Victoria3

Pressure profile - Factory settings update

Aggiornamento delle impostazioni di fabbrica del profilo di pressione

Mise à jour des paramètres d'usine du profil de pression

Druckprofil - Aktualisierung der Werkseinstellungen

Perfil de presión - Actualización de los ajustes de fábrica

Profil de presiune - Actualizarea setărilor din fabrică

Профиль давления - Обновление заводских настроек

Reference: User manual Victoria3 - PL91T3, Chapter 11: Pressure profile

Riferimento: Manuale d'uso Victoria3 - PL91T3, Capitolo 11: Profilo di pressione

Référence: Mode d'emploi Victoria3 - PL91T3, Chapitre 11: Profil de pression

Referenz: Bedienungsanleitung Victoria3 - PL91T3, Kapitel 11: Druckprofil

Referencia: Manual del usuario Victoria3 - PL91T3, Capítulo 11: Perfil de presión

Referință: Manual de utilizare Victoria3 - PL91T3, Capitolul 11: Profil de presiune

Ссылка: Руководство пользователя Victoria3 - PL91T3, Глава 11: Профиль давления

Important information

Following additional testing, LELIT has updated the factory settings of the Victoria3 to help users achieve consistent coffee results more easily.

The profiles described below represent the starting point recommended by LELIT, designed to obtain balanced and repeatable results while providing a reliable baseline for further personal adjustments.

In most cases, the first three steps have the greatest influence on the final cup because they determine how the extraction begins and develops. They control the early stage of the extraction process, which has the biggest impact on how the coffee tastes in the cup. Using all five steps is not mandatory. Excellent results can often be achieved using three or four steps, while the additional steps allow further refinement and customization of the extraction.

Coffee button 1 (5)
"Lever Shot" profile (traditional profile)

This profile is mainly recommended for medium and dark roasted coffees and is generally associated with a richer, stronger and more full-bodied coffee.
It starts with a short pre-infusion, followed by a gradual pressure increase and a gentle decrease inspired by the extraction curve of a traditional lever espresso machine.
The display shows the values listed below; the indicated time is expressed in seconds:

Step	Pressure	Duration of the step
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

*The duration of step 5 is not displayed because it is not fixed.
It is calculated automatically by the machine: 60 s (Automatic Shot Time) − 50 s (Steps 1-4) = 10 s (Step 5)

Coffee button 2 (6)
"Modern Shot" profile (contemporary profile)

This profile is mainly recommended for medium and light roasted coffees and is generally associated with a sweeter and more aromatic coffee.
It starts with a gentle low-pressure phase, reaches its peak pressure, and then gradually ramps down throughout the extraction.
The display shows the values listed below; the indicated time is expressed in seconds:

Step	Pressure	Duration of the step
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

*The duration of step 5 is not displayed because it is not fixed. The machine automatically calculates the duration of step 5 based on the programmed automatic shot time and the total duration of steps 1 to 4.

Note. *The default automatic shot time is set to 60 seconds. This value should be considered a starting point and not a recommended extraction time. You may stop the extraction manually at any time according to the desired coffee volume and taste preference. Once you have achieved the desired result, you can adjust the automatic shot time according to your preferences or disable it completely.*

Profile settings can be adjusted at any time through the LCC menu to suit different coffees and personal preferences (for more details, see chapter 18 LCC – LELIT Control Center).

Enjoy exploring the different profiles of your Victoria3 and finding the settings that best suit your favorite coffees.

Informazioni importanti

A seguito di ulteriori test, LELIT ha aggiornato le impostazioni di fabbrica della Victoria3 per permettere agli utenti di ottenere risultati in tazza costanti con maggiore facilità.

I profili descritti di seguito rappresentano il punto di partenza raccomandato da LELIT, studiato per ottenere risultati equilibrati e ripetibili, fornendo al contempo una base affidabile per successive personalizzazioni.

Nella maggior parte dei casi, le prime tre fasi hanno la maggiore influenza sul risultato finale in tazza, poiché determinano come l'estrazione inizia e si sviluppa. Controllano infatti la parte iniziale del processo di estrazione, la quale ha il maggiore impatto sul gusto del caffè in tazza.
L'utilizzo di tutte e cinque le fasi non è obbligatorio. Spesso è possibile ottenere risultati eccellenti utilizzando tre o quattro fasi, mentre le fasi aggiuntive consentono una maggiore personalizzazione e una più fine regolazione dell'estrazione.

Tasto caffè 1 (5)
Profilo "Lever Shot" (profilo tradizionale)

Questo profilo è consigliato principalmente per caffè con tostatura media o scura ed è generalmente associato a un caffè più ricco, intenso e corposo.
Inizia con una breve preinfusione, seguita da un graduale aumento della pressione e da una sua delicata riduzione, ispirata alla curva di estrazione delle tradizionali macchine espresso a leva.
Il display mostra i valori riportati di seguito; il tempo indicato è espresso in secondi:

Fase	Pressione	Durata della fase
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

* La durata della fase 5 non viene visualizzata perché non è fissa. Viene calcolata automaticamente dalla macchina: 60 s (Tempo automatico di erogazione) - 50 s (Fasi 1-4) = 10 s (Fase 5).

Tasto caffè 2 (6)
Profilo “Modern Shot” (profilo contemporaneo)

Questo profilo è consigliato principalmente per caffè con tostatura media o chiara ed è generalmente associato a un caffè più dolce e aromatico.
Inizia con una bassa pressione iniziale, raggiunge il picco di pressione e successivamente la riduce gradualmente durante l’intera estrazione.

Fase	Pressione	Durata della fase
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

* La durata della fase 5 non viene visualizzata perché non è fissa. La macchina calcola automaticamente la durata della fase 5 in base al tempo automatico di erogazione programmato e alla durata totale delle fasi da 1 a 4.

Nota. *Il tempo automatico di erogazione predefinito è impostato a 60 secondi. Questo valore deve essere considerato un punto di partenza e non un tempo di estrazione raccomandato. È possibile interrompere manualmente l’erogazione in qualsiasi momento in base al volume di caffè desiderato e alle proprie preferenze di gusto. Una volta ottenuto il risultato desiderato, è possibile regolare il tempo automatico di erogazione in base alle proprie preferenze oppure disattivarlo completamente.*

Le impostazioni dei profili possono essere modificate in qualsiasi momento tramite il menu LCC per adattarsi a diversi caffè e preferenze personali (per maggiori dettagli, vedere il capitolo 18 – LCC - LELIT Control Center).

Divertitevi a esplorare i diversi profili della vostra Victoria3 e trovare le impostazioni migliori per valorizzare ogni vostra miscela preferita.

Informations importantes

À la suite de tests supplémentaires, LELIT a mis à jour les réglages d'usine de Victoria3 afin d'aider les utilisateurs à obtenir plus facilement des résultats constants en tasse.

Les profils décrits ci-dessous représentent le point de départ recommandé par LELIT. Ils ont été conçus pour obtenir des résultats équilibrés et reproductibles tout en offrant une base de référence fiable pour d'éventuels réglages personnalisés.

Dans la plupart des cas, les trois premières étapes ont la plus grande influence sur le résultat final en tasse, car elles déterminent la manière dont l'extraction débute et se développe. Elles contrôlent la phase initiale de l'extraction, qui a l'impact le plus important sur le goût du café dans la tasse. L'utilisation de l'ensemble des cinq étapes n'est pas obligatoire. D'excellents résultats peuvent souvent être obtenus avec trois ou quatre étapes, tandis que les étapes supplémentaires permettent un affinage et une personnalisation plus poussés de l'extraction.

Bouton café 1 (5)
Profil « Lever Shot » (profil traditionnel)

Ce profil est principalement recommandé pour les cafés à torréfaction moyenne ou foncée et est généralement associé à un café plus riche, plus intense et plus corsé.
Il commence par une courte pré-infusion, suivie d'une augmentation progressive de la pression puis d'une diminution douce inspirée de la courbe d'extraction d'une machine à Espresso traditionnelle à levier.

Étape	Pression	Durée de l'étape
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

* La durée de l'étape 5 n'est pas affichée car elle n'est pas fixe. Elle est calculée automatiquement par la machine: 60 s (Temps d'extraction automatique) - 50 s (Étapes 1-4) = 10 s (Étape 5)

Bouton café 2 (6)
Profil « Modern Shot » (profil contemporain)

Ce profil est principalement recommandé pour les cafés à torréfaction moyenne ou claire et est généralement associé à un café plus doux et plus aromatique.
Il commence par une phase délicate à basse pression, atteint sa pression maximale puis diminue progressivement pendant toute l'extraction.

Étape	Pression	Durée de l'étape
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

* La durée de l'étape 5 n'est pas affichée car elle n'est pas fixe. La machine calcule automatiquement sa durée en fonction du temps d'extraction automatique programmé et de la durée totale des étapes 1 à 4.

Remarque. *Le temps d'extraction automatique par défaut est réglé sur 60 secondes. Cette valeur doit être considérée comme un point de départ et non comme un temps d'extraction recommandé. Vous pouvez interrompre l'extraction manuellement à tout moment selon le volume de café souhaité et vos préférences gustatives. Une fois le résultat souhaité obtenu, vous pouvez ajuster le temps d'extraction automatique selon vos préférences ou le désactiver complètement.*

Les réglages des profils peuvent être modifiés à tout moment via le menu LCC afin de s'adapter aux différents cafés et aux préférences personnelles (pour plus de détails, voir le chapitre 18 LCC – LELIT Control Center).

Profitez de l'exploration des différents profils de votre Victoria3 et trouvez les réglages les mieux adaptés à vos cafés préférés.

Wichtige Informationen

Nach weiteren Tests hat LELIT die Werkseinstellungen der Victoria3 aktualisiert, um Sie dabei zu helfen, noch konsistentere Ergebnisse bei der Kaffeezubereitung zu erzielen.

Die nachfolgend beschriebenen Extraktionsprofile stellen den von LELIT empfohlenen Ausgangspunkt dar. Sie wurden entwickelt, um ausgewogene und reproduzierbare Ergebnisse zu erzielen und gleichzeitig eine solide Grundlage für individuelle Anpassungen zu bieten.

In den meisten Fällen haben die ersten drei Schritte den größten Einfluss auf das Ergebnis in der Tasse, da sie bestimmen, wie die Extraktion beginnt und sich entwickelt. Sie steuern die Anfangsphase der Kaffeeextraktion, die den größten Einfluss auf das Geschmacksprofil hat. Die Verwendung aller fünf Schritte ist nicht zwingend erforderlich. Häufig lassen sich bereits mit drei oder vier Schritten hervorragende Ergebnisse erzielen, während zusätzliche Schritte eine weitere Feinabstimmung und Personalisierung der Extraktion ermöglichen.

Kaffeetaste 1 (5)
„Lever Shot“-Profil (traditionelles Profil)

Dieses Profil wird hauptsächlich für mittel und dunkel geröstete Kaffees empfohlen und führt in der Regel zu einem volleren, kräftigeren und körperreicheren Kaffee.
Es beginnt mit einer kurzen Preinfusion, gefolgt von einem schrittweisen Druckanstieg und einem sanften Druckabfall, der von der Extraktionskurve einer traditionellen Hebelmaschine inspiriert ist.

Das Display zeigt die unten aufgeführten Werte an; die Zeitangaben erfolgen in Sekunden:

Schritt	Druck	Schrittdauer
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

*Die Dauer von Schritt 5 ist nicht festgelegt und wird daher nicht angezeigt. Sie wird automatisch von der Maschine berechnet: 60 s (automatische Bezugszeit) − 50 s (Schritte 1-4) = 10 s (Schritt 5)

Kaffeetaste 2 (6)
„Modern Shot“-Profil (zeitgenössisches Profil)

Dieses Profil wird hauptsächlich für mittel und hell geröstete Kaffees empfohlen und wird in der Regel mit einem süßeren und aromatischeren Kaffee in Verbindung gebracht.
Es beginnt mit einer sanften Niederdruckphase, erreicht anschließend seinen maximalen Druck und reduziert den Druck danach schrittweise während der gesamten Kaffeeextraktion.
Das Display zeigt die unten aufgeführten Werte an; die Zeitangaben erfolgen in Sekunden:

Schritt	Druck	Schrittdauer
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

*Die Dauer von Schritt 5 wird nicht angezeigt, da sie nicht fest vorgegeben ist. Die Maschine berechnet die Dauer von Schritt 5 automatisch auf Grundlage der programmierten automatischen Bezugszeit und der Gesamtdauer der Schritte 1 bis 4.

Hinweis. *Die automatische Bezugszeit ist standardmäßig auf 60 Sekunden eingestellt. Dieser Wert sollte als Ausgangspunkt und nicht als empfohlene Extraktionszeit betrachtet werden. Die Kaffeeextraktion kann jederzeit manuell beendet werden, abhängig von der gewünschten Kaffeemenge und den persönlichen Geschmacksvorlieben. Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht wurde, kann die automatische Bezugszeit entsprechend den eigenen Vorlieben angepasst oder vollständig deaktiviert werden.*

Die Profileinstellungen können jederzeit über das Menü des LCC angepasst werden, um sie an unterschiedliche Kaffeesorten und persönliche Vorlieben anzupassen (weitere Informationen finden Sie in Kapitel 18 LCC – LELIT Control Center).

Entdecken Sie die verschiedenen Profile Ihrer Victoria3 und finden Sie die Einstellungen, die am besten zu Ihren Lieblingskaffees passen.

Información importante

Tras realizar pruebas adicionales, LELIT ha actualizado los ajustes de fábrica de la Victoria3 para ayudar a los usuarios a obtener resultados más consistentes en taza con mayor facilidad.

Los perfiles descritos a continuación representan el punto de partida recomendado por LELIT, diseñado para obtener resultados equilibrados y repetibles, proporcionando al mismo tiempo una base fiable para posteriores ajustes personales.
En la mayoría de los casos, los tres primeros pasos tienen la mayor influencia en el resultado final en taza, ya que determinan cómo comienza y se desarrolla la extracción. Controlan la fase inicial del proceso de extracción, que es la que tiene mayor impacto en el sabor del café. No es obligatorio utilizar los cinco pasos. A menudo se pueden obtener excelentes resultados utilizando tres o cuatro pasos, mientras que los pasos adicionales permiten un mayor refinamiento y personalización de la extracción.

Botón café 1 (5)
Perfil “Extracción con palanca” (perfil tradicional)

Este perfil se recomienda principalmente para cafés de tueste medio y oscuro y suele estar asociado a un café más intenso, con más cuerpo y mayor carácter. Comienza con una breve preinfusión, seguida de un aumento gradual de la presión y de una suave disminución inspirada en la curva de extracción de una máquina de espresso de palanca tradicional.

La pantalla muestra los valores indicados a continuación; el tiempo se expresa en segundos:

Paso	Presión	Duración del paso
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

* La duración del paso 5 no se muestra porque no es fija. Se calcula automáticamente por la máquina: 60 s (Tiempo automático de extracción) − 50 s (Pasos 1–4) = 10 s (Paso 5)

Botón café 2 (6)
Perfil «Extracción Moderna» (perfil contemporáneo)

Este perfil se recomienda principalmente para cafés de tueste medio y claro y suele estar asociado a un café más dulce y aromático.
Comienza con una suave fase de baja presión, alcanza su presión máxima y posteriormente la reduce gradualmente a lo largo de la extracción.
La pantalla muestra los valores indicados a continuación; el tiempo se expresa en segundos:

Paso	Presión	Duración del paso
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

* La duración del paso 5 no se muestra porque no es fija. La máquina calcula automáticamente la duración del paso 5 en función del tiempo automático de extracción programado y de la duración total de los pasos 1 a 4.

Nota. *El tiempo automático de extracción predeterminado está configurado en 60 segundos. Este valor debe considerarse un punto de partida y no un tiempo de extracción recomendado. Puede detener manualmente la extracción en cualquier momento según el volumen de café deseado y sus preferencias de sabor. Una vez obtenido el resultado deseado, puede ajustar el tiempo automático de extracción según sus preferencias o desactivarlo completamente.*

Los ajustes de los perfiles pueden modificarse en cualquier momento mediante el menú del LCC para adaptarse a diferentes cafés y preferencias personales (para más detalles consulte el capítulo 18 LCC – LELIT Control Center).

Disfrute explorando los diferentes perfiles de su Victoria3 y encontrando los ajustes que mejor se adapten a sus cafés favoritos.

Informații importante

În urma unor teste suplimentare, LELIT a actualizat setările din fabrică ale modelului Victoria3 pentru a ajuta utilizatorii să obțină mai ușor rezultate constante în ceașcă.

Profilurile descrise mai jos reprezintă punctul de plecare recomandat de LELIT. Acestea au fost dezvoltate pentru a obține rezultate echilibrate și repetabile, oferind în același timp o bază fiabilă pentru eventuale setări personalizate.

În majoritatea cazurilor, primele trei etape au cea mai mare influență asupra rezultatului final în ceașcă, deoarece determină modul în care începe și evoluează extracția. Acestea controlează faza inițială a procesului de extracție, care are cel mai mare impact asupra gustului cafelei în ceașcă. Utilizarea tuturor celor cinci etape nu este obligatorie. De multe ori se pot obține rezultate excelente folosind doar trei sau patru etape, în timp ce etapele suplimentare permit o ajustare mai fină și o personalizare mai avansată a extracției.

Butonul de cafea 1 (5)
Profil „Lever Shot” (profil tradițional)

Acest profil este recomandat în principal pentru cafele cu prăjire medie și închisă și este asociat, în general, cu o cafea mai bogată, mai intensă și cu mai mult corp.
Începe cu o scurtă preinfuzie, urmată de o creștere treptată a presiunii și de o reducere ușoară a acesteia, inspirată de curba de extracție a unei mașini tradiționale de espresso cu pârghie.
Afișajul prezintă valorile indicate mai jos; timpul indicat este exprimat în secunde:

Etapă	Presiune	Durata etapei
1	3 bar	5 s
2	8 bar	10 s
3	9 bar	25 s
4	8 bar	10 s
5	7 bar	*

*Durata etapei 5 nu este afișată deoarece nu este fixă. Aceasta este calculată automat de către aparat: 60 s (Timp automat de extracție) − 50 s (Etapele 1-4) = 10 s (Etapa 5)

Butonul de cafea 2 (6)
Profil „Modern Shot” (profil contemporan)

Acest profil este recomandat în principal pentru cafele cu prăjire medie și deschisă și este asociat, în general, cu o cafea mai dulce și mai aromată.
Începe cu o fază delicată la presiune redusă, atinge presiunea maximă și apoi reduce treptat presiunea pe parcursul întregii extracții.
Afișajul prezintă valorile indicate mai jos; timpul indicat este exprimat în secunde:

Etapă	Presiune	Durata etapei
1	2 bar	15 s
2	6 bar	30 s
3	5 bar	10 s
4	4 bar	10 s
5	3 bar	*

*Durata etapei 5 nu este afișată deoarece nu este fixă. Aparatul calculează automat durata etapei 5 pe baza timpului automat de extracție programat și a duratei totale a etapelor 1-4.

Observații. *Timpul automat de extracție este setat din fabrică la 60 secunde. Această valoare trebuie considerată un punct de plecare și nu un timp de extracție recomandat. Puteți opri extracția manual în orice moment, în funcție de cantitatea de cafea dorită în ceașcă și de preferințele dumneavoastră de gust. După ce ați obținut rezultatul dorit, puteți ajusta timpul automat de extracție în funcție de preferințele dumneavoastră sau îl puteți dezactiva complet.*

Setările profilului pot fi modificate în orice moment prin intermediul meniului LCC pentru a se adapta diferitelor tipuri de cafea și preferințelor personale (pentru mai multe detalii, consultați capitolul 18 – LCC, LELIT Control Center).

Explorați diferitele profiluri ale modelului Victoria3 și descoperiți setările care se potrivesc cel mai bine cafelelor dumneavoastră preferate.

Важная информация

По результатам дополнительных испытаний компания LELIT обновила заводские настройки модели Victoria3, чтобы помочь пользователям легче получать стабильные результаты приготовления кофе.

Описанные ниже профили представляют собой рекомендуемую компанией LELIT отправную точку, разработанную для получения сбалансированных и воспроизводимых результатов, а также служащую надежной основой для дальнейших индивидуальных настроек.

В большинстве случаев первые три этапа оказывают наибольшее влияние на конечный результат в чашке, поскольку именно они определяют начало и развитие процесса экстракции. Они контролируют начальную фазу экстракции, которая сильнее всего влияет на вкусовые характеристики кофе. Использование всех пяти этапов не является обязательным. Отличных результатов часто можно достичь, используя только три или четыре этапа, тогда как дополнительные этапы позволяют более точно настроить и персонализировать процесс экстракции.

Кнопка кофе 1 (5)
Профиль «Lever Shot» (традиционный профиль)

Данный профиль в основном рекомендуется для кофе средней и темной обжарки и обычно позволяет получить более насыщенный, крепкий и плотный напиток.
Профиль начинается с короткой предварительной инфузии, за которой следует постепенное увеличение давления и плавное его снижение, вдохновленный кривой экстракции традиционной леверной эспрессо-машины.
На дисплее отображаются приведенные ниже значения; время указано в секундах:

Шаг	Давление	Длительность шага
1	3 bar	5 сек
2	8 bar	10 сек
3	9 bar	25 сек
4	8 bar	10 сек
5	7 bar	*

* Длительность шага 5 не отображается, поскольку она не является фиксированной.
Она автоматически рассчитывается машиной: 60 сек (автоматическое время пролива) − 50 сек (шаги 1-4) = 10 сек (шаг 5)

Кнопка кофе 2 (6)
Профиль «Modern Shot» (современный профиль)

Данный профиль в основном рекомендуется для кофе средней и светлой обжарки и обычно позволяет получить более сладкий и ароматный напиток. Профиль начинается с мягкой фазы низкого давления, затем достигает максимального значения давления и далее постепенно снижается на протяжении всей экстракции.

На дисплее отображаются приведенные ниже значения; время указано в секундах:

Шаг	Давление	Длительность шага
1	2 bar	15 сек
2	6 bar	30 сек
3	5 bar	10 сек
4	4 bar	10 сек
5	3 bar	*

* Длительность 5 шага не отображается, поскольку она не является фиксированной. Машина автоматически рассчитывает продолжительность 5 шага на основании запрограммированного автоматического времени пролива и общей длительности шагов с 1 по 4.

Примечание. *По умолчанию автоматическое время пролива установлено на 60 секунд. Это значение следует рассматривать как отправную точку, а не как рекомендуемое время экстракции. Вы можете остановить экстракцию вручную в любой момент в зависимости от желаемого объема напитка и вкусовых предпочтений. После получения желаемого результата вы можете настроить автоматическое время пролива в соответствии со своими предпочтениями или полностью отключить данную функцию.*

Настройки профилей могут быть изменены в любое время через меню LCC для адаптации к различным сортам кофе и индивидуальным предпочтениям пользователя (подробная информация приведена в главе 18 «LCC – LELIT Control Center»).

Желаем вам приятного знакомства с различными профилями вашей Victoria3 и поиска настроек, которые наилучшим образом подходят для ваших любимых сортов кофе.

LELIT.COM

7900367 - REV.00

©2026 LELIT srl
All Rights Reserved