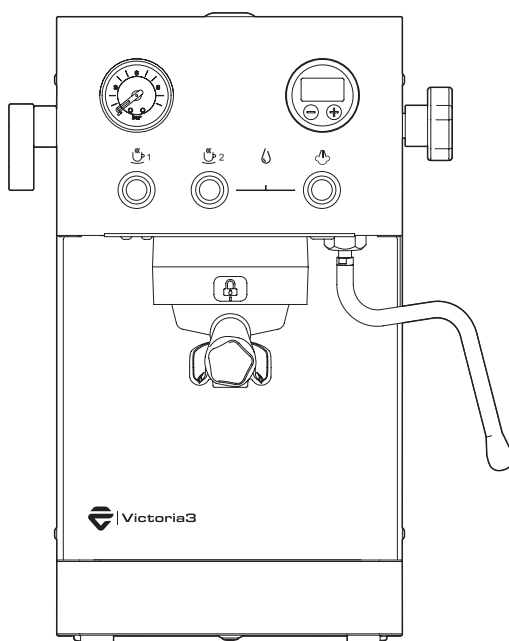


User manual



*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G
The above information is valid for all versions: stainless steel and any colored version.						



2

THANK YOU FOR CHOOSING A LELIT PRODUCT

**Register your product on
care.lelit.com**

Download the complete guide
to get the most out of your coffee machine **PL91T3***
and visit our LELIT YouTube channel
for insights, tutorials, tips and tricks.



**Save the box and
all the packaging material!**

LELIT has studied the external and internal
packaging of your coffee machine to help you
re-use it in case of maintenance or repair need.

Index

1. Safety notes	4
2. Daily cleaning	8
3. Weekly cleaning	9
4. Annual cleaning	11
5. Product overview	12
6. Factory settings	14
7. Equipment	15
8. Packing	16
9. First start-up	16
10. How to install the water softener filter	18
11. Pressure profile	19
12. Espresso and coffee extraction using pressure profiles	20
13. Pagaia	22
14. Espresso and coffee with Pagaia	24
15. Steam and hot water	25
16. Reserve mode	27
17. Standby mode	27
18. LCC – LELIT Control Center	28
19. Limescale prevention	34
20. Warranty terms	34

**ATTENTION:**

Read the safety notes carefully before using this product.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Safety notes

4

Warnings - Please read carefully before use.

This espresso machine is suitable for the preparation of coffee; it is equipped with wand for dispensing steam and/or hot water. The front panel controls are identified by clear and intuitive symbols. The machine is designed for domestic use and is not suitable for continuous professional use. The noise rating of the unit does not exceed 70 dB (A).

The data and images shown are subject to change without notice in order to improve the performance of the machine.

Symbols used

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



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



Burn hazard. Failure to comply may cause severe burns.



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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS



General warnings

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance is only designed for making espresso coffee or hot drinks using the hot water or steam tubes and for pre-heating cups.
- The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- Store the packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children.
- 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.
- Potential injury may result from misuse of the appliance.
- The appliance must not be left unattended or used outdoors.
- The appliance must not be immersed in water or cleaned by spraying.
- The appliance must not be exposed to atmospheric agents (rain, sun, ice).
- If the appliance is stored in rooms where the temperature can go below freezing, the tank and the water pipes must be emptied.
- All the packing material (plastic bags, polystyrene, etc.) should be kept out of the reach of children.
- No liability is accepted for the use of unauthorized spares and/or accessories.
- No liability is accepted for repairs not carried out by authorized service centres.
- The manufacturer accepts no liability for tampering with any of the appliance components.

IMPORTANT SAFEGUARDS

In all the above cases the warranty will be void.

6



Essential safety warnings

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

- To avoid spilling the connector, never pull the power cord.
- Avoid spillage on the connector.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- To disconnect the appliance, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- In the event of any fault or malfunction, do not attempt to carry out repairs. Switch the appliance off, remove the plug and contact the Service Centre.
- In the event of damage to the plug or the power cord, do not operate the appliance, these should be replaced only and exclusively by the Service Centre.
- Unplug from outlet when not in use.
- Before cleaning the exterior surfaces of the appliance, putting on or taking off parts, switch it off, remove the plug from the outlet and allow to cool.
- To ensure proper hygiene and safe use, all surfaces and components that come into contact with food and beverages, such as the portafilter, coffee filters, brewing group, drip tray, and steam wand, must be cleaned regularly according to the instructions provided in this manual. Use potable water and, where indicated, a neutral detergent. Do not use abrasive cleaners or aggressive chemicals.
- To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Do not let cord touch hot surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Before switching on, ensure that the power supply voltage corresponds to that indicated on the plate on the base of the appliance and that the power supply is properly earthed.
- Do not tamper with the appliance. Contact an authorized technician or the nearest service centre for any problem.
- Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not touch the plug with wet hands.
- Ensure that the electrical outlet is always freely accessible so that the plug can be easily removed when necessary.
- When removing the plug, always hold it directly. It should never be removed by pulling on the power cord, as this can cause damage.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs in water or other liquid.
- When the appliance is switched on, do not touch the cup warming plate as it is hot.
- To avoid the risk of injury, lock the portafilter into the brewing group by aligning the handle with the padlock symbol, and never remove or unlock it during brewing.
- Never direct the steam or water spray towards your body.
- Be careful when touching the steam wand.
- Never remove the portafilter during operation.
- The parts labelled "CAUTION HOT"/



are very hot, so approach and operate them with maximum caution.



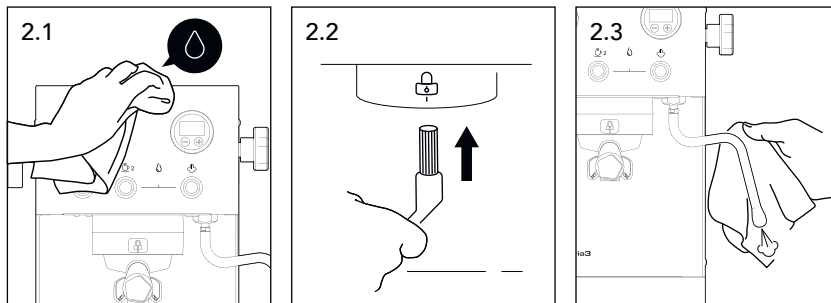
Warning about burn/scald risks

This appliance produces hot water and steam; therefore, the following safety warnings should be strictly observed.

- Warning: hot surfaces remain hot for a certain time also after use.
- Take care to avoid contact with water spray or jets of steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2. Daily cleaning



Note. For an optimal result we suggest you use our kit PLA9101 (not included) that contains a microfiber cloth with embroidered LELIT logo, a paintbrush with bristles in natural fibres and a brush with nylon bristles.

Before starting, disconnect the plug from the electrical outlet and allow the machine to cool down completely. Do not use abrasive detergents and never immerse the machine in water.

General cleaning. Use a soft cloth, preferably in microfiber, and moisten it with tap water to clean the machine body (Pic. 2.1).

Attention. Wooden elements are delicate and vulnerable, and they must be handled with extreme care and attention: keep them away from running water/ hot water/ steam and always dry them carefully.

Brewing group cleaning. After each extraction empty the coffee filter, wash the portafilter (G) and the relative filter with tap water and use a LELIT brush (I) to remove the coffee residues from the group gasket (Pic. 2.2).

Steam / hot water wand cleaning. After frothing the milk, clean the steam/hot water wand nozzle (14) with a soft cloth and dispense a small amount of steam to remove any milk residue from the nozzle holes (Pic. 2.3).

Drip tray cleaning. The drip tray (16) should be washed by hand using warm water and a neutral detergent to remove coffee residues and prevent the formation of mould. Daily cleaning is recommended to avoid unpleasant odours and the growth of bacteria.

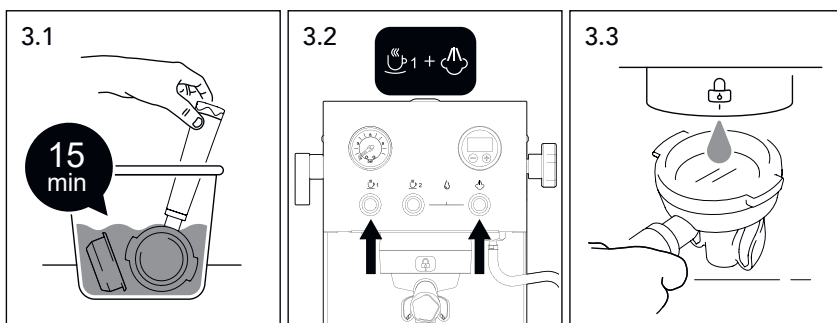
3. Weekly cleaning

To keep your coffee machine performing at its best and your coffee tasting great, weekly cleaning is recommended.

Note. In the equipment box you'll find the detergents (F) for the first cleaning cycle of the machine. Afterwards, we recommend using the LELIT kits PLA9201 and PLA9203 (not included).

9

Attention. Filters and the portafilter must never be washed in the dishwasher.



Filters and portafilter cleaning. It's recommended to clean the portafilter to eliminate the coffee oils that can negatively affect the taste of your drinks. Place an empty jug under the steam/hot water wand (14). Press the coffee button 2 (6) and the steam dispensing button (7) at the same time, then turn the steam/hot water knob (13) anticlockwise to dispense approximately 1 L of water into the jug. When finished, close the steam/hot water knob (13), and press any button (5 or 6 or 7) again to stop the function.

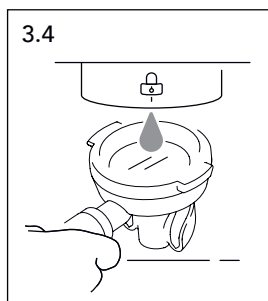
Insert the portafilter (G) and the used filters into the jug but pay attention not to immerse the portafilter handle (Pic. 3.1).

Add 2 bags of detergent powder (F or PLA9201). After 15 minutes, empty the jug and rinse the portafilter (G) and the filters with plenty of tap water.

Backflushing. (Time required: approx. 15 min.) Before starting the procedure, empty the drip tray (16) and reinstall it into the unit, then fill the water tank (2) with room-temperature potable water up to the indicated maximum level. Insert the blind filter (C) into the portafilter (G) and pour 1 bag of detergent powder (F or PLA9201) into the filter. Insert the portafilter in the brewing group (9) until the handle is aligned with the padlock symbol placed on the group itself. By pressing the coffee button 1 (5) and steam dispensing button (7) at the same time (Pic. 3.2), the operation will proceed automatically.

During the operation, the LCC display (12) will show two droplets and a clock

symbol (Pic. 3.3). The machine performs automatic cleaning cycles. Buttons 5 and 7 flash during the procedure. When the first cleaning cycle is completed, the LCC display returns to the main screen showing 93°C, and the LEDs of the three buttons (5, 6 and 7) remain steadily lit.



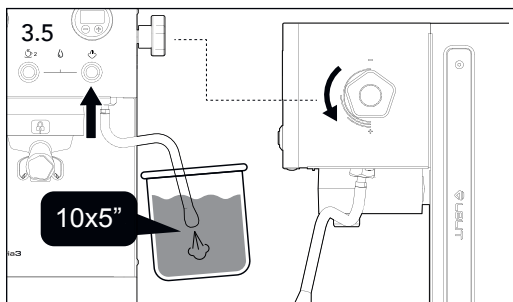
Remove the portafilter (G) from the brewing group and rinse it with hot water dispensed from the brewing group (Pic. 3.4).

Reinsert the portafilter into the brewing group with the empty blind filter installed. Empty the drip tray, reinstall it, then press buttons (5) and (7) simultaneously again to start another cleaning cycle.

When the process is finished, the display returns to the main screen and all three button LEDs remain steadily lit. Remove the portafilter from the brewing group and take out the blind filter (C). Empty the drip tray once more and thoroughly rinse the metal part of the portafilter (excluding the handle) and the filter under running tap water. Insert the empty 2 doses coffee filter (A) into the portafilter and lock it back into the brewing group.

Now the machine is ready for your next coffee preparation.

⚠ Attention. Possible splashes of water during the backflushing must be removed immediately from the appliance body using a damp cloth, to prevent surface damage.



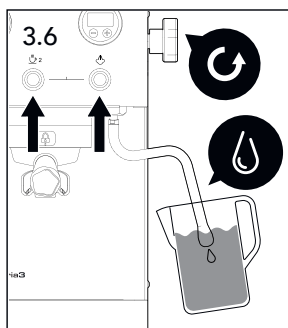
Steam wand cleaning.

Activate the steam function, wait until the machine indicates it is ready. Fill a jug with 500 ml of cold water, add the content of 1 bottle of detergent liquid (F or PLA9203) and immerse the steam/hot water wand (14) in this solution.

Press the steam button (7), open the steam/hot water knob (13), and dispense steam for about 5 seconds. Stop the function and wait for 5 seconds. Repeat the operation 10 times (Pic. 3.5).

Repeat the entire procedure using 1 l of fresh water to rinse the steam /hot water wand (14) properly.

Water tank cleaning. Cleaning the water tank (2) will remove build-up of scale. Using fresh water and replacing it regularly helps prevent microbial growth, ensuring proper hygiene and maintaining optimal coffee flavor. If your machine has sat idle for a long period of time, you will need to empty and dry the tank. Simply remove the tank cover (1), take the tank out and hand wash it with water and neutral soap, using a vertical brush and trying to clean up the whole surface. Finally, rinse it thoroughly. Fill the tank with fresh water. Before reinstalling it in its housing, ensure that the external surfaces are thoroughly dry.



Boiler rinse (if the machine has not been used for at least one week)

Fill the water tank with fresh water. Place a 1-liter jug under the steam/hot water wand (14). Press the coffee button 2 (6) and the steam button (7) simultaneously, then turn the steam/hot water knob (13) anticlockwise to dispense water into the jug. During hot water dispensing, the lights of buttons (6 and 7) flash, while the display shows the tap icon with running water (Pic. 3.6). The machine will automatically stop after the pre-set duration. At the end, turn the steam/hot water knob (13) clockwise to close the function. The LCC display

shows a loading bar and a flashing temperature value that gradually increases up to 93°C, indicating the current boiler water temperature. The LCC will display



once the boiler has reached the correct operating temperature. The pump emits a brief vibration.

The display then returns to , and the LEDs of buttons (5, 6, 7) remain steadily lit.

4. Annual cleaning

Regular maintenance of the machine is essential to ensure correct operation, long service life, and consistent performance.

Equally important is the water profile used with the coffee machine, as it directly affects both the in-cup result and the machine's performance over time.

LELIT considers a water profile with the following chemical characteristics to be suitable for use with its machines.

Ideal water should meet these parameters:

Chlorine (ppm Cl₂): 0

pH: 6.5 – 7.5

Total hardness (ppm CaCO₃): 0 – 110

Carbonate hardness (ppm CaCO_3): 40 – 75

Chloride (ppm Cl^-): < 30

Sulphate (ppm SO_4): < 50

Descaling of the machine's hydraulic circuit should be carried out approximately once a year to maintain long-term reliability and stable performance. The frequency of descaling may vary depending on water hardness and usage; therefore, periodic inspections are strongly recommended.

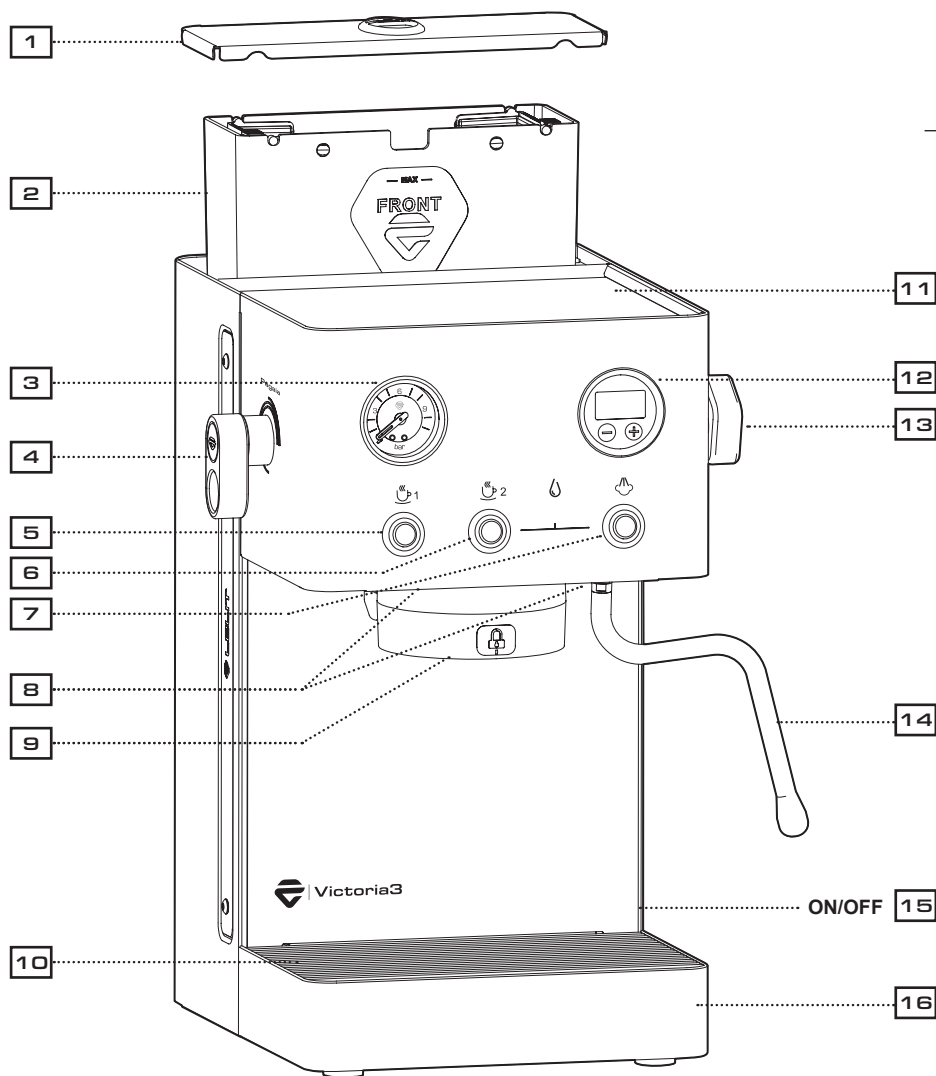
Before proceeding with the descaling operation, your reseller or qualified technician must assess the overall condition of the machine.

The descaling operation must always be performed by a specialized technician. Incorrect procedures or non-recommended products may cause serious damage to internal components such as boilers, valves, seals, sensors and the brewing group.

During the annual maintenance, it is also important to check all movable parts, such as the Pagaia, portafilter, group head, steam and hot water wands, as these components are subject to normal wear and tear over time. Replace or service them if necessary to maintain an optimal performance.

5. Product overview

- | | |
|--|---|
| 1. Water tank cover | 9. Brewing group head |
| 2. Water tank (capacity: 2.5 l) | 10. Wire grate for drip tray |
| 3. Back-lit manometer for coffee extraction | 11. Cup warmer |
| 4. Pagaia | 12. LCC display |
| 5. Coffee dispensing button 1 (with pressure profile) | 13. Steam/hot water dispensing knob |
| 6. Coffee dispensing button 2 (with pressure profile) | 14. Multidirectional antiburn steam / hot water wand |
| 7. Steam dispensing button | 15. ON/OFF switch |
| 8. Group head LED lights | 16. Removable drip tray |

PIC. 5

The data and images shown may undergo variations without notice in order to improve the performance of the machine.

6. Factory settings



Standby:
ON



Automatic shot time (preset coffee extraction time for coffee button 1 and coffee button 2):

ON, default time: 60 seconds



Water softener filter:
Not inserted



Pressure profile button 1:
For further details,
please refer to chapter 11.



Coffee temperature:
93°C



Pressure profile button 2:
For further details,
please refer to chapter 11.



Hot water temperature:
93°C



Automatic purge:
2 sec



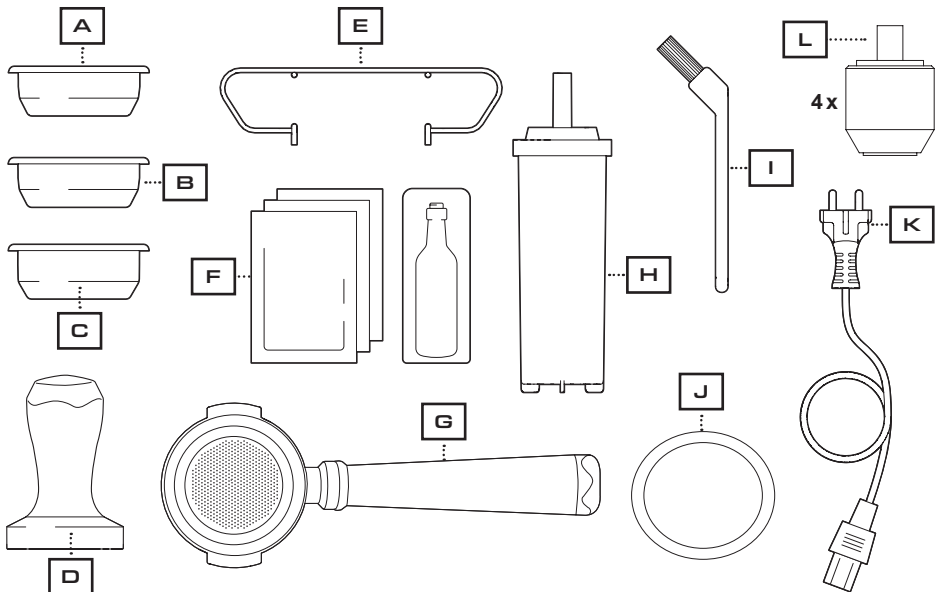
Steam temperature:
140°C

Fast warm-up: approx. 10 min.

To use the machine with different settings, download the **extended guide**. The complete guide contains the instructions on how to set other functioning profiles.

7. Equipment

- | | | |
|--|--|-----------|
| A. 2 doses (14-18 g) coffee filter | G. Portafilter complete with 1 dose (9-11 g) coffee filter | |
| B. 2 doses (18-21 g) coffee filter | H. LELIT 70 l water softener filter | |
| C. Blind filter for backflushing | I. Brush for group head cleaning | 15 |
| D. Tamper | J. Spare group head gasket | |
| E. Riser for espresso cups | K. Power cord | |
| F. First cleaning kit (with 3 detergent powder single-dose bags and 1 single-dose bottle) | L. High feet kit (box including easy assembly instructions) | |



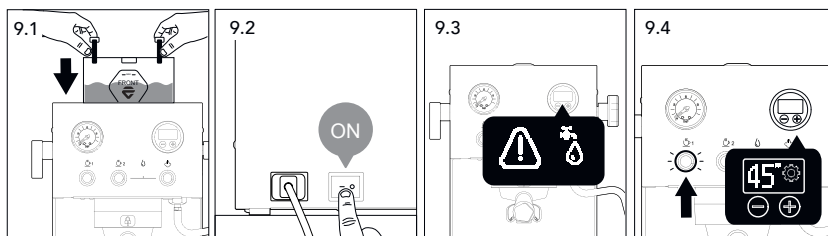
Discover all the accessories and the necessary tools to become a true barista.
Visit our website LELIT.COM

8. Packing

The packaging of your coffee machine has been studied and produced to be re-used. Use the original box and all the packaging elements in case you need to send the machine back to your reseller or to an authorized service centre, for ordinary or extraordinary maintenance.

16

9. First start-up



Carefully unpack the appliance.

Note. The product is delivered with a high-feet kit (L) that can replace the standard rubber feet to raise the unit. If you decide to install it, ensure there is sufficient vertical clearance and follow the assembly instructions included with the kit.

Place the machine on a solid, flat and water-resistant surface (in case of water spillage or leakage) and make sure the appliance is stable.

Remove the water tank (2) from the coffee machine and rinse it thoroughly with cold water.

Then, fill it with room-temperature potable water up to the indicated maximum level and insert it into its seating with the indication "FRONT" facing forward. (Pic. 9.1).

Take the power cord (K) from the equipment box to connect the machine to the electrical mains and turn the machine on by pressing the ON/OFF switch (15) located on the back of the unit (Pic. 9.2).

At start-up, the LED on the steam dispensing button (7) will flash 5 times, indicating that the standby mode is active.

The LCC display (12) will then light up, displaying the LELIT logo, followed by PL91T3C and the software version.

Once the water tank (2) is correctly filled and properly seated, the machine is ready to start the hydraulic circuit filling process.

Note. *If the water tank (2) is not correctly inserted in its seating, or if the tank is empty, the LCC display shows the “missing water” symbol (Pic. 9.3).*

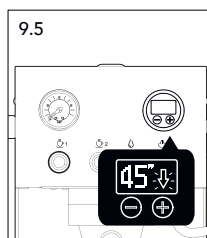
The coffee button 1 (5) will begin flashing, indicating that the boiler requires filling. The display will show 45” alongside a gear wheel icon (Pic. 9.4).

17

Pressing coffee button 1 (5) starts the automatic filling process:

- The coffee button 1 continues to flash until the countdown on the display reaches zero.
- The pump is activated.
- The LCC display (12) shows a countdown indicating the remaining time in seconds.

Note. *If the filling process is interrupted by pressing coffee button 1 (5), the countdown on the LCC display pauses and the LED of coffee button 1 flashes. To resume the filling process, press the coffee button 1 (5) again. If the machine is switched off while the boiler filling procedure is in progress, the interrupted filling cycle cannot be resumed. After switching the machine back on, coffee button 1 (5) will start flashing. Before starting a new filling cycle, empty the drip tray (16) to prevent possible overflow. Then press coffee button 1 (5) to begin the 45-second countdown again.*



During the countdown, a small amount of water flows from the brewing group. When the timer reaches zero, filling is complete.

At this stage, coffee button 1 (5) remains steadily lit. The display shows 45” with a flashing arrow above the “+” button (Pic. 9.5).

Press the “+” button on the display to start the heating phase.

Note. *If the display shows a flashing arrow above the “+” button, but no water has flowed from the brewing group during the previous 45-second filling cycle, press coffee button 1 (5) again to restart the filling process from the beginning.*

The LCC display shows a loading bar and a flashing temperature value that gradually increases up to 93°C, indicating the current boiler water temperature. At this stage, buttons (5, 6, 7) remain steadily lit.

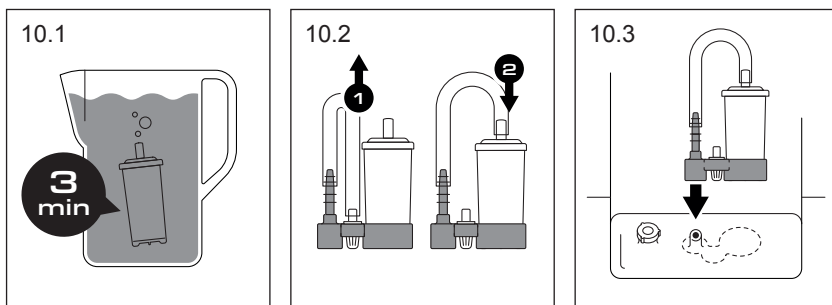
The full dot on the right side of the LCC display means the heating element of the boiler is on.

The LCC will display  once the boiler has reached the correct operating temperature. The pump emits a brief vibration.

The display then shows , and the LEDs of buttons (5, 6, 7) remain steadily lit. This indicates that the machine is ready for use.

18

10. How to install the water softener filter



Before installing the water softener filter (H) in the water tank (2), immerse the water softener filter in a jug full of water for about 3 minutes, to eliminate the air inside the filter that may cause a machine malfunction (Pic. 10.1).

Pull out the water tank (2) and remove the rubber support placed on the bottom of the tank. Insert the water softener filter (H) in the bigger hole of the rubber support, remove the charge tube from the small plastic filter and fix it on the nozzle of the water softener filter (H) (Pic. 10.2).

Position the support in its seating on the bottom of the tank (Pic. 10.3), fill the water tank (2) with potable water and reinsert the tank in its seating.

1 1. Pressure profile

The Victoria3 features automatic pressure profiling, allowing the extraction pressure to vary automatically during the coffee extraction.

It offers two preset extraction profiles, each divided into five programmable consecutive steps that define the brew pressure and the duration of each step. During extraction, the machine automatically executes these steps sequentially, requiring no further action once the selected button is pressed.

19

Coffee button 1 (5)

“Lever Shot” profile (traditional profile)

This profile simulates the extraction curve of a lever coffee machine: a short pre-infusion followed by a gradually decreasing pressure profile.

The result in the cup is a more intense, full-bodied espresso with a more pronounced and structured bitterness. The display shows the values listed below; the indicated time is expressed in seconds:

Step	Pressure	Duration of the step
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* The duration of step 5 is not fixed and is therefore not displayed, as it is variable and dynamically managed by the machine. It depends on the duration of steps 1-4 (factory setting: 10 seconds each) and on the set automatic shot time (factory setting: 60 seconds). Step 5 runs for the remaining time required to reach the programmed shot time (20 seconds with factory settings).

Coffee button 2 (6)

“Modern Shot” profile (contemporary profile)

This profile features a gentle low-pressure pre-infusion, followed by a pressure peak and a controlled decline. The result in the cup is a sweeter, more balanced espresso with enhanced aromatics. The display shows the values listed below; the indicated time is expressed in seconds:

Step	Pressure	Duration of the step
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* The duration of step 5 is not fixed and is therefore not displayed, as it is variable and dynamically managed by the machine. It depends on the duration of steps 1-4 (factory setting: 10 seconds each) and on the set automatic shot time (factory setting: 60 seconds). Step 5 runs for the remaining time required to reach the programmed shot time (20 seconds with factory settings).

Coffee extraction with a pressure profile can be stopped in three ways:

- Automatically, when the set automatic shot time is reached (factory setting: 60 seconds) since this timer has priority and controls the shot time whenever it is enabled.
- Manually, if you press the coffee dispensing button again at any time.
- At the maximum time limit, if the automatic shot time function is disabled: in this case, the maximum programmable extraction time is 299 seconds, for safety reasons.

Note. Each pressure profile requires a suitable grind setting. There is no single grind size suitable for all of them. When changing the profile, an adjustment of the grinder may be required. This is normal and is part of the extraction control process.

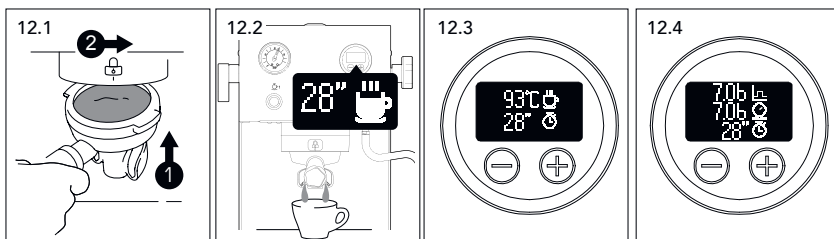
To use the machine with different pressure and duration settings in the pressure profile, see chapter 18 “LCC – LELIT Control Center”.

12. Espresso and coffee extraction using pressure profiles

This chapter describes step by step how to prepare and extract coffee with pressure profile.

Choose the appropriate coffee filter and insert it into the portafilter (G). Fill the filter with the correct amount of ground coffee. Use the tamper (D) to firmly press the coffee grounds in the portafilter (G).

Insert the portafilter into the brewing group (9) and ensure the handle is aligned with the padlock symbol on the group (Pic. 12.1).



Note. With a new machine, we recommend moistening the edge of the filter with some water or with some edible fat to help reach the correct position. After a short period of use, this position can be reached without effort.

Place the cup(s) under the portafilter. Press the coffee button with the desired

pressure profile (5 or 6) to start the coffee extraction. During the extraction process, the LCC display (12) will show the coffee icon along with a chronometer indicating the extraction time (Pic. 12.2). The manometer (3) provides continuous visual feedback of the real-time coffee extraction pressure.

During the extraction, pressing the + button on the LCC display once, allows you to view the real-time coffee temperature and the extraction time in seconds (Pic. 12.3). Pressing the + button a second time displays both the pressure set in the pressure profile and the real-time applied pressure. The last line of the display shows the extraction time in seconds (Pic. 12.4).

21

 **Note.** *The pressure gauge and the automatic profiling system operate within a normal tolerance range; therefore, slight differences may occur between the pressure indicated on the manometer and the value shown on the display.*

 **Note.** *The machine does not display the step number (e.g. 'step 2'). However, the displayed values clearly show what is happening during the coffee extraction at any time.*

The coffee extraction can be stopped at any time by pressing button 5 or 6, or it will stop automatically when the set automatic shot time is reached (factory automatic shot time setting: 60 seconds). At the end of the coffee extraction, the shot time will be displayed on the LCC display (12) for 20 seconds.

Remember to remove the portafilter (G) and empty the filter after each coffee extraction. After this operation it is recommended to re-insert the portafilter into the brewing group.

After the extraction, the LCC display (12) returns to the main screen, showing 93 °C and the coffee icon.

The machine returns to the set temperature within 20 seconds.

 **Note.** *To make sure the coffee machine follows the extraction profile properly, it is essential to adjust the grind size according to the selected profile. There is no universal grind that works for all profiles. The grind must always be adjusted in advance, based on the profile you intend to use.*

 **Note.** *A **short rinse cycle** can be performed before each coffee extraction by pressing the coffee dispensing buttons (5 and 6) at the same time (**automatic purge**).*

 **Note.** *The longer portafilter handle makes it easier to insert it into the group*

head and allows the coffee puck to be knocked out easily after each extraction.

⚠ Attention. Do not remove or loosen the portafilter (G) from the brewing group (9) during the coffee extraction to avoid burn risks caused by hot water leaks.

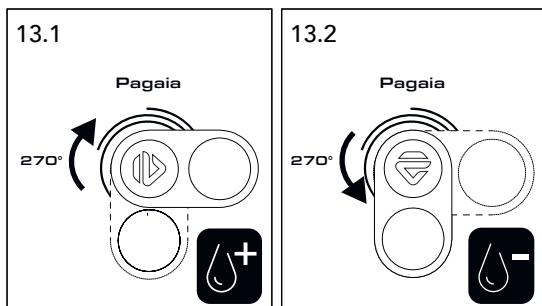
22

📖 Note. The pressure profile can be disabled, allowing the machine to operate with a constant pressure of 9 bar for traditional Espresso extractions. For more details on how to disable it, refer to the chapter 18 “LCC – LELIT Control Center”.

13. Pagaia

The **Pagaia (4)** allows real-time adjustment of the pump power during coffee extraction by changing its position. More power results in higher flow and higher pressure, while less power results in lower flow and lower pressure.

Intended for advanced users, this feature allows manual modulation of the coffee extraction pressure by directly controlling the pump via the Pagaia (4). It provides full control over the pressure profile, allowing customization of the extraction curve to achieve the desired Espresso flavour profile.

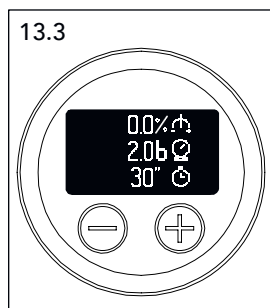


Rotate the Pagaia clockwise: it increases pump power, water flow and pressure. This allows for a faster extraction and higher pressure in the coffee puck. (Pic. 13.1)

Rotate the Pagaia anticlockwise: it decreases pump power, water flow and pressure. This is useful for gentler extractions or light roasted coffee. (Pic. 13.2)

When you move the Pagaia (4) to start extraction, the LCC display (12) automatically switches to manual extraction mode.

The display will show three indicators (Pic. 13.3):



1. Pagaia position (0–100 %) – it shows the current rotation level of the Pagaia.
2. Instantaneous pressure – measured by the electronic sensor, allowing you to see the real-time effect of your adjustments.
3. Extraction timer – it shows how long the coffee has been extracting.

23

By checking these indicators, you can:

- Adjust the pressure during extraction to optimize flavour.
- Stop the extraction at the perfect moment to achieve your preferred Espresso strength.
- Experiment with different pressure profiles to highlight specific characteristics of your coffee beans.

 **Note.** Fully rotating the Pagaia anticlockwise means no manual operation is active.

 **Attention.** For correct operation, the pressure must remain between 0 and 11 bar. If the pressure goes beyond this range, the machine automatically activates safety systems that stop the pump and release excess pressure to prevent damage to internal components.

 **Note.** It is advisable to adjust the pressure gradually and in a controlled manner, avoiding sudden changes or prolonged operation at the upper pressure limits.

 **Attention.** Operating the machine at elevated pressures for extended periods (e.g., near the maximum allowed) can negatively impact the accuracy of the pressure gauge over time.

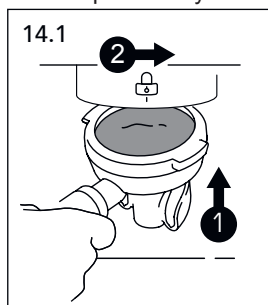
 **Note.** After 299 s of coffee extraction with Pagaia, if Pagaia is not returned to the fully closed position, the extraction process stops automatically for safety reasons.

14. Espresso and coffee with Pagaia

This chapter explains step by step how to prepare and extract coffee using Pagaia.

Choose the appropriate coffee filter and insert it into the portafilter (G). Fill the filter with the correct amount of ground coffee. Use the tamper (D) to firmly press the coffee grounds in the portafilter (G).

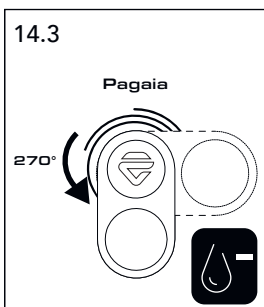
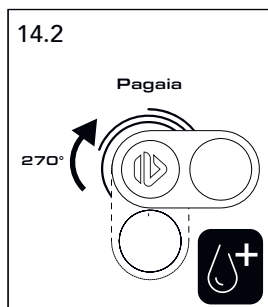
Insert the portafilter into the brewing group (9) and ensure the handle is aligned with the padlock symbol on the group (Pic. 14.1).



Note. With a new machine, we recommend moistening the edge of the filter with some water or with some edible fat to help reach the correct position. After a short period of use, this position can be reached without effort.

Place the cup(s) under the portafilter.

By rotating gently and gradually the Pagaia (4) clockwise, once you hear a click, the pump pressure progressively increases up to 100% (Pic. 14.2). To decrease the pressure, rotate the Pagaia anticlockwise (Pic. 14.3). The LCC display (12) will show pressure gradually decreasing, allowing more precise control of the pump pressure. During coffee extraction, always refer to the pressure values displayed on the LCC display.



To stop the coffee shot, turn the Pagaia (4) anticlockwise until you hear a click - at this point the percentage display shows 0 and the timer stops.

After coffee brewing, the display (12) will stay on the current screen for 20 seconds.

If necessary, the machine will heat the water and return to the initial screen indicating that the machine is ready to use.

 **Note.** A **short rinse cycle** can be performed before each coffee extraction by pressing the coffee dispensing buttons (5 and 6) at the same time (**automatic purge**).

 **Attention.** Do not remove or loosen the portafilter (G) from the brewing group (9) during the coffee extraction to avoid burn risks caused by hot water leaks.

 **Attention.** For correct operation, the pressure must remain between 0 and 11 bar. If the pressure goes beyond this range, the machine automatically activates safety systems that stop the pump and release excess pressure to prevent damage to internal components.

 **Attention.** Avoid sudden pressure changes and prolonged operation at the upper pressure limits, as this may cause improper operation or damage to the machine.

 **Attention.** Operating the machine at elevated pressures for extended periods (e.g., near the maximum allowed) can negatively impact the accuracy of the pressure gauge over time.

 **Note.** If the machine is switched on or resumes from standby while the Pagaia is not in the OFF (fully closed) position, manual dispensing will be disabled. To resolve this, rotate the Pagaia anticlockwise to the OFF position until a click is heard. After that, you can rotate the Pagaia to start brewing.

15. Steam and hot water

Steam. Press the steam button (7) to activate the steam function. Wait until the loading bar on the LCC display (12) is completed (approximately 60 seconds). During this phase, the flashing temperature indicator increases progressively up to 140 °C.

When the machine is ready, the LCC will display .

The LCC display then shows , while the steam button (7) continues to blink.

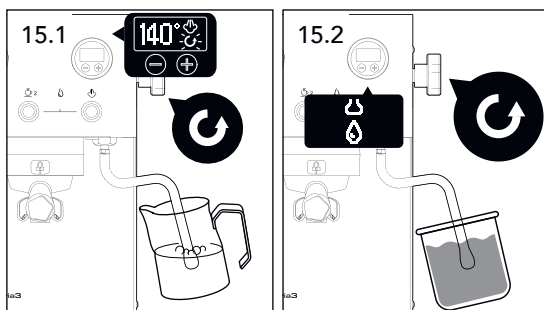
Turn the steam/hot water dispensing knob (13) anticlockwise, with the steam/hot water wand (14) pointing into the drip tray, to release a small amount of water. When steam begins to flow, turn the knob clockwise to stop dispensing. Place a milk jug (code PLA301S-M-L, not included) filled with cold milk up to the

bottom of the spout, under the steam/hot water wand.

Turn the steam/hot water dispensing knob (13) anticlockwise to start frothing the milk (Pic. 15.1).

Once the desired result has been obtained, turn the steam/hot water dispensing knob (13) clockwise to stop steam delivery.

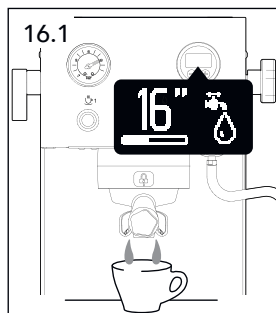
With the steam/hot water wand (14) positioned over the drip tray, turn the knob (13) anticlockwise and allow steam to flow for a few seconds to clean the nozzle. Then turn the knob clockwise to stop dispensing and press the steam button (7) again to exit steam mode. The pump will start automatically to refill the boiler. The display shows a loading bar while the machine adjusts to 93 °C.



Hot water. Before dispensing hot water, place an empty jug or cup of sufficient size under the steam/hot water wand (14). Turn the steam/hot water dispensing knob (13) anticlockwise to open it. Press coffee button 2 (6) and steam button (7) at the same time. A water drop icon will appear on the LCC display (12) (Pic. 15.2). The pump will activate, dispensing hot water through the steam/hot water wand. Once the desired amount of water has been dispensed into the jug or cup, press any button to stop the function. Turn the steam/hot water dispensing knob (13) clockwise to close it.

 **Note.** The steam/hot water wand features a 3-hole nozzle, ideal for normal daily use.

16. Reserve mode



The “Reserve mode” is enabled when, during a coffee extraction, the water in the water tank finishes, and allows the extraction in progress to be completed. This function is designed to handle exceptional situations only and is not intended for regular operation.

The LCC display (12) shows the symbol of a water tap with a water drop next to the extraction time (Pic. 16.1). The machine continues the coffee extraction up to a maximum of 60 seconds from the appearance of the symbol. At the end of the extraction, the LCC display (12) shows the “missing water” symbol.

27

17. Standby mode

Standby mode is an energy-saving function designed to reduce power consumption during periods of inactivity and does not affect the machine's operating settings.

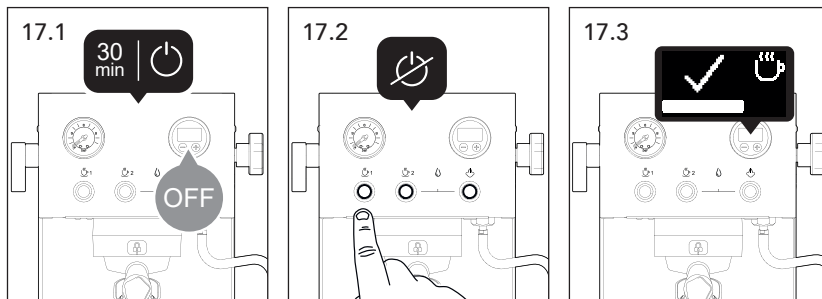
After 30 minutes of inactivity, the machine will automatically go into standby mode. The LCC display (12) and the heating element are disabled, and the coffee button 1 (5) flashes every 3 seconds (Pic. 17.1).

To re-start the machine, press any button (5, 6 or 7) (Pic. 17.2).

Then the LCC display (12) lights up, showing the LELIT logo, followed by PL91T3C and software version.

The LCC will show a loading bar with a flashing temperature indicator that gradually rises. Wait until the LCC display (12) shows the icon  and pump emits a brief vibration before using the machine again (Pic. 17.3).

After this phase, the LCC returns to the main screen .



 **Note.** If the machine resumes from standby while the Pagaia is not in the OFF (fully closed) position, manual coffee brewing will not work. To resolve this, turn the Pagaia fully to the OFF position until you hear a click. After that, you can rotate the Pagaia gradually clockwise to start brewing.

 **Note.** The Standby function can be disabled. For more details, download the extended guide.

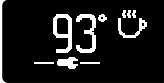
18. LCC - LELIT Control Center

The LCC - LELIT Control Center has pre-set default settings. Here you can adjust these settings.

How to change the factory settings:

- Press the  button to enter setting mode and scroll through the menu.
- Press  to change the setting. The setting flashes.
- Change its value and/or state by using the  and  buttons.
- If no button is pressed for three seconds, the new setting is saved automatically and the display exits setting mode.

You can start from the following main screen:

Coffee temperature	
 >   x1 	Factory setting: 93°C Press  1 time for coffee temperature setting. Coffee temperature can be set between 80°C and 110°C. Use  and  to increase or decrease coffee temperature.

Automatic shot time

PL91T3 can have shot times set to either of the two coffee buttons. This allows the coffee shot to end automatically when the programmed time has been reached.

Automatic shot time coffee button 1



Factory setting: 60"

Press **−** **2 times** for button 1 .

The LED on coffee button 1 also lights up and stays on until you exit from the technical menu.

Press **+** to edit the state of the programmed dose and the time 60" starts flashing. Use **−** or **+** to increase or decrease the shot time. If an "X" appears on the display instead of the time value when setting a value below 1 second or above 299 seconds, it means that the automatic shot time coffee button 1 has been disabled.

Shot time can be set between 1 sec and 299 sec.

Automatic shot time coffee button 2



Factory setting: 60"

Press **−** **3 times** for button 2 .

The LED on coffee button 2 also lights up and stays on until you exit from the technical menu.

Shot time can be set between 1 sec and 299 sec.

To set the automatic shot time for button 2 , please follow the same instruction as for the setting time for button 1 .

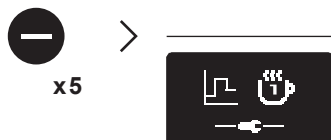
Enable or disable the coffee pressure profile 1



Factory setting: enabled

Press **−** **4 times** to enable or disable the coffee pressure profile 1. Then press **+** to change the setting. The setting flashes. Change its state by using the **−** and **+** buttons.

Coffee pressure profile 1 setting



Press **−** **5 times** for the preset coffee pressure profile 1 settings.

Then press **+** to change the setting of the pressure profile 1.

Press the **−** button to move through the 5 available steps. To modify a specific step, press the **+** button. The pressure value will start flashing. Use the **+** or **−** buttons to adjust the pressure.

Pressure range:

Minimum: 0.0 bar

Maximum: 10.0 bar

Adjustment step: 0.5 bar

If the pressure is set to 0.0 bar, the pump is disabled and no pressure is applied during that step.

After a few seconds without pressing any button, the pressure value is automatically saved and the time value of the step starts flashing. Use the **+** or **−** buttons to set the step duration in seconds.

Steps 1 to 4 have independent durations.

Step 5 duration: (Extraction not stopped manually by the user)

-The duration of step 5 is not fixed.

-It depends on the duration of steps 1–4 and on the shot time setting.

-Step 5 runs for the remaining time needed to reach the set shot time.

-If the shot time is disabled, the extraction stops automatically after 299 seconds (safety limit).

Example

Profile no. 1 (LELIT profile)

Steps 1 to 4: 10 seconds each

Shot time (factory setting): 60 seconds

Total duration of steps 1 to 4: 40 seconds → step 5 duration: 20 seconds.

	Steps can be used individually or combined. If a step from 1 to 4 is set to 0 seconds, it is skipped. Wait a few seconds, and you can move to the next step by pressing the  button. If no button is pressed for three seconds, the LCC display goes automatically to the initial screen of the pressure profile 1. If you wait longer, it will return to the main screen. Note: Shot duration is controlled by the automatic shot time setting: When enabled, the automatic shot time has priority and controls the extraction time. If the automatic shot time function is disabled, the extraction automatically stops after 299 seconds (safety limit) Refer to the sections Automatic shot time coffee button 1 and Automatic shot time coffee button 2 for further details.
--	---

Enable or disable the coffee pressure profile 2



Press  **6 times** for enabling or disabling the coffee pressure profile 2.

The procedure is the same as described for profile 1.

Coffee pressure profile 2 setting



Press  **7 times** for coffee pressure profile 2 settings.

For pressure profile 2, the procedure is the same as described for profile 1.

Steam temperature



Factory setting: 140°C

Press **−** **8 times** for steam temperature setting.

Steam temperature can be set between 120°C and 145°C.

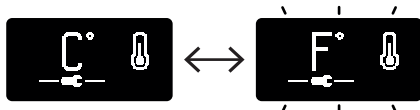
Use **+** and **−** to increase or decrease steam temperature.

Temperature unit



Factory setting: °C

Press **−** **9 times** for temperature unit settings.



Press **+** to change the setting. The C° flashes.

Press **+** to set Fahrenheit.



After 3 seconds, the LCC exits the setting mode.

Group head LED lights



Factory setting: ON

Press **+** to change the setting.

The icon **✓** flashes.

Press **+** to set OFF



After 3 seconds, the LCC exits the setting mode.

Partial and total coffee dose counter

The partial coffee dose counter can be reset.

To reset the partial dose counter, keep the **+** button pressed for 5 seconds. The total dose counter cannot be reset.

The number next to the empty dot refers to the partial coffee dose counter, while the number next to the full dot indicates the total dose counter. If extraction takes less than 10 seconds, it is not counted. It takes 10 seconds or more, it counts as 1 dose.

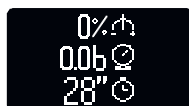
To view more information about the last coffee extraction:

Once the machine is ready and the main screen is active, press the **+** button once.

The value 93°C represents the current coffee boiler temperature.

The timer shows the duration of the last extraction.

After 20 seconds of inactivity, the display returns to the main screen.



Pressing the **+** button a second time, the following screen appears: K% indicates the pump power (from 0 to 100).

0.0 bar indicates the pressure currently detected.

The chrono refers to the duration of the last coffee extraction.

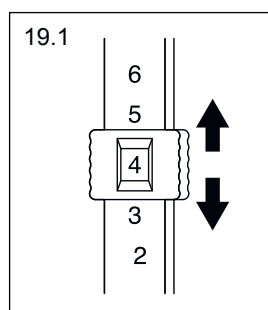
If the **+** button is pressed, it returns to the main screen.

19. Limescale prevention

As previously mentioned, the water profile deserves the utmost attention to ensure performance and longevity.

To reduce limescale and improve coffee quality, use the water softener filter (H). The water softener filter included in the equipment box has an autonomy tested for 70 litres of water.

Use sliders located on the handles of the water tank (2) to remember the complete fillings of the tank and replace the water softener filter once exhausted (Pic. 19.1).



Note. The water softener filter must be replaced every 28 complete fillings, or after 4 months of use. If the machine remains unused for 1 month, the water softener filter must be replaced with a new one.

Note. See chapter 10 “How to install the water softener filter” to replace the filter correctly.

20. Warranty terms

LIMITED GUARANTEE

Depending on the place of purchase either the seller or LELIT guarantee this product for domestic use in specified territories for a limited time from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials.

During this guarantee period either the seller or LELIT will repair, replace or refund any defective product at their sole discretion. All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by any written guarantee.

For Australian consumers, this product comes with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Important requirements as well as instructions on how to make a claim can be found on the LELIT website in the full warranty terms and conditions.



IMPORTANT INFORMATION

For the correct disposal of the product in accordance with EU DIRECTIVE 2012/19/EC and with Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005. At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special authorised differential waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health caused by improper disposal and enables recovery of the materials it contains, with significant savings in energy and resources. The product is marked with a crossed-out wheeled bin as a reminder of the need to dispose of household appliances separately.



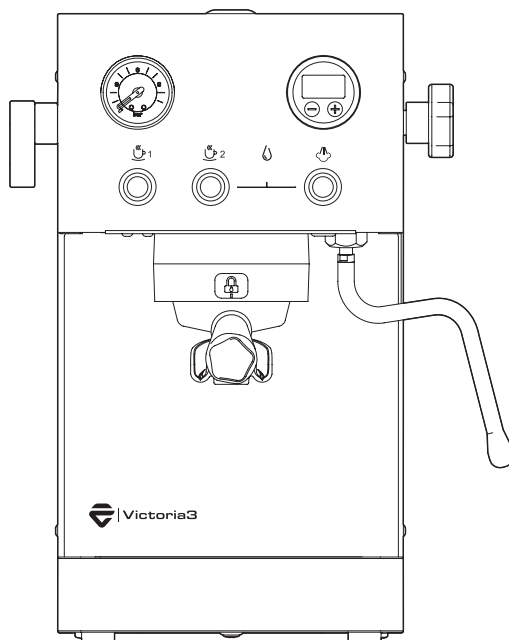
LELIT.COM



EN/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved

Bedienungsanleitung



*	PL91T3-2Q	PL91T3-AUS-2I	PL91T3-9B	PL91T3-1B	PL91T3-5G	PL91T3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G
Die obenstehenden Informationen gelten für alle Versionen: Edelstahl und farbig.						

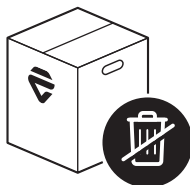


112

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN PRODUKT VON LELIT ENTSCHIEDEN HABEN

**Registrieren Sie Ihr Produkt auf
care.lelit.com**

Laden Sie sich die vollständige Anleitung herunter,
um das Beste aus Ihrer Kaffeemaschine **PL91T3***
herauszuholen, und besuchen Sie unseren
LELIT YouTube-Kanal für Einblicke, Anleitungen,
Tipps und Tricks.



**Bewahren Sie die Verpackung und
das Verpackungsmaterial auf!**

LELIT hat die äußere und innere Verpackung Ihrer
Kaffeemaschine so entwickelt, dass sie bei
notwendigen Wartungs- oder Reparaturarbeiten
wiederverwendet werden kann.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	114
2. Tägliche Reinigung	118
3. Wöchentliche Reinigung	119
4. Jährliche Reinigung	121
5. Produktüberblick	122
6. Werkseinstellungen	124
7. Ausstattung	125
8. Verpackung	126
9. Erste Inbetriebnahme	126
10. Installation des Wasserenthärterfilters	128
11. Druckprofil	129
12. Extraktion von Espresso und Kaffee unter Verwendung der Druckprofile	130
13. Pagaia	132
14. Espresso und Kaffee mit Pagaia	134
15. Dampf und Heißwasser	135
16. Reservemodus	137
17. Standby-Modus	137
18. LCC - LELIT Control Center	138
19. Vermeidung von Kalkablagerungen	144
20. Garantiebedingungen	144



ACHTUNG:

Lesen Sie vor Verwendung dieses Produkts die Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch.

WICHTIGE SICHERHEITSMÄßNAHMEN

1. Sicherheitshinweise

114

Warnungen - Vor Gebrauch sorgfältig lesen.

Diese Espressomaschine eignet sich zur Kaffeezubereitung und ist mit einer oder mehreren Dampfpflanzen zur Ausgabe von Dampf und/oder Heißwasser ausgestattet. Die Bedienelemente auf der Vorderseite sind durch klare und intuitive Symbole gekennzeichnet. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den dauerhaften professionellen Einsatz geeignet. Der Geräuschpegel des Geräts beträgt maximal 70 dB(A).

Die dargestellten Daten und Bilder können zur Verbesserung der Geräteleistung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Verwendete Symbole

Es ist unabdingbar, folgende Warnungen und Symbole zu berücksichtigen:



Stromschlaggefahr. Bei Missachtung kann es zu einem Stromschlag mit Lebensgefahr kommen.



Verbrennungsgefahr. Nichtbeachtung kann zu schweren Verbrennungen führen.



Vorsicht. Bei Missachtung kann es zu Schäden am Gerät kommen.



Hinweis. Dieses Symbol weist auf wichtige Ratschläge und Informationen für den Benutzer hin.

WICHTIGE SICHERHEITSMABNAHMEN



Allgemeine Warnungen

Diese Anleitung ist ein integraler und wichtiger Bestandteil des Produkts. Bitte lesen Sie alle Warnhinweise sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Wartung enthalten. Diese Hinweise sollten für einen späteren Gebrauch sorgfältig aufbewahrt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden, eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt, etwa: Kaffeeküchen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; landwirtschaftliche Betriebe; Kunden von Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben; Unterkünfte im Stil von Bed and

Breakfast.

- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Espresso oder Heißgetränken mit den Heißwasser- oder Dampfleitungen sowie zum Vorwärmen von Tassen bestimmt.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Jede Verwendung außer der oben beschriebenen ist unsachgemäß und könnte gefährlich sein; der Hersteller lehnt jedwede Haftung für Schäden, die aus der unsachgemäßen Verwendung des Geräts entstehen, ab.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt oder im Freien verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht oder abgespritzt werden.
- Das Gerät darf Umwelteinflüssen nicht ausgesetzt werden (Regen, Sonne, Eis).
- Wird das Gerät in Räumen gelagert, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, müssen der Wassertank und die Wasserleitungen entleert werden.
- Sämtliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.) sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Für die unautorisierte Verwendung von Ersatzteilen und/oder Zubehörteilen wird keine Haftung übernommen.
- Für Reparaturen, die nicht von

WICHTIGE SICHERHEITSMÄßNAHMEN

116

autorisierten Servicezentren durchgeführt werden, wird keine Haftung übernommen.

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für nicht autorisierte Veränderungen an den Bauteilen des Geräts.

In allen oben angeführten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Wie bei allen anderen elektrischen Geräten, kann das Risiko eines Stromschlags nicht ausgeschlossen werden, daher sind die folgenden Sicherheitsvorschriften sorgfältig einzuhalten.

- Um ein Herausfallen des Steckers zu vermeiden, ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und dann das Netzkabel in die Steckdose.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie es aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Probieren Sie nicht, bei Fehlern oder Störungen Reparaturarbeiten auszuführen. Schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie den Stecker und kontaktieren Sie das Servicezentrum.
- Bei Beschädigung des Steckers oder des Netzkabels darf das Gerät nicht betrieben werden. Diese Teile dürfen nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Außenflächen reinigen oder Teile anbringen oder abnehmen.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern, legen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte, wo Kinder daran ziehen oder versehentlich darüber stolpern könnten.
- Das Kabel darf keinen Kontakt mit heißen Oberflächen haben.
- Das Kabel darf nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektrokochohle oder in einen beheizten Backofen.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass die Versorgungsspannung den Angaben auf der Platte am Boden des Geräts entspricht, und dass die

WICHTIGE SICHERHEITSMABNAHMEN

Stromleitung richtig geerdet ist.

- Hantieren Sie nicht am Gerät herum. Kontaktieren Sie bei Problemen einen autorisierten Techniker oder das nächstgelegene Servicezentrum.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose stets frei zugänglich ist, sodass der Stecker bei Bedarf leicht herausgezogen werden kann.
- Wenn Sie den Stecker herausziehen möchten, fassen Sie ihn stets direkt an. Der Stecker sollte niemals entfernt werden, indem am Kabel gezogen wird, da so Schäden entstehen können.
- Um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



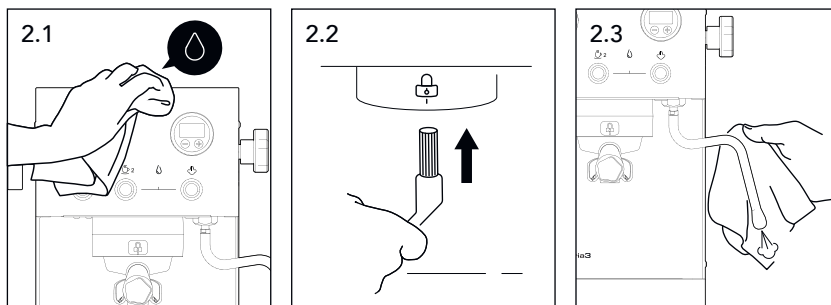
Warnung vor Verbrennungs-/ Verbrühungsgefahr

Dieses Gerät erzeugt Heißwasser und Dampf. Beachten Sie daher unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise.

- Warnung: Heiße Oberflächen bleiben auch nach Gebrauch noch eine gewisse Zeit heiß.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Wasserstrahl oder Dampf.
- Berühren Sie die Tassenwärmlatte nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist, da sie heiß ist.
- Richten Sie den Dampf- oder Wasserstrahl niemals auf Ihren Körper.
- Die Dampfkanne nur mit Vorsicht berühren.
- Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Betriebs.
- Die mit „CAUTION HOT“  gekennzeichneten Teile sind sehr heiß. Gehen Sie daher beim Umgang mit ihnen mit äußerster Vorsicht vor.

**BEWAHREN SIE
DIESE ANLEITUNG AUF**

2. Tägliche Reinigung



Hinweis. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen unser Set PLA9101 (nicht im Lieferumfang enthalten). Es enthält ein Mikrofasertuch mit gesticktem LELIT-Logo, einen Pinsel mit Naturborsten und einen Pinsel mit Nylonborsten.

Vor Beginn der täglichen Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine vollständig abkühlen lassen. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel und tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser ein.

Allgemeine Reinigung. Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, und befeuchten Sie es mit Leitungswasser, um das Maschinengehäuse zu reinigen (Abb. 2.1).

Achtung. Holzelemente sind empfindlich und müssen daher mit äußerster Sorgfalt behandelt werden: Vermeiden Sie den Kontakt mit fließendem Wasser, heißem Wasser und Dampf und trocknen Sie sie stets sorgfältig ab.

Reinigung der Brühgruppe. Leeren Sie nach jeder Brühung den Kaffeefilter, spülen Sie den Siebträger (G) und den entsprechenden Filter mit Leitungswasser ab und entfernen Sie Kaffeereste mit Hilfe der LELIT-Bürste (I) von der Dichtung der Brühgruppe (Abb. 2.2).

Reinigung der Dampf-/Heißwasserdüse. Nach dem Aufschäumen der Milch die Dampf-/Heißwasserdüse (15) mit einem weichen Tuch reinigen und eine kleine Menge Dampf ablassen, um eventuelle Milchrückstände aus den Löchern zu entfernen (Abb. 2.3).

Reinigung der Abtropfschale. Die Abtropfschale (16) sollte von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden, um Kaffeerückstände zu entfernen und Schimmelbildung vorzubeugen. Eine tägliche Reinigung wird empfohlen, um unangenehme Gerüche und das Wachstum von Bakterien zu vermeiden.

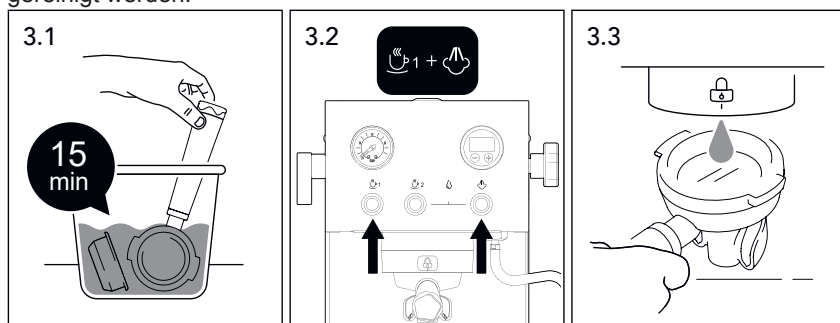
3. Wöchentliche Reinigung

Damit Ihre Kaffeemaschine optimal funktioniert und Ihr Kaffee immer hervorragend schmeckt, empfehlen wir eine wöchentliche Reinigung.

Hinweis. Im Lieferumfang finden Sie die Reinigungsmittel (F) für den ersten Reinigungszyklus der Maschine. Anschließend empfehlen wir die Verwendung der LELIT-Reinigungssets PLA9201 und PLA9203 (nicht im Lieferumfang enthalten).

119

Achtung. Filter und Siebträger dürfen niemals in der Spülmaschine gereinigt werden.

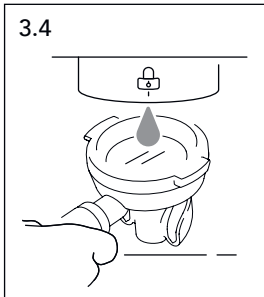


Reinigung von Filtern und Siebträger. Es wird empfohlen, den Siebträger zu reinigen, um die Kaffeeöle zu entfernen, die den Geschmack Ihrer Getränke negativ beeinflussen können. Stellen Sie einen leeren Behälter unter die Dampf-/Heißwasserdüse (14). Drücken Sie gleichzeitig die Kaffeetaste 2 (6) und die Dampftaste (7) und drehen Sie anschließend den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um etwa 1 Liter Wasser in den Behälter abzugeben. Schließen Sie am Ende den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) und drücken Sie eine beliebige Taste (5, 6 oder 7) erneut, um den Vorgang zu beenden.

Setzen Sie den Siebträger (G) und die verwendeten Filter in den Behälter ein. Achten Sie jedoch darauf, den Griff des Siebträgers nicht einzutauchen (Abb. 3.1). Geben Sie 2 Beutel Reinigungspulver (F oder PLA9201) hinzu. Leeren Sie den Behälter nach 15 Minuten und spülen Sie den Siebträger (G) und die Filter gründlich mit Leitungswasser ab.

Rückspülung. (Benötigte Zeit: etwa 15 Min.) Leeren Sie vor Beginn des Vorgangs die Abtropfschale (16) und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein. Füllen Sie anschließend den Wassertank (2) mit Trinkwasser bei Raumtemperatur bis zur maximalen Füllstandsanzeige. Setzen Sie den Blindfilter (C) in den Siebträger (G) ein und geben Sie 1 Beutel Reinigungspulver (F oder PLA9201) in den Filter. Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe (9) ein, bis der Griff mit dem auf der Brühgruppe angebrachten Vorhängeschlosssymbol übereinstimmt. Durch gleichzeitiges Drücken der Kaffeetaste 1 (5) und der Dampftaste (7) (Abb. 3.2) wird der Vorgang automatisch gestartet.

Während des Betriebs zeigt das LCC-Display (12) zwei Tropfen und ein Uhrensymbol an (Abb. 3.3). Die Maschine führt automatisch die Reinigungszyklen durch. Während dieses Vorgangs blinken die Tasten 5 und 7. Nach Abschluss des ersten Reinigungszyklus kehrt das LCC-Display zur Hauptanzeige mit 93°C zurück, und die LEDs der drei Tasten (5, 6 und 7) leuchten dauerhaft.



Entnehmen Sie den Siebträger (G) aus der Brühgruppe und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus der Brühgruppe ab (Abb. 3.4).

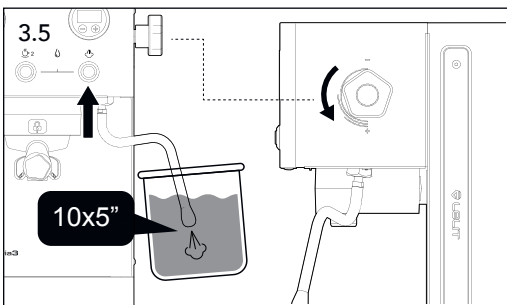
Setzen Sie den Siebträger mit dem leeren Blindfilter wieder in die Brühgruppe ein. Leeren Sie die Abtropfschale, setzen Sie sie wieder ein und drücken Sie anschließend gleichzeitig die Tasten (5) und (7), um einen weiteren Reinigungszyklus zu starten.

Nach Abschluss des Vorgangs kehrt das Display zur Hauptanzeige zurück und alle drei LEDs der Tasten leuchten fix. Entnehmen Sie den Siebträger von der

Brühgruppe und entfernen Sie den Blindfilter (C). Leeren Sie die Abtropfschale erneut und spülen Sie den Metallteil des Siebträgers (ohne Griff) und den Filter gründlich unter fließendem Leitungswasser ab. Setzen Sie den leeren 2-Dosen-Kaffeefilter (A) in den Siebträger ein und verriegeln Sie ihn wieder in der Brühgruppe.

Die Maschine ist nun bereit für Ihre nächste Kaffeeextraktion.

⚠ Achtung. Mögliche Wasserspritzer während der Rückspülung müssen sofort mit einem feuchten Tuch vom Gerätegehäuse entfernt werden, um eine Beschädigung der Oberfläche der Kaffeemaschine zu vermeiden.



Reinigung der Dampfdüse.

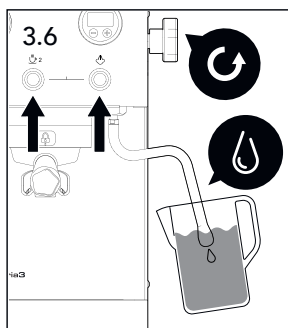
Aktivieren Sie die Dampffunktion und warten Sie, bis das Gerät anzeigt, dass es bereit ist. Füllen Sie einen Behälter mit 500 ml kaltem Wasser, fügen Sie den Inhalt von 1 Flasche Reinigungsflüssigkeit (F oder PLA9203) hinzu und tauchen Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (14) in

diese Lösung ein.

Drücken Sie die Dampftaste (7), öffnen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) und lassen Sie den Dampf etwa 5 Sekunden lang laufen. Stoppen Sie die Funktion und warten Sie 5 Sekunden lang. Wiederholen Sie den Vorgang 10 Mal (Abb. 3.5).

Wiederholen Sie den gesamten Vorgang mit 1 l frischem Wasser, um die Dampf-/Heißwasserdüse (14) gründlich zu spülen.

Reinigung des Wassertanks. Die Reinigung des Wassertanks (2) hilft, Kalkablagerungen zu entfernen. Das Verwenden von frischem Wasser im Tank reduziert die Bildung von Mikroorganismen. Es wird empfohlen, das Wasser im Tank regelmäßig zu wechseln, um eine einwandfreie Hygiene zu gewährleisten und den Geschmack des Kaffees zu erhalten. Wenn Ihre Maschine über einen längeren Zeitraum außer Betrieb war, müssen Sie den Tank entleeren und trocknen. Entfernen Sie einfach den Wassertankdeckel (1), nehmen Sie den Tank heraus und reinigen Sie ihn von Hand mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Verwenden Sie dabei eine Bürste mit senkrechten Borsten, um die gesamte Oberfläche gründlich zu reinigen. Spülen Sie den Tank gründlich aus. Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser. Stellen Sie vor dem Wiedereinsetzen in das Gehäuse sicher, dass die Außenflächen vollständig trocken sind.



Spülen des Kessels (wenn das Gerät mindestens eine Woche lang nicht benutzt wurde)

Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Stellen Sie einen Behälter mit 1 Liter Fassungsvermögen unter die Dampf-/Heißwasserdüse (14). Drücken Sie gleichzeitig die Kaffeetaste 2 (6) und die Dampftaste (7) und drehen Sie anschließend den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um Wasser in den Behälter zu füllen. Während der Heißwasserausgabe blinken die Kontrollleuchten der Tasten (6 und 7), und auf dem Display wird das Wasserhahnsymbol mit fließendem

Wasser angezeigt (Abb. 3.6). Die Maschine schaltet sich nach der voreingestellten Zeit automatisch ab. Zum Schluss drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) im Uhrzeigersinn, um die Funktion zu deaktivieren. Das LCC-Display zeigt einen Ladebalken und einen blinkenden Temperaturwert an, der allmählich bis 93°C ansteigt und die aktuelle Kesselwassertemperatur anzeigt. Das LCC-Display zeigt an, sobald der Kessel die korrekte Betriebstemperatur erreicht hat. Die Pumpe vibriert kurz.

Anschließend erscheint wieder das Symbol auf dem Display, und die LEDs der Tasten (5, 6 und 7) leuchten dauerhaft.

4. Jährliche Reinigung

Die regelmäßige Wartung der Maschine ist unerlässlich für einen einwandfreien Betrieb, eine lange Lebensdauer und eine gleichbleibende Leistung.

Ebenso wichtig ist das verwendete Wasserprofil, da es sowohl das Ergebnis in der Tasse als auch die Leistung des Geräts im Laufe der Zeit direkt beeinflusst. LELIT erachtet ein Wasserprofil mit den folgenden chemischen Eigenschaften als geeignet für den Einsatz mit seinen Kaffeemaschinen. Idealerweise sollte das Wasser diese Parameter erfüllen:

Chlor (ppm Cl₂): 0

pH: 6,5 – 7,5

Gesamthärte (ppm CaCO_3): 0 – 110
Karbonathärte (ppm CaCO_3): 40 – 75
Chlorid (ppm Cl^-): < 30
Sulfat (ppm SO_4): < 50

122

Die Entkalkung des Hydraulikkreislaufs der Maschine sollte etwa einmal jährlich durchgeführt werden, um langfristige Zuverlässigkeit und stabile Leistung zu gewährleisten. Die Häufigkeit der Entkalkung kann je nach Wasserhärte und Nutzung variieren; daher werden regelmäßige Überprüfungen dringend empfohlen. Vor der Durchführung der Entkalkung muss der allgemeine Zustand des Geräts von Ihrem Händler oder einem qualifizierten Techniker überprüft werden.

Die Entkalkung darf ausschließlich von einem Fachtechniker durchgeführt werden. Falsche Vorgehensweisen oder die Verwendung nicht empfohlener Produkte können schwere Schäden an internen Komponenten wie Kesseln, Ventilen, Dichtungen, Sensoren und der Brühgruppe verursachen.

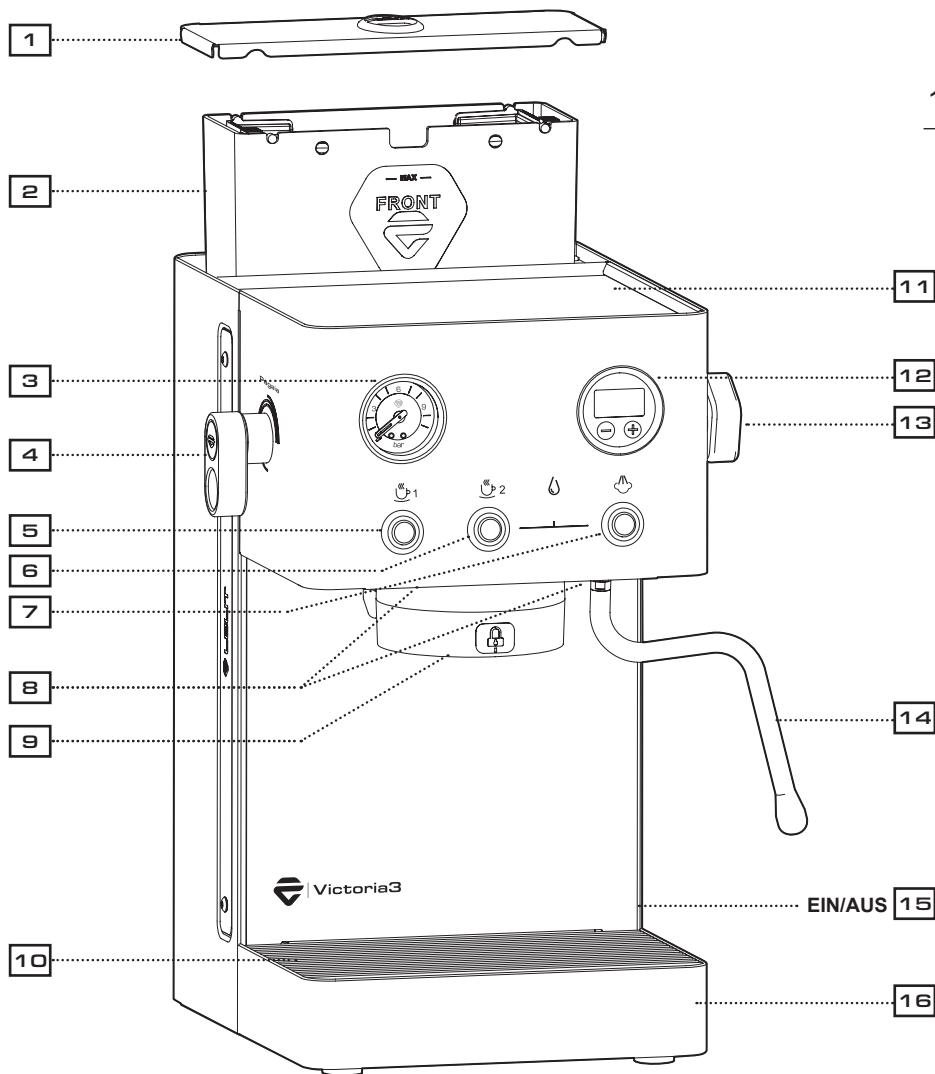
Im Rahmen der jährlichen Wartung ist es außerdem wichtig, auch alle beweglichen Teile wie Pagaia, Siebträger, Brühgruppe sowie Dampf- und Heißwasserdüse zu überprüfen, da diese Komponenten einem normalen Verschleiß unterliegen. Ersetzen oder warten Sie diese Teile bei Bedarf, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

5. Produktüberblick

- | | |
|---|---|
| 1. Wassertankdeckel | 9. Brühgruppe |
| 2. Wassertank (Kapazität: 2,5 l) | 10. Gitter der Abtropfschale |
| 3. Hintergrundbeleuchtetes Manometer für die Kaffeeextraktion | 11. Tassenwärmer |
| 4. Pagaia | 12. LCC-Display |
| 5. Kaffeetaste 1 (mit Druckprofil) | 13. Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe |
| 6. Kaffeetaste 2 (mit Druckprofil) | 14. Multidirektionale Dampf-/Heißwasserdüse mit Verbrühungsschutz |
| 7. Dampftaste | 15. EIN/AUS-Schalter |
| 8. LED-Beleuchtung der Brühgruppe | 16. Entfernbare Abtropfschale |

ABB. 5

123



Die dargestellten Daten und Bilder können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

6. Werkseinstellungen



Standby:
EIN



**Automatische Bezugszeit
(voreingestellte
Extraktionszeit für
Kaffeetaste 1 und
Kaffeetaste 2):**
EIN, Standardzeit: 60
Sekunden



Wasserenthärterfilter:
Nicht eingesetzt



Druckprofil-Taste 1:
Für weitere Informationen
Siehe Kapitel 11.



Kaffeetemperatur:
93 °C



Druckprofil-Taste 2:
Für weitere Informationen
Siehe Kapitel 11.



Heißwassertemperatur:
93 °C



Automatische Spülung:
2 Sekunden



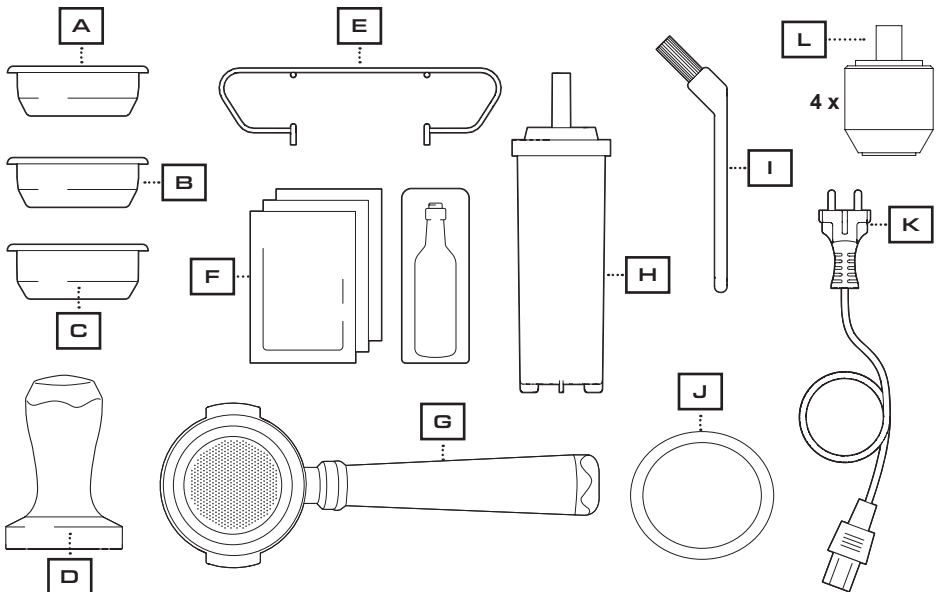
Dampftemperatur:
140 °C

Aufwärmzeit: ca. 10 min.

Um das Gerät mit unterschiedlichen Einstellungen zu verwenden, laden Sie bitte die **vollständige Anleitung** herunter. Die ausführliche Anleitung enthält Anweisungen zur Einstellung weiterer Betriebsprofile.

7. Ausstattung

- | | | |
|---|---|-----|
| A. 2-Dosen-Kaffeefilter (14-18 g) | G. Siebträger komplett mit 1-Dose-Kaffeefilter (9-11 g) | |
| B. 2-Dosen-Kaffeefilter (18-21 g) | H. LELIT 70 I Wasserenthärterfilter | 125 |
| C. Blindfilter zur Rückspülung | I. Bürste zur Reinigung der Brühgruppe | |
| D. Tamper | J. Ersatz-Brühgruppendichtung | |
| E. Erhöhung für Espressoassen | K. Netzkabel | |
| F. Erstes Reinigungsset (mit 3 Einzeldosen Reinigungspulver und 1 Einzeldosis in Form einer Flasche) | L. Set mit hohen Füßen (Karton mit leicht verständlicher Montageanleitung) | |



Entdecken Sie das gesamte Zubehör und die notwendigen Werkzeuge,
um ein echter Barista zu werden.

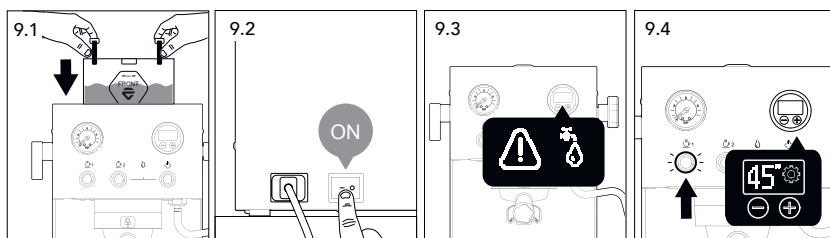
Besuchen Sie unsere Website LELIT.COM

8. Verpackung

Die Verpackung Ihrer Kaffeemaschine wurde entwickelt und hergestellt, um wiederverwendet zu werden. Verwenden Sie den Originalkarton und alle Verpackungselemente, falls Sie die Maschine für eine ordentliche oder außerordentliche Wartung an Ihren Händler oder an ein autorisiertes Servicezentrum zurücksenden müssen.

126

9. Erste Inbetriebnahme



Packen Sie das Gerät vorsichtig aus.

Hinweis. Das Produkt wird mit einem Set hoher Füße (L) geliefert, das die Standard-Gummifüße ersetzen kann, um das Gerät anzuheben. Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass ausreichend vertikaler Platz vorhanden ist, und befolgen Sie sorgfältig die dem Set beiliegende Montageanleitung.

Stellen Sie die Maschine auf eine feste, ebene und wasserfeste Oberfläche (um ein Verschütten oder Auslaufen von Wasser zu verhindern) und vergewissern Sie sich, dass das Gerät stabil steht.

Entnehmen Sie den Wassertank (2) aus der Kaffeemaschine und spülen Sie ihn gründlich mit kaltem Wasser aus. Füllen Sie ihn anschließend mit Trinkwasser bei Raumtemperatur bis zur maximalen Füllstandsanzeige und setzen Sie ihn mit der Markierung „FRONT“ nach vorne ausgerichtet wieder in seinen Sitz ein (Abb. 9.1).

Nehmen Sie das Netzkabel (K) aus der Verpackung, um die Maschine an das Stromnetz anzuschließen, und schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den EIN/AUS-Schalter (15) auf der Rückseite des Geräts betätigen (Abb. 9.2).

Beim Einschalten blinkt die LED der Dampftaste (7) 5 Mal, d.h. der Standby-Modus ist aktiv.

Anschließend leuchtet das LCC-Display (12) auf und zeigt das LELIT-Logo,

gefolgt von PL91T3C und der Softwareversion an.

Sobald der Wassertank (2) korrekt gefüllt und richtig eingesetzt ist, ist die Maschine bereit, den Füllvorgang des Hydraulikkreislaufs zu starten.

 **Hinweis.** Wenn der Wassertank (2) nicht korrekt eingesetzt ist oder leer ist, zeigt das LCC-Display das Symbol „Wasser fehlt“ an (Abb. 9.3).

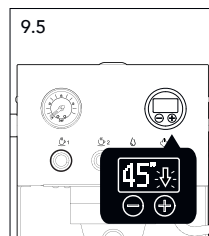
Die Kaffeetaste 1 (5) beginnt zu blinken und zeigt an, dass der Kessel gefüllt werden muss. Auf dem Display erscheinen 45“ zusammen mit einem Zahnradsymbol (Abb. 9.4).

127

Durch Drücken der Kaffeetaste 1 (5) wird der automatische Füllvorgang gestartet:

- Die Kaffeetaste 1 blinkt so lange, bis der Countdown auf dem Display Null erreicht.
- Die Pumpe ist aktiviert.
- Auf dem LCC-Display (12) wird ein Countdown angezeigt, der die verbleibende Zeit in Sekunden angibt.

 **Hinweis.** Wird der Füllvorgang durch Drücken der Kaffeetaste 1 (5) unterbrochen, wird der Countdown auf dem LCC-Display angehalten und die LED der Kaffeetaste 1 blinkt. Um den Füllvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Kaffeetaste 1 (5) erneut. Wird die Maschine während des Füllvorgangs ausgeschaltet, kann der unterbrochene Füllvorgang nicht fortgesetzt werden. Nach dem Wiedereinschalten der Maschine blinkt die Kaffeetaste 1 (5). Leeren Sie vor dem Start eines neuen Befüllvorgangs die Abtropfschale (16), um ein Überlaufen zu verhindern. Drücken Sie anschließend die Kaffeetaste 1 (5), um den 45-Sekunden-Countdown erneut zu starten.



Während des Countdowns fließt eine kleine Menge Wasser aus der Brühgruppe. Wenn der Timer Null erreicht, ist der Füllvorgang abgeschlossen.

Nun leuchtet die Kaffeetaste 1 (5) dauerhaft. Das Display zeigt 45“ mit einem blinkenden Pfeil über der „+“-Taste (Abb. 9.5).

Drücken Sie die „+“-Taste auf dem Display, um die Aufheizphase zu starten.

 **Hinweis.** Wenn auf dem Display ein blinkender Pfeil über der „+“-Taste angezeigt wird, aber während des vorherigen 45-Sekunden-Füllvorgangs kein Wasser aus der Brühgruppe geflossen ist, drücken Sie die Kaffeetaste 1 (5) erneut, um den Füllvorgang von Anfang an neu zu starten.

Das LCC-Display zeigt einen Ladebalken und einen blinkenden Temperaturwert an, der allmählich bis 93°C ansteigt und die aktuelle Kesselwassertemperatur anzeigt. In dieser Phase leuchten die Tasten (5, 6, 7) dauerhaft.

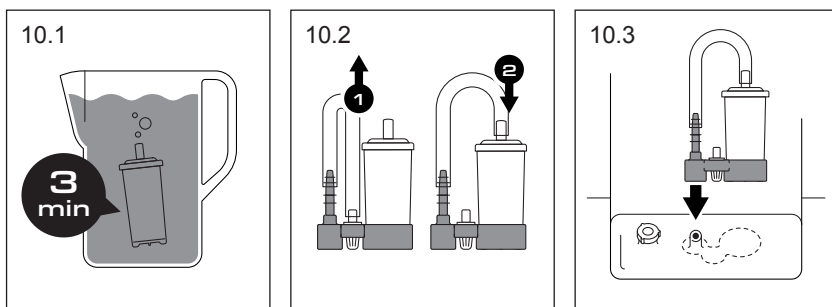
Der ausgefüllte Punkt rechts auf dem LCC-Display bedeutet, dass das Heizelement des Kessels eingeschaltet ist.

Das LCC-Display zeigt  an, sobald der Kessel die korrekte Betriebstemperatur erreicht hat. Die Pumpe gibt dabei ein kurzes Vibrationsignal ab.

128

Anschließend erscheint das Symbol  auf dem Display, und die LEDs der Tasten (5, 6 und 7) leuchten dauerhaft. Dies zeigt an, dass die Maschine betriebsbereit ist.

10. Installation des Wasserenthärterfilters



Vor dem Einbau des Wasserenthärterfilters (H) in den Wassertank (2) tauchen Sie den Wasserenthärterfilter für etwa 3 Minuten in einen mit Wasser gefüllten Behälter, um die Luft im Filter zu entfernen, die eine Fehlfunktion der Maschine verursachen könnte (Abb. 10.1).

Ziehen Sie den Wassertank (2) heraus und entfernen Sie die Gummihalterung an seinem Boden. Setzen Sie den Wasserenthärterfilter (H) in die größere Öffnung der Gummihalterung ein, entfernen Sie den Füllschlauch vom kleinen Kunststofffilter und befestigen Sie ihn an der Düse des Wasserenthärterfilters (H) (Abb. 10.2).

Setzen Sie die Halterung in ihre Aufnahme am Boden des Wassertanks ein (Abb. 10.3), füllen Sie den Wassertank (2) mit Trinkwasser und setzen Sie den Wassertank wieder in seine Aufnahme ein.

1 1. Druckprofil

Die Victoria3 verfügt über eine automatische Druckprofilierung, die den Extraktionsdruck während der Kaffeeextraktion automatisch anpasst. Sie bietet zwei voreingestellte Extraktionsprofile, die jeweils in fünf programmierbare, aufeinanderfolgende Schritte unterteilt sind. Diese Schritte definieren den Brühdruck und die Dauer jedes einzelnen Schritts. Während der Extraktion führt die Maschine diese Schritte automatisch nacheinander aus. Nach dem Drücken der entsprechenden Taste ist keine weitere Eingabe erforderlich.

129

Kaffeetaste 1 [5]

„Lever Shot“-Profil (traditionelles Profil)

Dieses Profil simuliert die Extraktionskurve einer Hebelmaschine: eine kurze Preinfusionszeit, gefolgt von einem allmählich abnehmenden Druckprofil. Das Ergebnis in der Tasse ist ein intensiverer, vollmundiger Espresso mit einer ausgeprägteren und strukturierten Bitterkeit. Das Display zeigt die unten aufgeführten Werte an; die angegebene Zeit wird in Sekunden angegeben:

Schritt	Druck	Schrittdauer
1	9 bar	10 s
2	8 bar	10 s
3	7 bar	10 s
4	6 bar	10 s
5	5 bar	*

* Die Dauer von Schritt 5 ist nicht festgelegt und wird daher nicht angezeigt, da sie variabel ist und von der Maschine dynamisch gesteuert wird. Es hängt von der Dauer der Schritte 1-4 ab (Werkseinstellung: jeweils 10 Sekunden) und von der eingestellten automatischen Bezugszeit (Werkseinstellung: 60 Sekunden). Schritt 5 läuft für die verbleibende Zeit, die benötigt wird, um die programmierte Bezugszeit zu erreichen (20 Sekunden bei Werkseinstellungen).

Kaffeetaste 2 [6]

„Modern Shot“-Profil (zeitgenössisches Profil)

Dieses Profil zeichnet sich durch eine sanfte Preinfusion bei niedrigem Druck aus, gefolgt von einem Druckanstieg und einem kontrollierten Druckabfall. Das Ergebnis in der Tasse ist ein süßerer, ausgewogenerer Espresso mit intensiverem Aroma. Das Display zeigt die unten aufgeführten Werte an; die angegebene Zeit wird in Sekunden angegeben:

Schritt	Druck	Schrittdauer
1	3 bar	10 s
2	9 bar	10 s
3	8 bar	10 s
4	7 bar	10 s
5	6 bar	*

* Die Dauer von Schritt 5 ist nicht festgelegt und wird daher nicht angezeigt, da sie variabel ist und von der Maschine dynamisch gesteuert wird. Es hängt von der Dauer der Schritte 1-4 ab (Werkseinstellung: jeweils 10 Sekunden) und von der eingestellten automatischen Bezugszeit (Werkseinstellung: 60 Sekunden). Schritt 5 läuft für die verbleibende Zeit, die benötigt wird, um die programmierte Bezugszeit zu erreichen (20 Sekunden bei Werkseinstellungen).

Die Kaffeeextraktion mit Druckprofil kann auf drei Arten gestoppt werden:

- Automatisch, sobald die eingestellte automatische Bezugszeit erreicht ist (Werkseinstellung: 60 Sekunden). Dieser Timer hat Priorität und steuert die Bezugszeit, sobald er aktiviert ist.
- Manuell, durch erneutes Drücken der Kaffeetaste.
- Bei Erreichen der maximalen Zeit, wenn die automatische Bezugszeitfunktion deaktiviert ist. In diesem Fall beträgt die maximal programmierbare Bezugszeit aus Sicherheitsgründen 299 Sekunden.

Hinweis. Jedes Druckprofil benötigt eine geeignete Mahleinstellung. Es gibt keine universelle Mahlgradeinstellung, die für alle Kaffeesorten geeignet ist. Beim Ändern des Profils kann eine Anpassung des Mahlgrads erforderlich sein. Das ist normal und gehört zum Kontrollprozess der Extraktion.

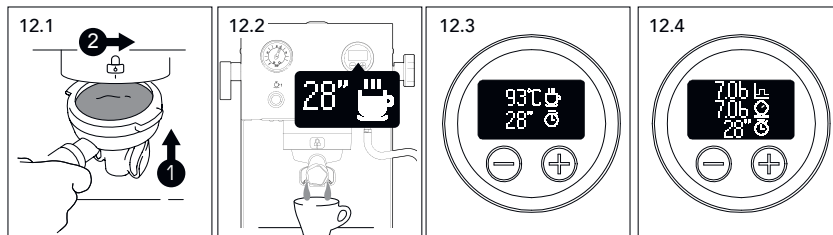
Informationen zur Verwendung der Maschine mit unterschiedlichen Druck- und Dauereinstellungen im Druckprofil finden Sie in Kapitel 18 LCC – LELIT Control Center.

12. Extraktion von Espresso und Kaffee unter Verwendung der Druckprofile

Dieses Kapitel beschreibt Schritt für Schritt die Zubereitung und Extraktion von Kaffee mit Druckprofilen.

Wählen Sie den passenden Kaffeefilter und setzen Sie ihn in den Siebträger (G) ein. Füllen Sie den Filter mit der korrekten Menge Kaffeepulver. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Tamper (D) fest in den Siebträger (G).

Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe (9) ein und achten Sie darauf, dass der Griff mit dem Schlosssymbol an der Brühgruppe übereinstimmt (Abb. 12.1).



Hinweis. Bei einer neuen Maschine empfehlen wir, den Rand des Siebträgers mit etwas Wasser oder Speisefett anzufeuchten, um die richtige Position zu erreichen. Nach kurzer Eingewöhnungszeit lässt sich diese Position mühelos erreichen.

Stellen Sie die Tasse(n) unter den Siebträger. Drücken Sie die Kaffeetaste mit dem gewünschten Druckprofil (5 oder 6), um die Kaffeeextraktion zu starten. Während des Brühvorgangs zeigt das LCC-Display (12) das Kaffeesymbol sowie eine Stoppuhr an, die die Brühzeit anzeigt (Abb. 12.2). Das Manometer (3) liefert eine kontinuierliche visuelle Rückmeldung über den Kaffeeextraktionsdruck in Echtzeit.

Durch einmaliges Drücken der Taste „+“ auf dem LCC-Display während des Brühvorgangs können Sie die Kaffeetemperatur in Echtzeit und die Brühzeit in Sekunden ablesen (Abb. 12.3). Durch erneutes Drücken der Taste „+“ werden sowohl der im Druckprofil eingestellte Druck als auch der in Echtzeit angewendete Druck angezeigt. Die letzte Zeile des Displays zeigt die Extraktionszeit in Sekunden an (Abb. 12.4).

131

 **Hinweis.** *Das Manometer und das automatische Profilierungssystem arbeiten innerhalb eines normalen Toleranzbereichs; daher können geringfügige Abweichungen zwischen dem auf dem Manometer angezeigten Druck und dem auf dem Display angezeigten Wert auftreten.*

 **Hinweis.** *Die Maschine zeigt keine Schrittnummer an (z. B. „Schritt 2“). Die angezeigten Werte geben jedoch jederzeit klar Auskunft über den Status der Kaffeeextraktion.*

Die Kaffeeextraktion kann jederzeit durch Drücken der Tasten 5 oder 6 gestoppt werden oder stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten automatischen Bezugszeit (werkseitig eingestellte automatische Bezugszeit: 60 Sekunden). Nach Abschluss der Kaffeeextraktion wird die Extraktionszeit 20 Sekunden lang auf dem LCC-Display (12) angezeigt.

Denken Sie daran, den Siebträger (G) nach jeder Kaffeeextraktion zu entnehmen und zu leeren. Es wird empfohlen, den Siebträger anschließend wieder in die Brühgruppe einzusetzen.

Nach der Extraktion kehrt das LCC-Display (12) zur Hauptanzeige zurück und zeigt 93°C sowie das Kaffeesymbol an. Die Maschine kehrt zur eingestellten Temperatur innerhalb von 20 Sekunden zurück.

 **Hinweis.** *Damit die Kaffeemaschine das gewählte Extraktionsprofil optimal umsetzt, ist es unerlässlich, den Mahlgrad entsprechend anzupassen. Es gibt keinen universellen Mahlgrad, der für alle Profile geeignet ist. Der Mahlgrad muss daher immer im Voraus anhand des gewünschten Profils eingestellt werden.*

 **Hinweis.** *Vor jeder Kaffeezubereitung kann ein **kurzer Spülzyklus** durchgeführt werden, indem die Kaffeetasten (5 und 6) gleichzeitig gedrückt werden (**automatische Spülung**).*

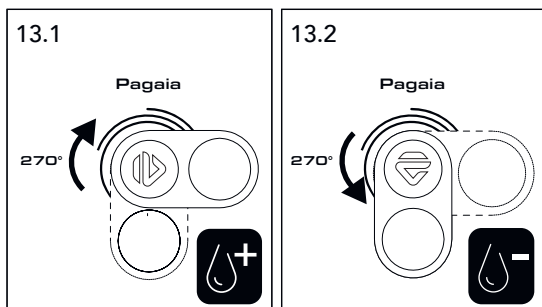
Hinweis. Der längere Griff des Siebträgers erleichtert das Einsetzen in die Brühgruppe und ermöglicht das einfache Entnehmen des Kaffeepucks nach jeder Extraktion.

Achtung. Den Siebträger (G) während der Kaffeeextraktion nicht aus der Brühgruppe (9) entfernen oder lösen, um Verbrühungsgefahren durch austretendes heißes Wasser zu vermeiden.

Hinweis. Das Druckprofil kann deaktiviert werden, sodass die Maschine für traditionelle Espresso-Extraktionen mit einem konstanten Druck von 9 bar arbeitet. Weitere Informationen zur Deaktivierung finden Sie in Kapitel 18 „LCC – LELIT Control Center“.

13. Pagaia

Mit der **Pagaia (4)** lässt sich die Pumpenleistung während der Kaffeezubereitung in Echtzeit anpassen. Mehr Leistung führt zu höherem Durchfluss und höherem Druck, weniger Leistung zu niedrigerem Durchfluss und niedrigerem Druck. Diese Funktion, die sich an fortgeschrittene Anwender richtet, ermöglicht die manuelle Steuerung des Extraktionsdrucks durch direkte Pumpensteuerung über die Pagaia (4). So haben Sie die volle Kontrolle über das Druckprofil und können die Extraktionskurve individuell anpassen, um das gewünschte Espresso-Aroma zu erzielen.

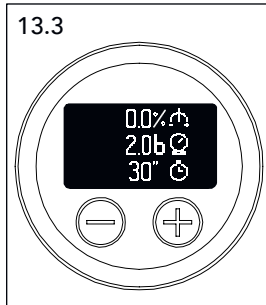


Drehen Sie die Pagaia im Uhrzeigersinn: Dadurch erhöhen sich Pumpenleistung, Wasserdurchfluss und Druck. Dies ermöglicht eine schnellere Extraktion und einen höheren Druck im Kaffeepuck. (Abb. 13.1)

Drehen Sie die Pagaia gegen den Uhrzeigersinn: Dadurch verringern sich Pumpenleistung, Wasserdurchfluss und Druck. Dies ist nützlich für schonendere Extraktionen oder hell gerösteten Kaffee. (Abb. 13.2)

Wenn Sie die Pagaia (4) bewegen, um mit der Ausgabe zu beginnen, schaltet das LCC-Display (12) automatisch in den manuellen Extraktionsmodus.

Das Display zeigt drei Anzeigen (Abb. 13.3):



1. Position der Pagaia (0–100 %) – zeigt die aktuelle Rotationsstufe der Pagaia an.
2. Momentandruck – wird vom elektronischen Sensor gemessen und zeigt die Auswirkungen Ihrer Einstellungen in Echtzeit an.
3. Extraktionstimer – zeigt die Extraktionsdauer des Kaffees an.

133

Durch die Überprüfung dieser Indikatoren können Sie:

- Passen Sie den Druck während der Extraktion an, um das Aroma zu optimieren.
- Stoppen Sie die Extraktion im optimalen Moment, um die gewünschte Espressostärke zu erreichen.
- Experimentieren Sie mit verschiedenen Druckprofilen, um die spezifischen Eigenschaften Ihrer Kaffeebohnen hervorzuheben.

 **Hinweis.** Wenn Sie die Pagaia vollständig gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird die manuelle Kaffeeextraktion deaktiviert.

 **Achtung.** Für den korrekten Betrieb muss der Druck zwischen 0 und 11 bar liegen. Überschreitet der Druck diesen Bereich, aktiviert die Maschine automatisch Sicherheitssysteme, die die Pumpe stoppen und überschüssigen Druck ablassen, um Schäden an den internen Komponenten zu verhindern.

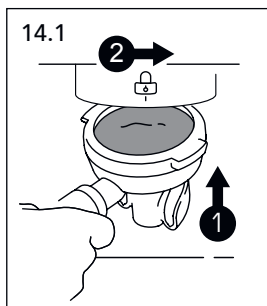
 **Hinweis.** Es empfiehlt sich, den Druck schrittweise und kontrolliert anzupassen und plötzliche Änderungen oder einen längeren Betrieb im oberen Druckbereich zu vermeiden.

 **Achtung.** Der Betrieb der Maschine mit erhöhtem Druck über längere Zeiträume (z. B. nahe dem maximal zulässigen Druck) kann die Genauigkeit des Manometers mit der Zeit beeinträchtigen.

 **Hinweis.** Nach 299 Sekunden Kaffeeextraktion mit der Pagaia stoppt der Extraktionsvorgang aus Sicherheitsgründen automatisch, wenn die Pagaia nicht vollständig geschlossen wird.

14. Espresso und Kaffee mit Pagaia

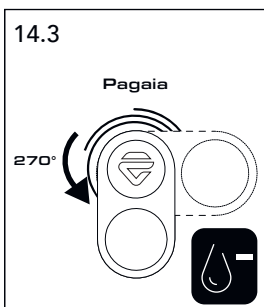
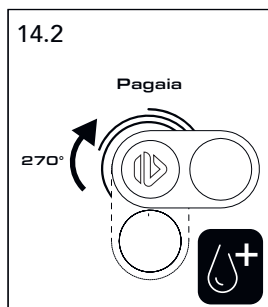
Dieses Kapitel erklärt Schritt für Schritt, wie man mit der Pagaia Kaffee zubereitet und extrahiert. Wählen Sie den passenden Kaffeefilter und setzen Sie ihn in den Siebträger (G) ein. Füllen Sie den Filter mit der korrekten Menge KaffEEPulver. Drücken Sie das KaffEEPulver mit dem Tamper (D) fest in den Siebträger (G). Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe (9) ein und achten Sie darauf, dass der Griff mit dem Schlosssymbol an der Brühgruppe übereinstimmt (Abb. 14.1).



Hinweis. Bei einer neuen Maschine empfehlen wir, den Rand des Siebträgers mit etwas Wasser oder Speisefett anzufeuchten, um die richtige Position zu erreichen. Nach kurzer Eingewöhnungszeit lässt sich diese Position mühelos erreichen.

Stellen Sie die Tasse(n) unter den Siebträger.

Durch sanftes und allmähliches Drehen der Pagaia (4) im Uhrzeigersinn, sobald Sie ein Klicken hören, erhöht sich der Pumpendruck schrittweise auf bis zu 100 % (Abb. 14.2). Um den Druck zu verringern, drehen Sie die Pagaia gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 14.3). Das LCC-Display (12) zeigt den sinkenden Druck an und ermöglicht so eine präzisere Steuerung des Pumpendrucks. Beachten Sie während der KaffEEzubereitung stets die auf dem LCC-Display angezeigten Druckwerte.



Um den Brühvorgang zu stoppen, drehen Sie die Pagaia (4) gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Die Prozentanzeige zeigt dann 0 an und der Timer stoppt.

Nach der KaffEEzubereitung bleibt das Display (12) 20 Sekunden lang auf dem aktuellen Bildschirm. Bei Bedarf erwärmt die Maschine das Wasser und kehrt zur Hauptanzeige zurück, die anzeigt, dass die Maschine betriebsbereit ist.

 **Hinweis.** Vor jeder Kaffeeextraktion kann ein **kurzer Spülzyklus** durchgeführt werden, indem die Kaffeetasten (5 und 6) gleichzeitig gedrückt werden (**automatische Spülung**).

 **Achtung.** Den Siebträger (G) während der Kaffeeextraktion nicht aus der Brühgruppe (9) entfernen oder lösen, um Verbrühungsgefahren durch austretendes heißes Wasser zu vermeiden.

 **Achtung.** Für den korrekten Betrieb muss der Druck zwischen 0 und 11 bar liegen. Überschreitet der Druck diesen Bereich, aktiviert die Maschine automatisch Sicherheitssysteme, die die Pumpe stoppen und überschüssigen Druck ablassen, um Schäden an den internen Komponenten zu verhindern.

 **Achtung.** Vermeiden Sie plötzliche Druckänderungen und längeren Betrieb am oberen Druckbereich, da dies zu Fehlfunktionen oder Schäden an der Maschine führen kann.

 **Achtung.** Der Betrieb der Maschine mit erhöhtem Druck über längere Zeiträume (z. B. nahe dem maximal zulässigen Druck) kann die Genauigkeit des Manometers mit der Zeit beeinträchtigen.

 **Hinweis.** Wenn die Maschine eingeschaltet wird oder aus dem Standby-Modus reaktiviert wird, während sich die Pagaia nicht in der AUS-Position (vollständig geschlossen) befindet, ist die manuelle Kaffeeextraktion deaktiviert. Um dies zu beheben, drehen Sie die Pagaia gegen den Uhrzeigersinn in die AUS-Position, bis ein Klick zu hören ist. Anschließend können Sie die Pagaia drehen, um die Kaffeeextraktion zu starten.

15. Dampf und Heißwasser

Dampf. Drücken Sie die Dampftaste (7), um die Dampffunktion zu aktivieren. Warten Sie, bis der Ladebalken auf dem LCC-Display (12) vollständig geladen ist (etwa 60 Sekunden).

Während dieser Phase steigt die blinkende Temperaturanzeige schrittweise auf bis zu 140°C an.

Wenn die Maschine bereit ist, zeigt das LCC-Display  an.

Das LCC-Display zeigt nun  an, während die Dampftaste (7) weiterhin blinkt.

Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, wobei die Dampf-/Heißwasserdüse (14) in die Abtropfschale

zeigt, um eine kleine Menge Wasser abzugeben.

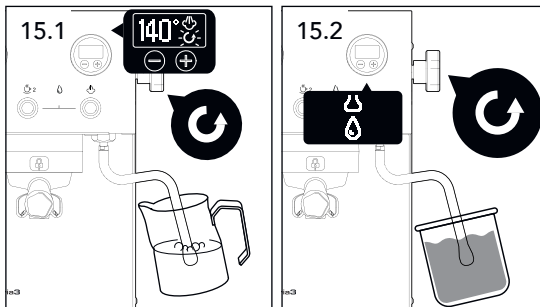
Sobald Dampf austritt, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Ausgabe zu stoppen.

Stellen Sie eine mit kalter Milch bis zum unteren Rand des Auslaufs gefüllte Milchkanne (Art.-Nr. PLA301S-M-L, nicht im Lieferumfang enthalten) unter die Dampf-/Heißwasserdüse.

Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um den Milchaufschäumvorgang zu starten (Abb. 15.1).

Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) im Uhrzeigersinn, um die Dampfausgabe zu stoppen.

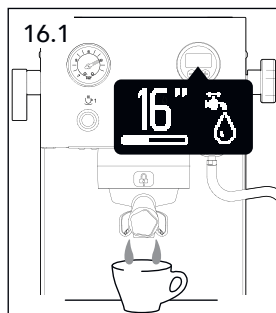
Positionieren Sie die Dampf-/Heißwasserdüse (14) über der Abtropfschale, drehen Sie den Drehknopf (13) gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie einige Sekunden lang Dampf austreten, um die Düse zu reinigen. Drehen Sie dann den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Dampfabgabe zu stoppen, und drücken Sie die Dampftaste (7) erneut, um den Dampfmodus zu verlassen. Die Pumpe startet automatisch, um den Kessel zu füllen. Das Display zeigt einen Ladebalken an, während sich die Maschine auf 93°C einstellt.



Heißes Wasser. Stellen Sie vor der Heißwasserausgabe einen leeren Behälter oder eine Tasse ausreichender Größe unter die Dampf-/Heißwasserdüse (14). Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) gegen den Uhrzeigersinn, um die Dampffunktion zu öffnen. Drücken Sie gleichzeitig die Kaffeetaste 2 (6) und die Dampftaste (7). Ein Wassertropfensymbol erscheint auf dem LCC-Display (12) (Abb. 15.2). Die Pumpe wird aktiviert und gibt heißes Wasser durch die Dampf-/Heißwasserdüse ab. Sobald die gewünschte Wassermenge in den Behälter oder in die Tasse gegeben wurde, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Vorgang zu beenden. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (13) im Uhrzeigersinn, um die Dampf-/Heißwasserdüse zu schließen.

 **Hinweis.** Die Dampf-/Heißwasserdüse verfügt über eine 3-Loch-Düse und ist ideal für den täglichen Gebrauch.

16. Reservemodus



Der Reservemodus wird aktiviert, wenn während der Kaffeeextraktion das Wasser im Wassertank zur Neige geht. Er ermöglicht die Fertigstellung der laufenden Extraktion. Diese Funktion ist ausschließlich für Ausnahmesituationen vorgesehen und nicht für den regulären Betrieb gedacht.

Das LCC-Display (12) zeigt neben der Extraktionszeit ein Wasserhahnsymbol mit einem Wassertropfen (Abb. 16.1). Die Maschine setzt die Kaffeeextraktion fort, bis zu einer maximalen Dauer von 60 Sekunden ab dem Erscheinen des Symbols. Am Ende der Extraktion zeigt das LCC-Display (12) das Symbol für „Wasser fehlt“ an.

17. Standby-Modus

Der Standby-Modus ist eine Energiesparfunktion, die den Stromverbrauch bei Nichtgebrauch reduziert und die Betriebseinstellungen der Maschine nicht beeinträchtigt.

Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet die Maschine automatisch in den Standby-Modus. Das LCC-Display (12) und das Heizelement sind deaktiviert, und die Kaffeetaste 1 (5) blinkt alle 3 Sekunden (Abb. 17.1).

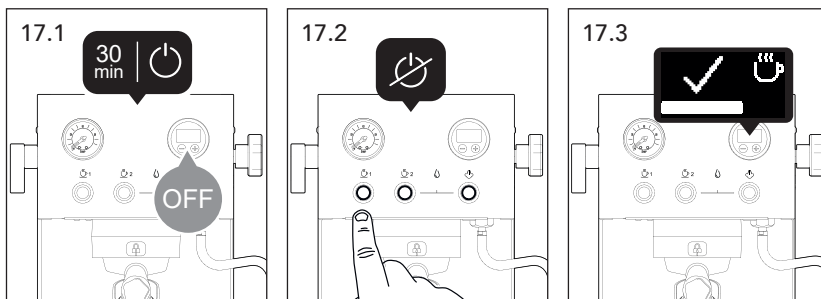
Zum Neustart der Maschine drücken Sie eine beliebige Taste (5, 6 oder 7) (Abb. 17.2).

Anschließend leuchtet das LCC-Display (12) auf und zeigt das LELIT-Logo, gefolgt von PL91T3C und der Softwareversion.

Das LCC zeigt einen Ladebalken mit einer blinkenden Temperaturanzeige an, deren Temperatur allmählich ansteigt. Warten Sie, bis das LCC-Display (12) das

Symbol  anzeigt und die Pumpe kurz vibriert, bevor Sie die Maschine wieder verwenden (Abb. 17.3).

Nach dieser Phase kehrt das LCC zur Hauptanzeige  zurück.



Hinweis. Wenn die Maschine aus dem Standby-Modus wieder aktiviert wird und sich die Pagaia nicht in der OFF-Position (vollständig geschlossen) befindet, funktioniert die Kaffeeausgabe mit der Pagaia-Funktion nicht. Um das Problem zu beheben, drehen Sie die Pagaia vollständig in die OFF-Position, bis Sie ein Klicken hören. Drehen Sie die Pagaia anschließend langsam im Uhrzeigersinn, um die Kaffeeausgabe zu starten.

Hinweis. Die Standby-Funktion kann deaktiviert werden. Weitere Informationen finden Sie in der vollständigen Anleitung.

18. LCC - LELIT Control Center

Das LCC – LELIT Control Center verfügt über voreingestellte Standardeinstellungen. Hier können Sie diese Einstellungen anpassen.

So ändern Sie die Werkseinstellungen:

- Drücken Sie die Taste **⊖**, um in den Einstellungsmodus zu gelangen und durch das Menü zu blättern.
- Drücken Sie **⊕**, um die Einstellung zu ändern. Die Einstellung blinkt.
- Ändern Sie den Wert und/oder Status mit den Tasten **⊖** und **⊕**.
- Wird drei Sekunden lang keine Taste gedrückt, wird die neue Einstellung automatisch gespeichert und das Display verlässt den Einstellungsmodus.

Sie können von folgender Hauptanzeige beginnen:

Kaffeetemperatur	
 x1	> 93° 
	Werkseinstellungen: 93°C Drücken Sie ⊖ 1 Mal, um die Kaffeetemperatur einzustellen. Die Kaffeetemperatur kann zwischen 80°C und 110°C eingestellt werden. Verwenden Sie die Tasten ⊖ und ⊕, um die Kaffeetemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Automatische Bezugszeit

Bei der PL91T3 kann die Bezugszeit auf eine der beiden Kaffeetasten gelegt werden. Dadurch wird die Ausgabe automatisch beendet, sobald die programmierte Zeit erreicht ist.

Automatische Bezugszeit - Kaffeetaste 1

Werkseinstellungen: 60"

Drücken Sie **− 2 Mal** für Taste 1 .

Die LED an der Kaffeetaste 1 leuchtet auf und bleibt an, bis Sie das Menü verlassen.

Drücken Sie die Taste **+**, um die programmierte Dosis zu bearbeiten. Die Zeitanzeige „60“ blinkt. Verwenden Sie die Tasten **−** oder **+**, um die Bezugszeit zu erhöhen oder zu verringern. Erscheint beim Einstellen eines Wertes unter 1 Sekunde oder über 299 Sekunden ein „X“ anstelle der Zeitangabe, ist die automatische Bezugszeitfunktion der Kaffeetaste 1 deaktiviert.

Die Bezugszeit kann zwischen 1 und 299 Sekunden eingestellt werden.

Automatische Bezugszeit - Kaffeetaste 2

Werkseinstellungen: 60"

Drücken Sie **− 3 Mal** für Taste 2 .

Die LED an der Kaffeetaste 2 leuchtet auf und bleibt an, bis Sie das Menü verlassen.

Die Bezugszeit kann zwischen 1 und 299 Sekunden eingestellt werden.

Um die automatische Bezugszeit für Taste 2  einzustellen, folgen Sie bitte der gleichen Anleitung wie für die Einstellung der Bezugszeit für Taste 1 .

Kaffeedruckprofil 1 aktivieren oder deaktivieren

Werkseinstellung: aktiviert

Drücken Sie **− 4 Mal**, um das Kaffeedruckprofil 1 zu aktivieren oder zu deaktivieren. Drücken Sie dann auf **+**, um die Einstellung zu ändern. Die Einstellung blinkt. Ändern Sie den Status mit den Tasten **−** und **+**.

Einstellung Kaffeedruckprofil 1



Drücken Sie **−** **5 Mal**, um die voreingestellten Einstellungen für Kaffeedruckprofil 1 zu erhalten.

Drücken Sie **+** erneut, um die Einstellung von Druckprofil 1 zu ändern.

Drücken Sie die Taste **−**, um durch die 5 verfügbaren Stufen zu navigieren. Um den entsprechenden Schritt zu ändern, drücken Sie die Taste **+**. Der Druckwert beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Tasten **+** oder **−**, um den Druck anzupassen.

Druckbereich:

Minimum: 0,0 bar

Maximum: 10,0 bar

Regelschritt: 0,5 bar

Bei einem Druck von 0,0 bar ist die Pumpe deaktiviert und es wird in diesem Schritt kein Druck angewendet.

Nach einigen Sekunden ohne Tastendruck wird der Druckwert automatisch gespeichert und die Zeitanzeige des jeweiligen Schritts beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Tasten **+** oder **−**, um die Schrittdauer in Sekunden festzulegen.

Schritte 1 bis 4 haben jeweils eine eigene Dauer.

Schritt 5 „Dauer“: (Die Extraktion wird nicht manuell vom Benutzer gestoppt.)

– Die Dauer von Schritt 5 ist variabel.

– Es hängt von der Dauer der Schritte 1-4 und den Einstellungen der Bezugszeit ab.

Schritt 5 läuft für die verbleibende Zeit bis zum Erreichen der eingestellten Bezugszeit.

Wenn die Bezugszeit deaktiviert ist, stoppt die Extraktion automatisch nach 299 Sekunden (Sicherheitsgrenze).

Beispiel

Profil Nr. 1 (LELIT-Profil)

Schritt 1 bis 4: Jeder dauert 10 Sekunden
Bezugszeit (Werkseinstellung): 60 Sekunden

Gesamtdauer der Schritte 1 bis 4: 40 Sekunden → Dauer Schritt 5: 20 Sekunden.

	Schritte können einzeln oder kombiniert verwendet werden. Wenn ein Schritt von 1 bis 4 auf 0 Sekunden eingestellt ist, wird er übersprungen. Warten Sie einige Sekunden, dann können Sie durch Drücken der Taste  zum nächsten Schritt übergehen. Wird drei Sekunden lang keine Taste gedrückt, wechselt das LCC-Display automatisch zum Startbildschirm des Druckprofils 1. Warten Sie länger, kehrt es zur Hauptanzeige zurück. Hinweis: Die Ausgabedauer wird über die Einstellung für die automatische Bezugszeit gesteuert: Ist diese Funktion aktiviert, hat die automatische Bezugszeit Vorrang und steuert die Extraktionszeit. Ist die automatische Bezugszeit deaktiviert, stoppt die Extraktion automatisch nach 299 Sekunden (Sicherheitsgrenze) Weitere Informationen finden Sie in den Abschnitten „Automatische Bezugszeit – Kaffeetaste 1“ und „Automatische Bezugszeit – Kaffeetaste 2“.
--	---

Kaffeedruckprofil 2 aktivieren oder deaktivieren

	Drücken Sie  6 Mal, um das Kaffeedruckprofil 2 zu aktivieren oder zu deaktivieren. Das Verfahren ist das gleiche wie für Profil 1 beschrieben.
---	--

Einstellung Kaffeedruckprofil 2

	Drücken Sie  7 Mal, um das Kaffeedruckprofil 2 einzustellen. Für Druckprofil 2 ist das Vorgehen dasselbe wie für Profil 1 beschrieben.
---	--

Dampftemperatur	
 >  x8	Werkseinstellungen: 140°C Drücken Sie − 8 Mal, um die Dampftemperatur einzustellen. Die Dampftemperatur kann zwischen 120°C und 145°C eingestellt werden. Verwenden Sie die Tasten + und −, um die Dampftemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Temperatureinheit	
 >  x9	Werkseinstellungen: °C Drücken Sie − 9 Mal, um die Temperatur der Einheit einzustellen.
 ↔ 	Drücken Sie +, um die Einstellung zu ändern. C° blinkt. Drücken Sie +, um Fahrenheit einzustellen.
	Nach 3 Sekunden verlässt das LCC den Einstellungsmodus.

LED-Beleuchtung der Brühgruppe	
 >  x10	Werkseinstellungen: ON Drücken Sie +, um die Einstellung zu ändern. Das Symbol  blinkt. Drücken Sie + zum Ausschalten
	Nach 3 Sekunden verlässt das LCC den Einstellungsmodus.

Teil- und Gesamtdosenzähler für Kaffee



Der Teildosenzähler kann zurückgesetzt werden.

Um den Teildosenzähler zurückzusetzen, halten Sie die Taste **+** 5 Sekunden lang gedrückt. Der Zähler für die Gesamtanzahl der Dosen kann nicht zurückgesetzt werden.

Die Zahl neben dem leeren Punkt gibt die Anzahl der Teildosen an, die Zahl neben dem ausgefüllten Punkt die Anzahl der Gesamtdosen. Dauert die Extraktion weniger als 10 Sekunden, wird sie nicht mitgezählt. Dauert die Extraktion 10 Sekunden oder länger, es wird 1 Dosis gezählt.

143

Um weitere Informationen zur letzten Kaffeeextraktion anzuzeigen:

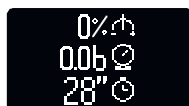


Sobald die Maschine bereit ist und die Hauptanzeige aktiv ist, drücken Sie die Taste **+** einmal.

Der Wert 93°C entspricht der aktuellen Temperatur des Kaffeeessels.

Der Timer zeigt die Dauer der letzten Kaffeeextraktion an.

Nach 20 Sekunden Inaktivität kehrt die Anzeige zur Hauptanzeige zurück.



Wenn Sie die Taste **+** erneut drücken, erscheint folgender Bildschirm: K% zeigt die Pumpenleistung (von 0 bis 100) an.

0,0 bar zeigt den aktuell gemessenen Druck an.

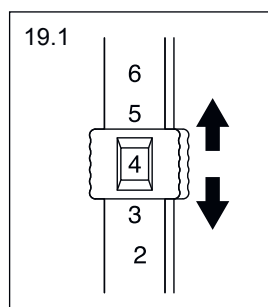
Der Chrono bezieht sich auf die Dauer der letzten Kaffeeextraktion.

Wenn Sie die Taste **+** erneut drücken, kehrt das Gerät zur Hauptanzeige zurück.

19. Vermeidung von Kalkablagerungen

Wie bereits erwähnt, ist die richtige Wassereinstellung entscheidend für optimale Leistung und Langlebigkeit. Um Kalkablagerungen zu reduzieren und die Kaffeequalität zu verbessern, verwenden Sie den Wasserenthärterfilter (H). Der im Lieferumfang enthaltene Wasserenthärterfilter ist für eine getestete Autonomie von 70 Litern Wasser ausgelegt.

Verwenden Sie die Schieber an den Griffen des Wassertanks (2), um sich die Füllstände zu merken, und tauschen Sie den Wasserenthärterfilter aus, sobald er leer ist (Abb. 19.1).



Hinweis. Der Wasserenthärterfilter muss alle 28 vollständigen Tankfüllungen oder nach 4 Monaten Gebrauch gewechselt werden. Wenn die Maschine einen Monat lang nicht verwendet wird, muss der Wasserenthärtungsfilter durch einen neuen ersetzt werden.

Hinweis. Informationen zum korrekten Filterwechsel finden Sie in Kapitel 10 „Installation des Wasserenthärterfilters“.

20. Garantiebedingungen

EINSCHRÄNKTE GARANTIE

Abhängig vom Ort des Kaufs bietet entweder der Händler oder LELIT für dieses für den Hausgebrauch bestimmte Produkt in bestimmten Ländern für eine begrenzte Zeit ab dem Kaufdatum eine eingeschränkte Garantie für Schäden, die das Ergebnis von Herstellungs- und oder Materialmängeln sind.

Während dieser Garantiezeit wird entweder der Händler oder LELIT nach eigenem Ermessen ein defektes Produkt entweder reparieren, ersetzen oder den Kaufpreis erstatten. Alle länderspezifischen gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden respektiert und durch die schriftliche Garantie nicht beeinträchtigt.

Für australische Verbraucher ist dieses Produkt mit Garantien vorgesehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Der Verbraucher ist auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Defekt sowie auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden berechtigt. Der Verbraucher ist auch berechtigt, das Produkt reparieren oder ersetzen zu lassen, wenn es nicht von akzeptabler Qualität ist und wenn der Fehler keinen wesentlichen Mangel darstellt.

Die Voraussetzungen sowie Anweisungen zur Geltendmachung eines Anspruchs finden Sie auf der LELIT-Website in den vollständigen Garantiebedingungen.



WICHTIGE INFORMATIONEN

Für die korrekte Entsorgung des Produktes im Sinne der EU-RICHTLINIE 2012/19/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.



LELIT.COM



DE/7800143

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved