



Bitte zu beachten bei Maschinenmieten!

Leihmaschine mit Tankbetrieb

Haben Sie eine Maschine von uns geliehen, die als Tankbetrieb umgerüstet wurde, dann beachten Sie bitte Folgendes:

- Der Ansaugschlauch mit dem Rückschlagventil muss stets im Wasser liegen bzw. im Frischwasser-Tank muss immer genug Wasser vorhanden sein, da die Pumpe sonst nicht genug Wasser in den Kessel ziehen kann oder Luft in das Gerät gezogen wird. Dies kann größeren Schaden anrichten und die Maschine ist dann nicht mehr funktionstüchtig.
- Bitte achten Sie darauf, dass keine Schmutzpartikel in den Frischwassertank gelangen, da sonst Ventile verstopfen und somit blockieren.
- Falls die Leihmaschine einen Einschaltknopf mit Option 1-0-2 besitzt, drehen Sie diesen zuerst auf Position 1 damit die Maschine den Tank mit Wasser befüllt (Falls die Tastaturen aufblinken, drehen Sie kurz wieder auf 0 und dann wieder auf 1). Die Maschine müsste dann den Tank automatisch füllen. Evtl. ist die Füllmenge am Wasserstandglas zu sehen. Sobald genug Wasser im Tank ist hört die Pumpe auf zu arbeiten und Sie können den Knopf in Position 2 drehen, dann beginnt erst das Erhitzen des Wassers.
- Die Maschine ist einsatzbereit und aufgeheizt, wenn: Das Kesseldruckmanometer sich im Bereich 1 bar bewegt, das Pumpendruckmanometer beim laufenden Kaffeebezug ca. 9 bar anzeigt. Dies dauert je nach Maschine 15-30 Minuten.
- Leeren Sie den Abwassertank rechtzeitig um ein Überlaufen des Schmutzwassers zu vermeiden. Und beachten sie stets Punkt 1!
- Stellen Sie die Dampfrohre nicht in eine Reinigungsflüssigkeit oder Wasser, da das Schmutzwasser in die Maschine gezogen werden könnte.
- Bitte versuchen Sie die Maschine möglichst sauber zu halten. Reinigen Sie bei einer längeren Miete die Gruppen vorzugsweise täglich mit einem Blindsieb und Reinigungspulver. Bei starker Verschmutzung wird eine Reinigungspauschale berechnet.
- Lassen Sie für die Rücklieferung nach dem Ausschalten des Gerätes Dampf aus den Aufschäumern aus, damit sich der Kesseldruck verringert. So kann ein eventueller Schaden beim Transport vermieden werden.
- Bei sonstigen Fragen erreichen Sie uns unter der **+49 (0)30 44 05 13 17** oder unter dem vorab vereinbarten Notfallkontakt.



Leihmaschine mit *Festwasseranschluss*

Haben Sie eine Maschine von uns geliehen, die mit Festwasseranschluss läuft, dann beachten Sie bitte Folgendes:

- Überprüfen Sie, dass der Hauptwasseranschluss der Maschine gut festgedreht ist. Wenn dies der Fall ist, öffnen Sie die Wasserleitung oder den Wasserhahn, sodass die Maschine beim Einschalten direkt Wasser ziehen kann.
- Falls die Leihmaschine einen Einschaltknopf mit Option 1-0-2 besitzt, drehen Sie diesen zuerst auf Position 1 damit die Maschine den Tank mit Wasser befüllt (Falls die Tastaturen aufblinken, drehen Sie kurz wieder auf 0 und dann wieder auf 1). Die Maschine müsste dann den Tank automatisch füllen. Evtl. ist die Füllmenge am Wasserstandglas zu sehen. Sobald genug Wasser im Tank ist hört die Pumpe auf zu arbeiten und Sie können den Knopf in Position 2 drehen, dann beginnt erst das Erhitzen des Wassers.
- Die Maschine ist einsatzbereit und aufgeheizt, wenn: Das Kesseldruckmanometer sich im Bereich 1 bar bewegt, das Pumpendruckmanometer beim laufenden Kaffeebezug ca. 9 bar anzeigt. Dies dauert je nach Maschine 20-30 Minuten.
- Stellen Sie die Dampfrohre nicht in eine Reinigungsflüssigkeit oder Wasser, da das Schmutzwasser in die Maschine gezogen werden könnte.
- Bitte versuchen Sie die Maschine möglichst sauber zu halten. Reinigen Sie bei einer längeren Miete die Gruppen vorzugsweise täglich mit einem Blindsieb und Reinigungspulver.
- Lassen Sie für die Rücklieferung nach dem Ausschalten des Gerätes Dampf aus den Aufschäumern aus, damit sich der Kesseldruck verringert. So kann ein eventueller Schaden beim Transport vermieden werden.
- Bei sonstigen Fragen erreichen Sie uns unter der **+49 (0)30 44 05 13 17** oder unter dem vorab vereinbarten Notfallkontakt.



Leihmühlen

- Unsere Mühlen sind hauptsächlich auf unsere eigenen Kaffeesorten eingestellt. Bei anderen Marken sollte der Barista die Mühle anpassen können.
- Ein Espresso sollte idealerweise um die 25 Sekunden beim Bezug laufen.
- Achten Sie darauf möglichst kleine Änderungsschritte bei der Mahlgradjustierung vorzunehmen bis der richtige Mahlgrad erreicht wird. Beim Feinerstellen sollte die Mühle mahlen, um ein Blockieren der Mahlscheiben zu vermeiden.
- Falls die Mühle blockiert versuchen Sie den Mahlgrad möglichst in Richtung „grob“ zu stellen, so könnte das Problem gelöst werden.
- Die Richtung der Justierung zu fein oder grob wird mit Pfeilen gekennzeichnet.
- Wenn der Espresso zu schnell läuft drehen Sie den Mahlgrad etwas feiner.
- Wenn der Espresso zu langsam läuft, sollte der Mahlgrad etwas gröber gestellt werden.
- Je nach Wetter kann ein vorab gut eingestellter Mahlgrad auch nicht mehr so gut passen, bspw. bei Regen und hoher Luftfeuchtigkeit. Es bedarf möglicherweise an kleinen Änderungen.
- Wir haben unterschiedliche Typen von Mühlen:
 - Direktmahler mit Siebträgerhalterung
 - 1x mit Siebträger gegendrücken Single-Espresso
 - 2x mit dem Siebträger gegendrücken Double-Espresso
 - Mühle mit Vorratsbehälter (Automatische Nachfüllung)
 - mit Portionier-Hebel