

# ENTKALKER

## FÜR ESPRESSOMASCHINEN

**MOKA**  
**CONSORTEN**

### GEBRAUCHSANWEISUNG

- o. Kurze Vorbemerkung 1: Das Do-it-yourself-Entkalken einer Espressomaschine ist umstritten. Grob gesagt gibt es 2 Fraktionen. Die eine sagt, dass eine Maschine zum professionellen Entkalken (teuer) zerlegt, entkalkt und wieder zusammengebaut werden sollte.  
Fraktion 2 sagt: Selber entkalken ist keine Kunst. Man muss nur nach dem Entkalken rund 10 Mal nachspülen, damit alle Rückstände aus der Espressomaschine raus sind.  
Wir neigen zweiterer Fraktion zu u.a. aus eigener Erfahrung. Selber entkalken ist machbar. Wie? Hier eine kleine Handreichung.
- o. Kurze Vorbemerkung 2: Lesen Sie bitte vorher unbedingt die Gebrauchsanweisung Ihres Espressomaschinen-Herstellers. Tun Sie das, bitte, danke!
  1. Schalten Sie Ihre Espressomaschine an.
  2. Entfernen Sie den Siebträger und stellen Sie unter den Brühkopf eine Schüssel, die ca 2,5 Liter Wasser fasst.
  3. Füllen Sie den Wassertank Ihrer Espressomaschine mit Wasser auf (es werden ca. 2,5 Liter Wasser sein).
  4. Geben Sie pro 1 Liter Wasser 1 gehäuften Teelöffel unseres Entkalkers in den Wassertank (für Genaue: Das entspricht ca. 12 g Pulver). Achtung! Behandeln Sie das Pulver mit besonderer Vorsicht. Achten Sie also darauf, keinen Pulverstaub einzuatmen und es sich nicht auf die Hand / Haut zu streuen. Das Pulver ist ätzend.
  5. Keinesfalls zu viel Entkalker verwenden! Eine zu hohe Dosis führt dazu, dass der im Wasser enthaltene Entkalker wieder kristallisiert (vor allem bei hohen Temperaturen). Diese Kristalle verstopfen dann jene Leitungen, die Sie eben entkalken wollen.
  6. Tun Sie jetzt, was Sie immer tun, wenn Sie sich einen Espresso / Cappuccino zubereiten.
  7. Lassen Sie so lange Wasser durch Ihre Espressomaschine laufen, bis der Wassertank leer ist.
  8. Wasser-Bezug ausschalten.
  9. Eigentlich müssten Sie den Entkalker nicht einwirken lassen, weil die enthaltene Amidosulfonsäure um ein Vielfaches schneller und stärker wirkt als z.B. klassische Zitronensäure. Weil Sie aber gründlich sein wollen, lassen Sie den Entkalker 10 bis 15 Minuten einwirken.
  10. So, jetzt reicht es aber! Der Entkalker hat jetzt alle Kalkablagerungen aufgelöst (und nicht bloss gelöst). Daher können auch keine Leitungen verstopfen. Grosser Vorteil der Amidosulfonsäure.
  11. Nehmen Sie den leeren Wassertank heraus, spülen Sie ihn gründlich aus und füllen Sie ihn mit frischem Wasser.
  12. Lassen Sie den Inhalt des Tanks wieder durch die Maschine laufen.
  13. Vergessen Sie vorher nicht, die Wasserschüssel unter der Brühgruppe zu leeren (ok, der war jetzt überflüssig, der Hinweis).
  14. Wiederholen Sie das Procedere noch exakt 8 Mal.
  15. Ja, Sie haben richtig gelesen: noch 8 Mal. Der Grund für die Notwendigkeit, so oft zu spülen: Im Boiler bzw. den beiden Boilern Ihrer Espressomaschinen bleibt stets ein kleiner Flüssigkeitsrest zurück. Den müssen Sie durch häufiges Spülen immer wieder verdünnen, bis dann nichts mehr von der Säure vorhanden ist.
  16. Lesen Sie während des ganzen Procedere ein gutes Buch. Das tröstet Sie über das Warten hinweg.