

# Kaffeemaschine Einweisung



## Zusammenbau (von oben nach unten)

Abdeckung mit Loch in der Mitte
Filteraufsatz (mit rundem Filterpapier und Kaffeemehl)
Warmhaltedeckel (mit kleinem rundem Loch, darin das ungefähr 20 cm lange Sinkrohr)
Thermoskanne
<i>(Ein paar Teile sind nur einmal vorhanden.)</i>

## Was muss nachher gemacht werden?

Filteraufsatz	Abspülen, dabei darauf achten, dass unter dem Zwischendeckel und am Rand kein Kaffeesatz mehr klebt. Anschliessend so trocknen lassen, dass das Wasser raus laufen kann.
Kannen	Stecker ziehen, durchspülen und umgedreht trocknen lassen
Warmhaltekanne	Durchspülen und umgedreht trocknen lassen.
Spülmaschine	Kontrollieren, ob die Klappe innen richtig aufgegangen ist.
Kaffeemaschine	-Wasserzulauf abdrehen (im Uhrzeigersinn!) -Warmhalteschalter (oranger Schalter auf der Vorderseite der Kannen) ausschalten!
Rücksprache mit Eltern und/oder Lehrerin	<b>Wer räumt die Spülmaschine aus und die Sachen weg? Wer baut die Maschine (nach dem Trocknen!!) wieder zusammen?</b>

**Keine nassen oder feuchten Sachen zusammenbauen oder umdrehen !!!!!**

# Kaffeemaschine Einweisung



## Ablauf (siehe auch Aufkleber auf dem Hängeschrank)

<b>Kontrolle:</b>	Steht die Kanne an den schwarzen Stoppfern?
	Ist der Stecker eingesteckt?
	Ist der Wasserzulauf auf gedreht (gegen den Uhrzeigersinn)?
<b>1.</b>	Filterpapier einlegen (Filterpapier im Hängeschrank in einer durchsichtigen runden Dose)
<b>2.</b>	Kaffeemehl einfüllen (2 mal einen 0,2-l-Becher für 5 Liter; 3 normal gehäufte Esslöffel pro Liter)
<b>3.</b>	entsprechende Literzahl vorwählen
<b>4.</b>	Heizung in der entsprechenden Kanne einschalten (oranger Schalter auf der Vorderseite).
	<i>(Das Wasser läuft in mehreren Schüben in die Maschine und wird erhitzt. Die Maschine zählt dabei die Menge mit.)</i>
<b>Kontrolle:</b>	Funktioniert die Maschine richtig? Läuft das Wasser in den Filter oder daneben? Unbedingt sicherstellen, bevor man die Küche verlässt.
<b>nach jedem Durchgang:</b>	Stecker ziehen und Kanne ausspülen.

# Kaffeemaschine Einweisung



## Was kann schief gehen?

falsche Kaffeesorte	Wenn der Kaffee nicht grob genug gemahlen ist, läuft er nicht richtig und vor allem viel zu langsam durch. <b>Deshalb: Nur Industriekaffee benutzen!!</b> (Den gibt es in der Metro. Der Förderverein besorgt den richtigen. Ein 1-kg-Paket reicht für 26 Liter Kaffee.)
zu wenig Zeit einkalkuliert	Während der Aufheizphase tut sich nichts. Das kann irritieren. Da hilft nur Geduld. Für 5 Liter Kaffee muss man 40 Minuten einkalkulieren!! Das kann man nicht beschleunigen. Bei akuten Engpässen können die normalen Kaffeemaschinen mit Kaffeemehl aus dem Supermarkt benutzt werden.
falsche Dosierung	Für 5 Liter Kaffee werden 2 Becher (0,2 l) gebraucht. Etwas ungenauer, aber immerhin eine Richtgröße: 3 normal gehäufte Esslöffel pro Liter.
Kaffee zu dünn/ Kaffee zu stark	Niemals Kaffee abzapfen bevor die Maschine komplett durchgelaufen ist. (Schmeckt nicht.)
Kanne läuft über	In den ersten Minuten wird das Wasser aufgeheizt. Die Kaffeemaschine muss trotzdem beobachtet werden: Das heiße Wasser aus dem Rohr ganz oben muss genau über dem Trichter sein. Tropft das Wasser teilweise auf den Rand, läuft es an der Kanne herunter. <b>Deshalb: Die Kanne an die drei schwarzen Stopper heranschieben und die Küche nicht verlassen während die Maschine läuft. (Auf jeden Fall die Aufheizphase abwarten, damit man sicher ist, dass alles richtig läuft und zwischendurch nochmal kontrollieren!!)</b>
Kaffeersatz in der Kanne	Das Filterpapier kann verrutscht sein. Beim nächsten Mal eventuell die Ränder des Filterpapiers anfeuchten und dann das Kaffeepulver einfüllen. Ganz vermeiden lässt es sich allerdings nicht. Deshalb nach jedem Durchgang den Stecker raus und die Kanne ausspülen.