STILFORUM
by WELTER & WELTER
Welter & Welter GmbH
Hohenstaufenring 72
50674 Köln
T 0221 99 20 55 85
F 0221 99 20 55 86
mail@stil-forum.de
www.stil-forum.de

Entkalkungsanleitung - 2 Kreis System mit externer Brühgruppe (E61)

Wie oft muss eine Espressomaschine entkalkt werden?
Diese frage lässt sich nicht einfach so beantworten. Wenn Sie täglich einen Espresso trinken, werden nur wenige Liter Wasser im Monat durch die Maschine laufen. Bei 10 Tassen Kaffee pro Tag können dies auch schnell 50 bis 100 Liter sein. Nutzen Sie Kölner Leitungswasser mit viel Kalk, oder kaufen Sie Trinkwasser in Flaschen?
Sicher ist, selbst bei gefiltertem Wasser muss die Maschine hin und wieder entkalkt werden.
Wir empfehlen ein Entkalkungsmittel mit Farbindikator, dieser zeigt an wie viel Kalk im Wasser gewesen ist und hilft Ihnen abzuschätzen wie oft die Maschine entkalkt werden sollte.

Anleitung für die Entkalkung einer 2 Kreis Siebträger Espressomaschine:
1. Gerät aufheizen bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
2. Espressomaschine abschalten.
3. Den Heißwasserhahn öffnen und die Maschine leer laufen lassen. (70 – 90% des Wassers laufen ab.)
4. Den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und das Entkalkungspulver darin auflösen. (Sollte der Wassertank selbst verkalkt sein, diesen zuerst mit etwas Entkalkungsmittel reinigen.)
5. Schließen Sie den Heißwasserhahn und den Brühgruppenhebel und schalten Sie die Espressomaschine ein. Die Maschine pumpt jetzt automatisch Wasser mit Entkalkungsmittel in den „Dampfkessel“. Dies dauert etwas.
6. Den Brühgruppenhebel nach oben ziehen und etwa 500ml Wasser aus dem „Espressokreis“ pumpen, damit auch dieser sich mit Entkalkungsmittel füllt. Dann den Siebträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen, den Brühgruppenhebel nach oben legen, Druck in der Brühgruppe aufbauen, den Brühgruppenhebel nach unten drücken und den Druck abbauen. Dies mehrmals wiederholen um somit die Brühgruppe und das Expansionsventil zu entkalken.
(Meist wird empfohlen das Entkalkungsmittel länger „einwirken“ zu lassen, wir empfehlen dies nicht. Wenn die Maschine an ist heizt Sie auf etwa 100 bis 120 Grad und dies beschleunigt das Entkalken sehr. Nach kurzer Zeit kann das Wasser kein Kalk mehr aufnehmen und es bilden sich Kalkkristalle im Wasser. Besser öfter Entkalken.
7. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, den restlichen Tankinhalt durch die Brühgruppe laufen lassen (ohne Siebträger).
8. Die Espressomaschine wieder aus machen und den Kessel durch öffnen des Heißwasserhahns wieder leer laufen lassen.
9. Wassertank der Maschine reinigen und mit frischem Wasser befüllen. Die Maschine wieder an machen. Warten bis die Maschine den Dampfkessel wieder aufgefüllt hat und auf Betriebstemperatur ist.
10. Den Brühgruppenhebel nach oben ziehen und etwa 500ml Wasser aus dem „Espressokreis“ pumpen. Dann den Siebträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen, den Brühgruppenhebel nach oben legen, Druck in der Brühgruppe aufbauen, den Brühgruppenhebel nach unten drücken und den Druck abbauen. Dies mehrmals wiederholen um somit die Brühgruppe und das Expansionsventil zu spülen.
11. Den Siebträger entnehmen und viel Wasser durch die Brühgruppe laufen lassen (1 bis 2 Minuten). Dadurch wird der „Espresso-Kreislauf“ gespült.
12. Die Maschine wieder ausschalten, den Heißwasserhahn öffnen und den Dampfkessel leer laufen lassen.
Schritt 9 und 12 etwa 3 bis 5 mal wiederholen.

Bei einer bereits sehr stark verkalkten Maschine ist es möglich dass die nicht völlig aufgelösten Kalkteile Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen kann.

Entfettung der Brühgruppe:
1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger und befüllen Sie es mit Gruppenreinigungspulver.
3. Setzen Sie den Filterträger ein und betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
4. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
5. Lassen Sie etwa alle 30 Sekunden Druck aufbauen und dann lassen Sie den Druck durch herunter drücken des Hebels wieder ab. Dadurch wird der Reiniger nach und nach durch die Brühgruppe geleitet und diese gereinigt.
6. Reinigen Sie anschließend das Blindsieb und wiederholen Sie Schritt 5 mit frischem Wasser um die Brühgruppe zu spülen. Dies ist besonders wichtig. Der Gruppenreiniger greift sonst die Dichtungen an.