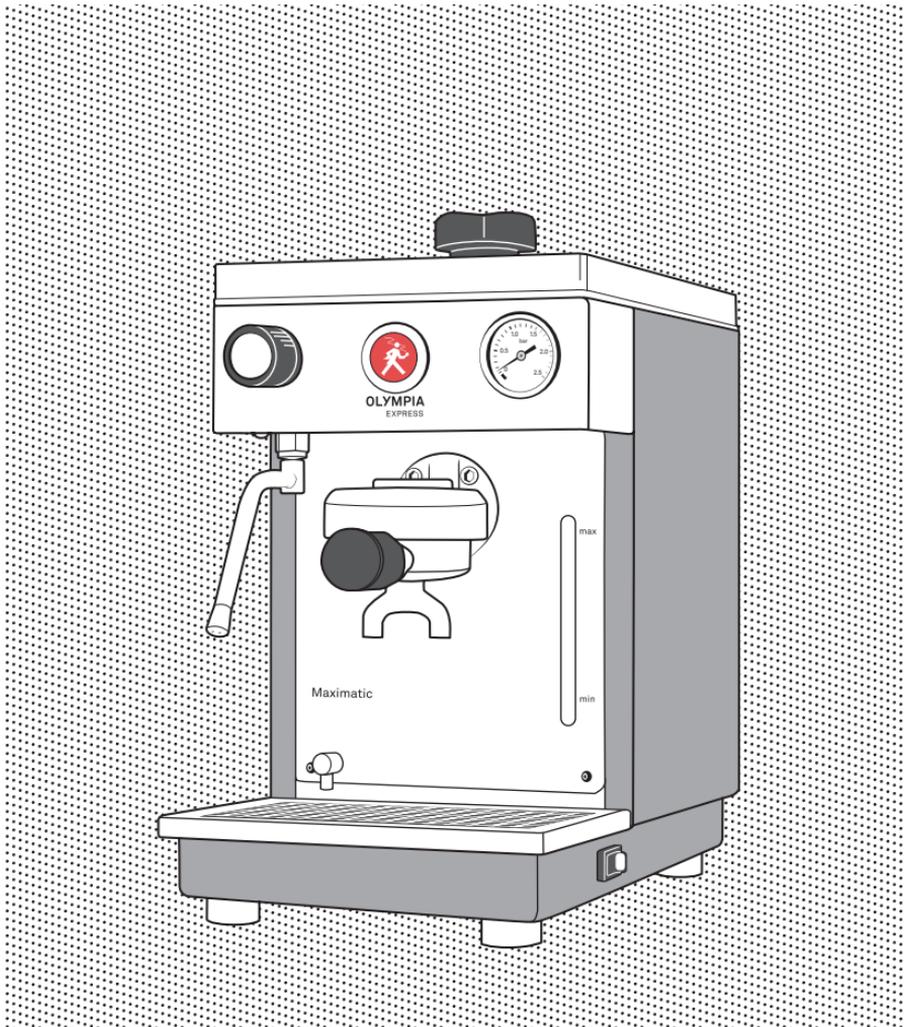




OLYMPIA
EXPRESS

Maximatic Besitzerbuch





Glarnerland

Maximatic Besitzerbuch

Produktinformationen
Gebrauchsanleitungen
Barista-Tipps

.....
EIGENTÜMER/IN

.....
MAXIMATIC N°

.....
ERWORBEN AM



Lieber Olympia Express-Besitzer.

Der Genuss von Espresso ist von seinen norditalienischen Ursprüngen zu einer weltweiten Leidenschaft geworden. Espresso für alle, für die Filterkaffeetrinker im europäischen Norden genauso wie für die Tee-Nationen Asiens. Angeboten werden immer schnellere, günstigere Lösungen, um diesem wachsenden Bedürfnis nachzukommen.

Mit dem Kauf Ihrer Olympia Express Maximatic haben Sie sich für einen anderen Weg entschieden: Höchste Kaffeekultur und bester Kaffeegenuss! Vor Ihnen steht eine in Handarbeit mit ausgesuchten Materialien entstandene kompakte und formschöne Maschine, gebaut ohne störungsanfällige Elektronik. Nehmen Sie sich Zeit und tauchen Sie ein in die Welt des Kaffees, lassen Sie sich darauf ein, das Handwerk eines Baristas an Ihrer Maschine zu erlernen, zu trainieren oder zu perfektionieren: von der Bohnenwahl, dem idealen Mahlgrad, der optimalen Temperatur und dem richtiger Druck bis hin zum köstlichen Milchschaum. Sie werden mit einem vielfältigen Geschmackserlebnis belohnt, das Sie dank der zahlreichen Espressoröstungen und Milcharten nach Ihrem „Gusto“ variieren können. So bleibt sie auf Dauer spannend und nachhaltig, die Beziehung zwischen Ihnen und Ihrer Olympia Maximatic.

Seit über 80 Jahren werden unsere Espressomaschinen mit Schweizer gebaut. Sie sind über die Jahre auf der ganzen Welt und, dank ihrer Robustheit, auch in den entlegensten Winkeln im Einsatz. Wir sind stolz auf den Ruf, den sich die Maschinen über die Jahrzehnte erwerben konnten und unterstützen die weltweite Olympia Express-Familie mit Rat und Tat. Diese Unterstützung versprechen wir auch Ihnen. Aber zunächst dürfen wir Sie bitten, diese Bedienungsanleitung gründlich und neugierig zu studieren. Unsere Maschinen haben einige Besonderheiten – es ist notwendig, diese zu kennen, und es lohnt sich, sie zu nutzen!!

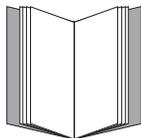
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Olympia Express.

Die Bedienungsanleitung – Idee und Ziel.

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen alle nötigen Informationen geben, um zu einem perfekten Espressoerlebnis zu gelangen. Sie enthält eine genaue Anleitung und Sicherheitshinweise für den Gebrauch der Espressomaschine Maximatic sowie die Garantieerklärung. Ferner erfahren Sie Wichtiges über die Instandhaltung Ihrer Maximatic, Kaffeebohnen, Wasser sowie Milch. Ausserdem soll Ihnen die Bedienungsanleitung eine Anregung sein, um köstliche Espressospezialitäten auszuprobieren und mit Hilfe unserer Literaturempfehlungen sowie unseres Benutzervideos auf der Homepage noch tiefer in die Welt der Kaffeekultur einzutauchen.

Wichtig!

Auch wenn Sie am liebsten gleich loslegen möchten: Bitte lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise auf Seite 18 sorgfältig durch, damit Sie lange ungetrübte Freude an Ihren Olympia Express-Geräten haben.



Eine Zeichnung der Maximatic mit allen Bestandteilen finden Sie auf Seite 44. Die Bestandteilen sind *im Text kursiv* ausgezeichnet.

Inhalt

01 Olympia Express	
Keine Kompromisse	09
02 Maximatic	
Der perfekte Halbautomat	10
Die kleinste Zweikreismaschine der Welt	12
Kein Saisonprodukt. Kein Verfalldatum	14
03 Sicherheitshinweise ausführlich	18
04 Inbetriebnahme und Siebträger vorbereiten	
Heizkessel befüllen	20
Maschine aufheizen und betriebsbereit machen	20
Kaffee mahlen und Siebträger vorbereiten	22
05 Die Espressoextraktion und die Kunst des Milchsäumens	
Die Extraktion	23
Milchsäumen	24
06 Frischwasser und Maschinenbetrieb	
Frischwasser und Heizkessel nachfüllen	26
Maschinenbetrieb	26
07 Maschinenreinigung und -wartung	
Maschine reinigen und ausschalten	27
Regulierung und Wartung der Maschine	28
08 Espresso	
Die Bedeutung der Bohne	29
Beurteilung des Resultates	30
09 Espresso Vielfalt	32
10 Erste Hilfe und mehr	
Tipps bei möglichen Störungen	34
Literatur rund um den Espresso	38
Ideen und Anregungen	39
Sicherheitshinweise kurz und bündig	40



01



03



02

01 «Rest.Bar», Grand-Chene Lausanne, 1940er Jahre

02 «Olympia Buby», 1961

03 «Olympia Cremina 67», 1970er Jahre

01 Olympia Express. Keine Kompromisse.

Seit über 85 Jahren heisst das oberste Gebot: Perfektion in punkto Material und Verarbeitung. Bei Olympia Express wird jedes noch so kleine Detail immer und immer wieder neu durchdacht und optimiert. So ist Olympia Express der erste Hersteller von Espressomaschinen, der seit Anfang der neunziger Jahre ausschliesslich hochwertige Chromstahl-tanks verwendet, die den strengen hygienischen und technischen Anforderungen der Ingenieure genügen.

Gleiches gilt selbstverständlich auch für das Design: «form follows function». Mit diesem klassischen Design-Grundsatz sind die Entwürfe von Olympia Express ein Paradebeispiel für Schweizer Design.

Was heute unter dem Schlagwort «nachhaltige Technik» in aller Munde ist, lebt Olympia Express unverändert seit Jahrzehnten. Unsere Maschinen sind langlebig, reparierbar und damit umweltverträglich. Deshalb sind über 40 Jahre alte Maschinen heute noch im Einsatz und als «Oldtimer» unter Liebhabern sehr begehrt.

Zugegeben, man könnte mehr Maschinen produzieren, wenn man nicht so verliebt in Qualität und Präzision wäre. Doch Espresso trinken ist auch ein Stück Kultur. Olympia Express pflegt diese Kultur seit Generationen. Und so verschmelzen die Liebe zu italienischem Espresso und alte Schweizer Handwerkstradition zu einem Produkt, das seinen Besitzer dauerhaft erfreuen soll!

02 Maximatic. Der perfekte Halbautomat.

Seit 1974 folgt die Maximatic der Tradition der klassischen Barmaschine – und steht bis heute ihrem grossen Vorbild aus der Gastronomie in nichts nach.

Entwickelt als professionelle Espressomaschine im Kleinformat, ist sie seit Jahrzehnten ein Garant für besten, feinsten Espresso. In den letzten 35 Jahren ist die Maximatic darüber hinaus zu einem einzigartigen Wertobjekt geworden. Die Zeugen dieser Philosophie sind in Büros und Wohnungen rund um die Welt im täglichen Einsatz. Der Erfolg der Maximatic hat viele Gründe: ein klassisches und elegantes Design, die überdurchschnittliche Zuverlässigkeit und die Verwendung ausschliesslich bester Materialien – innen wie aussen.

2002 wurde sie technisch und im Design überarbeitet und weiter verbessert. Seit 2008 steht unseren Kunden das neuste Modell der Maximatic zur Verfügung. Die beste Maximatic, die es jemals gab. Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Stunden mit ihr!

In questa piccola meraviglia troverete per la vostra famiglia l'immagine fedele della macchina da caffè per bar.

Für Ihre Hausbar die kleine raffinierte vollautomatische Express-Kaffeemaschine, ihrem grossen Vorbild, der Barmaschine getreu.

Cette petite merveille de l'automatisme représente, pour votre ménage, l'image fidèle de la machine à café du bar.

Get a «professional» cup of coffee with this fabulous new household coffee machine



Verkaufsprospekt «Olympia Maximatic», 1970er Jahre



Die kleinste Zweikreismaschine der Welt.

Die Maximatic ist die perfekte Wahl für alle, die etwas mehr Komfort suchen. Der elektrische Espresso-Halbautomat mit schwingungsgedämpfter Vibrationspumpe ist so handlich und klein, dass er fast auf einem DIN-A4-Blatt Platz findet. Möglich wird das durch die individuelle Anfertigung aller technischen Komponenten, von der Vibrationspumpe bis zum Heizkessel. Und damit ist die Maximatic die kleinste Zweikreismaschine der Welt. Sie ist leicht zu bedienen und daher über den privaten Gebrauch hinaus besonders in Büros, Ateliers, Kanzleien, Studios, Praxen und Galerien beliebt.

Bei der Maximatic ist jedes einzelne Detail eine Inszenierung der Philosophie von Olympia Express. In jeder unserer Maschinen steckt das Know-how und die Erfahrung aus 80 Jahren Espressomaschinen-Manufaktur. Deshalb ist die Maximatic so kompakt, so zuverlässig und der Geräuschpegel so niedrig. Swiss made eben.



Kein Saisonprodukt. Kein Verfalldatum.

Die Maximatic verfügt über zwei Wasserbehälter: Einen Frischwassertank und einen Heizkessel. Der Tank fasst 1,5 Liter und lässt sich während des Betriebs nachfüllen. Das Wasser aus diesem Tank wird durch ein geschlossenes Rohrsystem durch den Heizkessel hindurchgeführt. Dabei wird es auf über 100 °C erhitzt, um im Brühkopf die für die Espressozubereitung ideale Brühtemperatur von 92 °C zu erreichen. Im Heizkessel (Fassungsvermögen 0,65 Liter) wird der Wasserdampf zum Aufschäumen der Milch erzeugt. Wassertank und Heizkessel sind aus hochwertigem Chromstahl.

Hochglanzpolierter Edelstahl prägt die Front. Rahmen und Verkleidung sind in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulverbeschichtung lackiert.

Zum Vorwärmen der Tassen kann die Abdeckung der Maximatic genutzt werden. Tropfschale und Tropfgitter sind abnehmbar und dadurch leicht sauber zu halten. Und dann sind da noch der beleuchtete Extraktionsknopf, mit dem Olympia Express-Logo, die Wasserstandsanzeige, das Manometer, das extra lange Dampfrohr, das mechanische Sicherheitsventil für den Heizkessel, sowie die High-Tech-Dichtungen aus Gore-Tex.

Diese aussergewöhnlich hohe Fertigungsqualität kann nur erreicht werden, weil es für unsere Ingenieure und Designer das oberste Ziel bleibt, die perfekte Espressomaschine herzustellen.

01



01 Frontseite, Extraktionsknopf und Manometer

02

02 Abdeckung des Frischwassertanks
03 Dampfdüse, verchromtes Messing



03

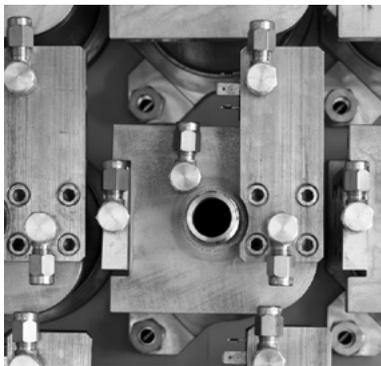




01

01 Brühköpfe, verchromtes Messing

02 Heizkessel, Chromstahl



02

«Seit achtzig Jahren baut Olympia die Rolex unter den Espresso-Maschinen.» (Die Weltwoche, November 2008)



«A lady back in 1991 at Starbucks coffee informed me if you are looking for the best home espresso machine get an Olympia.» (Olympia Express-Kunde aus den USA, Dezember 2006)

Technische Daten:

<i>Maximatic</i>	Breite	19,5 cm
	Tiefe	34 cm
	Höhe	37 cm
	Gewicht	16,5 kg
	Stromversorgung	240 V / 50 Hz ¹
	Kabellänge	160 cm
	Leistungsaufnahme	1000 Watt

¹ Ebenfalls lieferbar mit 120 V / 60 Hz / 1000 W (USA-Version)

03 Sicherheitshinweise ausführlich.

Wir sind von der Qualität unserer Maschinen so überzeugt, dass wir Ihnen zwei Jahre Garantie darauf geben. Bitte lesen Sie die allgemeinen Garantiebedingungen auf der beigelegten Postkarte aufmerksam durch. Um Ihren Garantieanspruch nicht zu gefährden, zu Ihrer Sicherheit und zur sachgerechten Handhabung der Maschine, beachten Sie bitte auch die folgenden Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie bitte die Hinweise zur Inbetriebnahme aufmerksam durch, bevor Sie Ihre Maximatic zum ersten Mal benützen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit in der Nähe Ihrer Maximatic auf, falls bei der Inbetriebnahme Fragen auftauchen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie die Maximatic auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche auf. Die Maximatic muss immer aufrecht stehen.
- Berücksichtigen Sie ausreichend Platz über Ihrer Maximatic, um ungehindert Wasser in den Heizkessel und den Tank nachfüllen zu können.
- Die Maximatic darf nur an Wechselstrom angeschlossen werden. Die zulässige Spannung ist auf dem Schild auf der Unterseite der Maschine angegeben.
- Verwenden Sie nur zugelassene Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie über scharfe Kanten und achten Sie darauf, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Den Stecker bitte nie am Kabel aus der Steckdose ziehen oder mit feuchten Händen anfassen.
- Die Maximatic nicht am Netzkabel tragen oder ziehen.

- Befüllen Sie den Heizkessel immer zuerst mit Wasser.
- Schalten Sie die Maximatic nie ein, wenn der Wasserstand bei «min» angelangt oder der Heizkessel leer ist. Das Heizelement könnte sonst beschädigt werden.
- Die Maximatic ist durch einen Thermostat vor Überhitzung und Überdruck geschützt. Wenn der Thermostat den Strom unterbricht, erlischt die *Kontrolllampe 5*, der *Ein-/Ausschalter 4* bleibt beleuchtet. Der Reset-Schalter befindet sich im Inneren der Maximatic und muss vom Servicehändler zurückgesetzt werden.
- Im Betriebszustand können an Ihrer Maximatic sehr hohe Temperaturen auftreten und es kann auch heisser Dampf aus dem Heizkesselverschluss treten. Bitte berühren Sie die Maximatic dort nicht und machen Sie Dritte auf die Gefahr von Verbrennungen oder Verbrühungen, zum Beispiel durch das Auslaufen von heissem Wasser oder den Austritt von heissem Dampf, aufmerksam.
- Nie den Heizkesselverschluss aufdrehen, solange die Maximatic eingeschaltet und der Dampf nicht vollständig aus dem Dampfrohr abgelassen ist.
- Bei Störungen während des Betriebs und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen.
- Tauchen Sie die Maximatic nicht ins Wasser.
- Reinigen Sie die Maximatic nur trocken oder allenfalls mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie vorher den Netzstecker.
- Transportieren Sie die Maximatic nicht im aufgeheizten Zustand. Schützen Sie die Maximatic immer vor Frost. Einfrierendes Wasser kann die Maximatic beschädigen.
- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur durch spezialisierte und autorisierte Personen vorgenommen werden.
- Verpackungselemente wie Plastiksäcke, Schaumstoffe etc. dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.

Die Maximatic darf nur gemäss der vorliegenden Bedienungsanleitung gebraucht werden; ein Missbrauch oder technische Änderungen können für Gesundheit und Leben gefährlich sein. Olympia Express übernimmt keine Haftung, wenn die Sicherheitshinweise nicht eingehalten werden.

04 Inbetriebnahme und Siebträger vorbereiten.

Heizkessel befüllen

Schalten Sie die Maschine nie ein, bevor der Heizkessel befüllt ist! *Verschluss 1* des Heizkessels öffnen und frisches Wasser bis zum oberen Ende («max») des *Wasserstandsanzeigers 2* einfüllen. Die Wassermenge im Heizkessel entspricht 0,65 Liter. Heizkessel wieder gut verschliessen. *Dampfhahn 3* ebenfalls schliessen (Drehung nach rechts).

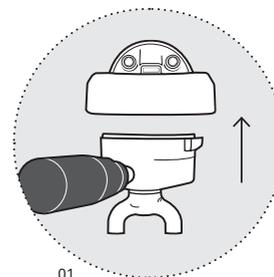
Deckel des Frischwassertanks 14 abnehmen und den Tank mit Frischwasser füllen (nicht überlaufen lassen). Die Kapazität dieses Behälters entspricht etwa 25 Tassen Espresso. Maschine an Strom anschliessen. Den Deckel wieder aufsetzen. Das Wasser des Frischwassertanks dient der Zubereitung des Espressos. Es wird mit der elektrischen Pumpe durch den Heizkessel hindurch zur Brühgruppe gepumpt. Das Wasser des Heizkessels dient der Erzeugung von Dampf.

Maschine aufheizen und betriebsbereit machen

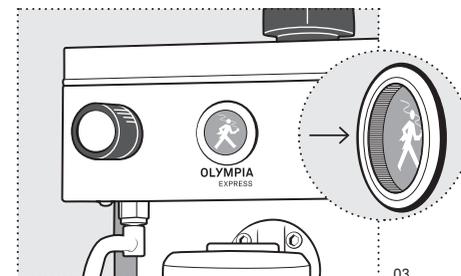
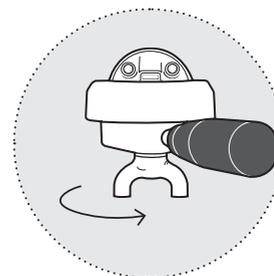
Die Espressomaschine sollte mindestens 10 Minuten vor dem Gebrauch eingeschaltet werden, damit in allen Teilen die richtige Temperatur und der notwendige Druck herrscht. Achtung: Die Maschine wird heiss! Achten Sie darauf, dass der Heizkessel immer mit ausreichend Wasser befüllt ist.

Zum Aufheizen den *Siebträger 6* mit gewünschtem Filtersieb (Sieb (a) für eine Tasse, (b) für zwei Tassen) ohne Kaffeepulver in die *Brühgruppe 8* einsetzen und durch eine leichte Drehung nach rechts einrasten (siehe Abb. 01 und 02).

Ein-/Ausschalter 4 betätigen, dessen Lämpchen dann zusammen mit der *Kontrolllampe 5* für die Heizung aufleuchtet. Die *Kontrolllampe 5* schaltet ein und aus. Das zeigt, dass die automatische Regelung des Heizkesseldrucks in der Maschine funktioniert: Ein Druckregler schaltet je nach Heizkesseldruck die Heizung ein oder aus, damit das Wasser im Heizkessel auf



01



03

01, 02 Einklinken des Siebträgers

03 Eindrücken des Extraktionsknopfes, um einen Espresso zu brühen



(a)



(b)

konstante Wärme erhitzt bleibt, ohne Energie zu verschwenden. Sobald die Kontrolllampe erlischt (nach etwa 10 Minuten) und das *Manometer 7* 1,2 bis 1,5 Bar anzeigt, ein Kännchen direkt unter den *Dampfhahn 3* stellen und diesen kurz öffnen, damit die überschüssige Luft und Kondenswasser entweichen kann. Beachten Sie, dass heisser Dampf Sie verbrühen kann. Die Kontrolllampe leuchtet nun noch einmal kurz auf. Wenn sie erlischt, ist Ihre Maschine betriebsbereit.

Bevor Sie eine Tasse oder ein Kännchen unter den *Auslauf 10* stellen. Den *Extraktionsknopf 5* drücken (flushen) und die Tasse oder das Kännchen mit Wasser befüllen (ca. 125 ml), dann ausschalten. Führen Sie diesen Vorgang bei jeder Inbetriebnahme der Maschine aus.

Kaffee mahlen und Siebträger vorbereiten

Siebträger 6 durch leichtes Drehen des *Siebträgergriffs 9* nach links aus der *Brühgruppe 8* ausklinken. Das Sieb wird unter Zuhilfenahme des Dosierreglers der Espressomühle mit Espressopulver gefüllt. Die ideale Menge an Espressopulver liegt zwischen 7,5 und 9 Gramm für das Single-Sieb. Das Pulver anpressen und eventuelle Pulverreste auf den Rändern des Siebes und des Bajonettverschlusses abwischen. Vor dem Einsetzen der Brühgruppe muss das Espressopulver richtig gepresst werden (tampen), um dem durchfließenden Wasser den nötigen Widerstand entgegenzusetzen. Zunächst wird das Espressopulver geglättet (Tampers aufsetzen), mit einem Knock (Schlag mit der Rückseite des Tampers an den Siebträger) fällt restliches Espressopulver am vom Rand des Siebträgers.

Zuletzt wird der Tampers aufgesetzt und mit gleichmäßigem, kräftigem Druck das Espressopulver angepresst. Die Oberfläche des Espressopulvers soll waagrecht und glatt sein.

Stellen Sie ein Kännchen oder eine Tasse unter den Auslauf und flushen Sie die Maschine wie im Kapitel 2 ausgeführt. Setzen Sie den Siebträger nun mittels kräftiger Drehung im Gegenuhrzeigersinn in die Brühgruppe ein.

Für den optimalen Betrieb und die Einstellung Ihrer Mühle beachten Sie bitte die Hinweise im Benutzerhandbuch Ihrer Mühle.

Ist das Espressoergebnis unbefriedigend, kann dies auf zahlreiche Faktoren wie die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit, den Luftdruck, Qualität, Mischung, Röst- und Mahlgrad zurückzuführen sein. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen das Kapitel 08 Espresso Beurteilung des Resultates auf Seite 30 eingehend zu studieren.

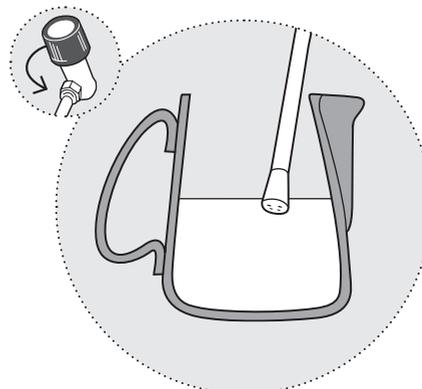
05 Die Espressoextraktion und die Kunst des Milchsäumens.

Die Extraktion

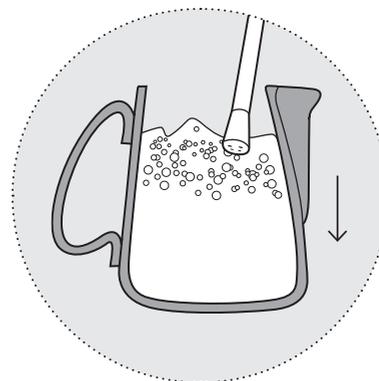
Eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den *Auslauf 10* stellen, den *Extraktionsknopf 5* drücken, und ein herrlich duftender Espresso fließt in die Tasse (optimale Extraktionszeit 20-30 Sekunden). Sobald der Espresso in der Tasse die gewünschte Menge erreicht hat, den Extraktionsknopf wieder drücken, damit der Espressoauslauf gestoppt wird. Für die weitere Espressozubereitung *Siebträger 6* wieder abnehmen, ausklopfen, mit einem Küchentuch reinigen. Dann den Vorgang inklusive dem Flushen wiederholen.

Milchsäumen

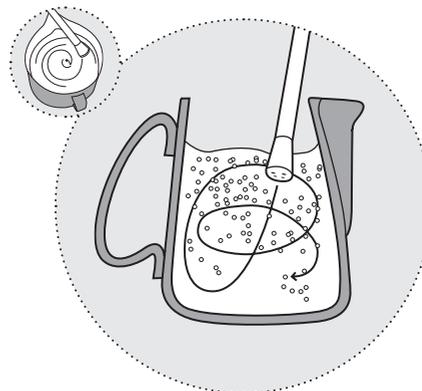
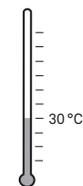
Ein perfekter Milchschaum entsteht in zwei Phasen, dem so genannten Ziehen und dem Rollen. Füllen Sie das Milchkännchen bis zum Ausguss mit kalter, frischer Milch. Sie können ganz nach Ihrem Geschmack die Milch auswählen. H-Milch, Vollfett-, Halbfettmilch lassen sich genau gleich gut schäumen wie Soja- oder Ziegenmilch, da sie alle den Eiweißgehalt aufweisen, der für guten Milchschaum, benötigt wird. Halten Sie einen sauberen und feuchten Lappen um den Dampfahn und öffnen Sie diesen kurz. Tauchen Sie dann das Ende des Dampfrohres (*Dampfdüse 12*) nur wenig in die Milch ein. Den *Dampfhahn 3* ganz öffnen. Fängt die Milch langsam an zu schäumen, muss das Kännchen sachte abgesenkt werden, wobei die Dampfdüse immer knapp unter der Oberfläche der Milch bleibt. Sie hören ein Zischgeräusch. Wenn sich das Volumen der Milch ungefähr um die Hälfte vergrößert hat und etwa eine Temperatur von 35° bis 40° C erreicht, setzt die so genannte Rollphase ein. Das Dampfrohr wird tiefer in die Milch eingetaucht, um den Schaum mit der erhitzten Milch zu vermischen. Bringen Sie die Milchkanne in eine Position, in der die Dampfdüse die gesamte Milchmenge zum Rollen oder verwirbeln bringt, ohne dass die Oberfläche noch einmal aufgerissen wird. Dadurch wird Schaum-Milch-Gemisch verfeinert. Während des ganzen Milchsäumens sind keine Auf- und Abbewegungen notwendig. Halten Sie die Hand an die Kanne, bis die Milchkanne von aussen so heiss ist, dass Sie mit der Hand nicht mehr berühren können. Dann sind die optimalen 65°C erreicht. Drehen Sie den Dampfahn zu, entfernen Sie die Kanne und lassen Sie unmittelbar nach dem Gebrauch das Dampfrohr kurz ausdampfen. Halten Sie dazu einen feuchten Tuch um das Dampfrohr, säubern Sie das Rohr, damit sich keine Schmutz- und Kalkablagerungen bilden.



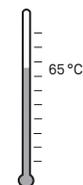
01 Milch einfüllen; Dampfrohr hineinhalten; Dampfahn aufdrehen



02 Milch aufschäumen; Kanne sachte absenken («Ziehen»)



03 Schaum mit Milch vermischen durch Kreisbewegungen der Milch («Rollen»)



06 Frischwasser und Maschinenbetrieb.

Frischwasser und Heizkessel nachfüllen

Der Frischwasserbehälter kann jederzeit aufgefüllt werden, auch wenn die Maschine in Betrieb ist. Der Wasserstand des Heizkessels (*Wasserstandsanzeiger 2*) muss ständig im Auge behalten werden. Wenn das Wasser den unteren Rand «min» des Wasserstandsanzeigers erreicht hat, muss die Maschine unbedingt ausgeschaltet und das Wasser im Heizkessel nachgefüllt werden. Vor dem Öffnen des *Heizkesselverschlusses 1* den Dampfdruck im Heizkessel durch Öffnen des *Dampfhahns 3* völlig ablassen. Erst dann den Verschluss abschrauben und Wasser bis zum oberen Ende des Wasserstandsanzeigers «max» nachfüllen. Die Maschine kann nun wieder in Betrieb gesetzt werden.

Maschinenbetrieb

Schalten Sie die Maschine nach der Espressozubereitung aus.

07 Maschinenreinigung und –wartung.

Maschine reinigen und ausschalten

Unverzichtbare Voraussetzungen für besten Espresso sind die regelmässige Reinigung. Wir empfehlen jeden Abend eine sorgfältige Spülung aller Siebe mit Wasser, damit die Löcher nicht verstopfen. Bitte verwenden Sie dafür kein Spülmittel. Sobald die Sieblöcher vergrössert sind oder die Siebe am Rand Quetschungen durch das Ausklopfen aufweisen, sollten sie ersetzt werden. Nach dem Entfernen des Siebes zur Reinigung bitte auch die Innenseite des *Siebträgers 6* säubern.

Die *Dusche 15* in der Brühgruppe wird automatisch durch die regelmässige Reinigung des Kolbensystems durchgespült (siehe oben). Überprüfen kann man dies, indem man das Wasser aus der Brühgruppe laufen lässt, ohne den Siebträger einzuhängen. Fliesst das Wasser gleichmässig und kompakt aus der Dusche, ist sie sauber. Andernfalls läuft das Wasser unregelmässig aus und spritzt.

Das *Dampfrohr 11* nach jeder Benutzung kurz ausdampfen lassen und mit einem feuchtem Tuch säubern. Dazu drehen Sie den *Dampfhahn 3* leicht auf.

Nun kann die Maschine ausgeschaltet gereinigt werden. Benutzen Sie für die Reinigung der Oberflächen ein weiches Mikrofaser Tuch.

Wird die Maschine für einige Zeit nicht gebraucht, Heizkessel entleeren und vor der Wiederverwendung mit frischem Wasser spülen.

Regulierung und Wartung der Maschine

Die regelmässige Reinigung und Wartung der Maschine garantiert einen langfristigen Espressogenuss.

Je kalkhaltiger das Wasser, desto häufiger muss der Heizkessel entkalkt werden. Wir empfehlen eine Entkalkung durch unsere regionalen Service-Händler, dabei ist in der Regel eine einmal jährlich erfolgende professionelle Entkalkung ausreichend. Möchten Sie Ihre Maschine dennoch selber entkalken, empfehlen wir Ihnen ein handelsübliches Entkalkungsmittel. Bitte entkalken Sie Ihre Maschine gemäss der Anleitung des Entkalkungsmittels.

08 Espresso. Die Bedeutung der Bohne.

01



Die meisten im Handel erhältlichen Espressomischungen bestehen aus zwei verschiedenen Kaffeebohnenarten, welche sich in Bezug auf Geschmack, Koffeingehalt und Bohnenform deutlich unterscheiden: Die im Geschmack etwas mildere und aromatischere Arabica-Bohnen und die Robusta-Bohnen, welche über einen hervorragenden Körper, Würze, wenig Säure, aber einen leicht höheren Koffeinanteil aufweisen. Die Wahl der Espressomischung ist abhängig von Ihrem eigenen Geschmack. Gerne möchten wir Ihnen einige praktische Tipps mit auf den Weg geben, was den Kauf, die Lagerung und die Verwendung der Kaffeebohnen angeht.

02



Auch wenn die gerösteten Bohnen in Vakuum- oder Ventilverpackungen ihre Eigenschaften über mehrere Monate fast unverändert behalten, sind sie doch innerhalb der ersten drei bis vier Wochen am besten. Wir empfehlen Ihnen den Kauf von kleinen Kaffeebohnenpackungen, wenn Ihre Verbrauchermengen eher gering sind. Ist die Verpackung erst einmal geöffnet empfiehlt sich die Aufbewahrung an einem trockenen und gut belüfteten Ort. Wärme, Licht und starke Gerüche sind unbedingt zu vermeiden.

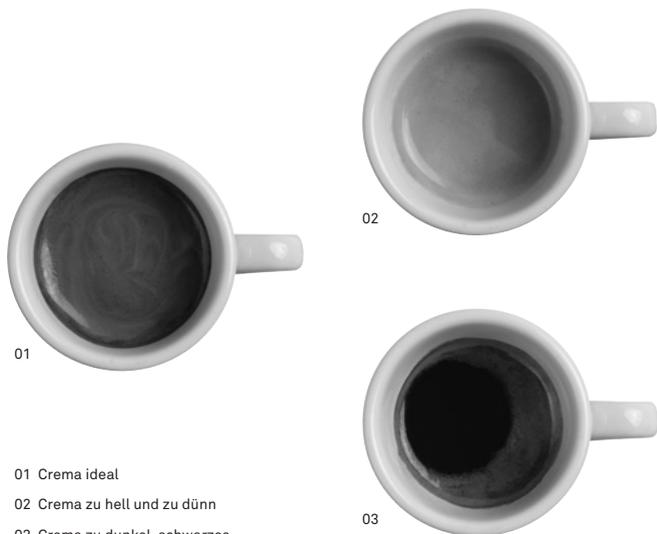


Geröstete Kaffeebohnen verlieren beim Kontakt mit der Luft schnell an Aroma. Deshalb sollte die Verpackung erst kurz vor dem Einfüllen in die Mühle geöffnet werden. Da gemahlene Bohnen ihren Geschmack noch viel rascher verlieren, bitte nicht mehr als die jeweils benötigte Menge mahlen.

01 Arabica-Bohne: roh, geröstet

02 Robusta-Bohne: roh, geröstet

Beurteilung des Resultates.



- 01 Crema ideal
 02 Crema zu hell und zu dünn
 03 Crema zu dunkel, schwarzes Loch in der Mitte

Wenn Sie allen Empfehlungen gefolgt sind, ist das Resultat ein perfekter Espresso. Dies können Sie zunächst an der Optik, am Geruch und am Geschmack beurteilen. Die Crema auf der Oberfläche ist im Idealfall haselnussbraun und weist ein regelmässiges «Tigerfellmuster» auf. Ihre Dicke beträgt drei bis vier Millimeter und bleibt zwei bis drei Minuten erhalten, ohne sich zu öffnen oder zu zerteilen.

Das Espressoaroma setzt sich aus über tausend verschiedenen Stoffen zusammen. Der Geruch direkt nach dem Ausfliessen des Esspressos muss intensiv und angenehm, leicht süsslich, dicht und kräftig sein. Der perfekte Espresso zeigt sich bei der Geschmacksprobe ausgewogen zwischen süsslichen und bitteren Komponenten, verfügt über Körper sowie eine ausreichende, aber nicht zu starke Dichte.

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen dabei, das Resultat Ihres Esspressos zu beurteilen und zeigt Lösungsmöglichkeiten auf, falls die Espressoextraktion unbefriedigend ausfällt.

Ungenügend ausgebrühtes Esspressopulver

Aussehen: Heller, grossblasiger Schaum, geringe Dicke und rasch verschwindend. Dünner, aromaschwacher Espresso, schal und wässrig.

Grund	Lösung
Espresso zu grob gemahlen	Espresso feiner mahlen
Esspressomenge zu gering	Esspressomenge erhöhen
Espresso zu wenig stark oder überhaupt nicht gestopft	Espresso stärker stopfen
Wassertemperatur unter 88 °C	Heizkesseldruck neu einstellen lassen
Espresso fliesst zu rasch aus (Ausflusszeit unter 20 Sekunden)	Temperatur und Druck prüfen; wenn in Ordnung, Espresso feiner mahlen, Menge erhöhen und/oder fester stopfen

Zu stark ausgebrühtes Esspressopulver

Aussehen: Schaum dunkelbraun bis schwärzlich, mit einem weissen Fleck oder einem schwarzen Loch in der Mitte, dünn und mit Tendenz, sich schnell an den Rand zurückzuziehen. Geschmack stark und bitter, ohne eigentliches Aroma.

Grund	Lösung
Espresso zu fein gemahlen	Espresso gröber mahlen
Esspressomenge über 10 g	Esspressomenge auf 7,5 – 9 g einstellen
Espresso zu stark gestopft	Espresso schwächer stopfen
Wassertemperatur über 92 °C	Heizkesseldruck neu einstellen lassen
Espresso fliesst nur tropfenweise aus (Ausflusszeit über 30 Sekunden)	Temperatur und Druck prüfen; wenn in Ordnung, Espresso gröber mahlen, Menge reduzieren und/oder weniger fest stopfen

09 Espressovielfalt.

Die italienische Bar ist ein beliebter Treffpunkt für eine kleine Erfrischung zwischendurch: für den obligatorischen Espresso, der in Italien nur «Caffè» genannt wird, ein Glas Wein – und natürlich für heisse Debatten um Wichtiges und Unwichtiges. Hier kann man die unterschiedlichsten Caffè-Spezialitäten geniessen. Fast alle dieser Spezialitäten können Sie mit unseren Maschinen herstellen. Einige Beispiele haben wir hier aufgeführt:

Caffè americano

Entspricht einer Tasse klassischem schwarzem Kaffee. Eine Tasse Wasser zum Sieden bringen, dann den Espresso in das Wasser einfliessen lassen.

Caffè corretto

Einen Schuss Grappa, Weinbrand, Anisschnaps oder Likör in eine Espressotasse geben und vorsichtig mit der Dampfdüse erwärmen. Dampfdüse reinigen. Lassen Sie nun einen Espresso in die Tasse laufen.

Caffè doppio

Ein doppelter Espresso (ca. 50 ml), serviert in einer Espresso-Tasse.

Caffè latte

Milchkaffee auf Italienisch. Ein Espresso doppio wird zusammen mit heisser Milch in einem Glas oder einer Kaffeeschale zum Frühstück serviert. Meistens ohne Milchschaum.

Caffè macchiato

Ein Espresso mit einem Schuss Milch. Ein «gefleckter Kaffee», weil der Milchschaum auf dem Espresso einen kleinen weissen Fleck hinterlässt. Er wird heiss in einer Espressotasse serviert und erinnert an einen kleinen Cappuccino.

Caffè ristretto

Ein Espresso, der mit sehr wenig Wasser zubereitet wird. Meistens nur ca. 15 bis 20 ml anstatt der üblichen 25 ml. Meist wird er an der Bar im Stehen in einem Zug ausgetrunken.

Cappuccino

$\frac{1}{3}$ Espresso, $\frac{1}{3}$ heisse Milch, $\frac{1}{3}$ Milchschaum. Mit Kakaopulver oder Zimt bestreut wird er in einer speziellen Cappuccinotasse serviert. Der Name stammt von der nussbraunen Farbe, die an die Kutten der Kapuzinermönche erinnert. Es wird behauptet, dass der italienische Cappuccino seinen Ursprung in Wien hat. Die Italiener übernahmen den «Kapuziner», verwendeten jedoch statt der Schlagsahne Milchschaum und nannten ihn «Cappuccino».

Latte macchiato

Latte macchiato wird im Glas serviert und zwar so, dass unten im Glas die heisse Milch, in der Mitte der Espresso und oben als Krönung kühler Milchschaum ist.

10 Erste Hilfe und mehr. Tipps bei möglichen Störungen.

Problem	Grund	Lösung
Fehlendes Aroma	Falsch gelagerter Espresso	Keine grossen Vorräte anlegen Espressoüberpackung erst kurz vor dem Gebrauch öffnen Nicht zuviel Espresso mahlen
Fettflecken auf der Crema	Mahlwerk verstopft oder abgenutzt	Mahlwerk reinigen oder ersetzen lassen
Unbefriedigender Geschmack des Espressos	Verkrusteter Filter Ausguss verstopft Dusche verschmutzt	Espressomaschine regelmässig reinigen und warten
Maschine und Kontrolllampe des Ein-/Ausschalters funktionieren nicht	Kein Strom Ein-/Ausschalter defekt	Haussicherung kontrollieren Netzstecker ist nicht korrekt eingesteckt Schalter ersetzen lassen
Kontrolllampe des Ein-/Ausschalters leuchtet, aber das Wasser wird nicht heiss	Kein Wasser im Heizkessel Thermosicherung unterbrochen	Wasserstand im Heizkessel kontrollieren Thermosicherung durch Servicepartner zurücksetzen lassen
Rotes Licht im Extraktionsknopf leuchtet nicht, Manometer zeigt keinen Druck an	Heizelement defekt Thermosicherung unterbrochen	Heizelement durch Servicepartner ersetzen lassen Thermosicherung durch Servicepartner zurücksetzen lassen
Maschine produziert keinen Dampf	Düse des Dampfrohres verstopft Zu wenig Wasser im Heizkessel Thermosicherung unterbrochen	Düse reinigen, regelmässig nach dem Milchsäumen mit heissem Dampf «ausblasen» Wasser nachfüllen Thermosicherung durch Servicepartner zurücksetzen lassen
Maschine unter Druck, aber Espresso fliesst nicht aus	Zuviel Pulver im Sieb Pulver zu fein gemahlen Kein Wasser im Frischwassertank	Pulvermenge reduzieren Mahlgrad kontrollieren Wasser nachfüllen

Problem	Grund	Lösung
Espresso fließt am Rand des Siebträgers aus	Siebträger ist nicht korrekt eingesetzt	Siebträger kontrollieren
	Zuviel Espresso im Sieb	Espressomenge überprüfen
	Rand des Siebträgers ist verschmutzt	Rand des Siebträgers reinigen
	Dichtung ist verschlissen	Dichtung durch Servicepartner ersetzen lassen
Maschine ist undicht – Wasser unter der Maschine	Dichtungen verschlissen	Dichtungen durch Servicepartner ersetzen lassen
Wasseraustritt zwischen Gehäuse und Brühgruppe	Eventuell gelockerte Befestigungsschrauben	Nachziehen der Schrauben durch Servicepartner
Dampf tritt aus dem Heizkesselverschluss aus, evtl. auch etwas Kondenswasser	Im Heizkesselverschluss ist ein Unterdruckventil. Dieses verhindert, dass sich beim Abkühlen der Maschine ein Vakuum bildet. Beim Erreichen des Betriebsdrucks schliesst das Ventil. Dieses kann sich durch Kalkablagerungen eventuell verzögern.	Heizkesselverschluss entkalken, gegebenenfalls ersetzen
Wasser ist aufgefüllt, Pumpe läuft leer, es kommt kein Wasser zur Brühgruppe	Die Pumpe ist leergelaufen und hat Luft angesogen.	Wassertank entnehmen. Tank-Kupplung mit dem Daumen abdichten und Pumpe laufen lassen bis sich ein leichter Unterdruck bildet. Dann den Tank wieder einsetzen.

Empfehlenswerte Literatur rund um den Espresso.

Francesco und Riccardo Illy

«Kaffee. Von der Bohne zum Espresso»

Arnoldo Mondatori Editore, Mailand 1993

Thomas Leeb, Ingo Rogalla

«Perfekt zubereitet. Kaffee, Espresso & Barista»

TomTom Verlag, München 2002

Vera de Blue

«Caffè. Genuss & Inspiration»

Werd Verlag AG, Zürich 2000

Sara Salvin, Karl Petzke

«Espresso – Kultur und Küche»

Hädecke Verlag, Weil der Stadt 1994

Walter Vogel

«Caffè, per favore! Die Welt des italienischen Caffè»

Ars Vivendi Verlag, Cadolzburg 2007

Simone Hoffman, Rolf Bernhardt

«Die Welt des Kaffees»

Neuer Umschau Buchverlag GmbH,

Neustadt an der Weinstrasse 2007

NZZ Format

«Kaffee und Tee – Die Filme»

DVD, Art. Nr. 84507

www.nzz-format-shop.ch

Martin Kienreich, Dr. Steffen Schwarz, Luca Siermann

«FAQ Kaffee. Fragen, Antworten, Quintessenzen»

coffee media & event, Mannheim 2008

Was es sonst noch an Aktuellem aus der Welt von Olympia Express gibt, erfahren Sie auf unserer Internetseite www.olympia-express.ch

Ideen und Anregungen.

Wir bei Olympia Express denken bei der Entwicklung unserer Produkte immer erst an die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden. Wenn Sie also eine Idee oder Anregungen haben oder uns sonstige Erfahrungen – positive wie negative – über diese Maschine mitteilen möchten, freuen wir uns über Ihre Zuschrift. Verbindet Sie ein besonderes Erlebnis mit Ihrer Maschine? Dann lassen Sie andere Olympia Express-Liebhaber daran teilhaben! Wir veröffentlichen die schönsten und interessantesten Geschichten auf unserer Website.

Herzliche Grüsse aus der Schweiz von Ihrem Olympia Express-Team

Hersteller:

Olympia Express SA

Burgstrasse 26

8750 Glarus

SCHWEIZ

T +41. 91. 646 15 55

F +41. 91. 646 15 69

info@olympia-express.ch

www.olympia-express.ch

Der Hersteller behält sich ausdrücklich Änderungen der beschriebenen Eigenschaften, Leistungen und technischen Daten wie auch des Zubehörs vor. Olympia Express entwickelt alle Modelle und Typen ständig weiter.

Alle Rechte sind vorbehalten. «OLYMPIA EXPRESS» und «MAXIMATIC» sind registrierte Marken der Olympia Express SA.

Copyright 2008 Olympia Express SA

Sicherheitshinweise. Kurz und bündig.

- Stellen Sie die Maximatic auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Befüllen Sie den Heizkessel immer zuerst mit Wasser.
- Schalten Sie die Maximatic nie ein, wenn der Wasserstand bei «min» angelangt oder der Heizkessel leer ist. Das Heizelement könnte sonst beschädigt werden.
- Im Betriebszustand können an Ihrer Maximatic sehr hohe Temperaturen auftreten und es kann auch heisser Dampf aus dem Heizkesselsverschluss austreten. Bitte berühren Sie die Maximatic dort nicht. Die aufgeheizte Maximatic ist nicht transportfähig.
- **Bitte nie den Heizkesselsverschluss aufdrehen, solange die Maximatic eingeschaltet und der Dampf nicht vollständig aus dem Dampfrohr abgelassen ist.**
- Bei Störungen während des Betriebs und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen.
- Die Maximatic ist durch einen Thermostat vor Überhitzung und Überdruck geschützt. Wenn der Thermostat den Strom unterbricht, erlischt die Kontrolllampe 5, der Ein-/Ausschalter 4 bleibt beleuchtet. Der Reset-Schalter befindet sich im Inneren der Maximatic und muss vom Servicehändler zurückgesetzt werden.
- Reinigen Sie die Maximatic nur trocken oder allenfalls mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie vorher den Netzstecker.
- Tauchen Sie die Maximatic nicht ins Wasser.
- Schützen Sie die Maximatic immer vor Frost. Einfrierendes Wasser kann die Maximatic zerstören.
- Die Maximatic nicht am Netzkabel tragen oder ziehen.

Eine Entscheidung fürs Leben. Olympia Express ist eine Schweizer Manufaktur für exklusive Espressomaschinen und -mühlen. Mit einer 80-jährigen Entwicklungs- und Handwerkstradition gehört die kleine, aber feine Manufaktur zu den Pionieren im Markt der Premium-Espressomaschinen. Die Ingenieure und Mechaniker leben noch heute die Werte des Gründers und kümmern sich liebevoll um jedes noch so kleine Detail mit Hingabe und Schweizer Präzision. Durch den Einsatz hochwertigster Materialien und eigens entwickelter Komponenten entstehen besonders kompakte Maschinen und Mühlen in edlem Design, einzigartiger Qualität und mit herausragender Langlebigkeit. Hand made und Swiss made. Die Voraussetzung für höchsten Genuss.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.olympia-express.ch

Schweizer Manufaktur feinsten Espressomaschinen.



Bedienungselemente Vorderansicht

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Heizkesselverschluss | 8 Brühgruppe |
| 2 Wasserstandsanzeiger | 9 Siebträgergriff |
| 3 Dampfhaahn | 10 Ausguss |
| 4 Ein-/Ausschalter | 11 Dampfrohr |
| 5 Extraktionsknopf mit
Kontrolllampe | 12 Dampfdüse |
| 6 Siebträger | 13 Tropfschale |
| 7 Manometer | 14 Deckel Frischwassertank |
| | 15 Dusche (Teil der Brühgruppe) |

