Bedienungsanleitung
für das Modell:

DE

Deutsch

Grinders Line

William - PL72

Maße:
14 x 22,5 x 38,5 cm

Nettogewicht:
6,6 kg

Spannungsversorgung:
230V 50Hz / 120V 60Hz

Leistung:
150 W

Fassungsvermögen Bohnenbehälter:
350 g

Mahlwerk Durchmesser:
64 mm

VIELEN DANK DASS SIE SICH FÜR EIN QUALITÄTS-PRODUKT VON LELIT ENTSCHIEDEN HABEN

Vor der Produktion eines Lelit Produktes, steht am Anfang einer Idee, eine sorgfältige Planung, die Leidenschaft zum Kaffe und eine grosse Liebe zum Detail und Design. Lelit Produkte überzeugen unsere Kunden weltweit seit jahrzehnten, durch die Auswahl der besten Komponenten, moderne Technologie, saubere Verarbeitung und eine hervorragenden Leistungsfähigkeit aller unserer Maschinen und Zubehöre. Jedes unserer Produkte entwickeln und bauen wir unter Verwendung von modernsten Technologien und Komponenten, welche normalerweise nur bei professionellen Maschinen verbaut und verwendet werden. Die ausgewählten Materialien entsprechen höchsten Ansprüchen in Bezug auf Qualität, Massgenauigkeit und einer hohen Zuverlässigkeit, damit wir Ihnen robuste und langlebige Produkte anbieten können.

Geben Sie die Seriennummer Ihres Produkts ein

Seriennummer

Gekauft bei

Kaufdatum

Für weitere Informationen,
registrieren Sie bitte Ihr Produkt auf **care.lelit.com**

Inhalt

Sicherheitshinweise	70
Haupteigenschaften	74
Ein Erster Blick auf die Kaffemühle	75
Gebrauchsanweisung	76
Lösungen für die gängigsten Probleme	81
Die Kunst der Espressozubereitung	82
Reinigung und Pflege	85
Garantiebediengungen	87

01.
Sicherheitshinweise

Bitte lesen und beachten Sie die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise sorgfältig. Warnhinweise, vor Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen. Die Kaffeemühle ist geeignet für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen. Die Bedienelemente auf der Frontseite sind durch Symbole gekennzeichnet, die leicht zu interpretieren sind. Die Maschine ist für den Hausgebrauch bestimmt und ist für den professionellen Dauereinsatz nicht geeignet. Der Lärmpegel des Geräts wird 70 dB (A) nicht überschreiten. Die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Daten und Bilder können jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen unterliegen, um die Leistung der Maschine zu verbessern.

Verwendete Symbole

Die im Folgenden aufgeführten Warnhinweise und Symbole müssen unbedingt beachtet werden:



Stromschlaggefahr. *Bei Nichtbeachten kann es zu einem lebensbedrohlichen elektrischen Stromschlag kommen.*



Achtung. *Nichtbeachten kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.*



Anmerkung. *Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise und Informationen für die Nutzer.*

Zahlen in Klammern

Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Zeichenerklärung in der Beschreibung des Geräts im **Kapitel 03 "Ein Blick auf das Produkt"** und auf Abbildungen der beigefügten **Kurzanleitung.**

Allgemeine Hinweise

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts. Lesen Sie sorgfältig die darin enthaltenen Hinweise, denn sie liefern Ihnen wichtige Anweisungen bezüglich der sicheren Installation, Verwendung und Wartung. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polyurethan-Hartschaum usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Diese Hinweise warnen vor nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.

- Das Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt.

- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushalts-, und ähnlichen Anwendungsbereichen zu verwenden: z.B. in Personalküchen, Büros und verwandten Arbeitsumgebungen; Von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumfelder; Bed & Breakfast und ähnliche Strukturen. Es ist nicht für ein kontinuierliches, kommerzielles oder professionelles Mahlen ausgelegt!

- Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit oder Spritzwasser aus.

- Das Gerät darf nicht von Personen und Kindern, benutzt werden, deren psychische, sensorische, oder geistige Fähigkeiten reduziert sind. Auch nicht von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Nutzungskenntnis solcher Geräte, oder aber nur unter Aufsicht/Anleitung über deren sicheren Gebrauch und nur im Bewusstsein der möglichen Nutzungsgefahren!

- Das Gerät darf nur in Umgebungen installiert und verwendet werden, wo Personen mit Erfahrung und Kenntnis, besonders bezüglich Sicherheit und Hygiene geschult und instruiert wurden!

- Der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Aufbrechen von Komponenten.

- Reinigung und Pflege dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- Jede andere Verwendung als die oben beschriebene ist nicht bestimmungsgemäß und kann Gefahren

in sich bergen; der Produzent übernimmt keinerlei Verantwortung im Fall von Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.

- Jegliche Haftung wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen, sollten anderen als Originalersatzteile und/oder Originalzubehör verwendet werden.

- Jegliche Haftung wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen, für Reparaturen, die von nicht durch uns autorisierten Servicezentren durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt im Betrieb betrieben werden, oder im Freien eingesetzt werden.

- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungsbedingungen (Regen, Sonne, Frost) aus.

- Das Gerät nicht Spritzwasser aussetzen oder ins Wasser tauchen.

In allen oben genannten Fällen erlischt die Garantie.

Grundlegende Sicherheitsinformationen

Weil das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, können Stromschläge nicht ausgeschlossen werden. Deshalb sollten die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig eingehalten werden.

- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung derjenigen Spannung entspricht, die auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts angegeben ist, und dass die elektrische Instalation mit einer Erdungsleitung ausgestattet ist.

- Das Gerät nicht manipulieren. Für jegliche Probleme wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker oder Kundendienstzentrum.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen.

- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose immer frei zugänglich ist, denn nur dann können Sie den Stecker bei Bedarf herausziehen.

- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen, sollten Sie direkt am Stecker ziehen. Ziehen Sie niemals am Kabel, weil dieses sonst beschädigt werden könnte.

- Um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Wenn das Gerät defekt ist, versuchen Sie nicht, dieses zu öffnen oder zu reparieren. Schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst.

- Im Falle von Schäden am Stecker oder am Versorgungskabel dürfen diese ausschließlich vom Kundendienst ersetzt werden.

- Verwenden Sie keine Adapter, Steckerleisten und/oder Verlängerungskabel. Falls die Verwendung derselben nicht vermeidbar ist, verwenden Sie nur Einfachadapter oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Stellen Sie jedoch sicher, dass die auf dem Einfachadapter und dem Verlängerungskabel angegebene maximale Kapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Belastbarkeit nicht überschritten wird.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, wie auch bei einer Reinigung.

- Um Verletzungsrisiken zu mindern, lassen Sie das Netzkabel/ Versorgungskabel nicht frei hängen, nicht über heiße Flächen, scharfe Kanten und spitzen Gegenstände gleiten oder führen!

02.
Haupteigenschaften

Wir entwickeln alle unsere Kaffeemühlen entsprechend den Anwendungbedürfnissen unserer Kunden und unserer eigenen langjährigen Erfahrungswerten! Wir sind überzeugt, dass alle Eigenschaften, und Funktionen Ihren Wünschen entsprechen und wir mit dieser Kaffeemühle ein Qualitätsprodukt geschaffen haben, damit Sie den Kaffee, mit dem für Sie und für Ihre Gäste perfekten Geschmack zubereiten können!

LCC (Lelit Control Center)
Möglichkeit, die Mahldauer für 1 oder 2 Kaffeedosen zu programmieren

Zugabetaste
Drücken, um manuell mehr Kaffee hinzugeben oder das Mahlen der Menge zu stoppen.

Regelbarer Stift für Siebträgersfixierung
Einfache Regulierung des Stiftes so dass der Siebträger automatisch richtig im Sitz bleibt.

Kaffeerutsche
Eine innovative Kaffeerutsche, die einfach regelbar ist, um den Kaffee genau mittig in jeden Siebträger auszurichten.

Schale für Pulverreste
Abnehmbare Auffangschale für eine optimale Reinigung.

Tamperhalter
Um den gewählten Tamper immer bei der Hand zu haben.

03.
Ein Erster Blick auf die Kaffemühle

Nehmen Sie Ihre neue Kaffeemühle sorgfältig aus der Verpackung und kontrollieren Sie optisch die Maschine und die Zubehörteile.
Die Zahlen beziehen sich auf den Abbildungen der beigefügten **Kurzanleitung**.

1. Bohnenbehälterdeckel.

2. Bohnenbehälter.

3. Tamperhalter und Ring für die mikrometrische Regulierung des Mahlgutes.

4. Kaffeezugabetaste / Taste für das Beenden von Mahlen vor Ablauf der vorprogrammierten Dose.

5. Hauptschalter On/Off.

6. Stand-by Lämpchen.

7. Taste für Mahlen (PUSH).

8. Siebträgerhalterung.

9. LCC (Lelit Control Center).

10. Regelbare Kaffeerutsche.

11. Regelbarer Stift für Siebträgerfixierung.

12. Entnehmbare Auffangschale für Pulverreste.

Was Sie in der Verpackung auch vorfinden

a. Neztkabel

b. Bohnenbehälterdeckel

c. Entnehmbare Auffangschale

d. Gebrauchsanweisung

04.
Gebrauchsanweisung

Für die perfekte Zubereitung eines guten Kaffees müssen Sie wissen, wie die Kaffeemühle richtig benutzt werden kann, und auch hier gilt „ÜBUNG macht den Meister". Folgen Sie den Anweisungen und lesen Sie die **Kurzanleitung** sorgfältig durch und beachten Sie die bebilderten Anleitungen!

Anmerkung. *Es ist wichtig, beim ersten Einschalten alle Anweisungen sorgfältig einzuhalten, um den korrekten Betrieb der Kaffeemühle überprüfen zu können.*

A Aufstellen der Kaffeemühle

A.1 Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie die Kaffeemühle aus der Schachtel, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.

Achtung. *Das Gerät wiegt etwa 6,6 kg.*

B Bohnenbehälter auffüllen

B.1 Entfernen Sie den Bohnenbehälterdeckel (1).
B.2 Befüllen Sie den Bohnenbehälter (2) mit den ausgewählten Kaffeebohnen.
B.3 Schließen den Behälter wieder mit dem Bohnenbehälterdeckel.

Achtung. *Die Kaffeemühle nie ohne Bohnenbehälterdeckel betreiben.*

C Erstes Einschalten

Achtung. *Sicherstellen, dass die Netzspannung gleich ist wie diejenige, die auf dem Schild angegeben ist und dass die Stromversorgungsanlage mit einer ausreichenden Sicherung abgesichert ist.*

C.1 Stecken Sie das Netzkabel (a) in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose der Stromversorgung.
C.2 Schalten Sie die Kaffeemühle mit dem Hauptschalter On/Off (5) ein. Das Stand-by Lämpchen (6) blinkt kurzfristig und das Display des LCC (9) zeigt das LELIT Logo, die Software-Version und das Symbol der Mühle an, um die Einschaltung zu bestätigen.

D Betriebsprüfung

Anmerkung. *Dank der werksseitigen Voreinstellungen ist die Kaffeemühle für Sie sofort betriebsbereit.*

D.1 Stellen Sie den Siebträger, mit dem gewählten Sieb, auf die Halterung (8) und fixieren Sie ihn am Stift (11).

Anmerkung. *Falls Ihr Siebträger in die Siebträgerhalterung (8) in der Höhe nicht richtig eingestellt ist, können Sie die Höhe mittels dem regelbaren Stifts (11) ändern. Drehen Sie den Stift (11) mit einem Schraubenzieher zurück, um ihn höher oder niedriger zu stellen. Wenn Sie die richtige Höhe gefunden haben, schrauben Sie den Stift (11) wieder zurück, um dem Siebträger problemlos einen richtigen Sitz zu gewährleisten.*

D.2 Um eine Dose zu mahlen, drücken Sie einmal die Taste (7) (PUSH). Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für einen Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an.
D.3 Um zwei Dosen zu mahlen, drücken Sie zweimal (innerhalb von 2 Sekunden) die Taste (7) (PUSH). Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für zwei Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an.

E Kaffee mahlen

Anmerkung. *Die Kaffeemühle ist mit einem hochpräzisen 64 mm Scheibenmahlwerk ausgestatten, das ein gleichmäßiges, schonendes und professionales Mahlen garantiert.*

E.1 Überprüfen Sie, dass der Bohnenbehälter mit Bohnen gefüllt ist und dass dieser mit dem Deckel (1) gut verschlossen ist.
E.2 Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste On/Off (5) ein. Das Stand-by Lämpchen (6) blinkt kurzfristig und das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Mühle in Betrieb an, um die Einschaltung zu bestätigen.
E.3 Stellen Sie den Siebträger, mit dem gewählten Sieb, auf die Halterung (8) und fixieren Sie ihn am Stift (11).
E.4 Um eine Dose zu mahlen, drücken Sie einmal die Taste (7) (PUSH), das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für einen Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an. Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist; das Display des LCC (9) zeigt OK und danach das Symbol der Mühle an. Entfernen Sie den Siebträger von der

Halterung (8).
E.5 Um zwei Dosen zu mahlen, drücken Sie zweimal (innerhalb von 2 Sekunden) die Taste (7) (PUSH). Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Dose für zwei Kaffee, die gespeicherte Mahldauer und das Symbol der Mühle in Betrieb nacheinander an. Die Kaffeemühle wird die Dose für die vorprogrammierte Zeit mahlen. Warten Sie bis die gewünschte Menge komplett gemahlen ist; das Display des LCC (9) zeigt OK und danach das Symbol der Mühle an. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (8).
E.6 Für das Mahlen irgendwelcher Menge von Kaffee drücken Sie die Taste (4) und halten Sie sie immer gedruckt. Das Display des LCC (9) zeigt das Symbol der Kaffeezugabe/kontinuierliches Mahlen an. Entfernen Sie den Siebträger von der Halterung (8), wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben.
E.7 Überprüfen Sie den Mahlgrad und die Kaffeemenge für jede Dose.

Anmerkung. *Wenn Sie das Mahlen vor programmierten Mahlzeit stoppen möchten, drücken Sie die Taste (4).*

Achtung. *Mit der Taste (4) können Sie: das Mahlen vor Ablauf der vorprogrammierten Dose stoppen; noch etwas mehr Kaffee hinzugeben, wenn das Mahlen schon beendet wurde; kontinuierlich mahlen (Taste immer gedrückt halten: max. Dauer 19 Sekunden).*

E.8 Sie können eventuelle Pulverreste auf der Auffangschale (12) wegwerfen. Entfernen Sie die Auffangschale (12), diese ist über einen Magneten fixiert. Die Entfernung und Positionierung der Auffangschale (12) ist sehr einfach und praktisch!

F Regulierung der Kaffeerutsche

F.1 Die Kaffeemühle ist mit einer regelbaren Kaffeerutsche (10) ausgestattet. Damit können Sie den gemahlenen Kaffee richtig mittig in jeden Siebträger mahlen. Die Auswurfrutsche kann ohne Probleme, leicht mit den Fingern vorwärts/rückwärts, richtig positioniert werden, um den Kaffeeausfall genau mittig zu steuern.

G Regulierung des Mahlen

Anmerkung. *Die Kaffeemühle wurde werkseitig schon für einen durchschnittlichen Mahlgrad eingestellt, so dass sich diese Einstellung für zahlreiche, im Handel verfügbaren Kaffeesorten bestens eignet.*

Achtung. *Eine Nachregulierung der Kaffemühle kann NUR während des Mahlbetriebes gemacht werden.*

G.1 Drehen Sie den Ring für die mikrometrische Regulierung (3), um den

Mahlgrad des Kaffee zu ändern. Drehen Sie den Ring in Uhrzeigersinn (kleine Symbole), um einen feineren Mahlgrad zu erhalten, gegen den Uhrzeigersinn (größere Symbole), um einen gröberen Mahlgrad zu erhalten.

Anmerkung. *Die mikrometrische Regulierung braucht keine Fixierung oder Feststellung.*

Anmerkung. *Wenn der Kaffee zu langsam aus der Espressomaschine ausgegeben wird, ist der Mahlgrad der Kaffeebohnen zu fein; wird er dagegen zu schnell ausgegeben, ist der Mahlgrad zu grob. Viele Faktoren können die Kaffeeausgabe beeinflussen, wie zum Beispiel die Kaffeemenge, das Pressen (Tampen) des Kaffeepulvers, die Einstellung der Espressomaschine, die Reinigung der Filter sowie auch die klimatischen Zustände der Kaffebohne selbst z.B. Luftfeuchtigkeit usw.*

H Einstellung der Dosiermenge

Anmerkung. *Die Kaffeemühle ist mit einem LCC (Lelit Control Center) ausgestattet, das ermöglicht, die Mahldauer beider Dosen/Mengen einzustellen.*

Anmerkung. *Die werkseitig eingestellten Parameter sind 3,0 Sekunden für 1 Dose und 5,5 Sekunden für 2 Dosen. Die Zeitdauer des Mahlens kann von 2 bis 20 Sek. dauern.*

H.1 Um in den Programmierungsmodus zu schalten und die Zeitdauer für 1 Dose zu ändern, drücken Sie einmal die Taste „- „des LCC. Das Display zeigt das Symbol und die Zeit (3,0“) für 1 Dose an.
H.2 Um in den Programmierungsmodus zu schalten und die Zeitdauer für 2 Dosen zu ändern, drücken Sie zweimal die Taste „- „des LCC. Das Display zeigt das Symbol und die Zeit (5,5“) für 2 Dosen an.
H.3 Drücken Sie die Taste „+“ und danach die Taste „-„ oder „+“, um die Mahldauer zu reduzieren oder zu erhöhen; jeder Tastendruck entspricht einer 0,1 Sekunde.
H.4 Nach 3 Sekunden speichert das LCC die neue Zeitdauer und schaltet den Programmierungsmodus aus.

I Rückstellung der Parameter

I.1 Um ein Reset der werkseitigen eingestellten Parameter der Elektronikkarte zu machen, Kaffeemühle zuerst ausschalten!
Danach drücken und halten Sie die Taste „+“ des LCC gedruckt und gleichzeitig schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) wieder ein. Das Display zeigt „Preset done“ an, um die Rückstellung zu bestätigen. Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus und dann wieder ein.

J Energie Sparmodus

J.1 Wenn die Kaffeemühle länger als 30 Minuten nicht verwendet wird, schaltet diese automatisch in den Stromsparmodus um. Das LCC schaltet sich aus und das Lämpchen (6) blinkt jede 3 Sekunde.
J.2 Um die Kaffeemühle wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste PUSH (7) oder die Taste (4).

Anmerkung. *Um den Energie-Sparmodus auszuschalten, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus. Halten Sie die Taste (4) gedrückt, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) wieder ein; das Lämpchen (6) bleibt aus. Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus und dann wieder ein.*

Anmerkung. *Bei jedem Einschalten der Kaffeemühle, wenn der Energie Sparmodus ausgeschaltet ist, geht das Lämpchen (6) für zirka 1,5" an und dann bleibt es aus.*

Anmerkung. *Um den Stand-by-Modus einzuschalten, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus. Halten Sie die Taste (4) gedrückt, schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) wieder ein; das Lämpchen (6) blinkt. Schalten Sie die Kaffeemühle mit der Taste ON/OFF (5) aus und dann wieder ein.*

Anmerkung. *Bei jedem Einschalten der Kaffeemühle, wenn der Stand-by-Modus eingeschaltet ist, blinkt das Lämpchen (6) kurzfristig und dann bleibt es aus.*

05.
Lösungen für die gängigsten Probleme

Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um die häufigsten Probleme zu lösen, bevor Sie den Kundendienst oder einen autorisierten Service-Center anrufen.

❶ Die Kaffeemühle mahlt nicht

Die Mahlsteine sind schmutzig	Die Mahlsteine reinigen, bitte lesen Sie das Kapitel „Reinigung des Mahlwerks“
Die Mahlsteine sind in Berührung gekommen	Regulieren Sie die Kaffeemühle zu einem gröberen Mahlgrad
Die Mahlsteine sind abgenutzt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Mahlsteine sind verstopft	Wenden Sie sich an den Kundendienst

❷ Die Kaffeemühle hört sich auf

Die Kaffeemühle hat übermäßig gearbeitet und der Motor hat sich kräftig geheizt	Warten Sie bis der Motor sich abkühlt, bevor Sie die Kaffeemühle wieder einschalten (von 15 bis 30 Minuten)
Die Kaffeemühle hat die maximale Zeitdauer für kontinuierliches Mahlen überschritten (20 Sekunden)	Das Display zeigt das folgende Symbol an:  Nach einer Wartezeit von 100 Sekunden schaltet sich die Kaffeemühle automatisch um
LCC funktioniert nicht	Wenden Sie sich an den Kundendienst

06.
Die Kunst der Espressozubereitung

Die Zubereitung eines perfekten Espresso nicht so einfach. Man braucht Erfahrung, etwas Geschick, Leidenschaft zum Kaffee und ein wenig Neugier. In diesem Abschnitt möchten wir Ihnen einige Grundlagen über die Zubereitung eines perfekten Kaffees etwas näher bringen.

Die “5 Ms”

Wenn Sie einen Espresso oder Kaffee „a la Barista” fachgerecht zubereiten möchten, sollten Sie auf die Einhaltung der fünf grundlegenden Parameter unbedingt achten! Diese gültigen Regeln, die aus einem einfachen Kaffee einen Espresso für Kenner machen, sind die wichtigsten Voraussetzung. Viele nennen sie die “5 Ms”: miscela (Mischung), macinatura (Mahlen), macchina (Maschine), manualità (manuelles Geschick) und manutenzione (Pflege).

1- Miscela (Mischung)
Am Anfang eines echten Espresso steht immer eine großartige Mischung. Um einen Espresso mit ausgewogenem Geschmack zu erhalten, sind zwei Kaffeesorten zu mischen, die Sorte Arabica und die Robusta. Die erste bringt ein sanftes Aroma und den richtigen Säuregehalt, die zweite den vollen Geschmack, Körper und die Creme in der Tasse. Die Proportionen hängen nur von Ihrem Geschmack ab. Experimentieren Sie, um die Mischung zu finden, die Ihnen zusagt!

2- Macinatura (Mahlen)
Die Kaffeemühle ist ein unerlässlicher Vorgang für einen guten Espresso. Der Kaffee sollte nämlich immer erst wenige Augenblicke vor der Zubereitung gemahlen werden, denn nur so behält er seinen Geschmack und das Aroma. Mit den Kaffeemühlen von Lelit können Sie auch den Vermahlungsgrad einstellen, je nach Mischung und um die richtige Entnahmegeschwindigkeit und die richtige Creme zu entscheiden.

3- Macchina (Espressomaschine)
Die Wahl der richtigen Espressomaschine ist genauso wichtig. Die Maschinen von Lelit sind so konzipiert und konstruiert, dass der Druck und die Temperatur des Wassers nach Ihren Bedürfnissen einstellbar sind. Es hängt auch von der richtigen Regulierung dieser zwei Variablen ab, ob es Ihnen gelingt, aus dem Mahlgut nicht nur lösliche Stoffe, die für den Geschmack verantwortlich sind, sondern auch die nicht löslichen Stoffe extrahieren zu können, d.h. solche, die Ihrem Kaffee Körper und Geschmack verleihen.

4- Manualità (Manuelles Geschick)
Die Hälfte des Ergebnisses hängt davon ab, wie man mit den Werkzeugen umgeht. Ein leidenschaftlicher Kaffeeexperte ist ein grundlegendes Element in der Produktionskette des Espresso und kann das Ergebnis in der Tasse beeinflussen, indem er dem Endprodukt mehr Wert verleiht. Leidenschaft und Übung sind demnach die Geheimnisse für das Kennenlernen Ihrer Kaffeemaschine, um mit der Mischung, dem Vermahlen, dem Pressen, der Temperatur und dem Wasserdruck zu experimentieren. So können Sie nicht nur einen Espresso, sondern den für Sie Richtigen machen.

5- Manutenzione (Pflege)
Die tägliche, regelmäßig geplante Wartung und Pflege des Geräts verbessern das Ergebnis der entnommenen Getränke und verlängern die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts. Eine saubere Maschine zeugt von Aufmerksamkeit und vor allem von Ihrer Leidenschaft.

Die Kaffeesorten

Die Auswahl, der für Sie richtigen Kaffeeauswahl und der Mischung ist ein ganz wesentlicher und sehr persönlicher Punkt um für die Zubereitung eines für Ihren Gaumen perfekten Kaffees zu kreieren. Im Handel gibt es viele Mischungen zur Auswahl. Der Unterschied im Geschmack, Duft und in der Zusammensetzung ist abhängig von den Anteilen der beiden enthaltenen Kaffeesorten.

Arabica
Diese ist die mildere und delikatere Sorte mit einem runden und reichaltigen Aroma. Sie verleiht eine sehr dünne, dichte und kompakte Creme.



Arabica
In Höhenlagen zwischen 900m und 2000m
Reichhaltiges Aroma
Koffeingehalt zwischen 0,9 ~ 1,7%

Robusta
Diese Sorte ist holzig, bitter, vollmundig, würzig, mit schwachem Aroma. Sie hat eine schaumigere und graue Creme.



Robusta
In Höhenlagen zwischen 200m und 600m
Würziges Aroma
Koffeingehalt zwischen 1,8 ~ 4%

Keine Kaffeesorte kann allein den idealen Espresso schaffen.
Ein perfekter Espresso präsentiert sich mit einer Cremeschicht von 2-3 mm in Haselnusstönen mit einer Tendenz zu Schwarzbraun mit rötlichen Reflexen und hellen Streifen, einem ausgewogenen Geschmack, einem starken und ausgewogenen Aroma, mild, aromatisch, mit einem langanhaltenden Geschmack. Er hat ein kräftiges Aroma mit blumigen, fruchtigen Noten und einem Hauch von Toast und Schokolade. Diese Empfindungen können von kurzer Dauer sein, aber lange im Mund, sogar für mehrere Minuten verbleiben. Der Geschmack ist rund und gut strukturiert. Die Empfindungen

von sauer und bitter sind gut ausgewogen und die Herbheit fehlt oder ist nur schwach wahrnehmbar. Als optimale Parameter für seine Zubereitung gelten:

7 ± 0,5 Gramm gemahlenes Kaffeepulver mit dem richtigen Mahlgrad

25 Sekunden Auslaufzeit (Extraktion) für 30 ml.

88/92 °C bei der Entnahme und 80 °C in der Tasse.

8/10 bar Druck während der Entnahme

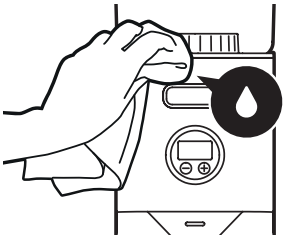
Auch vollständigen Arabica-Mischungen enthalten oft ein wenig Robusta, denn sie wird benötigt, um das Volumen der Creme zu erhöhen und dem Espresso Duft und Vollmundigkeit zu verleihen. Die Barmischungen enthalten normalerweise 20% Robusta, aber in Süditalien, wo man einen Kaffee mit kräftigerem Geschmack bevorzugt, kann der Anteil 40-50% betragen. Im Grunde genommen ist es aber immer eine Frage des persönlichen Geschmacks. Experimentieren Sie, um die für Sie perfekte Mischung herauszufinden!

07.
Reinigung und Pflege

Eine periodische Reinigung und Wartung der Kaffeemühle sind für die Qualität der Kaffeeentnahme und auch für die Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Reinigung

Wir empfehlen, eine periodische Reinigung der Mahlwerke nach ca. 3 bis 4 kg gemahlenen Kaffeebohnen.
Bevor Sie die Reinigung beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, wie das von Lelit (eingefügt in PLA9101 – nicht enthalten mit dem Produkt) und feuchten Sie es mit klarem Wasser an.

Reinigung des Mahlwerks
Es ist allgemein bekannt, dass die Sauberkeit eines Mahlwerkes sich auf die Körnigkeit (Mahlgrad) des gemahlenen Kaffeepulvers und somit sich auch auf die Qualität und den Geschmack eines Kaffes oder eines Espresso in der Tasse auswirkt.
Beim Mahlen von Kaffebohnen lagern sich Restpartikel/Ablagerungen zwischen den Zähnen des Mahlwerks ab und beeinflussen den eingestellten Mahlgrad durch Verringerung des Abstandes zwischen den Mahlscheiben oder der Mahlkegeln.
Diese Ablagerungen, die aus Fetten und Ölen von der Kaffeebohne herstammen, werden aufgrund der Temperaturen beim Mahlen im Mahlwerk ranzig und als Folge davon bildet sich Schimmel, der die Qualität und somit auch den Geschmack des gemahlenen Kaffee stark beeinflussen.
Die Reinigung des Mahlwerks und der Mahlkammer ist deshalb von großer Wichtigkeit. Diese Reinigung muss mit einem für das Mahlwerk richtigen Produktes (Art. PLA9202 – nicht enthalten mit dem Produkt) durchgeführt werden, d.h. mit einem Granulatreiniger auf Basis glutenfreier Lebensmittelstärke in Form von kleinen Kristallen und einem sehr hohen Absorptionsvermögen für Fette und Öle.



Die Kristalle reinigen und entfetten beim Durchgang durch das Mahlwerk, und befreien dieses von den Kaffeeablagerungen. Das Mahlwerk ist nach der Reinigung frei von übertragenden Gerüchen auf das Kaffeepulver.

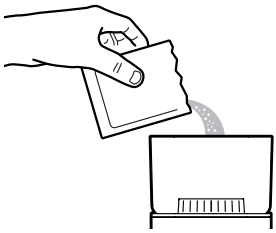
Eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels enthalten keine schädliche Substanzen für den Endverbraucher oder für die Mühle.

Es ist ganz einfach, den Mahlwerk zu reinigen. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte

- Entleeren Sie den Bohnenbehälter (2) vollständig.

- Schalten Sie die Kaffeemühle kurz ein, um die restlichen Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk zu entfernen.

- Schütten Sie eine Packung des Reinigungsgranulat Lelit PLA9202 in den leeren Bohnenbehälter (2), und stellen Sie sicher, dass das Pulver gut in das Mahlwerk einrieseln kann.



- Schalten Sie Kaffeemühle / Mahlschalter (4) für ca 5 Sekunden ein, so dass sich das Pulver völlig im gesamten Mahlwerk verteilen kann.

- Füllen Sie danach den Behälter (2) mit Kaffeebohnen.

- Die ersten zwei/drei Portionen von gemahlenem Kaffee sollen Sie wegwerfen.

- Die Reinigung ist somit beendet.

Weitere Empfehlung

Wir empfehlen nach längerer Nutzung der Kaffemühle das Mahlwerk auszutauschen.
Dieser Austausch sollte nur von autorisierten Fachleuten und mit originalen Lelit Ersatzteilen durchgeführt werden.

08.
Garantiebediengungen

Gesetzliche Garantie

Dieses Produkt unterliegt der gesetzlichen Gewährlesitungsgarantien, die in dem Land gültig sind, in dem das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder dem Importeur, der für das verkaufte Produkt verantwortlich ist.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung und Einhaltung der geltende Gesetzte in dem Land, wo das Produkt importiert und verkauft wurde verantwortlich.

Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

In den EU-Ländern sind die staatlichen Gesetzte bezüglich der EU Richtlinie 44/99/CE zu betrachten.



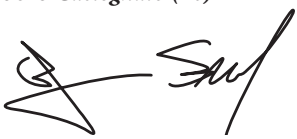
ENTSORGUNGSVORSCHRIFTEN/HINWEISE

Für die korrekte Entsorgung des Produktes im Sinne der EU-RICHTLINIE 2002/96/EG und der GESETZESVERORDNUNG Nr. 151 vom 25. Juli 2005. Am Ende seiner Lebensdauer darf das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es kann bei den dafür vorgesehenen Recycling-Zentren der örtlichen Kommunalverwaltung abgegeben werden oder bei Händlern, die diesen Service anbieten. Das korrekte Entsorgen eines Haushaltsgerätes ermöglicht eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit aufgrund einer unsachgemäßen Entsorgung zu vermeiden und ermöglicht die Wiederverwertung der Materialien aus denen es zusammengesetzt ist. Dies hat deutliche Einsparungen von Energie und Ressourcen zur Folge. Als Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrogeräte separat zu entsorgen, ist das Produkt mit einer Abbildung der durchgestrichenen Mülltonne versehen.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG*

Gemme Italian Producers srl erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt:
Kaffeemüle Modell: PL72
Auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden Normen entspricht:
IEC 60335-2-14:2006(ed.5)+A1:2008+A2:2012+IEC 60335-1:2010(ed.5)
EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 - EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
EN61000-3-2:2014+EN61000-3-3:2013
gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:
2014/35/EU - 2014/30/EU
**Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.*
Castegnato, den 01.05.2016 - Der Geschäftsführer

Gemme Italian Producers srl
25045 Castegnato (Bs)



User manual code 7800031 REV03 , date 06/05/19
Art. PL72
©2018 Gemme Italian Producers Srl. All Rights Reserved

The information and pictures provided may be changed
without notice to improve the machine performance.