

Instukcja do
ekspresu

PL

Polski

Pro Line

Bianca - PL162T

Wymiary:

29x48,5x40 cm

Waga netto:

26,5 kg

Zasilanie:

230-240V 50-60Hz/ 120V 60Hz

Zasilanie:

Element grzewczy bojlera kawy

1400W (230-240V 50-60Hz) - 1000W (120V 60Hz)

Element grzewczy bojlera pary

1400W (230-240V 50-60Hz/ 120V 60Hz)

Silnik pompy rotacyjnej:

150W

Pojemność zbiornika wody:

2.5 L

Pojemność bojlera kawy (stal nierdzewna):

800 ml

Pojemność bojlera pary (stal nierdzewna):

1,5 L



DZIĘKUJEMY ZA WYBRANIE NAS

Sekretem doskonałej pracy naszych produktów jest ostrożny wybór komponentów i duża uwaga do designu.

Tworzymy nasze produkty z wykorzystaniem technologii używanych tylko w najlepszych profesjonalnych ekspresach.. Wykorzystane materiały spełniają najwyższe standardy jakości i niezawodności aby zagwarantować wytrzymałe i produkty o długiej żywotności.



Zapisz numer seryjny swojego ekspresu

Numer seryjny

Zakupiony u

Data zakupu



Po więcej informacji



Indeks

	4	
Główne cechy	9	3
Łopatką	10	—
LCC - Lelit Control Center	11	
Przegląd produktu	12	
Instrukcja użytkowania	13	
Programowanie parametrów ekspresu	19	
	21	
Czyszczenie i konserwacja	25	
Rozwiązywanie najczęstszych problemów	28	
	30	

01.

Uwaga.



-
-
-
-

6

-
-
-
-
-



—

7

-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-
-

02.

Główne cechy

Projektujemy ekspresy zgodnie z potrzebami naszych klientów.

Jesteśmy pewni, że funkcje wybrane do tego modelu spełnią wszystkie oczekiwania i umożliwią przygotowanie perfekcyjnego espresso.



Łopatka

Pozwala na zmianę przepływu wody w trakcie zaparzania kawy aż do osiągnięcia maksymalnego ciśnienia i aby ręcznie kontrolować ekstrakcję dla najlepszych rezultatów dla każdego typu kawy.



LCC

Aby dostosować temperaturę bojlera, kontroluj idealne ustawienia dla przygotowywania kawy.

ZACHOWAJ TĘ
INSTRUKCJĘ



Stal nierdzwena

Dla maksymalnej higieny w the kuchni i dla prostego czyszczenia urządzenia. Zwykle przetarcie ekspresu gąbką sprawi, że będzie znów błyszczący.



przejdzie w stan oszczędzania energii. To oszczędza pieniądze i ważne zasoby planety.



Podwójny bojler

Dwa osobne bojlerki: jeden do pary i gorącej wody a drugi do zaparzania kawy. To umożliwia większą stabilność temperatury i umożliwia podawanie pary i zaparzanie kawy jednocześnie.



Oszczędzanie energii

Gdy ekspres nie jest używany przez dłuższy czas (możliwe zaprogramowanie czasu bezczynności)

Coffee Slide

Innowacyjna wylewka, która może być wykorzystywana przy przygotowywaniu zarówno jednej jak i dwu kaw i umożliwia użytkownikowi obserwowanie cremy spływającej do filiżanki.

Preinfuzja z programowalnymi parametrami

Aby zwilżyć kawę na kilka sekund przed rozpoczęciem zaparzania właściwego. To zagęszcza zmieloną kawę i poprawia przepływ espresso.

03.

Łopatką

Łopatką jest ostatnim wynalazkiem Lelita wprowadzonym do półprofesjonalnych ekspresów kawowych

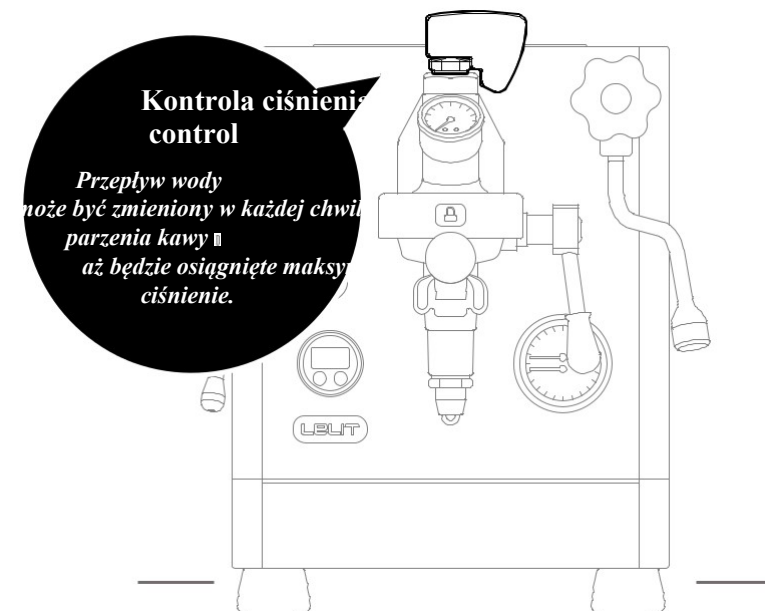
do użytku domowego.

To pokrętko umieszczone na grupie E61, które może się obracać o 200°.

Obracając stopniowo się zwiększa lub zmniejsza przepływ wody wewnątrz grupy kawowej. Daje to możliwość na jak największe spersonalizowanie każdego etapu ekstrakcji kawy. Przepływ wody może być zmieniony w każdej chwili parzenia kawy - do osiągnięcia maksymalnego ciśnienia.

To daje możliwość doświadczonym baristom, aby wydobyć to co jest najlepsze w każdej mieszance kawowej i kontrolę nad głównymi doznaniemmi cielistości, kwasowości, goryczy i cierpkoci zgodnie z własnymi upodobaniami baristy. Łopatką Lelita pozwala doświadczyc przygotowywania wysokiej jakości espresso i osiągać wcześniej niemożliwe rezultaty.

Barista jest w stanie wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju kawy, nawet z najbardziej uznanych mieszanek kaw jednorodnych.



04.

LCC - Lelit Control Center

LCC (Lelit Control Center) jest mózgiem nowych ekspresów Lelit. Posiada

elegancki wyświetlacz LED najnowszej generacji. Kontroluje wszystkie funkcje ekspresu i umożliwia dostosowanie ustawień, jak również daje przydatne wskazówki jak osiągnąć najlepsze rezultaty.

LCC umożliwia zmianę wielu ustawień ekspresu:

- Temperaturę zaparzonej kawy
- Temperaturę podawanej pary
- Włączanie i wyłączenie bojlera pary
- Wybór jednostek temperatury
- Programowalny czas preinfuzji
- Włączanie i wyłączenie trybu czuwania
- Licznik kaw (częściowy i całkowity)
- Zegar zaparzania kawy

05. Przeгляд produktu

Wyciągnij swój nowy ekspres z opakowania i spójrz na różne

12 podzespoły i akcesoria zaprojektowane specjalnie dla Ciebie. Numery odnoszą się do obrazków w dołączonej Quick start guide.

- | | |
|--|---|
| 1. Pokrywa zbiornika wody | 9. Łopátka do modyfikowania przepływu wody w grupie kawowej |
| 2. Pokrętko pary | 10. Pokrętko gorącej wody |
| 3. Manometr dla ciśnienia kawy | 11. Dysza gorącej wody |
| 4. Włącznik | 12. Grupa kawowa |
| 5. LCC (Lelit Control Center) | 13. Dźwignia podawania kawy |
| 6. Ruchoma dysza pary z ochroną przed poparzeniami | 14. Podwójny manometr pokazujący ciśnienie pompy i pary |
| 7. Kratka na filiżanki | 15. Wyjmowalna tacka ociekowa |
| 8. Szeroki podgrzewacz filiżanek | |

Co jest w pudełku

- Tamper ze stali nierdzewnej
- Miarka do kawy
- Przewód zasilający
- Ślepe sitko
- Filtr wody Lelit 70 L
- Szczotka do grupy kawowej
- Kompletny portafilter Ø58 mm z sitkami na pojedynczą i podwójną kawę, portafilter NPF Ø58 mm
- Podstawka na espresso
- Ściereczka z mikrofibry Lelit
- Dodatkowa końcówka do dyszy spieniającej
- Akcesoria do podłączenia do sieci wodociągowej

06. Instrukcja użytkowania

Ekspresy Lelit nie są automatyczne. Aby przygotować dobrą filiżankę kawy musisz wiedzieć jak poprawnie korzystać z ekspresu oraz zdobyć wprawę. Podążaj 13 za instrukcją. Możesz również korzystać z Quick start guide gdzie znajdziesz instrukcję obrazkową. Już wkrótce będziesz przygotowywać kawę taką jak w kawiarniach - z idealnie gładką, kremową konsystencją.



Aby rozpocząć

Uruchamianie ekspresu

Istotnym jest aby ostrożnie podążać za instrukcją podczas pierwszego uruchomienia ekspresu, aby upewnić się, że będzie pracował prawidłowo. Poniższe kroki są tylko dla pierwszego uruchomienia ekspresu. W dalszej części instrukcji jest podane jak korzystać z ekspresu podczas normalnego użytkowania. Podczas dalszego użytkowania ekspresu pomijaj ten fragment i przejdź do sekcji Przygotowywanie espresso.

A Otwórz opakowanie

A.1 Otwórz opakowanie i umieść ekspres na płaskiej powierzchni.



Uwaga. Ekspres waży 26,5 kg

B Montowanie filtra wody i napełnianie zbiornika wody

B.1 Aby usunąć powietrze wewnątrz ekspresu (które może powodować awarie), zanurz filtr wody w naczyniu wypełnionym wodą i pozostaw go w wodzie przez co najmniej trzy minuty.

B.2 Wyjmij dużą gumową podstawę ze zbiornika wody i odłącz od niej wężyk idący od małego sitka i podłącz wężyk do filtra wody (e) upewniając się, że wężyk został poprawnie zamontowany.

B.3 Umieść filtr wody w otworze dużej gumowej podstawy.

B.4 Umieść dużą gumową podstawę w siedzisku znajdującym się na dole zbiornika wody.

B.5 Napełnij zbiornik wody wodą w temperaturze pokojowej.

B.6 Umieść zbiornik wody w ekspresu upewniając się, że napis "FRONT" jest skierowany w stronę ekspresu.

B.7 Za każdym razem gdy ponownie napełnisz zbiornik wody (2,5L) przesunij wskaźnik na jednej z rączek

zbiornika wody. To pozwoli na zorientowanie się kiedy należy wymienić filter wody. Gdy wskaźnik na lewej ręczce pokazujący 14 zostanie osiągnięty oznacza to, że zużyto 35L wody. Dotarcie do wskaźnika pokazującego 28 na prawej ręczce oznacza zużycie 70 L wody.

Uwaga. *Ekspres został zaprojektowany tak, aby móc go podłączyć bezpośrednio do sieci wodociągowej. Przy tym rodzaju podłączenia sugerujemy kontakt z autoryzowanym punktem technicznym.*

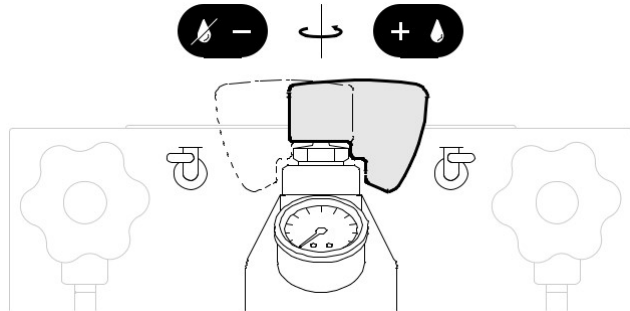
C Włącz ekspres

Uwaga. *Upewnij się, że zaislanie jest o tym samym voltażu co wskazany na tabliczce znamionowej a sieć elektryczna ma odpowiednie zabezpieczenia.*

C.1 Podłącz przewód zasilający (c) najpierw do ekspresu a następnie do gniazdka.

C.2 Włącz ekspres włącznikiem (4). Wyświetlacz (5) wyświetli logo Lelit przez około 2 sekundy a następnie ikonę pokazującą dźwignię skierowaną ku górze.

Uwaga. *Upewnij się, że łopatką (9) jest skierowana maksymalnie na prawo, aby umożliwić przepływ wody.*



C.3 Gdy pojawi się ikona dźwignię skierowanej w górę, podnieś całkowicie dźwignię (13)

completely up.

C.4 Wyświetlacz zacznie odliczać 30 sekund. W trakcie odliczania pompa zostanie uruchomiona i zacznie napełniać bojler kawy.

Uwaga. *Upewnij się, że woda wypływa z grupy kawowej (12).*

C.5 Po upływie 30 sekund wyświetlacz pokaże ikonę

dźwignię (13) skierowanej ku dołowi.

C.6 Całkowicie opuść dźwignię (13). Pompa rozpocznie napełnianie bojlera pary aż zostanie osiągnięty odpowiedni poziom wody.

C.7 Na wyświetlaczu LCC (5) będzie migała temperatura w bojlerze pary. Temperatura

będzie rosła aż do osiągnięcia ustawionego zakresu.

C.8 Poczekaj aż pasek się wypełni a wyświetlacz pokaże "Ok" co może zająć około 25

minut. W ten sposób ekspres osiągnie ustawioną temperaturę.

C.9 Po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury pasek zniknie i ekspres będzie gotowy do użytku.

D Upewnij się, że ekspres działa poprawnie

Kawa

D.1 Umieść portafilter (g) bez kawy w grupie kawowej (12) tak by ręczka była w linii z symbolem kłódki na grupie.

Uwaga. *W nowym ekspresie, zalecane jest zwilżenie brzegu portafiltera wodą, aby ułatwić prawidłowe zamontowanie portafiltera. Z czasem osiągnięcie prawidłowej pozycji portafiltera będzie możliwe bez większego wysiłku.*

Uwaga. *Upewnij się, że łopatką (9) jest skierowana maksymalnie na prawo, aby umożliwić przepływ wody.*

D.2 Podnieś dźwignię (13) skrajnie w górę i przepuść około pół litra wody. Wyświetlacz (5) będzie wskazywał ikonę kawy i chronometr, który sprawdza czas parzenia kawy.

D.3 Po przepuszczeniu około pół litra wody opuść dźwignię (13) skrajnie w dół aby przerwać podawanie wody.

Uwaga. *Ta procedura pozwala napełnić układ hydrauliczny i go przepłukać.*

Gorąca woda/Hot water

D.4 Umieść naczynie pod dyszą gorącej wody (11).

D.5 Przekręć pokrętkę gorącej wody (10) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

D.6 Po przepuszczeniu około 1 litra wody przez dyszę (11) przekręć pokrętkę (10) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamknąć zawór.

Para

D.7 Skieruj dyszę pary (6) na kratkę do filiżanek (7).

D.5 Przekręć pokrętkę pary (2) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

D.9 Gdy para zacznie wydobywać się z dyszy, przekręć pokrętkę (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zamknąć zawór.

Aby rozpocząć Przygotowywanie espresso

Dzięki ustawieniom fabrycznym ekspres jest od razu przygotowany do przygotowywania espresso. Aby zmienić ustawienia przejdź do sekcji "Zmiana ustawień LCC".

E Uwaga. Do ekspresu dołączany jest podgrzewacz filiżanek (8). Korzystanie z ciepłych filiżanek poprawia doznania organoleptyczne, smak i aromat espresso.

E Przygotowanie ekspresu do zaparzania kawy

E.1 Włącz ekspres włącznikiem (4). Wyświetlacz (5) wyświetli logo Lelit przez kilka sekund i zacznie miga temperatura bojlera.

D.1 Umieść portafilter (g) bez kawy w grupie kawowej (12) tak aby rączka była w linii z symbolem kłódki na grupie.

E.3 Na wyświetlaczu LCC (5) będzie migająca temperatura w bojlerze.

Temperatura będzie rosła do uzyskania ustawionego zakresu.

E.4 Poczekaj aż pasek się wypełni a wyświetlacz pokaże "Ok" a manometr (14) zacznie wskazywać około 1-1,2 bara co może zająć około 25 minut.

! Uwaga. Upewnij się, że łopatką (9) jest skierowana maksymalnie na prawo, aby umożliwić przepływ wody.

E Uwaga. Podczas przygotowywania dobrej jakości espresso ważnym jest aby wyrównać temperaturę grupy kawowej i portafiltera. Aby to zrobić unieś dźwignię (13) skrajnie w górę i pozwól wodzie przepłynąć przez kilka sekund. Następnie całkowicie opuść dźwignię (13). Ekspres będzie gotowy do przygotowania kawy.

F Przygotowywanie kawy

F.1 Włóż odpowiednie sitko do uprzednio nagrzanego portafiltera (g).

F.2 Napelni portafilter pożądaną ilością zmielonej kawy.

E Uwaga. Sugerujemy używanie 9-11 g na pojedynczą kawę i 16-18 g na podwójną kawę. Korzystając z portafiltera NPF zalecamy używanie 18-20 g zmielonej kawy.

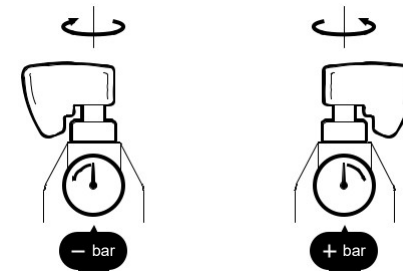
F.3 Sprasuj kawę tamperem (a) i oczyść pozostałości kawy z krawędzi portafiltera.

F.4 Umieść portafilter (g) w grupie kawowej (12) tak aby rączka była w linii z symbolem kłódki na grupie.

F.5 Umieść jedną lub dwie filiżanki na kratce ociekowej (7) tak by były pod portafilterem (g).

F.6 Unieś dźwignię (13) skrajnie w górę aby rozpocząć podawanie wody. Wyświetlacz (11) zacznie pokazywać ikonę kawy i chronometr sprawdzający czas parzenia kawy.

F.7 Możesz zmienić przepływ wody i ciśnienie poprzez przekręcanie łopatki (9) żeby uzyskać pożądaną profil ekstrakcji. Ciśnienie będzie pokazane na manometrze (3).



F.8 Po uzyskaniu odpowiedniej ilości kawy opuść dźwignię (13) skrajnie w dół. Wyświetlacz (5) pokaże przez około 2 sekundy czas zaparzania kawy, następnie "OK" i potem ustawioną temperaturę.

F.9 Wyjmij portafilter (g), opróżnij go a następnie ostrożnie przeczyść wilgotną szmatką.

! Uwaga. Filter nie może być wyciągany przed zakończeniem parzenia kawy.

E Uwaga. Żeby uzyskać dobre espresso ciśnienie pokazywane na manometrze pompy (14) podczas podawania wody powinno wynosić 8÷10 barów.

Dla ekspertów Para i gorąca woda

Ekspres ma wbudowaną dyszę pary, która może być wykorzystana do perfekcyjnego spienienia mleka uzyskując kremową i gęstą piankę, która jest oznaką prawdziwego cappuccino.

G Podawanie pary

G.1 Przekręć pokrętło (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara gdy dysza pary (6) jest skierowana na kratkę ociekową (7) i poczekaj aż przestanie wylać woda i zacznie być przepuszczana para.

G.2 Gdy zacznie się wydobywać para, zakręć pokrętło (2), umieść naczynie z płynem który ma być spieniony pod dyszą pary (6) a następnie odkręć pokrętło (2).

G.3 Po uzyskaniu pożądanego efektu, zakręć pokrętło pary (2).

Uwaga.

Uwaga. NIGDY nie umieszczaj dłoni ani innych części pod dyszami pary i wody. Ryzyko poparzeń.

Uwaga. Przeczyść dyszę pary/gorącej wody (12) po każdym użyciu poprzez skierowanie dyszy pary na kratkę ociekową i przepuść trochę pary. Dokładnie czyść dyszę (12) za pomocą gąbki lub czystej szmatki. Po więcej informacji przejdź do sekcji "Czyszczenie i konserwacja".

Podawanie gorącej wody

H.1 Umieść naczynie pod dyszą gorącej wody (11) i odkręć pokrętkę gorącej wody (10). **H.2** Gdy osiągniesz pożądaną ilość zakręć pokrętkę gorącej wody (10)

Dla ekspertów Zmiana ustawień LCC

LCC - Lelit Control Center (5) ma domyślnie fabryczne ustawienia. Tutaj możesz sprawdzić jak je zmienić.

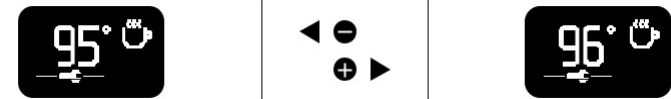
Zmiana ustawień fabrycznych

- I.1 Naciśnij przycisk "-" aby wejść w ustawienia i przewijać menu.
- I.2 Naciśnij przycisk "+" aby wejść w dane ustawienie. Ustawienie miga.
- I.3 Zmień wartość i/lub stan używając przycisków "-" i "+".
- I.4 Po 3 sekundach bezczynności LCC zachowa zmiany i wyjdzie z trybu ustawień.

07.

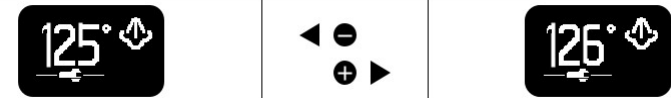
Programowanie parametrów ekspresu

1 Temperatura bojlera kawy



Wartości: od 80°C do 115°C.

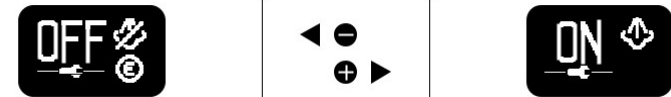
2 Temperatura bojlera pary




Wartości: od 115°C do 135°C.

3 Włączanie i wyłączenie bojlera pary

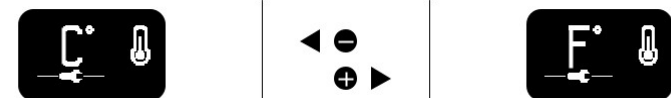
Wybierz "OFF" lub "ON" aby wyłączyć lub włączyć bojler pary.



Przy wyłączonym bojlerze pary (OFF) ekspres będzie pobierał mniej energii elektrycznej. Podawanie gorącej wody i pary nie będzie możliwe.

Wyświetlacz będzie pokazywał symbol  informując, że ekspres jest w trybie "Ekonomicznym".

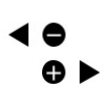
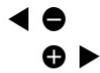
4 Jednostki temperatury: Celsjusz lub Fahrenheit



Wybierając stopnie Fahrenheita wyświetlacz będzie pokazywał literę "F" przy temperaturze.

5 Programowalny czas preinfuzji

Wybierając "OFF" preinfuzja będzie wyłączona.



Po zaprogramowaniu czasu preinfuzji (zarówno "time ON" i "time OFF") podniesienie dźwigni (13) rozpocznie podawanie wody do grupy kawowej. Pompa zostanie uruchomiona zgodnie z uprzednio zaprogramowanym "time ON" aby zwilżyć ciasteczko kawowe. Po minięciu "time ON" pompa przestanie pracować zgodnie z wcześniej zaprogramowanym "time OFF". Po minięciu "time OFF" pompa ponownie zacznie pracować.

Wartości: od 1 sekundy do 20 sekund.




= Uwaga.

6 Programowanie trybu czuwania



Jeżeli ekspres nie będzie używany przez określony czas to przejdzie on w stan czuwania. Bojler pary zostanie wyłączony a bojler kawy będzie utrzymywał temperaturę na poziomie 70°C.

Wyświetlacz będzie pokazywał ikonę  co 5 sekund informując o trybie czuwania. Naciśnij przycisk "-" lub "+" aby wyjść z trybu czuwania.

Wartości: od 30 do 540 minut.



Uwaga. Wybierając "OFF" ekspres przestanie przechodzić w tryb czuwania.

7 Licznik kaw (częściowy i całkowity)

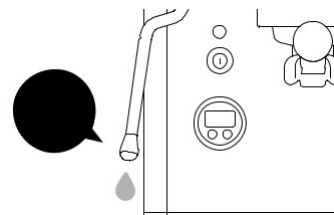
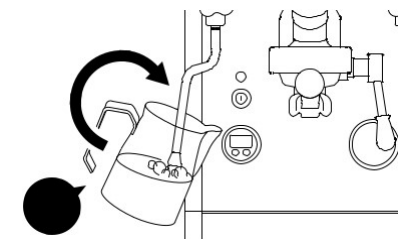
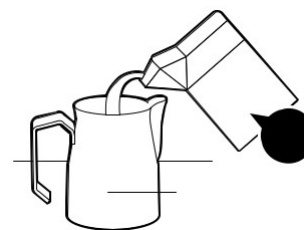
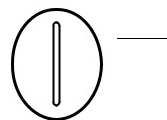
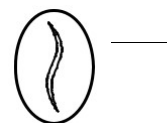


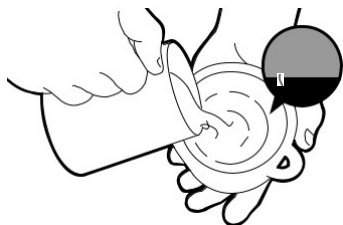
Wyświetlacz pokazuje liczniki częściowych (PaR.) i całkowity (ToT.), które zostały przygotowane w ekspresie. Gdy licznik porcji jest wyświetlany przytrzymaj przycisk "+" przez co najmniej 5 sekund aby wyzerować licznik częściowy.



Uwaga. Licznik całkowity nie może być wyzerowany.

08.





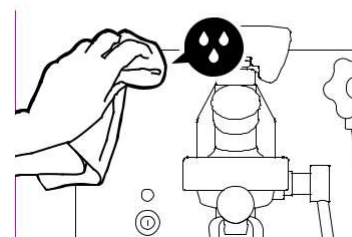
09.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie i konserwacja ekspresów jest niezbędna dla utrzymania wysokiej jakości kawy i żywotności ekspresu.

Czyszczenie

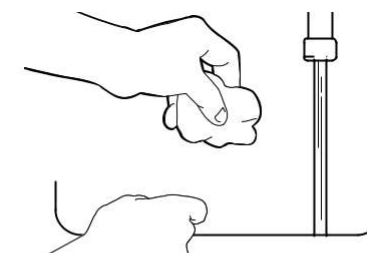
Ekspres musi być czyszczony co najmniej raz w tygodniu. Przed rozpoczęciem, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól ekspresowi aby ostygł. Korzystaj ze zwilżonej wodą ściereczki z mikrofibry (i). Nie korzystaj ze żrących środków i nie zanurzaj ekspresu w wodzie.



Dla dokładniejszej konserwacji sugerujemy

korzystanie ze szczotki Lelit (f), która ułatwi czyszczenie wylewek i przestrzeni pomiędzy sitkami o wiele bardziej efektywnie usuwając zabrudzenia i pozostałości kawy z nawet najmniejszych szczelin. Ciepła bieżąca woda może być wykorzystywana do czyszczenia

Dokładnie czyść dyszę pary i portafilter po każdym użyciu.



Portafilter powinien być czyszczony aby usunąć oleiste pozostałości kawowe które mogą negatywnie wpływać na smak przygotowywanego espresso. Przemyjaj zewnętrzną część dyszy pary wilgotną ściereczką i przepuszczaj odrobinę pary aby usunąć pozostałości mleka wewnątrz dyszy, które mogą blokować wyjście pary utrudniając prawidłowe spienianie mleka.

Odkamienianie ekspresu
W trakcie użytkowania ekspresu powstają

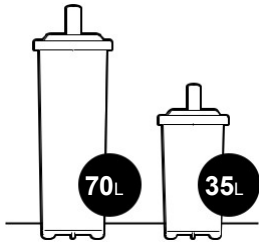
naturalne osady mineralne w zależności od intensywności

wyciąganych elementów ekspresu.
Sitka i portafilter
nie powinny być myte w zmywarce.

Nie ma potrzeby czyszczenia
sitek po każdym użyciu. Wystarczy
upewnić się, że nie są zatkane.
Jednakże
aby zagwarantować najlepszą
wydajność ekspresu istotne jest

użytkowania ekspresu i twardości
wody. Osady mineralne
mogą blokować przewody i
zmniejszać
temperaturę parzenia wpływając na

jakość kawy i skracając żyworność
ekspresu.



Aby zapobiegać tworzeniu się osadów mineralnych, które mogą osadzać się w przewodach wewnętrznych sugerujemy korzystanie z filtrów wody Lelit (e). Filtry należy montować w zbiorniku wody zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Filtr oczyszcza wodę z soli wapniowych i magnezowych, które osadzają się w postaci kamienia i wpływając na smak kawy. Pamiętaj, że z czasem filtr traci swoje właściwości i po przefiltrowaniu określonej ilości wody musi być wymieniony. Instrukcje jak korzystać i wymieniać filtr znajdują się na opakowaniu. Aby uniknąć ryzyka uszkodzenia jakichkolwiek elementów ekspresu

KORZYSTAJ WYŁĄCZNIE Z NATURALNYCH ŚRODKÓW ODKAMIENIĄJĄCYCH.

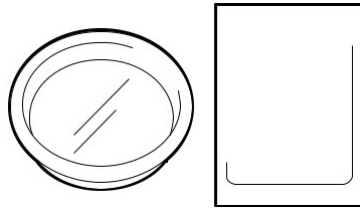


Oglądaj filmik instruktażowy, aby lepiej zrozumieć jak działa filtr wody.

Backflushing

Zalecane jest, aby przeprowadzać w ekspresie backflushing raz na miesiąc (mycie części wykorzystywanych podczas parzenia kawy)

korzystając z dołączonego ślepego sitka (d) i środka czyszczącego Lelit PLA9201 (do zakupu osobno).



Aby przeprowadzić backflushing podążaj za poniższą instrukcją:

- Włóż ślepe sitko (d) do portafiltera (g).
 - Wsyp 1 łyżeczkę środka czyszczącego (3,5 g, kod produktowy PLA9201 – nie dołączany do ekspresu) do ślepego sitka (d).
 - Umieść portafilter (g) w grupie kawowej (12), tak aby rączka była w linii z symbolem kłódki na grupie.
- ⚠ Uwaga.** *Upewnij się, że łopatką (9) jest ustawiona skrajnie na prawo aby umożliwić przepływ wody.*
- Podnieś dźwignię (13) skrajnie w górę na około 10 sekund a następnie opuść i odczekaj 10 sekund przed ponownym podniesieniem.. Powtórz poprzedni krok 5 razy.
 - Wyjmij portafilter (g), podnieś dźwignię (13) skrajnie w górę aby zacząć przepuszczać wodę i przepłucz portafilter pod gorącą wodą wychodzącą z grupy kawowej (12). Zatrzymaj podawanie wody opuszczając dźwignię (13).

f) Wyczyść grupę kawową (12) i sitko w grupie za pomocą szczotki (f) i wilgotnej szmatki tak by usunąć wszelkie pozostałości zmielonej kawy.

g) Aby przepłukać umieść portafilter (g) ponownie w grupie kawowej (13) i powtórz krok d) bez użycia środka czyszczącego.

h) Wyjmij portafilter (g) i wyciągnij z niego ślepe sitko (d).

10. Rozwiązywanie najczęstszych problemów

Sugerujemy dokładne przeczytanie poniższego poradnika, aby rozwiązać najczęściej występujące problemy przed skontaktowaniem się z autoryzowanym punktem serwisowym.

28

1 Kawa jest zbyt zimna podczas zaparzania

Ekspres nie osiągnął właściwej temperatury zaparzania.	Przejdź do sekcji "Przygotowywanie espresso".
Portafilter nie został uprzednio właściwie ogrzany.	Przejdź do sekcji "Uruchamianie ekspresu".

2 Kawa zbyt szybko przepływa i nie powstaje crema

Stopień zmielenia jest zbyt gruby	Zmiel kawę drobniej.
Nie ma wystarczająco kawy w portafiltrze.	Zwiększ ilość zmielonej kawy w portafiltrze.
Kawa nie została odpowiednio sprasowana.	Mocniej sprasuj kawę.
Kawa jest zwietrzała lub nieodpowiednia.	Wymień kawę.

3 Kawa nie wypływa lub wypływają tylko pojedyncze krople

Stopień zmielenia jest zbyt drobny.	Zmiel kawę grubiej.
Jest zbyt dużo kawy w portafiltrze.	Zmniejsz ilość kawy w portafiltrze.
Kawa została zbyt mocno sprasowana.	Delikatniej sprasuj kawę.
Końcówka dysza jest zatkana.	Przeprowadź backflushing. Przejdź do sekcji "Czyszczenie i konserwacja".

4 LCC nie zapala się i ekspres nie działa

Przewód zasilający nie jest prawidłowo włożony.	Wepnij przewód zasilający do gniazdek.
Przewód zasilający jest uszkodzony.	Skontaktuj się z punktem serwisowym.

5 Ekspres nie podaje pary

Otwór w wylocie dyszy pary jest zatkany.	Udroźnij otwór za pomocą igły.
--	--------------------------------

6 Ekspres jest włączony ale nie osiąga zaprogramowanej temperatury

Problem z wyłącznikiem obwodu.	Skontaktuj się z punktem serwisowym.
LCC nie działa.	Skontaktuj się z punktem serwisowym.

7 Wyświetlane komunikaty



Zbiornik wody pusty.

Brak wody w zbiorniku wody.

Wymij zbiornik wody z obudowy (1).
Napełnij zbiornik wodą w temperaturze pokojowej.
Umieść ponownie zbiornik wody w ekspresie.

29



Czujnik temperatury w bojlerze kawy powoduje zwarcie.

Czujnik temperatury w bojlerze kawy powoduje zwarcie. Wszystkie funkcje ekspresu są wyłączone.

Skontaktuj się z punktem serwisowym.



Czujnik temperatury w bojlerze kawy jest wadliwy lub odłączony.

Czujnik temperatury w bojlerze kawy jest wadliwy lub odłączony. Wszystkie funkcje ekspresu są wyłączone.

Skontaktuj się z punktem serwisowym.



Napełnianie bojlera pary.

Faza napełniania bojlera pary przekroczyła maksymalny czas 150 sekund.

Skontaktuj się z punktem serwisowym.



Czujnik temperatury bojlera pary powoduje zwarcie. Na wyświetlaczu pojawia się na zmianę alarm 04 i ikona ekspresu gotowego do użycia.

Czujnik temperatury w bojlerze pary powoduje zwarcie; wszystkie funkcje bojlera pary są wyłączone. Ekspres będzie mógł podawać tylko kawę.



Czujnik temperatury w bojlerze pary jest wadliwy lub odłączony. Wyświetlacz na zmianę pokazuje alarm 05 i ikonę ekspresu gotowego do użycia.

Skontaktuj się z punktem serwisowym.

Czujnik temperatury w bojlerze pary jest wadliwy lub odłączony. Funkcje bojlera pary będą wyłączone. Ekspres będzie mógł tylko przygotowywać kawę.

Skontaktuj się z punktem serwisowym.

11.

30



CE

31

