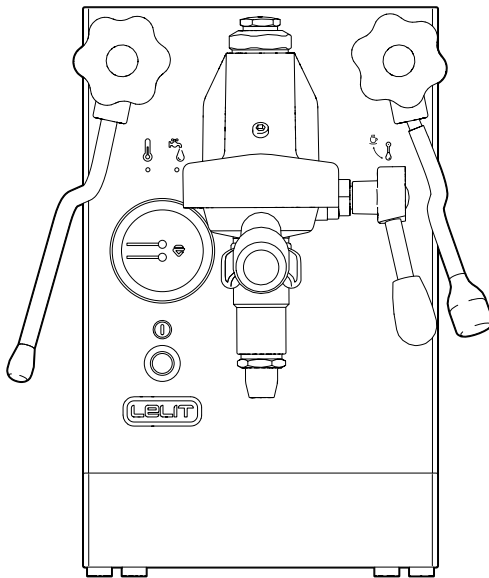




DE

Deutsch

Bedienungsanleitung



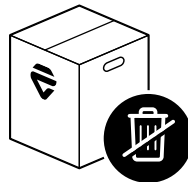
*	PL62X	PL62X-AUS	PL62X-AS	PL62X-100	PL62X-120
	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	220 V 50/60 Hz	100 V 50/60 Hz	120 V 60 Hz
	E+F	I	G	B	B



VIELEN DANK, DASS SIE EIN LELIT PRODUKT GEWÄHLT HABEN

**Registrieren Sie Ihr Produkt auf
care.lelit.com**

Laden Sie die erweiterte Anleitung herunter,
um die Vorteile Ihrer **PL62X***-Kaffeemaschine
voll auszuschöpfen, oder besuchen
Sie unseren YouTube-Kanal

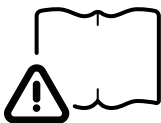


**Bewahren Sie den Karton
und die Verpackung auf!**

Die Verpackung Ihrer LELIT-Maschine ist für die
Wiederverwendung vorgesehen. Sie kann im Falle von
Wartung oder Service der Maschine nützlich sein.

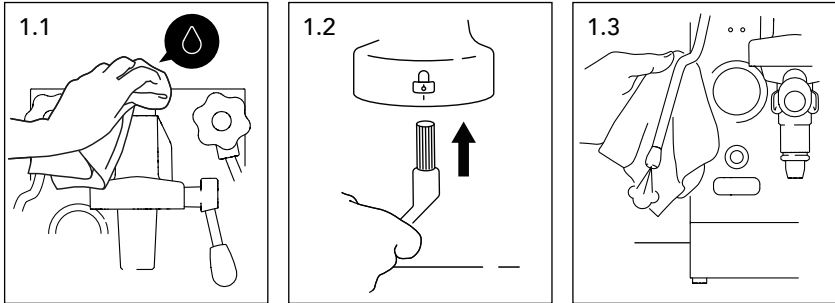
Index

1. Tägliche Reinigung	40
2. Wöchentliche Reinigung	40
3. Jährliche Reinigung	42
4. Ein Blick auf das Produkt	43
5. Werkseinstellungen	43
6. Ausstattung	44
7. Verpackung	45
8. Erstes Einschalten	45
9. Installation des Harzfilters	46
10. Espresso	47
11. Dampf und warmes Wasser	48
12. Energieeinsparung/Stand-by	48
13. Vermeidung von Kalkstein	49
14. Signallampen und Zustände der Maschine	50
15. Garantiebedingungen	51

**ACHTUNG:**

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

1. Tägliche Reinigung



Anmerkung. Für das beste Ergebnis empfehlen wir, dass Sie die Zubehöre im PLA9101 Kit (nicht enthalten), bestehend aus Mikrofasertuch mit LELIT besticktem Logo, Holzbürste mit Naturfaserborsten und Bürste mit Nylonborsten, verwenden.

Oberflächenreinigung. Verwenden Sie ein weiches Tuch, vorzugsweise aus Mikrofaser, mit klarem Wasser befeuchtet, um die Edelstahloberflächen der Maschine zu reinigen (Abb. 1.1).

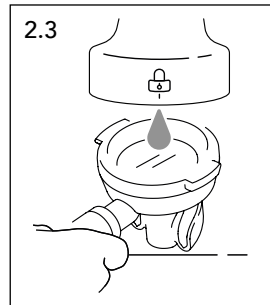
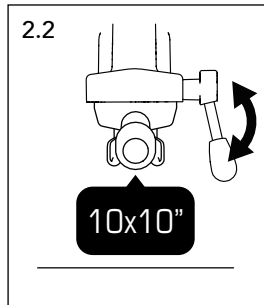
Reinigung der Brühgruppe. Nach jeder Extraktion entfernen Sie die Kaffeeste im Sieb, waschen Sie den Siebträger (G) mit dem eingesetzten Sieb unter fließendem Wasser und verwenden Sie die Bürste (I), um den Kaffeepulverrückstand auf der Dichtung der Kaffeeinheit zu entfernen (Abb. 1.2).

Reinigung der Dampfdüse. Nach jedem Gebrauch der Dampfdüse (7) reinigen Sie die Spitze mit einem feuchten Tuch und entnehmen Sie eine kleine Menge Dampf, um Milchrückstände in den Löchern der Düse zu beseitigen (Abb. 1.3).

2. Wöchentliche Reinigung

Anmerkung. In der Ausstattungsbox finden Sie die Reinigungsmittel (F) für die Durchführung des ersten Reinigungszyklus. Für die Zukunft empfehlen wir die Verwendung von PLA9201 und PLA9203 Zubehör (nicht enthalten).

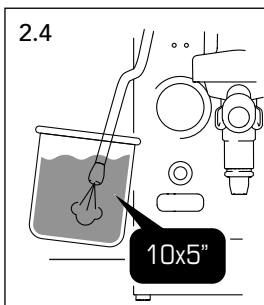
Siebträger- und Siebreinigung. Es ist notwendig, den Siebträger zu reinigen, um Fettrückstände des Kaffees zu entfernen, die den Geschmack der Getränke negativ beeinflussen. Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (15), drehen Sie den Knopf (12) gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie etwa 1L Wasser.



Geben Sie den Siebträger (G) und das verwendete Sieb in den Behälter, wobei Sie aber darauf achten, den Griff des Siebträgers nicht einzutauchen (Abb. 2.1). Fügen Sie zwei Beutel mit Reinigungsmittelpulver (F oder PLA9201) hinzu. Nach 15 Minuten leeren Sie den Behälter und spülen Sie den Siebträger (G) und die Siebe mit viel fließendem Wasser ab.

Rückspülung. Geben Sie das Blindsieb (C) in den Siebträger (G) ein und gießen Sie den Inhalt eines Reinigungsmittel-Beutels (F oder PLA9201) ein. Befestigen Sie den Siebträger (G) in der Brühgruppe (13) und aktivieren Sie die Ausgabe 10 Sekunden lang, indem Sie den Hebel (14) anheben. Beenden Sie die Ausgabe und warten Sie 10 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang 10 Mal (Abb. 2.2).

Entfernen Sie den Siebträger (G) und spülen Sie alle Rückstände mit dem aus der Brühgruppe abgegebenem heißen Wasser (Abb. 2.3). Hängen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe und wiederholen Sie den vorherigen Vorgang 5 Mal für 10 Sekunden ohne Reinigungspulver. Entnehmen Sie den Siebträger (G) und entfernen Sie das Blindsieb (C). Leeren Sie die Abtropfschale (17) und spülen Sie den Siebträger (G), das Sieb und die Abtropfschale (17) mit viel fließendem Wasser.



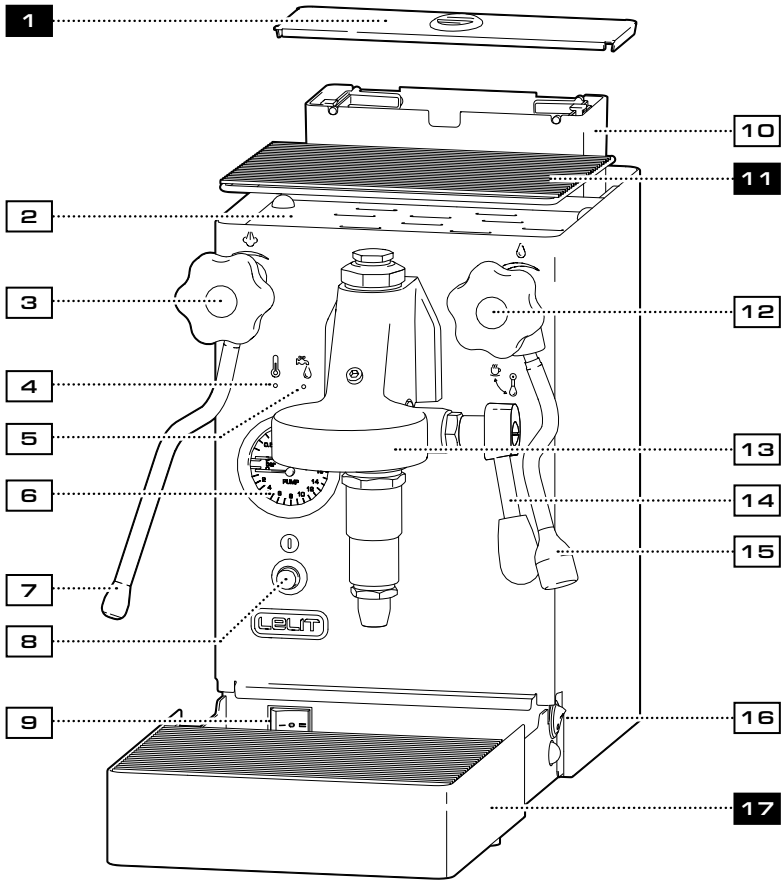
Reinigung der Dampfdüse. Füllen Sie einen Behälter mit 500ml kaltem Wasser und, nachdem Sie den Inhalt einer Flasche mit flüssigem Reinigungsmittel (F oder PLA9203) hinzugefügt haben, weichen Sie die Dampfdüse (7) in der Lösung ein. Öffnen Sie den Knopf (3), um Dampf für 5 Sekunden lang auszugeben. Beenden Sie die Ausgabe und warten Sie 5 Sekunden. Wiederholen Sie den Vorgang 10 Mal (Abb. 2.4).

Spülen Sie die Dampfdüse (7), indem Sie die vorherigen Schritte mit 1lt sauberem Wasser wiederholen.

3. Jährliche Reinigung

Jährlich ist es notwendig, den hydraulischen Kreislauf der Maschine zu entkalken, um Langlebigkeit und konstante Leistung der Maschine zu gewährleisten. Dieses Verfahren erfordert einen spezialisierten Techniker. Die Liste der Zentren, die dieses Verfahren durchführen können, ist auf care.lelit.com verfügbar.

ABB. 4



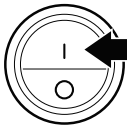
1 11 17

in dem
Ausstattungskarton

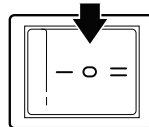
4. Ein Blick auf das Produkt

- | | |
|---|---|
| 1. Abnehmbare Abdeckung für Wassertankfach | 10. Wassertank (2,6 l) |
| 2. Beheizte Tassenablage | 11. Gitter für beheizte Tassenablage |
| 3. Drehknopf für Dampfausgabe | 12. Drehknopf für Warmwasserausgabe |
| 4. Signallampe Maschine betriebsbereit | 13. Brühgruppe |
| 5. Signallampe Wasser vorhanden | 14. Kaffee-Hebel |
| 6. Manometer für Dampf-und Pumpendruck während der Abgabe | 15. Multidirektionale Heißwasserdüse, Anti-Verbrühung |
| 7. Multidirektionale Dampfdüse, Anti-Verbrühung | 16. Auswahltaste für den Betriebsmodus |
| 8. ON/OFF-Schalter (mit beleuchtetem Rahmen) | 17. Abnehmbare Wasserabtropfschale mit Gitter |
| 9. Auswahltaste für die Brühtemperatur | |

5. Werkseinstellungen



Betriebsmodus (16)
ModeX (voreingestellter Wert)



Brühtemperatur (9)
Warm (voreingestellter Wert)



Stand by:
Aktiv



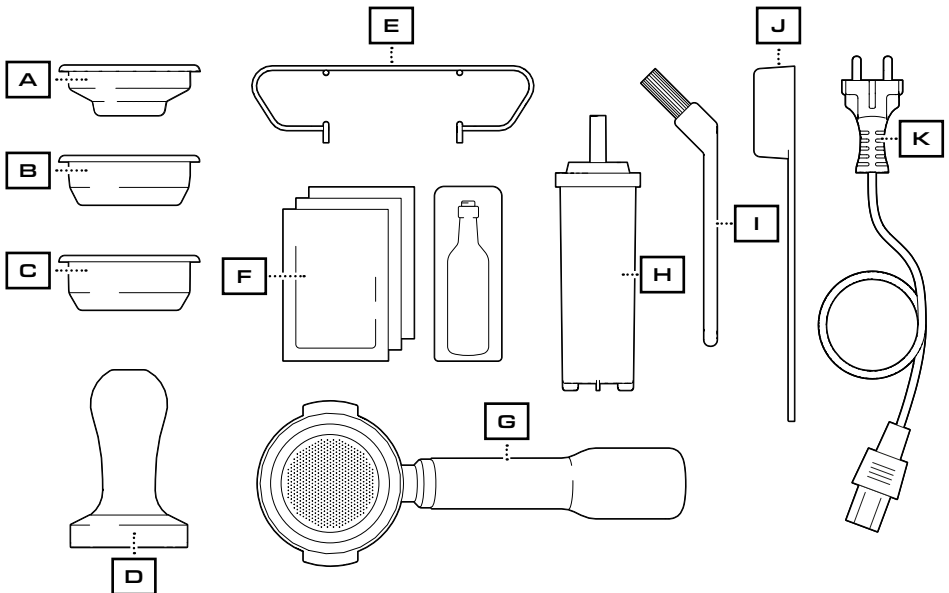
Harzfilter:
Nicht eingesetzt

Um das Gerät mit unterschiedlichen Einstellungen zu verwenden, laden Sie die erweiterte Anleitung herunter. Sie finden dort die notwendigen Anweisungen, um andere Betriebsprofile einzurichten.

6. Ausstattung

44

- A. Kaffeesieb 1 Portion (9-11 g)
- B. Kaffeesieb 2 Portionen PLUS (18-21 g)
- C. Blindsieb zum Rückspülen
- D. Tamper aus Edelstahl mit rotem Holzgriff (PLA481R)
- E. Erhöhung für Espressotassen
- F. Erstreinigungsset (3 Beutel mit Pulverwaschmittel und 1 Flasche Flüssigwaschmittel)
- G. Siebträger mit Kaffeesieb für 2 Portionen (14-18 g)
- H. LELIT Wasser-Harzfilter 35 l
- I. Bürste zur Reinigung der Gruppe-Dichtung
- J. Kunststofflöffel für Kaffee Pulver
- K. Netzkabel

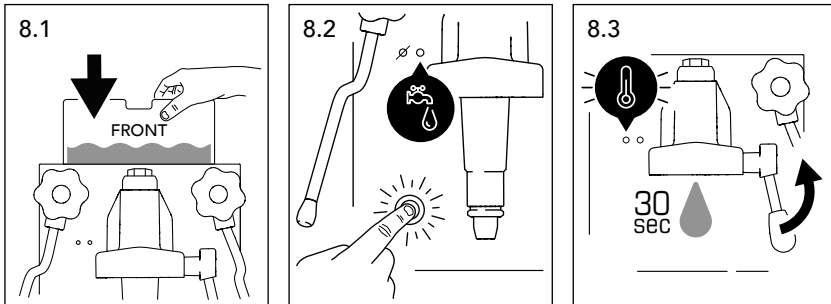


7. Verpackung

Die Verpackung Ihrer LELIT-Maschine ist für die Wiederverwendung konzipiert und hergestellt. Um Ihre Maschine an ein autorisiertes Servicezentrum zu versenden, für Routine- oder außergewöhnliche Wartung, verwenden Sie die komplette Originalverpackung. In der erweiterten Anleitung finden Sie Anweisungen zum Durchführen der eventuellen Umverpackung.

45

8. Erstes Einschalten



⚠ Achtung. Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung heraus, indem Sie den gedruckten Anweisungen auf der Verpackung folgen.

Stellen Sie die Maschine auf eine feste, flache, trockene Oberfläche und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht. Wenn nötig, passen Sie die Füße durch ein- oder ausschrauben an.

Aus der Ausstattungsbox entnehmen Sie die Wasserabtropfschale (17), die Gitter (11), die Abdeckung für das Wassertankfach (1) und platzieren Sie sie wie in Abb. 4 angeben.

Füllen Sie den Tank (10) mit Raumtemperatur-Wasser bis zum maximal angegebenen Niveau und positionieren Sie ihn in seinem Fach (Abb. 8.1).

Nachdem Sie die Maschine mit dem Stromkabel (K) an das Stromnetz angeschlossen haben, schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den ON/OFF-Schalter (8) drücken. Wenn der Tank (10) voller Wasser richtig in seinem Fach eingesetzt ist, schaltet sich die Signallampe (5) ein (Abb. 8.2).

Das komplette Wasserfüllen des Hydraulikkreislaufes braucht maximal 4 Minuten nach dem Einschalten. Nach diesem Zeitintervall beginnt die Signallampe (4) zu

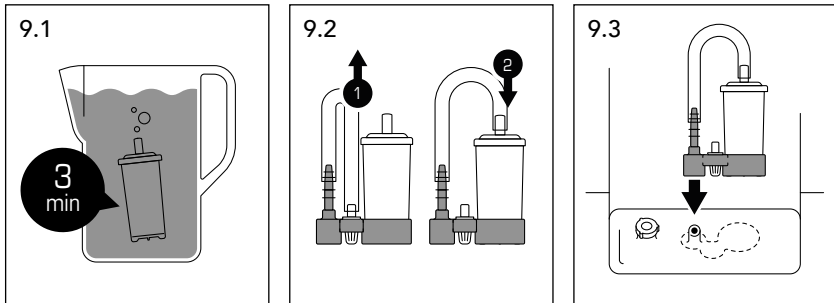
blinken. Heben Sie den Hebel (14) vollständig an. Die Brühgruppe (13) beginnt, Wasser abzugeben (innerhalb von 30 Sekunden). Entnehmen Sie Wasser für etwa 30 Sekunden, dann senken Sie den Hebel vollständig (Abb. 8.3).

Jetzt ist der Hydraulikkreislauf gefüllt. Die Maschine kann mit dem Erhitzen des Wassers beginnen, um die voreingestellten Werte zu erreichen. Diese Operation dauert maximal 24 Minuten: die Signallampe (5) bleibt eingeschaltet, während die Signallampe (4) blinkt.

Die Maschine ist betriebsbereit, wenn die beiden Signallampen (4, 5) und der beleuchtete Rahmen des ON/OFF-Schalters (8) fix eingeschaltet sind.

⚠ Achtung. Während der Heizphase tropft aus der Maschine eine kleine Menge Wasser in die Abtropfschale (17). Das ist notwendig, um den richtigen Betrieb der Maschine zu bestätigen (Funktionsprüfung).

9. Installation des Harzfilters

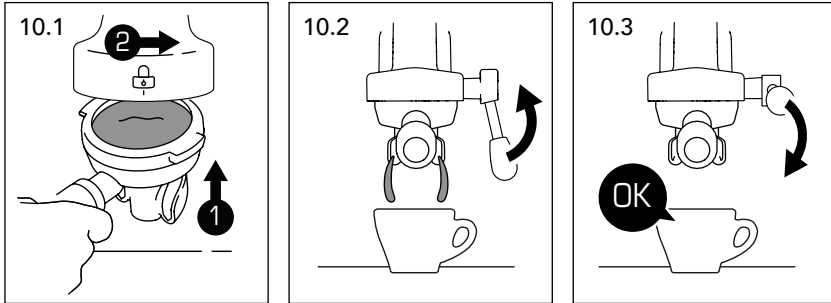


Bevor Sie den Harzfilter (H) im Tank (10) installieren, tauchen Sie ihn etwa 3 Minuten in einen Behälter mit frischem Wasser, um zu verhindern, dass die Luft im Inneren des Filters eine Fehlfunktion der Maschine verursacht (Abb. 9.1).

Entnehmen Sie den Wassertank (10) und entfernen Sie die schwarze Kunststoffhalterung auf dem Boden des Wassertanks. Nachdem Sie den Harzfilter (H) in die größte Bohrung der Halterung eingesetzt haben, entfernen Sie das Zugrohr aus dem kleinen Netzfilter und platzieren Sie es auf die Spitze des Harzfilters (H), wobei Sie darauf achten, dass es vollständig sitzt (Abb. 9.2).

Befestigen Sie die Kunststoffhalterung auf den Boden des Wassertanks (Abb. 9.3), füllen Sie den Tank (10) mit Wasser und platzieren Sie ihn an seinem Sitz.

10. Espresso



Nehmen Sie den Siebträger (G) aus der Ausstattungsbox, legen Sie das Sieb ein, welches Sie verwenden möchten, und füllen Sie es mit der Menge von gemahlendem Kaffee, die dem von Ihnen gewünschten Sieb entspricht. Verwenden Sie den Tamper (D), um den Kaffee im Filter zu verdichten. Spannen Sie den Siebträger (G) in die Brühgruppe ein (13) und stellen Sie sicher, dass der Griff des Siebträgers mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Kaffeeabgabeeinheit ausgerichtet ist (Abb. 10.1).

Stellen Sie die Tasse(n) unter den Siebträger und bewegen Sie den Hebel (14) vollständig nach oben, um die Extraktion zu starten (Abb. 10.2).

Während der Ausgabephase blinkt der Rahmen des Schalters ON/OFF (8), um anzuzeigen, dass die Pumpe funktioniert. Senken Sie den Hebel (14), um die Ausgabe zu beenden (Abb. 10.3).

Vergessen Sie nicht, den Siebträger (G) zu entfernen und den Filter nach jeder Ausgabe zu entleeren.

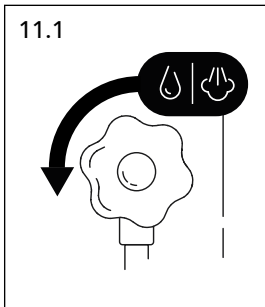
Anmerkung. Während des normalen Gebrauchs können die Signallampen der Maschine blinken oder sich ausschalten, um verschiedene Zustände anzuzeigen. Siehe Kapitel 14 "Signallampen und Zustände der Maschine", um die Bedeutung besser zu verstehen.

Anmerkung. Wir empfehlen, den Siebträger (G) in der Brühgruppe (13) eingespannt zu lassen, um das Temperaturgleichgewicht zwischen der Brühgruppe, dem Sieb und dem Siebträger sicherzustellen.

! Achtung. Während der Extraktion des Kaffees, entfernen oder lösen Sie **NIE** den Siebträger aus der Einheit (13), um das Risiko von Verbrühungen zu vermeiden, die durch das Auslaufen des kochenden Wassers verursacht werden können.

1 1. Dampf und warmes Wasser

Für eine optimale Leistung heben Sie und dann senken Sie den Kaffeehebel (14) ca. 30 Sekunden vor der Verwendung der Dampfdüse oder Heißwasserdüse (7 und 15).

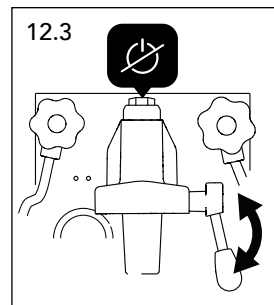
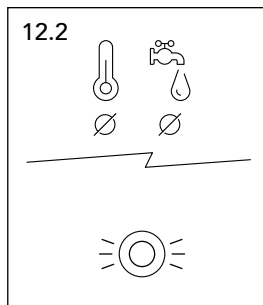
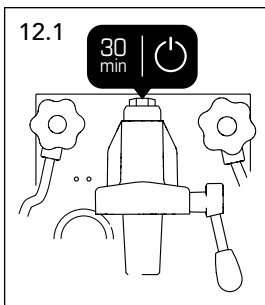


Drehen Sie die Knöpfe (3 oder 12) gegen den Uhrzeigersinn, um Dampf und heißes Wasser auszugeben (Abb. 11.1).

Variieren Sie die Drehung der Knöpfe, um die Intensität des Flusses zu definieren.

Drehen Sie die Knöpfe (3 oder 12) im Uhrzeigersinn, um die Dampf- oder Warmwasserausgabe zu beenden.

1 2. Energieeinsparung/Stand-by



Wenn die Maschine 30 Minuten lang unbenutzt bleibt, wird der Stand-by-Zustand automatisch aktiviert (Abb. 12.1).

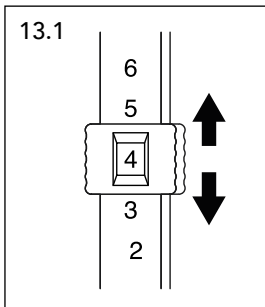
Der Rahmen des ON/OFF-Schalters (8) blinkt, während die Signallampen (4 und 5) ausgeschaltet sind (Abb. 12.2).

Heben Sie und senken Sie den Hebel (14) vollständig, um den Stand-by-Zustand zu verlassen (Abb. 12.3).

Warten Sie, bis alle Signallampen fix eingeschaltet bleiben, bevor Sie das Gerät wiederverwenden.

Anmerkung. *Das Stand-by kann deaktiviert werden. Laden Sie dazu die erweiterte Anleitung herunter.*

13. Vermeidung von Kalkstein



Um Kalksteinbildung zu verhindern und ein besseres Ergebnis bei der Getränkezubereitung zu gewährleisten, verwenden Sie den Harzfilter (H). Der mitgelieferte Filter verfügt über eine geprüfte Kapazität von 35 Liter Wasser.

Verwenden Sie die Schieberegler an den Wassertankgriffen (10), um sich die Tank-Füllungen zu merken und den Harzfilter zu ersetzen, wenn er erschöpft ist (Abb. 13.1).

Anmerkung. *Der Harzfilter von 35L muss nach 14 vollen Tank-Füllungen oder nach maximal 4 Monaten Anwendung ersetzt werden. Wenn Sie die Maschine für mehr als 1 Monat nicht verwenden, müssen Sie den Harzfilter ersetzen und das Wasser wechseln, bevor Sie wieder Getränke zubereiten.*

Anmerkung. *Siehe Kapitel 6 "Installation des Harzfilters" für die korrekte Installation in der Maschine.*

14. Signallampen und Zustände der Maschine

50

		
Signallampe ein	Blinklicht	Signallampe aus

			Zustand der Maschine
			<p>Maschine wird aufgewärmt Warten Sie, bis die Maschine betriebsbereit ist</p>
			<p>Kein Tank eingesetzt oder Wassermangel im Tank Füllen Sie den Tank (10) und setzen Sie ihn in das entsprechende Fach ein</p>
			<p>Maschine betriebsbereit Sie können jetzt die Maschine verwenden</p>
			<p>Stand-by Heben Sie und senken Sie den Hebel (14) vollständig, um aus dem Stand-by-Zustand herauszukommen, und warten Sie, bis alle Lichter eingeschaltet sind, um die Maschine zu verwenden</p>
			<p>NTC1-Temperatursensor getrennt oder beschädigt Wenden Sie sich an das Servicezentrum</p>
			<p>NTC2-Temperatursensor getrennt oder beschädigt Wenden Sie sich an das Servicezentrum</p>
			<p>Überschreitung der maximalen Befüllungsdauer des Kessels Überprüfen Sie die richtige Position des Tanks (10) und entfernen Sie eventuelle Hindernisse. Starten Sie die Maschine neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Servicezentrum</p>

15. Garantiebedingungen

Gesetzliche Garantie

.....

Dieses Produkt ist von den Gesetzen gedeckt, die in dem Land gültig sind, wo das Produkt verkauft wurde. Mehrere Informationen darüber kann der Händler oder der Importeur geben, der für das verkaufte Produkt völlig verantwortlich ist.

Der Importeur ist auch für die Vollziehung der Gesetze im dem Land, wo das Produkt verteilt wurde, völlig verantwortlich. Das enthält auch die Anordnung der korrekten Entsorgung des Produkts am Ende seiner Nutzzeit.

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



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:

Kaffeemaschine vom Typ: PL62X

auf das sich diese Erklärung bezieht, den folgenden Normen entspricht:

EN 60335/1 - EN 60335/2/15 - EN 61000/3/2 - EN 55014

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:

2014/35/EU - 2014/30/EU

NB: Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine

ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

Castegnato, den 20/02/2020 - Der Geschäftsführer

Gemme Italian Producers srl

25045 Castegnato (Bs)



Anmerkungen



LELIT.COM

CE EAC

DE/7800052 REV 02

©2020 Gemme Italian Producers Srl.
All Rights Reserved