

LELIT PL162T Bianca

Profi-Dualboiler (2 Kessel)

Ideal für Espresso- & Cappuccino-Liebhaber!



In nur 3 Schritten zu köstlichem Espresso:

Mechanisches PADDLE

zur individuellen Steuerung des Kaffeegeschmacks!
Kann genutzt werden, muss aber nicht!
Durch Drehung des Paddles, das direkt auf der Brühgruppe angebracht ist, kann der Wasserdurchfluss in der Brühgruppe reguliert und der Brühdruck in jeder Phase der Extraktion optimal kontrolliert werden.

1 EIN/AUS

Dampf-Rad

Isolierte Dampfplanze

Garantiert kein Verbrennen der Milch oder Barista-Hand! Nach JEDER Verwendung reinigen (Milchbakterien!)

PID

Dient zur Programmierung von

- Temperatur der Kessel
- Prä-Infusion (Vorbrühen)
- und zeigt die Durchlaufzeit

2

E61 Brühgruppe & SIEBTRÄGER:

Wasser zirkuliert laufend → daher: **Kein Entlüften nötig!**

Zubereitung:

1. Siebträger rausnehmen
2. und mit Kaffeemehl befüllen
3. Fest „tampen“ (Kaffeemehl mit Stempel andrücken)
4. Siebträger wieder einspannen
5. Kaffee-Taste drücken.

Optimale Zubereitungsdauer & -Menge



Druckanzeige
Zubereitungsdruck

Heisswasser-Rad
Für Verlängerten / Americano

Isolierte Heißwasser-Lanze
Garantiert kein Verbrennen!

Kaffee-Zubereitungshebel 3
Zum Brühen 45° nach oben drücken, zum Stoppen wieder nach unten

Doppelter Manometer
Für Heißwasser & Dampf zeigt Kessel- und Pumpendruck

Tropftasse
Bitte regelmäßig entleeren und säubern.

Der Wassertank ist individuell platzierbar: hinten oder seitlich!

Täglich frisch mit Wasser befüllen!

1. Deckel abnehmen
2. Schlauch herausnehmen
3. Tank entnehmen
4. Befüllen
5. Tank wieder einsetzen
6. Schlauch einhängen
7. Deckel aufsetzen

Tipps für die Maschinenpflege

- Falls das Wasser in Ihrem Büro/ Haushalt kalkhaltig ist, dann empfiehlt es sich, das Wasser **VOR der Nutzung mittels BWT- oder BRITA-Wasserfilter** (Tischkanne) zu entkalken. Gleichzeitig wird das Wasser mit Magnesium angereichert. Das ist besonders gut für den Kaffeegeschmack.
- Falls es besonders kalkhaltig ist, empfiehlt es sich zusätzlich, die Maschine regelmäßig zu entkalken.
- **Reinigung innen:**
Büros: Einmal täglich sollte die Maschine mit flüssigem Laugenspülmittel (oder einer Reinigungstablette) und einem Blindsieb gespült werden. **Haushalte:** Rückspülen einmal wöchentlich genügt!



Die Funktionen im Überblick:

Espressomaschine mit Dampf- und Brühwasserkessel sowie PID Temperaturkontrolle

- Dualboiler (1 großer Boiler mit 1500 ml Kessel für Dampf, 1 kleinerer mit 800 ml für Brühgruppe)
- Edelstahl-Gehäuse
- E61 Brühgruppe
- Wassertank: 2,7 l
- LCC (Lelit Control Center) mit folgenden Funktionen:
 - --> PID Temperatur Steuerung zur Einstellung der Kesseltemperatur pro Kessel
 - --> Countdown-Anzeige von 25 s während der Kaffeeextraktion für die optimale Zubereitung
 - --> Programmierbare Präinfusion
 - --> Möglichkeit zur Deaktivierung des Dampfkessels (bei Nicht-Verwendung)
- Professionelle Dampfmaschine:
 - --> "Cold-Touch"-Wasserauslass
 - --> feinfühligem Drehrad
- Doppel-Manometer für Kaffee und Dampf
- Auf Wunsch mit Tank bzw. Festwasseranschluss und Ablauf
- Hochauflösendes LCD-Grafikdisplay
- Abtropfschale aus poliertem Edelstahl
- hoher Auslauf für größere Tassen/Gläser
- großer Tassenwärmer
- Maße (BxTxH): 29x48x40 cm
- Gewicht: 27 kg

Tipps für besonders bekömmlichen Kaffee:

- **Geheimtipp für Liebhaber von verlängerten Kaffees:** bereiten Sie statt einem sehr langen Kaffee, einen einfachen oder doppelten Espresso zu und verlängern ihn mit Heißwasser! **Warum? Je länger Sie den Kaffee extrahieren, desto mehr ungewollte Gerb- & Bitterstoffe spülen Sie aus der Bohne.**
- So geht's:
 Zuerst heißes Wasser in Ihre Tasse laufen lassen. Danach den Espresso auf das Wasser in der Tasse laufen lassen. **Der Geschmack ist dadurch intensiver und der Kaffee gleichzeitig bekömmlicher.** Probieren Sie's aus – der Vergleich wird Sie überzeugen! ;)

Wir wünschen viele schöne Kaffeemomente!