

Melitta SystemService

Melitta cup

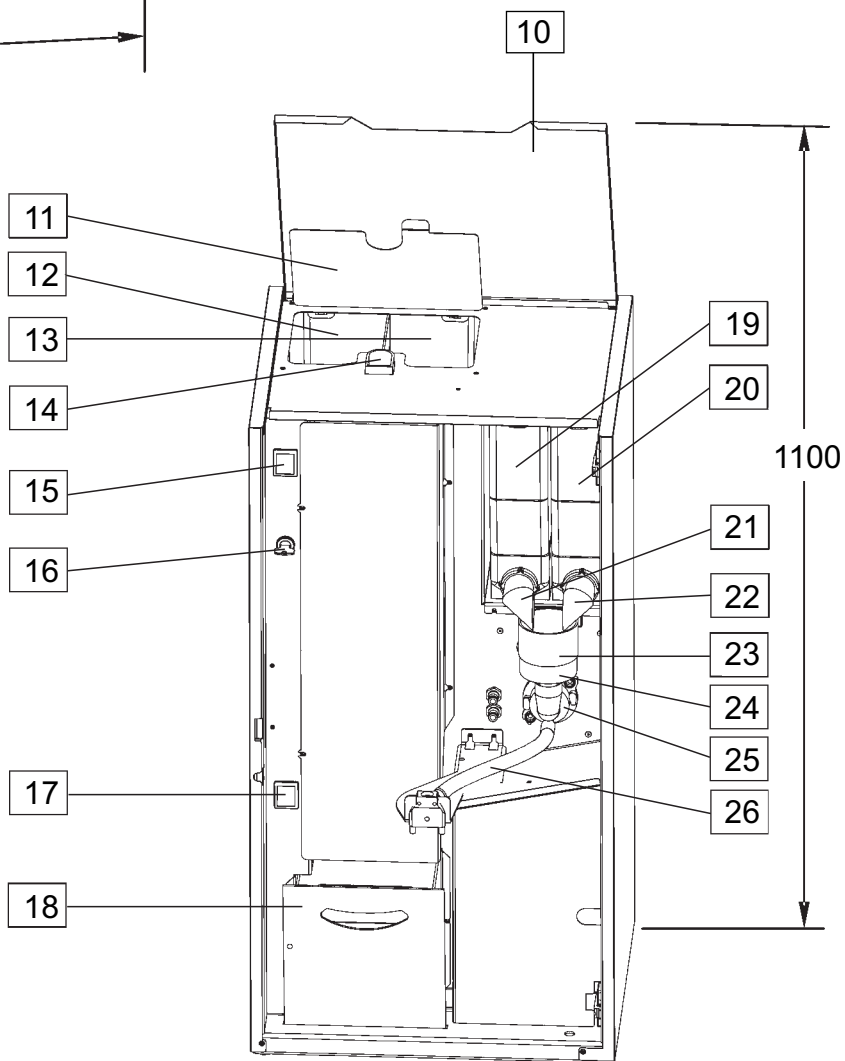
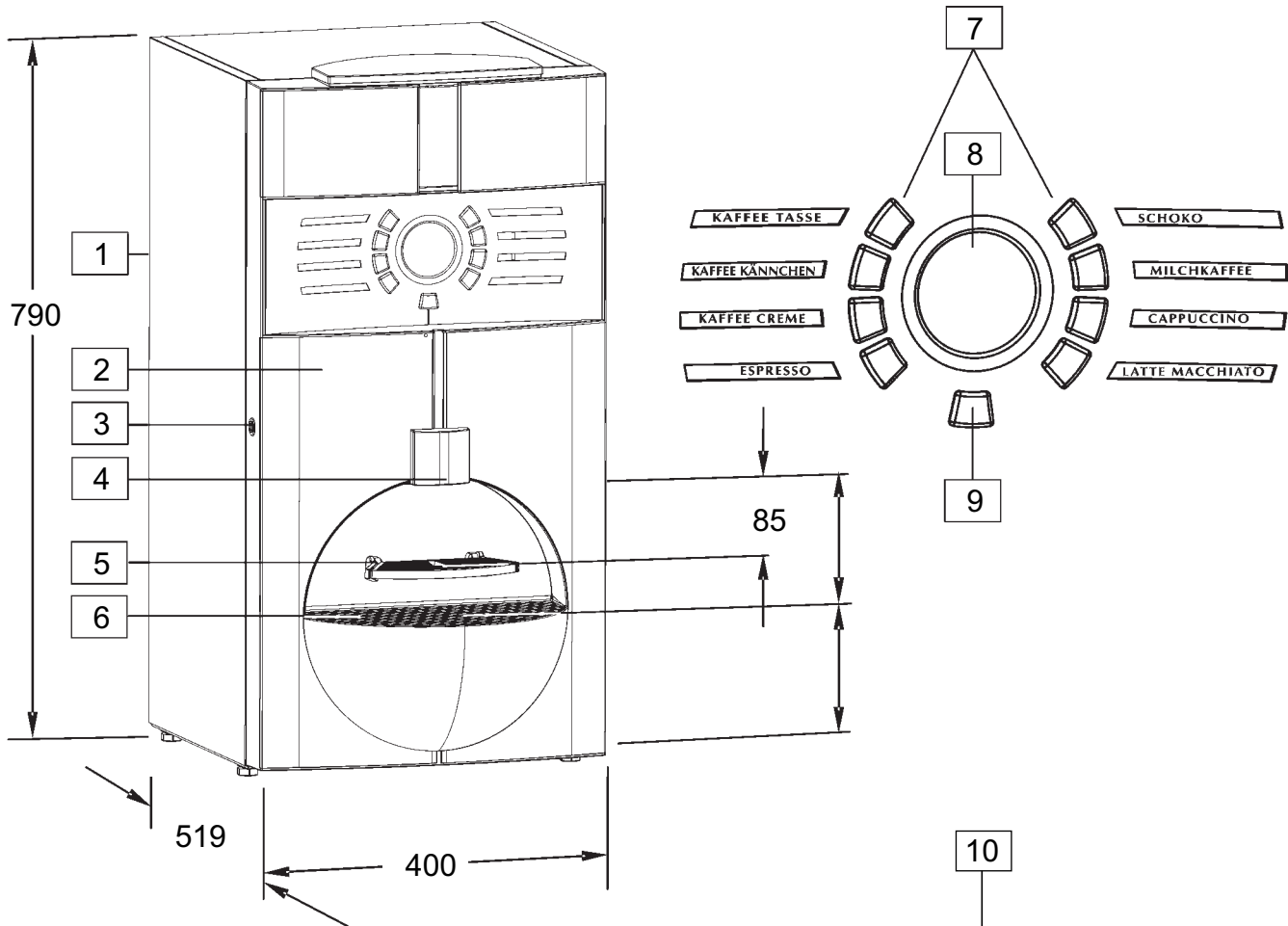
Gebrauchsanleitung



MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS

Abbildung	3	Sicherheitstechnische Hinweise	22	Technische Daten, Zubehör	26
Bezeichnung der Geräteteile, Inhaltsverzeichnis	4	Instandhaltung	23	Service-Checkheft	27 - 28
Betriebsanleitung	5 - 20	Garantiebedingungen	23	CE-Konformitätserklärung	29
Anschluss und Montage	21	Anzeigen im Display	24 - 25	Serviceadressen	30





IPX 1 CE

1. Bezeichnung der Geräteteile

- 1 Bedientableau
- 2 Tür
- 3 Türschloss
- 4 Getränkeauslauf
- 5 Tassentisch, klappbar
- 6 Tropfwanne mit Tropfgitter
- 7 Produkttasten
- 8 Display
- 9 Taste Heißwasser
- 10 Deckel
- 11 Deckel für Bohnenbehälter
- 12 Kaffeebohnen-Behälter 1
- 13 Kaffeebohnen-Behälter 1 (nur cup 2M)
- 14 Einwurfschacht für Reiniger
- 15 Start-Taste für Reinigung
- 16 Schlüsselschalter
- 17 Netzschalter EIN / AUS
- 18 Satzschublade
- 19 Instantbehälter I
- 20 Instantbehälter II
- 21 Pulverrutsche links
- 22 Pulverrutsche rechts
- 23 Trichter
- 24 Mixergehäuse
- 25 Mixerkörper
- 26 Instant Getränkeauslauf-Schlauch

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Abbildung	3
1. Bezeichnung der Geräteteile	4
2. Schlüsselschalter	5
3. Display, Tastatur	5
4. Inbetriebnahme	5
4.1 Einschalten der Maschine	5
4.2 Kaffeebohnen einfüllen	5
4.3 Instantprodukte einfüllen	5
5. Getränkeausgabe	8
5.1 Einzelprodukte	8
5.1.1 Heißwasserausgabe	8
5.2 Wahlwiederholung/Doppelprodukte	8
5.2.1 Wahlwiederholung	8
5.2.2 Doppelprodukte	9
6. Leeranzeige, Kaffeebohnen und Instantprodukte nachfüllen	10
7. Satzschublade	10
8. Reinigung und Pflege	11
8.1 Äußerliche Reinigung	12
8.2 Reinigungszeit	12
8.3 Tägliche Reinigung	13
8.3.1 Start Reinigung	13
8.3.2 Mixereinheit reinigen	14
8.4 Wöchentliche Reinigung	16
8.5 Monatliche Reinigung	16
9. Abschalten der Maschine	16
10. Chef-Ebene, Einstellungen	17
10.1 Produktzähler	18
10.2 Produkte einstellen	18
10.2.1 Vorwärmprogramm einstellen	20
10.3 Menüs, Untermenüs	20
11. Anschluss und Montage	21
12. Sicherheitstechnische Hinweise	22
13. Instandhaltung	23
14. Garantiebedingungen	23
15. Anzeigen im Display	24-25
16. Technische Daten, Zubehör	26
17. Service-Checkheft	27-28
18. CE-Konformitätserklärung	29
19. Serviceadressen	30

2. Schlüsselschalter 16

- Stellung 0 = Staff/Operator
- Stellung 1 = Manager

3. Display, Tastatur

Im Display 8 wird der jeweils aktuelle Betriebszustand mit entsprechendem Text und entsprechender Grafik angezeigt.

Die Produkttasten 7, 9 werden nicht nur für die Ausgabe der zugeordneten Produkte benötigt, sondern dienen auch als Funktionstasten für alle erforderlichen Einstellungen. Welcher Taste welche Einstell-Funktion zugeordnet ist, wird im Display rechts und links bzw. oben und unten am Rand des Fensters dargestellt.

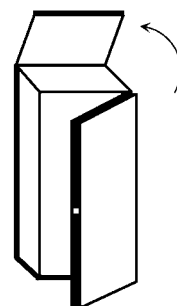
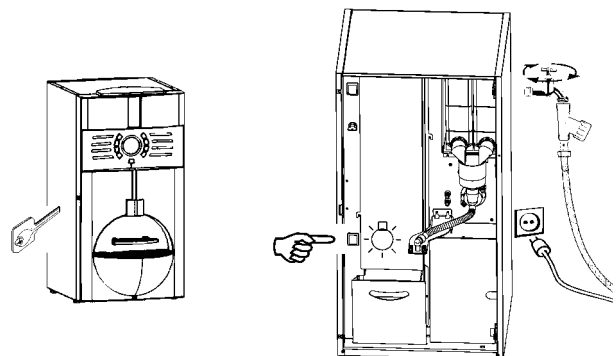
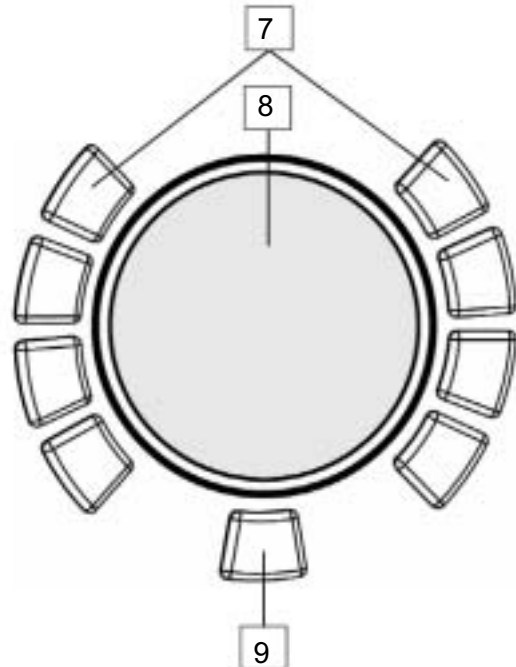
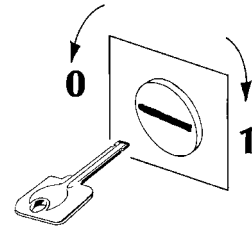
4. Inbetriebnahme

4.1 Einschalten der Maschine

- Tür 2 mit Schloss 3 öffnen.
- Wasserhahn in der Zuleitung öffnen.
- Elektrozuleitung am Netz anschließen.
- Netzschalter 17 einschalten, die Lampe im Schalter leuchtet.
- Im Display 8 wird angezeigt:

4.2 Kaffeebohnen einfüllen

- Deckel 10 aufklappen.
- Deckel vom Bohnenbehälter 11 aufklappen.
- Kaffeebohnen (Espresso, Schümli; maximal ca. 1,25 kg) einfüllen.



Wichtig: Achten Sie bitte darauf, dass keine Bohnen in den Reiniger-Einwurfschacht **14** fallen.

- Deckel **10** und **11** herunterklappen.

4.3 Instantprodukte einfüllen

- Pulverrutschen **21** und **22** nach oben drehen, Instantbehälter links **19**, danach rechts **20** etwas anheben, nach vorne aus dem Gerät herausziehen und Deckel abnehmen.
- Instantpulver (automateneeignete Ware Cappuccino-Topping-, Schoko-, Cappuccino-, Kaffeepulver oder ähnliche; max. ca. 1,3 kg bzw. ca. 2,0 Ltr.) entsprechend der eingestellten Produktsorte einfüllen. **Nicht pressen!**

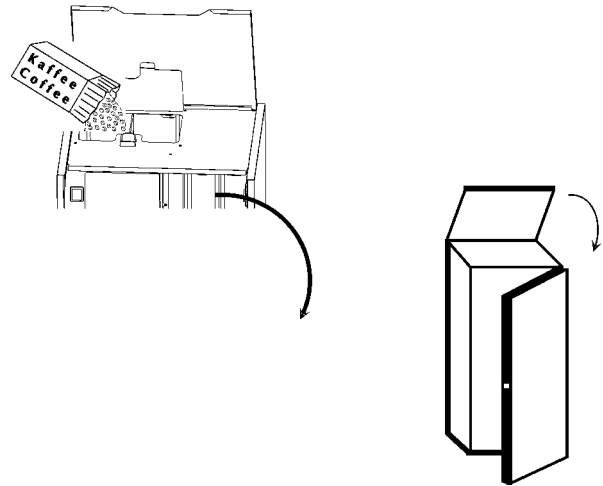
Für die Trinkschokolade wird **MELITTA** Instant Kakao –kakaohaltiges Getränkpulver–, Best.-Nr. 1120, und für die Milchgetränke **MELITTA** Cappuccino Topping –pulverförmiger Kaffeeweißer–, Best.-Nr. 7216, empfohlen.

Bei Verwendung anderer Produkte muss die mikrobiologische Eigenschaft der **MELITTA** - Artikel eingehalten werden.

Damit immer frische Ware vorhanden ist, füllen Sie nur soviel ein, wie am selben Tage verbraucht wird.

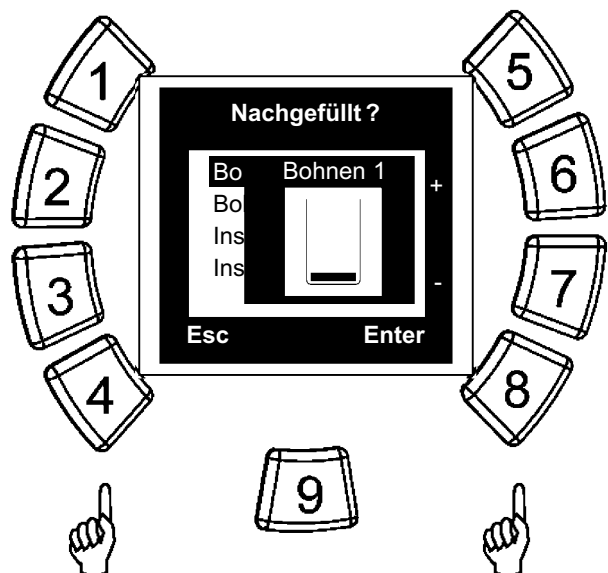
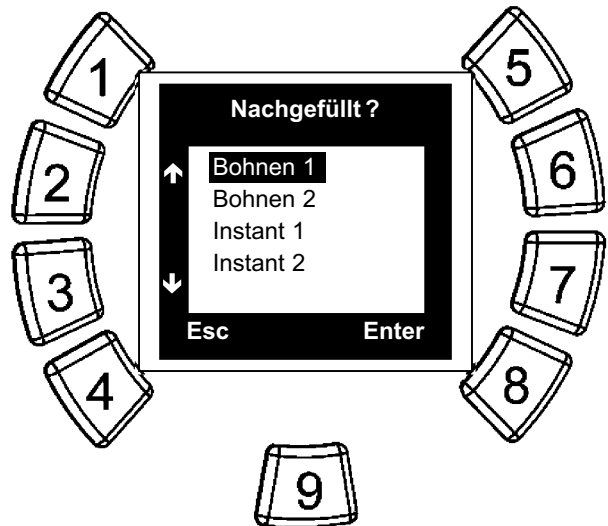
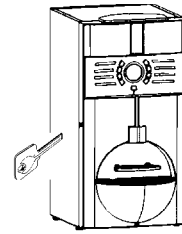
- Deckel mit der Lasche **nach vorne auf die Behälter** auflegen.
- Instantbehälter wieder in das Gerät einsetzen. Pulverrutschen **20** und **21** nach unten drehen.

Achtung: Behälter nicht vertauschen! Der Antrieb an der Behälterrückseite muss richtig eingeführt und der Zapfen vorne an der Behälterunterseite in die Bohrung am Geräteboden eingesteckt werden.



- Tür schließen und abschließen.
- Im Display wird gefragt, welcher Behälter nachgefüllt wurde.
Die nachfolgenden Punkte müssen nacheinander für alle 4 Behälter durchgeführt werden.
- Mit den Pfeiltasten „↑ (2) ↓ (3)“ verschieben Sie den Cursor auf den zutreffenden Behälter.
- Drücken Sie die Taste „Enter“ (8).
- Es wird die Füllmenge des Behälters angezeigt.
- Mit den Tasten „+“ (6) und „-“ (7) stellen Sie die aktuelle Füllmenge in 25% - Schritten ein.
- Erneut die Taste „Enter“ (8) drücken. Im Ausgangsbild kann jetzt der Cursor auf den nächsten Behälter zur Einstellung der Füllmenge verschoben werden.
- Nach abgeschlossener Einstellung die Taste „Esc“ (4) drücken, das Menü wird verlassen.

Die Maschine heizt auf und führt ein Einschaltprogramm durch. Displayanzeige:



Das Gerät ist ausgabebereit. Im Display wird die Ausgabebereitschaft angezeigt:

5. Getränkeausgabe

5.1 Einzelprodukte

(Wahlwiederholung/Doppelprodukte bei aktiver „Twin-Funktion“ siehe 5.2)

- Tasse auf den Tassentisch **5** stellen.
- Für Kännchen Tassentisch **5** hochklappen und Kännchen auf das Tropfgitter stellen.
- Taste des gewünschten Getränks **7**, **9** kurz drücken.
- Das gewählte Produkt wird ausgegeben. Im Display wird dies angezeigt.
- Ist die Ausgabe abgeschlossen, wird wieder die Ausgabebereitschaft angezeigt.

5.1.1 Heißwasserausgabe

- Die Heißwasserausgabe z.B. für Tee kann dosiert oder undosiert erfolgen. Die Einstellung wird in der Chef-Ebene vorgenommen (siehe 10. Seite 17 - 19).
- Bei der undosierten Ausgabe wird solange Heißwasser ausgegeben, wie die Taste gedrückt wird.
Die max. Ausgabemenge (0 - 1.000 ml) ist vom Kundendienst einstellbar.
- Bei Unterschreiten der Ausgabetemperatur erscheint das Thermometer-Symbol im Display, die Ausgabe wird gesperrt, bis die Temperatur wieder erreicht ist.

5.2 Wahlwiederholung/Doppelprodukte

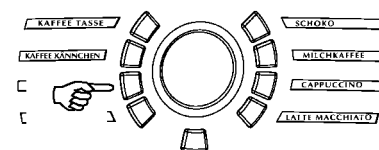
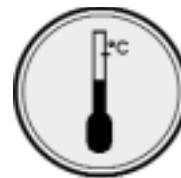
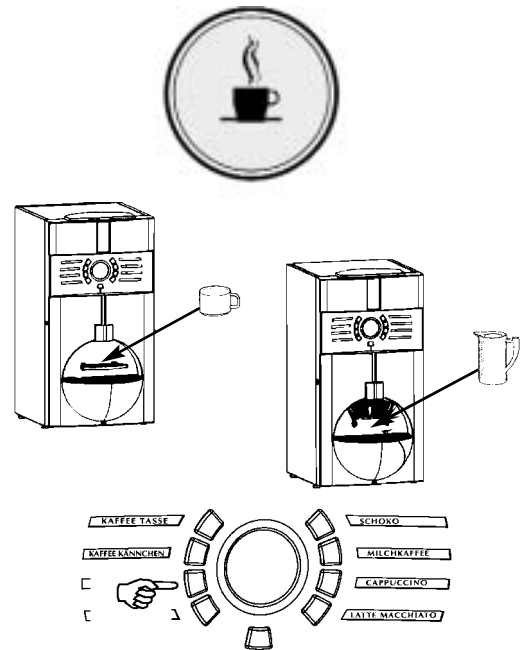
Voraussetzung ist, dass die „Twin-Funktion“ aktiviert ist. Vom Technischen Kundendienst einstellbar.

Hinweis: Diese Einstellung ist nicht für den SB-Betrieb geeignet.

Einzelprodukte siehe 5.1

5.2.1 Wahlwiederholung

- Drücken Sie die gleiche Taste ein weiteres Mal während die Zubereitung bereits läuft, wird eine weitere Portion gespeichert und anschließend ausgegeben.
Die Anzahl wird im Display angezeigt. Durch wiederholten Tastendruck können Sie die Anzahl bis zu 99 erhöhen.

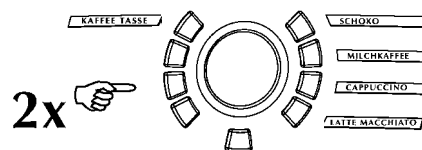
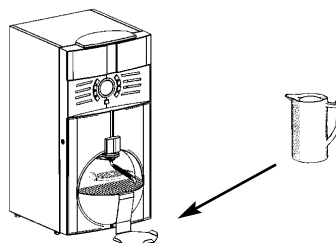
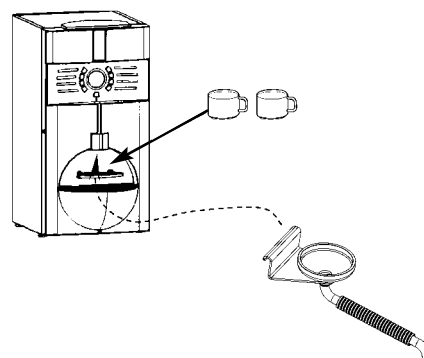


- Die Vorwahl wird gelöscht, wenn Sie eine beliebige andere Produkttaste drücken. Eine laufende Portion wird zu Ende zubereitet.

5.2.2 Doppelprodukte

➤ Die Produkte TASSE KAFFEE; KAFFEE CRÈME und ESPRESSO können auch als Doppelprodukte zubereitet werden.

- Stellen Sie zwei Tassen oder ein Kännchen unter den Getränkeauslauf **4**.
- Für die Abfüllung in höhere Kannen vor der Tropfwanne ist ein Kannenauslauf mit Kannentisch lieferbar. Zur Befüllung Auslauf und Kannentisch einhängen.
- Drücken Sie sofort nacheinander innerhalb einer Sekunde (vom Kundendienst einstellbar) **2x** die gewünschte Taste **7**.
- Das gewählte Produkt wird ausgegeben. Im Display wird dieses Doppelprodukt angezeigt.
- Drücken Sie die gleiche Taste ein weiteres Mal, wird eine weitere Portion gespeichert und anschließend ausgegeben. Die Anzahl wird im Display angezeigt. Durch wiederholten Tastendruck können Sie die Anzahl bis zu 99 erhöhen.
- Die Vorwahl wird gelöscht, wenn Sie eine beliebige andere Produkttaste drücken. Eine laufende Portion wird zu Ende zubereitet.
- Ist die Ausgabe abgeschlossen, wird wieder die Ausgabebereitschaft angezeigt.



6. Leeranzeige, Kaffeebohnen und Instandhaltung nachfüllen

- Geht der Vorrat in den Bohnen- und Instantbehältern **12**, **13**, **19**, **20** zur Neige (ca. 75% verbraucht), wird dies im Display angezeigt. Jetzt **sollte** nachgefüllt werden.
- Ist der Bohnenbehälter leer, wird dies angezeigt, die Ausgabe der zugeordneten Kaffeeprodukte wird gesperrt.

Jetzt müssen Kaffeebohnen nachgefüllt werden. Kaffeesorten/Behälter nicht vertauschen.

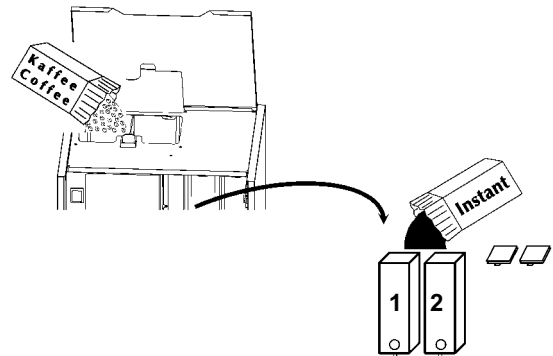
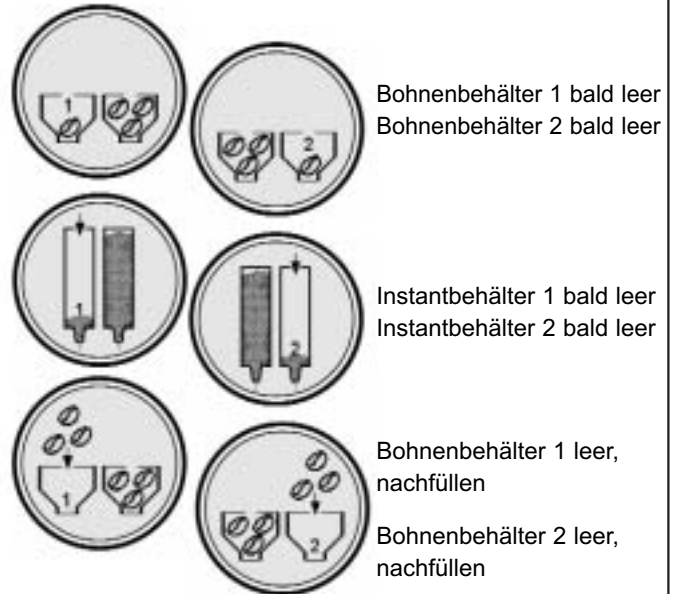
Wichtig: Achten Sie bitte darauf, dass keine Bohnen in den Reiniger Einwurfschacht **14** fallen.

- Wie unter 4.2/4.3 Seite 5 beschrieben, Kaffeebohnen und Instantprodukte in den richtigen Behälter einfüllen und Befüllung bestätigen.
- Die Maschine ist wieder ausgabebereit.

Tip: Wurde die Tür geöffnet, ohne die Behälter zu füllen, muss die Einstellung und Bestätigung **nicht** vorgenommen werden. Durch „Esc“ dieses Menü verlassen.

7. Satzschublade

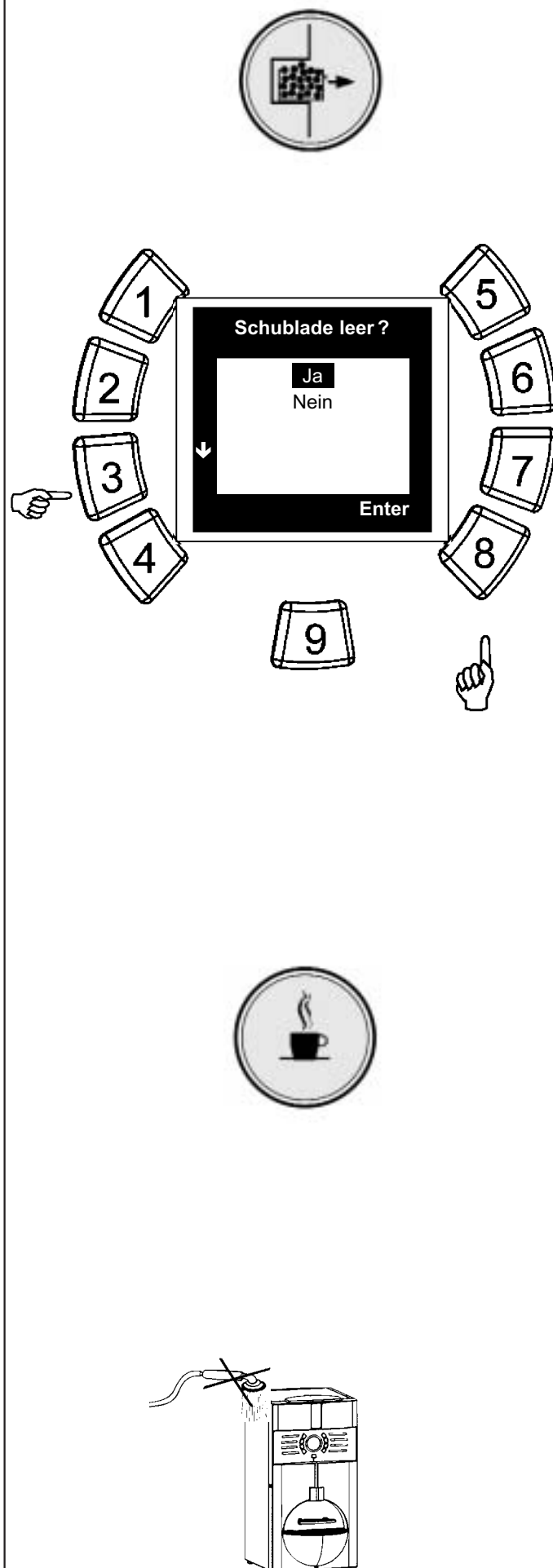
- Ist die Satzschublade **18** zu ca. 75 % gefüllt, wird dies als Information angezeigt. Sie **sollte** jetzt entleert werden.



- Ist die Satzschublade ganz voll, wird dies angezeigt. Alle Kaffeeprodukte sind gesperrt. Instantprodukte bleiben weiter ausgabebereit.
- Die Satzschublade **muss** jetzt entleert werden.
- Tür **2** mit Schloss **3** öffnen, Satzschublade **18** entnehmen, entleeren und wieder einsetzen. Tür schließen und abschließen.
- Im Display wird nachgefragt:
- Mit den Pfeiltasten „**↑** (2) **↓** (3)“ können Sie den Cursor auf Ja oder Nein verschieben.
- Mit der Taste „**Enter**“ (8) bestätigen.
- Es erscheint das Menü der Nachfüllbestätigung (siehe 4.2. Kaffeebohnen/Instant nachfüllen, Seite 5). Haben Sie keinen Behälter nachgefüllt, drücken Sie Taste „**Esc**“ (4) und verlassen das Menü.
- Im Display wird die Ausgabebereitschaft angezeigt.

8. Reinigung und Pflege

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



Professionelle Kaffeemaschinen stellen eine beträchtliche Investition dar, deren Wert es zu erhalten gilt.

Um einen langfristigen störungsfreien Betrieb sicher zu stellen, muss die Maschine wenigstens einmal am Tag, spätestens nach 12 Betriebsstunden, gereinigt werden. Zweckmäßig erfolgt dies vor der Abschaltung zum Betriebschluss.

Bei einem 24-Stunden-Betrieb muss mindestens eine weitere Reinigung zwischendurch erfolgen.

Rundum gepflegte Automaten sehen nicht nur gut aus, sondern bereiten auch länger bessere Getränke. **MELITTA** liefert Ihnen dazu ein aufeinander abgestimmtes Pflegeprogramm.

8.1 Äußerliche Reinigung

- Kunststoffteile, lackierte Flächen und Edelstahlteile regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwischen. Bitte keine scheuernden Mittel oder scharfen Gegenstände verwenden.

Zur besonderen Pflege der Edelstahlteile empfehlen wir Swirl-Edelstahl-Pflegemittel aus der Sprühdose, Best.-Nr.: 201025.

(Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Reiniger auf Seite 23)

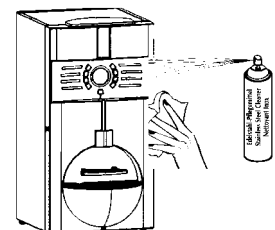
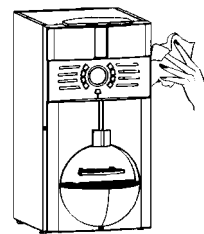
Edelstahl-Teile dünn einsprühen, kurz einwirken lassen und mit trockenem Tuch abwischen. Nicht auf Kunststoffteile sprühen.

8.2 Reinigungszeit

Durch den Kundendienst sind 2 Reinigungszeiten einstellbar. Wenn eine dieser Reinigungszeiten überschritten wurde und die Maschine seit der letzten Reinigung mindestens eine Stunde in Betrieb war und dabei mindestens ein Produkt entnommen wurde, erscheint das Bild „Reinigungsaufforderung“ abwechselnd mit dem Bild zur Anzeige der Betriebsbereitschaft im Display.

Hinweis: Es können jetzt nur noch max. 50 Produkte entnommen werden.

Diese Anzeige verschwindet erst wieder nach einer erfolgten kompletten Reinigung.



8.3 Tägliche Reinigung

8.3.1 Start Reinigung

- Tür **2** mit Schloss **3** öffnen.
- Start-Taste **15** kurz drücken. Es ertönt ein Signalton. Tür schließen.

- **Mixereinheit spülen**

Nach Betätigung der Taste „Start Reinigung“ erscheint folgendes Auswahlmnü:

Wenn „**Enter**“ gedrückt wird, beginnt der Spülvorgang der Mischkammer.

Nach Beendigung des Spülvorgangs erscheint im Auswahlmnü „Brühsystem“.

Mit Pfeiltasten kann die Auswahl jederzeit geändert werden, dadurch kann das Spülen der Mixereinheit bei Bedarf beliebig oft wiederholt werden. Mit „**Esc**“ wird das Menü verlassen.

- **Brühsystem reinigen**

Mit „**Enter**“ startet das Reinigungsprogramm für das Brühsystem.

Tür schließen. Die Reinigung beginnt mit der Vorspülung. Reinigungsmittel wird hierbei noch **nicht** benötigt.

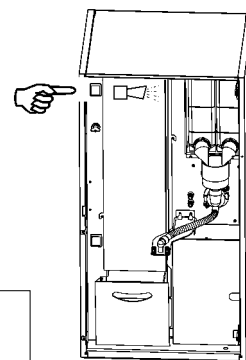
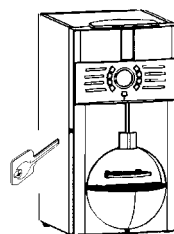
- Nach der Vorspülung wird mit einem Signalton und einer Displayanzeige zur Eingabe des Reinigungsmittels aufgefordert.

- Tür **2** mit Schloss **3** öffnen und Deckel **10** aufklappen.

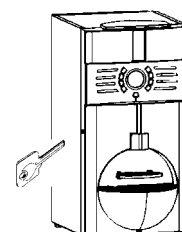
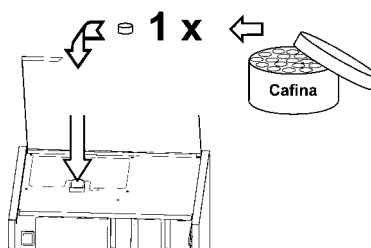
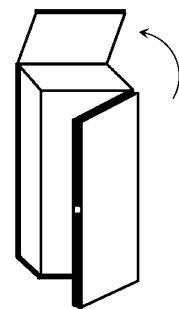
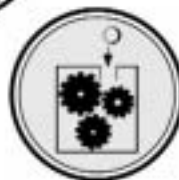
1 Reinigungstablette Combi, Best.-Nr. 2900018, in den Reiniger-Einwurfschacht **14** einwerfen. (Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Reiniger auf Seite 23).

Achtung: Bitte verwenden Sie keine anderen Reinigungsmittel! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen, die Garantie erlischt!

- Deckel **10** herunterklappen, Tür **2** schließen und abschließen.



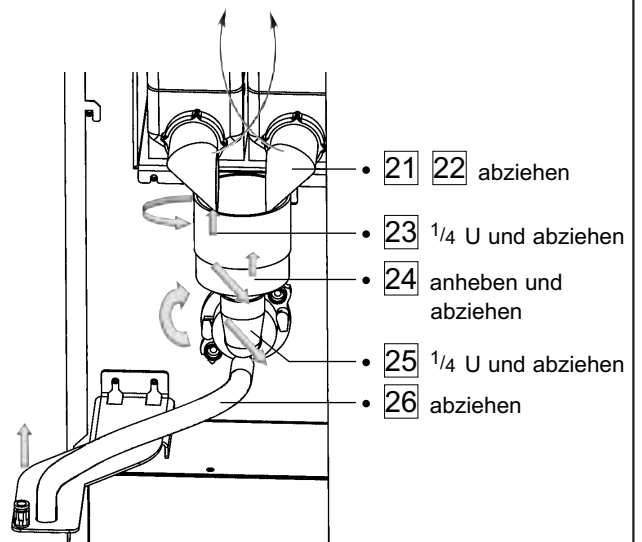
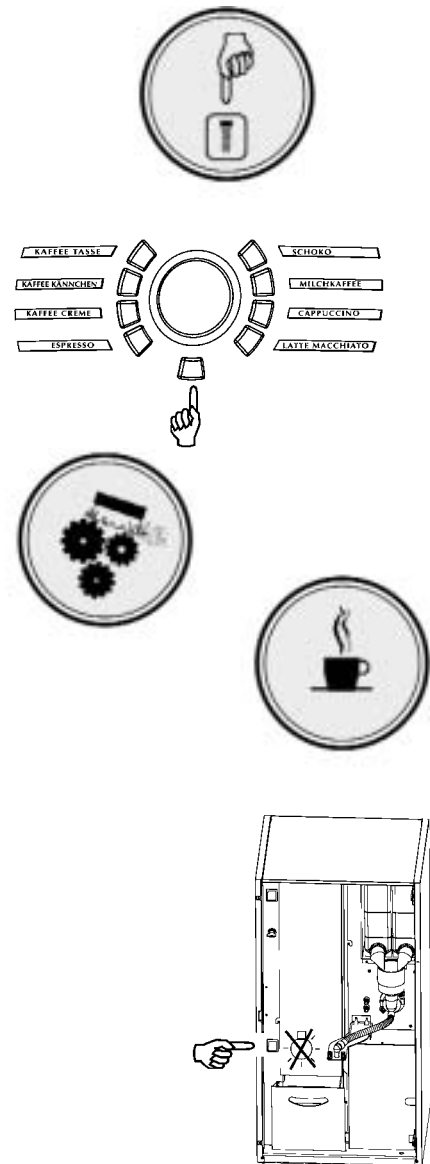
Mixereinheit
Brühsystem



- Im Display wird zur Bestätigung der erfolgten Eingabe des Reinigers aufgefordert.
- Produkttaste **9** Heißwasser kurz drücken.
- Die Reinigung wird fortgesetzt.
- Nach Beendigung der Reinigung (ca. 5 Minuten) ist das Gerät wieder ausgabebereit.

8.3.2 Mixereinheit reinigen

- Maschine mit Netzschalter **17** ausschalten, die Lampe im Schalter erlischt.
- Die komplette Mixereinheit **21**, **22**, **23**, **24**, **25**, **26** für die Instantprodukte ist mindestens einmal am Tag gründlich zu reinigen.
- Pulverrutschen **21**, **22** nach oben drehen, Instantbehälter etwas anheben und nach vorne aus dem Gerät herausziehen. Pulverrutschen abziehen und eventuell verklebte Instantprodukte entfernen.
- Den Trichter **23** 1/4 Umdrehung nach links drehen und nach oben abziehen.
- Das Mixergehäuse **24** nach oben anheben und nach vorne herausziehen.
- Denn Instant-Getränke-Schlauch **26** vom Mixerkörper **25** abziehen und vorne am Getränkeauslauf nach oben herausziehen.



- Den Mixerkörper **25** durch 1/4 Drehung nach rechts und Zug nach vorne lösen und abnehmen.
- Den Mixerflansch **A** durch 1/4 Drehung nach rechts lösen und zusammen mit dem Mixerflügelrad **B** nach vorne von der Achse abziehen. Aus dem Mixerflügelrad hinten die Gummidichtung herausziehen.

- Alle Teile gründlich mit heißem Wasser und für Milchprodukte geeignetem Reiniger säubern. Sie können auch die Reinigungstabletten Combi, Best.-Nr. 2900018, verwenden. 2 Tabletten / 1 Liter Wasser auflösen.

- Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.

- Alle Teile gründlich trocken reiben.

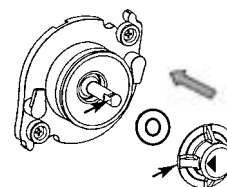
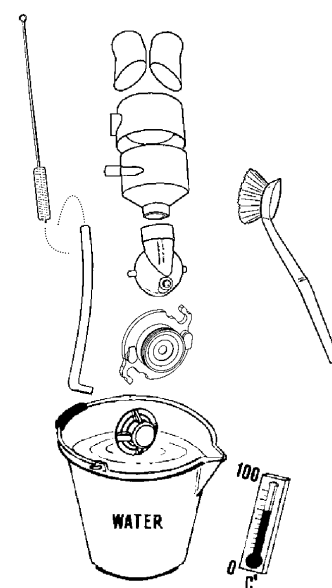
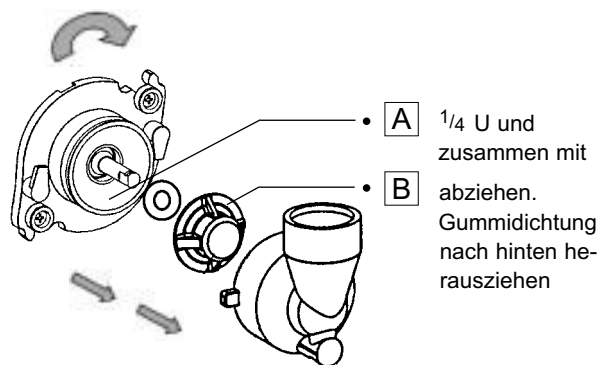
- Die offen liegenden Förderschnecken der Instantbehälter (hinter den Pulverrutschen **21**/**22** verdeckt) mit einem trockenen Staubpinsel reinigen.

- Zusammenbau der Teile in umgekehrter Reihenfolge.

Bitte beachten:

- Mixerflügel mit der dicken Rippe / dem Pfeil zur abgeflachten Achse aufstecken (kräftig drücken), bis deutliches „Klick“ zu hören ist.
- Pulverrutschen links und rechts nicht vertauschen.

- **Bitte beachten:** Der Instant-Getränkeschlauch muss vollständig auf den Stützen an der Mixereinheit aufgeschoben und vorne am Getränkeauslauf eingesteckt und



ganz heruntergedrückt werden. Der Trichter muss so gedreht werden, dass der ovale Luftschlitz nach hinten in das Gehäuse zeigt.

8.4 Wöchentliche Reinigung

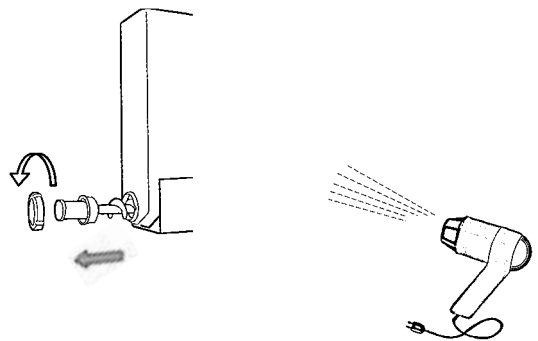
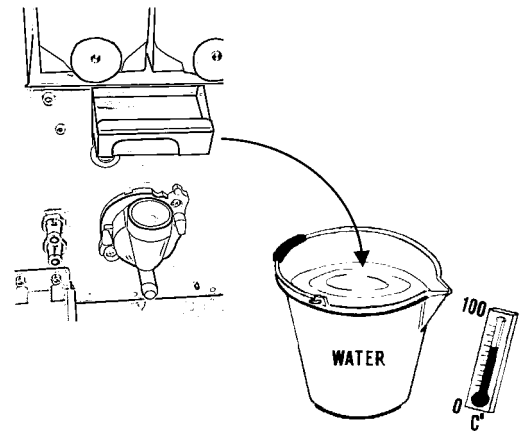
- Mindestens 1x pro Woche müssen die Instantbehälter **19**, **20** entleert und mit einem trockenen Staubpinsel gereinigt werden. Eventuell verklebte Reste entfernen.

8.5 Monatliche Reinigung

- Die kleine Schublade hinter dem Luftschlitz vom Trichter **23** herausziehen und reinigen.
- Mindestens 1x pro Monat die Instantbehälter **19**, **20** entleeren. Mit heißem Wasser und für Milchprodukte geeignetem Reiniger säubern. Sie können auch die Reinigungstabletten Combi, Best.-Nr. 2900018, verwenden. 2 Tabletten / 1 Liter Wasser auflösen. Mit klarem Wasser nachspülen. Die Förderschnecke kann bei Bedarf ausgebaut werden. Auf der Antriebsseite die Verschraubung lösen und die Schnecke herausziehen.
- **Wichtig!** Vor dem Zusammenbau müssen alle Teile gründlichst getrocknet werden.

9. Abschalten der Maschine

- Über Nacht sollte der Automat abgeschaltet werden.



Vor der Abschaltung muss eine Reinigung durchgeführt werden (siehe 8. „Reinigung und Pflege“, Seite 11).

- Tür **2** mit Schloss **3** öffnen.
- Netzschalter **17** ausschalten, die Lampe im Schalter erlischt.
- Bei längerer Stillstandszeit, z.B. Nachts oder am Wochenende, müssen der Wasser-
absperrrhahn und der Elektroanschluss bau-
seits abgestellt werden.

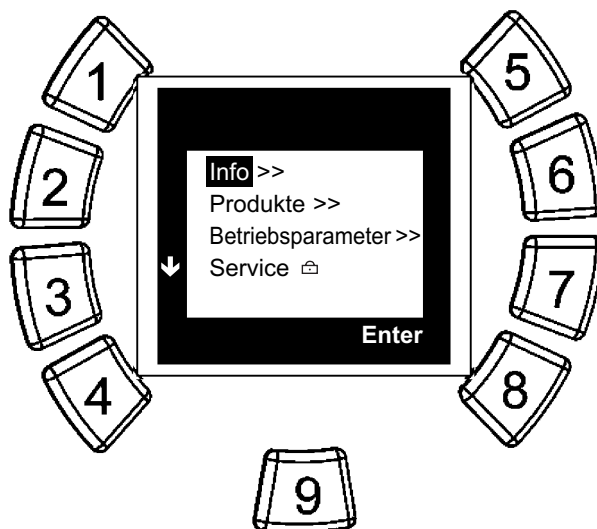
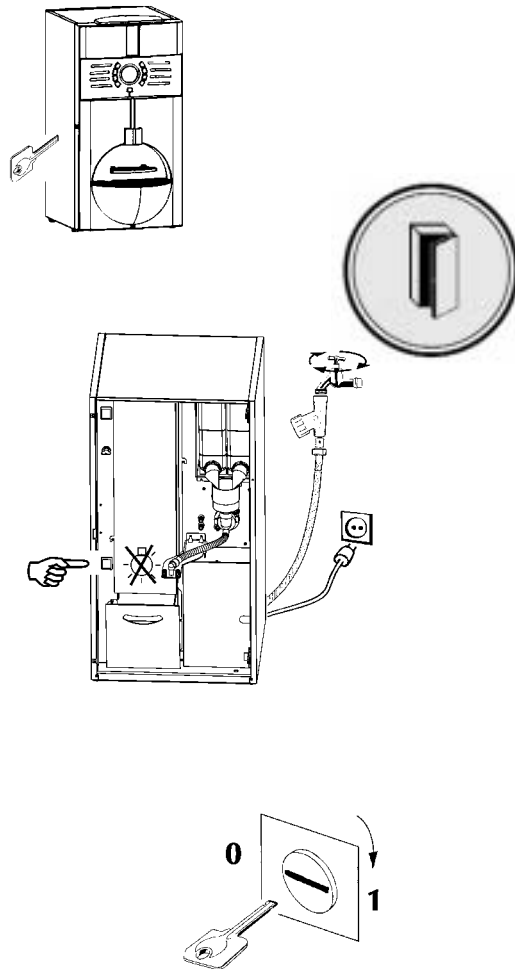
10. Chef-Ebene, Einstellungen

- Bei eingeschalteter Maschine den Schlüs-
selschalter **16** auf „1 = Chef“ drehen.
- Tür **2** schließen. Im Display **8** erscheint:

Die Produkttasten **7**, **9** können auch als Funktionstasten (1 – 9) für alle erforderlichen Einstellungen genutzt werden.

Die Funktionen der Tasten werden im Display rechts und links bzw. oben und unten am Rand des Fensters dargestellt.

- „>>“ neben einem Menüeintrag zeigt an, dass es noch mindestens ein Untermenü hierzu gibt. Durch Druck auf Taste „Enter“ (**8**) kommen Sie in dieses Untermenü, mit der Taste „Esc“ (**4**) wieder zurück. Alle verfügbaren Menüs und Untermenüs siehe 10.3 Seite 20.



Mit den Pfeiltasten „↑ (2) ↓ (3)“ kann der Cursor (schwarzer Balken) nach oben und unten auf den gewünschten Menüeintrag verschoben werden.

- Mit den Pfeiltasten „← (1) → (5)“ kann eine längere Schriftzeile nach rechts und links verschoben werden.

10.1 Produktzähler

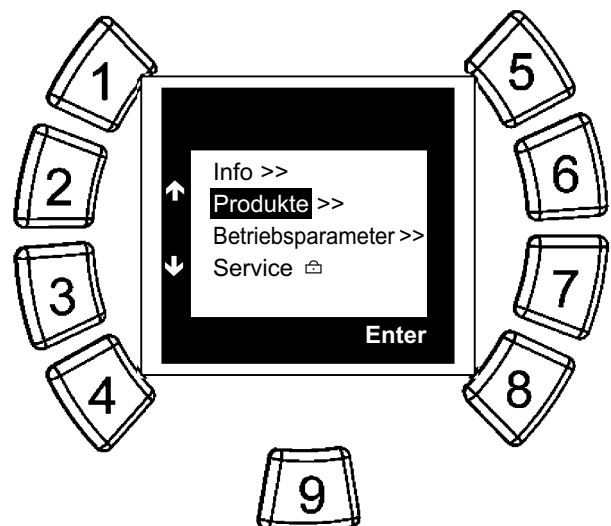
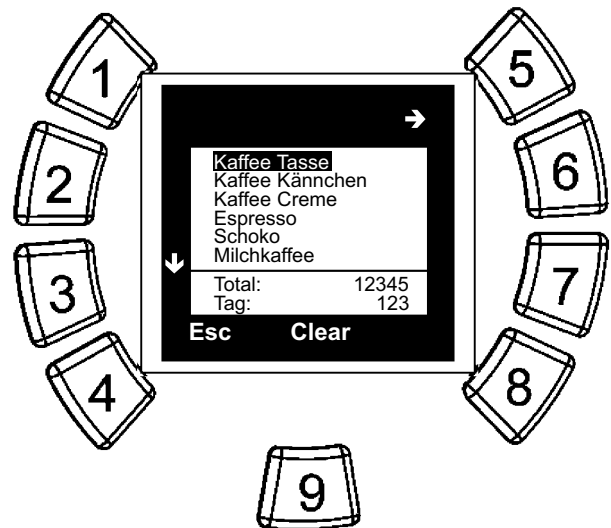
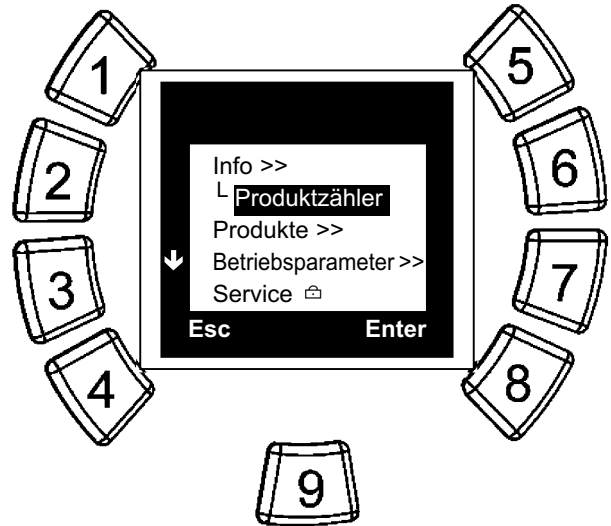
- Im Info-Menü den Cursor auf „Produktzähler“ stellen, Taste „Enter“ (8) drücken.

Alle ausgegebenen Produkte werden im Zählwerk gezählt und als Tagessummen und Gesamtsummen gespeichert. Die Tagessummen sind löscherbar.

- Durch Druck auf Taste „Clear“ (9) wird die angezeigte Tagessumme gelöscht.
- Durch Druck auf Taste „Esc“ (4) kommen Sie zurück in das Hauptmenü.

10.2 Produkte einstellen

- Cursor auf „Produkte“ stellen, Taste „Enter“ (8) drücken.

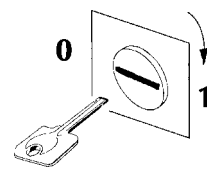
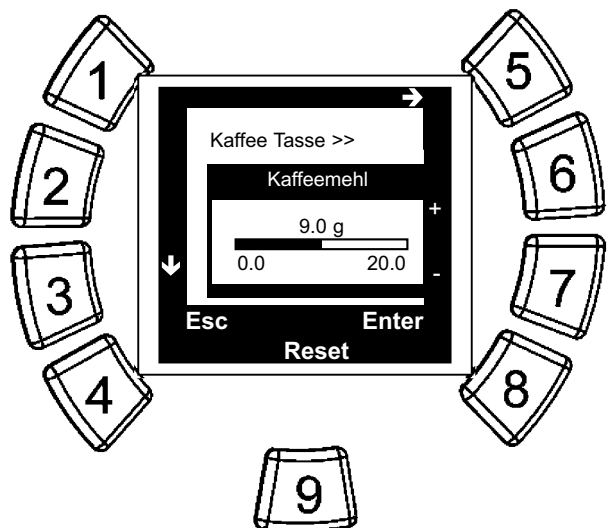
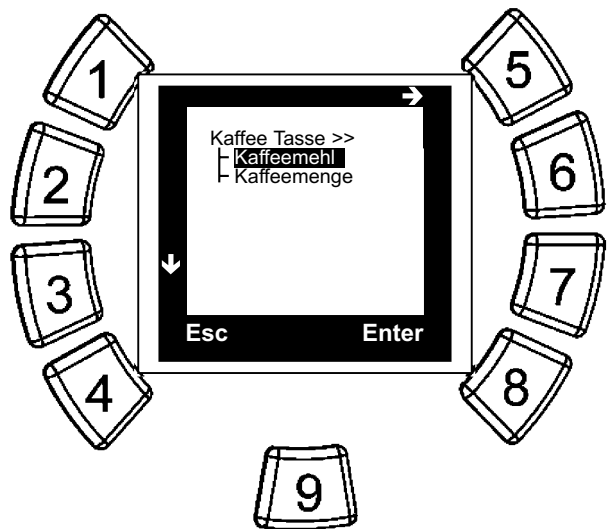
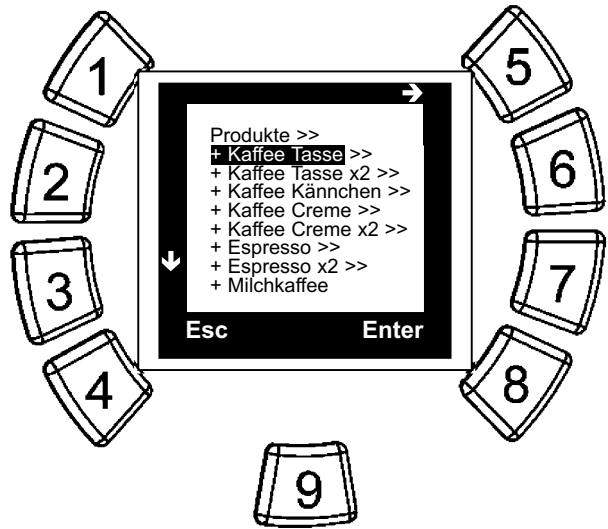


- Mit den Tasten „+“ (6) und „-“ (7) können angezeigte Werte eingestellt werden.

- Mit Taste „Enter“ (8) wird dieser Wert gespeichert, mit Taste „Esc“ (4) wird das Menü (ohne Änderung) verlassen.

- Mit Taste „Reset“ (9) wird die werksseitige Einstellung wieder hergestellt.

- Nach Beendigung der Einstellungen Schlüsselschalter **16** auf „0 = Personal“ drehen.



10.2.1 Vorwärmprogramm einstellen

- Bei ungünstigen Umgebungsbedingungen und längeren Stillstandzeiten kann das erste Getränk, das zubereitet wird - speziell Espresso - nicht die optimale Ausgabetemperatur aufweisen. Um dies zu vermeiden, kann das Vorwärmprogramm eingestellt werden. Dabei wird die Brüheinheit vor der Ausgabe des gewählten Produktes kurzzeitig mit Heißwasser vorgewärmt und damit gleichzeitig gespült.
- Für jedes Produkt (außer für Instantprodukte und Heißwasser) ist einstellbar, ob vorgewärmt wird oder nicht.
- Während das Vorwärmprogramm läuft, wird - abwechselnd mit dem gewählten Produkt - eine Sanduhr mit dem Text > Bitte warten < angezeigt.
- **Anmerkung:**
Das Vorwärmprogramm sollte nur in kritischen Fällen aktiviert werden, da sich die Produktausgabezeit bei aktiviertem Programm um ca. 30 Sek. verzögert!

10.3 Menüs, Untermenüs

Nachfolgend die möglichen Menüs und Untermenüs

Info>>

Produktzähler

Produkte>>

Kaffee Tasse>>

Kaffeemehl
Kaffeemenge
Vorwärmen*
Preis*] KAFFEEMENÜ

Kaffee Tasse x2>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Kaffee Kännchen>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Kaffee Crème>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Kaffee Crème x2>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Espresso>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Espresso x2>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

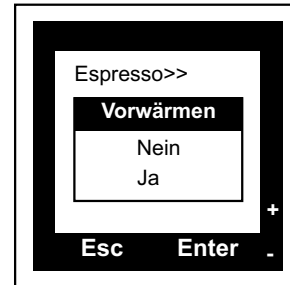
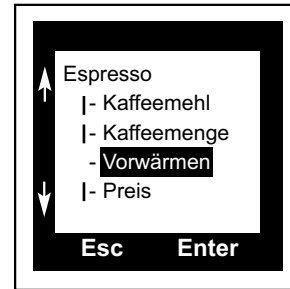
Ristretto>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Ristretto x2>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

* Von Einstellungen in der Serviceebene abhängig



EC Bohne>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

EC Bohne x2>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Pott>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Haferl>>

KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*
Preis*

Milchkaffee>>

Kaffee>>
KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*

Milch>>

Stärke
Wassermenge
Preis*] INSTANTMENÜ

Cappuccino>>

Kaffee>>
KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*

Milchschaum>>

INSTANTMENÜ

Schoko>>

INSTANTMENÜ

Preis*

Latte Macchiato>>

Kaffee>>
KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*

Milchschaum>>

INSTANTMENÜ

Preis*

Mocca>>

Kaffee>>
KAFFEEMENÜ
Vorwärmen*

Milchschaum>>

INSTANTMENÜ

Schoko>>

INSTANTMENÜ

Preis*

- Noisette>>
 - Kaffee>>
 - KAFFEEMENÜ
 - Vorwärmen*
 - Milchschaum>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Melange>>
 - Kaffee>>
 - KAFFEEMENÜ
 - Vorwärmen*
 - Milch>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Schoko>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Instantkaffee>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Instant Michkaffee>>
 - Instantkaffee>>
 - INSTANTMENÜ
 - Milch>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- EC Instant>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Plungerkaffee>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Milch>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Schokoccino>>
 - Schoko>>
 - INSTANTMENÜ
 - Milchschaum>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Heißwasser>>
 - Wassermenge
 - Ausgabe
 - Preis*
- Extra 1>>
 - Kaffee>>
 - KAFFEEMENÜ
 - Vorwärmen*
 - Milch>>
 - INSTANTMENÜ
 - Milchschaum>>
 - INSTANTMENÜ
 - Schoko>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Extra 2>>
 - Kaffee>>
 - KAFFEEMENÜ
 - Vorwärmen*
 - Milch>>
 - INSTANTMENÜ
 - Milchschaum>>
 - INSTANTMENÜ
 - Schoko>>
 - INSTANTMENÜ
 - Preis*
- Betriebsparameter>>**
 - Abrechnung
 - Allgemein>>
 - Reinigungszeit
 - Uhrzeit
 - Datum
 - Sommerzeit

Service ☰

* Von Einstellungen in der Serviceebene abhängig

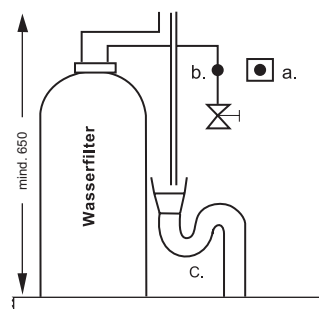
11. Anschluss und Montage

Alle **MELITTA**-Geräte werden anschlussfertig geliefert. Vor dem Aufstellen müssen jedoch die bauseits notwendigen Anschlüsse gut zugänglich innerhalb eines Radius von 1 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 für die Installation.

Die Maschine darf nur an Orten installiert werden, an denen Sie von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.

Die Maschine muss auf eine geschlossene Tischplatte gestellt werden. Diese Arbeitsplatte darf nicht mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger gesäubert werden. Für die Durchführung der Zuleitungen ist unter der Kaffeemaschine in der Tischplatte ein Durchbruch mit mind. 60 - 80 mm \varnothing vorzusehen.



a) Elektroanschluss

Die Versorgungsspannung muss mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmen. Die Zuleitung muss bauseits abgesichert sein. Der Anschluss muss über eine Steckdose erfolgen. Diese sollte mit einem Fehlerstromschutzschalter (max. 30 mA) abgesichert werden.

b) Wasserzulauf *)

An gut zugänglicher Stelle ist ein vorschriftsmäßiger Absperrhahn mit Rückflussverhinderer zu installieren. Wird ein Wasserfilter eingesetzt, ist dieser senkrecht zu montieren. Die mitgelieferten Spezialanschlussschläuche dürfen bei Montage aus Sicherheitsgründen nicht gekürzt werden. Der dynamische Wasserleitungsdruck muss mind. 2,5 bar bei ca. 5 Ltr./min. betragen. Kann der Wasserleitungsdruck über 6 bar steigen (Schwankungen Tag/Nacht), muss zwischen Hauptabsperrhahn und Maschine ein Druckminderer eingebaut werden.

Vor Inbetriebnahme der Maschine ist der Wasserfilter mit mind. 20 L. Wasser bei vollem Durchfluss zu aktivieren. Bei einem Wechsel der Filterpatrone ist dieser Vorgang zu wiederholen.

c) Wasserablauf *)

Alle Maschinen sind mit Wasserablaufstutzen ausgerüstet und müssen mit den mitgelieferten Schläuchen im freien Auslauf an einen Wasserablauf mit Geruchverschluss angeschlossen werden.

*) Sollte kein Wasser- und Abwasseranschluss am Aufstellort zur Verfügung stehen, liefern wir auf Wunsch ein Drucklos-Set, bestehend aus einem 20 Liter-Wasserbehälter und einem 10 Liter-Abwasserbehälter. Es ist zu beachten, dass nur Wasser mit einer Härte von ca. 5° dKH eingesetzt werden darf (z.B. aufbereitetes Wasser aus dem separat gelieferten Wasserfilter). Das dem Drucklos-Set beiliegende Rückschlagventil muss im Gerät montiert werden.

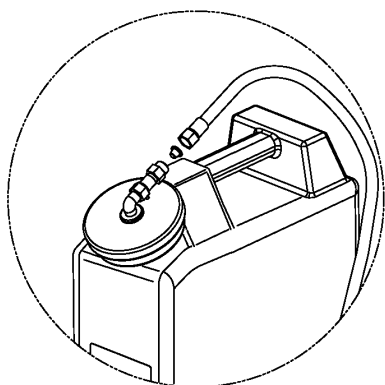
d) Kanisterbetrieb

ACHTUNG!

Den **Frischwasserbehälter** aus hygienischen Gründen täglich 1x entleeren, mit geruchsneutralem Reinigungsmittel auswaschen und gründlich spülen.

Den **Abwasserbehälter** täglich entleeren und mit Spülmittel reinigen.

Von Zeit zu Zeit ist das **Sieb** im Verbindungsschlauch zum **Frischwasserbehälter** zu überprüfen und ggf. zu reinigen.



Unterschränke

Auf Wunsch liefern wir für die Aufstellung des Automaten hierzu passende Unterschränke als cup Center 1, cup Center 2 und cup Solitär.

Bei der Installation des cup Solitär ist zu beachten, dass dieser Unterschrank zur Gewährleistung der Standsicherheit mit dem mitgelieferten Befestigungsmaterial am Fußboden oder an der Wand befestigt werden muss. Alternativ hierzu kann eine 6 mm starke Edelstahl-Bodenplatte, auf welcher der cup Solitär verschraubt wird, geliefert werden.

12. Sicherheitstechnische - Gefahren - 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.
- Größtmögliche Gerätesicherheit gehört bei **MELITTA** SystemService zu den Produktmerkmalen, denen unser ganz besonderes Augenmerk gilt.

Trotz aller Sicherheitsvorkehrungen bleibt jedes Gerät bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotential behaftet. Aus diesem Grund haben wir - im Interesse Ihrer Sicherheit - die Gefahrenhinweise nachfolgend zusammengefasst.

- Die Maschine darf nicht im Freien betrieben werden.
 - Der Anschluss an die bauseits vorbereiteten Zuleitungen sowie jede Wartungs- und Reparaturarbeit darf nur durch den Technischen Kundendienst von **MELITTA** SystemService, ☎ Hotline 0180/50 49 500, oder durch autorisierte Fachleute erfolgen.
 - Die eingebauten bauteilgeprüften Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen von Nichtfachleuten repariert, überbrückt oder verändert werden.
 - **Vorsicht!** Greifen Sie bei eingeschalteter Maschine nicht in die Kaffee- und Instantbehälter **12**, **13**. **Es besteht Quetschgefahr!**
 - **Vorsicht!** Im Ausgabebereich des Getränkeauslaufs **4** besteht **Verbrühungsgefahr**.
 - **MELITTA** SystemService 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** SystemService jederzeit, auch ohne vorherige Bekanntgabe, vorbehalten.
 - Vor längeren Stillstandszeiten oder Betriebspausen muss vorher eine Reinigung durchgeführt werden.
- Nach der Reinigung bauseitigen Wasserabsperrhahn und Elektroanschluss abstellen (sehen Sie die Hinweise unter Punkt 9. „Abschalten der Maschine“, Seite 16).
- Bei Gefahr des Einfrierens muss aus der Maschine zur Vermeidung von Schäden unbedingt vorher das Wasser entfernt werden. Fordern Sie hierzu bitte den **MELITTA**-Kundendienst an.

☎ Hotline 0180/50 49 500.

- **Das Edelstahl-Pflegemittel** enthält aliphatische Kohlenwasserstoffe mit speziellen Reinigerwirkstoffen. Treibgas: Propan/Butan. Behälter steht unter Druck. Vor Erwärmung über 50°C und Sonnenbestrahlung schützen. Nach Gebrauch nicht gewaltsam öffnen oder verbrennen. Nicht gegen Flammen oder auf glühende Gegenstände sprühen. Dämpfe nicht einatmen, für gute Raumlüftung sorgen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren. Nicht in die Augen sprühen. Nach Einatmen: Ruhe, frische Luft, evtl. Arzt hinzuziehen. Nach Körperkontakt: Verschmutzte Kleidung entfernen, mit Wasser gründlich waschen. Nach Augenkontakt: Sofort mit viel Wasser spülen. Nach Verschlucken: Sofort Mund ausspülen, evtl. Arzt hinzuziehen.
- **Die Reinigungstablette** enthält Kaliumcarbonat und Natriumcarbonat Peroxohydrat. Reizt die Augen und die Haut. Gesundheitsschädlich beim Verschlucken. Für Kinder unzugänglich aufbewahren. Kühl und trocken lagern.
Nicht mit anderen Produkten mischen.
Nach Körperkontakt: Verschmutzte Kleidung entfernen, mit Wasser gründlich waschen. Nach Einatmen: Bei Beschwerden ärztlichen Rat einholen. Nach Hautkontakt: Sofort mit viel Wasser abwaschen und gut nachspülen. Nach Augenkontakt: Augen mehrere Male bei geöffnetem Lidspalt unter fließendem Wasser spülen. Bei anhaltenden Beschwerden Arzt konsultieren. Nach Verschlucken: Mund ausspülen und reichlich Wasser nachtrinken. Bei Beschwerden Arzt hinzuziehen.

13. Instandhaltung

- Bestandteile technischer Geräte unterliegen einem natürlichen Verschleiß und müssen regelmäßig ausgetauscht werden.
- Wird kein Wasserfilter eingesetzt, muss bei hartem Leitungswasser eine regelmäßige Entkalkung vorgenommen werden.
- Sicherheitsrelevante Bauteile müssen entsprechend bestehender Verordnungen in regelmäßigen Abständen überprüft werden.
- Vorgeschaltete Wasserfilter müssen auf ihre Wirksamkeit hin überwacht und spätestens nach 12 Monaten erneuert werden.
- Auch während der Garantie- und Gewährleistungszeit können Kundendienstesätze durch z.B. Verschmutzung und Verkalkung des Gerätes kostenpflichtig sein.

Wir empfehlen für die Instandhaltung dieser Maschine den Abschluss eines Wartungsvertrages.

- Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur vom Technischen Kundendienst von **MELITTA** SystemService, oder durch von uns autorisierte Fachleute erfolgen.
- Nach ca. 30.000 Brühvorgängen ist eine kostenpflichtige Instandhaltung erforderlich.
- 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 ortsfeste Gerät längstens **4 Jahre**. 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.

14. Garantiebedingungen

Für eine einwandfreie Funktion dieser Maschine/Anlage leisten wir 12 Monate Garantie. Beginn der Garantiefrist ist der Tag der Montage. Während dieser Zeit werden auf Materialfehler, mangelhafte Ausführung und fehlerhafte Konstruktion zurückzuführende Mängel kostenlos durch uns oder eine von uns beauftragte Firma beseitigt, wobei ordnungsgemäßer Gebrauch und sachgemäße Behandlung vorausgesetzt sind. Eventuell ausgetauschte Teile bleiben unser Eigentum. Sie sind uns zur Verfügung zu stellen. Für Schäden an allen Geräten, die infolge mangelhafter Wartung und Pflege entstehen, haften wir auch in der Garantiezeit nicht. Bei Defekten und Mängeln in unseren Geräten, die auf nicht sachgemäße Reparaturen oder den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen zurückzuführen sind, übernehmen wir keine Garantie. Von der Garantie ausgenommen sind sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören u.a. Mahlscheiben der Mühlen, Dichtungen, Ventile, Hähne, Heizwiderstände, Lackstriche, Schalter und Temperaturregler. Anerkennung von Garantieschäden nur nach schriftlichem Bericht des Kundendienstes und Überprüfung im Werk. Durchgeführte Arbeiten während der Garantie verlängern nicht die Garantiezeit.

15. Anzeigen im Display

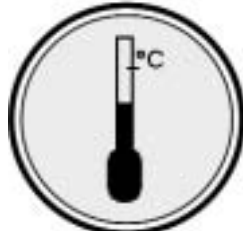
Gerätetür geöffnet



Wasserleitungsdruck
Wasserhahn geöffnet?
Wasserbehälter leer?



Kesseltemperatur zu
niedrig
Aufheizung abwarten



Einschaltprogramm
läuft



Wasserfilter erschöpft
Patrone auswechseln,
mit „Esc“ bestätigen



Gerät ausgabebereit



Produkt gewählt



Getränk wird zubereitet



Produkt gewählt



Produkt gewählt



Produkt gewählt



Produkt gewählt



1 Espresso wird ausgegeben,
4 Espressos wurden gewählt



1 doppelter Espresso wird
ausgegeben, 3 Espresso
wurden gewählt



1 Doppelprodukt wird
ausgegeben, 8 Kaffee Crème
wurden gewählt



1 Doppelprodukt wird
ausgegeben, 8 Tassen Kaffee
wurden gewählt



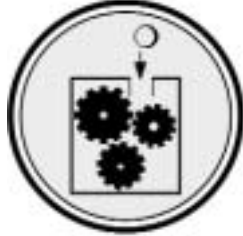
Aufforderung zur Reinigung
Reinigung durchführen



Reinigungsprogramm
läuft



Reinigungstablette
einwerfen
Einwurf bestätigen



Einwurf Reinigungstablette
bestätigen,
Reinigung startet



Bohnenbehälter 1
bald leer



Bohnenbehälter 2
bald leer



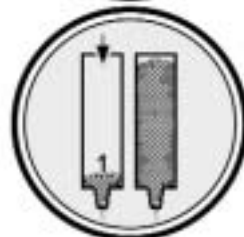
Bohnenbehälter 1 leer.
Nachfüllen



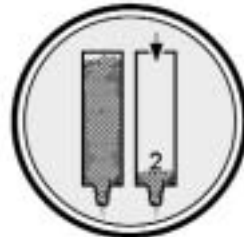
Bohnenbehälter 2 leer.
Nachfüllen



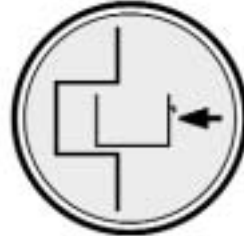
Instantbehälter 1
bald leer.
Nachfüllen



Instantbehälter 2
bald leer.
Nachfüllen



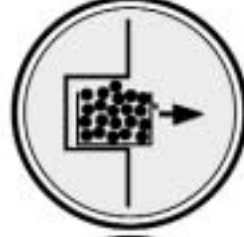
Satzschublade fehlt
Schublade einsetzen



Satzschublade bald voll



Satzschublade ist voll
Entleeren



Datum und/oder Uhr-
zeit ungültig
Einstellen



Fehlercode-Anzeige notieren,
eventuell Reinigungspro-
gramm fahren,
Gerät AUS/EIN schalten,
wenn Fehler nicht behoben,
Technischen Kundendienst anrufen
0180/50 49 500



D Technische Daten, Zubehör		GB Technical Data, Accessories	
DK Tekniske data, Tilbehør		NL Technische gegevens, Toebehoren	
F Caractéristiques techniques, Accessoires		S Tekniska data, Tillbehör	
Stundenleistung Tassen (125 ml) Timekapacitet kopper Production horaire en tasses	max. 180	Hourly Performance Cups (125 ml) Uurcapaciteit koppen Timkapacitet Koppar	
Leistungsaufnahme kW Effekt Consommation électrique	2,9	Power consumption kW Vermogen Effekt	
Absicherung A Sikring Fusible	16	Fuse protection A Afzekeren Säkring	
Elektroanschluss V El-tilslutning Raccordement électrique	230 ~ 50/60 Hz	Electrical Connection V Elektroaansluiting Elanslutning	
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm Mål : Bredde x Dybde x Højde Dimensions: largeur x profondeur x hauteur	400 x 519 x 790/1100	Dimensions: Width x Depth x Height mm Maten: breedte x diepte x hoogte Mått: Bredd x Djup x Höjd	
Gewicht kg Vægt Poids	52 56 (cup 2M)	Weight kg Gewicht Vikt	
Vorrat Bohnenbehälter, je kg Indhold i bønnebeholdere Capacité réservoir à grains	ca. 1,3	coffee-bean-container-capacity, each kg Voorraad bonentrechter, ieder Innehåll i Bönbehållare	
Vorrat Instantbehälter, je kg/Ltr. Indhold i instantbeholdere Capacité réservoir à produits instantanés	ca. 1,3/2	Dispensing quantity, each kg/Ltr. Voorraad Instantcontainer, ieder Innehåll i Instantbehållare	
Wasserzulauf bauseits Vandtilslutning Raccordement eau	R 3/4", A - DN 10	Water inlet Watertoevoer bouwkundig Vattenanslutning	
Wasserablauf bauseits Afløbsslange Evacuation eau	NW 1" - DN 40	Drain hose Waterafvoer bouwkundig Avloppslang	
Zulässige Umgebungstemperatur min. °C Tilladt omgivelsestemp. max. °C Température ambiante admissible max. °C	+5 - +30	Permissible ambient temperature min. °C Toelaatbare omgevingstemperatuur max. °C Tillåten omgivningstemperatur max. °C	
Geräuschpegel / Støjniveau / Niveau sonore	<70 dB (A)	Noise level / Störningsnivå	

Zubehör Tilbehør Accessoires		Accessories Toebehoren Tillbehör
Schlüssel Nøgler Clés	4	Keys Sleutels Nycklar
Wasserzulaufschlauch Tilløbsslange Tuyau d'alimentation en eau	1	Water supply hose Watertoevoerslang Anslutningslang
Wasserablaufschlauch Afløbsslange Tuyau d'écoulement d'eau	1	Drain hose Waterafvoerslang Avloppslang
Feinsieb Filter Filtre fin	1	Strainer Strainer Filter
Gebrauchsanleitung Brugsanvisning Mode d'emploi	1	Operating instruction Gebruiksaanwijzing Bruksanvisning

SERVICE-Checkheft
SERVICE-chequebook

Wartungsvertrag abgeschlossen
Service contract existing

ja / yes nein / no

Maschinen Nr. / machine-no.:

1. Inspektion / Wartung
1th Service / Maintenance

bei:Tassen/Kännchen
Number of cups / jugs

am:
Date

Datum der Erstinstallation / date of first installation

Unterschrift und Stempel Kundendienst
Signature and stamp Service Technician

INSPEKTION / WARTUNG
MAINTENANCE

Arbeiten durchgeführt bei:
Service been effected

Nächste Inspektion / Wartung
Next Service / Maintenance

Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt
works been carried out according to chek list

Zählerstand Gesamtsummenzähler
meter reading

Wasserfilter ersetzt
Waterfilter been replaced

KaffeeTassen/Kännchen
coffeecups / jugs

bei:Tassen/Kännchen
Number of cups / jugs

Verschleißteile ersetzt
wearing parts been replaced

WasserTassen/Kännchen
watercups / jugs

am:
Date

Maschine eingestellt und Funktion überprüft
machine been adjusted and function been checked

Datum:
date

Unterschrift KDT:
Signature Service Technician

Sonstige Arbeiten:
other works

INSPEKTION / WARTUNG
MAINTENANCE

Arbeiten durchgeführt bei:
Service been effected

Nächste Inspektion / Wartung
Next Service / Maintenance

Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt
works been carried out according to chek list

Zählerstand Gesamtsummenzähler
meter reading

Wasserfilter ersetzt
Waterfilter been replaced

KaffeeTassen/Kännchen
coffeecups / jugs

bei:Tassen/Kännchen
Number of cups / jugs

Verschleißteile ersetzt
wearing parts been replaced

WasserTassen/Kännchen
watercups / jugs

am:
Date

Maschine eingestellt und Funktion überprüft
machine been adjusted and function been checked

Datum:
date

Unterschrift KDT:
Signature Service Technician

Sonstige Arbeiten:
other works

INSPEKTION / WARTUNG
MAINTENANCE

Arbeiten durchgeführt bei:
Service been effected

Nächste Inspektion / Wartung
Next Service / Maintenance

Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt
works been carried out according to chek list

Zählerstand Gesamtsummenzähler
meter reading

Wasserfilter ersetzt
Waterfilter been replaced

KaffeeTassen/Kännchen
coffeecups / jugs

bei:Tassen/Kännchen
Number of cups / jugs

Verschleißteile ersetzt
wearing parts been replaced

WasserTassen/Kännchen
watercups / jugs

am:
Date

Maschine eingestellt und Funktion überprüft
machine been adjusted and function been checked

Datum:
date

Unterschrift KDT:
Signature Service Technician

Sonstige Arbeiten:
other works

INSPEKTION / WARTUNG
MAINTENANCE

Arbeiten durchgeführt bei:
Service been effected

Nächste Inspektion / Wartung
Next Service / Maintenance

Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt
works been carried out according to chek list

Zählerstand Gesamtsummenzähler
meter reading

Wasserfilter ersetzt
Waterfilter been replaced

KaffeeTassen/Kännchen
coffeecups / jugs

bei:Tassen/Kännchen
Number of cups / jugs

Verschleißteile ersetzt
wearing parts been replaced

WasserTassen/Kännchen
watercups / jugs

am:
Date

Maschine eingestellt und Funktion überprüft
machine been adjusted and function been checked

Datum:
date

Unterschrift KDT:
Signature Service Technician

Sonstige Arbeiten:
other works

INSPEKTION / WARTUNG
MAINTENANCE

Arbeiten durchgeführt bei:
Service been effected

Nächste Inspektion / Wartung
Next Service / Maintenance

Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt
works been carried out according to chek list

Zählerstand Gesamtsummenzähler
meter reading

Wasserfilter ersetzt
Waterfilter been replaced

KaffeeTassen/Kännchen
coffeecups / jugs

bei:Tassen/Kännchen
Number of cups / jugs

Verschleißteile ersetzt
wearing parts been replaced

WasserTassen/Kännchen
watercups / jugs

am:
Date

Maschine eingestellt und Funktion überprüft
machine been adjusted and function been checked

Datum:
date

Unterschrift KDT:
Signature Service Technician

Sonstige Arbeiten:
other works

<p>INSPEKTION / WARTUNG MAINTENANCE</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt <i>works been carried out according to chek list</i></p> <p><input type="checkbox"/> Wasserfilter ersetzt <i>Waterfilter been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Verschleißteile ersetzt <i>wearing parts been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Maschine eingestellt und Funktion überprüft <i>machine been adjusted and function been checked</i></p> <p>Sonstige Arbeiten: <i>other works</i></p>	<p>Arbeiten durchgeführt bei: <i>Service been effected</i></p> <p>Zählerstand Gesamtsummenzähler meter reading</p> <p>Kaffee Tassen/Kännchen <i>coffee cups / jugs</i></p> <p>Wasser Tassen/Kännchen <i>water cups / jugs</i></p> <p>Datum: <i>date</i></p>	<p>Nächste Inspektion / Wartung <i>Next Service / Maintenance</i></p> <p>bei: Tassen/Kännchen <i>Number of cups / jugs</i></p> <p>am: <i>Date</i></p> <p>Unterschrift KDT: <i>Signature Service Technician</i></p>
---	---	--

<p>INSPEKTION / WARTUNG MAINTENANCE</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt <i>works been carried out according to chek list</i></p> <p><input type="checkbox"/> Wasserfilter ersetzt <i>Waterfilter been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Verschleißteile ersetzt <i>wearing parts been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Maschine eingestellt und Funktion überprüft <i>machine been adjusted and function been checked</i></p> <p>Sonstige Arbeiten: <i>other works</i></p>	<p>Arbeiten durchgeführt bei: <i>Service been effected</i></p> <p>Zählerstand Gesamtsummenzähler meter reading</p> <p>Kaffee Tassen/Kännchen <i>coffee cups / jugs</i></p> <p>Wasser Tassen/Kännchen <i>water cups / jugs</i></p> <p>Datum: <i>date</i></p>	<p>Nächste Inspektion / Wartung <i>Next Service / Maintenance</i></p> <p>bei: Tassen/Kännchen <i>Number of cups / jugs</i></p> <p>am: <i>Date</i></p> <p>Unterschrift KDT: <i>Signature Service Technician</i></p>
---	---	--

<p>INSPEKTION / WARTUNG MAINTENANCE</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt <i>works been carried out according to chek list</i></p> <p><input type="checkbox"/> Wasserfilter ersetzt <i>Waterfilter been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Verschleißteile ersetzt <i>wearing parts been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Maschine eingestellt und Funktion überprüft <i>machine been adjusted and function been checked</i></p> <p>Sonstige Arbeiten: <i>other works</i></p>	<p>Arbeiten durchgeführt bei: <i>Service been effected</i></p> <p>Zählerstand Gesamtsummenzähler meter reading</p> <p>Kaffee Tassen/Kännchen <i>coffee cups / jugs</i></p> <p>Wasser Tassen/Kännchen <i>water cups / jugs</i></p> <p>Datum: <i>date</i></p>	<p>Nächste Inspektion / Wartung <i>Next Service / Maintenance</i></p> <p>bei: Tassen/Kännchen <i>Number of cups / jugs</i></p> <p>am: <i>Date</i></p> <p>Unterschrift KDT: <i>Signature Service Technician</i></p>
---	---	--

<p>INSPEKTION / WARTUNG MAINTENANCE</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt <i>works been carried out according to chek list</i></p> <p><input type="checkbox"/> Wasserfilter ersetzt <i>Waterfilter been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Verschleißteile ersetzt <i>wearing parts been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Maschine eingestellt und Funktion überprüft <i>machine been adjusted and function been checked</i></p> <p>Sonstige Arbeiten: <i>other works</i></p>	<p>Arbeiten durchgeführt bei: <i>Service been effected</i></p> <p>Zählerstand Gesamtsummenzähler meter reading</p> <p>Kaffee Tassen/Kännchen <i>coffee cups / jugs</i></p> <p>Wasser Tassen/Kännchen <i>water cups / jugs</i></p> <p>Datum: <i>date</i></p>	<p>Nächste Inspektion / Wartung <i>Next Service / Maintenance</i></p> <p>bei: Tassen/Kännchen <i>Number of cups / jugs</i></p> <p>am: <i>Date</i></p> <p>Unterschrift KDT: <i>Signature Service Technician</i></p>
---	---	--

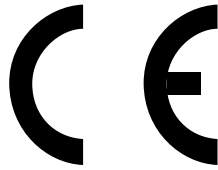
<p>INSPEKTION / WARTUNG MAINTENANCE</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt <i>works been carried out according to chek list</i></p> <p><input type="checkbox"/> Wasserfilter ersetzt <i>Waterfilter been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Verschleißteile ersetzt <i>wearing parts been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Maschine eingestellt und Funktion überprüft <i>machine been adjusted and function been checked</i></p> <p>Sonstige Arbeiten: <i>other works</i></p>	<p>Arbeiten durchgeführt bei: <i>Service been effected</i></p> <p>Zählerstand Gesamtsummenzähler meter reading</p> <p>Kaffee Tassen/Kännchen <i>coffee cups / jugs</i></p> <p>Wasser Tassen/Kännchen <i>water cups / jugs</i></p> <p>Datum: <i>date</i></p>	<p>Nächste Inspektion / Wartung <i>Next Service / Maintenance</i></p> <p>bei: Tassen/Kännchen <i>Number of cups / jugs</i></p> <p>am: <i>Date</i></p> <p>Unterschrift KDT: <i>Signature Service Technician</i></p>
---	---	--

<p>INSPEKTION / WARTUNG MAINTENANCE</p> <p><input type="checkbox"/> Arbeiten gemäß Checkliste ausgeführt <i>works been carried out according to chek list</i></p> <p><input type="checkbox"/> Wasserfilter ersetzt <i>Waterfilter been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Verschleißteile ersetzt <i>wearing parts been replaced</i></p> <p><input type="checkbox"/> Maschine eingestellt und Funktion überprüft <i>machine been adjusted and function been checked</i></p> <p>Sonstige Arbeiten: <i>other works</i></p>	<p>Arbeiten durchgeführt bei: <i>Service been effected</i></p> <p>Zählerstand Gesamtsummenzähler meter reading</p> <p>Kaffee Tassen/Kännchen <i>coffee cups / jugs</i></p> <p>Wasser Tassen/Kännchen <i>water cups / jugs</i></p> <p>Datum: <i>date</i></p>	<p>Nächste Inspektion / Wartung <i>Next Service / Maintenance</i></p> <p>bei: Tassen/Kännchen <i>Number of cups / jugs</i></p> <p>am: <i>Date</i></p> <p>Unterschrift KDT: <i>Signature Service Technician</i></p>
---	---	--

EG-Konformitätserklärung

EC-declaration of conformity

Certificat de conformité CE



Die Firma
The company
La société

Melitta SystemService GmbH & Co. KG

D-32373 Minden, Postfach 13 26

erklärt, daß das Produkt
certifies that the product
certifie que le produit

Heißgetränkereiter
Hot beverage dispenser
Dispenser boissons chauffe

mit der Typbezeichnung
with the type designation
avec la désignation

Melitta cup, cup 2M

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den nachfolgenden EG-Richtlinien übereinstimmt:
this declaration refers to corresponds with the following EC-directives:
objet de cette declaration, est conforme aux directives européennes ci-dessous:

89/392/CEE

in der Fassung

89/336/CEE

modified by

93/68/CEE

73/23/CEE


modifié par la

02

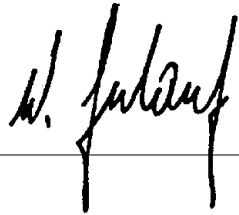
Angewandte Normen
Applied standards
Normes appliquées

**EN 60 335-1:2001-08; EN 60 335-2-15:2001-04; EN 55 014-1:1993+A1:1997+A2:1999;
EN 55 014-2:1997; EN 61 000-3-3:1996; EN 61 000-3-11:2000**

Minden, den 01. Oktober 2002
Minden, 01st October 2002
Minden, le 01. Octobre 2002

ppa.: 
by procoration
par procuration

Leitung Technik
Director of Engineering
Directeur Technique

i. Vollm.: 
by delegation
par délégation

Leitung Qualitätswesen
Director of Quality Assurance
Directeur Assurance-Qualité

- (A)** Kundendienstadressen
- (CDN)** Addresses of service
- (DK)** Serviceadresser
- (FIN)** Huoltopisteiden osoitteita
- (N)** Serviceadresser
- (RUS)** Service
- (USA)** Addresses of service

- (AUS)** Addresses of service
- (CH)** Kundendienstadressen
- (E)** Servicio Tecnicos
- (GB)** Addresses of service
- (NL)** Serviceadressen
- (S)** Serviceadresser

- (B)** Serviceadressen
- (D)** Kundendienstadressen
- (F)** Services Techniques
- (J)** Addresses of service
- (RC)** Addresses of service
- (TH)** Adresses of service

<p>(A)</p> <p>MELITTA Ges. mbH & Co. KG Postfach 62 5021 Salzburg 2 Tel.: 0043-662 / 43 95 11-42 Fax: 0043-662 / 43 95 11 39</p>	<p>(AUS)</p> <p>National Coffee Distributors PO Box 201 Fairy Meadow NSW 2519 Tel.: 0061-2 / 95 71-44 44 Fax: 0061-2 / 42 84-60 99</p>	<p>(B)</p> <p>MELITTA SystemService Benelux Bijkantoor MELITTA SystemService Brandstraat, 8 9160 Lokeren Tel.: 0032-9 / 331 52 30 Fax: 0032-9 / 331 52 35</p>	<p>(CDN)</p> <p>MELITTA Canada Inc. 1 Greensboro Drive Suite 202 Rexdale, Ontario M9W 1C8 Tel.: 001-416 / 243 89 79 Fax: 001-416 / 243 18 08</p>
<p>(CH)</p> <p>CAFINA AG Römerstraße 2 5502 Hunzenschwil Tel.: 0041-62 / 889 42 42 Fax: 0041-62 / 889 42 89 Instructions-Nr.: 17098</p>	<p>(D)</p> <p>MELITTA SystemService GmbH & Co. KG Zechenstraße 60 32429 Minden-Dützen Tel.: 0049-571 / 50 49-0 Fax: 0049-571 / 50 49-233</p>	<p>(DK)</p> <p>aromateknik a/s Industrivej 44 4000 Roskilde Tel.: 0045-46 / 75 33 66 Fax: 0045-46 / 75 38 10</p>	<p>(E)</p> <p>Tecnimel Hosteleria, S.L. Avda. Esparteros, 15 Pol. S. J. de Valderas Sanahuja 28918 Leganés (Madrid) Tel.: 0034-91 / 644 81 30 Fax: 0034-91 / 644 81 31</p>
<p>(F)</p> <p>MELITTA SystemService France SA 16 Rue P.H. Spaak Saint Thibault des Vignes 77462 LAGNY sur Marne Cedex Tel.: 0033-1 / 6430 32 95 Fax: 0033-1 / 6430 33 40</p>	<p>(FIN)</p> <p>Hackman Metos Oy AB Ahjonkaarre 04220 Kerava Tel.: 00358-204 / 39 13 Fax: 00358-204 / 39 44 33</p>	<p>(GB)</p> <p>M.S.S. (UK) Limited 21 Grove Park White Waltham Maidenhead Berkshire SL6 3LW Tel.: 0044-1628 / 82 98 88 Fax: 0044-1628 / 82 51 11</p>	<p>(J)</p> <p>MELITTA Japan Ltd. 9F abc Kaikan 2-6-3, Shiba-koen, Minato-ku Tokyo 105-0011 Japan Tel.: 0081-3 / 5470-2770 Fax: 0081-3 / 5470-2774</p>
<p>(N)</p> <p>aromateknik a/s Industrivej 44 DK-4000 Roskilde (Dänemark) Tel.: 0045-46 / 75 33 66 Fax: 0045-46 / 75 38 10</p>	<p>(NL)</p> <p>MELITTA SystemService Benelux BV Industriestraat 6 3371 XD HARDINXVELD GIESSENDAM Tel.: 0031-18 467 / 16 60 Fax: 0031-18 461 / 04 14</p>	<p>(RC)</p> <p>Edward Keller 21/F Southmark 11 Yip Hing St. Wong Chuk Hang Hongkong / China Tel.: 00852 / 28 95-96 20 Fax: 00852 / 28 95-00 39</p>	<p>(RUS)</p> <p>MELITTA Russland Sofiskaya 14 of. 805 192236 St. Petersburg Tel.: 007-812 / 3 26 65 56 Fax: 007-812 / 3 26 65 57</p>
<p>(S)</p> <p>aromateknik A/S Radiövägen 2 Box 662 13526 Tyresö Tel.: 0046-8 / 7 98 77 88 Fax: 0046-8 / 7 98 90 18</p>	<p>(TH)</p> <p>LE MOKO Trading Ltd. Part. 1 Ban Chang Glas Haus Building, #803/2 Sukhumvit 25, Klongtoey Wattana, Bangkok 10110 Tel.: 0066-2 / 260-63 75 Fax: 0066-2 / 661-61 83</p>	<p>(USA)</p> <p>Michaelo Espresso, Inc. 3801 Stone Way N. Seattle, WA 98103 Tel.: 001-206 / 548-9000 Fax: 001-206 / 695-4951</p>	<p>Internet: www.melitta.de/mss E-Mail: info@mss.melitta.de</p> <p>Gebrauchsanleitung - cup - 1003 Sach.-Nr. 17098</p>

