

# Sauber macht lustig!

Kalk, Schimmel und Bakterien: Vollautomaten bieten leider einen guten Nährboden für unerwünschte Mitbewohner. Doch mit wenigen Handgriffen können Sie Ihren Vollautomaten sauberhalten.

Von Sebastian Stoll

**H**aben Sie heute schon auf den Knopf gedrückt? Sie wissen schon, den kleinen eckigen mit der Kaffeetasse drauf. Schon zweimal? Umso besser, dann sind Sie hellwach und aufnahmebereit, denn wir drücken jetzt mal auf P wie Pflege oder S wie Saubermachen. Auf diesen vier Seiten geht's mal nicht um Crema, neue Maschinen oder schöne Cafés – wir holen den Entkalker aus dem Schrank, zücken den Putzlappen und putzen den Vollautomaten. Kalk, Schmutz und Bakterien aller Art machen Kaffeevollautomaten zu schaffen, von außen wie von innen. Fangen wir außen an.

## Panarello gut durchspülen

Mit ein paar Handgriffen lassen sich hier die alltäglichen Gebrauchsspuren entfernen: Die Milchreste vom Panarello gründlich abwischen und diesen wenn möglich abnehmen, in heißes Wasser legen und unter dem Wasserhahn gut durchspülen. Geräte mit Milchansaugfunktion bedürfen einer



## Tresterbehälter

Warme und feuchte Kaffeereste schimmeln schnell. Der Tresterbehälter muss daher jeden Tag geleert, ausgespült und mit einem geeigneten Reiniger gesäubert werden. Am besten entnehmen Sie ihn über Nacht und lassen ihn gut trocknen.

## Wassertank

Wasser ist zwar nicht ganz so empfindlich wie Milch, dennoch sollten Sie den Behälter täglich leeren und über Nacht trocknen lassen. Entkalken Sie die Maschine regelmäßig. Achten Sie dabei auf die Angaben des Herstellers.

## Milchbehälter und Panarello

Den Milchbehälter ganz entleeren und mit Spülmittel oder einem passenden Reiniger (siehe Seite 39) säubern. Der Schlauch sollte gründlich gereinigt und regelmäßig ausgetauscht werden (Herstellerezubehör). Den Panarello gründlich säubern.

## Brühgruppe

Herausnehmbare Brühgruppen sollten mindestens einmal die Woche geputzt werden. Säubern Sie sie möglichst gründlich und mit einem Pinsel oder einer Bürste, um auch schwer erreichbare Stellen zu erwischen. Die Spülfunktion reicht nicht aus!

## Wasserschale

In den nährstoffreichen Resten bildet sich bereits nach zwei Tagen Schimmel. Täglich entleeren und mit Spülmittel oder Reiniger säubern.

besonders sorgfältigen Pflege, da die Milchreste eventuell nicht austrocknen – das ist ein idealer Nährboden für Bakterien. Den Behälter sollten Sie gründlich ausspülen. Reinigen Sie vor allem den Schlauch, durch den die Maschine die Milch ansaugt. Tipp: Wasser mit einem Schuss Spülmittel oder Entfetter versetzen und durch den Schlauch jagen. Auch sollten Sie den Schlauch ab und

zu austauschen, da dieser mit der Zeit porös wird und nur noch schlecht sauberzuhalten ist.

**Achtung, saurer Geruch!**

Regelmäßige Riechproben – auf sauren Geruch achten – entlarven verkeimte Schläuche sofort. Verwenden Sie nur geeignete Putzmittel: Viele Hersteller warnen vor dem Gebrauch säurehaltiger Hausmittelchen wie Zi-

tronensäure oder Essig, da diese die Materialien angreifen und beschädigen können. Im Zweifel die Pflegeempfehlungen des Herstellers beachten. Achten Sie darauf, die Maschine in regelmäßigen Abständen zu entkalken (siehe Interview unten). Eine weitere Keimzone ist die Wasserschale: Leeren Sie diese täglich und waschen Sie sie mit Kaffeereiniger oder Spülmittel aus, um Schimmel vorzubeugen. Warten Sie nicht, bis die Füllstandsanzeige ganz oben ist – im Sommer bildet sich in der nährstoffreichen Brühe nach kurzer Zeit Schimmel. Auch der Wassertank sollte täglich entleert werden und über Nacht austrocknen.

Schauen wir mal innen rein in die Maschine: Das Kaffeepulver zwischen Brühgruppe und Trester saugen Sie mit einem kleinen Akkusauger mit schmaler Düse heraus. Dann entleeren Sie den Tresterbehälter und waschen diesen gründlich mit Spülmittel und heißem Wasser aus. Eine Problemzone ist auch die Brühgruppe, also der Ort, an dem das Pulver zu Kaffee verarbeitet wird. Hier sammeln sich feuchte Kaffeereste, die sich meist auch nicht mit der Spülfunktion beseitigen lassen. Herausnehmbare Brühgruppen sollten Sie gründlich mit heißem Wasser reinigen und mit einer kleinen Bürste oder Pinsel und einem Tuch putzen – auch in den Ritzen!



**Kabel-Labyrinth**  
Vollautomaten sind komplexe Gebilde, die sauber gehalten werden müssen, damit sie funktionieren

**„Vollautomaten alle zwei Monate entkalken und regelmäßig reinigen“**

Interview

Marc Griesser, 28, Produktmanager beim Schweizer Reinigerhersteller Ceragol

**Welche Teile eines Vollautomaten sind am anfälligsten?**

Alle, die von Wasser durchflossen werden und mit Wärme in Berührung kommen – Durchlauferhitzer, Pumpen, Leitungen, Ventile, Brühgruppe. Hier setzt sich Kalk ab. Enthält ein Entkalker keine schützenden Additive, können

Teile angegriffen werden. Zitronensäure-Entkalker können Ablagerungen zurücklassen, die sich nicht mehr lösen lassen.

**Wie oft sollte man entkalken?**

Das hängt von der Wasserhärte ab und davon, wie viel Kaffee man entnimmt. Bei starkem Gebrauch und hartem Wasser kann es nötig sein, alle 14 Tage zu entkal-

ken. Generell sollte man spätestens alle zwei Monate entkalken.

**Was droht, wenn man die Pflege vernachlässigt?**

Am gefährlichsten ist Überdruck: Der tritt auf, wenn nicht mehr genug Wasser durchkommt. Eine Ursache dafür ist Kaffeefett im Trestersieb. Auch verkalkte Leitungen können zu

Überdruck führen. Ablagerungen bedeuten mehr Energieverbrauch, geringere Wassertemperatur und verminderten Kaffeegenuss.

**Wie lange hält ein Vollautomat bei richtiger Pflege?**

Bei regelmäßiger Reinigung und durchschnittlicher Nutzung (rund zehn Kaffeebezüge am Tag) sieben bis zehn Jahre – mindestens.

# Die Saubermacher

**Reinigungstabletten**

Außer mit Flüssigreinigern können Sie Ihre Maschine auch mit Tabletten säubern. Manche Hersteller, unter anderem Jura, bieten eigene Reinigungstabletten für ihre Vollautomaten an.



**Entkalker und Entfetter**

Entkalken Sie Ihren Vollautomaten regelmäßig, um einem vorzeitigen Maschinenschaden vorzubeugen. Außerdem bleibt nur so die für den Brühvorgang benötigte Temperatur Ihres Vollautomaten auf lange Zeit konstant hoch. Entfetter entfernen ranzige Kaffeereste aus Milchschräuchen und der Brühgruppe.



**Kaffeereiniger**

Kaffeereiniger sind praktische Helfer, mit denen Sie Kaffeereste und -flecken auf dem Edelstahlgehäuse der Maschine ganz einfach entfernen. Verschmutzte Brühgruppen und Siebe werden mit Kaffeereiniger ebenfalls schnell wieder sauber. Tipp: Reinigen Sie die Wasserschale Ihres Vollautomaten regelmäßig mit Kaffeereiniger-Spray.

