



Instrukcja obsługi  
ekspresów kolbowych

**LELIT**



## Niniejsza instrukcja dotyczy ekspresów:

Lelit Anna PL41E, Anna PL41LEM, Anna PL41EM, Anna PL41TEM, Lelit Anita PL042TEMD z młynkiem, Anita PL042EMI, Anita PL042EM, Glenda PL41PLUS, Diana PL60PLUSTR1, Diana PL60R1, Kate PL82T, Grace PL81T, Victoria PL91T.

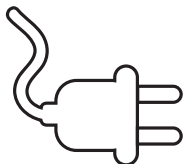


## Spis treści:

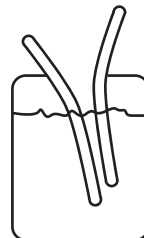
1. Pierwsze uruchomienie ekspresu .....	3
2. Przygotowywanie espresso .....	4
2a. Praca z Portafiltrem.....	4
3. Przygotowywanie cappuccino .....	5
4. Gorąca woda .....	6
5. Konserwacja .....	6
5a. Backflushing .....	6
5b. Odkamienianie .....	7
6. LCC - dotyczy ekspresów z wbudowanym LCC .....	7
7. PID - dotyczy ekspresów z wbudowanym PID .....	7
8. Regulacja młynka .....	8
9. Najczęstsze problemy z ekspresami .....	9
10. Środki konserwujące ekspres .....	11
11. Sitka do portafiltera.....	12



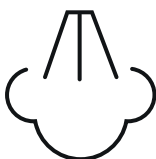
## 1. Pierwsze uruchomienie ekspresu



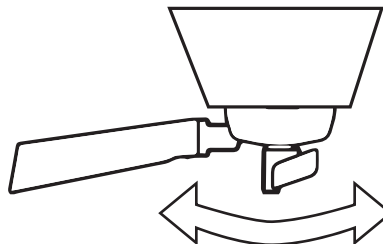
1. Sprawdź napięcie (230V lub 120V) i podłącz wtyczkę do kontaktu. Nie włączaj jeszcze ekspresu.



2. Upewnij się, że rurki wody wychodzące ze zbiornika umożliwiają swobodny przepływ wody.



3. Upewnij się, że włączniki pary wodnej i zaparzania kawy są wyłączone.



4. Zamontuj portafilter w grupie kawowej i przekręć go od lewej do prawej.

5. Włącz ekspres. Powinna się zaświecić kontrolka informująca, że ekspres jest włączony.

6. Przekręć pokrętło pary wodnej, a następnie przetłącz włącznik podawania pary wodnej i włącznik zaparzania kawy.

7. Gdy zacznie lecieć woda z dyszy pary wodnej, ponownie przetłącz włącznik pary wodnej i zaparzania kawy, a następnie zakręć pokrętło pary wodnej.

8. Poczekaj około 3-5 minut, aż ekspres się nagrzeje i będzie gotowy do użycia.

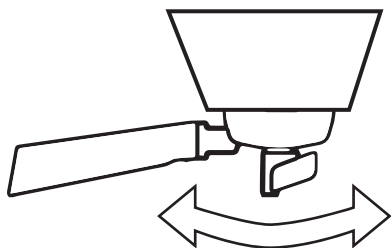
**Pamiętaj, aby nie włączać ekspresu ani z niego nie korzystać, gdy zbiornik wody jest pusty. Może to doprowadzić do uszkodzenia elementów grzewczych i pompy.**

**Zawsze używaj filtrowanej wody. Ograniczy to do minimum osadzanie się kamienia w ekspresie. Zachęcamy do zakupu dedykowanych filtrów wody Lelit.**

## 2. Przygotowywanie espresso

**Zanim przygotujesz espresso, przełącz włącznik parzenia kawy (portafilter powinien zawsze być zamontowany w grupie kawowej w pozycji zamkniętej) i przepuść około 1 filiżankę wody. Usunie to osady i zrównoważy temperaturę, stwarzając optymalne warunki pracy ekspresu.**

1. Sprawdź, czy w zbiorniku wody jest wystarczająca ilość wody.
2. Poczekaj, aż ekspres osiągnie właściwą temperaturę. W ekspresach Anna PL41EM i Anna PL41LEM sygnalizowane jest to zapaleniem kontrolki gotowości ekspresu. W ekspresach Anita PL042EM, Anita PL042EMI, Gilda PL41PLUS oraz Diana PL60R1 sygnalizowane jest to zgaśnięciem kontrolki nagrzewania bojlera. W ekspresach z wbudowanym PID informacja o gotowości ekspresu do pracy pojawi się na wyświetlaczu PID. W ekspresach z wbudowanym LCC informacja o gotowości ekspresu do pracy pojawi się na wyświetlaczu LCC.
3. Napętnij sitko portafiltera zmieloną kawą lub wtóż saszetkę ESE.



4. Zamontuj portafilter w grupie kawowej i umieść pod portafilterem filiżanki.
5. Przełącz włącznik zaparzania kawy. Poczekaj, aż kawa przesączy się do filiżanki według swoich upodobań. Przełącz ponownie włącznik zaparzania kawy.
6. Opróżnij i wyczyść portafilter, a następnie zamontuj go ponownie w grupie kawowej.

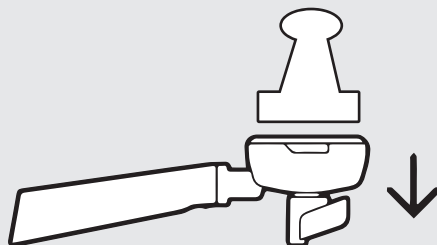
**Zawsze pamiętaj o tym, aby usunąć zmieloną kawę lub saszetkę ESE z portafiltera po zaparzeniu kawy. Nieusunięta kawa pozostawi kwaśny smak w portafiltrze. Jeżeli mimo to zdarzy się, że kawa pozostanie w portafiltrze na dłużej, należy po opróżnieniu zamontować go w grupie kawowej i przepuścić przez niego samą wodę. Po czyszczeniu portafiltera zamontuj go ponownie w grupie kawowej i poczekaj, aż się nagrzeje.**

### 2a. Praca z Portafilterem

#### NAPEŁNIANIE PORTAFILTRA

Wypełnij sitko portafiltera zmieloną kawą, delikatnie wyrównaj powierzchnię i ubij tamperem.



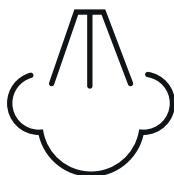


**UBIJANIE** Jakość zaparzonej kawy zależy w dużej mierze od poprawnego ubicia krążka kawowego.

**TERMOMETR** Termometr wskaże temperaturę urządzenia. Powinna wynosić między 80°C a 100°C przy zaparzeniu kawy i około 125°C przy podawaniu pary wodnej.

### 3. Przygotowywanie cappuccino

1. Sprawdź, czy jest wystarczająco wody w zbiorniku na wodę. Następnie przygotuj porcję espresso.



2. Przetącz włącznik pary wodnej.
3. Poczekaj aż ekspres osiągnie odpowiednią temperaturę - poinformuje o tym kontrolka LED lub pojawi się informacja na wyświetlaczu.
4. Przekręć pokrętło pary wodnej / gorącej wody. Przez pierwsze kilka sekund będzie leciała woda, a następnie para wodna.
5. Zakręć pokrętło pary wodnej / gorącej wody i umieść pod dyszą naczynie z zimnym mlekiem.
6. Ponownie odkręć pokrętło pary wodnej / gorącej wody i spień mleko.
7. Gdy uzyskasz odpowiednią temperaturę i konsystencję zakręć ponownie pokrętło pary wodnej / gorącej wody.
8. Wlej spienione mleko do porcji espresso.

Po użyciu dyszy spieniającej należy ją każdorazowo wytrzeć wilgotną ściereczką i przepuścić parę wodną, aby usunąć resztki zassanego mleka.

Chcąc przygotować kawę po użyciu dyszy spieniającej mleko zalecamy odczekanie kilku minut, aby ekspres mógł się schłodzić.

Do spieniania mleka najlepiej nadaje się tłuste mleko.

W ekspresach ze standardową dyszą pary wodnej **zalecamy zdjęć końcówkę dyszy aby ułatwić spienianie mleka.**

## 4. Gorąca woda

1. Sprawdź, czy jest wystarczająco wody w zbiorniku na wodę.
2. Przekręć pokrętko pary wodnej / gorącej wody.
3. Umieść naczynie pod dyszą spieniącą.
4. Przetącz włączniki pary wodnej / gorącej wody oraz zaparzania kawy.
5. Gorąca woda zacznie wypływać przez dyszę spieniącą. Po uzyskaniu pożądanej ilości wody ponownie przetącz włączniki pary wodnej/gorącej pary i zaparzania kawy.
6. Zakręć pokrętko pary wodnej/gorącej wody.

## 5. Konserwacja

1. Ekspres powinien być czyszczony co najmniej raz w tygodniu. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy go odłączyć od prądu i poczekać aż ekspres osiągnie temperaturę pokojową.
2. Ekspres należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką. Zalecamy używać do tego ściereczkę z mikrofibry Lelit MC972. Dla dokładnego czyszczenia polecamy szczotkę do czyszczenia grupy kawowej Lelit PL106, za pomocą której przeczyszczymy każdy zakamarek ekspresu. Do czyszczenia demontowalnych elementów ekspresu może być użyta ciepła, bieżąca woda. Sitka oraz portafilter nie nadają się do mycia w zmywarkach.
3. Portafilter powinien być czyszczony z osadów kawowych, aby uniknąć negatywnego wpływu na smak przygotowywanego napoju.
4. Dysza pary wodnej powinna być czyszczona miękką wilgotną ściereczką każdorazowo po spienieniu mleka. Dodatkowo po zakończonym spienieniu mleka należy zawsze przepuścić odrobinę pary wodnej, aby usunąć z dyszy zassane drobiny mleka.

## 5a. Backflushing

Zalecamy aby czyścić ekspres metodą backflushingu raz na tydzień lub co około 100 kaw.

### Do backflushingu potrzeba:

- ślepe sitko MC002/C do ekspresów z grupą kawową 57mm lub MC754/C do ekspresów z grupą kawową 58mm
- szczotka do czyszczenia grupy kawowej PL106
- Proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych Lelit PL103

### Czyszczenie grupy kawowej:

1. Zamontuj ślepe sitko w portafiltrze.
2. Wsyp 1 łyżeczkę proszku do czyszczenia (3-5g) do ślepego sitka.
3. Zamontuj portafilter w grupie kawowej.
4. Włącz zaparzanie kawy na ok. 10 sekund.
5. Wyłącz zaparzanie kawy i poczekaj 10 sekund.
6. Bez zdejmowania portafiltera powtórz kroki 4 i 5 pięć razy.
7. Zdejmij portafilter, włącz zaparzanie kawy i przepłucz portafilter pod gorącą wodą wypływającą z grupy kawowej. Wyłącz zaparzanie kawy.

8. Wyczyść grupę kawową i uszczelkę grupy szczoteczką, a następnie wilgotną ściereczką, aby usunąć pozostałości proszku do czyszczenia.
9. Zamontuj portafilter w grupie kawowej i powtórz kroki 4, 5 i 6 bez proszku do czyszczenia.
10. Wylej pierwsze espresso, które zaparzysz.

#### **Czyszczenie akcesoriów poprzez namaczanie.**

1. Włóż sitka i portafilter w naczyniu tak, aby rączka portafiltera była zwrócona ku górze.
2. Wsyp 3 łyżeczki proszku do czyszczenia (10g) do naczynia.
3. Wlewaj 1 litr gorącej wody do naczynia aż metalowe części portafiltera będą całkowicie zanurzone.
4. Poczekaj co najmniej 15 minut.
5. Wyciągnij zanurzone akcesoria i przepłucz je pod dużą ilością cieplej, bieżącej wody.
6. Wylej pierwsze espresso, które zaparzysz przy ich pomocy.

## **5b. Odkamienianie**

Aby ograniczyć stopień odkładania się kamienia, zalecamy, aby stosować filtry wody Lelit (Mc747 lub MC747PLUS). Filtry zapobiegają osadzaniu się osadów wapiennych, które mogą uszkodzić ekspres lub skrócić jego żywotność, jak i wpływać na smak zaparzonej kawy.

**Należy regularnie wymieniać filtry wody** w zależności od intensywności użytkowania, aby zagwarantować ich optymalne działanie. Instrukcja montażu filtra wody znajduje się na opakowaniu filtra. Zaleca się, aby wykonać test twardości wody, na podstawie którego należy regularnie odkamieniać urządzenie. W przypadku używania wody twardej oraz przy regularnym stosowaniu filtrów zaleca się odkamieniać urządzenie środkami firmy Puly co około 6 miesięcy. W przypadku używania wody o optymalnej twardości oraz przy regularnym stosowaniu filtrów zaleca się odkamieniać urządzenie środkami firmy Puly co około rok. W przypadku braku regularnej wymiany filtrów zaleca się odkamieniać urządzenie środkami firmy Puly co około 2-3 miesiące.

## **6. LCC - Dotyczy ekspresów z wbudowanym LCC**

#### **Zmiana ustawień w LCC**

1. Naciśnij przycisk "-" aby wejść w tryb ustawień i przeglądać menu opcji.
2. Naciśnij przycisk "+" aby zmienić pożądaną opcję. Opcja zacznie migać.
3. Zmień wartość/tryb używając przycisków "+" i "-".
4. Po 3 sekundach bezczynności zmiany zostaną zachowane i tryb ustawień zostanie wyłączony.

## **7. PID - Dotyczy ekspresów z wbudowanym PID**

W ekspresach Lelit fabryczne ustawienie PID to 95°C dla zaparzania kawy (Diana PL60PLUSTR1 i Grace PL81T) i 125°C dla pary wodnej (Grace PL81T).

## Zmiana ustawień PID

### Grace PL81T

1. Po naciśnięciu strzałki w dół:
  - 1 raz: na wyświetlaczu pojawi się napis "t1" odnoszący się do temperatury przy zaparzeniu kawy.
  - 2 razy: na wyświetlaczu pojawi się napis "t2" odnoszący się do temperatury przy podawaniu pary wodnej.
2. Aby zmienić domyślną temperaturę przy zaparzeniu kawy naciśnij strzałkę w górę, gdy na wyświetlaczu pojawi się "t1".
3. Aby zmienić domyślną temperaturę przy podawaniu pary wodnej naciśnij strzałkę w górę, gdy na wyświetlaczu pojawi się "t2".
4. Aby zmienić temperaturę konieczne jest naciśnięcie najpierw strzałki w górę. Następnie możemy dowolnie ustawić pożądaną temperaturę.
5. Po 3 sekundach bezczynności temperatura zostanie zapamiętana.
6. Temperatura zaparzania kawy może być ustawiona od 80°C do 130°C.
7. Temperatura podawanej pary wodnej może być ustawiona od 120°C do 140°C.

### Diana PL60PLUSTR1

1. Przyciśnij strzałkę w dół aż do pojawienia się napisu "PRG" na wyświetlaczu.
2. Naciśnij strzałkę w górę, aby uruchomić do trybu programowania.
3. Strzałkami w górę i w dół ustaw pożądaną temperaturę.
4. Po 3 sekundach bezczynności temperatura zostanie zapamiętana.
5. Temperatura bojlera może być ustawiona od 80°C do 130°C.

## 8. Regulacja młynka

1. Regulacja grubości mielenia
2. Przeprowadzaj regulację grubości mielenia wyłącznie w trakcie pracy młynka!
3. By zmienić grubość mielenia - obróć pokrętkę regulacji grubości mielenia znajdującym się po boku ekspresu.
4. Aby uzyskać grubsze mielenie - obróć pokrętkę w kierunku ruchu wskazówek zegara.
5. Aby uzyskać drobniejsze mielenie - obróć pokrętkę w przeciwnym kierunku do ruchu wskazówek zegara.





## 9. Najczęstsze problemy z ekspresami

### Problemy dotyczą wszystkich ekspresów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kawa nie jest kremowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mieszanka kawowa nie jest przeznaczona do ekspresu</li> <li>2. Niewłaściwe zmielenie</li> <li>3. Zbyt mało kawy w sitku; ciśnienie wskazane przez manometr jest poniżej 8 barów</li> <li>4. Portafilter nie jest szczelnie zamontowany w grupie kawowej</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Użyj innej mieszanki kawy</li> <li>2. Dostosuj grubość mielenia</li> <li>3. Umieść więcej kawy w sitku i odpowiednio ubij</li> <li>4. Mocniej zamontuj portafilter w grupie kawowej</li> </ol>
Kawa jest za zimna	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekspres nie osiągnął właściwej temperatury</li> <li>2. Portafilter nie został ogrzany przed użyciem</li> <li>3. Filiżanki nie zostały ogrzane przed użyciem</li> <li>4. Awaria termostatu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patrz "Uruchamianie ekspresu" i "Przygotowywanie espresso"</li> <li>2. Portafilter musi być ogrzany razem z wodą - patrz sekcja "Uruchamianie ekspresu"</li> <li>3. Odpowiednio ogrzej filiżanki na tacce podgrzewającej</li> <li>4. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym</li> </ol>
Kawa wypływa zbyt szybko	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbyt grubo zmielona kawa</li> <li>2. Za mało kawy w sitku</li> <li>3. Kawa nie została wystarczająco mocno ubita</li> <li>4. Kawa / saszetka ESE stara lub niewłaściwa</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmiel drobniej kawę</li> <li>2. Umieść więcej kawy w sitku</li> <li>3. Ubij kawę mocniej</li> <li>4. Użyj innej mieszanki</li> </ol>
Kawa wypływa pomiędzy grupą kawową a portafilterem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portafilter niewłaściwie zamontowany</li> <li>2. Zbyt dużo kawy w sitku</li> <li>3. Brzeg portafiltera nieoczyszczony</li> <li>4. Uszczelka w grupie kawowej zużyta lub uszkodzona</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zamontuj poprawnie portafilter</li> <li>2. Umieść mniej kawy w sitku</li> <li>3. Wyczyść brzeg portafiltera i uszczelkę grupy kawowej</li> <li>4. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym</li> </ol>
Kawa wypływa kropkami	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbyt drobno zmielona kawa</li> <li>2. Zbyt dużo kawy w sitku</li> <li>3. Kawa została zbyt mocno ubita</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmiel grubiej kawę</li> <li>2. Umieść mniej kawy w sitku</li> <li>3. Ubij kawę delikatniej</li> </ol>

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Ekspres nie generuje pary wodnej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zatkana rurka wody</li> <li>2. Brak wody w pojemniku</li> <li>3. Końcówka dyszy pary wodnej jest niewłaściwie zamontowana</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przeczyszczyć otwór igłą</li> <li>2. Patrz sekcja "Uruchamianie ekspresu"</li> <li>3. Popraw końcówkę dyszy pary wodnej</li> </ol>
Kawa nie wyływa podczas cyklu kawowego; manometr wskazuje 0 barów	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brak wody w pojemniku</li> <li>2. Włączony włącznik pary wodnej</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uzupelnij pojemnik wody</li> <li>2. Wyłącz włącznik pary wodnej</li> </ol>
Kawa nie wyływa podczas cyklu kawowego; manometr wskazuje powyżej 14 barów	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbyt drobno zmielona kawa</li> <li>2. Zbyt dużo kawy w sitku</li> <li>3. Kawa została zbyt mocno ubita</li> <li>4. Zabrudzona wylewka grupy kawowej</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmiel grubiej kawę</li> <li>2. Umieść mniej kawy w sitku</li> <li>3. Ubij kawę delikatniej</li> <li>4. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym</li> </ol>
Ekspres nie działa i kontrolka włączonego ekspresu się nie świeci	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brak prądu</li> <li>2. Niewłaściwie zamontowany przewód zasilania</li> <li>3. Uszkodzony przewód zasilania</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapewnij dostęp do prądu</li> <li>2. Zamontuj właściwie kabel zasilania</li> <li>3. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym po nowy kabel zasilania</li> </ol>
Kontrolka włączonego ekspresu się świeci, ale kontrolka pary nie wyłącza się w ciągu 10 minut	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Awaria termostatu</li> <li>2. Awaria jednostki grzewczej</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym</li> <li>2. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym</li> </ol>

### Te problemy dotyczą ekspresów z wbudowanym młynkiem

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Młynek nie mieli kawy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zanieczyszczone żarna (osady z olejków i tłuszczu kawowych)</li> <li>2. Żarna są zbyt blisko siebie i się stykają</li> <li>3. Zużyte żarna</li> <li>4. Obce ciało blokujące żarna</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przeprowadź czyszczenie młynka</li> <li>2. Zmień grubość mielenia na grubsze mielenie</li> <li>3. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym</li> <li>4. Skontaktuj się z najbliższym punktem serwisowym</li> </ol>
Młynek przerywa pracę ze względu na przegrzanie	Młynek pracował zbyt długo bez przerwy co spowodowało przegrzanie	Odczekaj aż młynek się schłodzi (15-30 minut) przed ponownym uruchomieniem

## 10. Środki konserwujące ekspres



### Filtr wody Lelit MC747PLUS - 70 l

Filtr wody Lelit MC747PLUS jest wysokiej jakości filtrem wody znacząco ograniczającym twardość wody używanej w ekspresach Lelit. Lelit MC747PLUS zmniejsza stopień odkładania się osadów wapiennych w ekspresie. Wydłuży on żywotność ekspresu oraz poprawi jakość i smak wody używanej do zaparzania kawy.



### Proszek do czyszczenia żaren i komór mielenia w młynkach Lelit PL104

Lelit PL104 to proszek do czyszczenia żaren. Skutecznie usuwa osad powstający po zmielonych ziarnach kawy oraz olejki uwolnione w wyniku mielenia. Dzięki regularnemu czyszczeniu żaren mamy pewność, że mielona kawa będzie miała właściwy smak i aromat. Użycie go jest równie proste, co zmielenie kawy. W opakowaniu znajduje się 10 pakietów czyszczących.



### Proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych Lelit PL103

Proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych Lelit PL103 pomoże nam utrzymać wnętrze ekspresu w idealnej czystości tak, aby kawa zawsze była aromatyczna i nie traciła swojego smaku. Regularne czyszczenie ma na celu nie tylko utrzymanie właściwego smaku zaparzonej kawy, ale również zapobiega np. awariom, które mogłyby powstać w wyniku zatkania przewodów w ekspresie.



### Ściereczka z mikrofibry Lelit MC972

Ekspresy i młynki do kawy - jak każde użytkowane urządzenie - z czasem się brudzą. Kiedy nadchodzi moment czyszczenia ekspresu czy młynka - idealnie sprawdzi się ściereczka z mikrofibry Lelit MC972. Ściereczka Lelit MC972 dzięki swojej delikatnej powierzchni nie zarysuje ekspresu ani młynka, a jednocześnie dokładnie je wyczyści. Zwykłe ściereczki przez swoją szorstką strukturę mogą zarysować powierzchnię ekspresu, dlatego rekomendujemy stosowanie ściereczek z mikrofibry Lelit.



### Szczotka do czyszczenia grupy kawowej Lelit PL106

Lelit PL106 to szczotka do czyszczenia grupy kawowej. Szczotka jest zaprojektowana tak, aby dokładnie oczyszczała grupę kawową swoim nylonowym włosiem. Szczotka Lelit PL106 ma długość 14,5 cm, dzięki czemu można ją pewnie złapać podczas czyszczenia urządzenia. Regularne czyszczenie grupy kawowej z pozostałości po poprzednich zaparzaniach pozwoli na dłuższą żywotność uszczelek w grupie.



### Odbijak Lelit PL108





Odbijak Lelit PL108 służy do składowania krążków kawowych, które zostają po zaparzeniu specjału kawowego w ekspresach kolbowych. Odbijak na krążki kawowe jest bardzo przydatny do utrzymania czystości w miejscu pracy oraz ułatwia opróżnianie portafiltera. Odbijak ma zamontowany drążek, o który można uderzać portafilterem w celu usunięcia zużytego krążka kawowego.

## 11. Sitka do portafiltru

Podczas zaparzania kawy w ekspresach kolbowych istotne jest używanie odpowiedniego sitka w portafiltrze. Stosowanie niewłaściwego sitka może prowadzić do nieprawidłowej ekstrakcji a co za tym idzie pogorszeniem smaku przygotowywanej kawy. W zależności od modelu ekspresu Lelit dokładany jest inny zestaw sitek. Aby sprawdzić jakie sitka są dokładane do danego modelu odwiedź stronę [konesso.pl](http://konesso.pl) lub skontaktuj się z **Biurem Obsługi Klienta Konesso.pl**.

Dla łatwiejszego rozróżnienia sitek mają one wygrawerowane na zewnętrznej ścianie symbole.

W ekspresach Lelit stosuje się następujące sitka:

-  **1. Sitko na pojedynczą kawę** 57 mm lub 58 mm  
Przeznaczone do przygotowywania pojedynczej porcji espresso.
-  **2. Sitko na podwójną kawę** 57 lub 58 mm  
Przeznaczone do przygotowywania podwójnej porcji espresso.
-  **3. Sitko na saszetki ESE** 57 mm  
Przeznaczone do przygotowywania kawy z saszetek ESE.
-  **4. Ślepe sitko** 57 mm lub 58 mm  
Przeznaczone do przeprowadzania czyszczenia ekspresu metodą backflushingu.



**LELIT**