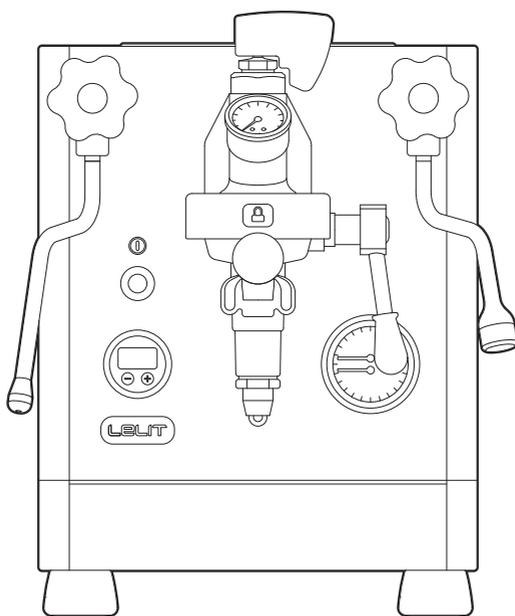




FR

Français

Mode d'emploi



*	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
<p>Les informations ci-dessus sont valables pour toutes les versions : acier inoxydable et toute version colorée.</p>				



MERCI POUR AVOIR CHOISI UN PRODUIT LELIT

**Enregistrez votre produit sur
care.lelit.com**

Téléchargez le guide complet pour exploiter au maximum les caractéristiques de votre machine à café **PL162T***, ou visitez notre chaîne “LELIT” sur YouTube pour avoir un plus de conseils, renseignements, tutoriaux.



**Conservez la boîte et les
éléments d’emballage!**

L’emballage de votre machine LELIT a été étudié pour être réutilisé. Il pourra être utile en cas de maintenance ou assistance.

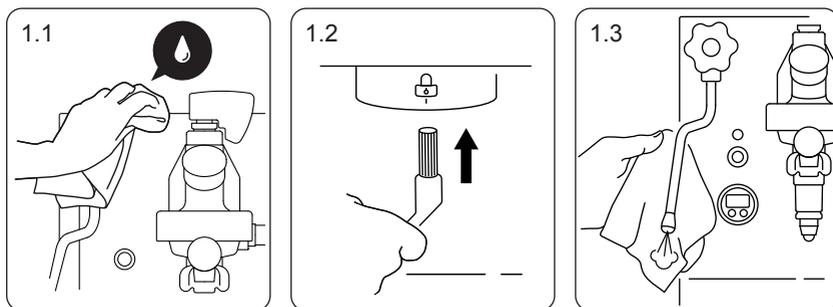
Index

1. Nettoyage quotidien	66
2. Nettoyage hebdomadaire	66
3. Nettoyage annuel	68
4. Présentation du produit	68
5. Réglage d'usine	70
6. Equipment	70
7. Emballage	72
8. Premier allumage	72
9. Comment installer le filtre adoucisseur	74
10. Espresso et café	75
11. Vapeur et eau chaude	76
12. Reserve mode	77
13. LCC – LELIT Control Center	77
14. Stand-by mode	78
15. Prévention du calcaire	79
16. Conditions de garantie	80

**ATTENTION:**

Lisez avec attention le manuel contenant les remarques de sécurité avant d'utiliser le produit.

1. Nettoyage quotidien



Note. Pour le meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser les accessoires présents dans le kit PLA9101 composé d'un chiffon en microfibre brodé avec le logo LELIT, brosse en bois avec soies en fibres naturelles et brosse à poils de nylon.

Avant de commencer, débranchez la fiche de la prise électrique et laissez la machine refroidir. N'oubliez pas de ne pas utiliser de détergents abrasifs et de ne pas immerger la machine dans l'eau.

Nettoyage général. Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre (O), humidifié avec de l'eau simple pour nettoyer les surfaces en acier de la machine (Fig 1.1).

Nettoyage du groupe. Après chaque extraction, jetez le marc de café, lavez le porte-filtre avec le filtre inséré sous l'eau courante et utilisez une petite brosse (N) pour enlever les résidus de poudre de café sur le joint du groupe distributeur (Fig 1.2).

Le nettoyage de la buse vapeur. Après chaque utilisation du tube vapeur (5), nettoyez la buse avec un chiffon humide et faites sortir une petite quantité de vapeur pour éliminer tout résidu de lait dans les trous (Fig 1.3).

2. Nettoyage hebdomadaire

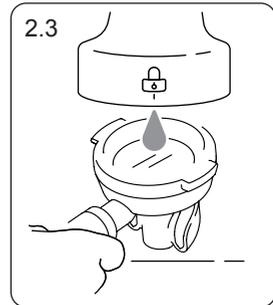
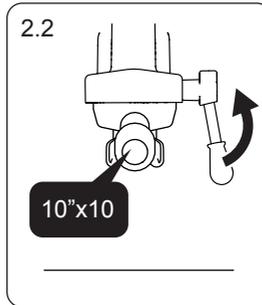
Note. Avec le produit vous recevez aussi les détergents nécessaires (I) pour effectuer le premier cycle de nettoyage de la machine. Ensuite, nous recommandons l'utilisation de nos accessoires PLA9201 et PLA9203 (non inclus).

Note. Faites attention à ne pas immerger la poignée du porte-filtre. De plus, les filtres et le porte-filtre ne doivent jamais être lavés dans un lave-vaisselle.

Nettoyage du porte-filtre et des filtres. Il faut nettoyer le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui affectent négativement le goût des boissons. Placez un récipient sous le tube d'eau chaude (12), tournez le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et prenez environ 1 l d'eau.

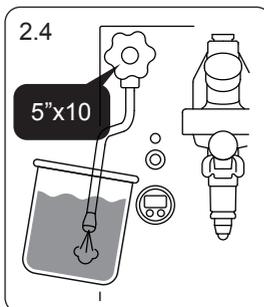
Insérez le porte-filtre et les filtres utilisés dans le récipient et ajoutez deux sachets de détergent en poudre (I) (Fig 2.1). Après 15 minutes, videz le récipient et rincez le porte-filtre et les filtres avec beaucoup d'eau courante.

67



Le Backflushing. Insérez le filtre aveugle (D) dans le porte-filtre et versez le contenu d'un sachet de détergent en poudre (I) dans le filtre. Fixez le porte-filtre au groupe d'extraction (8) et levez le levier (13) pendant 10 secondes (Fig 2.2). Arrêtez la fonction en abaissant complètement le levier (13) et attendez 10 secondes. Répétez la procédure 10 fois.

Retirez le porte-filtre du groupe (8) et rincez-le avec l'eau chaude du groupe même (Fig 2.3). Réinsérez le porte-filtre dans le groupe (8) et répétez l'opération précédente 5 fois pendant 10 secondes à chaque fois, sans poudre détergente. Retirez le porte-filtre et ôtez le filtre aveugle (D). Videz le bac de récupération (16) et rincez le porte-filtre, le filtre et le bac de récupération avec plein d'eau courante.



Le nettoyage de la buse vapeur. Remplissez un récipient de 500 ml avec de l'eau froide et, après avoir ajouté le contenu d'une fiole de détergent liquide (I), trempez la buse vapeur (5) dans la solution. Ouvrez le bouton (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez de la vapeur pendant 5 secondes. Arrêtez la fonction et attendez 5 secondes. Répétez l'opération 10 fois (Fig 2.4). Répétez toute la procédure en utilisant 1 l d'eau propre pour rincer correctement la buse vapeur (5).

En outre, vous pouvez laver la partie extérieure de la buse vapeur (5) à l'aide d'un chiffon humide et libérer un peu de vapeur pour éliminer les résidus de lait à l'intérieur de la buse, car ils pourraient obstruer la sortie de la vapeur, ce qui rendrait plus difficile de faire mousser le lait correctement.

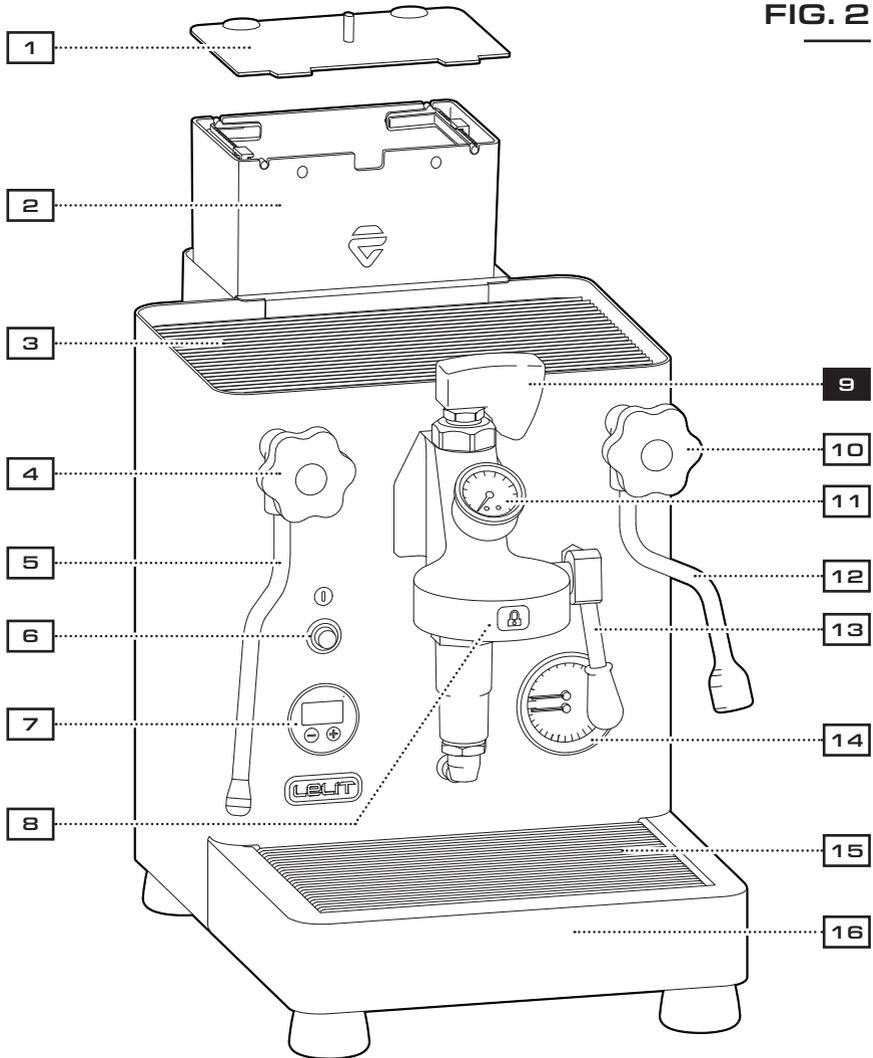
3. Nettoyage annuel

Chaque année, il faut décalcifier le circuit hydraulique de la machine pour assurer la longévité de l'appareil et des performances constantes. Le contrôle de l'état de la machine doit être effectué au préalable par votre revendeur/technicien spécialisé et l'opération de détartrage doit être effectuée par un technicien spécialisé pour éviter d'endommager les composants internes de la machine.

4. Présentation du produit

- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle du réservoir d'eau | 9. Paddle |
| 2. Réservoir d'eau | 10. Bouton distribution eau chaude |
| 3. Surface chaude avec grille portetasses | 11. Manomètre pression extraction café |
| 4. Bouton distribution vapeur | 12. Buse eau chaude multidirectionnelle, anti-brûlures |
| 5. Buse vapeur multidirectionnelle, anti-brûlures | 13. Levier distribution café |
| 6. Interrupteur général on / off (avec cadre lumineux) | 14. Manomètre pour pression vapeur et pompe |
| 7. LCC (LELIT Control Centre) | 15. Grille bac de récupération |
| 8. Groupe extraction café | 16. Tiroir décharge d'eau |

FIG. 2



9 Paddle

Le paddle LELIT permet l'expérience de la préparation du café de haute qualité, atteignant des résultats d'extraction jamais atteints auparavant. Le flux d'eau peut être varié, jusqu'à atteindre la pression maximale, en chaque moment de l'extraction du café.



Les données et images présentées peuvent subir des variations sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

5. Réglage d'usine

70



Température chaudière café
95°C



Température chaudière vapeur
125°C



Chaudière vapeur
ON



Unité de mesure de la température
Celsius



Temps de pré-infusion programmable
OFF



Temps de low flow programmable
OFF



Réglage de la température
0°C



Sleepy mode
OFF

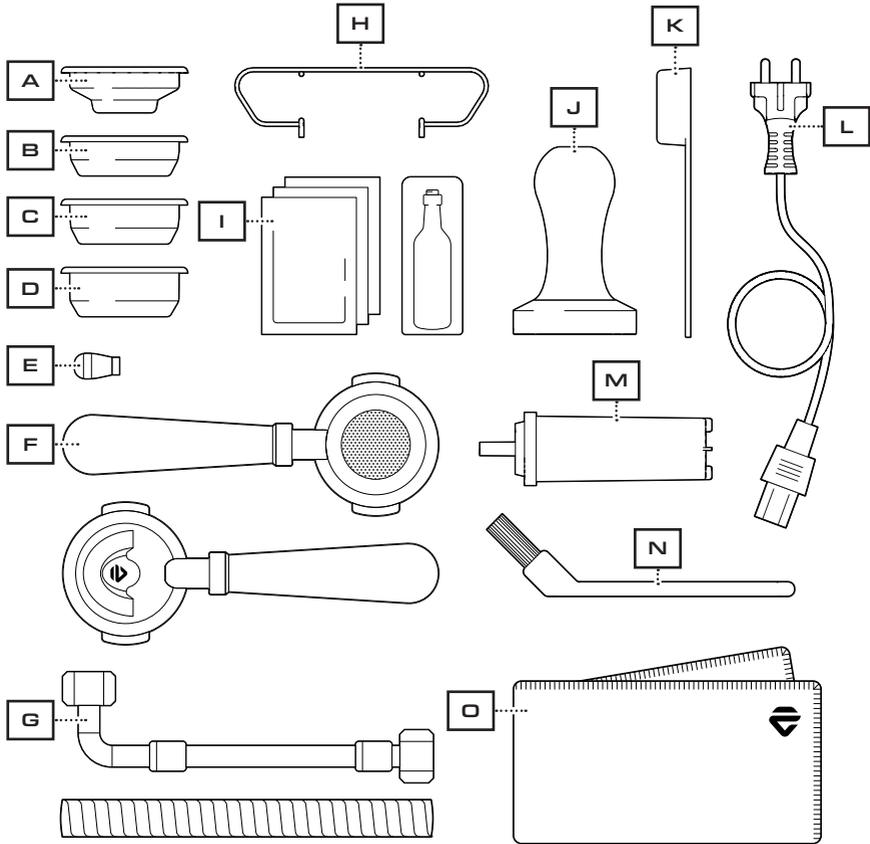


Stand-by
ON

Pour utiliser la machine avec des réglages différents, téléchargez le guide détaillé, qui contient les instructions sur la façon de régler d'autres profils de fonctionnement.

6. Equipment

- A.** Filtre à poudre de café
1 dose (9-11 g)
- B.** Filtre à poudre de café
2 doses (14-18 g)
- C.** Filtre à poudre de café
2 doses (18-21 g)
- D.** Filtre aveugle pour
le backflushing
- E.** Pointe à 4 trous buse vapeur
- F.** Porte-filtre complet pour
filtre 1 et 2 tasses et 1
porte-filtre bottomless
- G.** Accessoires pour la connexion
au réseau hydrique
- H.** Support tasses
- I.** Kit premier nettoyage (3 sachets
de détergent en poudre et 1
bouteille de détergent liquide)
- J.** Tasseur
- K.** Cuillère en plastique pour
la poudre de café
- L.** Câble d'alimentation
- M.** LELIT filtre adoucisseur
d'eau de 70 l
- N.** Brosse pour le nettoyage du groupe
- O.** Chiffon microfibre LELIT



Découvrez tous les accessoires et les instruments nécessaires pour devenir un vrai barista.

Visitez notre site **LELIT.COM**

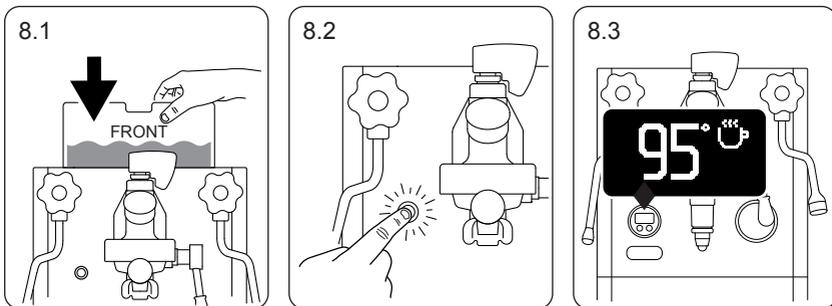
7. Emballage

L'emballage de votre machine LELIT est conçu et réalisé pour être réutilisé. Pour expédier votre machine à un centre de service autorisé, pour la maintenance de routine ou l'entretien extraordinaire, utilisez l'emballage originel complet.

Sur notre canal YouTube LELIT, vous trouverez des vidéos sur la façon d'emballer correctement la machine, en utilisant la boîte et le matériel d'emballage d'origine. Veuillez également consulter votre revendeur LELIT avant d'expédier la machine et suivre ses éventuelles instructions spécifiques.

72

8. Premier allumage



⚠ Attention. Sortez la machine de son emballage et suivez les instructions imprimées sur la boîte.

⚠ Attention. L'appareil pèse 26,5 kg

Placez la machine sur une surface solide, plane et sèche et assurez-vous que l'appareil soit stable; si nécessaire, vissez/dévissez les pieds pour régler la position de la machine.

Remplissez le réservoir (2) au niveau maximal indiqué et repositionnez-le dans son propre logement (Fig 8.1).

📖 Note. La machine a été conçue pour pouvoir être également raccordée directement au réseau d'eau (voir les accessoires en dotation). Pour ce type de raccordement, nous vous recommandons de contacter un technicien agréé.

⚠ Attention. Assurez-vous que le paddle (9) soit positionné complètement vers la droite afin de permettre le passage de l'eau. Le levier de groupe (13) a 2 positions fonctionnelles: complètement en haut pour l'ouverture et complètement en bas pour la fermeture. Assurez-vous que le levier de groupe est complètement abaissé.

Après avoir branché la machine au courant électrique via le câble d'alimentation (L), allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (6) (Fig 8.2). Dès que l'écran affiche le logo LELIT, suivez les instructions qui apparaissent sur le LCC (7) : soulevez le levier de groupe (13), attendez la fin du compte à rebours (30 secondes) et remettez le levier de groupe (13) dans sa position initiale. Attendez jusqu'à ce que la barre soit complètement chargée et que "OK" apparaisse sur l'écran (moins de 24 minutes).

Le temps nécessaire pour permettre au circuit hydraulique de se remplir d'eau est d'un maximum de 4 minutes à partir du 1er allumage.

Maintenant, le circuit hydraulique est rempli. La machine peut commencer à chauffer l'eau pour atteindre les valeurs préétablies. Cette opération nécessite au maximum 24 minutes.

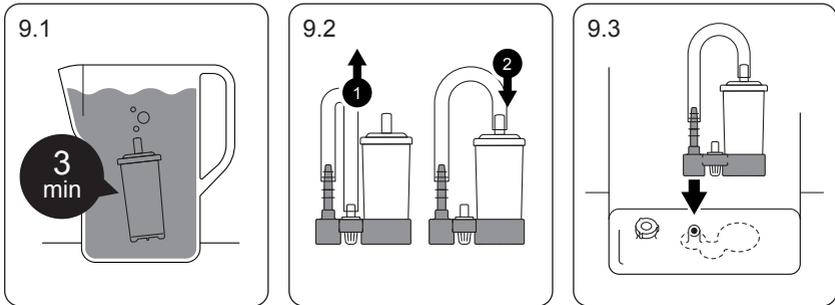
📖 Note. Il peut arriver que le LCC (7) indique de remplir à nouveau le réservoir d'eau. Suivez les instructions pour remplir correctement le circuit hydraulique.

Une fois que la température de l'eau a atteint les valeurs prédéfinies et que le circuit hydraulique est rempli, le LCC (7) clignote la valeur de la température de la chaudière à café et une icône de tasse à café (Fig 8.3).

⚠ Attention. Pendant la phase de chauffage, une petite quantité d'eau et de vapeur s'écoulera dans le bac. Ceci est normal et confirme le bon fonctionnement de la machine.

9. Comment installer le filtre adoucisseur

74



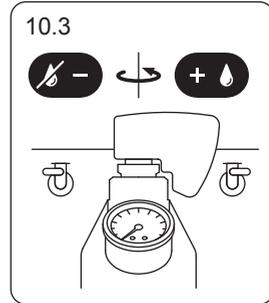
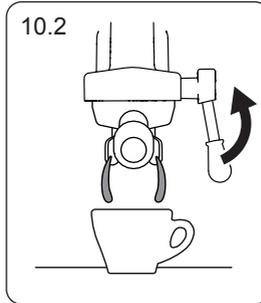
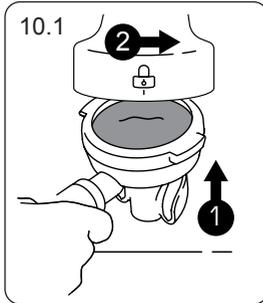
⚠ Attention. Avant d'installer le filtre adoucisseur (M), suivez les instructions pour le premier démarrage de la machine. Le circuit hydraulique doit être rempli.

Avant d'installer le filtre adoucisseur à l'intérieur du réservoir, trempez le filtre (M) dans une cruche avec de l'eau pendant environ 3 minutes pour éviter que l'air à l'intérieur puisse causer un mauvais fonctionnement de la machine (Fig 9.1).

Sortez le réservoir d'eau (2) et ôtez le support en plastique noir placé au fond du réservoir. Insérez le filtre (M) dans le grand trou du support, extrayez le tube de charge du petit filtre en plastique et fixez-le sur la buse du filtre (Fig 9.2).

Remplacez le support dans son logement sur le fond du réservoir (2), rincez soigneusement le réservoir, remplissez-le d'eau et insérez le réservoir dans son logement (Fig 9.3).

10. Espresso et café



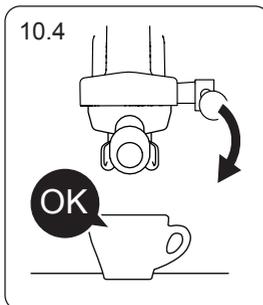
75

Note. Même si la machine est immédiatement prête à distribuer du café espresso, il faudra peut-être quelques essais avant d'obtenir la tasse de café parfaite.

Insérez le filtre (A, B, C) que vous voulez utiliser dans le porte-filtre (F) et remplissez le filtre avec la quantité de café moulu appropriée au type de filtre chois. Utilisez le tasseur (J) pour presser le café dans le filtre. Fixez le porte-filtre au groupe distributeur (8) et assurez-vous que la poignée est alignée avec le symbole du cadenas présent sur le groupe distributeur (Fig 10.1).

Placez la tasse/les tasses sous le porte-filtre (F) et soulevez le levier (13) pour commencer l'extraction (Fig 10.2).

Attention. Assurez-vous que le paddle (9) soit positionné complètement vers la droite afin de permettre le passage de l'eau.



En tournant le paddle (9) vous pourrez varier le flux de l'eau e la pression sur le café, pour obtenir le profil d'extraction désiré. La valeur de la pression sera montrée sur le manomètre (11) (Fig 10.3).

Remettez le levier (13) dans sa position initiale pour arrêter l'extraction (Fig 10.4).

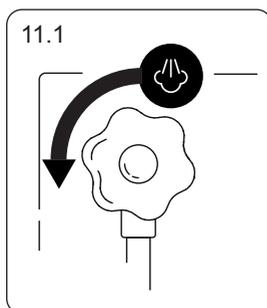
Retirez le porte-filtre (F) et videz le filtre après chaque extraction de café.

Note. Nous vous suggérons de laisser le porte-filtre inséré dans le groupe d'extraction pour aider à harmoniser la température entre le groupe et le porte-filtre complet du filtre.

Attention. Le porte-filtre ne doit pas être détaché avant la fin de l'extraction du café afin d'éviter les risques de brûlure causés par des fuites d'eau chaude.

76

1 1. Vapeur et eau chaude

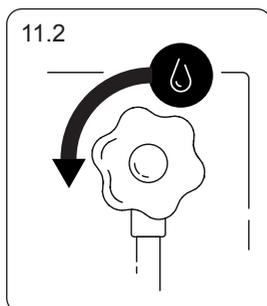


Vapeur. Ouvrez le bouton de vapeur (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig 11.1), avec le tube vapeur (5) orienté vers la grille du bac eau (16), pour relâcher la petite quantité d'eau initiale.

Dès que la vapeur sort, fermez le bouton (4). Placez le pichet à lait, plein jusqu'au début du bec, sous le tube vapeur (5) et ouvrez le bouton (4).

Dès que vous avez obtenu le résultat désiré, fermez le bouton (4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Attention. Nettoyez le tube et la buse à vapeur (5) après chaque utilisation en dirigeant la buse vers le bac de récupération (16) et en distribuant un peu de vapeur. Nettoyez soigneusement la buse (5) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre.

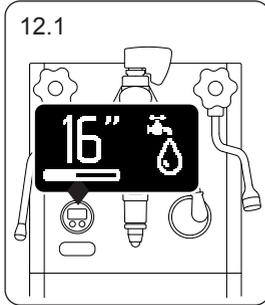


Eau chaude. Placez un récipient sous le tube eau chaude (12) et ouvrez le bouton d'eau chaude (10) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig 11.2).

Dès que vous avez obtenu le résultat souhaité, tournez le bouton (10) dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la fonction.

Attention. Ne jamais placer les mains ou d'autres parties du corps sous la buse à vapeur ou à eau chaude. Risques de brûlure/ébullantage.

12. Reserve mode

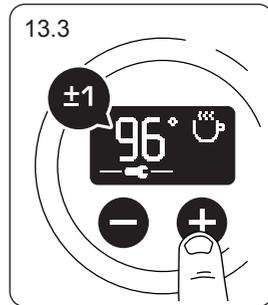
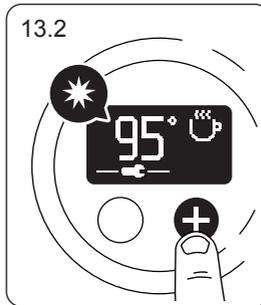
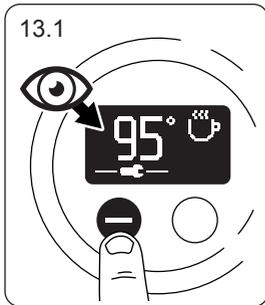


La modalité réserve “Reserve mode” intervient quand, pendant l’extraction, l’eau finit dans le réservoir (2), en permettant de compléter l’extraction en cours. L’écran du LCC (7) affiche le symbole d’un robinet avec une goutte d’eau à côté de la durée de l’extraction (Fig 12.1).

La machine continue l’extraction du café pour un maximum de 60 secondes à partir de l’affichage du symbole.

À la fin de l’extraction, l’écran du LCC (7) affiche le symbole “manque l’eau”.

13. LCC – LELIT Control Center



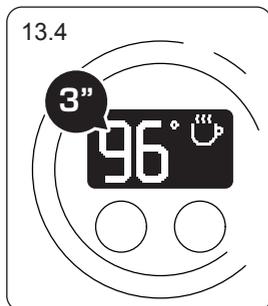
LCC (LELIT Control Center) (7) est le cerveau des machines à café LELIT. Il a un élégant écran graphique à OLED dernière génération. Il permet de gérer les différents paramètres de votre machine.

- | | |
|--|--|
| 1. Température chaudière café | 5. Temps de pré-infusion |
| 2. Température chaudière vapeur | 6. Temps de Low flow |
| 3. Activation / désactivation de la chaudière vapeur | 7. Activation / désactivation de la fonction Sleepy mode |
| 4. Sélection de l’unité de mesure de la température | 8. Compteur doses partielles et totale |

Le LCC possède des paramètres par défaut prédéfinis.

Lisez ce qui suit pour découvrir comment les ajuster et téléchargez le guide détaillé pour bien comprendre comment adapter les paramètres à vos besoins.

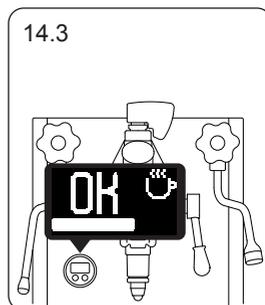
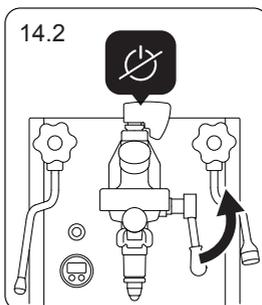
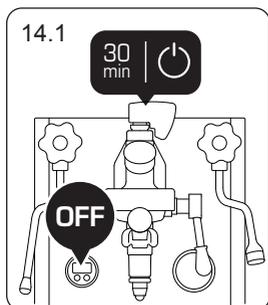
78



Comment régler les paramètres du LCC.

1. Appuyez sur le bouton “-” pour entrer dans le menu et faire défiler le menu (Fig 13.1)
2. Appuyez sur le bouton “+” pour modifier le paramètre, qui commence à clignoter (Fig 13.2)
3. Modifiez sa valeur et/ou son état en utilisant les boutons “-” et “+” (Fig 13.3)
4. 3 secondes après la dernière pression sur un bouton, le LCC enregistre les données et quitte le menu (Fig 13.4)

14. Stand-by mode



Si la machine n'est pas utilisée pour 30 minutes, le stand-by est automatiquement activé. L'écran du LCC (7) et la résistance sont désactivés et le cadre de l'interrupteur ON/OFF (6) clignote toutes les 3 secondes (Fig 14.1).

Pour remettre la machine en marche, soulevez le levier (13) (Fig 14.2).

Attendez que l'écran LCC (7) affiche “OK” avant de réutiliser la machine (Fig 14.3).

Note. La fonction stand-by peut être désactivée. Consultez le guide détaillé.

15. Prévention du calcaire

Pour prévenir la formation de calcaire et assurer un meilleur résultat dans la préparation des boissons, utilisez le filtre adoucisseur (M). Le filtre fourni a une autonomie testée pour maximum 70 litres d'eau.

Utilisez les glissières placées sur les poignées du réservoir (2) pour vous souvenir des remplissages complets du réservoir et remplacez le filtre une fois épuisé.

79

 **Note.** *Le filtre adoucisseur doit être changé après 28 remplissages complets ou après 4 mois d'utilisation. Si vous n'utilisez pas la machine pendant plus d'un mois, vous devez remplacer le filtre.*

16. Conditions de garantie

GARANTIE LÉGALE

80

Le vendeur de ce produit, qui n'est pas le fabricant, peut fournir une garantie écrite pour ce produit. En dehors de toute garantie écrite que le vendeur peut fournir, ce produit est couvert par les lois sur la garantie de conformité ou les lois sur la garantie en vigueur dans le pays où le produit est vendu. Vous pouvez avoir des droits supplémentaires en vertu de la législation locale applicable qui sont supérieurs à ceux prévus dans toute garantie écrite du vendeur. Le vendeur est responsable de tout service qui peut être fourni à la suite de toute garantie écrite.

A l'intérieur des pays européens, et pour les produits vendus dans ces pays, les lois en vigueur sont les lois nationales transposant la Directive CE 44/99/CE.

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



AVERTISSEMENTS

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

LELIT srl a socio unico déclare sous sa propre responsabilité que le produit: Machine expresso type: PL162T à laquelle se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes:

EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021;

EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021;

EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015;

EN 50564:2011.

selon les dispositions des directives:

2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU

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

Castegnato, 30/09/2022

Emanuele Epis - Représentant Légal

LELIT srl a socio unico
25045 Castegnato (Bs)



LELIT.COM

CE EAC

FR/7800070

©2022 LELIT srl
All Rights Reserved