

MASCHINEN-SICHERHEITS-UNTERWEISUNG (MSU)

→ Siebträgermaschine FAEMA E61 Jubilé

→ Kaffeemühlen EUREKA Olympus

1. ALLGEMEINE INFOS

WILLKOMMEN IM CLUB DER GRAND GARAGE KAFFEE AFICIONADOS!

Die uns zur Verfügung stehende FAEMA E61 Espressomaschine und die Kaffeemühlen sind Gastronomiegeräte, welche bei unsachgemäßer Verwendung beschädigt werden bzw. Verletzungen verursachen können. Darum ist für die Benützung der Maschinen die erfolgreiche Absolvierung einer persönlichen Maschinensicherheitsunterweisung notwendig.



Wartungsarbeiten werden ausschließlich durch GRAND GARAGE Hosts und externen Servicetechniker ausgeführt.

Den Anweisungen der GRAND GARAGE Hosts ist zwingend zu folgen.

Die Maschinen sind justiert bzw. eingestellt. DIE EINSTELLUNGEN DÜRFEN NICHT GEÄNDERT WERDEN.

1.1 Arbeitsplatzbeschreibung „Siebträger-Maschine“

Für die Herstellung von Espresso & Co stehen zur Verfügung:

- EUREKA Kaffeemühlen (1)
- FAEMA E61 Jubilé Espressomaschine (2)
- Tamperstation (3)
- Abklopflede (4)
- Reinigungstücher und Pinsel (5)



2. SICHERHEITSINFORMATIONEN

a. Allgemeine Sicherheitsinformationen

Die Mühlen sind durch ein elektronisches Schloss (MEMBERCARD) gesichert, weder diese noch anderen Sicherheitseinrichtungen (Sicherheitsschalter, Abdeckungen usw.) dürfen manipuliert, außer Betrieb genommen oder anderweitig geändert werden. **Es darf nur der von der GRAND GARAGE zur Verfügung gestellte Kaffee in die Mühlen eingefüllt werden.** Sollte es zu Funktionsstörungen bei den Maschinen kommen, ist darüber der nächstgelegene Host zu informieren. Dieser entscheidet über die weitere Vorgehensweise, wie z.B. das Ausschalten und Sichern gegen eine Wiederinbetriebnahme.

b. Gefahren und deren Sicherheitsmaßnahmen:

- **Gefahr von Verbrennungen**

Lege nie die Hände oder andere Körperteile auf die Brühgruppen oder Dampf- und Heißwasserdüsen.



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda



- **Die Maschinen dürfen nicht abgedeckt werden (z.B. Tücher), Brandgefahr!**

- **Siebträgermaschine – „Abstellfläche zur Tassenvorwärmung“**

- Stelle nur Kaffeetassen und lege nur Siebträger, die mit der Siebträgermaschine verwendet werden sollen, auf die Abstellfläche zur Tassenvorwärmung ab.
- Es dürfen keine anderen Gegenstände auf den Tassenwärmer gestellt werden



HINWEIS: Tassen aufrecht und nicht umgedreht auf der Abstellfläche zum Tassenvorwärmen abstellen!
Weshalb?: Bei umgedrehten Tassen erwärmt sich der Rand so sehr, dass beim Trinken Verbrennungsgefahr besteht!

- **Nur Personen mit freigeschalteter MEMBERCARD dürfen die Maschinen bedienen.**



Wenn Du mit deiner persönlichen MEMBERCARD die Mühlen freischaltest, bist Du dafür verantwortlich, dass nur Du die Mühlen und Siebträgermaschine bedienst.
Hinweis: Deine persönliche Freischaltung wird automatisch nach ca. 60 Sek. deaktiviert.

3. MASCHINENBESCHREIBUNG

3.1 Siebträgermaschine FAEMA E61 Jubilé

Die FAEMA E61 hat ihre Bezeichnung der Brühgruppe „E61“ zu verdanken. Die Brühgruppe „E61“ wurde im Jahr 1961 vom damaligen Eigentümer der Firma FAEMA – Carlo Ernesto Valente, Mailand – erfunden und revolutionierte die damalige Espressoherstellung mittels Hebelmaschinen. Der Einsatz für die damalige Zeit innovativer Technologien, wie einer volumenmetrischen Pumpe für die Erzeugung des erforderlichen Brühdruckes von 9 bar, die Pre-Infusion des Kaffees im Siebträger und das Thermosyphon-Prinzip für die Erwärmung bzw. das Warmhalten der Brühgruppe, sorgten für einen raschen Erfolg dieser Brühgruppe. Die Brühgruppe „E61“ findet sich auch heute noch als Nachbau in vielen Siebträgermaschinen, vornehmlich für den Consumer-Bereich. Die „Legende“ wurde von FAEMA mit der Herstellung und dem Vertrieb der Modelle „E61 Jubilé“ und „E61 Legend“ wiederbelebt.

Was ist so besonders an der Brühgruppe E61?



Die E61 hat als erste Siebträger-Espressomaschine eine volumetrische Pumpe, um den idealen Druck von 9 bar zu gewährleisten und diesen Druck während des Kaffeebezugs (Extraktion)

konstant zu halten, was bei den damals üblichen Hebelmaschinen nicht möglich war.



Außerdem wurde durch eine optimierte Pre-Infusion das Heißwasser vor der Extraktion mit niedrigerem Druck zum Kaffeepulver geleitet, konnte dieses durchtränken und dem Kaffee Zeit zum

Aufquellen geben, was eine optimale Extrahierung der organoleptischen Eigenschaften des Kaffees erlaubte.



Model „FAEMA E61 Legend“ (mit Hebel anstatt von Bedienknöpfen, wie bei der Jubilé)

a. Maschinendaten

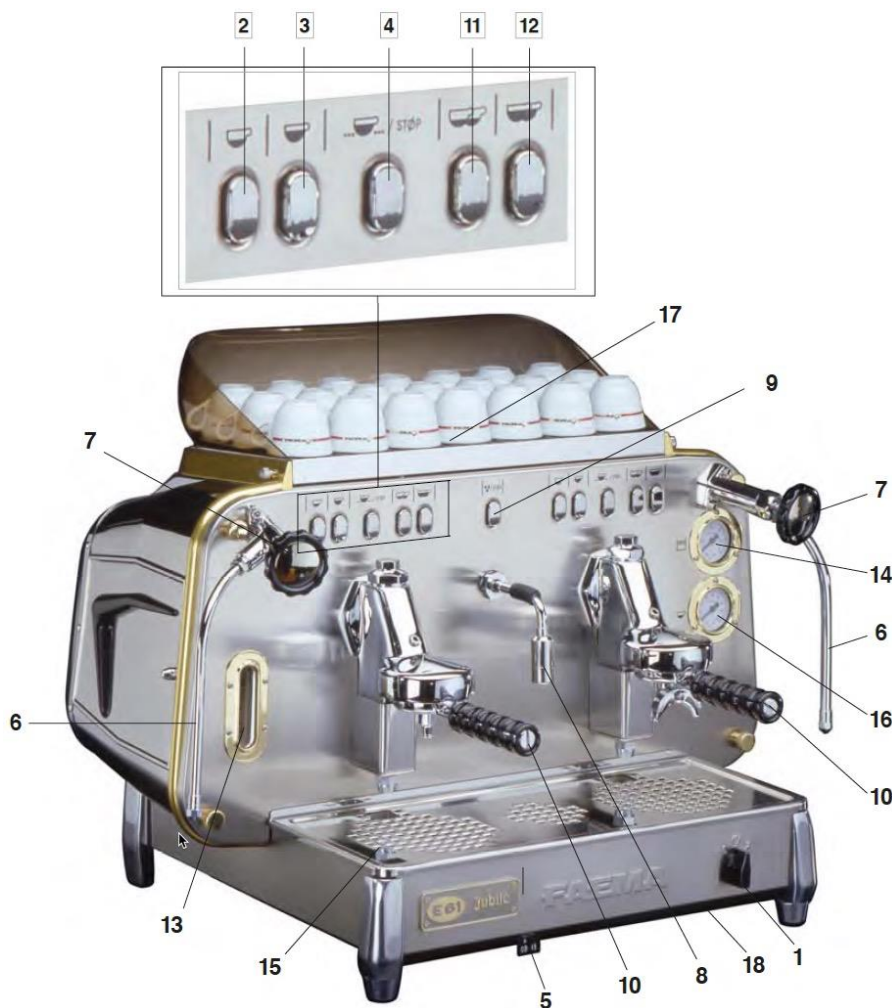
- 2-Kreissystem
- E61 Brühgruppe mit Pre-Infusion und Thermosyphonsystem
- Festwasseranschluss, Boiler 6 l
- Leistung 3,3 kW / 380 V
- Gewicht 51 kg

b. Verwendungszweck

Die Maschine darf ausschließlich zur Zubereitung von espressokaffee, Bezug von Heißwasser für z.B. Tee, sowie die Herstellung von warmer Milch und Latte mittels den beiden Dampfzügen verwendet werden. Für das Vorwärmen von Tassen können diese auf den Tassenhalten abgestellt werden.

Alle anderen Arten der Verwendung gelten als unsachgemäß und beinhalten die Gefahr der Verletzung oder der Beschädigung der Maschine und sind daher untersagt.

c. Maschinenbestandteile



Model „FAEMA E61 Jubilé“

1. Hauptschalter
2. Taste Abgabe ESPRESSO EINFACH
3. Taste Abgabe VERLÄNGERTER EINFACH
4. Taste kontinuierliche Abgabe/Stopp
5. Regler Wasserauffüllung in Heizkessel
6. Dampfzange
7. Dampfdruckregler
8. Rohr Heißwasserabgabe
9. Taste Abgabe Heißwasser
10. Brühgruppe
11. Taste Abgabe ESPRESSO DOPPEL
12. Taste Abgabe VERLÄNGERTER DOPPEL
13. Anzeige Wasserstand in Heizkessel
14. Manometer Heizkessel
15. Wanne
16. Manometer Pumpe
17. Abstellfläche zur Tassenvorwärmung
18. Schalter Leuchttaste aus Glas
19. Leuchttaste aus Glas



HINWEIS: Tassen aufrecht und nicht wie in der Abbildung ersichtlich umgedreht auf der Abstellfläche zum Tassenvorwärmen abstellen!

Weshalb?: Bei umgedrehten Tassen erwärmt sich der Rand so sehr, dass beim Trinken Verbrennungsgefahr besteht!

Elektrisches Ein-/Ausschalten



Die Kaffeemaschine darf nur durch GRAND GARAGE Hosts ein- oder ausgeschaltet werden!

Begründung: Die Siebträgermaschine hat eine spezielle „Einschaltprozedur“. Bei Nichteinhalten dieser ist eine einwandfreie Funktion nicht gewährleistet.

3.2 Kaffeemühlen EUREKA Olympus 75 E High speed

Die EUREKA Olympus ist eine ideale Mühle für den Gastronomiebereich. Diese moderne On Demand Mühle mahlt schnell, leise und ist dabei auch noch ausgesprochen exakt in der Dosierung.

Es stehen 2 Mühlen zur Verfügung. Grund dafür ist, dass der Mahlgrad und die Mahlmenge für ESPRESSO und VERLÄNGERTER mit jeweils 1 Tasse oder 2 Tassen unterschiedlich sind. Die entsprechende Mahlmenge ist per Tastendruck abrufbar.

a. Maschinendaten

- 75 mm High Speed Scheibenmahlwerk
- 1400 U/min
- 800 W Motor
- Portionierelektronik, 2 Tasten
- Mikrometrische Mahlgradverstellung
- Start-/Stopp Funktion



b. Verwendungszweck

Die Mühlen dürfen nur für das Mahlen der zur Verfügung gestellten gerösteten Kaffeebohnen verwendet werden.

Alle anderen Arten des Einsatzes gelten als unsachgemäß und beinhalten die Gefahr der Verletzung oder der Beschädigung der Maschine und sind daher untersagt.

3.3 ABLAUF „ESPRESSO-HERSTELLUNG“

Jetzt geht's los! Wir machen uns jetzt einen Espresso!

Im Folgenden ist der Arbeitsablauf beschrieben, bitte die Schritte genau einhalten.

a. Inbetriebnahme, Vorbereitungen

1. Mit der persönlichen MEMBERCARD die Mühlen freischalten

- Schalte die Mühlen mit deiner MEMBERCARD ein.
- Deine persönliche Freischaltung wird automatisch nach ca. 60 Sek. deaktiviert.



Wenn Du mit deiner persönlichen MEMBERCARD die Mühlen freigeschaltet hast, bist Du dafür verantwortlich, dass nur Du die Mühlen und Siebträgermaschine bedienst.

- Nimm das Reinigungstuch rechts von der Siebträgermaschine vom Haken und lege es griffbereit neben die Siebträgermaschine.



2. Passenden Siebträger auswählen und vorbereiten

Es gibt 3 Varianten, die Unterschiede sind einfacher/doppelter Auslass und einfach/doppelte Tiefe für die Kaffeemenge



- Wenn der benötigte Siebträger in einer Brühgruppe eingespannt ist, diesen entnehmen (Handgriff nach links drehen) und mit dem Reinigungstuch auswischen.
- Wenn der benötigte Siebträger nicht in einer Brühgruppe eingespannt war, sollte der Siebträger vor der weiteren Verwendung mit Heißwasser (Taste 9) gespült bzw. auf Temperatur gebracht werden. Danach den Siebträger mit dem Reinigungstuch auswischen.

3. Siebträger an die richtige Mühle halten und Mahlung starten

- Gewünschte Entnahmetaste auf der richtigen Mühle drücken.
 - Linke Mühle: **ESPRESSO**
 - Rechte Mühle : **VERLÄNGERTER**
 - Linke Taste: **EINFACH**
 - Rechte Taste : **DOPPELT**
- Durch einmaliges(!) Drücken des Siebträgers an den runden Sensor bei der gabelförmigen Halterung für den Siebträger wird der Mahlvorgang gestartet. Die Mahldauer und damit die Mahlmenge, sowie der Mahlgrad sind voreingestellt.

HINWEIS: Den Siebträger während des Mahlvorgangs nicht hin und her bewegen, da dabei die Gefahr besteht, dass der Mahlvorgang durch unbeabsichtigtes Betätigen des Startknopfes erneut gestartet wird!



EINSTELLUNGEN:

Keinesfalls Einstellungen an den Mühlen ändern! Die Qualität des Espressos wird maßgeblich durch die Abstimmung des Mahlgrades basierend auf den Kaffeebohnen mit der Siebträgermaschine beeinflusst. Die richtige Abstimmung zu finden ist ein zeitintensiver Prozess.

EINFACH



DOPPELT



KAFFE NACHFÜLLEN:

Wenn der Kaffee zu Ende bitte neuen Nachfüllen. **Es darf nur GRND GARAGE Kaffee (JAVA) nachgefüllt werden**, da die Mühlen sind exakt auf dieses Produkt eingestellt.

Nicht über die "Maximale Füllmenge"-Markierung nachfüllen. Grund: Es sollte nur jene Menge Kaffeebohnen im Voratsbehälter der Mühle sein, welche an einem Tag getrunken wird. Kaffeebohnen verlieren Aroma, sobald die Aromaverpackung geöffnet und sie daraus entnommen werden.

MARKIERUNG FÜLLHÖHE



4. Tampern

- Siebträger in die Tamperstation geben und fest bis zum Anschlag durchdrücken.
- Auf dem oberen Rand des Siebträgers und seitlich auf den beiden Nocken sollte kein Kaffeepulver sein, eventuell mit der flachen Hand Kaffeepulver „abwischen“. Siebträger dabei über die geöffneten Tresterlade halte, damit das überschüssige Kaffeepulver gleich sauber entsorgt wird.

Weshalb?: Kaffeepulver am Rand oder auf den Nocken des Siebträgers verschmutzt die Brühgruppe. Wenn der Rand nicht sauber ist verbrennt die Dichtung des E61 Siebträgers an der Kaffeemaschine beim späteren Starten des Kaffeebezugs



5. Kaffeebezug

Die Maschine ist normalerweise bereits aufgeheizt. Beachte daher folgende Hinweise:



- Lege keine Tücher o.ä. auf die Maschine
- Decke die Abstellfläche zum Tassenvorwärmen nicht mit Tüchern ab
- Heiße Teile! Gefahr von Verbrennungen!

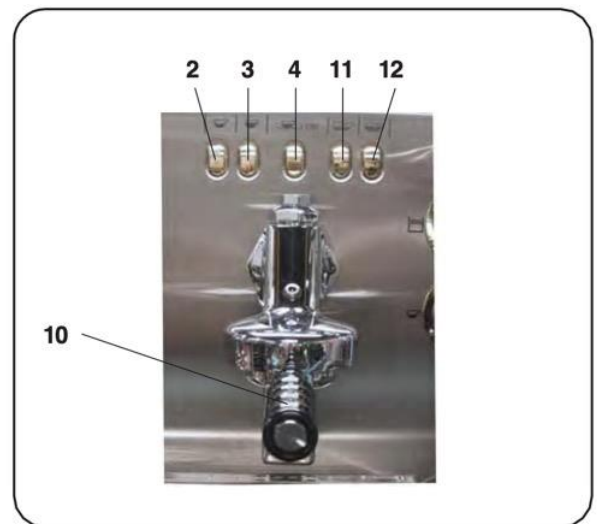


1. Brühgruppe vor dem Einspannen des Siebträgers durch Betätigen der Taste (4) kurz (2-3 sek.) spülen.
2. Siebträger in die Brühgruppe (10) einsetzen und einspannen (nach rechts drehen). Darauf achten, dass der Siebträger fest - aber nicht zu fest - eingespannt wird. Der Handgriff sollte mindestens auf 90 Grad ausgerichtet sein. (Bild)



Verletzungsgefahr!

Wenn der Siebträger (10) nicht ordentlich eingespannt wurde und unter Druck gesetzt wird, kann er weggeschleudert werden.



3. Stelle die Tasse/n unter den/die Auslauf/Ausläufe des Siebträgers
4. Drücke die gewünschte Kaffeebezugstaste (2, 3, 11 oder 12), die der gewünschten Bezugsmenge entspricht. Der Kaffeebezug startet und stoppt automatisch.
5. Für einen manuellen Kaffeebezug die Taste (4) drücken und nach Erreichen der gewünschter Bezugsmenge/-dauer zum Stoppen wieder drücken
6. Der Kaffeebezug kann beim automatischen und manuellen Bezug jederzeit durch Drücken der Taste (4) gestoppt werden.
7. **Nach dem Kaffeebezug die Tasse/Tassen nehmen und abseits der Maschine abstellen, damit diese die bei der nachfolgenden Reinigung nicht im Weg sind.**

b. Reinigung, Nachbereitung

Die Qualität des Kaffees und die Freude die wir mit den Maschinen haben werden hängt sehr von der Sauberkeit, der Reinigung nach der Verwendung ab.

Das gelingt nur wenn jeder einzelne die Maschinen in einen Top Zustand hinterlässt und sich exakt an die Reinigungsanweisungen hält.

„Behandle fremdes Eigentum, wie dein Eigentum!“



Verstöße gegen die Reinigungsanweisung können zum Entzug der Freischaltung führen. Durch deine persönliche Freischaltung ist nachvollziehbar wer zuletzt die Maschinen verwendet hat.

1. Siebträger - AUSSCHLAGEN

- Nach dem Kaffeebezug den Siebträger an der Gummirolle der Kaffeesud-Lade abschlagen bis der Kaffeesud in die Lade gefallen ist. Verbleibende größere Menge an Kaffeesud im Siebträger kann mit dem großen Pinsel (Holzgriff mit Schlaufe) aus dem Siebträger gewischt werden.
- Die Lade immer mindestens einen Fingerbreit offen lassen, damit diese durchlüftet wird. Der ausgeschlagene Kaffeesud kann dadurch rascher trocknen, was wiederum eine Schimmelbildung verhindert.



Den verwendeten Siebträger nach dem Kaffeebezug **IMMER** ausschlagen. Ein nicht ausgeschlagener Siebträger verunreinigt die Brühgruppe (Kaffeesud, Kaffee fett) und erschwert dies die Reinigung der Brühgruppe! Zusätzlich hat dies auch Auswirkung auf die Qualität des danach bezogenen Kaffees.

2. Siebträger - AUSSPÜLEN

- Den Siebträger nach dem Ausschlagen unter die verwendete Brühgruppe halten – nicht einspannen! – und durch Drücken der Taste (4) ausspülen.
- Den Siebträger sauber ausspülen und danach wieder die Taste (4) drücken zum Stoppen des Wasserbezugs.
- Durch diesen Vorgang wird auch das Sieb der Brühgruppe gereinigt.
- Den gesäuberten Siebträger wieder in die Brühgruppen einspannen, damit dieser warm gehalten wird.



Wenn die Siebträger nach der Reinigung nicht mehr für einen Kaffeebezug verwendet werden, sind diese in die Brühgruppe einzuspannen, sofern eine Brühgruppe frei ist.



Wenn ein Siebträger nur zum Warmhalten wieder in die Brühgruppe eingespannt wird, braucht der Siebträger dafür nicht fest eingespannt werden.

3. Siebträgermaschine - SÄUBERN

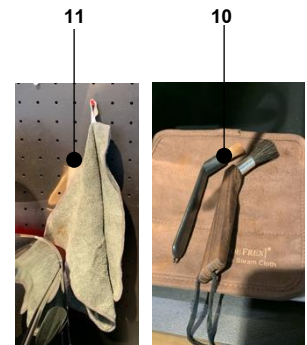
- Mit dem Reinigungstuch die Siebträgermaschine – Brühgruppe, Abstellwanne – abwischen. Ziel ist alle eventuell beim Kaffeebezug aufgetretenen Spritzer auf der Siebträgermaschine zu entfernen. Die Brühköpfe sind heiß und wird die Wärme wird an die sich in der Nähe befindlichen Oberflächen abgegeben. Dadurch trocknen Spritzer sehr rasch und können später oft nur mit Mehraufwand entfernt werden.

4. Kaffeemühlen, Tamperstation - SÄUBERN

- Bei den Kaffeemühlen und der Tamperstation befindliches Kaffeepulver unter Zuhilfenahme von Pinsel und Reinigungstuch entfernen.
- Wenn möglich anfallendes Kaffeepulver in die Kaffeesud-Lade entsorgen.
- Sollte durch einen Bedienfehler der Mahlvorgang unabsichtlich ein zweites Mal gestartet worden sein, ist das dadurch angefallene Kaffeepulver im Mühlenbereich zu entfernen. Dies kann mit dem Pinsel oder dem im 3D-Druck befindlichen Akku-Handsauger erfolgen. Nach der Verwendung des Handsaugers diesen wieder zurückbringen!
- Kaffeepulver nicht unter den Mühlen „entsorgen“ - die Mühlen sind kein Teppich!
- Zum Abschluss und nach dem Kaffeeegenuss kann der gesamte Bereich um die Mühlen, Tamperstation noch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

5. „Arbeitsplatz“ säubern - NACHBEREITUNG

- Hänge dann das Tuch wieder an seinen Platz zurück (11) und lege die Pinsel wieder auf die Unterlage (10).



3.4 ABLAUF „LATTE-HERSTELLUNG“

1. Latte-Herstellung – ALLGEMEINE HINWEISE



Die Verwendung der Dampfzangen für die Herstellung einer Latte für z.B. Cappuccino, Latte Macchiato, erfordert entsprechende Kenntnis im Umgang mit den Zangen und der Zubereitung selbst. Wer keine Kenntnis/Erfahrung darin hat, soll dafür die Unterstützung von erfahrenen Members in Anspruch nehmen. Die „Kunst“ der Latte-Herstellung erfordert anfangs ein konsequentes Üben, Üben und nochmals Üben. Meldet euch beim Infodesk, wenn ihr Interesse an einem „Latte Workshop“ habt.



Milch ist ein biologisches Produkt, das empfindlich und folglich leicht verderblich ist. Durch Erwärmung verdirbt die Milch rasch. Die Milchpackung daher nur für den Zeitraum des Befüllens des Milchkännchen für die Latte aus dem Kühlschrank entnehmen und danach wieder in den Kühlschrank geben.



Die Milch für die Latte befindet sich im Kühlschrank unterhalb der Siebträgermaschine/den Mühlen. Dort in der Türablage – markierter Bereich „Offen“, „Reserve“. Wendet euch an einen GRAND GARAGE Host, wenn ihr die Reserve-Milchpackung öffnet und daher eine Reserve-Packung wieder in den Kühlschrank zu geben ist.

Die Herstellung von Latte ist nicht Thema dieser MSU. Es werden nur die erforderlichen Vorbereitungsschritte dafür und insbesondere die Reinigung der Dampfzangen danach beschrieben.

2. Dampfpflanzen – ALLGEMEINE HINWEISE

- Die FAEMA E61 hat zwei festsitzende Dampfpflanzen. Die Dampfpflanzen können daher zum Ausblasen nicht in Richtung Ablage-/Ablaufwanne der Siebträgermaschine gedreht werden.
- Damit das zu verwendende Reinigungstuch (links von der Siebträgermaschine) nicht unnötig durch Milchreste verunreinigt wird, ist für das Ausblasen der Lanzen nach der Latte-Herstellung ein mit Wasser gefüllte (hohes) Glas zu verwenden.
- Die linke Dampfpflanze hat eine graue Lanzenspitze, jene an der rechten Seite eine in Lanzenfarbe.
- Die graue Lanzenspitze gewährleistet, dass der Dampf nicht so druckvoll abgeben wird, wie bei der anderen Lanzenspitze.
- **Für die Latte-Herstellung sollte daher nur die linke Dampfpflanze mit der grauen Spitze verwendet werden. Dies reduziert die Gefahr, dass die Milch bei unsachgemäßer Handhabung aus dem Kännchen spritzt, was einen erheblichen Reinigungsaufwand bedeutet.**

3. Latte-Herstellung - VORBEREITUNG

1. Stellt euch ein Milchkännchen und ein mit Wasser gefülltes (hohes) Glas bereit.
2. Nehmt das Reinigungstuch links von der Siebträgermaschine und legt dieses im Nahbereich der verwendeten Dampfpflanze ab. **Es ist nur mit der linken Dampfpflanze mit der grauen Lanzen-Spitze zu arbeiten!**
3. Entnehmt dem Kühlschrank die Milch und gebt die Milch in das Kännchen, Menge je nach Bedarf, maximal bis zum Beginn der Ausbuchtung für den Ausguss.

4. Latte-Herstellung



Achtung Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf an der Dampfpflanze!

1. Nehmt das bereitgelegte Reinigungstuch, faltet es mehrmals, legt es um die Dampfpflanze und Spitze und öffnet den Dampfabgaberegler zum Ausblasen (Kondenswasser) der Lanze.
2. Führt die Dampfpflanze in das Kännchen und beginnt die Latte-Herstellung.
3. Schließt den Dampfabgaberegler, wenn die Latte-Herstellung abgeschlossen ist.

5. Latte-Herstellung – NACHBEREITUNG und REINIGUNG



Achtung Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf an der Dampfpflanze!

1. Nach der Latte-Herstellung führt ihr die mit Milch benetzte Dampfpflanze in das mit Wasser gefüllte (hohe) Glas, öffnet den Dampfabgaberegler zum Ausblasen der Dampfpflanze und schließt diesen nach wenigen Sekunden wieder.
2. Nehmt das (noch zusammengefaltete) Reinigungstuch, legt es um den mit Milch benetzten Teil der Dampfpflanze und die Spitze, öffnet kurz den Dampfabgaberegler und reinigt die Dampfpflanze dabei.
3. Entleert das Glas für das Ausblasen der Dampfpflanze in den Abwasch-Ausguss.
4. Reinigt gegebenenfalls das Reinigungstuch - mit Wasser auswaschen - und danach mit dem ausgewaschenen Tuch gegebenenfalls den Bereich um die verwendete Dampfpflanze.
5. **Es ist unbedingt darauf zu achten, dass auf der Siebträgermaschine keine eventuell aufgetretene Milchspritzer verbleiben!**
6. Wäscht eventuell nochmals das Reinigungstuch und hängt dieses danach wieder links neben der Siebträgermaschine auf den dafür vorgesehenen Haken.

3.5 ABLAUF „HEISSWASSER-BEZUG“

Wer für Heißgetränke und oder andere Gerichte ein entsprechend heißes Wasser benötigt, kann dieses dafür von der Siebträgermaschine beziehen.



Das „Heißwasser“ der Siebträgermaschine ist über 90°C heiß. Der Heißwasserbezug darf daher nur mit geeigneten Gefäßen erfolgen. ACHTUNG: Nicht alle Gläser sind für diese Temperatur ausgelegt und können bei Anwendung mit heißem Wasser zerspringen!

1. Stellt ein geeignetes Gefäß unter dem Heißabgaberohr (8) und drückt die Heißwasser Abgabetaste (9). Der Heißwasserbezug beginnt und stoppt automatisch nach rd. 2 Sekunden. Durch erneutes Betätigen der Abgabe-Taste (9) kann der automatische Bezug erneut gestartet werden.
2. Für einen kontinuierlichen Bezug die Abgabe-Taste (9) für mindestens 3 Sekunden gedrückt halten und nach der gewünschten Entnahmemenge zum Stoppen erneut drücken.
3. Der automatische oder manuelle Heißwasser-Bezug kann jederzeit durch das Drücken der Abgabe-Taste (9) gestoppt werden.

5. FAQ

A: Übliche Probleme

- Kaffeesatz verbleibt nach dem Kaffeebezug im Siebträger
- Am Schluss wird auf das Spülen der Brühgruppe und des Siebträgers vergessen
- Siebträger wird nicht mit 90 Grad auf Brühgruppe fest aufgesetzt und wird beim Kaffeebezug weggeschleudert
- Kaffeepulver liegt unter den Kaffeemühlen und der Tampingstation – diese Bereich werden wird nicht gereinigt
- Am Schluss wird die Anlage nicht mit dem Tuch kurz feucht abgewischt

5-Quizfragen:

Sicherheit:

- Auf was muss ich aufpassen, wenn ich an den Geräten arbeite
 - X das nach Freischaltung mit meiner MEMBER CARD nur ich die Geräte bediene
 - O das ich in guter Stimmung bin
 - X das ich mich mit heißen Dampf verbrühen kann
 - O das der Siebträger beim Kaffebezug fest in der Brüheinheit arretiert ist

Gebote/Verbote:

- Was kann zum Entzug meiner Freischaltung führen?
 - O Wenn ich anderen schlechten Kaffee serviere
 - X Wenn ich die Anlage nicht gem. der MSU gereinigt verlasse
 - O Wenn ich anstatt Kaffee Heißgetränk sage
 - X Wenn ich anderen Personen meine MEMBER CARD zum Freischalten überlasse

Praxistest:

- Durchlauf ein einer gesamten Kaffeeproduktion
 - O Bestanden wenn alles soweit klappt
 - O Nicht bestanden wenn der nötige Ernsthaftigkeit fehlt, und vor allem die Reinigung nicht ernst genommen wird



Siebträgermaschine FAEMA E61 Jubilé & Kaffeemühlen EUREKA Olympus

1. Anwendungsbereich

Diese Betriebsanweisung enthält allgemeine Regeln für den sicheren Umgang mit der Siebträgermaschine FAEMA E61 Jubilé und den Kaffeemühlen EUREKA Olympus. Es ist nur der von der GRAND GARAGE zur Verfügung gestellte Kaffee zu verwenden. (Mühlen sind exakt auf dieses Produkt eingestellt)

2. Gefahren für Mensch und Umwelt



- ACHTUNG HEISSE TEILE!
- Brand- und Explosionsgefahr durch heiße Teile und Brühgruppe unter Druck.
- Die Siebträgermaschine darf nicht abgedeckt werden, Brandgefahr!
- Wenn Du mit deiner persönlichen MEMBERCARD die Mühlen freigeschaltet hast, bist Du dafür verantwortlich, dass nur Du die Mühlen und Kaffeemaschine bedienst.
- Keinesfalls Einstellungen an den Mühlen und Siebträgermaschine ändern!
- Wenn der Siebträger nicht „ordentlich“ (nicht zu fest) eingespannt wird - nicht auf mind. 90 Grad ausgerichtet wurde - und unter Druck steht kann er weggeschleudert werden.



3. Verhaltensregeln

- Am Rand des Siebträgers darf kein Kaffeepulver sein – mit Handballen/Pinsel über Kaffeesud-Lade abwischen.
- Siebträger mit Kraft einspannen, jedoch nicht mit „brutaler“ Kraft. Sollte es übermäßig schwer gehen, stimmt was nicht!
- Siebträger nach Kaffeebezug an der Gummirolle der Kaffeesud-Lade ausklopfen
- Siebträger nach Verwendung unter Brühgruppe sauber spülen und in der Brühgruppe „parken“
- Am Schluss mit Pinsel Kaffeepulver wegpinseln und mit feuchtem Tuch die gesamte Anlage wischen
- **Verstöße gegen die Reinigungsanweisung gemäß MSU können zum Entzug deiner Freischaltung führen.**

4. Verhalten bei Störungen



Bei Störungen und Auffälligkeiten das Arbeitsmittel abschalten, mittels Warningschild (beim Erste-Hilfe-Koffer) gegen Wiedereinschaltung sichern und die Mitarbeiter der GRAND GARAGE informieren.

5. Verhalten bei Unfällen; Erste Hilfe



Notruf: 144

- Ruhe bewahren
 - Die Unfallstelle sichern
 - Alarmieren - Unfall melden (Notruf über eigenes Handy absetzen)
 - Erste Hilfe Maßnahmen einleiten
 - Mitarbeiter der GRAND GARAGE informieren!
- Der nächste Erste-Hilfe-Kasten befindet sich in der Küche neben dem Getränkeschrank
- Verwendetes Material bitte den Mitarbeitern der GRAND GARAGE melden!