

Unterschiedliche Füllmengen in den Tassen

Je nach Kaffeesorte verschmutzt/verstopft die Brühgruppe im normalen Gebrauch langsam oder schnell. Folglich entsteht ein Gegendruck, der bewirkt, dass weniger Wasser durch das gemahlene Pulver fließt, was wiederum bedeutet, dass die Tasse weniger gefüllt wird (dafür wird der Kaffeepad nasser).

Ursache

- **Über Nacht liegt Kaffeepulver im Kanal zwischen Mahlwerk und Trichter.**
So kann es nach längerem Nicht-Gebrauch (z.B. am Morgen) sein, dass die erste Tasse weniger befüllt wird. Das Pulver hat Feuchtigkeit gezogen und somit eine ganz andere Konsistenz bekommen, als frisch gemahlene Pulver, d.h. es ist klebriger, dichter und undurchlässiger.
- **Jede Kaffeemarke verhält sich im Geschmack und der Verschmutzung leicht anders.**
Besonders bei Sorten, welche mit „kräftiger Espresso“ deklariert sind, kommt es oft vor, dass die Brüheinheit und die Siebe nach wenigen Kaffees stark verstopft oder verklebt sind.
- **Durch die Verschmutzung verstopft die Brüheinheit.**
Die Folge ist, dass die Brüheinheit das Wasser nicht mehr durchlassen kann. Der Druck entweicht über das Überdruckventil oder die Brüheinheit und Flüssigkeit läuft in die Tropfschale.

Kräftig geröstete Kaffeebohnen sind eher für Gewerbe- und Kolbenmaschinen geeignet und weniger für Vollautomaten in Privathaushalten. Für diese Vollautomaten sind die weniger kräftig gerösteten Bohnensorten besser geeignet. Diese werden manchmal mit „geeignet für Kaffee Creme und Espresso“ auf der Verpackung deklariert.

Abhilfe

Um dem ungleichen Kaffeeauslauf entgegen zu wirken, ist eine regelmäßige Reinigung zwingend notwendig. Hierzu sind die Reinigungshinweise in den entsprechenden Service Manuals und Bedienungsanleitungen unbedingt zu beachten.

Der Kunde benötigt zur Reinigung das Pflegeset mit der ET-Nr. 53 42 56.

Allgemein gilt für die Reinigung:

- Die Brühgruppe mindestens 1 - 2 mal wöchentlich mit lauwarmem Wasser reinigen. Die Brühgruppe ist nicht für die Reinigung in Spülmaschinen geeignet.
- Die Brühgruppe darf nur herausgenommen werden, wenn sie sich in Grundstellung befindet - N für Normalstellung - und sich die beiden Pfeile gegenüberstehen ().
- Besonders die Siebe müssen, ggf. mit einer Bürste oder einem Reinigungspinsel, gesäubert werden. Das obere Sieb (C) sollte monatlich zur gründlichen Reinigung von Kaffee fett und Kaffee resten mit dem Schlüssel (D) herausgeschraubt werden.
- Vor dem Wiedereinsetzen der Brühgruppe darauf achten, dass der Trichter trocken ist! Das Kaffeemehl klebt sonst an.
- Der rote Dichtring (B) am oberen Kolben sollte einmal jährlich bzw. spätestens nach der 500. Kaffeeausgabe ersetzt werden.
- Der rote Dichtring muss monatlich bzw. nach dem Austauschen der Dichtungen eingefettet werden.
- Den kleinen schwarzen Dichtring (E) einfetten.
- Den Wassereinlaufstutzen (A) an der Brühgruppe regelmäßig mit Silikonfett einfetten.

