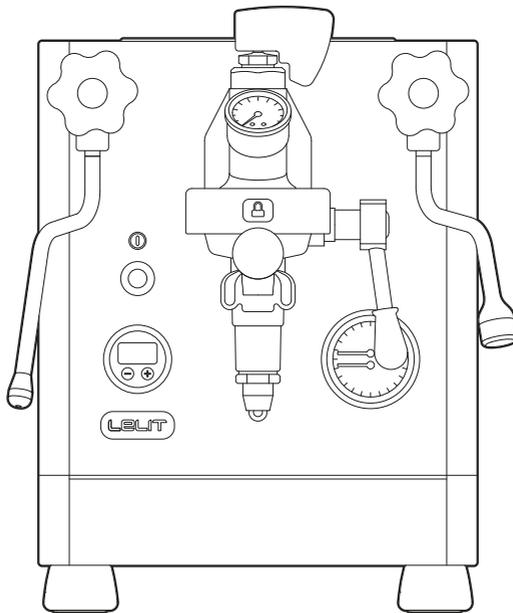




DE

Deutsch

## Bedienungsanleitung



*	PL162T-EU	PL162T-AUS	PL162T-120	PL162T-100
	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	120 V 60 Hz	100 V 50/60 Hz
	Type E+F	Type I	Type B	Type B



2

## **VIELEN DANK, DASS SIE EIN LELIT PRODUKT GEWÄHLT HABEN**

**Registrieren Sie Ihr Produkt auf  
[care.lelit.com](https://care.lelit.com)**

Laden Sie die erweiterte Anleitung herunter, um die Vorteile Ihrer PL162T-Kaffeemaschine voll auszuschöpfen, oder besuchen Sie unseren "LELIT" YouTube-Kanal für Tipps, Einblicke und Tutorials.



**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.

# Inhalt

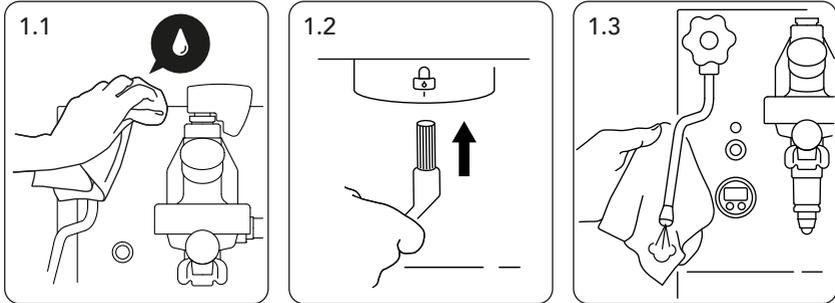
---

1. Tägliche Reinigung	4
2. Wöchentliche Reinigung	4
3. Jährliche Reinigung	6
4. Ein Blick auf das Produkt	6
5. Werkeinstellungen	8
6. Ausstattung	8
7. Verpackung	10
8. Erstes Einschalten	10
9. Installation des Harzfilters	12
10. Espresso und Kaffee	13
11. Dampf und warmes Wasser	14
12. Reserve Mode	15
13. LCC – LELIT Control Center	15
14. Stand-by Mode	17
15. Vermeidung von Kalkstein	17
16. Garantiebedingungen	18

**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 Zubehörteile im PLA9101 Kit, bestehend aus Mikrofasertuch mit LELIT besticktem Logo, Holzbürste mit Naturfaserborsten und Bürste mit Nylonborsten, verwenden.

Vor dem Beginn entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine abkühlen. Denken Sie daran, keine Scheuermittel zu verwenden und die Maschine nicht in Wasser zu tauchen.

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

**Reinigung der Brühgruppe.** Nach jeder Extraktion entfernen Sie die Kaffeereste im Sieb, spülen Sie den Siebträger mit dem eingesetzten Sieb unter fließendem Wasser und verwenden Sie eine LELIT Bürste (N), um den Kaffeepulverrückstand auf der Dichtung der Brühgruppe zu entfernen (Abb. 1.2).

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

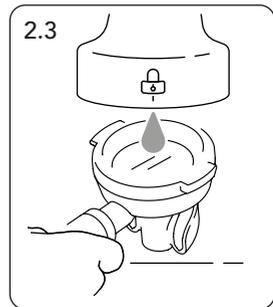
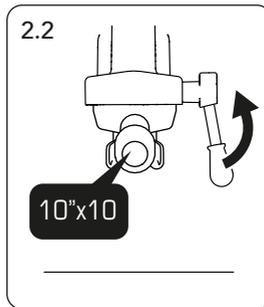
## 2. Wöchentliche Reinigung

**Anmerkung.** Zusammen mit der Kaffeemaschine bekommen Sie auch die Reinigungsmittel (I) für die Durchführung des ersten Reinigungszyklus. Für die Zukunft empfehlen wir die Verwendung von PLA9201 und PLA9203 Zubehörteile (nicht erhalten).

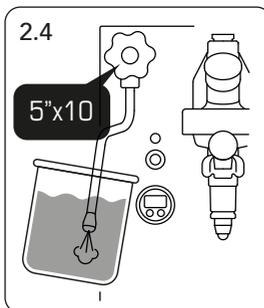
**Anmerkung.** Achten Sie darauf, den Siebträgergriff nicht einzutauchen. Darüber hinaus dürfen die Siebe und der Siebträger nie in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Sieb- und Siebträger Reinigung.** 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 (12), drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, und entnehmen Sie etwa 1 l Wasser.

Geben Sie den Siebträger und das verwendete Sieb in den Behälter, und fügen Sie 2 Beutel mit Reinigungsmittelpulver (I) hinzu (Abb. 2.1). Nach 15 Minuten leeren Sie den Behälter und spülen Sie den Siebträger und die Siebe mit viel fließendem Leitungswasser ab.



**Rückspülung.** Geben Sie das Blindsieb (D) in den Siebträger und gießen Sie den Inhalt eines Reinigungsmittel-Beutels (I) ein. Befestigen Sie den Siebträger in der Brühgruppe (8) und heben Sie den Hebel (13) für 10 Sekunden an (Abb. 2.2). Beenden Sie die Funktion, führen Sie den Hebel (13) wieder komplett nach unten und warten Sie 10 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang 10 mal. Entfernen Sie den Siebträger von der Brühgruppe (8) und spülen Sie ihn mit dem aus der Brühgruppe abgegebenem heißen Wasser (Abb. 2.3). Spannen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe (8) und wiederholen Sie den vorherigen Vorgang 5 mal, jedes Mal für 10 Sekunden, ohne Reinigungspulver. Entnehmen Sie den Siebträger und entfernen Sie das Blindsieb (D). Leeren Sie die Abtropfschale (16) und spülen Sie den Siebträger, das Sieb und die Abtropfschale (16) mit viel fließendem Leitungswasser ab.



**Reinigung der Dampfdüse.** Füllen Sie einen Behälter mit 500ml kaltem Wasser, geben Sie den Inhalt einer Flasche mit flüssigen Reinigungsmittel (I) dazu und lassen Sie die Dampfdüse (5) in diese Lösung eintauchen. Öffnen Sie den Knopf für Dampf (4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, um Dampf für 5 Sekunden lang auszugeben.

Beenden Sie die Ausgabe und warten Sie 5 Sekunden. Wiederholen Sie den Vorgang 10mal (Abb. 2.4).

Wiederholen Sie den gesamten Vorgang mit 1L sauberem Wasser, um die Dampfdüse (5) richtig zu spülen.

Außerdem können Sie das äußere Teil der Dampfdüse (5) mit einem feuchten Tuch abwaschen und etwas Dampf vom Gerät ablassen, um eventuelle Milchrückstände aus dem inneren Teil der Düse zu entfernen, da diese die Dampfausgabe behindern und das richtige Aufschäumen der Milch erschweren können.

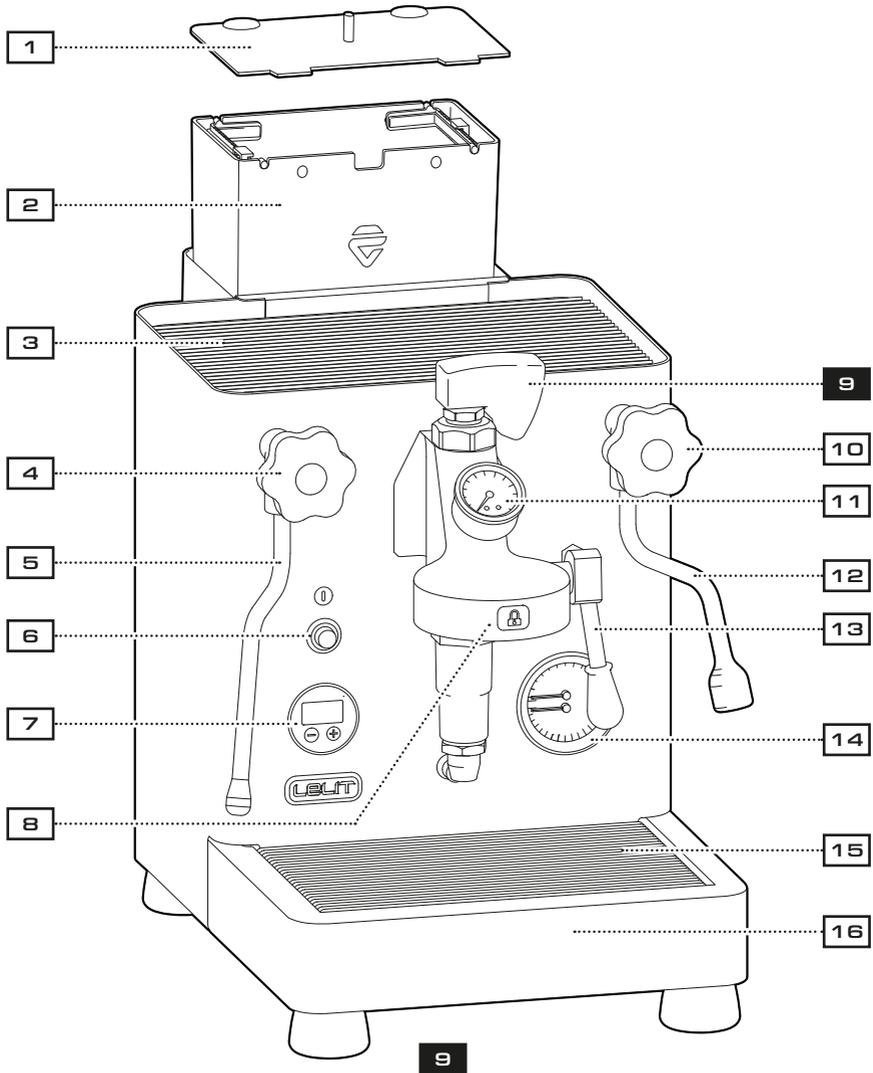
6

### 3. Jährliche Reinigung

Jährlich ist es notwendig, den hydraulischen Kreislauf der Maschine zu entkalken, um Langlebigkeit und konstante Leistung der Maschine zu gewährleisten. Der Zustand der Maschine muss zuvor von Ihrem Händler / Fachtechniker überprüft werden, und der Entkalkungsvorgang muss von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden, um die Beschädigung der internen Komponenten der Maschine zu vermeiden.

### 4. Ein Blick auf das Produkt

- |  |   |
|--|---|
| 1. Wassertankdeckel                                  | 10. Drehknopf für Heißwasserabgabe                              |
| 2. Wassertank  | 11. Manometer für Kaffeedruck                                   |
| 3. Tassenwärmer mit Gitter                           | 12. Multidirektionale Heißwasserdüse mit Verbrühungsschutz      |
| 4. Drehknopf für Dampfausgabe                        | 13. Kaffeeausgabehebel  |
| 5. Multidirektionale Dampfdüse mit Verbrühungsschutz | 14. Manometer für die Anzeige von Kessel/Dampf- und Pumpendruck |
| 6. ON/OFF Schalter (mit beleuchteten Rahmen)         | 15. Tassenablagegitter  |
| 7. LCC (LELIT Control Center)                        | 16. Wassertropfschale   |
| 8. Brühgruppe  |   |
| 9. Paddle zur Wasserflussregulierung                 |   |

**ABB. 2****Paddle**

Mit dem Paddle bringt LELIT die Erfahrung der Espressozubereitung auf eine andere Ebene, und ermöglicht die Leistung von ausgezeichneten Ergebnissen. Der Wasserdurchfluß kann in jeder Phase der Extraktion optimal kontrolliert werden, bis den maximalen Druck erreicht wird.

## 5. Werkeinstellungen



**Kaffeekessel-Temperatur**  
95°C



**Dampfkessel-Temperatur**  
125°C

8



**Dampfkessel**  
ON



**Standard  
Temperaturmaßeinheit**  
Celsius



**Programmierbare  
Vorbrühdauer**  
OFF



**Programmierbarer  
Wasserdurchfluss (low flow)**  
OFF



**Brühtemperatur Offset**  
0°C



**Sleepy Modus**  
OFF

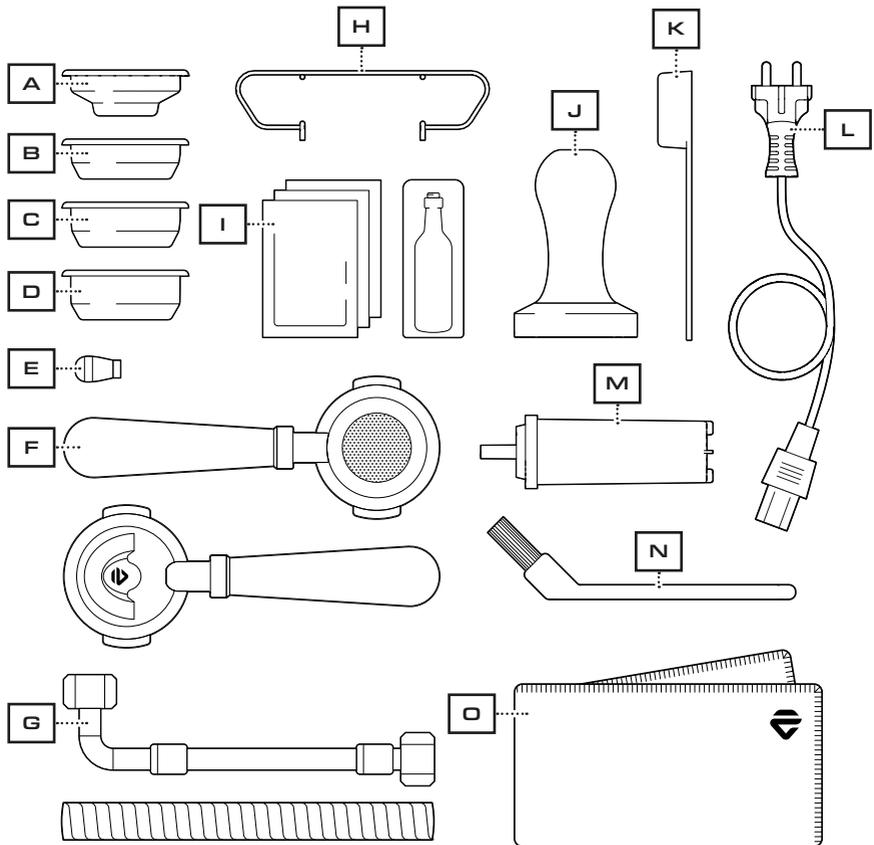


**Stand-by**  
ON

Um das Gerät mit verschiedenen Einstellungen zu verwenden, laden Sie die erweiterte Bedienungsanleitung herunter, welche die Anweisungen zum Einstellen anderer Funktionen enthält.

## 6. Ausstattung

- A.** Kaffeesieb 1 Portion (9-11g)
- B.** Kaffeesieb 2 Portionen (14-18g)
- C.** Kaffeesieb 2 Portionen (18-21g)
- D.** Blindsieb zum Rückspülen
- E.** 4-löchige Düse für Dampfausgabe
- F.** Siebträger für Kaffeesieb  
1 Portion und 2 Portionen,  
Bottomless Siebträger
- G.** Zubehöre für die Verbindung  
zum Wassernetz
- H.** Support für Espressotassen
- I.** Erstes Reinigungsset (mit 3 Reini-  
gungsmittel-Einzeldosisbeutel  
und 1 Flasche mit flüssigem Reini-  
gungsmittel Einzeldosisflasche)
- J.** Tamper aus Edelstahl mit  
Aluminiumgriff (PLA481A)
- K.** Kunststofflöffel für Kaffee Pulver
- L.** Netzkabel
- M.** LELIT 70 I Harzfilter
- N.** Bürste für Reinigung der Brühgruppe
- O.** LELIT Tuch aus Mikrofaser



Entdecken Sie alle Zubehöre und die notwendigen Instrumente,  
um ein echter Barista zu werden.

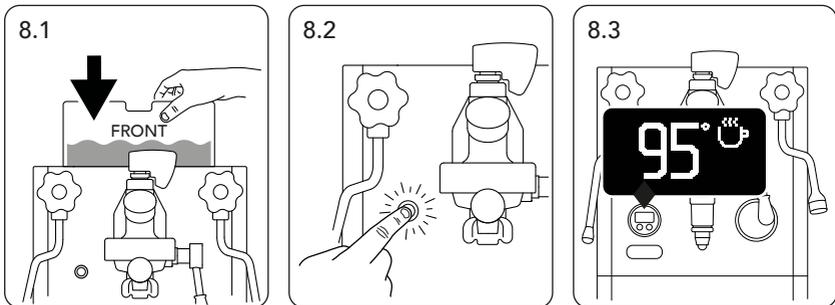
**Besuchen Sie unsere Internetseite [lelit.com](http://lelit.com).**

## 7. Verpackung

Die Verpackung von Ihrer LELIT Maschine ist für die Wiederverwendung konzipiert und hergestellt. Verwenden Sie die komplette Originalverpackung, um Ihre Maschine an Ihren Händler oder an ein autorisiertes Servicezentrum für Routine oder außergewöhnliche Wartung zu versenden.

10 Auf unserem LELIT YouTube-Kanal können Sie Videos zum richtigen Verpacken der Maschine mit Verwendung der Originalverpackung und des Verpackungsmaterials finden. Bitte konsultieren Sie auch Ihren LELIT-Händler, bevor Sie die Maschine versenden, und befolgen Sie seine eventuelle spezifische Anweisungen.

## 8. Erstes Einschalten



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

**⚠ Achtung.** Das Produkt wiegt 26.5 kg.

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

Füllen Sie den Wassertank (2) mit Raumtemperatur-Wasser bis zum maximal angegebenen Niveau und setzen Sie ihn in seinem Fach ein (Abb. 8.1).

**📖 Anmerkung.** Die Maschine wurde auch für Verbindung zum Wassernetz gedacht (siehe die spezifischen Zubehöre im Ausstattungsbox). Für eine solche Installation müssen Sie sich an einem autorisierten Techniker wenden.

 **Achtung.** Vergewissern Sie sich, dass das Paddel (9) komplett rechts positioniert ist, um den Wasserfluss zu ermöglichen. Der Kaffeeausgabehebel (13) hat 2 Funktionspositionen: vollständig nach oben zum Öffnen und vollständig nach unten zum Schließen. Stellen Sie sicher, dass der Kaffeeausgabehebel komplett unten ist.

Schließen Sie die Maschine mit dem Stromkabel (L) an das Stromnetz an, danach drücken Sie den ON/OFF Schalter (6) zum Einschalten der Maschine (Abb. 8.2). Das LCC-Display zeigt das LELIT Logo, und befolgen Sie die Anweisungen auf dem LCC-Display (7): den Kaffeeausgabehebel (13) nach oben ziehen, warten Sie bis zum Ende des Runterzählens von 30 Sekunden und wiederbringen Sie den Kaffeehebel (13) zur anfänglichen Position (unten). Warten Sie, bis die Linie auf dem Display komplett anzeigt, und die Anzeige "OK" auf dem Display erscheint (weniger als 24 Minuten).

Das komplette Wasserfüllen des Hydraulikkreislaufes braucht maximal 4 Minuten nach dem ersten Einschalten.

Jetzt ist der Hydraulikkreislauf gefüllt. Die Maschine kann mit dem Erhitzen des Wassers beginnen, um die voreingestellten Werte zu erreichen. Dieser Vorgang erfordert maximal 24 Minuten.

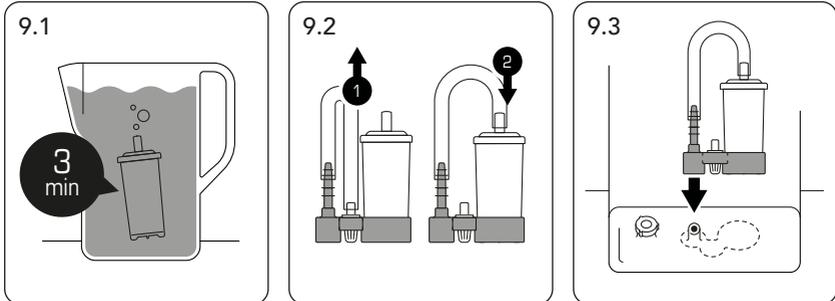
 **Anmerkung.** Es kann vorkommen, dass das LCC-Display (7) das "Wassermangel" Symbol nochmals zeigt. Befolgen Sie die Anweisungen, um den Hydraulikkreis korrekt zu füllen.

Sobald die Wassertemperatur die voreingestellten Werte erreicht hat und der Hydraulikkreislauf gefüllt ist, zeigt das LCC-Display (7) die Temperatur im Kaffeeessel und ein Kaffeetassen-Symbol an (Abb. 8.3).

 **Achtung.** Während der Heizphase tropft aus der Maschine eine kleine Menge Wasser in die Abtropfschale (16). Das ist notwendig, um den richtigen Betrieb der Maschine zu bestätigen (Funktionsprüfung).

## 9. Installation des Harzfilters

12



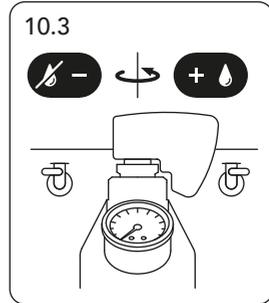
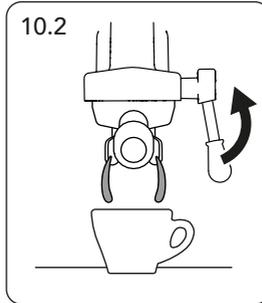
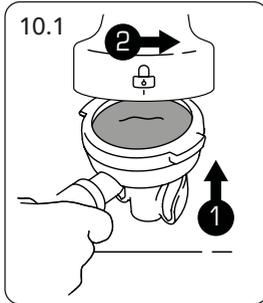
**⚠ Achtung.** Bevor Sie den Harzfilter (M) installieren, befolgen Sie die Anweisungen für das erste Einschalten der Maschine. Der Hydraulikkreislauf muss aufgefüllt werden.

Bevor Sie den Harzfilter (M) im Wassertank 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 (2) und entfernen Sie die schwarze Kunststoffhalterung auf dem Boden des Wassertanks. Setzen Sie den Harzfilter (M) in die größere Bohrung der Halterung ein, entfernen Sie das Zug-Rohr aus dem kleinen Netzfilter und platzieren Sie es auf die Spitze des Harzfilters (Abb. 9.2).

Befestigen Sie die Kunststoffhalterung auf den Boden des Wassertanks (2), spülen Sie den Tank sorgfältig aus, füllen Sie den Tank mit Wasser und platzieren Sie ihn an seinem Fach (Abb. 9.3).

## 10. Espresso und Kaffee



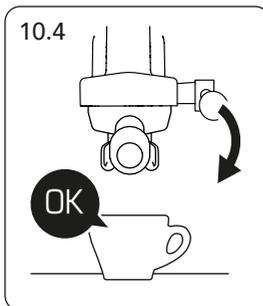
13

**☒ Anmerkung.** Obwohl die Maschine sofort betriebsbereit ist, Espresso-Kaffee zuzubereiten, könnte es einige Versuche dauern, bis Sie die perfekte Tasse Kaffee erhalten.

Wählen Sie das Sieb (a, b, c), setzen Sie es in den Siebträger (F) ein, und füllen Sie es mit der ausreichenden Menge von gemahltem Kaffee. Verwenden Sie den Tamper (J), um das Kaffeepulver im Sieb zu verdichten. Spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe (8) ein und stellen Sie sicher, dass der Griff des Siebträgers mit dem Vorhängeschloss-Symbol auf der Brühgruppe ausgerichtet ist (Abb. 10.1).

Stellen Sie die Tasse/n unter den Siebträger (F) und heben Sie den Hebel (13), um die Extraktion zu starten (Abb. 10.2).

**⚠ Achtung.** Stellen Sie sicher, dass das Paddle (9) komplett rechts positioniert ist, um den Wasserdurchfluss zu ermöglichen.



Beim Drehen des Paddels (9) können Sie den Wasserfluss und den Druck auf dem Kaffee variieren, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten. Der Wert des Drucks wird auf dem Manometer (11) angezeigt (Abb. 10.3).

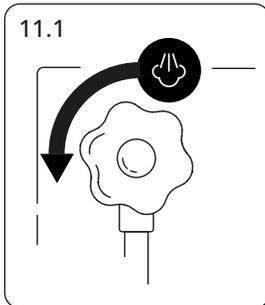
Bringen Sie den Hebel (13) zur anfänglichen Position wieder, um die Ausgabe zu beenden (Abb. 10.4).

Nehmen Sie den Siebträger (F) heraus und leeren Sie den Filter nach jeder Kaffeextraktion.

 **Anmerkung.** Wir empfehlen, den Siebträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, um die Temperatur zwischen der Brühgruppe und dem Siebträger zu harmonisieren.

 **Achtung.** Während der Extraktion des Kaffees, entfernen oder lösen Sie **NIE** den Siebträger aus der Brühgruppe, um das Risiko von Verbrühungen zu vermeiden, das durch das Auslaufen des kochenden Wassers verursacht werden kann.

## 1 1. Dampf und warmes Wasser

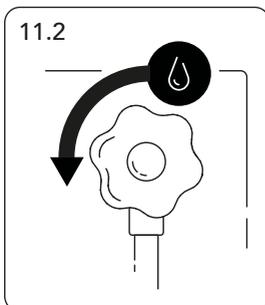


**Dampf.** Drehen Sie den Dampfknopf (4) gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 11.1), mit der Dampfdüse (5) auf das Gitter der Abtropfschale (16) ausgerichtet, um die kleine Wassermenge auszugeben. Sobald Dampf aus der Düse (5) auftritt, schließen Sie den Knopf (4).

Stellen Sie ein Milchkännchen bis zum Anfang des Auflaufs gefüllt unter die Dampfdüse (5) und öffnen Sie wieder den Dampfknopf (4).

Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (4) im Uhrzeigersinn.

 **Achtung.** Reinigen Sie die Dampfdüse (5) nach jedem Gebrauch, mit der Spitze auf das Gitter der Abtropfschale (16) ausgerichtet, um wenig Dampf auszugeben. Reinigen Sie die Dampfdüse (5) gründlich mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.

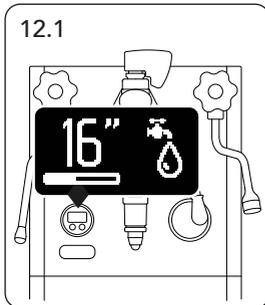


**Warmes Wasser.** Stellen Sie einen Behälter unter die Heißwasserdüse (12) und drehen Sie den Wasserknopf (10) gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 11.2).

Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schließen Sie den Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn.

**⚠ Achtung.** Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile unter die Dampf (5) - oder Heißwasserdüse (12). Verbrennungs- / Verbrühungsgefahr.

## 12. Reserve Mode

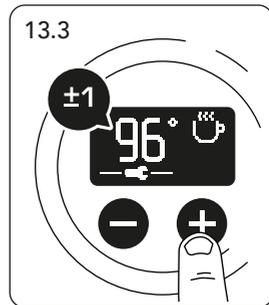
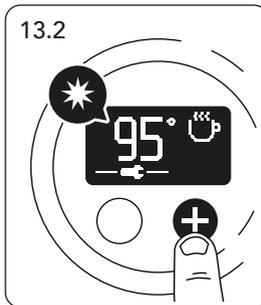
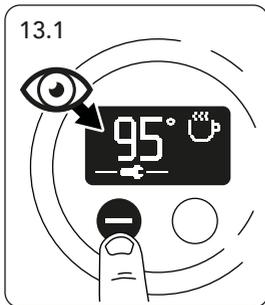


Das "Reserve Mode" wird aktiviert, wenn das Wasser im Wassertank (2) während der Extraktion endet, um die Komplettierung der laufenden Extraktion zu ermöglichen. Das LCC-Display (7) zeigt das Symbol eines Hahnes neben der Extraktionsdauer (Abb. 12.1).

Die Maschine kontiniert die Extraktion des Kaffees für max 60 Sekunden vom Erscheinen des Symbols.

Am Ende der Extraktion zeigt das LCC-Display (7) das Symbol "Wassermangel".

## 13. LCC – LELIT Control Center

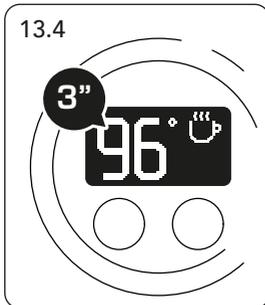


LCC (LELIT Control Center) (7) ist das Gehirn der neuen LELIT Kaffeemaschinen. Es verfügt über ein elegantes OLED Grafik-Display der neuesten Generation. Es kontrolliert alle Funktionen der Maschine und ermöglicht Ihnen, die Einstellungen anzupassen.

- |   |   |
|---|---|
| 1. Temperatur des Kaffeeessels                | 5. Vorbrüh-Dauer                              |
| 2. Temperatur des Dampfkessels                | 6. Wasserdurchfluss (low flow) Dauer          |
| 3. Aktivieren / Deaktivieren des Dampfkessels | 7. Aktivieren / Deaktivieren von Sleepy Modus |
| 4. Temperaturmaßeinheit                       | 8. Teil- und Gesamtdosen Zähler               |

Das LCC hat voreingestellte Standardeinstellungen.

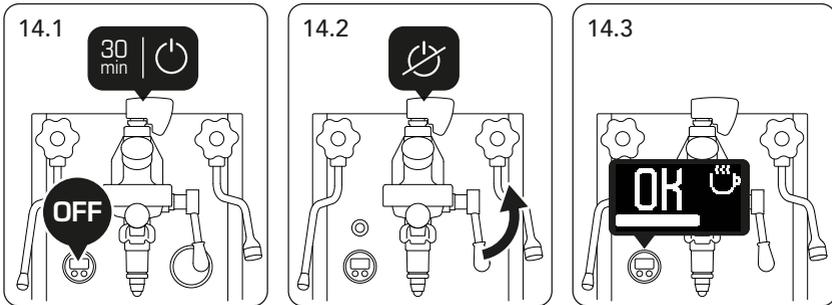
*Lesen Sie unten, um herauszufinden, wie Sie sie ändern können, und laden Sie die erweiterte Anleitung herunter, um zu verstehen, wie Sie die Einstellungen an Ihre Bedürfnisse besser anpassen können.*



#### **Abänderung der LCC Einstellungen.**

1. Drücken Sie die Taste "-", um das Menü aufzurufen und durch das Menü zu scrollen (Abb. 13.1)
2. Drücken Sie die Taste "+", um die Einstellung zu ändern, die sofort blinkt (Abb. 13.2)
3. Ändern Sie den Wert und / oder den Status mittels der Tasten "-" und "+" (Abb. 13.3)
4. 3 Sekunden nach dem letzten Drücken einer beliebigen Taste speichert das LCC die Daten und verlässt das Menü (Abb. 13.4)

## 14. Stand-by Mode



Wenn die Maschine 30 Minuten lang unbenutzt bleibt, wird der Stand-by-Zustand automatisch aktiviert. Das LCC-Display (7) und das Heizelement sind deaktiviert und der ON/OFF Schalter (6) blinkt je 3 Sekunden (Abb. 14.1).

Heben Sie den Hebel (13) an, um den Stand-by-Zustand zu verlassen (Abb. 14.2).

Warten Sie, bis das LCC-Display (7) "OK" anzeigt, bevor Sie das Gerät wieder verwenden (Abb. 14.3).

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

## 15. Vermeidung von Kalkstein

Um Kalksteinbildung zu verhindern und ein besseres Ergebnis bei der Getränkezubereitung zu gewährleisten, verwenden Sie den Harzfilter (M). Der mitgelieferte Filter verfügt über eine geprüfte Kapazität von max. 70 Liter Wasser.

Verwenden Sie die Rutschen an den Griffen des Wassertanks (2), um sich an die vollständigen Füllungen des Tanks zu erinnern, und ersetzen Sie den Filter, sobald er erschöpft ist.

**Anmerkung.** Der Wasserfilter muss nach 28 vollen Tank-Füllungen und/oder nach maximal 4 Monaten Anwendung ersetzt werden. Wenn Sie die Maschine für mehr als 1 Monat nicht verwenden, müssen Sie den Harzfilter ersetzen.

## 16. Garantiebedingungen

---

### **Gesetzliche Garantie**

.....

18

---

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: PL162T

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 10/01/2022 - Der Geschäftsführer*

**Gemme Italian Producers srl**  
**25045 Castegnato (Bs)**



**LELIT.COM**

**CE EAC**

**DE/7800070, REV 00**  
**Art. PL162T**

©2022 Gemme Italian Producers Srl.  
All Rights Reserved