



MERCI POUR AVOIR CHOISI UN PRODUIT LELIT

**Enregistrez votre produit sur
care.lelit.com**

Téléchargez le guide complet pour exploiter au maximum les caractéristiques de votre machine à café **PL62X***, ou visitez notre chaîne “LELIT” sur YouTube pour avoir un plus de conseils, de renseignements et de tutoriaux.



**Conservez la boîte et les
éléments d’emballage!**

L’emballage de votre machine LELIT a été conçu pour être réutilisé. Il pourra vous être utile en cas de maintenance ou assistance.

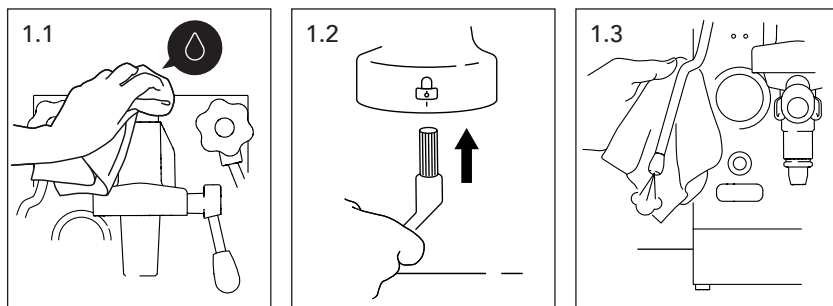
Index

1. Nettoyage quotidien	58
2. Nettoyage hebdomadaire	59
3. Nettoyage annuel	60
4. Présentation du produit	62
5. Réglages d'usine	62
6. Équipement	63
7. Emballage	64
8. Premier allumage	64
9. Installation du filtre adoucisseur	65
10. Espresso et café	66
11. Vapeur et eau chaude	67
12. Économie d'énergie/Stand-By	67
13. Prévention du calcaire	68
14. Voyants lumineux et statuts de la machine	69
15. Conditions de garantie	70

**ATTENTION:**

Lisez avec attention le manuel contenant les remarques de sécurité avant d'utiliser le produit.

1. Nettoyage quotidien



Le nettoyage et la maintenance de la machine sont essentiels pour la qualité de la distribution du café ainsi que pour la durée du produit dans le temps.

Note. Pour le meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser les accessoires présents dans le kit PLA9101 (non inclus) composé d'un chiffon en microfibre brodé avec le logo LELIT, une brosse en bois aux soies en fibres naturelles et brosse à poils en nylon.

Nettoyage des surfaces. Utilisez un chiffon doux, de préférence en microfibre, humidifié avec de l'eau simple pour nettoyer les surfaces en acier de la machine (Fig. 1.1).

Nettoyage du groupe distributeur. Après chaque extraction, jetez le marc de café, lavez le porte-filtre (G) avec le filtre inséré sous l'eau courante et utilisez la brosse (I) pour enlever les résidus de poudre de café sur le joint du groupe distributeur (Fig. 1.2).

Nettoyage de la buse vapeur. Après chaque utilisation de la buse vapeur (7), nettoyez la buse avec un chiffon humide et faites sortir une petite quantité de vapeur pour éliminer tout résidu de lait dans les trous (Fig 1.3).

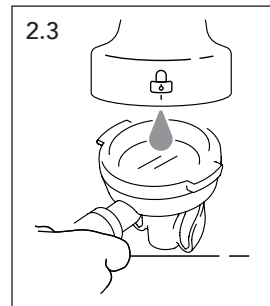
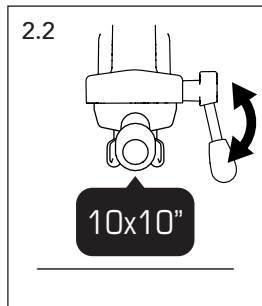
Nettoyage du bac récupération de l'eau. Le bac récupération (17) doit être nettoyé à main avec du savon neutre et de l'eau tiède pour enlever les résidus de café. Cette opération sert à maintenir le bac propre et éviter toute odeur désagréable.

2. Nettoyage hebdomadaire

Note. Dans la boîte avec l'équipement, vous trouverez les détergents (F) nécessaires pour effectuer le premier cycle de nettoyage de la machine. Ensuite, nous recommandons l'utilisation de nos accessoires PLA9201 et PLA9203 (non inclus).

Nettoyage du porte-filtre et des filtres. Il faut nettoyer le porte-filtre pour éliminer les résidus gras du café qui affectent négativement le goût des boissons. Placez un récipient sous la buse de l'eau chaude (15), tournez le bouton (12) dans le sens anti-horaire et jusqu'à recueillir environ 1lt d'eau.

Insérez le porte-filtre (G) et les filtres utilisés dans le récipient, en prenant soin de ne pas y tremper la poignée du porte-filtre (Fig. 2.1). Ajoutez deux sachets de détergent en poudre (F ou PLA9201). Après 15 minutes, videz le récipient et rincez le porte-filtre (G) et les filtres avec beaucoup d'eau courante.

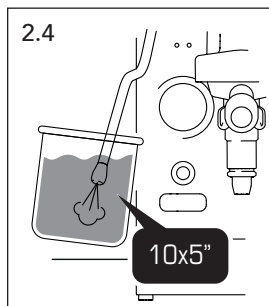


Backflushing. Insérez le filtre aveugle (C) dans le porte-filtre (G) et versez le contenu d'un sachet de détergent en poudre (F ou PLA9201). Fixez le porte-filtre (G) au groupe distributeur (13) et soulevez le levier (14) pour activer la distribution pendant 10 secondes. Arrêtez la fonction et attendez 10 secondes. Répétez 10 fois (Fig. 2.2).

Retirez le porte-filtre (G) et rincez les résidus présents avec l'eau distribuée par le groupe (Fig. 2.3).

Raccrochez le porte-filtre au groupe et répétez l'opération précédente 5 fois pour 10 secondes sans poudre détergente.

Retirez le porte-filtre (G) et ôtez le filtre aveugle (C). Videz le bac (17) et rincez le porte-filtre (G), les filtres et le bac (17) avec plein d'eau courante.



Nettoyage de la buse vapeur. Remplissez un récipient de 500 ml avec de l'eau froide et, après avoir ajouté le contenu d'une fiole de détergent liquide (F ou PLA9203), trempez la buse à vapeur (7) dans la solution.

Ouvrez le bouton (3) pour distribuer de la vapeur pendant 5 secondes. Arrêtez la fonction et attendez 5 secondes. Répétez l'opération 10 fois (Fig. 2.4). Rincez la buse vapeur (7), en reproduisant les étapes précédentes avec 1 l d'eau propre.

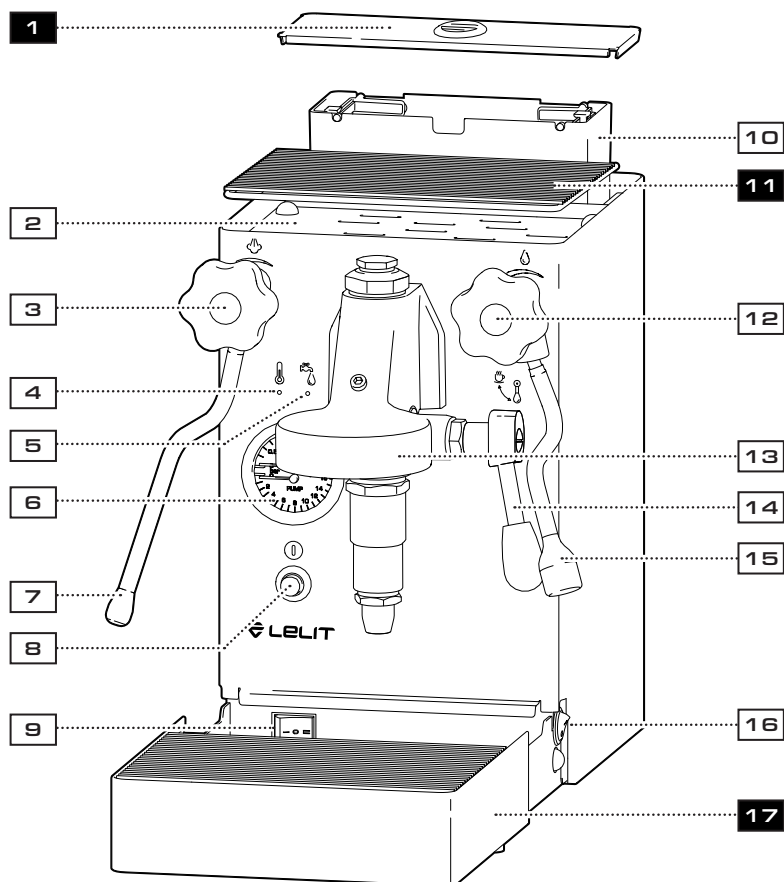
Nettoyage de réservoir. Le nettoyage du réservoir d'eau (10) aide à éliminer les résidus. Garder l'eau fraîche dans le réservoir minimisera la formation de microorganismes. Il est recommandé de changer fréquemment l'eau du réservoir pour assurer une bonne hygiène et préserver le goût du café. En cas d'inutilisation prolongée de la machine, il faut vider et sécher le réservoir. Soulevez simplement le couvercle du réservoir (1), sortez le réservoir et lavez-le à la main avec de l'eau et du savon neutre à l'aide d'une brosse verticale et en essayant de nettoyer toute la surface. Enfin, rincez-le abondamment.

Remplissez-le d'eau et séchez soigneusement les parties extérieures avant de le remettre dans son siège.

3. Nettoyage annuel

Chaque année, il faut détartrer le circuit hydraulique de la machine pour assurer la longévité de l'appareil et des performances constantes. Le contrôle de l'état de la machine doit être effectué au préalable par votre revendeur/technicien spécialisé et l'opération de détartrage doit être effectuée par un technicien spécialisé pour éviter d'endommager les composants internes de la machine.

Fig 4



61

1 11 17

Inclus dans la
boîte équipement

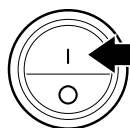


Les données et images présentées peuvent subir des variations sans préavis afin d'améliorer les performances de la machine.

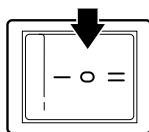
4. Présentation du produit

- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle du réservoir d'eau | 10. Réservoir d'eau (2.6 l) |
| 2. Surface réchauffée avec grille appuie-tasses | 11. Grille appuie-tasses |
| 3. Bouton distribution vapeur | 12. Bouton distribution eau chaude |
| 4. Voyant lumineux machine prête | 13. Groupe extraction café |
| 5. Voyant lumineux présence de l'eau | 14. Levier extraction café |
| 6. Manomètre pression vapeur et pompe | 15. Tube eau chaude multidirectionnel, anti-brûlures |
| 7. Tube vaporisant multidirectionnel, anti-brûlures | 16. Bouton sélecteur modalité d'usage |
| 8. Interrupteur général ON/OFF | 17. Bac de récupération d'eau amovible avec grille |
| 9. Bouton sélecteur température | |

5. Réglages d'usine



Sélecteur modalité d'usage (16)
Xmode Steam (valeur préétablie)



Température d'utilisation (9)
Warm (valeur préétablie)



Économie d'énergie/Stand by:
Active/ON



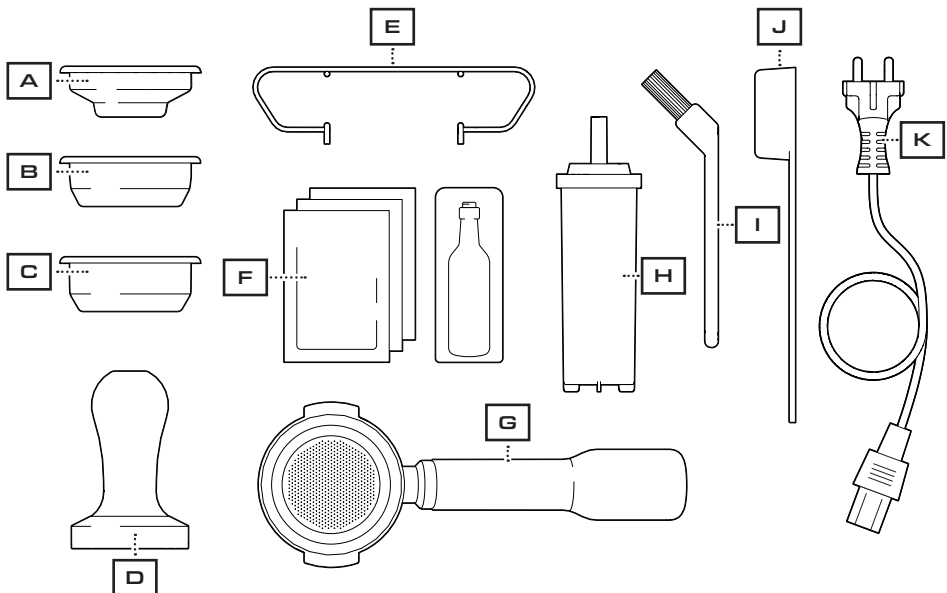
Filtre adoucisseur:
Non inséré

Pour changer les paramètres de la machine, téléchargez le **guide avancé**. Vous trouverez les instructions nécessaires pour configurer d'autres profils d'exploitation.

6. Équipement

- A. Filtre 1 dose (9-11 g)
- B. Filtre 2 doses (18-21 g)
- C. Filtre aveugle pour le backflushing
- D. Tasseur
- E. Support tasses
- F. Kit premier nettoyage (3 sachets de détergent en poudre et 1 fiole de détergent liquide)
- G. Porte-filtre avec filtre à poudre de café inséré pour 2 doses (14-18 g)
- H. LELIT filtre adoucisseur d'eau de 35 l
- I. Brosse pour nettoyer le joint du groupe
- J. Cuillère en plastique pour la poudre de café
- K. Câble d'alimentation

63



Découvrez tous les accessoires et les instruments nécessaires pour devenir un vrai barista.

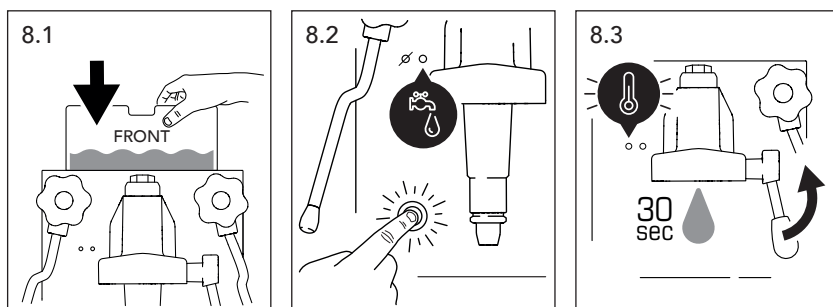
Visitez notre site LELIT.COM

7. Emballage

L'emballage de votre machine LELIT est conçu et réalisé pour être réutilisé. Pour expédier votre machine à un centre de service autorisé, pour la maintenance de routine ou l'entretien extraordinaire, utilisez l'emballage original complet. Dans le **guide avancé**, vous trouverez des instructions pour effectuer le réemballage.

64

8. Premier allumage



⚠ Attention. Retirez la machine de l'emballage en suivant les instructions imprimées sur la boîte.

Placez la machine sur une surface solide, plate et sèche.

De la boîte avec l'équipement, prenez le bac de récupération d'eau (17), la grille (11), le couvercle amovible (1) et placez-le comme indiqué dans la Fig 4.

Remplissez le réservoir (10) au niveau maximum indiqué avec de l'eau à température ambiante et repositionnez-le dans son propre logement (Fig. 8.1).

Après avoir branché la machine au courant électrique via le câble d'alimentation (K), allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (8). Si le réservoir (10) plein d'eau est correctement inséré dans son compartiment, le voyant lumineux (5) s'allume (Fig. 8.2).

Le temps nécessaire pour permettre au circuit hydraulique de se remplir d'eau est d'un maximum de 4 minutes à partir de l'allumage. Après cet intervalle de temps, le voyant lumineux (4) commence à clignoter. Soulevez complètement le levier (14). Le groupe (13) commence à distribuer de l'eau (dans les 30 secondes). Laissez couler de l'eau pendant environ 30 secondes, puis abaissez complètement le levier (Fig. 8.3).

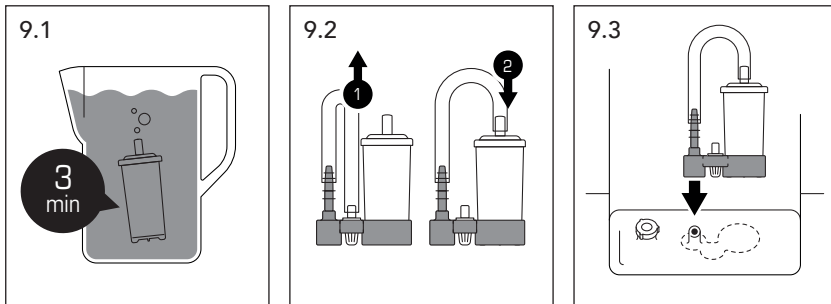
Maintenant, le circuit hydraulique est rempli. La machine peut commencer à

chauffer l'eau pour atteindre les valeurs préétablies. L'opération dure un maximum de 24 minutes: le voyant lumineux (5) reste allumé pendant que l'autre voyant lumineux (4) clignote.

La machine est prête à l'emploi lorsque les deux voyants lumineux (4, 5) et le cadre lumineux du bouton ON/OFF (8) restent allumés.

⚠ Attention. *Pendant la phase de chauffage, la machine versera une petite quantité d'eau dans le bac amovible (17). Ce passage est nécessaire à confirmer le bon fonctionnement de la machine (vérification fonctionnelle).*

9. Installation du filtre adoucisseur

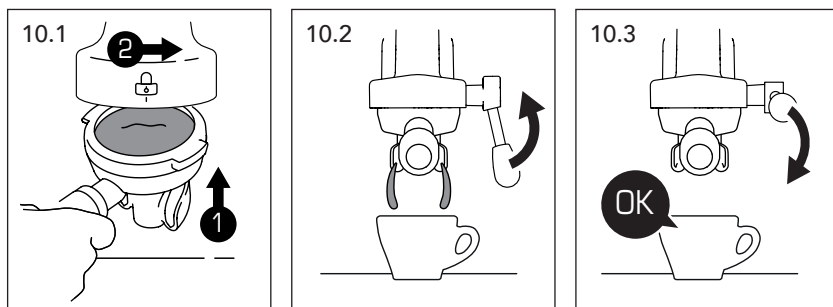


Avant d'installer le filtre adoucisseur (H) à l'intérieur du réservoir (10), trempez le filtre dans une cruche avec de l'eau pendant environ 3 minutes pour éviter que l'air à l'intérieur puisse causer un mauvais fonctionnement de la machine (Fig. 9.1).

Extrayez le réservoir d'eau (10) et le support en caoutchouc noir présent sur le fond du réservoir. Après avoir inséré le filtre adoucisseur (H) dans le plus grand trou du support, retirez le tuyau de tirage d'eau du petit filtre en plastique et insérez-le sur le conduit du filtre adoucisseur (H), en prenant soin de l'adapter complètement (Fig. 9.2).

Replacez le support dans son siège au fond du réservoir (Fig. 9.3), remplissez le réservoir (10) avec de l'eau et remettez-le dans son siège.

10. Espresso et café



Insérez le filtre que vous voulez utiliser dans le porte-filtre (G) et remplissez-le avec la quantité de café moulu appropriée au type de filtre choisis. Utilisez le tasseur (D) pour presser le café dans le filtre. Fixez le porte-filtre (G) au groupe distributeur (13) et assurez-vous que la poignée est alignée avec le symbole du cadenas présent sur le groupe distributeur (Fig. 10.1).

Placez la tasse/les tasses sous le porte-filtre et soulevez complètement le levier (14) pour commencer l'extraction (Fig. 10.2).

Pendant la phase de distribution, le cadre lumineux de l'interrupteur ON/OFF (8) clignote pour indiquer le fonctionnement de la pompe. Abaissez le levier (14) pour terminer l'extraction (Fig. 10.3).

N'oubliez pas d'enlever le porte-filtre (G) et de jeter le marc de café après chaque extraction.

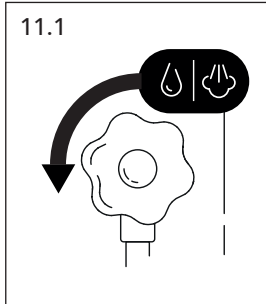
 **Note.** Pendant le fonctionnement, les voyants lumineux de la machine peuvent clignoter ou s'éteindre pour indiquer différents statuts. Voir le chapitre 14 "Voyants lumineux et statuts de la machine" pour en comprendre le sens.

 **Note.** Nous recommandons de laisser le porte-filtre (G) fixé au groupe distributeur (13) pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe, du filtre et du porte-filtre.

 **Attention.** Ne retirez et ne deserrez le porte-filtre du groupe (13) pendant l'extraction pour éviter tout risque de brûlure causée par une fuite d'eau bouillante.

1 1. Vapeur et eau chaude

Soulevez complètement et puis abaissez le levier (14) environ 30 secondes avant d'utiliser la buse à vapeur ou la buse à eau chaude (7 et 15) pour obtenir une performance optimale.



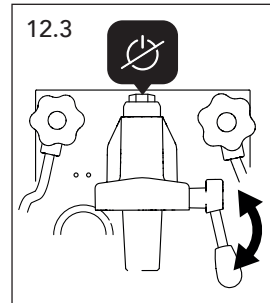
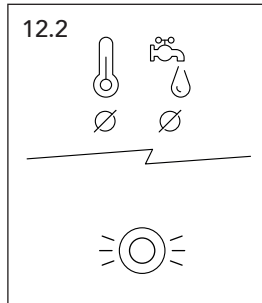
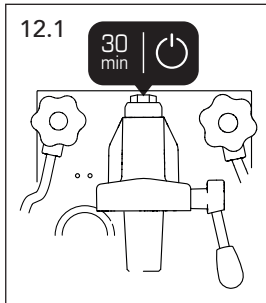
Faites pivoter les boutons (3 ou 12) dans le sens anti-horaire pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude (Fig. 11.1).

Variez la rotation des boutons pour définir l'intensité du flux.

Tournez les boutons (3 ou 12) dans le sens horaire pour terminer la distribution de vapeur ou d'eau chaude.

67

1 2. Économie d'énergie/Stand-By



En cas d'inutilisation de la machine pendant 30 minutes, le stand-by (Fig. 12.1) s'active automatiquement.

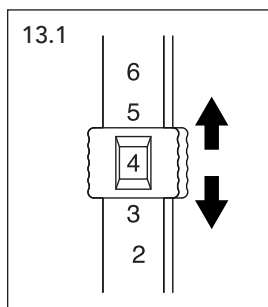
Le cadre lumineux de l'interrupteur ON/OFF (8) clignote tandis que les indicateurs lumineux (4 et 5) restent éteints (Fig. 12.2). Soulevez et abaissez complètement le levier (14) pour quitter le mode stand-by (Fig. 12.3).

Attendez jusqu'à ce que tous les voyants lumineux restent allumés avant de réutiliser la machine.

Note. Le stand-by peut être désactivé. Pour le faire téléchargez le guide avancé.

13. Prévention du calcaire

68



Pour prévenir la formation de calcaire et assurer un meilleur résultat dans la préparation des boissons, utilisez le filtre adoucisseur (H). Le filtre fourni a une autonomie testée au niveau chimique pour 35 litres d'eau.

Utilisez les curseurs sur les poignées du réservoir d'eau (10) pour prendre note des remplissages effectués et pour pouvoir remplacer le filtre adoucisseur à épuisement (Fig. 13.1).

 **Note.** Le filtre adoucisseur doit être changé tous les 14 remplissages complets, ou après 4 mois d'utilisation. En cas d'inutilisation de la machine pendant 1 mois, il faut remplacer le filtre et changer l'eau avant de préparer des boissons.

 **Note.** Voir le chapitre 9 "Installation du filtre adoucisseur" pour insérer correctement le filtre adoucisseur.

14. Voyants lumineux et statuts de la machine

		
Voyant lumineux allumé	Voyant lumineux clignotant	Voyant lumineux éteint

69

			État de la machine
			Machine en phase de chauffage Attendez que la machine soit prête à l'emploi
			Manque de réservoir ou manque d'eau dans le réservoir Remplissez le réservoir (10) et placez-le dans son compartiment
			Machine prête à l'emploi Vous pouvez commencer à utiliser la machine
			La machine en économie d'énergie/stand-by Soulevez et abaissez complètement le levier (14) quitter le mode stand-by et attendez jusqu'à ce que tous les voyants soient allumés pour utiliser la machine
			Sonde de température NTC1 déconnectée ou endommagée Contactez le SAV
			Sonde de température NTC2 déconnectée ou endommagée Contactez le SAV
			Dépassement du temps de charge maximale de l'eau dans la chaudière Vérifiez la position correcte du réservoir (10) et éliminez toute obstruction. Redémarrez la machine avec l'interrupteur général. Si le problème persiste, contactez le SAV

15. Conditions de garantie

GARANTIE LIMITÉE

.....

70

En fonction du lieu d'achat, soit le vendeur soit LELIT garantissent le produit à usage domestique en cas de dommages d'usine ou de matériaux dans des territoires spécifiques et pendant une période de temps limitée à partir de la date d'achat.

Pendant cette période de garantie, le vendeur ou LELIT s'occuperont, à leur seule discrétion, de la réparation, du remplacement ou du remboursement de tout produit défectueux. Tous les droits liés à la garantie légale en vertu de la législation nationale en vigueur seront respectés et ne seront compromis par aucune garantie écrite.

Pour les consommateurs australiens, ce produit est livré avec des garanties qui ne peuvent pas être exclues en vertu de la loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de défaillance majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible.

Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises au cas où celles-ci ne seraient pas d'une qualité acceptable ou que la panne ne constituerait pas une panne majeure.

Toute condition requise et toute instruction sur comment présenter une réclamation est disponible sur le site de LELIT dans la section dédiée aux termes et aux conditions de garantie.



AVERTISSEMENTS

Pour la mise au rebut appropriée du produit conformément à la DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/CE et au DÉCRET LÉGISLATIF n°151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Il peut être remis aux centres spéciaux de recyclage prévus par les autorités locales ou aux revendeurs assurant ce service. La mise au rebut sélective d'un appareil électroménager, évite les conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux dont il est composé afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation de trier séparément les appareils électroménagers, le produit porte le logo de la poubelle barré.

71



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

LELIT srl a socio unico déclare sous sa propre responsabilité que le produit: Machine espresso type: PL62X à laquelle se rapporte cette déclaration, est conforme aux normes suivantes:

EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021;

EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021;

EN 62233:2008; CISPR 14-1; CISPR 14-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015;

EN 50564:2011.

selon les dispositions des directives:

2014/35/EC; 2011/65/EU; 1907/2006/EU

NB: la présente déclaration n'est plus valable si la machine est modifiée sans notre autorisation expresse.

Castegnato, 04/07/2022

Emanuele Epis - Représentant Légal

LELIT srl a socio unico
25045 Castegnato (Bs)



LELIT.COM



FR/7800052

©2023 LELIT srl
All Rights Reserved