

Brühsieb reinigen

Das Symptom:

Kaffee kommt nur noch tröpfelnd oder gar nicht mehr aus dem Kaffeeauslauf.

Wenn kein oder zu wenig Kaffee mehr ausläuft, liegt es meist daran, dass sich das Brühsieb mit feinem Kaffeepulver zugesetzt hat. Abhilfe ist einfach. Einfach das Brühsieb mit dem Finger reinigen. Aber das Ding in der Maschine zu finden, ist nicht ganz so einfach.

Aber: Einmal gefunden und erfolgreich gemacht, funktioniert es zukünftig innerhalb von Sekunden.

Das Brühsieb sitzt in der Brühgruppe am oberen Kolben. Die grundlegende Vorgehensweise ist folgende:

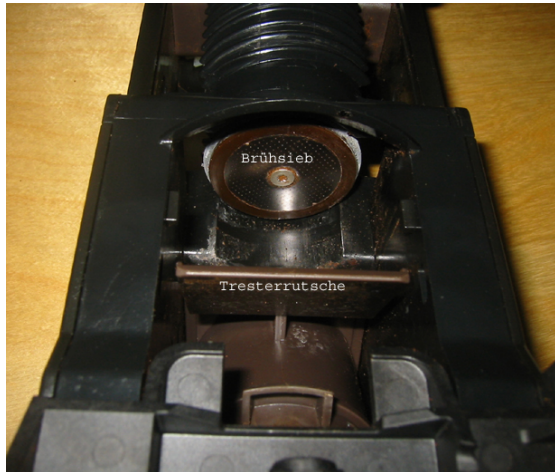
1. Tresterschublade und Tropfschale aus der Maschine herausnehmen
2. Tiefer Griff in die Maschine mit dem Mittelfinger weit voran (zu anderer Gelegenheit ist eine derartige Fingerhaltung strafbar!)
3. Der Eingriff erfolgt zwischen die Tresterschaufel und die Treterrutsche.
4. Von dort fühlt man das metallische Brühsieb und streift mit dem Finger von diesem die Kaffeereste ab
5. Finger wieder rausziehen
6. Tresterschublade und Tropfschale wieder einbauen
7. FERTIG!



Was so einfach klingt, macht anfänglich Schwierigkeiten. Deshalb noch mal das gleiche und dieses Mal mit Bildern. Links siehst Du den Blick ins Dunkle der Maschine. Wichtig für uns sind 2 Dinge: Treterrutsche (darauf rutscht der ausgelutschte Kaffee in den Tresterbehälter) und die Tresterschaufel (die stellt beim Auswurf sicher, dass der Trester auch tatsächlich nicht wieder nach dem Abwurf in die Brühgruppe

gelangt – wenn er mal an der Rutsche festklebt). In den Spalt zwischen Rutsche und Schaufel muss der Finger herein. Etwas oberhalb davon sitzt dann das Brühsieb.

Jetzt das Ganze zur Verdeutlichung an der ausgebauten Brühgruppe:



Die Tresterschaukel ist abgebaut, damit man besseren Einblick hat. Jetzt ist auch das Brühsieb klar zu sehen.

Der Weg des Mittelfingers in die Tiefen der Maschine hinein ist also klar: Auf der Rutsche entlang bis zum „Geht-nicht-mehr“; dann nach oben bis zum Brühsieb. Man fühlt deutlich die Riffelung bzw. die Sieblöcher und die zentral sitzende Befestigungsschraube.



Auf dem nächsten Bild: Die Finger der Hand auf der verzweifelten Suche nach dem Brühsieb.

Hast Du es erfühlt, führe einige kreisende Bewegungen mit dem Zeige- oder Mittelfinger auf dem Brühsieb aus und es ist wieder sauber.



Immer noch nicht ganz verstanden? Dann noch ein Bild. Im ausgebauten Zustand der Brühgruppe. So sitzt sie in der Maschine und von hinten wird in sie eingegriffen.

Wer es jetzt noch nicht verstanden hat, muss seine Maschine zum Service bringen.

Warum verstopft das Brühsieb?

Auf der Suche nach Erfüllung ihrer Kaffeesucht und nach immer stärkerem Kaffee gehen einige Zeitgenossen dazu über, den Mahlgrad feiner zu stellen, um mehr Aromastoffe und damit mehr Stärke aus dem Kaffee heraus zu holen. Eigentlich gut gedacht – aber leider auch die Ursache des hier beschriebenen Problems. Das zu feine Kaffeepulver setzt sich in die Poren des Brühsiebes und verstopft es.

Geschlossene Brühsieb- Poren bedeuten aber: Das Wasser kommt auch nicht mehr durch. Dann tröpfelt es nur noch am Kaffeeauslass der Maschine oder es kommt gar nichts mehr.

Die Abhilfe:

Zunächst den Mahlgrad wieder „grober“ einstellen.

ACHTUNG: Das Verstellen des Mahlgrades am Mahlwerk darf nach Anleitung der Maschine **nur bei laufendem Mahlwerk** erfolgen. Außerdem dauert es zwei bis drei Bezüge, bis die Wirkung eintritt, weil noch fein gemahlener Kaffee im Mahlwerkauslaufschacht sitzt, der zunächst abgeworfen wird. Auch im Mahlwerk ist noch relativ viel feines Mahlgut. Also: Geduld!

Mehr Aroma kommt dann, indem man bei der E-Serie die Bezugstaste länger drückt („Stark“ bzw. „Extra stark“). Auch hier in der Anleitung nachsehen, wie's genau geht.

Bei der S- Serie ist die Kaffeemenge für jede der Bezugstasten ohnehin individuell programmierbar, so dass man durch Erhöhen der Kaffeemenge auch die Kaffeestärke steuert.

Weiter guten Kaffeegenuß!