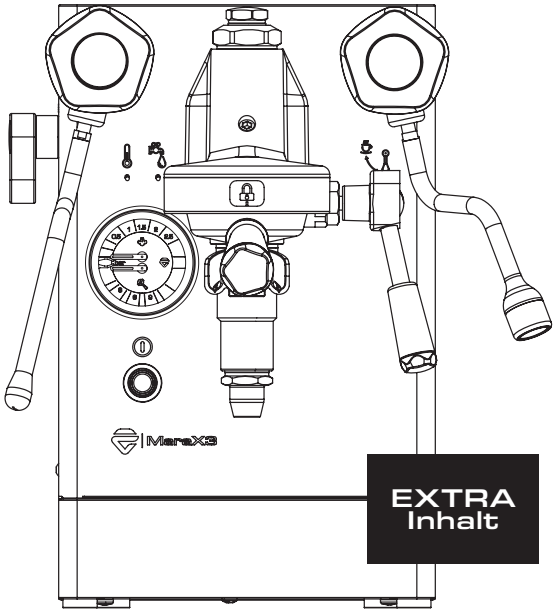
DE

Deutsch

Ausführliche Anleitung



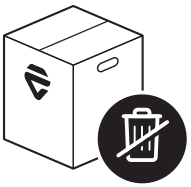
*	PL62X3-2Q	PL62X3-AUS	PL62X3-9B	PL62X3-1B	PL62X3-5G	PL62X3-2G
	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	100V 50-60Hz	120V 60Hz	220V 60Hz	220-240V 50Hz
	E+F	I	B	B	G	G

Die obigen Informationen gelten für alle Versionen: Edelstahl und jede farbige Version.

VIELEN DANK, DASS SIE EIN LELIT PRODUKT GEWÄHLT HABEN

Registrieren Sie Ihr Produkt
auf care.lelit.com

Um das Beste aus Ihrer Kaffeemaschine **PL62X3*** herauszuholen, besuchen Sie den YouTube-Kanal von LELIT. Dort finden Sie Einblicke, Tutorials sowie 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. Hauptmerkmale EXTRA **4**
2. Produktübersicht 6
3. Werkseinstellungen 7
4. Ausstattung 8
5. Verpackung 9
6. Erstinbetriebnahme 9
7. Installation des Wasserfilters 11
8. Prioritätsmodi 11
9. Espresso und Kaffee 13
10. Pagaia 14
11. Extraktionsrezepte mit Pagaia EXTRA **16**
12. Dampf und Heißwasser 17
13. Standby-Modus EXTRA **18**
14. Die Kunst der Espressozubereitung EXTRA **19**
15. Vermeidung von Kalkablagerungen 25
16. Tägliche Reinigung 26
17. Wöchentliche Reinigung 27
18. Jährliche Reinigung 28
19. Signallampen und Zustände der Kaffeemaschine 29
20. Fehlerbehebung EXTRA **30**
21. Garantiebedingungen 34



ACHTUNG:
Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

1. Hauptmerkmale EXTRA



Espresso in Barista-Qualität für zu Hause

Diese Maschine ermöglicht es jedem, einen Espresso zuzubereiten, der so gut ist wie der in einem Café - Tasse für Tasse.



Take control. Shape the flow.

Dank der elektronisch gesteuerten Pagaia können Sie während der Kaffeeextraktion Durchfluss und Druck in Echtzeit anpassen und das Ergebnis an jede Kaffeesorte sowie an Ihren persönlichen Geschmack anpassen.



Temperaturstabilität für gleichbleibende Ergebnisse

Das fortschrittliche Temperaturmanagementsystem gewährleistet stabile Brühbedingungen und verbessert Aroma, Balance und Reproduzierbarkeit.



Eine perfekte Balance aus Design und Leistung

Professionelle Kontrolle und ein raffiniertes Design sorgen gemeinsam für hohe Leistung und eine einfache Bedienung.



Innovation inspiriert von der Tradition

Eine perfekte Balance zwischen klassischer Espressokultur und moderner Technologie - entwickelt für alle, die mehr aus jeder Extraktion herausholen möchten.



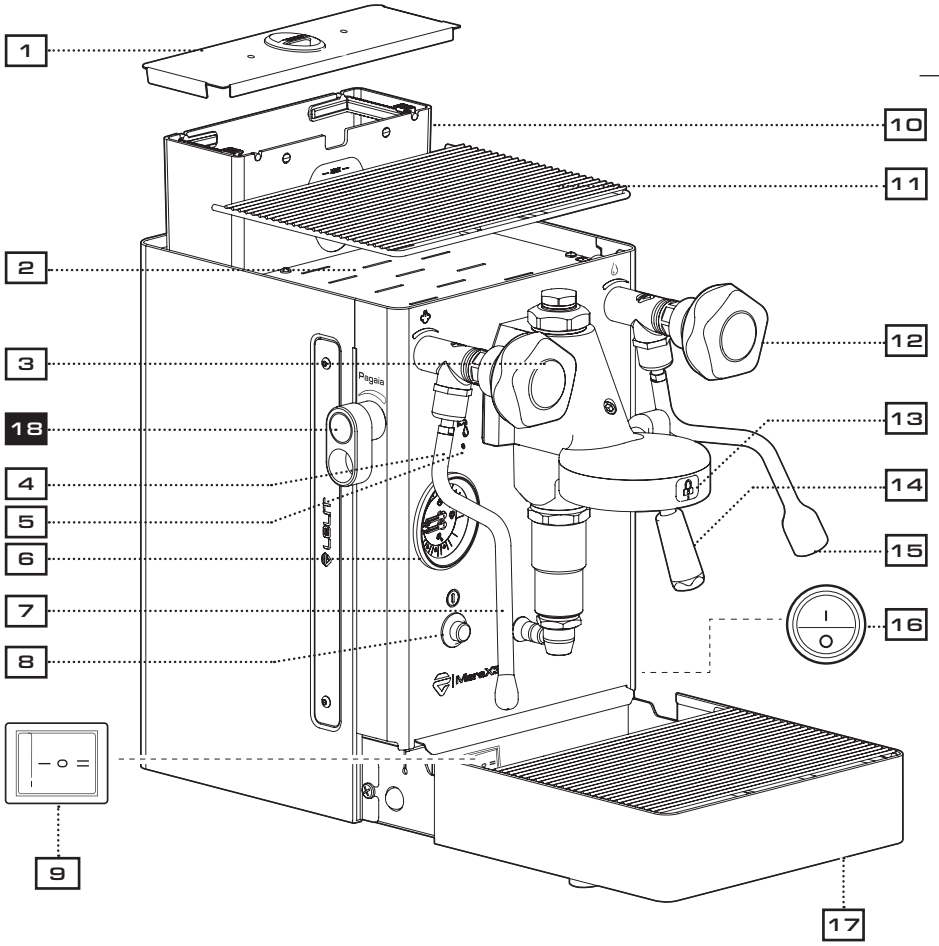
Design des Siebträgers und Vorteile für den Benutzer

Der Coffee Slide-Auslauf ermöglicht die Extraktion für eine oder zwei Tassen und bietet dabei eine klare Sicht auf die Crema, während sie in die Tasse fließt.
Der längere Siebträgergriff erleichtert das Einsetzen in die Brühgruppe und ermöglicht ein müheloses Ausklopfen des Kaffeepucks in die Abschlagbox nach jeder Extraktion, wodurch Komfort und Benutzerfreundlichkeit im täglichen Gebrauch verbessert werden.



ACHTUNG:
Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

ABB. 5

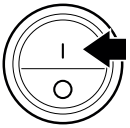


Die angegebenen Daten und Bilder können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

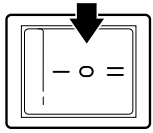
2. Produktübersicht

1. Abnehmbare Abdeckung für Wassertankfach
2. Beheizte Tassenablage
3. Drehknopf für Dampfausgabe
4. Signallampe Maschine betriebsbereit
5. Signallampe Wasser vorhanden
6. Manometer für Dampf- und Pumpendruck während der Abgabe
7. Multidirektionale Dampfdüse mit Verbrühungsschutz
8. Ein- und Ausschalter
9. Auswahltaste für die Brühtemperatur
10. Wassertank (2,5 l)
11. Gitter für beheizte Tassenablage
12. Drehknopf für Heißwasserausgabe
13. Brühgruppe
14. Kaffeehebel
15. Multidirektionale Heißwasserdüse mit Verbrühungsschutz
16. Betriebsmodus-Wahltaste
17. Abnehmbare Wasserabtropfschale mit Gitter
18. Pagaia: Pumpen-Durchflussregler

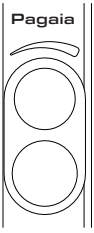
3. Werkseinstellungen



Xmode Schalter (16)
Xmode Steam (voreingestellter Wert)



Brühtemperatur (9)
Warm (voreingestellter Wert)



Pagaia (18)
Komplett geschlossen



Standby:
Aktiv



Wasserfilter:
Nicht eingesetzt

4. Ausstattung

A. 2 Dosen (14-18 g) Kaffeesieb

B. 2 Dosen (18-21 g) Kaffeesieb

C. Blindsieb für Rückspülung

D. Tamper

E. Tassenerhöhung für Espressotassen

F. Erstes Reinigungsset (3 Beutel mit Reinigungspulver in Einzeldosen und 1 Flasche mit Einzeldosen)

G. Siebträger mit 1-Dosis (9-11 g) Kaffeesieb

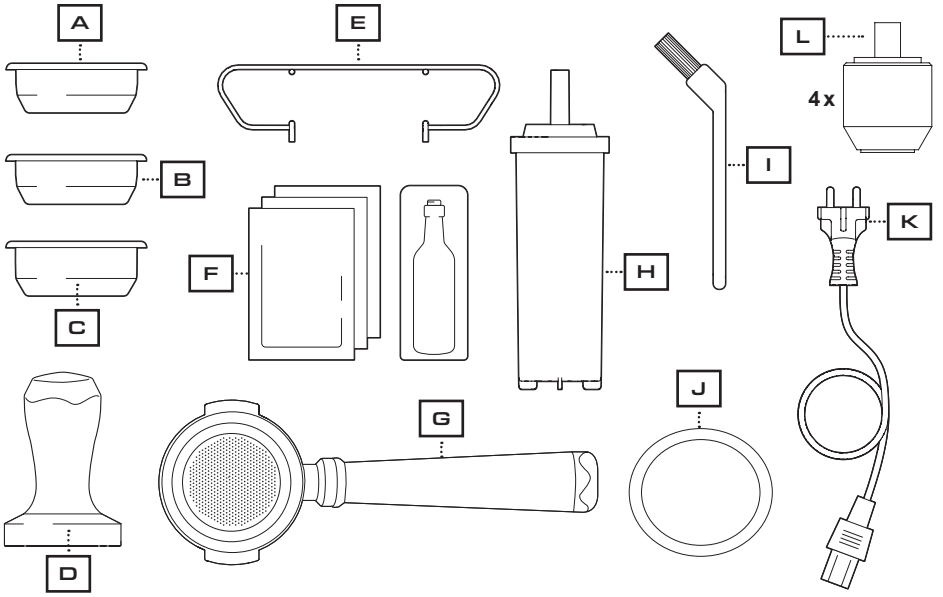
H. LELIT 70 Liter Wasserfilter

I. Bürste für die Reinigung der Brühgruppe

J. Ersatz-Gruppendichtung

K. Netzkabel

L. Set mit hohen Füßen (Karton mit leicht verständlicher Montageanleitung)

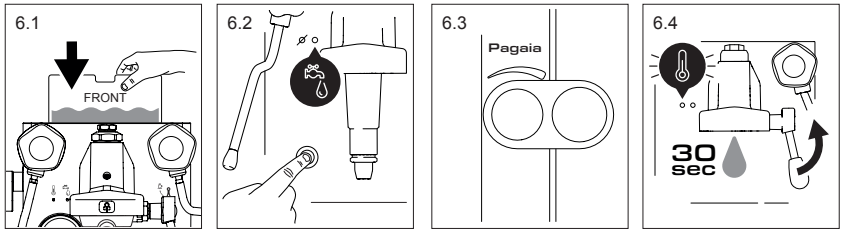


Entdecken Sie das gesamte Zubehör und die notwendigen Werkzeuge, um ein echter Barista zu werden.
Besuchen Sie unsere Website LELIT.COM

5. Verpackung

Die Verpackung Ihrer LELIT-Kaffeemaschine ist für die Wiederverwendung konzipiert und hergestellt.
Verwenden Sie die Originalverpackung sowie alle Verpackungselemente, falls Sie die Kaffeemaschine für eine reguläre oder außerordentliche Wartung an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicecenter zurücksenden müssen.

6. Erstinbetriebnahme



Achtung: *Befolgen Sie die auf der Verpackung aufgedruckten Anweisungen und nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.*

Anmerkung: *Das Produkt wird mit einem Set aus 4 hohen Füßen geliefert, mit denen die standardmäßigen Gummifüße ersetzt werden können, um das Gerät anzuheben. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass ausreichend Platz nach oben vorhanden ist, und befolgen Sie sorgfältig die im Kit enthaltenen Montageanweisungen.*

Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und wasserfeste Unterlage (um Verschütten oder Auslaufen von Wasser zu vermeiden) und vergewissern Sie sich, dass es stabil steht. Entfernen Sie den Wassertank aus der Kaffeemaschine und spülen Sie ihn gründlich mit kaltem Wasser aus. Füllen Sie ihn anschließend mit Trinkwasser bei Raumtemperatur bis zur angegebenen MAX-Markierung und setzen Sie ihn wieder in seine Aufnahme ein (Abb. 6.1).

Schließen Sie das Gerät mit dem Netzkabel (K) an das Stromnetz an und schalten Sie das Gerät durch Drücken des Ein-/Ausschalters (8) ein. Wenn der Wassertank (10) mit Wasser gefüllt und ordnungsgemäß in seinen Sitz eingesetzt ist, schaltet sich die Signallampe (5) ein (Abb. 6.2). Der Hydraulikkreislauf benötigt maximal 4 Minuten ab dem ersten Einschalten, um mit Wasser gefüllt zu werden. Nach Ablauf der Wartezeit beginnt die Signallampe (4) zu blinken.

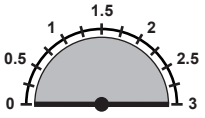
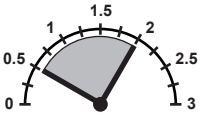
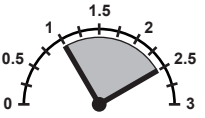
Drehen Sie die Pagaia (18) im Uhrzeigersinn in die vollständig geöffnete Position, wie in Abb. 6.3 dargestellt.
Heben Sie den Kaffeehebel (14) vollständig an (Abb. 6.4). Die Brühgruppe (13) beginnt innerhalb von 30 Sekunden mit der Wasserabgabe. Lassen Sie das Wasser etwa 30 Sekunden lang laufen und bringen Sie anschließend den Kaffeehebel wieder in seine Ausgangsposition zurück.
Setzen Sie den Siebträger (G) ohne Kaffee in die Brühgruppe (13) ein, damit er sich erwärmt und für die Kaffeeextraktion bereit ist.

Nun ist der Hydraulikkreislauf vollständig gefüllt. Die Maschine beginnt, das Wasser auf die voreingestellten Werte aufzuheizen. Während der Aufheizphase leuchtet die Signallampe (5) dauerhaft, während die Temperatur-Signallampe (4) blinkt.

Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die beiden Signallampen (4 und 5) und der leuchtende Rahmen des Ein-/Ausschalters (8) fest eingeschaltet sind.

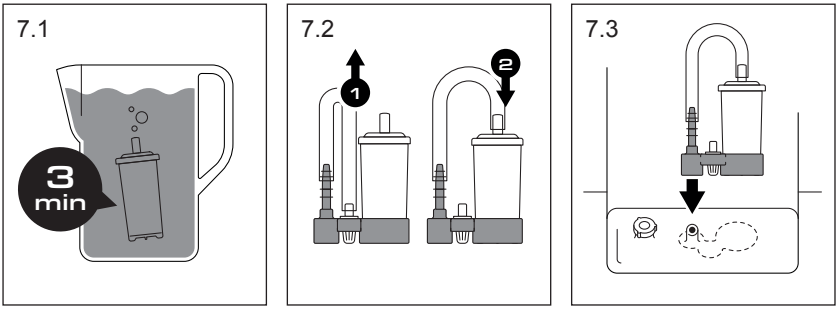
Das Gerät erreicht die richtige Temperatur für die Dampf- und Heißwasserausgabe in 15 Minuten (dies kann je nach Einstellung der Taste (9) und der Umgebungstemperatur variieren). Für die Zubereitung von Kaffee ist es ratsam, einige Minuten länger zu warten, nachdem die Kaffeemaschine bereit ist, um eine optimale Gesamttemperatur zu gewährleisten. Der Druckwert am Manometer kann während des Gebrauchs variieren.

Nachfolgend eine Tabelle, die den Druckbereich je nach Verwendung angibt:

AUFWÄRMPHASE	TEMPERATURERHALTUNG	KAFFEEABGABE
		
0 - 3 bar	0.5 - 2 bar	1 - 2.5 bar

⚠ **Achtung:** *Während der Aufheizphase kann eine kleine Menge Wasser in die Abtropfschale (17) ablaufen. Dies ist normal und bestätigt die korrekte Funktion der Maschine (Funktionsprüfung).*

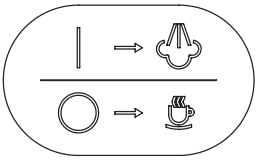
7. Installation des Wasserfilters

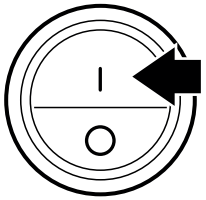


Bevor Sie den Wasserfilter (H) im Wassertank (10) installieren, tauchen Sie ihn etwa 3 Minuten in einen Behälter mit frischem Wasser, um zu verhindern, dass die Luft im Inneren des Filters eine Fehlfunktion der Maschine verursacht (Abb. 7.1).
Entnehmen Sie den Wassertank (10) und entfernen Sie die schwarze Kunststoffhalterung auf dem Boden des Wassertanks. Nachdem Sie den Harzfilter (H) in die größte Bohrung der Halterung eingesetzt haben, entfernen Sie das Zugrohr aus dem kleinen Netzfilter und platzieren Sie es auf die Spitze des Wasserfilters (H), wobei Sie darauf achten, dass es vollständig sitzt (Abb. 7.2).
Befestigen Sie die Kunststoffhalterung auf den Boden des Wassertanks (Abb. 7.3), füllen Sie den Wassertank (10) mit Wasser und platzieren Sie ihn an seinem Sitz.

8. Prioritätsmodi

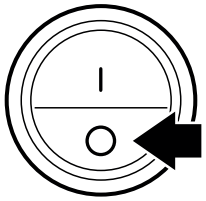
Der Xmode-Schalter (16) befindet sich auf der rechten Seite der Maschine. Um den Schalter zu erreichen und die Einstellung zu ändern, muss die Abtropfschale entfernt werden.
Dank des patentierten Zweifühlersystems bietet das Produkt zwei Betriebsmodi: Xmode Steam mit Priorität für Dampf und Xmode Coffee mit Priorität für Kaffee. Ein Etikett mit den Symbolen der Betriebsmodi ist seitlich an der Maschine neben dem Schalter (16) angebracht:





Xmode Steam: In diesem Modus stellt die Maschine während des Brühvorgangs jederzeit Dampf zur Verfügung.
Sie bietet eine höhere Dampfleistung. Der HX-Boiler läuft intensiver, um Temperaturschwankungen im Inneren des Boilers während des Brühvorgangs auszugleichen. Das Heizelement ist kontinuierlich aktiv – sowohl während der Extraktion als auch für einen Zeitraum von bis zu zwei Minuten danach.

Bei aufeinanderfolgenden Kaffeezubereitungen empfehlen wir, die Maschine auf Xmode Steam einzustellen.



Xmode Coffee: In diesem Modus steuert die Maschine den Temperaturfühler und regelt die Temperatur im HX.
Das Heizelement wird nach der Extraktion für 120 Sekunden aktiviert, um eine höhere Dampfleistung zu gewährleisten und die Extraktionstemperatur stabil zu halten.

Anmerkung: *Wenn Sie einen Cappuccino zubereiten möchten und der Dampfdruck bei 0,5 bar liegt (Temperaturerhaltung-Zustand), empfehlen wir, die folgenden Schritte für die Cappuccinozubereitung zu befolgen, um das beste Ergebnis zu erzielen.*

1. Führen Sie eine Spülung durch: Dieser Vorgang ermöglicht es, das Heizelement wieder zu aktivieren, den Sollwert des Dampfkessels zu erhöhen und einen Dampfdruck von 1,3 bar zu erreichen.
Die Maschine erreicht den optimalen Dampfdruck, während Sie die Kaffeebohnen mahlen und den Siebträger für die Kaffeezubereitung vorbereiten.

2. Kaffee brühen

3. Milch aufschäumen

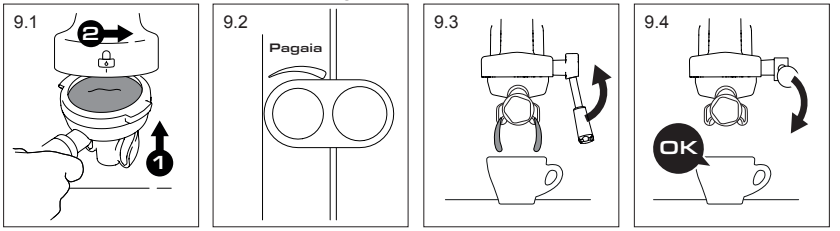
Beide X-Modi können in einem bestimmten Temperaturbereich betrieben werden. Drücken Sie die Auswahltaste für Brühtemperatur (9) hinter der Abtropfschale, um den Temperaturbereich zu ändern: I Hot (92°C) für einen ausgewogenen, nussigen und schokoladigen Kaffee (mittlere Röstung); 0 Warm (88°C) für einen bitteren, schokoladigen, körperreicheren und intensiveren Kaffee (dunkle Röstung) und II Extra hot (96°C) für einen fruchtigen, säuerlichen, körperarmen Kaffee (helle Röstung).

Anmerkung: *Um den voreingestellten Modus zu erkennen, bleibt der*

beleuchtete Rahmen des Ein-/Ausschalters fest eingeschaltet, wenn Sie das Gerät mit der Einstellung Xmode Steam einschalten. Andernfalls blinkt der beleuchtete Rahmen des EIN-/Ausschalters 5 Mal, wenn Sie die Maschine mit der Xmode Coffee Einstellung einschalten, und danach bleibt das Licht dauerhaft an.

9. Espresso und Kaffee

In diesem Kapitel finden Sie Informationen über die klassische, traditionelle Espresso- und Kaffeezubereitung.



Anmerkung. *Wir empfehlen, den leeren Siebträger (G) mit dem gewählten Sieb bereits ab der ersten Aufwärmphase an der Brühgruppe zu befestigen, um die Temperaturstabilität während der Kaffeeabgabe zu verbessern.*

Nehmen Sie den Siebträger mit dem leeren Sieb aus der Brühgruppe und füllen Sie ihn mit der für das gewählte Sieb geeigneten Menge gemahlenen Kaffees. Verwenden Sie den Tamper (D), um den Kaffee in dem Siebträger (G) zu verdichten. Spannen Sie den Siebträger (G) in die Brühgruppe (13) ein und achten Sie darauf, dass der Griff des Siebträgers mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Kaffeeabgabeeinheit übereinstimmt (Abb. 9.1). Stellen Sie die Tasse(n) unter die Ausläufe des Siebträgers, drehen Sie die Pagaia (18) im Uhrzeigersinn in die vollständig geöffnete Position (siehe Abb. 9.2), damit das Wasser durch die Brühgruppe fließen kann, und heben Sie den Kaffeehebel (14) an, um die Kaffeeabgabe zu starten (Abb. 9.3).

Anmerkung. *Um eine genaue Steuerung während des Brühvorgangs zu erreichen, lesen Sie bitte Kapitel 10 für weitere Details über die verschiedenen Einstellungen der Pagaia.*

Während des Brühvorgangs blinkt der beleuchtete Rahmen des Ein-/Ausschalters (8), um zu bestätigen, dass die Pumpe funktioniert. Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erreicht haben, bringen Sie den Kaffeehebel (14) in seine Ausgangsposition zurück, um die Kaffeeabgabe zu beenden (Abb. 9.4). Denken Sie daran, den Siebträger (G) nach jeder Kaffeeabgabe zu entnehmen und zu entleeren. Nach diesem Vorgang wird empfohlen, den Siebträger wieder in die Brühgruppe einzusetzen.

Anmerkung. *Es ist sehr empfehlenswert, Kaffeebohnen erst kurz vor dem Brühvorgang zu mahlen, um das beste Aroma aus den Kaffeebohnen herauszuholen.*

Anmerkung. *Vor jeder Kaffeeabgabe ist es ratsam, einige Sekunden lang Wasser aus der Brühgruppe ohne Siebträger fließen zu lassen, um die Temperatur zu stabilisieren und eventuelle Kaffeereste zu entfernen.*

Anmerkung. *Der längere Griff des Siebträgers ermöglicht, den Siebträger einfacher in die Brühgruppe einzusetzen und hilft, den Kaffeesatz nach jeder Kaffeeabgabe mühelos in die Knockbox zu entfernen.*

Achtung! *Der Siebträger (G) darf vor dem Ende der Kaffeeabgabe nicht von der Brühgruppe (13) entfernt oder gelöst werden, um die Gefahr von Verbrennungen durch austretendes heißes Wasser zu vermeiden.*

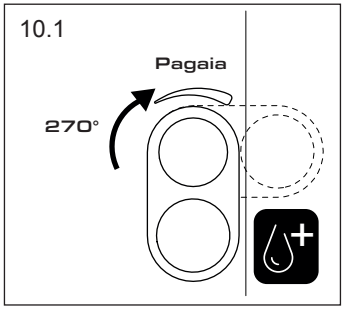
Anmerkung. *Wenn der Kaffeefluss während der Kaffeeabgabe zu langsam ist, ist der Mahlgrad der Kaffeebohnen zu fein; während ein zu schneller Kaffeefluss auf einen zu groben Mahlgrad hindeutet. Viele Faktoren können den Kaffeefluss beeinflussen: die Kaffeemenge, die Pressung, die Einstellung der Espressomaschine, die Sauberkeit der Siebe und die klimatischen Bedingungen. Die empfohlene Brühzeit beträgt etwa 30 Sekunden, um einen guten italienischen Espresso zu erhalten.*

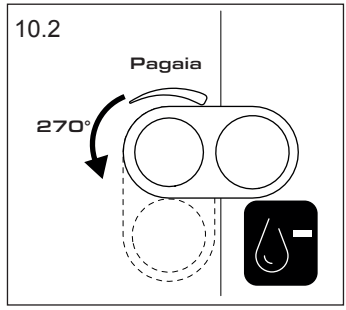
Anmerkung. *Während des normalen Betriebs können die Signallampen des Geräts blinken oder erlöschen, um verschiedene Zustände des Geräts anzuzeigen. Siehe Kapitel 19 “Signallampen und Zustände der Kaffeemaschine” für weitere Details.*

10. Pagaia

Die Pagaia (18) steuert elektronisch und passt die Pumpenleistung in Echtzeit an, indem sie ihre Position während des Brühvorgangs verändert.

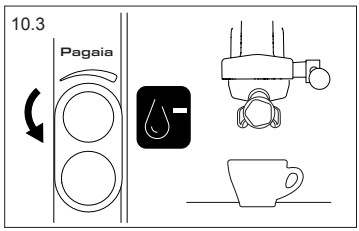
Die verschiedenen Einstellungen der Pagaia ermöglichen es, den Wasserfluss, der von der Pumpe in die L58E-Brühgruppe und damit auf den Kaffee im Sieb gedrückt wird, mit endlosen Szenarien zu ändern. Dank dieser Durchfluss- und Druckregelung können Sie das volle Aroma und Potenzial jeder Kaffeebohne ausschöpfen.

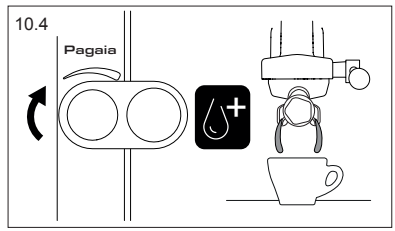




Durch Drehen der Pagaia im Uhrzeigersinn erhöht sich die Pumpenleistung schrittweise bis zu 100 % (Abb. 10.1), während durch Drehen der Pagaia gegen den Uhrzeigersinn die Pumpenleistung schrittweise abnimmt (Abb. 10.2).

Bevor Sie die Pagaia für die Kaffeezubereitung verwenden, befestigen Sie den Siebträger mit ausreichend gemahlenem Kaffee an die Brühgruppe, stellen Sie die Tassen unter die Ausläufe des Siebträger, wie in Kapitel 9 beschrieben, und heben Sie den Kaffeehebel (14) vollständig an. Durch Drehen der Pagaia während des Brühvorgangs kann der Druck verändert und der von der Brühgruppe abgegebene Wasserfluss entsprechend eingestellt werden. (Abb. 10.3 und Abb. 10.4)





Während der Einstellung der Pumpenleistung und der daraus resultierenden Änderung des Durchflusses kann die Druckänderung am Manometer (6) festgestellt werden.

Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erreicht haben, stellen Sie den Kaffeehebel (14) in die Ausgangsposition zurück, um die Extraktion zu beenden.

Anmerkung. *Mit den verschiedenen Pagaia-Einstellungen während der Kaffeeabgabe ändert sich das Pumpengeräusch: ein geringeres Geräusch entspricht einer geringeren Leistung, einem geringeren Druck und einem geringeren Durchfluss, während ein höheres Geräusch auf eine höhere Leistung, einen höheren Druck und einen höheren Durchfluss hinweist.*

11. Extraktionsrezepte mit Pagaia EXTRA

Das LELIT Research & Development Team hat die folgenden zwei Kaffee-Extraktionsrezepte für die Verwendung im Coffee Mode mit Pagaia entwickelt und freigegeben.

Diese Rezepte wurden konzipiert, um konsistente und optimale Ergebnisse zu erzielen, und sind für die Verwendung mit frisch gemahlenem Kaffee vorgesehen.

Die Mahlgradeinstellungen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Mühlenmodell, Mahlwerkstyp, Frische des Kaffees und Röstgrad variieren.

Rezept 1 - Durchflussprofil #1

Blooming Profile (mittlere Röstungen)

Dieses Profil wird für mittel geröstete Kaffees empfohlen und wurde entwickelt, um die aromatische Komplexität zu verbessern.

Parameter

- Kaffeedosis: 20 g (frisch gemahlen, im Filter)
- Empfohlene Mahlgradeinstellung (auf einer typischen Skala von 1 bis 10): 2
- Extraktionszeit: 34 Sekunden
- Getränkemenge in der Tasse: 40,6 g

Zubereitung

- Mahlen Sie 20 g frischen Kaffee direkt in den Siebträger.
- Tampern Sie gleichmäßig, sodass ein ebener und homogener Kaffeepuck entsteht.

Extraktionsverfahren

1. Stellen Sie die Pagaia vollständig auf.
2. Starten Sie die Extraktion.
3. Sobald das Manometer etwa 3 bar erreicht, schließen Sie die Pagaia für einige Sekunden vollständig. Dies ist die Blooming-Phase, in der der Kaffeepuck gleichmäßig gesättigt wird.
4. Öffnen Sie die Pagaia wieder vollständig und setzen Sie die Extraktion fort.
5. Beenden Sie die Extraktion, sobald das gewünschte Getränkegewicht erreicht ist.

Rezept 2 – Durchflussprofil #2

Klassisches Profil (dunkle Röstungen / traditionelle Mischungen)

Dieses Profil wird für dunklere Röstungen oder traditionelle Espresso-Mischungen empfohlen und dient dazu, Körper und Balance zu verbessern.

Parameter

Kaffeedosis: 18 g (frisch gemahlen, im Filter)

Empfohlene Mahlgradeinstellung (auf einer typischen Skala von 1 bis 10): 1

Extraktionszeit: 29 Sekunden

Getränkemenge in der Tasse: 36,6 g

Zubereitung

- Mahlen Sie 18 g frischen Kaffee direkt in den Siebträger.
- Tampern Sie gleichmäßig, sodass ein ebener und homogener Kaffeepuck entsteht.

Extraktionsverfahren

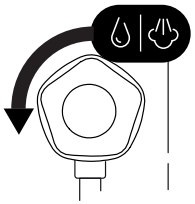
1. Stellen Sie die Pagaia vollständig geschlossen ein.
2. Öffnen Sie die Pagaia auf etwa die mittlere Position.
3. Betätigen Sie den Kaffeehebel, um die Extraktion zu starten. Dies ermöglicht einen graduellen Druckaufbau und eine sanftere Vorinfusion.
4. Öffnen Sie die Pagaia nach einigen Sekunden vollständig, um etwa 9 bar zu erreichen.
5. Beenden Sie die Extraktion und stoppen Sie den Durchfluss, sobald das gewünschte Getränkegewicht erreicht ist.

Diese Rezepte bieten einen Ausgangspunkt, um das Flow Profiling zu erkunden und Ihr Kaffeeerlebnis weiter zu verfeinern.
Genießen Sie den Extraktionsprozess.

12. Dampf und Heißwasser

Um eine optimale Leistung des Geräts zu erzielen, heben Sie den Kaffeehebel (14) vollständig an und bringen Sie ihn etwa 30 Sekunden vor der Verwendung der Dampf- oder Heißwasserdüse (7 oder 15) in seine Ausgangsposition zurück.

12.1

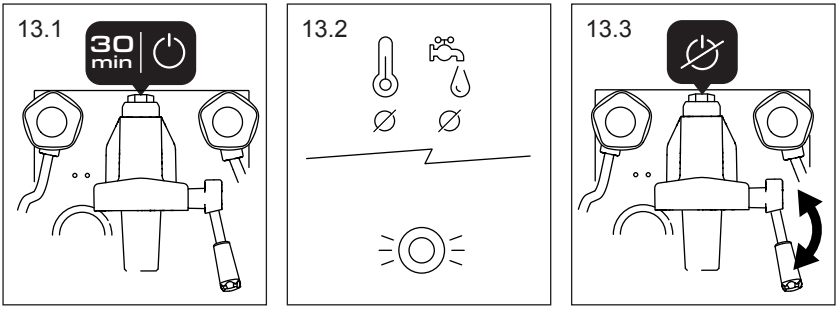


Drehen Sie die Knöpfe (3 oder 12) gegen den Uhrzeigersinn, um Dampf oder Heißwasser auszugeben (Abb. 12.1). Variieren Sie die Drehung der Knöpfe, um die Intensität des Flusses zu definieren. Drehen Sie die Knöpfe (3 oder 12) im Uhrzeigersinn, um die Funktion zu beenden.

Anmerkung: *Die Dampfdüse ist mit einer 3-Loch-Düse ausgestattet, die sich ideal für den täglichen Gebrauch eignet.*

Anmerkung: *Mit der PL62X3 Kaffeemaschine ist es möglich, gleichzeitig Kaffee zu brühen und Milch aufzuschäumen*

13. Standby-Modus EXTRA



Die Maschine wechselt nach 30 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus (Abb. 13.1).

Der beleuchtete Rahmen des Ein-/Ausschalters (8) blinkt, während die Kontrollleuchten (4 und 5) ausgeschaltet bleiben (Abb. 13.2).

Um die Maschine neu zu starten, den Kaffeehebel (14) vollständig anheben und anschließend wieder in seine Ausgangsposition zurückführen (Abb. 13.3).

Warten Sie, bis alle Kontrollleuchten dauerhaft leuchten, bevor Sie die Maschine verwenden.

Anmerkung: *Erst nach dem Einschalten der Maschine werden die 30 Minuten ab dem Moment gezählt, in dem die Pumpe am Ende der Aufheizphase leicht vibriert. In anderen Fällen wechselt die Maschine nach 30 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.*

Standby-Funktion aktivieren oder deaktivieren

Der Standby-Modus ist gemäß einer EU-Richtlinie für diese Art von Kaffeemaschine vorgeschrieben. Falls gewünscht, kann diese Funktion jedoch deaktiviert werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Schalten Sie die Maschine über den Ein-/Ausschalter (8) aus.

Heben Sie den Kaffeehebel (14) an.

Schalten Sie die Maschine über den Ein-/Ausschalter (8) wieder ein.

Nach 5 Sekunden bestätigen die Kontrollleuchten die Änderung der Standby-Einstellung:

- Wenn der Standby-Modus zuvor aktiviert war, wird er nun deaktiviert („Standby OFF“), und die Beleuchtung des Ein-/Ausschalters blinkt (1 Sekunde an – 1 Sekunde aus).

- Wenn der Standby-Modus zuvor deaktiviert war, wird er nun aktiviert („Standby ON“), und alle Kontrollleuchten blinken kurz zur Bestätigung.

Schalten Sie anschließend die Maschine aus, senken Sie den Kaffeehebel und schalten Sie die Maschine erneut ein, um die Einstellungen zu speichern.

14. Die Kunst der Espressozubereitung EXTRA

Die Zubereitung eines wirklich hervorragenden Espresso ist ein anspruchsvoller Prozess, der weit über das bloße Drücken eines Knopfes hinausgeht.
Sie ist das Ergebnis eines ausgewogenen Zusammenspiels von Technologie, Rohstoffen und menschlicher Erfahrung.
Espresso ist nicht nur ein Getränk, sondern Ausdruck von Präzision, Feingefühl und Liebe zum Detail, bei dem selbst kleinste Anpassungen das Endergebnis in der Tasse maßgeblich beeinflussen können.

Mit der LELIT MaraX3 steht Ihnen eine Maschine zur Verfügung, die Leistungen auf professionellem Niveau ermöglicht.
Um ihr volles Potenzial auszuschöpfen, ist es entscheidend, die grundlegenden Prinzipien der Espressoextraktion zu verstehen und zu beherrschen, die traditionell als die „5 M“ bezeichnet werden.

Referenzvolumen der Getränke

- **Ristretto:** ca. 20 ml - konzentriert und intensiv
- **Espresso:** ca. 30 ml - ausgewogen und aromatisch
- **Lungo:** ca. 60 ml - leichterer Körper mit verlängerter Extraktion

Diese Mengenangaben sind nur Richtwerte und sollten stets zusammen mit der Extraktionszeit, der Geschmacksbalance und den Eigenschaften des Kaffees beurteilt werden.

Die „5 M“ des Espresso

Die Qualität eines Espressos hängt von fünf miteinander verbundenen Faktoren ab. In der italienischen Tradition werden diese als die „5 M“ bezeichnet:

Miscela (Kaffeebohnen),
Macinatura (Mahlgrad),
Macchina (Maschine),
Manualità (Fertigkeit),
Manutenzione (Wartung).
Erst wenn alle fünf Faktoren richtig berücksichtigt werden, kann der Espresso sein volles aromatisches und sensorisches Potenzial entfalten.

Kaffeebohnen
Jeder Espresso beginnt mit den Kaffeebohnen.

Ein hochwertiger Espresso erfordert sorgfältig ausgewählte Bohnen, die richtig geröstet und im optimalen Frischezustand verwendet werden.

Traditionelle italienische Espressomischungen kombinieren häufig Arabica und Robusta, wobei jede Sorte unterschiedliche Eigenschaften beiträgt: Arabica sorgt für aromatische Komplexität, Süße und Säure, während Robusta Körper, Intensität und eine stabile Crema liefert.

Moderne Espressozubereitung berücksichtigt jedoch auch Single-Origin-Kaffees und 100 % Arabica-Mischungen, die hervorragende Ergebnisse liefern können, wenn die Extraktionsparameter präzise kontrolliert werden – eine Aufgabe, die durch die Temperaturstabilität der MaraX3 erleichtert wird.

Frische ist entscheidend. Kaffeebohnen entwickeln sich nach der Röstung weiter und durchlaufen chemische sowie aromatische Veränderungen, die Geschmack und Extraktion direkt beeinflussen. Ihr Aromaprofil erreicht in der Regel zwischen einer und vier Wochen nach der Röstung ein optimales Gleichgewicht, wenn Säure, Süße und Körper am besten ausbalanciert sind. Zu frischer Kaffee kann zu einer instabilen Extraktion führen, während alter Kaffee an Aroma und Komplexität verliert und zu einem flachen, wenig zufriedenstellenden Espresso führt.

Die richtige Lagerung ist ebenso wichtig. Kaffeebohnen sollten in luftdichten Behältern, fern von Licht, Hitze und Feuchtigkeit aufbewahrt werden, um das Aroma und die Konstanz der Extraktion über die Zeit zu erhalten.

Um in jeder Tasse das beste Ergebnis zu erzielen, sollten drei Hauptfaktoren berücksichtigt werden:

Röstdatum (Frische): Verwenden Sie Kaffee innerhalb des optimalen Zeitfensters nach der Röstung, um eine ausgewogene Extraktion zu gewährleisten.

Herkunft der Bohnen: Die Wahl von Single-Origin-Kaffeebohnen ermöglicht eine klarere Ausprägung spezifischer Aromanuancen, die von Herkunft und Aufbereitungsverfahren beeinflusst werden.

Extraktionstemperatur: Die Anpassung der Brühtemperatur an die verwendeten Bohnen hilft, gewünschte Aromen hervorzuheben und gleichzeitig Balance und Konstanz zu gewährleisten.

Mahlen
Das Mahlen ist einer der entscheidendsten Faktoren bei der Espressozubereitung.
Kaffee sollte stets unmittelbar vor der Extraktion gemahlen werden. Nach dem Mahlen verliert er schnell aromatische Bestandteile und wird empfindlicher gegenüber Oxidation.

Ein präzises Mahlwerk ermöglicht es, die Extraktion zu steuern, indem der Widerstand reguliert wird, auf den

das Wasser beim Durchfließen des Kaffeepucks trifft.

Bei der MaraX3 beeinflusst der Mahlgrad direkt:
- die Durchflussrate
- Extraktionszeit
- Crema-Textur
- Balance zwischen Säure, Süße und Bitterkeit

Ein zu grober Mahlgrad führt zu einer schnellen Extraktion, geringem Körper und unausgereiften Aromen. Ein zu feiner Mahlgrad kann eine langsame oder blockierte Extraktion verursachen, was zu Bitterkeit und Adstringenz führt.

Da Kaffee ein Naturprodukt ist, muss der Mahlgrad angepasst werden, sobald sich Kaffeesorte, Röstgrad oder Umgebungsbedingungen ändern.

Ein gleichmäßiger Mahlgrad ist die Grundlage für eine reproduzierbare Espressoqualität.

Kaffeemaschine
Die Kaffeemaschine ist das technische Herz der Espressozubereitung.

Die LELIT MaraX3 wurde entwickelt, um stabile Brühbedingungen zu gewährleisten, insbesondere im Hinblick auf das Temperaturmanagement, das für eine gleichmäßige Extraktion entscheidend ist. Die Wassertemperatur beeinflusst, welche Bestandteile aus dem Kaffee extrahiert werden und in welchem Verhältnis.

Ist die Temperatur zu niedrig, kann der Espresso sauer oder dünn schmecken. Ist sie zu hoch, können Bitterkeit und unangenehme Aromen überwiegen. Die MaraX3 ermöglicht es dem Benutzer, die Brühtemperatur an die jeweils verwendete Kaffeesorte anzupassen und so eine ausgewogene Extraktion zu erzielen, die Aroma, Körper und Süße hervorhebt.

Ebenso wichtig sind eine stabile Druckentwicklung und eine gleichmäßige Wasserverteilung im Kaffeepuck, um eine gleichmäßige und kontrollierte Extraktion von Anfang bis Ende zu gewährleisten.

Geschick
Technologie allein reicht nicht aus.
Ein wesentlicher Teil der Espressoqualität hängt von der Erfahrung und Sorgfalt des Anwenders ab. Die Fertigkeit umfasst alle vom Benutzer ausgeführten Schritte – vom Dosieren und Verteilen bis hin zum Tampen und zur Überwachung der Extraktion.

Selbst kleine Unterschiede in der Technik können zu deutlich wahrnehmbaren Veränderungen in der Tasse führen. Aus diesem Grund erfordert die Espressozubereitung Übung, Beobachtung und kontinuierliche Verfeinerung.

Wartung
Eine gleichbleibende Espressoqualität kann ohne eine ordnungsgemäße Wartung nicht erreicht werden.
Die tägliche Pflege und regelmäßige Wartung tragen dazu bei, sowohl die Leistung der Maschine als auch die Qualität des Getränks zu erhalten. Mit der Zeit können Kaffeerückstände, Öle und Mineralablagerungen den

Geschmack beeinträchtigen und die Effizienz der internen Komponenten verringern.

Zur grundlegenden Wartung gehört es, die Brühkomponenten sauber zu halten, auf die Hygiene der Dampflanze zu achten und die empfohlenen regelmäßigen Wartungsarbeiten durchzuführen.

Auch die Wasserqualität spielt eine entscheidende Rolle. Die Verwendung von Wasser mit geeignetem Mineralgehalt sorgt für eine stabile Extraktion, schützt die internen Komponenten und bewahrt das natürliche Geschmacksprofil des Kaffees.

Kaffeesorten

Die Wahl der Kaffeebohnen ist ein entscheidender Faktor für den Charakter des Espressos in der Tasse.

Verschiedene Kaffees bieten unterschiedliche Aromen, Geschmacksprofile und Texturen, die von der botanischen Sorte, den Anbaubedingungen und den Verarbeitungsmethoden beeinflusst werden.
Das Verständnis dieser Unterschiede hilft dem Anwender, den Kaffee auszuwählen, der am besten zum persönlichen Geschmack und zum gewünschten Extraktionsstil passt.

Bei der Zubereitung von Espresso sind die beiden wichtigsten Kaffeesorten **Arabica** und **Robusta**, die jeweils spezifische Eigenschaften zum Endergebnis beitragen.

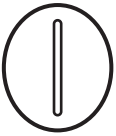
Arabica
Arabica ist bekannt für seine Süße, aromatische Komplexität und feine Säure.
Er ergibt einen ausgewogenen und eleganten Espresso mit einer breiten Vielfalt an aromatischen Noten.



Arabica
In der Regel milder und ausgewogener im Geschmack. Die Crema ist typischerweise dünn, kompakt und fein strukturiert.
Koffein zwischen 0,9 und 1,7 %.

Arabica-Kaffees werden besonders für ihre floralen, fruchtigen, schokoladigen oder gerösteten Noten geschätzt, die vor allem bei Single-Origin-Kaffees deutlich zur Geltung kommen.

Robusta
Robusta verleiht dem Espresso Körper, Intensität und Kraft. Sie zeichnet sich durch eine ausgeprägtere Bitterkeit und ein volleres Mundgefühl aus.



Robusta
Kräftigeres und bittereres Geschmacksprofil. Die Crema ist typischerweise dicker, reichhaltiger und heller in der Farbe.
Koffein zwischen 1,8 und 4 %.

Robusta wird häufig in Mischungen verwendet, um die Crema, die Struktur und die Beständigkeit in der Tasse zu verbessern.
Ein gut ausgewogener Espresso ist das Ergebnis eines harmonischen Zusammenspiels von Aroma, Körper, Süße und Bitterkeit.

Cappuccino

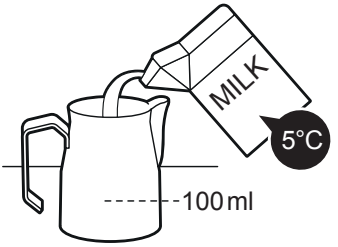
Es gibt kaum etwas Besseres als einen Cappuccino, um den Tag zu beginnen. Obwohl Cappuccinos weltweit zubereitet und serviert werden,

erfordert das richtige Gleichgewicht zwischen Espresso, Milch und Milchschaum eine korrekte Technik und Aufmerksamkeit für Details.

Die Zubereitung eines Cappuccinos beschränkt sich nicht nur auf einen guten Espresso. Die Milch spielt eine ebenso wichtige Rolle, und das Aufschäumen der Milch ist oft der anspruchsvollste Teil des Prozesses.

Dank der Dampflanze und der Dampfleistung der LELIT-Maschinen ist es mit einigen praktischen Hinweisen und etwas Übung möglich, Ergebnisse zu erzielen, die mit denen einer professionellen Kaffeebar vergleichbar sind.

Milch und Milchkanne
Für die Zubereitung eines Cappuccinos benötigen Sie etwa 100 ml Milch.



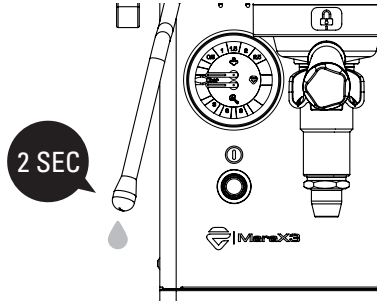
Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von Vollmilch oder einer pflanzlichen Alternative mit einem ausreichenden Protein- und Fettgehalt, um einen stabilen Milchschaum zu gewährleisten.
Milch lässt sich oberhalb von 65°C nicht mehr richtig aufschäumen. Daher wird kalte Milch direkt aus dem Kühlschrank (ca. 5 °C) empfohlen, da sie mehr Zeit für ein korrektes Aufschäumen bietet.

Die am besten geeigneten Milchkännchen bestehen aus Edelstahl und verfügen über eine Ausgusstülle.

Wir empfehlen die Verwendung eines LELIT-Milchkännchens (Codes PLA301S – PLA301M – PLA301L, nicht im Lieferumfang enthalten).

Das Kännchen sollte niemals mehr als zur Hälfte gefüllt werden, damit ausreichend Platz für die Ausdehnung der Milch während des Aufschäumens bleibt.

Aufschäumen und Verarbeitung der Milch
Spülen Sie vor dem Aufschäumen die Dampfdüse für etwa zwei Sekunden, indem Sie kurz Dampf austreten lassen.
Dadurch wird das im Inneren der Düse entstehende Kondenswasser entfernt und trockener Dampf gewährleistet, der für eine optimale Milchtextur unerlässlich ist.



Führen Sie die Dampfdüse so ein, dass sich die Spitze der Düse nahe am Rand der Kanne und etwa 1 cm unter der Milchoberfläche befindet.
Eine hilfreiche Orientierung besteht darin, sich die Milchoberfläche in

vier Bereiche zu unterteilen und die Düse in einem dieser Bereiche zu positionieren.

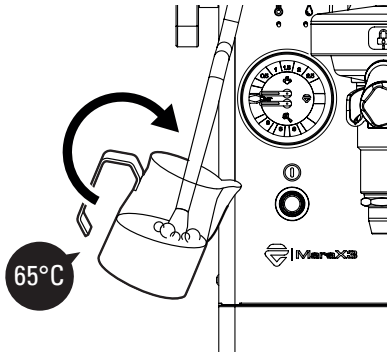
Sobald Dampf zugeführt wird, beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen. Platzieren Sie die Dampfdüse zunächst knapp unterhalb der Milchoberfläche.

Senken Sie die Kanne allmählich ab, um die Düse in einer konstanten Tiefe zu halten und eine gleichmäßige Luftzufuhr zu ermöglichen.
Diese Phase endet, wenn die Milch eine Temperatur von etwa 37 °C erreicht hat oder sich die Milchkanne spürbar warm anfühlt.
Für eine genauere Kontrolle kann ein Thermometer verwendet werden (Code PLA3800 – nicht im Lieferumfang enthalten).

Nach Abschluss der Stretching-Phase gehen Sie zur Texturierungsphase über. Eine korrekte Milchverarbeitung ist entscheidend, um einen dichten, feinporigen und glänzenden Mikroschaum zu erhalten.

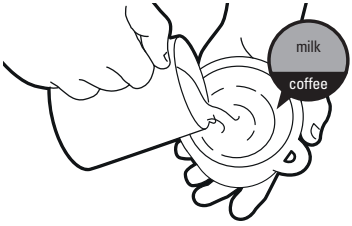
Tauchen Sie die Dampfdüse vollständig in die Milch ein und neigen Sie die Kanne leicht, um einen Wirbel zu erzeugen. Setzen Sie das Erhitzen fort und halten Sie die Drehbewegung aufrecht, wobei die Temperatur 65 °C nicht überschreiten sollte.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Dampf und entfernen Sie die Kanne.



Um die Textur zu verfeinern, klopfen Sie die Kanne leicht auf die Arbeitsfläche, um verbleibende Luftblasen zu entfernen. Schwenken Sie anschließend die Milch in der Kanne, damit sich Flüssigkeit und Schaum gleichmäßig verbinden.
Das Endergebnis sollte glatt, cremig und frei von sichtbaren Luftblasen sein.

Ausgießen der Milch



Reinigen Sie nach dem Aufschäumen die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch und öffnen Sie kurz den Drehknopf für Dampfausgabe, um eventuelle Milchreste aus der Düse zu entfernen.

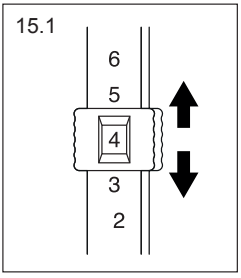
Lassen Sie die Milch vor dem

Eingießen mindestens 30 Sekunden ruhen, um die Textur und Konsistenz zu verbessern.

Hinweis
Die Steam-Boost-Funktion ist unabhängig vom gewählten Xmode aktiv.
Nachdem der Kaffeehebel (14) angehoben und wieder in die Ausgangsposition zurückgeführt wurde, erhöht die Maschine automatisch die Dampfleistung und liefert für etwa 120 Sekunden einen Druck von über 1,2 bar.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, die Milch unmittelbar nach der Kaffeezubereitung aufzuschäumen.
Dies gewährleistet eine optimale Dampfleistung und ermöglicht die Zubereitung eines cremigen, feinen und gleichmäßigen Milchschaums.

15. Vermeidung von Kalkablagerungen



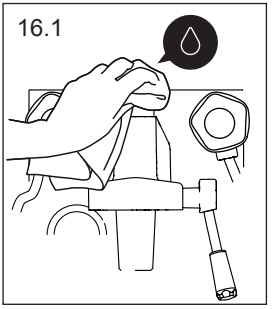
Um Kalkablagerungen zu vermeiden und ein besseres Ergebnis bei der Getränkezubereitung zu erzielen, verwenden Sie den Wasserfilter (H). Der mitgelieferte Wasserfilter verfügt über eine geprüfte Kapazität von 70 Liter Wasser.

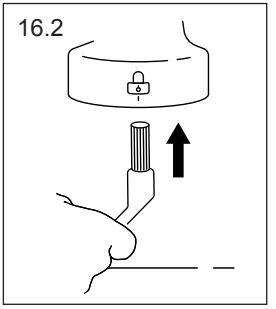
Verwenden Sie die Rutschen an den Griffen des Wassertanks (10), um sich an die vollständige Füllung des Wassertanks zu erinnern, und ersetzen Sie den Wasserfilter, wenn er erschöpft ist (Abb. 15.1).

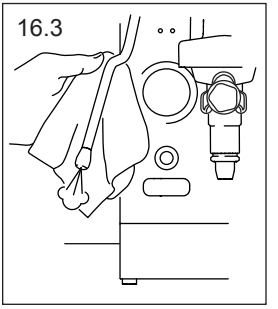
Anmerkung: *Der Wasserfilter muss alle 28 vollständigen Füllungen oder nach 4 Monaten Gebrauch ausgetauscht werden. Wenn das Gerät 1 Monat lang nicht benutzt wird, muss der Wasserfilter durch einen neuen ersetzt werden.*

Anmerkung: *Siehe **Kapitel 7** „Installation des Wasserfilters“, um den Filter korrekt zu ersetzen.*

16. Tägliche Reinigung







Anmerkung: *Für das beste Ergebnis empfehlen wir Ihnen die im PLA9101 Kit enthaltenen Zubehörteile (nicht im Lieferumfang enthalten), bestehend aus Mikrofasertuch mit besticktem LELIT-Logo, Holzbürste mit Naturfaserborsten und Bürste mit Nylonborsten, verwenden.*

Vor Beginn den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine vollständig abkühlen lassen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden und die Maschine niemals in Wasser tauchen.

Oberflächenreinigung. Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, mit klarem Wasser befeuchtet, um die Oberflächen der Kaffeemaschine zu reinigen (Abb. 16.1).

Achtung: *Holzelemente sind empfindlich und anfällig für Beschädigungen und müssen mit größter Sorgfalt behandelt werden: Halten Sie sie von fließendem Wasser/heißem Wasser/Dampf fern und trocknen Sie sie stets sorgfältig ab.*

Reinigung der Brühgruppe. Entfernen Sie die Kaffeereste im Sieb nach jeder Kaffeeabgabe, spülen Sie den Siebträger (G) und das dazugehörige Sieb mit Leitungswasser und verwenden Sie die Bürste (I), um eventuelle Kaffeerückstände aus der Brühgruppendichtung zu entfernen (Abb. 16.2).

Reinigung der Dampfdüse. Reinigen Sie die Spitze der Dampfdüse (7) nach dem Aufschäumen der Milch mit einem weichen Tuch und geben Sie eine kleine Menge Dampf ab, um mögliche Milchreste aus den Löchern zu entfernen (Abb. 16.3).

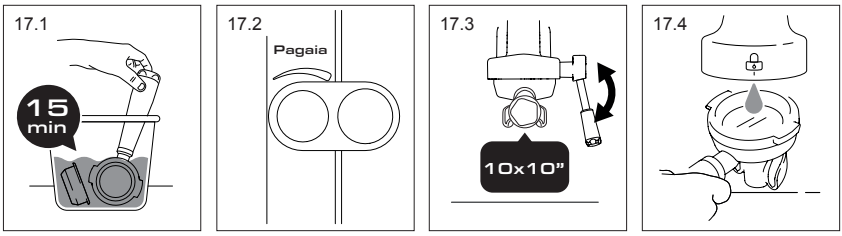
Reinigung der Abtropfschale. Die Abtropfschale (17) muss von Hand mit neutraler Seife und warmem Wasser gespült werden, um Ablagerungen von Kaffeeschaum oder schimmelige Kaffeerückstände zu entfernen. Dies sollte täglich erfolgen, um Geruchsbildung und Bakterien zu vermeiden.

17. Wöchentliche Reinigung

Anmerkung. *In der Ausstattungsbox finden Sie die Reinigungsmittel (F) für den ersten Reinigungszyklus. Für die Zukunft empfehlen wir die Verwendung unserer Reinigungsprodukte PLA9201 und PLA9203 Zubehöre (nicht im Lieferumfang enthalten).*

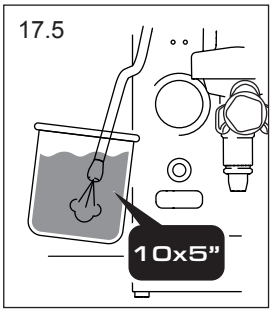
Anmerkung. *Achten Sie darauf, den Siebträgergriff nicht einzutauchen. Darüber hinaus dürfen Siebe und Siebträger nie in der Spülmaschine gereinigt werden.*

Sieb- und Siebträgerreinigung. Es ist notwendig, den Siebträger und die verwendeten Siebe zu reinigen, um die Kaffeeöle zu entfernen, die den Geschmack Ihrer Getränke negativ beeinflussen können. Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (15), drehen Sie den Knopf (12) gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie etwa 1 Liter Wasser auslaufen. Geben Sie den Siebträger (G) und die verwendeten Siebe in den Behälter, wobei Sie darauf achten, den Griff des Siebträgers nicht einzutauchen (Abb. 17.1). Fügen Sie zwei Beutel Reinigungspulver (F oder PLA9201) hinzu. Leeren Sie den Behälter nach 15 Minuten und spülen Sie den Siebträger (G) und die Siebe mit reichlich Leitungswasser ab.



Rückspülung. Drehen Sie die **Pagaia (18) im Uhrzeigersinn in die vollständig geöffnete Position**, wie in Abb. 17.2 dargestellt. Setzen Sie das Blindsieb (C) in den Siebträger ein und geben Sie 1 Beutel Reinigungspulver (F oder PLA9201) in das Sieb. Spannen Sie den Siebträger (G) in die Brühgruppe (13) ein und heben Sie den Kaffeehebel (14) für 10 Sekunden an. Stoppen Sie die Funktion durch vollständiges Absenken des Kaffeehebels und warten Sie 10 Sekunden. Wiederholen Sie den Vorgang 10 Mal (Abb. 17.3). Entfernen Sie den Siebträger (G) aus der Brühgruppe und spülen Sie alle Rückstände mit dem aus der Brühgruppe abgegebenem Heißwasser (Abb. 17.4). Setzen Sie den Siebträger (G) wieder in die Brühgruppe ein und wiederholen Sie den vorherigen Vorgang 5 Mal für jeweils 10 Sekunden ohne Reinigungspulver. Entfernen Sie den Siebträger (G) und nehmen Sie das Blindsieb (C) heraus. Leeren Sie die Abtropfschale (17) und spülen Sie den Siebträger (G), das Sieb und die Abtropfschale (17) mit reichlich Leitungswasser ab. Reinigen Sie abschließend

die Oberfläche der Kaffeemaschine nach dem Rückspülvorgang, um die Bildung von Flecken zu vermeiden, die mit der Zeit den Gerätekörper beschädigen können.



Reinigung der Dampfdüse. Füllen Sie einen Behälter mit 500 ml kaltem Wasser, geben Sie den Inhalt von 1 Flasche Reinigungsflüssigkeit (F oder PLA9203) hinzu und tauchen Sie die Dampfdüse (7) in diese Lösung ein.

Öffnen Sie den Drehknopf (3) und geben Sie 5 Sekunden lang Dampf ab. Beenden Sie die Ausgabe und warten Sie 5 Sekunden.

Wiederholen Sie den Vorgang 10 Mal (Abb. 17.5). Wiederholen Sie den gesamten Vorgang mit 1 l frischem Wasser, um die Dampfdüse (7) richtig zu spülen.

Reinigung des Wassertanks. Durch Reinigen des Wassertanks (10) werden Kalkablagerungen entfernt. Wenn Sie den Wassertank immer mit frischem Wasser füllen, wird die Ansammlung von Mikroorganismen minimiert. Es wird empfohlen, das Wasser im Wassertank häufig zu wechseln, um den Wassertank sauber zu halten und einen wohlschmeckenden Kaffee zu gewährleisten. Wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt wird, sollten Sie den Wassertank leeren und reinigen. Entfernen Sie einfach die Abdeckung für Wassertankfach (1), ziehen Sie den Wassertank heraus und reinigen Sie ihn von Hand mit Wasser und neutraler Seife, wobei Sie eine vertikale Bürste verwenden und darauf achten, dass die gesamte Oberfläche gereinigt wird. Zum Schluss gründlich abspülen, den Wassertank mit frischem Wasser füllen und seine die Außenfläche sorgfältig trocknen, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen.

18. Jährliche Reinigung

Die Entkalkung des Hydraulikkreislaufs der Maschine muss jedes Jahr durchgeführt werden, um Langlebigkeit und konstante Leistungen zu gewährleisten. Der Zustand des Geräts muss zuvor von Ihrem Händler / spezialisierten Techniker überprüft werden, und der Entkalkungsvorgang muss von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden, um eine Beschädigung der internen Komponenten der Maschine zu vermeiden. Bewegliche Teile wie Pagaia, Kaffeehebel, Siebträger, Brühgruppe und Wasser-/ Dampfdüse können Verschleißerscheinungen unterliegen, die eine regelmäßige Überprüfung und eventuelles Einfetten erfordern. Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler für weitere Informationen.

19. Signallampen und Zustände der Kaffeemaschine

		
Signallampe ein	Blinklicht	Signallampe aus

			**Zustand der Maschine**
			**Maschine wird aufgewärmt** Warten Sie, bis die Maschine betriebsbereit ist.
			**Kein Wassertank eingesetzt / der Wassertank ist leer / der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt** Füllen Sie den Wassertank (10) mit Wasser und setzen Sie ihn in seinen Sitz ein. / Versuchen Sie, ihn wieder in seinen Sitz einzusetzen.
			**Maschine betriebsbereit** Sie können die Maschine benutzen, beachten Sie den für die Verwendung geeigneten Druckbereich
			**Maschine im Standby-Modus** Heben Sie den Kaffeehebel (14) vollständig an und stellen Sie ihn in seine Ausgangsstellung zurück, um die Maschine zu aktivieren. Warten Sie, bis alle Signallampen dauerhaft leuchten, bevor Sie das Gerät benutzen.
			**Der Temperatursensor NTC1 ist nicht angeschlossen oder beschädigt** Wenden Sie sich an das Servicezentrum.
			**Temperatursensor NTC2 abgeklemmt oder beschädigt** Wenden Sie sich an das Servicezentrum.
			**Die Füllphase des Kessels hat die maximale Zeit überschritten** Überprüfen Sie die korrekte Position des Wassertanks (10) und entfernen Sie eventuelle Verstopfungen. Starten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Servicezentrum.
			**Der Kessel füllt sich** Warten Sie, bis alle Signallampen eingeschaltet sind, bevor Sie das Gerät benutzen.

20. Fehlerbehebung EXTRA

1. Der beleuchtete Rahmen des Ein-/Ausschalters (8) blinkt kontinuierlich.

a. Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und warten Sie, bis sie die richtige Temperatur erreicht hat (ca. 15 Minuten).

b. Die Maschine schaltet sich aus.

c. Die Standby-Funktion ist aktiviert. Befolgen Sie die Anweisungen im Handbuch, um diese Funktion zu deaktivieren (Kapitel 13).

2. Der Kaffee ist zu kalt

a. Die Maschine benötigt etwa 15 Minuten, um die richtige Brühtemperatur zu erreichen; die Signallampe (4) bleibt nach 15 Minuten eingeschaltet.

b. Wählen Sie einen höheren Temperaturbereich, indem Sie die Auswahltaste für die Brühtemperatur (9) entsprechend einstellen.

c. Vergessen Sie nicht, die Tassen vor der Extraktion vorzuwärmen: Stellen Sie die Tassen auf die Oberseite der Maschine.

d. Setzen Sie den Siebträger ohne Kaffee in die Brühgruppe ein, betätigen Sie den Kaffeehebel (14) und lassen Sie etwas heißes Wasser aus der Brühgruppe austreten. Fahren Sie anschließend mit der Kaffeezubereitung fort.

3. Der Kaffee fließt zu schnell und ohne Crema (bei vollständig geöffneter Pagaia)

a. Mahlen Sie den Kaffee feiner oder verwenden Sie feiner gemahlenen Kaffee.

b. Erhöhen Sie die Kaffeemenge im Filtersieb.

c. Tampern Sie den Kaffee fester.

d. Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung.

e. Wenn die oben genannten Hinweise das Ergebnis in der Tasse nicht verbessern, gehen Sie bitte wie folgt vor:
• Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein.
• Verriegeln Sie den Siebträger in der Brühgruppe.
• Betätigen Sie den Kaffeehebel (14).
Wenn das Manometer der Pumpe einen Wert zwischen 9 und 10,5 bar (Toleranz ±0,5 bar) anzeigt, bedeutet dies, dass die Maschine korrekt funktioniert.

4. Der Kaffee fließt nicht oder nur tropfenweise (bei vollständig geöffneter Pagaia)

a. Mahlen Sie den Kaffee gröber oder verwenden Sie gröber gemahlenen Kaffee.

b. Reduzieren Sie die Kaffeemenge im Siebträger.

c. Tampern Sie den Kaffee etwas leichter.

d. Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung.

e. Wenn die oben genannten Hinweise das Ergebnis in der Tasse nicht verbessern, prüfen Sie die Maschine bitte mit dem Blindsieb: Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger ein, verriegeln Sie den Siebträger in der Brühgruppe und betätigen Sie den Kaffeehebel (14). Wenn das Manometer der Pumpe einen Druck im Bereich von 9 – 10,5 bar (Toleranz ±0,5 bar) anzeigt, bedeutet dies, dass die Maschine korrekt funktioniert.

f. Führen Sie eine Rückspülung (Backflushing) durch, um die wesentlichen Komponenten Ihrer Kaffeemaschine zu reinigen; siehe Kapitel 17.

5. Die Crema ist zu dünn

a. Befolgen Sie die Schritte einer korrekten Kaffeeextraktion und wählen Sie anschließend einen höheren Temperaturbereich, indem Sie die Auswahltaste für die Brühtemperatur (9) betätigen.

b. Wählen Sie eine geeignete Kaffeemischung; beachten Sie, dass eine dichte Crema einen guten Anteil an Robusta erfordert. Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 14.

6. Die Heißwasserdüse tropft

a. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1. Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie, bis das Dampfmanometer den korrekten Druck anzeigt.

Stellen Sie ein Gefäß unter die undichte Düse und schalten Sie die Maschine aus. Achten Sie darauf, den Kontakt mit Wasserspritzern zu vermeiden.

2. Öffnen Sie den Drehknopf für Heißwasserausgabe und lassen Sie das gesamte heiße Wasser ablaufen.

3. Schließen Sie den Drehknopf für Heißwasserausgabe und schalten Sie die Maschine wieder ein.

4. Überprüfen Sie die Heißwasserdüse: Wenn die Undichtigkeit weiterhin besteht, ist eine Entkalkung erforderlich (wenden Sie sich hierzu an Ihren Händler).

5. Sollte die Undichtigkeit weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um die Maschine überprüfen und gegebenenfalls reparieren zu lassen.

7. Kein Dampf aus der Dampfdüse

a. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1. Überprüfen Sie den auf dem Dampfmanometer angezeigten Druck: Wenn kein Druck vorhanden ist, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und warten Sie 15 Minuten.

2a. Wenn das Manometer keinen Druck anzeigt, wenden Sie sich zur Überprüfung und Reparatur an Ihren Händler.

2b. Wenn das Manometer Druck anzeigt, entfernen Sie das Unterteil der Dampfdüse und lassen Sie etwas Dampf ohne das Unterteil austreten. Wenn der Dampf gleichmäßig austritt, bedeutet dies, dass das Unterteil verstopft ist. Schließen Sie den Dampfhahn und reinigen Sie das Unterteil sorgfältig: Stellen Sie sicher, dass die Löcher frei sind.

3. Montieren Sie das Unterteil wieder auf der Dampfdüse.

8. Kein Heißwasser aus der Heißwasserdüse

a. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1. Überprüfen Sie den auf dem Dampfmanometer angezeigten Druck: Wenn kein Druck vorhanden ist, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und warten Sie 15 Minuten.

2a. Wenn das Manometer keinen Druck anzeigt, wenden Sie sich zur Überprüfung und Reparatur an Ihren Händler.

2b. Wenn das Manometer Druck anzeigt, entfernen Sie den Wasserperlator und lassen Sie etwas heißes Wasser ohne Perlator austreten: Wenn das Wasser gleichmäßig austritt, bedeutet dies, dass der Perlator verstopft ist. Schließen Sie den Wasserhahn und reinigen Sie den Perlator sorgfältig.

3. Montieren Sie das Teil wieder auf der Heißwasserdüse.

9. Die Brühgruppe ist nur lauwarm

a. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1.Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein und lassen Sie etwas Wasser aus der Brühgruppe austreten.

2. Warten Sie 15 Minuten und überprüfen Sie das Dampfmanometer.

3. Wenn das Manometer 0 anzeigt, prüfen Sie den Wasserstand im Wassertank sowie den korrekten Sitz des Wassertanks in der Maschine.

4a. Wenn das Manometer einen Druckanstieg anzeigt, stellen Sie die Auswahltaste für die Brühtemperatur (9) auf Position II. Lassen Sie heißes Wasser aus der Brühgruppe austreten (ca. eine Tasse) und warten Sie 15 Minuten, bis die Maschine die richtige Brühtemperatur erreicht hat.

4b. Wenn das Manometer keinen Druckanstieg anzeigt, wenden Sie sich zur Überprüfung und Reparatur an Ihren Händler.

10. Die Maschine heizt nicht auf und der Druck steigt nicht an

a. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1. Überprüfen Sie das Netzkabel und stellen Sie sicher, dass es korrekt in die Steckdose eingesteckt ist.

2. Überprüfen Sie den Wasserstand im Wassertank.

3. Überprüfen Sie die korrekte Position des Wassertanks.

4. Überprüfen Sie die Signallampe „Wasser vorhanden“ (5): Sie muss dauerhaft leuchten.

5. Schalten Sie die Maschine aus und anschließend wieder ein.

6. Wenn das Manometer nach 10 Minuten keinen Druck anzeigt, wenden Sie sich zur Überprüfung und Reparatur an Ihren Händler.

11. Die Abtropfschale füllt sich zu schnell

a. Alle Ablaufleitungen des Boilers führen in die Abtropfschale; überprüfen Sie diese daher regelmäßig und entleeren Sie sie bei Bedarf.

12. Nach dem Backflushing macht der Kaffeehebel (14) ungewöhnliche Geräusche und lässt sich schwer bedienen

a. Die Rückspülung (Backflushing) kann Schmierstoffe und Kaffeeöle entfernen. Dies beeinträchtigt die Funktion der Maschine nicht, kann jedoch während der Bedienung zu ungewöhnlichen Geräuschen des Hebels führen.

b. Der Hebelmechanismus wird durch die bei der Kaffeeextraktion freigesetzten Öle geschmiert. Daher wird der Hebel nach etwa 10–20 Kaffeeextraktionen erneut geschmiert und die ungewöhnlichen Geräusche verschwinden.

c. Für weitere Informationen zur Schmierung des gesamten Gruppenmechanismus und zu geeigneten Produkten für diesen Vorgang wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

13. Der Kaffeedruck ändert sich während der Extraktion nicht, wenn die Pagaia gedreht wird.

a. Die Pagaia könnte von der Steuerbox getrennt sein.
Die Maschine funktioniert weiterhin normal, jedoch ohne die Pagaia-Funktion.

21. Garantiebedingungen

EINSCHRÄNKTE GARANTIE

Abhängig vom Ort des Kaufs bietet entweder der Händler oder LELIT für dieses für den Hausgebrauch bestimmtes 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

Zur korrekten Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EU-RICHTLINIE 2012/19/EG sowie mit dem Gesetzesdekret Nr. 151 vom 25. Juli 2005. Am Ende seines Lebenszyklus darf dieses Produkt nicht über den Siedlungsmüll entsorgt werden. Es muss zu einer Sondermüll- oder Wertstoff-Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der diesen Service anbietet. Durch die separate Entsorgung eines Haushaltsgeräts können mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch unsachgemäße Entsorgung entstehen, vermieden werden. Zudem ist das Recyceln der enthaltenen Materialien möglich, was zu deutlichen Ersparnissen betreffend Energie und Ressourcen führt. Das Produkt ist mit einer durchgestrichenen Mülltonne versehen, um Sie daran zu erinnern, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen.

LELIT.COM

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved