

Firmenname	Arbeitsanweisung für das Herstellen von Kaffee	Firmenanschrift und Verantwortlicher
------------	---	---

1. Geltungsbereich

Diese Arbeitsanweisung gilt für die Abteilung zum Herstellen von Kaffee in trinkfertiger Zusammensetzung.

2. Maschine

Zu verwenden ist das Gerät der Firma BRAUN mit Warmhalteplatte, integriertem Überhitzungsschutz und Schwenkfilter mit Durchlaufstop. Abgenommen und gekennzeichnet mit Prüfmarke.

3. Hilfsmittel

Papierfildertüten der Größe 4 mit Mikroporen und Aromadurchlass.

Trinkwasser aus der Leitung, etwa 7 °C bis 14 °C

Kaffepulver, gemahlen aus Kaffeebohnen, keine Sortenbeschränkung. Keinesfalls löslichen Kaffee verwenden!

Kaffeelot oder Löffel zum Befüllen. (Befindet sich im Vorratsbehälter)

4. Arbeitsschritte

Das Gerät muss ausgeschaltet und auf Raumtemperatur abgekühlt sein!

Vor der Inbetriebnahme ist das Gerät auf Vollständigkeit zu prüfen. Fildertüttaufnahme und Fertiggkaffeesammelbehälter müssen vorhanden sein. Das Gerät ist Rest zu entleeren, das heißt alte Fildertüte mit Inhalt ist der Abfallentsorgung zu zuführen. Das geschieht in der Weise, in dem man die Fildertüttaufnahme mit dem oben angebrachten Griff vorsichtig nach links schwenkt. Die alte Fildertüte lässt sich dann leicht mit zwei Fingern entnehmen. Reste im Fertiggkaffeesammelbehälter können bedenkenlos in den Ausguß gegeben werden. Der Fertiggkaffeesammelbehälter ist sauber aus zu spülen.

Nun wird der Fertiggkaffeesammelbehälter bis zur oberen Markierung (8) mit Trinkwasser gefüllt. Der oben am Grundkörper der Kaffe Zubereitungsmaschine angebrachte Deckel des Wassertanks ist vollständig zu öffnen. Das Wasser aus dem Fertiggkaffeesammelbehälter ist vorsichtig in den leeren Wassertank zu füllen. Hierbei kann es zu Tropfverlusten kommen. Sind die Tropfverluste gering (bis 50 ml), kann man sie vernachlässigen. Andernfalls ist die Fehlmenge auszugleichen. Tropfverluste sind unbedingt vor dem Antrocknen zu beseitigen. Der Fertiggkaffeesammelbehälter ist auf die Grundplatte, die gleichzeitig als Warmhalteplatte mit Thermostat (Überhitzungsschutz) ausgelegt ist, zu stellen. Es ist unbedingt darauf zu achten, das der Deckel sich in einwandfreier Position auf dem Fertiggkaffeesammelbehälter befindet.

Nun entnimmt man der Fildertütenvorratspackung eine Fildertüte oben beschriebener Qualität. Wegen der Paßform ist der untere Falzrand nach oben zulegen. Die Fildertüte wird nun mit der Öffnung nach oben in die Fildertüttaufnahme eingepasst. Auf einwandfreien, geraden Sitz ist unbedingt zu achten. Ebenfalls muss darauf geachtet werden, das die Fildertüte nicht über den Rand der Fildertüttaufnahme hinaus ragt.

Nun entnimmt man mit dem im Kaffe vorratsbehälter befindlichen Kaffeelot dem Kaffe vorrat 5 Lot oder 8 gehäufte Teelöffel und füllt diese in die Fildertüte.

Das Kaffeelot ist in den Kaffe vorratsbehälter zurück zu legen. Der Behälter ist zu schließen. Die Fildertüttaufnahme mit dem befüllten Kaffeefilter wird vorsichtig nach rechts bis zum bündigen anliegen an der Kaffe zubereitungsmaschine geführt. Nach einer letzten Sichtkontrolle auf Betriebsbereitschaft kann die Kaffe zubereitungsmaschine mittels des rechts unten am Grundkörper angebrachten Kippschalters in Betrieb gesetzt werden.

Der Kaffee wird nun automatisch zubereitet.

Der Fertigkaffeesammelbehälter darf erst entnommen werden, wenn aus der Filtertütenaufnahme kein Kaffee mehr in den Fertigkaffeesammelbehälter nachläuft.

Wichtige Sicherheitshinweise:

Überzeugen Sie sich zunächst davon, dass das Gerät vor den Maßnahmen nach Punkt 4 ausgeschaltet ist und die Warmhalteplatte auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Das Beobachten des Fertigkaffeedurchlaufes darf wegen der Spritzgefahr nur aus sicherer Entfernung vorgenommen werden, andernfalls ist eine Schutzbrille nach DIN EN 166 zu benutzen.

Schalten Sie das Gerät nach vollständiger Entleerung des Fertigkaffeesammelbehälters, sowie bei längeren Zeiten des Nichtgebrauchs und zum Schichtende aus.

Achtung: Kaffee ist Coffein haltig, die Gefahrstoffbertriebsanweisung für Kaffee ist zu beachten.

Mögliche Störungen und deren Ursachen sowie die Maßnahmen zur Störungs-beseitigung

Störung	Ursache	Maßnahme
Die Maschine Funktioniert nicht	kein Strom	Netzstecker auf guten Sitz prüfen, Gerät erneut einschalten.
Der Kaffee befindet sich nicht im Kaffeesammelbehälter, sondern neben der Maschine.	Durchlaufstop hat Durchlauf verhindert. Filtertütenaufnahme ist übergelaufen.	Richtigen Sitz des Deckels auf dem Fertigkaffeesammelbehälter prüfen. Richtige Position der Filtertütenaufnahme prüfen.
Der Kaffee ist klar wie Wasser	Kaffeepulver vergessen	Vorgang mit Kaffeepulver wiederholen.
Der Kaffee schmeckt nicht	Vielfältige Ursachen können der Grund sein. Häufigste Ursache ist ungenaues Abmessen der benötigten Kaffeepulvermenge	Neuen Kaffee kochen.