

# LELIT

---

User Manual



---

## ***Mara***

Pro line  
**PL62S - PL62 - PL62T**

---

The most compact espresso machine  
with E61 type group



**Manuale d'uso  
per i modelli:**

**IT**

**Italiano**

Linea Pro - Mara

**PL62S**

**PL62**

**PL62T**

---

**Dimensioni:**

22x40x35,6 cm

**Peso netto:**

18,8 kg

**Alimentazione elettrica:**

230V 50Hz/ 120V 60Hz

**Potenza:**

1400W + 50W

**Pressione pompa:**

15 bar

**Pressione caldaia:**

1,2 bar

**Capacità serbatoio acqua:**

2,5 lt

**Capacità caldaia in rame:**

1,4 lt



4

## GRAZIE PER AVERCI SCELTO

---

Cura nella progettazione e attenzione alla scelta dei componenti sono il segreto delle prestazioni eccellenti di tutti i nostri modelli.

Sviluppiamo i nostri prodotti avvalendoci di tecnologie adottate soltanto per le migliori macchine professionali. I materiali usati rispondono a elevati standard di qualità e affidabilità, per offrirvi prodotti robusti e destinati a durare nel tempo.



**Segna il numero di serie del tuo prodotto**

\_\_\_\_\_

N. serie

\_\_\_\_\_

Acquistato presso

\_\_\_\_\_

Data di acquisto

# Indice

|                                  |    |            |
|----------------------------------|----|------------|
| Note di sicurezza                | 4  |            |
| Caratteristiche principali       | 8  |            |
| Gruppo tipo E61                  | 9  | 5<br>..... |
| Uno sguardo al prodotto          | 10 |            |
| Istruzioni per l'uso             | 11 |            |
| L'arte del caffè espresso        | 16 |            |
| Pulizia e cura                   | 20 |            |
| Soluzione ai problemi più comuni | 22 |            |
| Condizioni di garanzia           | 23 |            |

01.

## Note di sicurezza

Avvertenze da leggere attentamente prima dell'uso.

La macchina per caffè espresso è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè, è dotata di un tubo orientabile per l'erogazione del vapore e di un tubo orientabile per l'erogazione 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.

### Simbologia utilizzata

.....

È assolutamente necessario osservare queste avvertenze ed i simboli elencati di seguito:



**Pericolo scossa elettrica.** *La mancata osservanza può essere causa di scossa elettrica con pericolo per la vita.*



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



**Attenzione.** *La mancata osservanza può essere causa di lesioni o di danni all'apparecchio.*



**Nota Bene.** *Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.*

### Numeri tra parentesi

.....

I numeri tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella descrizione dell'apparecchio al **capitolo 04 "Uno sguardo al prodotto"** e alle illustrazioni della **Guida rapida** presente in allegato.



## Avvertenze generali

*Il presente manuale costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. Leggere attentamente le avvertenze contenute all'interno in quanto forniscono importanti indicazioni riguardo la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura queste istruzioni per ogni ulteriore consultazione.*

- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo sotto supervisione o indicazione riguardo all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

- L'apparecchio non deve essere usato come gioco dai bambini. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.

- L'apparecchio può essere usato da bambini di 8 anni e più, sotto la supervisione o indicazione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e con la consapevolezza dei pericoli implicati. La pulizia e la manutenzione non deve essere eseguita da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini inferiori agli 8 anni.

- Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotta capacità fisica,

sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza se sotto supervisione o con indicazione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e con la consapevolezza dei pericoli implicati. L'apparecchio non deve essere usato come gioco dai bambini.

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e simili applicazioni, per esempio:

- cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- imprese agricole;
- da clienti in hotel, motel e altre tipologie di ambienti residenziali;
- bed & breakfast e simili.

- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

- 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.

- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo sotto supervisione o indicazione riguardo all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

- Non si assumono responsabilità per manomissione di qualsiasi componente dell'apparecchio.

- Ogni utilizzo diverso da quello sopra descritto è improprio e può essere

fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

- Non si assumono responsabilità per l'impiego di pezzi di ricambio e/o accessori non originali.

- Non si assumono responsabilità per riparazioni non eseguite presso centri di assistenza autorizzati.

- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito e utilizzato all'aperto.

- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).

- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.

- Non pulire con getti d'acqua o immergere l'apparecchio.

In tutti i casi succitati la garanzia viene a decadere.



## **Avvertenze fondamentali per la sicurezza**

*Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche, quindi attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze di sicurezza.*

- Per evitare di staccare il connettore,

non tirare mai il cavo di alimentazione

- Prima dell'accensione accertarsi che il valore della tensione di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta applicata sul retro dell'apparecchio e l'impianto elettrico sia munito di messa a terra.

- Non manomettere l'apparecchio. Per qualsiasi problema rivolgersi al personale tecnico autorizzato o al centro di assistenza più vicino.

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.

- Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina elettrica all'occorrenza.

- Se si vuole staccare la spina elettrica dalla presa, agire direttamente su di essa. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.

- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.

- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegner l'apparecchio, staccare la spina elettrica dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.

- In caso di danni alla spina elettrica o al cavo di alimentazione, farli sostituire solo ed esclusivamente dall'Assistenza Tecnica.

- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe

conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente marcato sull'adattatore semplice, sulle prolunghe e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare.
- Per ridurre il rischio di lesioni, evitare che il cavo di alimentazione cada liberamente dal tavolo e non lasciarlo vicino a superfici calde, a spigoli o oggetti taglienti.



## Avvertenze sul pericolo di scottature

*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 in contatto con spruzzi di acqua o getti di vapore.
- Quando l'apparecchio è in funzione non toccare il piano scald tazze poiché caldo.
- Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo.

- Toccare con precauzione la lancia erogazione vapore (4) e la lancia erogazione acqua calda (12).

- Non togliere mai il portafiltro (e) durante l'erogazione del caffè.

- Le parti contraddistinte dall'etichetta "CAUTION HOT" sono parti molto calde, quindi avvicinarsi ed operare con la massima cautela.

- Collocare sul piano scald tazze (9) solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina per caffè espresso. Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scald tazze.

- Fare asciugare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scald tazze (9).

02.

## Caratteristiche principali

---

10

.....

Progettiamo le nostre macchine in base alle esigenze d'uso dei nostri clienti. Siamo sicuri che le caratteristiche che abbiamo scelto per questo modello risponderanno a tutti i tuoi desideri, per creare un caffè dal gusto perfetto per te e per i tuoi ospiti!



### **Termopid** (solo PL62T)

Per regolare la temperatura della caldaia e avere sempre sotto controllo i parametri ottimali per l'estrazione del caffè.



### **Manometro erogazione caffè**

Per avere sempre sott'occhio la pressione all'interno del circuito di erogazione e capire se il tuo Espresso è in preparazione nel modo corretto.



### **Tubo vaporizzatore antiscottatura e multidirezionale**

Per realizzare cappuccini o scaldare le bevande in modo semplice, sicuro e pratico.



### **Acciaio inox**

Per una massima igiene in cucina e per una facile pulizia. Con un semplice colpo di spugna la macchina tornerà a brillare.



### **Manometro caldaia vapore**

Per verificare in tempo reale la pressione interna della caldaia/vapore e quindi capire quando puoi utilizzare il tubo vaporizzatore o erogare caffè.



### **Piano scaldatasse**

Per preriscaldare le tazze e ottimizzare al massimo la qualità del tuo Espresso.

03.

## Gruppo tipo E61

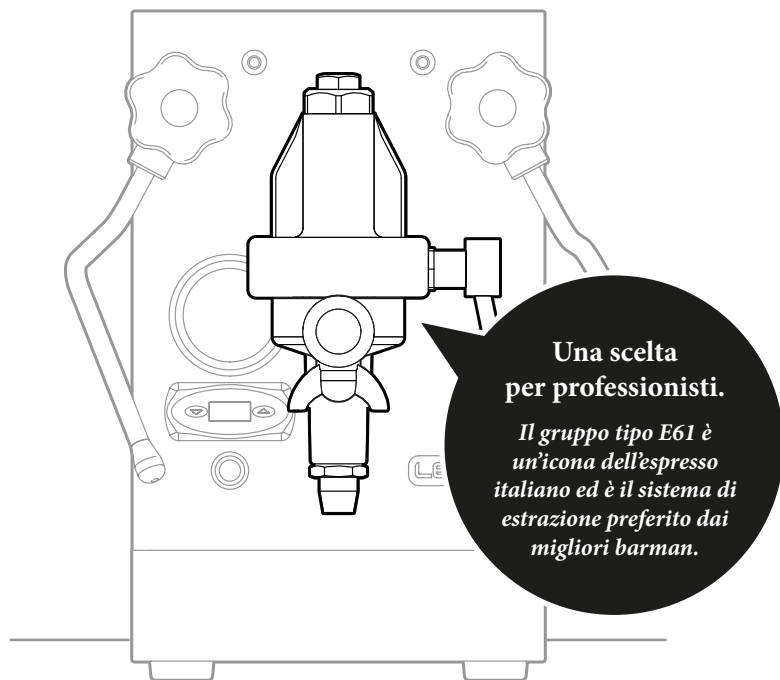
Il gruppo tipo E61 è il gruppo meccanico che abbiniamo alle macchine per il caffè espresso di alta qualità che contribuisce all'esaltazione delle proprietà organolettiche del vero Espresso italiano.

Il meccanismo, grazie alla combinazione tra circolazione termosifonica e preinfusione, permette di sfruttare maggiormente le qualità della polvere di caffè.

Da un lato la circolazione termosifonica garantisce la stabilità termica dell'acqua all'interno del circuito, mentre la preinfusione automatica permette il prolungamento del tempo di contatto tra l'acqua calda ed il caffè macinato prima dell'estrazione.

Ne deriva, all'atto dell'erogazione, un infuso ricco di sostanze aromatiche e dotato di una crema compatta.

11  
.....



04.

## Uno sguardo al prodotto

Togli dalla scatola la tua nuova macchina per caffè espresso per capire i diversi componenti e gli accessori pensati per te.

12

1. Coperchio serbatoio acqua.
2. Led macchina accesa.
3. Manopola erogazione vapore.
4. Lancia vapore.
5. Manometro caldaia/vapore e pompa erogazione caffè.
6. Termopid (solo per PL62T).
7. Interruttore generale on/off.
8. Vaschetta estraibile scarico acqua con griglia appoggia tazze.
9. Scaldatazze.
10. Led resistenza.
11. Manopola erogazione acqua calda.
12. Lancia acqua calda.
13. Gruppo erogazione caffè.
14. Leva erogazione caffè.

## Cosa trovi nella scatola

- a. Pressino in acciaio per versioni PL62 e PL62T - In plastica per PL62S
- b. Misurino caffè
- c. Cavo di alimentazione
- d. Filtro cieco
- e. Portafiltro completo di filtro per 2 tazze e per 1 tazza (solo per PL62 e PL62T)

05.

## Istruzioni per l'uso

Le macchine espresso Lelit non sono delle macchine automatiche. Per riuscire ad ottenere un buon caffè è necessario saperle utilizzare correttamente e fare un po' di pratica. Segui attentamente le istruzioni. Fai riferimento anche alla **Guida rapida** dove trovi le istruzioni illustrate. Presto sarai in grado di realizzare un caffè come quello del bar, morbido e cremoso al punto giusto, proprio come piace a te.

13



per iniziare

### Prima accensione

*È importante seguire attentamente tutte le istruzioni durante la prima accensione per verificare il corretto funzionamento della macchina. Queste istruzioni andranno seguite solo al primo utilizzo. Per i successivi utilizzi non considerare il presente capitolo e seguire il capitolo Preparare un Espresso.*

**A**

### Apri l'imballo

**A.1** Apri l'imballo e posiziona l'apparecchio su una superficie piana.



**Attenzione.** L'apparecchio pesa circa 19 kg.

**B**

### Ricarica dell'acqua

**B.1** Estrai il serbatoio dalla sede.

**B.2** Riempi il serbatoio con acqua a temperatura ambiente.

**B.3** Riposiziona il serbatoio nella sede.



**Attenzione.** Il serbatoio è munito di un dispositivo automatico di riconoscimento presenza di acqua. Nel riposizionare il serbatoio, controlla che i condotti non rimangano piegati e che il filtro – all'estremità di uno di questi – sia ben inserito.

## **C** Accendi la macchina

**⚠ Attenzione.** *Accertati che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati e che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salvavita funzionante.*

- 14  
.....
- C.1** Collega il cavo di alimentazione (c) alla presa sul retro dell'apparecchio.
  - C.2** Inserisci la spina elettrica alla presa di corrente.
  - C.3** Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (7).
  - C.4** L'apparecchio è acceso quando il led (2) si illumina. A caldaia riempita anche il led resistenza (10) si illumina.
  - C.5** Attendi lo spegnimento del led resistenza (10).

## **D** Verifica il funzionamento

### **Caffè**

- D.1** Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (13) almeno fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo.
- D.2** Alza la leva caffè (14) per erogare circa mezzo litro di acqua.
- D.3** Raggiunta la quantità riporta la leva caffè (14) nella posizione di partenza per interrompere l'erogazione.

**☰ Nota.** *In questo modo si favorisce il riempimento totale del circuito idraulico oltre a risciacquare il circuito stesso.*

### **Acqua calda**

- D.4** Posiziona un contenitore sotto la lancia acqua calda (12).
- D.5** Gira in senso antiorario la manopola erogazione acqua calda (11).
- D.6** Dopo aver prelevato almeno un litro di acqua dalla lancia (12), gira in senso orario la manopola (11) per chiuderla.

### **Vapore**

- D.7** Dirigi sulla griglia della vaschetta (8) la lancia vapore (4).
- D.8** Gira in senso antiorario la manopola erogazione vapore (3).
- D.9** Quando esce vapore dalla lancia, gira in senso orario la manopola (3) per chiuderla.

**☰ Nota.** *Solo per la macchina PL62T: verifica che il regolatore Termopid (6) raggiunga la temperatura ideale di 121°C impostata dalla fabbrica. Per modificare questo valore leggere il paragrafo "Modifica la temperatura in caldaia".*



per iniziare

## Preparare un Espresso

*Grazie ai parametri di funzionamento preimpostati la macchina è subito pronta per l'erogazione dell'Espresso.*

15



**Nota.** La macchina è provvista di un piano scaldatasse (9). L'impiego di tazze calde esalta le qualità organolettiche dell'Espresso.



### Prepara la macchina espresso per l'erogazione

**E.1** Controlla il livello di acqua nel serbatoio. In caso di mancanza d'acqua, seguire le istruzioni al punto B.

**E.2** Accendi la macchina per caffè espresso premendo l'interruttore generale on/off (7).

**E.3** Attendi che il led resistenza (10) si spenga.

**E.4** Aggancia con forza il portafiltro (e) senza caffè al gruppo (13) almeno fino ad allineare il manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

**E.5** Attendi che il led resistenza (10) si spenga – circa 20 minuti – e la pressione sul manometro (5) segni circa 1-1,2 bar.

**E.6** Alza la leva caffè (14) ed eroga acqua per alcuni secondi.

**E.7** Riporta la leva caffè (14) nella posizione di partenza. La macchina è pronta per erogare il caffè.



**Nota.** In questo modo si favorisce l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro, parametro importante per ottenere un caffè eccellente.



**Nota.** Il continuo alternare del led resistenza (10) segnala che la resistenza sta ciclicamente scaldando l'acqua all'interno della caldaia.



### Eroga il caffè

**F.1** Inserisci il filtro scelto nel portafiltro caldo (e).

**F.2** Versa nel filtro la quantità di caffè macinato desiderata.



**Nota.** Sono consigliati 7gr per una dose e 14gr per due dosi.

**F.3** Compatta la miscela di caffè con il pressino (a) e asporta dal bordo del filtro eventuali residui.

**F.4** Aggancia con forza il portafiltro (e) al gruppo (13) almeno fino ad allineare il

manico con il simbolo del lucchetto posto sul gruppo stesso.

**F.5** Posiziona una o due tazzine sulla griglia poggiatezze (8), sotto il portafiltro (e).

**F.6** Alza la leva erogazione caffè (14) per dare inizio all'erogazione.

**F.7** Raggiunta la dose desiderata riporta la leva caffè (14) alla posizione di partenza.

**F.8** Togli il portafiltro (e), svuotato dai fondi di caffè e puliscilo accuratamente con un panno umido.

16

 **Attenzione.** *Il portafiltro non deve essere sganciato prima del termine dell'erogazione del caffè.*

 **Nota.** *Durante l'erogazione il manometro pressione pompa erogazione caffè (5) deve raggiungere gli 8÷10 bar.*



per esperti

## Vapore e acqua calda

*L'apparecchio è dotato di una lancia vapore che consente di montare alla perfezione il latte e ottenere una schiuma cremosa e compatta con cui preparare un cappuccino a regola d'arte.*

### **Prepara la macchina per caffè espresso**

**G.1** Controlla il livello di acqua nel serbatoio. In caso di mancanza d'acqua, seguire le istruzioni al punto B.

**G.2** La macchina per caffè espresso è pronta quando il led resistenza (10) si spegne.

 **Attenzione.** *Non porre mai le mani o altre parti del corpo sotto la lancia vapore o sotto la lancia acqua. Pericolo di ustioni.*

### **Eroga il vapore**

**H.1** Apri la manopola vapore (3) in senso antiorario con la lancia vapore (4) rivolta sulla griglia poggiatezze (8) e scarica la piccola quantità di acqua iniziale.

**H.2** All'uscita del vapore, posiziona un recipiente con la bevanda da montare sotto la lancia vapore (4).

**H.3** Raggiunto il risultato desiderato chiudi la manopola vapore (3) in senso orario.

 **Nota.** Vedi il capitolo 06 “L’arte del caffè espresso” per scoprire la tecnica migliore per montare il latte.

 **Attenzione.** Al termine di ogni erogazione vapore pulisci la lancia vapore (4): indirizza il tubo vapore sulla griglia poggiategge ed eroga almeno una volta vapore. Pulisci accuratamente la lancia (4) con una spugna o panno pulito. Nel capitolo “Pulizia e cura” troverai tutti i consigli necessari.

## **Eroga l’acqua calda**

**I.1** Posiziona un contenitore sotto la lancia acqua calda (12) e apri la manopola acqua calda (11) azionandola in senso antiorario fino a raggiungere la quantità desiderata.

**I.2** Raggiunta la quantità desiderata chiudi la manopola acqua calda (11) in senso orario.

 per esperti

**Modifica le impostazioni** (solo per PL62T)

Il Termopid è preimpostato dalla fabbrica a 121°C. Di seguito scoprirai come intervenire sulla sua regolazione.

## **Modifica la temperatura in caldaia**

**J.1** Premi il tasto “giù”.

**J.2** Quando sul display compare la scritta “PRG”, premi il tasto “su”.

**J.3** Quando il display visualizza la temperatura della caldaia, imposta con i tasti “su” e “giù” il valore della temperatura desiderata: min 110°C - max 126°C.

**J.4** Utilizza i tasti “su” e “giù” per modificare la temperatura come desideri.

**J.5** Dopo 3 secondi dalla pressione dell’ultimo tasto il dato è memorizzato e il display visualizza la temperatura.

 **Nota.** Modifica l’unità di misura della temperatura: premi i tasti “giù” e “su” contemporaneamente per tre secondi. Quando sul display compare la scritta “C-F”, rilascia entrambi i tasti e poi premi il tasto “su” per passare da gradi Celsius a gradi Fahrenheit. Dopo 3 secondi dalla pressione dell’ultimo tasto il dato è memorizzato.

06.

## L'arte del caffè espresso

---

18 ..... Al contrario di quanto si potrebbe pensare preparare un Espresso perfetto non è così semplice. Ci vuole esperienza, abilità, passione e un po' di curiosità. In questo paragrafo vogliamo condividere con te alcune nozioni di base sulla preparazione dell'Espresso ideale.

Dosi consigliate: Ristretto circa 20ml - Espresso circa 30ml - Lungo circa 60ml

### Le "5 M"

.....

Se vuoi preparare un Espresso a regola d'arte, comincia rispettando i cinque parametri fondamentali che fanno di un semplice caffè, un Espresso da intenditori! Molti le chiamano le "5 M": miscela, macinatura, macchina, manualità e manutenzione.

#### 1- Miscela

All'origine di un grande Espresso c'è sempre una grande miscela. Per ottenere un Espresso dal gusto equilibrato bisogna mescolare insieme due tipi di caffè, la qualità Arabica e quella Robusta. La prima apporta aroma delicato e giusta acidità, la seconda sapore pieno, corpo, crema in tazza. Le proporzioni dipendono solo dal tuo gusto. Sperimenta per scoprire la miscela che fa per te!

#### 2- Macinatura

Il macina caffè è un passaggio obbligatorio per ottenere un buon Espresso. Il caffè infatti dovrebbe essere sempre macinato qualche istante prima di essere usato perché conservi tutto il suo sapore e il suo aroma.

Con i macinacaffè Lelit puoi regolare anche il grado di macinatura in base alla miscela per decidere la corretta velocità di estrazione e il giusto grado di crema.

#### 3- Macchina

Le macchine Lelit sono progettate e costruite in modo che la pressione e la temperatura dell'acqua siano regolabili in base alle tue necessità. È anche grazie alla giusta regolazione di queste due variabili che riuscirai a estrarre dal macinato non solo le sostanze solubili responsabili del gusto, ma anche quelle non solubili, cioè quelle che conferiscono corpo e aroma al tuo caffè.

#### 4- Manualità

Metà del risultato dipende da come usi gli strumenti del mestiere. Un appassionato esperto è un elemento fondamentale della catena di produzione dell'Espresso e può modificare il risultato in tazza creando del valore aggiunto al prodotto finale. Passione e pratica sono quindi i segreti per imparare a conoscere la tua macchina e per sperimentare miscela, macinatura, pressata, temperatura e pressione

dell'acqua, per fare non solo un caffè Espresso, ma quello giusto per te.

## 5- Manutenzione

La manutenzione giornaliera, quella periodica programmata e la cura della macchina possono solo portare benefici sulla bevanda erogata e sulla durata della vita del vostro prodotto acquistato.

Una macchina pulita comunica un'attenzione particolare alla vostra passione.

## Le varietà di caffè

La selezione della miscela è un momento fondamentale per creare il caffè perfetto per il tuo palato. In commercio esistono molte miscele tra cui scegliere. La differenza di gusto, profumo, consistenza dipende dalle proporzioni con cui sono presenti le due varietà di caffè.

### Arabica

È la varietà più dolce e delicata con aroma rotondo e ricco, dà una crema molto sottile, fitta e compatta.



#### Arabica

Coltivata tra 900/2000 m  
Aroma ricco  
Forma ovale allungata  
e un solco a forma di "S"  
Caffeina tra 0.9 ~ 1.7%

### Robusta

Questa varietà è legnosa, amara, corposa, speziata con aroma povero, dà una crema più schiumosa e grigia.



#### Robusta

Coltivata tra 200/600 m  
Aroma speziata  
Forma rotondeggiante  
e un solco diritto  
Caffeina tra 1.8 ~ 4%

Nessuna varietà di caffè può creare da sola l'Espresso ideale.

Un Espresso perfetto si presenta con uno strato di crema spesso 2-3 mm di tonalità nocciola tendente alla testa di moro con riflessi rossicci e striature chiare, gusto equilibrato, aroma forte e bilanciato, dolce, profumato con un gusto che permane a lungo in bocca. Ha un aroma potente con note di fiori, frutti, pan tostato e cioccolato. Queste sensazioni possono essere di breve durata ma possono permanere in bocca per parecchi minuti. Il gusto è rotondo, ben strutturato. Le sensazioni di acido e amaro sono ben bilanciate mentre l'astringenza è assente o poco percepibile.

I parametri ideali per il suo ottenimento sono:

*7 ± 0,5 grammi di quantità di macinato.*

*25 secondi di tempo di erogazione di 30 ml.*

*88 / 92°C in erogazione e 80°C in tazza.*

*8 / 10 bar per la pressione durante l'estrazione*

Persino le miscele completamente Arabica spesso hanno un pizzico di Robusta che serve a gonfiare la crema e a conferire profumo e corpo all'espresso. Le miscele da bar in genere hanno il 20% di Robusta al loro interno, ma nel Sud Italia dove si predilige un caffè dal sapore più forte la sua percentuale

può arrivare fino al 40-50%.

In fin dei conti è tutta questione di gusto... Sperimenta per scoprire la miscela che fa per te!

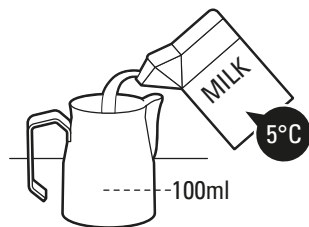
20

## Il cappuccino

Per iniziare al meglio la giornata non c'è niente di meglio del Cappuccino. Nonostante sia servito e consumato ovunque, pochi sanno davvero come prepararne uno a regola d'arte. L'erogazione del caffè è solo una parte della complessa procedura con cui prepararlo. Spesso è la schiuma a creare i problemi più grandi, ma grazie al tubo vapore delle nostre macchine, qualche consiglio e un po' di pratica ben presto anche tu imparerai a fare un Cappuccino all'altezza di quello del bar!

### Latte e bricco

La quantità di latte per un cappuccino è circa 100 ml.



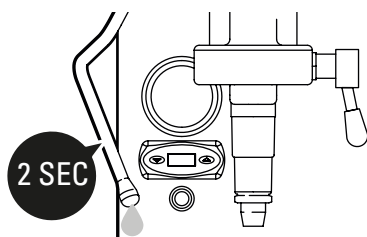
Per ottenere una crema liscia, cremosa e saporita è preferibile usare latte fresco intero. Poiché oltre i 65°C il latte non monta, usate soltanto latte freddo dal frigorifero per avere più tempo a disposizione per montarlo. Il bricco più adatto, invece, è in acciaio inossidabile e provvisto di beccuccio,

come quello Lelit (cod. PL101-PL102 non incluso).

Il livello del latte non deve mai superare la metà del volume del bricco.

### Montare il latte

Prima di usare il tubo vapore, fai uscire il primo vapore che contiene sempre un po' d'acqua di condensa per circa due secondi.



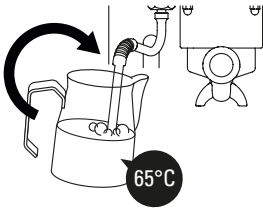
Immergi il tubo in modo che il terminale del bulbo vapore sia vicino alla parete del bricco (immagina di dividere la sezione superiore in quattro parti e centra una di queste) e circa un centimetro sotto la superficie del latte. Poiché il latte cresce, dovrai abbassare gradualmente il bricco in modo da mantenere la punta del tubo sempre alla stessa profondità. Questa fase termina quando la temperatura raggiunge circa 37°C, quindi quando cominci a sentire un primo tepore con la mano. Per aiutarti puoi anche utilizzare il termometro del bricco (cod. PL107 non incluso).

### Lavorare il latte

Questa fase è importante per rendere la crema compatta, dalla tessitura fine e dalla superficie lucida.

Affonda il tubo nel latte e inclina il

bricco per creare un vortice. Scalda il



**Per vedere il tutorial,  
scansiona il QR Code.**

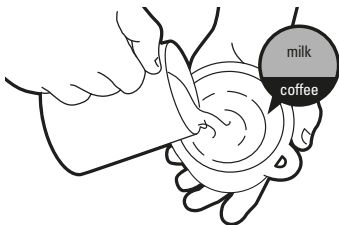
Per leggere il QR Code scarica  
un'app apposita dal tuo store.

21  
.....

latte fino alla temperatura desiderata senza superare i 65°C. *Chiudere il vapore.* Lavora il latte ottenuto sbattendo leggermente su un piano il bricco per eliminare eventuali bolle e successivamente ruotandolo con movimenti ampi per tenere ben amalgamati il latte e la schiuma. Quello che dovrete ottenere è una superficie liscia, cremosa e priva di bolle.

### **Versare il latte**

Il latte va lasciato riposare almeno mezzo minuto, quindi ti consigliamo di prepararlo sempre prima del caffè. Le proporzioni del Cappuccino dovrebbero essere una parte di Espresso e due parti di latte e schiuma in parti uguali.



Al termine ricordati di scaricare un po' di vapore per evitare che il latte si introduca nei fori del bulbo e di pulire il tubo con un panno umido.

## 07.

## Pulizia e cura

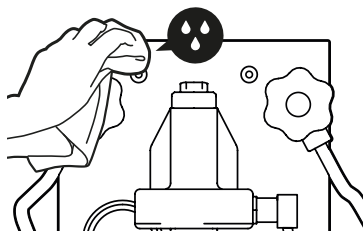
La pulizia e la manutenzione della macchina sono essenziali sia per la qualità dell'erogazione del caffè sia per la durata dell'apparecchio nel tempo.

22

### Pulizia

La pulizia della macchina deve essere fatta almeno una volta alla settimana. Prima di iniziare, stacca la spina dalla presa di corrente e aspetta che l'apparecchio sia freddo.

Utilizza un panno morbido, preferibilmente in microfibra come quello Lelit (cod. MC972 - non incluso), e inumidiscilo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere la macchina in acqua.



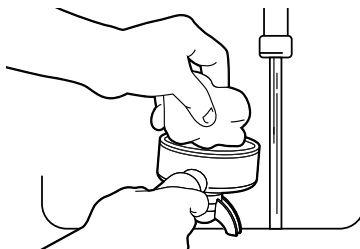
Per una manutenzione accurata ti consigliamo di usare la spazzolina Lelit (cod. PL106 non incluso) che ti consente di pulire perfettamente le doccette e gli spazi tra le guarnizioni, eliminando tutte le incrostazioni e i residui di polvere di caffè anche dalle fessure più piccole.

Per pulire le parti smontabili della macchina puoi usare acqua corrente tiepida. Non lavare in nessun caso i filtri e il portafiltro in lavastoviglie.

Non è necessario pulire i filtri dopo

ogni utilizzo, basta che ti accerti che i fori non siano ostruiti.

Al contrario, per mantenere alte le prestazioni della tua macchina è indispensabile che il tubo vapore e il portafiltro vengano puliti attentamente dopo ogni utilizzo.



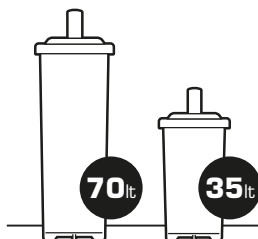
Detergi il portafiltro per rimuovere i residui grassi del caffè che influiscono negativamente sul gusto dell'espresso. Lava la parte esterna del tubo vapore con un panno umido e fai passare un po' di vapore nel tubo per eliminare tutti i residui interni di latte che potrebbero ostruire il passaggio del vapore rendendo più difficile montare la schiuma in maniera ottimale.

### Decalcificare la macchina

L'utilizzo della macchina genera la naturale formazione di calcare, più o meno rapida in base alla frequenza di utilizzo dell'apparecchio e alla durezza dell'acqua.

I depositi di calcare intasano i con-

dotti e diminuiscono la temperatura di erogazione influenzando la qualità dell'estrazione del caffè e riducendo la vita del tuo apparecchio.



Per evitare il formarsi di questo calcare che si deposita anche nei circuiti interni, ti consigliamo di utilizzare e sostituire periodicamente il filtro addolcitore a resine Lelit (cod. MC747 - MC747PLUS) che, inserito nel serbatoio, purifica l'acqua dai sali di calcio e magnesio che precipitando formano le incrostazioni di calcare e compromettono il gusto del tuo caffè.

Ricordati che il filtro perde la sua efficacia dopo un certo numero di litri trattati. Come usarlo e quando sostituirlo è riportato sulla confezione del filtro stesso.

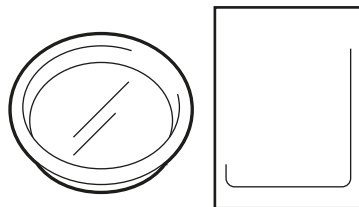


**Guarda il tutorial, per capire meglio come funzionano i filtri addolcitori.**

## Backflushing

Una volta al mese è bene eseguire il backflushing (lavaggio delle parti at-

tive utilizzate durante l'erogazione) usando il filtro cieco in dotazione (d) e le apposite bustine di detergente Lelit (cod. PL103 non incluso).



08.

## Soluzione ai problemi più comuni

Consigliamo di leggere attentamente questa guida per risolvere i problemi più comuni prima di rivolgersi all'assistenza o a un centro di assistenza autorizzato.

24

### 1 Il caffè viene erogato troppo freddo

|                                                      |                                                                          |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| La macchina non è ancora in temperatura.             | Rispetta le indicazioni riportate nel paragrafo "Preparare un espresso". |
| Il portafiltro non è stato riscaldato adeguatamente. | Rispetta le indicazioni riportate nel paragrafo "Accendi la macchina".   |

### 2 Il caffè viene erogato troppo rapidamente e senza crema

|                                                 |                               |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|
| La macinatura è troppo grossa.                  | Macina più fine il caffè.     |
| La quantità di caffè è insufficiente.           | Aumenta la dose del caffè.    |
| Il caffè non è stato pressato sufficientemente. | Pressa maggiormente il caffè. |
| Il caffè utilizzato è vecchio o inadatto.       | Sostituisci il caffè.         |

### 3 Il caffè non viene erogato o viene erogato a gocce

|                                   |                                                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| La macinatura è troppo fine.      | Macina più grosso il caffè.                                 |
| La quantità di caffè è eccessiva. | Diminuisci la dose di caffè.                                |
| Il caffè è stato pressato troppo. | Pressa di meno il caffè.                                    |
| La doccetta è ostruita.           | Esegui un backflushing, vedi il paragrafo "Pulizia e cura". |

### 4 La spia (2) non si accende e la macchina non funziona

|                                                                     |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Le spine del cavo di alimentazione non sono inserite correttamente. | Inserisci correttamente le spine del cavo di alimentazione nelle rispettive prese. |
| Il cavo di alimentazione è danneggiato.                             | Rivolgersi al Centro di Assistenza per la sostituzione del cavo.                   |

### 5 La macchina non eroga vapore con il led (10) spento

|                                                           |                                          |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| I fori del bulbo terminale del tubo vapore sono ostruiti. | Liberare i fori con l'ausilio di un ago. |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|

### 6 La macchina è accesa, ma la spia (10) non si spegne

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| La resistenza è interrotta.          | Rivolgersi al Centro di Assistenza. |
| Il pressostato interno non funziona. | Rivolgersi al Centro di Assistenza. |
| Il Termopid non funziona.            | Rivolgersi al Centro di Assistenza. |

09.

## Condizioni di garanzia

### Garanzia legale

Questo prodotto è soggetto alle norme di garanzia vigenti nello stato in cui viene venduto; informazioni specifiche in merito verranno fornite dal rivenditore o dall'importatore dello stato in cui avete acquistato il prodotto, che ne è completamente responsabile.

L'importatore è completamente responsabile anche degli adempimenti necessari a norma di legge dello stato in cui l'importatore stesso distribuisce il prodotto, compreso la gestione dello smaltimento a fine vita del prodotto.

Nei paesi europei fanno riferimento le leggi nazionali di attuazione della Direttiva Comunitaria 44/99/CE.

### 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 (elettriche e idriche) 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 [www.lelit.com](http://www.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 2002/96/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.

27



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Gemme Italian Producers srl dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto:

Macchina per caffè espresso tipo: PL62S - PL62 - PL62T

alla quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

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

secondo le disposizioni delle direttive:

Direttiva Bassa Tensione EC 2006/95 - Direttiva EMC EC 2004/108

NB: La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.

Castegnato, 01/02/2014 - Amministratore Delegato

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



**User manual code 7800016, rev. 03 , data 19/02/16**  
**Art. PL62S - PL62 - PL62T**

©2016 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved

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