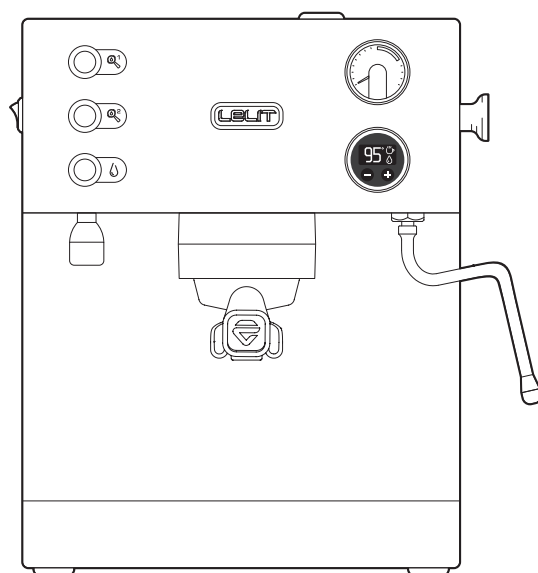




FR

Français

Mode d'emploi



*	PL92T	PL92T-AUS	PL92T-AS	PL92T-120
	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	220 V 50/60 Hz	120 V 60 Hz
	E+F	I	G	B



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 **PL92T***, ou visitez notre chaîne LELIT sur YouTube pour avoir un plus de conseils, renseignements, tutoriaux.



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

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

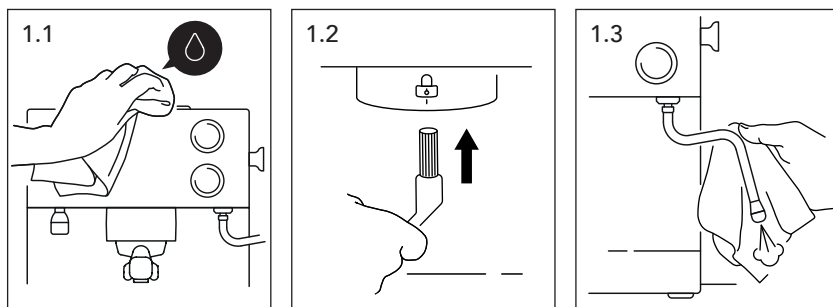
Index

1. Nettoyage quotidien	56
2. Nettoyage hebdomadaire	56
3. Nettoyage annuel	58
4. Présentation du produit	60
5. Réglages d'usine	60
6. Équipement	61
7. Emballage	62
8. Premier allumage	62
9. Comment installer le filtre adoucisseur	63
10. Espresso et café	64
11. Vapeur et eau chaude	65
12. Modalité réserve	65
13. Standby	66
14. Prévention du calcaire	66
15. Conditions de garantie	67

**ATTENTION:**

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

1. Nettoyage quotidien



 **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, brosse en bois avec soies en fibres naturelles et brosse à poils de 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 une petite brosse pour enlever les résidus de poudre de café sur le joint du groupe distributeur (Fig. 1.2).

Le nettoyage du tube vapeur. Après chaque utilisation du tube vapeur (14), 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).

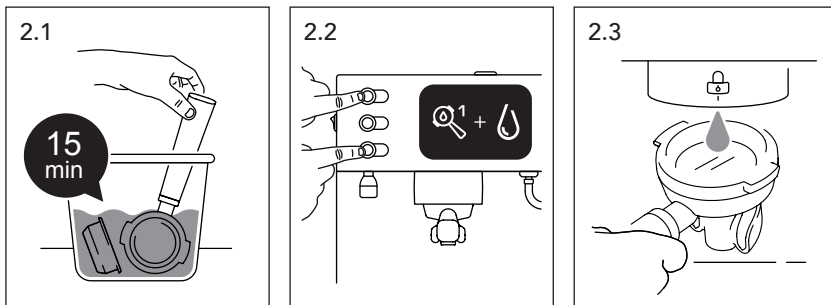
Nettoyage du bac récupération de l'eau. Le bac récupération (15) doit être nettoyé à main avec du savon neutre et eau tiède pour enlever les résidus de café. Cette opération sert à maintenir le bac propre et éviter une odeur désagréable.

2. Nettoyage hebdomadaire

 **Note.** Avec le produit vous recevez aussi 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 le tube d'eau chaude (5), appuyez sur la touche eau chaude (4) et prenez environ 1lt d'eau. Appuyez de nouveau sur la touche (4) pour arrêter la distribution de l'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 avec beaucoup d'eau courante le porte-filtre (G) et les filtres.



Backflushing. Avant d'effectuer la procédure, videz le bac de récupération et remettez-le en position. 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 portefiltre (G) au groupe distributeur (6), en alignant la poignée au symbole du cadenas présent sur le group même.

En appuyant en même temps sur les touches (1 et 4) (Fig. 2.2), l'opération commence automatiquement. Dès que l'opération est terminée, videz le bac, remettez-le en position et appuyez les touches (1 et 4) de nouveau, en même temps.

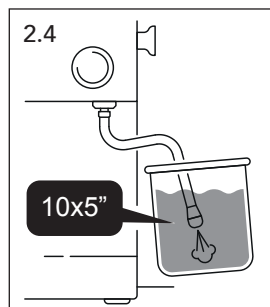
Videz le bac à la fin de cette opération et remettez-le en position.

Retirez le porte-filtre (G) et rincez les résidus présents avec l'eau distribuée par le groupe (Fig. 2.3). Enlevez le filtre aveugle (C) du porte-filtre (G) et y insérez le filtre 2 doses (B). Raccrochez le porte-filtre au groupe, appuyez les touches (1 et 4) (Fig. 2.2) et laissez l'opération procéder automatiquement.

A la fin, retirez le porte-filtre (G) et ôtez le filtre 2 doses (B). Videz le bac (15) et rincez le porte-filtre (G), les filtres et le bac (15) avec plein d'eau courante. Nettoyez le groupe avec un chiffon humide, en éliminant les résidus de poudre de café et les gouttes d'eau. Toute goutte de solution doit être enlevée.

immédiatement du corp de la machine en usant un chiffon propre, afin d'éviter que la solution détergente ruine le produit.

58



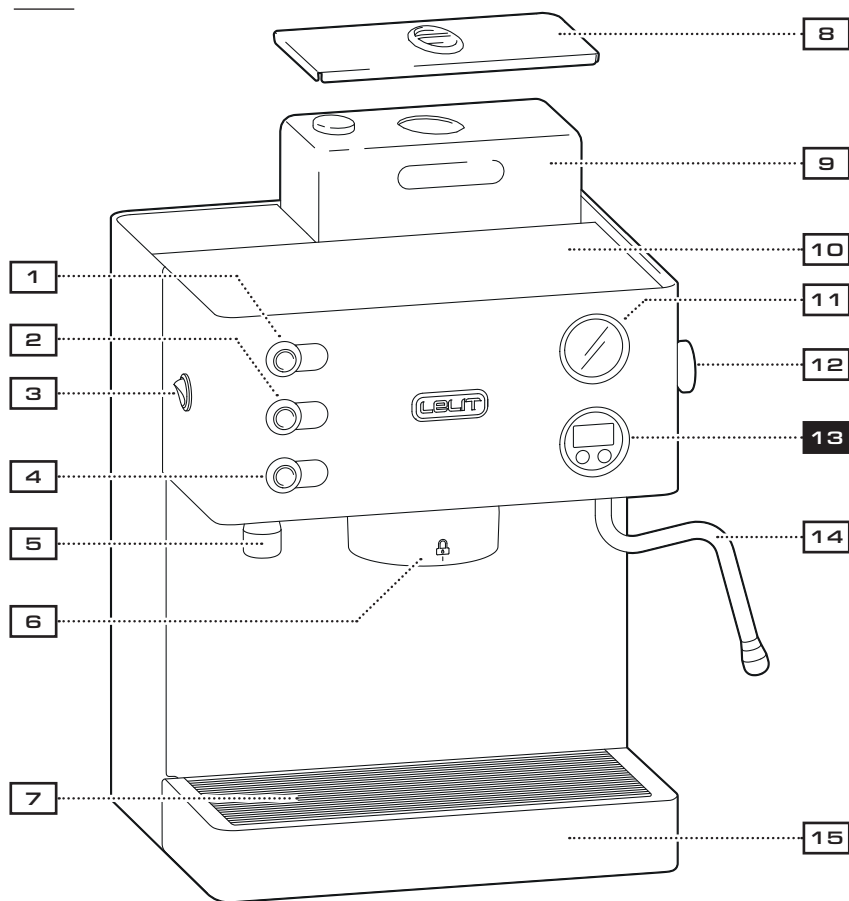
Le nettoyage du tube vapeur. Remplissez un récipient de 500 ml avec de l'eau froide et, après avoir ajouté le contenu d'une fiole de détergent liquide (F ou PLA9203), trempez le tube vapeur (14) dans la solution.

Ouvrez le bouton (12) pour distribuer de la vapeur pendant 5 secondes. Arrêtez la fonction et attendez 5 secondes. Répétez l'opération 10 fois (Fig. 2.4). Rincez le tube vapeur (14) du détergent, en reproduisant les étapes précédentes avec 1lt d'eau propre.

Nettoyage de réservoir. Le nettoyage du réservoir d'eau (9) aide à éliminer les résidus. Garder l'eau fraîche dans le réservoir minimisera la formation de micro-organismes. Il est recommandé de changer fréquemment l'eau du réservoir pour assurer une bonne hygiène et préserver le goût du café. Si la machine est restée inactive pendant une longue période, le réservoir devra être vidé et séché. Retirez simplement le couvercle du réservoir (8), 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 décalcifier 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


59

13 LCC (LELIT Control Center)

est le cerveau de nos machines à café. Il permet de contrôler les fonctions de la machine et de modifier les paramètres à travers un écran OLED.



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

4. Présentation du produit

- | | |
|--|---|
| 1. Touche distribution café 1
(avec pré-infusion 1) | 9. Réservoir d'eau |
| 2. Touche distribution café 2
(avec pré-infusion 2) | 10. Surface réchauffée pour
appuyer les tasses |
| 3. Interrupteur général ON/OFF | 11. Manomètre rétro-illuminé pour
l'extraction café |
| 4. Touche distribution eau chaude | 12. Bouton pour la distribution
de la vapeur |
| 5. Tube eau chaude fixe | 13. LCC (LELIT Control Center) |
| 6. Groupe extraction café | 14. Tube vaporisant
multidirectionnel, anti-brûlures |
| 7. Grille appui-tasses | 15. Bac de récupération eau,
amovible |
| 8. Couvercle mobile pour le
compartiment du réservoir eau | |

5. Réglages d'usine



Standby
Active/ON



Durée extraction
OFF



Filtre adoucissant
Non inséré



Pré-infusion touche 1
3 sec



Température café
95°C



Pré-infusion touche 2
6 sec



Température eau chaude
95°C



Rinçage automatique
5 sec

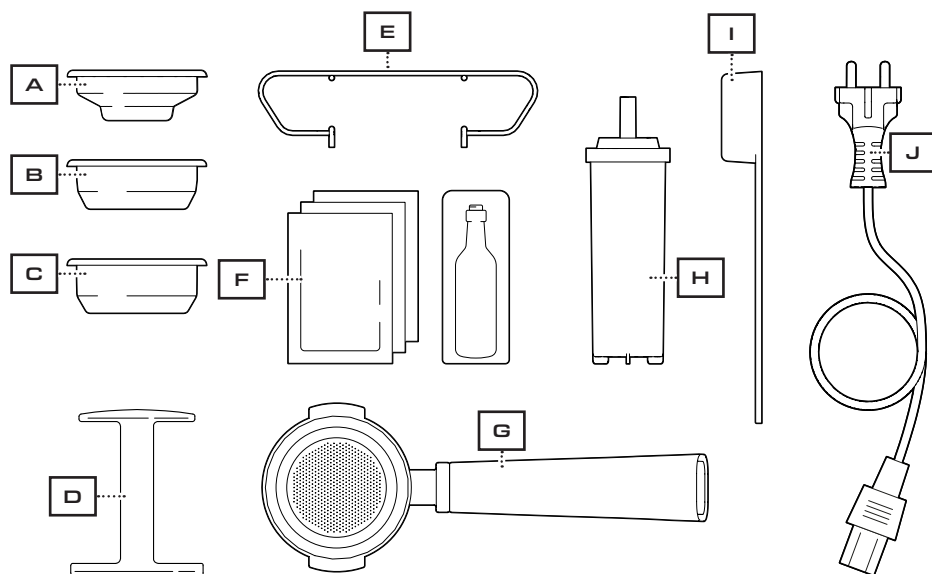


Température vapeur
135°C

6. Équipement

- | | |
|--|---|
| A. Filtre à poudre de café
1 dose (9-11g) | G. Porte-filtre LELIT58 |
| B. Filtre à poudre de café
2 doses (14-18g) | H. LELIT filtre adoucisseur d'eau
de 35 l |
| C. Filtre aveugle pour le backflushing | I. Cuillère en plastique pour la
poudre de café |
| D. Tamper en plastique | J. Câble d'alimentation |
| E. Support pour les tasses espresso | |
| F. Kit premier nettoyage (3 sachets
de détergent en poudre et 1
bouteille de détergent liquide) | |

61



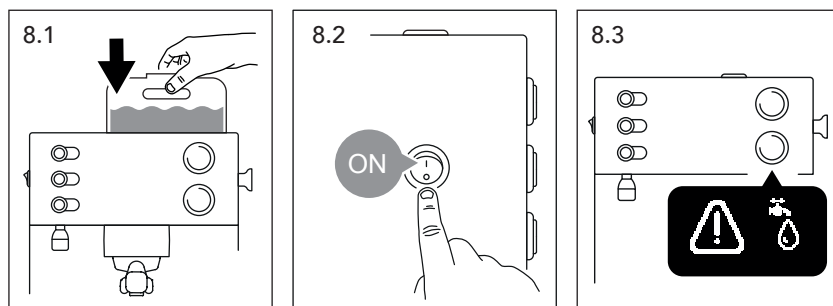
Découvrez tous les accessoires et les instruments nécessaires pour devenir un vrai barista. **Visitez notre site LELIT.COM**

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 originel complet.

62 Pour assurer l'intégrité du produit pendant le transport, utilisez une boîte supplémentaire rigide et robuste, parce que la seule boîte contenant le produit n'est pas suffisante pour protéger la machine.

8. Premier allumage



Placez la machine sur une surface solide, plate et sèche. Otez les protections en carton et la boîte avec les dotations placée sous le groupe extraction. Prenez le câble d'alimentation (J) et le support pour les tasses espresso (E) placés à l'intérieur du bac de récupération eau (15).

Remplissez le réservoir (9) au niveau maximal 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 (J), allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (3) (Fig. 8.2). L'écran du LCC (13) montre le logo LELIT et la version software installé, les trois touches (1-2-4) et le manomètre s'illuminent pour quelques secondes.

Si le réservoir (9) plein d'eau est correctement inséré dans son compartiment, la machine se met en fonction pour permettre le remplissage du circuit hydraulique avec de l'eau. Si le réservoir (9) n'est pas correctement inséré, l'écran du LCC (13) affiche le symbole "manque l'eau" (Fig. 8.3).

Note. *Seulement pour le premier allumage, la machine se met en fonction pour remplir automatiquement la chaudière; pendant cette opération, de l'eau sortira du groupe extraction pour au moins 40 secondes et l'écran du LCC affichera le logo LELIT en clignotant.*

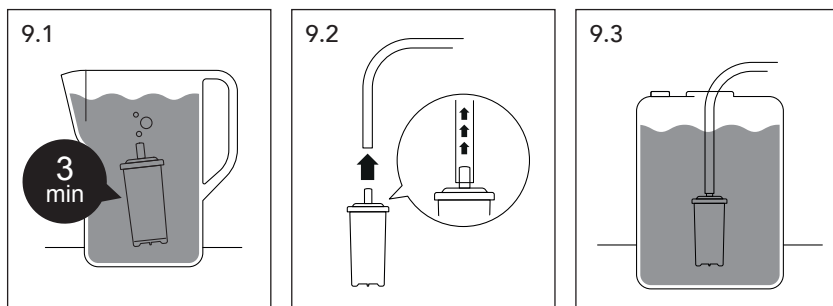
Le temps nécessaire pour permettre au circuit hydraulique de se remplir d'eau est d'un maximum de 4 minutes à partir de l'allumage.

Maintenant, le circuit hydraulique est rempli. La machine peut commencer à chauffer l'eau pour atteindre les valeurs préétablies.

L'écran du LCC (13) clignote en affichant la valeur de la température de l'eau dans la chaudière café, qui augmente jusqu'à atteindre la température préétablie.

La machine est prête à l'emploi lorsque l'écran du LCC affiche "OK".

9. Comment installer le filtre adoucisseur



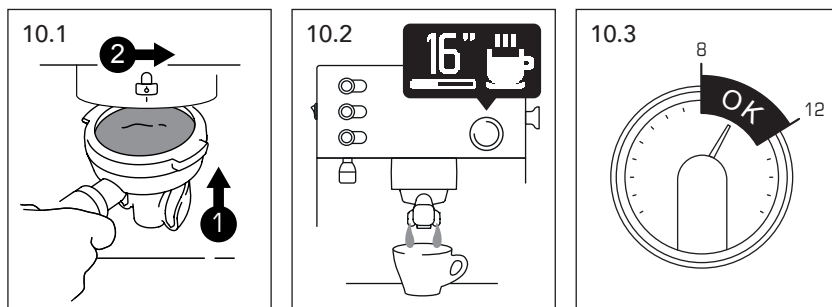
Avant d'installer le filtre adoucisseur (H) à l'intérieur du réservoir (9), trempez le filtre dans une cruche avec de l'eau pendant environ 3 minutes pour éviter que l'air à l'intérieur puisse causer un mauvais fonctionnement de la machine (Fig. 9.1).

Extrayez le tube de charge eau de l'intérieur du réservoir (9) et ôtez le petit filtre en plastique. Insérez le filtre adoucisseur (H) au lieu du petit filtre en plastique, en s'assurant de l'insérer complètement (Fig. 9.2).

Introduisez le filtre adoucisseur (H) ainsi monté à l'intérieur du réservoir (9) (Fig. 9.3).

10. Espresso et café

64



Insérez le filtre que vous voulez utiliser dans le porte-filtre (G) et remplissez le filtre avec la quantité de café moulu appropriée au type de filtre choisis. Utilisez le tamper (D) pour presser le café dans le filtre. Fixez le porte-filtre (G) au groupe distributeur (6) et assurez-vous que la poignée est alignée avec le symbole du cadenas présent sur le groupe distributeur (Fig. 10.1).

Note. Quand la machine est neuve il est recommandé d'humidifier le bord du filtre avec un peu d'eau afin de mettre le porte-filtre dans la juste position. Après un peu de temps, il sera plus facile fixer le porte-filtre dans la position indiquée.

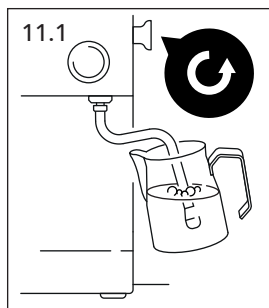
Placez la tasse/les tasses sous le porte-filtre et appuyez sur la touche café (1 o 2) pour commencer l'extraction. Pendant l'extraction, l'écran du LCC affiche le symbole du café et le chronomètre qui indique la durée de l'extraction (Fig. 10.2). Pour une extraction optimale, pendant l'extraction, le manomètre (11) devra atteindre la zone verte (Fig. 10.3). Appuyez de nouveau sur la touche café (1 ou 2) pour terminer l'extraction. N'oubliez pas d'enlever le porte-filtre (G) et de vider le marc de café après chaque extraction.

Note. Il est possible programmer la durée d'extraction pour les touches café (1 ou 2) dans le menu paramètres: en atteignant la durée préétablie, l'extraction du café termine automatiquement. Pour un plus de renseignement sur comment modifier les paramètres, téléchargez le guide avancé.

Note. Avant chaque extraction café il est possible effectuer un bref cycle de rinçage en appuyant simultanément les touches café (1 et 2). (rinçage automatique)

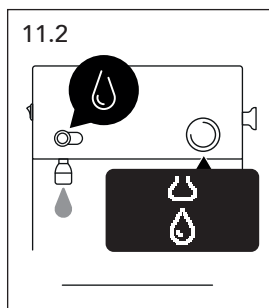
Attention. Ne jamais retirer ou desserrer le porte-filtre du groupe (6) pendant l'extraction café pour éviter le risque de brûlures causées par une fuite d'eau bouillante.

11. Vapeur et eau chaude



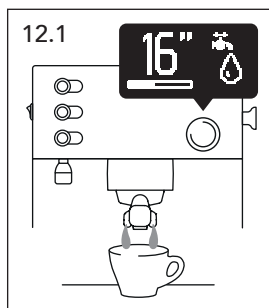
Ouvrez le bouton (12) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, avec le tube vapeur (14) orienté vers la grille du bac eau, pour relâcher la petite quantité d'eau initiale. Dès que la vapeur sort, fermez le bouton. Placez le pichet à lait (art. PLA301S-M-L, non inclus), plein jusqu'au début du bec, sous le tube vapeur (14) et ouvrez le bouton (12) (Fig. 11.1).

Dès que vous avez obtenu le résultat désiré, fermez le bouton (12) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Pour activer le tube fixe pour la distribution de l'eau chaude (5), il suffit appuyer sur la touche eau chaude (4). Appuyez de nouveau sur la touche (4) pour arrêter la fonction (Fig. 11.2).

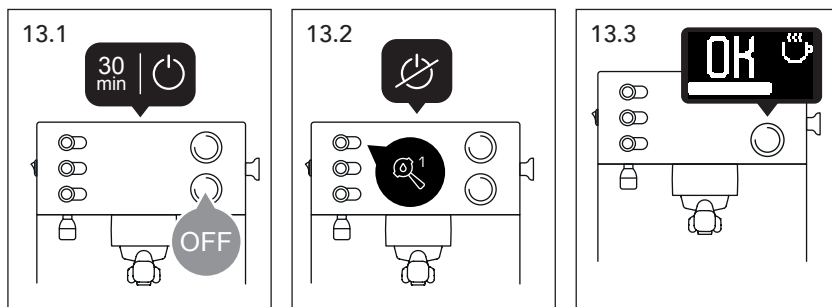
12. Modalité réserve



La modalité réserve "reserve mode" intervient quand, pendant l'extraction, l'eau finit dans le réservoir, en permettant de compléter l'extraction en cours.

L'écran du LCC (13) affiche le symbole d'un robinet avec une goutte d'eau à côté de la durée de l'extraction (Fig. 12.1). La machine continue l'extraction du café pour un maximum de 60 secondes à partir de l'affichage du symbole. À la fin de l'extraction, l'écran du LCC (13) affiche le symbole "manque l'eau".

13. Standby



Si la machine n'est pas utilisée pour 30 minutes, le stand-by est automatiquement activé. L'écran du LCC (13) et la résistance sont désactivés et la touche café (1) clignote chaque 3 secondes (Fig. 13.1).

Appuyez sur la touche café (1) pour abandonner le stand-by (Fig. 13.2).

Attendez que l'écran du LCC (13) affiche "OK" avant de réutiliser la machine (Fig. 13.3).

Note. Le stand-by peut être désactivé. Pour effectuer telle opération, téléchargez le guide avancé.

14. Prévention du calcaire

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 maximum 35 litres d'eau.

Note. Le filtre adoucisseur 35 l doit être changé après 14 remplissages complets ou après 4 mois d'utilisation. Si vous n'utilisez pas la machine pendant plus d'un mois, vous devez remplacer le filtre et changer l'eau avant de préparer des boissons.

Note. Voir le chapitre 9 "Comment installer le filtre adoucisseur" pour une installation correcte sur la machine.

15. Conditions de garantie

GARANTIE LÉGALE

Le vendeur de ce produit, qui n'est pas le fabricant, peut fournir une garantie écrite pour ce produit. En dehors de toute garantie écrite que le vendeur peut fournir, ce produit est couvert par les lois sur la garantie de conformité ou les lois sur la garantie en vigueur dans le pays où le produit est vendu. Vous pouvez avoir des droits supplémentaires en vertu de la législation locale applicable qui sont supérieurs à ceux prévus dans toute garantie écrite du vendeur. Le vendeur est responsable de tout service qui peut être fourni à la suite de toute garantie écrite.

A l'intérieur des pays européens, et pour les produits vendus dans ces pays, les lois en vigueur sont les lois nationales transposant la Directive CE 44/99/CE.

Pour les consommateurs australiens, ce produit est livré avec des garanties qui ne peuvent 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 si les marchandises ne sont pas d'une qualité acceptable et que la panne ne constitue pas une panne majeure.



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.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

LELIT srl a socio unico déclare sous sa propre responsabilité que le produit: Machine expresso type: PL92T 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/7800083

©2022 LELIT srl
All Rights Reserved