

Bedienungsanleitung
für die Modelle:

DE

Deutsch

Linie Pro - Mara

PL62S

PL62

PL62T

PL62-W

PL62G

Abmessungen:
22x40x35,6 cm

Nettogewicht:
18,8 kg

Elektrische Stromversorgung:
230V 50Hz/ 120V 60Hz

Leistung:
1500W

Pumpendruck:
15 bar

Kesseldruck:
1,2 bar

Fassungsvermögen Wassertank:
2,5 lt

Fassungsvermögen Kupferkessel:
1,4 lt



82

VIELEN DANK, DASS SIE UNS GEWÄHLT HABEN

Eine sorgfältige Planung und die aufmerksame Auswahl der Komponenten sind das Geheimnis der hervorragenden Leistungsfähigkeit aller unserer Modelle. Wir entwickeln unsere Produkte unter Verwendung von Technologien, die nur für die besten Profi-Maschinen vorgesehen sind. Die verwendeten Materialien entsprechen höchsten Ansprüchen in Bezug auf Qualität und Zuverlässigkeit, damit wir Ihnen robuste und langlebige Produkte anbieten können.



Geben Sie die Seriennummer Ihres Produkts ein

Ordnungsnummer

Gekauft bei

Kaufdatum

Inhalt

Sicherheitshinweise	84	
Haupteigenschaften	89	
Gruppe Typ E61	90	83
Ein Blick auf das Produkt	91	
Gebrauchsanweisung	92	
Die Kunst der Espressozubereitung	97	
Reinigung und Pflege	101	
Lösungen für die gängigsten Probleme	103	
Garantiebedingungen	104	

01.

Sicherheitshinweise

Warnhinweise, vor Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

Die Kaffeemaschine ist geeignet für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Kaffee. Sie hat eine multidirektionale Düse zur Dampfabgabe und eine multidirektionale Düse zur Entnahme von heißem Wasser.

Die Bedienelemente auf der Frontseite sind durch Symbole gekennzeichnet, die leicht zu interpretieren sind. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und ist für den professionellen Dauereinsatz nicht geeignet.

Der Lärmpegel des Geräts wird 70 dB (A) nicht überschreiten.

Die angegebenen Daten und Bilder können jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen unterliegen, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

Verwendete Symbole

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



Stromschlaggefahr. Bei Nichtbeachten kann es zu einem lebensbedrohlichen elektrischen Schlag kommen.



Verbrennungsgefahr. Bei Nichtbeachten kann es zu Verbrühungen oder Verbrennungen kommen.



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



Bitte beachten. Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise und Informationen für die Nutzer.

Zahlen in Klammern

Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Zeichenerklärung in der Beschreibung des Geräts im Kapitel 04 "Ein Blick auf das Produkt" und auf Abbildungen der beigefügten Kurzanleitung.



Allgemeine Hinweise

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

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen, deren psychische, sensorische oder geistige Fähigkeiten reduziert sind, oder mit mangelnden Erfahrung und Kenntnis, nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch und im Bewusstsein der beteiligten Gefahr benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht gemacht werden.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch und im Bewusstsein der beteiligten Gefahr benutzt werden. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren und ohne Aufsicht gemacht werden. Das Gerät und der Netzkabel außer Reichweite von Kin-

dern unter 8 Jahren aufbewahren.

- Das Gerät darf von Personen, deren psychische, sensorische oder geistige Fähigkeiten reduziert sind oder mit mangelnden Erfahrung und Kenntnis, nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch und im Bewusstsein der beteiligten Gefahr benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich in Haushalt und ähnliche Gebräuche zu verwenden: Personalküche in Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumfelder; Bed & Breakfast und ähnliche Strukturen.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von espressokaffee und Heißgetränken durch heißes Wasser oder Dampf und für die Vorheizung der Tassen gedacht.
- Das Gerät darf nicht von Personen und Kindern benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten reduziert sind oder mit mangelnden Erfahrung und Kenntnis. Sie dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den Gebrauch einer Person benut-

zen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wir können keine Verantwortung für unbefugte Änderungen an irgendwelchen Komponenten des Geräts übernehmen.

- Jede andere Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren in sich bergen; der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.

- Wir können keine Verantwortung für die Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und/oder Originalzubehör übernehmen.

- Wir können keine Verantwortung für Reparaturen, die von nicht autorisierten Servicezentren durchgeführt werden, übernehmen.

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen oder im Freien verwendet werden.

- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingungen (Regen, Sonne, Frost) aus.

- Wenn das Gerät in Räumen gelagert wird, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann, leeren Sie den Kessel und die Rohrleitungen des Wasserkreislaufs.

- Das Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen oder ins Wasser tauchen.

In allen oben genannten Fällen erlischt die Garantie.



Grundlegende Sicherheitsinformationen

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

- Um den Stecker nicht kaputtzumachen, das Netzkabel nicht ziehen.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung derjenigen Spannung entspricht, die auf dem Schild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass das elektrische System mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.

- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder Kundendienstzentrum.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.

- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil es dann beschädigt werden könnte.
- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel müssen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.
- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Einfachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität

und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.

- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Geräts müssen Sie dieses ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Um die Verletzungsgefahr zu reduzieren, sollten Sie darauf achten, dass das Netzkabel nicht vom Tisch fallen kann und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten oder Gegenständen in Berührung kommt.



Warnhinweise über die Gefahren von Verbrühungen

Dieses Gerät erzeugt heißes Wasser und Dampf. Halten Sie deshalb sorgfältig die folgenden Sicherheitsanweisungen ein.

- Achtung: die heißen Fläche bleiben heiß für eine gewisse Zeit auch nach dem Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Spritzwasser oder Dampf in Kontakt kommen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, berühren Sie nicht die Fläche zum Tassenwärmen, denn sie ist heiß.

- Richten Sie den Dampfstrahl oder Heißwasserstrahl niemals in Richtung von Körperteilen.
- Die Dampfdüse (4) und die Heißwasserabgedüse (12) nur mit großer Vorsicht berühren.
- Den Filterhalter (e) niemals während der Kaffeezubereitung entfernen.
- Die mit dem Etikett "CAUTION HOT" gekennzeichneten Teile sind sehr heiß und deshalb sollten Sie sie nur mit größter Vorsicht berühren oder verwenden.
- Stellen Sie auf den Tassenwärmer (9) nur Espressotässchen, Tassen und Gläser für den Betrieb der Kaffeemaschine. Es ist nicht erlaubt, andere Gegenstände auf den Tassenwärmer zu stellen.
- Lassen Sie die Tassen gründlich trocknen, bevor Sie sie auf den Tassenwärmer (9) stellen.

02. Haupteigenschaften

Wir entwickeln unsere Maschinen entsprechend den Anwendungsbedürfnissen unserer Kunden. Wir sind zuversichtlich, dass die Eigenschaften, die wir für dieses Modell entschieden haben, allen Ihren Wünschen entsprechen, damit Sie den Kaffee, mit dem für Sie und für Ihre Gäste perfekten Geschmack zubereiten können!

89



PID-Steuerung

(nur PL62T)

Zum Einstellen der Temperatur des Kessels und zur ständigen Kontrolle der optimalen Regelparameter für die Kaffeezubereitung.



Kaffeeausgabe-Manometer

Um immer den Innendruck im Ausgabekreislauf unter Kontrolle zu haben und somit zu wissen, ob Ihr Espresso auf korrekte Weise zubereitet wurde.



Verbrühsichere und multidirektionale Dampfdüse

Für die Zubereitung von Cappuccino oder zum Erwärmen von Getränken auf einfache, sichere und praktische Art.



Rostfreier Edelstahl

Für maximale Hygiene in der Küche und für die einfache Reinigung. Mit einer einfachen Reinigung mittels Schwamm wird Ihre Kaffeemaschine wieder glänzen.



Dampfkessel-Manometer

Um in Echtzeit den Innendruck des Dampfkessels zu überprüfen und somit erkennen zu können, wann Sie die Dampfdüse verwenden können.



Tassenwärmer

Um die Tassen vorzuwärmen und die Qualität Ihres Espressos maximal zu optimieren.

03.

Gruppe Typ E61

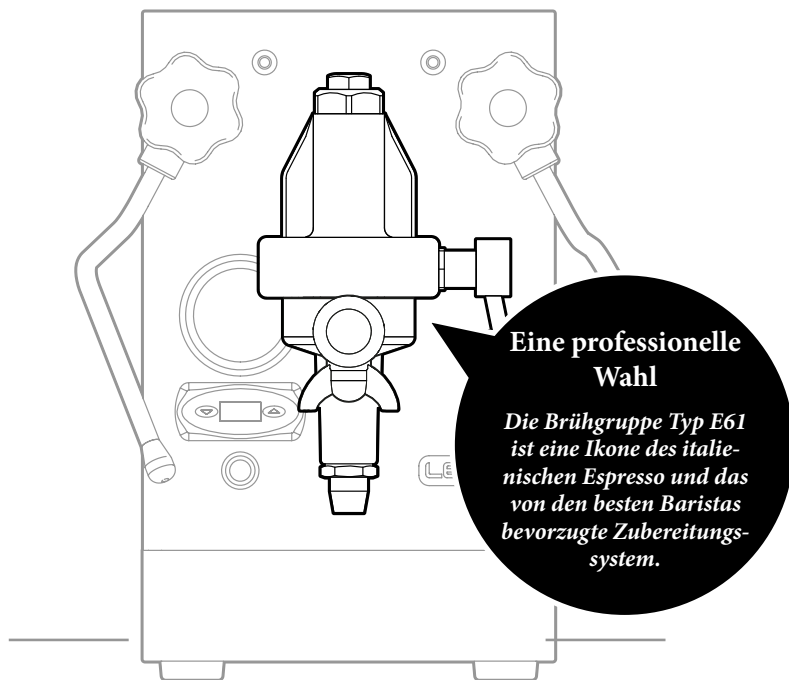
90

.....

Die Brühgruppe Typ E61 ist die mechanische Baugruppe, die wir mit espressokaffeemaschinen von hoher Qualität kombinieren und die zur Erhöhung der organoleptischen Eigenschaften des echten italienischen Espressos beiträgt.

Der Mechanismus ermöglicht die optimale Ausnutzung der Qualität des Kaffeepulvers durch die Kombination von Thermosiphon-Kreislauf und Vorbrühung. Auf der einen Seite stellt der Thermosiphon die thermische Stabilität des Wassers innerhalb des Kreislaufs sicher, während das automatische Vorbrühen die Verlängerung der Kontaktzeit zwischen dem heißen Wasser und dem gemahlene Kaffee vor der Ausgabe sicherstellt.

Daraus, bei der Ausgabe, folgt ein Aromastoffen-reicher Aufguss mit einer kompakten Creme.



04.

Ein Blick auf das Produkt

Nehmen Sie Ihre neue Espresso-Maschine aus der Verpackung und erkennen Sie die verschiedenen für Sie entwickelten Komponenten und Zubehörteile.

91

- | | |
|--|--|
| 1. Wassertankabdeckung. | 9. Tassenwärmer. |
| 2. LED-Anzeige Maschine eingeschaltet. | 10. LED-Anzeige. |
| 3. Drehgriff zur Dampfentnahme. | 11. Drehgriff zur Heißwasserentnahme. |
| 4. Dampfdüse. | 12. Heißwasserdüse. |
| 5. Manometer Dampf- und Kaffeeausgabe. | 13. KaffeebrühBrühgruppe. |
| 6. PID-Steuerung (nur für PL62T). | 14. Kaffeeabgabehebel. |
| 7. Hauptschalter on/off. | |
| 8. Abnehmbare Wasserablaufschale mit Gitter zum Abstellen der Tassen. | |

Was Sie in der Verpackung finden

- a.** Tamper aus Stahl bei den Versionen PL62, PL62T, PL62-W, PL62G; aus Kunststoff bei PL62S
- b.** Kaffeemessbecher
- c.** Netzkabel
- d.** Blindsieb
- e.** Messing-Siebträger mit Einer Auslauf für 1 Tasse und Messing-Siebträger mit Zweier für 2 Tassen (nur für PL62 und PL62T)

05.

Gebrauchsanweisung

92

.....

Levit Espressomaschinen sind keine Vollautomaten. Für das Gelingen der Zubereitung eines guten Kaffees müssen Sie wissen, wie sie richtig benutzt werden soll, und ein wenig üben. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig. Lesen Sie auch die **Kurzanleitung**, wo Sie bebilderte Anleitungen finden. Bald werden Sie in der Lage sein, einen Kaffee wie in der Bar zuzubereiten, auf perfekte Weise mild und cremig, so wie er Ihnen schmeckt.



zunächst

Erstes Einschalten

Es ist wichtig, beim ersten Einschalten alle Anweisungen sorgfältig einzuhalten, um den korrekten Betrieb der Maschine überprüfen zu können. Diese Anweisungen sind nur bei der ersten Verwendung zu befolgen. Für nachfolgende Verwendungen berücksichtigen Sie dieses Kapitel nicht und folgen Sie dem Kapitel Zubereitung eines Espressokaffees.

A Öffnen Sie die Verpackung

A.1 Öffnen Sie die Verpackung und stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.



Achtung. Das Gerät wiegt etwa 19 kg.

B Wassertank befüllen

B.1 Ziehen Sie den Wassertank heraus.

B.2 Füllen Sie den Tank mit zimmerwarmem Wasser.

B.3 Setzen Sie den Tank wieder ein.



Achtung. Der Wassertank ist mit einer Vorrichtung zur automatischen Erkennung des Wasserinhalts ausgestattet. Beim Wiedereinsetzen des Tanks überprüfen Sie bitte, dass die Rohre nicht verbogen werden und dass der Filter – am Ende dieser Rohre - richtig eingesetzt ist.



C Schalten Sie die Espressomaschine ein

Achtung. Sicherstellen, dass die Netzspannung gleich ist wie diejenige, die auf dem

Schild angegeben ist und dass die Stromversorgungsanlage mit einer funktionierenden Sicherung ausgestattet ist.

- C.1** Stecken Sie das Netzkabel (c) in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts.
- C.2** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung.
- C.3** Schalten Sie die Espresso-Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter on/off (7) betätigen.
- C.4** Das Gerät ist eingeschaltet, wenn die LED-Anzeige (2) und die Widerstand-LED-Anzeige (10) leuchten.
- C.5** Warten Sie, bis die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt.

93
.....

D Betriebsprüfung

Kaffee

- D.1** Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brühgruppe (13) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.
- D.2** Schieben Sie den Kaffee-Hebel (14) nach oben, um etwa einen halben Liter Wasser zu entnehmen.
- D.3** Dann stellen Sie den Kaffee-Hebel (14) in die ursprüngliche Position und stoppen die Ausgabe.

[E] Anmerkung. *Auf diese Weise erreicht man die vollständige Füllung des hydraulischen Kreislaufs und außerdem das Durchspülen desselben.*

Heißwasser

- D.4** Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse (12).
- D.5** Drehen Sie den Griff für die Heißwasserentnahme (11) gegen den Uhrzeigersinn.
- D.6** Entnehmen Sie mindestens einen Liter Wasser durch die Heißwasserdüse (12) und drehen Sie den Heißwasserentnahmegriff (11) im Uhrzeigersinn, um diesen zu schließen.

Dampf

- D.7** Richten Sie die Dampfdüse (4) auf das Gitter(8) zum Abstellen der Tassen.
- D.8** Drehen Sie den Dampfabgabegriff (3) gegen den Uhrzeigersinn.
- D.9** Wenn Dampf aus der Düse kommt, den Abgabegriff (3) im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu schließen.

[E] Anmerkung. *Nur für die Maschine PL62T: überprüfen Sie, ob die PID-Steuerung (8) die ideale Temperatur von 121°C erreicht, die werkseitig eingestellt ist. Um diesen Wert zu ändern, lesen Sie bitte den Abschnitt "Einstellungen ändern".*



zunächst

Zubereitung eines Espresso

Dank der voreingestellten Funktionsparameter ist die Maschine sofort zur Abgabe von espressokaffee betriebsbereit.

94



Anmerkung. Die Maschine ist mit einem Tassenwärmer (9) ausgestattet. Die Verwendung von warmen Tassen verbessert die geschmackliche Qualität des Espresso.



Vorbereitung der Espressomaschine für die Kaffeentnahme

E.1 Kontrollieren Sie den Wasserstand im Tank. Im Falle von zu wenig Wasser folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt B.

E.2 Schalten Sie die Espressomaschine ein, indem Sie den Hauptschalter on/off (7) betätigen.

E.3 Warten Sie bis die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt.

E.4 Lassen Sie den Siebträger (e), ohne Kaffee, in der Brühgruppe (13) mit etwas Druck einrasten zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

E.5 Warten Sie bis die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt - ca. 20 Minuten - und der Druck am Manometer (5) etwa 1 bis 1,2 bar anzeigt.

E.6 Heben Sie den Kaffee-Hebel (14) und entnehmen Sie Wasser für ein paar Sekunden.

E.7 Stellen Sie den Kaffee-Hebel (14) zurück in die ursprüngliche Position. Jetzt ist die Maschine für die Zubereitung von Kaffee betriebsbereit.



Anmerkung. Auf diese Weise wird die Harmonisierung zwischen der Temperatur der Brühgruppe und der des Siebträgers begünstigt. Das ist ein wichtiger Parameter, um einen ausgezeichneten Kaffee zu erhalten.



Anmerkung. Dieses konstante Ein- und Ausschalten der Widerstand-LED-Anzeige (10) bedeutet, dass der Widerstand zyklisch für die Erwärmung des Wassers innerhalb des Kessels sorgt.



Kaffee entnehmen

F.1 Legen Sie den gewählten Filter in den heißen Siebträger (e).

F.2 Füllen Sie den Filter mit der gewünschten Menge gemahlene Kaffees.



Anmerkung. Wir empfehlen 7 g für eine Dosis und 14 g für zwei Dosen.

F.3 Pressen Sie die Kaffeemischung mit dem Tamper (a) und entfernen Sie alle Rückstände vom Filterrand.

F.4 Lassen Sie den Siebträger (e) in der Brühgruppe (13) mit etwas Druck einrasten, zumindest bis der Handgriff mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe übereinstimmt.

F.5 Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf das Gitter (8) unter den Siebträger (e).

F.6 Heben Sie den Kaffeeabgabehebel (14), um mit der Kaffeeentnahme zu beginnen.

F.7 Nach Erreichen der gewünschten Dosis stellen Sie den Kaffee-Hebel (14) wieder in die ursprüngliche Position.

F.8 Entfernen Sie den Siebträger (e), entfernen Sie den Kaffeesatz und reinigen Sie ihn gründlich mit einem feuchten Tuch.

 **Achtung.** Der Siebträger darf vor dem Ende der Kaffeeentnahme nicht entfernt werden.

 **Anmerkung.** Für die korrekte Entnahme muss das Manometer der Kaffeedruckpumpe (5) 8-10 bar anzeigen.

für Experten Dampf und Heißwasser

Das Gerät ist mit einer Dampfdüse ausgestattet, die Ihnen ermöglicht einen perfekten, cremigen und kompakten Milchschaum zu erhalten, mit dem Sie einen fachgerechten Cappuccino zubereiten können.

Vorbereitung der Espressomaschine

G.1 Kontrollieren Sie den Wasserstand im Tank. Im Falle von zu wenig Wasser folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt B.

G.2 Die Espressomaschine ist betriebsbereit, wenn die Widerstand-LED-Anzeige (10) erlischt.

 **Achtung.** Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Dampfdüse oder die Heißwasserdüse halten. Verbrennungsgefahr!

Dampf entnehmen

H.1 Öffnen Sie den Dampfentnahmegriff (3) gegen den Uhrzeigersinn mit der Dampfdüse (4) auf das Gitter (8) zum Abstellen der Tassen gerichtet und entnehmen Sie eine kleine Menge Wassers.

H.2 Wenn Dampf austritt, halten Sie einen Behälter mit der aufzuschäumenden Flüssigkeit unter die Dampfdüse (4).

H.3 Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampfgriff (3) im Uhrzeigersinn.

 **Anmerkung.** Lesen Sie in Kapitel 06 "Die Kunst der Espressozubereitung" um die beste Technik zum Milchaufschäumen herauszufinden.

 **Achtung.** Am Ende jeder Dampfnahme ist die Dampfdüse (4) zu reinigen: Richten Sie das Dampfrohr auf die Abtropfschale unter dem Gitter für die Tassen und lassen Sie mindestens einmal Dampf austreten. Die Dampfdüse (4) mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch gründlich reinigen. Im Kapitel "Reinigung und Pflege" finden Sie alle notwendigen Ratschläge.

Heißwasser entnehmen

I.1 Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (12) und öffnen Sie den Drehgriff für die Heißwasserentnahme (11), indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen bis die gewünschte Menge erreicht ist.

I.2 Dann schließen Sie den Heißwassergriff (11) im Uhrzeigersinn.

 für Experten

Einstellungen ändern (nur für PL62T)

Die PID-Steuerung ist werkseitig auf 121 °C eingestellt. Im Folgenden können Sie entdecken, wie sie reguliert werden kann.

Änderung der Temperatur im Kessel

J.1 Drücken Sie die Taste "unten".

J.2 Wenn die Anzeige "PRG" auf dem Display erscheint, drücken Sie die Taste "oben".

J.3 Wenn die Temperatur des Kessels auf dem Display erscheint, stellen Sie mit den Tasten "oben" und "unten" die gewünschte Temperatur ein: min. 110°C - max. 126°C.

J.4 Verwenden Sie die Tasten "oben" und "unten", um die Temperatur nach Bedarf zu ändern.

J.5 Drei Sekunden nach dem letzten Tastendruck sind die Daten gespeichert, und das Display zeigt die Temperatur an.

 **Anmerkung.** Temperaturumwandlung: Drücken Sie die Tasten "unten" und "oben" gleichzeitig für etwa 3 Sekunden. Wenn "C-F" auf dem Display erscheint, lassen Sie die beiden Tasten los, und danach drücken Sie die Taste "oben", um die Temperatur Grad Celsius nach Fahrenheit umzurechnen. Drei Sekunden nach dem letzten Tastendruck sind die Daten gespeichert.

06.

Die Kunst der Espressozubereitung

Im Gegensatz dazu, was Sie vielleicht denken, ist die Zubereitung eines perfekten Espresso nicht so einfach. Man braucht Erfahrung, Geschick, Leidenschaft und ein wenig Neugier. In diesem Abschnitt möchten wir Ihnen einige Grundlagen über Zubereitung eines perfekten Kaffees beibringen.

97

Dosierungsempfehlungen:

Ristretto etwa 20 ml - Espresso etwa 30 ml - Lungo etwa 60 ml.

Die "5 Ms"

Wenn Sie einen Espresso fachgerecht zubereiten möchten, sollten Sie mit der Einhaltung der fünf grundlegenden Parameter beginnen, die aus einem einfachen Kaffee einen Espresso für Kenner machen! Viele nennen sie die "5 Ms": *miscela* (Mischung), *macinatura* (Mahlen), *macchina* (Maschine), *manualità* (manuelles Geschick) und *manutenzione* (Pflege).

1- Miscela (Mischung)

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

2- Macinatura (Mahlen)

Die Kaffeemühle ist ein unerlässlicher Vorgang für einen guten Espresso.

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

3- Macchina espresso (Maschine)

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

4- Manualità (manuelles Geschick)

Die Hälfte des Ergebnisses hängt davon ab, wie man mit den Werkzeugen umgeht. Ein leidenschaftlicher Kaffeeexperte ist ein grundlegendes Element in der Produktionskette des

Espresso und kann das Ergebnis in der Tasse beeinflussen, indem er dem Endprodukt mehr Wert verleiht. Leidenschaft und Übung sind demnach die Geheimnisse für das Kennenlernen Ihrer Kaffeemaschine, um mit der Mischung, dem Vermahlen, dem Pressen, der Temperatur und dem Wasserdruck zu experimentieren. So können Sie nicht nur einen Espresso, sondern den für Sie Richtigen machen.

5- Manutenzione (Pflege)

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

Die Kaffeesorten

.....

Die Auswahl der Mischung ist ein wesentlicher Moment für die Zubereitung eines für Ihren Gaumen perfekten Kaffees. Im Handel gibt es viele Mischungen zur Auswahl. Der Unterschied im Geschmack, Duft und in der Zusammensetzung ist abhängig von den Anteilen der beiden enthaltenen Kaffeesorten.

Arabica

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



Arabica

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

Robusta

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



Robusta

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

Keine Kaffeesorte kann allein den idealen Espresso schaffen.

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

7 ± 0,5 Gramm gemahlenes Kaffeepulver.
25 Sekunden Auslaufzeit für 30 ml.

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

8/10 bar Druck während der Entnahme

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

Der Cappuccino

Für einen perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als einen Cappuccino. Obwohl er überall serviert und konsumiert wird, wissen in Wirklichkeit nur wenige, wie man ihn auf die perfekte Art zubereitet.

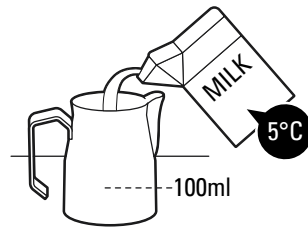
Die Zubereitung des Kaffees ist nur ein Teil des komplexen Verfahrens seiner Preparation.

Häufig ist es der Milchschaum, der die größten Probleme macht, aber dank der Dampfdüse unserer Maschinen, einiger Ratschläge und ein wenig Übung werden Sie auch bald lernen, wie man einen Cappuccino zubereitet, der dem in der Bar in nichts nachsteht!

Milch und Milchkännchen

Die für einen Cappuccino benötigte

Menge Milch beträgt etwa 100 ml.

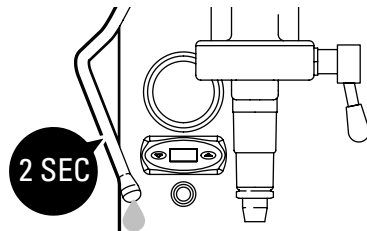


Um eine glatte, cremige und leckere Creme zu erhalten, sollte man frische Vollmilch verwenden. Weil sie über 65 °C nicht richtig schäumt, sollten Sie nur kalte Milch aus dem Kühlschrank verwenden, damit Sie mehr Zeit zum Aufschäumen haben.

Das am besten geeignete Milchkännchen ist aus rostfreiem Edelstahl und mit einer Tülle versehen, wie das von Lelit (Code PLA301L – PLA301M – PLA301S – nicht enthalten). Die Milch sollte nie mehr als die Hälfte des Volumens des Kännchens sein.

Milch aufschäumen

Bevor Sie das Dampfrohr benutzen, sollten Sie zwei Sekunden lang den ersten Dampf herauslassen, der immer ein wenig Kondenswasser enthält.

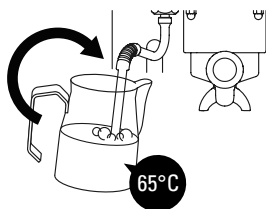


Tauchen Sie das Rohr so ein, dass das Ende des Dampfkolbens in der Nähe der Wand des Kännchens ist (stellen

Sie sich die Aufteilung des oberen Abschnitts in vier Teilen vor und zielen Sie in eine von diesen) und etwa einen Zentimeter unter der Oberfläche der Milch. Weil das Volumen der Milch zunimmt, müssen Sie das Kännchen nach und nach senken, damit die Spitze des Rohres immer in der gleichen Tiefe bleibt. Diese Phase endet, wenn die Temperatur etwa 37°C erreicht, d.h. wenn man mit der Hand die Wärme spürt. Dafür können Sie das Thermometer verwenden (Code PLA3800 – nicht enthalten).

Die Milch bearbeiten

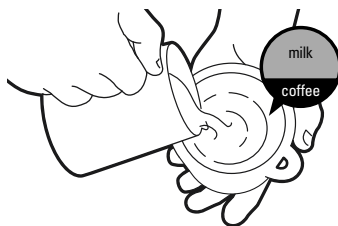
Dieser Schritt ist wichtig, um eine kompakte Creme mit feiner Textur und glänzender Oberfläche zu erzielen.



Senken Sie das Rohr tief ein und halten Sie das Kännchen schräg, um einen Wirbel zu erzeugen. Erhitzen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur, ohne 65 °C zu überschreiten. *Drehen Sie den Dampfstrahl aus.* Bearbeiten Sie die so erhaltene Milch zunächst durch leichtes Klopfen des Kännchens auf den Tisch, um alle Luftblasen zu beseitigen und anschließend durch weite Drehbewegungen, um die Milch und den Schaum gut gemischt zu halten. Was dabei herauskommen sollte, ist eine glatte, cremige Oberfläche ohne Bläschen.

Die Milch eingießen

Die Milch sollte mindestens eine halbe Minute ruhen. Deshalb empfehlen wir, sie immer vor dem Kaffee zuzubereiten. Die Proportionen eines Cappuccino sollten ein Teil Espresso und zwei Teile Milch und Schaum in gleichen Teilen sein. Vergessen Sie nicht, ein bisschen Dampf abzulassen, um sicherzustellen, dass die Milch in die Löcher des Kolbens nicht eindringt, und reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten Tuch.



Um das Lernprogramm zu sehen, scannen Sie bitte den QR-Code.

Um den QR-Code ablesen zu können, laden Sie bitte die entsprechende App aus Ihrem Store herunter.

07.

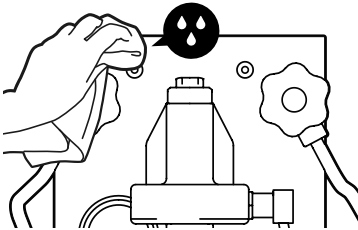
Reinigung und Pflege

Die Reinigung und Wartung der Maschine sind für die Qualität der Kaffeeentnahme und auch für die Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Reinigung

Die Reinigung der Maschine muss mindestens einmal pro Woche erfolgen.

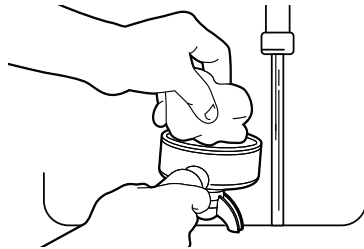
Bevor Sie beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, dass das Gerät abkühlt. Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, wie das von Lelit (Code Reinigung-Kit PLA9101 – nicht enthalten) und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.



Verwenden Sie keine Scheuermittel und tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Für die sorgfältige Wartung empfehlen wir Ihnen die Bürste von Lelit (Code Reinigung-Kit PLA9101 – nicht enthalten), mit der Sie die Duschsiebe und Zwischenräume zwischen den Dichtungen perfekt reinigen können, indem Sie alle Flecken und Rückstände von Kaffeepulver auch aus den schmalsten Ritzen entfernen können.

Zum Reinigen der abmontierbaren Teile der Maschine können Sie lauwar-

mes fließendes Wasser verwenden. Waschen Sie auf keinen Fall die Filter und Siebträger in der Spülmaschine. Es ist nicht nötig, die Filter nach jeder Verwendung zu reinigen.



Es genügt, sich zu vergewissern, dass die Löcher nicht verstopft sind.

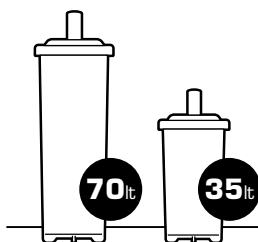
Um die hohe Leistung Ihrer Maschine zu erhalten, ist es hingegen unerlässlich, das Dampfrohr und den Filterhalter nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen. Reinigen Sie den Siebträger, um die Fettrückstände zu entfernen, die eine nachteilige Wirkung auf den Geschmack des espressokaffees haben.

Reinigen Sie die Außenseite des Dampfrohrs mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ein wenig Dampf durch das Rohr herauskommen, um die Rückstände der Milch zu beseitigen, die den Durchtritt des Dampfes behindern könnten. Dies würde das optimale Aufschäumen der Milch sehr schwierig machen.

Entkalkung der Maschine

Der Gebrauch der Maschine erzeugt normalerweise eine natürliche Bildung von Kalkstein, die je nach Häufigkeit des Gebrauchs und der Wasserhärte mehr oder weniger schnell erfolgen kann.

Kalkablagerungen verstopfen die Kanäle und verringern die Austrittstemperatur und das wirkt sich auf die Qualität der Extraktion Kaffee-Extraktion aus und verringert die Lebensdauer Ihres Geräts.



Um die Bildung von Kalkstein zu vermeiden, der sich in den inneren Kreisläufen abgelagert, empfehlen wir Ihnen, immer den Wasserenthärter-Filter aus Harz von Lelit zu verwenden, der im Wassertank das Wasser von Kalk und Magnesiumsalzen reinigt, die sich niederschlagen, Ablagerungen von Kalkstein bilden und den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen. Wie man ihn benutzt und wann er zu ersetzen ist, ist auf der Verpackung des Filters zu lesen.

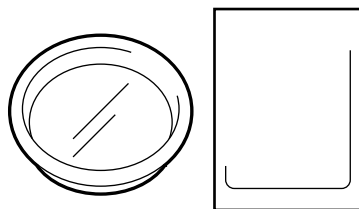
Um eine mögliche Beschädigung der Komponenten der Maschine zu vermeiden, NIEMALS, UNTER KEINEN UMSTÄNDEN, IRGENDWELCHE ENTKALKER IN DEN WSSERTANK HINZUFÜGEN.



Sehen Sie sich das Lernprogramm um zu verstehen, wie die Filter funktionieren.

Rückspülung

Einmal im Monat sollte man rückspülen (die Aktivteile waschen, die während der Kaffeeentnahme verwendet werden) und zwar unter Verwendung des im Lieferumfang enthaltenen Blindfilters (d) und der entsprechenden Reinigungsmitteltüten von Lelit (Code PLA9201 – nicht enthalten).



Die Durchführung ist sehr einfach, folgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung der Tüten.

Jede andere Wartung darf nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

08.

Lösungen für die gängigsten Probleme

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

103

1 Der Kaffee kommt zu kalt heraus.

Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht.	Beachten Sie die Anweisungen, die im Abschnitt "Zubereitung eines Espresso" angegeben sind.
Der Filterhalter wurde nicht ausreichend aufgeheizt.	Beachten Sie die Anweisungen, die im Abschnitt "Schalten Sie die Espressomaschine ein" angegeben sind.

2 Der Kaffee kommt zu schnell und ohne Creme heraus.

Der Mahlgrad ist zu grob.	Mahlen Sie den Kaffee feiner.
Die Kaffeemenge ist nicht ausreichend.	Erhöhen Sie die Kaffeedosis.
Der Kaffee wurde nicht ausreichend gepresst.	Pressen Sie den Kaffee etwas stärker.
Der verwendete Kaffee ist zu alt oder ungeeignet.	Ersetzen Sie den Kaffee.

3 Der Kaffee kommt nicht oder tropft nur.

Der Mahlgrad ist zu fein.	Mahlen Sie den Kaffee gröber.
Die Kaffeemenge ist zu groß.	Verringern Sie die Kaffeedosis.
Der Kaffee ist zu stark gepresst.	Pressen Sie den Kaffee weniger.
Das Duschsieb ist verstopft.	Führen Sie eine Rückspülung durch, siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege".

4 Die Anzeige (2) leuchtet nicht auf und das Gerät funktioniert nicht.

Die Stecker des Stromkabels sind nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie die Kabelstecker der Stromversorgung richtig in die entsprechenden Steckdosen.
Das Netzkabel ist beschädigt.	Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst für den Austausch des Kabels.

5 Das Gerät lässt keinen Dampf ab, die LED-Anzeige (10) ist aus.

Die Löcher im Kolbenende des Dampfrohres sind verstopft.	Reinigen Sie die Löcher mit Hilfe einer Nadel.
--	--

6 Die Maschine ist eingeschaltet, aber die Anzeige (10) erlischt nicht.

Der Widerstand ist unterbrochen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der interne Druckschalter funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die PID-Steuerung funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

09.

Garantiebedingungen

Gesetzliche Garantie

.....

Dieses Produkt ist von den Gesetzen gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen darüber kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt völlig verantwortlich ist.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetze im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, völlig verantwortlich. Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

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

104

.....



HINWEISE

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

105
.....



EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Kaffeemaschine vom Typ: PL62S - PL62 - PL62T - PL62-W - PL62G auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden

Normen entspricht:

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

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:

2014/35/UE - 2014/30/UE

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

Castegnato, den 1.2.2014 - Der Geschäftsführer

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)