

Die Investition in einen exklusiven Kaffeevollautomaten hat sich bereits für zahlreiche Kaffeeliebhaber gelohnt. Schließlich bereiten die Geräte ausgezeichneten Kaffee zu und gestalten den Genuss wesentlich komfortabler, als herkömmliche Kaffeemaschinen. Gegenüber den einfachen Modellen, erfordern die Vollautomaten allerdings auch einen erhöhten Pflegeaufwand.

Nachfolgend finden Sie hilfreiche Informationen und Tipps damit Sie Ihren Kaffeezubereiter optimal behandeln können und sich seine Lebensdauer maximiert. Wir gehen auf vier wesentliche Aspekte ein:

1. Wassertank / Entkalkung
2. Brühgruppe / Mahlwerk
3. Milchaufschäumer / Auslaufdüse
4. Auffangschalen / Kaffeesatzbehälter



Wassertank - regelmäßig entkalken

Ohne Wasser kann ein Kaffeevollautomat keinen Kaffee herstellen. Um die dauerhaft gleichbleibende Kaffeequalität zu gewährleisten, muss der Wassertank regelmäßig gereinigt werden. Durch Verschmutzungen im Wasser vermindert sich nicht nur die Kaffeequalität. Düsen und Leitungen können verstopfen und zu Defekten führen. Die typischen **Kalkablagerungen** sind bei der Verwendung von ungefiltertem Wasser normal. Um derartige Ablagerungen zu minimieren, sollten die Tanks täglich mit klarem Wasser ausgespült werden. Sobald die Maschine nicht benutzt wird, ist zudem das Abtrocknen des Tanks mit einem hygienisch sauberen Tuch empfehlenswert. Damit wird Kalkablagerungen sowie der Bakterienvermehrung entgegengewirkt. Bei Kunststofftanks ist das Einfüllen von heißem Wasser grundsätzlich zu vermeiden. Die Temperaturen können dem Material schaden. Obwohl durch regelmäßiges Spülen und Trocknen der Wassertanks die dortigen Kalkablagerungen vermieden werden, ist dies im Inneren der Vollautomaten nicht aufzuhalten. **Entkalkungen** in gewissen Abständen sind für die Langlebigkeit eines Gerätes deshalb unverzichtbar. Wie häufig Entkalkungen notwendig sind, hängt von Wasserhärte, Gerät und der Menge des bezogenen Kaffees ab. Die Hersteller informieren in der Regel über die Bedienungsanleitung über die Empfehlung. Essig oder Zitronensäure sind zum Entkalken von einfachen Kaffeemaschinen zwar denkbar, bei Kaffeevollautomaten aber mehr als ungeeignet. Bei den technisch umfangreichen Gerätschaften muss spezielles **Entkalkungsmittel** zum Einsatz kommen. Es befreit die Maschinen schonend von Kalk und gewährleistet, dass sie dauerhaft kalkfrei bleiben. Zitronensäure und Essig können bei Vollautomaten erheblichen Schaden anrichten.

Brühgruppe und Mahlwerk

Grundsätzlich sind unter den [Kaffeevollautomaten](#) diejenigen Geräte vorteilhaft, dessen **Brühgruppe** und **Mahlwerk** ausbaufähig sind. Auf diese Weise lassen sich die elementaren

Bauteile selbstständig ausbauen und reinigen. Das spart eine Menge Geld, denn die professionellen Reinigungen entfallen. Außerdem können Sie so die Hygiene auf ein Maximum anheben. Schließlich verzichten viele Besitzer von Vollautomaten auf die regelmäßige Reinigung, weil die Kosten beim Fachmann oft erheblich sind. Ablagerungen von Kaffeepulver und ähnlichem sowie Feuchtigkeit fördern **Verschmutzungen** im Inneren der Geräte, wodurch nicht nur **gesundheitliche Risiken** bestehen, sondern auch der **Kaffeegeschmack** leidet. Da das Kaffeepulver in der Brühgruppe gepresst und von Wasser durchflossen wird, erfordert der dort platzierte Sieb eine ausreichende Pflege. Dort bleiben Kaffeepulver und Fettstoffe zurück. Bei starker Verschmutzung des Siebs verlangsamt sich der Kaffeefluss beziehungsweise der Kaffee landet neben dem Auslauf. Wird der Kaffeefullautomat täglich genutzt, ist die wöchentliche Reinigung notwendig. Nach rund 500 Kaffeeausgaben ist die Schmierung der Brühgruppe mit **Silikonfett** ratsam. Dieses muss lebensmittelecht sein. Sobald die Brüheinheit quietschende Geräusche von sich gibt, ist das Schmiermittel überfällig. Das Herz eines jeden Vollautomaten ist das **Mahlwerk**. Mit ihm lässt sich die Kaffeestärke individuell einstellen. Ein Defekt im Mahlwerk kann zur Folge haben, dass sich die Wassermenge oder der Mahlgrad nicht mehr richtig einstellen lassen. Auch ein zu nasser Kaffeesatz deutet auf eine notwendige Reparatur hin. Nicht selten ist der Austausch einzelner Bauteile oder der vollständige Wechsel des Mahlwerks unvermeidlich.



Ein weiterer Vorteil von ausbaubaren Brühgruppen und Mahlwerken ist die Tatsache, dass Sie gewisse **Reparaturarbeiten** selbst vornehmen können. Unter anderem lassen sich Dichtungsringe, die nach und nach porös werden können, einfach wechseln. Damit eine eigenhändige Reparatur keine ungewollten Folgen hat, sollten ausschließlich **originale Ersatzteile** eingesetzt und das richtige Werkzeug verwendet werden. Wie beispielsweise im Online Shop der KOMTRA GmbH [Kaffee Zubehör Jura](#) und passende Ersatzteile erhältlich sind, finden Sie im Internet eine Vielzahl an Händlern, die sich auf den Verkauf von Originalteilen spezialisiert haben. Beziehen Sie benötigte Bauelemente wie Brüheinheiten, Dichtungen, Mahlwerke und Co. stets von vertrauenswürdigen Unternehmen. Liegen die Ersatzteile bereit, benötigen Sie zudem **Reparaturanleitungen**. Diese erhalten Sie ebenfalls online für verschiedenste Marken und Problematiken. Bestenfalls handelt es sich um Schritt-für-Schritt-Reparaturanweisungen, die Ihnen das Vorhaben mit nachvollziehbaren Abbildungen und Erklärungen erleichtern.

Milchaufschäumer und Auslaufdüse

Milch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel, wodurch die gründliche Reinigung der Milchaufschäumer von Vollautomaten elementar ist. Jedes Bauteil, das mit Milch in Berührung

kommt, muss verstärkt gereinigt und gepflegt werden. Die Einzelteile des **Milchaufschäumers** sowie die **Auslaufdüsen** sind täglich nach Vorgaben der Hersteller zu säubern. Lediglich lauwarmes Wasser sollte hierfür eingesetzt werden.



Auffangschalen und Kaffeesatzbehälter

Auffangschalen und **Kaffeesatzbehälter** kommen mit dem Abfallprodukt von Kaffee direkt in Berührung. Wer diese Bauteile nicht reinigt, riskiert die rasante Vermehrung von Bakterien. Ist es seitens des Herstellers erlaubt diese Elemente des Vollautomaten in der Spülmaschine zu reinigen, ist diese Art der Reinigung ideal. Ansonsten können die Teile unter lauwarmem Wasser von Rückständen befreit werden.

Warum die korrekte Pflege und Reinigung von Maschinen so wichtig ist, wird auch beim Blick in die folgende Sendung des ORF 2 deutlich. Darin wird erläutert, welche Wartungsarbeiten Vollautomaten-Besitzer übernehmen können.

Bildquellen pixabay.com: akunnen, Hans, jarmoluk