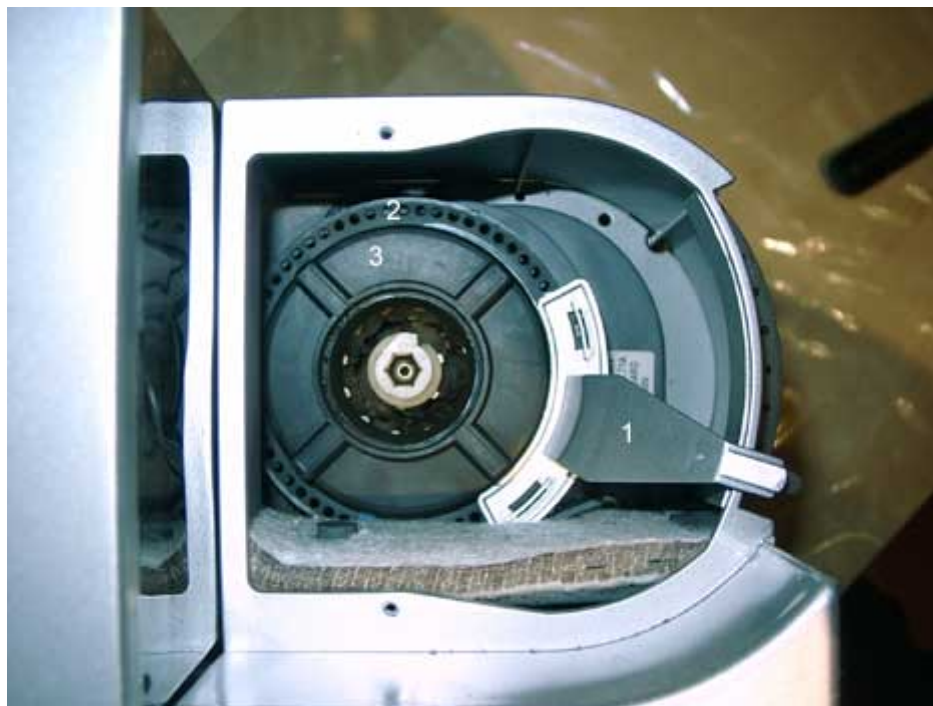


# Wartung und Justierung der Mühle

Nach ca. 10 Monaten, und 3000 Bezügen war der Kaffee etwas dünn, obwohl die Pulvermenge auf Maximum und der Mahlgrad auf 1 (fein) eingestellt war. Es war also Zeit für eine Reinigung und neu Justage der integrierten Kaffeemühle meiner Saeco Royal Digital Plus. Ich denke mal, der eine oder andere von euch möchte (sollte:-) seine Mühle auch mal wieder reinigen, ja vielleicht sogar noch etwas feiner einstellen so wie ich das ja auch machen musste.

Damit diese Operation gelingt, hab ich sie reichlich Bebildert und hoffentlich ausführlich genug beschrieben.

Bevor wir loslegen, hab ich hier die Fachbegriffe, die ich im Laufe der Anleitung verwenden werde noch aufgelistet:



1  
Mahlgradwahlhebel

2 Lochring

3 Gummi  
Manschette



4 oberer Mahlstein

5  
Bohneneinzugsstutzen



6 Pulver  
Auswurfteiler

1. Schritt: Der Bohnenbehälter muss so leer als möglich sein.



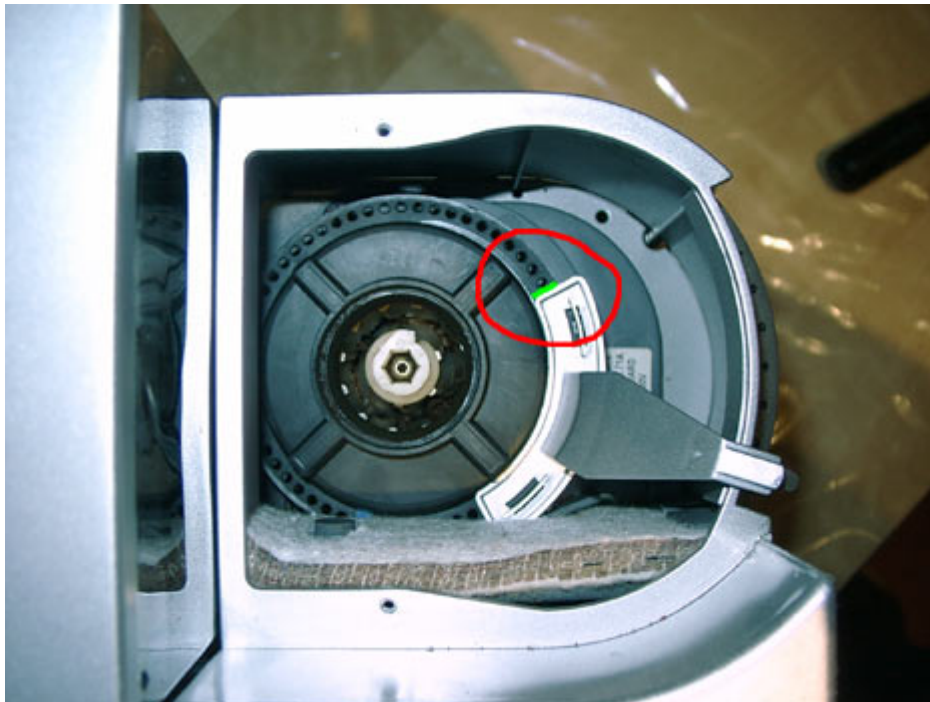
2. Schritt: Die restlichen Bohnen mit dem Staubsauger entfernen.



3.Schritt: Die beiden Kreuzschlitzschrauben links und rechts lösen.



4.Schritt: Es ist eine Markierung anzubringen, damit man im Falle einer Fehleinstellung wieder sicher zur Ausgangsstellung zurückfindet, welche die Mühle von der Fabrik aus hatte. Man beachte den grünen Strich, welchen ich auf die Lochringe der Mühle gemacht habe und zwar genau dort, wo das rechte Ende des Mahlgradwahlhebels ist.



5.Schritt: Der silberfarbene Mahlgradwahlhebel ist zu entfernen. Man muss ihn dazu nach oben abziehen. Damit das einfacher geht, kann man mit einem Finger unter den Hebel fassen, dort wo er in den Lochring greift und auch von dort aus noch etwas nach oben drücken, dann sollte es klappen.

Wie wir sehen, hat uns Saeco die Arbeit mit dem Markieren abgenommen. Der rote Punkt ist nicht von mir. Er liegt aber genau dort wo der Hebel der Mahlgradverstellung zu liegen kam. Nur kann man ihn nicht sehen, wenn man den Hebel wieder aufgesetzt hat, deshalb finde ich meine Markierung besser.



6. Schritt: Jetzt entfernt man die Gummimanschette, welche sich über dem Mahlwerk befindet. Man zieht sie einfach nach oben ab. Weitere Markierungen werden sichtbar.



7. Schritt: Jetzt dreht man den Lochring (in Pfeilrichtung), bis die blaue Markierung des Lochrings mit der des oberen Mahlsteins übereinstimmt und hebt ihn heraus.



8.Schritt: Jetzt sieht man ziemlich viel Pulver! Dieses wird jetzt ebenfalls mit dem Staubsauger entfernt. Jetzt wird einem auch klar, warum die Mühle erst nach 2-3 Tassen Kaffee auf eine neue Mahlgradeinstellung reagieren kann, wenn man bedenkt, dass dieses ganze Pulver hier ja noch mit der alten Einstellung gemahlen wurde und erst mal wegtransportiert (also verwendet) werden muss.



9. Schritt: Da der Staubsauger die festgebackenen Pulverrückstände auf dem Auswurfteiler nicht vollständig aufsaugen kann, ist es nun an der Zeit, zum mitgelieferten Pinselchen zu greifen um den Staubsauger zu unterstützen.

Wie ich in Foren gelesen habe, ist es schon vorgekommen, dass Wasser statt in den Wassertank in den Bohnenbehälter gelangt ist und die Mühle stark verstopft hat. Um sie wieder flott zu kriegen ist es oft notwendig, die Mühle noch weiter zu zerlegen. Ich hab davon zwar keine Fotos, werde es aber ausführlich beschreiben:

Wenn wirklich viel Wasser reingekommen ist, hat man da mit dem Pinsel keine Chance, den Mahlstein sauber zu kriegen. Um den Mahlstein komplett zu entfernen, muss man mit einem Torx-Schraubenzieher die Schraube in der Mitte lösen. **ACHTUNG: Linksgewinde!** Schraubenzieher also genau in die entgegengesetzte Richtung drehen!

Wenn die Schraube gelöst ist, kann man den das weisse Plastikteil wegnehmen und dann den Mahlstein entfernen. **ACHTUNG:** Unter dem Mahlstein befinden sich 3 kleine Kugeln, die leicht verloren gehen können, wenn man den Mahlstein einfach irgendwie hinlegt, ohne auf die Unterseite zu achten. Dann kann man auch noch die schwarze Plastikscheibe unter dem Mühlstein herausnehmen, wobei man hier auf die 3 Federn achten muss, auf denen die Kugeln mit dem Mühlstein liegen. Wenn man diese Plastikscheibe entfernt hat, findet man noch 3 kleine Gummi- Teile in der Wanne in der Mitte. Bevor man hier also den Staubsauger ansetzt, sollte unbedingt überprüft werden, ob man jeweils 3 Gummiteile, 3 Federn und 3 Metallkugeln irgendwo sicher verwahrt hat, ansonsten könnten diese mit eingesaugt werden.

Der Mahlstein kann nun unter laufendem Wasser gereinigt werden, so dass wirklich jede einzelne Rille von Kaffee befreit wird und der Mahlstein schlussendlich sauber und ausschließlich grau aussieht. Auch alle anderen Teile von Kaffee entfernen.

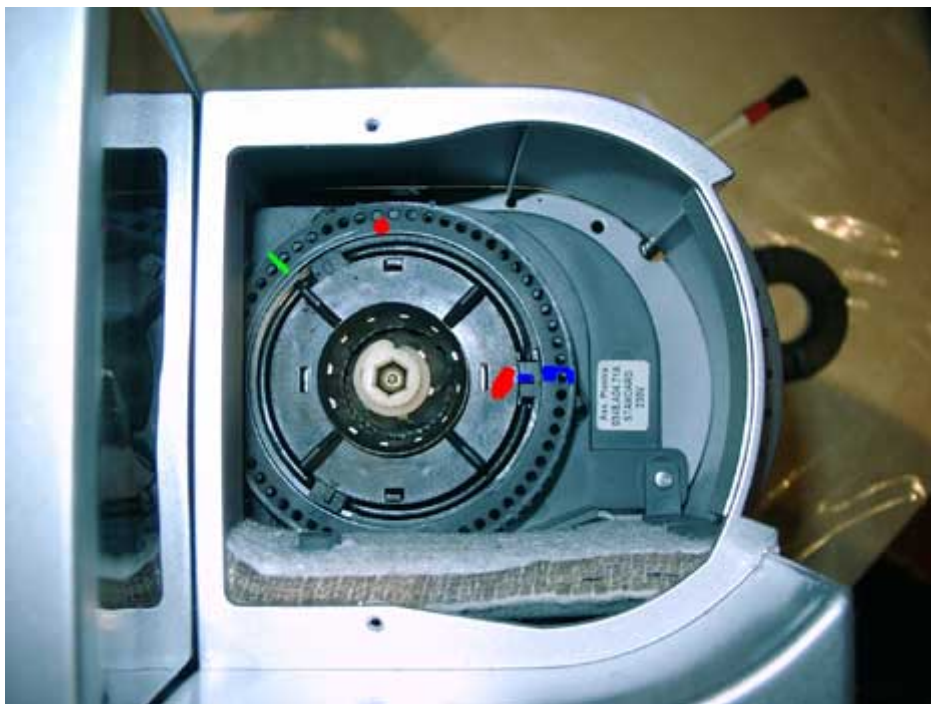
Wenn alles sauber und trocken ist, werden zuerst die drei Gummiteile eingesetzt. Dann nimmt man die schwarze Plastikscheibe und setzt diese so ins Mahlwerk ein, dass es zwischen die drei Plastikteile reinpasst und wieder sauber sitzt. Dann steckt man die drei Federn in die drei Löcher und legt vorsichtig die drei Kugeln drauf. Auf diese drei Kugel kommt dann der Mahlstein. Vorsichtig nimmt man nun die Schraube, Beilagscheibe und das weisse Plastikteil und schraubt alles wieder zusammen, wobei wieder auf das Linksgewinde der Schraube geachtet werden muss. --> Umgekehrt wie gewohnt anziehen.



10. Schritt: So sollte die gereinigte Mühle aussehen!



11. Schritt: Wir beginnen wieder mit dem Rückbau. Dazu setzen wir den oberen Mahlstein wieder ein.



12. Schritt: Wir drehen den Lochring in Pfeilrichtung, bis die roten Punkte wieder aufeinander zu liegen kommen. Wer mit der Feinheit des Kaffeepulvers seiner Mühle zufrieden ist, für den ist die Anleitung an dieser Stelle zu Ende. Man braucht nur noch den Mahlgradwahlhebel entsprechend der selber gemachten Markierung (bei mir ja grün) aufzusetzen, fertig! Die Mühle wird die Bohnen wieder in der gewohnten Feinheit mahlen.

All jene, die wie ich einen zu dünnen Kaffee bekamen, müssen den Mahlgradwahlhebel einfach etwas "weiter oben" aufsetzen, so erreichen wir eine feinere Mahlung, genaueres folgt hier.



13. Schritt: Hier sieht man die Justage, die ich ausgeführt habe. Grün Gepunktet sieht man die Stelle, wo meine Markierung ursprünglich mal war. Ich hab den Mahlgradwahlhebel um den grünen Winkel (ca. 4 Löcher) in Pfeilrichtung versetzt wieder eingebaut. Eine kleine Überlegung wird uns klar machen, dass man die Mühle nun feiner einstellen kann, da der Hebel jetzt auf "3" steht, wo er vorher schon auf "1" stand!

Man darf den Winkel natürlich nicht zu gross wählen, da man sonst Gefahr läuft, die Mühle zu fein einzustellen (je feiner eine Mühle eingestellt ist, desto näher kommen sich die Mahlsteine) was sich darin äussert, dass die Mahlsteine zusammenkrachen und die Mühle zerstört werden kann.

Aber wir haben ja eine ausgezeichnete Möglichkeit dies auf sichere Art und Weise zu überprüfen: Mit dem Testmodus !

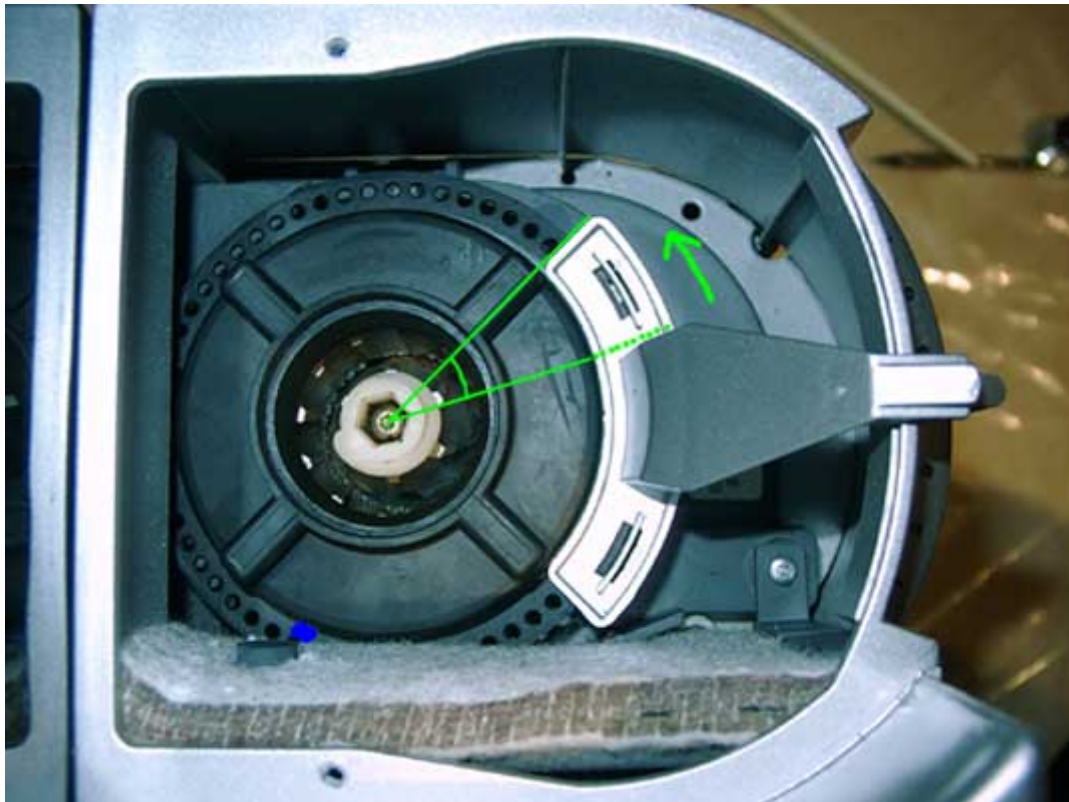
Wenn wir im Testmodus auf den "Standby" Knopf drücken läuft die Mühle an. Wir tippen also kurz auf den Knopf (die Mühle in der grössten Einstellung) und vergewissern uns, dass die Mühle frei dreht. Nun verringern wir den Mahlgrad Schritt um Schritt und testen jedes mal ob sich die Mühle noch frei dreht. Wir können, ja müssen sogar, die Mühle ohne weiteres im Stillstand verstellen, da sich ja keine Bohnen und Pulver in der Mühle befinden.

Würde die Mühle nun irgendwann, noch bevor der Wahlhebel auf "1" steht anstehen, so

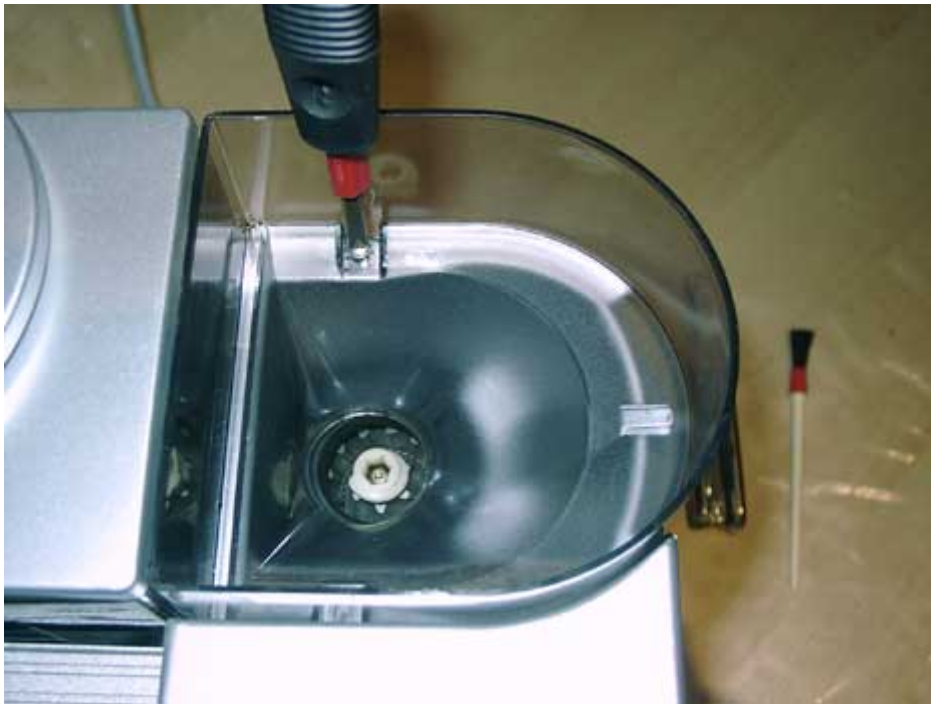
öffnen wir sie soweit bis sie sich wieder frei dreht. Dies ist somit die feinst-mögliche Einstellung. Wenn wir jetzt den Mahlgradwahlhebel so einsetzen, dass er auf die "1" zu liegen kommt, verhindern wir, dass jemand die Mühle weiter "schliessen" kann und es wieder zu einer Berührung der Mahlsteine kommt. Wird die Mühle allerdings so "knapp" eingestellt. Wird sie wohl nur noch "Staub" produzieren, welcher die Brühgruppe verstopft und durch welchen die Pumpe gar kein Wasser mehr pressen kann.

Wer möchte, kann die Mühle auch drehen, indem er den weissen Einzugskegel dreht, mir ging das aber zu streng, deshalb hab ich die Methode mit dem Testmodus vorgezogen.

Jetzt kann man auch noch die Gummi-Manschette wieder aufsetzen und gut festdrücken.



14. Schritt: Nun schrauben wir den Trichter wieder fest...



15. Schritt: ... und füllen die Bohnen wieder ein.



Und so, meine lieben, muss ein Kaffee nach der Wartung aussehen, mit Haselnussbrauner Crema!!



Ach übrigens, es soll ja schon vorgekommen sein, dass die Mühle ab Werk so fein eingestellt war, dass sie auch in der gröbsten Stufe noch zu fein gemahlen hat. Wer seine Maschine trotz Garantie selber richten möchte, muss bei Schritt 13 den Mahlgradwahlhebel einfach in der entgegen gesetzten Richtung des grünen Pfeils aufsetzen. In diesem Falle ist eine Überprüfung, ob die Mühlsteine nicht zusammenstossen überflüssig (schaden kann's trotzdem nie). Hier sollte man eher rasch überprüfen, ob sich der obere Mahlstein (4) in der gröbsten Einstellung nicht herausheben lässt, dazu müsste die Mühle aber sehr weit geöffnet worden sein, aber ich wollte es einfach noch erwähnt haben.

Auch nicht zu vergessen ist, dass die Mühlsteine irgendwann mal ersetzt werden müssen. Bringt eine Justierung Richtung "fein" nicht's mehr, oder sind die Kanten des oberen Mahlsteins nicht mehr scharfkantig (der Monteur im Fachgeschäft kann das gut beurteilen) so sollte man sowohl den oberen Mahlstein, wie auch den Kegelförmigen Mahlstein (der vom Motor angetrieben wird) austauschen.