

Saeco Aroma

Aus KaffeeWiki - die Wissensdatenbank rund um Espresso, Espressomaschinen und Kaffee



Saeco Aroma Chrom (Inox) noch mit schwarzen Schaltern

Allgemeines

Modellbezeichnung: Aroma **Hersteller:** Saeco
Modellvarianten: Saeco Aroma Nero & Aroma Chrom in mehreren Revisionen
Bauart: Einkreiser **Gruppenanzahl:** 1
Produktionszeitraum: 90er - heute **Neupreis [€]:** 149 bis 250
Gebrauchtpreis [€]: ca 80

Beschreibung

Allgemeine Beschreibung: Kleine Einkreis-Siebträgermaschine mit Metallgehäuse und Gran-Crema-Siebträger.

Verarbeitungsqualität: Stabiles Metallgehäuse, solide Schalter (zumindest die alten Kippschalter, die "neuen" Druckknöpfe sind etwas wackelig)

Aufheizzeit: ca. 15 Minuten

Empf. Einsatzbereich: kleiner Haushalt

Technische Daten

Leistung [W]: 970	Stromanschluss [V]: 230
Abmessungen (BxHxT) [mm]: 200x300x240	Gewicht [kg]: 7
Pumpe: Vibration, 13-15 Bar	Gehäusematerial: Stahlblech
Kesselvolumen [l]: 0,25	Kesselmaterial: Edelstahl
Expansionsventil: Nein	Entlüftungsventil: Nein
Magnetventil: Nein	Automatische Kesselfüllung: Ja

Brühgruppentyp: **Siebträgerdurchmesser [mm]:**
53mm
Siebdurchmesser [mm]: 53mm

Ausstattung

Dampfdüse: Ja **Heißwasserausgabe:** Ja (über Dampflanze)
Festwasseranschluss: Nein **Wassertank [l]:** Ja, 2,5
Pumpenmanometer: Nein **Kesselmanometer:** Nein
Automatische Dosierung: Nein

Inhaltsverzeichnis

- 1 Weitere Bilder und Erfahrungsberichte
- 2 Vor- und Nachteile
- 3 Reparatur und Wartungsanleitungen
 - 3.1 Zerlegen des Gran-Crema-Siebträgers zur Reinigung
 - 3.2 Zerlegen des robusteren Siebträgers "classic" (erhältlich ab ?)
- 4 Unterschiede in den Produktionsserien (Modelljahre)
- 5 Tips und Modifikationen
- 6 Weblinks

Weitere Bilder und Erfahrungsberichte

Weitere Bilder zur Saeco Aroma

Erfahrungsberichte zur Saeco Aroma

Tipps zur Saeco Aroma

Vor- und Nachteile

- **Vorteile:**
 - solide, kleine Maschine
 - Dickes Stahlblech-Gehäuse, entweder schwarz lackiert (Aroma Nero) oder gebürstetes Metall (Aroma Chrom)
 - einfache Zubereitung: spezieller Gran Crema Siebträger erzeugt immer Crema

(bei ungünstigen Parametern aber keine "*echte Crema*", nicht jedermanns Sache, bei korrekten Parametern kann aber eine echte Crema erzeugt werden, siehe auch Cremamembran)

- man kann einen (der Preisklasse angemessen) guten Espresso brauen, vorausgesetzt man hat eine Mühle, die fein genug mahlen kann.

- **Nachteile:**
 - spezieller Gran Crema Siebträger, dieser erzeugt bei ungünstigen Parametern keine echte Crema, sondern eine Art "Schaumcrema".

Dies erschwert die visuelle Kontrolle, um festzustellen, ob Zubereitungsparameter korrekt sind.

- Gran Crema Siebträger verbreitet Plastikfeeling
- Gran Crema Siebträger ist aufgrund aufwendigen Plastikinnenlebens sehr aufwändig zu reinigen. (vgl. Abschnitt zur Wartung)
- Normaler Siebträger zwar erhältlich (traditionell genannt) muss aber extra gekauft werden
- Traditioneller Siebträger hat im Vergleich zum Gran Crema Siebträger ungünstige Auslauföffnungen, die starke Spritzer verursachen.
- Allgemein schwierige Reinigung der Maschine, da Reinigung der Brühgruppe mittels Blindsieb nicht möglich
- schlechte Dampfzelle (siehe auch Panarello) und nicht ausreichende Dampfleistung für richtig guten Milchschaum
- Tassenvorwärmung schwach
- kein Expansionsventil, Brühdruckreduzierung nicht möglich, Durchlaufzeiten daher bei etwa 20 Sekunden

Reparatur und Wartungsanleitungen

Zerlegen des Gran-Crema-Siebträgers zur Reinigung

Nach Abschrauben des Kunststoff-Gussteils mit dem Griff von dem verchromten Messingteil des Siebhalters zeigt sich das Innenleben des Siebträgers. Hierbei aufpassen, dass man die Druckfeder des Ventils und vor allem die kleine Rückstellungsfeder nicht verliert. Ausser den drei Gewindelöchern für die Schrauben hat das Alu-Gussteil noch ein Blindloch (beim ersten und zweiten Bild rechts). Das Blindloch ist nicht immer vorhanden, stattdessen kann sich dort auch ein kleine Erhöhung im Metall befinden. Mit einem Schlitz-Schraubenzieher lässt sich nun vorsichtig die Ventilmechanik abhebeln (viertes Bild) und anschließend die Dichtungsscheibe nach oben herausdrücken.

Beim Wiederaussetzen darauf achten, dass der Klappmechanismus des Ventils so ausgerichtet ist, dass er in aufgeklappten Zustand auf dem Blindloch bzw der Erhöhung zu liegen kommt. Außerdem sollte die Gummidichtung der Plastikscheibe im Siebträger (Bild 5) mit der größeren Seite nach oben zeigen. Ansonsten ist es nicht möglich, die Bodenplatte des Plastikventils korrekt einrasten zu lassen.





Alle Bilder sind nach der Reinigung entstanden. Das vorletzte Bild zeigt das "Labyrinth", das zur gleichmäßigen Verteilung des Espressos auf die beiden Ausläufe gedacht ist. Bei starken Kaffeefettverschmutzungen ist dieses praktisch nicht mehr ganz sauber zu bekommen. Schwer zu erkennen ist (auch im vorletzten Bild ganz unten sehr unscharf), dass zum Griff hin eine Öffnung ins Griffinnere ist. So finden sich dann auch im Griff Kaffeefettreste.

Zerlegen des robusteren Siebträgers "classic" (erhältlich ab ?)

Zunächst werden die drei untenliegenden Schrauben vorsichtig gelöst. Im ersten Bild sieht man, dass sich unterhalb der oberen Schraube eine Feder für das Überdruckventil verbirgt:



Nach dem Lösen aller drei Schrauben wird der schwarze Deckel durch eine zentral liegende Feder nach oben gedrückt. Daher nach Lösen der letzten Schraube den Druck mit der Hand etwas "abfedern" und den Deckel vorsichtig abheben.



Es offenbart sich das Innenleben mit jeder Menge ranzigem Kaffee fett (am Ende ein Bild vom gereinigten Zustand). Im ersten Bild sieht man oben links den "Deckel", den man im Schritt zuvor abgenommen hat.



Diese Gummidichtung ist komplett schwarz vor lauter Kaffee fett (am Ende ein Bild vom gereinigten Zustand):



Eine der drei gelösten Schrauben zeigt bei näherer Betrachtung einen kleinen Kanal. In

diesem Kanal steckt eine Feder, an deren Ende ein Pfropfen den Zugang zur eigentlich Brühkammer verschließt. Entsteht in der Brühkammer ein zu großer Druck, kann dieser durch dieses Überdruckventil entweichen. **Wichtig: Beim späteren Zusammenbau muss diese Feder unbedingt wieder mit dem kleinen weißen Pfropfen zuerst in die Öffnung geschoben werden:**



Der im folgenden Bild dargestellte kleine schwarze Metallblock muss mit äußerster Vorsicht gereinigt werden, da er lediglich an einem kleinen Stift befestigt ist. Bei zu großer Krafteinwirkung kann der Stift verbiegen oder abbrechen und somit den gesamten Siebträger unbrauchbar machen!



Im folgenden Bild sieht man eine zur Hälfte entfettete Gummidichtung. Wurde zuvor eine Weile in Kaffeefettlöser gestellt.



Es folgt eine Übersicht aller gereinigten Teile.





Die auf dem folgenden Bild dargestellte Komponente wurde per Akkuschauber und Schmirgelaufsatz vom hartnäckigem Kaffee fett befreit, da aufgrund der kleinen Strukturen nicht mit einem Reinigungsschwamm o.ä. gearbeitet werden konnte. **Auch hier muss vorsichtig vorgegangen werden; die Reinigung mittels Schmirgelaufsatz darf nur oberflächlich das Kaffee fett und nicht die Metallschicht abtragen (Metallspäne vermeiden). Es darf ebenfalls nicht das innenliegende Schraubengewinde bearbeitet werden - auch wenn es entsprechend verdreckt sein sollte.** Hier bleibt in erster Linie nur die Möglichkeit den Dreck per Kaffee fettlöser zu entfernen.



Unterschiede in den Produktionsserien (Modelljahre)

Die schwarzen Kunststoff-Kippschalter wurden irgendwann gegen Ende 2006/Anfang 2007 durch pseudo-verchromte Druckschalter ersetzt.

Die direkte Vorgängermaschine der Aroma war die sog. "espresso 2002", kam etwa 1990 auf den Markt. Außenabmessungen sind exakt mit der aroma identisch, die 2002 gab es meines Wissens nach nur in weiß, die aroma dann va. in schwarz, später auch in chrom oder aktuell in gebürstetem Edelstahl. Auch das Innenleben ist konstruktiv weitgehend identisch, Veränderungen liegen im Detail:

Die 2002 wurde nur mit klassischem Siebträger ausgeliefert.

Sie hatte noch einen schönen, temperaturstabileren Messingboiler, die Heizwendel (kupferummantelt) war direkt mit dem Kessel verpresst. (Bei der aktuellen Edelstahlversion ist der Heizwendel verschraubt und lässt sich einzeln tauschen)

Der 3. Thermostat (Überhitzungsschutz) fehlte noch.

Ich gehe davon aus, dass die frühen BJ der saeco aroma nahe an der 2002 liegen, die Veränderungen kamen schritt für Schritt über die Jahre.

Tips und Modifikationen

Weblinks

Explosionszeichnung und Schaltplan inkl. Ersatzteilnummern

Von „http://www.kaffeewiki.de/index.php?title=Saeco_Aroma&oldid=17838“

Kategorien:

- Siebträgermaschinen
- Einkreismaschinen
- Saeco

- Diese Seite wurde zuletzt am 29. August 2010 um 12:48 Uhr geändert.
- Diese Seite wurde bisher 74.039-mal abgerufen.
- Inhalt ist verfügbar unter der Lizenz GNU Free Documentation License 1.2.