

LELIT

User Manual



Mara

Pro line

PL62S - PL62 - PL62T

The most compact espresso machine
with E61 type group



User Manual
for the following models:

Pro Line - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensions:
22x40x35,6 cm

Weight:
18,8 kg

Power supply:
230V 50Hz/ 120V 60Hz

Power:
1400W + 50W

Pump:
15 bar

Boiler pressure:
1,2 bar

Water tank capacity:
2,5 lt

Copper boiler capacity:
1,4 lt

EN

English



30
.....

THANK YOU FOR CHOOSING US

Careful design and choice of components are the secret of the excellent performance of all of our models. We develop our products with technology applied only to the best professional machines. The materials used meet very high standards of quality and reliability to provide you with durable, and long-lasting products.



Write down the serial number of your product

Serial number

Purchased from

Date of purchase

Indice

Safety notes	32	
Main specifications	37	
E61 type group	38	31
Product overview	39	
Instructions for use	40	
The art of espresso coffee	45	
Cleaning and maintenance	49	
Solving the most common problems	51	
Warranty terms	52	

01.

Safety notes

Please read this manual carefully before using the machine.
This coffee machine is recommended for making 1 or 2 cups of coffee and has multi-directional tube for steam and one for hot water.
The controls on the front panel have easily understandable symbols.
The machine is designed for home use and is not suitable for heavy duty professional use.
The noise level of the appliance does not exceed 70 dB (A).
The information and pictures provided may be changed without notice to improve the machine performance.

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.*

Numbers in brackets

The numbers in brackets refer to the key provided in the description of the appliance in Chapter 04 "Product overview" and to the pictures in the Quick start guide attached.

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.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above

if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- Appliances can be used by 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.

- 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.

- 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.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children must not be allowed to play with the appliance.

- The appliance must not be left unattended or used outdoors.

- The appliance should 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.

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.

- 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 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.

- 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 im-

merse cord, plugs in water or other liquid.

- Do not use adapters, multiple sockets or extension cords. If their use is unavoidable, use simple adapters or multiple sockets and extension cords that conform to current safety standards, taking care not to exceed the current limit marked on the simple adapter or extension cord, or the maximum capacity of the multiple socket.



**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.
- When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.
- Be careful when touching the steam (4) and hot water wands (12).

- The parts marked with "CAUTION HOT" are very hot, therefore, the utmost care should be taken when operating near them. Use handles or knobs.

- Take care to avoid contact with water spray or jets of steam.

- Never direct the steam or water spray towards your body.

- Never remove the filter holder (e) during operation.

- Only place cups and glasses for use with the coffee machine on the cup warmer (9). Other objects should not be placed there.

- Dry the cups thoroughly before placing them on the cup warmer (9).

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

02. **Main specifications**

We design our machines based on our customers' needs. We are sure that the features selected for this model will meet all your wishes, so you can make perfect tasting coffee for yourself and your guests.

37



PID controller

(only on the PL62T)
To regulate the boiler temperature and always have the perfect settings for the coffee extraction.



Coffee pressure gauge

For constant vision of the pressure in the coffee brewing system, to know whether your Espresso is being made properly.



Multi-directional anti-burn steam wand

To make cappuccinos or heat drinks easily and safely.



Stainless steel

For maximum hygiene in the kitchen and easy cleaning of the appliance. A simple wipe with a sponge and your machine will shine again.



Steam boiler gauge

To instantly check the steam pressure and know when the steam wand is ready for use.



Cup warmer

To warm up the coffee cups and get the best out of your Espresso.

03.

E61 type group

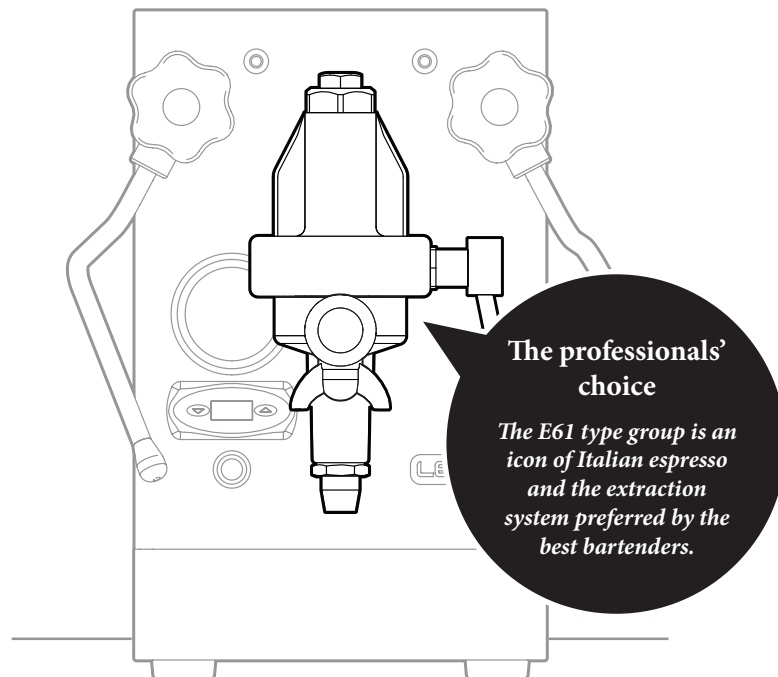
38
.....

The E61 type group is a mechanical distribution unit that we use in high quality espresso coffee machines to enhance the organoleptic properties, the flavour and aroma of authentic Italian Espresso.

The mechanism combines a thermal siphon system and a pre-infusion process to extract the most flavour and aroma from the coffee.

The thermo-siphon ensures a stable water temperature inside the system, while automatic pre-infusion allows longer contact between the hot water and the ground coffee before extraction.

The result is a rich, aromatic brew with a compact cream on top.



04. **Product overview**

Take your new espresso coffee machine out of the box and have a look at the various components and accessories designed for you.

39
.....

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Water tank cover. | 9. Cup warmer. |
| 2. LED machine on. | 10. LED heating element. |
| 3. Steam knob. | 11. Hot water knob. |
| 4. Steam wand. | 12. Hot water nozzle. |
| 5. Steam and coffee pressure gauge. | 13. Coffee distribution unit. |
| 6. PID controller (only on PL62T). | 14. Coffee distribution lever. |
| 7. Main on/off switch. | |
| 8. Removable drip tray with cup rack. | |

Contents of the box

- a.** Stainless steel tamper for the PL62 and PL62T – Plastic tamper for the PL62S
- b.** Coffee measuring spoon
- c.** Power cord
- d.** Blind filter
- e.** 2 cup filter holder and 1 cup filter holder (only for the PL62 and PL62T)

05. Instructions for use

40
.....

Lelit coffee machines are not automatic. To make a good cup of coffee, you must know how to use them properly and will need a bit of practice. Follow the instructions carefully. You can also refer to the **Quick start guide** where you will find illustrated instructions. You'll soon be making coffee just like in the cafes, with the ideal smooth, creamy texture you prefer.



to start

Starting the machine

It is important to carefully follow these instructions the first time the machine is started, to ensure that it works properly. These instructions are only for the first time the machine is used. The instructions given in the subsequent chapters are for all further use. For subsequent uses do not consider this chapter and follow the chapter Making an Espresso.

A Open the packaging

A.1 Open the packaging and place the machine on a flat surface.



Be careful. *The machine weighs 19 kg.*

B Water filling

B.1 Remove the tank from the machine.


B.2 Fill the tank with cold water.

B.3 Replace the tank in the machine.



Caution. *The tank has an automatic water detection system. When replacing the tank ensure the tubes are not bent and that the filter on the end of one of the tubes is properly inserted.*

C Switch on the coffee machine

 **Caution.** *Ensure the power supply voltage is the same as that indicated on the information plate and that the supply system has an adequate circuit breaker.*


- C.1** Connect the power cord (c) to the socket on the back of the machine.
- C.2** Plug into the power outlet.
- C.3** Switch the machine on by pressing the main on/off switch (7).
- C.4** The machine is switched on when the machine on LED (2) and the heating element LED (10) are on.
- C.5** Wait for the heating element LED (10) to switch off.

41
.....

D Checking that the machine is working properly

Coffee

- D.1** Insert the filter holder (e) without any coffee in the distribution unit (13) and fasten it firmly, at least up to align the handle with the padlock symbol indicated on the group.
- D.2** Raise the coffee lever (14) to allow about half a litre of water run out.
- D.3** Once the required quantity is reached, return the lever (14) to the start position to stop the flow of water.


 **Note.** *This allows the water circuit to fill up completely and rinses it out at the same time.*


Hot water

- D.4** Place a jug under the hot water nozzle (12).
- D.5** Turn the hot water knob (11) anti-clockwise.
- D.6** After about one litre of water has come from the nozzle (12) turn the knob (11) clockwise to close it.

Steam


- D.7** Point the steam wand (4) at the drip tray rack (8).
- D.8** Turn the steam knob (3) anti-clockwise.
- D.9** When steam starts coming out of the steam wand turn the knob (3) clockwise to close it.

 **Note.** *Only for the PL62T model: check that the PID controller reaches the ideal temperature of 121°C pre-set by the factory. To change this setting, read the paragraph on "Changing the settings".*

 to start
Making an Espresso

Thanks to the default settings, the machine is immediately ready to make an Espresso.

42

 **Note.** *The machine comes with a cup warmer (9). Using warm cups enhances the organoleptic qualities, the flavour and aroma of an Espresso.*

 **Preparing the machine for making coffee**

E.1 Check the water level in the tank. If there is no water, follow the instructions in item B.

E.2 Switch the machine on by pressing the on/off main switch (7).

E.3 Wait for a few minutes until the heating element LED (10) switches off.


E.4 Insert the filter holder (e) without any coffee in the distribution unit (13) and fasten it firmly, at least up to align the handle with the padlock symbol indicated on the group.


E.5 Wait until the heating element LED (10) switches off – about 20 minutes – and the pressure gauge (5) shows about 1-1,2 bar.

E.6 Raise the coffee distribution lever (14) and allow the water to flow for a few seconds.

E.7 Return the coffee distribution lever (14) back to its initial position.

The machine is ready to make coffee.


 **Note.** *This balances the temperature of the distribution unit with that of the filter holder, which is essential for making excellent coffee.*

 **Note.** *The continuous switching on and off of the heating element LED (10) shows that the heating element is keeping the water in the boiler at the ideal temperature.*

 **Distributing the coffee**

F.1 Insert the selected filter in the warm filter holder (e).

F.2 Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.

 **Note.** *We suggest 7 g for one cup and 14 g for two cups.*

F.3 Press the coffee with the tamper (a) and clean any coffee residues from the edge of the filter holder.

F.4 Insert the filter holder (e) in the distribution unit (13) and fasten it firmly, at least up to align the handle with the padlock symbol indicated on the group.


F.5 Place one or two coffee cups on the cup rack (8), under the filter holder (e).

F.6 Raise the coffee distribution lever (14) to start distribution.

F.7 Once the required amount of coffee is reached, return the lever (14) to its initial position.

F.8 Remove the filter holder (e), empty it and clean it carefully with a damp cloth.

43
.....

 **Caution.** *The filter holder must not be removed before coffee brewing is completed.*

 **Note.** *For proper brewing the pressure gauge (5) must indicate 8÷10 bar.*


for experts **Steam and hot water**

The machine has a steam wand for heating milk and obtaining a dense, creamy froth for perfect cappuccinos.

Preparing the coffee machine

G.1 Check the water level in the tank. If there is no water, follow the instructions in item B.

G.2 The coffee machine is ready when the heating element LED (10) switches off.


 **Caution.** *Never place your hands or other body parts under the steam wand. This can cause serious burns.*


Steam distribution

H.1 Turn the steam knob (3) anti-clockwise with the steam wand (4) pointed at the drip tray (8) and allow a little water to flow out.

H.2 When steam starts coming out, place the recipient with the drink under the steam wand (4).

H.3 Once the desired result is achieved, close the steam knob (3).

 **Note.** *See chapter 06 “The art of making espresso coffee” for the best way to froth milk.*

 **Caution.** *Clean the steam wand (4) after every use:*

Point the steam wand at the cup rack and release some steam at least once.
Clean the wand (4) carefully with a sponge or a clean cloth. The chapter on “Cleaning and maintenance” provides all the necessary instructions.

I Hot water distribution

44
.....

- I.1** Place a jug under the hot water nozzle (12) and open the hot water knob (11) by turning it anti-clockwise until you have the quantity of hot water required.
- I.2** Close the hot water knob (11).



for experts

Changing the settings (only for PL62T)

The PID is set by the factory to 121°C. Instructions for adjusting the setting are given below.

J Adjusting the boiler temperature

- J.1** Press the “down” button.
- J.2** When the display shows “PRG” press the “up” button.
- J.3** When the display shows the boiler temperature, set the temperature using the “up” and “down” buttons till you reach the required temperature: min 110°C – max 126°C.
- J.4** Use the “up” and “down” buttons to adjust the temperature as desired.
- J.5** About 3 seconds after the last button has been pressed, the setting will be saved and the display will indicate the temperature.



Note. Converting the temperature: press “down” and “up” buttons at the same time for about 3 seconds. When the display shows “C-F”, release both buttons and afterwards press the button “up” to convert the temperature from Celsius degrees to Fahrenheit degrees. About 3 seconds after the last button has been pressed, the setting will be saved.

06.

The art of espresso coffee

Contrary to what you might think, making a perfect Espresso is not that easy. It takes experience, ability, passion and a little bit of curiosity. In this paragraph we would like to share with you some of the basic rules for making a perfect cup of Espresso.

45

Suggested doses:

Ristretto (Strong) about 20 ml – Espresso about 30 ml – Lungo (Long) about 60 ml.

The "5 M's"

If you want to make perfect Espressos, you should start by ensuring the five essential factors which turn a simple cup of coffee into an Espresso for connoisseurs! These are the "5 M's"; in Italian: *miscela* (blend), *macinatura* (grinding), *macchina* (machine), *manualità* (skill) and *manutenzione* (maintenance).

1- Miscela (Blend)

Good Espressos are always made with a good blend of coffee. An Espresso with the right taste requires a blend of two types of coffee, Arabica and Robusta. The first gives the coffee its delicate aroma and the right amount of acidity, while the second type gives it its full taste, body and cream. The quantities depend on your own taste. Try out different combinations until you find the blend you like best!

2- Macinatura (Grinding)

The grinder is a must for making good Espresso. Coffee should always be ground just before it is used so that it preserves its taste and aroma. The Lelit grinders let you adjust the grinding

level to suit the coffee blend in order to establish the correct extraction time and amount of cream.

3- Macchina espresso (Espresso machine)

Lelit coffee machines are designed and built to let you adjust the water pressure and temperature to your requirements. The right balance of these two factors allows you to extract from the ground coffee not only the substances that provide its taste, but also the insoluble particles that give your coffee body and aroma.

4- Manualità (Skill)

Half of the result depends on how you use the machine. A passionate expert is an essential part of the Espresso production chain and can enhance the result to bring additional value to the final product. Passion and practice are, therefore, the secrets to learning how to use the machine. You can experiment with different blends of coffee, grinding, pressing, water temperature and pressure, not just to make an Espresso, but to make the one that is just right for you.

5- Manutenzione (Maintenance)

Daily maintenance, scheduled maintenance and care of the machine will ensure the quality of the beverage and the durability of the product you have purchased.

A clean machine says a lot about your passion for coffee making.

Coffee varieties

.....

The choice of the blend is an essential factor for making the ideal coffee for your taste. There are a lot of different varieties of coffee blends on the market to choose from. The differences in flavour, aroma and texture depend on the quantities of the two varieties of coffee that make the blend.

Arabica

This is a sweeter and more delicate variety of coffee, with a rich aroma and cream that is very thin, dense and compact.



Arabica

It is grown between 900/2000 m
Rich aroma
The beans have an elongated oval shape with an "S" shaped groove.
Caffeine between 0.9 ~ 1.7%

Robusta

This variety is woody, bitter, full-bodied and spicy, with little aroma. Its cream is more frothy and grey.

Robusta



It is grown between 200/600 m
Spicy aroma
The beans have a round shape with a straight groove.
Caffeine between 1.8 ~ 4%

No variety of coffee can make an ideal

Espresso on its own.

The perfect Espresso has a top layer of cream 2-3 mm thick, a nut brown to dark brown colour, with reddish tinges and light streaks, a harmonious flavour, a strong, balanced aroma and a sweet, long-lasting aftertaste.

It has a strong aroma with notes of flowers, fruits, toast and chocolate. These sensations can last just a moment or can persist for a few minutes in your mouth. The taste is round and well structured. The acid and bitter perceptions are well balanced whereas there is little or no astringency.

The ideal parameters to obtain this type of coffee are:

7 ± 0,5 g. of ground coffee.

25 seconds to brew 30 ml.

88 / 92°C when brewing and 80°C in the cup.

8 / 10 bar pressure during extraction.

Even Arabica blends often contain a small amount of Robusta, which is necessary to enhance the cream and add aroma and body to the espresso.

Blends made for coffee bars usually contain 20% Robusta but in southern Italy, where they prefer a stronger taste, the percentage can reach 40-50%.

At the end of the day, it's just a matter of taste...Experiment until you find the blend you like best!

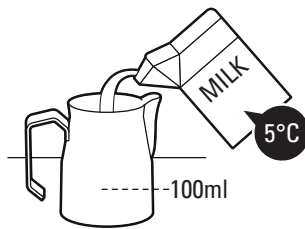
Cappuccinos

There's nothing better than a cappuccino to start your day. Although they are made and served everywhere, few people know how to make one properly.

Making the coffee is only part of this complex procedure. The froth often creates major problems, but thanks to the steam wand on our machine, with a few suggestions and a little practice you'll soon be making cappuccinos just like in the coffee bars!

Milk and jug

You need 100 ml of milk to make a cappuccino.



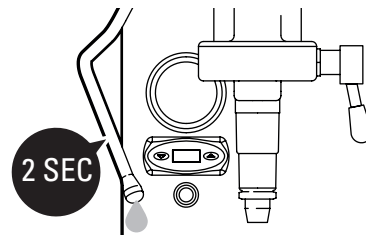
Fresh whole milk provides a smoother, creamier and tastier froth. Milk will not froth at over 65°C, so cold milk from the fridge should be used to allow more time for it to froth. The best jugs to use are made of stainless steel and have a spout, like the Lelit jug (code PL101-PL102 - not included).

The jug should never be more than half filled with milk.

Frothing the milk

Before using the steam wand, some steam should be released for about

two seconds, as it always contains some water due to condensation.

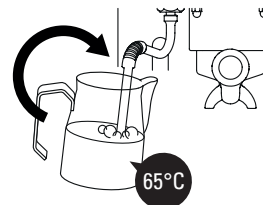


47

Insert the wand so that the end of the nozzle is near the side of the jug (pretend you have split the top section into four parts and insert the nozzle into one of them) and about one centimetre below the surface of the milk. Since the milk will start to expand in volume, you will have to gradually lower the jug so that the nozzle is always kept immersed at the same depth. This process is complete when the milk reaches a temperature of about 37°C, or when you can feel the warmth with your hand. You can use the thermometer too (code PL107 - not included).

Processing the milk

This phase is very important to make the cream thick, with a fine texture and a shiny surface.



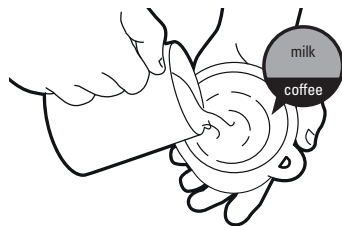
48
.....

Insert the wand all the way down and tilt the jug to create a vortex. Heat the milk to the desired temperature, without exceeding 65°C. *Close the steam.*

Prepare the milk by first tapping the jug on the countertop to remove any air bubbles and then rotating it to keep the milk and froth well amalgamated. The final result should be a smooth, creamy surface without any bubbles.

Pouring the milk

You should leave the milk to settle for a least half a minute, so we suggest you always prepare it before making the coffee. The doses for a cappuccino should be one part Espresso and two equal parts of milk and froth.



Clean the steam wand with a damp cloth.



**To see the tutorial,
please scan the QR-Code.**

To read the QR code,
download the proper app from your store.

07. Cleaning and maintenance

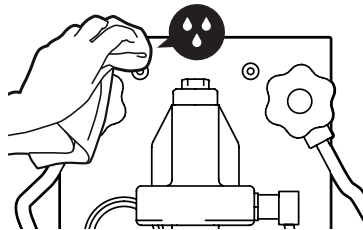
Cleaning and maintenance of the machine are essential for the quality of the coffee and the durability of the appliance.

Cleaning

The machine must be cleaned at least once a week.

Before starting, remove the plug from the electrical outlet and allow the machine to cool.

Use a soft cloth, preferably microfiber, like the Lelit cloth (code MC972 - not included), and moisten it with plain water. Do not use abrasive detergents and do not immerse the machine in water.

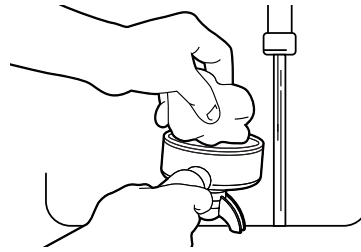


For thorough maintenance, we suggest you use the Lelit brush (code PL106 - not included), which will help you clean the nozzles and the spaces between the gaskets more effectively, removing stains and coffee residues from even the smallest cracks.

Warm running water can be used to clean the removable parts of the machine. The filters and filter holder should never be washed in a dishwasher.

There is no need to clean the filters after each use, but just to ensure they are not clogged.

However, to ensure the best performance from your machine, it is essential to thoroughly clean the steam wand and filter holder after each use.



The filter holder should be cleaned to remove the greasy coffee residues that can negatively affect the taste of your espresso.

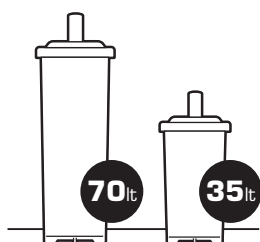
Wash the exterior part of the steam wand with a damp cloth and release a little steam to remove any milk residues from inside the tube, as these could obstruct the steam output, making it more difficult to froth milk properly.

Descaling the machine

Use of the machine creates a natural formation of lime scale, over a time period depending on how frequently the machine is used and on the hardness of the water.

Lime scale deposits can obstruct the tubes and decrease the brewing temperature, altering the quality of the coffee and reducing the lifetime of your machine.

50



To avoid the formation of limescale, which can also deposit in the internal circuits, we recommend the use of our Lelit resin filter (code MC747 - MC747PLUS) to soften the water. Please insert the filter in the tank following the instructions on the packaging. The filter purifies the water from the calcium and magnesium salts which are deposited to form lime scale and affect the taste of your coffee. Remember that the filter loses its effectiveness after a certain number of gallons treated, so replace it periodically. Instructions for the use and replacement of the filter are given on the box.

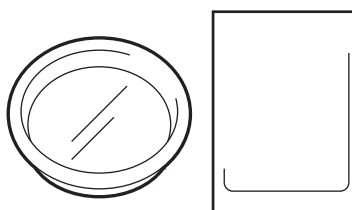
To avoid any possibility of damaging the machine's components, NEVER, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, ADD ANY DESCALING PRODUCTS TO THE WATER TANK.



Watch the tutorial to understand how the water softener filters work.

Back-flushing

It is advisable to back-flush the machine once a month (washing the operational parts used during brewing) using the blind filter supplied (d) and the Lelit detergent sachets (code PL103 - not included).



This is done very easily, simply by following the instructions on the sachet.

Any other servicing must be performed only by an authorized service representative.

08. Solving the most common problems

We recommend careful reading of this guide in order to solve the most common problems before referring to an authorised service centre.

51

① The coffee comes out too cold

The machine has not reached the right temperature.	Follow the instructions in the paragraph on "Making an espresso".
The filter holder has not been warmed sufficiently.	Follow the instructions in the paragraph on "Switching the machine on".

② The coffee comes out too quickly and without any cream

It is ground too coarse.	Grind the coffee finer.
The amount of coffee is insufficient.	Put more coffee in the filter.
The coffee has not been pressed enough.	Press the coffee harder.
The coffee is old or unsuitable.	Use a different blend of coffee.

③ The coffee does not come out or comes out in drops

The coffee has been ground too fine.	Grind the coffee coarser.
There is too much coffee in the filter.	Put less coffee in the filter.
The coffee has been pressed too much.	Press the coffee less.
The outlet is obstructed.	Back-flush the machine, see paragraph on "Cleaning and maintenance".

④ The pilot LED (2) does not switch on and the machine does not work.

The power cord plugs are not inserted properly.	Ensure the power cord plugs are properly inserted in their sockets.
The power cord is damaged.	Refer to the Service Centre to replace the power cord.

⑤ The machine does not produce any steam even if the LED (10) is off.

The outlet holes in the nozzle at the end of the steam pipe are obstructed.	Clean the holes with a needle.
---	--------------------------------

⑥ The machine is switched on but the LED (10) does not switch off.

The heating element is damaged.	Contact a Service Centre.
The internal pressure switch is not working.	Contact a Service Centre.
The PID is not working.	Contact a Service Centre.

09. **Warranty terms**

Legal warranty

52
.....

.....
This product is covered by the warranty laws valid in the country where the product has been sold; specific information about the warranty terms can be given by the seller or by the importer in the country where the product has been purchased. The seller or importer is completely responsible for the product.

The importer is completely responsible also for the fulfillment of the laws in force in the country where the importer distributes the product, including the correct disposal of the product at the end of its working life.

Inside the European countries the laws in force are the national laws implementing the EC Directive 44/99/CE.



IMPORTANT INFORMATION

For the correct disposal of the product in accordance with EU DIRECTIVE 2002/96/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 wheeled bin as a reminder of the need to dispose of household appliances separately.

53
.....



EC DECLARATION OF CONFORMITY

Gemme Italian Producers srl declares under its own responsibility that the product:

Coffee machine type: PL62 – PL62 – PL62T

to which this declaration relates conforms to the following standards:

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

pursuant to directives:

Low Voltage Directive EC 2006/95 – Directive EMC EC 2004/108

NB: This declaration is null and void should the machine be modified without our specific authorisation.

Castegnato, 01/02/2014 - Managing Director

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

PRO Line - Mara - PL62S · PL62 · PL62T

54

Mode d'emploi
pour les modèles:

Ligne Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

Dimensions:
22x40x35,6 cm

Poids net:
18,8 kg

Alimentation électrique:
230V 50Hz/ 120V 60Hz

Puissance:
1400W + 50W

Pression pompe:
15 bar

Pression chaudière:
1,2 bar

Capacité réservoir d'eau:
2,5 lt

Capacité chaudière en cuivre:
1,4 lt

FR

Français



56

MERCI DE NOUS AVOIR CHOISIS

Une conception soignée et une véritable attention dans le choix des composants sont le secret des excellentes performances de tous nos modèles.

Nous développons nos produits en utilisant les technologies réservées aux meilleures machines professionnelles.

Les matériaux employés sont conformes aux normes élevées de qualité et de fiabilité afin de vous proposer des produits solides et conçus pour durer.



Inscrivez le numéro de série de votre produit

N° de série

Lieu d'achat

Date d'achat

Indice

Remarques de sécurité	58	
Caractéristiques principales	64	
Groupe type E61	65	57
Présentation du produit	66	
Mode d'emploi	67	
L'art de l'expresso	72	
Nettoyage et entretien	76	
Résolution des problèmes les plus courants	78	
Conditions de garantie	79	

01.

Remarques de sécurité

Avertissements à lire attentivement avant l'utilisation.

Cette machine espresso est conçue pour la préparation d'une ou deux tasses de café. Elle dispose d'une buse multidirectionnelle pour la distribution de la vapeur et une buse multidirectionnelle pour la distribution d'eau chaude. Les commandes sur la partie frontale sont représentées par des symboles faciles à interpréter.

La machine est conçue pour un usage domestique et ne convient pas pour une utilisation professionnelle intense.

Le niveau du bruit de l'appareil ne dépasse pas 70 dB (A).

Les données et les images présentées sont sujettes à modification sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

Symboles utilisés

Il est essentiel de respecter les avertissements et les symboles indiqués ci-dessous:



Risque de choc électrique. *L'inobservation peut être à l'origine d'un choc électrique entraînant un risque de décès.*



Risque de brûlures. *L'inobservation peut être à l'origine de brûlures superficielles ou graves.*



Attention. *L'inobservation peut être à l'origine de blessures ou de dommages à l'appareil.*



N.B. *Ce symbole indique des conseils ou des informations importantes pour l'utilisateur.*

Chiffres entre parenthèses

Les chiffres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la description de l'appareil au Chapitre 04 "Présentation du produit" et aux illustrations du Guide rapide fourni en annexe.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES



Recommandations générales

Le présent manuel est une partie intégrante et essentielle du produit. Lisez attentivement les instructions qu'il contient car elles donnent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et l'entretien. Conservez soigneusement ces instructions pour les consulter ultérieurement.

- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des

enfants sans surveillance.

- Le dispositif peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sans surveillance.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels. L'appareil ne doit pas être utilisé comme un jouet par les enfants.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que: cuisine du personnel dans les com-

merces, les bureaux et les autres espaces de travail; fermes; par les clients dans les hôtels, les motels et les autres types de logements; bed & breakfast et équivalents.

- L'appareil est conçu uniquement pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de la vapeur et pour le préchauffage des tasses.

- Toute utilisation autre que celle indiquée précédemment est inappropriée et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultants d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, (y compris les enfants) ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications d'une personne responsable sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité en toute conscience des dangers potentiels.

- Toujours veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance et utilisé à l'extérieur.

- Ne pas nettoyer avec des jets d'eau, ni plonger l'appareil dans l'eau.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

- Si l'appareil est stocké dans des pièces où la température peut descendre au dessous du point de congélation, vider la chaudière et les tubes de circulation de l'eau.

- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces de rechange et/ou d'accessoires qui ne sont pas originaux.

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de réparations effectuées ailleurs que dans les centres service après vente autorisés.

- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.

Dans tous les cas énoncés précédemment, la garantie n'est pas valable.



Consignes de sécurité essentielles

Étant donné que l'appareil est un appareil électrique, le risque de choc électrique ne peut pas être exclu. Il faut donc respecter scrupuleusement les remarques de sécurité suivantes.

- Pour éviter d'enlever le connecteur, ne tirez jamais le cordon d'alimentation
- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le câble d'alimentation dans la prise murale.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise et s'adresser au service d'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche électrique ou au câble d'alimentation, les

faire remplacer exclusivement par le centre service après vente.

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Laisser se refroidir avant de mettre ou enlever des parties de l'appareil et avant de le nettoyer.
- Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pendre librement de la table et ne pas le laisser en proximité de surfaces chaudes ou d'objets tranchants.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par le producteur de l'appareil peut déclencher feu, électro chocs ou blessures aux personnes.
- Ne pas poser sur ou près d'une sortie de gaz ou d'un brûleur électrique, ni dans un four chauffé.
- Avant la mise sous tension, assurez-vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette appliquée sur la

carrosserie de l'appareil et que l'installation électrique est dotée d'une mise à terre.

- Ne pas altérer l'appareil. En cas de problème, s'adresser à un technicien autorisé ou au centre service après vente autorisé le plus voisin.

- Ne jamais toucher l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés.

- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.

- S'assurer que la prise de courant utilisée reste librement accessible, pour permettre de débrancher la fiche électrique si nécessaire.

- Pour débrancher la fiche électrique tirer directement sur celle-ci. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation car il pourrait être endommagé.

- Afin d'éviter incendie, électrochocs et blessures, ne pas plonger le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.

- Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges

conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'adaptateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.



Avertissements sur le risque de brûlure

Cet appareil produit de l'eau chaude et de la vapeur. Respecter donc scrupuleusement les remarques suivantes concernant la sécurité.

- Attention: les surfaces chaudes restent chaudes pendant une certaine durée après leur utilisation

- Lorsque l'appareil est sous tension ne pas toucher le plan chauffe-tasses car il est chaud.

- Toucher avec précaution la buse de distribution de vapeur (4) et la buse de distribution d'eau chaude (12).

- Les pièces portant l'étiquette "CAUTION HOT" sont très chaudes. Veiller donc à s'en approcher et à les utiliser avec une extrême prudence.

Utiliser poignées ou boutons.

- Eviter tout contact avec les projections d'eau ou les jets de vapeur.
- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.
- Ne jamais retirer le porte-filtre (e) pendant la préparation du café.
- Placer sur le chauffe-tasses (9) seulement des petites tasses, des tasses et des verres pour le service de la machine expresso. Il est interdit de placer d'autres objets sur le plan chauffe-tasses.
- Essuyer attentivement les tasses avant de les placer sur le plan chauffe-tasses (9).

**CONSERVER CES
INSTRUCTIONS**

02.

Caractéristiques principales

64
.....

Nous concevons nos machines en fonction des besoins d'utilisation de nos clients. Nous sommes convaincus que les caractéristiques que nous avons choisies pour ce modèle répondront à tous vos désirs, pour créer un café au goût parfait pour vous comme pour vos invités!



PID

(seulement pour PL62T)
Pour régler la température de la chaudière et toujours avoir sous contrôle les paramètres optimaux pour l'extraction du café.



Manomètre café

Pour tenir toujours sous contrôle la pression à l'intérieur du circuit d'extraction et savoir si votre Espresso a été préparé correctement.



Buse anti-brûlure et multidirectionnelle

Pour préparer des cappuccinos ou chauffer les boissons de façon simple, sûre et pratique.



Acier inoxydable

Pour un maximum d'hygiène dans la cuisine et pour faciliter le nettoyage. Avec un simple coup d'éponge la machine brillera à nouveau.



Manomètre chaudière vapeur

Pour vérifier en temps réel la pression interne de la chaudière vapeur, et donc comprendre quand utiliser la buse vapeur ou préparer le café.



Chauffe-tasses

Pour préchauffer les tasses et optimiser la qualité de votre Espresso.

03. **Groupe type E61**

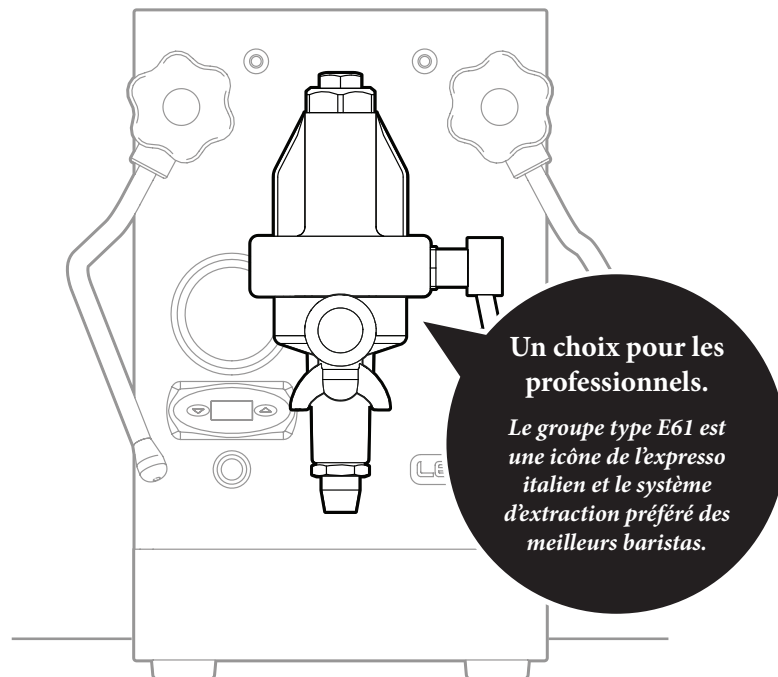
Le groupe type E61 est le groupe mécanique que nous associons aux machines expresso de haute qualité qui contribue à l'exaltation des propriétés organoleptiques du véritable Espresso italien.

Le mécanisme, grâce à la combinaison entre la circulation thermo-siphonique et la préinfusion, permet d'exploiter au maximum la qualité du café en poudre.

La circulation thermo-siphonique assure la stabilité thermique à l'intérieur du circuit, tandis que la préinfusion automatique permet de prolonger le temps de contact entre l'eau chaude et le café moulu avant l'extraction.

Il en découle une infusion riche en substances aromatiques et dotée d'une crème compacte.

65



04.

Présentation du produit

Ôtez votre nouvelle machine espresso de son emballage pour comprendre les différents composants et les accessoires conçus pour vous.

66

- | | |
|--|---|
| 1. Couvercle réservoir d'eau. | amovible avec grille porte-tasses. |
| 2. Voyant machine allumée. | 9. Chauffe-tasses. |
| 3. Robinet alimentation vapeur. | 10. Voyant résistance. |
| 4. Buse vapeur. | 11. Robinet alimentation eau chaude. |
| 5. Manomètre chaudière/vapeur et pompe extraction café. | 12. Buse eau chaude. |
| 6. PID (seulement pour PL62T). | 13. Groupe extraction café. |
| 7. Interrupteur général marche/arrêt (ON/OFF). | 14. Levier extraction café. |
| 8. Bac de récupération d'eau | |

Contenu de la boîte

- a.** Tamper en acier pour les versions PL62 et PL62T - En plastique pour la PL62S
- b.** Cuillère doseuse
- c.** Câble d'alimentation
- d.** Filtre aveugle
- e.** Porte-filtre pour 2 tasses et porte-filtre pour 1 tasse (uniquement pour PL62 et PL62T)

05. Mode d'emploi

Les machines espresso Lelit ne sont pas des machines automatiques. Pour réussir à obtenir un bon café, il faut savoir les utiliser correctement et faire quelques essais. Suivez attentivement les instructions. Reportez-vous également au **Guide rapide** qui vous fournit les instructions illustrées. Bientôt, vous serez en mesure de réaliser un café comme au bar, doux et crémeux à la perfection, exactement comme vous l'aimez.

67
.....

pour commencer

Premier démarrage

Il est important de suivre attentivement toutes les instructions lors du premier démarrage afin de vérifier le bon état de marche de la machine. Ces instructions doivent être suivies seulement à la première utilisation. Pour les utilisations suivantes, ne pas tenir compte du présent chapitre et suivre le chapitre Préparer un Espresso.



Ouvrez l'emballage

A.1 Ouvrez l'emballage et placez l'appareil sur une surface plane.



Attention. L'appareil pèse environ 19 kg.



Recharge de l'eau

B.1 Enlevez le réservoir de son siège.

B.2 Remplissez le réservoir avec de l'eau à température ambiante.

B.3 Remplacez le réservoir dans son siège.



Attention. Le réservoir est doté d'un dispositif automatique de détection de l'eau. Lorsque vous remettez le réservoir en place, vérifiez que les tubes ne sont pas pliés et que le filtre à l'extrémité de l'un des tubes est correctement positionné.

C Mettez la machine expresso sous tension

⚠ Attention. Assurez-vous que la tension du réseau coïncide avec celle indiquée sur l'étiquette avec les données techniques et que le circuit d'alimentation électrique comprend un disjoncteur en état de marche.

- C.1** Branchez le câble d'alimentation (c) à la prise située à l'arrière de l'appareil.
- C.2** Insérez la fiche dans la prise de courant.
- C.3** Mettez la machine expresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (7).
- C.4** L'appareil est sous tension lorsque le voyant (2) s'allume.
Lorsque la chaudière est remplie, le voyant de la résistance (10) s'allume aussi.
- C.5** Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne.

D Vérifiez le fonctionnement

Café

- D.1** Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (13) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.
- D.2** Relevez le levier café (14) pour distribuer environ un demi-litre d'eau.
- D.3** Une fois atteinte la quantité, remettez le levier café (14) en position initiale pour arrêter la distribution.

☰ Remarque. Cette opération permet de remplir complètement le circuit hydraulique et en plus de rincer le circuit même.

Eau chaude

- D.4** Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (12).
- D.5** Tournez le robinet d'eau chaude (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- D.6** Après avoir prélevé au moins un litre d'eau de la buse (12), tournez le robinet (11) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.

Vapeur

- D.7** Dirigez la buse vapeur (4) sur la grille du bac (8).
- D.8** Tournez le robinet vapeur (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- D.9** Lorsque la vapeur sort de la buse, tournez le robinet (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.

☰ Remarque. Uniquement pour la machine PL62T: vérifiez que le PID (8) atteint la température idéale de 121°C réglée par le producteur. Pour modifier cette valeur, lisez le paragraphe "Régulation du PID".

 pour commencer
Préparer un Espresso

Grâce aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, la machine est immédiatement prête pour la extraction de l'Espresso.

Remarque. La machine est dotée d'un chauffe-tasses (9). L'utilisation de tasses chaudes fait ressortir les qualités organoleptiques de l'Espresso.

69

E **Préparez la machine espresso pour l'extraction**

E.1 Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si l'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.

E.2 Mettez la machine espresso sous tension en appuyant sur l'interrupteur général marche/arrêt (7).

E.3 Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne.

E.4 Accrochez fermement le porte-filtre (e) sans café au groupe (13) au moins jusqu'à aligner la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.

E.5 Attendez que le voyant de la résistance (10) s'éteigne (environ 20 minutes) et que la pression sur le manomètre (5) indique environ 1-1,2 bar.

E.6 Relevez le levier café (14) et laissez couler de l'eau pendant quelques secondes.

E.7 Remettez le levier café (14) en position initiale. La machine est prête à l'extraction du café.

Remarque. Cette opération permet de rendre homogène la température du groupe et celle du porte-filtre, paramètre important pour obtenir un café délicieux.

Remarque. Si le voyant de la résistance (10) clignote, signifie que la résistance chauffe de façon cyclique l'eau dans la chaudière.

F **Extrayez le café**

F.1 Placez le filtre choisi dans le porte-filtre chaud (e).

F.2 Versez dans le filtre la quantité de café moulu souhaitée.

Remarque. Il est conseillé d'utiliser une quantité de 7 grammes pour une dose et de 14 grammes pour deux doses.

F.3 Tassez le mélange de café à l'aide du tamper (a) et éliminez les résidus présents sur le bord du filtre.

F.4 Accrochez fermement le porte-filtre (e) au groupe (13) au moins jusqu'à aligner

la poignée avec le symbole du cadenas placé sur le groupe.


F.5 Placez une ou deux tasses sur la grille porte-tasse (8), sous le porte-filtre (e).


F.6 Relevez le levier café (14) pour commencer l'extraction.

F.7 Après avoir atteint la dose souhaitée, remettez le levier café (14) dans sa position initiale.

F.8 Retirez le porte-filtre, éliminez les marcs de café et nettoyez-le soigneusement avec un chiffon humide.

70

 **Attention.** *Le porte-filtre ne doit pas être détaché avant la fin de l'extraction du café.*

 **Remarque.** *Pour une bonne extraction, le manomètre indiquant la pression de la pompe (5) doit indiquer du 8 à 10 bars.*



pour les experts


Vapeur et eau chaude

L'appareil dispose d'une buse vapeur qui permet de monter à la perfection le lait afin d'obtenir une mousse crémeuse et compacte avec laquelle préparer le cappuccino parfait.

Préparez la machine expresso

G.1 Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. Si l'eau est insuffisante, suivez les instructions du point B.

G.2 La machine expresso est prête lorsque le voyant de la résistance (10) s'éteint.


 **Attention.** *Ne jamais placer les mains ou d'autres parties du corps sous la buse vapeur ou sous la buse d'eau. Risque de brûlures.*


Distribuez la vapeur

H.1 Ouvrez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec la buse vapeur (4) dirigée vers la grille porte-tasse (8) et déchargez la petite quantité d'eau initiale.

H.2 Lorsque la vapeur sort, placez un récipient avec la boisson à monter sous la buse vapeur (4).

H.3 Une fois obtenu le résultat souhaité, fermez le robinet vapeur (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

 **Remarque.** Consultez le chapitre 06 “L’art du café expresso” afin de découvrir la meilleure technique pour faire mousser le lait.

 **Attention.** À la fin de chaque distribution de vapeur, nettoyez la buse vapeur (4): dirigez la buse vapeur vers le bac porte-tasse et distribuez de la vapeur au moins une fois. Nettoyez soigneusement la buse (4) avec une éponge ou un chiffon propre. Le chapitre “Nettoyage et entretien” vous fournira tous les conseils nécessaires.

Distribuez de l’eau chaude

I.1 Placez un récipient sous la buse d’eau chaude (12) et ouvrez le robinet d’eau chaude (11) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à obtenir la quantité souhaitée.

I.2 Une fois obtenue la quantité souhaitée, fermez le robinet d’eau chaude (11) en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.



Modifier les paramètres (seulement pour PL62T)

Le PID est réglé en usine à 121°C. Ci-dessous vous trouverez des instructions sur comment modifier sa régulation.

Modification de la température dans la chaudière


J.1 Appuyez sur la touche «bas».

J.2 Lorsque l’écran affiche «PRG», appuyez sur la touche «haut».

J.3 Lorsque l’écran affiche la température de la chaudière, réglez la température avec les touches «haut» et «bas» pour obtenir la valeur de la température désirée: min 110C° - max 126C°.

J.4 Utilisez les touches «haut» et «bas» pour modifier la température comme vous le souhaitez.

J.5 La valeur est mémorisée 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche et l’écran affiche la température.

 **Remarque.** Conversion de la température: appuyez les touches “bas” et “haut” en même temps pendant 3 secondes. Lorsque l’écran affiche “C-F”, relâchez les touches et ensuite appuyez sur la touche “haut” pour convertir la température de degrés Celsius à degrés Fahrenheit. La valeur est mémorisée 3 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.

06. **L'art de l'expresso**

72
.....

Contrairement à ce que vous pourriez penser, la préparation d'un Espresso parfait n'est pas aussi simple que cela. Il faut de l'expérience, du savoir-faire, de la passion et un peu de curiosité. Dans ce paragraphe, nous voulons partager avec vous quelques notions de base sur la préparation de l'Espresso idéal.

Doses conseillées: Serré env. 20 ml - Espresso env. 30 ml - Long env. 60 ml.

Les «5 M»

Si vous souhaitez préparer un Espresso selon les règles de l'art, commencez par respecter les cinq paramètres fondamentaux qui font d'un simple café, un Espresso pour les connaisseurs! Beaucoup de gens appellent ces paramètres les «5 M»: mélange, mouture, machine, maîtrise et maintenance.

1- Mélange

À la base d'un grand Espresso, il y a toujours un grand mélange. Pour obtenir un Espresso au goût équilibré vous devez mélanger deux variétés de café, l'Arabica et le Robusta. Le premier donne un arôme délicat et la juste acidité, le deuxième apporte une saveur pleine, du corps et de la crème dans la tasse. Les proportions dépendent uniquement de votre goût. Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient!

2- Mouture

Le moulin à café est un passage obligatoire pour faire un bon Espresso. En effet, le café devrait toujours être moulu quelques instants avant d'être

utilisé afin qu'il conserve sa saveur et son arôme. Avec les moulins Lelit, vous pouvez régler le niveau de mouture en fonction du mélange pour décider la juste vitesse d'extraction et la bonne quantité de crème.

3- Machine

Les machines Lelit sont conçues et fabriquées pour permettre le calibrage de la pression et de la température de l'eau en fonction de vos besoins. Grâce au réglage correct de ces deux variables, vous réussirez vous aussi à extraire du café moulu non seulement les substances solubles qui lui confèrent son goût, mais aussi les substances non-solubles, c'est-à-dire celles qui donnent du corps et de la saveur à votre café.

4- Maîtrise

La moitié du résultat dépend de la façon dont on utilise les outils du métier. Un expert passionné est un élément essentiel de la chaîne de production de l'expresso et peut changer le résultat dans la tasse en apportant de la valeur ajoutée au produit final. La passion et la pratique sont les secrets

pour apprendre à connaître votre machine et pour tester les différents mélanges, moutures, pressages, températures et pressions de l'eau afin de réaliser un simple café Espresso mais qui sera exactement selon votre goût.

5- Maintenance

La maintenance quotidienne, la maintenance périodique et l'entretien de la machine sont les garants d'une bonne boisson et assureront la longévité du produit que vous avez acheté. Une machine propre communique une attention particulière à votre passion.

Les variétés de café

Le choix du mélange est une étape fondamentale pour assembler le café parfait pour votre palais. Dans le commerce, on trouve de nombreux mélanges parmi lesquels choisir. La différence de goût, de parfum, de consistance dépend des proportions dans lesquelles les deux variétés de café sont présentes.

Arabica

Il s'agit de la variété la plus douce et délicate avec un arôme rond et riche. Il donne une crème très fine, dense et compacte.



Arabica

Cultivé entre 900 et 2000 mètres.
Arôme riche
Le grain a une forme ovale allongée et une rainure en forme de "S".
Caféine entre 0,9 ~ 1,7 %

Robusta

Cette variété est boisée, amère, corsée, épicée avec un arôme pauvre. Elle donne une crème plus mousseuse et grise.



Robusta

Cultivé entre 200 et 600 mètres.
Arôme épicé
Le grain a une forme arrondie et un sillon droit.
Caféine entre 1,8 ~ 4 %

Aucune variété de café ne peut à elle seule créer l'Espresso idéal.

Un Espresso idéal se présente avec une couche de crème d'une épaisseur de 2 à 3 mm. de couleur noisette avec une tendance au brun, avec des reflets rougeâtres et des stries claires, un goût équilibré, un arôme fort, doux, parfumé avec un goût qui reste longtemps en bouche. Il a un arôme puissant avec des notes floréales, de fruits, de pain grillé et de chocolat. Ces sensations peuvent être de courte durée, ou elles peuvent persister en bouche pendant plusieurs minutes. Le goût est rond, bien structuré. Les sensations d'acide et d'amer sont bien équilibrées tandis que l'astringence est absente ou peu perceptible.

Les paramètres idéaux pour l'obtenir sont:

Une quantité de 7 ± 0,5 grammes de café moulu.

Une extraction de 25 secondes pour 30 ml.

Une température d'extraction de 88/92°C et 80°C dans la tasse.

Une pression d'extraction de 8/10 bars.

Même les mélanges 100 % Arabica ont souvent un soupçon de Robusta qui sert à gonfler la crème et à donner du parfum et du corps à l'expresso. Les mélanges servis au bar contiennent en général 20 % de Robusta, mais dans le sud de l'Italie on préfère un café avec une saveur plus forte et ce pourcentage peut atteindre jusqu'à 40-50 %. En définitive, il s'agit d'une question de goût... Faites des essais pour découvrir le mélange qui vous convient!

Le cappuccino

.....

Pour bien commencer votre journée, rien de tel qu'un Cappuccino! Même s'il est servi et consommé partout, peu de gens savent vraiment comment en préparer un à la perfection.

La préparation du café n'est qu'une partie de la procédure complexe pour réaliser un cappuccino. C'est souvent la mousse qui pose les plus gros problèmes, mais grâce à la buse vapeur de nos machines, à quelques conseils et à un peu de pratique vous saurez bientôt comment préparer un Cappuccino comparable à ceux qui sont servis au bar!

Lait et pichet

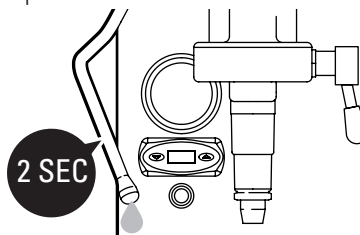
La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 100 ml.



Pour obtenir une mousse lisse, crémeuse et savoureuse, il est préférable d'utiliser du lait frais entier. Puisque le lait ne monte plus au-delà de 65 °C, utilisez uniquement du lait sortant du réfrigérateur afin d'avoir davantage de temps pour le faire monter. Le pichet juste est en acier inoxydable et muni d'un bec verseur, comme celui du modèle Lelit (référence PL101-PL102 non fourni). Le niveau du lait ne doit pas dépasser la moitié du volume du pichet.

Faire mousser le lait

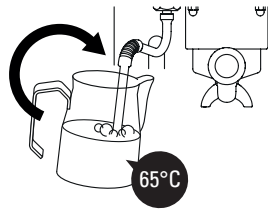
Avant d'utiliser la buse vapeur, laissez sortir la première vapeur qui contient toujours un peu d'eau de condensation pendant environ deux secondes.



Immergez la buse de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche de la paroi du pichet (imaginez que vous séparez la section supérieure en quatre parties et placez-le au centre de l'une d'elles) et à environ un centimètre au-dessous de la surface du lait. Puisque le lait prend du volume, vous devrez abaisser progressivement le pichet afin de conserver l'extrémité de la buse toujours à la même profondeur. Cette phase se termine lorsque la température atteint environ 37°C, c'est-à-dire lorsque vous commencez à sentir le lait tiédir avec votre main.

Transformer le lait

Cette étape est importante pour rendre la crème compacte, à la texture fine et à la surface brillante.



Enfoncez la buse au fond et inclinez le pichet pour créer un tourbillon. Réchauffez le lait jusqu'à obtenir la température désirée sans dépasser 65°C. *Fermez la vapeur.* Avec le lait obtenu, tapez d'abord légèrement le pichet sur un plan pour éliminer toutes les bulles éventuelles, faites-le tourner avec des mouvements amples pour que le lait et la mousse restent bien amalgamés. Vous devriez obtenir une surface lisse, crémeuse et sans bulles.

de décharger un peu de vapeur pour éviter que le lait pénètre dans les orifices de l'embout et de nettoyer la buse avec un chiffon humide.



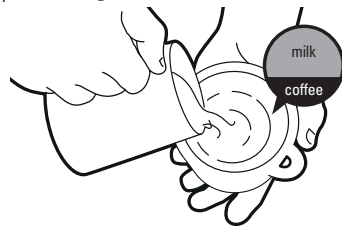
75

Pour consulter le tutoriel, scannez le Code QR.

Pour lire le code QR, téléchargez l'application appropriée que vous trouvez dans votre store.

Verser le lait

Le lait doit reposer pendant au moins trente secondes, donc il est recommandé de le préparer toujours avant le café. Les proportions du Cappuccino doivent être: un tiers d'Espresso et deux tiers de lait et de mousse en parties égales.



Lorsque vous avez terminé, n'oubliez pas

07. Nettoyage et entretien

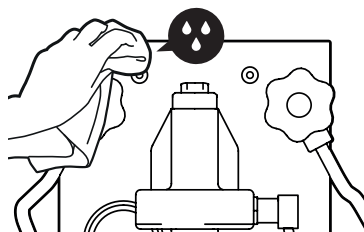
Le nettoyage et l'entretien de la machine sont essentiels pour la qualité du café, mais aussi pour la longévité de l'appareil.

76

Nettoyage

Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par semaine. Avant de commencer, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil soit froid.

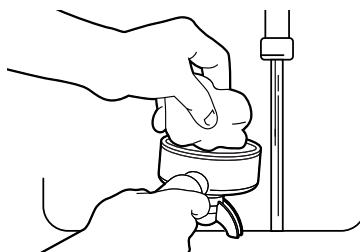
Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon Lelit (référence MC972 non fourni) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais la machine dans l'eau.



Pour un entretien minutieux, nous vous recommandons d'utiliser la petite brosse Lelit (référence PL106 non fourni) qui vous permet de nettoyer parfaitement les buses et les espaces entre les joints, en éliminant toutes les taches et les résidus de poudre de café jusque dans les moindres fissures.

Pour nettoyer les parties amovibles de la machine, vous pouvez utiliser de l'eau courante tiède. En aucun cas, vous ne devez mettre les filtres et les porte-filtres dans le lave-vaisselle.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer les filtres après chaque utilisation, vous devez simplement vérifier que les orifices ne soient pas obstrués. Au contraire, pour conserver une machine performante, il est indispensable que la buse vapeur et le porte-filtre soient soigneusement nettoyés après chaque utilisation.



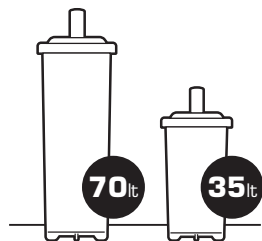
Nettoyez le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui altèrent le goût de l'expresso.

Lavez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide et faites circuler un peu de vapeur dans la buse pour éliminer tous les résidus de lait restés à l'intérieur qui pourraient obstruer le passage de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de monter la mousse de manière optimale.

Détartrage de la machine

L'utilisation de la machine génère une formation naturelle de calcaire, plus ou moins rapidement, selon la fréquence d'utilisation

de l'appareil et la dureté de l'eau. Les dépôts calcaires bouchent les conduits et diminuent la température de l'eau en influençant la qualité de l'extraction du café et en réduisant la durée de la vie de votre appareil.



Pour éviter la formation du calcaire qui se dépose également dans les circuits internes, nous vous recommandons de toujours utiliser la cartouche filtrante à résine Lelit (référence MC747 - MC747PLUS). Une fois placée dans le réservoir, cette cartouche filtrante purifie l'eau des sels de calcium et de magnésium qui forment par précipitation les dépôts calcaires et altèrent le goût de votre café.

L'emballage de la cartouche indique comment l'utiliser et quand la remplacer.

Afin d'éviter éventuels problèmes sur les composants de l'appareil, **NE JAMAIS INTRODUIRE DES PRODUITS ANTI-CALCAIRE DANS LE RESERVOIR EAU.**

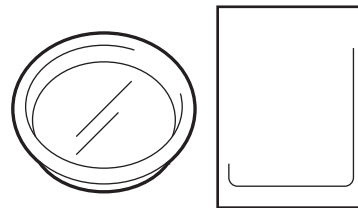


Regardez le tutoriel pour mieux comprendre comment les cartouches filtrantes fonctionnent.

77

Back-flushing

Une fois par mois, il est recommandé d'effectuer le back-flushing (nettoyer les parties actives utilisées lors de la distribution) en utilisant le filtre aveugle fourni (d) et les sachets appropriés de détergent Lelit (référence PL103 non fourni).



L'opération est très simple: il suffit de suivre les instructions sur l'emballage du sachet.

Tout autre opération d'entretien doit être effectuée seulement par un centre service après vente autorisé.

08. Résolution des problèmes les plus courants

Nous vous recommandons de lire attentivement ce guide pour résoudre les problèmes les plus courants avant de vous adresser au centre service après vente autorisé.

78

① Le café extrait est trop froid.

La machine n'est pas encore à température.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe "Préparer un espresso".
Le porte-filtre n'a pas été chauffé de manière adéquate.	Respectez les instructions indiquées dans le paragraphe "Mettez la machine espresso sous tension".

② Le café coule trop vite et sans crème.

La mouture est trop grossière.	Utilisez une mouture plus fine.
La quantité de café est insuffisante.	Augmentez la dose de café.
Le café n'a pas été suffisamment tassé.	Tassez davantage le café.
Le café utilisé est vieux ou inadapté.	Remplacez le café.

③ Le café ne sort pas ou sort par petites gouttes.

La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
La quantité de café est excessive.	Diminuez la dose de café.
Le café a été trop tassé.	Tassez le café moins fort.
L'embout est obstrué.	Effectuez le back-flushing (voir le paragraphe "Nettoyage et entretien").

④ Le voyant (2) ne s'allume pas et la machine ne fonctionne pas.

Les fiches du câble d'alimentation ne sont pas insérées correctement.	Positionnez correctement les fiches du câble d'alimentation dans les relatives prises.
Le câble d'alimentation est endommagé.	Contactez le centre service après vente pour le remplacement du câble.

⑤ La machine ne fournit pas de vapeur avec le voyant (10) éteint.

Les orifices de l'embout de la buse vapeur sont obstrués.	Libérez les orifices à l'aide d'une aiguille.
---	---

⑥ La machine est sous tension, mais le voyant (10) ne s'éteint pas.

La résistance est interrompue.	Adressez-vous au centre service après-vente
Le pressostat ne fonctionne pas.	Adressez-vous au centre service après-vente
Le PID ne fonctionne pas.	Adressez-vous au centre service après-vente

09.

Conditions de garantie

Garantie légale

.....

Ce produit est couvert par les normes de garantie en vigueur dans le pays où il a été vendu; informations plus spécifiques peuvent être fournies par le revendeur ou par l'importateur dans le pays où le produit a été acheté; le revendeur ou l'importateur est complètement responsable de ce produit.

L'importateur est complètement responsable même pour l'accomplissement des lois en vigueur dans le pays où l'importateur distribue le produit, y compris la correcte élimination du produit au terme de son utilisation.

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



AVERTISSEMENTS

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Machine expresso type : PL62S - PL62 - PL62T

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

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

selon les dispositions des directives:

Directive Basse Tension CE 2006/95 - Directive CEM CE 2004/108

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

Castegnato, 01/02/2014 - Directeur Général

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)