steadily lit. Remove the portafilter from the brewing group and take out the blind filter (C). Empty the drip tray once more and thoroughly rinse the metal part of the portafilter (excluding the handle) and the filter under running tap water. Insert the empty 2 doses coffee filter (A) into the portafilter and lock it back into the brewing group.
Now the machine is ready for your next coffee preparation.

⚠ **Attention.** Possible splashes of water during the backflushing must be removed immediately from the appliance body using a damp cloth, to prevent surface damage.



Steam wand cleaning. Activate the steam function, wait until the machine indicates it is ready. Fill a jug with 500 ml of cold water, add the content of 1 bottle of detergent liquid (F or PLA9203) and immerse the steam/hot water wand (14) in this solution.
Press the steam button (7), open the steam/hot water knob (13), and dispense steam for about 5 seconds. Stop the function and wait for 5 seconds. Repeat the operation 10 times (Pic. 3.5).
Repeat the entire procedure using 1 l of fresh water to rinse the steam /hot water wand (14) properly.

Water tank cleaning. Cleaning the water tank (2) will remove build-up of scale. Using fresh water and replacing it regularly helps prevent microbial growth, ensuring proper hygiene and maintaining optimal coffee flavor. If your machine has sat idle for a long period of time, you will need to empty and dry the tank. Simply remove the tank cover (1), take the tank out and hand wash it with water and neutral soap, using a vertical brush and trying to clean up the whole surface. Finally, rinse it thoroughly. Fill the tank with fresh water. Before reinstalling it in its housing, ensure that the external surfaces are thoroughly dry.



Boiler rinse (if the machine has not been used for at least one week)
Fill the water tank with fresh water. Place a 1-liter jug under the steam/hot water wand (14). Press the coffee button 2 (6) and the steam button (7) simultaneously, then turn the steam/hot water knob (13) anticlockwise to dispense water into the jug. During hot water dispensing, the lights of buttons (6 and 7) flash, while the display shows the tap icon with running water (Pic. 3.6). The machine will automatically stop after the pre-set duration. At the end, turn the steam/hot water knob (13) clockwise to close the function. The LCC display shows a loading bar and a flashing temperature value that gradually increases up to 93°C, indicating the current boiler water temperature. The LCC will display  once the boiler has reached the correct operating temperature. The pump emits a brief vibration.
The display then returns to , and the LEDs of buttons (5, 6, 7) remain steadily lit.

4. Annual cleaning

Regular maintenance of the machine is essential to ensure correct operation, long service life, and consistent performance.
Equally important is the water profile used with the coffee machine, as it directly affects both the in-cup result and the machine's performance over time.
LELIT considers a water profile with the following chemical characteristics to be suitable for use with its machines.
Ideal water should meet these parameters:
Chlorine (ppm Cl2): 0
pH: 6.5 – 7.5
Total hardness (ppm CaCO3): 0 – 110

Carbonate hardness (ppm CaCO3): 40 – 75
Chloride (ppm Cl^-): < 30
Sulphate (ppm SO4): < 50

Descaling of the machine's hydraulic circuit should be carried out approximately once a year to maintain long-term reliability and stable performance. The frequency of descaling may vary depending on water hardness and usage; therefore, periodic inspections are strongly recommended.
Before proceeding with the descaling operation, your reseller or qualified technician must assess the overall condition of the machine.

The descaling operation must always be performed by a specialized technician. Incorrect procedures or non-recommended products may cause serious damage to internal components such as boilers, valves, seals, sensors and the brewing group.

During the annual maintenance, it is also important to check all movable parts, such as the Pagaia, portafilter, group head, steam and hot water wands, as these components are subject to normal wear and tear over time. Replace or service them if necessary to maintain an optimal performance.

5. Product overview

1. Water tank cover

2. Water tank (capacity: 2.5 l)

3. Back-lit manometer for coffee extraction

4. Pagaia

5. Coffee dispensing button 1 (with pressure profile)

6. Coffee dispensing button 2 (with pressure profile)

7. Steam dispensing button

8. Group head LED lights

9. Brewing group head

10. Wire grate for drip tray

11. Cup warmer

12. LCC display

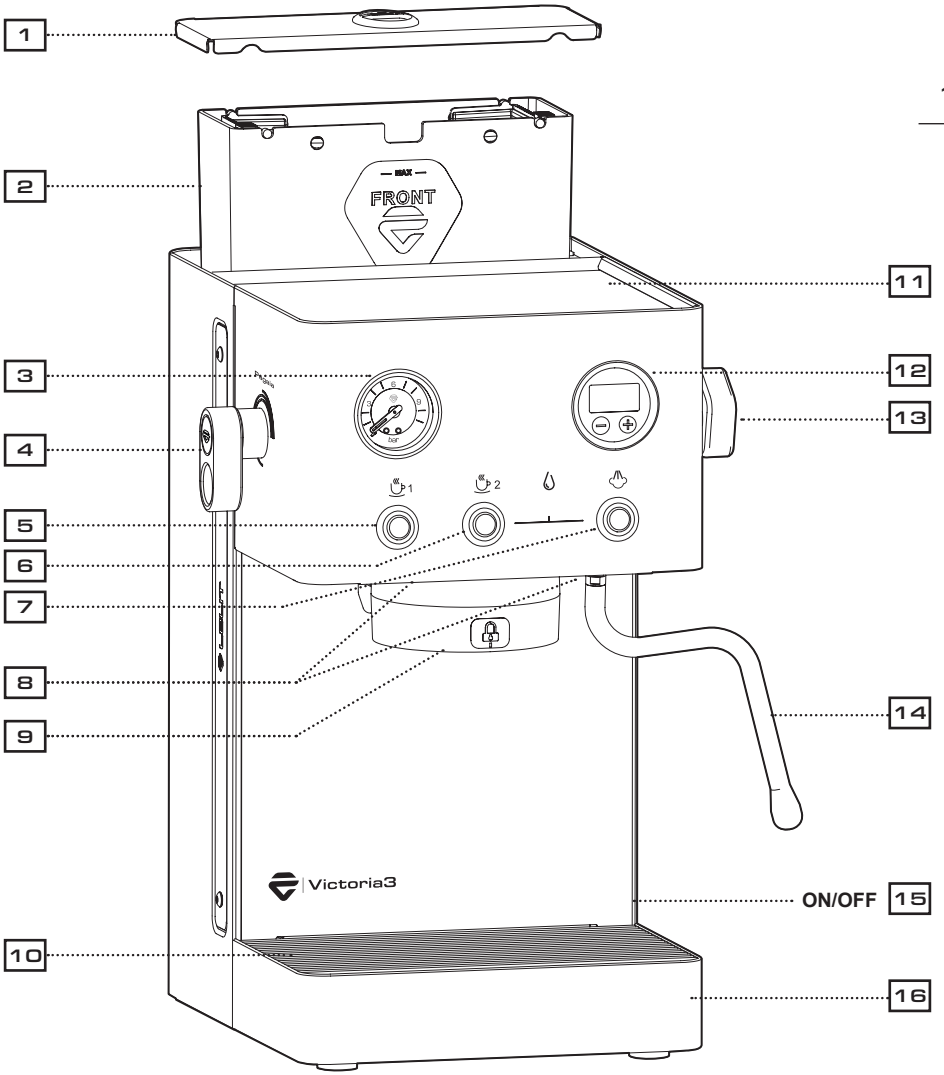
13. Steam/hot water dispensing knob

14. Multidirectional antiburn steam / hot water wand

15. ON/OFF switch

16. Removable drip tray

PIC. 5



The data and images shown may undergo variations without notice in order to improve the performance of the machine.

6. Factory settings

Standby:
ON

Water softener filter:
Not inserted

Coffee temperature:
93°C

Hot water temperature:
93°C

Steam temperature:
140°C

Automatic shot time (preset coffee extraction time for coffee button 1 and coffee button 2):
ON, default time: 60 seconds

Pressure profile button 1:
For further details,
please refer to chapter 11.

Pressure profile button 2:
For further details,
please refer to chapter 11.

Automatic purge:
2 sec

Fast warm-up: approx. 10 min.

To use the machine with different settings, download the **extended guide.** The complete guide contains the instructions on how to set other functioning profiles.

7. Equipment

A. 2 doses (14-18 g) coffee filter

B. 2 doses (18-21 g) coffee filter

C. Blind filter for backflushing

D. Tamper

E. Riser for espresso cups

F. First cleaning kit (with 3 detergent powder single-dose bags and 1 single-dose bottle)

G. Portafilter complete with 1 dose (9-11 g) coffee filter

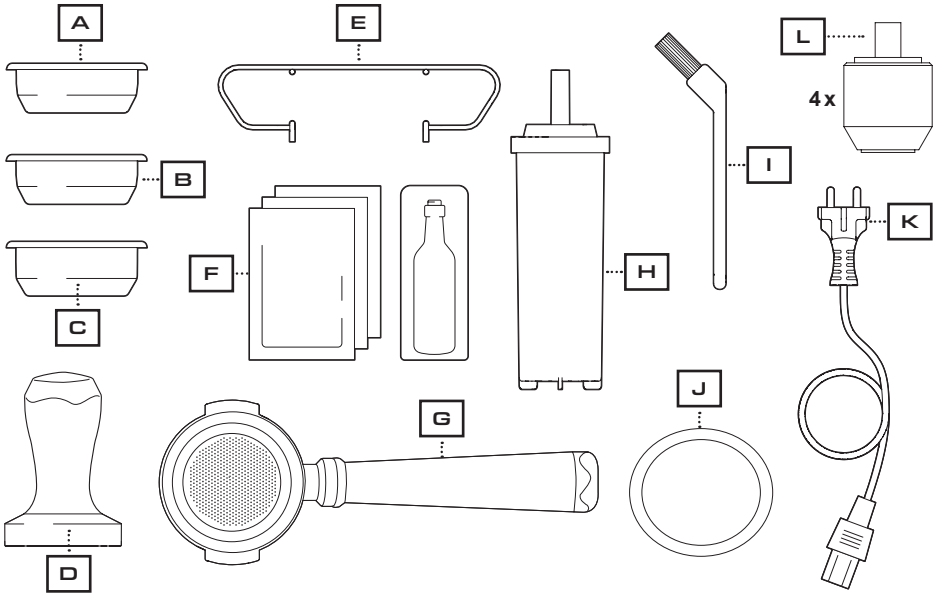
H. LELIT 70 l water softener filter

I. Brush for group head cleaning

J. Spare group head gasket

K. Power cord

L. High feet kit (box including easy assembly instructions)

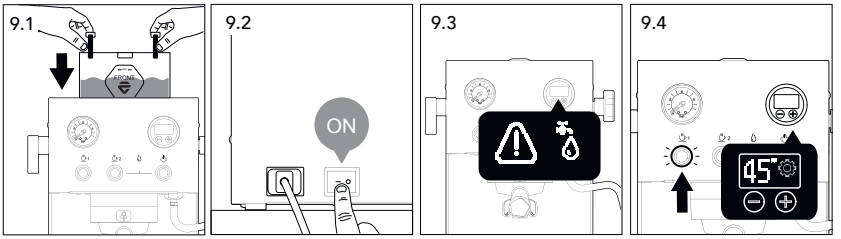


Discover all the accessories and the necessary tools to become a true barista.
Visit our website LELIT.COM

8. Packing

The packaging of your coffee machine has been studied and produced to be re-used. Use the original box and all the packaging elements in case you need to send the machine back to your reseller or to an authorized service centre, for ordinary or extraordinary maintenance.

9. First start-up



Carefully unpack the appliance.

Note. *The product is delivered with a high-feet kit (L) that can replace the standard rubber feet to raise the unit. If you decide to install it, ensure there is sufficient vertical clearance and follow the assembly instructions included with the kit.*

Place the machine on a solid, flat and water-resistant surface (in case of water spillage or leakage) and make sure the appliance is stable.

Remove the water tank (2) from the coffee machine and rinse it thoroughly with cold water.
Then, fill it with room-temperature potable water up to the indicated maximum level and insert it into its seating with the indication “FRONT” facing forward. (Pic. 9.1).

Take the power cord (K) from the equipment box to connect the machine to the electrical mains and turn the machine on by pressing the ON/OFF switch (15) located on the back of the unit (Pic. 9.2).

At start-up, the LED on the steam dispensing button (7) will flash 5 times, indicating that the standby mode is active.
The LCC display (12) will then light up, displaying the LELIT logo, followed by PL91T3C and the software version.

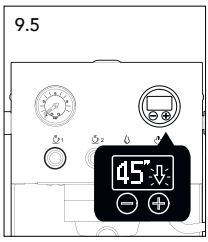
Once the water tank (2) is correctly filled and properly seated, the machine is ready to start the hydraulic circuit filling process.

Note. *If the water tank (2) is not correctly inserted in its seating, or if the tank is empty, the LCC display shows the "missing water" symbol (Pic. 9.3).*

The coffee button 1 (5) will begin flashing, indicating that the boiler requires filling. The display will show 45" alongside a gear wheel icon (Pic. 9.4).

Pressing coffee button 1 (5) starts the automatic filling process:
- The coffee button 1 continues to flash until the countdown on the display reaches zero.
- The pump is activated.
- The LCC display (12) shows a countdown indicating the remaining time in seconds.

Note. *If the filling process is interrupted by pressing coffee button 1 (5), the countdown on the LCC display pauses and the LED of coffee button 1 flashes. To resume the filling process, press the coffee button 1 (5) again.*
If the machine is switched off while the boiler filling procedure is in progress, the interrupted filling cycle cannot be resumed. After switching the machine back on, coffee button 1 (5) will start flashing. Before starting a new filling cycle, empty the drip tray (16) to prevent possible overflow. Then press coffee button 1 (5) to begin the 45-second countdown again.



During the countdown, a small amount of water flows from the brewing group. When the timer reaches zero, filling is complete.

At this stage, coffee button 1 (5) remains steadily lit. The display shows 45" with a flashing arrow above the "+" button (Pic. 9.5).
Press the "+" button on the display to start the heating phase.

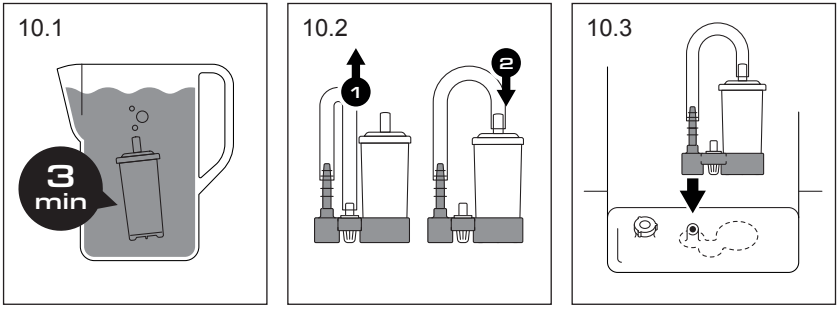
Note. *If the display shows a flashing arrow above the "+" button, but no water has flowed from the brewing group during the previous 45-second filling cycle, press coffee button 1 (5) again to restart the filling process from the beginning.*

The LCC display shows a loading bar and a flashing temperature value that gradually increases up to 93°C, indicating the current boiler water temperature. At this stage, buttons (5, 6, 7) remain steadily lit.
The full dot on the right side of the LCC display means the heating element of the boiler is on.

The LCC will display  once the boiler has reached the correct operating temperature. The pump emits a brief vibration.

The display then shows , and the LEDs of buttons (5, 6, 7) remain steadily lit. This indicates that the machine is ready for use.

10. How to install the water softener filter



Before installing the water softener filter (H) in the water tank (2), immerse the water softener filter in a jug full of water for about 3 minutes, to eliminate the air inside the filter that may cause a machine malfunction (Pic. 10.1).

Pull out the water tank (2) and remove the rubber support placed on the bottom of the tank. Insert the water softener filter (H) in the bigger hole of the rubber support, remove the charge tube from the small plastic filter and fix it on the nozzle of the water softener filter (H) (Pic. 10.2).

Position the support in its seating on the bottom of the tank (Pic. 10.3), fill the water tank (2) with potable water and reinsert the tank in its seating.

11. Pressure profile

The Victoria3 features automatic pressure profiling, allowing the extraction pressure to vary automatically during the coffee extraction.
It offers two preset extraction profiles, each divided into five programmable consecutive steps that define the brew pressure and the duration of each step.
During extraction, the machine automatically executes these steps sequentially, requiring no further action once the selected button is pressed.

Coffee button 1 (5)
"Lever Shot" profile (traditional profile)

This profile simulates the extraction curve of a lever coffee machine: a short pre-infusion followed by a gradually decreasing pressure profile.
The result in the cup is a more intense, full-bodied espresso with a more pronounced and structured bitterness. The display shows the values listed below; the indicated time is expressed in seconds:

Step	Pressure	Duration of the step
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* The duration of step 5 is not fixed and is therefore not displayed, as it is variable and dynamically managed by the machine. It depends on the duration of steps 1-4 (factory setting: 10 seconds each) and on the set automatic shot time (factory setting: 60 seconds). Step 5 runs for the remaining time required to reach the programmed shot time (20 seconds with factory settings).

Coffee button 2 (6)
"Modern Shot" profile (contemporary profile)

This profile features a gentle low-pressure pre-infusion, followed by a pressure peak and a controlled decline. The result in the cup is a sweeter, more balanced espresso with enhanced aromatics. The display shows the values listed below; the indicated time is expressed in seconds:

Step	Pressure	Duration of the step
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* The duration of step 5 is not fixed and is therefore not displayed, as it is variable and dynamically managed by the machine. It depends on the duration of steps 1-4 (factory setting: 10 seconds each) and on the set automatic shot time (factory setting: 60 seconds). Step 5 runs for the remaining time required to reach the programmed shot time (20 seconds with factory settings).

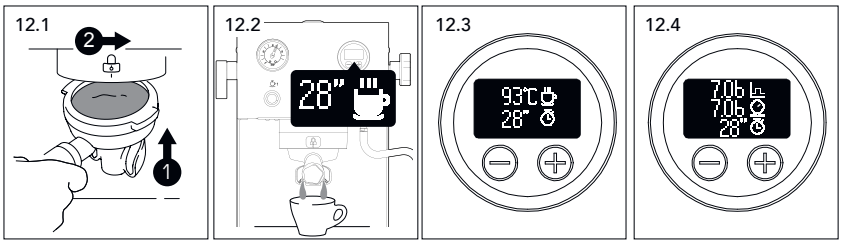
Coffee extraction with a pressure profile can be stopped in three ways:
• Automatically, when the set automatic shot time is reached (factory setting: 60 seconds) since this timer has priority and controls the shot time whenever it is enabled.
• Manually, if you press the coffee dispensing button again at any time.
• At the maximum time limit, if the automatic shot time function is disabled: in this case, the maximum programmable extraction time is 299 seconds, for safety reasons.

Note. *Each pressure profile requires a suitable grind setting. There is no single grind size suitable for all of them. When changing the profile, an adjustment of the grinder may be required. This is normal and is part of the extraction control process.*

To use the machine with different pressure and duration settings in the pressure profile, see chapter 18 "*LCC – LELIT Control Center".*

12. Espresso and coffee extraction using pressure profiles

This chapter describes step by step how to prepare and extract coffee with pressure profile.
Choose the appropriate coffee filter and insert it into the portafilter (G). Fill the filter with the correct amount of ground coffee. Use the tamper (D) to firmly press the coffee grounds in the portafilter (G).
Insert the portafilter into the brewing group (9) and ensure the handle is aligned with the padlock symbol on the group (Pic. 12.1).



Note. *With a new machine, we recommend moistening the edge of the filter with some water or with some edible fat to help reach the correct position. After a short period of use, this position can be reached without effort.*

Place the cup(s) under the portafilter. Press the coffee button with the desired

pressure profile (5 or 6) to start the coffee extraction. During the extraction process, the LCC display (12) will show the coffee icon along with a chronometer indicating the extraction time (Pic. 12.2). The manometer (3) provides continuous visual feedback of the real-time coffee extraction pressure.

During the extraction, pressing the + button on the LCC display once, allows you to view the real-time coffee temperature and the extraction time in seconds (Pic. 12.3). Pressing the + button a second time displays both the pressure set in the pressure profile and the real-time applied pressure. The last line of the display shows the extraction time in seconds (Pic. 12.4).

Note. *The pressure gauge and the automatic profiling system operate within a normal tolerance range; therefore, slight differences may occur between the pressure indicated on the manometer and the value shown on the display.*

Note. *The machine does not display the step number (e.g. 'step 2'). However, the displayed values clearly show what is happening during the coffee extraction at any time.*

The coffee extraction can be stopped at any time by pressing button 5 or 6, or it will stop automatically when the set automatic shot time is reached (factory automatic shot time setting: 60 seconds). At the end of the coffee extraction, the shot time will be displayed on the LCC display (12) for 20 seconds.

Remember to remove the portafilter (G) and empty the filter after each coffee extraction. After this operation it is recommended to re-insert the portafilter into the brewing group.

After the extraction, the LCC display (12) returns to the main screen, showing 93 °C and the coffee icon.

The machine returns to the set temperature within 20 seconds.

Note. *To make sure the coffee machine follows the extraction profile properly, it is essential to adjust the grind size according to the selected profile. There is no universal grind that works for all profiles. The grind must always be adjusted in advance, based on the profile you intend to use.*

Note. *A **short rinse cycle** can be performed before each coffee extraction by pressing the coffee dispensing buttons (5 and 6) at the same time **(automatic purge).***

Note. *The longer portafilter handle makes it easier to insert it into the group*

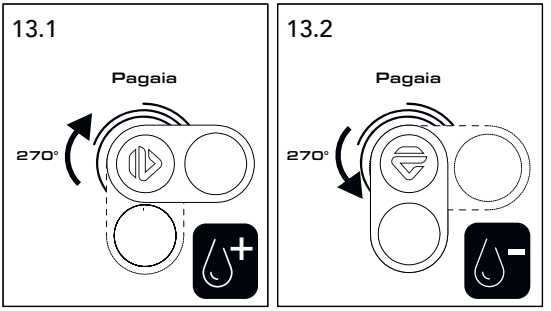
head and allows the coffee puck to be knocked out easily after each extraction.

Attention. *Do not remove or loosen the portafilter (G) from the brewing group (9) during the coffee extraction to avoid burn risks caused by hot water leaks.*

Note. *The pressure profile can be disabled, allowing the machine to operate with a constant pressure of 9 bar for traditional Espresso extractions. For more details on how to disable it, refer to the chapter 18 "LCC – LELIT Control Center".*

13. Pagaia

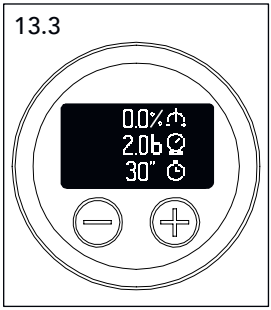
The **Pagaia (4)** allows real-time adjustment of the pump power during coffee extraction by changing its position. More power results in higher flow and higher pressure, while less power results in lower flow and lower pressure.
Intended for advanced users, this feature allows manual modulation of the coffee extraction pressure by directly controlling the pump via the Pagaia (4). It provides full control over the pressure profile, allowing customization of the extraction curve to achieve the desired Espresso flavour profile.



Rotate the Pagaia clockwise: it increases pump power, water flow and pressure. This allows for a faster extraction and higher pressure in the coffee puck. (Pic. 13.1)
Rotate the Pagaia anticlockwise: it decreases pump power, water flow and pressure. This is useful for gentler extractions or light roasted coffee. (Pic. 13.2)
When you move the Pagaia (4) to start extraction, the LCC display (12) automatically switches to manual extraction mode.

The display will show three indicators (Pic. 13.3):

13.3



1. Pagaia position (0–100 %) – it shows the current rotation level of the Pagaia.
2. Instantaneous pressure – measured by the electronic sensor, allowing you to see the real-time effect of your adjustments.
3. Extraction timer – it shows how long the coffee has been extracting.

By checking these indicators, you can:
- Adjust the pressure during extraction to optimize flavour.
- Stop the extraction at the perfect moment to achieve your preferred Espresso strength.
- Experiment with different pressure profiles to highlight specific characteristics of your coffee beans.

Note. *Fully rotating the Pagaia anticlockwise means no manual operation is active.*

Attention. *For correct operation, the pressure must remain between 0 and 11 bar. If the pressure goes beyond this range, the machine automatically activates safety systems that stop the pump and release excess pressure to prevent damage to internal components.*

Note. *It is advisable to adjust the pressure gradually and in a controlled manner, avoiding sudden changes or prolonged operation at the upper pressure limits.*

Attention. *Operating the machine at elevated pressures for extended periods (e.g., near the maximum allowed) can negatively impact the accuracy of the pressure gauge over time.*

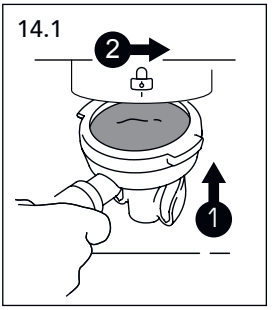
Note. *After 299 s of coffee extraction with Pagaia, if Pagaia is not returned to the fully closed position, the extraction process stops automatically for safety reasons.*

14. Espresso and coffee with Pagaia

This chapter explains step by step how to prepare and extract coffee using Pagaia.
Choose the appropriate coffee filter and insert it into the portafilter (G). Fill the filter with the correct amount of ground coffee. Use the tamper (D) to firmly press the coffee grounds in the portafilter (G).

Insert the portafilter into the brewing group (9) and ensure the handle is aligned with the padlock symbol on the group (Pic. 14.1).

14.1

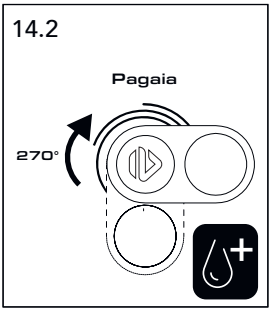


Note. *With a new machine, we recommend moistening the edge of the filter with some water or with some edible fat to help reach the correct position. After a short period of use, this position can be reached without effort.*

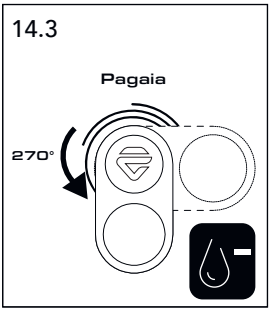
Place the cup(s) under the portafilter.

By rotating gently and gradually the Pagaia (4) clockwise, once you hear a click, the pump pressure progressively increases up to 100% (Pic. 14.2). To decrease the pressure, rotate the Pagaia anticlockwise (Pic. 14.3). The LCC display (12) will show pressure gradually decreasing, allowing more precise control of the pump pressure. During coffee extraction, always refer to the pressure values displayed on the LCC display.

14.2



14.3



To stop the coffee shot, turn the Pagaia (4) anticlockwise until you hear a click - at this point the percentage display shows 0 and the timer stops.
After coffee brewing, the display (12) will stay on the current screen for 20 seconds.
If necessary, the machine will heat the water and return to the initial screen indicating that the machine is ready to use.

Note. *A **short rinse cycle** can be performed before each coffee extraction by pressing the coffee dispensing buttons (5 and 6) at the same time **(automatic purge)**.*

Attention. *Do not remove or loosen the portafilter (G) from the brewing group (9) during the coffee extraction to avoid burn risks caused by hot water leaks.*

Attention. *For correct operation, the pressure must remain between 0 and 11 bar. If the pressure goes beyond this range, the machine automatically activates safety systems that stop the pump and release excess pressure to prevent damage to internal components.*

Attention. *Avoid sudden pressure changes and prolonged operation at the upper pressure limits, as this may cause improper operation or damage to the machine.*

Attention. *Operating the machine at elevated pressures for extended periods (e.g., near the maximum allowed) can negatively impact the accuracy of the pressure gauge over time.*

Note. *If the machine is switched on or resumes from standby while the Pagaia is not in the OFF (fully closed) position, manual dispensing will be disabled. To resolve this, rotate the Pagaia anticlockwise to the OFF position until a click is heard. After that, you can rotate the Pagaia to start brewing.*

15. Steam and hot water

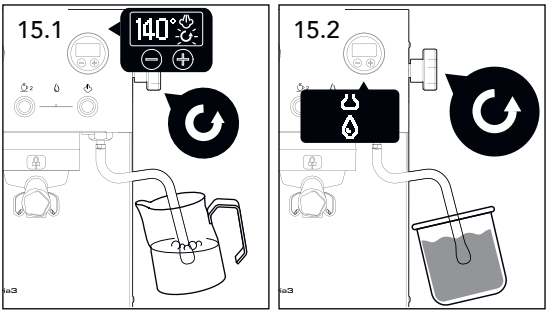
Steam. Press the steam button (7) to activate the steam function.
Wait until the loading bar on the LCC display (12) is completed (approximately 60 seconds).
During this phase, the flashing temperature indicator increases progressively up to 140 °C.

When the machine is ready, the LCC will display .

The LCC display then shows , while the steam button (7) continues to blink.

Turn the steam/hot water dispensing knob (13) anticlockwise, with the steam/hot water wand (14) pointing into the drip tray, to release a small amount of water.
When steam begins to flow, turn the knob clockwise to stop dispensing.
Place a milk jug (code PLA301S-M-L, not included) filled with cold milk up to the

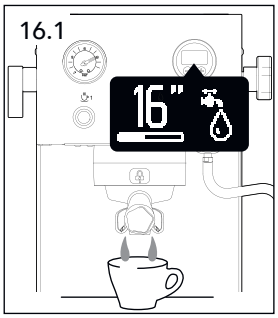
bottom of the spout, under the steam/hot water wand.
Turn the steam/hot water dispensing knob (13) anticlockwise to start frothing the milk (Pic. 15.1).
Once the desired result has been obtained, turn the steam/hot water dispensing knob (13) clockwise to stop steam delivery.
With the steam/hot water wand (14) positioned over the drip tray, turn the knob (13) anticlockwise and allow steam to flow for a few seconds to clean the nozzle. Then turn the knob clockwise to stop dispensing and press the steam button (7) again to exit steam mode. The pump will start automatically to refill the boiler. The display shows a loading bar while the machine adjusts to 93 °C.



Hot water. Before dispensing hot water, place an empty jug or cup of sufficient size under the steam/hot water wand (14). Turn the steam/hot water dispensing knob (13) anticlockwise to open it. Press coffee button 2 (6) and steam button (7) at the same time. A water drop icon will appear on the LCC display (12) (Pic. 15.2). The pump will activate, dispensing hot water through the steam/hot water wand. Once the desired amount of water has been dispensed into the jug or cup, press any button to stop the function. Turn the steam/hot water dispensing knob (13) clockwise to close it.

Note. *The steam/hot water wand features a 3-hole nozzle, ideal for normal daily use.*

16. Reserve mode



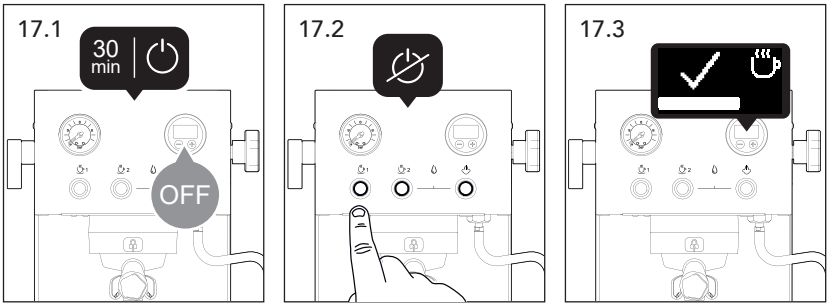
The “Reserve mode” is enabled when, during a coffee extraction, the water in the water tank finishes, and allows the extraction in progress to be completed. This function is designed to handle exceptional situations only and is not intended for regular operation.

The LCC display (12) shows the symbol of a water tap with a water drop next to the extraction time (Pic. 16.1). The machine continues the coffee extraction up to a maximum of 60 seconds from the appearance of the symbol. At the end of the extraction, the LCC display (12) shows the “missing water” symbol.

17. Standby mode

Standby mode is an energy-saving function designed to reduce power consumption during periods of inactivity and does not affect the machine’s operating settings.
After 30 minutes of inactivity, the machine will automatically go into standby mode. The LCC display (12) and the heating element are disabled, and the coffee button 1 (5) flashes every 3 seconds (Pic. 17.1).
To re-start the machine, press any button (5, 6 or 7) (Pic. 17.2).
Then the LCC display (12) lights up, showing the LELIT logo, followed by PL91T3C and software version.

The LCC will show a loading bar with a flashing temperature indicator that gradually rises. Wait until the LCC display (12) shows the icon  and pump emits a brief vibration before using the machine again (Pic. 17.3).
After this phase, the LCC returns to the main screen .



Note. *If the machine resumes from standby while the Pagaia is not in the OFF (fully closed) position, manual coffee brewing will not work. To resolve this, turn the Pagaia fully to the OFF position until you hear a click. After that, you can rotate the Pagaia gradually clockwise to start brewing.*

Note. *The Standby function can be disabled. For more details, download the extended guide.*

18. LCC - LELIT Control Center

The LCC - LELIT Control Center has pre-set default settings. Here you can adjust these settings.

How to change the factory settings:

- Press the ⊖ button to enter setting mode and scroll through the menu.
- Press ⊕ to change the setting. The setting flashes.
- Change its value and/or state by using the ⊖ and ⊕ buttons.
- If no button is pressed for three seconds, the new setting is saved automatically and the display exits setting mode.

You can start from the following main screen:

Coffee temperature	
⊖ **x1** > 93°	*Factory setting: 93°C* *Press ⊖ **1 time** for coffee temperature setting.* *Coffee temperature can be set between 80°C and 110°C.* *Use ⊖ and ⊕ to increase or decrease coffee temperature.*

Automatic shot time

PL91T3 can have shot times set to either of the two coffee buttons. This allows the coffee shot to end automatically when the programmed time has been reached.

Automatic shot time coffee button 1



Factory setting: 60"

*Press ⊖ **2 times** for button 1.*

The LED on coffee button 1 also lights up and stays on until you exit from the technical menu.

Press ⊕ to edit the state of the programmed dose and the time 60" starts flashing. Use ⊖ or ⊕ to increase or decrease the shot time. If an "X" appears on the display instead of the time value when setting a value below 1 second or above 299 seconds, it means that the automatic shot time coffee button 1 has been disabled.

Shot time can be set between 1 sec and 299 sec.

Automatic shot time coffee button 2



Factory setting: 60"
*Press ⊖ **3 times** for button 2.*

The LED on coffee button 2 also lights up and stays on until you exit from the technical menu.

Shot time can be set between 1 sec and 299 sec.

To set the automatic shot time for button 2, please follow the same instruction as for the setting time for button 1.

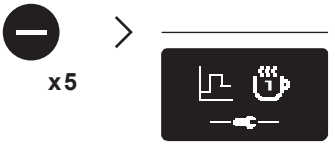
Enable or disable the coffee pressure profile 1

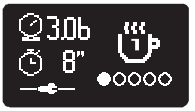


Factory setting: enabled

*Press ⊖ **4 times** to enable or disable the coffee pressure profile 1. Then press ⊕ to change the setting. The setting flashes. Change its state by using the ⊖ and ⊕ buttons.*

Coffee pressure profile 1 setting





*Press ⊖ **5 times** for the preset coffee pressure profile 1 settings.*

Then press ⊕ to change the setting of the pressure profile 1.

Press the ⊖ button to move through the 5 available steps. To modify a specific step, press the ⊕ button. The pressure value will start flashing. Use the ⊕ or ⊖ buttons to adjust the pressure.

Pressure range:

Minimum: 0.0 bar

Maximum: 10.0 bar

Adjustment step: 0.5 bar

If the pressure is set to 0.0 bar, the pump is disabled and no pressure is applied during that step.

After a few seconds without pressing any button, the pressure value is automatically saved and the time value of the step starts flashing. Use the ⊕ or ⊖ buttons to set the step duration in seconds.

Steps 1 to 4 have independent durations.

Step 5 duration: (Extraction not stopped manually by the user)

-The duration of step 5 is not fixed.

-It depends on the duration of steps 1–4 and on the shot time setting.

-Step 5 runs for the remaining time needed to reach the set shot time.

-If the shot time is disabled, the extraction stops automatically after 299 seconds (safety limit).

Example

Profile no. 1 (LELIT profile)

Steps 1 to 4: 10 seconds each

Shot time (factory setting): 60 seconds

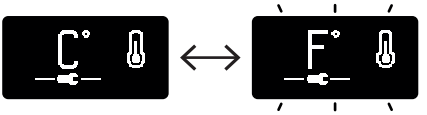
Total duration of steps 1 to 4: 40 seconds → step 5 duration: 20 seconds.

	Steps can be used individually or combined. If a step from 1 to 4 is set to 0 seconds, it is skipped. *Wait a few seconds, and you can move to the next step by pressing the ⊖ button. If no button is pressed for three seconds, the LCC display goes automatically to the initial screen of the pressure profile 1.* *If you wait longer, it will return to the main screen.* *Note: Shot duration is controlled by the automatic shot time setting:* *When enabled, the automatic shot time has priority and controls the extraction time.* *If the automatic shot time function is disabled, the extraction automatically stops after 299 seconds (safety limit)* *Refer to the sections Automatic shot time coffee button 1 and Automatic shot time coffee button 2 for further details.*

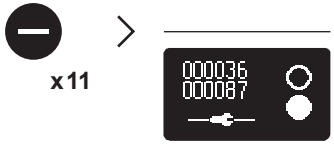
Enable or disable the coffee pressure profile 2	
	*Press ⊖ **6 times** for enabling or disabling the coffee pressure profile 2.* *The procedure is the same as described for profile 1.*

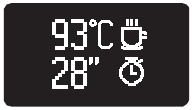
Coffee pressure profile 2 setting	
	*Press ⊖ **7 times** for coffee pressure profile 2 settings.* *For pressure profile 2, the procedure is the same as described for profile 1.*

Steam temperature	
	*Factory setting: 140°C* *Press ⊖ **8 times** for steam temperature setting.* *Steam temperature can be set between 120°C and 145°C.* *Use ⊕ and ⊖ to increase or decrease steam temperature.*

Temperature unit	
	*Factory setting: °C* *Press ⊖ **9 times** for temperature unit settings.*
	*Press ⊕ to change the setting. The C° flashes.* *Press ⊕ to set Fahrenheit.*
	*After 3 seconds, the LCC exits the setting mode.*

Group head LED lights	
	*Factory setting: ON* *Press ⊕ to change the setting.* *The icon ✓ flashes.* *Press ⊕ to set OFF*
	*After 3 seconds, the LCC exits the setting mode.*

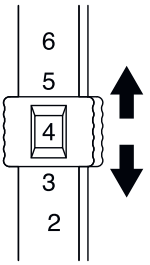
Partial and total coffee dose counter	
	*The partial coffee dose counter can be reset.* *To reset the partial dose counter, keep the ⊕ button pressed for 5 seconds. The total dose counter cannot be reset.*
The number next to the empty dot refers to the partial coffee dose counter, while the number next to the full dot indicates the total dose counter. If extraction takes less than 10 seconds, it is not counted. It takes 10 seconds or more, it counts as 1 dose.	

To view more information about the last coffee extraction:	
	*Once the machine is ready and the main screen is active, press the ⊕ button once.* *The value 93°C represents the current coffee boiler temperature.* *The timer shows the duration of the last extraction.* *After 20 seconds of inactivity, the display returns to the main screen.*
	*Pressing the ⊕ button a second time, the following screen appears: K% indicates the pump power (from 0 to 100).* *0.0 bar indicates the pressure currently detected.* *The chrono refers to the duration of the last coffee extraction.* *If the ⊕ button is pressed, it returns to the main screen.*

19. Limescale prevention

As previously mentioned, the water profile deserves the utmost attention to ensure performance and longevity.
To reduce limescale and improve coffee quality, use the water softener filter (H). The water softener filter included in the equipment box has an autonomy tested for 70 litres of water.
Use sliders located on the handles of the water tank (2) to remember the complete fillings of the tank and replace the water softener filter once exhausted (Pic. 19.1).

19.1



Note. *The water softener filter must be replaced every 28 complete fillings, or after 4 months of use. If the machine remains unused for 1 month, the water softener filter must be replaced with a new one.*

Note. *See chapter 10 "How to install the water softener filter" to replace the filter correctly.*

20. Warranty terms

LIMITED GUARANTEE

Depending on the place of purchase either the seller or LELIT guarantee this product for domestic use in specified territories for a limited time from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials.

During this guarantee period either the seller or LELIT will repair, replace or refund any defective product at their sole discretion. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by any written guarantee.

For Australian consumers, this product comes with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Important requirements as well as instructions on how to make a claim can be found on the LELIT website in the full warranty terms and conditions.



IMPORTANT INFORMATION

For the correct disposal of the product in accordance with EU DIRECTIVE 2012/19/EC and with Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005. At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special authorised differential waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health caused by improper disposal and enables recovery of the materials it contains, with significant savings in energy and resources. The product is marked with a crossed-out wheelie bin as a reminder of the need to dispose of household appliances separately.

LELIT.COM

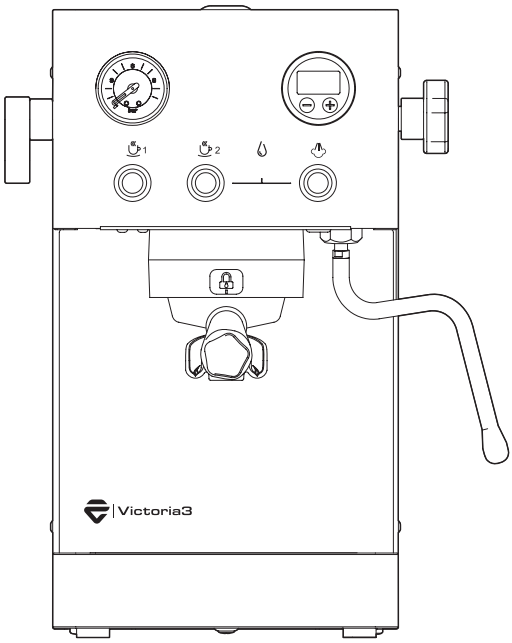
EN/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved

IT

Italiano

Manuale d’uso



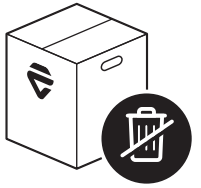
*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G

Le informazioni sopra riportate sono valide per tutte le versioni:
acciaio inox e qualsiasi versione colorata.

GRAZIE PER AVER SCELTO UN PRODOTTO LELIT

Registra il tuo prodotto su care.lelit.com

Scarica la guida completa per sfruttare tutte le potenzialità della tua macchina per caffè **PL91T3*** oppure consulta il nostro canale YouTube LELIT per approfondimenti, tutorial, tips & tricks.



Conserva la scatola e tutto il materiale di imballo!

L'imballo esterno e interno della tua macchina LELIT è studiato per essere riutilizzato. Potrà esserti utile in caso di manutenzione o di assistenza.

Indice

1. Note sulla sicurezza	**40**
2. Pulizia quotidiana	**44**
3. Pulizia settimanale	**45**
4. Pulizia annuale	**47**
5. Panoramica prodotto	**48**
6. Impostazioni di fabbrica	**50**
7. Dotazioni	**51**
8. Imballo	**52**
9. Prima accensione	**52**
10. Come installare il filtro addolcitore	**54**
11. Profilo di pressione	**55**
12. Espresso e caffè con i profili di pressione	**56**
13. Pagaia	**58**
14. Espresso e caffè con Pagaia	**60**
15. Vapore e acqua calda	**61**
16. Reserve mode	**63**
17. Modalità standby	**63**
18. LCC - LELIT Control Center	**64**
19. Prevenzione del calcare	**70**
20. Termini di garanzia	**70**



ATTENZIONE:
Leggere attentamente il libretto delle avvertenze prima di utilizzare il prodotto.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

1. Note sulla sicurezza

Avvertenze - Si prega di leggere attentamente prima dell'uso.
Questa macchina espresso è idonea per la preparazione del caffè; è dotata di lancia per l'erogazione del vapore e/o dell'acqua calda. I comandi sulla parte frontale sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione. La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale. La rumorosità dell'apparecchio non supera i 70 dB (A).
I dati e le immagini riportati potranno subire variazioni senza preavviso al fine di migliorare le prestazioni della macchina.

Simboli utilizzati

È assolutamente necessario osservare le seguenti avvertenze e i seguenti simboli:



Pericolo di scossa elettrica. La mancata osservanza dei seguenti punti può causare scosse elettriche con pericolo di morte.



Pericolo scottature. La mancata osservanza può essere causa di scottature o di ustioni.



Attenzione. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può causare danni all'apparecchio.



Si prega di notare quanto segue. Questo simbolo indica consigli e informazioni importanti per l'utente.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



Avvertenze generali

Il presente manuale è parte integrante ed essenziale del prodotto. Leggere attentamente tutte queste avvertenze poiché forniscono informazioni importanti sulla sicurezza dell'installazione, dell'uso e della manutenzione. Queste istruzioni devono essere conservate con cura per riferimenti futuri.

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età minima di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che ciò avvenga sotto la supervisione o dopo aver impartito istruzioni adeguate sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e che tutti i pericoli possibili siano stati idoneamente compresi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate dai bambini senza un'adeguata supervisione.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali: aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.
- L'apparecchio è progettato unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- Conservare il materiale di imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Qualsiasi utilizzo diverso da quello sopra descritto è improprio e potrebbe essere pericoloso; il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito né tantomeno può essere utilizzato all'esterno.
- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o pulito con metodi a spruzzo.
- L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, ghiaccio).
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, svuotare la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Tutto il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.
- Si declina ogni responsabilità per l'utilizzo di ricambi e/o accessori non autorizzati.
- Si declina ogni responsabilità per riparazioni non eseguite da centri di assistenza autorizzati.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Il produttore non accetta nessuna responsabilità per la manipolazione di qualsiasi componente dell'apparecchio.

In tutti i casi sopra indicati la garanzia sarà considerata nulla.



Avvertenze essenziali per la sicurezza

Come per tutti gli apparecchi elettrici, non è possibile escludere il rischio di scossa elettrica, pertanto è necessario osservare attentamente le seguenti avvertenze di sicurezza.

- Per evitare di staccare il connettore, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Per prima cosa, attaccare la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente a muro.
- Per scollegare l'apparecchio, impostare i comandi su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente a muro.
- In caso di guasti o malfunzionamenti, non tentare di effettuare riparazioni. Spegnere l'apparecchio, staccare la spina e contattare il Centro Assistenza.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, non utilizzare l'apparecchio; queste parti devono essere sostituite solo ed esclusivamente dal Centro Assistenza.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso.
- Prima di pulire le superfici esterne dell'apparecchio, di inserire o disinserire le sue parti, spegnerlo, rimuovere la spina dalla presa e lasciare raffreddare.
- Per ridurre il rischio di lesioni, evitare che il cavo di alimentazione cada liberamente dal tavolo e dal piano di lavoro, dove può essere tirato dai bambini o essere causa di inciampo accidentale.
- Evitare che il cavo tocchi le superfici calde.
- Evitare che il cavo cada liberamente dagli spigoli del tavolo o del piano di lavoro.
- L'uso di dispositivi di attacco accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non posizionare sopra o vicino a fonti di gas caldo, bruciatori elettrici o in un forno riscaldato.
- Prima dell'accensione, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta alla base dell'apparecchio e che l'alimentazione sia correttamente collegata a terra.
- Non manomettere l'apparecchio. Per qualsiasi problema, contattare un tecnico autorizzato o il centro di assistenza più vicino.
- Non toccare l'apparecchio se le mani o i piedi sono bagnati.
- Non toccare la spina con le mani umide.
- Assicurarsi che la presa elettrica sia sempre liberamente accessibile, in modo da poter rimuovere facilmente

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

la spina in caso di necessità.

- Nel rimuovere la spina, tenerla sempre con le mani. Non rimuoverla mai tirando il cavo di alimentazione, poiché ciò potrebbe causare danni.
- Per proteggere da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone non immergere il cavo e le spine in acqua o in altri liquidi.



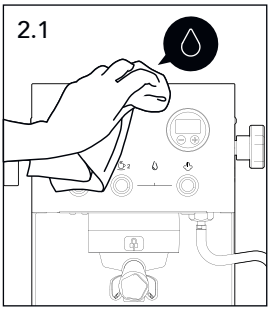
Avvertenze sul pericolo di scottature/ustioni

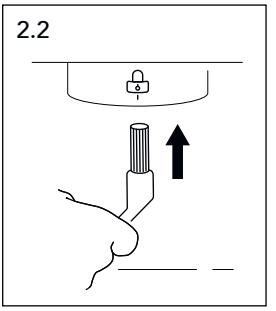
Questo apparecchio produce acqua calda e vapore, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.

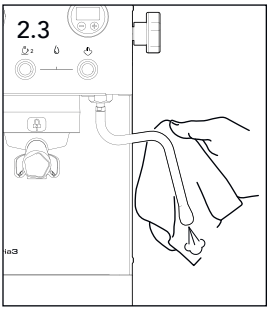
- Attenzione: le superfici calde rimarranno tali per un determinato lasso di tempo dopo l'uso.
- Prestare attenzione per non entrare a contatto con spruzzi di acqua o getti di vapore.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non toccare il piano scaldatazze poiché è caldo.
- Non dirigere mai il getto di vapore o dell'acqua calda verso le parti del corpo.
- Toccare con precauzione la lancia erogazione vapore.
- Non togliere mai il portafiltro durante l'erogazione del caffè.
- Le parti contraddistinte dall'etichetta "CAUTION HOT"  sono parti molto calde, quindi avvicinarsi ed operare con la massima cautela.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

2. Pulizia quotidiana







Nota. *Per avere un risultato ottimale ti consigliamo di utilizzare gli accessori presenti nel kit PLA9101 (non in dotazione) composto da panno in microfibra ricamato LELIT, pennello in legno con setole in fibre naturali e spazzolina con setole in nylon.*

Prima di iniziare, stacca la spina dalla presa di corrente e aspetta che l'apparecchio sia freddo. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.

Pulizia generale. Utilizza un panno morbido, preferibilmente in microfibra, inumidito con semplice acqua per pulire le superfici in acciaio satinato della macchina (Fig. 2.1).

Attenzione: Gli elementi in legno sono delicati e vulnerabili e devono essere pertanto trattati con la massima cura e attenzione: tenerli sempre lontano dall'acqua corrente/acqua calda/vapore e asciugarli sempre con la massima attenzione.

Pulizia gruppo erogatore. Dopo ogni estrazione, elimina il caffè presente nel filtro, lava il portafiltro (G) con il filtro inserito sotto acqua corrente e utilizza una spazzolina LELIT (I) per eliminare residui di polvere di caffè presenti sulla guarnizione sottocoppa del gruppo erogatore (Fig. 2.2).

Pulizia lancia vapore/acqua calda. Dopo aver montato il latte, pulisci l'ugello della lancia del vapore/acqua calda (14) con un panno morbido e eroga una piccola quantità di vapore per eliminare ogni eventuale residuo di latte presente nei fori (Fig. 2.3).

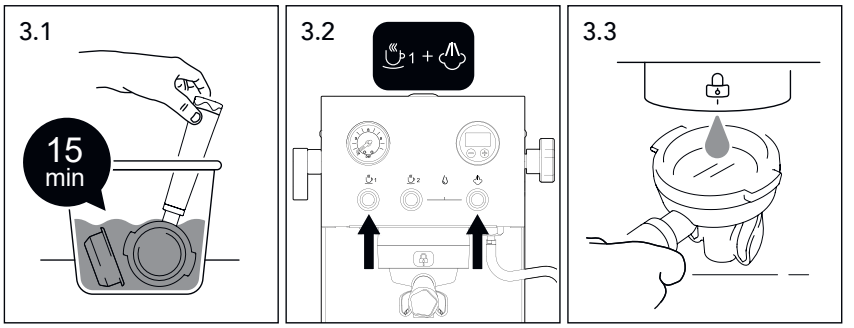
Pulizia vaschetta di scarico. È opportuno sciacquare a mano la vaschetta di scarico (16) utilizzando sapone neutro e acqua tiepida, in modo da eliminare resti di caffè o residui di caffè ammuffiti. Questa procedura può essere eseguita ogni giorno per evitare cattivi odori e batteri.

3. Pulizia settimanale

Per far sì che la tua macchina del caffè produca sempre risultati eccellenti e che il tuo caffè abbia un sapore squisito, si raccomanda di effettuare la pulizia settimanale.

Nota. *Nella scatola delle dotazioni troverai i detergenti (F) necessari per effettuare il primo ciclo di pulizia. In seguito si consiglia l'utilizzo degli accessori PLA9201 e PLA9203 (non in dotazione).*

Attenzione: Non lavare in nessun caso i filtri e il portafiltro in lavastoviglie.



Pulizia portafiltro e filtri. È necessario detergere il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto delle bevande. Posiziona una brocca vuota sotto la lancia vapore/acqua calda (14). Premi contemporaneamente il tasto caffè 2 (6) e il tasto di erogazione del vapore (7), quindi ruota la manopola del vapore/acqua calda (13) in senso antiorario per erogare circa 1 litro d'acqua nella brocca. Una volta terminato, chiudi la manopola del vapore/acqua calda (13) e premi di nuovo un pulsante qualsiasi (5 o 6 o 7) per arrestare la funzione.

Inserisci il portafiltro (G) e i filtri utilizzati nel contenitore, facendo attenzione a non immergere il manico del portafiltro (Fig. 3.1).

Aggiungi due bustine di detergente in polvere (F o PLA9201). Dopo 15 minuti, svuota il contenitore e sciacqua con abbondante acqua corrente il portafiltro (G) e i filtri.

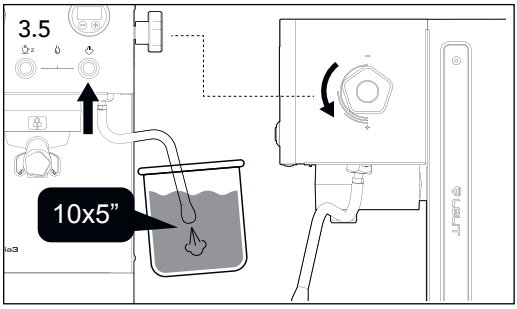
Backflushing. (Tempo necessario: 15 min. circa). Prima di iniziare la procedura, svuota la vaschetta di scarico (16) dall'acqua e reinseriscila nell'unità, quindi riempi il serbatoio (2) con acqua potabile a temperatura ambiente, fino a raggiungere il livello massimo indicato. Inserisci il filtro cieco (C) nel portafiltro (G) e versa 1 bustina di detergente in polvere (F o PLA9201) nel filtro. Aggancia il portafiltro al gruppo erogatore (9) finché il manico non è allineato con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso. Premendo contemporaneamente il tasto caffè 1 (5) e il tasto di erogazione del vapore (7) (Fig. 3.2), l'operazione si avvierà automaticamente.

Durante l'operazione, il display LCC (12) mostrerà due goccioline e il simbolo di un orologio (Fig. 3.3. La macchina effettua i cicli di pulizia automatici; durante questa procedura, i tasti 5 e 7 lampeggiano. Quando il primo ciclo di pulizia è completato, il display LCC ritorna alla schermata principale, mostrando 93°C; i LED dei tre tasti (5, 6, 7) restano accesi in modo fisso.



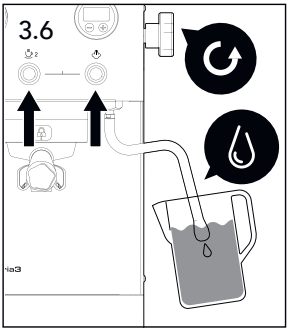
Sgancia il portafiltro (G) dal gruppo erogatore e sciacqualo con l'acqua calda del gruppo erogatore (Fig. 3.4.
Reinserisci il portafiltro nel gruppo erogatore con il filtro cieco installato. Svuota la vaschetta di scarico, reinseriscila, quindi premi nuovamente i tasti (5) e (7) in contemporanea per avviare un altro ciclo di pulizia.
Terminata la procedura, il display ritorna alla schermata principale e tutti i tre LED dei tasti restano accesi in modo fisso. Rimuovi il portafiltro dal gruppo erogatore ed estrai il filtro cieco (C). Svuota ancora una volta la vaschetta di scarico e risciacqua a fondo la parte metallica del portafiltro (escluso il manico) e il filtro sotto acqua corrente. Inserisci il filtro vuoto del caffè a 2 dosi (A) nel portafiltro e ribloccalo nel gruppo erogatore.
Ora la macchina è pronta per preparare il tuo prossimo caffè.

⚠ **Attenzione:** Eventuali schizzi d'acqua durante il backflushing devono essere rimossi immediatamente dall'apparecchio utilizzando un panno umido, in modo da evitare di rovinare la superficie.



Pulizia lancia vapore. Attiva la funzione vapore e attendi fino a che la macchina non indica che è pronta. Riempi una brocca con 500 ml di acqua fredda e, dopo aver aggiunto il contenuto di un flaconcino di detergente liquido (F o PLA9203), immergi la lancia vapore/acqua calda (14) in questa soluzione.
Premi il tasto del vapore (7), apri la manopola del vapore/acqua calda (13) ed eroga il vapore per circa 5 secondi. Interrompi l'erogazione e attendi 5 secondi. Ripeti l'operazione per 10 volte (Fig. 3.5).
Ripeti l'intera procedura usando 1 litro di acqua corrente per risciacquare correttamente la lancia del vapore/acqua calda (14).

Pulizia serbatoio. La pulizia del serbatoio (2) permette di rimuovere l'accumulo di incrostazioni. L'uso di acqua corrente e la sua sostituzione a cadenza regolare aiutano a prevenire la crescita microbica, garantendo una corretta igiene e preservando il gusto ottimale del caffè. Se la macchina è rimasta inattiva per un lungo periodo di tempo, sarà necessario svuotare e asciugare il serbatoio. È sufficiente rimuovere il coperchio del serbatoio (1), estrarre il serbatoio e lavarlo a mano con acqua e sapone neutro usando una spazzola verticale e cercando di pulire l'intera superficie. Infine, risciacquare con cura. Riempi il serbatoio di acqua corrente. Prima di reinstallarlo nell'apposito alloggiamento, assicurati che le superfici siano totalmente asciutte.



Risciacquo caldaia (in caso di inutilizzo della macchina per almeno una settimana)
Riempi il serbatoio con acqua pulita. Posiziona una brocca da 1 litro sotto la lancia del vapore/acqua calda (14). Premi contemporaneamente il tasto caffè 2 (6) e il tasto di erogazione del vapore (7), quindi ruota la manopola del vapore/acqua calda (13) in senso antiorario per erogare l'acqua nella brocca. Durante l'erogazione dell'acqua calda, le luci dei tasti (6 e 7) lampeggiano, mentre il display mostra l'icona del rubinetto con acqua corrente (Fig. 3.6). La macchina si arresterà automaticamente dopo la durata preimpostata. Alla fine, ruota la manopola del vapore/acqua calda (13) in senso orario per chiudere la funzione. Il display LCC visualizza la barra di caricamento e il valore della temperatura lampeggiante che aumenta gradualmente fino ad arrivare a 93°C, per indicare la temperatura attuale dell'acqua nella caldaia. Il display LCC mostra  dopo che la caldaia ha raggiunto la corretta temperatura di funzionamento. La pompa emette una breve vibrazione. Il display ritorna quindi su  e i LED dei tasti (5, 6, 7) restano accesi in modo fisso.

4. Pulizia annuale

La manutenzione regolare della macchina è essenziale per garantire il funzionamento corretto, una vita utile prolungata e prestazioni uniformi.
Altrettanto importante è il profilo dell'acqua usata con la macchina del caffè, in quanto influenza direttamente sia il risultato nella tazzina sia le prestazioni della macchina nel corso del tempo.
Per l'uso con le proprie macchine, LELIT ritiene adeguato un profilo dell'acqua avente le caratteristiche chimiche di seguito descritte.
L'acqua ideale deve soddisfare questi parametri:
Cloro (ppm Cl2): 0

pH: 6.5 – 7.5
Durezza totale (ppm $CaCO_3$): 0 – 110
Durezza carbonatica (ppm $CaCO_3$): 40 – 75
Cloruro (ppm Cl^-): < 30
Solfato (ppm SO_4): < 50

È necessario effettuare annualmente la decalcificazione del circuito idraulico della macchina per garantire longevità e prestazioni costanti. La frequenza della decalcificazione può dipendere dalla durezza dell'acqua e dall'impiego; di conseguenza, si raccomanda vivamente di effettuare ispezioni periodiche.
Lo stato della macchina deve essere controllato precedentemente dal tuo rivenditore/tecnico specializzato e l'operazione di decalcificazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato per evitare di rovinare i componenti interni della macchina. Eventuali procedure incorrette o l'uso di prodotti non raccomandati possono causare gravi danni ai componenti interni, tra cui caldaie, valvole, tenute, sensori, gruppo erogatore.

Durante la manutenzione annuale, è altrettanto importante controllare tutte le parti mobili, es. la Pagaia, il portafiltro, il gruppo erogatore, le lance vapore e acqua calda, in quanto questi componenti sono soggetti a normale usura nel corso del tempo. Provvedi alla riparazione o sostituzione di tali componenti, se dovesse essere necessario per mantenere le prestazioni ottimali.

5. Panoramica prodotto

1. Coperchio serbatoio acqua

2. Serbatoio acqua (capacità: 2,5 l)

3. Manometro retroilluminato pressione caffé

4. Pagaia

5. Tasto di erogazione del caffè 1 (con profilo di pressione)

6. Tasto di erogazione del caffè 2 (con profilo di pressione)

7. Tasto di erogazione del vapore

8. Luci LED gruppo erogatore

9. Gruppo erogatore

10. Griglia per vaschetta di scarico

11. Scaldatazze

12. Display LCC

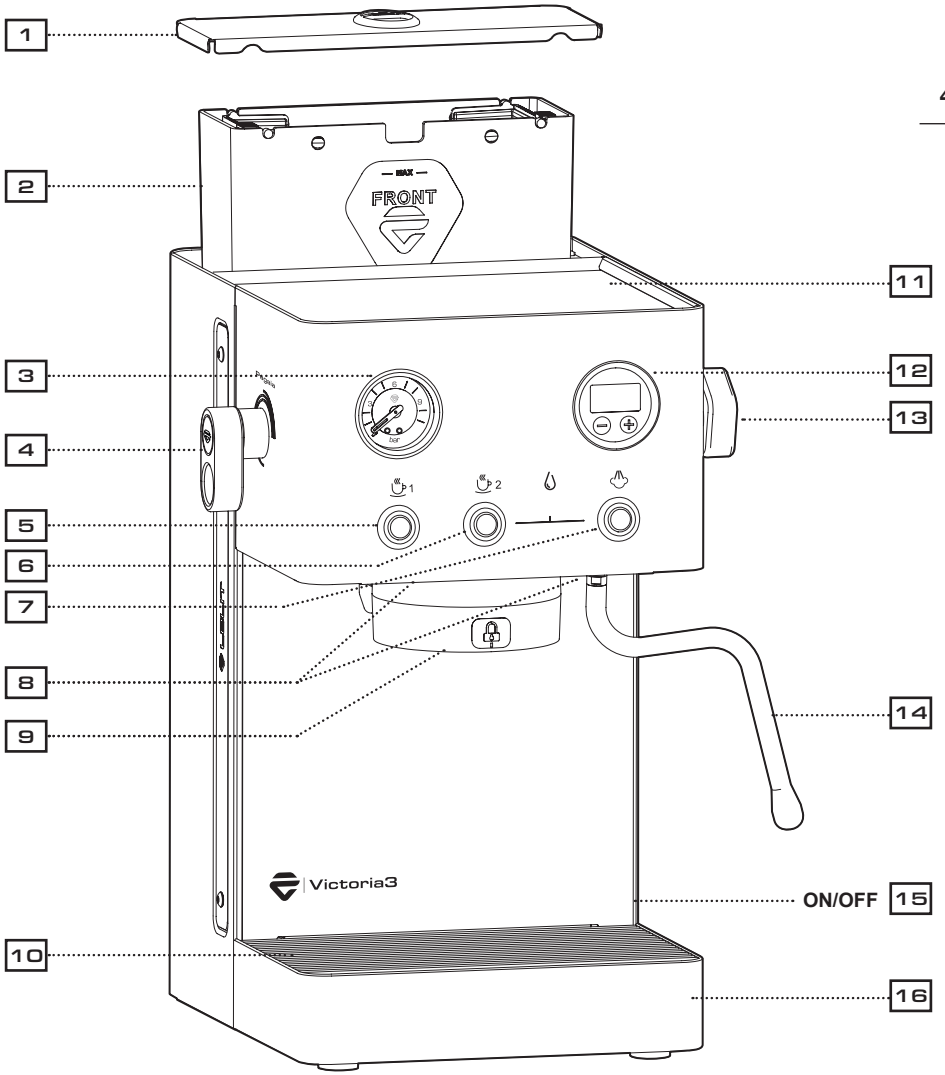
13. Manopola di erogazione del vapore/acqua calda

14. Lancia anti-scottatura multidirezionale vapore/ acqua calda

15. Interruttore generale ON/OFF

16. Vaschetta di scarico estraibile

FIG. 5



I dati e le immagini riportate possono subire variazioni senza preavviso al fine di migliorare le prestazioni della macchina.

6. Impostazioni di fabbrica

Standby:
ON

Filtro addolcitore acqua:
Non inserito

Temperatura del caffè:
93 °C

Temperatura acqua calda:
93 °C

Temperatura vapore:
140 °C

Tempo di shot automatico (tempo preimpostato di estrazione del caffè per tasto caffè 1 e tasto caffè 2):
attivo, tempo predefinito: 60 secondi

Stato profilo di pressione 1:
Per maggiori informazioni, consulta il capitolo 11.

Stato profilo di pressione 2:
Per maggiori informazioni, consulta il capitolo 11.

Scarico automatico:
2 sec

Tempo di riscaldamento: circa 10 min.

Per usare la macchina con diverse impostazioni, scarica la **guida completa.** La guida completa contiene istruzioni su come impostare i diversi profili di funzionamento.

7. Dotazioni

A. Filtro caffè 2 dosi (14-18 g)

B. Filtro caffè 2 dosi (18-21 g)

C. Filtro cieco per backflushing

D. Pressacaffè

E. Rialzina per tazzine espresso

F. Kit pulizia (3 bustine di detergente in polvere e 1 flacone di detergente liquido)

G. Portafiltro completo con filtro caffè 1 dose (9-11 g)

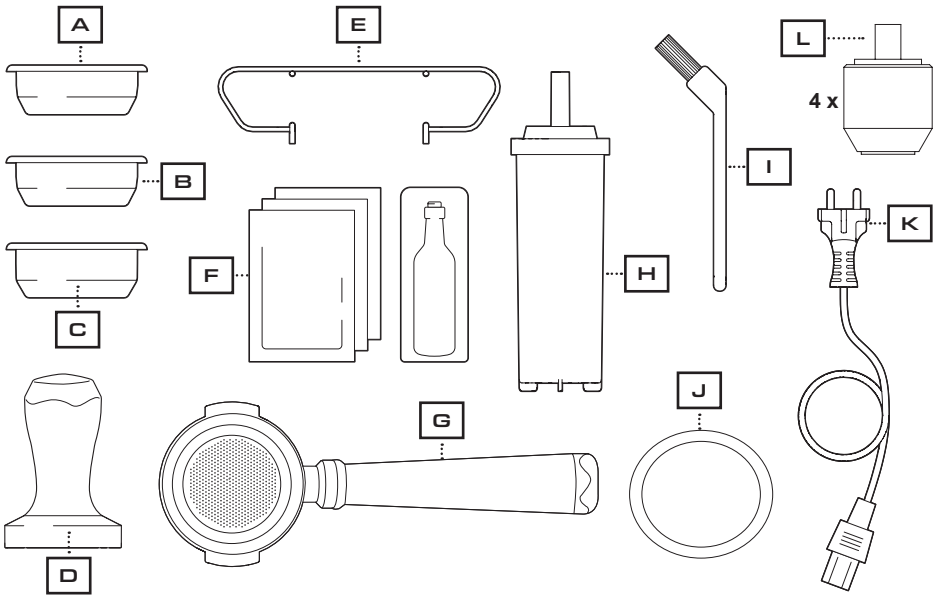
H. Filtro addolcitore dell'acqua LELIT 70 l

I. Spazzola per pulizia gruppo erogatore

J. Guarnizione di ricambio per gruppo erogatore

K. Cavo di alimentazione

L. Kit piedini rialzati (scatola che include istruzioni per montaggio facile)

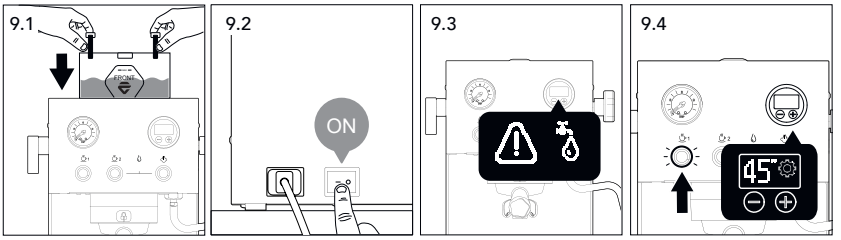


Scopri tutti gli accessori e gli strumenti necessari per essere un vero barista.
Visita il nostro sito LELIT.COM

8. Imballo

L'imballo della tua macchina LELIT è studiato e realizzato per essere riutilizzato. Per spedire la tua macchina a un centro assistenza autorizzato, per l'esecuzione di una manutenzione ordinaria o straordinaria, utilizza l'imballo originale in tutte le sue parti.

9. Prima accensione



Rimuovere con attenzione l'apparecchio dall'imballo.

Nota. *Il prodotto viene consegnato con un kit di piedini rialzati (L) che può sostituire i piedi in gomma standard per innalzare l'unità. Se decidi di installarlo, assicurati che ci sia spazio libero verticale a sufficienza, quindi segui attentamente le istruzioni di montaggio fornite con il kit.*

Posiziona la macchina su una superficie solida, piana e asciutta (in caso di perdita o fuoriuscita d'acqua) e assicurati che sia stabile.

Rimuovi il serbatoio dell'acqua (2) dalla macchina del caffè e risciacqua con acqua fredda abbondante.
Riempi quindi con acqua potabile a temperatura ambiente fino al livello massimo indicato e inseriscilo nell'apposita sede con l'indicazione "FRONT" rivolta verso l'alto. (Fig. 9.1).

Estrai il cavo di alimentazione elettrica (K) dalla scatola dell'apparecchiatura per collegare la macchina alla rete elettrica, quindi accendi la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (15), collocato sul retro dell'unità (Fig. 9.2).

All'avvio, il LED sul tasto di erogazione del vapore (7) lampeggerà 5 volte, a indicare che la modalità di standby è attiva.
Il display LCC (12) quindi si accenderà, mostrando il logo LELIT, seguito da PL91T3C e dalla versione del software.

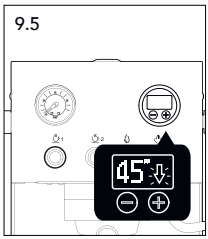
Una volta che il serbatoio dell'acqua (2) è correttamente riempito e adeguatamente posizionato nella sua sede, la macchina è pronta per avviare il processo di riempimento del circuito idraulico.

Nota. *Se il serbatoio dell'acqua (2) non è correttamente inserito nella sua sede, o se è vuoto, il display LCC mostra il simbolo dell'"acqua mancante" (Fig. 9.3).*

Il tasto caffè 1 (5) inizia a lampeggiare, ad indicare che la caldaia necessita di essere riempita. Il display mostrerà 45" insieme all'icona dell'ingranaggio a rotella (Fig. 9.4). Quando si preme il tasto caffè 1 (5), ha inizio il processo di riempimento automatico:

- Il tasto caffè 1 continua a lampeggiare fino a quando il conto alla rovescia sul display non raggiunge lo zero.
- La pompa è attivata.
- Il display LCC (12) mostra il conto alla rovescia, ad indicare il tempo restante in secondi.

Nota. *Se il processo di riempimento viene interrotto premendo il tasto caffè 1 (5), il conto alla rovescia sul display LCC entra in pausa e il LED del tasto caffè 1 lampeggia. Per riprendere il processo di riempimento, premere nuovamente il tasto caffè 1 (5).*
Se la macchina viene spenta mentre la procedura di riempimento della caldaia è in corso, non è possibile riprendere il ciclo di riempimento interrotto. Dopo aver riacceso la macchina, il tasto caffè 1 (5) inizierà a lampeggiare. Prima di avviare un nuovo ciclo di riempimento, svuota la vaschetta di scarico (16) per prevenire un possibile traboccamento. Quindi premi il tasto caffè 1 (5) per iniziare di nuovo il conto alla rovescia di 45 secondi.



Durante il conto alla rovescia, una piccola quantità d'acqua fluisce dal gruppo erogatore. Quando il timer raggiunge lo zero, il riempimento è completo.

Durante questa fase, il tasto caffè 1 (5) rimane acceso in modo fisso. Il display mostra 45" con una freccia lampeggiante sopra il pulsante "+" (Fig. 9.5).
Premi il pulsante "+" sul display per iniziare la fase di riscaldamento.

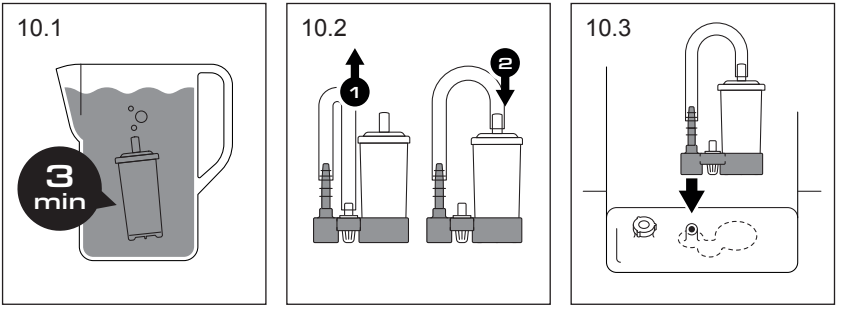
Nota. *Se sul display compare una freccia lampeggiante sopra il pulsante "+", ma non è uscita acqua dal gruppo erogatore durante il precedente ciclo di riempimento di 45 secondi, premere di nuovo il tasto caffè 1 (5) per ricominciare dall'inizio la procedura di riempimento.*

Il display LCC visualizza la barra di caricamento e il valore della temperatura lampeggiante che aumenta gradualmente fino ad arrivare a 93°C, per indicare la temperatura attuale dell'acqua nella caldaia. In questa fase, i tasti (5, 6, 7) restano accesi in modo fisso.
Il punto pieno a destra del display LCC significa che la resistenza della caldaia è attiva.

Il display LCC mostra  dopo che la caldaia ha raggiunto la corretta temperatura di funzionamento. La pompa emette una breve vibrazione.

Il display quindi mostra  e i LED dei tasti (5, 6, 7) rimangono accesi in modo fisso. Questo indica che la macchina è pronta per l'uso.

10. Come installare il filtro addolcitore



Prima di installare il filtro addolcitore (H) all'interno del serbatoio (2), immergilo in una brocca d'acqua per circa tre minuti per evitare che l'aria all'interno possa causare il malfunzionamento della macchina (Fig. 10.1).

Sfila il tubo di pescaggio acqua dal serbatoio (2) e rimuovi il piccolo filtro a rete. Innesta al suo posto il filtro addolcitore (H) nel foro più grande del supporto in gomma, rimuovi il tubo di carica dal piccolo filtro in plastica e fissalo sull'ugello del filtro addolcitore (H) (Fig. 10.2).

Posiziona il supporto nella sua sede sulla parte inferiore del serbatoio (Fig. 10.3), riempi il serbatoio (2) con acqua potabile e reinserisci il serbatoio nella sua sede.

11. Profilo di pressione

La Victoria3 è dotata di profilazione automatica della pressione, che consente di variare automaticamente la pressione di estrazione durante l'erogazione del caffè. Sono disponibili due profili di estrazione preimpostati, ciascuno dei quali è suddiviso in cinque fasi consecutive programmabili che definiscono la pressione di erogazione e la durata di ogni fase.
Durante l'estrazione, la macchina esegue automaticamente queste fasi in sequenza, senza richiedere ulteriori azioni una volta premuto il tasto selezionato.

Tasto caffè 1 (5)
Profilo "Lever Shot" (profilo tradizionale)

Questo profilo simula la curva di estrazione di una macchina del caffè a leva: una breve preinfusione seguita da un profilo di pressione che diminuisce gradualmente. Ill risultato in tazza è un espresso più intenso e corposo, con un gusto amaro più pronunciato e strutturato. Il display mostra i valori elencati di seguito; il tempo indicato viene espresso in secondi:

Fase	Pressione	Durata della fase
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* La durata della fase 5 non è fissa e pertanto non viene visualizzata, in quanto è variabile e gestita dinamicamente dalla macchina. Dipende dalla durata delle fasi 1-4 (impostazioni di fabbrica: 10 secondi ciascuno) e al tempo di shot automatico impostato (impostazioni di fabbrica: 60 secondi). Fase 5 funziona per il tempo restante richiesto per raggiungere il tempo di shot programmato (20 secondi alle impostazioni di fabbrica).

Tasto caffè 2 (6)
Profilo "Modern Shot" (profilo contemporaneo)

Questo profilo si caratterizza per una delicata preinfusione a bassa pressione, seguita da un picco di pressione e da una diminuzione controllata. Il risultato nella tazzina è un espresso più dolce e bilanciato, che ne mette in risalto tutta l'aromaticità. Il display mostra i valori elencati di seguito; il tempo indicato viene espresso in secondi:

Fase	Pressione	Durata della fase
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* La durata della fase 5 non è fissa e pertanto non viene visualizzata, in quanto è variabile e gestita dinamicamente dalla macchina. Dipende dalla durata delle fasi 1-4 (impostazioni di fabbrica: 10 secondi ciascuno) e al tempo di shot automatico impostato (impostazioni di fabbrica: 60 secondi). Fase 5 funziona per il tempo restante richiesto per raggiungere il tempo di shot programmato (20 secondi alle impostazioni di fabbrica).

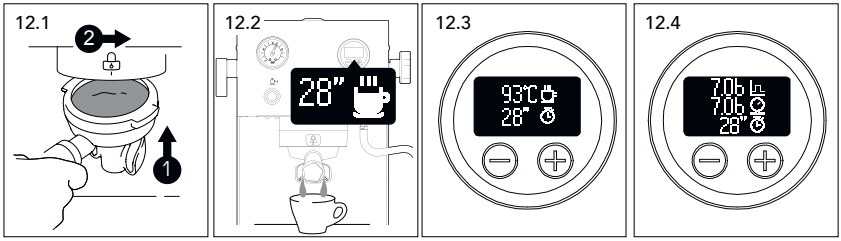
L'estrazione del caffè usando un profilo di pressione può essere arrestata in tre modi:
•Automaticamente, quando viene raggiunto il tempo di shot automatico impostato (impostazioni di fabbrica: 60 secondi), in quanto il timer ha la priorità e controlla il tempo di shot ogni volta che viene attivato.
•Manualmente, se si preme di nuovo il tasto di erogazione del caffè in qualsiasi momento.
•Al limite di tempo massimo, se la funzione del tempo di shot automatico è disattivata: in questo caso, il tempo di estrazione programmabile massimo è 299 secondi, per ragioni di sicurezza.

Nota. *Ogni profilo di pressione richiede un'impostazione di macinatura adeguata. Non esiste un grado di macinatura unica che è adatta a tutti i profili. Quando si cambia il profilo, può essere necessario regolare la macinatura. Questo è normale e fa parte del processo di controllo dell'estrazione.*

Per usare la macchina con diverse pressioni e impostazioni di durate nel profilo di pressione, v. il capitolo 18 *LCC – LELIT Control Center.*

12. Espresso e caffè con i profili di pressione

Questo capitolo descrive passo passo la procedura per preparare ed estrarre il caffè con il profilo pressione.
Scegli il filtro del caffè adeguato e inseriscilo nel portafiltro (G). Riempi il filtro con la quantità corretta di caffè macinato. Usa il pressacaffè (D) per premere con fermezza il caffè macinato nel portafiltro (G).
Aggancia il portafiltro al gruppo erogatore (9) e assicurati che il manico sia allineato al simbolo del lucchetto presente sul gruppo erogatore (Fig. 12.1.



Nota. *A macchina nuova si consiglia di inumidire il bordo del filtro con dell'acqua per raggiungere tale posizione. Dopo un breve utilizzo tale posizione si raggiungerà senza sforzi.*

Posiziona la/le tazzina/e sotto il portafiltro. Premi il tasto del caffè con il profilo di pressione desiderato (5 o 6) per avviare l'estrazione del caffè. Durante il processo di estrazione, il display LCC (12) mostra l'icona del caffè e il cronometro che indica il tempo di estrazione (Fig. 12.2). Il manometro (3) fornisce un feedback visivo continuativo della pressione di estrazione del caffè in tempo reale.

Durante l'estrazione, premendo una volta il tasto + sul display LCC, puoi vedere la temperatura del caffè in tempo reale e il tempo di estrazione in secondi (Fig. 12.3). Quando il tasto + viene premuto una seconda volta, viene mostrata sia la pressione impostata nel profilo di pressione sia la pressione applicata in tempo reale. L'ultima riga sul display mostra il tempo di estrazione in secondi (Fig. 12.4).

Nota. *Il manometro della pressione e il sistema di profilazione automatica funzionano entro un normale intervallo di tolleranza; di conseguenza, possono aver luogo lievi differenze tra la pressione indicata sul manometro e il valore mostrato sul display.*

Nota. *La macchina non mostra il numero della fase (es. "fase 2"). Tuttavia, i valori visualizzati mostrano chiaramente ciò che avviene durante l'estrazione del caffè in qualsiasi momento.*

L'estrazione del caffè può essere fermata in qualsiasi momento, premendo il tasto 5 o 6; in alternativa, si arresterà automaticamente quando il tempo di shot automatico impostato viene raggiunto (impostazioni di fabbrica del tempo di shot automatico: 60 secondi). Al termine dell'estrazione del caffè, il tempo di shot verrà visualizzato sul display LCC (12) per 20 secondi.

Si raccomanda di rimuovere il portafiltro (G) e di svuotare il filtro dopo ogni estrazione del caffè. Dopo questa operazione, si raccomanda di reinserire il portafiltro nel gruppo erogatore.

Dopo l'estrazione, il display LCC (12) torna alla schermata principale, mostrando 93°C e l'icona del caffè.

La macchina torna alla temperatura impostata entro 20 secondi.

Nota. *Per assicurarsi che la macchina del caffè segua correttamente il profilo di estrazione, è essenziale regolare il grado di macinatura in base al profilo selezionato. Non esiste una macinatura universale idonea per tutti i profili. La macinatura deve essere sempre regolata in anticipo, in base al profilo che si intende usare.*

Nota. *Prima di ogni estrazione del caffè, è possibile eseguire un breve* ***ciclo di risciacquo*** *premendo contemporaneamente i tasti erogazione caffè (5 e 6)* ***(scarico automatico).***

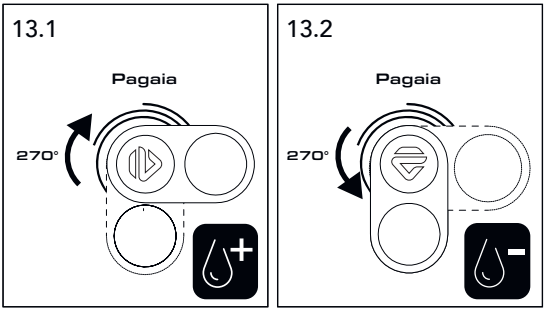
Nota. *Il manico più lungo del portafiltro ne facilita l'inserimento nella testa del gruppo e permette di rimuovere facilmente il puck screen dopo ogni estrazione.*

Attenzione. *Non rimuovere o allentare il portafiltro (G) dal gruppo (9) durante l'erogazione per evitare il rischio di ustioni causato dalla fuoriuscita di acqua bollente.*

Nota. *Il profilo di pressione può essere disattivato, permettendo alla macchina di funzionare a una pressione costante di 9 bar per le estrazioni di Espresso tradizionale. Per maggiori dettagli su come disattivarlo, fare riferimento al capitolo 18 "LCC – LELIT Control Center".*

13. Pagaia

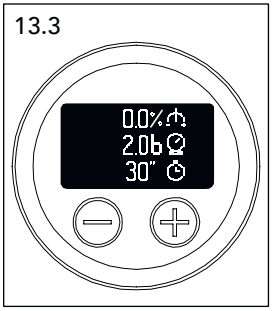
La **Pagaia (4)** permette di regolare in tempo reale la pompa durante l'estrazione del caffè, cambiandone la posizione. Maggiore potenza comporta un flusso e una pressione più elevati, mentre una potenza inferiore comporta un flusso e una pressione più bassi.
Destinata agli utenti esperti, questa funzione permette la modulazione manuale della pressione di estrazione del caffè, controllando direttamente la pompa tramite la Pagaia (4). Offre il controllo totale sul profilo di pressione, permettendo la personalizzazione della curva di estrazione, così da raggiungere il profilo del gusto Espresso desiderato.



Rotazione Pagaia in senso orario: aumenta la potenza della pompa, la pressione e il flusso dell'acqua. Permette un'estrazione più veloce e una maggiore pressione nella puck del caffè. (Fig. 13.1)
Rotazione Pagaia in senso antiorario: riduce la potenza della pompa, la pressione e il flusso dell'acqua. È utile per estrazioni più delicate o per un caffè a tostatura leggera. (Fig. 13.2)
Quando la Pagaia viene mossa (4) per avviare l'estrazione, il display LCC (12) passa automaticamente alla modalità di estrazione manuale.

Il display mostrerà tre indicatori (Fig. 13.3):

13.3



1. Posizione Pagaia (0–100 %): mostra il livello di rotazione attuale della pagaia.
2. Pressione istantanea: misurata tramite il sensore elettronico, permette di visualizzare l'effetto in tempo reale delle regolazioni.
3. Timer di estrazione: mostra la durata temporale dell'estrazione del caffè.

Controllando questi indicatori è possibile:
- regolare la pressione durante l'estrazione per ottimizzare il gusto;
- fermare l'estrazione nel momento perfetto per ottenere l'intensità preferita del tuo Espresso.
- sperimentare con diversi profili di pressione per esaltare le caratteristiche specifiche dei chicchi di caffè.

Nota. *Quando la Pagaia viene ruotata totalmente in senso antiorario, non c'è nessuna operazione manuale attiva.*

Attenzione. *Per un corretto funzionamento, la pressione deve rimanere tra 0 e 11 bar. Se la pressione va oltre questo intervallo, la macchina attiva automaticamente i sistemi di sicurezza che arrestano la pompa e rilasciano la pressione in eccesso, così da prevenire danni ai componenti interni.*

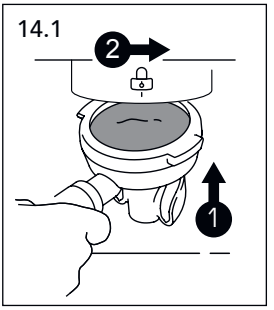
Nota. *È consigliabile regolare la pressione gradualmente e in maniera controllata, evitando cambiamenti repentini o un funzionamento prolungato ai limiti di pressione superiori.*

Attenzione. *L'utilizzo della macchina a pressioni elevate per periodi prolungati (es. in prossimità del livello massimo consentito) può produrre un impatto negativo sull'accuratezza del manometro di pressione nel corso del tempo.*

Nota. *Trascorsi 299 secondi di estrazione del caffè con la Pagaia, se questa non viene riportata in posizione completamente chiusa, il processo di estrazione si arresta automaticamente per ragioni di sicurezza.*

14. Espresso e caffè con Pagaia

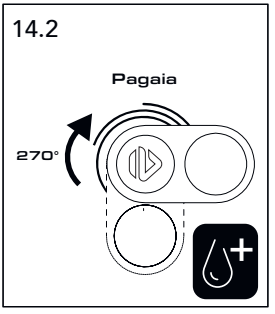
Questo capitolo illustra passo passo le modalità di preparazione e di estrazione del caffè usando la Pagaia.
Scegli il filtro del caffè adeguato e inseriscilo nel portafiltro (G). Riempi il filtro con la quantità corretta di caffè macinato. Usa il pressacaffè (D) per premere con fermezza il caffè macinato nel portafiltro (G).
Aggancia il portafiltro al gruppo erogatore (9) e assicurati che il manico sia allineato al simbolo del lucchetto presente sul gruppo erogatore (Fig. 14.1).

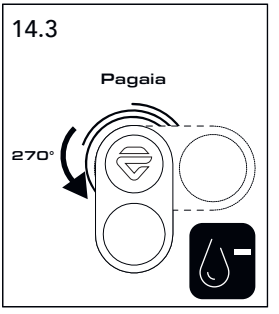


Nota. *A macchina nuova si consiglia di inumidire il bordo del filtro con dell'acqua per raggiungere tale posizione. Dopo un breve utilizzo tale posizione si raggiungerà senza sforzi.*

Posiziona la/le tazzina/e sotto il portafiltro.

Ruotando in modo delicato e graduale la Pagaia (4) in senso orario, dopo che si sente il suono di un clic, la pressione aumenta progressivamente fino al 100% (Fig. 14.2). Per ridurre la pressione, ruotare la Pagaia in senso antiorario (Fig. 14.3). Il display LCC (12) mostrerà la pressione in diminuzione graduale, permettendo un controllo più preciso della pressione della pompa. Durante l'estrazione del caffè, fare sempre riferimento ai valori della pressione visualizzati sul display LCC.





Per arrestare lo shot del caffè, ruota la Pagaia (4) in senso antiorario, fino a quando non sentirai il suono di un clic; a questo punto, il display della percentuale mostra 0 e il timer si arresta.
Dopo l'erogazione del caffè, il display (12) rimarrà sulla schermata attuale per 20 secondi. Se necessario, la macchina riscalderà l'acqua e tornerà alla schermata iniziale, a indicare che la macchina è pronta per l'uso.

Nota. *Prima di ogni estrazione del caffè, è possibile eseguire un breve* ***ciclo di risciacquo*** *premendo contemporaneamente i tasti erogazione caffè (5 e 6)* ***(automatic purge).***

Attenzione. *Non rimuovere o allentare il portafiltro (G) dal gruppo (9) durante l'erogazione per evitare il rischio di ustioni causato dalla fuoriuscita di acqua bollente.*

Attenzione. *Per un corretto funzionamento, la pressione deve rimanere tra 0 e 11 bar. Se la pressione va oltre questo intervallo, la macchina attiva automaticamente i sistemi di sicurezza che arrestano la pompa e rilasciano la pressione in eccesso, così da prevenire danni ai componenti interni.*

Attenzione. *evitando cambiamenti repentini e l'utilizzo prolungato ai limiti di pressione superiore, in quanto ne possono derivare un funzionamento incorretto o danni alla macchina.*

Attenzione. *L'utilizzo della macchina a pressioni elevate per periodi prolungati (es. in prossimità del livello massimo consentito) può produrre un impatto negativo sull'accuratezza del manometro di pressione nel corso del tempo.*

Nota. *Se la macchina viene accesa o si riattiva dopo uno standby, mentre la Pagaia non è in posizione OFF (totalmente chiusa), l'erogazione manuale sarà disattivata. Per risolvere questo problema, ruotare la Pagaia in senso antiorario in posizione OFF, fino a quando non si sente il suono di un clic. Dopo di ciò, la Pagaia può essere ruotata per avviare l'erogazione del caffè.*

15. Vapore e acqua calda

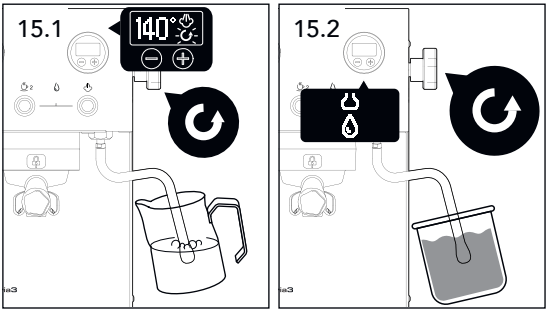
Vapore. Premi il tasto del vapore (7) per attivare la funzione del vapore.
Attendi fino al completamento della barra di caricamento sul display LCC (12) (circa 60 secondi).
Durante questa fase, l'indicatore di temperatura lampeggiante aumenta gradualmente fino a 140°C.

Quando la macchina è pronta, sul display LCC viene visualizzato .

Il display LCC visualizza quindi , mentre il tasto del vapore (7) continua a lampeggiare.

Ruota la manopola di erogazione del vapore/acqua calda (13) in senso antiorario, con la lancia del vapore/acqua calda (14) che punta verso la vaschetta di scarico, così da poter rilasciare una piccola quantità di acqua.

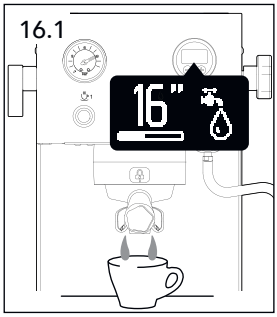
Quando il vapore inizia a fluire, ruota la manopola in senso orario per arrestare l'erogazione.
Posiziona la lattiera (cod. PLA301S-M-L, non in dotazione) riempita con latte freddo fino all'inizio del beccuccio, sotto la lancia del vapore/acqua calda.
Ruota la manopola di erogazione del vapore/acqua calda (13) in senso antiorario per iniziare a montare il latte (Fig. 15.1).
Una volta ottenuto il risultato desiderato, ruota la manopola di erogazione del vapore/acqua calda (13) in senso orario per arrestare l'erogazione del vapore.
Con la lancia vapore/acqua calda (14) posizionata sulla vaschetta di scarico, ruota la manopola (13) in senso antiorario e lascia che il vapore fluisca per alcuni secondi per pulire l'ugello. Ruota quindi la manopola in senso orario per arrestare l'erogazione e premi nuovamente il tasto del vapore (7) per uscire dalla modalità vapore. La pompa inizierà automaticamente a riempire la caldaia. Il display mostra una barra di caricamento mentre la macchina si regola a 93°C.



Acqua calda. Prima di erogare l'acqua calda, posiziona una brocca o una tazza vuota di grandezza sufficiente sotto la lancia vapore/acqua calda (14). Ruota la manopola di erogazione del vapore/acqua calda (13) in senso antiorario per aprirla. Premi contemporaneamente il tasto caffè 2 (6) e il tasto del vapore (7). L'icona con la goccia d'acqua comparirà sul display LCC (12) (Fig. 15.2). La pompa si attiverà, erogando l'acqua calda attraverso la lancia del vapore/acqua calda. Una volta erogata la quantità di acqua nella brocca o nella tazza, premi qualsiasi tasto per arrestare la funzione. Ruota la manopola di erogazione del vapore/acqua calda (13) in senso orario per chiuderla.

Nota. *La lancia vapore/acqua calda è dotata di un ugello a 3 fori, ideale per il normale utilizzo giornaliero.*

16. Reserve mode



La “Reserve mode” si attiva quando, durante un’erogazione, l’acqua all’interno del serbatoio finisce, permettendo di completare l’estrazione del caffè in corso. Questa funzione è progettata per gestire esclusivamente situazioni eccezionali e non è finalizzata a un utilizzo abituale.

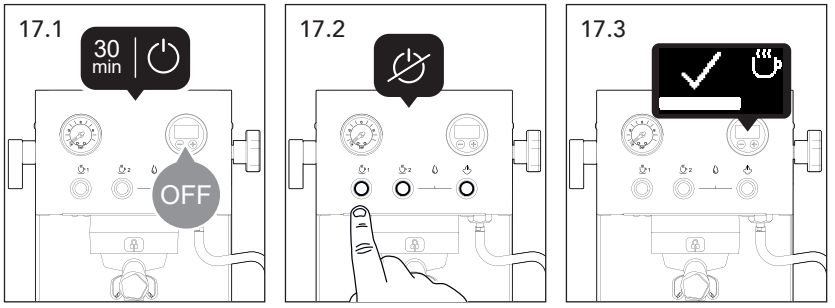
Il display LCC (12) mostra l’icona di un rubinetto con una goccia d’acqua accanto al tempo di erogazione (Fig. 16.1). La macchina continua a estrarre caffè per un massimo di altri 60 secondi dall’apparizione di tale icona. Alla fine dell’erogazione, il display LCC (12) mostra l’icona “Attenzione mancanza d’acqua”.

17. Modalità standby

La modalità standby è una funzione di risparmio energetico finalizzata a ridurre il consumo di corrente durante periodi di inattività; in ogni caso, non influenza le impostazioni di funzionamento della macchina.
Dopo 30 minuti di inutilizzo della macchina si attiva automaticamente lo stato di standby. Il display LCC (12) e la resistenza sono disattivati e il tasto erogazione caffè 1 (5) lampeggia ogni 3 secondi (Fig. 17.1).
Per riavviare la macchina, premere qualsiasi pulsante (5, 6 o 7) (Fig. 17.2).
Il display LCC (12) quindi si accende, mostra il logo LELIT seguito dal PL91T3C e dalla versione del software.

Il display LLC mostrerà una barra di caricamento con l'indicatore di temperatura lampeggiante che aumenta gradualmente. Attendi che il display LCC (12) mostri l'icona  e che la pompa emetta una breve vibrazione prima di riutilizzare la macchina (Fig. 17.3).

Dopo questa fase, il display LCC torna alla schermata principale .



Nota. *Se la macchina si riattiva dopo uno standby mentre la Pagaia non è in posizione OFF (totalmente chiusa), l'erogazione del caffè non sarà possibile. Per risolvere questo problema, la Pagaia deve essere completamente messa in posizione OFF fino a quando non si sente un clic sonoro. Dopo di ciò, la Pagaia può essere ruotata gradualmente in senso orario per avviare l'erogazione del caffè.*

Nota. *La funzione standby può essere disattivata. Per maggiori dettagli, scarica la guida completa.*

18. LCC - LELIT Control Center

LCC - Lelit Control Center è preimpostato. Qui puoi regolare le impostazioni.
Modifica dei parametri di fabbrica:

- Premi il tasto ⊖ per entrare nelle impostazioni e scorrere il menu.
- Premi ⊕ per modificare il parametro. Il parametro visualizzato lampeggia.
- Cambia valore e/o stato con i tasti ⊖ e ⊕.
- Se non viene premuto nessun tasto per tre secondi, la nuova impostazione viene salvata automaticamente e il display esce dalla modalità di impostazione.

Puoi iniziare dalla schermata principale seguente:

Temperatura del caffè	
⊖ **x1** > 93°	*Impostazioni di fabbrica: 93 °C* *Premi ⊖ **1 volta** per l'impostazione della temperatura del caffè.* *La temperatura del caffè può essere impostata tra 80°C e 110°C.* *Usa ⊖ e ⊕ per aumentare o diminuire la temperatura del caffè.*

Tempo di shot automatico

Il modello PL91T3 può avere tempi di shot impostati su uno dei due tasti del caffè. Questo permette di terminare automaticamente lo shot del caffè, una volta raggiunto il tempo programmato.

Tasto caffè 1 - Tempo di shot automatico



Impostazioni di fabbrica: 60"

*Premi ⊖ **2 volte** per il tasto 1.*

Anche il LED sul tasto caffè 1 si illumina e resta acceso fino a quando non si esce dal menu tecnico.

Premi ⊕ per modificare lo stato della dose programmata e il tempo di 60" inizia a lampeggiare. Usare ⊖ o ⊕ per aumentare o diminuire il tempo di shot. Se sul display compare una "X" invece del valore temporale, quando si imposta un valore inferiore a 1 secondo o superiore a 299 secondi, ciò significa che il tasto caffè 1 del tempo di shot automatico è stato disattivato.

Il tempo di shot può essere impostato tra 1 sec e 299 sec.

Tasto caffè 2 - Tempo di shot automatico



Impostazioni di fabbrica: 60"
*Premi ⊖ **3 volte** per il tasto 2.*

Anche il LED sul tasto caffè 2 si illumina e resta acceso fino a quando non si esce dal menu tecnico.

Il tempo di shot può essere impostato tra 1 sec e 299 sec.

Per impostare il tempo di shot automatico per il tasto 2, segui le stesse istruzioni per il tempo di impostazione per il tasto 1.

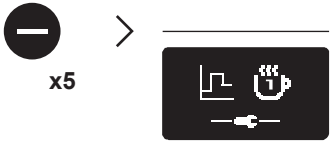
Attivare o disattivare il profilo di pressione caffè 1

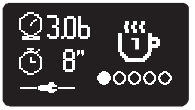


Impostazioni di fabbrica: attivate

*Premi ⊖ **4 volte** per attivare o disattivare il profilo di pressione caffè 1. Premi quindi ⊕ per cambiare l'impostazione. Il parametro visualizzato lampeggia. Modifica lo stato usando i tasti ⊖ e ⊕.*

Impostazione profilo di pressione caffè 1





*Premi ⊖ **5 volte** per le impostazioni del profilo preimpostato di pre-infusione caffè 1.*

Premi quindi ⊕ per modificare l'impostazione del profilo di pressione 1.

Premi il tasto ⊖ per scorrere tra le 5 fasi disponibili. Per modificare una fase specifica, premi il tasto ⊕ . Il valore della pressione inizierà a lampeggiare. Usa i tasti ⊕ o ⊖ per regolare la pressione.

Intervallo di pressione:

Minimo: 0,0 bar

Massimo: 10,0 bar

Incrementi di regolazione: 0,5 bar

Se la pressione è impostata su 0,0 bar, la pompa è disattivata e durante tale fase non viene applicata la pressione.

Dopo alcuni secondi senza che nessun tasto venga premuto, il valore della pressione viene salvato automaticamente e il valore del tempo della fase inizia a lampeggiare. Usa i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la durata della fase in secondi.

Le fasi da 1 a 4 hanno durate indipendenti.

Durata fase 5: (estrazione non arrestata manualmente dall'utente)

-La durata della fase 5 non è fissa.

–Dipende dalla durata delle fasi 1-4 e dall'impostazione del tempo di shot.

- La fase 5 viene eseguita per il tempo restante necessario a raggiungere il tempo di shot impostato.

-Se il tempo di shot viene disattivato, l'estrazione si arresta automaticamente dopo 299 secondi (limite di sicurezza).

Esempio

Profilo n. 1 (profilo LELIT)

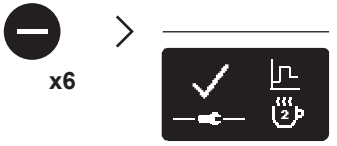
Fasi 1 - 4: 10 secondi ciascuna

Tempo di shot (impostazioni di fabbrica): 60 secondi

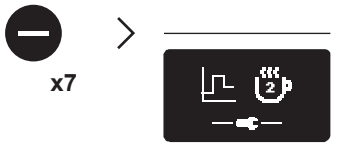
Durata totale delle fasi 1 - 4: 40 secondi → durata fase 5: 20 secondi.

	Le fasi possono essere usate singolarmente o combinate. Se una fase da 1 a 4 viene impostata su 0 secondi, viene saltata. *Attendi alcuni secondi, prima di poter passare alla fase successiva premendo il tasto ⊖. Se non viene premuto nessun tasto per tre secondi, il display LCC va automaticamente alla schermata iniziale del profilo di pressione 1.* *Se attendi più a lungo, tornerà alla schermata principale.* *Nota: La durata dello shot viene controllata mediante l'impostazione del tempo di shot automatico:* *Quando attivato, il tempo di shot automatico ha la priorità e controlla il tempo di estrazione.* *Se la funzione del tempo di shot automatico è disattivata, l'estrazione si arresta automaticamente dopo 299 secondi (limite di sicurezza)* *Per ulteriori dettagli, fai riferimento alle sezioni Tasto caffè 1 - Tempo di shot automatico e Tasto caffè 2 - Tempo di shot automatico.*

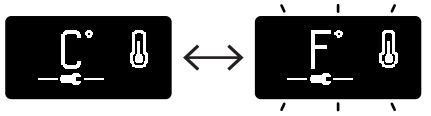
Attivare o disattivare il profilo di pressione caffè 2

	*Premi ⊖ **6 volte** per attivare o disattivare il profilo di pressione caffè 2.* *La procedura è la stessa descritta per il profilo 1.*

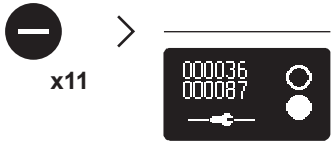
Impostazione profilo di pressione caffè 2

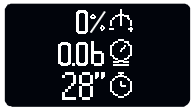
	*Premi ⊖ **7 volte** per le impostazioni del profilo di pressione caffè 2.* *Per il profilo di pressione 2, la procedura è la stessa descritta per il profilo 1.*

Temperatura vapore	
	*Impostazioni di fabbrica: 140 °C* *Premi ⊖ **8 volte** per l'impostazione della temperatura vapore.* *La temperatura vapore può essere impostata tra 120°C e 145°C.* *Usa ⊕ e ⊖ per aumentare o diminuire la temperatura del vapore.*

Unità temperatura	
	*Impostazioni di fabbrica: °C* *Premi ⊖ **9 volte** per le impostazioni dell'unità della temperatura.*
	*Premi ⊕ per modificare l'impostazione. La dicitura C° lampeggia.* *Premi ⊕ per impostare i Fahrenheit.*
	*Dopo 3 secondi, LCC esce dalla modalità di impostazione.*

Luci LED gruppo erogatore	
	*Impostazioni di fabbrica: ON* *Premi ⊕ per modificare l'impostazione.* *L'icona ✓ lampeggia.* *Premi ⊕ per impostare su OFF*
	*Dopo 3 secondi, LCC esce dalla modalità di impostazione.*

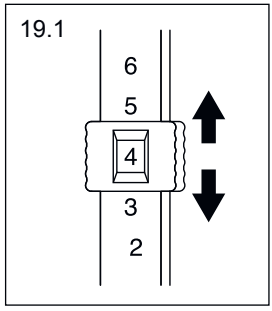
Conteggio dosi parziali e totali	
	*Il conteggio dosi parziali può essere reimpostato.* *Per reimpostare il conteggio dosi parziali, premi e tieni premuto il tasto ⊕ per 5 secondi. Il contatore relativo alla dose totale non può essere azzerato.*
Il numero accanto al punto vuoto si riferisce al conteggio dosi parziali, mentre il numero accanto al punto pieno indica il conteggio dosi totali. Se l'estrazione richiede meno di 10 secondi, non viene conteggiata. Se richiede 10 secondi o oltre, conta come 1 dose.	

Per visualizzare maggiori informazioni sull'ultima estrazione di caffè:	
	*quando la macchina è pronta e la schermata principale è attiva, premi una volta il tasto ⊕.* *Il valore 93°C rappresenta la temperatura attuale della caldaia.* *Il timer mostra la durata dell'ultima estrazione.* *Dopo 20 secondi di inattività, il display ritorna alla schermata principale.*
	*Premendo il tasto ⊕ per una seconda volta, compare la schermata seguente: K% indica la potenza della pompa (da 0 a 100).* *0,0 bar indica la pressione attualmente rilevata.* *Il cronometro si riferisce alla durata dell'ultima estrazione del caffè.* *Se viene premuto il tasto ⊕, ritorna alla schermata principale.*

19. Prevenzione del calcare

Come già ricordato, il profilo dell'acqua richiede la massima attenzione per garantire prestazioni ottimali e longevità.
Per prevenire la formazione del calcare e garantire un miglior risultato nella preparazione delle bevande, utilizza il filtro addolcitore (H). Il filtro in dotazione ha un'autonomia chimicamente testata per massimo 70 litri di acqua.
Usa gli slider posizionati sulle impugnature del serbatoio (2) per ricordare il riempimento completo del serbatoio e sostituire il filtro addolcitore una volta scaricato (Fig. 19.1).

19.1



Nota. *Il filtro addolcitore deve essere cambiato a 28 riempimenti completi, oppure dopo massimo 4 mesi di utilizzo. In caso di inutilizzo della macchina per un periodo superiore a 1 mese è necessario sostituire il filtro e cambiare l'acqua prima di erogare nuove bevande.*

Nota. *Per sostituire correttamente il filtro addolcitore, consulta il capitolo "Come installare il filtro addolcitore" per la corretta installazione sulla macchina.*

20. Termini di garanzia

GARANZIA LIMITATA

A seconda del luogo di acquisto, o il venditore o LELIT garantiscono il prodotto per uso domestico contro eventuali difetti di fabbrica o materiali, in territori specifici e per un periodo di tempo limitato a partire dalla data d'acquisto.

Durante questo periodo di garanzia, il venditore oppure LELIT provvederanno, a loro esclusiva discrezione, alla riparazione, alla sostituzione o al rimborso di qualsiasi prodotto difettoso. Tutti i diritti legati alla garanzia legale in base alla legislazione nazionale vigente verranno rispettati e non saranno compromessi da alcun tipo di garanzia scritta.

Ai consumatori australiani questo prodotto viene fornito con garanzie che non possono essere escluse ai sensi della legge australiana del consumatore. Avete diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di danni gravi e alla compensazione per ogni altra perdita o danno ragionevolmente prevedibile. Avete inoltre il diritto di far riparare o sostituire i prodotti, se questi non sono di una qualità accettabile oppure se presentano danni da non considerarsi gravi.

Requisiti importanti e istruzioni su come presentare un reclamo sono disponibili sul sito di LELIT nella sezione dedicata ai termini e alle condizioni di garanzia.

GARANZIA DEL PRODUTTORE

Valida solo sul territorio Italiano per i prodotti distribuiti da rivenditori autorizzati LELIT

La garanzia del produttore di 24 mesi è valida per il territorio italiano e comunque non sostituisce le leggi in vigore qualora queste ultime risultino migliorative per il consumatore.

La garanzia si intende nella sostituzione o riparazione gratuita dei pezzi che presentano difetti di fabbrica.

Sono pertanto esclusi dalla garanzia:

- le parti estetiche;

- i danni provocati da cattivo uso e/o da uso improprio;

- i fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina;

- le parti soggette a normale usura;

- i danni da trasporto, ovvero danni da circostanze e/o eventi causati da forza maggiore che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione del prodotto;

- la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non autorizzato e/o dall'utilizzo di ricambi non originali;

- la mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e/o la manutenzione riportate nel manuale in dotazione al prodotto.

La garanzia non si estende mai temporalmente oltre quanto indicato, non prevede l'obbligo di risarcimento danni di qualsiasi natura eventualmente subiti da persone e/o cose, non prevede l'obbligo di sostituzione del prodotto.

Affinché la presente garanzia del produttore abbia piena validità nel corso del periodo indicato, è necessario che:

- il prodotto sia acquistato ed utilizzato per scopi domestici e comunque non da persone giuridiche, società o attività professionali di fatto;

- tutte le operazioni di installazione e collegamento del prodotto alle reti energetiche siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni d'uso;

- tutte le operazioni di utilizzo del prodotto, così come la manutenzione periodica, avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel manuale di istruzioni d'uso;

- qualunque intervento di riparazione sia eseguito dal personale autorizzato dal produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali;

- Il prodotto venga consegnato e ritirato dal consumatore a sue spese e responsabilità all'indirizzo autorizzato dal produttore; l'elenco degli indirizzi autorizzati è disponibile sul sito LELIT.COM

Per l'applicazione della garanzia è indispensabile presentare un documento (scontrino fiscale o fattura)

comprovante la data d'acquisto; in mancanza di esso, la garanzia decorre dalla data di produzione del prodotto riportata sullo stesso.

Manomissioni di personale non autorizzato fanno decadere automaticamente ogni forma di garanzia.

Qualora il prodotto venga acquistato e/o utilizzato da società, persone giuridiche o attività professionali di fatto, la garanzia è di 6 mesi.



AVVERTENZE

Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EC e del DECRETO LEGISLATIVO n°151 del 25 luglio 2005. Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzature mobile barrato.

LELIT.COM

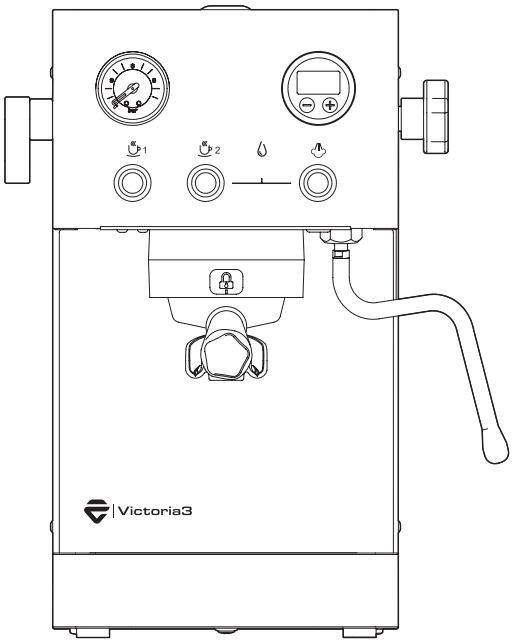
IT/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved

FR

Français

Mode d'emploi



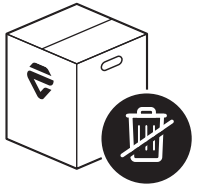
*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G

Les informations ci-dessus sont valables pour toutes les versions:
acier inoxydable et toutes les versions colorées.

MERCI POUR AVOIR CHOISI UN PRODUIT LELIT

Enregistrez votre produit sur
care.lelit.com

Téléchargez le guide complet pour tirer le meilleur parti de votre machine à café **PL91T3***
et rendez-vous sur notre chaîne YouTube LELIT pour découvrir des informations, des tutoriels, des conseils et des astuces.



Conserver la boîte et tous les matériaux d'emballage !

LELIT a étudié l'emballage extérieur et intérieur de votre machine à café afin de vous aider à le réutiliser en cas de besoin d'entretien ou de réparation.

Sommaire

1. Consignes de sécurité 78
2. Nettoyage quotidien 82
3. Nettoyage hebdomadaire 83
4. Nettoyage annuel 85
5. Présentation du produit 86
6. Réglages d'usine 88
7. Équipement 89
8. Emballage 90
9. Premier allumage 90
10. Comment installer le filtre adoucisseur 92
11. Profil de pression 93
12. Extraction de l'expresso et du café à l'aide de profils de pression 94
13. Pagaia 96
14. Espresso et café en utilisant le Pagaia 98
15. Vapeur et eau chaude 99
16. Mode Réserve 101
17. Mode Veille 101
18. LCC - Centre de contrôle LELIT 102
19. Prévention du calcaire 108
20. Conditions de garantie 108



ATTENTION :
Veuillez lire les consignes de sécurité avant d'utiliser ce produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Consignes de sécurité

Avertissements - Veuillez lire attentivement avant utilisation.
Cette machine à espresso est destinée à la préparation du café; elle est équipée d'une ou plusieurs buses permettant de distribuer de la vapeur et/ou de l'eau chaude. Les commandes du panneau avant sont identifiées par des symboles clairs et intuitifs. La machine est conçue pour un usage domestique et n'est pas adaptée à une utilisation professionnelle continue. Le niveau sonore de l'appareil ne dépasse pas 70 dB(A).
Les données et les images présentées sont susceptibles d'être modifiées sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

Symboles utilisés

Il est impératif de respecter les avertissements et symboles suivants:



Risque de choc électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique mortel.



Risque de brûlure. Le non-respect de ces consignes peut entraîner de graves brûlures.



Attention. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'appareil.



Remarque importante. Ce symbole indique des conseils et des informations importants pour l'utilisateur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avertissements généraux

Ce manuel fait partie intégrante du produit et est indispensable. Veuillez lire attentivement tous ces avertissements, car ils fournissent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute sécurité. Ces instructions doivent être conservées soigneusement pour pouvoir les consulter ultérieurement.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; les fermes; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel; les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation de café espresso ou de boissons chaudes à l'aide des buses d'eau chaude ou de vapeur, ainsi qu'au préchauffage des tasses.
- La machine à café ne doit pas être placée dans un meuble pendant son utilisation.
- Conserver les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Toute utilisation autre que celle décrite ci-dessus est inappropriée et pourrait être dangereuse; le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance ni utilisé à l'extérieur.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ni nettoyé par pulvérisation.
- L'appareil ne doit pas être exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, glace).
- Si l'appareil est entreposé dans des pièces où la température peut descendre en dessous de zéro, le réservoir et les tuyaux d'eau doivent être vidés.
- Tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces de rechange et/ou d'accessoires non

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

autorisés.

- Nous déclinons toute responsabilité pour les réparations qui n'ont pas été effectuées par des centres de service agréés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'altération de l'un des composants de l'appareil. Dans tous les cas susmentionnés, la garantie sera annulée.



Consignes de sécurité essentielles

Comme pour tous les appareils électriques, le risque d'électrocution ne peut être exclu; par conséquent, les consignes de sécurité suivantes doivent être scrupuleusement respectées.

- Pour éviter de déconnecter le connecteur, ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.
- Évitez tout écoulement de liquide sur le connecteur.
- Brancher toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis brancher le câble dans la prise murale.
- Pour débrancher l'appareil, placer tous les boutons de commande sur « off », puis retirer la fiche de la prise murale.
- En cas de dommage au niveau de la fiche ou du câble d'alimentation, ou après un dysfonctionnement, une chute ou tout autre type de dommage, ne pas utiliser l'appareil. Éteindre l'appareil, le débrancher et contacter le service après-vente.
- En cas de détérioration de la fiche ou du câble d'alimentation, ne pas utiliser l'appareil; ceux-ci doivent être remplacés uniquement et exclusivement par le service après-vente.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Avant de nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil, de monter ou de démonter des pièces, l'éteindre, le débrancher de la prise et le laisser refroidir.
- Afin de garantir une hygiène appropriée et une utilisation en toute sécurité, toutes les surfaces et composants entrant en contact avec les aliments et les boissons, tels que le porte-filtre, les filtres à café, le groupe d'extraction, le bac d'égouttage et la lance vapeur, doivent être nettoyés régulièrement conformément aux instructions fournies dans ce manuel. Utilisez de l'eau potable et, lorsque cela est indiqué, un détergent neutre. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de produits chimiques agressifs.
- Pour réduire le risque de blessure, ne pas laisser le câble pendre sur le plan de travail ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par inadvertance.
- Ne pas laisser le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le câble pendre au-delà du bord de la table ou du plan de travail.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne pas placer cet appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
- Avant la mise en marche, s'assurer que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque située à la base de l'appareil et que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
- Ne pas modifier l'appareil. En cas de problème, veuillez contacter un technicien agréé ou le centre de service après-vente le plus proche.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise électrique est toujours librement accessible afin que la fiche puisse être facilement retirée si nécessaire.
- Lors du retrait de la fiche, l'empoigner directement. En cas de panne ou de dysfonctionnement, ne par essayer d'effectuer soi-même les réparations.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas plonger le câble d'alimentation ni les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.



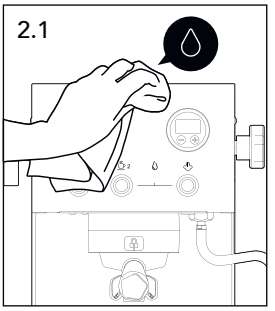
Avertissement concernant les risques de brûlures

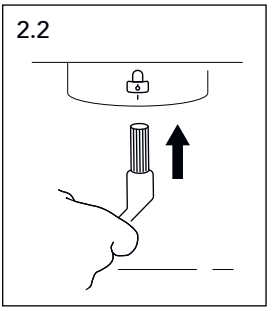
Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur; par conséquent, les consignes de sécurité suivantes doivent être strictement respectées.

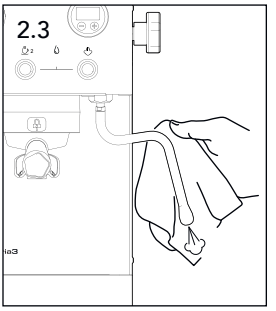
- Avertissement: les surfaces chaudes restent brûlantes pendant un certain temps, même après utilisation.
- Veillez à éviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne pas toucher la plaque chauffante pour tasses, car elle est chaude.
- Afin d'éviter tout risque de blessure, verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'extraction en alignant la poignée avec le symbole de cadenas, et ne le retirez ni ne le déverrouillez jamais pendant l'extraction.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas plonger le câble d'alimentation ni les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faire attention lorsque vous touchez la buse vapeur.
- Ne jamais retirer le porte-filtre pendant le fonctionnement.
- Les pièces portant la mention «CAUTION HOT»  sont très chaudes; les manipuler avec la plus grande prudence.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

2. Nettoyage quotidien







Remarque. *Pour un résultat optimal, nous vous recommandons d'utiliser notre kit PLA9101 (pas inclus) qui contient un chiffon en microfibre avec le logo LELIT brodé, un pinceau à poils en fibres naturelles et une brosse à poils en nylon.*

Avant de commencer, débrancher la fiche de la prise électrique et laisser la machine refroidir complètement. Ne pas utiliser de détergents abrasifs et ne jamais immerger la machine dans l'eau.

Nettoyage général. Utiliser un chiffon doux, de préférence en microfibre, et l'humidifier avec de l'eau du robinet pour nettoyer le corps de la machine (Fig. 2.1).

Attention. Les éléments en bois sont délicats et fragiles ; ils doivent être manipulés avec le plus grand soin et la plus grande attention : les tenir à l'écart de l'eau courante, de l'eau chaude et de la vapeur, et toujours les sécher soigneusement.

Nettoyage du groupe. Après chaque extraction, vider le filtre à café, laver le porte-filtre (G) et le filtre correspondant à l'eau du robinet, puis utiliser la brosse LELIT (I) pour éliminer les résidus de café du joint du groupe (Fig. 2.2).

Nettoyage de la buse vapeur/eau chaude. Après avoir fait mousser le lait, nettoyer la buse vapeur/eau chaude (14) à l'aide d'un chiffon doux, puis faire sortir un peu de vapeur pour éliminer tout résidu de lait des orifices de la buse (Fig. 2.3).

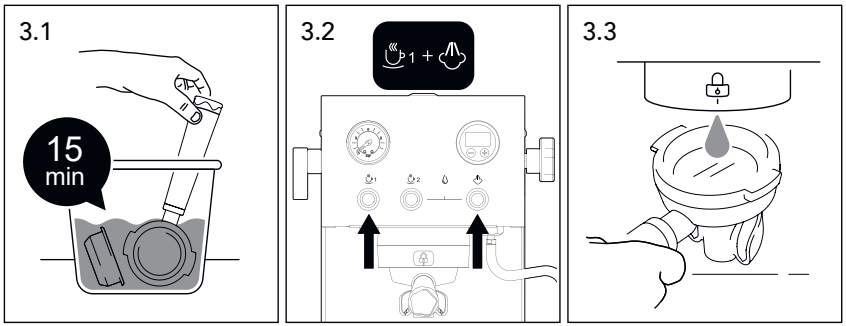
Nettoyage du bac de récuperation d'eau. Le bac de récuperation d'eau (16) doit être lavé à la main à l'eau tiède et avec un détergent neutre afin d'éliminer les résidus de café et d'éviter la formation de moisissures. Un nettoyage quotidien est recommandé pour éviter les odeurs désagréables et la prolifération des bactéries.

3. Nettoyage hebdomadaire

Pour que votre machine à café fonctionne au mieux et que votre café ait un goût excellent, un nettoyage hebdomadaire est recommandé.

Remarque. *Dans le carton de l'appareil, vous trouverez les détergents (F) pour le premier cycle de nettoyage de la machine. Par la suite, nous vous recommandons d'utiliser les kits LELIT PLA9201 et PLA9203 (pas inclus).*

Attention. Les filtres et le porte-filtre ne doivent en aucun cas être lavés au lave-vaisselle.



Nettoyage des filtres et du porte-filtre. Il est recommandé de nettoyer le porte-filtre afin d'éliminer les huiles de café qui peuvent altérer le goût de vos boissons. Placer un récipient vide sous la buse vapeur/eau chaude (14). Appuyer simultanément sur le bouton de café 2 (6) et le bouton de distribution de vapeur (7), puis tourner le bouton vapeur/eau chaude (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour distribuer environ 1 l d'eau dans le récipient. Une fois terminé, refermer le bouton vapeur/eau chaude (13) et appuyer à nouveau sur n'importe quel bouton (5, 6 ou 7) pour arrêter la fonction.

Insérer le porte-filtre (G) et les filtres usagés dans le récipient, mais veiller à ne pas immerger la poignée du porte-filtre (Fig. 3.1). Ajouter 2 sachets de détergent en poudre (F ou PLA9201). Au bout de 15 minutes, vider le récipient et rincer le porte-filtre (G) ainsi que les filtres à grande eau du robinet.

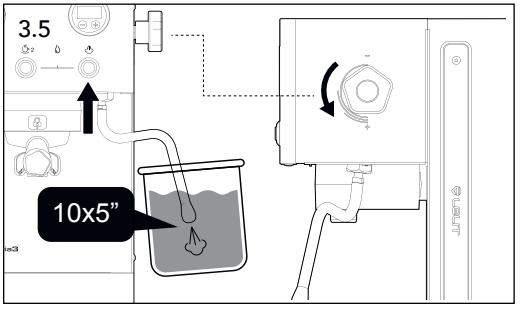
Backflushing. (Durée requise: environ 15 min.) Avant de commencer la procédure, vider le bac de récuperation d'eau (16) et le remettre en place dans l'appareil, puis remplir le réservoir d'eau (2) avec de l'eau potable à température ambiante jusqu'au niveau maximum indiqué. Insérer le filtre aveugle (C) dans le porte-filtre (G) et verser 1 sachet de détergent en poudre (F ou PLA9201) dans le filtre. Insérer le porte-filtre dans le groupe de préparation (9) jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec le symbole du cadenas situé sur le groupe lui-même. En appuyant simultanément sur le bouton café 1 (5) et le bouton de distribution de vapeur (7) (Fig. 3.2), l'opération se déroulera automatiquement.

Pendant l'opération, l'écran LCC (12) affichera deux gouttelettes et un symbole d'horloge (Fig. 3.3). La machine effectue des cycles de nettoyage automatiques. Les boutons 5 et 7 clignotent pendant la procédure. Une fois le premier cycle de nettoyage terminé, l'écran LCC revient à l'écran principal indiquant 93 °C, et les LED des trois boutons (5, 6 et 7) restent allumées en continu.



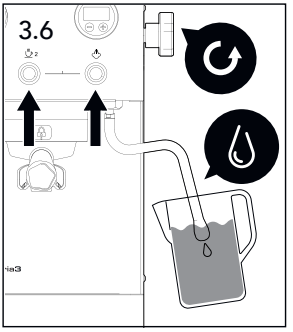
Retirer le porte-filtre (G) du groupe de préparation et le rincer à l'eau chaude provenant du groupe de préparation (Fig. 3.4).
Réinsérer le porte-filtre dans le groupe de préparation avec le filtre aveugle vide en place. Vider le bac d'égouttage, le remettre en place, puis appuyer à nouveau simultanément sur les boutons (5) et (7) pour lancer un autre cycle de nettoyage.
Une fois le processus terminé, l'écran revient à l'écran principal et les trois LED des boutons restent allumées en continu. Retirer le porte-filtre du groupe d'infusion et retirer le filtre aveugle (C). Vider à nouveau le bac de récuperation d'eau et rincer soigneusement la partie métallique du porte-filtre (à l'exception de la poignée) ainsi que le filtre sous l'eau courante du robinet. Insérer le filtre à café vide pour 2 doses (A) dans le porte-filtre et le remettre en place dans le groupe d'infusion.
La machine est désormais prête pour votre prochaine préparation de café.

⚠ **Attention.** Les éventuelles éclaboussures d'eau survenant pendant le backflushing doivent être immédiatement essuyées du corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide pour ne pas endommager la surface.



Nettoyage de la buse vapeur. Activer la fonction vapeur, puis attendre que l'appareil indique qu'il est prêt. Remplir un récipient avec 500 ml d'eau froide, ajouter le contenu d'un flacon de détergent liquide (F ou PLA9203) et plonger la buse vapeur/eau chaude (14) dans cette solution.
Appuyer sur le bouton vapeur (7), ouvrir le robinet vapeur/eau chaude (13) et faire sortir de la vapeur pendant environ 5 secondes. Arrêter la fonction et attendre 5 secondes. Répéter l'opération 10 fois (Fig. 3.5).
Répéter l'ensemble de la procédure en utilisant 1 l d'eau fraîche pour rincer correctement la buse vapeur/eau chaude (14).

Nettoyage du réservoir d'eau. Le nettoyage du réservoir d'eau (2) permet d'éliminer les dépôts de calcaire. L'utilisation d'eau fraîche et son renouvellement régulier permettent d'empêcher la prolifération microbienne, garantissant ainsi une bonne hygiène et préservant toute la saveur du café. Si votre machine est restée inutilisée pendant une longue période, vous devrez vider et sécher le réservoir. Il vous suffit de retirer le couvercle du réservoir (1), de sortir le réservoir et de le laver à la main avec de l'eau et du savon neutre, en utilisant une brosse à poils verticaux et en veillant à nettoyer toute la surface. Enfin, le rincer soigneusement. Remplir le réservoir d'eau fraîche. Avant de le remettre dans son logement, s'assurer que les surfaces extérieures sont parfaitement sèches.



Rinçage de la chaudière (si la machine n'a pas été utilisée depuis au moins une semaine)
Remplir le réservoir d'eau d'eau fraîche. Placer un récipient d'un litre sous la buse vapeur/eau chaude (14). Appuyer simultanément sur le bouton café 2 (6) et le bouton vapeur (7), puis tourner le bouton vapeur/eau chaude (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faire couler de l'eau dans le récipient. Pendant l'écoulement de l'eau chaude, les voyants des boutons (6 et 7) clignotent, tandis que l'écran affiche l'icône du robinet avec de l'eau qui coule (Fig. 3.6). La machine s'arrêtera automatiquement après la durée prédéfinie. À la fin, tourner le bouton vapeur/eau chaude (13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour désactiver la fonction. L'écran LCC affiche une barre de chargement et une valeur de température clignotante qui augmente progressivement jusqu'à 93 °C, indiquant la température actuelle de l'eau de la chaudière. L'écran LCC s'affiche  une fois que la chaudière a atteint la température de fonctionnement correcte. La pompe émet une brève vibration. L'écran revient alors à 

, et les voyants des boutons (5, 6, 7) restent allumés en permanence.

4. Nettoyage annuel

Un entretien régulier de la machine est essentiel pour garantir son bon fonctionnement, une longue durée de vie et des performances constantes.
Le profil de l'eau utilisée avec la machine à café revêt une importance tout aussi grande, car il influe directement tant sur le résultat dans la tasse que sur les performances de la machine au fil du temps.
LELIT considère qu'un profil d'eau présentant les caractéristiques chimiques suivantes est adapté à l'utilisation avec ses machines.
Une eau idéale doit respecter les paramètres suivants :
Chlore (ppm Cl2): 0
pH: 6,5 – 7,5
Dureté totale (ppm $CaCO_3$): 0 – 110

Dureté carbonatée (ppm $CaCO_3$): 40 – 75
Chlorure (ppm Cl^-): < 30
Sulfate (ppm SO_4): < 50

Le détartrage du circuit hydraulique de la machine doit être effectué environ une fois par an afin de garantir une fiabilité à long terme et des performances stables. La fréquence du détartrage peut varier en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation; par conséquent, des contrôles périodiques sont vivement recommandés.
Avant de procéder au détartrage, votre revendeur ou un technicien qualifié doit évaluer l'état général de la machine.

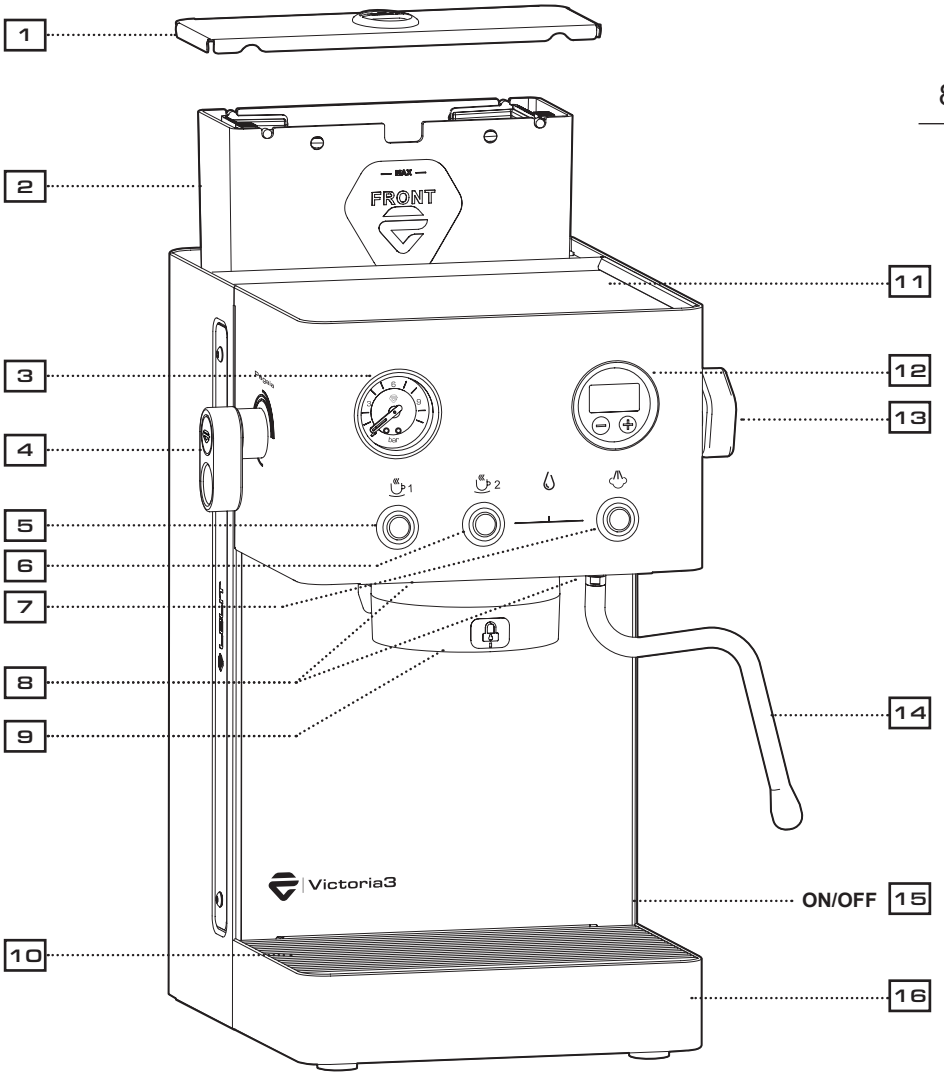
Le détartrage doit toujours être effectué par un technicien spécialisé. Des procédures incorrectes ou l'utilisation de produits non recommandés peuvent causer de graves dommages aux composants internes tels que les chaudières, les vannes, les joints, les capteurs et le groupe de percolation.

Lors de l'entretien annuel, il est également important de vérifier toutes les pièces mobiles, telles que le Pagaia, le porte-filtre, la tête de groupe, les buses vapeur/eau chaude, car ces composants sont soumis à une usure normale au fil du temps. Les remplacer ou les faire réviser si nécessaire afin de garantir des performances optimales.

5. Présentation du produit

1. Couvercle du réservoir d'eau
2. Réservoir d'eau (capacité: 2,5 l)
3. Manomètre rétroéclairé pour l'extraction du café
4. Pagaia
5. Bouton de distribution de café 1 (avec profil de pression)
6. Bouton de distribution de café 2 (avec profil de pression)
7. Bouton de distribution de vapeur
8. Voyants LED du groupe
9. Tête de groupe d'extraction
10. Grille métallique pour bac de récuperation d'eau
11. Chauffe-tasses
12. Écran LCC
13. Bouton de distribution de vapeur/eau chaude
14. Buse multidirectionnelle vapeur / eau chaude anti-brûlures
15. Interrupteur ON/OFF
16. Bac de récuperation d'eau amovible

FIG. 5



Les données et les images présentées peuvent faire l'objet de modifications sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

6. Réglages d'usine

Standby:
ON

Filtre adoucisseur d'eau:
Non inséré

Température du café:
93°C

Température de l'eau chaude:
93°C

Température de la vapeur:
140°C

Durée d'extraction automatique (durée d'extraction prédéfinie pour le bouton de café 1 ou le bouton de café 2):
Activé, durée par défaut: 60 secondes

Bouton de profil de pression 1:
Pour plus de détails, voir le chapitre 11

Bouton de profil de pression 2:
Pour plus de détails, voir le chapitre 11

Purge automatique:
2 sec

Chauffe rapide: environ 10 min.

Pour utiliser l'appareil avec différents réglages, télécharger le **guide complet.** Ce guide complet contient les instructions permettant de configurer d'autres profils de fonctionnement.

7. Équipement

A. Filtre à café pour 2 doses (14-18 g)

B. Filtre à café pour 2 doses (18-21 g)

C. Filtre aveugle pour le backflushing

D. Tamper

E. Rehausseur pour tasses à espresso

F. Kit de nettoyage initial (comprenant 3 sachets monodoses de détergent en poudre et 1 flacon monodose)

G. Porte-filtre complet avec 1 filtre à café (9-11 g)

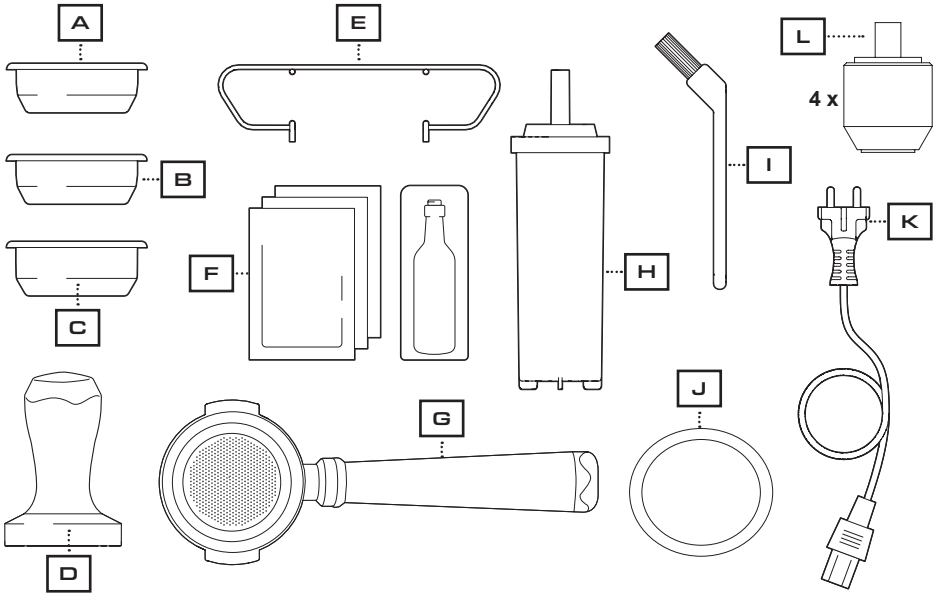
H. Filtre adoucisseur d'eau LELIT 70 l

I. Brosse pour le nettoyage de la tête de groupe

J. Joint de rechange pour la tête de groupe

K. Cordon d'alimentation

L. Kit de pieds surélevés (boîte comprenant des instructions de montage faciles)

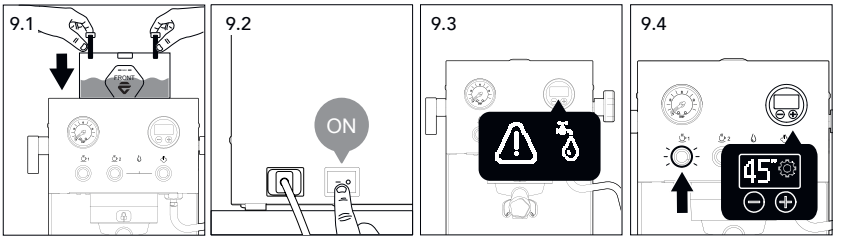


Découvrez tous les accessoires et les outils indispensables pour devenir un véritable barista.
Rendez-vous sur notre site web LELIT.COM

8. Emballage

L'emballage de votre machine à café a été conçu et fabriqué pour être réutilisé. Conservez le carton d'origine et tous les éléments d'emballage au cas où vous devriez renvoyer la machine à votre revendeur ou à un centre de service agréé, pour un entretien courant ou une réparation.

9. Premier allumage



Déballez soigneusement l'appareil.

Remarque. *Le produit est livré avec un kit de pieds surélevés (L) pouvant remplacer les pieds en caoutchouc standard afin de surélever l'appareil. Si vous décidez de l'installer, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre à la verticale et suivez les instructions de montage fournies avec le kit.*

Placez la machine sur une surface solide, plane et résistante à l'eau (en cas de déversement ou de fuite d'eau) et assurez-vous que l'appareil est stable.

Retirez le réservoir d'eau (2) de la machine à café et rincez-le soigneusement à l'eau froide.
Remplissez-le ensuite d'eau potable à température ambiante jusqu'au niveau maximum indiqué, puis insérez-le dans son logement en veillant à ce que la mention « FRONT » soit orientée vers l'avant. (Fig. 9.1).

Retirez le cordon d'alimentation (K) de son emballage pour brancher la machine au secteur et mettez-la en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (15) situé à l'arrière de l'appareil (Fig. 9.2).

Au démarrage, la LED située sur le bouton de distribution de vapeur (7) clignote 5 fois, indiquant que le mode veille est activé.
L'écran LCC (12) s'allume alors, affichant le logo LELIT, suivi de PL91T3C et de la version du logiciel.

Une fois que le réservoir d'eau (2) est correctement rempli et bien en place, la machine est prête à démarrer le processus de remplissage du circuit hydraulique.

Remarque. *Si le réservoir d'eau (2) n'est pas correctement inséré dans son logement, ou si le réservoir est vide, l'écran LCC affiche le symbole « manque d'eau » (Fig. 9.3).*

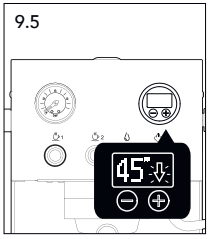
Le bouton de café 1 (5) commence à clignoter, indiquant que la chaudière doit être remplie. L'écran affiche « 45 » à côté d'une icône représentant une roue dentée (Fig. 9.4).

Appuyer sur le bouton café 1 (5) démarre le processus de remplissage automatique:

- Le bouton café 1 continue de clignoter jusqu'à ce que le compte à rebours sur l'écran atteigne zéro.
- La pompe est activée.
- L'écran LCC (12) affiche un compte à rebours indiquant le temps restant en secondes.

Remarque. *Si le processus de remplissage est interrompu en appuyant sur le bouton café 1 (5), le compte à rebours sur l'écran LCC s'arrête et la LED du bouton café 1 clignote. Pour reprendre le processus de remplissage, appuyez à nouveau sur le bouton café 1 (5).*
Si la machine est mise hors tension pendant que le processus de remplissage de la chaudière est en cours, le cycle de remplissage interrompu ne peut pas être repris. Une fois la machine remise sous tension, le bouton café 1 (5) commence à clignoter. Avant de démarrer un nouveau cycle de remplissage, videz le bac de récuperation d'eau (16) afin d'éviter tout risque de débordement. Appuyez ensuite sur le bouton café 1 (5) pour relancer le compte à rebours de 45 secondes.

9.5



Pendant le compte à rebours, un faible débit d'eau s'écoule du groupe. Lorsque le minuteur arrive à zéro, le remplissage est terminé.

À ce stade, le bouton café 1 (5) reste allumé en continu. L'écran affiche 45 avec une flèche clignotante au-dessus du bouton « + » (Fig. 9.5).
Appuyez sur le bouton « + » de l'écran pour lancer la phase de chauffage.

Remarque. *Si l'écran affiche une flèche clignotante au-dessus du bouton « + », mais qu'aucune eau ne s'est écoulée du groupe de préparation au cours du cycle de remplissage des 45 dernières secondes, appuyez à nouveau sur le bouton café 1 (5) pour relancer le processus de remplissage depuis le début.*

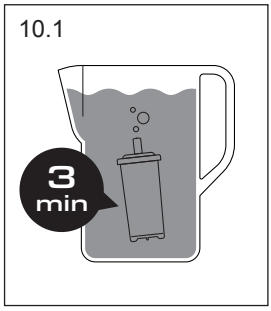
L'écran LCC affiche une barre de chargement et une valeur de température clignotante qui augmente progressivement jusqu'à 93°C, indiquant la température actuelle de l'eau de la chaudière. À ce stade, les boutons (5, 6, 7) restent allumés en continu. Le point plein situé à droite de l'écran LCC indique

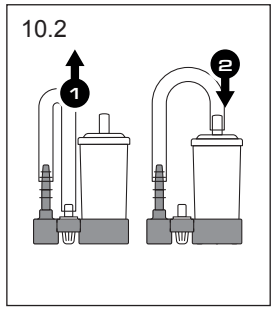
que l'élément chauffant de la chaudière est en marche.

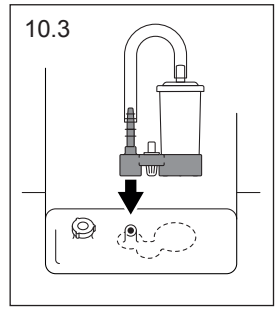
L'écran LCC s'affiche  une fois que la chaudière a atteint la température de fonctionnement correcte. La pompe émet une brève vibration.

L'écran affiche alors , et les voyants des boutons (5, 6, 7) restent allumés en continu. Cela indique que la machine est prête à l'emploi.

10. Comment installer le filtre adoucisseur







Avant d'installer le filtre adoucisseur (H) dans le réservoir d'eau (2), plongez-le dans un récipient rempli d'eau pendant environ 3 minutes, afin d'éliminer l'air présent à l'intérieur du filtre qui pourrait entraîner un dysfonctionnement de la machine (Fig. 10.1).

Retirez le réservoir d'eau (2) et retirez le support en caoutchouc placé au fond du réservoir. Insérez le filtre adoucisseur d'eau (H) dans le plus grand orifice du support en caoutchouc, retirez le tube de remplissage du petit filtre en plastique et fixez-le sur la buse du filtre adoucisseur d'eau (H) (Fig. 10.2).

Positionnez le support dans son logement au fond du réservoir (Fig. 10.3), remplissez le réservoir d'eau (2) avec de l'eau potable et réinsérez le réservoir dans son logement.

11. Profil de pression

Victoria3 est dotée d'une fonction de profilage automatique de la pression, qui permet à la pression d'extraction de varier automatiquement pendant l'extraction du café. Elle propose deux profils d'extraction préréglés, chacun divisé en cinq étapes consécutives programmables qui définissent la pression d'infusion et la durée de chaque étape. Pendant l'extraction, la machine exécute automatiquement ces étapes de manière séquentielle, ne nécessitant aucune autre intervention une fois que le bouton sélectionné a été actionné.

Bouton Café 1 (5)
Profil « Lever Shot » (profil traditionnel)

Ce profil simule la courbe d'extraction d'une machine à café à levier : une courte pré-infusion suivie d'un profil de pression décroissant progressivement.
Le résultat dans la tasse est un espresso plus intense et corsé, avec une amertume plus prononcée et structurée. L'écran affiche les valeurs indiquées ci-dessous; le temps indiqué est exprimé en secondes:

Opération	Pression	Durée de l'opération
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* La durée de l'étape 5 n'est pas fixe et n'est donc pas affichée, car elle est variable et gérée de manière dynamique par la machine. Cela dépend de la durée des étapes 1 à 4 (réglage d'usine: 10 secondes chacune) et de la durée de préparation automatique définie (réglage d'usine: 60 secondes). L'étape 5 se déroule pendant le temps restant nécessaire pour atteindre la durée de préparation programmée (20 secondes avec les réglages d'usine).

Bouton Café 2 (6)
Profil « Modern Shot » (profil contemporain)

Ce profil se caractérise par une pré-infusion douce à basse pression, suivie d'un pic de pression et d'une baisse contrôlée. Le résultat dans la tasse est un espresso plus doux et plus équilibré, aux arômes rehaussés. L'écran affiche les valeurs indiquées ci-dessous; le temps indiqué est exprimé en secondes:

Opération	Pression	Durée de l'opération
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* La durée de l'étape 5 n'est pas fixe et n'est donc pas affichée, car elle est variable et gérée de manière dynamique par la machine. Cela dépend de la durée des étapes 1 à 4 (réglage d'usine: 10 secondes chacune) et de la durée de préparation automatique définie (réglage d'usine: 60 secondes). L'étape 5 se déroule pendant le temps restant nécessaire pour atteindre la durée de préparation programmée (20 secondes avec les réglages d'usine).

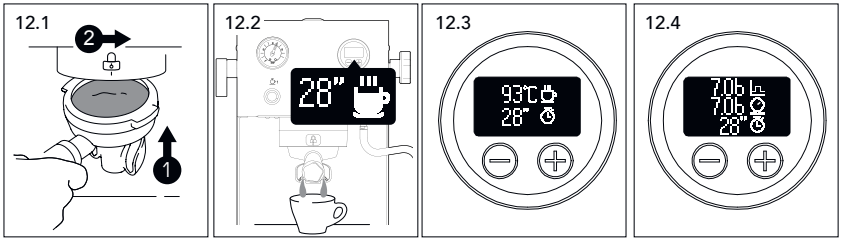
L'extraction du café à l'aide d'un profil de pression peut être interrompue de trois manières :
• Automatiquement, lorsque la durée d'extraction automatique définie est atteinte (réglage d'usine: 60 secondes), car ce minuteur est prioritaire et contrôle la durée d'extraction dès lors qu'il est activé.
• Manuellement, si vous appuyez à nouveau sur le bouton de distribution du café à tout moment.
• À la limite de temps maximale, si la fonction de durée d'extraction automatique est désactivée: dans ce cas, la durée d'extraction maximale programmable est de 299 secondes, pour des raisons de sécurité.

Remarque. *Chaque profil de pression nécessite un réglage de mouture adapté. Il n'existe pas de taille de mouture unique convenant à tous les profils. Lors du changement de profil, un réglage du moulin peut s'avérer nécessaire. Ceci est normal et fait partie du processus de contrôle de l'extraction.*

Pour utiliser la machine avec différents réglages de pression et de durée dans le profil de pression, veuillez vous reporter au chapitre 18 « *LCC – Centre de contrôle LELIT ».*

12. Extraction de l'espresso et du café à l'aide de profils de pression

Ce chapitre décrit étape par étape comment préparer et extraire le café à l'aide d'un profil de pression.
Choisissez le filtre à café approprié et insérez-le dans le porte-filtre (G). Remplissez le filtre avec la quantité correcte de café moulu. Utilisez le tasseur (D) pour tasser fermement le café moulu dans le porte-filtre (G).
Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (9) et assurez-vous que la poignée est alignée avec le symbole du cadenas sur le groupe (Fig. 12.1).



Remarque. *Avec une machine neuve, nous vous recommandons d'humidifier le bord du filtre avec un peu d'eau ou de matière grasse alimentaire afin de faciliter son positionnement correct. Après une courte période d'utilisation,*

ce positionnement s'effectuera sans effort.

Placez la ou les tasses sous le porte-filtre. Appuyez sur le bouton de café avec le profil de pression souhaité (5 ou 6) pour lancer l'extraction. Pendant le processus d'extraction, l'écran LCC (12) affiche l'icône représentant une tasse de café ainsi qu'un chronomètre indiquant la durée d'extraction (Fig. 12.2). Le manomètre (3) fournit un retour visuel continu de la pression d'extraction du café en temps réel.

Pendant l'extraction, appuyez une fois sur le bouton + de l'écran LCC pour afficher la température du café en temps réel et la durée d'extraction en secondes (Fig. 12.3). Appuyez une deuxième fois sur le bouton + affiche à la fois la pression définie dans le profil de pression et la pression appliquée en temps réel. La dernière ligne de l'écran affiche la durée d'extraction en secondes (Fig. 12.4).

Remarque. *Le manomètre et le système de profilage automatique fonctionnent dans une plage de tolérance normale; par conséquent, de légères différences peuvent apparaître entre la pression indiquée sur le manomètre et la valeur affichée à l'écran.*

Remarque. *La machine n'affiche pas le numéro de l'étape (par exemple « étape 2 »). Cependant, les valeurs affichées indiquent clairement ce qui se passe à tout moment pendant l'extraction du café.*

L'extraction du café peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton 5 ou 6, ou elle s'arrêtera automatiquement lorsque le temps d'extraction automatique défini sera atteint (réglage d'usine du temps d'extraction automatique: 60 secondes). À la fin de l'extraction du café, le temps d'extraction s'affichera sur l'écran LCC (12) pendant 20 secondes.

N'oubliez pas de retirer le porte-filtre (G) et de vider le filtre après chaque extraction de café. Après cette opération, il est recommandé de réinsérer le porte-filtre dans le groupe de percolation.

Après l'extraction, l'écran LCC (12) revient à l'écran principal, affichant 93°C et l'icône du café.

La machine revient à la température réglée en moins de 20 secondes.

Remarque. *Pour vous assurer que la machine à café respecte correctement le profil d'extraction, il est essentiel d'ajuster la finesse de mouture en fonction du profil sélectionné. Il n'existe pas de mouture universelle adaptée à tous les profils. La mouture doit toujours être ajustée à l'avance, en fonction du profil que vous comptez utiliser.*

Remarque. *Un **cycle de rinçage rapide** peut être effectué avant chaque*

extraction de café en appuyant simultanément sur les boutons de distribution de café (5 et 6) ***(purge automatique).***

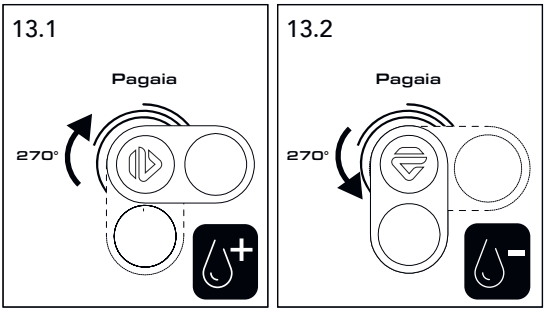
Remarque. *La poignée plus longue du porte-filtre facilite son insertion dans la tête d'extraction et permet de retirer facilement le marc de café après chaque extraction.*

Attention. *Ne retirez pas et ne desserrez pas le porte-filtre (G) du groupe de préparation (9) pendant l'extraction du café afin d'éviter tout risque de brûlure causé par des fuites d'eau chaude.*

Remarque. *Le profil de pression peut être désactivé, ce qui permet à la machine de fonctionner à une pression constante de 9 bars pour les extractions d'expresso traditionnelles. Pour plus de détails sur la manière de le désactiver, reportez-vous au chapitre 18 « LCC – LELIT Control Center ».*

13. Pagaia

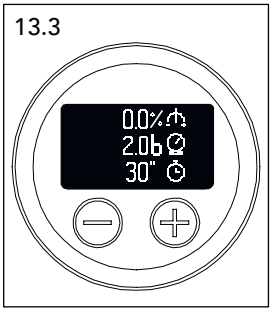
Le **Pagaia (4)** permet de régler en temps réel la puissance de la pompe pendant l'extraction du café en modifiant sa position. Une puissance plus élevée entraîne un débit et une pression plus importants, tandis qu'une puissance moindre se traduit par un débit et une pression plus faibles.
Destiné aux utilisateurs avancés, cette fonctionnalité permet de moduler manuellement la pression d'extraction du café en contrôlant directement la pompe via le Pagaia (4). Il offre un contrôle total sur le profil de pression, permettant de personnaliser la courbe d'extraction afin d'obtenir le profil aromatique d'expresso souhaité.



Tournez le Pagaia dans le sens des aiguilles d'une montre : cela augmente la puissance de la pompe, le débit d'eau et la pression. Cela permet une extraction plus rapide et une pression plus élevée dans la rondelle de café. (Fig. 13.1)
Tournez le Pagaia dans le sens contraire des aiguilles d'une montre: cela diminue la puissance de la pompe, le débit d'eau et la pression. Ce réglage est

utile pour des extractions plus douces ou pour un café légèrement torréfié. (Fig. 13.2)
Lorsque vous actionnez le Pagaia (4) pour démarrer l'extraction, l'écran LCC (12) passe automatiquement en mode d'extraction manuel.
L'écran affiche trois indicateurs (Fig. 13.3):

13.3



1. Position du Pagaia (0–100 %) – elle indique le niveau de rotation actuel du Pagaia.
2. Pression instantanée – mesurée par le capteur électronique, elle vous permet de voir l'effet en temps réel de vos réglages.
3. Minuterie d'extraction – elle indique depuis combien de temps le café est en cours d'extraction.

En vérifiant ces indicateurs, vous pouvez:
- Ajuster la pression pendant l'extraction pour optimiser l'arôme.
- Arrêter l'extraction au moment idéal pour obtenir le résultat souhaité Intensité d'un espresso.
- Testez différents profils de pression pour mettre en valeur les caractéristiques spécifiques de vos grains de café.

Remarque. *Tournez le Pagaia à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre signifie qu'aucune commande manuelle n'est active.*

Attention. *Pour un fonctionnement correct, la pression doit rester comprise entre 0 et 11 bars. Si la pression dépasse cette plage, la machine active automatiquement des systèmes de sécurité qui arrêtent la pompe et libèrent l'excès de pression afin d'éviter d'endommager les composants internes.*

Remarque. *Il est conseillé de régler la pression progressivement et de manière contrôlée, en évitant les changements brusques ou un fonctionnement prolongé aux limites supérieures de pression.*

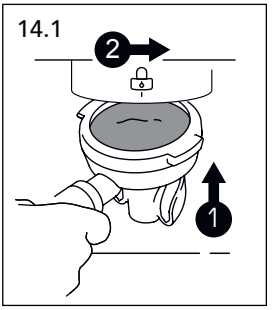
Attention. *L'utilisation de la machine à des pressions élevées pendant des périodes prolongées (par exemple, proches du maximum autorisé) peut, à la longue, nuire à la précision du manomètre.*

Remarque. *Après 299 secondes d'extraction de café avec le Pagaia, si celle-ci n'est pas ramenée en position complètement fermée, le processus d'extraction s'arrête automatiquement pour des raisons de sécurité.*

14. Espresso et café en utilisant le Pagaia

Ce chapitre explique étape par étape comment préparer et extraire de café à l'aide du Pagaia. Choisissez le filtre à café approprié et insérez-le dans le porte-filtre (G). Remplissez le filtre avec la quantité correcte de café moulu. Utilisez le tamper (D) pour tasser fermement le café moulu dans le porte-filtre (G). Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (9) et assurez-vous que la poignée est alignée avec le symbole du cadenas sur le groupe (Fig. 14.1).

14.1

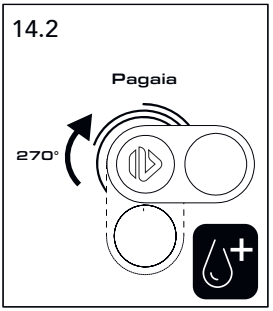


Remarque. *Avec une machine neuve, nous vous recommandons d'humidifier le bord du filtre avec un peu d'eau ou de matière grasse alimentaire afin de faciliter son positionnement correct. Après une courte période d'utilisation, ce positionnement s'effectuera sans effort.*

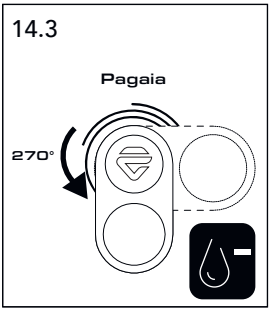
Placez la tasse ou les tasses sous le porte-filtre.

En tournant doucement et progressivement le Pagaia (4) dans le sens des aiguilles d'une montre, dès que vous entendez un clic, la pression de la pompe augmente progressivement jusqu'à atteindre 100 % (Fig. 14.2). Pour réduire la pression, tournez le Pagaia dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Fig. 14.3). L'écran du LCC (12) indiquera une baisse progressive de la pression, ce qui permettra un contrôle plus précis de la pression de la pompe. Pendant l'extraction du café, référez-vous toujours aux valeurs de pression affichées sur l'écran LCC.

14.2



14.3



Pour interrompre l'extraction du café, tournez le Pagaia (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic; à ce moment-là, l'affichage du pourcentage indique 0 et le minuteur s'arrête.
Une fois le café préparé, l'écran (12) restera sur l'affichage actuel pendant 20 secondes. Si nécessaire, la machine chauffera l'eau et reviendra à l'écran initial

indiquant qu'elle est prête à l'emploi.

Remarque. *Un **cycle de rinçage rapide** peut être effectué avant chaque extraction de café en appuyant simultanément sur les boutons de distribution de café (5 et 6)* ***(purge automatique).***

Attention. *Ne retirez pas et ne desserrez pas le porte-filtre (G) du groupe de préparation (9) pendant l'extraction du café afin d'éviter tout risque de brûlure causé par des fuites d'eau chaude.*

Attention. *Pour un fonctionnement correct, la pression doit rester comprise entre 0 et 11 bars. Si la pression dépasse cette plage, la machine active automatiquement des systèmes de sécurité qui arrêtent la pompe et libèrent l'excès de pression afin d'éviter d'endommager les composants internes.*

Attention. *Évitez les variations brusques de pression et un fonctionnement prolongé aux limites supérieures de pression, car cela pourrait entraîner un dysfonctionnement ou endommager la machine.*

Attention. *L'utilisation de la machine à des pressions élevées pendant des périodes prolongées (par exemple, proches du maximum autorisé) peut, à la longue, nuire à la précision du manomètre.*

Remarque. *Si la machine est mise sous tension ou sort du mode veille alors que le Pagaia n'est pas en position OFF (complètement fermée), la distribution manuelle sera désactivée. Pour remédier à cela, tournez le Pagaia dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Ensuite, vous pouvez faire pivoter le Pagaia pour lancer l'infusion.*

15. Vapeur et eau chaude

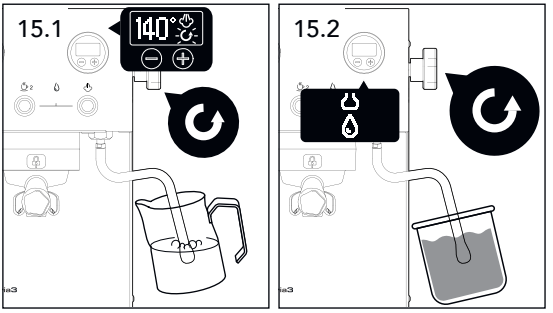
Vapeur. Appuyez sur le bouton vapeur (7) pour activer la fonction vapeur.
Attendez que la barre de chargement sur l'écran LCC (12) soit pleine (environ 60 secondes).
Pendant cette phase, l'indicateur de température clignotant augmente progressivement jusqu'à 140 °C.

Lorsque la machine est prête, l'écran LCC affiche .

L'écran LCC affiche alors , tandis que le bouton vapeur (7) continue de clignoter.

Tournez le bouton de distribution de vapeur/eau chaude (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en orientant la buse vapeur/eau chaude

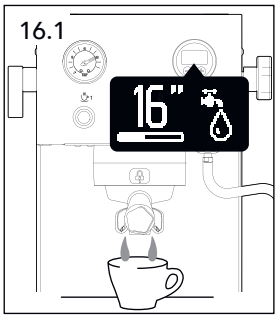
(14) vers le bac d'égouttement, afin de libérer une petite quantité d'eau.
Lorsque la vapeur commence à s'échapper, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la distribution.
Placez un pot à lait (réf. PLA301S-M-L, pas inclus) rempli de lait froid jusqu'au bas du bec verseur, sous la buse vapeur/eau chaude.
Tournez le bouton de distribution de vapeur/eau chaude (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour commencer à faire mousser le lait (Fig. 15.1).
Une fois le résultat souhaité obtenu, tournez le bouton de distribution de vapeur/eau chaude (13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre l'émission de vapeur.
En plaçant la buse vapeur/eau chaude (14) au-dessus du bac de récuperation d'eau, tournez le bouton (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et laissez la vapeur s'écouler pendant quelques secondes afin de nettoyer la buse. Tournez ensuite le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la distribution et appuyez à nouveau sur le bouton vapeur (7) pour quitter le mode vapeur. La pompe se mettra automatiquement en marche pour remplir la chaudière. L'écran affiche une barre de chargement pendant que la machine atteint la température de 93 °C.



Eau chaude. Avant de distribuer de l'eau chaude, placez un récipient ou une tasse vide de taille suffisante sous la buse d'eau chaude (14). Tournez le bouton de distribution de vapeur/eau chaude (13) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Appuyez simultanément sur le bouton café 2 (6) et le bouton vapeur (7). Une icône représentant une goutte d'eau s'affichera sur l'écran LCC (12) (Fig. 15.2). La pompe se mettra en marche et distribuera de l'eau chaude par la buse vapeur/eau chaude. Une fois que la quantité d'eau souhaitée a été versée dans la carafe ou la tasse, appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter la fonction. Tournez le bouton de distribution de vapeur/eau chaude (13) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

Remarque. *La buse vapeur/eau chaude est équipée d'une buse à trois trous, idéale pour un usage quotidien normal.*

16. Mode Réserve



Le « mode Réserve » s'active lorsque, au cours d'une extraction de café, le réservoir d'eau est vide; il permet de mener à bien l'extraction en cours. Cette fonction est conçue pour faire face à des situations exceptionnelles uniquement et n'est pas destinée à un usage régulier.

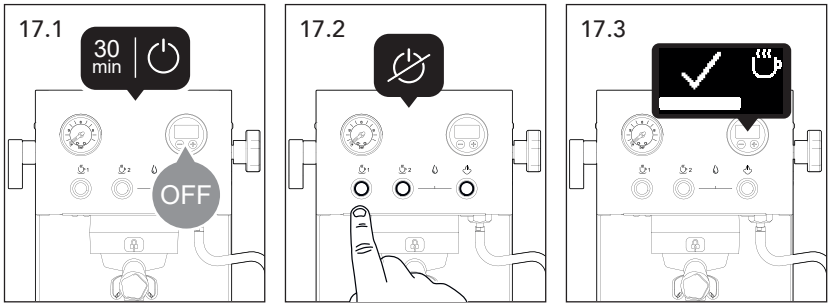
L'écran LCC (12) affiche le symbole d'un robinet d'eau accompagné d'une goutte d'eau à côté du temps d'extraction (Fig. 16.1). La machine poursuit l'extraction du café jusqu'à un maximum de 60 secondes à compter de l'apparition du symbole. À la fin de l'extraction, l'écran LCC (12) affiche le symbole « manque d'eau ».

17. Mode Veille

Le mode veille est une fonction d'économie d'énergie conçue pour réduire la consommation électrique pendant les périodes d'inactivité et n'affecte pas les réglages de fonctionnement de la machine.
Après 30 minutes d'inactivité, la machine passe automatiquement en mode veille. L'écran LCC (12) et l'élément chauffant sont désactivés, et le bouton de café 1 (5) clignote toutes les 3 secondes (Fig. 17.1).
Pour redémarrer la machine, appuyez sur n'importe quel bouton (5, 6 ou 7) (Fig. 17.2).
L'écran du LCC (12) s'allume alors et affiche le logo LELIT, suivi de la référence PL91T3C et de la version du logiciel.

Le LCC affiche une barre de chargement accompagnée d'un indicateur de température clignotant qui monte progressivement. Attendez que l'écran LCC (12) affiche l'icône  et que la pompe émette une brève vibration avant de réutiliser la machine (Fig. 17.3).

Une fois cette phase terminée, le LCC revient à l'écran principal .



Remarque. *Si la machine sort du mode veille alors que le Pagaia n'est pas en position OFF (complètement fermée), la préparation manuelle du café ne fonctionnera pas. Pour remédier à ce problème, tournez le Pagaia complètement en position OFF jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Ensuite, vous pouvez tourner progressivement le Pagaia dans le sens des aiguilles d'une montre pour commencer l'infusion.*

Remarque. *Le mode veille peut être désactivée. Pour plus de détails, téléchargez le guide complet.*

18. LCC - Centre de contrôle LELIT

Le LCC - Centre de contrôle LELIT dispose de réglages par défaut prédéfinis. Vous pouvez modifier ces réglages ici.

Comment modifier les réglages d'usine:

- Appuyez sur le bouton ⊖ pour accéder au mode de réglage et faire défiler le menu.
- Appuyez sur ⊕ pour modifier le paramètre. Le paramètre clignote.
- Modifiez sa valeur et/ou son état à l'aide des boutons ⊖ et ⊕.
- Si aucun bouton n'est actionné pendant trois secondes, le nouveau paramètre est enregistré automatiquement et l'écran quitte le mode de configuration.

Vous pouvez commencer depuis l'écran principal suivant:

Température du café	
⊖ x1 > 93°	*Réglage d'usine: 93°C* *Appuyez ⊖ **1 fois** pour le réglage de la température du café.* *La température du café peut être réglée entre 80 °C et 110 °C.* *Utilisez ⊖ et ⊕ pour augmenter ou diminuer la température du café.*

Durée automatique de l'extraction

Sur le modèle PL91T3, il est possible de programmer la durée d'extraction sur l'un des deux boutons de café. Cela permet à l'extraction de s'arrêter automatiquement une fois la durée programmée écoulée.

Durée automatique de l'extraction - bouton de café 1



Réglage d'usine : 60”

*Appuyez ⊖ **2 fois** pour le bouton 1 ⚲.*

La LED du bouton de café n° 1 s'allume également et reste allumée jusqu'à ce que vous quittiez le menu technique.

Appuyez sur ⊕ pour modifier l'état de la dose programmée; la durée de 60 secondes commence alors à clignoter. Utilisez ⊖ ou ⊕ pour augmenter ou diminuer la durée d'extraction. Si un « X » apparaît à l'écran à la place de la valeur de durée lorsque vous définissez une valeur inférieure à 1 seconde ou supérieure à 299 secondes, cela signifie que la fonction de durée d'extraction automatique du bouton de café n° 1 a été désactivée.

La durée d'extraction peut être réglée entre 1 s et 299 s.

Durée automatique de l'extraction - bouton de café 2



Réglage d'usine : 60”

*Appuyer ⊖ **3 fois** pour le bouton 2 ⚲.*

La LED du bouton de café n° 2 s'allume également et reste allumée jusqu'à ce que vous quittiez le menu technique.

La durée d'extraction peut être réglée entre 1 s et 299 s.

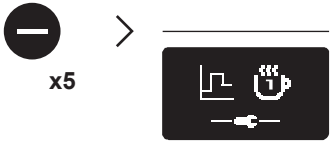
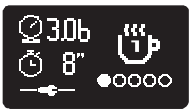
Pour régler la durée automatique d'extraction de la touche 2 ⚲, veuillez suivre les mêmes instructions que pour le réglage de la durée du bouton 1 ⚲.

Activer ou désactiver le profil de pression du café 1



Réglage d'usine: activé

*Appuyez sur ⊖ **4 fois** pour activer ou désactiver le profil de pression du café 1. Appuyer ensuite sur ⊕ pour changer le réglage. Le paramètre clignote. Changez son état à l'aide des boutons ⊖ et ⊕.*

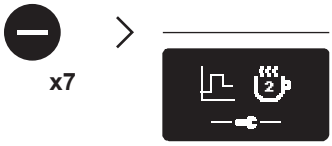
Réglage du profil de pression du café 1	
	*Appuyez sur ⊖ **5 fois** pour accéder aux réglages prédéfinis du profil de pression du café 1.*
	Appuyez ensuite sur ⊕ pour modifier les réglages du profil de pression 1.
	Appuyez sur le bouton ⊖ pour parcourir les 5 opérations disponibles. Pour modifier une opération spécifique, appuyez sur le bouton ⊕. La valeur de pression commence à clignoter. Utilisez les boutons ⊕ ou ⊖ pour régler la pression.
	Plage pression:
	Minimum: 0,0 bar
	Maximum: 10,0 bar
	Opération de réglage: 0,5 bar
	Si la pression est réglée sur 0,0 bar, la pompe est désactivée et aucune pression n'est appliquée pendant cette étape.
	*Après quelques secondes sans appuyer sur aucun bouton, la valeur de pression est automatiquement enregistrée et la valeur de durée de l'étape commence à clignoter. Utilisez les boutons ⊕ ou ⊖ pour régler la durée de l'opération en secondes.*
	Les opérations 1 à 4 ont des durées indépendantes.
	Durée opération 5: (Extraction non arrêtée manuellement par l'utilisateur)
	- La durée de l'opération 5 n'est pas fixe.
	- Elle dépend de la durée des opérations 1--4 et du réglage du temps d'extraction.
	- L'opération 5 se déroule pendant le temps restant nécessaire pour atteindre le temps d'extraction défini.
	- Si le temps d'extraction est désactivé, l'extraction s'arrête automatiquement après 299 secondes (limite de sécurité).
	Exemple
	Profil n°1 (Profil LELIT)
	Opérations 1 à 4 : 10 secondes chacune
	Temps d'extraction (réglage d'usine): 60 secondes
	Durée totale des opérations 1 à 4 : 40 secondes → durée opération 5 : 20 secondes.

	Les opérations peuvent être utilisées individuellement ou combinées. Si une opération comprise entre 1 et 4 est définie sur 0 seconde, elle est ignorée. *Attendez quelques secondes, puis passez à l'opération suivante en appuyant sur le bouton ⊖. Si aucun bouton n'est actionné pendant trois secondes, l'écran du LCC revient automatiquement à l'écran initial du profil de pression 1.* *Si vous attendez plus longtemps, il reviendra à l'écran principal.* *Remarque: La durée de l'extraction est contrôlée par le réglage de la durée automatique d'extraction:* *Lorsqu'elle est activée, la durée automatique d'extraction est prioritaire et contrôle le temps d'extraction.* *Si la fonction de durée d'extraction automatique est désactivée, l'extraction s'arrête automatiquement après 299 secondes (limite de sécurité)* *Reportez-vous aux sections « Durée d'extraction automatique – bouton café 1 » et « Durée d'extraction automatique – bouton café 2 » pour plus de détails.*

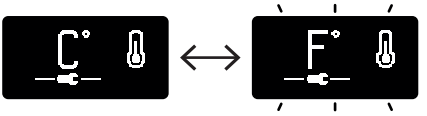
Activer ou désactiver le profil de pression du café 2

	*Appuyez sur ⊖ **6 fois** pour activer ou désactiver le profil de pression du café 2.* *La procédure est identique à celle décrite pour le profil 1.*

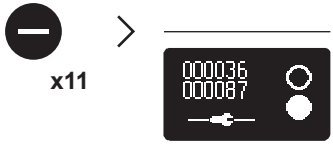
Réglage du profil de pression du café 2

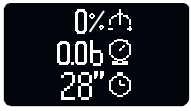
	*Appuyez sur ⊖ **7 fois** pour accéder aux réglages du profil de pression 2.* *Pour le profil de pression 2, la procédure est identique à celle décrite pour le profil 1.*

Température de la vapeur	
	*Réglage d'usine : 140°C* *Appuyez sur ⊖ **8 fois** pour le réglage de la température de la vapeur.* *La température de la vapeur peut être réglée entre 120°C et 145°C.* *Utilisez ⊕ et ⊖ pour augmenter ou baisser la température de la vapeur.*

Unité température	
	*Réglage d'usine: °C* *Appuyez sur ⊖ **9 fois** pour les réglages de l'unité de température.*
	*Appuyez sur ⊕ pour modifier le réglage. Le symbole °C clignote.* *Appuyez sur ⊕ pour sélectionner les degrés Fahrenheit.*
	*Au bout de 3 secondes, le LCC quitte le mode de réglage.*

Voyants LED du groupe	
	*Réglage d'usine: ON* *Appuyez sur ⊕ pour modifier le réglage.* *L'icône ✓ clignote.* *Appuyez sur ⊕ pour désactiver*
	*Au bout de 3 secondes, le LCC quitte le mode de réglage.*

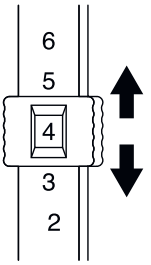
Compteur de doses de café partielles et totales	
	*Le compteur de doses de café partielles peut être remis à zéro.* *Pour réinitialiser le compteur de dose partielle, maintenez le bouton ⊕ enfoncé pendant 5 secondes. Le compteur de doses totales ne peut pas être réinitialisé.*
Le chiffre situé à côté du point vide correspond au compteur de doses partielles de café, tandis que celui situé à côté du point plein indique le compteur de doses totales. Si l'extraction prend moins de 10 secondes, elle n'est pas comptabilisée. Si elle prend 10 secondes ou plus, elle compte pour 1 dose.	

Pour afficher plus d'informations sur la dernière extraction de café:	
	*Une fois que la machine est prête et que l'écran principal est affiché, appuyez une fois sur le bouton ⊕.* *La valeur 93 °C correspond à la température actuelle de la chaudière à café.* *Le chronomètre indique la durée de la dernière extraction.* *Après 20 secondes d'inactivité, l'affichage revient à l'écran principal.*
	*En appuyant sur le bouton ⊕ une deuxième fois l'écran suivant s'affiche: K % indique la puissance de la pompe (de 0 à 100).* *0,0 bar indique la pression actuellement détectée.* *Le chronomètre indique la durée de la dernière extraction de café.* *Si le bouton ⊕ est enfoncé, vous revenez à l'écran principal.*

19. Prévention du calcaire

Comme indiqué précédemment, la qualité de l'eau mérite la plus grande attention afin de garantir les performances et la longévité de l'appareil.
Pour réduire le calcaire et améliorer la qualité du café, utilisez le filtre adoucisseur (H). Le filtre adoucisseur fourni dans le coffret d'équipement a une autonomie testée pour 70 litres d'eau.
Utilisez les curseurs situés sur les poignées du réservoir d'eau (2) pour suivre le niveau de remplissage du réservoir et remplacez le filtre adoucisseur une fois qu'il est épuisé (Fig. 19.1).

19.1



Remarque. *Le filtre adoucisseur doit être remplacé tous les 28 cycles de remplissage complets, ou après 4 mois d'utilisation. Si l'appareil reste inutilisé pendant 1 mois, le filtre adoucisseur doit être remplacé par un neuf.*

Remarque. *Reportez-vous au chapitre 10 « Comment installer le filtre adoucisseur » pour remplacer correctement le filtre.*

20. Conditions de garantie

GARANTIE LIMITÉE

En fonction du lieu d'achat, soit le vendeur soit LELIT garantissent le produit à usage domestique en cas de dommages d'usine ou de matériaux dans des territoires spécifiques et pendant une période de temps limitée à partir de la date d'achat.

Pendant cette période de garantie, le vendeur ou LELIT s'occuperont, à leur seule discrétion, de la réparation, du remplacement ou du remboursement de tout produit défectueux. Tous les droits liés à la garantie légale en vertu de la législation nationale en vigueur seront respectés et ne seront compromis par aucune garantie écrite.

Pour les consommateurs australiens, ce produit est livré avec des garanties qui ne peuvent pas être exclues en vertu de la loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de défaillance majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises au cas où celles-ci ne seraient pas d'une qualité acceptable ou que la panne ne constituerait pas une panne majeure.

Toute condition requise et toute instruction sur comment présenter une réclamation est disponible sur le site de LELIT dans la section dédiée aux termes et aux conditions de garantie.



AVERTISSEMENTS

Pour la mise au rebut appropriée du produit conformément à la DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/CE et au DÉCRET LÉGISLATIF n°151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Il peut être remis aux centres spéciaux de recyclage prévus par les autorités locales ou aux revendeurs assurant ce service. La mise au rebut sélective d'un appareil électroménager évite les conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux dont il est composé afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation de trier séparément les appareils électroménagers, le produit porte le logo de la poubelle barrée.

LELIT.COM

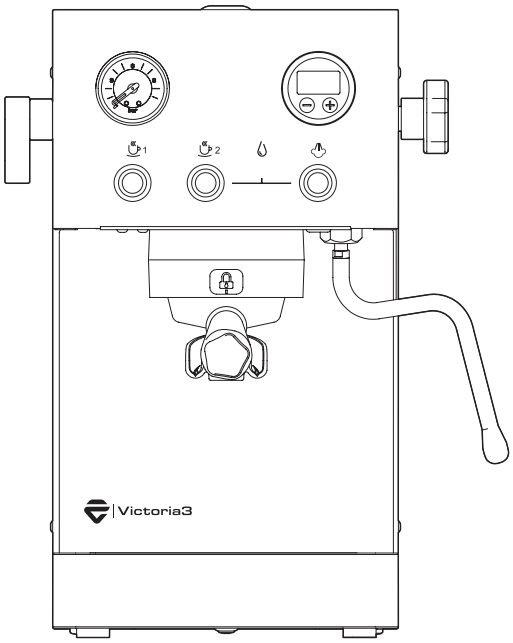
FR/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved

DE

Deutsch

Bedienungsanleitung

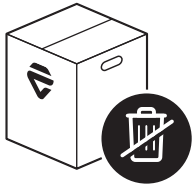


*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G
Die obenstehenden Informationen gelten für alle Versionen: Edelstahl und farbig.						

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN PRODUKT VON LELIT ENTSCHIEDEN HABEN

Registrieren Sie Ihr Produkt auf care.lelit.com

Laden Sie sich die vollständige Anleitung herunter, um das Beste aus Ihrer Kaffeemaschine **PL91T3*** herauszuholen, und besuchen Sie unseren LELIT YouTube-Kanal für Einblicke, Anleitungen, Tipps und Tricks.



Bewahren Sie die Verpackung und das Verpackungsmaterial auf!

LELIT hat die äußere und innere Verpackung Ihrer Kaffeemaschine so entwickelt, dass sie bei notwendigen Wartungs- oder Reparaturarbeiten wiederverwendet werden kann.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	**114**
2. Tägliche Reinigung	**118**
3. Wöchentliche Reinigung	**119**
4. Jährliche Reinigung	**121**
5. Produktüberblick	**122**
6. Werkseinstellungen	**124**
7. Ausstattung	**125**
8. Verpackung	**126**
9. Erste Inbetriebnahme	**126**
10. Installation des Wasserenthärterfilters	**128**
11. Druckprofil	**129**
12. Extraktion von Espresso und Kaffee unter Verwendung der Druckprofile	**130**
13. Pagaia	**132**
14. Espresso und Kaffee mit Pagaia	**134**
15. Dampf und Heißwasser	**135**
16. Reservemodus	**137**
17. Standby-Modus	**137**
18. LCC - LELIT Control Center	**138**
19. Vermeidung von Kalkablagerungen	**144**
20. Garantiebedingungen	**144**



ACHTUNG:
Lesen Sie vor Verwendung dieses Produkts die Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch.

WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN

1. Sicherheitshinweise

Warnungen - Vor Gebrauch sorgfältig lesen.

Diese Espressomaschine eignet sich zur Kaffeezubereitung und ist mit einer oder mehreren Dampflanzen zur Ausgabe von Dampf und/oder Heißwasser ausgestattet. Die Bedienelemente auf der Vorderseite sind durch klare und intuitive Symbole gekennzeichnet. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den dauerhaften professionellen Einsatz geeignet. Der Geräuschpegel des Geräts beträgt maximal 70 dB(A).
Die dargestellten Daten und Bilder können zur Verbesserung der Geräteleistung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Verwendete Symbole

Es ist unabdingbar, folgende Warnungen und Symbole zu berücksichtigen:



Stromschlaggefahr. Bei Missachtung kann es zu einem Stromschlag mit Lebensgefahr kommen.



Verbrennungsgefahr. Nichtbeachtung kann zu schweren Verbrennungen führen.



Vorsicht. Bei Missachtung kann es zu Schäden am Gerät kommen.



Hinweis. Dieses Symbol weist auf wichtige Ratschläge und Informationen für den Benutzer hin.

WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN

Allgemeine Warnungen

Diese Anleitung ist ein integraler und wichtiger Bestandteil des Produkts. Bitte lesen Sie alle Warnhinweise sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Wartung enthalten. Diese Hinweise sollten für einen späteren Gebrauch sorgfältig aufbewahrt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden, eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt, etwa: Kaffeeküchen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; landwirtschaftliche Betriebe; Kunden von Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben; Unterkünfte im Stil von Bed and Breakfast.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Espresso oder Heißgetränken mit den Heißwasser- oder Dampfleitungen sowie zum Vorwärmen von Tassen bestimmt.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Jede Verwendung außer der oben beschriebenen ist unsachgemäß und könnte gefährlich sein; der Hersteller lehnt jedwede Haftung für Schäden, die aus der unsachgemäßen Verwendung des Geräts entstehen, ab.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt oder im Freien verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht oder abgespritzt werden.
- Das Gerät darf Umwelteinflüssen nicht ausgesetzt werden (Regen, Sonne, Eis).
- Wird das Gerät in Räumen gelagert, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, müssen der Wassertank und die Wasserleitungen entleert werden.
- Sämtliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.) sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Für die unautorisierte Verwendung von Ersatzteilen und/oder Zubehörteilen wird keine Haftung übernommen.
- Für Reparaturen, die nicht von

WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN

autorisierten Servicezentren durchgeführt werden, wird keine Haftung übernommen.

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für nicht autorisierte Veränderungen an den Bauteilen des Geräts.

In allen oben angeführten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheits-vorschriften

Wie bei allen anderen elektrischen Geräten, kann das Risiko eines Stromschlags nicht ausgeschlossen werden, daher sind die folgenden Sicherheitsvorschriften sorgfältig einzuhalten.

- Um ein Herausfallen des Steckers zu vermeiden, ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und dann das Netzkabel in die Steckdose.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie es aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Probieren Sie nicht, bei Fehlern oder Störungen Reparaturarbeiten auszuführen. Schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie den Stecker und kontaktieren Sie das Servicezentrum.
- Bei Beschädigung des Steckers oder des Netzkabels darf das Gerät nicht betrieben werden. Diese Teile dürfen nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Außenflächen reinigen oder Teile anbringen oder abnehmen.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern, legen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte, wo Kinder daran ziehen oder versehentlich darüber stolpern könnten.
- Das Kabel darf keinen Kontakt mit heißen Oberflächen haben.
- Das Kabel darf nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektrokochplatte oder in einen beheizten Backofen.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass die Versorgungsspannung den Angaben auf der Platte am Boden des Geräts entspricht, und dass die

WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN

Stromleitung richtig geerdet ist.

- Hantieren Sie nicht am Gerät herum. Kontaktieren Sie bei Problemen einen autorisierten Techniker oder das nächstgelegene Servicezentrum.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose stets frei zugänglich ist, sodass der Stecker bei Bedarf leicht herausgezogen werden kann.
- Wenn Sie den Stecker herausziehen möchten, fassen Sie ihn stets direkt an. Der Stecker sollte niemals entfernt werden, indem am Kabel gezogen wird, da so Schäden entstehen können.
- Um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



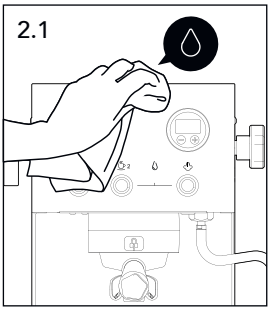
Warnung vor Verbrennungs-/ Verbrühungsgefahr

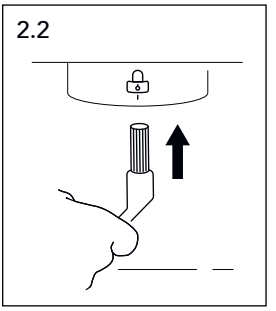
Dieses Gerät erzeugt Heißwasser und Dampf. Beachten Sie daher unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise.

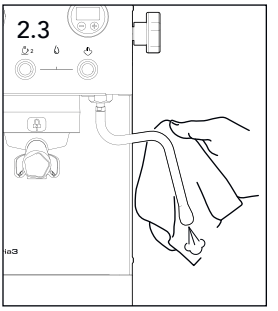
- Warnung: Heiße Oberflächen bleiben auch nach Gebrauch noch eine gewisse Zeit heiß.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Wasserstrahl oder Dampf.
- Berühren Sie die Tassenwärmplatte nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist, da sie heiß ist.
- Richten Sie den Dampf- oder Wasserstrahl niemals auf Ihren Körper.
- Die Dampflanze nur mit Vorsicht berühren.
- Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Betriebs.
- Die mit „CAUTION HOT“  gekennzeichneten Teile sind sehr heiß. Gehen Sie daher beim Umgang mit ihnen mit äußerster Vorsicht vor.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

2. Tägliche Reinigung







Hinweis. *Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen unser Set PLA9101 (nicht im Lieferumfang enthalten). Es enthält ein Mikrofasertuch mit gesticktem LELIT-Logo, einen Pinsel mit Naturborsten und einen Pinsel mit Nylonborsten.*

Vor Beginn der täglichen Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine vollständig abkühlen lassen. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel und tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser ein.

Allgemeine Reinigung. Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, und befeuchten Sie es mit Leitungswasser, um das Maschinengehäuse zu reinigen (Abb. 2.1).

Achtung. Holzelemente sind empfindlich und müssen daher mit äußerster Sorgfalt behandelt werden: Vermeiden Sie den Kontakt mit fließendem Wasser, heißem Wasser und Dampf und trocknen Sie sie stets sorgfältig ab.

Reinigung der Brühgruppe. Leeren Sie nach jeder Brühung den Kaffeefilter, spülen Sie den Siebträger (G) und den entsprechenden Filter mit Leitungswasser ab und entfernen Sie Kaffeereste mit Hilfe der LELIT-Bürste (I) von der Dichtung der Brühgruppe (Abb. 2.2).

Reinigung der Dampf-/Heißwasserdüse. Nach dem Aufschäumen der Milch die Dampf-/Heißwasserdüse (15) mit einem weichen Tuch reinigen und eine kleine Menge Dampf ablassen, um eventuelle Milchrückstände aus den Löchern zu entfernen (Abb. 2.3).

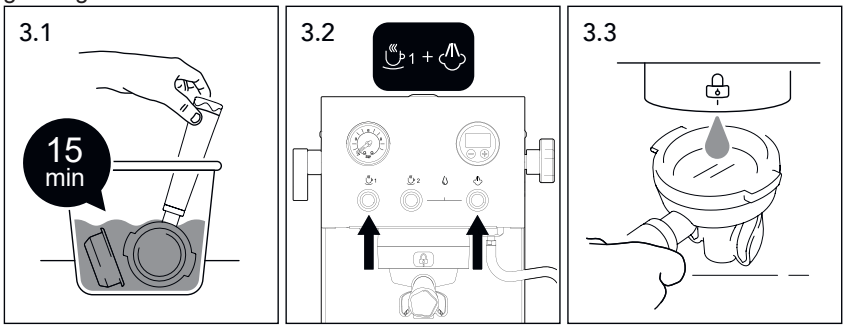
Reinigung der Abtropfschale. Die Abtropfschale (16) sollte von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden, um Kaffeerückstände zu entfernen und Schimmelbildung vorzubeugen. Eine tägliche Reinigung wird empfohlen, um unangenehme Gerüche und das Wachstum von Bakterien zu vermeiden.

3. Wöchentliche Reinigung

Damit Ihre Kaffeemaschine optimal funktioniert und Ihr Kaffee immer hervorragend schmeckt, empfehlen wir eine wöchentliche Reinigung.

Hinweis. *Im Lieferumfang finden Sie die Reinigungsmittel (F) für den ersten Reinigungszyklus der Maschine. Anschließend empfehlen wir die Verwendung der LELIT-Reinigungssets PLA9201 und PLA9203 (nicht im Lieferumfang enthalten).*

Achtung. Filter und Siebträger dürfen niemals in der Spülmaschine gereinigt werden.

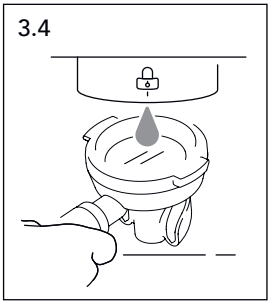


Reinigung von Filtern und Siebträger. Es wird empfohlen, den Siebträger zu reinigen, um die Kaffeeöle zu entfernen, die den Geschmack Ihrer Getränke negativ beeinflussen können. Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (14). Drücken Sie gleichzeitig die Kaffeetaste 2 (6) und die Dampftaste (7) und drehen Sie anschließend den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um etwa 1 Liter Wasser in den Behälter abzugeben. Schließen Sie am Ende den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) und drücken Sie eine beliebige Taste (5, 6 oder 7) erneut, um den Vorgang zu beenden.

Setzen Sie den Siebträger (G) und die verwendeten Filter in den Behälter ein. Achten Sie jedoch darauf, den Griff des Siebträgers nicht einzutauchen (Abb. 3.1). Geben Sie 2 Beutel Reinigungspulver (F oder PLA9201) hinzu. Leeren Sie den Behälter nach 15 Minuten und spülen Sie den Siebträger (G) und die Filter gründlich mit Leitungswasser ab.

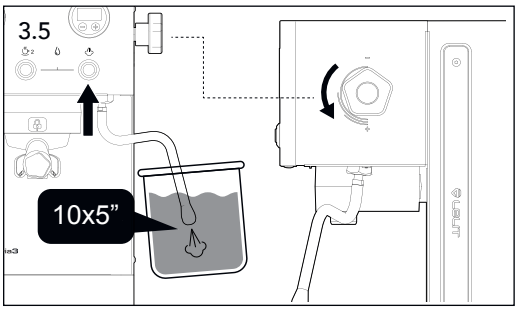
Rückspülung. (Benötigte Zeit: etwa 15 Min.) Leeren Sie vor Beginn des Vorgangs die Abtropfschale (16) und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein. Füllen Sie anschließend den Wassertank (2) mit Trinkwasser bei Raumtemperatur bis zur maximalen Füllstandsanzeige. Setzen Sie den Blindfilter (C) in den Siebträger (G) ein und geben Sie 1 Beutel Reinigungspulver (F oder PLA9201) in den Filter. Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe (9) ein, bis der Griff mit dem auf der Brühgruppe angebrachten Vorhängeschlosssymbol übereinstimmt. Durch gleichzeitiges Drücken der Kaffeetaste 1 (5) und der Dampftaste (7) (Abb. 3.2) wird der Vorgang automatisch gestartet.

Während des Betriebs zeigt das LCC-Display (12) zwei Tropfen und ein Uhrensymbol an (Abb. 3.3). Die Maschine führt automatisch die Reinigungszyklen durch. Während dieses Vorgangs blinken die Tasten 5 und 7. Nach Abschluss des ersten Reinigungszyklus kehrt das LCC-Display zur Hauptanzeige mit 93°C zurück, und die LEDs der drei Tasten (5, 6 und 7) leuchten dauerhaft.



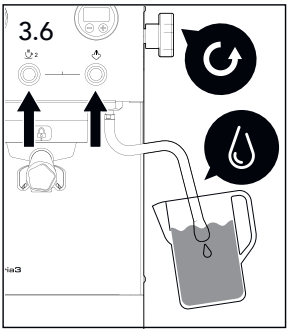
Entnehmen Sie den Siebträger (G) aus der Brühgruppe und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus der Brühgruppe ab (Abb. 3.4).
Setzen Sie den Siebträger mit dem leeren Blindfilter wieder in die Brühgruppe ein. Leeren Sie die Abtropfschale, setzen Sie sie wieder ein und drücken Sie anschließend gleichzeitig die Tasten (5) und (7), um einen weiteren Reinigungszyklus zu starten.
Nach Abschluss des Vorgangs kehrt das Display zur Hauptanzeige zurück und alle drei LEDs der Tasten leuchten fix. Entnehmen Sie den Siebträger von der Brühgruppe und entfernen Sie den Blindfilter (C). Leeren Sie die Abtropfschale erneut und spülen Sie den Metallteil des Siebträgers (ohne Griff) und den Filter gründlich unter fließendem Leitungswasser ab. Setzen Sie den leeren 2-Dosen-Kaffeefilter (A) in den Siebträger ein und verriegeln Sie ihn wieder in der Brühgruppe.
Die Maschine ist nun bereit für Ihre nächste Kaffeeextraktion.

⚠ **Achtung.** Mögliche Wasserspritzer während der Rückspülung müssen sofort mit einem feuchten Tuch vom Gerätegehäuse entfernt werden, um eine Beschädigung der Oberfläche der Kaffeemaschine zu vermeiden.



Reinigung der Dampfdüse. Aktivieren Sie die Dampffunktion und warten Sie, bis das Gerät anzeigt, dass es bereit ist. Füllen Sie einen Behälter mit 500 ml kaltem Wasser, fügen Sie den Inhalt von 1 Flasche Reinigungsflüssigkeit (F oder PLA9203) hinzu und tauchen Sie die Dampf-/ Heißwasserdüse (14) in diese Lösung ein.
Drücken Sie die Dampftaste (7), öffnen Sie den Drehknopf für Dampf-/ Heißwasserausgabe (13) und lassen Sie den Dampf etwa 5 Sekunden lang laufen. Stoppen Sie die Funktion und warten Sie 5 Sekunden lang. Wiederholen Sie den Vorgang 10 Mal (Abb. 3.5).
Wiederholen Sie den gesamten Vorgang mit 1 l frischem Wasser, um die Dampf-/ Heißwasserdüse (14) gründlich zu spülen.

Reinigung des Wassertanks. Die Reinigung des Wassertanks (2) hilft, Kalkablagerungen zu entfernen. Das Verwenden von frischem Wasser im Tank reduziert die Bildung von Mikroorganismen. Es wird empfohlen, das Wasser im Tank regelmäßig zu wechseln, um eine einwandfreie Hygiene zu gewährleisten und den Geschmack des Kaffees zu erhalten. Wenn Ihre Maschine über einen längeren Zeitraum außer Betrieb war, müssen Sie den Tank entleeren und trocknen. Entfernen Sie einfach den Wassertankdeckel (1), nehmen Sie den Tank heraus und reinigen Sie ihn von Hand mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Verwenden Sie dabei eine Bürste mit senkrechten Borsten, um die gesamte Oberfläche gründlich zu reinigen. Spülen Sie den Tank gründlich aus. Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser. Stellen Sie vor dem Wiedereinsetzen in das Gehäuse sicher, dass die Außenflächen vollständig trocken sind.



Spülen des Kessels (wenn das Gerät mindestens eine Woche lang nicht benutzt wurde)
Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Stellen Sie einen Behälter mit 1 Liter Fassungsvermögen unter die Dampf-/Heißwasserdüse (14). Drücken Sie gleichzeitig die Kaffeetaste 2 (6) und die Dampftaste (7) und drehen Sie anschließend den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um Wasser in den Behälter zu füllen. Während der Heißwasserausgabe blinken die Kontrollleuchten der Tasten (6 und 7), und auf dem Display wird das Wasserhahnsymbol mit fließendem Wasser angezeigt (Abb. 3.6). Die Maschine schaltet sich nach der voreingestellten Zeit automatisch ab. Zum Schluss drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) im Uhrzeigersinn, um die Funktion zu deaktivieren. Das LCC-Display zeigt einen Ladebalken und einen blinkenden Temperaturwert an, der allmählich bis 93°C ansteigt und die aktuelle Kesselwassertemperatur anzeigt. Das LCC-Display zeigt  an, sobald der Kessel die korrekte Betriebstemperatur erreicht hat. Die Pumpe vibriert kurz. Anschließend erscheint wieder das Symbol  auf dem Display, und die LEDs der Tasten (5, 6 und 7) leuchten dauerhaft.

4. Jährliche Reinigung

Die regelmäßige Wartung der Maschine ist unerlässlich für einen einwandfreien Betrieb, eine lange Lebensdauer und eine gleichbleibende Leistung.
Ebenso wichtig ist das verwendete Wasserprofil, da es sowohl das Ergebnis in der Tasse als auch die Leistung des Geräts im Laufe der Zeit direkt beeinflusst. LELIT erachtet ein Wasserprofil mit den folgenden chemischen Eigenschaften als geeignet für den Einsatz mit seinen Kaffeemaschinen. Idealerweise sollte das Wasser diese Parameter erfüllen:
Chlor (ppm Cl2): 0
pH: 6,5 – 7,5

Gesamthärte (ppm $CaCO_3$): 0 – 110
Karbonathärte (ppm $CaCO_3$): 40 – 75
Chlorid (ppm Cl^-): < 30
Sulfat (ppm SO4): < 50

Die Entkalkung des Hydraulikkreislaufs der Maschine sollte etwa einmal jährlich durchgeführt werden, um langfristige Zuverlässigkeit und stabile Leistung zu gewährleisten. Die Häufigkeit der Entkalkung kann je nach Wasserhärte und Nutzung variieren; daher werden regelmäßige Überprüfungen dringend empfohlen. Vor der Durchführung der Entkalkung muss der allgemeine Zustand des Geräts von Ihrem Händler oder einem qualifizierten Techniker überprüft werden.

Die Entkalkung darf ausschließlich von einem Fachtechniker durchgeführt werden. Falsche Vorgehensweisen oder die Verwendung nicht empfohlener Produkte können schwere Schäden an internen Komponenten wie Kesseln, Ventilen, Dichtungen, Sensoren und der Brühgruppe verursachen.

Im Rahmen der jährlichen Wartung ist es außerdem wichtig, auch alle beweglichen Teile wie Pagaia, Siebträger, Brühgruppe sowie Dampf- und Heißwasserdüse zu überprüfen, da diese Komponenten einem normalen Verschleiß unterliegen. Ersetzen oder warten Sie diese Teile bei Bedarf, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

5. Produktüberblick

1. Wassertankdeckel

2. Wassertank (Kapazität: 2,5 l)

3. Hintergrundbeleuchtetes Manometer für die Kaffeeextraktion

4. Pagaia

5. Kaffeetaste 1 (mit Druckprofil)

6. Kaffeetaste 2 (mit Druckprofil)

7. Dampftaste

8. LED-Beleuchtung der Brühgruppe

9. Brühgruppe

10. Gitter der Abtropfschale

11. Tassenwärmer

12. LCC-Display

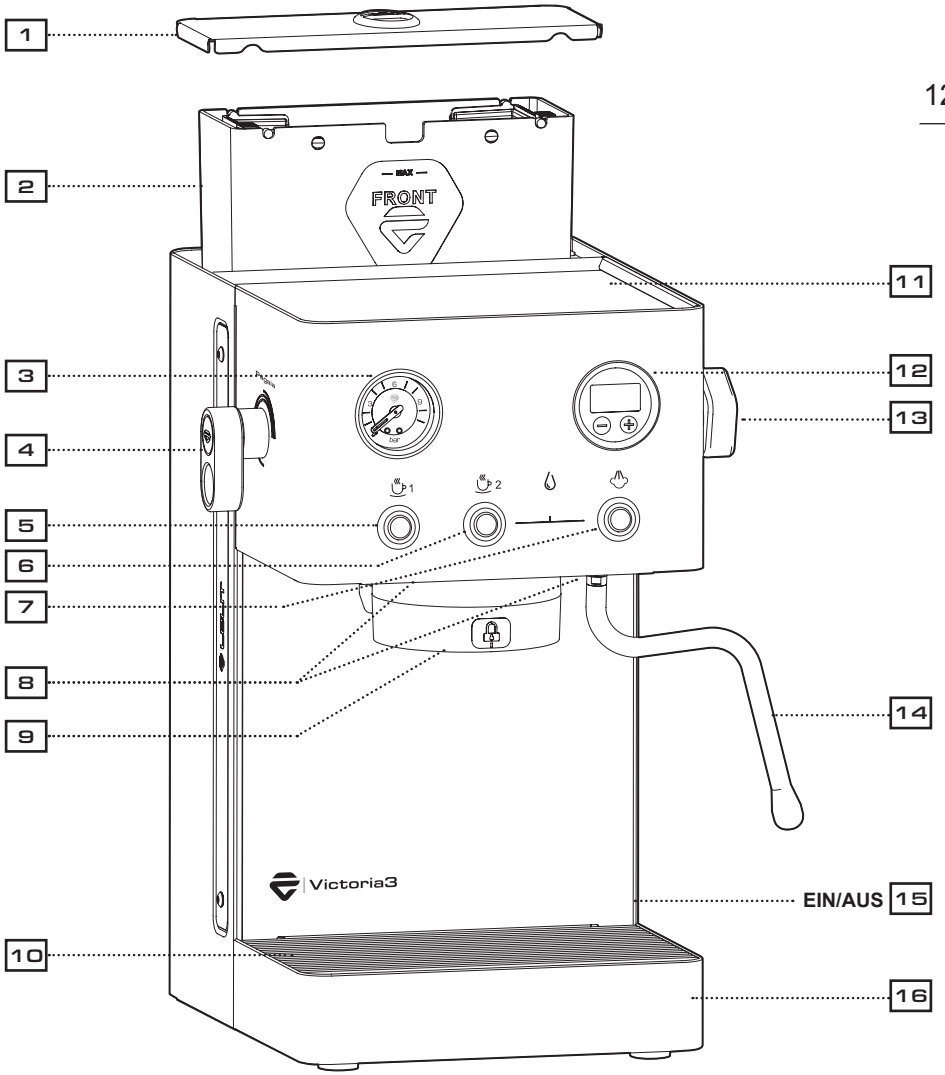
13. Drehknopf für Dampf-/ Heißwasserausgabe

14. Multidirektionale Dampf-/ Heißwasserdüse mit Verbrühungsschutz

15. EIN/AUS-Schalter

16. Entfernbare Abtropfschale

ABB. 5



Die dargestellten Daten und Bilder können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

6. Werkseinstellungen

Standby:
EIN

Wasserenthärterfilter:
Nicht eingesetzt

Kaffeetemperatur:
93 °C

Heißwassertemperatur:
93 °C

Dampftemperatur:
140 °C

Automatische Bezugszeit (voreingestellte Extraktionszeit für Kaffeetaste 1 und Kaffeetaste 2):
EIN, Standardzeit: 60 Sekunden

Druckprofil-Taste 1:
Für weitere Informationen Siehe Kapitel 11.

Druckprofil-Taste 2:
Für weitere Informationen Siehe Kapitel 11.

Automatische Spülung:
2 Sekunden

Aufwärmzeit: ca. 10 min.

Um das Gerät mit unterschiedlichen Einstellungen zu verwenden, laden Sie bitte die **vollständige Anleitung** herunter. Die ausführliche Anleitung enthält Anweisungen zur Einstellung weiterer Betriebsprofile.

7. Ausstattung

A. 2-Dosen-Kaffeefilter (14-18 g)

B. 2-Dosen-Kaffeefilter (18-21 g)

C. Blindfilter zur Rückspülung

D. Tamper

E. Erhöhung für Espressotassen

F. Erstes Reinigungsset (mit 3 Einzeldosen Reinigungspulver und 1 Einzeldosis in Form einer Flasche)

G. Siebträger komplett mit 1-Dose-Kaffeefilter (9-11 g)

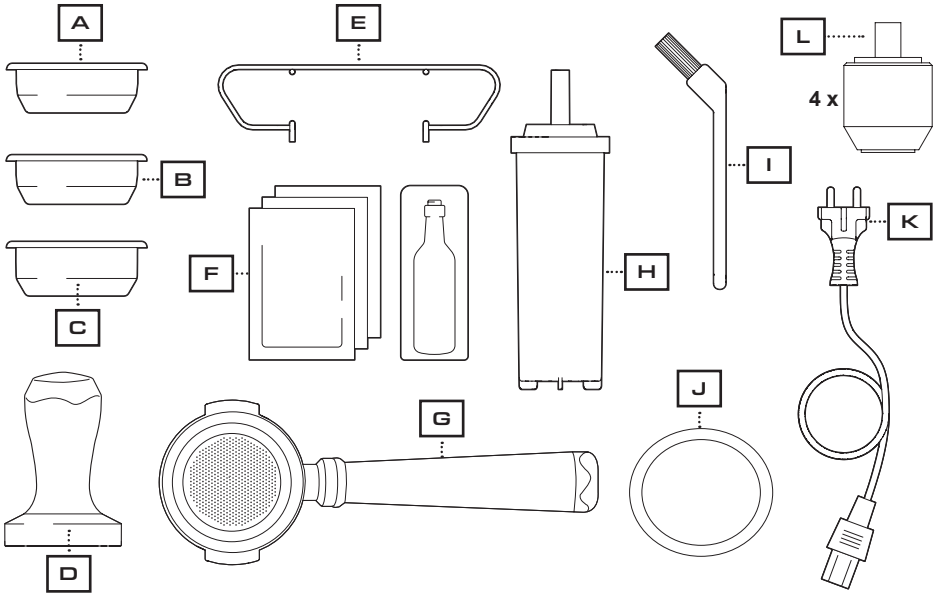
H. LELIT 70 l Wasserenthärterfilter

I. Bürste zur Reinigung der Brühgruppe

J. Ersatz-Brühgruppendichtung

K. Netzkabel

L. Set mit hohen Füßen (Karton mit leicht verständlicher Montageanleitung)

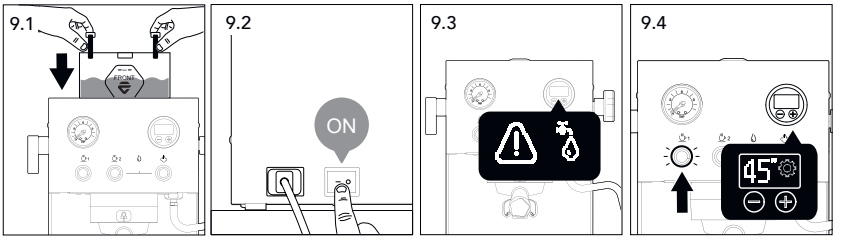


Entdecken Sie das gesamte Zubehör und die notwendigen Werkzeuge, um ein echter Barista zu werden.
Besuchen Sie unsere Website LELIT.COM

8. Verpackung

Die Verpackung Ihrer Kaffeemaschine wurde entwickelt und hergestellt, um wiederverwendet zu werden. Verwenden Sie den Originalkarton und alle Verpackungselemente, falls Sie die Maschine für eine ordentliche oder außerordentliche Wartung an Ihren Händler oder an ein autorisiertes Servicezentrum zurücksenden müssen.

9. Erste Inbetriebnahme



Packen Sie das Gerät vorsichtig aus.

Hinweis. *Das Produkt wird mit einem Set hoher Füße (L) geliefert, das die Standard-Gummifüße ersetzen kann, um das Gerät anzuheben. Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass ausreichend vertikaler Platz vorhanden ist, und befolgen Sie sorgfältig die dem Set beiliegende Montageanleitung.*

Stellen Sie die Maschine auf eine feste, ebene und wasserfeste Oberfläche (um ein Verschütten oder Auslaufen von Wasser zu verhindern) und vergewissern Sie sich, dass das Gerät stabil steht.

Entnehmen Sie den Wassertank (2) aus der Kaffeemaschine und spülen Sie ihn gründlich mit kaltem Wasser aus. Füllen Sie ihn anschließend mit Trinkwasser bei Raumtemperatur bis zur maximalen Füllstandsanzeige und setzen Sie ihn mit der Markierung „FRONT“ nach vorne ausgerichtet wieder in seinen Sitz ein (Abb. 9.1).

Nehmen Sie das Netzkabel (K) aus der Verpackung, um die Maschine an das Stromnetz anzuschließen, und schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den EIN/AUS-Schalter (15) auf der Rückseite des Geräts betätigen (Abb. 9.2).

Beim Einschalten blinkt die LED der Dampftaste (7) 5 Mal, d.h. der Standby-Modus ist aktiv.
Anschließend leuchtet das LCC-Display (12) auf und zeigt das LELIT-Logo,

gefolgt von PL91T3C und der Softwareversion an.
Sobald der Wassertank (2) korrekt gefüllt und richtig eingesetzt ist, ist die Maschine bereit, den Füllvorgang des Hydraulikkreislaufs zu starten.

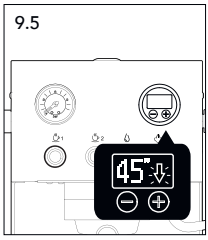
Hinweis. *Wenn der Wassertank (2) nicht korrekt eingesetzt ist oder leer ist, zeigt das LCC-Display das Symbol „Wasser fehlt“ an (Abb. 9.3).*

Die Kaffeetaste 1 (5) beginnt zu blinken und zeigt an, dass der Kessel gefüllt werden muss. Auf dem Display erscheinen 45“ zusammen mit einem Zahnradsymbol (Abb. 9.4).

Durch Drücken der Kaffeetaste 1 (5) wird der automatische Füllvorgang gestartet:
- Die Kaffeetaste 1 blinkt so lange, bis der Countdown auf dem Display Null erreicht.
- Die Pumpe ist aktiviert.
- Auf dem LCC-Display (12) wird ein Countdown angezeigt, der die verbleibende Zeit in Sekunden angibt.

Hinweis. *Wird der Füllvorgang durch Drücken der Kaffeetaste 1 (5) unterbrochen, wird der Countdown auf dem LCC-Display angehalten und die LED der Kaffeetaste 1 blinkt. Um den Füllvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Kaffeetaste 1 (5) erneut. Wird die Maschine während des Füllvorgangs ausgeschaltet, kann der unterbrochene Füllvorgang nicht fortgesetzt werden. Nach dem Wiedereinschalten der Maschine blinkt die Kaffeetaste 1 (5). Leeren Sie vor dem Start eines neuen Befüllvorgangs die Abtropfschale (16), um ein Überlaufen zu verhindern. Drücken Sie anschließend die Kaffeetaste 1 (5), um den 45-Sekunden-Countdown erneut zu starten.*

9.5



Während des Countdowns fließt eine kleine Menge Wasser aus der Brühgruppe. Wenn der Timer Null erreicht, ist der Füllvorgang abgeschlossen.

Nun leuchtet die Kaffeetaste 1 (5) dauerhaft. Das Display zeigt 45“ mit einem blinkenden Pfeil über der „+“-Taste (Abb. 9.5).
Drücken Sie die „+“-Taste auf dem Display, um die Aufheizphase zu starten.

Hinweis. *Wenn auf dem Display ein blinkender Pfeil über der „+“-Taste angezeigt wird, aber während des vorherigen 45-Sekunden-Füllvorgangs kein Wasser aus der Brühgruppe geflossen ist, drücken Sie die Kaffeetaste 1 (5) erneut, um den Füllvorgang von Anfang an neu zu starten.*

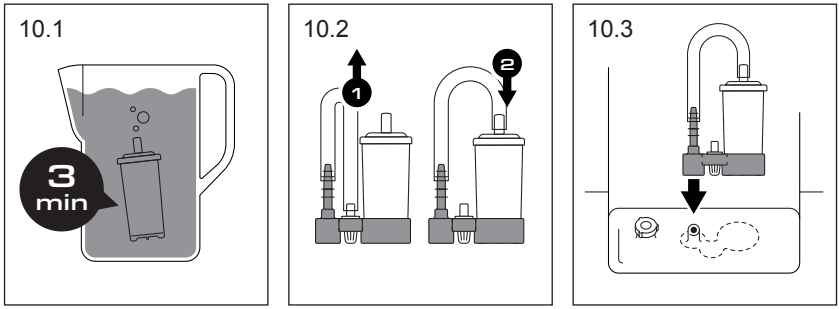
Das LCC-Display zeigt einen Ladebalken und einen blinkenden Temperaturwert an, der allmählich bis 93°C ansteigt und die aktuelle Kesselwassertemperatur anzeigt. In dieser Phase leuchten die Tasten (5, 6, 7) dauerhaft.

Der ausgefüllte Punkt rechts auf dem LCC-Display bedeutet, dass das Heizelement des Kessels eingeschaltet ist.

Das LCC-Display zeigt  an, sobald der Kessel die korrekte Betriebstemperatur erreicht hat. Die Pumpe gibt dabei ein kurzes Vibrationssignal ab.

Anschließend erscheint das Symbol  auf dem Display, und die LEDs der Tasten (5, 6 und 7) leuchten dauerhaft. Dies zeigt an, dass die Maschine betriebsbereit ist.

10. Installation des Wasserenthärterfilters



Vor dem Einbau des Wasserenthärterfilters (H) in den Wassertank (2) tauchen Sie den Wasserenthärterfilter für etwa 3 Minuten in einen mit Wasser gefüllten Behälter, um die Luft im Filter zu entfernen, die eine Fehlfunktion der Maschine verursachen könnte (Abb. 10.1).

Ziehen Sie den Wassertank (2) heraus und entfernen Sie die Gummihalterung an seinem Boden. Setzen Sie den Wasserenthärterfilter (H) in die größere Öffnung der Gummihalterung ein, entfernen Sie den Füllschlauch vom kleinen Kunststofffilter und befestigen Sie ihn an der Düse des Wasserenthärterfilters (H) (Abb. 10.2).

Setzen Sie die Halterung in ihre Aufnahme am Boden des Wassertanks ein (Abb. 10.3), füllen Sie den Wassertank (2) mit Trinkwasser und setzen Sie den Wassertank wieder in seine Aufnahme ein.

11. Druckprofil

Die Victoria3 verfügt über eine automatische Druckprofilierung, die den Extraktionsdruck während der Kaffeeextraktion automatisch anpasst. Sie bietet zwei voreingestellte Extraktionsprofile, die jeweils in fünf programmierbare, aufeinanderfolgende Schritte unterteilt sind. Diese Schritte definieren den Brühdruck und die Dauer jedes einzelnen Schritts. Während der Extraktion führt die Maschine diese Schritte automatisch nacheinander aus. Nach dem Drücken der entsprechenden Taste ist keine weitere Eingabe erforderlich.

Kaffeetaste 1 (5)
„Lever Shot"-Profil (traditionelles Profil)

Dieses Profil simuliert die Extraktionskurve einer Hebelmaschine: eine kurze Preinfusionszeit, gefolgt von einem allmählich abnehmenden Druckprofil. Das Ergebnis in der Tasse ist ein intensiverer, vollmundiger Espresso mit einer ausgeprägteren und strukturierteren Bitterkeit. Das Display zeigt die unten aufgeführten Werte an; die angegebene Zeit wird in Sekunden angegeben:

Schritt	Druck	Schrittdauer
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* Die Dauer von Schritt 5 ist nicht festgelegt und wird daher nicht angezeigt, da sie variabel ist und von der Maschine dynamisch gesteuert wird. Es hängt von der Dauer der Schritte 1-4 ab (Werkseinstellung: jeweils 10 Sekunden) und von der eingestellten automatischen Bezugszeit (Werkseinstellung: 60 Sekunden). Schritt 5 läuft für die verbleibende Zeit, die benötigt wird, um die programmierte Bezugszeit zu erreichen (20 Sekunden bei Werkseinstellungen).

Kaffeetaste 2 (6)
„Modern Shot"-Profil (zeitgenössisches Profil)

Dieses Profil zeichnet sich durch eine sanfte Preinfusion bei niedrigem Druck aus, gefolgt von einem Druckanstieg und einem kontrollierten Druckabfall. Das Ergebnis in der Tasse ist ein süßerer, ausgewogenerer Espresso mit intensiverem Aroma. Das Display zeigt die unten aufgeführten Werte an; die angegebene Zeit wird in Sekunden angegeben:

Schritt	Druck	Schrittdauer
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* Die Dauer von Schritt 5 ist nicht festgelegt und wird daher nicht angezeigt, da sie variabel ist und von der Maschine dynamisch gesteuert wird. Es hängt von der Dauer der Schritte 1-4 ab (Werkseinstellung: jeweils 10 Sekunden) und von der eingestellten automatischen Bezugszeit (Werkseinstellung: 60 Sekunden). Schritt 5 läuft für die verbleibende Zeit, die benötigt wird, um die programmierte Bezugszeit zu erreichen (20 Sekunden bei Werkseinstellungen).

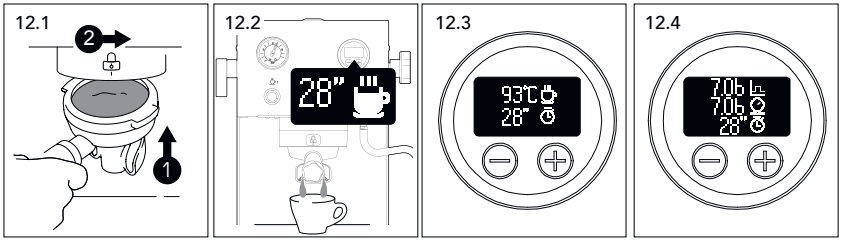
Die Kaffeeextraktion mit Druckprofil kann auf drei Arten gestoppt werden:
•Automatisch, sobald die eingestellte automatische Bezugszeit erreicht ist (Werkseinstellung: 60 Sekunden). Dieser Timer hat Priorität und steuert die Bezugszeit, sobald er aktiviert ist.
•Manuell, durch erneutes Drücken der Kaffeetaste.
•Bei Erreichen der maximalen Zeit, wenn die automatische Bezugszeitfunktion deaktiviert ist. In diesem Fall beträgt die maximal programmierbare Bezugszeit aus Sicherheitsgründen 299 Sekunden.

Hinweis. *Jedes Druckprofil benötigt eine geeignete Mahleinstellung. Es gibt keine universelle Mahlgradeinstellung, die für alle Kaffeesorten geeignet ist. Beim Ändern des Profils kann eine Anpassung des Mahlgrads erforderlich sein. Das ist normal und gehört zum Kontrollprozess der Extraktion.*

Informationen zur Verwendung der Maschine mit unterschiedlichen Druck- und Dauereinstellungen im Druckprofil finden Sie in Kapitel 18 LCC – LELIT *Control Center.*

12. Extraktion von Espresso und Kaffee unter Verwendung der Druckprofile

Dieses Kapitel beschreibt Schritt für Schritt die Zubereitung und Extraktion von Kaffee mit Druckprofilen.
Wählen Sie den passenden Kaffeefilter und setzen Sie ihn in den Siebträger (G) ein. Füllen Sie den Filter mit der korrekten Menge Kaffeepulver. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Tamper (D) fest in den Siebträger (G).
Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe (9) ein und achten Sie darauf, dass der Griff mit dem Schlosssymbol an der Brühgruppe übereinstimmt (Abb. 12.1).



Hinweis. *Bei einer neuen Maschine empfehlen wir, den Rand des Siebträgers mit etwas Wasser oder Speisefett anzufeuchten, um die richtige Position zu erreichen. Nach kurzer Eingewöhnungszeit lässt sich diese Position mühelos erreichen.*

Stellen Sie die Tasse(n) unter den Siebträger. Drücken Sie die Kaffeetaste mit dem gewünschten Druckprofil (5 oder 6), um die Kaffeeextraktion zu starten. Während des Brühvorgangs zeigt das LCC-Display (12) das Kaffeesymbol sowie eine Stoppuhr an, die die Brühzeit anzeigt (Abb. 12.2). Das Manometer (3) liefert eine kontinuierliche visuelle Rückmeldung über den Kaffeeextraktionsdruck in Echtzeit.

Durch einmaliges Drücken der Taste „+“ auf dem LCC-Display während des Brühvorgangs können Sie die Kaffeetemperatur in Echtzeit und die Brühzeit in Sekunden ablesen (Abb. 12.3). Durch erneutes Drücken der Taste „+“ werden sowohl der im Druckprofil eingestellte Druck als auch der in Echtzeit angewendete Druck angezeigt. Die letzte Zeile des Displays zeigt die Extraktionszeit in Sekunden an (Abb. 12.4).

Hinweis. *Das Manometer und das automatische Profilierungssystem arbeiten innerhalb eines normalen Toleranzbereichs; daher können geringfügige Abweichungen zwischen dem auf dem Manometer angezeigten Druck und dem auf dem Display angezeigten Wert auftreten.*

Hinweis. *Die Maschine zeigt keine Schrittnummer an (z. B. „Schritt 2“). Die angezeigten Werte geben jedoch jederzeit klar Auskunft über den Status der Kaffeeextraktion.*

Die Kaffeeextraktion kann jederzeit durch Drücken der Tasten 5 oder 6 gestoppt werden oder stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten automatischen Bezugszeit (werksseitig eingestellte automatische Bezugszeit: 60 Sekunden). Nach Abschluss der Kaffeeextraktion wird die Extraktionszeit 20 Sekunden lang auf dem LCC-Display (12) angezeigt.

Denken Sie daran, den Siebträger (G) nach jeder Kaffeeextraktion zu entnehmen und zu leeren. Es wird empfohlen, den Siebträger anschließend wieder in die Brühgruppe einzusetzen.

Nach der Extraktion kehrt das LCC-Display (12) zur Hauptanzeige zurück und zeigt 93°C sowie das Kaffeesymbol an. Die Maschine kehrt zur eingestellten Temperatur innerhalb von 20 Sekunden zurück.

Hinweis. *Damit die Kaffeemaschine das gewählte Extraktionsprofil optimal umsetzt, ist es unerlässlich, den Mahlgrad entsprechend anzupassen. Es gibt keinen universellen Mahlgrad, der für alle Profile geeignet ist. Der Mahlgrad muss daher immer im Voraus anhand des gewünschten Profils eingestellt werden.*

Hinweis. *Vor jeder Kaffeezubereitung kann ein **kurzer Spülzyklus** durchgeführt werden, indem die Kaffeetasten (5 und 6) gleichzeitig gedrückt werden **(automatische Spülung).***

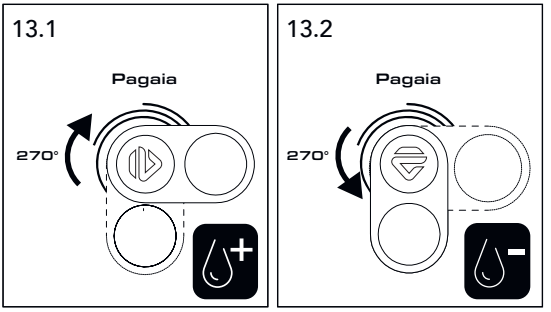
Hinweis. *Der längere Griff des Siebträgers erleichtert das Einsetzen in die Brühgruppe und ermöglicht das einfache Entnehmen des Kaffeepucks nach jeder Extraktion.*

Achtung. *Den Siebträger (G) während der Kaffeeextraktion nicht aus der Brühgruppe (9) entfernen oder lösen, um Verbrühungsgefahren durch austretendes heißes Wasser zu vermeiden.*

Hinweis. *Das Druckprofil kann deaktiviert werden, sodass die Maschine für traditionelle Espresso-Extraktionen mit einem konstanten Druck von 9 bar arbeitet. Weitere Informationen zur Deaktivierung finden Sie in Kapitel 18 „LCC – LELIT Control Center".*

13. Pagaia

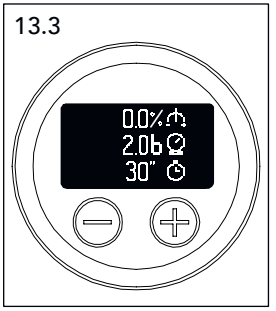
Mit der **Pagaia (4)** lässt sich die Pumpenleistung während der Kaffeezubereitung in Echtzeit anpassen. Mehr Leistung führt zu höherem Durchfluss und höherem Druck, weniger Leistung zu niedrigerem Durchfluss und niedrigerem Druck.
Diese Funktion, die sich an fortgeschrittene Anwender richtet, ermöglicht die manuelle Steuerung des Extraktionsdrucks durch direkte Pumpensteuerung über die Pagaia (4). So haben Sie die volle Kontrolle über das Druckprofil und können die Extraktionskurve individuell anpassen, um das gewünschte Espresso-Aroma zu erzielen.



Drehen Sie die Pagaia im Uhrzeigersinn: Dadurch erhöhen sich Pumpenleistung, Wasserdurchfluss und Druck. Dies ermöglicht eine schnellere Extraktion und einen höheren Druck im Kaffeepuck. (Abb. 13.1)
Drehen Sie die Pagaia gegen den Uhrzeigersinn: Dadurch verringern sich Pumpenleistung, Wasserdurchfluss und Druck. Dies ist nützlich für schonendere Extraktionen oder hell gerösteten Kaffee. (Abb. 13.2)
Wenn Sie die Pagaia (4) bewegen, um mit der Ausgabe zu beginnen, schaltet das LCC-Display (12) automatisch in den manuellen Extraktionsmodus.

Das Display zeigt drei Anzeigen (Abb. 13.3):

13.3



1. Position der Pagaia (0–100 %) – zeigt die aktuelle Rotationsstufe der Pagaia an.
2. Momentandruck – wird vom elektronischen Sensor gemessen und zeigt die Auswirkungen Ihrer Einstellungen in Echtzeit an.
3. Extraktionstimer – zeigt die Extraktionsdauer des Kaffees an.

Durch die Überprüfung dieser Indikatoren können Sie:
- Passen Sie den Druck während der Extraktion an, um das Aroma zu optimieren.
- Stoppen Sie die Extraktion im optimalen Moment, um die gewünschte Espressostärke zu erreichen.
- Experimentieren Sie mit verschiedenen Druckprofilen, um die spezifischen Eigenschaften Ihrer Kaffeebohnen hervorzuheben.

Hinweis. *Wenn Sie die Pagaia vollständig gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird die manuelle Kaffeeextraktion deaktiviert.*

Achtung. *Für den korrekten Betrieb muss der Druck zwischen 0 und 11 bar liegen. Überschreitet der Druck diesen Bereich, aktiviert die Maschine automatisch Sicherheitssysteme, die die Pumpe stoppen und überschüssigen Druck ablassen, um Schäden an den internen Komponenten zu verhindern.*

Hinweis. *Es empfiehlt sich, den Druck schrittweise und kontrolliert anzupassen und plötzliche Änderungen oder einen längeren Betrieb im oberen Druckbereich zu vermeiden.*

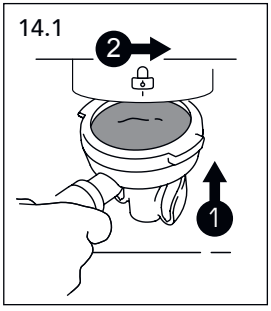
Achtung. *Der Betrieb der Maschine mit erhöhtem Druck über längere Zeiträume (z. B. nahe dem maximal zulässigen Druck) kann die Genauigkeit des Manometers mit der Zeit beeinträchtigen.*

Hinweis. *Nach 299 Sekunden Kaffeeextraktion mit der Pagaia stoppt der Extraktionsvorgang aus Sicherheitsgründen automatisch, wenn die Pagaia nicht vollständig geschlossen wird.*

14. Espresso und Kaffee mit Pagaia

Dieses Kapitel erklärt Schritt für Schritt, wie man mit der Pagaia Kaffee zubereitet und extrahiert. Wählen Sie den passenden Kaffeefilter und setzen Sie ihn in den Siebträger (G) ein. Füllen Sie den Filter mit der korrekten Menge Kaffeepulver. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Tamper (D) fest in den Siebträger (G).

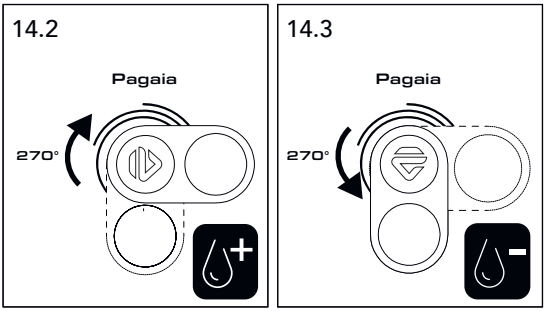
Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe (9) ein und achten Sie darauf, dass der Griff mit dem Schlosssymbol an der Brühgruppe übereinstimmt (Abb. 14.1).



Hinweis. *Bei einer neuen Maschine empfehlen wir, den Rand des Siebträgers mit etwas Wasser oder Speisefett anzufeuchten, um die richtige Position zu erreichen. Nach kurzer Eingewöhnungszeit lässt sich diese Position mühelos erreichen.*

Stellen Sie die Tasse(n) unter den Siebträger.

Durch sanftes und allmähliches Drehen der Pagaia (4) im Uhrzeigersinn, sobald Sie ein Klicken hören, erhöht sich der Pumpendruck schrittweise auf bis zu 100 % (Abb. 14.2). Um den Druck zu verringern, drehen Sie die Pagaia gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 14.3). Das LCC-Display (12) zeigt den sinkenden Druck an und ermöglicht so eine präzisere Steuerung des Pumpendrucks. Beachten Sie während der Kaffeezubereitung stets die auf dem LCC-Display angezeigten Druckwerte.



Um den Brühvorgang zu stoppen, drehen Sie die Pagaia (4) gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Die Prozentanzeige zeigt dann 0 an und der Timer stoppt.

Nach der Kaffeezubereitung bleibt das Display (12) 20 Sekunden lang auf dem aktuellen Bildschirm. Bei Bedarf erwärmt die Maschine das Wasser und kehrt zur Hauptanzeige zurück, die anzeigt, dass die Maschine betriebsbereit ist.

Hinweis. *Vor jeder Kaffeeextraktion kann ein **kurzer Spülzyklus** durchgeführt werden, indem die Kaffeetasten (5 und 6) gleichzeitig gedrückt werden **(automatische Spülung).***

Achtung. *Den Siebträger (G) während der Kaffeeextraktion nicht aus der Brühgruppe (9) entfernen oder lösen, um Verbrühungsgefahren durch austretendes heißes Wasser zu vermeiden.*

Achtung. *Für den korrekten Betrieb muss der Druck zwischen 0 und 11 bar liegen. Überschreitet der Druck diesen Bereich, aktiviert die Maschine automatisch Sicherheitssysteme, die die Pumpe stoppen und überschüssigen Druck ablassen, um Schäden an den internen Komponenten zu verhindern.*

Achtung. *Vermeiden Sie plötzliche Druckänderungen und längeren Betrieb am oberen Druckbereich, da dies zu Fehlfunktionen oder Schäden an der Maschine führen kann.*

Achtung. *Der Betrieb der Maschine mit erhöhtem Druck über längere Zeiträume (z. B. nahe dem maximal zulässigen Druck) kann die Genauigkeit des Manometers mit der Zeit beeinträchtigen.*

Hinweis. *Wenn die Maschine eingeschaltet wird oder aus dem Standby-Modus reaktiviert wird, während sich die Pagaia nicht in der AUS-Position (vollständig geschlossen) befindet, ist die manuelle Kaffeeextraktion deaktiviert. Um dies zu beheben, drehen Sie die Pagaia gegen den Uhrzeigersinn in die AUS-Position, bis ein Klick zu hören ist. Anschließend können Sie die Pagaia drehen, um die Kaffeeextraktion zu starten.*

15. Dampf und Heißwasser

Dampf. Drücken Sie die Dampftaste (7), um die Dampffunktion zu aktivieren.
Warten Sie, bis der Ladebalken auf dem LCC-Display (12) vollständig geladen ist (etwa 60 Sekunden).
Während dieser Phase steigt die blinkende Temperaturanzeige schrittweise auf bis zu 140°C an.

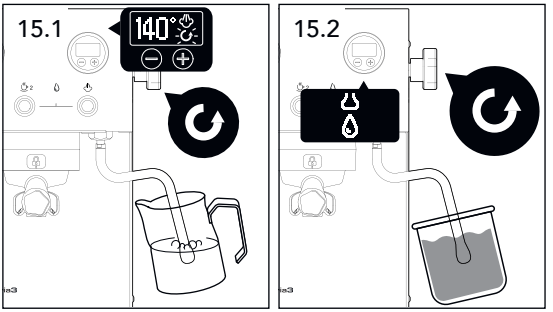
Wenn die Maschine bereit ist, zeigt das LCC-Display  an.

Das LCC-Display zeigt nun  an, während die Dampftaste (7) weiterhin blinkt.

Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, wobei die Dampf-/Heißwasserdüse (14) in die Abtropfschale

zeigt, um eine kleine Menge Wasser abzugeben.
Sobald Dampf austritt, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Ausgabe zu stoppen.
Stellen Sie eine mit kalter Milch bis zum unteren Rand des Auslaufs gefüllte Milchkanne (Art.-Nr. PLA301S-M-L, nicht im Lieferumfang enthalten) unter die Dampf-/Heißwasserdüse.

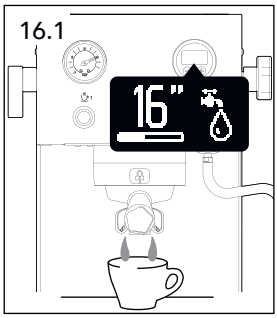
Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um den Milchaufschäumvorgang zu starten (Abb. 15.1).
Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) im Uhrzeigersinn, um die Dampfausgabe zu stoppen.
Positionieren Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (14) über der Abtropfschale, drehen Sie den Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie einige Sekunden lang Dampf austreten, um die Düse zu reinigen. Drehen Sie dann den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Dampfabgabe zu stoppen, und drücken Sie die Dampftaste (7) erneut, um den Dampfmodus zu verlassen. Die Pumpe startet automatisch, um den Kessel zu füllen. Das Display zeigt einen Ladebalken an, während sich die Maschine auf 93°C einstellt.



Heißes Wasser. Stellen Sie vor der Heißwasserausgabe einen leeren Behälter oder eine Tasse ausreichender Größe unter die Dampf-/Heißwasserdüse (14). Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um die Dampffunktion zu öffnen. Drücken Sie gleichzeitig die Kaffeetaste 2 (6) und die Dampftaste (7). Ein Wassertropfensymbol erscheint auf dem LCC-Display (12) (Abb. 15.2). Die Pumpe wird aktiviert und gibt heißes Wasser durch die Dampf-/Heißwasserdüse ab. Sobald die gewünschte Wassermenge in den Behälter oder in die Tasse gegeben wurde, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Vorgang zu beenden. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) im Uhrzeigersinn, um die Dampf-/Heißwasserdüse zu schließen.

Hinweis. *Die Dampf-/Heißwasserdüse verfügt über eine 3-Loch-Düse und ist ideal für den täglichen Gebrauch.*

16. Reservemodus



Der Reservemodus wird aktiviert, wenn während der Kaffeeextraktion das Wasser im Wassertank zur Neige geht. Er ermöglicht die Fertigstellung der laufenden Extraktion. Diese Funktion ist ausschließlich für Ausnahmesituationen vorgesehen und nicht für den regulären Betrieb gedacht.

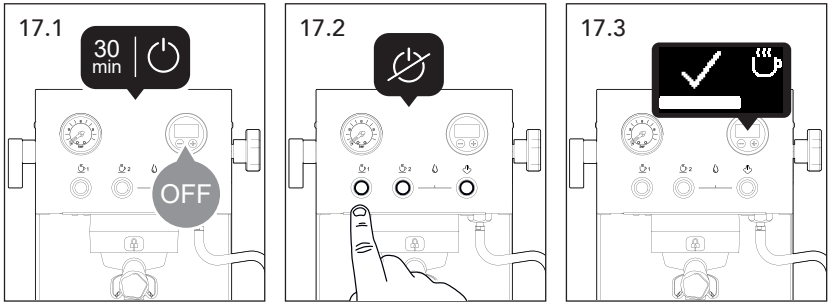
Das LCC-Display (12) zeigt neben der Extraktionszeit ein Wasserhahnsymbol mit einem Wassertropfen (Abb. 16.1). Die Maschine setzt die Kaffeeextraktion fort, bis zu einer maximalen Dauer von 60 Sekunden ab dem Erscheinen des Symbols. Am Ende der Extraktion zeigt das LCC-Display (12) das Symbol für „Wasser fehlt“ an.

17. Standby-Modus

Der Standby-Modus ist eine Energiesparfunktion, die den Stromverbrauch bei Nichtgebrauch reduziert und die Betriebseinstellungen der Maschine nicht beeinträchtigt.
Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet die Maschine automatisch in den Standby-Modus. Das LCC-Display (12) und das Heizelement sind deaktiviert, und die Kaffeetaste 1 (5) blinkt alle 3 Sekunden (Abb. 17.1).
Zum Neustart der Maschine drücken Sie eine beliebige Taste (5, 6 oder 7) (Abb. 17.2).
Anschließend leuchtet das LCC-Display (12) auf und zeigt das LELIT-Logo, gefolgt von PL91T3C und der Softwareversion.

Das LCC zeigt einen Ladebalken mit einer blinkenden Temperaturanzeige an, deren Temperatur allmählich ansteigt. Warten Sie, bis das LCC-Display (12) das Symbol  anzeigt und die Pumpe kurz vibriert, bevor Sie die Maschine wieder verwenden (Abb. 17.3).

Nach dieser Phase kehrt das LCC zur Hauptanzeige  zurück.



Hinweis. *Wenn die Maschine aus dem Standby-Modus wieder aktiviert wird und sich die Pagaia nicht in der OFF-Position (vollständig geschlossen) befindet, funktioniert die Kaffeeausgabe mit der Pagaia-Funktion nicht. Um das Problem zu beheben, drehen Sie die Pagaia vollständig in die OFF-Position, bis Sie ein Klicken hören.Drehen Sie die Pagaia anschließend langsam im Uhrzeigersinn, um die Kaffeeausgabe zu starten.*

Hinweis. *Die Standby-Funktion kann deaktiviert werden. Weitere Informationen finden Sie in der vollständigen Anleitung.*

18. LCC - LELIT Control Center

Das LCC – LELIT Control Center verfügt über voreingestellte Standardeinstellungen. Hier können Sie diese Einstellungen anpassen.
So ändern Sie die Werkseinstellungen:

- Drücken Sie die Taste ⊖, um in den Einstellungsmodus zu gelangen und durch das Menü zu blättern.
- Drücken Sie ⊕, um die Einstellung zu ändern. Die Einstellung blinkt.
- Ändern Sie den Wert und/oder Status mit den Tasten ⊖ und ⊕.
- Wird drei Sekunden lang keine Taste gedrückt, wird die neue Einstellung automatisch gespeichert und das Display verlässt den Einstellungsmodus.

Sie können von folgender Hauptanzeige beginnen:

Kaffeetemperatur	
⊖ x1 > 93°	*Werkseinstellungen: 93°C* *Drücken Sie ⊖ **1 Mal,** um die Kaffeetemperatur einzustellen.* *Die Kaffeetemperatur kann zwischen 80°C und 110°C eingestellt werden.* *Verwenden Sie die Tasten ⊖ und ⊕, um die Kaffeetemperatur zu erhöhen oder zu verringern.*

Automatische Bezugszeit

Bei der PL91T3 kann die Bezugszeit auf eine der beiden Kaffeetasten gelegt werden. Dadurch wird die Ausgabe automatisch beendet, sobald die programmierte Zeit erreicht ist.

Automatische Bezugszeit - Kaffeetaste 1



Werkseinstellungen: 60"

*Drücken Sie ⊖ **2 Mal** für Taste 1 ①.*

Die LED an der Kaffeetaste 1 leuchtet auf und bleibt an, bis Sie das Menü verlassen.

Drücken Sie die Taste ⊕, um die programmierte Dosis zu bearbeiten. Die Zeitanzeige „60" blinkt. Verwenden Sie die Tasten ⊖ oder ⊕, um die Bezugszeit zu erhöhen oder zu verringern. Erscheint beim Einstellen eines Wertes unter 1 Sekunde oder über 299 Sekunden ein „X" anstelle der Zeitangabe, ist die automatische Bezugszeitfuntion der Kaffeetaste 1 deaktiviert.

Die Bezugszeit kann zwischen 1 und 299 Sekunden eingestellt werden.

Automatische Bezugszeit - Kaffeetaste 2



Werkseinstellungen: 60"
*Drücken Sie ⊖ **3 Mal** für Taste 2 ②.*

Die LED an der Kaffeetaste 2 leuchtet auf und bleibt an, bis Sie das Menü verlassen.

Die Bezugszeit kann zwischen 1 und 299 Sekunden eingestellt werden.

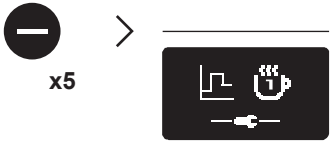
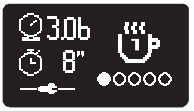
Um die automatische Bezugszeit für Taste 2 ② einzustellen, folgen Sie bitte der gleichen Anleitung wie für die Einstellung der Bezugszeit für Taste 1 ①.

Kaffeedruckprofil 1 aktivieren oder deaktivieren



Werkseinstellung: aktiviert

*Drücken Sie ⊖ **4 Mal**, um das Kaffeedruckprofil 1 zu aktivieren oder zu deaktivieren. Drücken Sie dann auf ⊕, um die Einstellung zu ändern. Die Einstellung blinkt. Ändern Sie den Status mit den Tasten ⊖ und ⊕.*

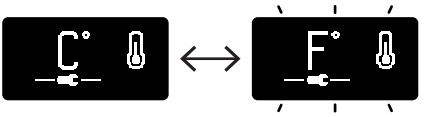
Einstellung Kaffeedruckprofil 1	
	*Drücken Sie ⊖ **5 Mal**, um die voreingestellten Einstellungen für Kaffeedruckprofil 1 zu erhalten.* *Drücken Sie ⊕ erneut, um die Einstellung von Druckprofil 1 zu ändern.* *Drücken Sie die Taste ⊖, um durch die 5 verfügbaren Stufen zu navigieren. Um den entsprechenden Schritt zu ändern, drücken Sie die Taste ⊕. Der Druckwert beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Tasten ⊕ oder ⊖, um den Druck anzupassen.* *Druckbereich:* *Minimum: 0,0 bar* *Maximum: 10,0 bar* *Regelschritt: 0,5 bar* *Bei einem Druck von 0,0 bar ist die Pumpe deaktiviert und es wird in diesem Schritt kein Druck angewendet.* *Nach einigen Sekunden ohne Tastendruck wird der Druckwert automatisch gespeichert und die Zeitanzeige des jeweiligen Schritts beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Tasten ⊕ oder ⊖, um die Schrittdauer in Sekunden festzulegen.*  *Schritte 1 bis 4 haben jeweils eine eigene Dauer.* *Schritt 5 „Dauer“: (Die Extraktion wird nicht manuell vom Benutzer gestoppt.)* *– Die Dauer von Schritt 5 ist variabel.* *-Es hängt von der Dauer der Schritte 1-4 und den Einstellungen der Bezugszeit ab.* *Schritt 5 läuft für die verbleibende Zeit bis zum Erreichen der eingestellten Bezugszeit.* *Wenn die Bezugszeit deaktiviert ist, stoppt die Extraktion automatisch nach 299 Sekunden (Sicherheitsgrenze).* *Beispiel* *Profil Nr. 1 (LELIT-Profil)* *Schritt 1 bis 4: Jeder dauert 10 Sekunden* *Bezugszeit (Werkseinstellung): 60 Sekunden* *Gesamtdauer der Schritte 1 bis 4: 40 Sekunden → Dauer Schritt 5: 20 Sekunden.*

	Schritte können einzeln oder kombiniert verwendet werden. Wenn ein Schritt von 1 bis 4 auf 0 Sekunden eingestellt ist, wird er übersprungen. *Warten Sie einige Sekunden, dann können Sie durch Drücken der Taste ⊖ zum nächsten Schritt übergehen. Wird drei Sekunden lang keine Taste gedrückt, wechselt das LCC-Display automatisch zum Startbildschirm des Druckprofils 1.* *Warten Sie länger, kehrt es zur Hauptanzeige zurück.* *Hinweis: Die Ausgabedauer wird über die Einstellung für die automatische Bezugszeit gesteuert:* *Ist diese Funktion aktiviert, hat die automatische Bezugszeit Vorrang und steuert die Extraktionszeit.* *Ist die automatische Bezugszeit deaktiviert, stoppt die Extraktion automatisch nach 299 Sekunden (Sicherheitsgrenze)* *Weitere Informationen finden Sie in den Abschnitten „Automatische Bezugszeit – Kaffeetaste 1“ und „Automatische Bezugszeit – Kaffeetaste 2“.*

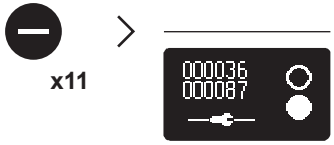
Kaffeedruckprofil 2 aktivieren oder deaktivieren	
⊖ x6 > 	*Drücken Sie ⊖ **6 Mal**, um das Kaffeedruckprofil 2 zu aktivieren oder zu deaktivieren.* *Das Verfahren ist das gleiche wie für Profil 1 beschrieben.*

Einstellung Kaffeedruckprofil 2	
⊖ x7 > 	*Drücken Sie ⊖ **7 Mal**, um das Kaffeedruckprofil 2 einzustellen.* *Für Druckprofil 2 ist das Vorgehen dasselbe wie für Profil 1 beschrieben.*

Dampftemperatur	
	*Werkseinstellungen: 140°C* *Drücken Sie ⊖ **8 Mal,** um die Dampftemperatur einzustellen.* *Die Dampftemperatur kann zwischen 120°C und 145°C eingestellt werden.* *Verwenden Sie die Tasten ⊕ und ⊖, um die Dampftemperatur zu erhöhen oder zu verringern.*

Temperatureinheit	
	*Werkseinstellungen: °C* *Drücken Sie ⊖ **9 Mal,** um die Temperatur der Einheit einzustellen.*
	*Drücken Sie ⊕, um die Einstellung zu ändern. C° blinkt.* *Drücken Sie ⊕, um Fahrenheit einzustellen.*
	*Nach 3 Sekunden verlässt das LCC den Einstellungsmodus.*

LED-Beleuchtung der Brühgruppe	
	*Werkseinstellungen: ON* *Drücken Sie ⊕, um die Einstellung zu ändern.* *Das Symbol ✓ blinkt.* *Drücken Sie ⊕ zum Ausschalten*
	*Nach 3 Sekunden verlässt das LCC den Einstellungsmodus.*

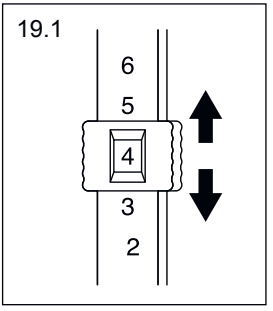
Teil- und Gesamtdosenzähler für Kaffee	
	*Der Teildosenzähler kann zurückgesetzt werden.* *Um den Teildosenzähler zurückzusetzen, halten Sie die Taste ⊕ 5 Sekunden lang gedrückt. Der Zähler für die Gesamtanzahl der Dosen kann nicht zurückgesetzt werden.*
Die Zahl neben dem leeren Punkt gibt die Anzahl der Teildosen an, die Zahl neben dem ausgefüllten Punkt die Anzahl der Gesamtdosen. Dauert die Extraktion weniger als 10 Sekunden, wird sie nicht mitgezählt. Dauert die Extraktion 10 Sekunden oder länger; es wird 1 Dosis gezählt.	

Um weitere Informationen zur letzten Kaffeeextraktion anzuzeigen:	
	*Sobald die Maschine bereit ist und die Hauptanzeige aktiv ist, drücken Sie die Taste ⊕ einmal.* *Der Wert 93°C entspricht der aktuellen Temperatur des Kaffeekessels.* *Der Timer zeigt die Dauer der letzten Kaffeeextraktion an.* *Nach 20 Sekunden Inaktivität kehrt die Anzeige zur Hauptanzeige zurück.*
	*Wenn Sie die Taste ⊕ erneut drücken, erscheint folgender Bildschirm: K% zeigt die Pumpenleistung (von 0 bis 100) an.* *0,0 bar zeigt den aktuell gemessenen Druck an.* *Der Chrono bezieht sich auf die Dauer der letzten Kaffeeextraktion.* *Wenn Sie die Taste ⊕ erneut drücken, kehrt das Gerät zur Hauptanzeige zurück.*

19. Vermeidung von Kalkablagerungen

Wie bereits erwähnt, ist die richtige Wassereinstellung entscheidend für optimale Leistung und Langlebigkeit. Um Kalkablagerungen zu reduzieren und die Kaffeequalität zu verbessern, verwenden Sie den Wasserenthärterfilter (H). Der im Lieferumfang enthaltene Wasserenthärterfilter ist für eine getestete Autonomie von 70 Litern Wasser ausgelegt.
Verwenden Sie die Schieber an den Griffen des Wassertanks (2), um sich die Füllstände zu merken, und tauschen Sie den Wasserenthärterfilter aus, sobald er leer ist (Abb. 19.1).

19.1



Hinweis. *Der Wasserenthärterfilter muss alle 28 vollständigen Tankfüllungen oder nach 4 Monaten Gebrauch gewechselt werden. Wenn die Maschine einen Monat lang nicht verwendet wird, muss der Wasserenthärtungsfilter durch einen neuen ersetzt werden.*

Hinweis. *Informationen zum korrekten Filterwechsel finden Sie in Kapitel 10 „Installation des Wasserenthärterfilters“.*

20. Garantiebedingungen

EINSCHRÄNKTE GARANTIE

Abhängig vom Ort des Kaufs bietet entweder der Händler oder LELIT für dieses für den Hausgebrauch bestimmtes Produkt in bestimmten Ländern für eine begrenzte Zeit ab dem Kaufdatum eine eingeschränkte Garantie für Schäden, die das Ergebnis von Herstellungs- und oder Materialmängeln sind.

Während dieser Garantiezeit wird entweder der Händler oder LELIT nach eigenem Ermessen ein defektes Produkt entweder reparieren, ersetzen oder den Kaufpreis erstatten. Alle länderspezifischen gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden respektiert und durch die schriftliche Garantie nicht beeinträchtigt.

Für australische Verbraucher ist dieses Produkt mit Garantien vorgesehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Der Verbraucher ist auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Defekt sowie auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden berechtigt. Der Verbraucher ist auch berechtigt, das Produkt reparieren oder ersetzen zu lassen, wenn es nicht von akzeptabler Qualität ist und wenn der Fehler keinen wesentlichen Mangel darstellt.

Die Voraussetzungen sowie Anweisungen zur Geltendmachung eines Anspruchs finden Sie auf der LELIT-Website in den vollständigen Garantiebedingungen.



WICHTIGE INFORMATIONEN

Für die korrekte Entsorgung des Produktes im Sinne der EU-RICHTLINIE 2012/19/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.

LELIT.COM

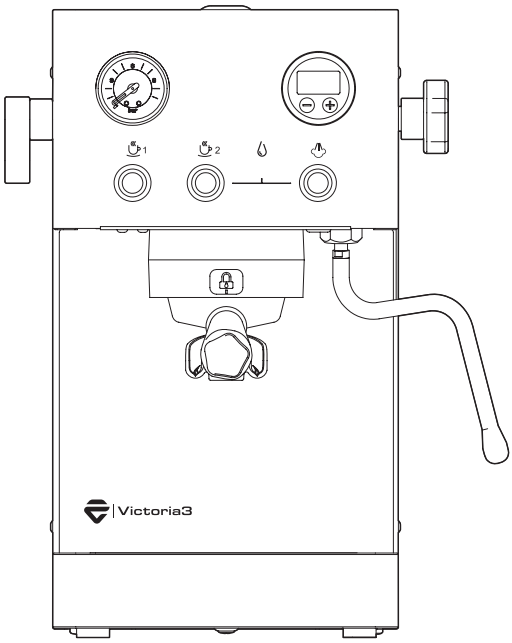
DE/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved

ES

Español

Manual del Usuario



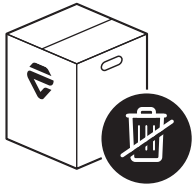
*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G

La información anterior es válida para todas las versiones:
acero inoxidable y cualquier versión de color.

GRACIAS POR ELEGIR UN PRODUCTO LELIT

Registre su producto en care.lelit.com

Descargue el manual completo
para obtener el máximo de su cafetera **PL91T3***
y visite nuestro canal YouTube LELIT
para obtener ideas, tutoriales, consejos y trucos.



¡Guarde la caja y todo el material de embalaje!

LELIT ha estudiado el embalaje externo e interno de su cafetera para ayudarle a reutilizarla en caso de necesidad de mantenimiento o reparación.

Índice

1. Notas de seguridad **150**

2. Limpieza diaria **154**

3. Limpieza semanal **155**

4. Limpieza anual **157**

5. Descripción general del producto **158**

6. Configuraciones de fábrica **160**

7. Accesorios **161**

8. Embalaje **162**

9. Primera puesta en marcha **162**

10. Cómo se instala el filtro suavizador de agua **164**

11. Perfil de presión **165**

12. Extracción de expreso y café utilizando perfiles de presión **166**

13. Pagaia **168**

14. Expreso y café con Pagaia **170**

15. Vapor y agua caliente **171**

16. Modo reserva **173**

17. Modo de espera **173**

18. Centro de control LCC - LELIT **174**

19. Prevención de la cal **180**

20. Términos de la garantía **180**



ATENCIÓN:
Lea detenidamente las notas de seguridad antes de usar este producto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Notas de seguridad

Advertencias - Lea detenidamente antes del uso.
Esta cafetera para café expreso es adecuada para la preparación de café, está equipada con varilla para suministrar vapor y/o agua caliente. Los mandos del panel frontal están identificados por símbolos claros e intuitivos. La cafetera está diseñada para uso doméstico y no es adecuada para el uso profesional continuo. El nivel de ruido del equipo no supera los 70 dB (A).
Los datos y las imágenes mostrados están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el rendimiento del aparato.

Símbolos utilizados

Es absolutamente imprescindible tener en cuenta las siguientes advertencias y símbolos:



Peligro de descarga eléctrica. La inobservancia puede causar descargas eléctricas con peligro de muerte.



Peligro de quemadura. La inobservancia puede causar quemaduras graves.



Precaución. La inobservancia puede causar daños en el aparato.



Tenga en cuenta. Este símbolo indica consejos e información importantes para el usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Advertencias Generales

Este manual es parte integrante y esencial del producto. Lea atentamente todas estas advertencias, ya que proporcionan información importante sobre la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento. Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- Este aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares como: áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; ambientes de tipo bed and breakfast.
- El aparato está diseñado solo para preparar café expreso o bebidas calientes utilizando las varillas de agua o vapor y para precalentar las tazas.
- Guarde el material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- Cualquier uso distinto al descrito anteriormente es inadecuado y puede ser peligroso; el fabricante no acepta responsabilidad alguna por daños derivados de un uso inadecuado del aparato.
- El aparato no debe dejarse sin vigilancia ni utilizarse al aire libre.
- El aparato no debe sumergirse en agua ni limpiarse mediante rociado.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Si el aparato se almacena en lugares donde la temperatura puede bajar por debajo del punto de congelación, el depósito y los tubos de agua deben vaciarse.
- Todos los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No se acepta ninguna responsabilidad por el uso de repuestos y/o accesorios no autorizados.
- No se acepta ninguna responsabilidad por reparaciones no efectuadas por centros de servicio autorizados.
- El fabricante no asume ninguna

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

responsabilidad por la manipulación de cualquiera de los componentes del aparato.

En todos los casos anteriores la garantía quedará anulada.



Advertencias esenciales de seguridad

Como con todos los aparatos eléctricos, no se puede excluir el riesgo de descarga eléctrica, por lo tanto, se deben observar cuidadosamente las siguientes advertencias de seguridad.

- Para evitar que se suelte el conector, nunca tire del cable de alimentación.
- Conecte siempre primero el enchufe al aparato y, a continuación, enchufe el cable a la toma de corriente.
- Para desconectar el aparato, gire el mando en «off» y, a continuación, desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
- En caso de avería o desperfecto, no intente reparar el aparato. Apague el aparato, desenchúfelo y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- En caso de que el enchufe o el cable de alimentación estén dañados, no utilice el aparato; estos deben ser sustituidos única y exclusivamente por el centro de asistencia técnica.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice.
- Antes de limpiar las superficies exteriores del aparato o de colocar o retirar piezas, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque el cable sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de este o donde se pueda tropezar accidentalmente.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Antes de encender el aparato, asegúrese de que la tensión de alimentación corresponde a la indicada en la placa situada en la base del aparato y de que la toma de corriente está correctamente conectada a tierra.
- No manipule el aparato. Ante cualquier problema, póngase en contacto con un técnico autorizado o con el centro de servicio más cercano.
- No toque el aparato si tiene las manos o los pies mojados.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Asegúrese de que la toma de

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

corriente eléctrica esté siempre libremente accesible para poder desenchufar fácilmente el aparato cuando sea necesario.

- Al retirar el enchufe, sujételo siempre directamente. Nunca lo desenchufe tirando del cable de alimentación, ya que podría dañarlo.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos.



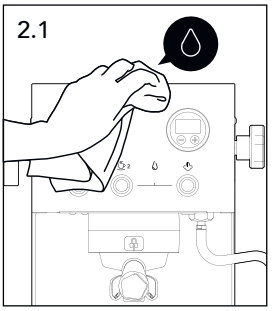
Advertencias sobre riesgos de quemaduras/ escaldaduras

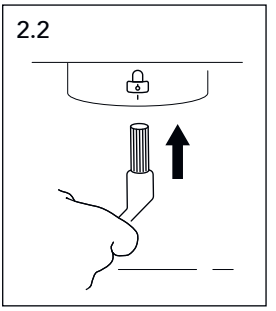
Este aparato produce agua caliente y vapor; por lo tanto, deben respetarse estrictamente las siguientes advertencias de seguridad.

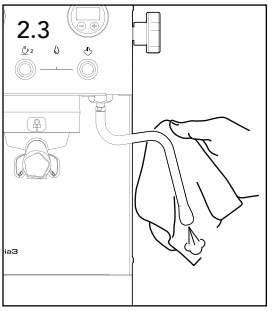
- Advertencia: las superficies calientes permanecen calientes durante un tiempo incluso después de su uso.
- Tenga cuidado de evitar el contacto con salpicaduras de agua o chorros de vapor.
- Cuando el aparato esté encendido, no toque la placa calentadora de tazas, ya que está caliente.
- Nunca dirija el vapor o las salpicaduras de agua hacia su cuerpo.
- Tenga cuidado al tocar la varilla de vapor.
- Nunca retire el portafiltro mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Las piezas etiquetadas “CAUTION HOT”/  están muy calientes, por lo que debe acercarse a ellas y manipularlas con la máxima precaución.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

2. Limpieza diaria







Nota. *Para obtener un resultado óptimo utilice nuestro kit PLA9101 (no incluido) que contiene un paño de microfibra con el logotipo LELIT grabado, un pincel con cerdas de fibras naturales y un cepillo con cerdas de nailon.*

Antes de empezar, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo. No utilice detergentes abrasivos y nunca sumerja el aparato en agua.

Limpieza general. Utilice un paño suave, preferiblemente de microfibra, y humedézcalo con agua del grifo para limpiar el cuerpo del aparato (Fig. 2.1).

Atención. Los elementos de madera son delicados y frágiles, por lo que deben manipularse con mucho cuidado y atención: manténgalos alejados del agua corriente, el agua caliente y el vapor, y séquelos siempre con cuidado.

Limpieza del grupo de infusión. Después de cada extracción, vacíe el filtro de café, lave el portafiltro (G) y el filtro correspondiente con agua del grifo y utilice el cepillo LELIT (I) para eliminar los restos de café de la junta del grupo (Fig. 2.2).

Limpieza de la varilla de vapor /agua caliente. Después de espumar la leche, limpia la boquilla de la varilla de vapor/agua caliente (14) con un paño suave y deja salir un poco de vapor para eliminar cualquier residuo de leche de los orificios de la boquilla (Fig. 2.3).

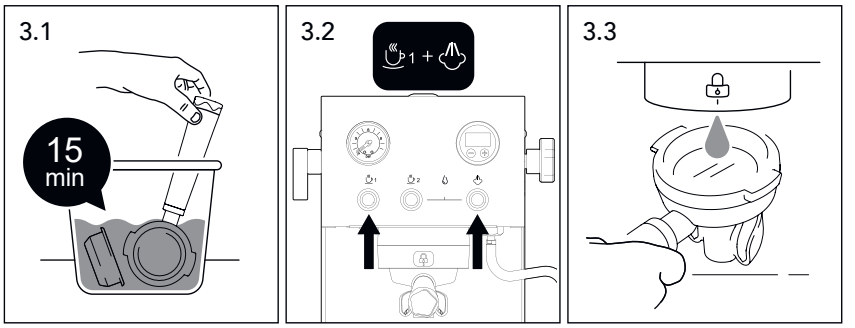
Limpieza de la bandeja de goteo. La bandeja de goteo (16) debe lavarse manualmente utilizando agua caliente y un detergente neutro para eliminar los residuos de café y evitar la formación de moho. Se recomienda realizar la limpieza diaria para evitar olores desagradables así como la proliferación de bacterias.

3. Limpieza semanal

Para que su cafetera mantenga su rendimiento óptimo y el café tenga un sabor excelente, se recomienda limpiarla una vez a la semana.

Nota. *En la caja de equipo encontrará los detergentes (F) para el primer ciclo de lavado del aparato. Sucesivamente, se recomienda el uso de los kits LELIT PLA9201 y PLA9203 (no incluido).*

Atención. Los filtros y el portafiltro nunca deben lavarse en el lavavajillas.



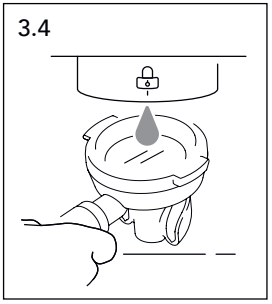
Limpieza de los filtros y del portafiltro. Se recomienda limpiar el portafiltro para eliminar los residuos de café que pueden afectar negativamente el sabor de sus bebidas. Coloque una jarra vacía debajo de la varilla de vapor/agua caliente (14). Pulse al mismo tiempo el botón de café 2 (6) y el botón de suministro de vapor (7), a continuación gire en sentido antihorario el botón de suministro de vapor/agua caliente (13) para verter 1 L aproximadamente de agua en la jarra. Al terminar, cierre el botón de vapor/agua caliente (13), y vuelva a pulsar cualquier botón (5 o 6 o 7) para interrumpir la función.

Introduzca el portafiltro (G) y los filtros usados en la jarra, pero tenga cuidado de no sumergir el mango del portafiltro (Fig. 3.1).

Añada 2 sobres de detergente en polvo (F o PLA9201). Después de 15 minutos, vacíe la jarra y enjuague el portafiltro (G) y los filtros con abundante agua del grifo.

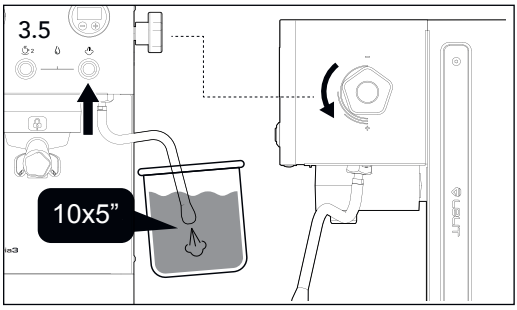
Retrolavado. (Tiempo necesario: aprox. 15 min.) Antes de iniciar el procedimiento, vacíe la bandeja de goteo (16) y vuelva a colocarla en el aparato; a continuación, llene el depósito de agua (2) con agua potable a temperatura ambiente hasta el nivel máximo indicado. Inserte el filtro ciego (C) en el portafiltro (G) y vierta 1 sobre de detergente en polvo (F o PLA9201) en el filtro. Inserte el portafiltro en el grupo de infusión (9) hasta que el mango quede alineado con el símbolo del candado situado en el propio grupo. Al pulsar el botón de café 1 (5) y el botón de suministro de vapor (7) al mismo tiempo (Fig. 3.2), la operación se iniciará automáticamente.

Durante el procedimiento, la pantalla LCC (12) mostrará dos gotas y un símbolo de (Fig. 3.3). El aparato ejecuta ciclos de limpieza automáticos. Los botones 5 y 7 parpadean durante el procedimiento. Cuando se completa por primera vez el ciclo de limpieza, la pantalla LCC muestra la pantalla principal indicando 93°C, y los LED de los tres botones (5, 6 y 7) permanecen encendidos de forma fija.



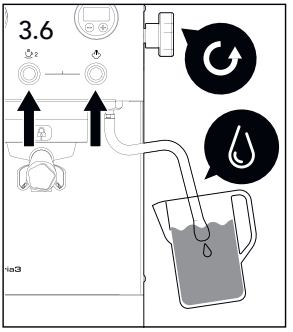
Retire el portafiltro (G) del grupo de infusión y enjuáguelo con agua caliente suministrada por el grupo de infusión (Fig. 3.4).
Vuelva a colocar el portafiltro en el grupo de infusión con el filtro ciego vacío instalado. Vacíe la bandeja de goteo, vuelva a colocarla y, a continuación, pulse de nuevo los botones (5) y (7) simultáneamente para iniciar otro ciclo de limpieza.
Cuando el proceso haya finalizado, la pantalla volverá a la pantalla principal y los tres LED de los botones permanecerán encendidos de forma fija. Retire el portafiltro del grupo de infusión y saque el filtro ciego (C). Vacíe la bandeja de goteo una vez más y enjuague meticulosamente la parte metálica del portafiltro (excluyendo el mango) y el filtro bajo el grifo de agua corriente. Inserte el filtro de café de 2 dosis (A) vacío en el portafiltro y vuelva a fijarlo en el grupo de infusión.
Ahora el aparato está listo para su próxima extracción de café.

⚠ **Atención.** Las posibles salpicaduras de agua que se produzcan durante el retrolavado deben limpiarse inmediatamente del cuerpo del aparato con un paño húmedo, para evitar dañar la superficie.



Limpieza de la varilla de vapor. Active la función de vapor, espere a que el aparato indique que está listo para el uso. Llene una jarra con 500 ml de agua fría, añada el contenido de 1 botella de detergente líquido (F o PLA9203) y sumerja la varilla de vapor/agua caliente (14) en esta solución.
Pulse el botón de vapor (7), abra el botón de vapor/agua caliente (13) y deje salir vapor durante unos 5 segundos. Detenga la función y espere 5 segundos. Repita la operación 10 veces (Fig. 3.5).
Repita todo el procedimiento utilizando 1 l de agua fresca para enjuagar correctamente la varilla de vapor/agua caliente (14).

Limpieza del depósito de agua. La limpieza del depósito de agua (2) permite eliminar la formación de sarro. El uso de agua fresca y la sustitución periódica ayuda a prevenir el crecimiento microbiano, lo que permite garantizar un nivel adecuado de higiene y preservar perfectamente el sabor del café. En caso de que la cafetera no se haya utilizado durante un largo período de tiempo, será necesario vaciarla y secar el depósito. Para ello, retire simplemente la tapa del depósito (1), saque el depósito y lave manualmente con agua y jabón neutro, utilizando un cepillo vertical para limpiar toda la superficie. Por último, enjuague meticulosamente. Llene el depósito con agua fresca. Antes de volver a montarlo en su asiento, asegúrese de que las superficies externas estén completamente secas.



Enjuague de la caldera (si el aparato no se ha utilizado durante al menos una semana)
Llene el depósito de agua con agua fresca. Coloque una jarra de 1 litro debajo de la varilla de vapor/agua caliente (14). Pulse al mismo tiempo el botón de café 2 (6) y el botón de vapor (7), a continuación gire en sentido antihorario el botón de vapor/agua caliente (13) para verter agua en la jarra. Durante el suministro de agua caliente, los botones (6 y 7) parpadean, y la pantalla muestra el icono de grifo con agua corriente (Fig. 3.6). El aparato se detiene inmediatamente una vez transcurrido el tiempo preestablecido. Por último, gire el mando de vapor/agua caliente (13) en sentido horario para interrumpir la función. La pantalla LCC muestra una barra de carga y un valor de temperatura intermitente que aumenta gradualmente hasta 93°C, que indica la temperatura de agua actual de la caldera. El LCC mostrará  una vez que la caldera haya alcanzado la temperatura de funcionamiento correcta. La bomba emite una breve vibración.
A continuación, la pantalla muestra , y los LED de los botones (5, 6, 7) permanecen encendidos de forma fija.

4. Limpieza anual

El mantenimiento periódico del aparato es fundamental para garantizar el correcto funcionamiento, una larga vida útil y un rendimiento constante.
Igualmente importante es el perfil del agua que se utiliza con la cafetera, ya que influye directamente tanto en el resultado en la taza como en el rendimiento del aparato a lo largo del tiempo.
LELIT considera que un perfil de agua con las siguientes características químicas es adecuado para sus aparatos. El agua ideal debe cumplir estos parámetros:
Cloro (ppm Cl2): 0
pH: 6.5 – 7.5

Dureza total (ppm $CaCO_3$): 0 – 110
Dureza de carbonatos (ppm $CaCO_3$): 40 – 75
Cloruro (ppm Cl^-): < 30
Sulfato (ppm SO_4): < 50

La descalcificación del circuito hidráulico del aparato debe realizarse aproximadamente una vez al año para garantizar su fiabilidad a largo plazo y un rendimiento constante. La frecuencia de la descalcificación puede variar en función de la dureza del agua y del uso; por lo tanto, se recomienda encarecidamente realizar inspecciones periódicas.
Antes de proceder a la operación de descalcificación, su distribuidor o un técnico cualificado debe evaluar el estado general del aparato.

La operación de descalcificación debe ser llevada a cabo siempre por un técnico especializado. Los procedimientos incorrectos o los productos no recomendados pueden causar graves daños a los componentes internos, como calderas, válvulas, juntas, sensores y el grupo de infusión.

Durante el mantenimiento anual, también es importante controlar todas las piezas móviles, como la Pagaia, el portafiltro, el grupo, las varillas de vapor y de agua caliente, ya que estos componentes están sujetos a un desgaste normal con el paso del tiempo. Sustitúyalos o repárelos si es necesario para mantener un rendimiento óptimo.

5. Descripción general del producto

1. Tapa del depósito de agua

2. Depósito de agua (capacidad: 2,5 l)

3. Manómetro retroiluminado para extracción de café

4. Pagaia

5. Botón de suministro de café 1 (con perfil de presión)

6. Botón de suministro de café 2 (con perfil de presión)

7. Botón de suministro de vapor

8. Luces LED del grupo

9. Grupo de infusión

10. Rejilla metálica para la bandeja de goteo

11. Calentador de tazas

12. Pantalla LCC

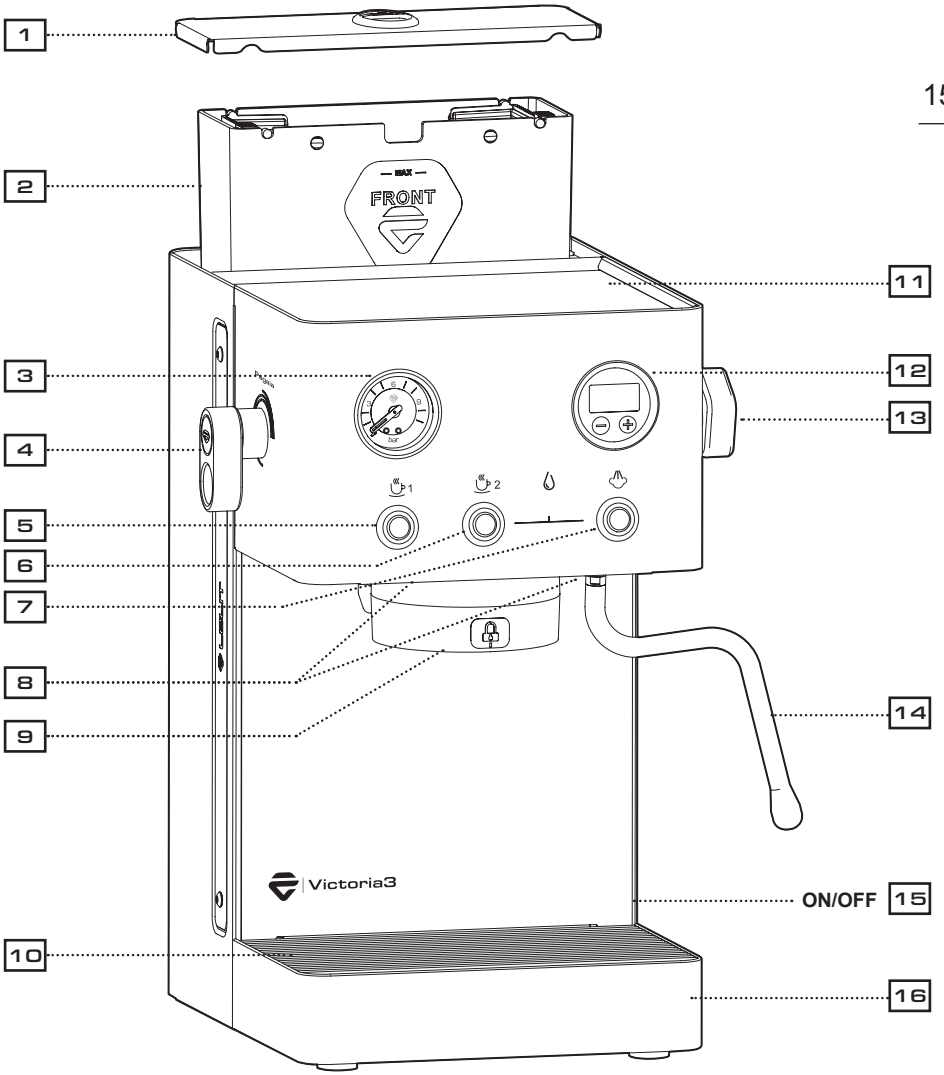
13. Mando de suministro de vapor/ agua caliente

14. Varilla de vapor/agua caliente multidireccional antiquemaduras

15. Interruptor ON/OFF

16. Bandeja de goteo extraíble

FIG. 5



Los datos e imágenes mostrados pueden sufrir variaciones sin previo aviso para mejorar el rendimiento del aparato.

6. Configuraciones de fábrica

En espera:
ENCENDIDO

Filtro suavizador de agua:
No insertado

Temperatura del café:
93°C

Temperatura del agua caliente:
93°C

Temperatura del vapor:
140°C

Tiempo de extracción automático (tiempo de extracción preestablecido para el botón de café 1 y el botón de café 2):
ENCENDIDO, tiempo preestablecido: 60 segundos

Botón 1 perfil de presión:
Para más detalles, consulte el capítulo 11.

Botón 2 perfil de presión:
Para más detalles, consulte el capítulo 11.

Purga automática:
2 seg

Calentamiento rápido: 10 min. aprox.

Para utilizar el aparato con diferentes configuraciones, descargue el **manual completo.** El manual completo contiene las instrucciones para configurar otros perfiles de funcionamiento.

7. Accesorios

A. Filtro de café para 2 dosis (14-18 g)

B. Filtro de café para 2 dosis (18-21 g)

C. Filtro ciego para el retrolavado

D. Prensador

E. Elevador para tazas de expreso

F. Kit de limpieza inicial (con 3 bolsitas monodosis de detergente en polvo y 1 botella monodosis)

G. Portafiltro completo con filtro de café de 1 dosis (9-11 g)

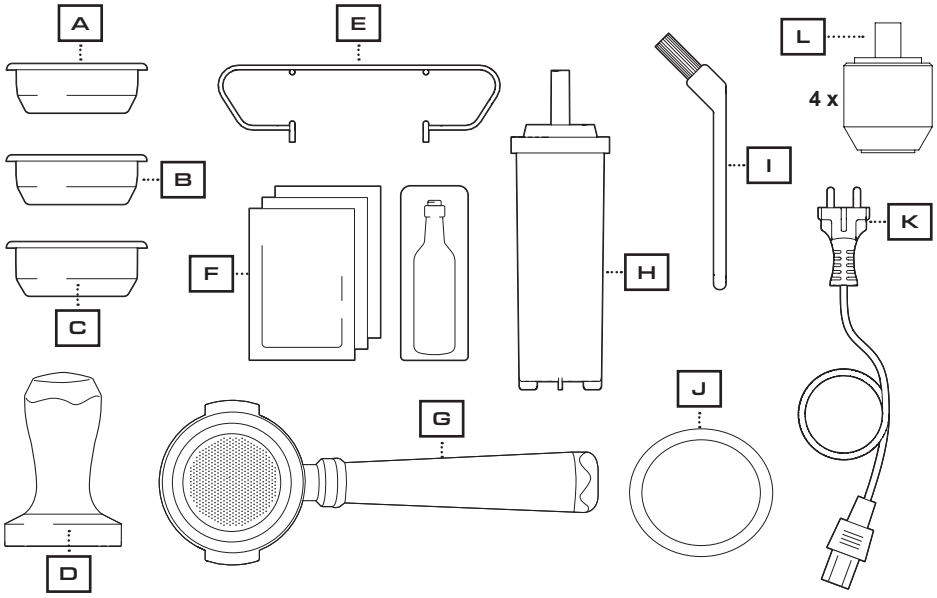
H. Filtro suavizador de agua LELIT de 70 l

I. Cepillo para la limpieza del grupo

J. Junta de repuesto para el grupo

K. Cable de alimentación

L. Kit de pies elevados (la caja incluye las instrucciones de montaje sencillas)

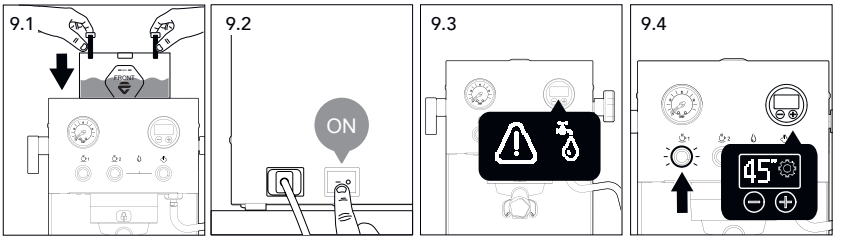


Descubra todos los accesorios y las herramientas necesarias para convertirse en un verdadero barista.
Visite nuestro sitio web LELIT.COM

8. Embalaje

El embalaje de su cafetera ha sido diseñado y fabricado para poder reutilizarse. Utilice la caja original y todos los elementos del embalaje en caso de que necesite devolver el aparato a su distribuidor o a un centro de servicio técnico autorizado, ya sea para un mantenimiento ordinario o extraordinario.

9. Primera puesta en marcha



Desembalar con cuidado el aparato.

Nota. *El producto se suministra con un kit de pies elevados (L) que pueden sustituir a los pies de goma estándar para elevar el aparato. Antes de instalarlo, asegúrese de que haya suficiente espacio vertical y siga las instrucciones de montaje incluidas en el kit.*

Coloque el aparato sobre una superficie sólida, plana y resistente al agua (en caso de derrame o fuga de agua) y asegúrese de que el aparato esté estable.

Retire el depósito de agua (2) de la cafetera y enjuáguelo meticulosamente con agua fría.
A continuación, llénelo con agua potable a temperatura ambiente hasta el nivel máximo indicado e insértelo en su alojamiento con la indicación «FRONT» mirando hacia delante. (Fig. 9.1).

Sujete el cable de alimentación (K) de la caja de equipo para conectar el aparato a la red eléctrica y enciéndalo pulsando el interruptor de encendido/apagado (15) situado en la parte trasera de la unidad (Fig. 9.2).

Con el encendido, el LED del botón de suministro de vapor (7) se enciende de forma intermitente 5 veces, lo que indica que el modo de espera está activo.
A continuación, se ilumina la pantalla LCC (12) y muestra el logotipo de LELIT, seguido de PL91T3C y la versión del software.

Una vez que el depósito de agua (2) esté correctamente lleno y bien colocado, el aparato estará listo para iniciar el proceso de llenado del circuito hidráulico.

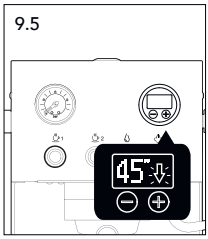
Nota. *Si el depósito de agua (2) no está insertado correctamente en su asiento, o si el depósito está vacío, la pantalla LCC muestra el símbolo "falta de agua" (Fig. 9.3).*

El botón de café 1 (5) empieza a parpadear, lo que indica que es necesario llenar la caldera. La pantalla mostrará 45" junto al icono de rueda dentada (Fig. 9.4).
Al pulsar el botón de café 1 (5) inicia el proceso automático de llenado:

- El botón de café 1 sigue parpadeando hasta que la cuenta atrás en la pantalla alcanza el valor cero.
- La bomba está activada.
- La pantalla LCC (12) muestra una cuenta atrás que indica el tiempo restante en segundos.

Nota. *Si se interrumpe el proceso de llenado pulsando el botón de café 1 (5), la cuenta atrás de la pantalla LCC se detiene y el LED del botón de café 1 parpadea. Para reanudar el proceso de llenado, vuelva a pulsar el botón de café 1 (5).*
Si se apaga el aparato mientras se está realizando el procedimiento de llenado de la caldera, no se podrá reanudar el ciclo de llenado interrumpido. Después de volver a encender la máquina, el botón de café 1 (5) comenzará a parpadear. Antes de iniciar un nuevo ciclo de llenado, vacíe la bandeja de goteo (16) para evitar un posible desbordamiento. A continuación, pulse el botón de café 1 (5) para reiniciar la cuenta atrás de 45 segundos.

9.5



Durante la cuenta atrás, sale una pequeña cantidad de agua del grupo de infusión. Cuando el temporizador alcanza el valor cero, el llenado es completo.

En esta fase, el botón de café 1 (5) permanece encendido de forma fija. La pantalla muestra 45" con una flecha intermitente encima del botón "+" (Fig. 9.5).
Pulse el botón "+" en la pantalla para iniciar la fase de calentamiento.

Nota. *Si la pantalla muestra 45" con una flecha intermitente encima del botón "+", pero no ha salido agua del grupo de infusión durante el ciclo anterior de llenado de 45 segundos, vuelva a pulsar el botón de café 1 (5) para reiniciar el proceso de llenado desde el principio.*

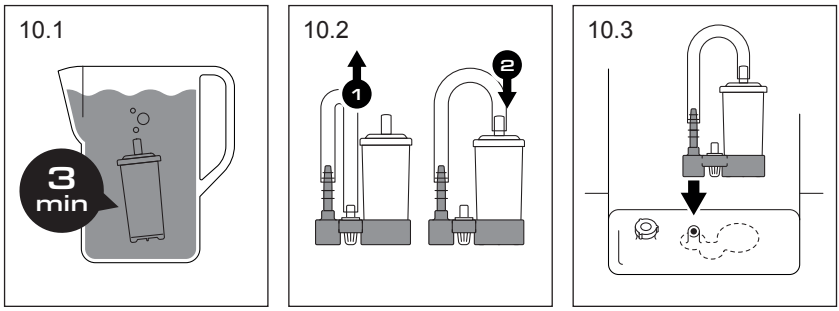
La pantalla LCC muestra una barra de carga y un valor de temperatura intermitente que aumenta gradualmente hasta 93°C, que indica la temperatura de agua actual de la caldera. En esta fase, el botón de(5, 6, 7) permanece encendido de forma fija. El punto situado en el lado derecha de la pantalla LCC indica que el elemento

calefactor de la caldera está encendido.

El LCC mostrará  una vez que la caldera haya alcanzado la temperatura de funcionamiento correcta. La bomba emite una breve vibración.

A continuación, la pantalla muestra , y los LED de los botones (5, 6, 7) permanecen encendidos de forma fija. Esto indica que el aparato está listo para el uso.

10. Cómo se instala el filtro suavizador de agua



Antes de instalar el filtro suavizador de agua (H) en el depósito de agua (2), sumerja el filtro suavizador de agua en una jarra llena de agua durante unos 3 minutos, para eliminar el aire dentro del filtro que podría causar fallos de funcionamiento en el aparato (Fig. 10.1).

Saque el depósito de agua (2) y retire el soporte de goma colocado en el fondo del depósito. Inserte el filtro suavizador de agua (H) en el agujero más grande del soporte de goma, retire el tubo de carga del filtro pequeño de plástico y fíjelo en la boquilla del filtro suavizador de agua (H) (Fig. 10.2).

Coloque el soporte en su asiento en el fondo del depósito (Fig. 10.3), llene el depósito de agua (2) con agua potable y reintroduzca el depósito en su asiento.

11. Perfil de presión

La cafetera Victoria3 cuenta con un sistema de perfilado automático de la presión, lo que permite que la presión de extracción varíe automáticamente durante el proceso de extracción del café. Ofrece dos perfiles de extracción preestablecidos, cada uno de ellos dividido en cinco pasos consecutivos programables que definen la presión de infusión y la duración de cada paso. Durante la extracción, el aparato ejecuta automáticamente estos pasos de forma secuencial, sin que sea necesaria ninguna otra acción una vez pulsado el botón seleccionado.

Botón de café 1 (5)
Perfil "Extracción con palanca" (perfil tradicional)

Este perfil simula la curva de extracción de una cafetera de palanca: una breve preinfusión seguida de un perfil de presión que disminuye gradualmente.
El resultado en la taza es un expreso más intenso y con más cuerpo, con una amargura más marcada y estructurada. La pantalla muestra los valores que se indican a continuación; el tiempo indicado se expresa en segundos:

Paso	Presión	Duración del paso
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* La duración del paso 5 no es fija y, por lo tanto, no se muestra, ya que es variable y el aparato la gestiona dinámicamente. Depende de la duración de los pasos 1-4 (ajuste de fábrica: 10 segundos cada uno) y del tiempo de extracción automático establecido (ajuste de fábrica: 60 segundos). El paso 5 se ejecuta durante el tiempo restante necesario para alcanzar el tiempo de suministro programado (20 segundos con los ajustes de fábrica).

Botón de café 2 (6)
Perfil "Extracción Moderna" (perfil contemporáneo)

Este perfil se caracteriza por una preinfusión suave a baja presión, seguida de un pico de presión y una disminución controlada. El resultado en la taza es un expreso más dulce y equilibrado, con un aroma más intenso. La pantalla muestra los valores que se indican a continuación; el tiempo indicado se expresa en segundos:

Paso	Presión	Duración del paso
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* La duración del paso 5 no es fija y, por lo tanto, no se muestra, ya que es variable y el aparato la gestiona dinámicamente. Depende de la duración de los pasos 1-4 (ajuste de fábrica: 10 segundos cada uno) y del tiempo de extracción automático establecido (ajuste de fábrica: 60 segundos). El paso 5 se ejecuta durante el tiempo restante necesario para alcanzar el tiempo de suministro programado (20 segundos con los ajustes de fábrica).

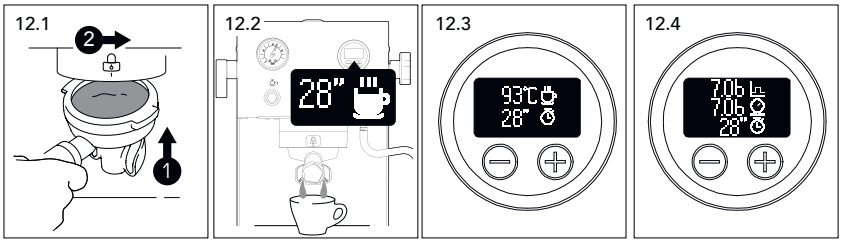
Extracción de café con un perfil de presión puede detenerse de tres maneras:
•Automáticamente, cuando se alcanza el tiempo de extracción automático establecido (ajuste de fábrica: 60 segundos), ya que este temporizador tiene prioridad y controla el tiempo de extracción siempre que esté activado.
•Manualmente, si se vuelve a pulsar el botón de suministro de café en cualquier momento.
•Al alcanzar el límite de tiempo máximo, si la función de tiempo de extracción automático está desactivada: en este caso, el tiempo máximo de extracción programable es de 299 segundos, por motivos de seguridad.

Nota. *Cada perfil de presión requiere un ajuste de molienda adecuado. No hay un tamaño de molienda adecuado para todos los ajustes. Al cambiar el perfil, puede ser necesario ajustar el molinillo. Esto es normal y forma parte del proceso de control de la extracción.*

Para utilizar el aparato con diferentes ajustes de presión y duración del perfil de presión, consulte el capítulo 18 “Centro de control *LCC – LELIT”.*

12. Extracción de expreso y café utilizando perfiles de presión

En este capítulo se describe paso a paso cómo preparar y extraer café utilizando un perfil de presión.
Elija el filtro de café adecuado e insertarlo en el portafiltro (G). Llene el filtro con la cantidad correcta de café molido. Utilice el prensador (D) para compactar bien el café molido en el portafiltro (G).
Inserte el portafiltro en el grupo de infusión (9) y asegúrese de que el mango quede alineado con el símbolo del candado del grupo (Fig. 12.1).



Nota. *Si el aparato es nuevo, recomendamos humedecer el borde del filtro con un poco de agua o con algo de grasa comestible para facilitar su colocación en la posición correcta. Después de un breve periodo de uso, esta posición se alcanzará sin esfuerzo.*

Coloque la taza o tazas debajo del portafiltro. Pulse el botón de café con el perfil de presión deseado (5 o 6) para iniciar la extracción de café. Durante el proceso de extracción, la pantalla LCC (12) mostrará el icono de café junto con un cronómetro que indica el tiempo de extracción (Fig. 12.2). El manómetro (3) proporciona información visual continua sobre la presión de extracción del café en tiempo real.

Durante la extracción, al pulsar el botón + una vez en la pantalla LCC, se puede visualizar en tiempo real la temperatura del café y el tiempo de extracción en segundos (Fig. 12.3). Al pulsar el botón + por segunda vez, se visualizan tanto la presión configurada en el perfil de presión como la presión aplicada en tiempo real. La última línea de la pantalla muestra el tiempo de extracción en segundos (Fig. 12.4).

Nota. *El manómetro y el sistema automático de perfiles funcionan dentro de un rango de tolerancia normal; por lo tanto, pueden producirse pequeñas diferencias entre la presión indicada en el manómetro y el valor que aparece en la pantalla.*

Nota. *El aparato no muestra el número de paso (por ejemplo, 'paso 2'). Sin embargo, los valores visualizados indican claramente lo que está sucediendo durante la extracción del café en todo momento.*

La extracción del café se puede detener en cualquier momento pulsando el botón 5 o 6, o se detendrá automáticamente cuando se alcance el tiempo de extracción automático configurado (ajuste de fábrica del tiempo de extracción automático: 60 segundos). Al finalizar la extracción del café, el tiempo de extracción aparecerá en la pantalla LCC (12) durante 20 segundos.

Recuerde retirar el portafiltro (G) y vaciar el filtro después de cada extracción de café. Una vez realizada esta operación, se recomienda volver a insertar el portafiltro en el grupo de infusión.

Tras la extracción, la pantalla LCC (12) vuelve a la pantalla principal, mostrando 93 °C y el icono de café.

El aparato vuelve a la temperatura configurada en 20 segundos.

Nota. *Para garantizar que la cafetera siga correctamente el perfil de extracción, es fundamental ajustar el grado de molienda según el perfil seleccionado. No hay un grado de molienda universal que sea válido para todos los perfiles. El grado de molienda debe ajustarse siempre con antelación, en función del perfil que se utilizará.*

Nota. *Antes de cada extracción de café, se puede efectuar un* ***breve ciclo de enjuague*** *pulsando simultáneamente los botones de suministro de café (5 y 6)* ***(purga automática).***

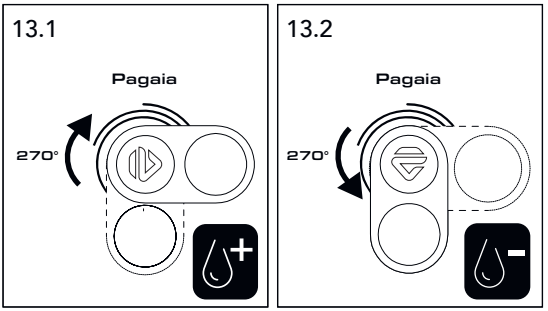
Nota. *El mango más largo del portafiltro facilita su inserción en el grupo y permite eliminar fácilmente la pastilla de café después de cada extracción.*

Atención. *No retire ni afloje el portafiltro (G) del grupo de infusión (9) durante la extracción del café para evitar riesgos de quemaduras causados por fugas de agua caliente.*

Nota. *El perfil de presión puede desactivarse, lo que permite que el aparato funcione a una presión constante de 9 bar para las extracciones tradicionales de expreso. Para más detalles sobre cómo desactivarlo, consulte el capítulo 18 "Centro de control LCC – LELIT".*

13. Pagaia

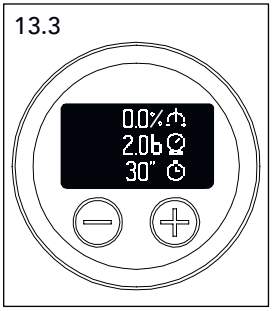
La **Pagaia (4)** permite ajustar en tiempo real la potencia de la bomba durante la extracción de café cambiando su posición. Una mayor potencia se traduce en un mayor caudal y una mayor presión, mientras que una menor potencia produce menor caudal y menor presión.
Esta función, destinada a usuarios avanzados, permite modular manualmente la presión de extracción del café controlando directamente la bomba a través de la Pagaia (4). Ofrece un control total sobre el perfil de presión, lo que permite personalizar la curva de extracción para conseguir el perfil de sabor del expreso deseado.



Gire la Pagaia en sentido horario: aumentará la potencia de la bomba, el caudal de agua y la presión. Esto permite una extracción más rápida y una mayor presión en la pastilla de café. (Fig. 13.1)
Gire la Pagaia en sentido antihorario: disminuirá la potencia de la bomba, el caudal de agua y la presión. Esto es útil para extracciones más suaves o para café de tueste ligero. (Fig. 13.2)
Al mover la Pagaia (4) para iniciar la extracción, la pantalla LCC (12) pasa automáticamente al modo de extracción manual.

La pantalla mostrará los tres indicadores (Fig. 13.3):

13.3



1. Posición Pagaia (0–100 %) – muestra el nivel actual de rotación de la Pagaia.
2. Presión instantánea - medida por un sensor electrónico, lo que permite ver en tiempo real el efecto de los ajustes realizados.
3. Temporizador de extracción - indica el tiempo de extracción del café.

Al controlar estos indicadores, podrá:
- Ajustar la presión durante la extracción para optimizar el sabor.
- Detener la extracción en el momento perfecto para conseguir la intensidad de expreso favorita.
- Experimentar con diferentes perfiles de presión para resaltar las características específicas de sus granos de café.

Nota. *Al girar completamente la Pagaia en sentido antihorario, no se activa ninguna función manual.*

Atención. *Para un funcionamiento correcto, la presión debe mantenerse entre 0 y 11 bar. Si la presión supera este rango, el aparato activa automáticamente los sistemas de seguridad que detienen la bomba y descargan el exceso de presión para evitar daños en los componentes internos.*

Nota. *Se recomienda ajustar la presión de forma gradual y controlada, evitando cambios bruscos o un funcionamiento prolongado en los límites superiores de presión.*

Atención. *El funcionamiento del aparato con valores elevados de presión durante periodos prolongados (por ejemplo, cerca del máximo permitido) puede influir negativamente en la precisión del manómetro con el paso del tiempo.*

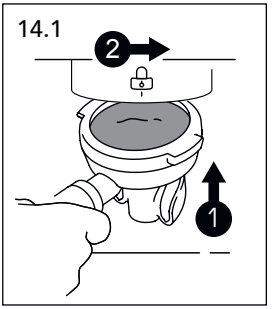
Nota. *Una vez transcurridos 299 segundos de extracción de café con la Pagaia, si la Pagaia no se vuelve a colocar en la posición completamente cerrada, el proceso de extracción se interrumpe automáticamente por motivos de seguridad.*

14. Expreso y café con Pagaia

En este capítulo se describe paso a paso cómo preparar y extraer café utilizando la Pagaia. Elija el filtro de café adecuado e insertarlo en el portafiltro (G). Llene el filtro con la cantidad correcta de café molido. Utilice el prensador (D) para compactar bien el café molido en el portafiltro (G).

Inserte el portafiltro en el grupo de infusión (9) y asegúrese de que el mango quede alineado con el símbolo del candado del grupo (Fig. 14.1).

14.1

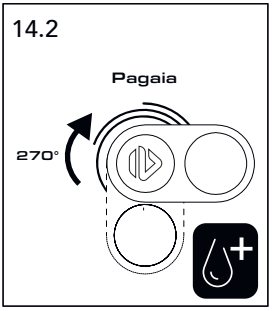


Nota. *Si el aparato es nuevo, recomendamos humedecer el borde del filtro con un poco de agua o con algo de grasa comestible para facilitar su colocación en la posición correcta. Después de un breve periodo de uso, esta posición se alcanzará sin esfuerzo.*

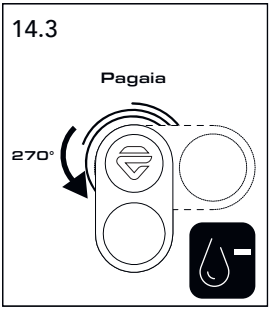
Coloque la taza o tazas debajo del portafiltro.

Girando la Pagaia (4) suavemente y de forma gradual en sentido horario, en cuanto se oiga un clic, la presión de la bomba aumentará progresivamente hasta alcanzar el 100 % (Fig. 14.2). Para disminuir la presión, gire la Pagaia en sentido antihorario (Fig. 14.3). La pantalla LCC (12) mostrará una disminución gradual de la presión, lo que permite un control más preciso de la presión de la bomba. Durante la extracción del café, siempre consulte los valores de presión que aparecen en la pantalla LCC.

14.2



14.3



Para interrumpir la extracción del café, gire la Pagaia (4) en sentido antihorario hasta que oiga un clic; en ese momento, la pantalla de porcentaje mostrará 0 y el temporizador se detendrá.

Tras la infusión del café, la pantalla (12) permanecerá en la pantalla actual durante 20 segundos.

Si es necesario, el aparato calentará el agua y volverá a la pantalla inicial, indicando que el aparato está listo para su uso.

Nota. *Antes de cada extracción de café, se puede efectuar un **breve ciclo de enjuague** pulsando simultáneamente los botones de suministro de café (5 y 6) **(purga automática).***

Atención. *No retire ni afloje el portafiltro (G) del grupo de infusión (9) durante la extracción del café para evitar riesgos de quemaduras causados por fugas de agua caliente.*

Atención. *Para un funcionamiento correcto, la presión debe mantenerse entre 0 y 11 bar. Si la presión supera este rango, el aparato activa automáticamente los sistemas de seguridad que detienen la bomba y descargan el exceso de presión para evitar daños en los componentes internos.*

Atención. *Evite los cambios bruscos de presión y el funcionamiento prolongado en los límites superiores de presión, ya que esto podría provocar un funcionamiento incorrecto o daños en el aparato.*

Atención. *El funcionamiento del aparato con valores elevados de presión durante periodos prolongados (por ejemplo, cerca del máximo permitido) puede influir negativamente en la precisión del manómetro con el paso del tiempo.*

Nota. *Si el aparato se enciende o sale del modo de espera mientras la Pagaia no está en la posición APAGADO (completamente cerrado), se desactivará el suministro manual. Para solucionarlo, gire la Pagaia en sentido antihorario hasta la posición APAGADO, hasta que oiga un clic. A continuación, puede girar la Pagaia para iniciar la infusión.*

15. Vapor y agua caliente

Vapor. Pulse el botón de vapor (7) para activar la función de vapor.
Espere hasta que se complete la barra de carga en la pantalla LCC (12) (60 segundos aproximadamente).
Durante esta fase, el indicador de temperatura intermitente aumenta gradualmente hasta 140 °C.

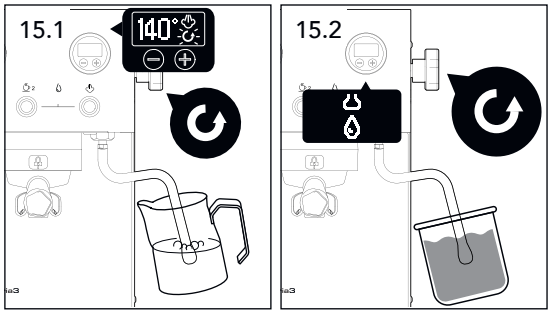
Cuando el aparato está listo, la pantalla LCC mostrará .

A continuación la pantalla LCC muestra , mientras que el botón de vapor (7) sigue parpadeando.

Gire el mando de suministro de vapor/agua caliente (13) en sentido antihorario, con la varilla de vapor/agua caliente (14) apuntado hacia la bandeja de goteo, para suministrar una pequeña cantidad de agua.

Cuando el vapor empieza a salir, gire el botón en sentido horario para interrumpir el suministro.
Coloque una jarra de leche (código PLA301S-M-L, no incluida) llena con leche fría hasta el fondo del pico, debajo de la varilla de vapor/agua caliente.
Gire el mando de suministro de vapor/agua caliente (13) en sentido antihorario para iniciar a espumar la leche (Fig. 15.1).

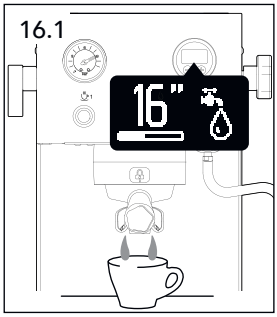
Una vez obtenido el resultado deseado, gire el mando de suministro de vapor/agua caliente (13) en sentido horario para interrumpir el suministro.
Con la varilla de vapor/agua caliente (14) colocada sobre la bandeja de goteo, gire el mando (13) en sentido antihorario y deje salir vapor durante unos segundos para limpiar la boquilla. A continuación, gire el mando en sentido horario para interrumpir el suministro y pulse de nuevo el botón de vapor (7) para salir del modo de vapor. La bomba iniciará automáticamente a llenar la caldera. La pantalla muestra una barra de carga mientras el aparato se ajusta a 93 °C.



Agua caliente. Antes de suministrar agua caliente, coloque una jarra o taza vacía de tamaño adecuado debajo de la varilla de agua caliente/vapor (14). Gire el mando de suministro de vapor/agua caliente (13) en sentido antihorario para abrirlo. Pulse el botón de café 2 (6) y el botón de vapor (7) al mismo tiempo. En la pantalla LCC (12) aparecerá un icono de gota de agua (Fig. 15.2). La bomba se activará, suministrando agua caliente por la varilla de vapor/agua caliente. Una vez que se haya vertido la cantidad deseada de agua en la jarra o la taza, pulse cualquier botón para detener la función. Gire el mando de suministro de vapor/agua caliente (13) en sentido horario para cerrarlo.

Nota. *La varilla de vapor/agua caliente cuenta con una boquilla de 3 orificios, ideal para el uso diario habitual.*

16. Modo reserva



El “Modo reserva” se activa cuando, durante la extracción de un café, se agota el agua del depósito, y permite completar la extracción en curso. Esta función está prevista exclusivamente para situaciones excepcionales y no está pensada para un funcionamiento habitual.

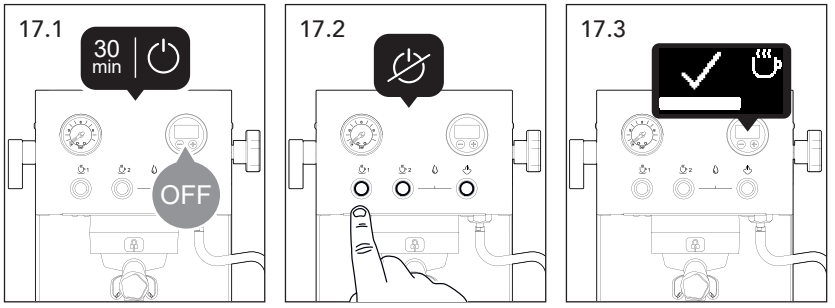
La pantalla LCC (12) muestra el símbolo de un grifo con una gota de agua junto al tiempo de extracción (Fig. 16.1). El aparato continúa la extracción de café hasta un máximo de 60 segundos desde la aparición del símbolo. Al final de la extracción, la pantalla LCC (12) muestra el símbolo de “falta de agua”.

17. Modo de espera

El modo de espera es una función de ahorro de energía concebido para reducir el consumo eléctrico durante los periodos de inactividad y no afecta a los ajustes de funcionamiento del aparato.
Tras 30 minutos de inactividad, el aparato activará automáticamente el modo de espera. La pantalla LCC (12) y el elemento calefactor se desactivan, y el botón de café 1 (5) parpadea cada 3 segundos (Fig. 17.1).
Para reiniciar el aparato, pulse cualquier botón (5, 6 o 7) (Fig. 17.2).
A continuación, se ilumina la pantalla LCC (12) visualizando el logotipo de LELIT, seguido de PL91T3C y la versión del software.

La pantalla LCC mostrará una barra de carga con un indicador de temperatura parpadeante, que aumenta gradualmente. Espere a que la pantalla LCC (12) muestre el icono  y la bomba emita una breve vibración antes de volver a utilizar el aparato (Fig. 17.3).

Después de esta fase, LCC muestra la pantalla principal .



Nota. *Si el aparato se reinicia desde el modo de espera y la Pagaia no se encuentra en la posición APAGADO (completamente cerrada), la infusión manual de café no funcionará. Para solucionarlo, gire completamente la Pagaia hasta la posición APAGADO, hasta que oiga un clic. A continuación, puede girar gradualmente la Pagaia en sentido horario para iniciar la infusión.*

Nota. *La función de espera puede desactivarse. Para más detalles, descargue el manual completo.*

18. Centro de control LCC - LELIT

El centro de control LCC - LELIT cuenta con ajustes preestablecidos por defecto. Aquí podrá configurar estos ajustes.

Cómo se cambian los ajustes de fábrica:

- Pulse el botón ⊖ para acceder al modo ajustes y desplazarse por el menú.
- Pulse ⊕ para cambiar los ajustes. Los ajustes parpadean.
- Cambie su valor y/o estado utilizando los botones ⊖ y ⊕.
- Si no pulsa ningún botón durante tres segundos, el nuevo ajuste se guardará automáticamente y la pantalla saldrá del modo ajustes.

Puede iniciar desde la siguiente pantalla principal:

Temperatura del café	
⊖ **x1** > 	*Ajuste de fábrica: 93°C* *Pulse ⊖ **1 vez** para el ajuste de temperatura del café.* *La temperatura del café puede ajustarse entre 80°C y 110°C.* *Utilice ⊖ y ⊕ para aumentar o disminuir la temperatura del café.*

Tiempo de extracción automático

PL91T3 permite configurar el tiempo de extracción en cualquiera de los dos botones de café. Esto permite que la extracción del café finalice automáticamente cuando se alcance el tiempo programado.

Tiempo de extracción automático - botón de café 1



Ajuste de fábrica: 60"

*Pulse ⊖ **2 veces** para el botón 1 .*

El LED del botón de café 1 también se enciende y permanece encendido hasta que salga del menú técnico.

Pulse ⊕ para editar el estado de la dosis programada y el tiempo 60" comenzará a parpadear. Utilice ⊖ o ⊕ para aumentar o disminuir el tiempo de extracción. Si aparece una "X" en la pantalla en lugar del valor de tiempo al configurar un valor inferior a 1 segundo o superior a 299 segundos, significa que el tiempo de extracción automático del botón de café 1 ha sido desactivado.

El tiempo de extracción se puede ajustar entre 1 y 299 segundos.

Tiempo de extracción automático - botón de café 2



Ajuste de fábrica: 60"

*Pulse ⊖ **3 veces** para botón 2 .*

El LED del botón de café 2 también se enciende y permanece encendido hasta que salga del menú técnico.

El tiempo de extracción se puede ajustar entre 1 y 299 segundos.

Para configurar el tiempo de extracción automático para el botón 2 , siga las mismas instrucciones indicadas para el tiempo de ajuste del botón 1 .

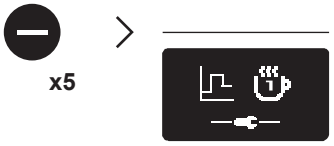
Activar o desactivar el perfil de presión de café 1



Ajuste de fábrica: activados

*Pulse ⊖ **4 veces** para activar o desactivar el perfil de presión de café 1. A continuación, pulse ⊕ para cambiar los ajustes. Los ajustes parpadean. Cambie su estado utilizando los botones ⊖ y ⊕ .*

Ajustes del perfil de presión de café 1



*Pulse ⊖ **5 veces** para los ajustes del perfil de presión de café preestablecido 1.*

A continuación pulse ⊕ para cambiar el ajuste del perfil de presión 1.

Pulse el botón ⊖ para desplazarse por los 5 pasos disponibles. Para modificar un paso específico, pulse el botón ⊕ . El valor de presión comenzará a parpadear. Utilice los botones ⊕ o ⊖ para ajustar la presión.

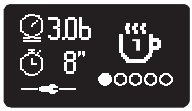
Rango de presión:

Mínima: 0,0 bar

Máxima: 10,0 bar

Paso de ajuste: 0,5 bar

Si la presión se ajusta a 0,0 bar, la bomba se desactiva y no se aplica presión durante ese paso.



Al cabo de unos segundos sin pulsar ningún botón, el valor de presión se guarda automáticamente y el valor de tiempo del paso comienza a parpadear. Utilice los botones ⊕ o ⊖ para ajustar la duración del paso en segundos.

Los pasos de 1 a 4 tienen duraciones independientes.

Duración paso 5: (La extracción no puede ser detenida manualmente por el usuario)

-La duración del paso 5 no es fija.

- Depende de la duración de los pasos 1-4 y del ajuste del tiempo de extracción.

-El paso 5 se ejecuta durante el tiempo restante necesario para alcanzar el tiempo de extracción configurado.

-Si el tiempo de extracción está desactivado, la extracción se detiene automáticamente después de 299 segundos (límite de seguridad).

Ejemplo

Perfil n.º 1 (perfil LELIT)

Pasos de 1 a 4: 10 segundos cada uno

Tiempo de extracción. (ajuste de fábrica): 60 segundos

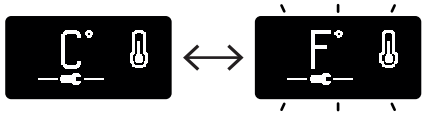
Duración total de los pasos de 1 a 4: 40 segundos → duración paso 5: 20 segundos.

	Los pasos se pueden utilizar por separado o combinados. Si se configura un paso del 1 al 4 en 0 segundos, este paso no se ejecutará. *Espere unos segundos antes de pasar al siguiente paso pulsando el botón ⊖. Si no se pulsa ningún botón durante tres segundos, la pantalla LCC volverá automáticamente a la pantalla inicial del perfil de presión 1.* *Si espera más tiempo, volverá a la pantalla principal.* *Nota: La duración de la extracción se controla mediante el ajuste de tiempo automático de extracción:* *Cuando está activado, el tiempo automático de extracción tiene prioridad y controla el tiempo de extracción.* *Si la función de tiempo de extracción automático está desactivada, la extracción se detiene automáticamente después de 299 segundos (límite de seguridad)* *Consulte las secciones «Tiempo de extracción automático botón de café 1» y «Tiempo de extracción automático botón de café 2» para obtener más detalles.*

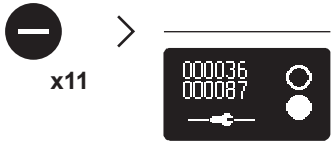
Activar o desactivar el perfil de presión de café 2	
⊖ x6 > 	*Pulse ⊖ **6 veces** para activar o desactivar el perfil de presión de café 2.* *El procedimiento es el mismo que el descrito para el perfil 1.*

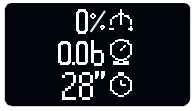
Ajustes del perfil de presión de café 2	
⊖ x7 > 	*Pulse ⊖ **7 veces** para los ajustes del perfil de presión de café 2.* *Para el perfil de presión 2, el procedimiento es el mismo que el descrito para el perfil 1.*

Temperatura del vapor	
	*Ajuste de fábrica: 140°C* *Pulse ⊖ **8 veces** para el ajuste de temperatura del vapor.* *La temperatura del vapor puede ajustarse entre 120°C y 145°C.* *Utilice ⊕ y ⊖ para aumentar o disminuir la temperatura de vapor.*

Unidad de temperatura	
	*Ajuste de fábrica: °C* *Pulse ⊖ **9 veces** para el ajuste de la unidad de temperatura.*
	*Pulse ⊕ para cambiar los ajustes. El símbolo C° parpadea.* *Pulse ⊕ para configurar los grados Fahrenheit.*
	*Al cabo de 3 segundos, la pantalla LCC sale del modo ajustes.*

Luces LED del grupo	
	*Ajuste de fábrica: ENCENDIDO* *Pulse ⊕ para cambiar los ajustes.* *El icono ✓ parpadea.* *Pulse ⊕ para apagarlo*
	*Al cabo de 3 segundos, la pantalla LCC sale del modo ajustes.*

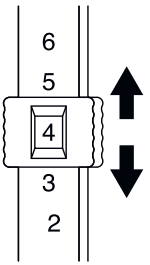
Contador de dosis parciales y totales de café	
	*El contador de dosis parciales de café se puede reiniciar.* *Para reiniciar el contador de dosis parciales, mantenga pulsado el botón ⊕ durante 5 segundos. El contador de dosis total no se puede restablecer.*
El número que aparece junto al punto vacío se refiere al contador de dosis parciales de café, mientras que el número junto al punto lleno indica el contador de dosis totales. Si la extracción tarda menos de 10 segundos, no se cuenta. Si tarda 10 segundos o más, cuenta como 1 dosis.	

Para ver más información sobre la última extracción de café:	
	*Una vez que el aparato está listo para el uso y la pantalla principal está activa, pulse una vez el botón ⊕ .* *El valor 93°C representa la temperatura actual de la caldera de café.* *El temporizador muestra la duración de la última extracción.* *Al cabo de 20 segundos de inactividad, la pantalla vuelve a mostrar la pantalla principal.*
	*Pulsando una segunda vez el botón ⊕ , aparece la siguiente pantalla: K% indica la potencia de la bomba (de 0 a 100).* *0.0 bar indica la presión detectada actualmente.* *El cronómetro se refiere a la duración de la última extracción de café.* *Pulse el botón ⊕ , para volver a la pantalla principal.*

19. Prevención de la cal

Como se ha mencionado anteriormente, es fundamental prestar la máxima atención a las características del agua para garantizar el rendimiento y la larga duración del aparato.
Para reducir la cal y mejorar la calidad del café, utilice el filtro suavizador de agua (H). El filtro suavizador de agua incluido en la caja de equipo tiene una autonomía probada para 70 litros de agua.
Utilice los indicadores deslizantes situados en las asas del depósito de agua (2) para recordar los llenados completos del depósito y sustituya el filtro suavizador una vez agotado (Fig. 19.1).

19.1



Nota. *El filtro suavizador de agua debe sustituirse cada 28 llenados completos, o después de 4 meses de uso. Si el aparato no se utiliza por más de 1 mes, debe sustituirse el filtro suavizador de agua por otro nuevo.*

Nota. *Véase el capítulo 10 "Cómo se instala el filtro suavizador de agua" para sustituir correctamente el filtro.*

20. Términos de la garantía

GARANTÍA LIMITADA

Dependiendo del lugar de compra, el vendedor o LELIT garantizan este producto para uso doméstico en los territorios especificados por un tiempo limitado a partir de la fecha de compra contra defectos causados por mano de obra y materiales defectuosos.

Durante este periodo de garantía, el vendedor o LELIT repararán, sustituirán o reembolsarán cualquier producto defectuoso a su entera discreción. Se respetarán todos los derechos de garantía legal en virtud de la legislación nacional aplicable y no se verán mermados por ninguna garantía escrita.

Para los consumidores australianos, este producto viene con garantías que no pueden ser excluidas bajo la Ley Australiana del Consumidor. Usted tiene derecho a la sustitución o al reembolso en caso de avería grave y a una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o sustitución del producto si éste no es de calidad aceptable y el fallo no es grave.

Los requisitos importantes, así como las instrucciones sobre cómo presentar una reclamación, se pueden encontrar en la página web de LELIT, en los términos y condiciones de la garantía completos.



ADVERTENCIAS

Para la correcta eliminación del producto en virtud de la DIRECTIVA EUROPEA 2012/19/EC y del DECRETO LEGISLATIVO n°151 del 25 de julio de 2005. Al final de su vida útil, el producto no se debe desechar junto a los residuos urbanos. Se puede dejar en los centros especiales de recogida selectiva dispuestos por las administraciones municipales, o en los distribuidores que ofrezcan este servicio. Desechar por separado un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales de los cuales está compuesto con el fin de obtener un importante ahorro de energía y recursos. Como recordatorio de la obligación de desechar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece indicado el símbolo del contenedor de basura móvil tachado.

LELIT.COM

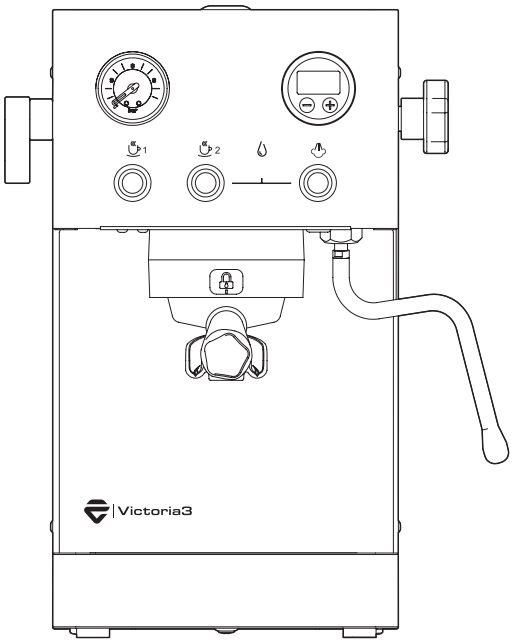
ES/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved

RO

Română

Manual de utilizare

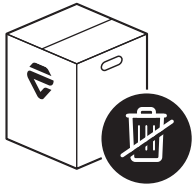


*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G
Informațiile de mai sus sunt valabile pentru toate versiunile: inox și orice versiune colorată.						

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES UN PRODUS LELIT

Înregistrați-vă produsul pe
care.lelit.com

Descărcați ghidul complet pentru a profita la maximum de aparatul dumneavoastră de cafea **PL91T3*** și vizitați canalul LELIT pe YouTube pentru informații utile, tutoriale, sfaturi și trucuri.



Păstrați cutia și materialul de ambalare!

LELIT a studiat ambalajul extern și intern al aparatului dumneavoastră de cafea pentru a vă ajuta să îl reutilizați în cazul în care este necesară întreținerea sau repararea.

Index

1. Note de siguranţă **186**

2. Curățare zilnică **190**

3. Curățare săptămânală **191**

4. Curățare anuală **193**

5. Prezentarea produsului **194**

6. Setări din fabrică **196**

7. Echipament în dotare **197**

8. Ambalare **198**

9. Prima pornire **198**

10. Cum se instalează filtrul dedurizator de apă **200**

11. Profil de presiune **201**

12. Extracția de Espresso și cafea folosind profiluri de presiune **202**

13. Pagaia **204**

14. Espresso și cafea cu Pagaia **206**

15. Abur și apă fierbinte **207**

16. Mod rezervă **209**

17. Mod standby **209**

18. LCC – LELIT Control Center **210**

19. Prevenirea depunerilor de calcar **216**

20. Condiţii de garanţie **216**



ATENȚIE:
Citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță înainte de a utiliza acest produs.

PRECAUŢII IMPORTANTE

1. Note de siguranță

Avertismente – Vă rugăm să citiți cu atenție înainte de utilizare.
Acest aparat de espresso este destinat preparării cafelei; este echipat cu tub pentru distribuirea aburului și/sau a apei fierbinți. Comenzile de pe panoul frontal sunt identificate prin simboluri clare și intuitive. Aparatul este conceput pentru uz casnic și nu este potrivit pentru utilizare profesională continuă. Nivelul de zgomot al unității nu depășește 70 dB (A).
Datele și imaginile prezentate pot fi modificate fără notificare prealabilă, în scopul îmbunătățirii performanței aparatului.

Simboluri utilizate

Este absolut esențial să respectați următoarele avertismente și simboluri:

Pericol de electrocutare. Nerespectarea acestui avertisment poate provoca electrocutare cu pericol de deces.

Pericol de arsuri. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca arsuri grave.

Atenție. Nerespectarea acestui avertisment poate provoca deteriorarea aparatului.

Vă rugăm să rețineți. Acest simbol indică sfaturi și informații importante pentru utilizator.

PRECAUŢII IMPORTANTE

Avertismente generale

Acest manual este o parte integrantă și esențială a produsului. Vă rugăm să citiți cu atenție toate aceste avertismente, întrucât oferă informații importante privind instalarea, utilizarea și întreținerea în siguranță. Aceste instrucțiuni trebuie păstrate cu grijă pentru referințe ulterioare.

- Acest produs poate fi folosit de către copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani şi de către persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu experienţă şi cunoştinţe reduse, doar dacă au fost supravegheate sau instruite în mod adecvat privind modul de utilizare în siguranţă a produsului şi doar dacă înţeleg riscurile pe care le presupune folosirea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curăţare şi întreţinere nu trebuie efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat este destinat utilizării în medii casnice și similare, cum ar fi: zonele de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; medii de tip pensiune.
- Aparatul este conceput exclusiv pentru prepararea cafelei espresso sau a băuturilor calde folosind tuburile pentru apă fierbinte sau abur, precum și pentru preîncălzirea ceștilor.
- Depozitați materialul de ambalare (pungi de plastic, polistiren etc.) într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor.
- Orice utilizare, alta decât cea descrisă mai sus, este necorespunzătoare și poate fi periculoasă; producătorul nu își asumă nici o răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare a aparatului.
- Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat sau utilizat în aer liber.
- Nu trebuie scufundat în apă și nici curățat prin pulverizare.
- Aparatul nu trebuie expus agenților atmosferici (ploaie, soare, gheață).
- Dacă aparatul este depozitat în încăperi unde temperatura poate coborî sub punctul de îngheț, rezervorul și conductele de apă trebuie golite.
- Toate materialele de ambalare (pungi din plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor.
- Nu ne asumăm nici o răspundere pentru utilizarea de piese de schimb și/sau accesorii neautorizate.
- Nu ne asumăm nici o răspundere pentru reparațiile care nu sunt efectuate de centre de service autorizate.
- Producătorul nu își asumă nici o răspundere pentru intervențiile neautorizate asupra oricăror

PRECAUŢII IMPORTANTE

componente ale aparatului.

În toate cazurile de mai sus, garanția va fi nulă.



Avertismente esențiale de siguranță

Ca în cazul tuturor aparatelor electrice, riscul de electrocutare nu poate fi exclus, prin urmare, următoarele avertismente de siguranță trebuie respectate cu atenție.

- Pentru a evita deteriorarea conectorului, nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Conectaţi întotdeauna mai întâi mufa la aparat, apoi conectaţi cablul de alimentare la priza de perete.
- Pentru a deconecta aparatul, aduceți orice comandă în poziția „OFF”, apoi scoateți ștecărul din priză.
- În cazul apariției oricărei erori sau defecțiuni, nu încercați să efectuați reparații. Opriți aparatul, scoateți ștecărul din priză și contactați Centrul de Service.
- În cazul în care ștecărul sau cablul de alimentare sunt deteriorate, nu utilizați aparatul; acestea trebuie înlocuite exclusiv de către Centrul de Service.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat.
- Înainte de a curăța suprafețele exterioare ale aparatului, de a monta sau de a demonta piese, opriți aparatul, scoateți ștecărul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Pentru a reduce riscul de accidentare, nu lăsați cablul pe blatul de lucru sau pe masă, unde poate fi tras de copii sau poate provoca împiedicări accidentale.
- Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului.
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca incendii, şocuri electrice sau vătămări ale persoanelor.
- Nu puneţi aparatul pe plite cu gaz sau electrice fierbinţi sau în vecinătatea acestora şi nici în cuptoare încălzite.
- Înainte de pornire, asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cu cea indicată pe plăcuța de la baza aparatului și că alimentarea cu energie electrică este împământată corespunzător.
- Nu modificați aparatul. Contactați un tehnician autorizat sau cel mai apropiat centru de service pentru orice problemă.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele ude.
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că priza electrică este întotdeauna accesibilă, astfel încât ștecărul să poată fi scos cu ușurință atunci când este necesar.
- Când scoateți ștecărul din priză, țineți întotdeauna direct de el. Nu trebuie scos niciodată trăgând de cablul de

PRECAUŢII IMPORTANTE

alimentare, deoarece acest lucru poate provoca deteriorări.

- Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și a vătămărilor corporale, nu introduceți cablul sau ștecărele în apă sau în alte lichide.



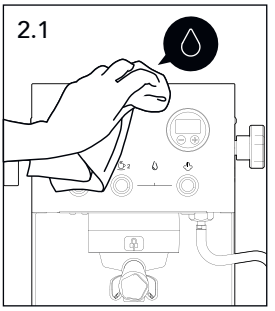
Avertisment privind riscurile de arsuri/opărire

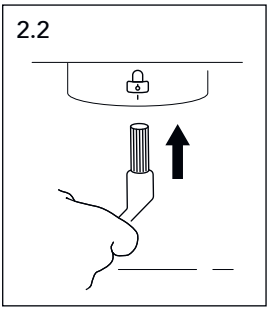
Acest aparat produce apă fierbinte și abur; prin urmare, următoarele avertismente de siguranță trebuie respectate cu strictețe.

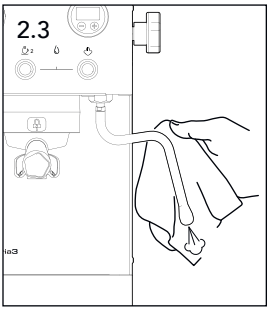
- Avertisment: suprafețele fierbinți rămân calde pentru o anumită perioadă și după utilizare.
- Aveți grijă să evitați contactul cu stropii de apă sau jeturile de abur.
- Când aparatul este pornit, nu atingeți placa pentru încălzirea ceștilor, deoarece este fierbinte.
- Nu îndreptați niciodată jetul de abur sau de apă către corpul dumneavoastră.
- Aveți grijă atunci când atingeți duza de abur.
- Nu scoateți niciodată suportul filtrului în timpul funcționării.
- Piesele marcate cu „CAUTION HOT”  sunt foarte fierbinți; apropiați-vă de acestea și utilizați-le cu maximă precauție.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

2. Curățare zilnică







Observații. *Pentru un rezultat optim vă recomandăm să utilizați setul nostru PLA9101 (nu este inclus), care conține o lavetă din microfibră cu logo-ul LELIT brodat, o pensulă cu peri din fibre naturale și o perie cu peri din nylon.*

Înainte de a începe, scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet. Nu utilizați detergenți abrazivi și nu scufundați niciodată aparatul în apă.

Curățare generală. Utilizați o lavetă moale, de preferat din microfibră, umezită cu apă de la robinet, pentru a curăța carcasa aparatului (Fig. 2.1).

Atenție! Elementele din lemn sunt delicate și vulnerabile și trebuie manipulate cu deosebită grijă și atenție: țineți-le departe de apa de la robinet / apa fierbinte / aburi și ștergeți-le întotdeauna cu grijă până se usucă.

Curățarea grupului erogator. După fiecare extracție, goliți filtrul de cafea, spălați suportul filtrului (G) și filtrul aferent cu apă de la robinet și utilizați peria LELIT (I) pentru a îndepărta reziduurile de cafea de pe garnitura unității (Fig. 2.2).

Curățarea tubului de abur / apă fierbinte. După spumarea laptelui, curățați tubul de abur/apă fierbinte (14) cu o lavetă moale și eliberați o cantitate mică de abur pentru a îndepărta eventualele reziduuri de lapte din orificiile duzei (Fig. 2.3).

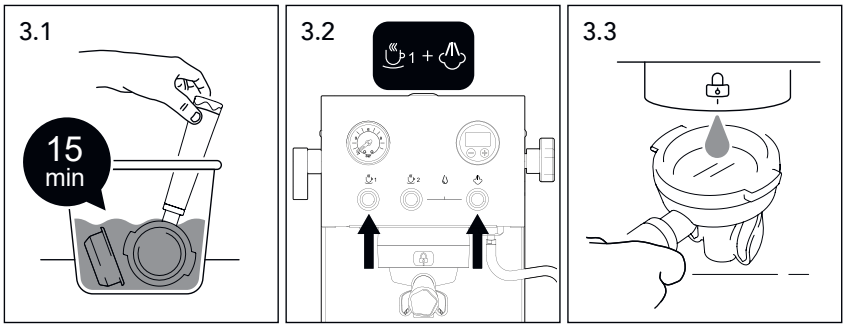
Curățarea tăvii de colectare. Tava de colectare (16) trebuie spălată manual folosind apă caldă și un detergent neutru, pentru a îndepărta reziduurile de cafea și pentru a preveni formarea mucegaiului. Este recomandată o curățare zilnică pentru a evita mirosurile neplăcute și dezvoltarea bacteriilor.

3. Curățare săptămânală

Pentru a menține aparatul dumneavoastră de cafea la performanțe optime și pentru ca băutura să aibă un gust excelent, se recomandă o curățare săptămânală.

Observații. *În cutia aparatului veți găsi detergenții (F) pentru primul ciclu de curățare al aparatului. Ulterior, vă recomandăm utilizarea seturilor LELIT PLA9201 și PLA9203 (nu sunt incluse).*

Atenție! Filtrele și suportul filtrului nu trebuie spălate niciodată în mașina de spălat vase.



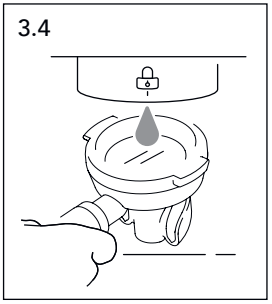
Curățarea filtrelor și a suportului filtrului. Se recomandă curățarea suportului filtrului pentru a elimina uleiurile de cafea care pot afecta negativ gustul băuturilor dumneavoastră. Așezați un recipient gol sub duza de abur/apă fierbinte (14). Apăsați simultan butonul de cafea 2 (6) și butonul de abur (7), apoi rotiți butonul de abur/apă fierbinte (13) în sens antiorar pentru a elibera aproximativ 1 L de apă în recipient. La final, închideți butonul de abur/apă fierbinte (13) și apăsați din nou orice buton (5, 6 sau 7) pentru a opri funcția.

Introduceți suportul filtrului (G) și filtrele utilizate în recipient, având grijă să nu scufundați mânerul suportului filtrului (Fig. 3.1).

Adăugați 2 plicuri de detergent pulbere (F sau PLA9201). După 15 minute, goliți recipientul și clătiți suportul filtrului (G) și filtrele cu multă apă de la robinet.

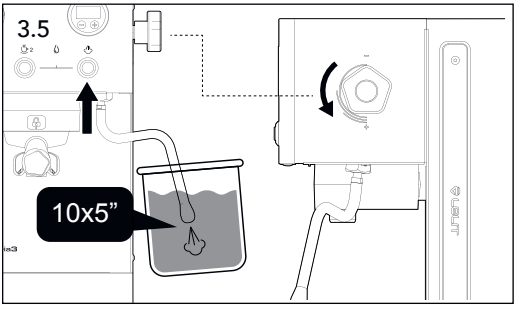
Backflushing. (Durata: aproximativ 15 minute) Înainte de a începe procedura, goliți tava de colectare (16) și reinstalați-o în aparat, apoi umpleți rezervorul de apă (2) cu apă potabilă la temperatura camerei, până la nivelul maxim indicat. Introduceți filtrul orb (C) în suportul filtrului (G) și turnați 1 plic de detergent pulbere (F sau PLA9201) în filtru. Introduceți suportul filtrului în grupul de erogare (9) până când mânerul se aliniază cu simbolul lacătului aflat pe grup. Prin apăsarea simultană a butonului de cafea 1 (5) și a butonului de abur (7) (Fig. 3.2), operațiunea va începe automat.

În timpul funcționării, afișajul LCC (12) va indica două picături și un simbol de ceas (Fig. 3.3). Aparatul efectuează cicluri automate de curățare. Butoanele 5 și 7 clipesc în timpul procedurii. Când primul ciclu de curățare este finalizat, afișajul LCC revine la ecranul principal, afișând 93°C, iar LED-urile celor trei butoane (5, 6 și 7) rămân aprinse continuu.



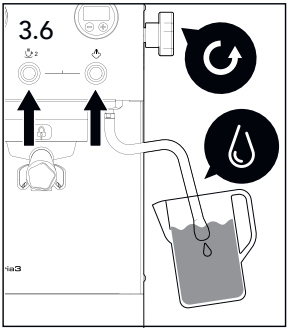
Scoateți suportul filtrului (G) din grupul de erogare și clătiți-l cu apă fierbinte din grup (Fig. 3.4).
Reintroduceți suportul filtrului în grupul de erogare, cu filtrul orb montat și gol. Goliți tava de colectare, reinstalați-o, apoi apăsați din nou simultan butoanele (5) și (7) pentru a porni un alt ciclu de curățare.
Când procesul este finalizat, afișajul revine la ecranul principal, iar LED-urile celor trei butoane rămân aprinse continuu. Scoateți suportul filtrului din grupul de erogare și îndepărtați filtrul orb (C). Goliți din nou tava de colectare și clătiți bine partea metalică a suportului filtrului (fără mâner) și filtrul, sub apă de la robinet. Introduceți filtrul gol de cafea pentru 2 doze (A) în suportul filtrului și fixați-l din nou în grupul de erogare.
Acum aparatul este pregătit pentru următoarea preparare a cafelei.

⚠ **Atenție!** Eventualele stropiri de apă în timpul backflushing-ului trebuie îndepărtate imediat de pe carcasa aparatului folosind o lavetă umedă, pentru a preveni deteriorarea suprafeței.



Curățarea tubului de abur.
Activați funcția de abur și așteptați până când aparatul indică faptul că este gata. Umpleți un recipient cu 500 ml de apă rece, adăugați conținutul unei sticle de detergent lichid (F sau PLA9203) și introduceți tubul de abur/apă fierbinte (14) în această soluție.
Apăsați butonul de abur (7), deschideți robinetul de abur/apă fierbinte (13) și eliberați abur timp de aproximativ 5 secunde. Opriți funcția și așteptați 5 secunde. Repetați operațiunea de 10 ori (Fig. 3.5).
Repetați întreaga procedură folosind 1 L de apă proaspătă pentru a clăti corespunzător tubul de abur/apă fierbinte (14).

Curățarea rezervorului de apă. Curățarea rezervorului de apă (2) va elimina depunerile de calcar. Utilizarea apei proaspete și înlocuirea acesteia în mod regulat ajută la prevenirea dezvoltării microorganismelor, asigurând o igienă corespunzătoare și menținerea unui gust optim al cafelei. Dacă aparatul nu a fost utilizat o perioadă îndelungată, rezervorul trebuie golit și uscat. Scoateți capacul rezervorului (1), extrageți rezervorul și spălați-l manual cu apă și săpun neutru, folosind o perie verticală și încercând să curățați întreaga suprafață. La final, clătiți-l bine. Umpleți rezervorul cu apă proaspătă. Înainte de a-l reinstala în locașul său, asigurați-vă că suprafețele exterioare sunt complet uscate.



Clătirea boilerului (dacă aparatul nu a fost utilizat timp de cel puțin o săptămână)
Umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă. Așezați un recipient de 1 litru sub tubul de abur/apă fierbinte (14). Apăsați simultan butonul de cafea 2 (6) și butonul de abur (7), apoi rotiți robinetul de abur/apă fierbinte (13) în sens antiorar pentru a elibera apă în recipient. În timpul eliberării apei fierbinți, luminile butoanelor (6 și 7) clipesc, iar pe afișaj apare pictograma robinetului cu apă curgând (Fig. 3.6). Aparatul se va opri automat după durata presetată. La final, rotiți robinetul de abur/apă fierbinte (13) în sens orar pentru a închide funcția. Afișajul LCC arată o bară de încărcare și o valoare a temperaturii care clipește și crește treptat până la 93°C, indicând temperatura actuală a apei din boiler. Afișajul LCC va indica  odată ce boilerul a atins temperatura corectă de funcționare. Pompa emite o scurtă vibrație.

Afișajul revine apoi la , iar LED-urile butoanelor (5, 6, 7) rămân aprinse continuu.

4. Curățare anuală

Întreținerea periodică a aparatului este esențială pentru a asigura funcționarea corectă, o durată lungă de utilizare și performanțe constante.
La fel de important este profilul apei utilizate în aparatul de cafea, deoarece acesta influențează direct rezultatul în ceașcă, precum și performanța aparatului în timp.
LELIT consideră potrivit pentru utilizarea cu aparatele sale un profil al apei cu următoarele caracteristici chimice.
Apa ideală trebuie să respecte următorii parametri:
Clor (ppm Cl2): 0
pH: 6,5 – 7,5
Duritate totală (ppm $CaCO_3$): 0 – 110

Duritate carbonatică (ppm $CaCO_3$): 40 – 75
Cloruri (ppm Cl^-): < 30
Sulfați (ppm SO_4): < 50

Decalcifierea circuitului hidraulic al aparatului trebuie efectuată aproximativ o dată pe an, pentru a menține fiabilitatea pe termen lung și performanțele stabile ale acestuia. Frecvența decalcifierii poate varia în funcție de duritatea apei și de modul de utilizare; prin urmare, se recomandă verificări periodice.
Înainte de a efectua operațiunea de decalcifiere, revânzătorul dumneavoastră sau un tehnician calificat trebuie să evalueze starea generală a aparatului.

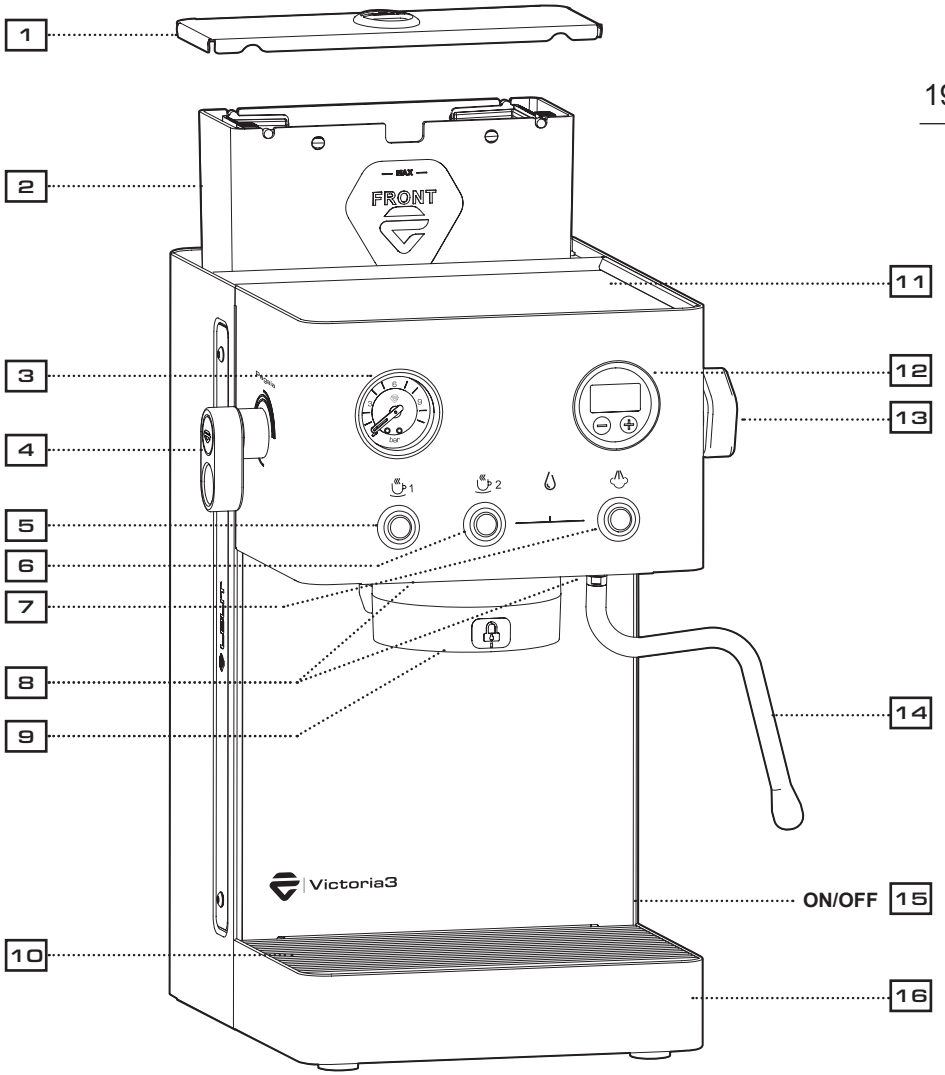
Operațiunea de decalcifiere trebuie efectuată întotdeauna de un tehnician specializat. Procedurile incorecte sau utilizarea unor produse nerecomandate pot provoca deteriorări grave ale componentelor interne, precum boilerele, supapele, garniturile, senzorii și grupul de erogare.

În timpul întreținerii anuale, este de asemenea important să se verifice toate componentele mobile, cum ar fi Pagaia, suportul filtrului, grupul de erogare, tuburile de abur și de apă fierbinte, deoarece aceste componente sunt supuse uzurii normale în timp. Înlocuiți-le sau efectuați service-ul acestora, dacă este necesar, pentru a menține performanțele optime ale aparatului dumneavoastră.

5. Prezentarea produsului

1. Capacul rezervorului de apă
2. Rezervor de apă (capacitate: 2,5 l)
3. Manometru iluminat pentru extracția cafelei
4. Pagaia
5. Buton 1 pentru distribuirea cafelei (cu profil de presiune)
6. Buton 2 pentru distribuirea cafelei (cu profil de presiune)
7. Buton de distribuire a aburului
8. Iluminare LED a grupului de erogare
9. Grup erogare cafea
10. Grătar metalic pentru tava de colectare
11. Încălzitor cești
12. Afișaj LCC
13. Robinet pentru abur/apă fierbinte
14. Tub multidirecțional de abur/apă fierbinte, anti-arsuri
15. Întrerupător ON/OFF
16. Tavă de colectare detașabilă

FIG. 5



Datele și imaginile prezentate pot suferi modificări fără notificare prealabilă, în scopul îmbunătățirii performanței aparatului.

6. Setări din fabrică

Standby:
ON

Filtru dedurizator pentru apă:
Neinstalat

Temperatura cafelei:
93 °C

Temperatura apei fierbinți:
93 °C

Temperatura aburului:
140 °C

Durată automată de extracție (durata presetată de extracție pentru butonul de cafea 1 și butonul de cafea 2):
ON, durată implicită: 60 secunde

Profil de presiune – butonul 1:
Pentru detalii suplimentare, vă rugăm să consultați capitolul 11.

Profil de presiune – butonul 2:
Pentru detalii suplimentare, vă rugăm să consultați capitolul 11.

Purjare automată:
2 sec

Încălzire rapidă: aprox. 10 min.

Pentru a utiliza aparatul cu setări diferite, descărcați **ghidul extins.** Ghidul complet conține instrucțiuni pentru configurarea altor profiluri de funcționare.

7. Echipament în dotare

A. Filtru de cafea 2 doze (14–18 g)

B. Filtru de cafea 2 doze (18–21 g)

C. Filtru orb pentru backflushing

D. Tamper

E. Suport pentru cești espresso

F. Set pentru prima curățare (cu 3 plicuri monodoză de detergent pulbere și 1 flacon monodoză)

G. Suportul filtrului, cu filtru de cafea 1 doză (9–11 g)

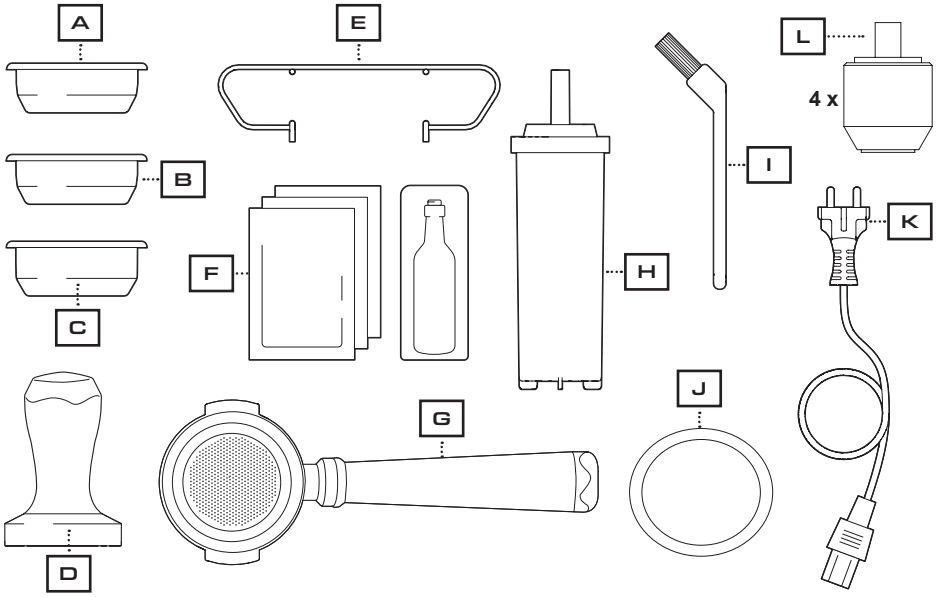
H. Filtru dedurizator LELIT pentru 70 l de apă

I. Perie pentru curățarea grupului de erogare

J. Garnitură de rezervă pentru grupul de erogare

K. Cablu de alimentare

L. Set picioare înalte (cutie cu instrucțiuni simple de montaj)

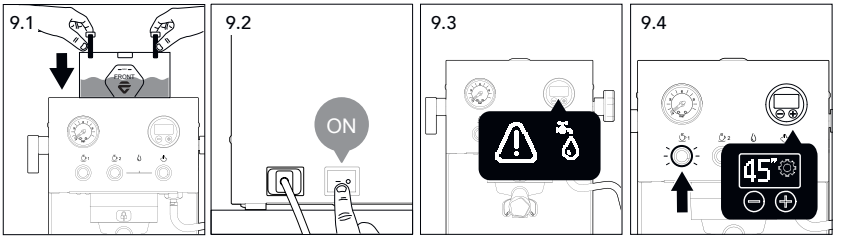


Descoperiți toate accesoriile și instrumentele necesare pentru a deveni un adevărat barista.
Vizitați site-ul nostru LELIT.COM

8. Ambalare

Ambalajul aparatului dumneavoastră de cafea a fost conceput și realizat pentru a putea fi reutilizat. Folosiți cutia originală și toate elementele de ambalare în cazul în care trebuie să trimiteți aparatul înapoi revânzătorului dumneavoastră sau unui centru de service autorizat, pentru întreținere obișnuită sau intervenții speciale.

9. Prima pornire



Despachetați cu atenție aparatul.

Observații. *Produsul este livrat cu un set de picioare înalte (L) care poate înlocui picioarele standard din cauciuc, pentru a ridica aparatul. Dacă decideți să îl instalați, asigurați-vă că există suficient spațiu pe verticală și urmați instrucțiunile de asamblare incluse în set.*

Așezați aparatul pe o suprafață solidă, plană și rezistentă la apă (în cazul în care se varsă sau se scurge apă) și asigurați-vă că aparatul este stabil.

Scoateți rezervorul de apă (2) din aparatul de cafea și clătiți-l bine cu apă rece. Apoi umpleți-l cu apă potabilă la temperatura camerei, până la nivelul maxim indicat, și introduceți-l în locașul său, cu indicația „FRONT” orientată spre față. (Fig. 9.1).

Scoateți cablul de alimentare (K) din cutia cu accesorii pentru a conecta aparatul la rețeaua electrică și porniți aparatul apăsând întrerupătorul ON/OFF (15) situat în partea din spate a unității (Fig. 9.2).

La pornire, LED-ul butonului de abur (7) va clipi de 5 ori, indicând că modul standby este activ.
Apoi afișajul LCC (12) se aprinde, afișând logo-ul LELIT, urmat de PL91T3C și versiunea software.

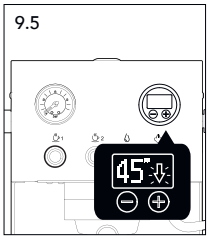
După ce rezervorul de apă (2) este umplut corect și introdus corespunzător în locașul său, aparatul este pregătit pentru începerea procesului de umplere a circuitului hidraulic.

Observații. *Dacă rezervorul de apă (2) nu este introdus corect în locașul său sau dacă rezervorul este gol, afișajul LCC va indica simbolul „lipsă apă" (Fig. 9.3).*

Butonul de cafea 1 (5) va începe să clipească, indicând faptul că boilerul trebuie umplut. Pe afișaj va apărea 45", împreună cu o pictogramă în formă de roată dințată (Fig. 9.4).

Apăsarea butonului de cafea 1 (5) pornește procesul automat de umplere:
- Butonul de cafea 1 continuă să clipească până când numărătoarea inversă de pe afișaj ajunge la zero.
- Pompa este activată.
- Afișajul LCC (12) arată o numărătoare inversă care indică timpul rămas în secunde.

Observații. *Dacă procesul de umplere este întrerupt prin apăsarea butonului de cafea 1 (5), numărătoarea inversă de pe afișajul LCC se oprește, iar LED-ul butonului de cafea 1 clipește. Pentru a relua procesul de umplere, apăsați din nou butonul de cafea 1 (5).*
Dacă aparatul este oprit în timpul procedurii de umplere a boilerului, ciclul de umplere întrerupt nu poate fi reluat. După repornirea aparatului, butonul de cafea 1 (5) va începe să clipească. Înainte de a începe un nou ciclu de umplere, goliți tava de scurgere (16) pentru a preveni eventualele revărsări. Apoi apăsați butonul de cafea 1 (5) pentru a porni din nou numărătoarea inversă de 45 secunde.



În timpul numărătorii inverse, o cantitate mică de apă curge din grupul de erogare. Când cronometrul ajunge la zero, umplerea este finalizată.

În această etapă, butonul de cafea 1 (5) rămâne aprins continuu. Afișajul indică 45" cu o săgeată intermitentă deasupra butonului „+" (Fig. 9.5).
Apăsați butonul „+" de pe afișaj pentru a începe faza de încălzire.

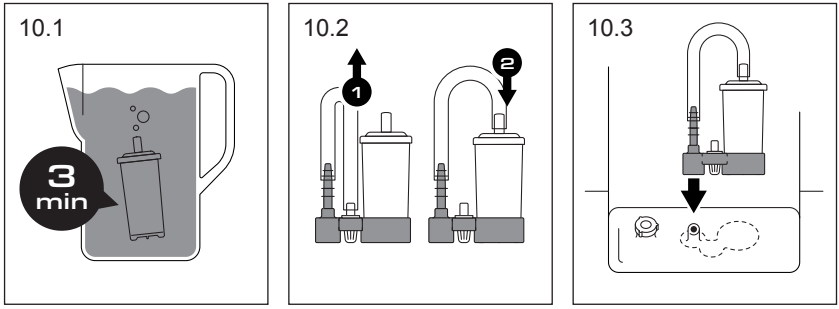
Observații. *Dacă pe afișaj apare o săgeată intermitentă deasupra butonului „+", dar nu a curs apă din grupul de erogare în timpul ciclului anterior de umplere de 45 secunde, apăsați din nou butonul de cafea 1 (5) pentru a relua procesul de umplere de la capăt.*

Afișajul LCC arată o bară de încărcare și o valoare a temperaturii care clipește și crește treptat până la 93°C, indicând temperatura actuală a apei din boiler. În această etapă, butoanele (5, 6, 7) rămân aprinse continuu. Punctul plin din partea dreaptă a afișajului LCC indică faptul că elementul de încălzire al boilerului este activ.

Afișajul LCC va indica  odată ce boilerul a atins temperatura corectă de funcționare. Pompa emite o scurtă vibrație.

Apoi, pe afișaj apare , iar LED-urile butoanelor (5, 6, 7) rămân aprinse continuu. Acest lucru indică faptul că aparatul este pregătit pentru utilizare.

10. Cum se instalează filtrul dedurizator de apă



Înainte de a instala filtrul dedurizator de apă (H) în rezervorul de apă (2), introduceți filtrul într-un recipient plin cu apă timp de aproximativ 3 minute, pentru a elimina aerul din interiorul filtrului, care ar putea provoca funcționarea necorespunzătoare a aparatului (Fig. 10.1).

Scoateți rezervorul de apă (2) și îndepărtați suportul din cauciuc aflat pe fundul rezervorului. Introduceți filtrul dedurizator de apă (H) în orificiul mai mare al suportului din cauciuc, scoateți tubul de alimentare din filtrul mic din plastic și fixați-l pe duza filtrului dedurizator (H) (Fig. 10.2).

Așezați suportul în locașul său de pe fundul rezervorului (Fig. 10.3), umpleți rezervorul de apă (2) cu apă potabilă și introduceți-l din nou în locașul său.

11. Profil de presiune

Modelul Victoria3 dispune de profilare automată a presiunii, care permite variația automată a presiunii de extracție în timpul preparării cafelei. Aparatul oferă două profiluri presetate de extracție, fiecare împărțit în cinci etape consecutive programabile, care definesc presiunea de preparare și durata fiecărei etape. În timpul extracției, aparatul execută automat aceste etape în mod secvențial, fără a fi necesară nici o intervenție suplimentară după apăsarea butonului selectat.

Butonul de cafea 1 (5)
Profil „Lever Shot" (profil tradițional)

Acest profil simulează curba de extracție a unui aparat de cafea cu manetă: o preinfuzie scurtă, urmată de un profil de presiune care scade treptat.
Rezultatul în ceașcă este un Espresso mai intens, cu o aromă bogată și note amare mai pronunțate și bine structurate. Pe afișaj sunt prezentate valorile de mai jos; timpul indicat este exprimat în secunde:

Etapă	Presiune	Durata etapei
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* Durata etapei 5 nu este fixă și, prin urmare, nu este afișată, deoarece este variabilă și gestionată dinamic de aparat. Aceasta depinde de durata etapelor 1–4 (setare din fabrică: 10 secunde fiecare) și de durata automată de extracție setată (setare din fabrică: 60 secunde). Etapa 5 se desfășoară pe durata rămasă necesară pentru a ajunge la timpul de extracție programat (20 secunde în setările din fabrică).

Butonul de cafea 2 (6)
Profil „Modern Shot" (profil contemporan)

Acest profil include o preinfuzie delicată la presiune scăzută, urmată de un vârf de presiune și o scădere controlată a presiunii. Rezultatul în ceașcă este un Espresso mai dulce, mai echilibrat, cu arome mai pronunțate. Pe afișaj sunt prezentate valorile de mai jos; timpul indicat este exprimat în secunde:

Etapă	Presiune	Durata etapei
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* Durata etapei 5 nu este fixă și, prin urmare, nu este afișată, deoarece este variabilă și gestionată dinamic de aparat. Aceasta depinde de durata etapelor 1–4 (setare din fabrică: 10 secunde fiecare) și de durata automată de extracție setată (setare din fabrică: 60 secunde). Etapa 5 se desfășoară pe durata rămasă necesară pentru a ajunge la timpul de extracție programat (20 secunde în setările din fabrică).

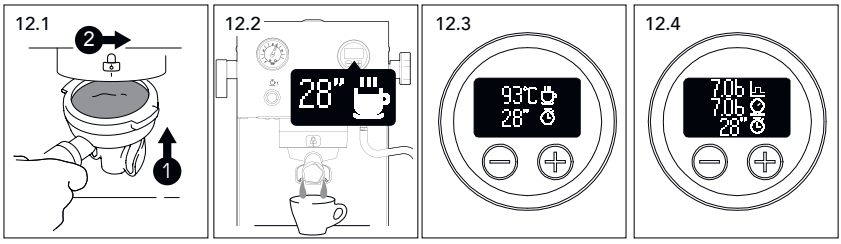
Extragerea cafelei folosind un profil de presiune poate fi oprită în trei moduri:
•Automat, atunci când este atins timpul automat de extracție setat (setare din fabrică: 60 secunde), deoarece acest temporizator are prioritate și controlează durata extracției ori de câte ori este activat.
•Manual, dacă apăsați din nou butonul de distribuire a cafelei în orice moment.
•La limita maximă de timp, dacă funcția de timp automat de extracție este dezactivată: în acest caz, durata maximă programabilă a extracției este de 299 secunde, din motive de siguranță.

Observații. *Fiecare profil de presiune necesită o setare adecvată a măcinării cafelei. Nu există o singură granulație de măcinare potrivită pentru toate profilurile. La schimbarea profilului, poate fi necesară ajustarea râșniței. Acest lucru este normal și face parte din procesul de control al extracției.*

Pentru a utiliza aparatul cu setări diferite de presiune și durată în profilul de presiune, consultați capitolul 18 „ *LCC – LELIT Control Center”.*

12. Extracția de Espresso și cafea folosind profiluri de presiune

Acest capitol descrie pas cu pas modul de preparare și extracție a cafelei utilizând un profil de presiune.
Alegeți filtrul de cafea potrivit și introduceți-l în suportul filtrului (G). Umpleți filtrul cu cantitatea corectă de cafea măcinată. Folosiți tamperul (D) pentru a presa bine cafeaua măcinată în suportul filtrului (G).
Introduceți suportul filtrului în grupul de erogare (9) și asigurați-vă că mânerul este aliniat cu simbolul lacătului de pe grup (Fig. 12.1).



Observații. *În cazul unui aparat nou, vă recomandăm să umeziți marginea filtrului cu puțină apă sau cu puțină grăsime alimentară, pentru a ajuta la atingerea poziției corecte. După o perioadă scurtă de utilizare, această poziție poate fi obținută fără efort.*

Așezați ceașca (ceștile) sub suportul filtrului. Apăsați butonul de cafea corespunzător profilului de presiune dorit (5 sau 6) pentru a începe extracția cafelei. În timpul procesului de extracție, afișajul LCC (12) va arăta pictograma de cafea împreună cu un cronometru care indică timpul de extracție (Fig. 12.2). Manometrul (3) oferă în permanență o indicație vizuală a presiunii reale de extracție a cafelei.

În timpul extracției, apăsarea o dată a butonului „+” de pe afișajul LCC permite vizualizarea temperaturii cafelei în timp real și a timpului de extracție în secunde (Fig. 12.3). Apăsarea butonului + a doua oară afișează atât presiunea setată în profilul de presiune, cât și presiunea aplicată în timp real. Ultima linie a afișajului indică timpul de extracție în secunde (Fig. 12.4).

Observații. *Manometrul și sistemul automat de profilare funcționează în limitele unei toleranțe normale; prin urmare, pot apărea diferențe între presiunea indicată de manometru și valoarea afișată pe ecran.*

Observații. *Aparatul nu afișează numărul etapei (de exemplu, „etapa 2”). Totuși, valorile afișate indică în mod clar ce se întâmplă în timpul extracției cafelei în orice moment.*

Funcția poate fi oprită în orice moment prin apăsarea butonului 5 sau 6, sau se va opri automat atunci când este atins timpul automat de extracție setat (setare din fabrică: 60 secunde). La finalul extracției cafelei, timpul de extracție va fi indicat pe afișajul LCC (12) timp de 20 secunde.

Nu uitați să scoateți suportul filtrului (G) și să goliți filtrul după fiecare extracție de cafea. După această operațiune, se recomandă reintroducerea suportului filtrului în grupul de erogare.

După extracție, afișajul LCC (12) revine la ecranul principal, indicând 93°C și pictograma cafelei.

Aparatul revine la temperatura setată în decurs de 20 secunde.

Observații. *Pentru ca aparatul să urmeze corect profilul de extracție, este esențial să ajustați granulația măcinării cafelei în funcție de profilul selectat. Nu există o singură granulație de măcinare potrivită pentru toate profilurile. Granulația trebuie reglată întotdeauna în prealabil, în funcție de profilul pe care intenționați să îl utilizați.*

Observații. *Înainte de fiecare extracție de cafea se poate efectua **un scurt ciclu de clătire**, apăsând simultan butoanele de distribuire a cafelei (5 și 6) **(purjare automată).***

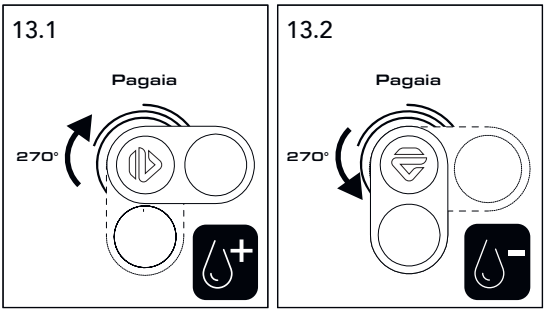
Observații. *Mânerul mai lung al suportului filtrului facilitează introducerea acestuia în grupul de erogare și permite îndepărtarea ușoară a discului de cafea după fiecare extracție.*

Atenție! *Nu scoateți și nu slăbiți suportul filtrului (G) din grupul de erogare (9) în timpul extracției cafelei, pentru a evita riscul de arsuri cauzat de scurgerile de apă fierbinte.*

Observații. *Profilul de presiune poate fi dezactivat, permițând aparatului să funcționeze la o presiune constantă de 9 bar, pentru extracții tradiționale de Espresso. Pentru mai multe detalii despre dezactivare, consultați capitolul 18 „LCC – LELIT Control Center".*

13. Pagaia

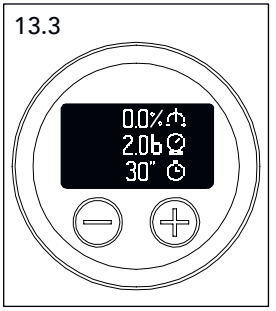
Pagaia (4) permite ajustarea în timp real a puterii pompei în timpul extracției cafelei, prin modificarea poziției sale. Mai multă putere înseamnă debit mai mare de apă și presiune mai ridicată, iar mai puțină putere înseamnă debit mai mic și presiune mai scăzută.
Destinată utilizatorilor avansați, această funcție permite modularea manuală a presiunii de extracție a cafelei, prin controlul direct al pompei cu ajutorul Pagaiei (4). Aceasta oferă control complet asupra profilului de presiune, permițând personalizarea curbei de extracție pentru a obține profilul de aromă dorit pentru Espresso.



Rotiți Pagaia în sens orar: va crește astfel puterea pompei, debitul de apă și presiunea. Acest lucru permite o extracție mai rapidă și o presiune mai mare în discul de cafea. (Fig. 13.1)
Rotiți Pagaia în sens antiorar: va scădea puterea pompei, debitul de apă și presiunea. Acest lucru este util pentru extracții mai delicate sau pentru boabele de cafea prăjite ușor. (Fig. 13.2)
Când deplasați Pagaia (4) pentru a începe extracția, afișajul LCC (12) comută automat în modul de extracție manuală.

Afișajul va prezenta trei indicatori (Fig. 13.3):

13.3



1. Poziția Pagaiei (0–100 %) – indică nivelul curent de rotație al Pagaiei.
2. Presiunea instantanee – măsurată de senzorul electronic, permițând observarea în timp real a efectului ajustărilor efectuate.
3. Cronometrul extracției – indică durata extracției cafelei.

Verificând acești indicatori, puteți:
- ajusta presiunea în timpul extracției pentru a optimiza aroma.
- opri extracția în momentul perfect pentru a obține intensitatea dorită a Espresso-ului.
- experimenta cu diferite profiluri de presiune pentru a evidenția anumite caracteristici ale boabelor dumneavoastră de cafea.

Observații. *Rotirea completă a Pagaiei în sens antiorar înseamnă că nu este activ niciun control manual.*

Atenție! *Pentru funcționarea corectă, presiunea trebuie să rămână între 0 și 11 bar. Dacă presiunea depășește acest interval, aparatul activează automat sistemele de siguranță care opresc pompa și eliberează presiunea în exces, pentru a preveni deteriorarea componentelor interne.*

Observații. *Se recomandă reglarea treptată și controlată a presiunii, evitând schimbările bruște sau funcționarea prelungită la limitele superioare de presiune.*

Atenție! *Utilizarea aparatului la presiuni ridicate pentru perioade îndelungate (de exemplu, aproape de limita maximă admisă) poate afecta negativ, în timp, precizia manometrului.*

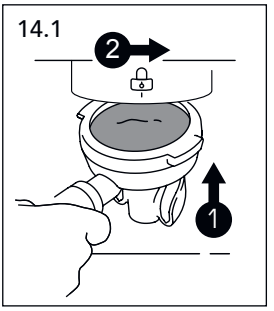
Observații. *După 299 s de extracție a cafelei cu Pagaia, dacă aceasta nu este readusă în poziția complet închisă, procesul de extracție se oprește automat, din motive de siguranță.*

14. Espresso și cafea cu Pagaia

Acest capitol explică, pas cu pas, cum se prepară și se extrage cafeaua folosind Pagaia. Alegeți filtrul de cafea potrivit și introduceți-l în suportul filtrului (G). Umpleți filtrul cu cantitatea corectă de cafea măcinată. Folosiți tamperul (D) pentru a presa bine cafeaua măcinată în suportul filtrului (G).

Introduceți suportul filtrului în grupul de erogare (9) și asigurați-vă că mânerul este aliniat cu simbolul lacătului de pe unitate (Fig. 14.1).

14.1

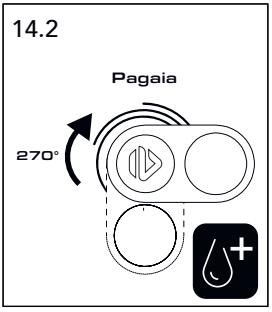


Observații. *În cazul unui aparat nou, vă recomandăm să umeziți marginea filtrului cu puțină apă sau cu puțină grăsime alimentară, pentru a ajuta la atingerea poziției corecte. După o perioadă scurtă de utilizare, această poziție poate fi obținută fără efort.*

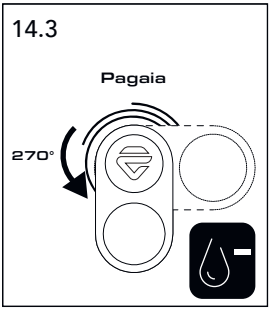
Așezați ceașca (cestile) sub suportul filtrului.

Prin rotirea ușoară și treptată a Pagaia (4) în sens orar, după ce auziți un clic, presiunea pompei crește progresiv până la 100% (Fig. 14.2). Pentru a reduce presiunea, rotiți Pagaia în sens antiorar (Fig. 14.3). Afișajul LCC (12) va indica scăderea treptată a presiunii, permițând un control mai precis al presiunii pompei. În timpul extracției cafelei, urmăriți întotdeauna valorile presiunii afișate pe ecranul LCC.

14.2



14.3



Pentru a opri extracția cafelei, rotiți Pagaia (4) în sens antiorar până când auziți un clic – în acest moment, afișajul procentual indică 0, iar cronometrul se oprește. După prepararea cafelei, afișajul (12) va rămâne pe ecranul curent timp de 20 secunde.

Dacă este necesar, aparatul va încălzi apa și va reveni la ecranul inițial, indicând că aparatul este gata de utilizare.

Observații. *Înainte de fiecare extracție de cafea se poate efectua **un scurt ciclu de clătire**, apăsând simultan butoanele de distribuire a cafelei (5 și 6) **(purjare automată)**.*

Atenție! *Nu scoateți și nu slăbiți suportul filtrului (G) din grupul de erogare (9) în timpul extracției cafelei, pentru a evita riscul de arsuri cauzat de scurgerile de apă fierbinte.*

Atenție! *Pentru funcționarea corectă, presiunea trebuie să rămână între 0 și 11 bar. Dacă presiunea depășește acest interval, aparatul activează automat sistemele de siguranță care opresc pompa și eliberează presiunea în exces, pentru a preveni deteriorarea componentelor interne.*

Atenție! *Evitați schimbările bruște de presiune și funcționarea prelungită la limitele superioare de presiune, deoarece acest lucru poate provoca funcționarea necorespunzătoare sau deteriorarea aparatului.*

Atenție! *Utilizarea aparatului la presiuni ridicate pentru perioade îndelungate (de exemplu, aproape de limita maximă admisă) poate afecta negativ, în timp, precizia manometrului.*

Observații. *Dacă aparatul este pornit sau revine din modul Standby în timp ce Pagaia nu se află în poziția OFF (complet închisă), distribuirea manuală va fi dezactivată. Pentru a remedia situația, rotiți Pagaia în sens antiorar până la poziția OFF, până când auziți un clic. După aceea, puteți roti Pagaia pentru a începe prepararea cafelei.*

15. Abur și apă fierbinte

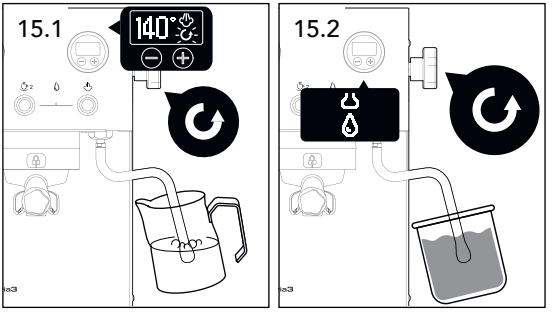
Abur. Apăsați butonul de abur (7) pentru a activa funcția de abur.
Așteptați până când bara de încărcare de pe afișajul LCC (12) este completă (aproximativ 60 secunde).
În această fază, indicatorul de temperatură intermitent crește treptat până la 140 °C.

Când aparatul este pregătit, afișajul LCC va indica .

Apoi, afișajul LCC indică , iar butonul de abur (7) continuă să clipească.

Rotiți robinetul de abur/apă fierbinte (13) în sens antiorar, cu tubul de abur/apă fierbinte (14) orientat spre tava de scurgere, pentru a elibera o cantitate mică de apă.
Când începe să iasă abur, rotiți robinetul în sens orar pentru a opri distribuirea.

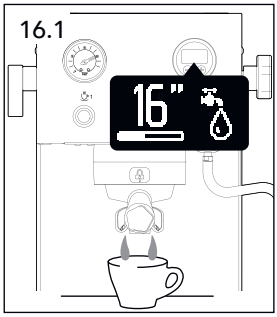
Așezați un recipient pentru lapte (cod PLA301S-M-L, neinclus), umplut cu lapte rece până la baza ciocului, sub tubul de abur/apă fierbinte.
Rotiți robinetul de abur/apă fierbinte (13) în sens antiorar pentru a începe spumarea laptelui (Fig. 15.1).
După ce ați obținut rezultatul dorit, rotiți robinetul de abur/apă fierbinte (13) în sens orar pentru a opri aburul.
Cu tubul de abur/apă fierbinte (14) poziționată deasupra tăvii de scurgere, rotiți robinetul (13) în sens antiorar și lăsați aburul să curgă câteva secunde pentru a curăța duza. Apoi rotiți robinetul în sens orar pentru a opri eliberarea și apăsați din nou butonul de abur (7) pentru a opri funcția. Pompa va porni automat pentru a reumple boilerul. Afișajul indică o bară de încărcare în timp ce aparatul revine la 93 °C.



Apă fierbinte. Înainte de a distribui apă fierbinte, așezați un recipient sau o ceașcă goală de dimensiune potrivită sub tubul pentru apă fierbinte/abur (14). Rotiți robinetul de abur/apă fierbinte (13) în sens antiorar pentru a-l deschide. Apăsați simultan butonul de cafea 2 (6) și butonul de abur (7). Pe afișajul LCC (12) va apărea pictograma unei picături de apă (Fig. 15.2). Pompa se va activa, eliberând apă fierbinte prin duza de abur/apă fierbinte. După ce cantitatea dorită de apă a fost eliberată în recipient sau în ceașcă, apăsați orice buton pentru a opri funcția. Rotiți robinetul de abur/apă fierbinte (13) în sens orar pentru a-l închide.

Observații. *Tubul de abur/apă fierbinte este prevăzut cu o duză cu 3 orificii, ideală pentru utilizarea zilnică obișnuită.*

16. Mod rezervă



„Modul rezervă” este activat atunci când, în timpul extracției cafelei, apa din rezervorul de apă se termină și permite finalizarea extracției în curs. Această funcție este concepută doar pentru situații excepționale și nu este destinată utilizării regulate.

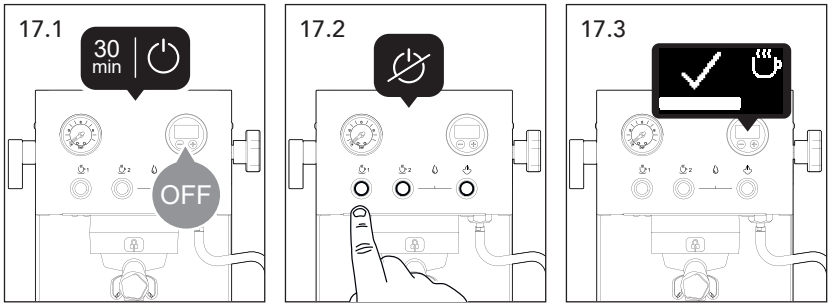
Afișajul LCC (12) arată simbolul unui robinet cu o picătură de apă, lângă timpul de extracție (Fig. 16.1). Aparatul continuă extracția cafelei până la maximum 60 secunde de la apariția simbolului. La finalul extracției, afișajul LCC (12) indică simbolul „lipsă apă”.

17. Mod standby

Modul Standby este o funcție de economisire a energiei, concepută pentru a reduce consumul de energie în perioadele de inactivitate, fără a afecta setările de funcționare ale aparatului.
După 30 minute de inactivitate, aparatul intră automat în modul Standby. Afișajul LCC (12) și elementul de încălzire sunt dezactivate, iar butonul de cafea 1 (5) clipește la fiecare 3 secunde (Fig. 17.1).
Pentru a reporni aparatul, apăsați orice buton (5, 6 sau 7) (Fig. 17.2).
Apoi afișajul LCC (12) se aprinde, afișând logo-ul LELIT, urmat de PL91T3C și versiunea software.

Afișajul LCC va arăta o bară de încărcare cu un indicator de temperatură care clipește și crește treptat. Așteptați până când afișajul LCC (12) indică pictograma , iar pompa emite o scurtă vibrație, înainte de a utiliza din nou aparatul (Fig. 17.3).

După această etapă, afișajul LCC revine la ecranul principal 93°.



Observații. *Dacă aparatul revine din standby în timp ce Pagaia nu este în poziția OFF (complet închisă), prepararea manuală a cafelei nu va funcționa. Pentru a remedia situația, rotiți Pagaia complet în poziția OFF până când auziți un clic. După aceea, puteți roti treptat Pagaia în sens orar pentru a începe prepararea cafelei.*

Observații. *Funcția Standby poate fi dezactivată. Pentru mai multe detalii, descărcați ghidul extins.*

18. LCC – LELIT Control Center

LCC – LELIT Control Center dispune de setări implicite din fabrică. În acest meniu puteți modifica aceste setări.

Cum se modifică setările din fabrică:

- Apăsați butonul ⊖ pentru a intra în modul de setări și pentru a naviga prin meniu.
- Apăsați ⊕ pentru a modifica setarea. Setarea începe să clipească.
- Modificați valoarea și/sau starea folosind butoanele ⊖ și ⊕.
- Dacă nu este apăsat niciun buton timp de 3 secunde, noua setare este salvată automat, iar afișajul iese din modul de setări.

Puteți începe de la următorul ecran principal:

Temperatura cafelei	
⊖ x1 > 93°	*Setare din fabrică: 93°C* *Apăsați butonul ⊖ **o dată** pentru a intra în setarea temperaturii cafelei.* *Temperatura cafelei poate fi setată între 80°C și 110°C.* *Folosiți butoanele ⊖ și ⊕ pentru a mări sau micșora temperatura cafelei.*

Timp automat de extracție

Modelul PL91T3 permite setarea duratei extracției pentru fiecare dintre cele două butoane de cafea. Astfel, extracția se oprește automat atunci când este atins timpul programat.

Timp automat de extracție – butonul de cafea 1



Setare din fabrică: 60”

*Apăsați de ⊖ **2 ori** butonul 1 (🔍).*

LED-ul butonului de cafea 1 se aprinde și rămâne aprins până când ieșiți din meniul tehnic.

Apăsați ⊕ pentru a modifica starea dozei programate, iar valoarea 60 s începe să clipească. Folosiți butoanele ⊖ sau ⊕ pentru a mări sau micșora timpul de extracție. Dacă pe afișaj apare „X” în locul valorii timpului atunci când setați o valoare sub 1 secundă sau peste 299 secunde, înseamnă că timpul automat de extracție pentru butonul 1 a fost dezactivat.

Durata extracției poate fi setată între 1 s și 299 s.

Timp automat de extracție – butonul de cafea 2



Setare din fabrică: 60”

*Apăsați de ⊖ **3 ori** pentru butonul 2 (🔍).*

LED-ul butonului de cafea 2 se aprinde și rămâne aprins până când ieșiți din meniul tehnic.

Durata extracției poate fi setată între 1 s și 299 s.

Pentru a seta timpul automat de extracție pentru butonul 2 (🔍), urmați aceleași instrucțiuni ca pentru butonul 1 (🔍).

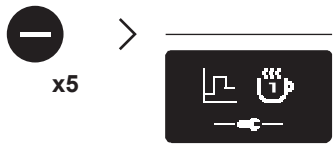
Activarea sau dezactivarea profilului de presiune 1

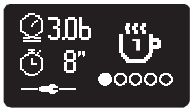


Setare din fabrică: activat

*Apăsați butonul de ⊖ **4 ori** pentru a activa sau dezactiva profilul de presiune pentru cafea 1. Apoi apăsați ⊕ pentru a modifica setarea. Setarea începe să clipească. Modificați starea folosind butoanele ⊖ și ⊕.*

Setarea profilului de presiune 1





*Apăsați butonul de ⊖ **5 ori** pentru setările profilului de presiune 1 presetat.*

Apoi apăsați ⊕ pentru a modifica profilul de presiune 1.

Apăsați butonul ⊖ pentru a naviga prin cele 5 etape disponibile. Pentru a modifica o anumită etapă, apăsați butonul ⊕. Valoarea presiunii începe să clipească. Folosiți butoanele ⊕ sau ⊖ pentru a regla presiunea.

Intervalul de presiune:

Cantitate minimă: 0,0 bar

Cantitate maximă: 10,0 bar

Etapă de reglare: 0,5 bar

Dacă presiunea este setată la 0,0 bar, pompa este dezactivată, iar în acea etapă nu se aplică nicio presiune.

După câteva secunde în care nu este apăsat nici un buton, valoarea presiunii este salvată automat, iar valoarea timpului etapei începe să clipească. Folosiți butoanele ⊕ sau ⊖ pentru a seta durata etapei în secunde.

Etapele 1–4 au durate independente.

Durata etapei 5: (dacă extracția nu este oprită manual de utilizator)

- Durata etapei 5 nu este fixă.

- Depinde de durata etapelor 1–4 și de timpul de extracție setat.

- Etapa 5 rulează pe durata rămasă necesară pentru a ajunge la timpul de extracție setat.

- Dacă timpul de extracție este dezactivat, extracția se oprește automat după 299 secunde (limită de siguranță).

Exemplu

Profil nr. 1 (profil LELIT)

Etapele 1–4: 10 secunde fiecare

Timp de extracție (setare din fabrică): 60 secunde

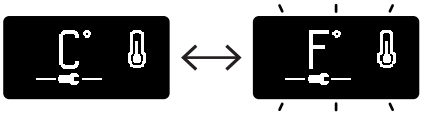
Durata totală a etapelor 1–4: 40 secunde → durata etapei 5: 20 secunde.

	Etapele pot fi utilizate individual sau combinate. Dacă o etapă dintre 1 și 4 este setată la 0 secunde, aceasta este omisă. *Așteptați câteva secunde și puteți trece la următoarea etapă apăsând butonul ⊖. Dacă nu este apăsat nici un buton timp de 3 secunde, afișajul LCC revine automat la ecranul inițial al profilului de presiune 1.* *Dacă așteptați mai mult, afișajul revine la ecranul principal.* *Observație: Durata extracției este controlată de setarea timpului automat de extracție:* *Când este activată, funcția timp automat de extracție are prioritate și controlează durata extracției.* *Dacă funcția timp automat de extracție este dezactivată, extracția se oprește automat după 299 secunde (limită de siguranță)* *Pentru mai multe detalii, consultați secțiunile „Timp automat de extracție – butonul de cafea 1” și „Timp automat de extracție – butonul de cafea 2”.*

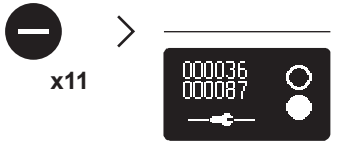
Activarea sau dezactivarea profilului de presiune 2	
⊖ x6 > 	*Apăsați butonul de ⊖ **6 ori** pentru a activa sau dezactiva profilul de presiune pentru cafea 2.* *Procedura este aceeași ca pentru profilul 1.*

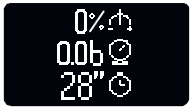
Setarea profilului de presiune 2	
⊖ x7 > 	*Apăsați butonul de ⊖ **7 ori** pentru a accesa setările profilului de presiune pentru cafea 2.* *Pentru profilul de presiune 2, procedura este aceeași ca cea descrisă pentru profilul 1.*

Temperatura aburului	
	*Setare din fabrică: 140°C* *Apăsați butonul de ⊖ **8 ori** pentru setarea temperaturii aburului.* *Temperatura aburului poate fi setată între 120°C și 145°C.* *Utilizați ⊕ și ⊖ pentru a crește sau descrește temperatura aburului.*

Unitate de temperatură	
	*Setare din fabrică: °C* *Apăsați butonul de ⊖ **9 ori** pentru setarea unității de temperatură.*
	*Apăsați ⊕ pentru a modifica setarea. Indicatorul °C începe să clipească.* *Apăsați ⊕ pentru a selecta Fahrenheit (°F).*
	*După 3 secunde, LCC iese automat din modul de setări.*

Iluminare LED a grupului de erogare	
	*Setare din fabrică: ON* *Apăsați ⊕ pentru a modifica setarea.* *Pictograma ✓ apare intermitent.* *Apăsați ⊕ pentru a seta OFF*
	*După 3 secunde, LCC iese automat din modul de setări.*

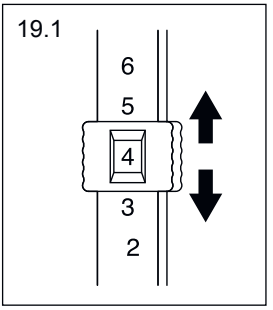
Contor parțial și total al dozelor de cafea	
	*Contorul parțial al dozelor de cafea poate fi resetat.* *Pentru a reseta contorul de doze parțială, mențineți apăsat butonul ⊕ timp de 5 secunde. Contorul de doze totale nu poate fi resetat.*
Numărul afișat lângă punctul gol se referă la contorul parțial al dozelor de cafea, iar numărul afișat lângă punctul plin indică contorul total al dozelor. Dacă extracția durează mai puțin de 10 secunde, nu este luată în considerare. Dacă durează 10 secunde sau mai mult, este contorizată ca 1 doză.	

Pentru a vizualiza mai multe informații despre ultima extracție de cafea:	
	*După ce aparatul este pregătit și ecranul principal este activ, apăsați o dată butonul ⊕.* *Valoarea 93°C reprezintă temperatura actuală a boilerului de cafea.* *Cronometrul indică durata ultimei extracții.* *După 20 secunde de inactivitate, afișajul revine la ecranul principal.*
	*Dacă apăsați butonul ⊕ a doua oară, apare următorul ecran: K % indică puterea pompei (de la 0 la 100).* *0,0 bar indică presiunea detectată în acel moment.* *Cronometrul indică durata ultimei extracții de cafea.* *Dacă este apăsat butonul ⊕, afișajul revine la ecranul principal.*

19. Prevenirea depunerilor de calcar

După cum s-a menționat anterior, profilul apei trebuie tratat cu maximă atenție pentru a asigura performanța și durabilitatea aparatului.
Pentru a reduce depunerile de calcar și pentru a îmbunătăți calitatea cafelei, utilizați filtrul dedurizator de apă (H). Filtrul dedurizator de apă inclus în cutia cu accesorii are o capacitate testată de aproximativ 70 litri de apă.
Folosiți indicatoarele glisante situate pe mânerele rezervorului de apă (2) pentru a ține evidența umplerilor complete ale rezervorului și înlocuiți filtrul dedurizator după epuizarea acestuia (Fig. 19.1).

19.1



Observații. *Filtrul dedurizator de apă trebuie înlocuit la fiecare 28 umpleri complete ale rezervorului sau după 4 luni de utilizare. Dacă aparatul nu este utilizat timp de 1 lună, filtrul dedurizator de apă trebuie înlocuit cu unul nou.*

Observații. *Consultați capitolul 10 – „Cum se instalează filtrul dedurizator de apă" pentru a înlocui corect filtrul.*

20. Condiții de garanție

GARANȚIE LIMITATĂ

În funcție de locul de cumpărare, vânzătorul ori LELIT garantează acest produs pentru uz casnic în teritorii specificate, pentru o perioadă limitată de timp de la data achiziției, cu privire la defecte cauzate de fabricație si materiale de fabricație.

În această perioadă de garanție, vânzătorul ori LELIT va repara, înlocui sau rambursa orice produs defect la propria lor discreție. Toate drepturile legale de garanție conform legislației naționale aplicabile vor fi respectate și nu vor fi afectate de nici o garanție scrisă.

Pentru consumatorii australieni, acest produs are garanții care nu pot fi excluse în conformitate cu Legea Australiană a Consumatorilor. Aveți dreptul la o înlocuire sau o rambursare pentru o defecțiune majoră și o compensație pentru orice altă pierdere sau daune previzibile în mod rezonabil. Aveți, de asemenea, dreptul de a solicita repararea sau înlocuirea bunurilor în cazul în care bunurile nu sunt de o calitate acceptabilă și defecțiunea nu echivalează cu o defecțiune majoră.

Cerințe importante, precum și instrucțiuni despre cum să faceți o reclamație pot fi găsite pe site-ul LELIT în termenii și condițiile complete ale garanției.



AVERTISMENTE

Pentru eliminarea corespunzătoare a produsului în conformitate cu DIRECTIVA EUROPEANĂ 2012/19/EC şi cu DECRETUL LEGISLATIV nr.°151 din 25 iulie 2005. La sfârşitul duratei de viaţă utilă, produsul nu trebuie să fie eliminat cu deşeurile municipale. Poate fi predat la centrele speciale de colectare selectivă prevăzute de administraţiile locale sau la un vânzător care furnizează acest serviciu. Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic previne posibilele consecinţe negative asupra mediului şi sănătăţii umane produse de o eliminare necorespunzătoare şi permite recuperarea materialelor din care este compus, cu scopul de a obţine o economisire importantă de energie şi de resurse. Pentru a semnala obligaţia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, pe produs este reprezentată imaginea tomberonului barată.

LELIT.COM

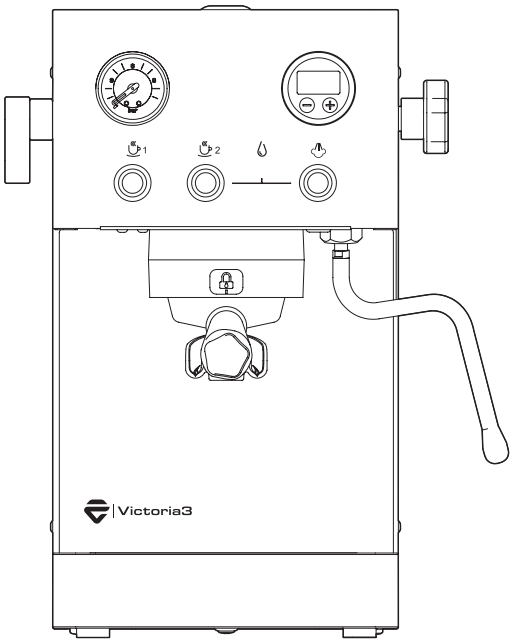
RO/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved

RU

Русский

Руководство пользователя



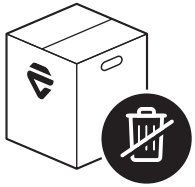
*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G

Приведенная выше информация действительна для всех версий из нержавеющей стали независимо от цвета.

БЛАГОДАРИМ ВАС, ЧТО ВЫБРАЛИ ПРОДУКЦИЮ LELIT

Зарегистрируйте ваш продукт на care.lelit.com

Загрузите полное руководство чтобы получить максимум от вашей кофемашины **PL91T3*** и посетите наш LELIT YouTube-канал, на котором вы можете найти обзоры, обучающие материалы, советы и рекомендации.



Сохраните коробку и весь упаковочный материал!

Специалисты компании LELIT тщательно продумали внешнюю и внутреннюю упаковку вашей кофемашины, чтобы ее можно было переиспользовать в случае необходимости техобслуживания или ремонта.

Предметный указатель

1. Предупреждения по технике безопасности **222**

2. Ежедневная чистка **226**

3. Еженедельная чистка **227**

4. Ежегодная чистка **229**

5. Обзор продукта **230**

6. Заводские настройки **232**

7. Оборудование **233**

8. Упаковка **234**

9. Первый запуск в эксплуатацию **234**

10. Как установить фильтр-умягчитель воды **236**

11. Профиль давления **236**

12. Экстракция эспрессо и кофе путем профилирования давления **238**

13. Pagaia **240**

14. Приготовление эспрессо и кофе с помощью Pagaia **242**

15. Пар и горячая вода **243**

16. Резервный режим **245**

17. Режим ожидания **245**

18. LCC – Центр управления LELIT **246**

19. Предотвращение накипи **252**

20. Условия гарантии **252**



ВНИМАНИЕ:
Перед использованием данного изделия внимательно ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Предупреждения по технике безопасности

Предупреждения - Внимательно прочитайте перед использованием.
Эта машина предназначена для приготовления эспрессо; она оснащена трубкой подачи пара и/или горячей воды. Элементы управления на передней панели обозначены четкими и интуитивно понятными значками. Машина предназначена для бытового использования и не пригодна для коммерческого использования. Уровень шума прибора не превышает 70 дБ (А).
При улучшении производительности машины представленные данные и изображения могут быть изменены без предварительного уведомления.

Используемые значки

Крайне важно соблюдать следующие предупреждения и значки:



Опасность поражения электротоком. Несоблюдение данного требования может привести к опасному для жизни поражению электротоком.



Опасность ожога. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым ожогам.



Предостережение. Несоблюдение данного требования может привести к повреждению прибора.



Обратите внимание. Данный значок указывает на важные рекомендации и информацию для пользователя.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Общие предупреждения

Данное руководство является неотъемлемой и существенной частью продукта. Внимательно изучите все эти предупреждения, так как они содержат важную информацию по безопасному монтажу, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Эти инструкции следует сохранить для дальнейшего использования.

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром ответственного лица или были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим риски и опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и пользовательское техобслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях: кухонные зоны для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений; фермерские дома; клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых и гостевых домах.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления кофе эспрессо или горячих напитков посредством трубок для подачи горячей воды или пара, а также для предварительного подогрева чашек.
- Храните упаковочный материал (пластиковые пакеты, элементы упаковки из полистирола и т. п.) в недоступном для детей месте.
- Любое использование прибора, отличное от описанного выше, является ненадлежащим и может быть опасным; производитель не несет никакой ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора.
- Прибор нельзя оставлять без присмотра или использовать на открытом воздухе.
- Прибор не должен погружаться в воду или под напором струи воды.
- Прибор не должен подвергаться воздействию атмосферных факторов (дождя, солнца, льда).
- Если прибор хранится в помещениях, где температура может опуститься ниже нуля, резервуар и водяные трубки необходимо опорожнить.
- Весь упаковочный материал (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол и т. д.) следует хранить в недоступном для детей месте.
- Мы не несем ответственности за использование неавторизованных запасных частей и/или аксессуаров.
- Компания не несет ответственности за ремонт, выполненный неавторизованными сервисными центрами.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за вмешательство в любые компоненты прибора.

Нарушения, описанные во всех вышеперечисленных случаях, ведет к аннулированию гарантии.



Основные предупреждения по безопасности

Как и в случае с любым электроприбором, нельзя исключать риск поражения электрическим током, поэтому следует тщательно соблюдать следующие меры предосторожности.

- Во избежание выхода штепселя их строя, не тяните за сетевой шнур при выключении прибора.
- Сначала следует подключить разъем к прибору, затем поместить штепсель шнура в сетевую розетку.
- Чтобы отключить прибор, поверните любой регулятор в положение «выкл.», затем выньте штепсель из розетки.
- В случае возникновения какой-либо неисправности или отказа не выполняйте ремонт самостоятельно. Выключите прибор, выньте штепсель и обратитесь в сервисный центр.
- В случае повреждения штепселя или сетевого шнура не используйте прибор, их замена должна производиться только и исключительно сервисным центром.
- Вынимайте штепсель из розетки, когда прибор не используется.
- Перед очисткой внешних поверхностей прибора, установкой или снятием деталей, выключите его, выньте штепсель из розетки и дайте ему охладиться.
- Во избежание риска травм не допускайте, чтобы шнур свисал со столешницы или стола, где за него могут потянуть дети или могут случайно споткнуться.
- Не допускайте контакта шнура с горячими поверхностями.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или столешницы.
- Использование с прибором принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
- Не размещайте в непосредственной близости от газовых или электрических конфорок или духового шкафа.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке на основании прибора, и электросеть надлежаще заземлена.
- Не вмешивайтесь в работу прибора. При возникновении какой-либо проблемы обратитесь к авторизованному специалисту или в ближайший сервисный центр.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или ногами.
- Не прикасайтесь к штепселю мокрыми руками.
- Следите за тем, чтобы к электрической розетке всегда был свободный доступ, чтобы при необходимости можно было быстро вынуть штепсель из розетки.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При извлечении штепселя всегда беритесь непосредственно за него. Во избежание повреждения сетевого шнура ни в коем случае не вынимайте штепсель из розетки, взявшись за сетевой шнур.
- Для защиты от пожара, поражения электрическим током и травм не погружайте сетевой шнур или штепсель в воду или другую жидкость.



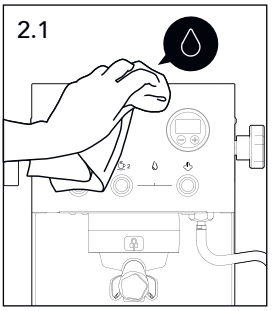
Предупреждение о риске ожогов

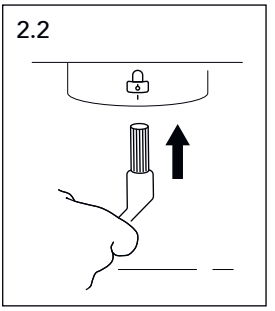
Данный прибор производит горячую воду и пар; поэтому необходимо строго соблюдать следующие предупреждения по безопасности.

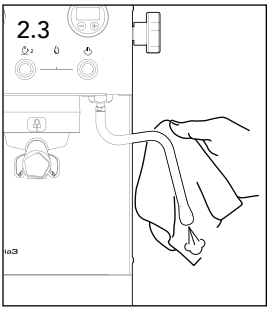
- Внимание: после использования горячие поверхности остаются горячими в течение некоторого времени.
- Будьте осторожны, избегайте контакта с брызгами воды или струями пара.
- При включенном приборе не прикасайтесь к поверхности для подогрева чашек, поскольку она горячая.
- Не направляйте пар или струю воды на тело.
- Соблюдайте осторожность при контакте с трубкой подачи пара.
- Не снимайте портафильтр во время работы.
- Компоненты с надписью «CAUTION HOT» (ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧО)/  очень горячие, поэтому обращайтесь с ними с максимальной осторожностью.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

2. Ежедневная чистка







Примечание. *Для оптимального результата рекомендуется использовать чистящий набор PLA9101 (не входит в комплект поставки), который содержит салфетку из микрофибры с логотипом LELIT, кисть с натуральной щетиной и щетку с нейлоновой щетиной.*

Перед началом работы, выньте штепсель из электрической розетки и дайте машине полностью охладиться. Не используйте абразивные моющие средства и никогда не погружайте машину в воду.

Генеральная чистка. Для очистки корпуса машины используйте мягкую ткань, предпочтительно из микрофибры, смочив ее водопроводной водой (рис. 2.1).

Внимание. Деревянные элементы деликатны и хрупки, с ними необходимо обращаться с особой осторожностью и вниманием: держите их подальше от водопроводной воды/ горячей воды/ пара и всегда тщательно высушивайте их.

Чистка заварочной группы. После каждой экстракции опорожните кофейный фильтр, промойте портафильтр (G) и соответствующий фильтр водопроводной водой и используйте щетку LELIT (I), чтобы удалить остатки кофе с прокладки группы (рис. 2.2).

Очистка трубки подачи пара / горячей воды. После вспенивания молока протрите насадку трубки подачи пара/горячей воды (14) мягкой тканью и выпустите небольшое количество пара, чтобы удалить остатки молока из отверстий насадки (рис. 2.3).

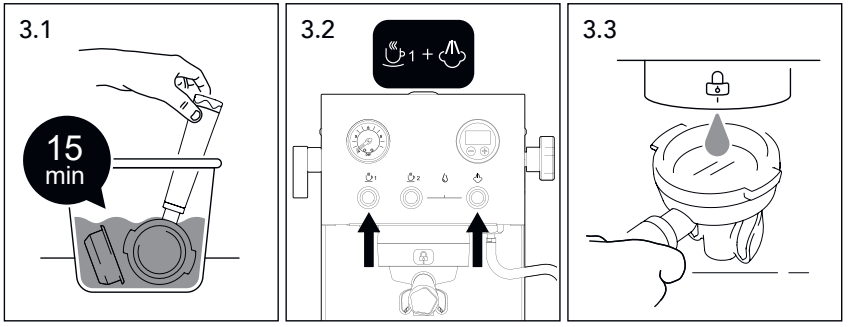
Чистка каплесборника. Для удаления остатков кофе и предотвращения образования плесени каплесборник (16) следует мыть вручную, используя теплую воду и нейтральное моющее средство. Во избежание неприятных запахов и роста бактерий рекомендуется производить чистку ежедневно.

3. Еженедельная чистка

Для поддержания оптимальной работы вашей кофемашины и превосходного вкуса кофе, рекомендуется еженедельная чистка.

Примечание. *В коробке с машиной находятся моющие средства (F) на один цикл чистки кофемашины. После этого мы рекомендуем использовать LELIT PLA9201 и PLA9203 (не входят в комплект поставки).*

Внимание. Фильтры и портафильтр нельзя мыть в посудомоечной машине.

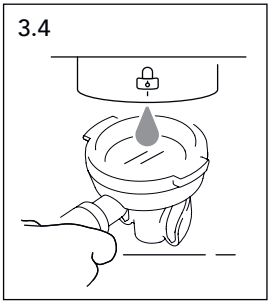


Чистка фильтров и портафильтра. Рекомендуется регулярно очищать портафильтр от кофейных масел, которые могут повлиять на вкусовые качества вашего напитка. Установите пустую емкость под трубку подачи пара/горячей воды (14). Одновременно нажмите кнопку кофе 2 (6) и кнопку подачи пара (7), затем поверните ручку крана подачи пара/горячей воды (13) против часовой стрелки, чтобы подать в емкость примерно 1 л воды. По завершении закройте кран подачи пара/горячей воды (13) и снова нажмите любую кнопку (5, 6 или 7), чтобы завершить процесс.

Поместите портафильтр (G) и использованные фильтры в емкость так, чтобы ручка портафильтра находилась на поверхности (рис. 3.1). Добавьте 2 пакетика моющего порошка (F или PLA9201). Через 15 минут опорожните емкость и промойте портафильтр (G) и фильтры обильным количеством водопроводной воды.

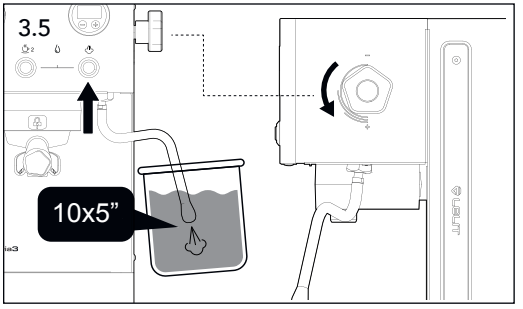
Обратная промывка. (Требуемое время: около 15 мин.) Перед началом процедуры опорожните каплесборник (16) и установите его обратно в прибор, затем наполните резервуар (2) питьевой водой комнатной температуры до указанного максимального уровня. Вставьте слепой фильтр (C) в портафильтр (G) и засыпьте 1 пакетик чистящего порошка (F или PLA9201) в фильтр. Вставьте портафильтр в заварочную группу (9) так, чтобы ручка совместилась со значком замка, расположенным на самой группе. При одновременном нажатии кнопки кофе 1 (5) и кнопки подачи пара (7) (рис. 3.2), операция будет выполнена автоматически.

Во время выполнения операции на дисплее LCC (12) отобразятся значки двух капель и часов (рис. 3.3). Цикл очистки машины выполняется автоматически. Во время процедуры мигают кнопки 5 и 7. Когда первый цикл чистки завершится, на дисплее LCC снова отобразится главный экран, на котором индицируется 93 °C, при этом горят все три кнопки (5, 6 и 7) с подсветкой.



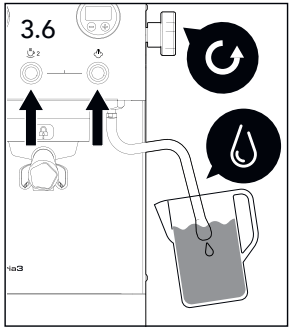
Снимите портафильтр (G) с заварочной группы и промойте его горячей водой, подаваемой из заварочной группы (рис. 3.4).
Вставьте портафильтр в заварочную группу, предварительно установив на штатное место опорожненный слепой фильтр. Опорожните каплесборник, установите его на место, затем снова одновременно нажмите кнопки (5) и (7), чтобы запустить еще один цикл чистки.
По завершении процесса на дисплее отобразится главный экран, при этом будут гореть постоянно три кнопки с подсветкой. Извлеките портафильтр из заварочной группы и выньте слепой фильтр (C). Опорожните каплесборник еще раз и тщательно промойте металлическую часть портафильтра (без ручки) и фильтр под проточной водопроводной водой. Вставьте пустой фильтр на 2 порции (A) кофе в портафильтр и защелкните портафильтр на штатном месте в заварочной группе.
Теперь кофемашина готова к очередному приготовлению кофе.

⚠ **Внимание.** Брызги воды, попавшие на корпус прибора во время обратной промывки, необходимо сразу же удалить влажной тканью, чтобы предотвратить повреждение поверхности.



Очистка трубки подачи пара. Включите режим подачи пара и дождитесь индикации готовности прибором. Наполните емкость 500 мл холодной водой, добавьте содержимое 1 бутылочки моющего средства (F или PLA9203) и погрузите трубку подачи пара/горячей воды (14) в этот раствор.
Нажмите кнопку подачи пара (7), откройте кран подачи пара/горячей воды (13) на 5 секунд, чтобы подать пар. Прекратив подачу пара, подождите 5 секунд. Повторите операцию 10 раз (рис. 3.5).
Повторите всю процедуру, используя 1 л чистой воды, чтобы тщательно промыть трубку подачи пара/горячей воды (14).

Чистка резервуара. Во время чистки водяного бака (2) удаляют накипь. Использование свежей воды и её регулярная замена помогают предотвратить рост микроорганизмов, обеспечивая надлежащую гигиену и сохранение оптимального вкуса кофе. Если ваша машина долго простаивала, вам нужно будет опорожнить и высушить резервуар. Снимите крышку с резервуара (1), выньте бак и промойте его вручную нейтральным мыльным раствором со щеткой, старайтесь очистить всю поверхность. Затем тщательно прополосните бак. Заполните бак свежей водой. Перед установкой бака на штатное место убедитесь, что бак сухой снаружи.



Промывка бойлера (если машина не использовалась как минимум неделю)
Наполните резервуар свежей водой. Поместите 1-литровую емкость под трубку подачи пара/горячей воды (14). Нажмите одновременно кнопку кофе 2 (6) и кнопку подачи пара (7), затем поверните ручку крана подачи пара/горячей воды (13) против часовой стрелки, чтобы подать воду в емкость. Во время подачи горячей воды индикаторы кнопок (6 и 7) мигают, а на дисплее отображается значок крана с текущей водой (рис. 3.6). После истечения заданного времени кофемашина автоматически остановится. По окончании поверните ручку подачи пара/горячей воды (13) по часовой стрелке. На дисплее LCC отображается шкала загрузки и мигает значение текущей температуры воды в бойлере, которое постепенно увеличивается до 93 °C. На дисплее LCC отобразится , как только бойлер выйдет на корректную рабочую температуру. Насос кратковременно создает вибрацию.

Затем дисплей возвращается к 

, при этом светодиоды кнопок (5, 6, 7) продолжают гореть постоянным светом.

4. Ежегодная чистка

Регулярное техобслуживание машины крайне важно для обеспечения корректной ее работы, длительного срока службы и стабильной работы.
Не менее важен состав воды, используемой для кофемашины, поскольку он напрямую влияет на потребительские качества приготовленного кофе и работу самой машины.
Компания LELIT считает воду со следующими химическими характеристиками подходящей для использования в своих кофемашинах.
Идеальная вода должна соответствовать следующим параметрам:
Хлор (ppm Cl2): 0
pH: 6,5–7,5
Общая жесткость (ppm $CaCO_3$): 0–110

Карбонатная жесткость (ppm $CaCO_3$): 40–75
Хлорид (ppm Cl^-): < 30
Сульфат (ppm SO_4): < 50

Для обеспечения долговечности и стабильной работы устройства очистку водяной системы от накипи следует проводить примерно раз в год. Частота удаления накипи может варьироваться в зависимости от жесткости воды и интенсивности использования; поэтому настоятельно рекомендуются периодические проверки.
Прежде чем приступить к операции по удалению накипи, ваш продавец или квалифицированный техник должен оценить общее состояние машины.

Операция по удалению накипи должна выполняться квалифицированным специалистом. Нарушение процедуры чистки или нерекомендованных средств может привести к серьезному повреждению внутренних компонентов машины, например, бойлеров, клапанов, уплотнений, датчиков и заварочной группы.

При ежегодном обслуживании также важно проверить все подвижные части, такие как Pagaia, портафильтр, группа заваривания, трубки подачи пара и горячей воды, поскольку эти компоненты со временем подвержены естественному износу. При необходимости замените или проведите техническое обслуживание этих узлов для поддержания оптимальной производительности.

5. Обзор продукта

1. Крышка резервуара

2. Резервуар (объем: 2,5 л)

3. Манометр с подсветкой для контроля экстракции кофе

4. Pagaia

5. Кнопка выдачи кофе 1 (с профилированием давления)

6. Кнопка выдачи кофе 2 (с профилированием давления)

7. Кнопка подачи пара

8. Светодиодная подсветка кофейной группы

9. Заварочная группа

10. Проволочная решетка для каплесборника

11. Подогрев чашек

12. LCC дисплей

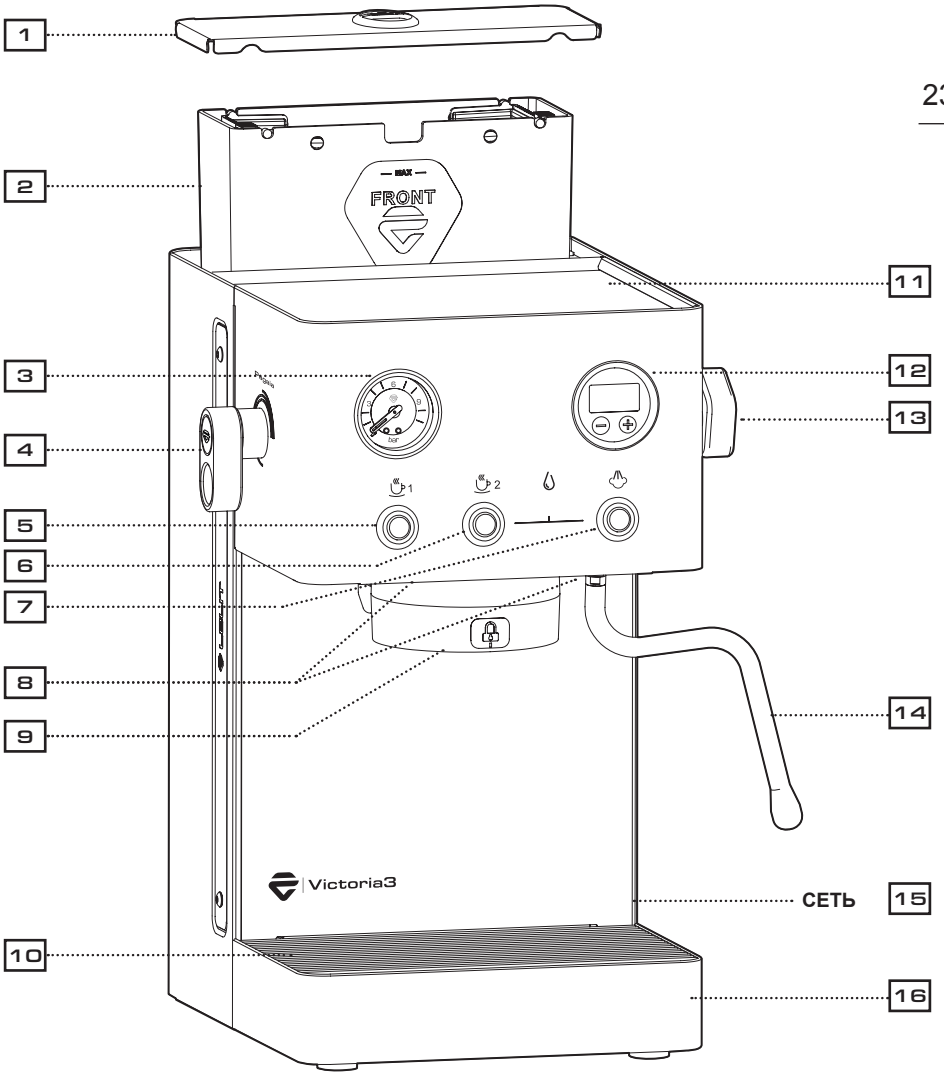
13. Кран подачи пара/горячей воды

14. Многонаправленная трубка подачи пара / горячей воды

15. Сетевая кнопка

16. Съемный каплесборник

РИС. 5



В целях улучшения характеристик машины представленные данные и изображения могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя.

6. Заводские настройки

Режим ожидания:
ВКЛ

Фильтр-умягчитель воды:
Не установлен

Температура кофе:
93 °C

Температура горячей воды:
93 °C

Температура пара:
140 °C

Автоматическое время пролива (заданное время экстракции для кнопки 1 или кнопки 2
ВКЛ., время по умолчанию:
60 секунд

Кнопка профилирования давления 1:
Для получения более подробной информации обратитесь к главе 11.

Кнопка профилирования давления 2:
Для получения более подробной информации обратитесь к главе 11.

Автоматическая промывка:
2 сек

Быстрый разогрев: около 10 мин.

Чтобы использовать машину с различными настройками, скачайте **расширенное руководство.** Полное руководство содержит инструкции по настройке других рабочих профилей.

7. Оборудование

A. Фильтр для кофе на 2 дозы (14–18 г)

B. Фильтр для кофе на 2 дозы (18–21 г)

C. Слепой фильтр для обратной промывки

D. Темпер

E. Подставка для чашек под кофе эспрессо

F. Набор на одну чистку (с 3 порционными пакетиками моющего порошка и 1 порционной бутылочкой)

G. Портафильтр в комплекте с кофейным фильтром на 1 дозу (9–11 г)

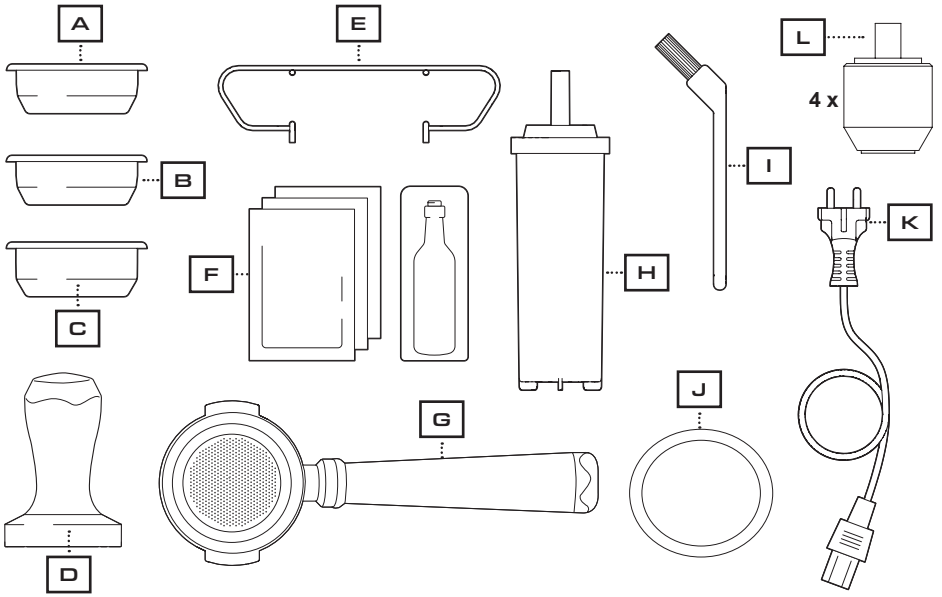
H. LELIT 70 л фильтр-умягчитель воды

I. Щетка для чистки кофейной группы

J. Запасная прокладка кофейной группы

K. Сетевой шнур

L. Комплект высоких ножек (коробка с инструкциями по сборке)

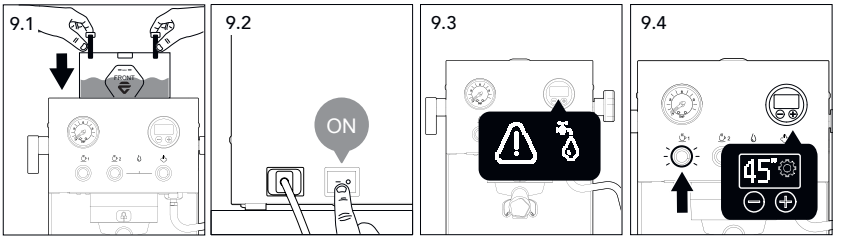


Узнайте обо всех аксессуарах и инструментах, необходимых для того, чтобы стать настоящим бариста.
Посетите наш веб-сайт LELIT.COM

8. Упаковка

Упаковка вашей кофемашины разработана и произведена таким образом, чтобы ее можно было использовать повторно. Используйте оригинальную коробку и все упаковочные элементы в случае, если вам потребуется отправить кофемашину обратно вашему продавцу или в авторизованный сервисный центр для планового или внепланового техобслуживания.

9. Первый запуск в эксплуатацию



Аккуратно распакуйте прибор.

Примечание. *Изделие поставляется с комплектом высоких ножек (L), которые позволяют заменить стандартные резиновые ножки для увеличения высоты устройства. Перед установкой ножек убедитесь, что над машиной имеется достаточное пространство, и внимательно следуйте инструкциям по сборке, прилагаемым к комплекту.*

Установите машину на прочную, ровную и водостойкую поверхность (на случай пролива или утечки воды) и убедитесь в устойчивости прибора.

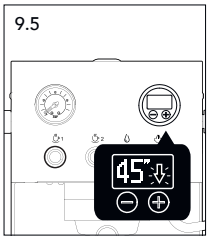
Извлеките резервуар (2) из кофемашины и тщательно промойте его холодной водой. Затем наполните его питьевой водой комнатной температуры до указанного максимального уровня и установите его на штатное место так, чтобы надпись «FRONT» смотрела вперед. (рис. 9.1).
Извлеките шнур питания (K) из коробки, чтобы подключить машину к электросети, и включите машину, нажав кнопку ON/OFF (15), расположенную на задней панели устройства (рис. 9.2).
При запуске светодиод, на кнопке подачи горячей воды (7), мигает 5 раз. Это означает, что включен режим ожидания. Затем загорится дисплей LCC (12), на котором отобразится логотип LELIT, PL91T3C и версия программного обеспечения.
После того как резервуар (2) будет заполнен и правильно установлен на место, кофемашина готова к заполнению водяной системы.

Примечание. *Если резервуар (2) неправильно установлен на свое штатное место или если бак пуст, на дисплее LCC отображается значок «нет воды» (рис. 9.3).*

Кнопка кофе 1 (5) начнет мигать, сигнализируя о том, что бойлер требует заполнения. На дисплее отобразится цифра 45” рядом со значком шестерёнки (рис. 9.4).

Нажатие кнопки кофе 1 (5) запускает процесс автоматического заполнения:
- Кнопка кофе 1 продолжает мигать, пока на дисплее не завершится обратный отсчет.
- Насос включен.
- На дисплее LCC (12) выполняется обратный отсчет с указанием оставшегося времени в секундах.

Примечание. *Если процесс заполнения прерывается нажатием кнопки кофе 1 (5), отсчет времени на дисплее LCC приостанавливается, и начнет мигать светодиод кнопки кофе 1. Чтобы возобновить процесс наполнения, нажмите кнопку кофе 1 (5) еще раз.*
Если кофемашина была выключена во время выполнения процедуры заполнения бойлера, прерванный цикл наполнения возобновить нельзя. После повторного включения машины начнет мигать кнопка кофе 1 (5). Перед началом нового цикла заполнения опорожните каплесборник (16), чтобы предотвратить возможное переполнение. Затем нажмите кнопку кофе 1 (5), чтобы снова запустить обратный отсчет на 45 секунд.



9.5

Во время обратного отсчета небольшое количество воды вытекает из заварочной группы. По истечении таймера заполнение будет завершено.

На этом этапе кнопка кофе 1 (5) будет продолжать гореть постоянным светом. На дисплее отображается 45”, а над кнопкой «+» мигает стрелка (рис. 9.5).
Нажмите кнопку «+» на дисплее, чтобы начать фазу нагрева.

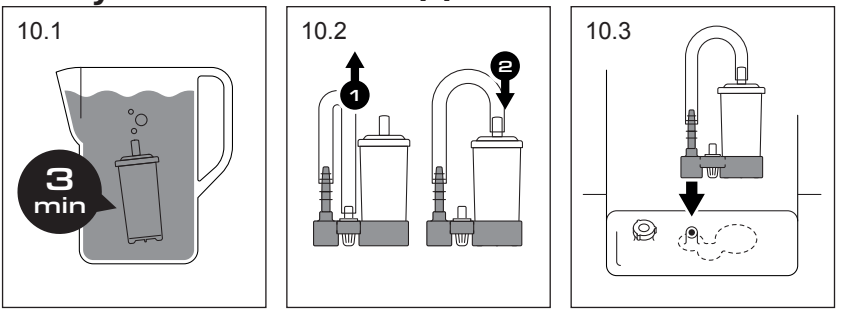
Примечание. *Если на дисплее над кнопкой «+» мигает стрелка, но в течение предыдущего 45-секундного цикла вода из заварочной группы не пошла, снова нажмите кнопку кофе 1 (5), чтобы запустить процесс наполнения с начала.*

На дисплее LCC отображается шкала загрузки и мигает значение текущей температуры воды в бойлере, которое постепенно увеличивается до 93 °C. На этом этапе кнопки (5, 6, 7) будут гореть постоянным светом. Точка в правой части дисплея LCC означает, что нагревательный элемент бойлера включен.

На дисплее LCC отобразится , как только бойлер выйдет на корректную рабочую температуру. Насос кратковременно создаст вибрацию.

На дисплее отобразится значок , а светодиоды кнопок (5, 6, 7) будут гореть непрерывно. Это означает, что машина готова к использованию.

10. Как установить фильтр-умягчитель воды



Перед установкой фильтра-умягчителя воды (H) в резервуар (2), погрузите фильтр-умягчитель в заполненную водой емкость примерно на 3 минуты, чтобы удалить воздух из фильтра, который может привести к неисправности машины (рис. 10.1).

Извлеките резервуар (2) и снимите резиновую опору, расположенную на дне бака. Вставьте фильтр-умягчитель воды (H) в большее отверстие резиновой опоры, извлеките трубку забора воды из маленького пластикового фильтра и закрепите ее на сопле фильтра-умягчителя воды (H) (рис. 10.2).

Установите опору на дно резервуара (рис. 10.3), заполните резервуар (2) питьевой водой и установите его на штатное место.

11. Профиль давления

Машина Victoria3 оснащена функцией автоматического профилирования давления, позволяющей автоматически изменять давление во время экстракции кофе. Она предлагает два предустановленных профиля экстракции, каждый из которых разделен на пять программируемых последовательных этапов, определяющих давление заваривания и продолжительность каждого этапа.
Во время экстракции машина автоматически выполняет эти шаги последовательно, не требуя дальнейших действий после нажатия выбранной кнопки.

Кнопка Кофе 1 (5)
Профиль «Lever Shot» (традиционный профиль)

Этот профиль имитирует кривую экстракции леверной кофемашины: пролив с последующим постепенно снижающимся профилированием давления. В результате в чашке получается более интенсивный, насыщенный эспрессо с более выраженной и структурированной горчинкой. На дисплее отображаются значения, указанные ниже; указанное время выражено в секундах:

Шаг	Давление	Длительность шага
1	9 бар	10 с
2	8 бар	10 с
3	7 бар	10 с
4	6 бар	10 с
5	5 бар	*

* Продолжительность 5 шага не является фиксированной и поэтому не отображается, так как это переменная величина и изменяется машиной автоматически. Это зависит от продолжительности шагов 1–4 (заводская настройка: по 10 секунд каждый) и по установленному автоматическому времени пролива (заводская настройка: 60 секунд). Шаг 5 выполняется в течение оставшегося времени, необходимого для достижения запрограммированного времени пролива (20 секунд при заводских настройках).

Кнопка Кофе 2 (6)
«Modern Shot» (современный профиль пролива)

Этот профиль отличается мягким предсмачиванием при низком давлении, за которым следует пик давления и контролируемое снижение. В результате в чашке получается более сладкий, сбалансированный эспрессо с улучшенным ароматом. На дисплее отображаются значения, указанные ниже; указанное время выражено в секундах:

Шаг	Давление	Длительность шага
1	3 бар	10 с
2	9 бар	10 с
3	8 бар	10 с
4	7 бар	10 с
5	6 бар	*

* Продолжительность 5 шага не является фиксированной и поэтому не отображается, так как это переменная величина и изменяется машиной автоматически. Это зависит от продолжительности шагов 1–4 (заводская настройка: по 10 секунд каждый) и по установленному автоматическому времени пролива (заводская настройка: 60 секунд). Шаг 5 выполняется в течение оставшегося времени, необходимого для достижения запрограммированного времени пролива (20 секунд при заводских настройках).

Экстракцию кофе при профилировании давления можно остановить тремя способами:

•Автоматически, когда достигнуто установленное время автоматического пролива (заводская настройка: 60 секунд), поскольку этот таймер имеет приоритет и управляет временем пролива всякий раз, когда он включен.

•В любой момент вручную по нажатии кнопки подачи кофе.

•По достижении максимального предела времени (если функция

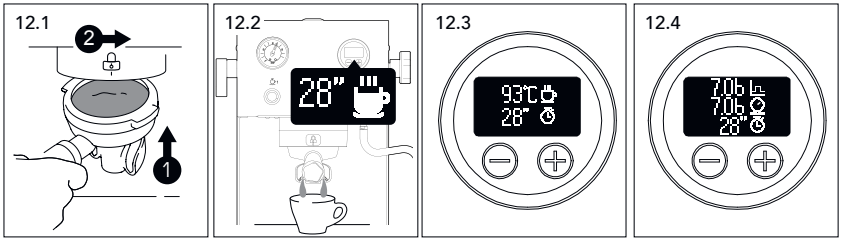
автоматического времени пролива отключена): в этом случае из соображений безопасности максимальное программируемое время составляет 299 секунд.

Примечание. *Каждый профиль давления требует подходящей настройки степени помола. Нет единой степени помола, подходящей для всех профилей. При смене профиля может потребоваться настройка кофемолки. Это нормально и является частью процесса контроля экстракции.*

Для использования кофемашины с различными параметрами давления и времени, обратитесь к главе 18 «*LCC — Центр управления LELIT».*

12. Экстракция эспрессо и кофе путем профилирования давления

В этой главе приведено пошаговое руководство по приготовлению и экстракции кофе с использованием профилей давления.
Выберите соответствующий кофе-фильтр и вставьте его в портафильтр (G). Наполните фильтр нужным количеством молотого кофе. Используйте темпер (D), чтобы плотно утрамбовать молотый кофе в портафильтре (G). Вставьте портафильтр в заварочную группу (9) и убедитесь, что ручка совмещена со значком замка на группе (рис. 12.1).



Примечание. *При первом использовании рекомендуется смочить края фильтра водой или пищевой смазкой для более лёгкой установки. Через некоторое время правильная фиксация будет выполняться без усилий.*

Поместите чашку(-и) под портафильтр. Для начала экстракции кофе нажмите кнопку кофе с выбранным профилем давления (5 или 6). В процессе экстракции на дисплее LCC (12) отобразится значок кофе вместе с указывающим время экстракции (рис. 12.2). Манометр (3) обеспечивает возможность непрерывного визуального контроля давления экстракции кофе в реальном времени.

Во время экстракции однократное нажатие кнопки «+» на дисплее LCC позволяет увидеть температуру кофе в реальном времени и время экстракции в секундах (рис. 12.3). При повторном нажатии кнопки «+» отображается как заданное в профиле давление, так и фактическое давление в реальном времени. Последняя строка дисплея показывает время экстракции в секундах (рис. 12.4).

Примечание. *Манометр и автоматическая система профилирования работают в пределах нормального диапазона допустимых отклонений, поэтому могут возникать небольшие расхождения между давлением, отображаемым на манометре, и значением, отображаемым на дисплее. Небольшие расхождения в показаниях не являются неисправностью и укладываются в заводские стандарты точности.*

Примечание. *На дисплее не отображается номер конкретного шага (например, «шаг 2»). Текущие показатели на дисплее наглядно отражают всё, что происходит в процессе экстракции кофе в любой момент времени.*

Экстракция кофе в любой момент времени может быть остановлена нажатием кнопки 5 или 6, или автоматически, когда будет достигнуто установленное время автопролива (заводская настройка времени автопролива: 60 секунд). По окончании экстракции кофе время пролива будет отображаться на дисплее LCC (12) в течение 20 секунд.

Не забудьте снять портафильтр (G) и опорожнить фильтр после каждой экстракции кофе. После этой операции рекомендуется повторно установить портафильтр в заварочную группу.

После экстракции дисплей LCC (12) возвращается на главный экран, показывая 93 °C и значок кофе.

Машина возвращается к заданной температуре в течение 20 секунд.

Примечание. *Для точного соблюдения выбранного профиля экстракции крайне важно подобрать степень помола, соответствующую заданным параметрам пролива. Нет универсальной степени помола, подходящей для всех профилей. Помол всегда следует настраивать заранее по профилю, который вы собираетесь использовать.*

Примечание. ***Короткий цикл промывки*** *можно выполнить перед каждой экстракцией кофе, одновременно нажав кнопки подачи кофе (5 и 6)****(автоматическая промывка).***

Примечание. *Удлиненная ручка портафильтра упрощает его*

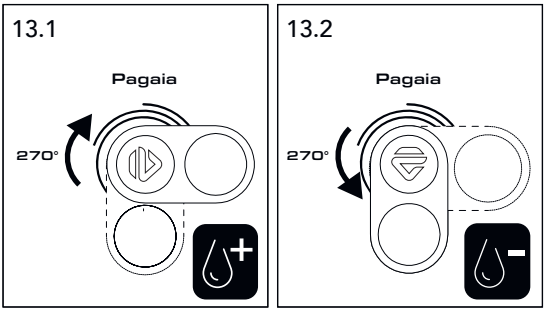
фиксацию в кофейной группе и позволяет легко выбить кофейную таблетку после завершения пролива.

Внимание. *Не снимайте и не ослабляйте портафильтр (G) из заварочной группы (9) во время экстракции кофе, чтобы избежать риска ожогов, вызванных утечкой горячей воды.*

Примечание. *Профиль давления может быть отключен, что позволяет машине работать с постоянным давлением 9 бар для традиционной экстракции эспрессо. Для получения более подробной информации о том, как его отключить, обратитесь к главе 18 «LCC – Центр управления LELIT».*

13. Pagaia

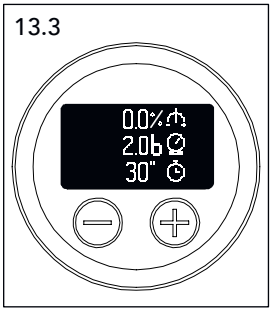
Pagaia (4) позволяет регулировать мощность работы насоса в реальном времени во время экстракции кофе путем изменения его положения. Большая мощность приводит к большему потоку и большему давлению, а меньшая мощность - к меньшему потоку и меньшему давлению.
Эта функция предназначена для опытных пользователей. Она позволяет вручную модулировать давление экстракции кофе, напрямую управляя насосом с помощью Pagaia (4). Этот режим обеспечивает полный контроль над давлением, позволяя настраивать кривую экстракции для достижения идеального вкуса.



Поверните Pagaia по часовой стрелке: это увеличит мощность насоса, поток воды и давление. Это позволит быстрее экстрагировать кофе и создать более высокое давление в кофейной таблетке. (Рис. 13.1) Поверните Pagaia против часовой стрелки - это уменьшит мощность насоса, поток воды и давление. Это полезно для более щадящей экстракции или кофе светлой обжарки. (Рис. 13.2) При перемещении Pagaia (4) для запуска экстракции, дисплей LCC (12) автоматически переключается в ручной режим экстракции..

На дисплее отобразятся три индикатора (рис. 13.3):

13.3



1. Положение Pagaia (0–100 %) – показывает его текущий уровень поворота.
2. Мгновенное давление – измеряется электронным датчиком, позволяя в реальном времени видеть эффект ваших регулировок.
3. Таймер экстракции показывает, сколько времени экстрагируется кофе.

Проверяя эти показатели, вы можете:

- Регулировать давление во время экстракции для оптимизации вкуса.
- Останавливать экстракцию в момент, обеспечивающий получение эспрессо идеальной крепости.
- Экспериментировать с разными профилями давления, чтобы подчеркнуть особые свойства кофейных зерен.

Примечание. *Полный поворот Pagaia против часовой стрелки означает, что ручное управление выключено.*

Внимание. *Для корректной работы давление должно составлять от 0 бар до 11 бар. При выходе давления за допустимые пределы срабатывает автоматика: насос отключается, а излишки стравливаются, чтобы уберечь внутренние узлы от повреждений.*

Примечание. *Рекомендуется регулировать давление постепенно, избегая резких скачков или длительной работы на верхних пределах давления.*

Внимание. *Длительная эксплуатация машины при повышенном давлении (близком к максимально допустимому) может со временем негативно сказаться на точности показаний манометра.*

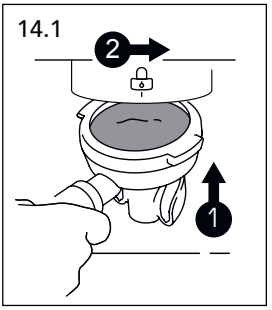
Примечание. *Если в процессе экстракции кофе с использованием Pagaia прошло 299 секунд, а рычаг Pagaia не был возвращен в положение полного закрытия, процесс прекратится автоматически в целях безопасности.*

14. Приготовление эспрессо и кофе с помощью Pagaia

В этой главе пошагово изложен порядок приготовления и экстракции кофе с помощью рычажного регулятора расхода Pagaia.

Выберите соответствующий кофе-фильтр и вставьте его в портафильтр (G). Наполните фильтр нужным количеством молотого кофе. Используйте темпер (D), чтобы плотно утрамбовать молотый кофе в портафильтре (G). Вставьте портафильтр в заварочную группу (9) и убедитесь, что ручка совмещена со значком замка на группе (рис. 14.1).

14.1

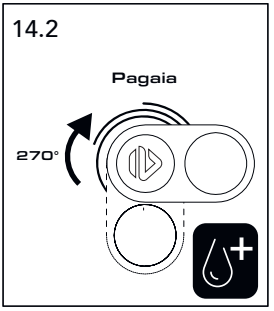


Примечание. *При первом использовании рекомендуется смочить края фильтра водой или пищевой смазкой для более лёгкой установки. Через некоторое время правильная фиксация будет выполняться без усилий.*

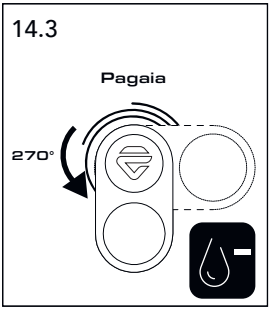
Поместите чашку(-и) под портафильтр.

Плавно и постепенно вращайте Pagaia (4) по часовой стрелке: после щелчка давление насоса плавно возрастет до 100 % (рис. 14.2). Для уменьшения давления поверните Pagaia против часовой стрелки (рис. 14.3). На дисплее LCC (12) отобразится плавное падение давления для точного контроля работы насоса. При экстракции кофе всегда ориентируйтесь на значения давления, отображаемые на дисплее LCC.

14.2



14.3



Чтобы остановить приготовление кофе, поверните Pagaia (4) против часовой стрелки до щелчка — в этот момент на дисплее отобразится 0, и таймер остановится.

После приготовления кофе дисплей (12) задержится на текущем экране еще на 20 секунд. При необходимости прибор подогреет воду и вернется к

исходному экрану, подтверждая готовность к работе.

Примечание. ***Короткий цикл промывки*** *можно выполнить перед каждой экстракцией кофе, одновременно нажав кнопки подачи кофе (5 и 6)* ***(автоматическая промывка)****.*

Внимание. *Не снимайте и не ослабляйте портафильтр (G) из заварочной группы (9) во время экстракции кофе, чтобы избежать риска ожогов, вызванных утечкой горячей воды.*

Внимание. *Для корректной работы давление должно составлять от 0 бар до 11 бар. При выходе давления за допустимые пределы срабатывает автоматика: насос отключается, а излишки стравливаются, чтобы уберечь внутренние узлы от повреждений.*

Внимание. *Избегайте резких перепадов и длительной работы на верхних пределах давления — это может привести к сбоям или повреждению машины.*

Внимание. *Длительная эксплуатация машины при повышенном давлении (близком к максимально допустимому) может со временем негативно сказаться на точности показаний манометра.*

Примечание. *При включении машины или выходе из режима ожидания, когда Pagaia не находится в положении OFF (полностью закрыто), ручная подача будет выключена. Для устранения этой ошибки поверните Pagaia против часовой стрелки в положение OFF до характерного щелчка. После этого вы можете повернуть Pagaia, чтобы начать экстракцию кофе.*

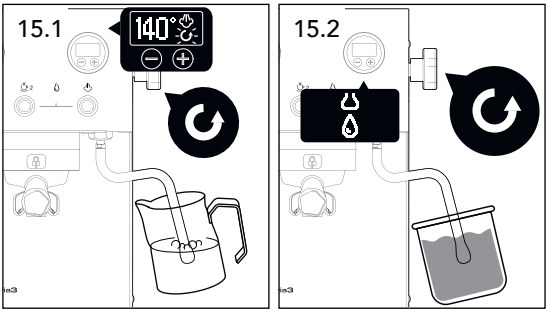
15. Пар и горячая вода

Пар. Нажмите кнопку пара (7), чтобы включить функцию подачи пара. Дождитесь заполнения шкалы загрузки на дисплее LCC (12) (примерно 60 секунд). На этом этапе мигающее значение температуры будет расти, пока не достигнет 140 °C.
Когда машина будет готова, на дисплее LCC отобразится .
На дисплее LCC отобразится , а кнопка пара (7) продолжит мигать.

Поверните ручку крана подачи пара/горячей воды (13) против часовой стрелки так, чтобы трубка подачи пара/горячей воды (14) была направлена в каплесборник и выпустите небольшое количество воды.
Когда пар начнет подаваться, поверните ручку крана по часовой стрелке, чтобы прекратить подачу пара.
Поместите емкость с холодным молоком (код PLA301S-M-L, не входит

в комплект поставки) под трубку подачи пара/горячей воды вплотную к кончику носика.
Поверните ручку крана подачи пара/горячей воды (13) против часовой стрелки, чтобы начать вспенивание молока (рис. 15.1).
После достижения желаемого результата поверните ручку крана подачи пара/горячей воды (13) по часовой стрелке, чтобы прекратить подачу пара.

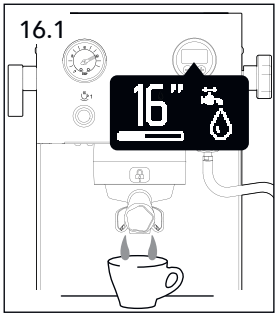
Расположив трубку подачи пара/горячей воды (14) над каплесборником, отверните ручку крана (13) против часовой стрелки на несколько секунд, чтобы очистить насадку выходящим паром. Затем поверните ручку крана по часовой стрелке, чтобы прекратить подачу, и снова нажмите кнопку пара (7), чтобы выйти из режима подачи пара. Насос автоматически запустится для пополнения бойлера водой. На дисплее отображается шкала загрузки, пока кофемашина нагревается до 93 °C.



Горячая вода. Перед подачей горячей воды поставьте пустую емкость или чашку достаточного объема под трубку подачи пара/горячей воды (14). Чтобы открыть кран подачи пара/горячей воды (13), поверните его ручку против часовой стрелки. Нажмите одновременно кнопку кофе 2 (6) и кнопку пара (7). На дисплее LCC отобразится значок капли воды (12) (рис. 15.2). Насос включится и начнет подавать горячую воду через трубку подачи пара/горячей воды. После налития в емкость или чашку нужного количества воды, нажмите любую кнопку, чтобы прервать подачу. Чтобы закрыть кран подачи пара/горячей воды (13), поверните его ручку по часовой стрелке.

Примечание. *Трубка подачи пара/горячей воды укомплектована насадкой с 3 отверстиями — оптимальное решение для повседневной работы.*

16. Резервный режим



«Резервный режим» активируется, когда во время экстракции кофе заканчивается вода в резервуаре, и позволяет завершить текущую экстракцию. Данная функция предназначена исключительно для работы в исключительных ситуациях и не предназначена для регулярной эксплуатации.

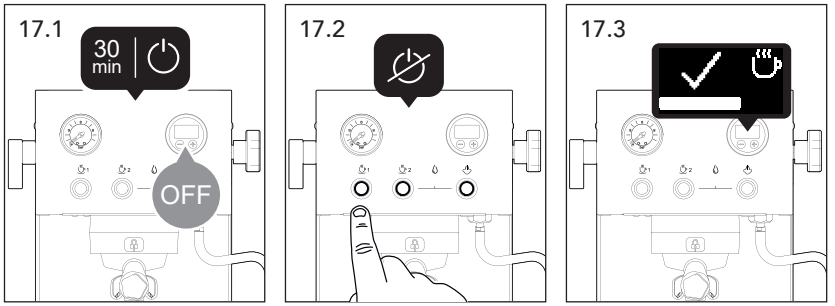
Дисплей LCC (12) отображает значок водопроводного крана с каплей воды рядом со временем экстракции (рис. 16.1). Машина продолжает экстракцию кофе максимум до 60 секунд с момента появления значка. В конце экстракции на дисплее LCC (12) отображается значок «отсутствие воды».

17. Режим ожидания

Режим ожидания — это энергосберегающая функция, предназначенная для снижения энергопотребления в периоды бездействия и не влияющая на рабочие настройки машины.
Через 30 минут бездействия кофемашина автоматически перейдет в режим ожидания. Дисплей LCC (12) и нагревательный элемент отключены, а кнопка кофе 1 (5) мигает каждые 3 секунды (рис. 17.1).
Для перезапуска машины нажмите любую кнопку (5, 6 или 7) (рис. 17.2).
Затем загорается дисплей LCC (12), отображая логотип LELIT, за которым следуют PL91T3C и версия программного обеспечения.

На дисплее LCC отобразится шкала загрузки и мигающее значение постепенно растущей температуры. Дождитесь, пока на дисплее LCC (12) появится значок  и насос коротко завибрирует перед повторным использованием машины (рис. 17.3).

После этой фазы на LCC индицируется главный экран .



Примечание. *Если кофемашина выходит из режима ожидания, когда Pagaia не находится в положении «OFF» (полностью закрытом), приготовление кофе с помощью функции Pagaia не будет работать. Для устранения этой ошибки поверните Pagaia в положение OFF до характерного щелчка. После этого, постепенно поворачивайте Pagaia по часовой стрелке, чтобы начать экстракцию кофе.*

Примечание. *Функция режима ожидания может быть отключена. Для получения более подробной информации, скачайте расширенное руководство.*

18. LCC – Центр управления LELIT

LCC – Центр управления LELIT имеет предустановленные настройки по умолчанию. Здесь можно настроить эти параметры.

Как изменить заводские настройки:

- Нажмите кнопку ⊖, чтобы войти в режим настроек и пролистать меню.
- Нажмите ⊕, чтобы изменить настройку. Настройка мигает.
- Измените значение и/или состояние с помощью кнопок ⊖ и ⊕.
- Если в течение трех секунд не будет нажата ни одна кнопка, новая настройка сохраняется автоматически, и дисплей выходит из режима настройки.

Можно начать со следующего главного экрана:

Температура кофе	
⊖ **x1** > 93°	*Заводская настройка: 93 °C* *Нажмите ⊖ **1 раз** для настройки температуры кофе.* *Температуру кофе можно установить от 80 °C до 110 °C.* *Используйте ⊖ и ⊕, чтобы увеличить или уменьшить температуру кофе.*

Автоматическое время пролива

На PL91T3 можно установить время пролива на любую из двух кофейных кнопок. Это обеспечивает автоматическое завершение пролива кофе по истечении запрограммированного времени.

Автоматический пролив кофе по времени, кнопка 1



Заводская настройка: 60”

*Нажмите ⊖ **2 раза** - для кнопки кофе 1 .*

Светодиод на кнопке кофе 1 также загорается и горит, пока вы не выйдете из технического меню.

Нажмите ⊕ для изменения состояния запрограммированной дозы, и время 60” начинает мигать. Используйте ⊖ или ⊕ для увеличения или уменьшения времени пролива. Если на дисплее вместо значения времени появляется «X» при установке значения менее 1 секунды или более 299 секунд, это означает, что кнопка 1 автоматического пролива кофе по времени отключена.

Время пролива можно установить от 1 сек до 299 сек.

Автоматический пролив кофе по времени, кнопка 2



Заводская настройка: 60”
*Нажмите ⊖ **3 раза** - для кнопки кофе 2 .*

Светодиод на кнопке кофе 2 также загорается и горит, пока вы не выйдете из технического меню.

Время пролива можно установить от 1 сек до 299 сек.

Для установки автоматического времени пролива для кнопки 2 , следуйте той же инструкции что и для установки времени для кнопки 1 .

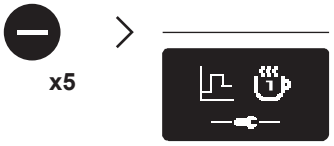
Включить или отключить профиль давления кофе 1

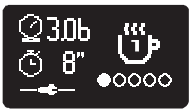


Заводская настройка: включено

*Нажмите ⊖ **4 раза**, чтобы включить или отключить профиль давления кофе 1. Затем нажмите ⊕, чтобы изменить настройку. Настройка мигает. Изменить состояние можно кнопками ⊖ и ⊕.*

Настройка профиля давления кофе 1





*Нажмите ⊖ **5 раз** для вызова предустановленной настройки профиля давления кофе 1.*

Затем нажмите ⊕, чтобы изменить настройку профиля давления 1.

Нажмите кнопку ⊖ для перемещения по 5 доступным шагам. Чтобы изменить конкретный шаг, нажмите кнопку ⊕. Значение давления начнет мигать. Используйте кнопки ⊕ или ⊖ для регулировки давления.

Диапазон давления:

Минимум: 0,0 бар

Максимум: 10,0 бар

Шаг регулировки: 0,5 бар

Если давление установлено на 0,0 бар, насос отключен и давление не подается на этом шаге.

Через несколько секунд без нажатия какой-либо кнопки значение давления автоматически сохраняется, и значение времени шага начинает мигать. Используйте кнопки ⊕ или ⊖, чтобы установить продолжительность шага в секундах.

Шаги с 1 по 4 имеют независимые длительности.

Длительность шага 5: (экстракция не остановлена вручную пользователем)

- Длительность шага 5 не фиксирована.

-Зависит от продолжительности шагов 1–4 и от настройки времени пролива.

-Шаг 5 длится в течение оставшегося времени, необходимого для достижения установленного времени пролива.

-Если таймер пролива отключен, экстракция автоматически прекращается через 299 секунд (предохранительный предел).

Пример

Профиль № 1 (профиль LELIT)

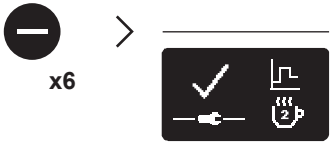
Шаги 1–4: По 10 секунд каждый

Время пролива (заводская настройка): 60 секунд

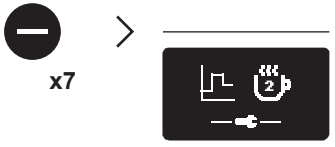
Общая продолжительность шагов 1–4: 40 секунд → длительность шага 5: 20 секунд.

	Шаги могут быть использованы по отдельности или совокупно. Если шаг с 1 по 4 установлен на 0 секунд, он пропускается. *Подождите несколько секунд, и вы сможете перейти к следующему шагу, нажав ⊖ кнопку. Если в течение трех секунд ни одна кнопка не нажата, дисплей LCC автоматически возвращается к начальному экрану профиля давления 1.* *Если подождать дольше, он вернется на главный экран.* *Примечание: Продолжительность экстракции контролируется автоматической настройкой времени пролива:* *При включении автоматическое время пролива имеет приоритет и контролирует время экстракции.* *Если функция автоматического времени пролива отключена, экстракция автоматически прекращается через 299 секунд (предел безопасности)* *Для получения более подробной информации обратитесь к разделам «Кнопка автоматического пролива кофе 1» и «Кнопка автоматического пролива кофе 2».*

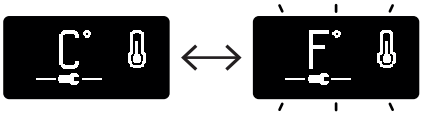
Включить или отключить профиль давления кофе 2

	*Нажмите ⊖ **6 раз** для включения или отключения профиля давления кофе 2.* *Процедура та же, что описана для профиля 1.*

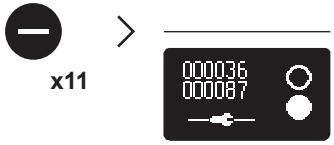
Настройка профиля давления кофе 2

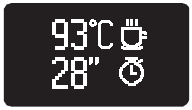
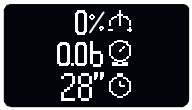
	*Нажмите ⊖ **7 раз** для настройки профиля давления кофе 2.* *Для профиля давления 2 процедура аналогична описанной для профиля 1.*

Температура пара	
	*Заводская настройка: 140 °C* *Нажмите ⊖ **8 раз** для настройки температуры пара.* *Температура пара может быть установлена между 120 °C и 145 °C.* *Используйте ⊕ и ⊖, чтобы повысить или понизить температуру пара.*

Единицы измерения температуры	
	*Заводская настройка: °C* *Нажимайте ⊖ **9 раз** для настроек единиц измерения температуры.*
	*Нажмите ⊕, чтобы изменить настройку. C° мигает.* *Нажмите ⊕ для установки температуры в Фаренгейтах.*
	*Через 3 секунды LCC выходит из режима настройки.*

Светодиодная подсветка кофейной группы	
	*Заводская настройка: ВКЛ* *Нажмите ⊕, чтобы изменить настройку.* *Мигает значок ✓.* *Нажмите ⊕ для выключения*
	*Через 3 секунды LCC выходит из режима настройки.*

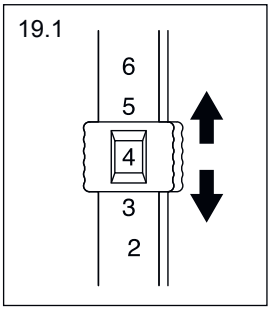
Счетчик порций: текущий и общий	
	*Текущий счетчик порций кофе можно сбросить.* *Чтобы сбросить текущий счетчик порций, нажмите и удерживайте кнопку ⊕ 5 секунд. Общий счетчик доз помола не может быть сброшен.*
Число рядом с незакрашенной точкой показывает текущий счетчик порций кофе, а число рядом с закрашенной точкой — общий счетчик порций. Экстракция до 10 секунд не учитывается. Экстракция от 10 секунд считается за 1 порцию.	

Для просмотра деталей последней экстракции кофе:	
	*Как только машина готова и активен главный экран, однократно нажмите кнопку ⊕.* *Значение 93 °C — это текущая температура бойлера кофе.* *Таймер показывает длительность последней экстракции.* *Через 20 секунд бездействия дисплей возвращается в режим отображения главного экрана.*
	*Нажав кнопку ⊕ второй раз, появится следующий экран: K% обозначает мощность насоса (от 0 до 100).* *0,0 бар обозначает текущее обнаруженное давление.* *Хронометр показывает продолжительность последней экстракции кофе.* *При нажатии кнопки ⊕ происходит возврат на главный экран.*

19. Предотвращение накипи

Как упоминалось ранее, характеристики воды заслуживают особого внимания для обеспечения производительности и долговечности машины. Для уменьшения накипи и улучшения качества кофе используйте фильтр-умягчитель воды (H). Фильтр-умягчитель воды, входящий в комплект поставки, имеет проверенный ресурс на 70 литров воды.

Отмечайте количество заправок с помощью слайдеров на ручках бака (2) и замените фильтр-умягчитель после выработки ресурса (рис. 19.1).



Примечание. *Фильтр-умягчитель воды должен меняться каждые 28 полных циклов заправки, или после 4 месяцев использования. Если машина не используется в течение 1 месяца, фильтр-умягчитель воды должен быть заменен на новый.*

Примечание. *Смотрите главу 10 «Как установить фильтр-умягчитель воды», чтобы правильно заменить фильтр.*

20. Условия гарантии

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

В зависимости от места покупки и на определенных территориях продавец либо компания «LELIT» предоставляют гарантию на данное изделие для домашнего использования. Гарантия действует в течение ограниченного периода времени с даты покупки в отношении дефектов, вызванных некачественной сборкой и материалами.

В течение этого гарантийного периода либо продавец, либо LELIT отремонтируют, заменят или вернут деньги за любой продукт с дефектом по своему усмотрению. Все юридические гарантийные права согласно действующему национальному законодательству будут соблюдаться и не будут нарушаться никакими письменными гарантиями.

Для австралийских потребителей этот продукт поставляется с гарантиями, которые не могут быть исключены в соответствии с Законом Австралии о защите прав потребителей. Вы имеете право на замену или возмещение в случае значительного сбоя и компенсацию за любые другие обоснованно предсказуемые потери или повреждения. Вы также имеете право на ремонт или замену товара, если товар не имеет приемлемого качества и неисправность является серьезной.

Важные требования, а также инструкции о том, как подать рекламацию, можно найти на веб-сайте LELIT в полных условиях гарантии.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Для правильной утилизации продукта в соответствии с ДИРЕКТИВОЙ 2012/19/ЕС и ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫМ ДЕКРЕТОМ № 151 от 25 июля 2005 года. По окончании срока эксплуатации изделие не следует утилизировать вместе с бытовым мусором. Его необходимо сдать в один из специализированных центров по сбору отходов, организованных местными властями или дилерам, оказывающим подобные услуги. Отдельная утилизация бытового прибора позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, являющихся результатом неправильной утилизации и позволяет восстановить материалы, из которых выполнено изделие и получить серьезную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытового прибора, на изделии имеется значок перечеркнутого контейнера для мусора.

Примечание.

Примечание.

LELIT.COM

RU/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved