



BASTELWOLF.at

Hilfe für kleine Patienten – bevorzugt mit Kaffeebohnen im Bauch.

Wöchentliche Reinigung des Kaffeevollautomaten - beschrieben am Beispiel einer Siemens EQ6



Liebe Kaffeeschaffende.

Mit dieser Anleitung möchte ich das wöchentliche Reinigungsprozedere für JEDEN Kaffeevollautomat (KVA) verbildlichen. Alle KVA's haben ähnliche Ecken und Themen. Zeitaufwand ca. 10 Minuten. Hier erklärt anhand einer Siemens EQ6.

Manche Ablagerungen sind leider nur schwer zu erkennen, da es im Geräteinneren meist sehr dunkel ist - da hilft eine Taschenlampe.

Manche Stellen sind schlicht nicht zugänglich - da kann man manchmal modifizieren, muß man aber nicht (Achtung: Garantieverlust!)

Alles für ein langes, gesundes Kaffeevergnügen.

Und wenn dann mal nach 2-3 Jahre der Kaffee dünn wird, die Wassermenge in der Tropfschale oder im Trester überhand nimmt, müssen mal die Dichtungen getauscht werden. Diese unterliegen einem Alterungsprozess und müssen ab und an gewechselt werden - dann läuft's wieder für Jahre problemlos.

Diese Anleitung stammt von mir und richtet den Blick auf die Ecken, die man nicht auf Anhieb sieht. Ich bin kein Chemiker oder Reinigungsprofi und werde auch nicht von einem Hersteller unterstützt – alles basiert auf meiner Reparatur-Erfahrung und den vielen Wartungsarbeiten, die ich an Kaffeevollautomaten durchführe.

Euer Bastelwolf

1) Öffnen und Begutachten



Unsere Firmenmaschine ist nun seit einer Woche in Betrieb – Zeit für die manuelle Reinigung.



Brühgruppe entfernen.



Kaffeemehlreste. Oben und speziell auch unten, übern Tresterbehälter.



Blick in den Brühgruppeneinschub



Pulverlade

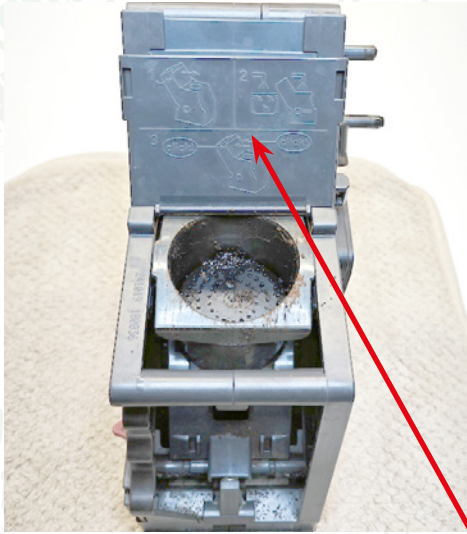


Pulverlade - ausgehängt - hier siehts normalerweise folgend aus:

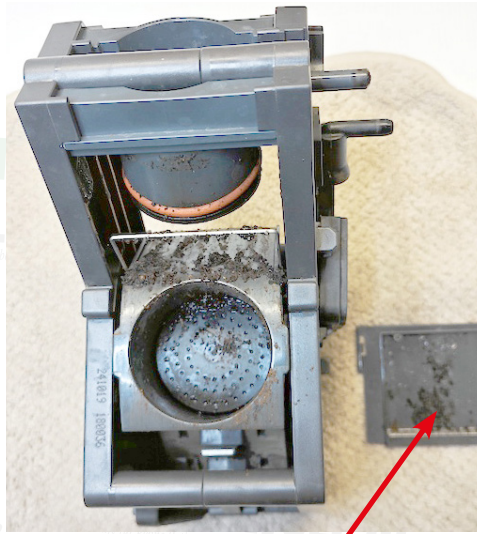


So sehen die Geräte aus, wenn man das Pulverfach nicht ausbaut. Modifikation! - Eigenes PDF gibts dazu.

2) Brühgruppe



Ausgangssituation



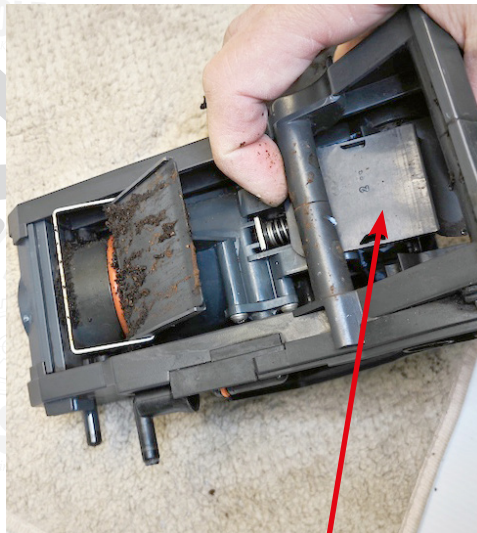
Oberer Wartungsdeckel abgenommen.



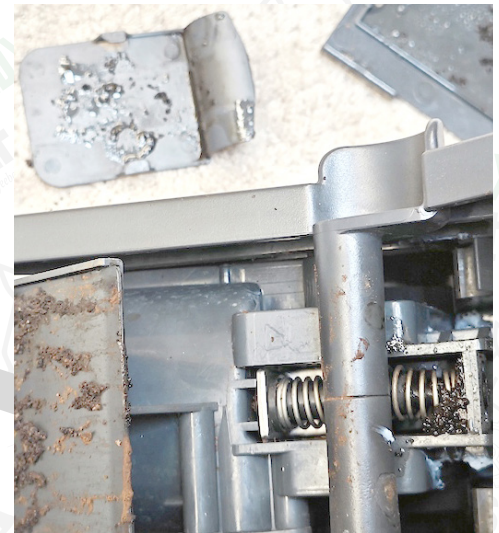
Brüheinheitsperre aufheben.



damit man die Brüheinheit manuell bewegt werden kann



wenn die Brühkammer bei der Dichtung steht, kann man den unteren Wartungsdeckel nach unten schieben. Zwickt ein wenig.



dahinter, bei der Feder siehst normalerweise nicht so sauber aus



Dann gehts ab unters warme Wasser.



Bewaffnet mit einem passenden Pinsel kann man so gut Kaffeeresten beikommen.



Dieser Bügel unter fließendem Wasser drücken, dabei spült man Kaffeereste aus. Ja, hier ist noch eine Wartungsklappe. Die ist aber schwer abzunehmen. Mach ich nur zum Service auf.



Der Drainagegummi - auch auspinseln.



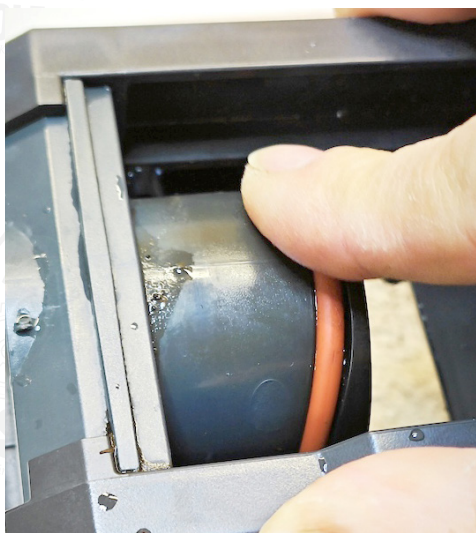
1x im Monat kann man mit Lebensmittelfett schmieren



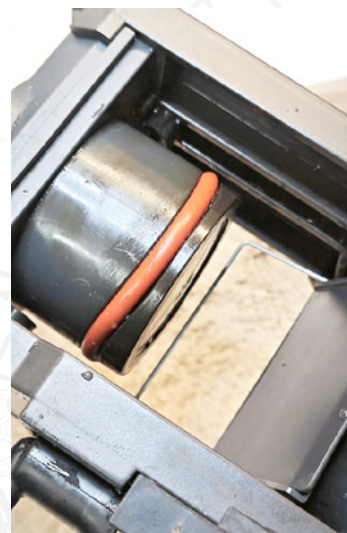
Ich trag das am Brühkolbendichtung auf,



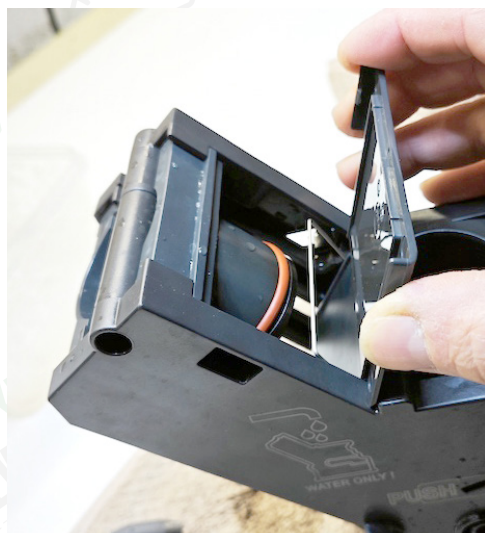
verteile das dann rundherum



herum



dann wird wieder zusammen gebaut.



Oberer Wartungsdeckel. Unten einstellen, oben ranklippen.



Unterer Wartungsdeckel wieder bei der Stellung „Brühgruppe bei Dichtung“ nach oben einschieben.



Abschließend wieder die Verriegelung schließen.

3) Brühgruppenraum warm pinseln



50° warmes Wasser reicht



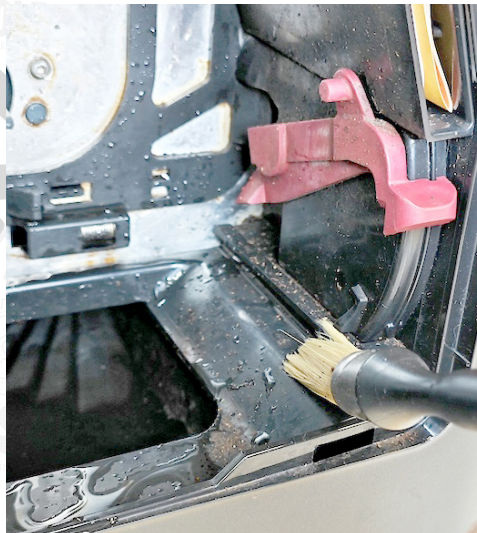
Damit gehts dem Kaffeeresten an den Kragen



versteckte Stellen nicht vergessen, Taschenlampe hilft ungemein!



auch hartnäckige Rückstände haben gegen 3-4 Pinselstriche mit heissem Wasser nichts entgegen zu setzen.



Mit dem Wasser nicht sparen, die Tropfschale fängt alles zuverlässig auf.



Auch im Pulverfach muß gereinigt werden. Taschenlampe hilft!



Wenn man die Wasserschale 5cm rauszieht, kann man die restliche Aluwand abwischen.



Dann ein bisschen trockenreiben.

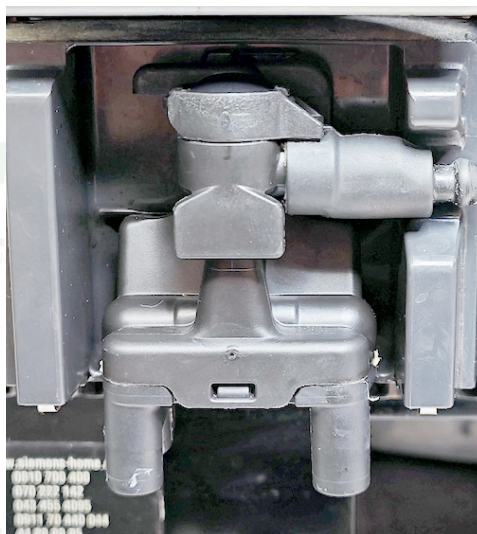


Auch von vorne in den Wasserschalen-schacht rein trocknen. Den Lappen nicht nur nach unten drücken, nein, auch nach oben mal reiben. Fertig.

4) Kaffeeauslauf / Milchaufschäumer



Diesen Deckel an den beiden angriffspunkten nach vorne abziehen.



Der Kaffeeauslauf / Milchaufschäumer nach vorne abziehen



beide Teile trennen.



Warmes Wasser ist zwingend. Spülmittel oder Milchschaumreiniger helfen, braucht aber nicht zwingend.



5 Minuten einlegen, man erkennt die Milchreste die sich lösen.



Dann mit dem Pinsel durchbürsten. Unter klarem Wasser spülen.



Den Milchlanzenanschluß durchpusten.



Nochmal mit klarem Wasser spülen. Zusammenbauen.

5) Wasserschale



Bereit zum duschen.



Alles auseinanderbauen.



Warmes Wasser, ein tropfen Spüli und los gehts.



Erfolgreich gereinigt. Jetzt alles über Nacht ausserhalb der Maschine trocknen lassen. Am nächsten Morgen alles zusammenbauen und los gehts mit den nächsten Kaffeespezialitäten.

Wöchentliche Reinigung

*Wenn's der Kaffeemaschine gut geht, freut sich auch der Besitzer.
Und der Geschmack passt nur dann wirklich, wenn in der Maschine
nichts unkontrolliert lebt.*

*Sollte einmal etwas brechen oder ein anderes Problem mit deinem
Gerät auftreten, Du kannst du mir gerne ein Mail schreiben.*

*Bitte gib dabei den Gerätetyp, das ungefähre Baujahr und eine kurze
Problembeschreibung an.*

*Ich schreibe auf jeden Fall zurück – ob ich mich drübertraue oder nicht,
steht dann in meiner Antwort.*

*Hinter mir steht keine Firma – das Ganze ist reine Liebhaberei
und die Freude daran, einem Gerät geholfen zu haben.*

Homepage: bastelwolf.at

Stand: 1. November 2025

wolfgang@bastelwolf.at