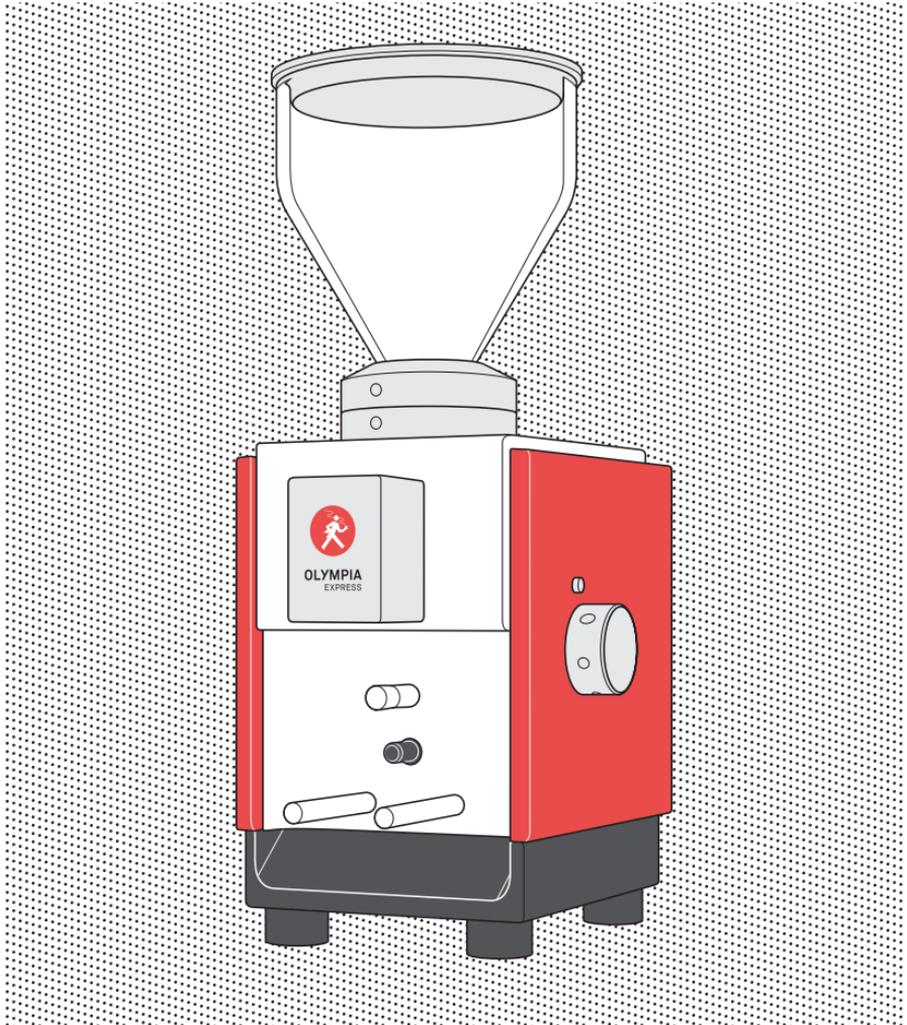




OLYMPIA
EXPRESS

Moca Besitzerbuch





Glarnerland

Moca Besitzerbuch

Produktinformationen
Gebrauchsanleitungen
Barista-Tipps

.....
EIGENTÜMER/IN

.....
MOCA N°

.....
ERWORBEN AM



01

«Wir möchten nicht Maschinen bauen, die drei oder vier Jahre überstehen, sondern drei oder vier Generationen.»

(Thomas Schätti, Präsident Olympia Express SA)

01 Olympia Express Espressomaschine in der «Rest.Bar»,
Grand-Chene Lausanne, 1940er Jahre

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 Moca Kaffeemühle 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 richtigen Druck. Sie werden mit einem vielfältigen Geschmackserlebnis belohnt, das Sie dank der zahlreichen Espressoröstungen nach Ihrem «Gusto» variieren können.

Seit über 85 Jahren werden unsere Espressomaschinen und Kaffeemühlen mit Schweizer Präzision 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!

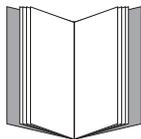
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Olympia Express.

Das Besitzerbuch – Idee und Ziel

Mit diesem Besitzerbuch möchten wir Sie nicht nur ein bisschen stolz und nachhaltig zufrieden machen, sondern Ihnen auch alle nötigen Informationen geben, um zu einem perfekten Espressoerlebnis zu gelangen. Unser Buch enthält eine genaue Bedienungsanleitung für die Espressomühle Moca sowie die Garantieerklärung (als Karte eingelegt) Ihrer Maschine. Ferner erfahren Sie hier Wichtiges von der Kaffeebohne, Tipps zum Einstellen der Mühle und zur Zubereitung eines Espresso sowie Literaturempfehlungen.

Wichtig!

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



Eine Zeichnung der Moca mit allen Bestandteilen (*im Text kursiv 2* beziffert) finden Sie in der Mitte des Buches.

Inhalt

Sicherheitshinweise 08

01 Moca

Die perfekte Mühle 10

Erste Inbetriebnahme 12

Mahlgrad, Dosierung und anderes 13

Reinigung und Pflege 14

Unterhalt und Ersatz 16

Garantie, Kundenservice und Entsorgung 17

02 Espresso

Die Bedeutung des Wassers 18

Die Bedeutung der Bohne 19

Perfekter Espresso in fünf Schritten 20

Beurteilung des Resultates 22

03 Erste Hilfe und mehr

Tipps bei möglichen Störungen 24

Literatur rund um den Espresso 26

Ideen und Anregungen 27

Sicherheitshinweise.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um Ihren Garantieanspruch nicht zu gefährden, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihrer Kaffeemühle diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und aufmerksam durch.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung (Benutzerhandbuch) an einem geeigneten Ort in der Nähe des Gerätes auf. Händigen Sie die Gebrauchsanweisung bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.
- Benutzen Sie die Haushalt Kaffeemühle MOCA nur für den vorgesehenen Zweck zum Mahlen von Kaffeeportionen (bis 25 Gramm) und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung.
- Überprüfen Sie die Kaffeemühle auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall anschliessen. Wenden Sie sich im Schadenfall an Ihren Lieferanten.
- Benützen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes (220–240 V bei 50 Hz) übereinstimmt.
- Reinigen Sie das Gerät nur bei ausgezogenem Netzstecker mit einem trockenen Mikrofasertuch. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von

heissen Gegenständen fernzuhalten. Sollte es beschädigt sein, Gerät vom Netz trennen. Das Kabel darf nur durch Hersteller, einem Servicepartner oder eine genügend qualifizierte Fachperson ersetzt werden.

- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und bei Störungen auszuschalten und vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Reparatur ist vor dem Auseinandernehmen und dem Zusammenbau das Gerät stets vom Netz zu trennen.
- Die Kaffeemühle darf nicht durch Personen mit eingeschränkten motorischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden, ausser sie sind ausreichend überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen und haben die resultierenden Gefahren verstanden.
- Kinder dürfen die Kaffeemühle nicht benutzen. Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern fernzuhalten.

Die Maschine darf nur gemäss den vorliegenden Anleitungen gebraucht werden; ein Missbrauch oder technische Änderungen können für Gesundheit und Leben gefährlich sein. Olympia Express übernimmt keine Verantwortung, wenn die Sicherheitshinweise nicht eingehalten werden.



01



01 Scheibenmahlwerk

02 Mahlgradeinstellung



02

01 Moca. Die perfekte Mühle.

Wir gratulieren zum Kauf Ihrer Olympia Express Moca Kaffeemühle.

Für einen perfekten Espresso braucht es absolute Spitzenklasse bei der Auswahl der Mischung, bestes Wasser, eine Mühle die perfektes Espressopulver liefert, sowie eine Kaffeemaschine, die präzise und zuverlässig Topergebnisse produziert. Aber das Wichtigste dabei ist der «Barista», der Mensch an der Maschine. Nur wenn sich alle optimal ergänzen, entsteht ein Espresso, der Grenzen sprengt. Das ist wie in der Liebe. Deshalb wird die Entscheidung für eine bestimmte Espressomaschine oder Mühle auch nicht allein im Kopf gefällt. Ein bisschen Verliebtheit gehört einfach dazu.

Die Moca ist seit 1967 an der Seite unserer Espressomaschinen. Ganz unauffällig, aber genau so robust, langlebig und aus den gleichen hochwertigen Materialien gefertigt – nur erstklassiger rostfreier Stahl, Aluminium und echtes Glas. Typisches Schweizer Design in **Swiss Made** Qualität.

Ihr Steckbrief: Elektrische Espressomühle mit extra grossen 64 Millimeter Mahlscheiben aus gehärtetem Spezialstahl und einem 300 Watt starken Gleichstrommotor. Sie mahlt rasch und gleichmässig, ohne die Bohnen zu erhitzen. Mittels des Einstellrades kann der Mahlgrad stufenlos präzise eingestellt werden. Ihr Gehäuse besteht in der Front aus hochglanzpoliertem Edelstahl, die Seitenteile sind aus besonders widerstandsfähigem pulverbeschichtetem Stahl.

Vier Gummifüsse gewährleisten einen guten Stand. Der dicht schliessende Glastrichter fasst circa 200 Gramm Espressobohnen. Der Drehschieber am Boden des Trichters schliesst selbsttätig wenn man den Glastrichter durch Drehen entfernt.

Erste Inbetriebnahme.

Um den perfekten Espresso genießen zu können, empfehlen wir die folgenden Schritte:

1. Entnehmen Sie sorgfältig Ihre Kaffeemühle aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien
2. Lesen Sie diese Benutzeranleitung aufmerksam durch.
3. Stellen Sie die Kaffeemühle auf eine ebene, rutschfeste und leicht zu reinigende Unterlage.
4. Setzen Sie den *Bohnenrichter* (2) aus Glas in die Öffnung auf der *Mühle* (3) und drehen Sie den Behälter an den Anschlag. Nur bei eingedrehtem Behälter funktioniert die Mühle. Die *Auffangschale* (8) schieben Sie vorne zwischen die *Gerätefüsse* (7).
5. Kaffeebohnen in den *Bohnenrichter* (2) einfüllen und *Deckel* (1) aufsetzen. Achten Sie darauf, beim Mahlen den Deckel immer aufgesetzt zu lassen.
6. Den Siebträger auf die beiden *Auflagen* (9) setzen und gegen den *Druckknopf* (10) andrücken. Wenn das Sieb genügend gefüllt ist (kleiner Kegel über den Filterrand hinaus), den Siebträger wegziehen.

Bitte achten Sie dabei auf folgende Hinweise:

- Die Haushalt Kaffeemühle ist nur für die stationäre Verwendung vorgesehen. Die Installation in Fahrzeuge jeglicher Art ist nicht zugelassen.
- Zur Reinigung und im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden, Netzstecker ziehen.

Mahlgrad, Dosierung und anderes.



Damit Sie einen perfekten Espresso erhalten, muss der Mahlgrad laufend kontrolliert und nötigenfalls angepasst werden, um Probleme durch zu feines oder zu grob gemahlenes Pulver zu vermeiden. Diese Regulierung kann unter Umständen sogar mehrmals pro Woche nötig sein, wenn sich die meteorologischen Verhältnisse (Luftfeuchtigkeit, Temperatur usw.) stark verändern.

Befüllen Sie den *Bohnenrichter* (2) mit gerösteten Kaffeebohnen. Der *Deckel* (1) schliesst den *Bohnenrichter* (2) dicht ab. Der Trichter fasst circa 200 Gramm Bohnen.

Um den Mahlgrad zu regulieren, drehen Sie am *Einstellrad* (5) auf der rechten Seite der *Mühle* (3), wobei grosse Punkte einen groben Mahlgrad, kleine Punkte einem feinen Mahlgrad entsprechen.

Eine Verstellung des Mahlwerks in Richtung fein nehmen sie bitte bei laufendem Motor vor, so vermeiden Sie, dass Bohnen zwischen den Mahlscheiben gequetscht werden.

Die optimale Dosierung für einen perfekten Single-Espresso beträgt 7,5 bis 9 Gramm.

Reinigung und Pflege.

Die Kaffeebohnen enthalten eine ganze Reihe von Ölen, Fetten und Wachsen. Deshalb sollten Sie den *Bohnenrichter* ② und das Mahlwerk von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Tuch reinigen. Andernfalls kann ein bitterer, ranziger Geruch entstehen und das Mahlwerk kann von Kaffeeresten verstopfen oder verkleben. Wir empfehlen (ein- bis zweimal monatlich) und insbesondere auch den *Ausgang* ④ von Kaffeeresten zu befreien.

Wir empfehlen die regelmässige Reinigung des Mahlwerkes mit Mühlenreiniger (z.B. Grindz™) oder ersatzweise getrocknetem Brot. Das Reinigungsmedium lassen Sie dann bei verschiedenen Mahlgraden durch die Mühle laufen/mahlen.

Das Gehäuse nur mit einem trockenen Mikrofasertuch abreiben (Hochglanzflächen sind kratzempfindlich). *Deckel* ① des *Bohnenrichter* ② von Hand mit milder Seife waschen. Den *Deckel* ① und den *Bohnenrichter* ② nicht im Geschirrspüler waschen (Aluminium verfärbt bei aggressiven Reinigungsmitteln meist dunkel).



Technische Daten:

<i>Moca</i>	Breite	14,6 cm
	Tiefe	18,2 cm
	Höhe	38,5 cm
	Gewicht	5,4 kg
	Stromversorgung	220–240 V / 50 Hz
	Kabellänge	175 cm
	Leistungsaufnahme	300 Watt

Unterhalt und Ersatz.

Neben der normalen Reinigung und Pflege, wie sie für alle Haushaltgeräte üblich ist, müssen die Mahlscheiben in bestimmten Abständen ersetzt werden. Diese Arbeit muss von einem Fachmann vorgenommen werden und ist nach rund 250 bis 300 Kilogramm gemahlenem Kaffee notwendig.

Auf jeden Fall muss das Mahlwerk ersetzt werden, wenn:

- das frisch gemahlene Pulver mehr als nur gerade lauwarm ist;
- auf dem frisch gebrühten Espresso Fett-Tropfen erscheinen (die von zerquetschten und nicht richtig gemahlenden Bohnen herrühren);
- der gemahlene Kaffee zu fein (staubförmig) erscheint;

Garantie, Kundenservice und Entsorgung.

Auf die Kaffeemühle erhalten Sie ab Verkaufsdatum zwei Jahre Garantie bei sachgerechter Bedienung und Pflege. Um die Langlebigkeit der Mühle zu unterstützen, beachten Sie die nebenstehenden Hinweise zu «Reinigung & Pflege».

Sollte Ihre Kaffeemühle eine Funktionsstörung haben, muss sie vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal repariert werden. Den Garantiezettel schicken Sie uns bitte ausgefüllt zurück.

Entsorgung

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung bei den kommunalen Entsorgungsstellen. Fragen Sie in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeit einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung der Kaffeemühle.

Bitte achten Sie dabei auf folgenden Hinweis:

- Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

02 Espresso. Die Bedeutung des Wassers.

Die Qualität des Wassers ist sehr wichtig für die Zubereitung eines guten Espressos. Damit sich Geschmack und Duft der gerösteten und gemahlene Bohnen voll entfalten können, ist es wichtig, bei der Espressozubereitung möglichst kalkarmes Wasser zu verwenden.



Die Bedeutung der Bohne.

01



02



Die meisten im Handel erhältlichen Espressomischungen bestehen aus zwei verschiedenen Sorten, welche sich in Bezug auf Geschmack, Koffeingehalt und Bohnenform deutlich unterscheiden. Arabica-Bohnen haben einen geschwungenen Einschnitt und sind länger und flacher. Die ungerösteten Bohnen haben eine mehr oder weniger intensive grüne Färbung. Der Einschnitt der Robusta-Bohne ist hingegen fast gerade, die Form der Bohne rundlicher und gewölbter. Die Farbe ist meist heller mit braunen oder auch grauen Schattierungen. Während Robusta-Bohnen einen leicht höheren Koffeingehalt aufweisen, sind Arabica-Bohnen im Geschmack etwas milder und aromatischer. Obgleich gelegentlich die Meinung vorherrscht, reine Arabica-Mischungen wären Mischungen mit Robusta-Anteil überlegen, muss doch festgehalten werden, dass ein geringer Robusta-Anteil (um zehn Prozent) den Geschmack und das Aroma festigt, die Espressozubereitung erleichtert und die typischen, leicht säuerlichen Merkmale der Arabica-Mischung kompensiert.

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 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 und lediglich ein Tagesbedarf an Kaffeebohnen in den Trichter gefüllt werden.

01 Arabica-Bohne: roh, geröstet

02 Robusta-Bohne: roh, geröstet

Perfekter Espresso in fünf Schritten.

Eine Mühle steht nie für sich allein, sondern ist stets gegenüber für eine Kaffeemaschine.

Die Vorbereitung

Die Espressomaschine sollte mindestens 15 Minuten vor dem Gebrauch eingeschaltet werden, damit in allen Teilen die richtige Temperatur und der notwendige Druck herrscht. Da sich gewisse Teile erst bei der Espressozubereitung richtig erwärmen, sollte man zunächst den Siebträger mit Sieb, aber ohne Pulver, einsetzen und etwas heisses Wasser durchlaufen lassen. Zwei bis drei Mal wiederholen, bis Brühgruppe und Siebträger heiss sind.

Das Mahlen

Von entscheidender Bedeutung ist die Einstellung des Mahlwerks, durch welche die Feinheit des Espressopulvers bestimmt wird. Falls die Bohnen zu grob gemahlen wurden, fließt das Wasser zu rasch durch das Pulver und es werden nicht alle erwünschten Aromateile herausgelöst. Das Resultat ist ein zu dünner und wenig aromatischer Espresso. Ist das Pulver hingegen zu fein gemahlen, fließt das Wasser nur mit Mühe durch das Pulver und es entsteht ein bitterer, holzig schmeckender Espresso.

Da zahlreiche Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftdruck, Qualität, Mischung und Röstgrad der Bohnen für das Endergebnis von Bedeutung sind, gibt es nicht den «einzig richtigen» Mahlgrad. Als «ideal» gilt ein Mahlgrad, wenn das heisse Wasser das Pulver für einen einfachen Espresso in 20 bis 30 Sekunden durchfließt.

Die Dosierung

Beim Mahlen direkt in den Siebträger geht es darum, die optimale Menge an Espressopulver einzuhalten. Als ideal

gelten Mengen zwischen 7,5 und 9 Gramm. Falls diese Menge nicht eingehalten wird, können sich dieselben Probleme ergeben, wie bei zu grob oder zu fein gemahlenem Espressopulver. Achten Sie unbedingt darauf, dass immer das richtige Filtersieb (für eine oder für zwei Tassen) verwendet wird. Bei einer Verwechslung ist das Resultat unbefriedigend.

Das Anpressen (Tampfen)

Das Espressopulver im Siebträger muss vor dem Einsetzen in die Maschine richtig gepresst sein, um dem durchfließenden Wasser den nötigen Widerstand entgegenzusetzen: Ist das Pulver zu wenig gepresst, kann das Wasser die Aromastoffe nicht vollständig herauslösen. Ist es hingegen zu stark gepresst, wird der Durchfluss des Wassers erschwert oder sogar unmöglich.

Ideal ist das Tampen mit einer Kraft von etwa 15 Kilogramm. Um ein Gefühl für den richtigen Anpressdruck zu erhalten, empfiehlt sich am Anfang das Üben mit Hilfe einer Personenwaage. Mit etwas Erfahrung werden Sie sicher bald den idealen Anpressdruck herausfinden.

Die Zubereitung

Nach dem Anpressen setzen Sie Sieb und Siebträger mittels einer kräftigen Drehung im Gegenuhrzeigersinn in die Brühgruppe ein. Tritt beim Extrahieren des Kaffees seitlich Wasser oder Espressopulver aus, haben Sie zuviel Espressopulver genommen oder den Siebträger nicht kräftig genug eingedreht.

Das Ergebnis sollte ein herrlich duftender, köstlich schmeckender Espresso mit wunderschöner haselnussfarbener Crema sein!

Beurteilung des Resultates.

Wenn Sie allen Empfehlungen gefolgt sind, ist das Resultat ein perfekter Espresso. Um ihn zu beurteilen gelten folgende Regeln:

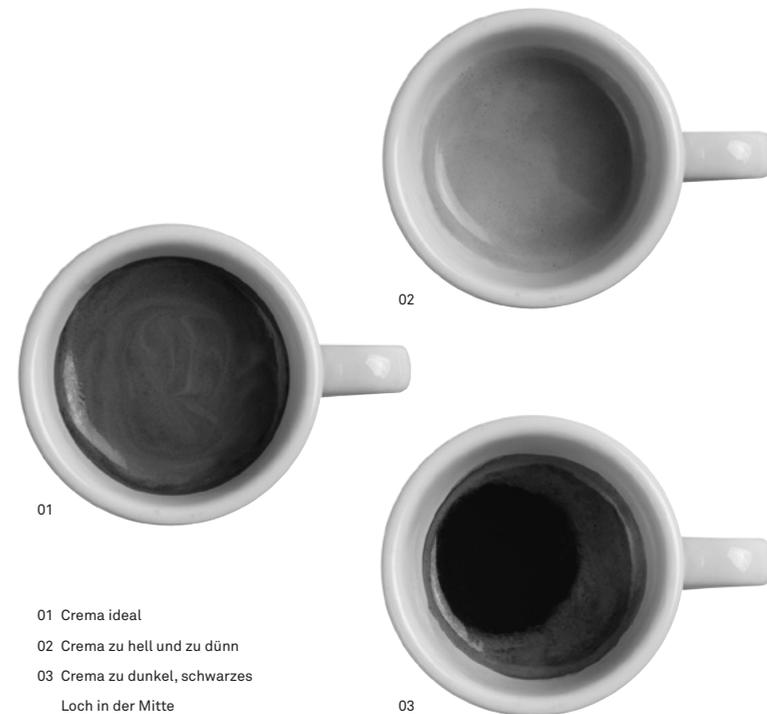
Der optische Eindruck

Die Farbe der Crema auf der Oberfläche ist Ausdruck der Karamelisierung der in der Kaffeebohne enthaltenen natürlichen Zuckerarten. Im Idealfall ist sie von haselnussbrauner Farbe mit rötlichem Schimmer und durchzogen von mehr oder weniger regelmässigen Streifen (Abb. 01). Die Dicke der Crema sollte drei bis vier Millimeter betragen, sehr fein sein, also keine grossen Luftblasen enthalten, und mindestens zwei bis drei Minuten erhalten bleiben, ohne sich zu öffnen oder zu zerteilen.

Ist die Crema hell, grossblasig und dünn und verschwindet schnell, ist das meist ein Hinweis auf ungenügende Ausnutzung des espressopulvers (Abb. 02). Ist die Crema dunkelbraun bis schwärzlich, mit einem weissen Fleck oder einem schwarzen Loch in der Mitte, ist sie dünn und hat die Tendenz, sich rasch an den Rand zurückzuziehen und dort einen schwarzen Ring zu bilden, liegt der Grund vermutlich in einem zu starken Auslaugen des espressopulvers (Abb. 03).

Der Geruch

Das Espressoaroma setzt sich aus über tausend verschiedenen Stoffen zusammen. Der Geruch direkt nach dem Ausfliessen des espressos muss intensiv und angenehm, leicht süsslich, dicht und kräftig sein. Er darf weder verbrannt noch holzig sein, weder nach Tabak noch nach Moschus riechen. Ein leichter Anflug von Haselnuss kann bei Mischungen mit hohem Arabica-Anteil auftreten. Ein unklarer, schwacher oder gar fehlender Duft ist praktisch immer ein Indiz für eine schlechte Ausnutzung des espressopulvers. Ein beissender, säuerlicher oder zu dominanter Geruch weist auf eine zu intensive Ausnutzung des espressopulvers hin.



Der Geschmack

Ein perfekt zubereiteter Espresso braucht keinen Zucker, dieser kann ihn jedoch abrunden. Die Geschmacksprüfung sollte ohne Zucker erfolgen, um jede Verfälschung des Aromas zu vermeiden. 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. Er schmeckt niemals verbrannt und hinterlässt keinen bitteren Nachgeschmack. Ein dünner Espresso mit wenig Körper, schalem, wässrigem Geschmack und ohne die nötige Dichte ist in der Regel auf schlecht ausgebrühtes espressopulver zurückzuführen. Ein bitterer Espresso mit stechendem Geschmack, wenig Aroma und starkem Nachgeschmack ist in der Regel das Resultat von allzu stark ausgebrühtem espressopulver.

04 Erste Hilfe und mehr. Tipps bei möglichen Störungen.

Symptom	Möglicher Fehler	Abhilfe
Mühle mahlt nicht	keine Stromversorgung	Netzstecker oder Sicherung überprüfen
	<i>Druckknopf</i> ⑨ nicht betätigt	Siebträger stärker andrücken
	<i>Druckknopf</i> ⑨ schwergängig	Reinigung / Prüfung durch Servicepartner
Mühle mahlt langsam	Mahlscheiben verklebt	Reinigung mit z.B. Grindz™
Mahlgut/Kaffeepulver wird warm oder ist staubig	Mahlscheiben verschlissen	Austausch Mahlscheibe durch Servicepartner
Mahlgut /Kaffeepulver unregelmässig	Mahlscheiben verklebt	Reinigung mit z.B. Grindz™
Espresso läuft zu langsam, überextrahiert (über 25 Sekunden)	Espressopulver zu fein	gröbere Einstellung wählen, <i>Einstellrad</i> ⑤ auf einen grösseren Punkt drehen
	zu stark getampt	mit richtigem Druck 10–15 kg in Abhängigkeit vom Mahlgrad tampen
Espresso läuft zu schnell, unterextrahiert (weniger als 15 Sekunden)	Espressopulver zu grob	feinere Einstellung wählen, <i>Einstellrad</i> ⑤ auf einen kleineren Punkt drehen
	zu schwach getampt	mit richtigem Druck 10–15 kg in Abhängigkeit vom Mahlgrad tampen
Crema zu hell	Espressopulver zu grob	gröbere Einstellung wählen, <i>Einstellrad</i> ⑤ auf einen grösseren Punkt drehen
Crema zu dunkel	Espressopulver zu fein	feinere Einstellung wählen, <i>Einstellrad</i> ⑤ auf einen kleineren Punkt drehen

Literatur rund um den Espresso.

Francesco und Riccardo Illy
 «Kaffee. Von der Bohne zum Espresso»
 Arnoldo Mondadori Editore, Mailand 1993

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 Schönem und Neuem aus der Welt von Olympia Express gibt, erfahren Sie im Internet.

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 und Facebook Seite.

Herzliche Grüsse aus der Schweiz von Ihrem Olympia Express-Team

Hersteller:
 Olympia Express SA
 Burgstrasse 26
 CH 8750 Glarus
 Schweiz

T +41. 91. 646 15 55
 F +41. 91. 646 15 69

info@olympia-express.ch
 www.olympia-express.ch

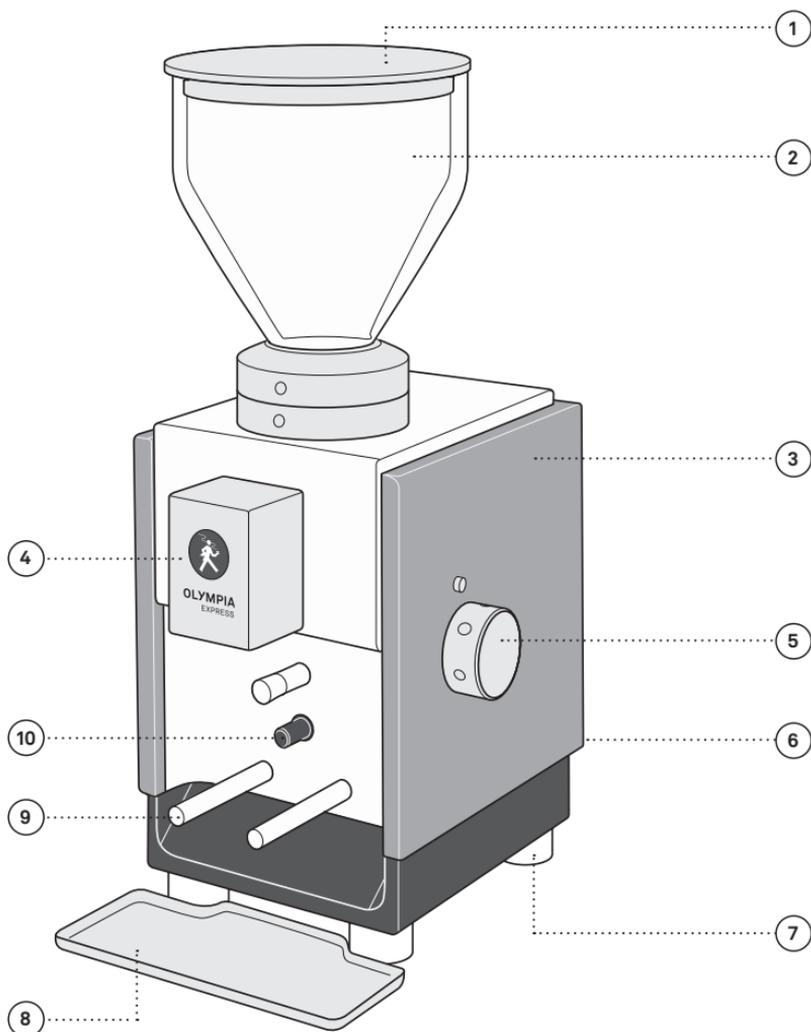
Der Hersteller behält sich ausdrücklich Änderungen der beschriebenen Eigenschaften, Leistungen und technischen Daten wie auch des Zubehörs vor. Olympia Express entwickelt alle Modelle und Typen ständig weiter.

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

Copyright 2014 Olympia Express SA

Bedienungselemente Außenansicht

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1 Deckel | 6 Ein/Aus-Schalter |
| 2 Bohmentrichter | 7 Gerätefüße |
| 3 Mühle | 8 Auffangschale |
| 4 Ausgang | 9 Auflagen |
| 5 Einstellrad | 10 Druckknopf |



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 Espressogenuss.

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

Schweizer Manufaktur feinsten Espressomaschinen.

