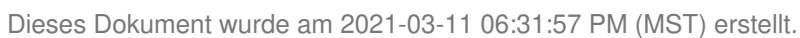




Geschrieben von: VauWeh





WERKZEUGE:

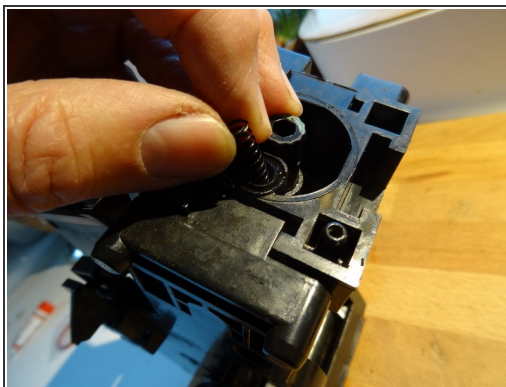
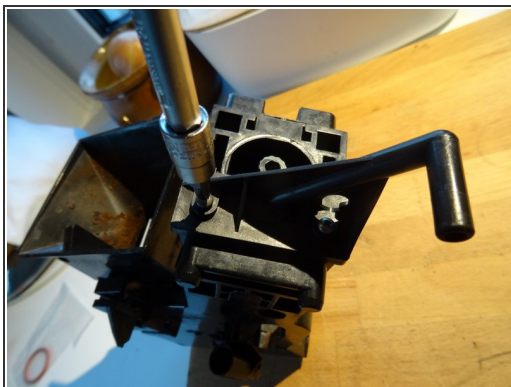
- [PH2 Schraubendreher](#) (1)
- [T10 Torx Screwdriver](#) (1)



TEILE:

- [Silikonfett lebensmittelecht-](#) (1)

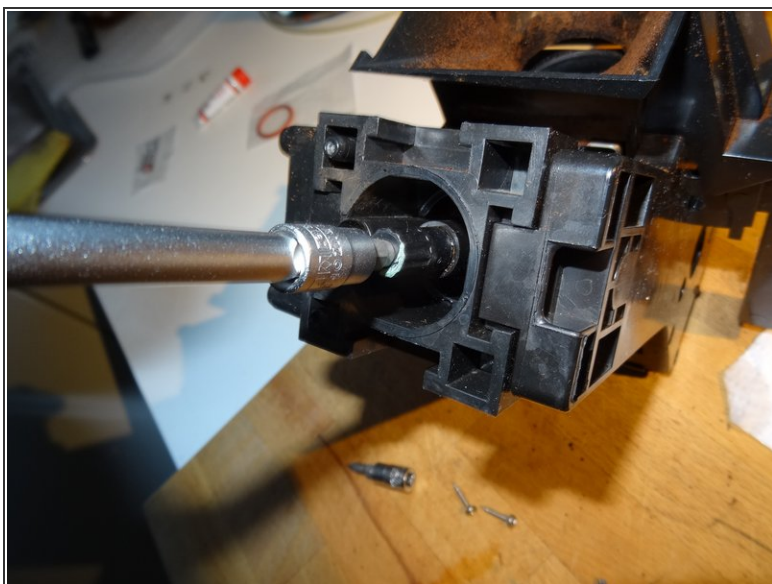
Schritt 1 — Cremaventil und Auslauf



i Diese Teile unterscheiden sich je nach Modell in Details

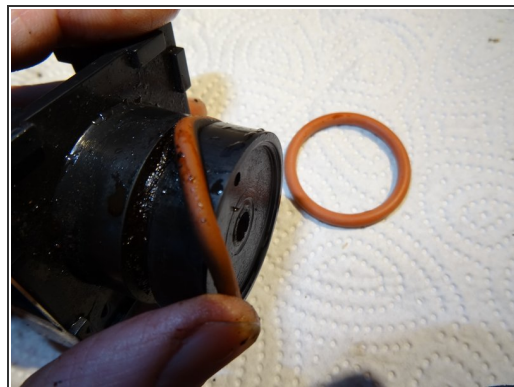
- Zwei Schrauben halten das Teil, lösen. Eine Dichtung wird frei, gut aufheben, besser noch später ersetzen.
- Im Innern ist eine Feder und eine kleine Glaskugel. Gut aufbewahren.

Schritt 2 — Das Brühsieb



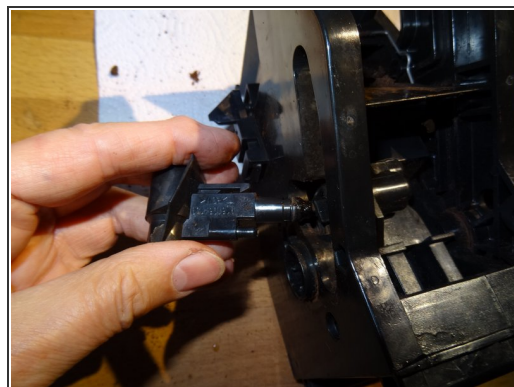
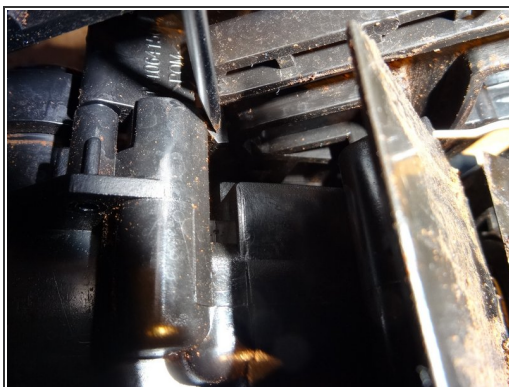
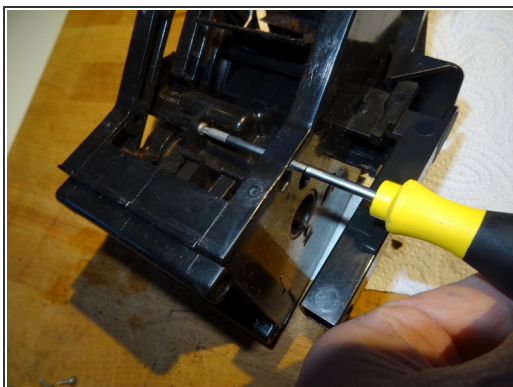
- Mit einem 6mm Inbus (oder dem Schlüssel, der der Maschine beiliegt) kann das Brühsieb herausgeschraubt werden. Es bestimmt stark das Aroma, wenn es verschmutzt ist schmeckt der Kaffee schlecht.

Schritt 3 — Der obere Kolben



- Er wird durch vier Klinken festgehalten. Diese eindrücken, z.B. mit einem Schraubenzieher, dann kann der Kolben nach unten gedrückt werden.
- Der neue Dichtring wartet schon, vorher muss aber erst noch ordentlich geputzt werden.

Schritt 4 — Zulauf



- Durch das Loch auf der Gegenseite kann die Befestigungsschraube gelöst werden. Der Zulauf ist gesteckt und wird durch eine Klinke gehalten, die man wegdrücken muss.

Schritt 5 — Zerlegen



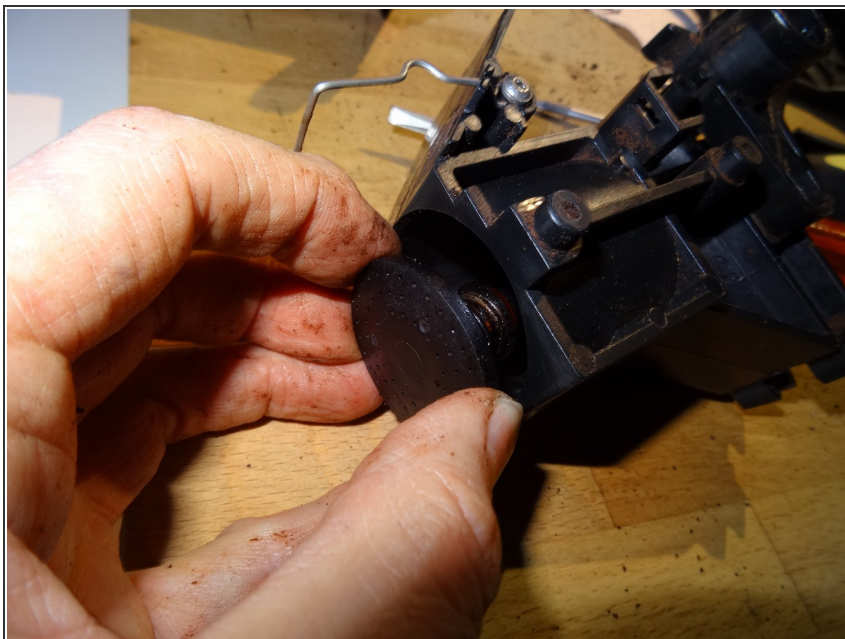
- Drei Schrauben halten die Brühgruppen zusammen, lösen.
- Die ganze Mechanik lässt sich nun in drei große Teile zerlegen. Der Kaffeetrichter kann bleiben.

Schritt 6 — Umlenkhebel



- Das ist der kniffligste Teil: Man muss diesen Hebel aus seinem Lager heraushebeln. Dazu fährt man mit einem Schraubenzieher zwischen Hebel und Träger und drückt ihn wirklich sehr kräftig nach außen. Nun schnappt er heraus - hoffentlich!

Schritt 7 — Unterer Kolben



- Da der Umlenkhebel weg ist kann man den Kolben leicht herausziehen.
- ⓘ Der untere Kolben selbst hat keine Dichtung. Der Kolbenschaft gleitet allerdings in einem Dichtring, der unten in der Brühkammer eingelassen ist. Es ist möglich, diesen Dichtring auszutauschen, das ist aber nicht ganz einfach.

Schritt 8 — Reinigen



- Deswegen haben wir das Ganze gemacht. Alle Teile werden sehr gründlich gereinigt. Dazu eignet sich eine Lösung aus Maschinenspülmittel gut. (Gummihandschuhe benutzen!) Alle Kanäle mit Pfeifenputzern säubern. Das Brühsieb ist wieder wie neu! Gut abtrocknen lassen.
- Dann neue Dichtungen insbesondere am Cremaventil und Kolben aufziehen und mit lebensmittelechtem Fett schmieren.
- Fett gehört auch an die Lager des Kipphebels und in die Gleitbahnen, den Kolbenschaft, genauso in den Wasserzulauf

Arbeite die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ab, um dein Gerät wieder zusammenzubauen.