

User manual
for the model:

EN

Grinders Line

William - PL72

English

Dimensions:

14 x 22,5 x 38,5 cm

Net weight:

6,6 kg

Power supply:

230V 50Hz / 120V 60Hz

Nominal power:

150 W

Maximal power:

470 W

Beans hopper capacity:

350 g

Burrs diameter:

64 mm



THANK YOU FOR CHOOSING US

Careful design and choice of components are the secret of the excellent performance of all of our models.

We develop our products with technology applied only to the best professional machines. The materials used meet very high standards of quality and reliability to provide you with durable, and long-lasting products.



Write down the serial number of your product

Serial number

Purchased from

Date of purchase



For more information,
please register your product on care.jelit.com

Index

Safety notes	4	
Main specifications	8	
Product overview	9	3
Instructions for use	10	
Solving the most common problems	15	
The art of Espresso coffee	16	
Cleaning and maintenance	18	
Warranty terms	20	

01.

Safety notes

Warnings - Please read this manual carefully before use.

This grinder is recommended for grinding coffee beans. The controls on the front panel have easily understandable symbols. The machine is designed for home use and is not suitable for heavy duty professional use. The noise level of the appliance does not exceed 70 dB (A). The information and pictures provided may be changed without notice to improve the grinder performance.

Symbols used

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



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



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



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

Numbers in brackets

The numbers in brackets refer to the key provided in the description of the appliance in **Chapter 03 "Product overview"** and to the pictures in the **Quick start guide** attached.



General warnings

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

- Store the packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.
- This manual warns you against improper use.
- The appliance is only designed for grinding coffee beans.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; communities; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. It's not indicated for a continuous, professional use.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Do not install the appliance in a zone where a water jet could be used.
- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The appliance must be installed in an environment where it can be used only by people that have knowledge and experience of it, especially for what concerns security and hygiene.
- No liability is accepted for the manumission of any component.
- Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision.
- Any use other than that described above is improper and could be hazardous; the manufacturer accepts no liability whatsoever for any damage arising from improper use of the appliance.
- No liability is accepted for the use of unauthorized spares and/or accessories.
- No liability is accepted for repairs not carried out by authorized service

centers.

- The appliance must not be left unattended or used outdoors.
- The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).
- The appliance should not be immersed in water or cleaned by spraying.

In all the above cases the warranty will be void.



Essential safety warnings

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

- Before switching on, ensure that the power supply voltage corresponds to that indicated on the plate on the base of the appliance and that the power supply is properly earthed.
- Do not tamper with the appliance. Contact an authorized technician or the nearest service center for any problem.
- Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.
- Do not touch the plug with wet hands.

- Ensure that the electrical outlet is always freely accessible so that the plug can be easily removed when necessary.

- When removing the plug, always hold it directly. It should never be removed by pulling on the power cord, as this can cause damage.

- To disconnect the appliance, remove the plug from wall outlet.

- In the event of any fault or malfunction, do not attempt to carry out repairs. Switch the appliance off, remove the plug and contact the Service Center.

- In the event of damage to the plug or the power cord, do not operate the appliance, these should be replaced only and exclusively by the Service Center.

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

- Unplug from outlet when unattended, before assembling, disassembling, cleaning.

- To avoid injury risks, do not leave the

power cord dangling from the table or next to hot surfaces, edges, sharp objects.

02. **Main specifications**

8

We design our grinders based on our customers' needs.

We are sure that the features selected for this model will meet all your wishes, so you can get a perfect tasting coffee for yourself and your guests!



LCC (Lelit Control Center)

It allows to program the grinding time for 1 or 2 coffee shots.



Switch for additions

To manually decide for eventual coffee additions or stop the grinding before the programmed time.



Adjustable filterholder pin

With a simple operation it's possible to adjust the height of the pin so that your filterholder can automatically and firmly stay on the filterholder support.



Coffee chute

An innovative coffee chute that can be easily regulated in order to deliver the ground coffee with precision inside any filterholder.



Magnetic drip tray

Easily removable for perfect cleaning.



Tamper support

To have the chosen tamper always at hand.

03. Product overview

Take your new grinder out of the box and have a look at the various components and accessories designed for you. The numbers refer to the pictures in the **Quick start guide** attached.

- 1.** Beans hopper cover.
- 2.** Beans hopper.
- 3.** Tamper support, micrometric regulation grinding wheel.
- 4.** Switch for adding coffee/stopping the grinding before the programmed time
- 5.** On/off switch.
- 6.** Stand-by led light.
- 7.** Grinding switch (PUSH).
- 8.** Filterholder fork.
- 9.** LCC (Lelit Control Center)
- 10.** Adjustable coffee chute.
- 11.** Adjustable filterholder pin.
- 12.** Removable drip tray.

What's in the box


- a.** Power cord.
- b.** Hopper cover.
- c.** Removable drip tray.
- d.** Instruction manual.

04.

Instructions for use


To make a good cup of coffee, you must know how to use your grinder properly and will need a bit of practice. Follow the instructions carefully. You can also refer to the **Quick start guide** where you will find illustrated instructions

10

 **Note.** *It is important to carefully follow these instructions the first time the grinder is started, to ensure that it works properly.*

A Open the packaging

A.1 Open the box, take out the grinder and remove all the bags and packing materials. Place the grinder on a flat surface to grant an optimal stability.


 **Caution.** *The unit weights 6,6 kg.*

B Fill the hopper with coffee beans


B.1 Remove the cover (1).

B.2 Fill the hopper (2) with the chosen coffee beans.

B.3 Place the cover back in its seat.


 **Caution.** *Never use the grinder without the cover on the hopper.*

C Switch the grinder on


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

C.1 Connect one end of the power socket (a) to the socket on the back of the appliance and the other end (plug) into the wall socket.


C.2 Turn the grinder on by pressing the on/off switch (5). The stand-by led light (6) will blink for a short time, the LCC display (9) will show the Lelit logo, the software version and the grinder icon confirming the turning on.

 **Note.** *The led light (6) indicates both the ON/OFF mode as well as the programming mode.*

Check the functioning

 **Note.** *Thanks to the pre-set parameters, the grinder is immediately ready to grind your coffee.*


D.1 Position the filterholder, with the correct filter inserted, on the fork (8) to “hook” it with the pin (11).

 **Note.** *In the case you can't insert your filterholder on the fork (8), you can change the position of the upper filterholder pin (11), loosening it with a screwdriver to lift or lower it. Once you found the optimal position, screw the pin back (11) to grant a secure support for your filterholder.*

D.2 To grind 1 dose, press once the grinding switch (7) (PUSH), the LCC (9) display will show in sequence the image referring to the dose per 1 coffee, the grinding time programmed and the image of the grinder in action.

D.3 To grind 2 doses, press twice the grinding switch (7) (PUSH). The 2 presses have to be within 2 seconds. The LCC (9) display will show in sequence the image referring to the dose per 2 coffees, the grinding time programmed and the image of the grinder in action.

Grind the coffee

 **Note.** *The grinder has been equipped with 64 mm flat mills, that grant a uniform and professional grinding.*

E.1 Check that the hopper is filled with beans and that it has the cover (1).

E.2 Turn the grinder on by pressing the on/off switch (5). The stand-by led light (6) will blink for a short time, the LCC display (9) will show the grinder icon confirming the turning on.

E.3 Position the filterholder, with the correct filter inserted, on the fork (8) to “hook” it with the pin (11).

E.4 To grind 1 dose, press once the grinding switch (7) (PUSH), the LCC (9) display will show in sequence the image referring to the dose per 1 coffee, the grinding time programmed and the image of the grinder in action.

The grinder grinds the dose according to the set time. Wait until the grinding is over, the message “OK” and then the grinder icon will appear on the LCC (9) display. Remove the filterholder from the fork (8).


E.5 To grind 2 doses, press twice the grinding switch (7) (PUSH). The 2 presses have to be within 2 seconds, the LCC (9) display will show in sequence the im-


age referring to the dose per 2 coffees, the grinding time programmed and the image of the grinder in action.

The grinder grinds the dose according to the set time. Wait until the grinding is over, the message "OK" and then the grinder icon will appear on the LCC (9) display. Remove the filterholder from the fork (8).

E.6. To grind any quantity of coffee continuously, press the switch (4) and keep it pressed, the image referring to the "adding coffee" function will appear on the LCC (9) display.

E.7. Check the grinding and the quantity per dose.

 **Note.** *Once the grinding has started, you can stop it before the set time, pressing the switch (4).*


 **Caution.** *The switch (4) is for: continuous grinding (keep it always pressed: maximum time 19 seconds); stopping the grinding once started before the set time; adding coffee once the grinding is over.*

E.8 Eventual coffee rests can be removed from the removable drip tray (12) just pulling it. The tray (12) is fixed with magnets: removing and placing it back is really easy and practical!

Regulate the chute


F.1 The grinder is equipped with an innovative adjustable coffee chute (10) that precisely directs the coffee into any filterholder. If the ground coffee is not delivered in the center of your filterholder, move the internal part of the chute backwards/onwards with your fingers in order to center the fall of the ground coffee into your filterholder.

Regulate the grinding

 **Note.** *The grinder has been set in the factory for a medium size grinding, ideal for the grinding of most types of coffee blends, available in the market.*

 **Caution.** *Regulate the grinding ALWAYS and ONLY while the grinder is grinding.*

G.1 Rotate the grinding wheel (3) to change the coffee granulometry. Rotate the wheel clock-wise (towards the small points) to obtain a finer grinding, anti-clock-wise for a coarser grinding.

 **Note.** *Micrometric regulation does not require any blockage.*

Note. *If the coffee flow in your espresso machine is very slow, the coffee grinding is too fine, if it's quick, the coffee grinding is too coarse. Many factors influence the coffee flow such as: the amount of coffee, its pressing, the espresso machine adjustments, how clean the filters are and also the climatic conditions.*

H Adjust the doses

Note. *The grinder is fitted with the LCC (Lelit control center), which allows to program the grinding time for both doses.*

Note. *The factory pre-set parameters are 3,0 seconds for 1 dose and 5,5 seconds for 2 doses. The grinding time can vary from 2 seconds to 20 seconds.*

H.1 To enter in the programming mode and change the grinding time for 1 dose, press once the "-" button, the display shows the icon and the time (3,0") for 1 dose.

H.2 To enter in the programming mode and change the grinding time for 2 doses, press twice the "-" button, the display shows the icon and the time (5,5") for 2 doses.

H.3 Press the "+" button to access, and then press the "-" or "+" button to decrease or increase the grinding time.

H.4 Three seconds after the last press of a button, LCC stores the data and exits from settings mode.

I Reset the parameters

I.1 To reset the electronic card, turn the grinder off. Once off, keep the "+" button of the LCC pressed, and then turn on the grinder by pressing the switch (5), the "Preset done" message will appear on the LCC display to confirm that the reset has been completed. Turn off and turn on the grinder by pressing the switch (5).

J Energy saving


J.1 When the grinder has not been used for 30 minutes, it goes in stand-by, the LCC display turns off and the led light (6) blinks every 3 seconds.


J.2. To turn it back on, press the button (7) (PUSH) or the button (4) (adding coffee).

Note. *To disable the stand-by function, turn the grinder off, by pressing the switch (5). Keep the button (4) (adding coffee) pressed and turn the grinder back on by pressing the switch (5), the led light (6) will remain off. Turn off and turn on the grinder by pressing the switch (5).*

Note. *Every time the grinder is turned on, if the stand by function is disabled, the led*

(6) will light for 1,5 seconds and then will remain off.

 **Note.** To enable the stand-by function, turn the grinder off, by pressing the switch (5). Keep the button (4) (adding coffee) pressed and turn the grinder back on by pressing the switch (5), the led light (6) will start to blink. Turn off and turn on the grinder by pressing the switch (5).

 **Note.** Every time the grinder is turned on, if the stand by function is enabled, the led (6) will blink for a short time and then will remain off.

05.

Solving the most common problems


We advise you to read the following instructions carefully in order to solve the most common problems before calling the nearest service center.

15

1 The grinder does not grind coffee

Dirty grinding blades (oils and fats deposits of coffee residues)	Carry out the grinding mills cleaning, see the user manual, (Cleaning of the mills) for the operating instructions.
The grinding blades are too closed, they are touching.	Adjust the setting to obtain a coarser grinding.
Grinding blades worn.	Contact the service center.
Foreing objet that blocks grinding blades.	Contact the service center.

2 The motor grinder doesn't work

The grinder has worked for a long time in continuous, causing an overheating of the motor.	Wait until the motor cools down (15-30min.) before switching the grinder on again.
The grinder has exceeded the maximum time of grinding in continuous. (20 seconds)	On the display will appear the following icon:  After a waiting time of 100 seconds, the grinder will automatically reset.
The LCC does not function.	Contact the service center.

06.

The art of Espresso coffee

16

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

The “5 M”

.....

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

1- Miscela (Blend)

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

2- Macinatura (Grinding)

The grinder is a must for making good Espresso. Coffee should always be ground just before it is used so that it preserves its taste and aroma.

The Lelit grinders let you adjust the grinding level to suit the coffee blend

in order to establish the correct extraction time and amount of cream.

3- Macchina (Espresso machine)

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

4- Manualità (Skill)

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

5- Manutenzione (Maintenance)

Daily maintenance, scheduled main-

tenance and care of the machine will ensure the quality of the beverage and the durability of the product you have purchased. A clean machine says a lot about your passion for coffee making.

Coffee varieties

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

Arabica

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



Arabica

It is grown between 900/2000 m
Rich aroma.

Caffeine between 0.9 ~ 1.7%

Robusta

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



Robusta

It is grown between 200/600 m
Spicy aroma.

Caffeine between 1.8 ~ 4%

palate. There are many blends in the market. Differences in taste, perfume, consistency depend from the proportions of the two main coffee varieties.

No variety of coffee can make an ideal Espresso on its own.

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

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

The ideal parameters to obtain this type of coffee are:

7 ± 0,5 g. of ground coffee.

25 seconds to brew 30 ml.

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

8 / 10 bar pressure during extraction.

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

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

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

The blend selection is important for creating the perfect coffee for your

07.

Cleaning and maintenance

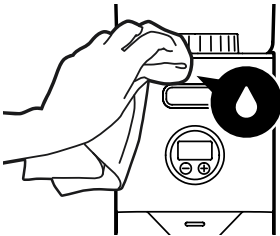
18

Cleaning and maintenance of the grinder are essential for the quality of the grinding and the durability of the appliance.

Cleaning

The grinder must be cleaned every 4 kg of ground coffee.

Before starting, remove the plug from the electrical outlet.



Use a soft cloth, preferably microfiber, like the Lelit cloth (inserted in PLA9101 – not included with the unit), and moisten it with plain water. Do not use abrasive detergents and do not immerse the grinder in water.

Cleaning of the mills

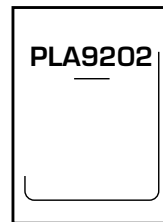
It's well known that the coarseness of the ground coffee affects the quality of the espresso in the cup.

During grinding, some coffee particles deposit between the teeth of the millstones reducing the distance between the discs, or between the cones and consequently also the size of the grains of coffee powder which come

out of the grinder .

These deposits, consisting of fats and oils, due to the high temperatures developed between the mills, go rancid quickly and create molds that damage the ground coffee in an irreversible way.

The cleaning of the mills and of the mill chamber becomes extremely important. This must be performed with a specific product (code PLA9202 – not included with the unit), i.e a powder formed by small crystals based on gluten-free food starches with a very high absorbing power for oils and fats. Passing through the mills the crystals clean away the coffee deposits enabling the grinding of a coffee powder free of odors.

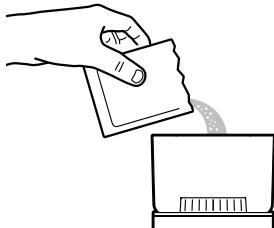


Any eventual residues do not contain harmful substances to the consumer or to the grinder.

Cleaning the mills is very easy, just fol-

low the following steps:

- Empty completely the beans hopper (2).
- Press the grinding switch in order to get rid completely of the remaining coffee beans.
- Pour a pack of grinder detergent powder (PLA9202) into the hopper (2), paying attention to the fact that the powder must penetrate the mills.



- Press the switch (4) for about 5 seconds so that the powder penetrates completely through the mills.
- Fill the hopper (2) with coffee beans.
- Throw away the first couple of portions of ground coffee.
- The cleaning is over.

Maintenance

We advise to replace the mills periodically, once worn out.

Maintenance has to be fulfilled just by an authorized service center and with original spare parts.

08.

Warranty terms

Legal warranty

20

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

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

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



IMPORTANT INFORMATION

For the correct disposal of the product in accordance with EU DIRECTIVE 2002/96/EC and with Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005. At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special authorized differential waste collection center or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health caused by improper disposal and enables recovery of the materials it contains, with significant savings in energy and resources. The product is marked with a crossed-out wheeled bin as a reminder of the need to dispose of household appliances separately.



EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

Grinder type: PL72

To which this declaration relates, conforms to the following standards:

IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013

pursuant to directives:

2014/35/EU - 2014/30/EU

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

Castegnato, 01/05/2019 - Managing Director

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Manuale d'uso
per il modello:

IT

Italiano

Grinders Line

William - PL72

Dimensioni:

14 x 22,5 x 38,5 cm

Peso netto:

6,6 kg

Alimentazione elettrica:

230V 50Hz / 120V 60Hz

Potenza nominale:

150 W

Potenza massima assorbita:

470 W

Capacità campana caffè:

350 g

Diametro macine:

64 mm



GRAZIE PER AVERCI SCELTO

24

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 per le migliori macchine professionali.

I materiali utilizzati 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



Per maggiori informazioni,
registra il tuo prodotto su **care.lelit.com**

Indice

Note di sicurezza	26	
Caratteristiche principali	30	
Uno sguardo al prodotto	31	25
Istruzioni per l'uso	32	
Soluzione ai problemi più comuni	37	
L'arte del caffè espresso	38	
Pulizia e cura	40	
Condizioni di garanzia	42	

01.

Note di sicurezza

Avvertenze da leggere attentamente prima dell'uso.

Il macinacaffè è indicato per la macinatura di caffè in grani. I comandi sulla parte frontale sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione. L'apparecchio è stato progettato per uso domestico e non è indicato 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 dell'apparecchio.

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.*



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 03 "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.

- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, poliuretano espanso, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Queste istruzioni mettono in guardia contro l'uso improprio.
- L'apparecchio è progettato unicamente per macinare caffè in grani.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come: aree di cucina in negozi, uffici ed ambienti di lavoro, comunità, dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, ambienti di tipo bed and breakfast. Non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non installare l'apparecchio in una zona dove potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza solo se quest'ultime sono sotto sorveglianza oppure istruite rispetto all'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e se capiscono i rischi connessi.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da persone che ne abbiano conoscenza ed esperienza, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- Non si assumono responsabilità per manomissione di qualsiasi componente dell'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza sorveglianza.
- 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).

- 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.

- Prima dell'accensione accertarsi che il valore della tensione di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta

applicata sul retro dell'apparecchio e che 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.
- Staccare l'apparecchio dalla rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- 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.

02.

Caratteristiche principali

30

.....

Progettiamo i nostri macinacaffè 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 ottenere un caffè dal gusto perfetto per te e per i tuoi ospiti!



LCC (Lelit Control Center)

Consente di impostare la durata della macinatura per 1 o 2 dosi di caffè.



Tasto aggiunta

Per gestire manualmente l'eventuale aggiunta di caffè o fermare la macinatura a dose avviata.



Perno aggancio portafiltro regolabile

Con una semplice operazione è possibile regolare l'altezza della sede che ospita il vostro portafiltro in modo che rimanga agganciato automaticamente.



Beccuccio

Un beccuccio di distribuzione innovativo che può essere facilmente regolato per guidare con precisione il caffè macinato all'interno di qualsiasi portafiltro.



Vassoio con auto aggancio magnetico

Di facile rimozione per una pulizia ottimale.



Supporto tamper

Per avere sempre a portata di mano il tamper prescelto.

03.

Uno sguardo al prodotto

Togli dalla scatola il tuo nuovo macinacaffè per capire i diversi componenti e gli accessori pensati per te. I numeri fanno riferimento all'illustrazione del macinacaffè all'interno della **Guida rapida** allegata.

31

1. Coperchio campana caffè.
2. Campana caffè.
3. Supporto tamper e ghiera regolazione micrometrica della macinatura.
4. Tasto aggiunta caffè / arresto macinatura a dose avviata.
5. Interruttore generale on/off.
6. Spia stand-by.
7. Tasto avvio macinatura (PUSH).
8. Forcella portafiltro.
9. LCC (Lelit Control Center).
10. Beccuccio regolabile.
11. Perno aggancio portafiltro regolabile.
12. Vassoio rimovibile.

Cosa trovi nella scatola

.....


- a. Cavo di alimentazione
- b. Coperchio campana
- c. Vassoio rimovibile
- d. Libretto di istruzioni

04.

Istruzioni per l'uso

Per riuscire ad ottenere un buon caffè è necessario saper utilizzare correttamente il macinacaffè facendo un po' di pratica. Segui attentamente le istruzioni. Fai riferimento anche alla **Guida rapida** dove trovi le istruzioni illustrate.

32

 **Nota.** È importante seguire attentamente tutte le istruzioni durante la prima accensione per verificare il corretto funzionamento del macinacaffè.

A Apri l'imballo

A.1 Apri l'imballo, estrai il macinacaffè dalla scatola, rimuovi tutti i sacchetti ed il materiale da imballo e posiziona l'apparecchiatura su una superficie piana, in modo tale da garantire un'ottima stabilità.


 **Attenzione.** L'apparecchio pesa 6,6 kg.

B Riempi la campana con caffè in grani


B.1 Rimuovi il coperchio (1).

B.2 Riempi la campana (2) col caffè in grani prescelto.

B.3 Riposiziona il coperchio nella sede.

 **Attenzione.** Non operare mai l'apparecchio con la campana senza il suo coperchio.


C Accendi il macinacaffè

 **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.


C.1 Collega un'estremità del cavo di alimentazione (a) alla presa sul retro dell'apparecchio e l'altra (spina elettrica) alla presa di corrente.

C.2 Accendi il macinacaffè premendo l'interruttore generale on/off (5). La spia (6) dello stand-by lampeggerà per un breve tempo e sul display LCC (9) apparirà il logo Lelit, la versione software e in fine l'icona del macinino confermando l'accensione.

D Verifica il funzionamento

 **Nota.** Grazie ai parametri di funzionamento preimpostati, il macinacaffè è subito pronto per macinare il caffè.


D.1 Posizionare il portafiltro, con il filtro scelto già inserito, sulla forcella (8) ed agganciarlo al perno (11).

 **Nota.** Nel caso in cui non si riesca ad inserire il vostro portafiltro nella forcella (8) è possibile modificare la posizione del perno aggancio portafiltro superiore (11) allentandolo con un cacciavite, per poi alzarlo o abbassarlo. Una volta trovata la posizione ideale, avvitare il perno (11) per garantire un aggancio sicuro del portafiltro.

D.2 Per macinare 1 dose di caffè dare un impulso al tasto (7) (PUSH), il display LCC (9) mostrerà in sequenza l'immagine riferita alla dose per 1 caffè, il tempo di macinatura impostato e l'immagine del macinino in azione.

D.3 Per macinare 2 dosi di caffè dare due impulsi ravvicinati (entro 2 secondi) al tasto (7) (PUSH), il display LCC (9) mostrerà in sequenza l'immagine riferita alla dose per 2 caffè, il tempo di macinatura impostato e l'immagine del macinino in azione.

E Macina il caffè

 **Nota.** Il macinacaffè monta una coppia di macine piane con diametro da 64 mm che garantiscono una macinatura uniforme e professionale.

E.1 Verifica che la campana sia riempita con caffè in grani e che abbia l'apposito coperchio (1).

E.2 Accendi il macinacaffè premendo l'interruttore generale on/off (5). La spia (6) s'illuminerà per un breve tempo, sul display LCC (9) apparirà l'icona del macinino confermando l'accensione.

E.3 Posizionare il portafiltro, con il filtro scelto già inserito, sulla forcella (8) ed agganciarlo al perno (11).


E.4 Per macinare 1 dose di caffè dare un impulso al tasto (7) (PUSH), il display LCC (9) mostrerà in sequenza l'immagine riferita alla dose per 1 caffè, il tempo di macinatura impostato e l'immagine del macinino in azione. Il macinacaffè eroga la dose per la durata impostata. Attendere la fine della macinatura, sul display LCC (9) apparirà la scritta OK e di seguito l'icona del macinino. Rimuovere il portafiltro dalla forcella (8).


E.5 Per macinare 2 dosi di caffè dare due impulsi ravvicinati (entro 2 secondi) al

tasto (7) (PUSH), il display LCC (9) mostrerà in sequenza l'immagine riferita alla dose per 2 caffè, il tempo di macinatura impostato e l'immagine del macinino in azione. Il macinacaffè eroga la dose per la durata impostata. Attendere la fine della macinatura, sul display LCC (9) apparirà la scritta OK e di seguito l'icona del macinino. Rimuovere il portafiltro dalla forcella (8).

E.6 Per macinare una quantità a piacere di caffè premere e tenere premuto il tasto (4), sul display LCC (9) apparirà l'immagine riferita alla funzione aggiunta caffè/continuo. Rimuovere il portafiltro dalla forcella (8) dopo aver terminato la macinatura della dose desiderata.

E.7 Verificare il grado di macinatura del caffè ottenuto e la quantità per ogni dose.

 **Nota.** *A macinatura avviata, se si desidera fermarla prima della fine del tempo impostato, premere il tasto (4).*


 **Attenzione.** *Il tasto (4) serve per: fermare la dose preimpostata; effettuare un'aggiunta di una piccola quantità di caffè ad erogazione terminata; macinare in continuo (tenendolo sempre premuto: tempo massimo 19 secondi).*


E.8 Eventuali residui di caffè macinato rimasti nel vassoio rimovibile (12) possono essere ripuliti rimuovendo il vassoio (12) dalla sua sede. Il vassoio è fissato con un sistema a magnete: toglierlo e riposizionarlo nella sua sede risulta facile e pratico.

Regola il beccuccio


F.1 Il macinacaffè è provvisto di un beccuccio convogliatore innovativo (10) che può essere facilmente regolato per guidare con precisione il caffè macinato all'interno di qualsiasi portafiltro. Nel caso in cui non venga erogato nel centro del portafiltro, spostare il beccuccio interno muovendolo con le dita avanti/indietro per centrare il portafiltro.


Regola la macinatura

 **Nota.** *Il macinacaffè è regolato in fabbrica con un grado di macinatura medio, idoneo per macinare diversi tipi di caffè in commercio.*


 **Attenzione.** *Effettuare la regolazione sempre e solo mentre il macinacaffè sta erogando caffè.*


G.1 Ruotare la ghiera di regolazione (3) per affinare la granulometria del caffè. Ruotare in senso orario (punti piccoli) per ottenere una macinatura più fine, in senso antiorario (punto grosso) per una macinatura più grossa.

 **Nota.** La regolazione micrometrica non necessita di alcun bloccaggio.

 **Nota.** Se l'estrazione del caffè dalla macchina da caffè espresso risulta lenta, il caffè è macinato troppo fine, se risulta troppo veloce, il caffè è macinato troppo grosso. Molti fattori possono influenzare l'erogazione del caffè tra cui la quantità di caffè, la pressatura, la regolazione della macchina espresso, la pulizia dei filtri e le condizioni climatiche.

Regola le dosi

 **Nota.** Il macinacaffè è dotato dell'LCC (Lelit control center) che consente di regolare il tempo di macinatura per entrambe le dosi.

 **Nota.** I parametri di fabbrica sono 3,0 secondi per 1 dose e 5,5 secondi per 2 dosi. Il tempo di macinatura può essere variato da 2 a 20 secondi.

H.1 Per entrare nella programmazione e regolare il tempo di macinatura per 1 dose, premere una volta il tasto "-" dell'LCC, il display visualizza l'icona e il tempo (3,0") della dose singola.

H.2 Per entrare nella programmazione e regolare il tempo di macinatura per 2 dosi, premere due volte il tasto "-" dell'LCC, il display visualizza l'icona e il tempo (5,5") della dose doppia.

H.3 Premere il tasto "+" per accedere, di seguito premere il tasto "-" o "+" per diminuire o aumentare il tempo di macinatura, ogni pressione del tasto corrisponde a 0,1 secondi.

H.4 Dopo 3 secondi dall'ultima pressione di un tasto, LCC memorizza il dato ed esce dalle impostazioni.


Reset dei parametri

I.1 Per resettare la scheda elettronica, a macinacaffè spento tenere premuto il tasto "+" dell'LCC e contemporaneamente accendere il macinacaffè premendo l'interruttore generale on/off (5), sul display LCC apparirà la scritta "Preset done" che conferma l'avvenuto reset. Spegner e riaccendere il macinacaffè mediante l'interruttore generale on/off (5).

Risparmio energetico

J.1 Dopo 30 minuti di inutilizzo, il macinacaffè va in stand-by, il display LCC si spegne e la spia (6) lampeggia ogni 3 secondi.


J.2 Per riaccendere il macinacaffè premere il tasto (7) (PUSH) o il tasto (4) (aggiunta caffè).


 **Nota.** Per **disabilitare la funzione di stand-by**, spegnere il macinacaffè mediante l'interruttore generale on/off (5).

- Tenere premuto il tasto (4) (aggiunta caffè) e riaccendere il macinacaffè mediante l'interruttore generale on/off (5), la spia (6) rimarrà spenta.

- Spegner e riaccendere il macinacaffè mediante l'interruttore generale on/off (5).


36

 **Nota.** Ad ogni accensione del macinacaffè, se lo stand-by è disabilitato, la spia (6) si accenderà per circa 1,5 secondi e poi rimarrà spenta.

 **Nota.** Per **abilitare la funzione di stand-by**, spegnere il macinacaffè mediante l'interruttore generale on/off (5).

- Tenere premuto il tasto (4) (aggiunta caffè) e riaccendere il macinacaffè mediante l'interruttore generale on/off (5), la spia (6) inizierà a lampeggiare

- Spegner e riaccendere il macinacaffè mediante l'interruttore generale on/off (5).

 **Nota.** Ad ogni accensione del macinacaffè, se lo stand by è abilitato la spia (6) lampeggerà per un breve tempo e poi rimarrà spenta.

05.

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.

37

1 Il macinacaffè non macina

Le macine sono sporche.	Esegui una pulizia delle macine, seguendo le istruzioni del paragrafo "Pulizia delle macine".
Le macine sono a contatto.	Regola il macinacaffè con una macinatura più grossa.
Le macine sono usurate.	Rivolgersi al Centro di Assistenza.
Un corpo estraneo blocca le macine.	Rivolgersi al Centro di Assistenza.

2 Il macinacaffè si arresta

Il macinino ha lavorato eccessivamente, causando un surriscaldamento del motore.	Attendere che il motore si raffreddi prima di riavviare il macinacaffè (da 15 a 30minuti).
Il macinino ha superato il tempo massimo di macinatura in continuo (20 secondi).	Sul display compare la seguente icona: 
LCC non funziona.	Rivolgersi al Centro di Assistenza.

06.

L'arte del caffè espresso

38

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.

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 macina-caffè Lelit puoi regolare anche il grado di macinatura in base alla miscela per decidere la corretta velocità di estra-

zione e il giusto grado di crema.

3- Macchina

Scegliere la giusta macchina per caffè espresso è altrettanto importante. Le macchine Lelit sono progettate e costruite in modo che la temperatura dell'acqua sia idonea all'erogazione dell'espresso. Su alcune di esse è altresì possibile regolare tale parametro. È anche grazie alla giusta regolazione di questa variabile 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.

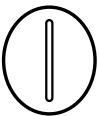


Arabica

Coltivata tra 900/2000 m
Aroma ricco
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
Caffeina: 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!

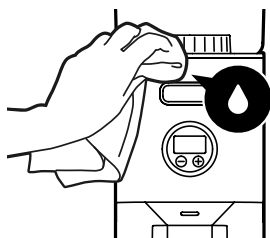
07. **Pulizia e cura**

40

Pulizia

La pulizia del macinacaffè deve essere fatta almeno ogni 4 kg di caffè macinato.

Prima di iniziare, stacca la spina dalla presa di corrente.



Utilizza un panno morbido, preferibilmente in microfibra come quello Lelit (inserito in PLA9101 – non incluso con il macinino), e inumidiscilo con semplice acqua. Non usare detersivi abrasivi e non immergere il macinacaffè in acqua.

Pulizia delle macine

È noto che la granulometria del caffè macinato influenza la qualità dell'espresso in tazza.

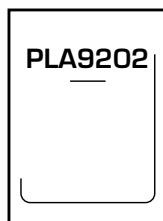
Durante la macinatura, alcune particelle di caffè si depositano tra le gole dei denti delle macine riducendo la distanza tra i dischi o tra i coni e di

conseguenza anche la grandezza dei grani di polvere di caffè che fuoriesce dal macinacaffè.

Queste incrostazioni, formate da grassi e oli, a causa anche alle elevate temperature che si sviluppano tra le macine, in poco tempo irrancidiscono e creano muffe che danneggiano il caffè macinato in modo irreversibile.

Diventa quindi molto importante la pulizia delle macine e della camera di macinatura eseguita con un prodotto specifico (cod. PLA9202 – non incluso con il macinino), che si presenta come una polvere formata da piccoli cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine, ad altissimo potere assorbente per oli e grassi.

Passando tra le macine, i cristalli le ripuliscono dai depositi di caffè, assicurando un macinato privo di cattivi odori.



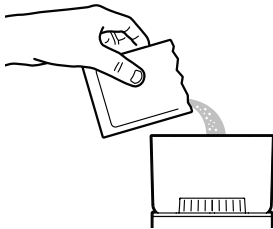
Eventuali residui non contengono sostanze nocive per il consumatore o

dannose per il macinacaffè.

lificato e con ricambi originali.

Eeguire la pulizia delle macine è semplicissimo, basta seguire i passaggi sotto riportati:

- Svuotare completamente la campana (2) dal caffè in grani.
- Azionare il macinacaffè fino ad eliminare completamente i pochi grani di caffè rimasti.
- Versare nella campana (2) una bustina di prodotto (PLA9202) assicurandosi che entri completamente tra le macine.



- Azionare il macinacaffè per circa 5 secondi premendo il tasto (4) in modo da far passare completamente la polvere tra le macine.
- Rimettere nella campana (2) il caffè in grani.
- Successivamente eliminare le prime 2-3 macinature.
- La pulizia è terminata.

Manutenzione

Consigliamo di sostituire periodicamente le macine quando si riscontra il loro logoramento.

La manutenzione deve essere effettuata solo da personale tecnico qua-

08.

Condizioni di garanzia

Garanzia legale

42

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.



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.

43



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

Macinacaffè tipo: PL72

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

IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013

secondo le disposizioni delle direttive:

2014/35/UE - 2014/30/UE

NB: La presente dichiarazione perde la sua validità se il macinacaffè viene modificato senza la nostra espressa autorizzazione.

Castegnato, 01/05/2016 - Amministratore Delegato

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

**Mode d'emploi
pour le modèle:**

FR

Grinders Line

William - PL72

Français

Dimensions:

14 x 22,5 x 38,5 cm

Poids net:

6,6 kg

Alimentation électrique:

230V 50Hz/ 120V 60Hz

Puissance nominale:

150 W

Puissance maximale:

470 W

Capacité trémie café:

350 g

Diamètre meules:

64 mm



MERCI DE NOUS AVOIR CHOISIS

46

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

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

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



Inscrivez le numéro de série de votre produit

N. de série

Lieu d'achat

Date d'achat



Pour un plus d'information,
enregistrez votre produit sur **care.lelit.com**

Index

Remarques de sécurité	48	
Caractéristiques principales	52	
Présentation du produit	53	47
Mode d'emploi	54	
Résolution des problèmes les plus courants	59	
L'art de l'expresso	60	
Nettoyage et entretien	62	
Conditions de garantie	64	

01.

Remarques de sécurité

Avertissements à lire avant la première utilisation.

Le moulin à café convient pour moulin du café en grains. Les commandes situées sur la partie frontale sont indiquées avec des symboles faciles à interpréter. L'appareil est conçu pour un usage domestique et ne convient pas pour une utilisation professionnelle continue. Le bruit de l'appareil ne dépasse pas 70 dB (A).

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

Symboles utilisés

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



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



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



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

Chiffres entre parenthèses

Les chiffres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la description de l'appareil au **Chapitre 03 "Présentation du produit"** et aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.



Avertissements generales

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

- Conservez tous les emballages (sacs en plastique, mousse de polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants.
- Ces instructions mettent en garde contre l'usage impropre.
- Cet appareil est projeté seulement pour moulin à café en grains.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications semblables, telles que : cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et les autres espaces de travail ; fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et les autres types de logements ; bed & breakfast et équivalents. Cet appareil n'est pas indiqué pour le fonctionnement continu de type pro-

fessionnel.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Ne jamais installer l'appareil dans une zone où on pourrait utiliser le jet d'eau.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance seulement sous la surveillance d'un tiers ou en suivant les indications sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et en toute conscience des dangers potentiels.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé seulement par des personnes informées et qui en ont la connaissance, en particulier pour ce qui concerne les normes de sûreté et d'hygiène.
- Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de manipulation de l'un des composants de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle indiquée précédemment est inappropriée et peut être source de danger ; le producteur décline toute responsabilité

en cas de dommages résultants d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

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

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

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

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

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

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



Consignes de sécurité essentielles

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

- Avant la mise sous tension, assurez-vous que la valeur de la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur l'étiquette appliquée sur la carrosserie de l'appareil et que l'installation électrique est dotée d'une mise à terre.

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

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

- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.

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

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

- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.

- Si l'appareil est défectueux, ne pas tenter de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche électrique de la prise et s'adresser au service d'assis-

tance technique.

- En cas de dommages à la fiche électrique ou au câble d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par le centre service après-vente.

- Ne pas utiliser adaptateurs, prises multiples ou rallonges. Si leur utilisation est indispensable, choisir uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la valeur maximale de débit de courant indiquée sur l'adaptateur simple, sur les rallonges ainsi que la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple.

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de le monter, démonter et nettoyer.

- Pour réduire le risque de blessure, éviter que le câble d'alimentation pende librement de la table et ne pas le laisser en proximité de surfaces chaudes, angles ou objets tranchants.

02.

Caractéristiques principales

52

.....

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



LCC (Lelit Control Center)

Pour définir la durée de la mouture pour 1 dose ou 2 doses de café.



Touche ajout

Pour gérer manuellement l'éventuel ajout de café ou fermer la mouture quand la dose est commencée.



Pivot réglable pour fixation du portefiltre

A travers une simple opération il est possible de régler la hauteur du siège qui accueille votre portefiltre de façon qu'il reste accroché automatiquement.



Bec

Un bec de distribution novateur qui peut être facilement réglé pour diriger le café moulu avec précision à l'intérieur de n'importe quel portefiltre.



Plateau avec accrochage a' aimant

Facile à enlever pour un nettoyage optimal.



Support tamper

Pour avoir toujours à portée de main le tamper présélectionné.

03.

Présentation du produit

Ôtez votre nouveau moulin à café de son emballage pour comprendre les différents composants et les accessoires conçus pour vous. Les chiffres correspondent aux illustrations du **Guide rapide** fourni en annexe.

53

1. Couvercle trémie café.
2. Trémie café.
3. Support tamper et roue pour le réglage micrométrique de la mouture.
4. Touche ajout café / arrêt de la mouture quand la dose est commencée.
5. Interrupteur général on/off.
6. Voyant lumineux fonction stand-by.
7. Touche démarrage mouture (PUSH).
8. Support portefiltre.
9. LCC (Lelit Control Center).
10. Bec réglable.
11. Pivot réglable pour accrocher le portefiltre.
12. Plateau amovible.

Contenu de la boîte

.....

- a. Cable d'alimentation
- b. Couvercle trémie café
- c. Plateau amovible
- d. Manuel d'instructions

04.

Mode d'emploi

Pour réussir à obtenir un bon café, il faut savoir utiliser correctement le moulin à café et faire quelques essais. Suivez attentivement les instructions. Reportez-vous également au **Guide rapide** qui vous fournit les instructions illustrées.

54



Remarque. *Il est important de suivre attentivement toutes les instructions lors du premier démarrage afin de vérifier le bon état de marche du moulin à café.*



A Ouvrez l'emballage

A.1 Ouvrez l'emballage, ôtez le moulin de la boîte, éloignez tous les sachets et le matériel d'emballage et placez l'appareil sur une surface plane, afin de lui garantir une stabilité optimale.



Attention. *L'appareil pèse 6,6 kg.*



B Remplissez la trémie avec du café en grains

B.1 Enlevez le couvercle de la trémie (1).

B.2 Remplissez la trémie (2) avec le café en grains présélectionné.

B.3 Remplacez le couvercle (1) dans son siège.



Attention. *Ne jamais faire démarrer l'appareil sans avoir placé le couvercle dans son siège, sur la trémie.*



C Mettez le moulin à café sous tension




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

C.1 Branchez une extrémité du câble d'alimentation (a) à la prise de la machine et l'autre (fiche électrique) à la prise de courant.


C.2 Allumez le moulin à café en appuyant sur l'interrupteur général marche / arrêt (5). Le voyant lumineux stand-by (6) s'allume tout court et l'écran du LCC

(9) montre le logo Lelit, la version du logiciel et ensuite l'image du moulin, en confirmant l'allumage.

Vérifiez le fonctionnement

 **Remarque.** *Grace aux paramètres de fonctionnement prédéfinis, le moulin est immédiatement prêt à moudre du café.*


D.1 Placez le portefiltre, avec le filtre choisi inséré, dans le support (8) et accrochez-le au pivot (11).

 **Remarque.** *Au cas où il résulte difficile à insérer votre portefiltre dans le support (8), il est possible de modifier la position du pivot accroche portefiltre supérieur (11) en le dévissant avec l'aide d'un tournevis, pour pouvoir ensuite le hausser ou le baisser. Une fois trouvée la position idéale, vissez le pivot (11) afin de garantir un accroche sûr du portefiltre.*

D.2 Pour moudre 1 dose de café donnez un impulse à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 1 dose de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.

D.3 Pour moudre 2 doses de café, donnez deux impulses rapprochés à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 2 doses de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.

Moulez le café

 **Remarque.** *Le moulin à café a en dotation un couple de meules planes avec diamètre 64 mm qui garantissent une mouture uniforme et professionnelle.*

E.1 Vérifiez que la trémie soit pleine de café en grains et que le couvercle (1) soit mis dans son siège.

E.2 Allumez le moulin à café en appuyant sur l'interrupteur général marche / arrêt (5). Le voyant lumineux (6) s'illumine tout court et l'écran du LCC (9) montre l'image du moulin, en confirmant l'allumage.

E.3 Placez le portefiltre, avec le filtre choisi inséré, dans le support (8) et accrochez-le au pivot (11).

E.4 Pour moudre 1 dose de café donnez un impulse à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 1 dose de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.

Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la

fin de la mouture, l'écran du LCC (9) montre OK et ensuite l'image du moulin. Décrochez le portefiltre du support (8).


E.5 Pour moudre 2 doses de café, donnez deux impulsions rapprochées entre 2 secondes à la touche (7) (PUSH), l'écran du LCC (9) montre en séquence l'image pour 2 doses de café, la durée de la mouture préétablie et l'image du moulin en action.


Le moulin distribue la dose correspondante à la durée prédéfinie. Attendez la fin de la mouture, l'écran du LCC (9) montre OK et ensuite l'image du moulin. Décrochez le portefiltre du support (8).

E.6 Pour moudre une quantité à choix appuyez et tenez appuyée la touche (4), l'écran du LCC (9) montre l'image correspondante alla fonction ajout café / continu.

Décrochez le portefiltre du support (8) après avoir terminé la mouture de la dose désirée.

E.7 Vérifiez le degré de mouture du café obtenu et la quantité pour chaque dose.

 **Remarque.** *Quand la mouture est commencée, si vous voulez la fermer avant le temps préétabli, appuyez sur la touche (4).*


 **Attention.** *La touche (4) sert pour: arrêter la dose prédéfinie; ajouter une petite quantité de café après avoir terminé la mouture; moudre sans interruption (en la tenant appuyée: temps maximum 19 secondes)*


E.8 Les éventuels résidus de café moulu tombés dans le plateau amovible (12) peuvent être facilement nettoyés en enlevant le plateau (12) de son siège. Le plateau est fixé à travers un aimant: c'est donc facile et pratique l'enlever et le remettre dans son siège!

Réglez le bec

F.1 Le moulin à café a en dotation un bec novateur (10) pour la sortie du café moulu qui peut être facilement réglé afin de diriger avec précision le café moulu à l'intérieur de n'importe quel type de portefiltre. Au cas où le café ne sort pas au centre du portefiltre, il faut déplacer le bec interne en le mouvant avec les doigts en avant/ arrière afin de centrer le portefiltre.


Réglez la mouture


 **Remarque.** *Le moulin à café est réglé en fabrique avec un degré moyen de mouture, apte pour moudre divers types de cafés trouvables sur le marché.*

 **Attention.** *Effectuez le réglage toujours et seulement quand le moulin est en train de moudre du café.*


G.1 Tournez la roue de réglage (3) pour affiner la granulométrie du café. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (petits points) pour obtenir une mouture


plus fine, dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (gros points) pour obtenir une mouture plus grosse.

 **Remarque.** *Le réglage micrométrique n'a besoin d'aucun blocage.*

 **Remarque.** *Si l'extraction du café avec votre machine espresso résulte trop lente, le café est moulu trop fin; si l'extraction résulte trop rapide, le café est moulu trop gros. Beaucoup de facteurs peuvent influencer l'extraction du café comme par exemple la quantité de café, le pressage du café, le réglage de la machine à café espresso, le nettoyage des filtres et les conditions climatiques.*

Réglez les doses

 **Remarque.** *Le moulin à café a en dotation un dispositif LCC (Lelit Control Center) à travers lequel il est possible de régler la durée de mouture pour les deux doses.*

 **Remarque.** *Les paramètres de fabrication sont 3,0 secondes pour 1 dose et 5,5 secondes pour 2 doses. La durée de la mouture peut être variée de 2 à 20 secondes.*

H.1 Pour avoir accès à la programmation et régler le temps de mouture pour 1 dose, appuyez la touche "-" du LCC, l'écran montre l'image et la durée (3,0") pour 1 dose.

H.2 Pour avoir accès à la programmation et régler le temps de mouture pour 2 doses, appuyez la touche "-" du LCC, l'écran montre l'image et la durée (5,5") pour 2 doses.

H.3 Appuyez la touche "+", ensuite appuyez la touche "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée de la mouture. Chaque pression correspond à 0,1 secondes.

H.4 3 secondes après la dernière pression sur une des deux touches, le LCC mémorise les données et abandonne la modalité de programmation.


Réinitialisez les paramètres

I.1 Pour réinitialiser la carte électronique, à moulin éteint, tenez appuyée la touche "+" du LCC et simultanément allumez le moulin en appuyant sur la touche (5), l'écran du LCC montre "Preset done", en confirmant la réinitialisation effectuée. Débranchez et allumez de nouveau le moulin avec la touche marche / arrêt (5).


Économie d'énergie


J.1 Après 30 minutes d'inutilisation, le moulin à café entre en modalité stand-by, l'écran du LCC s'éteint et le voyant (6) clignote chaque 3 secondes.


J.2 Pour allumer de nouveau le moulin appuyez la touche (7) (PUSH) ou la touche (4) (ajout café).

 **Remarque.** Pour annuler la fonction de stand-by, éteignez le moulin avec la touche (5). Tenez appuyée la touche (4) (ajout café) et allumez de nouveau le moulin avec la touche (5), le voyant lumineux (6) reste éteint. Débranchez et allumez de nouveau le moulin avec la touche marche / arrêt (5).

58
.....

 **Remarque.** A' chaque allumage du moulin, si la fonction stand-by a été désactivée, le voyant (6) s'allume pour environ 1,5" et ensuite il reste éteint.

 **Remarque.** Pour activer la fonction de stand-by, éteignez le moulin avec la touche (5). Tenez appuyée la touche (4) (ajout café) et allumez de nouveau le moulin avec la touche (5), le voyant lumineux (6) clignote. Débranchez et allumez de nouveau le moulin avec la touche marche / arrêt (5).

 **Remarque.** A' chaque allumage du moulin, si la fonction stand-by a été activée, le voyant (6) clignote tout court et ensuite il reste éteint.

05.

Résolution des problèmes les plus courants


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

59

1 Le moulin ne fonctionne pas

Les meules sont sales.	Effectuez le nettoyage des meules, voir les instructions dans le paragraphe "Nettoyage des meules".
Les meules sont à contact	Réglez le moulin sur une mouture plus grosse.
Les meules sont usées	S'adresser au service après-vente.
Les meules sont bloquées	S'adresser au service après-vente.

2 Le moulin se ferme

Le moulin a travaillé trop en causant un sur-réchauffement du moteur.	Attendez que le moteur se refroidisse avant d'actionner le moulin (entre 15 et 30 minutes).
Le moulin a dépassé le temps maximum de mouture en continu (20 secondes)	L'écran montre l'image suivante: 
LCC ne fonctionne pas.	S'adresser au service après-vente.

Après une attente de 100 secondes le moulin retourne automatiquement dans la modalité standard.

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

60
.....

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

Les "5 M"

.....

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

1- Mélange

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

2- Mouture

Le moulin à café est un passage obligatoire pour faire un bon Espresso. En effet, le café devrait toujours être moulu quelques instants avant d'être utilisé afin qu'il conserve sa saveur et son arôme. Avec les moulins Lelit, vous pouvez régler le niveau de mouture en fonc-

tion du mélange pour décider la juste vitesse d'extraction et la bonne quantité de crème.

3- Machine

Choisir la juste machine à café expresso est aussi important. Les machines Lelit sont conçues et fabriquées de telle sorte que la température de l'eau est ajustée en fonction de vos besoins. C'est aussi grâce au bon réglage de cette variable que vous parviendrez à extraire de la mouture non seulement les substances solubles responsables du goût, mais aussi les éléments non-solubles qui donnent du corps et de la saveur à votre café.

4- Maîtrise

La moitié du résultat dépend de la façon dont on utilise les outils du métier. Un expert passionné est un élément essentiel de la chaîne de production de l'expresso et peut changer le résultat dans la tasse en apportant de la valeur ajoutée au produit final. La passion et la pratique sont les secrets pour apprendre à connaître votre machine et pour tester les différents mélanges, moutures, pressages, températures et pressions de l'eau afin de réaliser un simple café Espresso mais qui sera exactement selon votre goût.

5- Maintenance

La maintenance quotidienne, la maintenance périodique et l'entretien de la machine sont les garants d'une bonne boisson et assureront la longévité du produit que vous avez acheté.

Une machine propre communique une attention particulière à votre passion.

Les variétés de café

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

Arabica

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



Arabica

Cultivé entre 900 et 2000 mètres.
Arôme riche.
Caféine entre 0,9 ~ 1,7 %

Robusta

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



Robusta

Cultivé entre 200 et 600 mètres.
Arôme épicé.
Caféine entre 1,8 ~ 4 %

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

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

Une quantité de $7 \pm 0,5$ grammes de café moulu.

Une extraction de 25 secondes pour 30 ml.

Une température d'extraction de $88/92^{\circ}\text{C}$ et 80°C dans la tasse.

Une pression d'extraction de 8/10 bars.

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

07.

Nettoyage et entretien

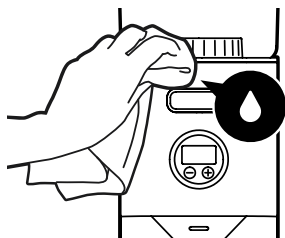
62

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

Nettoyage

Le nettoyage du moulin à café doit être fait au moins une fois chaque 4 kg de café moulu.

Avant de commencer, déconnectez la fiche de l'appareil de la prise de courant.



Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre comme le chiffon Lelit (inclut dans PLA9101 – non fourni avec le moulin) légèrement imbibé d'eau propre. N'utilisez pas de détergents abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Nettoyage des meules

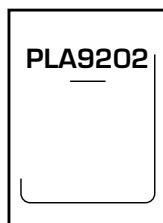
On sait que la granulométrie du café détermine la qualité de l'expresso dans la tasse.

Pendant la mouture, certaines particules de café se déposent entre les interstices des dents des meules en réduisant la distance entre les disques ou les cônes et par conséquent en réduisant aussi la dimension des

grains de poudre de café qui sortent du moulin. Ces incrustations données par les matières grasses et les huiles, à contact avec les hautes températures qui se forment entre les meules, deviennent rances après peu de temps et elles favorisent la création des moisissures qui endommagent le café moulu de manière irréversible.

Il est donc important effectuer le nettoyage des meules et de la chambre de mouture en utilisant un produit spécifique (cod. PLA9202 – non fourni avec le moulin), sous forme d'une poudre réalisée par de petits cristaux à base d'amides alimentaires sans gluten, avec un très haut niveau d'absorption pour huiles et matières grasses.

En passant entre les meules, les cristaux nettoient les résidus de café, en assurant ensuite une mouture sans odeurs désagréables.

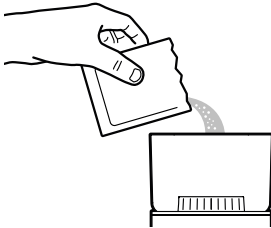


Les éventuels résidus du produit ne contiennent pas de substances no-

cives pour l'utilisateur et ils n'endommagent pas le moulin.

Effectuer le nettoyage des meules est très simple, il suffit suivre les indications suivantes:

- Videz complètement la trémie (2).
- Actionnez le moulin afin d'éliminer complètement tous les grains de café restés à l'intérieur des meules.
- Versez dans la trémie (2) le contenu d'un sachet de produit (PLA9202) en s'assurant que la poudre pénètre entre les meules.



- Actionnez le moulin pour environ 5 secondes en appuyant sur la touche (4) pour que la poudre passe complètement entre les meules.
- Versez du café en grains dans la trémie (2).
- Actionnez le moulin et éliminez les premières 2-3 moutures
- L'opération de nettoyage est finie.

Maintenance

On conseille de remplacer périodiquement les meules, surtout si elles sont usées.

La maintenance doit être effectuée seulement par personnel technique qualifié et en utilisant pièces originales.

08.

Conditions de garantie

Garantie légale

64

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

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

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



AVERTISSEMENTS

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

Moulin à café type : PL72

au quel se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes:

IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013

selon les dispositions des directives:

2014/35/EU - 2014/30/EU

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

Castegnato, 01/05/2016 - Directeur Général

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

**Bedienungsanleitung
für das Modell:**

DE

Grinders Line

William - PL72

Deutsch

Maße:

14 x 22,5 x 38,5 cm

Nettogewicht:

6,6 kg

Spannungsversorgung:

230V 50Hz / 120V 60Hz

Leistung:

150 W

Maximale Leistung:

470 W

Fassungsvermögen Bohnenbehälter:

350 g

Mahlwerk Durchmesser:

64 mm



VIELEN DANK DASS SIE SICH FÜR EIN QUALITÄTS- PRODUKT VON LELIT ENTSCIEDEN HABEN

Vor der Produktion eines Lelit Produktes, steht am Anfang einer Idee, eine sorgfältige Planung, die Leidenschaft zum Kaffee und eine grosse Liebe zum Detail und Design. Lelit Produkte überzeugen unsere Kunden weltweit seit Jahrzehnten, durch die Auswahl der besten Komponenten, moderne Technologie, saubere Verarbeitung und eine hervorragenden Leistungsfähigkeit aller unserer Maschinen und Zubehöre. Jedes unserer Produkte entwickeln und bauen wir unter Verwendung von modernsten Technologien und Komponenten, welche normalerweise nur bei professionellen Maschinen verbaut und verwendet werden. Die ausgewählten Materialien entsprechen höchsten Ansprüchen in Bezug auf Qualität, Massgenauigkeit und einer hohen Zuverlässigkeit, damit wir Ihnen robuste und langlebige Produkte anbieten können.



Geben Sie die Seriennummer Ihres Produkts ein

Seriennummer

Gekauft bei

Kaufdatum



Für weitere Informationen,
registrieren Sie bitte Ihr Produkt auf care.lelit.com

Inhalt

Sicherheitshinweise	70	
Haupteigenschaften	74	
Ein Erster Blick auf die Kaffemühle	75	69
Gebrauchsanweisung	76	
Lösungen für die gängigsten Probleme	81	
Die Kunst der Espressozubereitung	82	
Reinigung und Pflege	85	
Garantiebedingungen	87	

01.

Sicherheitshinweise

Bitte lesen und beachten Sie die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise sorgfältig. Warnhinweise, vor Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen. Die Kaffeemühle ist geeignet für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen. Die Bedienelemente auf der Frontseite sind durch Symbole gekennzeichnet, die leicht zu interpretieren sind. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und ist für den professionellen Dauereinsatz nicht geeignet. Der Lärmpegel des Geräts wird 70 dB (A) nicht überschreiten. Die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Daten und Bilder können jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen unterliegen, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

Verwendete Symbole

Die im Folgenden aufgeführten Warnhinweise und Symbole müssen unbedingt beachtet werden:



Stromschlaggefahr. *Bei Nichtbeachten kann es zu einem lebensbedrohlichen elektrischen Stromschlag kommen.*



Achtung. *Nichtbeachten kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.*



Anmerkung. *Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise und Informationen für die Nutzer.*

Zahlen in Klammern

Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Zeichenerklärung in der Beschreibung des Geräts im **Kapitel 03 "Ein Blick auf das Produkt"** und auf Abbildungen der beigefügten **Kurzanleitung**.



Allgemeine Hinweise

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts. Lesen Sie sorgfältig die darin enthaltenen Hinweise, denn sie liefern Ihnen wichtige Anweisungen bezüglich der sicheren Installation, Verwendung und Wartung. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polyurethan-Hartschaum usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Diese Hinweise warnen vor nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.
- Das Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushalts-, und ähnlichen Anwendungsbereichen zu verwenden: z.B. in Personalküchen, Büros und verwandten Arbeitsumgebungen; Von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumfelder; Bed & Breakfast und ähnliche Strukturen. Es ist nicht für ein kontinuierliches, kommerzielles oder

professionelles Mahlen ausgelegt!

- Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit oder Spritzwasser aus.
- Das Gerät darf nicht von Personen und Kindern, benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten reduziert sind. Auch nicht von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Nutzungskennntnis solcher Geräte, oder aber nur unter Aufsicht/Anleitung über deren sicheren Gebrauch und nur im Bewusstsein der möglichen Nutzungsgefahren!
- Das Gerät darf nur in Umgebungen installiert und verwendet werden, wo Personen mit Erfahrung und Kenntnis, besonders bezüglich Sicherheit und Hygiene geschult und instruiert wurden!
- Der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Aufbrechen von Komponenten.
- Reinigung und Pflege dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Jede andere Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren

in sich bergen; der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.

- Jegliche Haftung wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen, sollten anderen als Originalersatzteile und/oder Originalzubehör verwendet werden.
- Jegliche Haftung wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen, für Reparaturen, die von nicht durch uns autorisierten Servicezentren durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt im Betrieb betrieben werden, oder im Freien eingesetzt werden.
- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingungen (Regen, Sonne, Frost) aus.
- Das Gerät nicht Spritzwasser aussetzen oder ins Wasser tauchen.

In allen oben genannten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheitsinformationen

Weil das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, können Stromschläge nicht ausgeschlossen werden. Deshalb sollten die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig eingehalten werden.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung derjenigen Spannung entspricht, die auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass die elektrische Installation mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.
- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder Kundendienstzentrum.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil dieses sonst beschädigt werden könnte.

- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, dieses zu öffnen oder zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel dürfen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.

- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Einfachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, wie auch bei einer Reinigung.

- Um Verletzungsrisiken zu mindern,

lassen Sie das Netzkabel/ Versorgungskabel nicht frei hängen, nicht über heiße Flächen, scharfe Kanten und spitzen Gegenstände gleiten oder führen!

02. Haupteigenschaften

74
.....

Wir entwickeln alle unsere Kaffeemühlen entsprechend den Anwendungsbedürfnissen unserer Kunden und unserer eigenen langjährigen Erfahrungswerten! Wir sind überzeugt, dass alle Eigenschaften, und Funktionen Ihren Wünschen entsprechen und wir mit dieser Kaffeemühle ein Qualitätsprodukt geschaffen haben, damit Sie den Kaffee, mit dem für Sie und für Ihre Gäste perfekten Geschmack zubereiten können!



**LCC
(Lelit Control Center)**
Möglichkeit, die Mahldauer für 1 oder 2 Kaffeedosen zu programmieren



Zugabetaste
Drücken, um manuell mehr Kaffee hinzugeben oder das Mahlen der Menge zu stoppen.



**Regelbarer Stift für
Siebträgersfixierung**
Einfache Regulierung des Stiftes so dass der Siebträger automatisch richtig im Sitz bleibt.



Kaffeerutsche
Eine innovative Kaffeerutsche, die einfach regelbar ist, um den Kaffee genau mittig in jeden Siebträger auszurichten.



**Schale für
Pulverreste**
Abnehmbare Auffangschale für eine optimale Reinigung.



Tamperhalter
Um den gewählten Tamper immer bei der Hand zu haben.

03.

Ein Erster Blick auf die Kaffeemühle

Nehmen Sie Ihre neue Kaffeemühle sorgfältig aus der Verpackung und kontrollieren Sie optisch die Maschine und die Zubehörteile.

Die Zahlen beziehen sich auf den Abbildungen der beigefügten **Kurzanleitung**.

75

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Bohnenbehälterdeckel. 2. Bohnenbehälter. 3. Tamperhalter und Ring für die mikrometrische Regulierung des Mahlgutes. 4. Kaffeezugabetaste / Taste für das Beenden von Mahlen vor Ablauf der vorprogrammierten Dose. 5. Hauptschalter On/Off. 6. Stand-by Lämpchen. 7. Taste für Mahlen (PUSH). 8. Siebträgerhalterung. | <ul style="list-style-type: none"> 9. LCC (Lelit Control Center). 10. Regelbare Kaffeerutsche. 11. Regelbarer Stift für Siebträgerfixierung. 12. Entnehmbare Auffangschale für Pulverreste. |
|---|---|

Was Sie in der Verpackung auch vorfinden

.....

- a.** Netzkabel
- b.** Bohnenbehälterdeckel
- c.** Entnehmbare Auffangschale
- d.** Gebrauchsanweisung

04.

Gebrauchsanweisung

Für die perfekte Zubereitung eines guten Kaffees müssen Sie wissen, wie die Kaffeemühle richtig benutzt werden kann, und auch hier gilt „ÜBUNG macht den Meister“. Folgen Sie den Anweisungen und lesen Sie die **Kurzanleitung** sorgfältig durch und beachten Sie die bebilderten Anleitungen!

76



Anmerkung. *Es ist wichtig, beim ersten Einschalten alle Anweisungen sorgfältig einzuhalten, um den korrekten Betrieb der Kaffeemühle überprüfen zu können.*



A Aufstellen der Kaffeemühle

A.1 Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie die Kaffeemühle aus der Schachtel, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.



Achtung. *Das Gerät wiegt etwa 6,6 kg.*



B Bohnenbehälter auffüllen

B.1 Entfernen Sie den Bohnenbehälterdeckel (1).

B.2 Befüllen Sie den Bohnenbehälter (2) mit den ausgewählten Kaffeebohnen.

B.3 Schließen den Behälter wieder mit dem Bohnenbehälterdeckel.



Achtung. *Die Kaffeemühle nie ohne Bohnenbehälterdeckel betreiben.*



C Erstes Einschalten



Achtung. *Sicherstellen, dass die Netzspannung gleich ist wie diejenige, die auf dem Schild angegeben ist und dass die Stromversorgungsanlage mit einer ausreichenden Sicherung abgesichert ist.*

C.1 Stecken Sie das Netzkabel (a) in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung.

C.2 Schalten Sie die Kaffeemühle mit dem Hauptschalter On/Off (5) ein. Das Stand-by Lämpchen (6) blinkt kurzfristig und das Display des LCC (9) zeigt das LELIT Logo, die Software-Version und das Symbol der Mühle an, um die Einschaltung zu bestätigen.

D Betriebsprüfung

E **Anmerkung.** *Dank der werksseitigen Voreinstellungen ist die Kaffeemühle für Sie sofort betriebsbereit.*

D.1 Stellen Sie den Siebträger, mit dem gewählten Sieb, auf die Halterung (8) und fixieren Sie ihn am Stift (11).

E **Anmerkung.** *Falls Ihr Siebträger in die Siebträgerhalterung (8) in der Höhe nicht richtig eingestellt ist, können Sie die Höhe mittels dem regelbaren Stifts (11) ändern. Drehen Sie den Stift (11) mit einem Schraubenzieher zurück, um ihn höher oder niedriger zu stellen. Wenn Sie die richtige Höhe gefunden haben, schrauben Sie den Stift (11) wieder zurück, um dem Siebträger problemlos einen richtigen Sitz zu gewährleisten.*

D.2 Um eine Dose zu mahlen, drücken Sie einmal die Taste (7) (PUSH). Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für einen Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an.

D.3 Um zwei Dosen zu mahlen, drücken Sie zweimal (innerhalb von 2 Sekunden) die Taste (7) (PUSH). Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für zwei Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an.

E Kaffee mahlen

E **Anmerkung.** *Die Kaffeemühle ist mit einem hochpräzisen 64 mm Scheibenmahlwerk ausgestattet, das ein gleichmäßiges, schonendes und professionales Mahlen garantiert.*

E.1 Überprüfen Sie, dass der Bohnenbehälter mit Bohnen gefüllt ist und dass dieser mit dem Deckel (1) gut verschlossen ist.

E.2 Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste On/Off (5) ein. Das Stand-by Lämpchen (6) blinkt kurzfristig und das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Mühle in Betrieb an, um die Einschaltung zu bestätigen.

E.3 Stellen Sie den Siebträger, mit dem gewählten Sieb, auf die Halterung (8) und fixieren Sie ihn am Stift (11).


E.4 Um eine Dose zu mahlen, drücken Sie einmal die Taste (7) (PUSH), das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für einen Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an. Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist; das Display des LCC (9) zeigt OK und danach das Symbol der Mühle an. Entfernen Sie den Siebträger von der


Halterung (8).

E.5 Um zwei Dosen zu mahlen, drücken Sie zweimal (innerhalb von 2 Sekunden) die Taste (7) (PUSH). Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für zwei Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an. Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist; das Display des LCC (9) zeigt OK und danach das Symbol der Mühle an. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (8).

E.6 Für das Mahlen irgendwelcher Menge von Kaffee drücken Sie die Taste (4) und halten Sie sie immer gedrückt. Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Kaffeezugabe/kontinuierliches Mahlen an. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (8), wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben.

E.7 Überprüfen Sie den Mahlgrad und die Kaffeemenge für jede Dose.

 **Anmerkung.** Wenn Sie das Mahlen vor programmierter Mahlzeit stoppen möchten, drücken Sie die Taste (4).


 **Achtung.** Mit der Taste (4) können Sie: das Mahlen vor Ablauf der vorprogrammierten Dose stoppen; noch etwas mehr Kaffee hinzugeben, wenn das Mahlen schon beendet wurde; kontinuierlich mahlen (Taste immer gedrückt halten: max. Dauer 19 Sekunden).

E.8 Sie können eventuelle Pulverreste auf der Auffangschale (12) wegwerfen. Entfernen Sie die Auffangschale (12), diese ist über einen Magneten fixiert. Die Entfernung und Positionierung der Auffangschale (12) ist sehr einfach und praktisch!

Regulierung der Kaffeerutsche

F.1 Die Kaffeemühle ist mit einer regelbaren Kaffeerutsche (10) ausgestattet. Damit können Sie den gemahlene Kaffee richtig mittig in jeden Siebträger mahlen. Die Auswurfrutsche kann ohne Probleme, leicht mit den Fingern vorwärts/rückwärts, richtig positioniert werden, um den Kaffeeausfall genau mittig zu steuern.

Regulierung des Mahlen

 **Anmerkung.** Die Kaffeemühle wurde werkseitig schon für einen durchschnittlichen Mahlgrad eingestellt, so dass sich diese Einstellung für zahlreiche, im Handel verfügbaren Kaffeesorten bestens eignet.

 **Achtung.** Eine Nachregulierung der Kaffeemühle kann NUR während des Mahlbetriebes gemacht werden.

G.1 Drehen Sie den Ring für die mikrometrische Regulierung (3), um den

Mahlgrad des Kaffee zu ändern. Drehen Sie den Ring in Uhrzeigersinn (kleine Symbole), um einen feineren Mahlgrad zu erhalten, gegen den Uhrzeigersinn (größere Symbole), um einen gröberen Mahlgrad zu erhalten.

Anmerkung. Die mikrometrische Regulierung braucht keine Fixierung oder Feststellung.

Anmerkung. Wenn der Kaffee zu langsam aus der Espressomaschine ausgegeben wird, ist der Mahlgrad der Kaffeebohnen zu fein; wird er dagegen zu schnell ausgegeben, ist der Mahlgrad zu grob. Viele Faktoren können die Kaffeeausgabe beeinflussen, wie zum Beispiel die Kaffeemenge, das Pressen (Tampfen) des Kaffeepulvers, die Einstellung der Espressomaschine, die Reinigung der Filter sowie auch die klimatischen Zustände der Kaffeebohne selbst z.B. Luftfeuchtigkeit usw.

H Einstellung der Dosiermenge

Anmerkung. Die Kaffeemühle ist mit einem LCC (Lelit Control Center) ausgestattet, das ermöglicht, die Mahldauer beider Dosen/Mengen einzustellen.

Anmerkung. Die werkseitig eingestellten Parameter sind 3,0 Sekunden für 1 Dose und 5,5 Sekunden für 2 Dosen. Die Zeitdauer des Mahlens kann von 2 bis 20 Sek. dauern.

H.1 Um in den Programmierungsmodus zu schalten und die Zeitdauer für 1 Dose zu ändern, drücken Sie einmal die Taste „-“ des LCC. Das Display zeigt das Symbol und die Zeit (3,0”) für 1 Dose an.

H.2 Um in den Programmierungsmodus zu schalten und die Zeitdauer für 2 Dosen zu ändern, drücken Sie zweimal die Taste „-“ des LCC. Das Display zeigt das Symbol und die Zeit (5,5”) für 2 Dosen an.

H.3 Drücken Sie die Taste „+“ und danach die Taste „-“ oder „+“, um die Mahldauer zu reduzieren oder zu erhöhen; jeder Tastendruck entspricht einer 0,1 Sekunde.

H.4 Nach 3 Sekunden speichert das LCC die neue Zeitdauer und schaltet den Programmierungsmodus aus.

I Rückstellung der Parameter

I.1 Um ein Reset der werkseitigen eingestellten Parameter der Elektronikarte zu machen, Kaffeemühle zuerst ausschalten!

Danach drücken und halten Sie die Taste „+“ des LCC gedrückt und gleichzeitig schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) wieder ein. Das Display zeigt „Preset done“ an, um die Rückstellung zu bestätigen. Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus und dann wieder ein.

J Energie Sparmodus

J.1 Wenn die Kaffeemühle länger als 30 Minuten nicht verwendet wird, schaltet diese automatisch in den Stromsparmodus um. Das LCC schaltet sich aus und das Lämpchen (6) blinkt jede 3 Sekunde.

J.2 Um die Kaffeemühle wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste PUSH (7) oder die Taste (4).

[E] **Anmerkung.** Um den Energie-Sparmodus auszuschalten, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus. Halten Sie die Taste (4) gedrückt, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) wieder ein; das Lämpchen (6) bleibt aus. Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus und dann wieder ein.

[E] **Anmerkung.** Bei jedem Einschalten der Kaffeemühle, wenn der Energie Sparmodus ausgeschaltet ist, geht das Lämpchen (6) für zirka 1,5“ an und dann bleibt es aus.

[E] **Anmerkung.** Um den Stand-by-Modus einzuschalten, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus. Halten Sie die Taste (4) gedrückt, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) wieder ein; das Lämpchen (6) blinkt. Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus und dann wieder ein.

[E] **Anmerkung.** Bei jedem Einschalten der Kaffeemühle, wenn der Stand-by-Modus eingeschaltet ist, blinkt das Lämpchen (6) kurzfristig und dann bleibt es aus.

05.


Lösungen für die gängigsten Probleme

Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um die häufigsten Probleme zu lösen, bevor Sie den Kundendienst oder einen autorisierten Service-Center anrufen.

1 Die Kaffeemühle mahlt nicht

Die Mahlsteine sind schmutzig	Die Mahlsteine reinigen, bitte lesen Sie das Kapitel „Reinigung des Mahlwerks“
Die Mahlsteine sind in Berührung gekommen	Regulieren Sie die Kaffeemühle zu einem größeren Mahlgrad
Die Mahlsteine sind abgenutzt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Mahlsteine sind verstopft	Wenden Sie sich an den Kundendienst

2 Die Kaffeemühle hört sich auf

Die Kaffeemühle hat übermäßig gearbeitet und der Motor hat sich kräftig geheizt	Warten Sie bis der Motor sich abkühlt, bevor Sie die Kaffeemühle wieder einschalten (von 15 bis 30 Minuten)
Die Kaffeemühle hat die maximale Zeitdauer für kontinuierliches Mahlen überschritten (20 Sekunden)	Das Display zeigt das folgende Symbol an:  <p>Nach einer Wartezeit von 100 Sekunden schaltet sich die Kaffeemühle automatisch um</p>
LCC funktioniert nicht	Wenden Sie sich an den Kundendienst

06.

Die Kunst der Espressozubereitung

82

.....

Die Zubereitung eines perfekten Espresso nicht so einfach. Man braucht Erfahrung, etwas Geschick, Leidenschaft zum Kaffee und ein wenig Neugier. In diesem Abschnitt möchten wir Ihnen einige Grundlagen über die Zubereitung eines perfekten Kaffees etwas näher bringen.

Die "5 Ms"

.....

Wenn Sie einen Espresso oder Kaffee „a la Barista“ fachgerecht zubereiten möchten, sollten Sie auf die Einhaltung der fünf grundlegenden Parameter unbedingt achten! Diese gültigen Regeln, die aus einem einfachen Kaffee einen Espresso für Kenner machen, sind die wichtigsten Voraussetzung. Viele nennen sie die "5 Ms": miscela (Mischung), macinatura (Mahlen), macchina (Maschine), manualità (manuelles Geschick) und manutenzione (Pflege).

1- Miscela (Mischung)

Am Anfang eines echten Espresso steht immer eine großartige Mischung. Um einen Espresso mit ausgewogenem Geschmack zu erhalten, sind zwei Kaffeesorten zu mischen, die Sorte Arabica und die Robusta. Die erste bringt ein sanftes Aroma und den richtigen Säuregehalt, die zweite den vollen Geschmack, Körper und die Creme in der Tasse. Die Proportionen hängen nur von Ihrem Geschmack ab. Experimentieren Sie, um die Mischung zu finden, die Ihnen zusagt!

2- Macinatura (Mahlen)

Die Kaffeemühle ist ein unerlässlicher Vorgang für einen guten Espresso. Der Kaffee sollte nämlich immer erst wenige Augenblicke vor der Zubereitung gemahlen werden, denn nur so behält er seinen Geschmack und das Aroma. Mit den Kaffeemühlen von Lelit können Sie auch den Vermahlungsgrad einstellen, je nach Mischung und um die richtige Entnahmegeschwindigkeit und die richtige Creme zu entscheiden.

3- Macchina (Espressomaschine)

Die Wahl der richtigen Espressomaschine ist genauso wichtig. Die Maschinen von Lelit sind so konzipiert und konstruiert, dass der Druck und die Temperatur des Wassers nach Ihren Bedürfnissen einstellbar sind. Es hängt auch von der richtigen Regulierung dieser zwei Variablen ab, ob es Ihnen gelingt, aus dem Mahlgut nicht nur lösliche Stoffe, die für den Geschmack verantwortlich sind, sondern auch die nicht löslichen Stoffe extrahieren zu können, d.h. solche, die Ihrem Kaffee Körper und Geschmack verleihen.

4- Manualità (Manuelles Geschick)

Die Hälfte des Ergebnisses hängt davon ab, wie man mit den Werkzeugen umgeht. Ein leidenschaftlicher Kaffeeexperte ist ein grundlegendes Element in der Produktionskette des Espresso und kann das Ergebnis in der Tasse beeinflussen, indem er dem Endprodukt mehr Wert verleiht. Leidenschaft und Übung sind demnach die Geheimnisse für das Kennenlernen Ihrer Kaffeemaschine, um mit der Mischung, dem Vermahlen, dem Pressen, der Temperatur und dem Wasserdruck zu experimentieren. So können Sie nicht nur einen Espresso, sondern den für Sie Richtigen machen.

5- Manutenzione (Pflege)

Die tägliche, regelmäßig geplante Wartung und Pflege des Geräts verbessern das Ergebnis der entnommenen Getränke und verlängern die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts. Eine saubere Maschine zeugt von Aufmerksamkeit und vor allem von Ihrer Leidenschaft.

Die Kaffeesorten

.....

Die Auswahl, der für Sie richtigen Kaffeeauswahl und der Mischung ist ein ganz wesentlicher und sehr persönlicher Punkt um für die Zubereitung eines für Ihren Gaumen perfekten Kaffees zu kreieren. Im Handel gibt es viele Mischungen zur Auswahl. Der Unterschied im Geschmack, Duft und in der Zusammensetzung ist abhängig von den Anteilen der beiden enthaltenen Kaffeesorten.

Arabica

Diese ist die mildere und delikaterere Sorte mit einem runden und reichhaltigen Aroma. Sie verleiht eine sehr dünne, dichte und kompakte Creme.



Arabica

In Höhenlagen zwischen 900m und 2000m
Reichhaltiges Aroma
Koffeingehalt zwischen 0,9 ~ 1,7%

Robusta

Diese Sorte ist holzig, bitter, vollmundig, würzig, mit schwachem Aroma. Sie hat eine schaumigere und graue Creme.



Robusta

In Höhenlagen zwischen 200m und 600m
Würziges Aroma
Koffeingehalt zwischen 1,8 ~ 4%

Keine Kaffeesorte kann allein den idealen Espresso schaffen.

Ein perfekter Espresso präsentiert sich mit einer Cremeschicht von 2-3 mm in Haselnusstönen mit einer Tendenz zu Schwarzbraun mit rötlichen Reflexen und hellen Streifen, einem ausgewogenen Geschmack, einem starken und ausgewogenen Aroma, mild, aromatisch, mit einem langanhaltenden Geschmack. Er hat ein kräftiges Aroma mit blumigen, fruchtigen Noten und einem Hauch von Toast und Schokolade. Diese Empfindungen können von kurzer Dauer sein, aber lange im Mund, sogar für mehrere Minuten verbleiben. Der Geschmack ist rund und gut strukturiert. Die Empfindungen

von sauer und bitter sind gut ausgewogen und die Herbheit fehlt oder ist nur schwach wahrnehmbar. Als optimale Parameter für seine Zubereitung gelten:

84

7 ± 0,5 Gramm gemahlenes Kaffeepulver mit dem richtigen Mahlgrad

25 Sekunden Auslaufzeit (Extraktion) für 30 ml.

88/92 °C bei der Entnahme und 80 °C in der Tasse.

8/10 bar Druck während der Entnahme

Auch vollständigen Arabica-Mischungen enthalten oft ein wenig Robusta, denn sie wird benötigt, um das Volumen der Creme zu erhöhen und dem Espresso Duft und Vollmundigkeit zu verleihen. Die Barmischungen enthalten normalerweise 20% Robusta, aber in Süditalien, wo man einen Kaffee mit kräftigerem Geschmack bevorzugt, kann der Anteil 40-50% betragen. Im Grunde genommen ist es aber immer eine Frage des persönlichen Geschmacks. Experimentieren Sie, um die für Sie perfekte Mischung herauszufinden!

07. Reinigung und Pflege

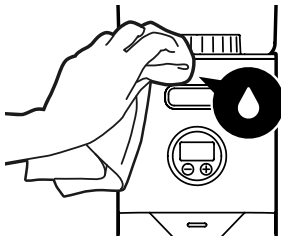
Eine periodische Reinigung und Wartung der Kaffeemühle sind für die Qualität der Kaffeentnahme und auch für die Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

85

Reinigung

Wir empfehlen, eine periodische Reinigung der Mahlwerke nach ca. 3 bis 4 kg gemahlene Kaffeebohnen.

Bevor Sie die Reinigung beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, wie das von Lelit (eingefügt in PLA9101 – nicht enthalten mit dem Produkt) und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.

Reinigung des Mahlwerks

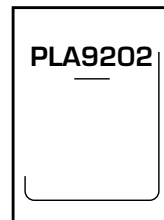
Es ist allgemein bekannt, dass die Sauberkeit eines Mahlwerkes sich auf die Körnigkeit (Mahlgrad) des gemahlene Kaffeepulvers und somit sich auch auf die Qualität und den Geschmack eines Kaffees oder eines Espresso in der Tasse auswirkt.

Beim Mahlen von Kaffeebohnen lagern

sich Restpartikel/Ablagerungen zwischen den Zähnen des Mahlwerks ab und beeinflussen den eingestellten Mahlgrad durch Verringerung des Abstandes zwischen den Mahlscheiben oder der Mahlkegel.

Diese Ablagerungen, die aus Fetten und Ölen von der Kaffeebohne herkommen, werden aufgrund der Temperaturen beim Mahlen im Mahlwerk ranzig und als Folge davon bildet sich Schimmel, der die Qualität und somit auch den Geschmack des gemahlene Kaffee stark beeinflussen.

Die Reinigung des Mahlwerks und der Mahlkammer ist deshalb von großer Wichtigkeit. Diese Reinigung muss mit einem für das Mahlwerk richtigen Produktes (Art. PLA9202 – nicht enthalten mit dem Produkt) durchgeführt werden, d.h. mit einem Granulatreiniger auf Basis glutenfreier Lebensmittelstärke in Form von kleinen Kristallen und einem sehr hohen Absorptionsvermögen für Fette und Öle.

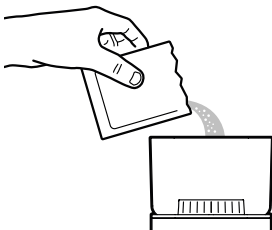


Die Kristalle reinigen und entfetten beim Durchgang durch das Mahlwerk, und befreien dieses von den Kaffeeablagerungen. Das Mahlwerk ist nach der Reinigung frei von übertragenden Gerüchen auf das Kaffeepulver.

Eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels enthalten keine schädliche Substanzen für den Endverbraucher oder für die Mühle.

Es ist ganz einfach, den Mahlwerk zu reinigen. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte

- Entleeren Sie den Bohnenbehälter (2) vollständig.
- Schalten Sie die Kaffeemühle kurz ein, um die restlichen Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk zu entfernen.
- Schütten Sie eine Packung des Reinigungsgranulat Lelit PLA9202 in den leeren Bohnenbehälter (2), und stellen Sie sicher, dass das Pulver gut in das Mahlwerk einrieseln kann.



- Schalten Sie Kaffeemühle / Mahlschalter (4) für ca 5 Sekunden ein, so dass sich das Pulver völlig im gesamten Mahlwerk verteilen kann.
- Füllen Sie danach den Behälter (2) mit Kaffeebohnen.

- Die ersten zwei/drei Portionen von gemahlenem Kaffee sollen Sie wegwerfen.

- Die Reinigung ist somit beendet.

Weitere Empfehlung

Wir empfehlen nach längerer Nutzung der Kaffeemühle das Mahlwerk auszutauschen.

Dieser Austausch sollte nur von autorisierten Fachleuten und mit originalen Lelit Ersatzteilen durchgeführt werden.

08.

Garantiebedingungen

Gesetzliche Garantie

Dieses Produkt unterliegt der gesetzlichen Gewährleistungsgarantien, die in dem Land gültig sind, in dem das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder dem Importeur, der für das verkaufte Produkt verantwortlich ist.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung und Einhaltung der geltende Gesetze in dem Land, wo das Produkt importiert und verkauft wurde verantwortlich.

Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

In den EU-Ländern sind die staatlichen Gesetze bezüglich der EU Richtlinie 44/99/CE zu betrachten.



ENTSORGUNGSVORSCHRIFTEN/HINWEISE

Für die korrekte Entsorgung des Produktes im Sinne der EU-RICHTLINIE 2002/96/EG und der GESETZESVERORDNUNG Nr. 151 vom 25. Juli 2005. Am Ende seiner Lebensdauer darf das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es kann bei den dafür vorgesehenen Recycling-Zentren der örtlichen Kommunalverwaltung abgegeben werden oder bei Händlern, die diesen Service anbieten. Das korrekte Entsorgen eines Haushaltsgerätes ermöglicht eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit aufgrund einer unsachgemäßen Entsorgung zu vermeiden und ermöglicht die Wiederverwertung der Materialien aus denen es zusammengesetzt ist. Dies hat deutliche Einsparungen von Energie und Ressourcen zur Folge. Als Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrogeräte separat zu entsorgen, ist das Produkt mit einer Abbildung der durchgestrichenen Mülltonne versehen.

88



EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG*

Gemme Italian Producers srl erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt:

Kaffeemühle Modell: PL72

Auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden Normen entspricht:

IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:

2014/35/EU - 2014/30/EU

*Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

Castegnato, den 01.05.2016 - Der Geschäftsführer

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Manual de uso
para el modelo:

ES

Grinders Line

William - PL72

Español

Dimensiones:

14 x 22,5 x 38,5 cm

Peso neto:

6,6 kg

Alimentación eléctrica:

230V 50Hz / 120V 60Hz

Potencia:

150 W

Potencia máxima:

470 W

Capacidad tolva café en granos:

350 g

Diámetro muelas:

64 mm



GRACIAS POR HABERNOS ELEGIDO

El cuidado en el diseño y la atención en la elección de los componentes son el secreto de las excelentes prestaciones de todos nuestros modelos.

Desarrollamos nuestros productos haciendo uso de tecnologías utilizadas solamente para las mejores máquinas profesionales. Los materiales empleados cumplen con unos elevados estándares de calidad y fiabilidad, para ofrecerle productos robustos diseñados para perdurar a lo largo del tiempo.



Marca el número de serie de tu producto

N° de serie

Comprado en

Fecha de compra



Para obtener más información,
por favor registre su producto en el sitio **care.lelit.com**

Índice

Notas de seguridad	94	
Características principales	98	
Un vistazo al producto	99	93
Instrucciones de uso	100	
Soluciones a los problemas más comunes	105	
El arte del café espresso	106	
Limpieza y cuidado	108	
Términos de la garantía	110	

01.

Notas de seguridad

Advertencias de lectura obligada antes de poner en marcha la máquina.

El molinillo está indicado para moler café en granos. Los mandos de la parte frontal están marcados con símbolos fáciles de interpretar. La máquina se ha diseñado para un uso doméstico y no está indicada para un funcionamiento continuo de tipo profesional. El ruido del aparato no supera los 70 dB (A).

Los datos y las imágenes que se muestran podrán sufrir variaciones sin previo aviso con el fin de mejorar las prestaciones de la máquina.

Simbología utilizada

Es absolutamente necesario observar estas advertencias y los símbolos que figuran a continuación:



Peligro de descarga eléctrica. *Su incumplimiento puede provocar una descarga eléctrica con riesgo de muerte.*



Atención. *Su incumplimiento puede provocar lesiones o daños al aparato.*



Nota. *Este símbolo identifica consejos o informaciones importantes para el usuario.*

Números entre paréntesis

Los números entre paréntesis se corresponden con la leyenda referida en la descripción del aparato en el **capítulo 03 "Un vistazo al producto"** y con las ilustraciones de la **Guía rápida** adjunta.



Advertencias generales

El presente manual es parte integrante y esencial del producto. Lea cuidadosamente las advertencias contenidas en su interior, ya que proporcionan importantes indicaciones respecto a la seguridad durante su instalación, uso y mantenimiento. Guarde con cuidado estas instrucciones para futuras consultas.

- Conserve el material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) fuera del alcance de los niños.
- Estas instrucciones advierten contra un uso indebido.
- El aparato está diseñado exclusivamente para moler café en grano.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como: áreas de cocina en tiendas, oficinas y lugares de trabajo, comunidades, clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial y tipo bed and breakfast. No es adecuado para un uso continuo de tipo profesional.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- No instale el equipo en una zona en la que se podría utilizar un chorro de agua.
- El aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia y conocimientos adecuados sólo si estas están bajo vigilancia o son instruidas respecto a la utilización del aparato de forma segura y siempre que comprendan los riesgos que implica.
- El aparato se debe instalar en un lugar donde pueda ser utilizado sólo por personas que tengan la experiencia y los conocimientos adecuados, en particular en materia de seguridad e higiene.
- No se asume ninguna responsabilidad por la manipulación de cualquier componente del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no se deben llevar a cabo por parte de niños sin supervisión.
- Cualquier utilización distinta a la descrita anteriormente se considera inadecuada y puede resultar peligrosa; el fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso incorrecto del aparato.

- No se asume ninguna responsabilidad por el empleo de piezas de recambio y/o accesorios no originales.
- No se asume ninguna responsabilidad por las reparaciones llevadas a cabo en centros de servicio no autorizados.
- El aparato no se puede dejar sin supervisión ni utilizarse en el exterior.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua ni lo sumerja.

En todos los casos anteriores se anula la garantía.



Advertencias fundamentales de seguridad

Debido a que el aparato funciona con corriente eléctrica, no se puede excluir el riesgo de que se produzcan descargas eléctricas, por lo tanto atégase escrupulosamente a las siguientes advertencias de seguridad.

- Antes del encendido, cerciőrese de que el valor de la tensi3n de la red se

corresponde con el voltaje indicado en la placa colocada en la parte trasera del aparato, as3 como de que el sistema el3ctrico est3 equipado con toma de tierra.

- No manipule el aparato. Para cualquier problema, p3ngase en contacto con el personal t3cnico autorizado o con el centro de servicio m3s cercano.

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.

- No toque el enchufe con las manos mojadas.

- Aseg3rese de que siempre se puede acceder libremente a la toma de corriente utilizada, ya que s3lo as3 se podr3 retirar el enchufe si es necesario.

- Si desea desconectar el enchufe de la toma, h3galo directamente desde este. Nunca tire del cable de alimentaci3n, ya que podr3 dańarlo.

- Para desconectar por completo el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente.

- En caso de fallo del aparato, no intente repararlo. Apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y dir3jase al Servicio T3cnico.

- En caso de dańos en el enchufe o en el cable de alimentaci3n, estos deben

ser sustituidos exclusivamente por el Servicio Técnico.

- No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. Si su uso se hace indispensable se deben utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, teniendo cuidado no obstante de no superar el límite de carga del valor de la corriente indicado en el adaptador simple y en los alargadores y el de potencia máxima indicado en el adaptador múltiple.
- Desconecte el aparato de la red si no va a estar vigilado y antes del montaje, desmontaje y limpieza.
- Para reducir el riesgo de lesiones, evite que el cable de alimentación cuelgue libremente desde la mesa y no lo deje cerca de superficies calientes, esquinas u objetos cortantes.

02.

Características principales

98

Diseñamos nuestros molinillos de acuerdo con las necesidades de uso de nuestros clientes. Estamos seguros de que las características que hemos elegido para este modelo responderán a todos tus deseos, ¡para crear un café de gusto perfecto para ti y tus invitados!



LCC (Lelit Control Center)

Permite ajustar la duración de la molienda para 1 o 2 dosis de café.



Botón de adición

Para gestionar manualmente la posible adición de café o detener la molienda una vez iniciado el suministro de la dosis.



Perno de enganche del portafiltro regulable

Con una simple operación es posible regular la altura del receptáculo donde se aloja su portafiltro, de modo que quede enganchado automáticamente.



Boquilla

Una innovadora boquilla de distribución que se puede regular fácilmente para guiar con precisión el café molido hacia el interior de cualquier portafiltro.



Platillo con autoenganche magnético

De fácil extracción para una perfecta limpieza.



Soporte para prensador

Para tener siempre a mano el prensador elegido.

03.

Un vistazo al producto

Extrae de la caja tu nuevo molinillo para familiarizarte con los distintos componentes y accesorios diseñados para ti. Los números se corresponden con las ilustraciones de la **Guía rápida** adjunta.

99

1. Tapa tolva café en granos.
2. Tolva café en granos.
3. Soporte para prensador y rueda de regulación micrométrica de la molienda
4. Botón de adición de café / parada de la molienda con suministro de dosis iniciado
5. Interruptor general on/off.
6. Testigo en stand-by.
7. Botón de inicio de la molienda (PUSH).
8. Horquilla portafiltro
9. LCC (Lelit Control Center)
10. Boquilla regulable
11. Perno de enganche del portafiltro regulable
12. Platillo removible

Qué hay en la caja

.....

- a. Cable de alimentación
- b. Tapa tolva
- c. Platillo removible
- d. Manual de instrucciones

04.

Instrucciones de uso

Para llegar a obtener un buen café es necesario saber utilizar el molinillo correctamente y tener un poco de práctica. Sigue atentamente las instrucciones. Consulta también la **Guía rápida** donde encontrarás instrucciones ilustradas.

100



Nota. *Es importante seguir atentamente todas las instrucciones durante el primer encendido para verificar el correcto funcionamiento del molinillo.*



Apre el embalaje

A.1 Abra el paquete, extraiga el molinillo de café de la caja, retire todas las bolsas y el material de embalaje y coloque el dispositivo sobre una superficie plana, con el fin de asegurar una perfecta estabilidad.



Atención. *El aparato pesa cerca de 6,6 kg.*



Recarga la tolva con café en granos

B.1 Retire la tapa (1).

B.2 Llene la tolva (2) con el café en grano seleccionado.

B.3 Vuelva a colocar la tapa en su lugar.



Atención. *No haga funcionar nunca el aparato sin la tapa de la tolva colocada.*



Enciende el molinillo




Atención. *Asegúrate de que la tensión de la red eléctrica coincide con la indicada en la etiqueta informativa y que el sistema de alimentación eléctrica está equipado con un dispositivo magnetotérmico en buen estado.*

C.1 Conecte un extremo del cable alimentación (a) a la toma de la parte posterior del aparato y el otro (el enchufe) a la toma de corriente.


C.2 Encienda el molinillo de café pulsando el interruptor general on/off (5). El testigo (6) del stand-by parpadeará durante un breve periodo de tiempo y en el visor LCC (9) aparecerá el logotipo de Lelit, la versión del software y, finalmente,

el icono del molinillo confirmando el encendido.

Comprueba el funcionamiento

 **Nota.** *Gracias a los parámetros de funcionamiento preestablecidos, el molinillo ya está listo para moler el café.*


D.1 Coloque el portafiltro, con el filtro ya introducido, en la horquilla (8) y engánchelo en el perno (11).

 **Nota.** *En el caso de que no consiga introducir su portafiltro en la horquilla (8), puede modificar la posición del perno de enganche superior del portafiltro (11) aflojándolo con un destornillador y, a continuación, subirlo o bajarlo. Una vez encontrada la posición ideal, atornille el perno (11) para garantizar una fijación segura del portafiltro.*

D.2 Para moler 1 dosis de café, pulsar una vez el botón (7) (PUSH), el visor LCC (9) mostrará una secuencia de imágenes relacionada con la dosis para 1 café, el tiempo de molienda fijado y la imagen del molinillo en acción.

D.3 Para moler 2 dosis de café, pulsar dos veces seguidas (en un margen de 2 segundos) el botón (7) (PUSH), el visor LCC (9) mostrará una secuencia de imágenes relacionada con la dosis para 2 cafés, el tiempo de molienda fijado y la imagen del molinillo en acción.

Moler el café

 **Nota.** *El molinillo de café cuenta con un par de muelas planas con un diámetro de 64 mm que garantizan una molienda uniforme y profesional.*

E.1 Compruebe que la tolva está llena de granos de café y que tiene puesta la tapa correspondiente (1).

E.2 Encienda el molinillo de café pulsando el interruptor general on/off (5). El testigo (6) se iluminará durante un breve periodo de tiempo y en el visor LCC (9) aparecerá el icono del molinillo confirmando el encendido.

E.3 Coloque el portafiltro, con el filtro ya introducido, en la horquilla (8) y engánchelo al perno (11).


E.4 Para moler 1 dosis de café, pulse una vez el botón (7) (PUSH), el visor LCC (9) mostrará una secuencia de imágenes relacionada con la dosis para 1 café, el tiempo de molienda fijado y la imagen del molinillo en acción. El molinillo de café suministra la dosis para el tiempo establecido. Espere hasta el final de la molienda, en el visor LCC (9) aparecerá la palabra OK y a continuación el icono


del molinillo. Retire el portafiltro de la horquilla (8).

E.5 Para moler 2 dosis de café pulse dos veces seguidas (en un margen de 2 segundos) el botón (7) (PUSH), el visor LCC (9) mostrará una secuencia de imágenes relacionada con la dosis para 2 cafés, el tiempo de molienda fijado y la imagen del molinillo en acción. El molinillo de café suministra la dosis para el tiempo establecido. Espere hasta el final de la molienda, en el visor LCC (9) aparecerá la palabra OK y a continuación el icono del molinillo. Retire el portafiltro de la horquilla (8).

E.6 Para moler la cantidad deseada de café, pulse y mantenga pulsado el botón (4), en el visor LCC (9) aparecerá la imagen relativa a la función añadir café/continua.

E.7 Compruebe el grado de molienda del café obtenido y la cantidad de cada dosis.

 **Nota.** *Una vez iniciada la molienda, si desea detenerla antes del final del tiempo establecido, pulse el botón (4).*


 **Atención.** *El botón (4) sirve para: detener la dosis preestablecida; efectuar la adición de una pequeña cantidad de café una vez dispensado; moler de forma continua (manteniéndolo siempre pulsado: tiempo máximo 19 segundos)*


E.8 Los posibles residuos del café molido que permanezcan en el plantillo extraíble (12) se pueden limpiar retirando el platillo (12) de su sitio. El platillo se fija con un sistema magnético: ¡quitarlo y volverlo a colocar en su sitio es fácil y práctico!

Ajuste de la boquilla

F.1 El molinillo de café está provisto de una innovadora boquilla de suministro (10) que se puede ajustar fácilmente para guiar con precisión el café molido hacia el interior de cualquier portafiltro. En el caso de que no se deposite en el centro del portafiltro, mueva la boquilla interna deslizándola con los dedos hacia delante/atrás para centrar el portafiltro.


Regulación de la molienda


 **Nota.** *El molinillo ha sido calibrado en fábrica con una granulometría que se ajusta a muchos tipos de café en comercio.*

 **Atención.** *Efectúe esta regulación única y exclusivamente mientras el molinillo esté suministrando café.*


G.1 Gire la rueda de regulación (3) para afinar la granulometría del café. Gírela en el sentido de las agujas del reloj (puntos pequeños) para obtener una


molienda más fina, y en el sentido contrario al de las agujas del reloj (punto grande) para una molienda más gruesa.

 **Nota.** La regulación micrométrica no necesita de ningún bloqueo.

 **Nota.** Si la erogación de la máquina de café resulta lenta, significa que el café es demasiado fino; si resulta rápida, el café es demasiado grueso. Hay muchos factores que pueden afectar la erogación del café, entre los cuales la cantidad de café, el prensado, la regulación de la máquina de café, la limpieza de los filtros y también las condiciones climáticas.

Regulación de las dosis

 **Nota.** El molinillo de café está equipado con LCC (Lelit control center), que permite ajustar el tiempo de molienda para ambas dosis.

 **Nota.** Los ajustes de fábrica son 3,0 segundos para 1 dosis y 5,5 segundos para 2 dosis. El tiempo de molienda se puede variar de 2 a 20 segundos.

H.1 Para entrar en la programación y ajustar el tiempo de molienda de 1 dosis, pulse una vez el botón "-" del LCC, el visor mostrará el icono y el tiempo (3,0") de una sola dosis.

H.2 Para entrar en la programación y ajustar el tiempo de molienda para 2 dosis, pulse dos veces el botón "-" del LCC, el visor mostrará el icono y el tiempo (5,5") de la dosis doble.

H.3 Pulse el botón "+" para acceder, a continuación pulse el botón "-" o "+" para disminuir o aumentar el tiempo de molienda, cada pulsación del botón corresponde a 0,1 segundos.

H.4 Después de 3 segundos desde la última pulsación de un botón, el LCC memoriza los datos y sale de la configuración.

Restablecimiento de los ajustes de fábrica

I.1 Para restablecer el circuito electrónico, con el molinillo de café apagado, mantenga pulsado el botón "+" del LCC y simultáneamente encienda el molinillo pulsando el interruptor general on/off (5). En el visor LCC aparecerá el texto "Preset done", que confirma que se ha realizado el reinicio. Apague y vuelva a encender el molinillo de café mediante el interruptor general on/off (5).

Ahorro energético

J.1 Después de 30 minutos de inactividad, el molinillo de café pasa a modo de stand-by, el visor LCC se apaga y el testigo (6) parpadea cada 3 segundos.

J.2 Para volver a encender el molinillo de café pulse el botón (7) (PUSH) o el botón (4) (añadir café).



Nota. Para desactivar la función de stand-by, apague el molinillo de café mediante el interruptor general on/off (5). Mantenga pulsado el botón (4) (añadir café) y vuelva a encender el molinillo de café con el interruptor general on/of (5), el testigo (6) permanecerá apagado. Apague y vuelva a encender el molinillo de café mediante el interruptor general on/off (5).

104



Nota. Cada vez que se enciende el molinillo de café, si el modo de stand-by está desactivado, el testigo (6) se encenderá durante aproximadamente 1,5” y luego permanecerá apagado.



Nota. Para activar la función de stand-by, apague el molinillo de café mediante el interruptor general on/of (5). Mantenga pulsado el botón (4) (añadir café) y vuelva a encender el molinillo de café mediante el interruptor general on/off (5), el testigo (6) empezará a parpadear. Apague y vuelva a encender el molinillo de café mediante el interruptor general on/off (5).



Nota. Cada vez que se enciende el molinillo de café, si el modo de stand-by está activado, el testigo (6) parpadeará durante un breve periodo de tiempo y luego permanecerá apagado.

05.

Soluciones a los problemas más comunes


Antes de contactar el Centro de Asistencia, lea cuidadosamente las siguientes advertencias para tener las soluciones a los problemas más comunes.

105

1 El molinillo de café no muele

Muelas sucias.	Realizar una limpieza de las muelas, ver instrucciones del apartado "Limpieza de muelas".
Las muelas están en contacto.	Regular el molinillo de café con una molienda más gruesa.
Muelas desgastadas.	Dirigirse al Centro de Asistencia.
Cuerpo extraño que bloques las muelas.	Dirigirse al Centro de Asistencia.

2 El molinillo de café se para

El molinillo ha trabajado en exceso provocando un sobrecalentamiento del motor.	Esperar a que el motor se enfríe antes de reiniciar el molinillo de café (de 15 a 30 minutos).
El molinillo ha superado el tiempo máximo de molienda continua (20 segundos)	En el visor aparece el siguiente ícono: 
LCC no funciona.	Dirigirse al Centro de Asistencia.

06.

El arte del café espresso

106

Al contrario de lo que se podría pensar, preparar un espresso perfecto no es tan sencillo. Se necesita experiencia, habilidad, pasión y un poco de curiosidad. En esta sección queremos compartir contigo algunas nociones básicas acerca de la preparación del café ideal.

Las "5 M"

.....

Si quieres preparar un espresso de manera profesional, comienza respetando los cinco parámetros fundamentales que hacen de un simple café, un espresso para entendidos! Muchas las llaman las "5 M": mezcla, molido, máquina, manejo y mantenimiento.

1- Miscela (Mezcla)

En la base de un gran espresso hay siempre una gran mezcla. Para obtener un espresso de gusto equilibrado se tienen que mezclar dos tipos de café, de calidad Arábica y Robusta. El primero aporta un aroma delicado y la acidez justa, el segundo un sabor pleno, cuerpo y crema en la taza. Las proporciones dependen sólo de tu gusto. Experimenta para descubrir la mezcla que ¡más te va!

2- Macinatura (Molido)

El molinillo es un paso obligatorio para hacer un buen espresso. El café de hecho debería siempre molerse unos instantes antes de utilizarlo para que conserve todo su sabor y su aroma. Con los molinillos Lelit también puedes regular el grado de molido dependiendo de la mezcla para deci-

dir la velocidad correcta de extracción y la cantidad adecuada de crema.

3- Macchina espresso (Máquina espresso)

Las máquinas Lelit están diseñadas y fabricadas de manera que la temperatura del agua se ajusta según sus necesidades. Es también gracias al ajuste correcto de esta variable que puede extraer del café molido no solo las sustancias solubles que confieren el sabor, sino también las sustancias insolubles, es decir, las que dan cuerpo y aroma a su café.

4- Manualità (Manejo)

La mitad del resultado depende de cómo uses las herramientas del oficio. Un apasionado experto es un elemento fundamental de la cadena de producción del espresso y puede modificar el resultado en la taza aportando valor añadido al producto final. Pasión y práctica son por tanto los secretos para aprender a conocer tu máquina y para experimentar con mezclas, molidos, prensados, temperaturas y presiones del agua para hacer simplemente un café espresso, pero a tu gusto.

5- Manutenzione (Mantenimiento)

El mantenimiento diario, el programado periódico y el cuidado de la máquina pueden aportar beneficios a la bebida que se obtenga y a la vida útil del producto que has adquirido. Una máquina limpia refleja una atención especial por tu pasión.

Las variedades de café

La selección de la mezcla es un momento fundamental en la elaboración del café perfecto para tu paladar. En las tiendas existen muchas mezclas entre las que elegir. La diferencia de gusto, aroma, y consistencia depende de las proporciones presentes en las dos variedades de café.

Arabica

Es la variedad más dulce y delicada, con un aroma redondo y rico, da una crema muy sutil, densa y compacta.

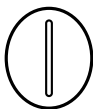


Arabica

Cultivada entre 900/2000 m
Aroma rico
Cafeína entre 0,9 ~ 1,7%

Robusta

Esta variedad es leñosa, amarga, con cuerpo, especiada, pobre de aroma, da una crema más espumosa y gris.



Robusta

Cultivada entre 200/600 m
Aroma especiado
Cafeína entre 1,8 ~ 4%

Ninguna variedad de café puede crear por sí sola el espresso ideal. Un espresso perfecto se presenta con una capa de crema con un espesor de 2-3 mm y de tonalidad avellana tendente al marrón oscuro con reflejos rojizos y estrías claras, de gusto equilibrado, aroma fuerte y también equilibrado, dulce, perfumado con un gusto que permanece largo tiempo en la boca. Tiene un aroma potente con notas de flores, frutos, pan tostado y chocolate. Estas sensaciones pueden ser de breve duración, pero pueden permanecer en la boca durante varios minutos. El gusto es redondo, bien estructurado. Las sensaciones de ácido y amargo están bien equilibradas mientras que la astringencia es ausente o poco perceptible.

Los parámetros ideales para obtenerlo son:

7 ± 0,5 gramos de cantidad de molido.

25 segundos de tiempo de extracción de 30 ml.

88/92 °C a la salida y 80 °C en la taza.

8/10 bares de presión durante la extracción

Incluso las mezclas de Arábica en su totalidad a menudo tienen un poco de Robusta que sirve para inflar la crema y conferir aroma y cuerpo al espresso. Las mezclas de bar por lo general tienen un 20% de Robusta, pero en el sur de Italia, donde se prefiere un café de sabor más fuerte, su porcentaje puede llegar hasta el 40-50%. A fin de cuentas es todo cuestión de gusto... Experimente para descubrir la mezcla que ¡más te va!

07.

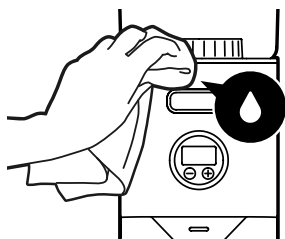
Limpieza y cuidado

108

Limpieza

La limpieza del molinillo se debe realizar al menos cada 4 kg de café molido.

Antes de empezar, desconecta el enchufe de la toma de corriente.



Utiliza un paño suave, preferiblemente de microfibra como el Lelit (incluido en PLA9101 – no incluido con el producto), y húmedécelo simplemente con agua. No uses detergentes abrasivos y no sumerjas la máquina en agua.

Limpieza de las muelas

Es bien sabido que la granulometría del café molido influye en la calidad del expreso en la taza.

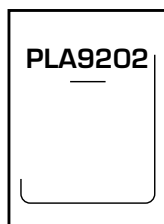
Durante la molienda, se depositan partículas de café entre las ranuras de los dientes de las muelas, reduciendo la distancia entre los discos o entre los conos y por consiguiente también el tamaño de los granos de polvo de

café que salen del molinillo.

Estas incrustaciones, formadas por grasas y aceites a causa de las elevadas temperaturas que se alcanzan entre las muelas, se enrancian en poco tiempo y crean mohos que dañan el café molido de manera irreversible.

Por lo tanto, resulta muy importante la limpieza de las muelas y de la cámara de molienda, que se debe efectuar con un producto específico (art. PLA9202 – no incluido con el producto), que se presenta en forma de polvo formado por pequeños cristales a base de almidones alimentarios, con un altísimo poder de absorción de aceites y grasas.

Al pasar entre las muelas, los cristales las limpian de los depósitos de café, asegurando una molienda sin malos olores.

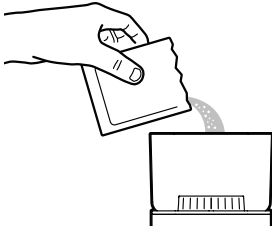


Los posibles residuos no contienen sustancias nocivas para el consumidor o perjudiciales para el molinillo de café.

Llevar a cabo la limpieza de las muelas

es sencillísimo, sólo hay que seguir los siguientes pasos:

- Vaciar completamente la tolva (2) de granos de café.
- Accionar el molinillo de café hasta eliminar por completo los granos de café restantes.
- Verter en la tolva (2) una bolsita del producto (PLA9202) asegurándose de que se introduce completamente entre las muelas.



- Accionar el molinillo de café durante aproximadamente 5 segundos pulsando el botón (4), de modo que pase todo el polvo entre las muelas.
- Volver a llenar la tolva (2) con granos de café.
- A continuación, desechar las primeras 2 o 3 moliendas.
- La limpieza ha terminado.

Cuidado

Recomendamos sustituir periódicamente las muelas o cuando se detecte su desgaste. El mantenimiento se debe realizar sólo por parte de personal cualificado y con recambios originales.

08.

Términos de la garantía

Garantía legal

.....

Este producto está cubierto por las leyes de garantía válidas en el país donde el producto ha sido vendido; la información específica acerca de las condiciones de la garantía pueden ser dadas por el vendedor o por el importador en el país donde el producto ha sido comprado. El vendedor o importador es completamente responsable del producto.

El importador es también responsable por completo del cumplimiento de las leyes en vigor en el país donde el importador distribuye el producto, incluyendo la eliminación correcta del producto al final de su vida laboral.

Dentro de los países europeos las leyes en vigor son las leyes nacionales implementadas en la Directiva CE 44/99/CE.



ADVERTENCIAS

Para la correcta eliminación del producto en virtud de la DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/EC y del DECRETO LEGISLATIVO n°151 del 25 de julio de 2005. Al final de su vida útil, el producto no se debe desechar junto a los residuos urbanos. Se puede dejar en los centros especiales de recogida selectiva dispuestos por las administraciones municipales, o en los distribuidores que ofrezcan este servicio. Desechar por separado un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales de los cuales está compuesto con el fin de obtener un importante ahorro de energía y recursos. Como recordatorio de la obligación de desechar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece indicado el símbolo del contenedor de basura móvil tachado.

111
.....



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Gemme Italian Producers srl declara bajo su propia responsabilidad que el producto:

Molinillo tipo: PL72

al que se refiere esta declaración es conforme a las siguientes normas:

IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013

según las disposiciones de las directivas:

2014/35/EU - 2014/30/EU

NOTA: La presente declaración pierde su validez si la máquina se modifica sin nuestra autorización expresa.

Castegnato, 01/05/2016 - Administrador delegado

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Manual de utilizare
pentru modelul:

RO

Română

Grinders Line

William - PL72

Dimensiuni:

14 x 22,5 x 38,5 cm

Greutate netă:

6,6 kg

Alimentarea cu electricitate:

230V 50Hz / 120V 60Hz

Putere nominală:

150 W

Putere maximă:

470 W

Capacitate rezervor cafea:

350 g

Diametru cuțite:

64 mm



VĂ MULȚUMIM CĂ NE-AȚI ALES

Designul select și atenția la alegerea componentelor sunt secretul performanței excelente a tuturor modelelor noastre.

Produsele noastre sunt dezvoltate cu ajutorul tehnologiilor adoptate doar pentru cele mai bune mașini profesionale.

Materialele utilizate sunt conforme cu standarde ridicate de calitate și fiabilitate, pentru a vă oferi produse robuste proiectate pentru a dura.



Notează numărul de serie al produsului tău

Nr. de serie

Achiziționat de la

Data achiziționării



Pentru mai multe informații,
registrați produsul pe care.leit.com

Index

Note de securitate	116	
Caracteristici principale	120	
Prezentare rapidă a produsului	121	115
Instrucțiuni de utilizare	122	
Soluții pentru cele mai comune probleme	126	
Arta cafelei espresso	127	
Curățare și îngrijire	129	
Condiții de garanție	131	

01.

Note de securitate

Avertismente de citit cu atenție înainte de utilizare.

Râșnița de cafea este adecvată pentru râșnirea cafelei în boabe.

Comenzile de pe partea frontală sunt marcate cu simboluri ușor de interpretat. Aparatul a fost proiectat pentru uz casnic și nu este indicat pentru funcționare continuă, de tip profesional. Zgomotul aparatului nu depășește 70 dB (A).

Datele și imaginile prezentate pot fi modificate fără preaviz, pentru a îmbunătăți performanțele mașinii.

Simboluri utilizate

Este vitală respectarea avertismentelor și a simboluri de mai jos:



Pericol de electrocutare. *Nerespectarea poate provoca șoc electric, punând viața în pericol.*



Atenție. *Nerespectarea poate duce la leziuni sau la deteriorarea aparatului.*



Notă. *Acest simbol subliniază recomandările și informațiile importante pentru utilizator.*

Numerele din paranteze

Numerele din paranteze se referă la legenda din descrierea aparatului de la capitolul 03 „Prezentare rapidă a produsului” și la ilustrațiile din Ghidul rapid anexat.



Avertismente generale

Acest manual este o parte integrantă și esențială a produsului. Citiți cu atenție avertismentele din manual, deoarece furnizează indicații importante referitoare la siguranța instalării, a utilizării și a întreținerii. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări viitoare.

- Păstrați toate ambalajele (pungi de plastic, polistiren expandat etc.) la distanță de copii.
- Aceste instrucțiuni avertizează împotriva folosirii neadecvate.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru a rasni cafea în boabe.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizare casnică și activități similare, cum ar fi: bucătării ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor tipuri de medii rezidențiale; cazare de tipul bed & breakfast sau asemănător. Nu este indicat pentru funcționare continuă de tip profesional.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la

îndemâna copiilor.

- Nu instalați aparatul într-o zonă unde poate fi folosit un jet de apă.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu handicap fizic, senzorial sau mental, sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau primesc indicații cu privire la modul de utilizare a dispozitivului în siguranță și cunoscând potențialele pericole.
- Aparatul trebuie să fie instalat într-un loc unde poate fi folosit doar de către persoane avizate și cu experiență, în special în ceea ce privește normele de siguranță și igienă.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de desigilare a vreunui component al aparatului.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copiii fără supraveghere.
- Orice altă utilizare față de cele menționate mai sus este necorespunzătoare și poate fi o sursă de pericol; producătorul nu își asumă nici o responsabilitate în caz de daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului.
- Declinăm orice responsabilitate în caz de utilizare a pieselor de schimb și /

sau accesorii contrafăcute.

- Declinăm orice responsabilitate în caz de reparații care nu sunt efectuate de centre de service autorizate.

- Aparatul nu poate fi lăsat nesupravegheat și nu poate fi utilizat în aer liber.

- Nu lăsați aparatul expus la agenții atmosferici (ploaie, soare, îngheț).

- Nu curățați cu jeturi de apă sau nu scufundați aparatul sub apă.

În toate cazurile de mai sus, garanția va fi anulată.



Avertismente esențiale pentru siguranță

Deoarece aparatul folosește energie electrică, șocurile electrice nu pot fi excluse, prin urmare respectați cu strictețe următoarele avertismente de siguranță.

- Înainte de pornire, asigurați-vă că valoarea tensiunii rețelei corespunde cu tensiunea indicată pe eticheta aplicată pe partea posterioară a aparatului și că instalația electrică este dotată cu împământare.

- Nu desigilați aparatul. Pentru orice problemă, adresați-vă personalului tehnic autorizat sau centrului de service cel mai apropiat.

- Nu atingeți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.

- Asigurați-vă că priza utilizată este mereu ușor accesibilă, deoarece doar așa veți putea scoate ștecărul din priză, dacă este necesar.

- Dacă doriți să scoateți ștecărul din priză, trageți direct de el. Nu trageți niciodată de cablu, deoarece îl puteți deteriora.

- Pentru a deconecta complet aparatul, scoateți ștecărul din priză.

- Dacă aparatul se defectează, nu încercați să îl reparați. Stingeți aparatul, scoateți ștecărul din priză și adresați-vă centrului de service cel mai apropiat.

- În caz de defecțiuni la ștecăr sau la cablul de alimentare, solicitați înlocuirea doar la centrul de service.

- Nu utilizați adaptoare, prize multiple și / sau prelungitoare. Dacă utilizarea acestora este indispensabilă,

trebuie să utilizați doar adaptoare simple sau multiple și prelungitoare conforme cu standardele actuale de securitate, având grijă să nu depășiți capacitatea maximă a valorii curentului marcată pe adaptorul simplu, pe prelungitoare și puterea maximă marcată pe adaptorul multiplu.

- Scoateți aparatul din priza de curent dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l monta, dezmonta sau curăța.

- Pentru a reduce riscul de rănire, nu lăsați cablul de alimentare să atârne liber de pe masă și nu-l lăsați în apropierea suprafețelor fierbinți, a colțurilor sau obiectelor tăioase.

02.

Caracteristici principale

120

Râșnițele noastre de cafea sunt proiectate în funcție de exigențele de utilizare ale clienților noștri. Cu siguranță, caracteristicile pe care le-am ales pentru acest model vor corespunde tuturor dorințelor dumneavoastră, pentru a obține o cafea cu un gust perfect pentru dumneavoastră și pentru invitații dumneavoastră!



LCC (Lelit Control Center)

Pentru a putea imposta durata de râșnire pentru 1 doză sau 2 doze de cafea.



Tasta adaos

Pentru a adăuga cafea manual sau pentru a opri râșnirea dozei deja începută.



Pivot fixare portfiltru reglabil

Pentru a regla înălțimea lăcașului care primește portfiltrul pentru a-l fixa în mod automat.



Cioc

Un cioc de distribuire inovativ care poate fi reglat pentru a dirija cu precizie cafeaua râșnită în centrul oricărui portfiltru.



Platou cu fixare magnetică

Pentru a-l putea extrage și curăța în mod simplu.



Suport tamper

Pentru a avea mereu la îndemână tamper-ul preferat.

03.

Prezentare rapidă a produsului

Scoateți din cutie noua râșniță de cafea espresso, pentru a înțelege diferitele componente și accesorii concepute special pentru dumneavoastra. Numerele se referă la ilustrațiile din acest **Ghid rapid** anexat.

121
.....

- 1.** Capac rezervor cafea.
- 2.** Rezervor cafea.
- 3.** Suport tamper și roată reglare micrometrică a râșnirii.
- 4.** Tastă adaos cafea / oprirea râșnirii când doza este începută.
- 5.** Întrerupător general on/off.
- 6.** Indicator luminos stand-by.
- 7.** Tastă pornire râșnire (PUSH).
- 8.** Suport portfiltru.
- 9.** LCC (Lelit Control Center).
- 10.** Cioc reglabil.
- 11.** Pivot fixare portfiltru reglabil.
- 12.** Platou detașabil.

Conținutul cutiei

.....

- a.** Cablu de alimentare
- b.** Capac rezervor cafea
- c.** Platou detașabil
- d.** Manual instrucțiuni

04.

Instrucțiuni de utilizare

Pentru a obține o cafea bună, este necesar să știți cum să utilizați corect râșnița de cafea și aveți nevoie de puțină practică. Urmăriți instrucțiunile cu atenție. Consultați și **Ghidul rapid**, unde puteți găsi instrucțiunile ilustrate.

122



Notă. Este important să urmați cu atenție toate instrucțiunile înainte primei aprinderi pentru a verifica funcționarea corectă a aparatului.



Deschideți ambalajul

A.1 Deschideți ambalajul, extrageți râșnița din cutie, înlăturați toate pungile și materialul de ambalaj și poziționați aparatul pe o suprafață plană, pentru a-i garanta o stabilitate optimală.



Atenție. Aparatul cântărește 6,6 kg.



Umpleți rezervorul cu cafea boabe

B.1 Înlăturați capacul (1).

B.2 Umpleți rezervorul (2) cu cafeaua boabe aleasă.

B.3 Poziționați capacul la locul lui.



Atenție. Nu folosiți niciodată aparatul cu rezervorul fără capac.



Porniți râșnița de cafea




Atenție. Asigurați-vă că tensiunea rețelei electrice coincide cu cea indicată pe eticheta cu date tehnice și că instalația de alimentare electrică este dotată cu un dispozitiv de protecție care funcționează.


C.1 Conectați un capăt al cablului de alimentare (a) la priza de pe spatele aparatului și celălalt (ștecher) la priza electrică.

C.2 Aprindeți râșnița apăsând întrerupătorul general on/off (5). Indicatorul stand-by (6) va licări scurt iar pe display-ul LCC (9) va apărea logo-ul Lelit, versiunea de software și apoi simbolul râșniței, confirmând aprinderea.

D Verificați funcționarea râșniței

 **Notă.** Datorită parametrilor de funcționare prestabiliți, râșnița este imediat gata pentru a râșni cafea.


D.1 Poziționați portfiltrul, cu filtrul ales deja introdus, pe suportul (8) și fixați-l sub pivotul (11).

 **Notă.** În cazul în care nu reușiți să introduceți portfiltrul dumneavoastră în suportul (8), puteți modifica poziția pivotului superior de fixare (11) deșurubându-l ușor cu o șurubelniță, pentru a-l putea apoi înălța sau coborî. Odată găsită poziția ideală, înșurubați pivotul (11) pentru a garanta o fixare sigură a portfiltrului.

D.2 Pentru a râșni 1 doză de cafea dați un impuls tastei (7) (PUSH), pe display LCC (9) va apărea în secvență simbolul pentru 1 doză de cafea, durata setată pentru râșnire și simbolul râșniței în acțiune.

D.3 Pentru a râșni 2 doze de cafea dați două impulsuri rapide (în 2 secunde) tastei (7) (PUSH), pe display LCC (9) va apărea în secvență simbolul pentru 2 doze de cafea, durata setată pentru râșnire și simbolul râșniței în acțiune.

E Râșniți cafeaua

 **Notă.** Râșnița de cafea are în dotare o pereche de cuțite plane cu diametru de 64 mm care garantează o râșnire uniformă și profesională.

E.1 Verificați că rezervorul este umplut cu cafea boabe și că este închis cu relativul capac (1).

E.2 Aprindeți râșnița apăsând pe întrerupătorul general on/off (5). Indicatorul (6) se va ilumina scurt, pe display LCC (9) va apărea simbolul râșniței, confirmând aprinderea.

E.3 Poziționați portfiltrul, cu filtrul ales deja introdus, pe suportul (8) și fixați-l sub pivotul (11).


E.4 Pentru a râșni 1 doză de cafea dați un impuls tastei (7) (PUSH), pe display LCC (9) va apărea în secvență simbolul pentru 1 doză de cafea, durata setată pentru râșnire și simbolul râșniței în acțiune. Râșnița distribuie doza corespunzătoare timpului setat. Așteptați terminarea râșnirii, pe display LCC (9) va apărea scris OK și apoi simbolul râșniței. Înlăturați portfiltrul din suportul (8).


E.5 Pentru a râșni 2 doze de cafea dați două impulsuri rapide (în max 2 secunde) tastei (7) (PUSH), pe display LCC (9) va apărea în secvență simbolul pentru 2 doze de cafea, durata setată pentru râșnire și simbolul râșniței în acțiune. Râșnița distribuie doza corespunzătoare timpului setat. Așteptați terminarea râșnirii, pe display LCC (9) va apărea scris OK și apoi simbolul râșniței. Înlăturați portfiltrul din suportul (8).

E.6 Pentru a râșni o cantitate nedefinită, apăsați și țineți apăsată tasta (4), pe display LCC (9) va apărea simbolul corespunzător funcției adaos cafea/continu. Înlăturați portfiltrul din suportul (8)

după ce ați terminat răsnierea dozei dorite.

E.7 Verificați gradul de răsniere obținut și cantitatea pentru fiecare doză.

 **Notă.** Dacă doriți să intrerupeți răsnierea deja pornită înainte de timpul setat, apăsați tasta (4).


 **Atenție.** Tasta (4) este utilă pentru: a opri doza setată; a efectua un adaos de cafea când distribuirea dozei este terminată; răsniere continuă (ținând apăsat: timp maxim 19 secunde).


E.8 Eventuale reziduri de cafea răsniată depozitate pe platoul (12) pot fi curățate extrăgând platoul (12) din locul său. Platoul este fixat cu ajutorul unui magnet: poate fi extras și curățat cu ușurință!

Reglați ciocul


F.1 Râșnița are în dotare un cioc de distribuire inovativ (10) care poate fi reglat în mod simplu pentru a orienta cu precizie cafeaua răsniată în centrul oricărui tip de portfiltru. În cazul în care cafeaua nu este distribuită în centrul portfiltrului, modificați poziția ciocului intern mișcându-l cu ajutorul degetelor în față / în spate pentru a centra portfiltrul.


Reglați răsnierea

 **Notă.** Râșnița este reglată în fabrică la un grad de răsniere mediu, compatibil cu diverse tipuri de cafea în comerț.


 **Atenție.** Efectuați reglarea mereu și doar în timp ce râșnița distribuie cafea.


G.1 Învârtiți roata de reglare (3) pentru a modifica granulometria cafelei. Învârtiți în sens orar (puncte mici) pentru a obține o răsniere mai fină, învârtiți în sens anti-orar (puncte mari) pentru a obține o răsniere mai grosolană.

 **Notă.** Reglarea micrometrică nu are nevoie de nici un fel de blocaj.

 **Notă.** Dacă extracția cafelei cu mașina de cafea espresso este lentă, cafeaua este răsniată prea fin, dacă este prea rapidă, cafeaua este răsniată prea grosolan. Mulți factori pot influența extracția cafelei printre care cantitatea de cafea, gradul de presare, reglarea mașinii de cafea espresso, curățarea filtrelor și condițiile climatice.

Reglați dozele

 **Notă.** Râșnița este dotată cu un LCC (Lelit Control Center) cu ajutorul căruia este posibil a regla timpul de râșnire pentru ambele doze.

 **Notă.** Parametri de fabrică sunt 3,0 secunde pentru 1 doză și 5,5 secunde pentru 2 doze. Timpul de râșnire poate fi variat de la 2 până la 20 de secunde.

H.1 Pentru a intra în modalitatea de programare și a regla timpul de râșnire pentru 1 doză, apăsați tasta “-” de pe LCC, pe display va apărea simbolul și durata (3,0”) pentru 1 doză.

H.2 Pentru a intra în modalitatea de programare și a regla timpul de râșnire pentru 2 doze, apăsați tasta “-” de pe LCC, pe display va apărea simbolul și durata (5,5”) pentru 2 doze.

H.3 Apăsați tasta “+”, apoi apăsați tasta “-” sau “+” pentru a reduce sau a mări durata de râșnire, fiecare apăsare corespunde la 0,1 secunde.

H.4 După 3 secunde de la ultima apăsare a unei taste, LCC memorizează datele și iese din modalitatea de programare.


Resetați parametrii


I.1 Pentru a reseta cardul electronic, cu râșnița oprită, țineți apăsată tasta “+” de pe LCC și simultan aprindeți râșnița apăsând tasta (5), pe display apare “Preset done” care semnalează resetarea. Stingeți și re-aprindeți râșnița apăsând tasta (5).


Economie de energie

J.1 După 30 de minute de inutilizare, râșnița intră în stand-by, LCC se stinge iar indicatorul (6) licărește la fiecare 3 secunde.


J.2 Pentru a re-aprinde râșnița apăsați tasta (7) PUSH sau tasta (4) (adaos cafea).

 **Notă.** Pentru a abandona funcția de stand-by, stingeți râșnița apăsând tasta (5). Țineți apăsată tasta (4) (adaos cafea) și re-aprindeți râșnița de cafea apăsând tasta (5), indicatorul luminos (6) este stins. Stingeți și re-aprindeți râșnița apăsând tasta (5).

 **Notă.** La fiecare aprindere a râșniței, dacă funcția de stand-by a fost dezactivată, indicatorul (6) se aprinde timp de 1,5” iar apoi rămâne stins.

 **Notă.** Pentru a activa funcția de stand-by, stingeți râșnița apăsând tasta (5).

Țineți apăsată tasta (4) (adaos cafea) și re-aprindeți râșnița de cafea apăsând tasta (5), indicatorul luminos (6) licărește. Stingeți și re-aprindeți râșnița apăsând tasta (5).

 **Notă.** La fiecare aprindere a râșniței, dacă funcția de stand-by a fost activată, indicatorul (6) se aprinde scurt iar apoi rămâne stins.

05.

Soluții pentru cele mai comune probleme


Recomandăm citirea cu atenție a acestui ghid, pentru a rezolva problemele cele mai comune, înainte de a solicita asistență sau de a vă adresa unui centru de service autorizat.

126

1 Râșnița nu râșnește

Cuțițe murdare	Curățați cuțițele, citiți paragraful "Curățarea cuțițelor"
Cuțițe în contact	Reglați râșnița la o răsrire mai grosolană
Cuțițe uzate	Contactați Centrul de service
Cuțițe blocate	Contactați Centrul de service

2 Râșnița se oprește

Râșnița a funcționat excesiv cauzând supraîncălzirea motorului	Așteptați ca motorul să se răcească înainte de a aprinde râșnița (de la 15 la 30 de minute)
Râșnița a depășit timpul maxim de răsrire în continuu (20 de secunde)	Pe display apare simbolul de mai jos:
	
	După o așteptare de 100 de secunde râșnița re-întră automat în modalitatea standard
LCC nu funcționează	Contactați Centrul de service

06.

Arta cafelei espresso

Contrar părerilor, prepararea unui espresso perfect nu este atât de simplă. Este nevoie de experiență, pricepere, pasiune și un pic de curiozitate. În acest paragraf dorim să vă împărtășim câteva noțiuni de bază despre pregătirea cafelei Espresso ideale.

127

Cele „5 M”

Dacă doriți să preparați un espresso ca la carte, trebuie să începeți prin respectarea celor cinci parametri fundamentali care fac dintr-o simplă cafea, un espresso pentru cunoscători! Multe persoane le numesc cele „5 M”: miscela (amestec), macinatura (râșnire), macchina (mașină), manualită (dexteritate) și manutentione (întreținere).

1- Miscela (Amestec)

La originea unui Espresso delicios se află întotdeauna un amestec delicios. Pentru a obține un Espresso cu gust echilibrat trebuie amestecate două tipuri de cafea, calitatea Arabica și Robusta. Prima aduce aroma delicată și aciditatea potrivită, a doua gustul plin, corpul și crema din ceașcă. Proporțiile depind doar de preferințele personale. Experimentați pentru a găsi amestecul care vi se potrivește!

2- Macinatura (Râșnire)

Râșnița este un pas obligatoriu pentru un Espresso bun. Cafeaua ar trebui să fie întotdeauna râșnită cu câteva momente înainte de a fi utilizată, pentru a-și păstra tot gustul și aroma. Cu râșnițele Lelit poți regla, de asemenea, gradul de măcinare în funcție de amestec, pentru a decide viteza corectă de ex-

tracție și gradul potrivit de cremozitate.

3- Macchina espresso (Mașina de cafea espresso)

Alegerea mașinii de cafea espresso este la fel de importantă. Mașinile Lelit sunt proiectate și construite astfel încât temperatura apei să poată fi reglată în funcție de necesitățile tale. Și datorită reglării corecte a acestei variabile, vei reuși să extragi din cafeaua măcinată nu doar substanțele solubile responsabile de gust, ci și cele insolubile, adică cele care conferă corpul și aroma cafelei tale.

4- Manualită (Dexteritate)

Jumătate din rezultat depinde de modul în care sunt utilizate instrumentele. Un expert pasionat este un element esențial în lanțul de producție al espressoului și poate modifica rezultatul în ceașcă, creând valoarea adăugată la produsul final. Pasiunea și practica sunt, prin urmare, secretele cunoașterii mașinii și experimentării cu amestecul, măcinarea, presarea, temperatura și presiunea apei pentru a face doar o cafea espresso, însă cea potrivită pentru tine.

5- Manutentione (Întreținere)

Întreținerea zilnică, cea periodică programată și îngrijirea mașinii pot doar să aducă plusuri băuturii dozate și duratei de viață a produsului

achiziționat. O mașină curată indică o atenție specială față de pasiunea dumneavoastră.

Tipurile de cafea

.....

Selecția amestecului este un moment fundamental pentru crearea cafelei perfecte pentru cerul gurii tale. În comerț există multe amestecuri dintre care puteți alege. Diferența de gust, miros, consistență depinde de proporțiile în care sunt prezente cele două tipuri de cafea.

Arabica

Este soiul cel mai dulce și delicat, cu o aromă rotundă și bogată, cu o cremă foarte fină, densă și compactă.

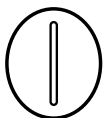


Arabica

Cultivată între 900/2000 m
Aromă bogată.
Cofeină între 0,9 ~ 1,7%

Robusta

Acest soi este lemnos, amar, robust, picant cu o aromă slabă, are o cremă mai spumoasă și gri.



Robusta

Cultivată între 200/600 m
Aromă picantă.
Cofeină între 1,8 ~ 4%

Nici un soi de cafea nu poate crea singur Espresso perfect. Un Espresso perfect are un strat de cremă gros de 2-3 mm, cu nuanțe de alună, maronii, cu reflexii roșiatice și inserții de culoare deschisă, gust echilibrat, aromă puternică și ponderată, dulce, parfumată cu un gust care persistă mult timp în gură. Are o aromă puternică, cu note de flori, fructe, pâine prăjită și ciocolată. Aceste senzații pot fi de scurtă

durată, însă pot rămâne în gură timp de câteva minute. Gustul este rotund, bine structurat. Senzațiile de aciditate și amar sunt bine echilibrate în timp ce astringența este absentă sau slab perceptibilă.

Parametrii ideali pentru obținerea acestuia sunt:

7 ± 0,5 grame de cafea măcinată.

25 secunde timp de extracție pentru 30 de ml.

88 / 92°C la extracție și 80°C în ceașcă.

8 / 10 bar presiune în timpul extracției

Chiar și amestecurile care conțin doar Arabica au de multe ori un pic de Robusta care are ca efect umflarea cremei și conferirea de parfum și corp espressoului.

Amestecurile din cafelele au, în general, 20% de Robusta în ele, însă în sudul Italiei unde se preferă o cafea cu aromă mai puternică, procentul poate ajunge până la 40-50%.

În cele din urmă, este totul o chestiune de gust... Experimentați pentru a găsi amestecul care vi se potrivește!

07.

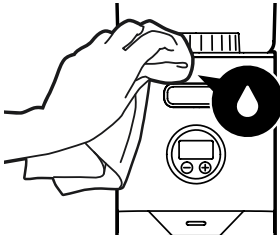
Curățare și Îngrijire

Curățarea și întreținerea râșniței sunt esențiale atât pentru calitatea dozării cafelei cât și pentru viața aparatului de-a lungul timpului.

Curățare

Curățarea râșniței trebuie făcută cel puțin o dată la 4 kg de cafea râșnită.

Înainte de a începe, deconectați ștecherul de la priza de curent.



Utilizați o cârpă moale, de preferință din microfibră precum cârpa Lelit (parte din PLA9101 – neinclusă cu produsul), și umidificați-o cu apă de la robinet. Nu folosiți detergenți abrazivi și nu introduceți râșnița în apă.

Curățarea cuțitelor

Este știut că granulometria cafelei râșnite influențează calitatea cafelei în ceașcă.

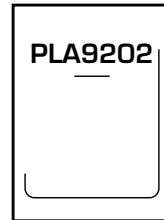
În timpul râșnirii, particulele de cafea se depozitează și între dinții cuțitelor reducând distanța între discuri sau între conuri și, în consecință, și mărirea cafelei care iese râșnită.

Aceste depozite, formate din grăsime și uleiuri, din cauza temperaturilor înalte care se creează între cuțite, în scurt timp rânchezesc și dau naștere unor mucegaiuri care dăunează în mod ireversibil cafelei râșnite.

Devine deci foarte importantă curățarea cuți-

telor și a camerei de râșnire cu ajutorul unui produs specific (cod. PLA9202 – neinclus cu produsul), care se prezintă sub forma unei pudre formată din mici cristale pe bază de amidon alimentar fără gluten, cu o înaltă putere de absorbție a uleiurilor și a grăsimii.

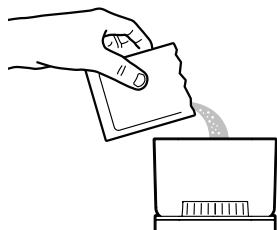
Trecând printre cuțite, cristalele înlăturează rezidurile de cafea asigurând în acest fel o cafea râșnită fără miros urât.



Eventualele resturi de pudră nu conțin substanțe nocive pentru consumator sau dăunătoare pentru râșnița.

Procedura de curățare a cuțitelor este foarte simplă, este de ajuns să urmați indicațiile de mai jos:

- Goliți complet rezervorul (2) de cafeaua boabe.
- Acționați râșnița până la eliminarea completă a eventualelor boabe de cafea rămase în interior.
- Vărsați în rezervor (2) un pliculeț de produs (PLA9202) asigurându-vă că intră complet între cuțite.



130

.....

- Acționați râșnița timp de 5 secunde apăsând tasta (4) pentru a facilita penetrarea pudrei între cuțite.
- Umpleți rezervorul (2) cu cafea boabe.
- Eliminați primele 2-3 râșniri.
- Procedura de curățare este terminată.

Întreținere

Recomandăm înlocuirea periodică a cuțitelor când sunt uzate.

Întreținerea trebuie să fie efectuată doar de către personal tehnic calificat și cu piese originale.

08.

Condiții de garanție

Garanție legală

.....

Acest produs este acoperit de legislația de garanție în vigoare în țara în care produsul a fost vândut; informații specifice despre condițiile de garanție pot fi date de către vânzător sau de către importator în țara în care produsul a fost achiziționat. Vânzătorul sau importatorul este complet responsabil pentru produs.

De asemenea, importatorul este complet responsabil pentru îndeplinirea legislației în vigoare în țara în care distribuie produsul, inclusiv eliminarea corectă a produsului la sfârșitul duratei de funcționare.

În interiorul țărilor europene legile în vigoare sunt legile naționale de punere în aplicare a Directivei CE 44/99/CE.

131

.....



AVERTISMENTE

Pentru eliminarea corespunzătoare a produsului în conformitate cu DIRECTIVA EUROPEANĂ 2002/96/EC și cu DECRETUL LEGISLATIV nr.°151 din 25 iulie 2005. La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie să fie eliminat cu deșeurile municipale. Poate fi predat la centrele speciale de colectare selectivă prevăzute de administrațiile locale sau la un vânzător care furnizează acest serviciu. Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic previne posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății umane produse de o eliminare necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor din care este compus, cu scopul de a obține o economisire importantă de energie și de resurse. Pentru a semnala obligația de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, pe produs este reprezentată imaginea toberonului barată.

132



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

Gemme Italian Producers srl declară pe propria răspundere că produsul:

Râșnița de cafea tip: PL72

la care se referă această declarație, este conformă cu următoarele standarde:

IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013

în conformitate cu prevederile directivelor:

2014/35/EU - 2014/30/EU

NB: Această declarație își va pierde valabilitatea dacă mașina este modificată fără permisiunea noastră expresă.

Castegnato, 01/10/2015 - Director General

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

Руководство по
эксплуатации для моделей

RU

Grinders Line

William - PL72

Русский

Размеры:

14 x 22,5 x 38,5 cm

Вес нетто:

6,6 kg

Источник питания:

230V 50Hz / 120V 60Hz

Мощность:

150 W

Максимальная мощность:

470 W

Объем контейнера:

350 g

Диаметр жерновов:

64 mm



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ

Тщательный подход к конструкции и внимание к выбору компонентов - вот секрет отличной производительности всех наших моделей.

Мы разрабатываем нашу продукцию, используя технологии, применяемые лишь для лучших профессиональных машин. Используемые материалы соответствуют высоким стандартам качества и надежности, что позволяет нам выпускать изделия, рассчитанные на длительный срок эксплуатации.



Примите во внимание серийный номер вашего изделия

Серийный номер

Изделие приобретено в компании

Дата приобретения



Для дополнительной информации, зарегистрируйте, пожалуйста, Ваш продукт на сайте care.levit.com

Содержание

Указания по безопасности	138
Основные характеристики	142
Краткие сведения об изделии	143
Инструкция по эксплуатации	144
Решение наиболее частых проблем	149
Инструкция по эксплуатации	150
Чистка и уход	152
Условия гарантии	154

01.

Указания по безопасности

Внимательно прочитайте предупреждения, прежде чем приступить к эксплуатации изделия.

Кофемолка предназначена для помола кофейных зерен. Элементы управления на передней панели помечены легкоузнаваемыми символами. Машина предназначена для использования в быту и не подходит для непрерывного профессионального использования. Шум устройства не превышает 70 дБ (А).

Данные и приводимые изображения могут быть изменены без предварительного уведомления в связи с непрерывным улучшением параметров кофемолки.

Используемые символы

Очень важно соблюдать указания и символы, приведенные ниже:



Опасность поражения электрическим током.
Игнорирование данного предупреждения может привести к поражению электрическим током с угрозой для жизни.



Внимание. *Игнорирование данного предупреждения может привести к травме или повреждению кофемолки.*



Примечание. *Этот символ указывает на важный совет или информацию для пользователя.*

Цифры в скобках

Цифры в скобках относятся к обозначениям, приведенным **в описании устройства в главе 03 „Краткие сведения об изделии“** и иллюстрациям **краткого руководства** в приложении.



Общие указания

Настоящее руководство является неотъемлемой и составной частью изделия. Внимательно прочитайте руководство, так как оно содержит важные указания, относящиеся к безопасности устройства, его эксплуатации и обслуживанию. Сохраните руководство для обращения в будущем.

- Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) в недоступном для детей месте.
- Настоящее руководство предупреждает о ненадлежащей эксплуатации.
- Устройство предназначено исключительно для помола кофейных зерен.
- Это устройство предназначено для бытового и аналогичного применения, например: персоналом кухни в магазинах, офисах и других рабочих местах; сообществом, клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях; в местах типа «ночлег

и завтрак» и т.п. Оно не предназначено для непрерывного, профессионального применения.

- Храните устройство и шнур в недоступном месте для детей.
- Не устанавливаете устройство в местах где может быть струя воды.
- Устройство может быть использовано людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими недостатками, или при отсутствии опыта и знаний только под присмотром, или после ознакомления с принципами безопасного использования устройства и информацией о существующих опасностях.
- Устройство может быть установлено только там, где есть люди, которые знают и имеют опыт относительно его безопасности и гигиены.
- Производитель не несет ответственности за несанкционированное вмешательство в какой-либо из компонентов устройства.
- Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без присмотра.
- Любая эксплуатация, отличная от описанной выше, является эксплуатацией не по назначению и может

представлять опасность; производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате ненадлежащей эксплуатации устройства.

- Производитель не несет ответственности за использование неоригинальных запасных частей и/или аксессуаров.

- Производитель не несет ответственности за ремонт, выполненный неуполномоченными сервисными центрами.

- Запрещается оставлять устройство без присмотра и пользоваться им вне помещения.

- Не допускайте нахождения прибора под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце, мороз).

- Не мойте устройство под струей воды и не погружайте его в воду.

При нарушении всех вышеперечисленных указаний гарантия теряет свою силу.



Общие требования к безопасности

Так как устройство работает от электричества, не исключена

опасность поражения электрическим током, поэтому следует внимательно относиться к приведенным ниже указаниям по технике безопасности.

- Перед включением убедитесь, что величина напряжения сети соответствует напряжению, указанному на шильде и что розетка, оснащена заземлением.

- Не вскрывайте устройство. В случае какой-либо проблемы, пожалуйста, обратитесь к авторизованному сервисному персоналу или ближайшему сервисному центру.

- Никогда не прикасайтесь к устройству мокрыми руками или ногами.

- Не прикасайтесь к вилке питания мокрыми руками.

- Убедитесь, что обеспечен удобный доступ к розетке так, как только в этом случае можно быстро вытащить вилку в случае необходимости.

- Если вы хотите вытащить вилку из розетки, прикладывайте силу непосредственно к ней, а не к проводу. Никогда не тяните за провод, это может привести к его повреждению.

- Чтобы полностью отключить

устройство, отключите его от электрической розетки.

- В случае неисправностей, не пытайтесь устранить их самостоятельно. Выключите устройство, вытащите вилку из розетки и обратитесь в службу технической помощи.

- В случае повреждения электрической вилки или шнура, их должна заменять исключительно служба технической поддержки.

- Не используйте адаптеры, тройники и/или удлинители. Если их использование абсолютно необходимо, следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим стандартам безопасности, следя за тем, чтобы не превышать величину тока, указанную на простом переходнике и удлинителе, и совокупную величину тока, указанную на множественном переходнике.

- Вытащите вилку из розетки, если устройство находится без присмотра, во время монтажа, разборки или чистки.

- Во избежание риска травмы, не допускайте, чтобы шнур питания свободно свисал со стола, и не до-

пускайте его нахождения вблизи горячих поверхностей, острых или режущих предметов.

02.

Основные характеристики

142

Мы разрабатываем наши кофемолки, исходя из потребностей эксплуатации наших клиентов. Мы уверены, что характеристики, выбранные нами для этой модели, соответствуют всем пожеланиям по созданию идеального вкуса кофе для вас и ваших гостей!



LCC (Центр управления Lelit)

Позволяет программировать время помола на 1 или 2 дозы кофе.



Кнопка для помола по требованию

Возможность продолжить или остановить помол кофейных зерен вне зависимости от запрограммированного времени.



Регулировка штифта для фильтродержателя

С помощью простой операции можно отрегулировать высоту штифта так, чтобы ваш фильтродержатель был надежно закреплен.



Лоток кофе/выхода

Инновационный лоток для выхода молотого кофе, который можно легко отрегулировать по высоте, для точного попадания молотого кофе в фильтродержатель различных видов.



Поддон, для остатков кофе, на магните

Легко снимается для очистки.



Поддержка для темпера

Для того, что темпер был всегда под рукой.

03.

Краткие сведения об изделии

Вытащите из коробки вашу новую кофемолку, чтобы разобраться с различными компонентами и принадлежностями, созданными с заботой о вас. Цифры относятся к иллюстрациям краткого руководства в приложении.

143

- 1.** Крышка контейнера зерен.
- 2.** Контейнер кофейных зерен.
- 3.** Поддержка темпера, микрометрический регулятор жерновов.
- 4.** Включатель для продолжения помола или остановки его раньше запрограммированного времени.
- 5.** Включатель on/off.
- 6.** Режим ожидания со светодиодной подсветкой.
- 7.** Включатель помола (PUSH//НАЖАТЬ).
- 8.** Поддержка для фильтродержателя.
- 9.** LCC (Центр управления Lelit)
- 10.** Регулируемый лоток выхода кофе.
- 11.** Регулируемый штифт для фильтродержателя.
- 12.** Съёмный поддон для остатков кофе.

Что находится в коробке

.....

- a.** Кабель питания
- b.** Крышка контейнера зерен
- c.** Съёмный поддон для остатков кофе
- d.** Инструкция

04.

Инструкция по эксплуатации

Для того, чтобы получить хороший кофе, необходимо знать, как пользоваться кофемолкой и иметь немного практических навыков. Внимательно следуйте всем указаниям. Также обратитесь к **краткому руководству**, где вы можете найти иллюстрации к указаниям.

144



Примечание. *Важно внимательно выполнять все указания при первом включении для проверки правильности работы кофемолки.*



Открывание упаковки

A.1 Откройте коробку, выньте кофемолку и удалите все пакеты и упаковочные материалы. Поместите кофемолку на ровную поверхность, для оптимальной стабильности.



Внимание. *Устройство весит около 6,6 кг.*



Заполнение контейнера кофейными зернами

- B.1** Снимите крышку (1).
- B.2** Заполните контейнер (2) кофейными зернами.
- B.3** Закройте контейнер крышкой.



Внимание. *Никогда не используйте кофемолку без крышки на контейнере.*



Включение кофемолки



Внимание. *Убедитесь, что напряжение в сети такое же, как указано на шильде, а система электропитания оснащена устройством защитного отключения.*

C.1 Подключите один конец розетки (а) к разъему на задней панели устройства, а другой конец (вилку) в розетку электросети.

C.2 Включите кофемолку, нажав на включение on/off включателя (5). Светодиодная лампа (6) будет мигать в течение короткого промежутка времени, потом на дисплее LCC (9) покажутся логотип Leit, версия программного обеспечения и значок кофемолки, подтверждающие, что кофемолка включена.

D Проверка работы

Примечание. Благодаря параметрам заранее установленным, кофемолка сразу готова молоть кофейные зерна.

D.1 Поместите фильтродержатель, с выбранным и вставленным фильтром, на поддержку (8), так чтобы он зацепился на штифте (11).

Примечание. В случае, если вы не можете вставить фильтродержатель на поддержку (8), вы можете изменить положение штифта (11), ослабив его с помощью отвертки, а затем поднять или опустить его. После того, как вы нашли оптимальное положение, закрутите штифт (11), чтобы создать надежную опору для фильтродержателя.

D.2 Для того, чтобы измельчить 1 дозу кофе нажмите один раз на переключатель кофемолки (7) (PUSH), дисплей LCC (9) будет показывать последовательно изображение 1 дозы кофе, запрограммированное время измельчения и изображение кофемолки в действии.

D.3 Для измельчения 2 доз, дважды нажмите фильтродержателем на включатель (7) (PUSH). Двойное нажатие должно быть произведено в течение 2-х секунд. Дисплей LCC (9) будет показывать последовательно изображение 2-х доз кофе, запрограммированное время измельчения и изображение кофемолки в действии.

E Помол кофе

Примечание. Кофемолка оснащена 64 мм плоскими жерновами, которые обеспечивают равномерный и профессиональный помол.

E.1 Убедитесь, что контейнер кофейных зерен заполнен с зернами и он закрыт крышкой (1).

E.2 Включите кофемолку, нажав на включатель on/off (5). Светодиодная лампа (6) будет мигать в течение короткого промежутка времени, потом на дисплее LCC (9) покажется значок кофемолки, подтверждающие, что кофемолка включена.


E.3 Поместите фильтродержатель, с выбранным и вставленным фильтром, на поддержку (8), так чтобы он закрепился на штифте (11).


E.4 Для измельчения 1 дозы нажмите один раз фильтродержателем на включатель (7) (PUSH), дисплей LCC (9) будет показывать последовательно изображение 1 дозы кофе, запрограммированное время измельчения и изображение кофемолки в действии. Кофемолка начнет помол дозы в соответствии с установленным временем. Подождите, пока помол не закончится. Сообщение «OK», а затем значок кофемолки появятся на LCC (9) дисплей. Снимите фильтродержатель с поддержки (8).

E.5 Для измельчения 2 дозы, дважды нажмите фильтродержателем на включатель помола (7) (PUSH). Двойное нажатие должно быть произведено в течение 2-х секунд. Дисплей LCC (9) будет показывать последовательно изображение 2-х доз кофе, запрограммированное время измельчения и изображение кофемолки в действии. Кофемолка начнет помол дозы в соответствии с установленным временем. Подождите, пока помол не закончится. Сообщение «ОК», а затем значок кофемолки появятся на LCC (9) дисплей. Снимите фильтродержатель с поддержки (8).

E.6 Для непрерывного помола любого количества кофе нажмите включатель (4) и держите нажатым кнопку. На дисплее LCC (9) появится изображение значка «добавление кофе». Снимите фильтродержатель с поддержки (8) после получения желаемой дозы.

E.7 Проверьте помол и количество дозы.

 **Примечание.** После того, как помол начался, вы можете остановить его до конца запрограммированного времени, нажав на включатель (4).


 **Внимание.** Включатель (4) предназначен для: остановки помола до конца запрограммированного времени; добавка любого количества кофе после получения запрограммированной дозы; непрерывное измельчение (держат включатель постоянно нажатым: максимальное время 19 секунд).


E.8 Возможные остатки кофе могут быть удалены из съемного поддона (12) просто потянув за него. Поддон (12) крепится с помощью магнитов: удаление и размещение его обратно очень легко и практично!

Регулировка лотка

F.1 Кофемолка оснащена инновационным регулируемым кофе лотком (10), который может точно направить молотый кофе в любой фильтродержатель. Если молотый кофе не попадает в центр вашего фильтродержателя, переместите внутреннюю часть лотка назад /вперед пальцами, чтобы центрировать падение молотого кофе в фильтродержатель.

Регулировка помола

 **Примечание.** Кофемолка была отрегулирована на заводе-изготовителе для помола размера среднего, идеально подходящего для помола большинства видов кофейных смесей, доступных на рынке.

 **Внимание.** Регулировать помол нужно ВСЕГДА и ТОЛЬКО во время работы кофемолки.

G.1 Поверните регулятор жерновов (3), чтобы изменить помол кофе. Поверните регулятор по часовой стрелке (в сторону малых точек), чтобы получить более мелкий помол, против часовой стрелки для более крупного помола.

Примечание. Микрометрический регулятор не имеет каких-либо блокировок.

Примечание. Если кофе из эспрессо-машины выходит медленно значит помол кофе хороший, если кофе выходит быстро помол слишком крупный. Многие факторы влияют на выход кофе, такие как: количество кофе, его температура (прессовка), настройка эспрессо-машины, насколько чисты ваши фильтры, а также климатические условия.

147
.....

Н Регулировка дозы

Примечание. Кофемолка оснащена LCC (центр управления Lelit), который позволяет программировать время помола для обеих доз.

Примечание. Параметры заводских установок: 3 секунды для 1 дозы и 5,5 секунды для 2-х доз. Время помола может длиться с 2 до 20 секунд.

Н.1 Чтобы войти в режим программирования и изменения времени помола для 1 дозы, нажмите однажды на кнопку “-” на LCC, на дисплее отображается значок и время (3,0) для 1 дозы.

Н.2 Для того, чтобы войти в режим программирования и изменить время измельчения для 2-х доз, дважды нажмите кнопку «-», на дисплее отображается значок и время (5,5) для 2-х доз.

Н.3 Нажмите на кнопку «+» для входа, а затем нажмите кнопки “-” или «+» для уменьшения или увеличения времени измельчения. Каждое нажатие соответствует 0.1 секунды.

Н.4 Через три секунды после последнего нажатия кнопки, LCC сохраняет данные и выходит из режима настройки.

I Восстановление заводских параметров

I.1 Чтобы сбросить данные электронной карты, выключите кофемолку, нажав на включение on/off выключателя (5). После выключения, держите нажатой кнопку «+» в LCC, и одновременно включите кофемолку, нажав на выключатель (5). На дисплее LCC появиться сообщение «Preset done», подтверждая, что перезагрузка завершена. Выключите кофемолку и включите его снова, нажав на выключатель (5).

J Экономия энергии

J.1 Если кофемолкой не пользовались в течение 30 минут, она переходит в режим ожидания «stand-by». Дисплей LCC выключается, светодиодные лампы (6) мигают каждые 3 секунды.

J.2. Для того чтобы включить обратно кофемолку, нажмите на кнопку (7) (PUSH) или кнопку (4) (добавление кофе).

Примечание. Чтобы отключить функцию «режим ожидания», выключите на кофемолке off, нажав на переключатель (5). Удерживайте кнопку (4) (добавление кофе) нажатой и выключите кофемолку снова нажав переключатель (5), светодиод (6) останется выключенным. Выключите и включите кофемолку, нажав на переключатель (5).

Примечание. Каждый раз, когда кофемолку переключают на on, если функция «режим ожидания» выключен, светодиод (6) будет гореть в течение 1,5 секунды, а затем выключится.

Примечание. Чтобы включить функцию «режим ожидания», переключите кофемолку на off, нажав на переключатель (5). Удерживайте кнопку (4) (добавление кофе) нажатой и выключите кофемолку снова, нажав на переключатель (5), светодиод (6) начнет мигать. Выключите и включите кофемолку, нажав на переключатель (5).

Примечание. Каждый раз, когда кофемолку переключают на on, если функция «режим ожидания» включена, светодиод (6) будет мигать в течение короткого промежутка времени, а затем останется выключенным.

05.

Решение наиболее частых проблем


Тщательно читая ниже предлагаемые инструкции, Вы можете найти выход на наиболее встречающиеся неполадки до обращения к сервисному центру.

149

1 Кофемолка не мелет кофе

Грязные жернова кофемолки (масла, жиры и отложения остатков кофе)	Выполните чистку жернов кофемолки, см инструкция пользователю по эксплуатации (Чистка кофемолки).
Жернова кофемолки слишком сведены, они соприкасаются	Отрегулируйте настройку, чтобы получить более крупный помол.
Жернова кофемолки изношены	Обратитесь в сервисный центр
Посторонний объект блокирует жернова кофемолки	Обратитесь в сервисный центр

2 Двигатель кофемолка не работает

Кофемолка работала в течение длительного времени в непрерывном режиме, в результате чего произошел перегрев двигателя	Подождите, пока двигатель не остынет (15-30 мин.) перед повторным включением кофемолки.
Помол кофемолки превысил максимальное время в непрерывном режиме (20 секунд).	На дисплее появится следующий значок: 
LCC не работает	Спустя время ожидания 100 секунд, кофемолка будет автоматически перезагружаться. Обратитесь в сервисный центр

06.

Инструкция по эксплуатации

150

Вопреки кажущейся простоте, приготовить идеальный эспрессо не так легко. Это требует опыта, мастерства, страсти и немного любознательности. В этом разделе мы хотим поделиться с вами некоторыми основными сведениями о приготовлении идеального кофе.

“5 М”

Если вы хотите приготовить качественный эспрессо, примите к сведению пять основных факторов, которые помогают знатокам превращать простой кофе в эспрессо! Многие называют их „5 М“: Miscela (смесь), Macinatura (помол), Macchina (кофеварка), Manualità (ловкость рук) и Manutenzione (поддержание в исправном состоянии).

1- Miscela (Смесь)

В основе выдающегося вкуса эспрессо всегда лежит превосходная смесь. Чтобы получить сбалансированный вкус эспрессо, следует смешать два вида кофе: арабика и робуста.

Первый дает тонкий аромат и некоторый кислый привкус, второй дает богатый вкус, консистенцию и пенку в чашке. Пропорции зависят только от вашего вкуса.

Экспериментируйте, чтобы найти сочетание, наиболее подходящее для вас!

2- Macinatura (Помол)

Кофемолка является необходимым фактором для приготовления хорошего эспрессо. Кофе всегда необходимо молоть непосредственно перед процедурой приготовления, потому что именно в немолотом виде он сохраняет весь свой вкус и аромат. С помо-

щью кофемолок Lelit также можно менять степень помола в соответствии с требованиями к смеси для правильной скорости экстракции и пенки.

3- Macchina espresso (Кфеварка для эспрессо)

Кфеварки Lelit спроектированы и произведены таким образом, что температура регулируется в соответствии с вашими потребностями. Именно благодаря правильной регулировки этих двух переменных существует возможность экстрагировать из молотой смеси не только растворимые вещества, придающие вкус, но также и нерастворимые, то есть придающие консистенцию и аромат кофе.

4- Manualità (Ловкость рук)

Половина результата зависит от того, как используются имеющиеся инструменты. Влюбленный в свое дело специалист является ключевым элементом производственной цепочки эспрессо, он может изменить результат в чашке, придав дополнительные полезные свойства конечному продукту. Таким образом, увлеченность и практика раскроют секреты к освоению кофеварки.

Экспериментирование с различными смесями, помолом, темперовкой, температурой и давлением воды, позволяют приготовить

уникальный кофе.

5- Manutenzione (Обслуживание)

Только ежедневный уход за кофеваркой и плановое периодическое обслуживание могут гарантировать качество вкуса напитка и длительный срок службы, приобретенного вами изделия.

Чистая кофеварка свидетельствует об особом внимании к предмету вашего увлечения.

Сорта кофе

Выбор смеси является ключевым моментом для создания идеального кофе на ваш вкус. На рынке имеется множество смесей на выбор. Разница во вкусе, запахе, консистенции зависит от пропорций двух сортов кофе.

Арабика

Этот сорт - самый сладкий и нежный с глубоким и богатым ароматом, дает очень тонкую, плотную и компактную пенку.



Арабика

Культивируется на высотах 900-2000 м над уровнем моря
Богатый аромат
Содержание кофеина: 0,9 - 1,7%.

Робуста

Этот сорт - волокнистый, горький, концентрированный, со слабым пряным ароматом, дает более объемную пенку серого цвета.



Робуста

Культивируется на высотах 200-600 м над уровнем моря
Особый пряный аромат
Содержание кофеина: 1,8 - 4%

Только из одного сорта кофе невозможно приготовить идеальный эспрессо.

Идеальный эспрессо имеет пенку толщиной 2-3 мм орехового цвета, переходящего в темно-коричневый с красноватыми отражениями и светлыми полосками, гармоничным вкусом, сильным и сбалансированным ароматом, он - сладкий, душистый, со вкусом, который ощущается еще долго во рту. Имеет мощный аромат с нотками цветов, фруктов, поджаренного хлеба и шоколада. Эти ощущения могут длиться недолго, но могут и оставаться во рту в течение нескольких минут. Вкус - цельный, хорошо структурированный. Кислый и горький вкус отлично сбалансированы, при этом терпкость отсутствует или едва ощутима.

Идеальные параметры для его приготовления:

7 ± 0,5 г молотого кофе.

25 секунд время для выпуска 30 мл.

88/92°C на выпуске и 80°C в чашке.

8/10 бар для давления во время выпуска

При этом, даже смеси полностью из арабики, часто имеют добавку небольшого количества робусты, которая служит для создания пенки, придания аромата и необходимой консистенции для эспрессо. Смеси для бара обычно имеют 20% робусты, но в южной Италии, где предпочитают более сильный аромат кофе, её доля может достигать 40-50%. В конце концов, это все дело вкуса ... Экспериментируйте, чтобы найти сочетание, наиболее подходящее для вас!

07.

Чистка и уход

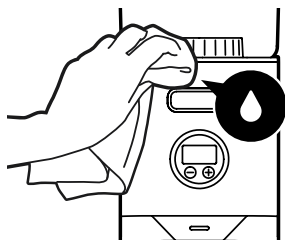
Очистка и обслуживание кофемолки необходимы, как для качественного помола кофе, так и для длительного срока службы устройства.

152

Чистка

Рекомендуется выполнять чистку по крайней мере один раз после помола четырёх кг кофе.

Перед началом очистки вытащите вилку из розетки.



Используйте мягкую ткань, предпочтительно из микрофибры, как Lelit (включен в PLA9101 – не включено с кофемолкой), и смочите её простой водой. Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте аппарат в воду

Чистка жернов

Хорошо известно, что качество помола кофе влияет на качество эспрессо в чашке. В процессе помола зерен некоторые частицы кофе оседают между зубьями жерновов, уменьшая расстояние между дисками или между конусами и, следовательно, влияют на качество помола кофе, в том числе.

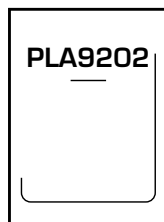
Эти отложения, состоящие из жиров и масел, из-за высокой температуры между жерновами, прилипают быстро и создают

плесень, которая портит молотый кофе.

Очистка жернов и мельничной камеры становится чрезвычайно важным.

Это должно быть выполнено конкретным продуктом (арт. PLA9202 – не включено с кофемолкой), т.е. порошком, образованным мелкими кристаллами, основанными на пищевых крахмалах без глютена, с очень высокой поглощаемой мощностью масел и жиров.

Благодаря прохождению через жернова кристаллы очищают их и позволяют молоть кофе без наличия посторонних запахов.

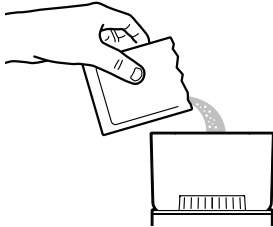


Возможные остатки от чистящего средства не содержат вредных веществ для конечного пользователя или для кофемолки.

Чистить жернова легко, просто выполните следующие действия:

- Полностью освободите контейнер (2) от зерен кофе.
- Включите помол, чтобы полностью смолоть последние оставшиеся зерна.
- Добавьте пакетик чистящего порошка (PLA9202) в контейнер (2) и обратитесь вни-

вание, чтобы порошок прошел через жернова.



- Нажмите включатель (4) на 5 секунд, чтобы порошок полностью прошел через жернова.
- Заполните контейнер (2) кофейными зернами.
- Выбросьте первые 2-3 порции молотого кофе.
- Чистка закончилась.

Уход

Периодически проводите замену плоских жернов, установленных внутри электроприбора.

Техническое обслуживание должно выполняться только уполномоченным сервисным центром и с оригинальными запасными частями.

08.

Условия гарантии

154

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Эта продукция защищена гарантийным законом, действующим в стране, где она была продана; конкретная информация о гарантийных сроках может быть дана продавцом/импортером в стране, где продукция была куплена.

Продавец/импортер полностью ответственны за эту продукцию. Импортер ответственен за выполнение действующих законов в стране, где распространяет продукт, включая правильную утилизацию продукта по окончании его срока службы.

В европейских странах действуют национальные законы, которые осуществляют деятельность Директивы 44/99/CE ЕС.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Для правильной утилизации продукта в соответствии с ДИРЕКТИВОЙ 2002/96 / ЕС и ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫМ ДЕКРЕТОМ № 151 от 25 июля 2005 года. По окончании срока эксплуатации изделие не следует утилизировать вместе с бытовым мусором. Его необходимо сдать в один из специализированных центров по сбору отходов, организованных местными властями или дилерам, оказывающим подобные услуги. Отдельная утилизация бытового прибора позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, являющихся результатом неправильной утилизации и позволяет восстановить материалы, из которых выполнено изделие и получить серьезную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытового прибора, на изделии имеется значок перечеркнутого контейнера для мусора.



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

Компания Gemme Italian Producers srl заявляет под свою ответственность, что изделие:

Кофемолка тип: PL72, к которой относится данная декларация, соответствует следующим нормам:

IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013

согласно положениям директив:
2014/35/UE – 2014/30/UE

NB: Примечание: Настоящая декларация теряет силу, если в устройство были внесены изменения без нашего письменного разрешения.

Кастеньато, 01/05/2016 - Генеральный директор

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)

