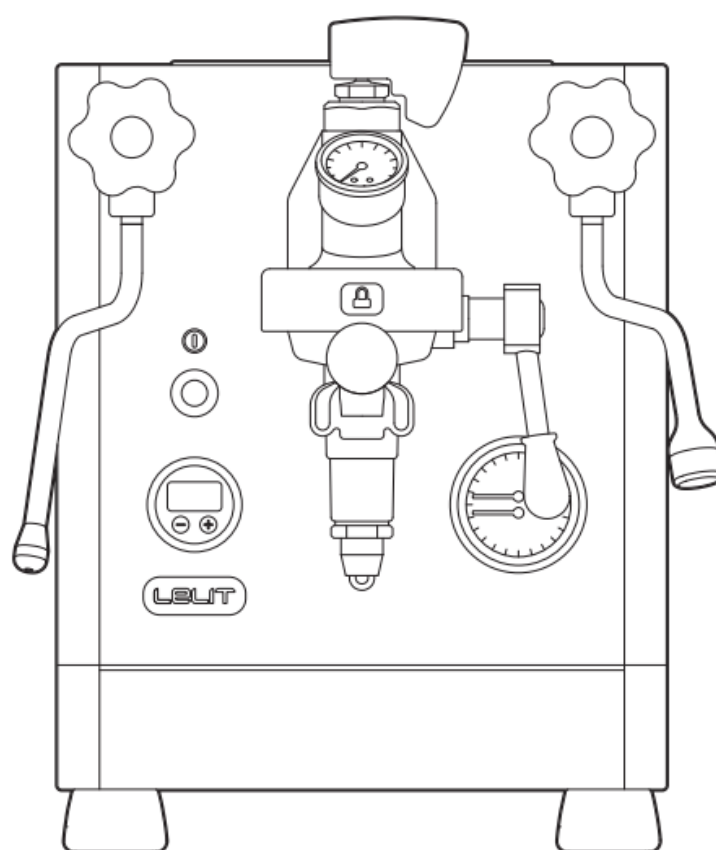




Návod k použití

User manual



*	PL162T-EU	PL162T-AUS	PL162T-120	PL162T-100
	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	120 V 60 Hz	100 V 50/60 Hz
	E+F	I	B	B
The above information is valid for all versions: stainless steel and any colored version.				



Pro Line

Bianca - PL162T

Rozměry:

29x48,5x40cm

Čistá hmotnost:

26,5kg

Napájecí zdroj:

230-240V50-60Hz/ 120V 60Hz

Napájení:

Topné těleso na ohřev kávy

1400W (230-240V 50-60Hz) - 1000W (120V 60Hz)

Topné těleso na ohřev páry

1400W (230-240V 50-60Hz/ 120V 60Hz)

Motor rotačního čerpadla:

150W

Objem vodní nádrže:

2,5l

Objem nerezového ohříváče kávy:

800ml

Objem nerezového ohříváče páry:

1,5l



.....

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI NÁS VYBRALI

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

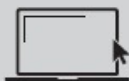


Napište sériové číslo svého výrobku

Sériové číslo

Koupeno od

Datum nákupu



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

Obsah

Bezpečnostní pokyny	5
Hlavní specifikace	9
Pádlo	10
LCC - Ovládací Centrum Lelit	11
Popis výrobku	12
Návod k použití	13
Naprogramování	19
Parametrů menu Umění espresa	21
Čištění a údržba	24
Řešení nejběžnějších potíží	26
Podmínky záruky	28

01.

Bezpečnostní pokyny

.....

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

Použité symboly

Je naprosto nevyhnutné, abyste dodržovali následující varování a symboly:



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



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



Výstraha V případě nedodržení může dojít k poškození zařízení.



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

Čísla v závorkách

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Všeobecná upozornění

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

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

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím.

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

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

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

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

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

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

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

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

Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

Spotřebič nesmí být ponechán bez dozoru nebo používán venku.

Spotřebič by se neměl ponořovat do vody ani čistit postřikem.

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

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

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

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

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

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za zásahy do jakýchkoli součástí spotřebiče.

Ve všech výše uvedených případech záruka zaniká.

Zásadní bezpečnostní upozornění

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

Abyste zabránili poškození konektoru, nikdy netahejte za napájecí kabel.

Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a poté zapojte kabel do zásuvky.

Chcete-li spotřebič odpojit, otočte jakýkoli ovládací prvek do polohy "vypnuto" a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

V případě poškození zástrčky nebo napájecího kabelu spotřebič nepoužívejte, jejich výměnu by mělo provádět pouze a výhradně servisní středisko.

Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.

Před čištěním vnějších povrchů spotřebiče, nasazováním nebo sundáváním dílů jej vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte vychladnout.

Abyste snížili riziko poranění, nenatahujte šňůru přes desku pultu nebo stolu, kde by za ni mohly děti zatáhnout nebo o ni nechtěně zakopnout.

Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.

Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.

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

Nepokládejte jej na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do ohřáté trouby.

Před zapnutím se ujistěte, že napětí zdroje odpovídá napětí uvedenému na štítku na základně spotřebiče a že je zdroj řádně uzemněn.

Se spotřebičem nemanipulujte. V případě problémů se obraťte na autorizovaného technika nebo na nejbližší servisní středisko.

Nedotýkejte se spotřebiče, pokud máte mokré ruce nebo nohy.
Nesahejte na zástrčku mokřými rukami.

Zajistěte, aby byla elektrická zásuvka vždy volně přístupná, aby bylo možné zástrčku v případě potřeby snadno vytáhnout.

Při vyjímání zástrčky ji uchopte přímo za ní. Nikdy jej neodstraňujte tahem za napájecí kabel, protože by mohlo dojít k jeho poškození.

Z důvodu ochrany před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob neponořujte kabel, zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

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

Upozornění na riziko popálení / opaření

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

- Upozornění: horké povrchy zůstávají po určitou dobu horké i po použití.
- Dbejte na to, abyste se nedostali do kontaktu s vodní tříští nebo proudem páry.
- Když je spotřebič zapnutý, nedotýkejte se ohřívací desky na šálky, protože je horká.
- Nikdy nesměřujte páru nebo vodní paprsek směrem k tělu.
- Dávejte pozor, když se dotýkáte parní tyče (6).
- Nikdy neodstraňujte držák filtru (g) během provozu.
- Části označené „POZOR HORKÉ“ jsou velmi horké, proto k nim přistupujte a obsluhujte je s maximální opatrností.
- Na ohřívač šálků (8) pokládejte pouze šálky a sklenice určené k použití s kávovarem. Nepokládejte na něj jiné předměty.
- Před umístěním na ohřívač šálků (8) šálky důkladně osušte.

02.

Hlavní specifikace

Naše stroje navrhujeme na základě potřeb našich zákazníků.

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



Pádlo

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



LCC

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



Nerezová ocel

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



Kávový skluz

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



Duální ohříváč

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



Prvotní nálev s programovatelnými parametry

K navlhčení kávy na několik sekund před zahájením samotnou fází přípravy. Tím se zhušní kávový prášek a zlepší se průtok espressa.



Úspora energie

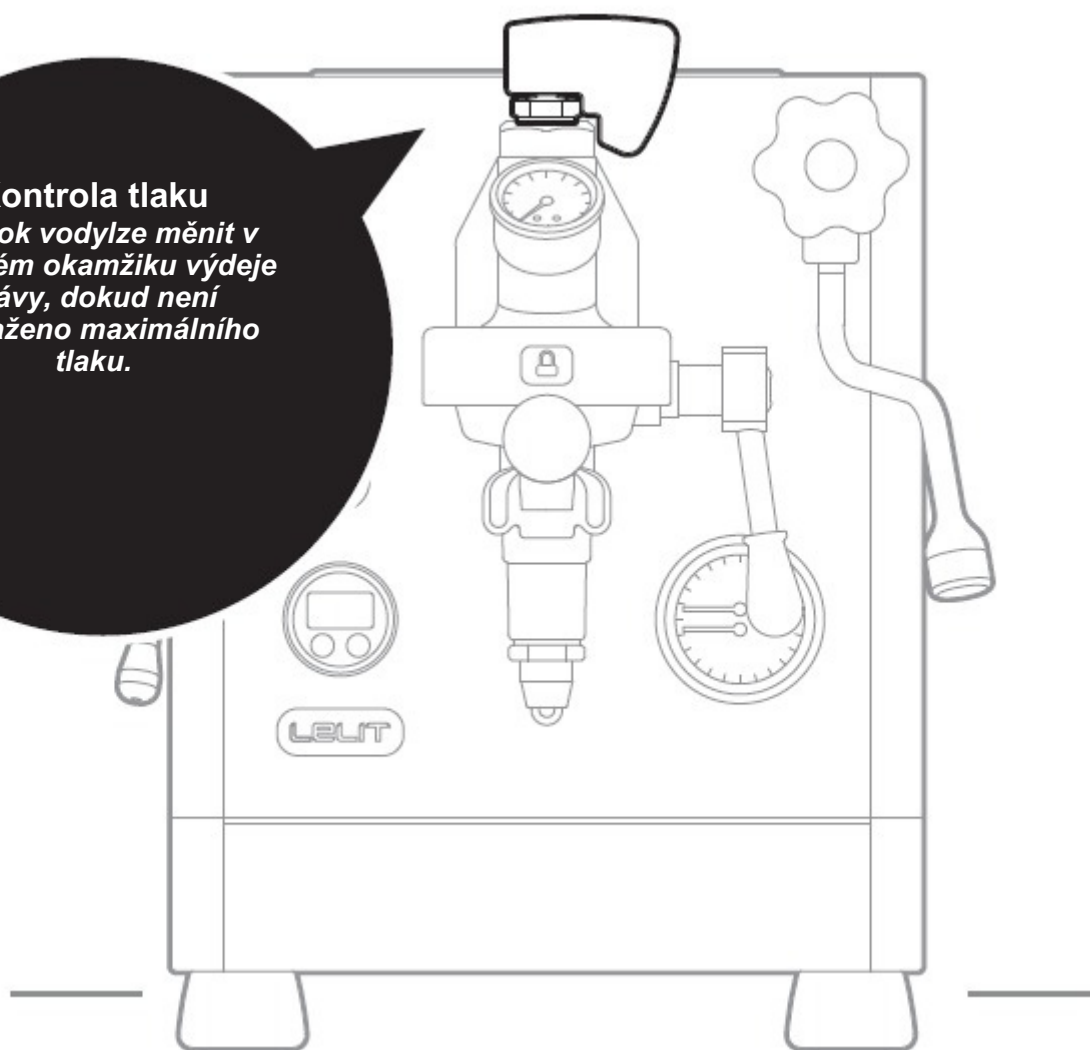
Pokud se stroj delší dobu nepoužívá (programovatelná doba), automaticky přejde do úsporného režimu. Šetříte tak peníze a cenné zdroje pro planetu.

03.

Pádlo

Pádlo je posledním vynálezem společnosti Lelit, který byl použit v poloprofesionálních strojích pro domácí použití. Jedná se o rukojeť umístěnou na skupině E61, která se může otáčet o 200°. Otáčením postupně otevírá nebo snižuje průtok vody uvnitř skupiny, což umožňuje maximální manuální přizpůsobení každé fáze extrakce kávy. Průtok vody lze měnit v každém okamžiku výdeje kávy, dokud není dosaženo maximálního tlaku. To dává zkušeným baristům možnost získat to nejlepší z každé kávové směsi a řídit hlavní chuťové vjemy těla, kyselosti, hořkosti a trpkosti podle různých chutí a osobnosti baristy. Lopatka Lelit umožňuje zážitek z přípravy vysoce kvalitního espresso a dosažení dosud nedosažených výsledků extrakce. Barista tak může maximálně využít vlastnosti jednotlivých druhů kávy, a to i těch nejcennějších jednodruhových směsí, které se projeví v plné síle.

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



04.

LCC - Ovládací centrum Lelit

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

LCC umožňuje spravovat řadu nastavení v počítači:

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

05.

Popis výrobku

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

.....

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

Co je v krabici?

.....

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

06.

Návod k použití

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



začátek

Spuštění zařízení

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



Otevřete balení

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



Výstraha Přístroj váží 26,5 kg



Použití změkčovacího filtru a plnění nádrže na vodu

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

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

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

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

B.5 Naplňte nádržku vodou o pokojové teplotě.

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

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



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



Zapněte kávovar



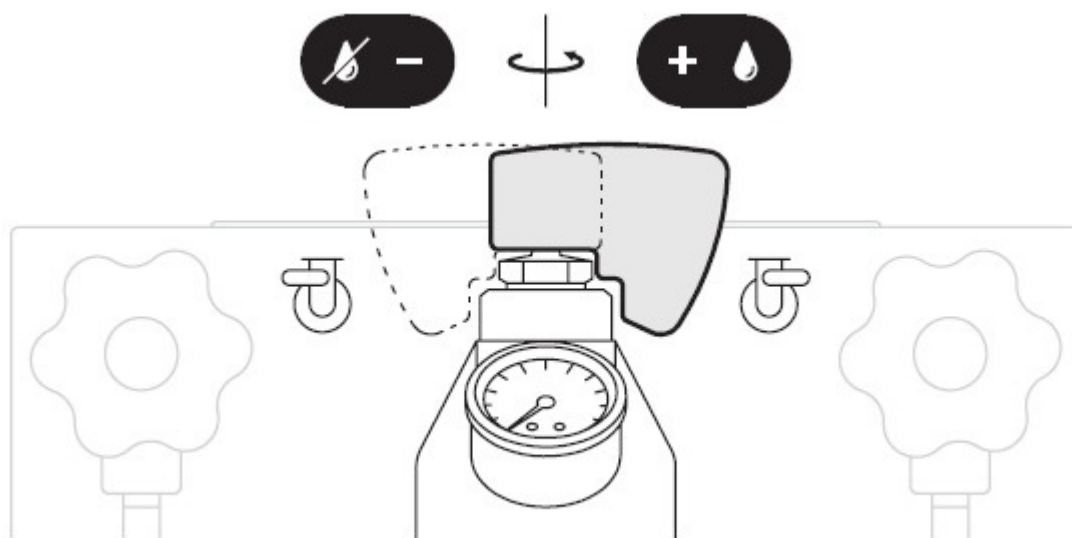
Výstraha Ujistěte se, že napájecí napětí odpovídá napětí uvedenému na informačním štítku a že je napájecí systém vybaven odpovídajícím jističem.

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

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



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



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

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



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

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

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



Kontrola, zda přístroj správně funguje.

Káva

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



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



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

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

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



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

Horká voda

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

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

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

Pára

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

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

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



začátek

Příprava Espresso

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



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



Příprava stroje na přípravu kávy

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

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

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

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



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



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



Výdej kávy

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

F.2 Naplňte filtr požadovaným množstvím mleté kávy.



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

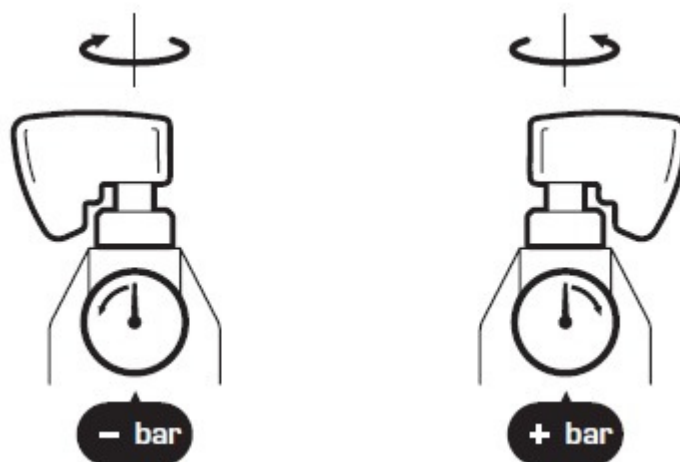
F.3 Stlačte kávu pýchovadlem (a) a očistěte okraj držáku filtru od zbytků kávy.

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

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

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

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



F.8 Po dosažení požadovaného množství kávy posuňte páčku (13) zcela dolů. Na displeji (5) se asi na 2 sekundy zobrazí čas výdeje kávy, pak "OK" a poté přednastavená teplota. F.9 Vyjměte držák filtru (g), vyprázdněte jej a pečlivě vyčistěte vlhkým hadříkem.



Výstraha Držák filtru se nesmí vyjmout před dokončením přípravy kávy.



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



pro experty

Pára a horká voda

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



Výdej páry

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

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

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



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



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



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



Výdej horké vody

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

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



pro experty

Upravení nastavení LLC

.....

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



Změna továrního nastavení.

- I.1** Stisknutím tlačítka "-" přejděte do režimu nastavení a procházejte nabídku.
- I.2** Nastavení změníte stisknutím tlačítka "+". Nastavení blikání.
- I.3** Změňte jeho hodnotu a/nebo stav pomocí tlačítek "-" a "+".
- I.4** 3 sekundy po posledním stisknutí tlačítka LLC uloží data a ukončí režim nastavení.

07.

Naprogramování parametrů menu

☐ Teplota ohřivače kávy



Proměnná hodnota: od 80 °C do 115 °C.

☐ Teplota ohřivače páry



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

☐ Aktivaci/deaktivaci ohřevu páry

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



Přivypnutém parním kotli (OFF) sesníží spotřeba energie stroje. Rozvod horké vody a páry nebude k dispozici.

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

☐ Výběr jednotky měření teploty, Celsius nebo Fahrenheit



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

☐ Programovatelné časy předinfuze

Výběrem možnosti „OFF“ bude předinfuze vypnuta.



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

Proměnná hodnota: od 1 sekundy do 20 sekund.



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



Programování pohotovostního (úsporného) režimu



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

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

Proměnná hodnota: od 30 °C do 540 °C.



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



Počítadlo dílčích a celkových dávek



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



Poznámka. Počítadlo celkových dávek nelze vynulovat.

08.

Umění espressa

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

Umění espressa

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

„5 M“

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

1 - Miscela (směs)

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

2 - Macinatura (Mletí)

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

3 - Macchina espresso (Espresso kávovar)

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

4 - Manualità (Dovednost)

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

5 - Údržba (Manutenzione)

Denní údržba, plánovaná údržba a péče o kávovar zajistí kvalitu nápoje a trvanlivost zakoupeného produktu. Čistý kávovar hodně vypovídá o vaší vášni pro přípravu kávy.



Arabica



Robusta

Druhy kávy

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

Arabica

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

Robusta

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

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

Ideální parametry pro získání tohoto typu kávy jsou:

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

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

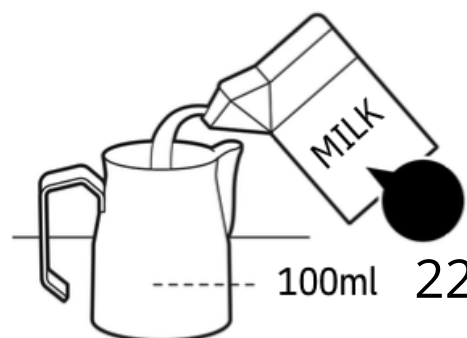
Cappuccino

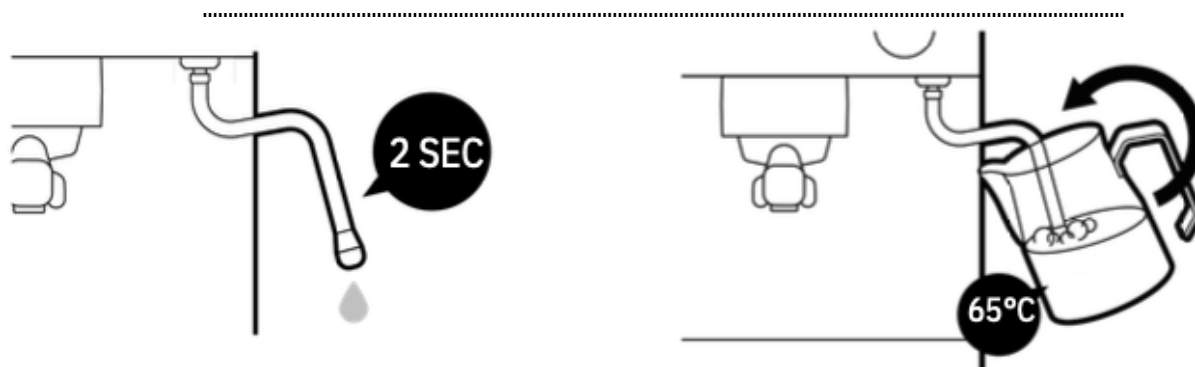
Není nic lepšího než cappuccino na začátek dne. Přestože se připravuje a podává všude, jen málokdo ví, jak ho správně připravit. Příprava kávy je jen částí toho všeho.

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

Mléko a konvice

Na přípravu cappuccina potřebujete 100 ml mléka.





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

Napěnění mléka

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

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

Zpracování mléka

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

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

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

Nalévání mléka

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

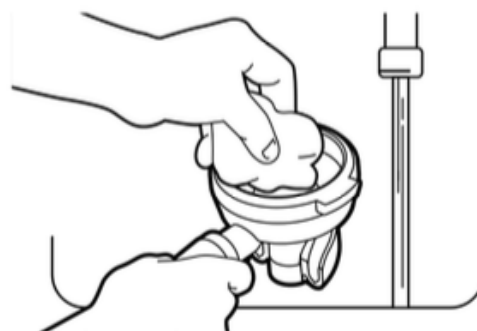
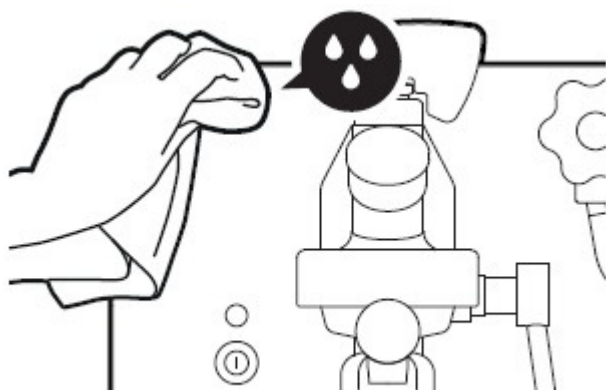


Chcete-li zobrazit tutoriál, naskenujte prosím QR kód. Chcete-li přečíst QR kód, stáhněte si příslušnou aplikaci z vašeho obchodu.

09.

Čištění a údržba

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



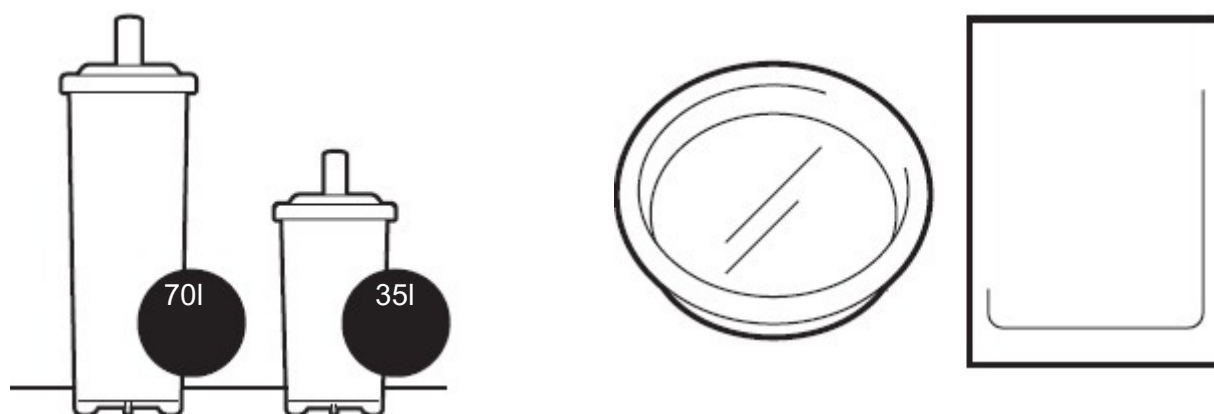
Přístroj je nutné čistit alespoň jednou týdně. Před spuštěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Použijte měkký hadřík, nejlépe z mikrovlákná, například Lelit (kód MC972 – není součástí balení), a navlhčete jej čistou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a přístroj neponořujte do vody.

Pro důkladnou údržbu doporučujeme použít kartáč Lelit (kód PL106 – není součástí balení), který vám pomůže účinněji vyčistit trysky a prostory mezi těsněními a odstranit skvrny a zbytky kávy i z těch nejmenších prasklin. K čištění odnímatelných částí přístroje lze použít teplou tekoucí vodu. Filtry a držák filtru by se nikdy neměly mýt v myčce nádobí. Filtry není nutné čistit po každém použití, stačí se ujistit, že nejsou ucpané.

Pro zajištění co nejlepšího výkonu přístroje je však nezbytné po každém použití důkladně vyčistit parní trysku a držák filtru. Držák filtru by se měl čistit, aby se odstranily mastné zbytky kávy, které mohou negativně ovlivnit chuť espressa. Vnější část parní trysky omyjte vlhkým hadříkem a vypustte trochu páry, abyste odstranili zbytky mléka z vnitřku trubice, protože by mohly bránit výstupu páry a ztěžovat tak správné napěnění mléka.

Odvápňení přístroje

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



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

Zpětné proplachování

Doporučuje se jednou měsíčně provést zpětný proplach kávovaru (mytí provozních částí používaných během vaření) pomocí dodaného slepého filtru (d) a sáček s čisticím prostředkem Lelit (kód PL103 - nejsou součástí dodávky).

Pro zpětný proplach postupujte podle těchto pokynů:

- Vložte dodaný slepý filtr (d) do držáku filtru (e).
- Přidejte 1 čajovou lžičku pracího prášku (3-5 gramů) do slepého filtru (d).
- Vložte držák filtru (e) bez kávy pevně do rozdělovače kávy (13) tak, aby rukojeť byla zarovnána se symbolem zámku.
- Držte stisknutý spínač (2) a do 2 sekund stiskněte spínač horké vody (4).
- Na displeji LCC (11) se zobrazí blikající kapka a oba spínače budou blikat, dokud nebude postup dokončen.
- Po dokončení postupu se displej (11) vrátí do normálního stavu.
- Vyjměte držák filtru (e), stiskněte Stiskněte spínač kávy (2) pro zahájení výdeje a opláchněte držák filtru pod horkou vodou, která vytéká ze skupiny (13). Opětovným stisknutím spínače (2) výdej zastavíte.
- Nejprve očistěte rozdělovací skupinu (13) a těsnění spařovacího otvoru kartáčkem (kód PL106 - není součástí balení) a poté vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky mleté kávy.
- Pro opláchnutí vložte držák filtru (e) zpět do rozdělovací skupiny kávy (13) a opakujte kroky d), e), f) bez použití pracího prostředku.
- Vyjměte z něj držák filtru (e) a zaslepovací filtr (d).



10.

Řešení nejběžnějších potíží

28

.....

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

1. Káva je při výdeji příliš studená.

- Přístroj ještě nedosáhl provozní teploty.
- Držák filtru nebyl dostatečně zahřátý.
- Řiďte se pokyny v odstavci „Příprava espressa“.
- Řiďte se pokyny v odstavci „Zapnutí“.

2. Káva se vydává příliš rychle a bez pěny.

- Mletí je příliš hrubě. Množství kávy je nedostatečné. Káva nebyla dostatečně stlačena. Použitá káva je stará nebo nevhodná.
- Namelte kávu jemněji. Zvyšte množství kávy. Pevněji stlačte kávu. Vyměňte kávu.

3. Káva se nevzdává nebo se vydává pouze po kapkách.

- Mletí je příliš jemně. Množství kávy je příliš velké. Káva byla příliš silně stlačena. Hlava dávkovače je ucpaná.
- Namelte kávu hruběji. Snižte množství kávy. Méně stlačujte kávu. Spustte zpětný proplach, viz část „Čištění a péče“.

4. Displej LCC se nerozsvítí a přístroj nefunguje.

- Zástrčky napájecího kabelu nejsou správně zapojené.
- Napájecí kabel je poškozený.
- Zasuňte zástrčky napájecího kabelu správně do příslušných zásuvek.
- Kontaktujte servisní středisko.

5. Přístroj nevzdává páru.

- Otvor na konci trysky páry/horké vody je ucpaný.
- Uvolněte otvor pomocí jehly.

6. Napájení je zapnuté, ale nastavená teplota není dosažena.

- Jistič je přerušený. Displej LCC nefunguje.
- Kontaktujte servisní středisko. Kontaktujte servisní středisko.

□ Na displeji se zobrazují výstrahy



Nedostatek vody v nádržce.

Žádná voda v nádržce.

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



Teplotní sonda ohřivače kávy je vyzkratovaná.

Teplotní sonda ohřivače kávy je vyzkratovaná.
Všechny funkce přístroje jsou deaktivovány.

Kontaktujte servisní středisko.



Teplotní sonda ohřivače kávy je vadná nebo odpojená.

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

Kontaktujte servisní středisko.



Výstraha plnění ohřivače páry.

Fáze plnění ohřivače páry překročila maximální dobu 150 sekund.

Kontaktujte servisní středisko.



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

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

Kontaktujte servisní středisko.



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

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

Kontaktujte servisní středisko.

11.

Podmínky záruky

Právní záruka

.....

.....

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

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

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

**DŮLEŽITÉ INFORMACE**

Pro správnou likvidaci výrobku v souladu se SMĚNICÍ EU 2002/96/ES a s legislativním nařízením č. 461/2003 Sb. 151 ze dne 25. července 2005. Po skončení životnosti nesmí být výrobek likvidován jako komunální odpad. Je třeba jej odvézt do speciálního autorizovaného sběrného střediska nebo k prodejci, který tuto službu poskytuje. Oddělená likvidace domácího spotřebiče zabraňuje možným negativním důsledkům pro životní prostředí a zdraví způsobeným nesprávnou likvidací a umožňuje využití materiálů, které obsahuje, s významnou úsporou energie a zdrojů. Výrobek je označen přeškrtnutým odpadkovým košem jako připomínka nutnosti likvidovat domácí spotřebiče odděleně.

31

**ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

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

Kávovar typu: PL162T

ke kterému se toto prohlášení vztahuje, splňuje následující normy:

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

v souladu se směrnicemi

2014/35/EU - 2014/30/EU

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

Castegnato, 01/05/2018 - Výkonný ředitel

Gemme Italian Producers srl

25045 Castegnato (Bs)