

Melitta Professional Coffee Solutions

Wa 6610/6620 SF-Ku 220

Gebrauchsanleitung

Brugsanvisning

Instrucciones para uso

Mode d'emploi

Käyttöohje

Operating Instructions

Gebruiksaanwijzing

Bruksanvisningen



MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS

D Inhaltsverzeichnis

Abbildung	3
Beschreibung der Geräteteile	4
Anschluss und Inbetriebnahme	4
Filteranlagen, Filtern	4
Abschalten, Reinigung und Pflege	4
Sicherheitstechnische Hinweise, Entsorgung	5
Technische Daten, Zubehör	14 - 15

GB Table of Contents

Description of parts	3, 9
Connection and Setting to work	9 - 10
Filter coffee machines, Filtering	10
Turning the machine off, Cleaning and care	10
Safety instructions, Disposal of coffee machines	10
Technical data, Accessories	14 - 15

DK Indholdsfortegnelse

Beskrivelse af maskinens dele	3, 5
Tilslutning og ibrugtagning	5
Filterkaffeanlæg, Kaffebrygning	5
Stop, Rengøring og vedligeholdelse	5
Sikkerhedstekniske anvisninger	6
Tekniske specifikationer, Tilbehør	14 - 15

N Indholdsfortegnelse

Maskinens deler	3, 10
Tilkobling og igangsetting	11
Filteranlegg, brygging	11
Avstengning, rengjøring og vedlikehold	11
Sikkerhetstekniske anvisninger	11
Tekniske data, Tilbehør	14 - 15

E Indice

Croquis	3
Descripción de las partes del aparato	6
Conexión y puesta en marcha	6
Instalaciones para filtrar café, filtrado	6
Desconexión máquina, limpieza y cuidado	6 - 7
Observaciones técnicas de seguridad	7
Datos técnicos, Accesorios	14 - 15

NL Inhoud

Omschrijving onderdelen	3, 11
Aansluiting en in gebruikname	12
Filterinstallaties, Filteren	12
Uitschakelen van de machine, Reiniging, Onderhoud	12
Veiligheidstechnische aanwijzing	12
Technische gegevens, Toebehoren	14 - 15

F Sommaire

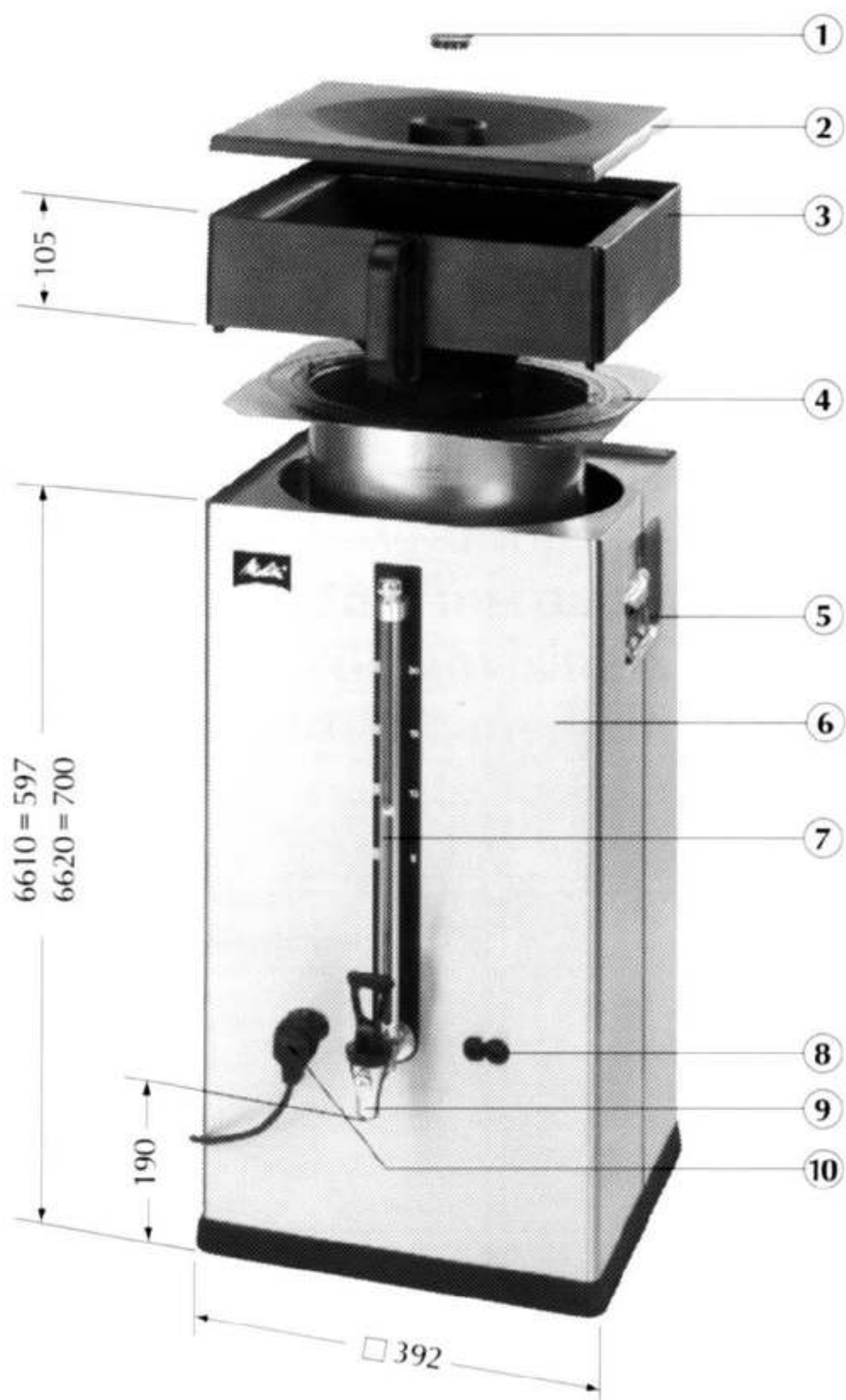
Description de la machine	3, 7
Raccordement et mise en service	7
Modules complémentaires, Filtration	7 - 8
Arrêt de la machine, Nettoyage et entretien	8
Instructions de sécurité, Traitement des déchets	8
Données techniques, Accessoires	14 - 15

S Innehållsförteckning

Maskinens delar	3, 13
Anslutning och igångsättning	13
Brygganläggning, Bryggning	13
Avstängning, Rengöring och skötsel	13
Säkerhetstekniska anvisningar	13
Tekniska data, Tillbehör	14 - 15

FIN Sisällysluettelo

Osat	3, 8
Litänä, Käyttöönotto	8
Suodatuslaitteet, Suodattaminen	8 - 9
Koneen kytkeminen pois toiminnasta, Puhdistus	9
Varoteknisiä ohjeita	9
Tekniset tiedot, Varusteet	14 - 15



IPX 3 CE



Beschreibung der Geräteteile

- 1 Stopfen
- 2 Deckel
- 3 Schnellfilter (auf Wunsch)
- 4 Kondensatdeckel
- 5 Tragegriff
- 6 Warmhalter
- 7 Schauglas
- 8 Steckeraufnahme
- 9 Schnellschlusshahn
- 10 Anschlusskabel

Anschluss und Inbetriebnahme

Alle **MELITTA**-Geräte werden anschlussfertig geliefert. Vor dem Aufstellen müssen jedoch die bauseits notwendigen Anschlüsse gut zugänglich innerhalb eines Radius von 0,5 m installiert sein.

Diese Vorarbeiten müssen von konzessionierten Fachleuten unter Beachtung der gültigen Vorschriften ausgeführt werden. Der **MELITTA**-Kundendienst ist hierzu nicht berechtigt und übernimmt keinerlei Verantwortung.

Elektroanschluss

Anschluss nach Maschinentyp. Beachten Sie die technischen Daten. Die Versorgungsspannung muß mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmen. Die Zuleitung muß bauseits separat abgesichert sein.

- Das am Warmhalter (6) befestigte Anschlusskabel (10) mit dem Stecker in einer Steckdose anschließen.

Inbetriebnahme

- Wärmen Sie den Warmhalter vor Gebrauch mit heißem Wasser (ca. 2 Liter) für ca. 10 Minuten vor. Die Warmhaltertemperatur beträgt dann sofort 80 - 85 °C.
- Bitte betreiben Sie das Gerät nur mit eingesetztem Kondensatdeckel (4), um Temperaturverluste und Qualitätseinbußen zu verhindern.

Filteranlagen

Mit dem Baukasten-System der Serie 6600 können die Warmhalter Wa 6610 und 6620 zu kompletten Filteranlagen erweitert werden.

MELITTA-Schnellfilter (3)

- **MELITTA**-Schnellfilter SF-Ku 220 für 1 - 20 Liter, passend zu den Warmhaltern Wa 6610 und Wa 6620. (Bitte verwenden Sie hierzu das passende **MELITTA**-Filterpapier Pa 220 G, Best.-Nr. 1014228).

Durchlauferhitzer DE

Mittels eines Durchlauferhitzers (DE 6610 und DE 6620) kann die notwendige Heißwassermenge automatisch zugeführt werden.

Filtern

Durch das Prinzip der drucklosen Filterung gewährleistet das **MELITTA**-System grundsätzlich eine hohe Ausbeute, d. h. volle Ausnutzung der Geschmacks- und Aromastoffe des Kaffee Mehls. Ergiebigkeit und Trinkqualität des Getränkes werden jedoch erst durch die richtige Relation von Wassermenge und Kaffee einwaage optimal abgestimmt.

Dieses Verhältnis ist nicht immer konstant. Es hängt u. a. von der eingesetzten Kaffeesorte wie auch von der gewünschten Filtermenge insgesamt ab.

Wenn etwa nur 1 l gefiltert wird, können 7 g/Tasse erforderlich sein, während bei großen Mengen manchmal schon 5 g/Tasse ausreichend sind.

D. h. für gleiche Kaffeequalität wird bei wachsender Filtermenge weniger Einwaage benötigt.

Zur Ermittlung des jeweils besten Dosierungsergebnisses sind einige Probefiltrationen zweckmäßig.

Vorbereiten des Filters

- Filtertüte (Prägeflächen umlegen) in den Filter (3) einlegen und mit Kaffee mehl oder Tee füllen. Empfohlene Einwaage:
Kaffee = ca. 5 - 7 g/Tasse oder ca. 35 - 50 g/Liter;
Tee = ca. 1,5 g/Tasse oder ca. 5 - 12 g/Liter.
- Filter (3) auf den Warmhalter (6) aufsetzen.

Filtern

- Kochendes Wasser mit einem kräftigen Strahl in die Filtermitte gießen. Solange nachfüllen, bis die gewünschte Getränkemenge erreicht ist.

Durch den Einsatz eines Durchlauferhitzers DE wird dieser Vorgang automatisch ausgeführt.

Abschalten

- Bei entleertem Behälter und über Nacht sollte das Gerät abgeschaltet werden.
- Stecker vom Anschlusskabel (10) aus der bauseitigen Steckdose ziehen und in die Steckeraufnahme (8) stecken.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

Die Geräte dürfen zur Reinigung nicht in Wasser getaucht, mit Wasser übergossen oder abgespritzt werden.

Ziehen Sie vor der Pflege stets den Netzstecker.

Professionelle Kaffeemaschinen stellen oft eine beträchtliche Investition dar, deren Wert es zu erhalten gilt. Rundum gepflegte Automaten sehen nicht nur gut aus, sondern machen auch länger besseren Kaffee. **MELITTA** gibt Ihnen dazu ein aufeinander abgestimmtes Pflegeprogramm in die Hand.

Äußerliche Reinigung

- Kunststoffteile und Edelstahlflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwischen.

Warmhalter

- Reinigungsmittel in den Warmhalter geben. Mit heißem Wasser auffüllen. Mit einer geeigneten Bürste reinigen und über den Zapfhahn entleeren. Mit heißem Wasser nachspülen.

Schaugläser

- Obere Kappe abschrauben und Schauglas (7) mit beigefügter Schauglasbürste reinigen, Best.-Nr. 200981.

Schnellschlusshahn

- Oberteil und Reinigungskappe am Schnellschlusshahn (9) abschrauben und den Auslaufkanal mit der Schauglasbürste reinigen.

Nach Bevorratung von Milch ist eine umgehende gründliche Reinigung erforderlich.

Sicherheitstechnische Hinweise

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung in Maschinennähe so auf, dass es dem Betreiber jederzeit möglich ist, sich bei der Bedienung der Maschine richtig zu verhalten.
- Die Maschine darf nicht im Freien betrieben werden.
- **Melitta** Professional Coffee Solutions haftet nicht für Schäden, die durch unterlassene Wartung, unsachgemäße Eingriffe am Gerät oder durch den Einbau von Teilen, die nicht der Originalausführung entsprechen, entstanden sind.
- Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, sind **Melitta** Professional Coffee Solutions jederzeit, auch ohne vorherige Bekanntgabe, vorbehalten.
- Gemäß der Unfallverhütungsvorschrift der Berufsgenossenschaften BGV A2 (vorm. VBG 4) ist der Betreiber verpflichtet, dieses elektrische Betriebsmittel in bestimmten Zeitabständen von einer autorisierten Elektrofachkraft auf seinen ordnungsgemäßen Zustand kontrollieren zu lassen. Der Zeitabstand zwischen 2 Kontrollen beträgt für dieses ortsveränderliche Gerät längstens **6 Monate**. Es entspricht der BGV A2 und muß vor der ersten Inbetriebnahme keiner weiteren Prüfung unterzogen werden.
Diese vorgeschriebene Prüfung kann auf Anforderung auch von dem **MELITTA**-Kundendienst durchgeführt und bestätigt werden.

Entsorgung

Melitta Kaffeemaschinen beinhalten hochwertige Rohstoffe, die der **Wiederverwendung** zugeführt werden sollen.



Entsorgen Sie die Maschine nicht über den kommunalen Hausmüll!

Wenden Sie sich für weitere Informationen zur Entsorgung in Deutschland an Tel.: 0571 5049 500

Beachten Sie bei der Entsorgung auf jeden Fall die entsprechenden landesüblichen und regionalen Gesetze und Richtlinien.



Beskrivelse af maskinens dele

- 1 Prop
- 2 Låg
- 3 Pyramidefilter (efter ønske)
- 4 Kondensindats
- 5 Baeregreb
- 6 Varmholder (WA)
- 7 Kaffestandglas
- 8 Blindstikdåse for netledning WA
- 9 Tomlinsonhane
- 10 Nedling WA

Tilslutning og ibrugtagning

Alle **MELITTA** maskiner leveres færdig for tilslutning. Det forudsættes, at de nødvendige faste installationer er udført, og afsluttet indenfor 0,5 m fra maskinen, af autoriserede installatører.

El-tilslutning

- Tilslutning foretages normalt med den medleverede ledning (10). Sættes i en stikkontakt

Ibrugtagning

- Beholderen forvarmes derefter ved hjælp af et par liter hedt vand. Kaffetemperaturen efter brygningen vil derfor stabilisere sig omkring 80 - 85 °C.
- Læg altid kondensindsatsen (4) i for at undgå temperaturtab.

Filterkaffeanlæg

Med modulsystemet serie 6600 kan varmholderne Wa 6610 og 6620 ved hjælp af Kogesøjle DE 6610 og 6620 sammenbygges til komplette automatiske filterkaffeanlæg.

MELITTA pyramidefilter (3)

- **MELITTA** pyramidefiltertragt SF 220 passer for 1 - 20 ltr., d.v.s. Wa 6610 og WA 6620. Hertil passer filterpose 220 (varenr. 970).

Kogesøjle DE

Kogevandsautomaten leverer også kogende vand, fra tappehånen foran, til the m.v.

Kaffebrygning

Det trykløse **MELITTA**-filtersystem sikrer maximal udnyttelse af kaffebønnernes smags- og aromastoffer. Den rigtige kaffesmag fremkommer dog først ved at vand og kaffebønner doseres i det rigtige forhold.

Forberedelse til kaffebrygning

- Læg filterposen i tragten (3) efter at have ombukket randeringen og påfyld den nødvendige mængde kaffebønner, 35 - 50 g/ltr.
- Sæt tragten (3) ovenpå WA (6).

Kaffebrygning

- Hæld kogende vand i midten af filtertragten i den ønskede mængde.

Ved montering af en DE 6600 sker kogning og vanddosering automatisk.

Stop

- Ved tom beholder og om natten slukkes for beholderen.
- Træk eventuelt stikproppen ud og anbring den i beholderen (8).

Rengøring og vedligeholdelse

OBS! Varmbeholderen må ikke dyppes i vand eller sendes igennem opvaskeanlægget.

Inden rengøring, tages stikket altid ud.

Professionelle kaffemaskiner repræsenterer i reglen en betydelig investering og det er derfor vigtigt at de plejes og vedligeholdes for at de kan opnå en lang levetid og brygge en god kop kaffe. Dertil kan **MELITTA** Professional Coffee Solutions tilbyde de nødvendige driftmidler.

Udvendig rengøring af maskinen

- Kunststofdele og rustfri dele aftørres med en fugtig klud.

Varmholderne

- Rensemiddel opløses i varmt vand og hældes i varmholderen, der rengøres med afvaskningsbørste.

Kaffestandglas

- Kappen over standglasset skrues af glasset og rengøres med den medfølgende rensbørste. Opløsningen tappes af gennem hanen. Der skylles efter med rent varmt vand.

Tomlinsonhane

- Hanen adskilles ved at skrue overdelen af. Udløbsrøret renses ligeledes med rensbørsten. Efter at overdelen er påskruet igen skylles efter med rent vand.

Sikkerhedstekniske anvisninger

- Denne brugsanvisning opbevares i nærheden af maskinen, således at det altid er muligt for brugeren at gennemlæse anvisningerne.
- Maskinen må ikke opstilles under åben himmel.
- **MELITTA** hæfter ikke for skader der opstår p.g.a. manglende vedligeholdelse eller indgreb foretaget i maskinen af uautoriserede reparatører og/eller isætning af uoriginale dele.
- **MELITTA** forbeholder sig ret til uden forudgående meddelelse at foretage ændringer, der tjener tekniske forbedringer.



Descripción de las partes de aparato

- 1 Tapón
- 2 Tapa
- 3 Filtro rápido (si se desca)
- 4 Tapa condensación
- 5 Asa
- 6 Termo-contenedor
- 7 Mirilla
- 8 Alojamiento calvija
- 9 Grifo de cierre rápido
- 10 Cable conexión

Conexión y Puesta en servicio

Todos los aparatos **MELITTA** se suministran listos para ser conectados. No obstante, antes de su instalación deben haberse instalado las acometidas necesarias en un radio de 0,5 metro, de forma que sean fácilmente alcanzables.

Estos trabajos previos han de ser realizados por especialistas autorizados, observándose las disposiciones vigentes. El servicio

de asistencia técnico de **MELITTA** no está autorizado para ello y en ningún caso se hace responsable de estas instalaciones.

Conexión eléctrica

Conexión conforme al tipo de máquina. Se tendrán en cuenta los datos técnicos. La tensión de alimentación deberá coincidir con los datos indicados en la placa de características de la máquina. La acometida irá provista de fusible de seguridad separado.

- El cable de conexión (10) que va sujeto al contenedor hay que conectarlo a un enchufe.

Puesta en servicio

- Precalentar el contenedor (6) antes de su uso con agua caliente (aprox. 2 litros) durante aprox. 10 minutos con la resistencia conectada: La temperatura para conservar caliente el café tendrá así inmediatamente 80 - 85 °C.
- Observaciones: Mientras la máquina esté en servicio, no quitar la tapa de condensación (4), para evitar pérdidas de calor y de calidad.

Instalaciones para filtrar café

Con el sistema modular de la serie 6600 se pueden ampliar con los termo-contenedores Wa 6610 y Wa 6620 a instalaciones completas.

Filtro rápido MELITTA (3)

- Filtro rápido **MELITTA** SF-Ku 220 para 1 - 20 litros, válido para el termo-contenedor Wa 6610 y Wa 6620. (Por favor utilice el papel filtro adecuado PA 206 G - Referencia-N.: 1014228).

Calentador continuo DE

Por medio de un calentador continuo (DE 6610 y DE 6620) se puede suministrar la cantidad de agua caliente necesaria.

Con el calentador continuo DE, este proceso se realiza de forma automática.

Filtración

El principio del filtrado sin presión hace que el sistema **MELITTA** asegure siempre un alto rendimiento, es decir, se extraen todas las materias de sabor y de aroma del café molido.

Sin embargo, el rendimiento y la calidad de la bebida sólo se consiguen con una correcta dosificación de cantidades de agua y de café molido. Esta proporción no siempre es constante, entre otras cosas depende tanto de la clase de café elegida como del volumen que se desea filtrar.

Si por ejemplo se filtra sólo un litro, pueden hacer 7 grs. por taza, cuando con cantidades mayores a veces son suficientes 5 grs. por taza. Esto significa, que para la misma calidad de café se precisará una pesada más pequeña, a medida que aumente la cantidad a filtrar. Para determinar los resultados de dosificación en cada caso será preciso realizar unas filtraciones a prueba.

Preparación del filtro

- Colocar el papel (doblar las superficies acunadas) en el filtro (20) y llenar con café molido o té. Pesada recomendada:
Café = aprox. 5 - 7 grs./taza o aprox. 35 - 50 grs./litro;
Té = aprox. 1,5 grs./taza o aprox. 5 - 12 grs./litro.
- Colocar el filtro (3) sobre el contenedor (6).

Filtración

- Hechar agua hirviendo en el control del filtro. Seguir echando agua hasta obtener la cantidad de bebida deseada. Con la utilización de un calentador continuo este procedimiento es automático.

Desconexión

- Con el depósito vacío y durante la noche el aparato debería estar desconectado.

- Quitar el cable de conexión (10) del enchufe empotrado y poner en el dispositivo especial para este.

Limpieza y cuidado

ATENCIÓN! Para la limpieza, los aparatos no deben ser sumergidos en agua o regados con agua.

Las máquinas para preparar café industriales a menudo representan una considerable inversión y ha que conservar su valor. Los aparatos con aspecto cuidado no sólo agradan, sino que también preparan un mejor café durante más tiempo. Para ello, **MELITTA** le pone al alcance de su mano un programa de cuidado programado.

Limpieza exterior

- Pasar regularmente un paño húmedo por las partes sintéticas y las superficies de acero inoxidable.

Termo-Contenedor

- Introducir limpiador por agua en el contenedor. Llenar con agua caliente. Limpiar con un cepillo adecuado y vaciar a través del grifo salida. Enjuagar con agua caliente.

Mirillas

- Desenroscar la caperuza superior y limpiar la marilla (7) con ayuda del cepillo para mirillas incluido en el suministro Referencia-Nº.: 200981.

Grifo de cierre rápido

- Desenroscar la parte superior y la tapa limpiadora en el grifo de cierre rápido (9) y limpiar el canal de salida con el cepillo para mirillas.

Después de haber tenido leche dentro de los termo-contenedores se hace necesaria una limpieza inmediata.

Observaciones técnicas de seguridad

- Conserve este manual cerca de la máquina, de forma que a la persona encargada de ella le sea posible actuar correctamente en cada momento.
- **Melitta Professional Coffee Solutions** no es responsable de aquellos daños, que hayan sido causados por un mantenimiento incorrecto, manipulación inadecuada del aparato o por el montaje de piezas que no sean originales.
- **Melitta Professional Coffee Solutions** se reserva el derecho de introducir en cualquier momento y sin previo aviso aquellas modificaciones que sirvan al avance técnico.

F

Description de la machine

- 1 Bouchon
- 2 Courvercle
- 3 Porte-filtre (selon votre souhait)
- 4 Condensateur
- 5 Poignée de transport
- 6 Récipient conservateur
- 7 Tube de niveau
- 8 maintien de fiche de cable électrique
- 9 Robinet de tirage
- 10 Cable d'alimentation

Raccordement et mise en route

Les branches électriques doivent être accessibles et effectués à moins d' 0,5 mètre de l'emplacement prévu pour la machine.

Ces travaux doivent être effectués par des installateurs agréés, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Les services **MELITTA** ne sont pas habilités à réaliser ces travaux et ne peuvent être tenus pour responsables si l'installation n'est pas conforme.

Branchement électrique

Raccorder la machine sur le réseau, comportant une protection par disjoncteur ou fusibles séparés.

- Pour déterminer le calibrage de la protection, consulter la plaque signalétique de l'appareil.
- Relier la fiche du câble de raccordement (10) fixé sur le récipient conservateur (6) à une prise de courant.

Mise en route

- Préchauffer la cuve avant utilisation, en y versant 2 litres environ d'eau bouillante; laisser celle-ci 10 minutes environ dans la cuve, le chauffage de la cuve étant en marche. La température de maintien sera alors de 80 à 85 °C.
- N'utiliser la cuve que lorsque son condenseur est en place pour éviter une déperdition de température et une dégradation de la qualité de la boisson.

Modules complémentaires

Le système modulable de la série 6600 vous permet d' adjoindre à la Wa 6610 et 6620 des éléments pour en faire un système de filtration complet.

Le support filtre MELITTA (3)

- Le support-filtre SF-Ku 220 - pour 1 à 20 litres de café - convient aux Wa 6610 et 6620. (Utiliser le filtre papier correspondant: Pa 220 G, réf. 1014228).

Lé générateur d'eau chaude DE

Ces générateurs automatiques de la série 6600 (DE 6610 et 6620) versent automatiquement la juste quantité d' eau chaude sur la mouture.

Filtration

Par son principe de filtration papier sans pression, le système **MELITTA** permet l'obtention d'un café pur, sans marc, d'où se dégage le meilleur arôme.

Un juste dosage de l'eau et du café permet d'obtenir une boisson de bonne qualité.

Cette règle n'est cependant pas constante; en effet, si vous avez seulement un litre à filtrer, nous vous conseillons 7 grammes par tasse, alors que, pour des quantités plus importantes, seulement 5 grammes suffisent.

Plusieurs essais sont nécessaires afin d'arriver à un équilibre parfait du dosage de votre café.

Préparation du filtre

- Introduire le papier filtre dans le porte filtre (3) et le remplir de café moulu (ou de thé).
Dosage conseillé pour le café: environ 5/7 grammes par tasse ou 35/50 grammes par litre.
Dosage conseillé pour le thé: environ 1,5 gramme par tasse ou 5/12 grammes par litre.
- Placer le porte filtre (3) sur le récipient conservateur (6).

Filtration

- Aasperger avec de l'eau frémissante le milieu du filtre. Continuer ensuite à faire passer de l'eau jusqu'à ce que la quantité de boisson désirée soit atteinte.

Ces générateurs automatiques de la série 6600 versent automatiquement la bonne quantité d'eau chaude sur la mouture.

Déclenchement de la machine

- Lorsque le réservoir est vide, ou pendant la nuit, l'appareil doit être débranché.
- Débrancher la prise (10) et couper l'arrivée de courant.

Nettoyage et entretien

ATTENTION! Pour son nettoyage, l'appareil ne doit en aucun cas être immergé.

Les machines à café professionnelles **MELITTA** jouissent d'une très bonne réputation qui a pu être démontrée.

Leur entretien régulier vous assure pour longtemps l'obtention de la meilleure qualité de café.

Pour ce faire, **MELITTA** met à votre disposition une gamme complète de produits d'entretien.

Pour le nettoyage des surfaces extérieures

- Elles doivent être frottées régulièrement avec un chiffon sec.

Pour les récipients conservateurs

- Diluer 20 à 30 grammes de nettoyant par litre d'eau.
Verser cette solution dans le récipient conservateur et remplir d'eau chaude.
Nettoyer à l'aide d'une brosse appropriée et faire s'écouler cette solution par le robinet de tirage.
Rincer ensuite plusieurs fois à l'eau claire.

Nettoyage du tube de niveau

- Ôter la protection en verre et nettoyer le tube de niveau (7) à l'aide du goupillon fourni avec la machine (réf. 200981).

Robinet de tirage

- Dévisser le robinet de tirage (9) ainsi que sa partie supérieure et nettoyer le canal d'écoulement à l'aide de goupillon fourni avec la machine.

Après un remplissage de la cuve avec du lait, un nettoyage énergétique est absolument nécessaire.

Instructions de sécurité

- Conserver le mode d'emploi à côté de la machine afin de pouvoir le consulter à tout instant.
- **MELITTA** n'est pas responsable des dommages résultant d'un manque d'entretien, d'une mauvaise utilisation ou du montage de pièces détachées n'étant pas d'origine.
- **MELITTA** se réserve le droit d'apporter toute modification propre à une amélioration technique de son matériel, sans avis préalable.

Traitement des déchets

Les machines à café Melitta sont composées des matières premières de haute qualité, lesquelles doivent être recyclées.



Au traitement des déchets les directives en vigueur dans votre pays et région doivent impérativement être respectées.



Laitteen osat

- 1 Tulppa
- 2 Kansi
- 3 Suodatin (eri tilauksesta)
- 4 Lauhdekansi
- 5 Kantokahva
- 6 Lämpöskäiliö
- 7 Mittalasi
- 8 Pistokkeen kiinnitin
- 9 Hana
- 10 Liitäntäkaapeli

Liitäntä ja käyttöönotto

Kaikki **MELITTA**-laitteet toimitetaan liitäntävalmiina. Ennen laitteen sijoittamista on kuitenkin asennuspaikalla tehtävä tarvittavat liitännät enintään metrin etäisyydelle laitteesta helppopääsyiselle paikalle.

Esityöt saa suorittaa vain valtuutettu alan ammattimies. Yleiset ja paikalliset määräykset on tällöin otettava huomioon. **MELITTA**-huolto ei ole oikeutettu tekemään näitä töitä eikä ota niistä vastuuta.

Sähkökytkentä

Kytkeä konetyypin mukaan. Tekniset tiedot huomioitava. Sähköjännitteen on oltava yntäpitävä tyyppikilvellä ilmoitetun jännitteen kanssa. Syöttöjohto on sijoituspaikalla varmistettava eri varokkeella.

- Lämpösäiliössä (6) oleva Liitäntäkaapeli (10) Liitetään pistokkeella pistorasiaan.

Käyttöönotto

- Laite esilämmitetään ennen käyttöä kuumalla vedellä (2 litraa riittää) n. 10 minuutin ajan lämmitys päällekytkettynä. Lämpimänäpitolämpötila nousee tällöin 80 - 85 asteeseen.
- Lauhdeveskikansi (4) on syytä aina pitää päällä kun lämpösäiliötä käytetään. Näin ei synny lämpöhukkaa ja juoma säilyy hyvälaatuisena.

Suodatuslaitteet

Täydellinen suodatuslaite saadaan helposti yhdistämällä lämpösäiliöt Wa 6610 ja 6620 sarjan 6600 moduulijärjestelmään.

MELITTA-pikasuodatin (3)

- **MELITTA**-pikasuodatin SF-Ku 220 (1 - 20 litraa) sopii lämpösäiliöihin Wa 6610 ja Wa 6620. (Tällöin suosittelemme käytettäväksi **MELITTA** suodatinpaperia Pa 206 G, tilausnro. 1014228).

Läpivirtauskuumennin DE

Läpivirtauskuumenninta (DE 6610 ja 6620) käyttämällä voidaan tarpeellinen määrä kuumaa vettä lisätä automaattisesti.

Suodattaminen

Paineettoman suodatusperiaatteen ansiosta **MELITTA**-järjestelmä hyödyntää kahvijauheen erittäin tarkasti ja kahvin makuja aromiaineet pääsevät täysin oikeuksiinsa. Paras tuotto ja juoman laatu saadaan kuitenkin vasta kun veden ja kahvijauheen määrän suhde on täysin oikea. Tämä suhde ei aina ole vakio, vaan riippuu mm. sekä käytetystä kahvilaadusta että suodatusmäärästä.

Kun halutaan suodattaa vain noin 1 litra, tarvitaan kahvijauhetta yleensä 7 - 8 g/kuppi, kun taas 6 - 7 g/kuppi tavallisesti riittää valmistettaessa suurempia määriä.

Ts. sama juoman laatu saavutetaan suuremmissa valmistusmäärissä pienemmällä määrällä kahvijauhetta.

Parhaan lopputuloksen saamiseksi kannattaa tehdä muutama koesuodatus.

Esivalmistelut suodatettaessa

- Laita suodatinpussi (taita sivusauma) suodattimeen (3) ja annostele kahvijauhe tai teelehdet. Suositeltava määrä:
kahvia = 7 - 8 g/kuppi tai 35 - 50 g/litra;
teetä = n. 1,5. g/kuppi tai 5 - 12 g/litra.
- Aseta suodatin (3) lämpösäiliön (12) päälle.

Suodattaminen

- Kaada kiehuva vettä voimakkaalla virtauksella Suodattimen Keskiosaan. Jatka täyttöä kunnes toivottu juomamäärä on saavutettu.

Suodattaminen tapahtuu automaattisesti kun asennetaan läpivirtauskuumennin.

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

- Säiliön ollessa tyhjä ja yön ajaksi tulisi taite kytkeä pois toiminnasta.
- Liitäntäkaapelin (10) pistoke otetaan irti asennuspaikan pistorasiasta ja laitetaan kiinnittimeen (8).

Puhdistus

VAROITUS!

Puhdistettaessa laitteita ei saa upottaa veteen, eikä niiden päälle saa kaataa tai roiskia vettä.

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta!

Suurten kahvinvalmistuslaitteiden hankinta on usein huomattava investointi, jonka arvo on säilytettävä. Hyvin hoidetut laitteet eivät ainoastaan näytä hyviltä, vaan ne myös toimivat pitempään. Melittalla on pitkän käyttöiän varmistamiseksi täydellinen hoito-ohjelma.

Ulkopuolinen puhdistus

- Muoviosat ja ruostumaattomat teräspinnat pyyhitään säännöllisesti kostealla kankaalla.

Lämpösäiliö

- Lämpösäiliöön kaadetaan puhdistusainetta sekoitettuna litraan vettä. Säiliö täytetään kuumalla vedellä. Säiliö puhdistetaan sopivalla harjalla ja tyhjennetään pikahanan kautta. Tämän jälkeen huuhdellaan kuumalla vedellä.

Mittalasit

- Mittalasiylempi soujus poistetaan ja mittalasi (7) puhdistetaan toimitukseen kuuluvalla mittalasiharjalla.

Hana

- Hana (9) yläosa ja tiiviste irrotetaan ja poistoputki puhdistetaan harjalla.

Jos säiliössä on säilytetty maitoa, säiliö on heti säilytyksen jälkeen puhdistettava hyvin.

Varoteknisiä ohjeita

- Nämä hoito-ohjeet tulee säilyttää lähellä laitetta, jotta käyttäjän on aina mahdollista toimia oikein laitetta käyttäessään.
- Laite ei sovellu ulkokäyttöön.
- **MELITTA** ei vastaa vaurioista, jotka johtuvat laiminlyödyistä huollosta, laitteen virheellisestä käytöstä tai muiden kuin alkuperäisten osien asentamisesta laitteeseen.
- **MELITTA** pidättää itselleen oikeuden teknisiin muutoksiin, myös ilman ennakkoilmoitusta.



Description of parts of equipment

- 1 Stopper
- 2 Lid
- 3 Quick filter (on request)
- 4 Condensate lid
- 5 Carrying handle
- 6 Heater
- 7 Sight glass
- 8 Plug position
- 9 Quick closing tap
- 10 Connection cable

Fitting and putting into service

All **MELITTA**-equipment is supplied ready for connection. However, prior to connection „site survey“ should be carried out by the accredited **MELITTA** distributor to ensure that all connections, such as electricity, water and drain, come to within a radius of 0.5 metre from where the machine is to be placed. The construction and fitting up these connections must be carried out by a separate contractor. **MELITTA**, or its distributors, are not in any way responsible.

Electrical connections

The type of connection necessary depends on the specification of the machine, therefore care should be taken to fit voltage in line with the rating indicated on the type plate fitted to every machine. Supply cables should be protected by fuses.

- Plug the cable (10) which is connected to the urn into the socket.

Putting into service

- Heat up the urn with hot water and leave for 10 minutes, before filtering coffee. This will ensure the coffee is kept the ideal temperature of 80 - 85 °C.
- The urn must be used with Condensation tray (4) to ensure the correct temperature and the high quality of coffee.

Filter coffee machines

The modular construction of the 6600 Series enables the system to extend the Wa 6610 and Wa 6620 into a complete filter coffee machine.

MELITTA quick filter (3)

- **MELITTA**-quick filter SF-Ku 220 for 1 - 20 litres, suitable for urn Wa 6610 and Wa 6620. The correct filter paper size is Pa 220 G (order no.: 1014228).

Through heater DE

With the through heater (DE 6610 - 6620) the hot water required can be provided automatically.

Filtering

Due to the principle of unpressurized filtering, the **MELITTA** system guarantees a high yield, ie: full use of the taste and aroma of the ground coffee.

The richness and drinking quality of the drink are, however, only provided by the correct ratio of quantity of water and the weighed coffee.

This ratio is not always constant. It depends on the sort of coffee used and on the required filtered quantity.

If only about 1 litre is filtered, 7 g/cup may be required, while for greater quantities 5 g/cup may be sufficient.

This means that for the same quality of coffee, less weighed coffee is required with increasing filtered quantity.

Preparing the filter

- Place the filter bag (turn the projecting surfaces) into the filter (3) and fill with ground coffee or tea. Recommended weighted amounts:
Coffee = about 5 - 7 g/cup or about 35 - 50 g/litre;
tea = about 1,5 g/cup or about 5 - 12 g/litre.
- Place the filter (3) on the heater (6).

Filtering

- Fill in boiling water in a gush. Keep adding water until the desired amount is reached.

With a through heater DE the hot water can be provided automatically.

Switching off the machine

- It is advisable that the machine is switched off when container is empty and over night.
- Pull cable (10) out of the socket at the side of the machine and put the plug in the special fitting provided (8).

Cleaning and care

WARNING!

The equipment must not be immersed in water, have water poured over it or be sprayed with water for cleaning.

Professional coffee machines often represent a considerable investment, the value of which must be maintained. Well cared for machines not only look good, but also make better coffee for a longer time. **MELITTA** provide a program of care for you for this purpose.

Outside cleaning

- Wipe the plastic parts and steel surfaces regularly with a damp cloth.

Heater

- Put cleaner into the urn. Fill with hot water. Clean with a suitable brush and empty through the urn tap. Flush out with hot water.

Sight glasses

- Unscrew top cap and clean sight glass (7) with the sight glass brush provided. Order no.: 200981.

Quick-closing tap

- Unscrew upper part and cleaning cap on quick-closing tap (9) and clean the outgoing part with the sight glass brush.

The urn must be cleaned thoroughly each time milk has been used.

Safety instructions

- Please keep these operating instructions near the machine, so that it is always possible for the operator to operate the machine correctly.
- The machine must not be operated outdoors.
- **Melitta Professional Coffee Solutions** is not liable for damage which is caused by omitting maintenance, by unskilled interference with the equipment or by fitting parts which are not equivalent to the genuine ones.
- **Melitta Professional Coffee Solutions** reserves the right to make modifications for technical progress without prior notice.

Disposal of coffee machines

Melitta coffee machines are made of high quality raw materials which should be recycled.



At the disposal the respective directives applicable in your region and country have to be obeyed.



Beskrivelse av maskinens deler

- 1 Plugg
- 2 Løkk
- 3 Filterholder (etter ønske)
- 4 Konsensløkk
- 5 Baerehåndtak
- 6 Varmebeholder
- 7 Nivåglass
- 8 Kontaktholder
- 9 Tappekran for kaffe
- 10 Tilkoblingskabel

Tilkobling og igangsetting

Alle **MELITTA** apparater leveres tilkoblingsferdige. Før oppstilling må doch alle nødvendige tilkoblinger på monteringsiden være montert lett tilgjengelige innenfor en radius på 0,5 meter.

Forarbeidene må utføres av autoriserte fagfolk under hensyntagen til gjeldende forskrifter. **MELITTA** kundenservice er ikke berettiget til dette og påtar seg intet ansvar.

Elektrotilkobling

Tilkobling i henhold til maskintype. Pass på de tekniske data. Spenningsstilførselen må stemme overens med de på typeskiltet angitte data. Tilførselen må sikres separat på installasjonssiden.

- Det på varmholderen (6) fast satte tilslutningskabel (10) skal tilsluttes med stikk i stikk-kontakten.

Igangsetting

- Varm opp apparatet før bruk med varmt vann (2 liter er nok) i 10 minutter ved innkoblet oppvarming. Varmetemperaturen er da 80 - 85 °C.
- Vennligst anvend varmebeholderen bare med innsatt kondensatdeksel (4), for å forhindre temperaturoppvarming og kvalitetsforringelse.

Filteranlegg

Med byggekloss-systemet serie 6600 kan varmebeholderen Wa 6610 og 6620 utvides til komplett filteranlegg.

Melitta-Hurtig (3)

- **MELITTA** Hurtigfilter SF-Ku 220 for 1 - 20 liter, passer til varmebeholder Wa 6610 og Wa 6620. (Vennligst bruk det hertil passende MELITTA Filterpapir Pa 220 G, Art.no. 1014228).

Intervallkoker DE

Ved hjelp av en intervallkoker (DE 6610 og 6620) kan den nødvendige varmtvannsmengden tilføres automatisk.

Brygging

Genom det trykkløse filterprinsippet garanterer **MELITTA** systemet alltid en høy utvinning, d.v.s. optimal utnyttelse av kaffens smak- og aroma. Dette forholdet er ikke konstant. Det kommer bl. a. an på hvor stor mengde kaffe som skal brygges.

Hvis man bare skal brygge ca. 1 liter kaffe behøver man 7 gr. kaffe pr. kopp mens det ved store mengder ikke behøves mer enn ca. 5 gr. pr. kopp.

D. v. s. for å oppnå samme kaffekvalitet behøver man til større brygginger mindre kaffe.

For å få fram den beste doseringen er det best at man prøver seg fram.

Forberedelser til brygging

- Legg et kaffefilter (langs den perforerede kanten) i filterholderen (3) og fyll i kaffe eller te. Rek mengde:
Kaffe = ca. 6 - 8 g/kopp eller ca. 50 - 60 g/liter;
Te = ca. 1,5 g/kopp eller ca. 5 - 12 g/liter.
- Sett filterholderen (3) på varmebeholderen (6).

Brygging

- Hell kokende vann med kraftig strål i filtermidten. Fyll så lenge etter til ønsket drikkemengde er oppnådd.

Ved hjelp av en Intervallkoker kan den nødvendige varmtvannsmengden tilføres automatisk.

Avstengning av maskinen

- Slå av maskinen ved tom beholder og over natt.
- Trekk stikkel fra tilslutningskablet (10) ut av stikk-kontakten og stikk detti i stikkopptageren (8).

Rengjøring og vedlikehold

VIKTIG!

Maskinene må under rengjøringen ikke dyppes i eller skylles med vann.

Ytre rengjøring

- Plastdelene og flater av rustfritt stål skal regelmessig tørkes av med fuktig klut.

Varmebeholder

- Mål opp rengjøringsmiddel i varmebeholderen, hell på varmt vann. Rengjør med børste. Skyll ut med varmt vann.

Nivåglass

- Skruv av de øvre lokket (kappe) og rengjør nivårøret (7) med godkjent nivåglassbørste.

Tappekran

- Skru av overdelen og rengjørings (lokket) på tappekranen (9) og rengjør utløpskanalen med nivåglassbørsten.

Etter tilberedning av melk er en øyeblikkelig og grundig rengjøring nødvendig.

Sikkerhetstekniske anvisninger

- Oppbevar bruksanvisningen i maskinens nærhet slik at bruker alltid kan bruke maskinen riktig.
- **MELITTA** har ikke ansvar for skader som oppstår på grunn av dårlig vedlikehold, fagmessige inngrep i maskinen, eller bruk av deler som ikke inngår i originalutstyret.
- **MELITTA** forbeholder seg retten endringer som kommer av den tekniske utviklingen.



Omschrijving onderdelen

- 1 Stop
- 2 Deksel
- 3 Snelfilter (op verzoek)
- 4 Kondensdeksel
- 5 Handgreep
- 6 Warmhouder
- 7 Kijkglas
- 8 Stekkeropname
- 9 Aftapkraan
- 10 Aansluitkabel

Aansluiting en in-bedrijfstelling

Alle **MELITTA** apparaten worden bedrijfsklaar geleverd. Voor het plaatsen moeten echter de noodzakelijke aansluitpunten op een goed toegankelijke plek binnen een straal van 0,5 m geïnstalleerd zijn. Deze voorbereidende werkzaamheden moeten door een erkende installateur uitgevoerd worden, rekening houdend met eventueel geldende plaatselijke voorschriften. De **MELITTA** service dienst is hiertoe niet gerechtigd en is hiervoor op geen enkele wijze aansprakelijk.

Elektra-aansluiting

Aansluiting is afhankelijk van het machine-type. Let op de technische gegevens. De voedingsspanning moet met de op het typeplaatje aangegeven specificaties overeenstemmen. De stroomtoevoer moet in de zekeringenkast apart gezekeerd zijn.

- De stekker van het aansluitsnoer (10), dat vast aan de warmhouder is gemonteerd, in een contactdoos steken.

In-bedrijfstelling

- Wij adviseren U de warmhouder voor gebruik met heet water (2 liter is genoeg) gedurende ca. 10 minuten met inschakeld verwarmingselement voor te verwarmen. De warmhoudtemperatuur bedraagt dan 80 - 85°C.
- Gebruikt u de warmhouder uitsluitend met geplaatste condensdeksel (4), om temperatuurverlies en kwaliteitsvermindering te verhinderen.

Filterinstallaties

Met heet aanhowu-systeem van de Serie 6600 kunnen de containers Wa 6610 en 6620 tot complete filterinstallaties uitgebreid worden.

Melitta snelfilter (3)

- **MELITTA** snelfilter SF-Ku 220 voor 1 - 20 liter, passend op de containers Wa 6610 en Wa 6620. (Gebruik hiervoor het passende **MELITTA** filterpapier Pa 220 G, Bestelnr.: 1014228).

Doorstroomelement DE

Door middel van een Doorstroomelement (DE 6610 en 6620) kan de benodigde hoeveelheid heet water automatisch gedoseerd worden.

Filteren

Dankzij het principe van drukloze filtering waarborgt het **MELITTA** Systeem volledige benutting van de smaak en aromastoffen van de koffie.

De extractie en het aroma van de koffie wordt echter ten eerste door de juiste verhouding van waterhoeveelheid en koffie optimaal bepaald. Deze verhouding is niet altijd konstant. Het hangt onder andere af van de gebruikte koffiesoorten en ook van de gewenste filterhoeveelheid.

Als bijvoorbeeld slechts 1 liter gefilterd wordt, kan 7 g per kopje voldoende zijn, terwijl bij grotere hoeveelheden 5 gr. per kopje al voldoende is. Dat betekent dat bij gelijke koffiekwiteit bij toenemen de filterhoeveelheid minder kofiedosering nodig is.

Bij de vaststelling van de beste doseerhoeveelheden zijn slechts enkele proeffiltrages al voldoende.

Vorbereiding van het filter

- Filterzakjes (persrand omvouden) in het filter leggen en met koffie of thee vullen. Aanbevolen inhoud:
koffie = ca. 5 - 7 gr. kopje of ca. 35 - 50 gr. liter;
thee = ca. 1,5 gr. kopje of ca. 5 - 12 gr. liter.
- Filter (3) op de warmhouder (6) plaatsen.

Filteren

- Kokend water met en krachtige straal in het midden van het filter gieten, net zolang herhalen tot de gewenste hoeveelheid is bereikt.

Bij gebruik van een Waterkoker met Doorstroomelement wordt deze handeling automatisch uitgevoerd.

Uitzetten van de machine

- Als de container leeg is en's nachts, het apparaat uitschakelen.
- De stekker van het aansluitsnoer (10) uit de contactdoos trekken en in de stekkerberging (8) stekken.

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing:

De apparaten mogen ter reiniging niet in water gedompeld, met water overgoten of afgespoten worden.

Professionele koffiemachines brengen vaak een behoorlijke investering met zich mee. Het is dus belangrijk ze goed te onderhouden.

Goed onderhouden machines zien er niet alleen netjes uit, maar maken ook langer betere koffie. Daartoe biedt **MELITTA** u een afgestemd onderhoudsprogramma aan.

Reiniging van buiten

- Kunststofgedeelte en edelstaalvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen.

De warmhouder

- Reiniger in de warmhouder doen. Met heet water vullen. Met een zachte borstel reinigen en via de Tapkraan ledigen. Met heet water naspoelen.

Kijkglazen

- Bovenste kapje afschroeven en het kijkglas (7) met bijgeleverde kijkglasborstel reinigen. Bestelnr.: 200981.

Non-dripkraan

- Bovendeel en reinigingskapje van de non-dripkraan schroeven en het uitloopkanaal met de kijkglasborstel reinigen.

Als in de warmhouder melk gebruikt is moet direct daarna zeer grondig schoongemaakt worden.

Veiligheidstechnische aanwijzing

- Bewaart u deze gebruiksaanwijzing in de buurt van de machine, zodanig dat het de gebruiker te allen tijde mogelijk is deze bij de bediening te raadplegen.
- De machine mag niet in de buitenlucht gebruikt worden.
- **MELITTA** stelt zich niet aansprakelijk voor schade, die door achterstallig onderhoud, onjuiste ingrepen in het apparaat of door de inbouw van onderdelen, die niet origineel zijn, ontstaan is.
- **MELITTA** behoudt zich het recht voor veranderingen die tot technische verbeteringen leiden, te allen tijde, zonder voorgaande berichtgeving door te voeren.

Beskrivning av maskinen delar

- 1 Plugg
- 2 Lock
- 3 Bryggtratt (på beställning)
- 4 Kondenslock
- 5 Bärhandtag
- 6 Varmhållare
- 7 Nivåglas
- 8 Kontakthållare
- 9 Tappkran för kaffe
- 10 Anslutningskabel

Anslutning och igångsättning

Alla **MELITTA**-apparater levereras färdiga att anslutas. Före uppställningen måste emellertid de nödvändiga anslutningarna installeras lätt tillgängliga inom en radie av 0,5 m.

Dessa förarbeten måste utföras av en auktoriserad montör under iakt tagande av de gällande föreskrifterna. **MELITTA**'s kundtjänst får inte utföra dessa arbeten och övertar inte heller något ansvar för installationerna.

El-anslutning

Anslutning allt efter bryggartyp. Observera tekniska data. Matarspänningen skall alltid överensstämja med på märkplåten angivna data. Tilledningen skall ha egna säkringar.

- Den på varmhållaren (6) befästa anslutningskabeln (10) anslutes med stikproppen i vägguttaget.

Igångsättning

- Innan maskinen tas i bruk bör varmhållarna förvärmas med hett vatten (2 liter räcker) i ca. 10 minuter med värmen påslagen. Varmhållningstemperaturen ligger då på 80 - 85 °C.
- Använd varmhållaren endast med påsatt kondenslock (4) för att förhindra temperaturförlust och kvalitetsförsämring.

Brygganläggning

Med modulsystemet Serie 6600 kan varmhållarna Wa 6610 och 6620 utvidgas till en komplett brygganläggning.

MELITTA bryggtratt (3)

- **MELITTA** bryggtratt SF-Ku 220 för 1 - 20 liter, passar till varmhållarna Wa 6610 och Wa 6620. Till dessa använder Ni **MELITTA** filterpåsar Pa 220 G.

Intervallkokare DE

Med en Intervallkokare (DE 6610 och 6620) kan den nödvändiga vattenmängden tillföras automatiskt.

Bryggning

Genom den trycklösa filterprincipen garanterar **MELITTA**systemet alltid en högt utvinning d v s optimalt utnyttjande av kaffets smak - och aromämnen. Dette förhållande är inte konstant. Det beror bl a på vilken mängd kaffe som skall bryggas.

Om man bara skall brygga ca 1 liter kaffe kan det behövas 7 g kaffe per kopp medan det vid stora mängder ibland kan räcka med 5 g/kopp, d v s för samma kaffekvalitet behöver man till en större bryggmängd mindre mängd kaffe.

För att få fram den bästa doseringen för resp. mängd är det lämpligt att göra provbryggningar.

Att förbereda bryggningen

- Lägg ett kaffefilter (vik längs den perforerade kanten) i bryggtratten (3) och fyll i kaffe eller te. Rek. mängd:
Kaffe = ca 6 - 8 g/kopp. eller ca 50 - 60 g/liter;
Te = ca 1,5 g/kopp eller ca 5 - 12 g/liter.
- Sätt bryggtratten (3) på varmhållaren (6).

Bryggning

- Häll kokande vatten med en kraftig ståle mitt i kaffefiltret, fyll på med vatten tills önskad mängd uppnåtts.

Genom att använda en kokendvattenautomat sker denna procedur automatiskt.

Avstängning av maskinen

- När behållaren är tom och under natten bör apparaten vara avstängd.
- Dra ut anslutningskabeln (10) ur vägguttaget och stoppa in den i stickproppshållaren (8).

Rengöring och skötsel

VIKTIGT:

Maskinerna får vid rengöring inte doppas i - eller överspolas med vatten.

Yttre rengöring

- Plastdelar och ytor av rostfritt stål skall regelbundet torkas av med fuktig trasa.

Varmhållare

- Mätt upp rengöringsmedel i varmhållaren, håll i varmt vatten. Rengör med lämplig borste. Skölj ur med hett vatten.

Nivåglas

- Skruva av det övre locket och rengör nivåöret (7) med bifogad nivåglasborste.

Tappkran

- Skruva av överdelen och rengöringslocket på tappkranen (9) och rengör utloppskanalen med nivåglasborsten.

Efter förvaring av mjölk bör behållaren genast rengöras grundligt.

Säkerhetstekniska anvisningar

- Förvara denna bruksanvisning i maskinens närhet så att användaren alltid kan handskas riktigt med maskinen.
- Maskinen får inte placeras utomhus.
- **MELITTA** ansvarar inte för skador som uppstår genom försummat underhåll, icke fackmässiga ingrepp i maskinen, eller genom tillbyggnad av delar som inte ingår i originalutförandet.
- **MELITTA** förbehåller sig rätten till ändringar som beror på den tekniska utvecklingen.

D Typenübersicht und Technische Daten		GB Types and Technical Data	
DK Typeoversigt, tekniske specifikationer		N Typeoversikt, teknidke spesifikasjoner	
E Modelos y Datos Técnicos		NL Type overzicht, technische gegevens	
F Types et donées techniques		S Översikt, tekniska data	
FIN Mallit ja tekniset tiedot			
Maße und Daten Mål og data Dimensiones y datos Dimensiones Mitat ja tiedot	SF-Ku 220		Measures and data Mål og data Maten en gegevens Mått och data
Kapazität in Liter Kapacitet en ltr. Capacidad en litros Capacité en litres Valmistusmäärä litraa	1 - 20		Capacity in litres Kapacitet i liter Litercapaciteit Kapacitet i ltr
Gewicht, leer in kg Vægt, tom, i kg Peso en kgs. Poids à vide en kg Paino tyhijänä, kg	1,6		Weight, empty, in kg Vekt i kg (tom) Gewicht, legg, in kg Vikt, tom, i kg
Gewicht, gefüllt, in kg, ca. Vægt, fyldt, i kg Peso en kgs Poids à remplie en kg Paino täytettynä, kg	4,0		Weight, full, in kg Vekt i kg (full) Gewicht, gevuld, in kg Vikt, full, i kg
Maße in mm: Länge x Tiefe x Höhe Mal i mm: Bredde x Dybde x Hojde Dimensiones en mm: L x F x A Mesures en mm: (Largueur x Profondeur x Hauteur) Mitat mm: pituus x syvyys x korkeus	384 x 384 x 240		Measures in mm: length x depth x height Mål i mm: Bredde x Dybde x Høyde Maten in mm.: l x d x h Mått i mm längd/djup/höjd
Maße und Daten Mål og data Dimensiones y datos Dimensiones Mitat ja tiedot	Wa 6610	Wa 6620	Dimensins an data Mål og data Maten en gegevens Mått och data
Bevorrattung in Liter Lagerkapacitet i ltr Capacidad reserva en l. Réserve en litres Säiliö litraa	10	20	Supply in litres Forbrukskapasitet i liter Bevoorrading in liters Förrådskapacitet i. liter
Leistungsaufnahme in W Effekt W Potencia eléctrica W Puissance totale W Theo W	220	270	Power consumptionW Effekt i W Vermogen W Effekt i W
Elektroanschluss in Volt El-tilslutning volt Conexión electrica en Voltios Raccordement en électrique Sähköliitäntä V	230	230	Electrical supply in Volts El. tilkobling i Volt Elektro-aansluiting in Volt Elanslutning i. Volt
Maße in mm: Breite x Tiefe x Höhe Mal i mm: bredde x Dybde x Hojde Dimensiones en mm: L x F x A Mesures en mm: (Largueur x Profondeur x Hauteur) Mitat mm: pituus x syvyys x korkeus	392 x 392 x 596	392 x 392 x 700	Dimensions in mm: length x depth x height Mål i mm: Bredde x Dybde x Høyde Maten in mm: l x d x h Mått i mm längd/djup/höjd
Zapfhöhe in mm Tappehøjde i mm Alto del grifo de cierre rápido en mm Hauteure sans tirage en mm Hanan korkeus mm	190	190	Tap-height in mm Tappehøyde i mm Taphoogte in mm Tapphöjd i mm
Gewicht, leer, in kg Vægt, tom, i kg Peso en kgs Poids à vide en kg Paino tyhjänä, kg	15	18	Weight, empty, in kg Vekt i kg (tom) Gewicht, leeg, in kg Vikt, tom i kg
Gewicht, gefüllt, in kg Vægt, fyldt, i kg Peso en kgs Poids à rempli en kg Paino täytettynä	25	38	Weight, full, in kg Vekt i kg (full) Gewicht, gevuld, in kg Vikt, vull i kg
Zulässige Umgebungstemperatur min. °C - max °C	+5 - +30		Permissible ambient temperature min. °C - max °C
Geräuschpegel	<70 dB (A)	<70 dB (A)	Noise level

D Zubehör		GB Accessories	
DK Tilbehør		N Tilbehør	
E Accesorios		NL Toebehoren	
F Accessoires		S Tillbehör	
FIN Varusteet			
Zubehör Tilbehør Accesorios Accessoires Varusteet	6610	6620	Accessories Tilbehør Toebehoren Tillbehör
Warmhalterdeckel Låg Tapa Couvercle de la cuve Lämpösäiliön kansi	1	1	Urn lid Varmedeksel Container-deksel Varmhållarlock
Kondensatdeckel Kondensindsats Tapa condensación Couvercle condenseur Lauhdekansi	1	1	Condensate lid Kondenslokk Kondensdeksel Kondenslock
Stopfen Prop til låg Tapón Bouchon Tulppa	1	1	Stopper Plug Stoû Plugg
Schauglasbürste Rensebørste Cepillo para mirilla Goupillon Mittalasin harja	1	1	Inspection window brush Nivåglassbørste Kijkglas borstel Nivårrörsborste
Gebrauchsanleitung Bruksanvisning Instrucciones de uso Mode d'emploi Käyttöohje	1	1	Operating instructions Bruksanvisning Gebruiksaanwijzing Bruksanvisning

Melitta macht Kaffee zum Genuss®



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstr. 60 • 32429 Minden • GERMANY
Telefon: +49 571 5049-0 • Fax: +49 571 5049-233 • professional@melitta.de • www.melitta-professional.de