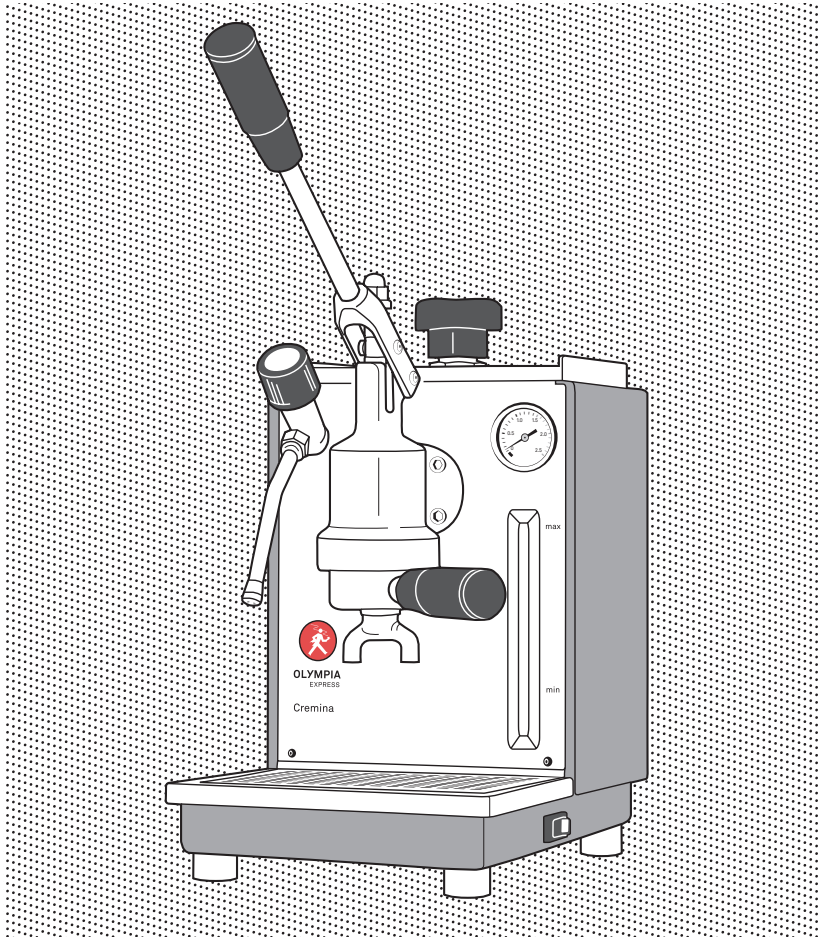




OLYMPIA
EXPRESS

Cremina Besitzerbuch





Glarnerland

Cremina Besitzerbuch

Produktinformationen
Gebrauchsanleitungen
Barista-Tipps

.....
EIGENTÜMER/IN

.....
CREMINA/MOCA 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 Cremina 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 Cremina.

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!!

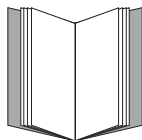
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Olympia Express.

Das Besitzerbuch – 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 Cremina sowie die Garantieerklärung. Ferner erfahren Sie Wichtiges über die Instandhaltung Ihrer Cremina, 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 den Seiten 20/21 sorgfältig durch. Damit Sie lange ungetrübte Freude an Ihren Olympia Express-Geräten haben.



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

Inhalt

01 Olympia Express

Luigi Bresaola: Ein Pionier Schweizer Espressokultur	09
Der Geist des Gründers: Keine Kompromisse	11

02 Cremina

47 Jahre Perfektion	12
Die klassische Hebelmaschine	15
Gebaut für eine kleine Ewigkeit	16
Sicherheitshinweise	20
Erste Inbetriebnahme	22
Regulierung, Wartung, Reinigung	25
Wasserdampf	27

03 Espresso

Die Bedeutung des Wassers	30
Die Bedeutung der Bohne	31
Perfekter Espresso in fünf Schritten	32
Beurteilung des Resultates	34
Espressovielfalt	36

04 Erste Hilfe und mehr

Tipps bei möglichen Störungen	39
Literatur rund um den Espresso	42
Ideen und Anregungen	43
Sicherheitshinweise kurz und bündig	44



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 Cremina. 47 Jahre Perfektion.

1967 – 1996 – 2002 – 2014. Wir haben allen Grund zum Feiern:
Unsere Cremina gibt es seit über 47 Jahren!

In unserer schnelllebigen Zeit sind vier Jahrzehnte für jedes Produkt eine halbe Ewigkeit und eine Leistung, auf die man stolz sein kann. Im Übrigen befindet sich unsere Cremina dabei in bester Gesellschaft, zum Beispiel mit dem Porsche 911, der 2013 seinen Fünfzigsten feierte.

Aber zurück zu den Anfängen: Die Cremina wurde mitten in die wilden Jahre der Achtundsechziger hineingeboren und in den siebziger Jahren durch die «New York Times» mit dem Prädikat «beste Espressomaschine der Welt» geadelt. Knapp zwei Jahrzehnte fand sie fast unverändert eine immer grösser werdende Fangemeinde. 1996 wurde sie schliesslich grundlegend überarbeitet. Und die Erfolgsstory ging weiter. Getreu dem Anspruch von Olympia Express, die perfekte Espressomaschine zu bauen, wurde sie 2002 noch weiter verbessert. 2003 nannte sie die «Neue Zürcher Zeitung» den «Rolls-Royce unter den einarmigen Kaffee-Banditen». Und das ewige Streben nach Perfektion hält an. Seit 2008 steht unseren Kunden das neuste Modell der Cremina zur Verfügung. Die beste Cremina, die es jemals gab. Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Stunden mit ihr!



OLYMPIA
EXPRESS

L. BRESAOLA 6834 Morbio Inferiore - TICINO - SUISSE - ☎ (091) 4.32.14.15 - 4.01.51

Kaffeemaschinen- und Stahlrohrmöbel-Fabrik Fabbrica di macchine da caffè e mobili in metallo

Filialen / Filiali: ZÜRICH - ST. GALLEN - LUZERN - BASEL - LAUSANNE - GENEVE



cremina '67

die Espresso
Kaffeemaschine
für den Privatgebrauch

La macchina
per caffè espresso
ad uso domestico

Masse: Höhe 340 mm, Tiefe 270 mm, Breite 190 mm
Nettogewicht: 10 Kg
Boilerinhalt: 1.3 Liter
Anschlusswert: 220 V / 1000 W
Aufheizzeit zur Erreichung des Betriebsdruckes: 8-10 Min.
Kapazität: 18 Espresso-Tassen mit einer Füllung.

Dimensioni: altezza 340 mm, profondità 270 mm, larghezza 190 mm
Peso netto: 10 Kg
Contenuto della caldaia: 1.3 l
Corrente elettrica: 220 V / 1000 W
Tempo di riscaldamento preliminare: 8-10 minuti
Produzione: circa 18 «espressi» per ogni riempimento della caldaia



Produktblatt «Olympia Cremina», 1967



Die klassische Hebelmaschine.

Die Cremina ist die klassische Handhebel-Espressomaschine ohne Wenn und Aber. Sie arbeitet mit dem bewährten Pre-Infusions-Kolbensystem: Dabei wird beim Aufziehen des Hebelarmes eine kleine Menge Wasser in die Kolbenkammer gezogen und fließt in das gepresste Espressopulver, um dieses vorquellen zu lassen. Beim manuellen Niederdrücken des Hebels wird das heiße Wasser durch das Espressopulver gepresst. Dieses erprobte Extraktionsverfahren garantiert, zusammen mit der wachsenden Erfahrung des Cremina-Besitzers, jenen perfekten Espresso, bei dem Crema, Geruch und Geschmack ein harmonisches Vergnügen für Auge, Nase und Gaumen ergeben. Und auch die Ohren sind begeistert: das einzige Geräusch, das Sie von Ihrer Cremina hören, ist das Singen beim Aufheizen des Heizkessels.

Nicht nur die «New York Times» und die «Neue Zürcher Zeitung» haben die Cremina als «die beste Espressomaschine der Welt» bezeichnet. Seit nunmehr 47 Jahren erhalten wir jede Menge Fanpost aus allen Ländern dieser Welt. Das ehrt nicht nur uns, sondern auch jeden Besitzer, der seiner Cremina einen offensichtlich perfekten Espresso zu entlocken weiss. Allerdings gehört dazu schon etwas Übung. Doch Sie werden damit belohnt, dass der Espresso «Ihrer» Cremina immer auch Ihr ureigenster Espresso sein wird. Ein kleiner, aber feiner Unterschied – und ein echtes Erlebnis für jeden Espressoliebhaber.



Gebaut für eine kleine Ewigkeit.

Werfen Sie einen Blick auf ihre inneren Werte: Sie werden rostfreien Stahl, Chrom und Messing vorfinden und eine perfekte handwerkliche Verarbeitung.

Die Brühgruppe, bestehend aus Kolben und Siebträger, ist aus Messing – und natürlich verchromt und hochglanzpoliert. Ebenso das extra lange Dampfrohr und die Dampfdüse – das erhöht die Langlebigkeit und erleichtert die Reinigung. Der elektrisch betriebene, von oben zu befüllende Heizkessel aus Chromstahl hat ein Fassungsvermögen von 1,8 Litern und reicht für 20 Tassen klassischen Espresso. Der Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl hat eine thermische Sicherung zum Schutz vor Überhitzung. Für Perfektion und Langlebigkeit sorgen ferner die High-Tech-Dichtungen aus Teflon und Gore-Tex. Werkseitig ist der Kesseldruck bereits auf 0,7 bis 0,8 Bar und eine Brühtemperatur von 92 °C im Brühkopf eingestellt. Bei der Cremina obliegt es der Kunstfertigkeit des Barista, durch das Niederdrücken des Handhebels den für einen perfekten Espresso erforderlichen Druck von neun Bar auf dem Siebträger zu erreichen.

Aber die Cremina überzeugt nicht nur durch ihre inneren Werte. Auch ihre äussere Erscheinung lässt das Herz jedes Espressomaschinen-Puristen höher schlagen: Ihr massives Chassis, ihre dickwandige Ummantelung und die Armaturen sind allesamt von höchster Qualität. Die Frontseite mit der beleuchteten Betriebsanzeige, sowie Tropfgitter und Tropfschale sind aus hochglanzpoliertem Edelstahl. Rahmen und Verkleidung werden in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulvertechnik lackiert.

Bis auf den Heizkessel ist hier nichts gelötet oder geschweisst, alles ist mit wenigen Handgriffen ein- oder auszubauen.

01



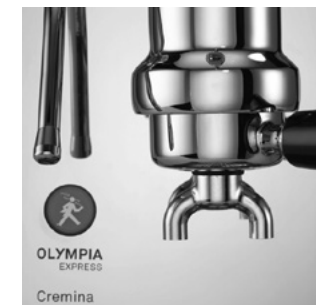
02



01, 02 Brühgruppe, verchromtes Messing

03 Siebträger, verchromtes Messing

03



01



01 Manometer

02 Montage Brühgruppe

02



«I bought my Olympia Cremina at Zabar's in New York 26 years ago, and it has worked perfectly ever since then. You deserve thanks and congratulations for such a fine product.» (Olympia Express-Kunde aus den USA, Mai 2007)



«Der Rolls-Royce unter den einarmigen Kaffee-Banditen erinnert in Linienführung und Material an eine spartanische Harley-Davidson: einfache, kraftvolle Technik, klare Umrisse, alles ist beste, schwerste Qualität – Edelstahl, Messing, Chrom.» (Neue Zürcher Zeitung, 2003)

Technische Daten:

<i>Cremina</i>	Breite	20 cm
	Tiefe	27 cm
	Höhe	33 cm
	Gewicht	11 kg
Stromversorgung	230–240 V / 50 Hz ¹	
Kabellänge	160 cm	
Leistungsaufnahme	1000 Watt	

¹ Ebenfalls lieferbar mit 115 V / 60 Hz / 1000 W (USA-Version)

Sicherheitshinweise.

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

- Lesen Sie bitte die Hinweise zur Inbetriebnahme aufmerksam durch, bevor Sie Ihre Cremina zum ersten Mal benützen. Bewahren Sie Ihr Besitzerbuch griffbereit in der Nähe Ihrer Cremina auf, falls bei der Bedienung Fragen auftauchen.
- Bitte nie den *Heizkesselverschluss 1* aufdrehen, solange die Maschine eingeschaltet und der Dampf nicht vollständig aus dem *Dampfrohr 12* abgelassen ist. Vor dem Öffnen des Heizkesselverschlusses ist deshalb immer die *Maschine auszuschalten 4* und der *Dampfhahn 3* zu öffnen, damit der Druck abgebaut wird.
- Das Gerät darf nur an Wechselstrom angeschlossen werden. Die zulässige Spannung ist auf dem Schild auf der Unterseite der Maschine angegeben.
- Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur durch spezialisierte und autorisierte Personen vorgenommen werden.
- Im Betriebszustand können an Ihrer Cremina sehr hohe Temperaturen auftreten. Bitte berühren Sie die Maschine immer nur an den Handgriffen 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.
- Bei Störungen während des Betriebs und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen.
- Den Stecker bitte nie am Kabel aus der Steckdose ziehen oder mit feuchten Händen anfassen.
- Die Maschine nicht am Netzkabel tragen oder ziehen.

- 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 erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie über scharfe Kanten und achten Sie darauf, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Verwenden Sie nur zugelassene Verlängerungskabel.
- Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser.
- Reinigen Sie die Maschine nur trocken oder allenfalls mit einem feuchten Tuch. Ziehen Sie vorher den Netzstecker.
- Schalten Sie die Maschine nie ein, wenn der Wasserstand bei «min» angelangt oder der Heizkessel leer ist. Das Heizelement könnte sonst beschädigt werden.
- Die Maschine 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 Maschine und muss vom Servicehändler zurückgesetzt werden.
- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile und trockene Unterlage.
- Verpackungselemente wie Plastiksäcke, Schaumstoffe etc. dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.

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.

Erste Inbetriebnahme.

1. Heizkessel befüllen

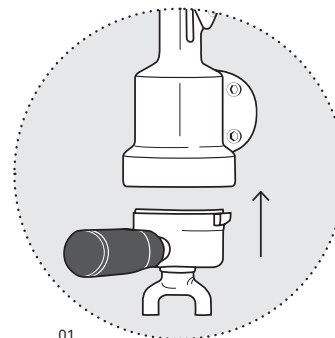
Verschluss 1 des Heizkessels öffnen und frisches Wasser höchstens bis zum oberen Ende («max») des *Wasserstandsanzeigers 2* einfüllen. Die Wassermenge im Heizkessel entspricht damit 1,8 Liter. Heizkessel wieder gut verschliessen. *Dampfhahn 3* ebenfalls schliessen (Drehung nach rechts). Maschine an Strom anschliessen. *Ein-/Ausschalter 4* betätigen, dessen Lämpchen zusammen mit der *Kontrolllampe 5* für die Heizung aufleuchtet.

2. Maschine entlüften und aufheizen

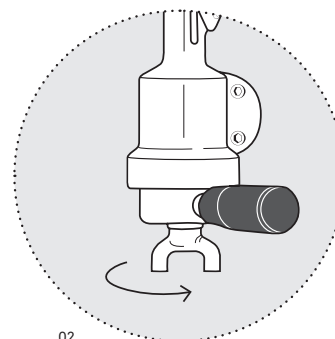
Sobald die *Kontrolllampe 5* erlischt (nach ca. 10 Minuten) und das *Manometer 7* ca. 0,7 Bar anzeigt, *Dampfhahn 3* kurz öffnen, damit die Luft aus dem Heizkessel austritt. Die Kontrolllampe leuchtet noch einmal kurz auf, da die Maschine nachheizt, um so den Druckabfall auszugleichen. Wenn sie erlischt, ist die Maschine betriebsbereit. Der *Ein-/Ausschalter 4* ist ständig beleuchtet, die Kontrolllampe schaltet ein und aus. Daran erkennen Sie, dass die automatische Regelung des Heizkesseldrucks in der Maschine perfekt funktioniert: Ein Druckregler schaltet je nach Heizkesseldruck die Heizung ein oder aus, damit das Wasser im Heizkessel eine konstante Temperatur hat ohne unnötig Energie zu verbrauchen.

3. Brühgruppe vorwärmen

Siebträger 6 vorwärmen, indem man nach dem Einsetzen des *Siebträgers* in die *Brühgruppe 9* (Drehung nach rechts, siehe Abb. 01 und 02) das Wasser durch kurze Auf- und Abbewegung des *Kolbenhebels 8* auslaufen lässt. Bitte wiederholen Sie den Vorgang, bis Brühgruppe und Siebträger erwärmt sind (zwei bis drei Mal).



01



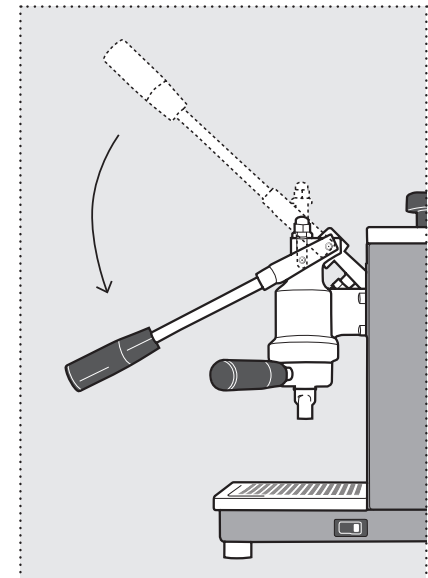
02



(a)



(b)



03

01, 02 Einklinken des Siebträgers

03 Abwärtsbewegung des Hebels, um einen Espresso zu brühen

4. Siebträger einsetzen

Siebträger 6 durch leichtes Drehen des *Siebträgergriffs 10* nach links aus der *Brühgruppe 9* ausklinken. Filtersieb einsetzen (Sieb (a) für eine Tasse, (b) für zwei Tassen). Das Sieb wird unter Zuhilfenahme des Dosierreglers der *Espressomühle* mit *Espressopulver* (ca. 7,5 bis 9 Gramm) gefüllt. Das Pulver andrücken und eventuelle Pulverreste auf den Rändern des Siebes und des *Bajonettverschlusses* abwischen. Siebträger wieder in die *Brühgruppe* einsetzen.

5. Espresso brühen

Eine oder zwei Tassen unter den *Auslauf 11* stellen. *Kolbenhebel 8* nach oben ziehen, einige Sekunden abwarten, bis einige Tropfen Espresso aus dem Ausguss kommen, dann Kolbenhebel mit einem Zug langsam bis zum Anschlag hinunterdrücken. Das heisse Wasser wird durch das Pulver gepresst und Ihr erster Espresso fliesst geschmeidig und herrlich duftend in die Tasse.

Der Kolbenhebel muss entsprechend dem zu spürenden Widerstand so niedergedrückt werden, dass der Espresso schön gleichmässig ausfliesst. Achtung: Vor dem Ausklinken des *Siebträgers 6* einen Moment (ca. 30 Sekunden) warten, damit sich ein eventueller Restdruck abbauen kann. Für die weitere Espressozubereitung Siebträger wieder abnehmen, den Siebträger reinigen und das Prozedere wiederholen.

Das Espressopulver muss fein gemahlen sein, ist es jedoch zu fein, fliesst der Espresso nur mühsam und tropfenweise, ist es zu grob, fliesst er zu schnell und man erhält keine schöne Crema.

Damit der Espresso immer samtig ist, empfehlen wir bei der Zubereitung mehrerer Tassen hintereinander, ab und zu das Sieb und den Siebträger durch kaltes Wasser abzukühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Wenn das Wasser den unteren Rand («min») des *Wasserstandsanzeigers 2* erreicht hat, muss die Maschine unbedingt ausgeschaltet werden! Der *Schraubverschluss 1* des Heizkessel darf unter keinen Umständen geöffnet werden, solange die Maschine in Betrieb ist oder bevor der restliche Druck über den *Dampfhahn 3* abgelassen wurde. Nachdem Sie Wasser nachgefüllt haben, kann es weitergehen. Sie können die Maschine gemäss den Punkten 1. bis 5. wieder in Betrieb nehmen.

Regulierung. Wartung. Reinigung.

Unverzichtbare Voraussetzungen für besten Espresso sind die tägliche Reinigung und die regelmässige Wartung der Maschine!

Das *Dampfrohr 12* nach jeder Benutzung kurz ausdampfen lassen und mit einem feuchtem Tuch säubern. Dazu drehen Sie den *Dampfhahn 3* leicht auf.

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.

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 tägliche Reinigung des Kolbensystems durchgespült (siehe oben). Überprüfen kann man dies, indem man das Wasser aus der *Brühgruppe 9* 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. Ist dies der Fall, obwohl die Dusche richtig gereinigt wurde, ist sie wahrscheinlich kaputt und muss ersetzt werden.

Die Dichtungen verhindern das Herausspritzen von Wasser während der Benutzung der Maschine und müssen ersetzt werden, sobald Wasserverlust bei der Brühgruppe auftritt. Wasserverlust führt zur Reduzierung des Drucks auf den Siebträger und verschlechtert so das Ergebnis.

Die Maschine ist mit einer thermischen Sicherung geschützt. Diese verhindert das Durchbrennen des Heizelementes, falls die Maschine ohne Wasser in Betrieb war. Sollte sich die Sicherung Ihrer Maschine ausgeschaltet haben, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren regionalen Service-Händler.

Sie können uns Ihre Cremina selbstverständlich auch jederzeit zusenden. Nicht nur im Falle eines Defekts, sondern auch zur regelmässigen Wartung. Bitte fordern Sie hierzu stets einen Versandkarton an.

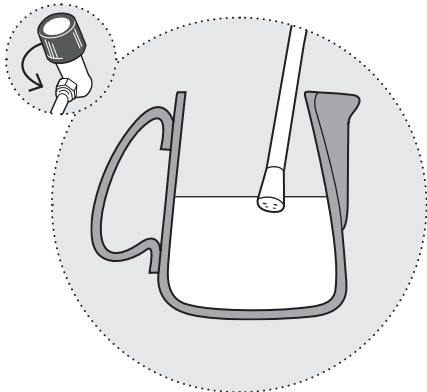
Wasserdampf.

Heisses Wasser

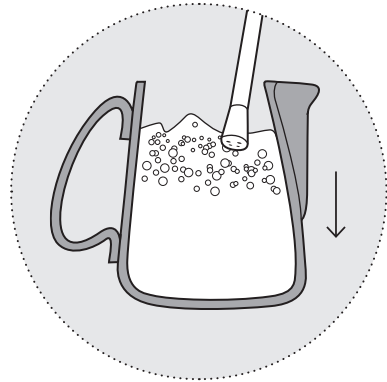
Möchten Sie Dampf zum Aufsieden von Frischwasser für Tee oder zum Erwärmen anderer Flüssigkeiten entnehmen, verfahren Sie folgendermassen: Bevor man mit dem Aufsieden anfängt, *Dampfhahn 3* sorgfältig öffnen, damit eventuelles Kondenswasser oder Luft im Rohr entweichen kann. Sie verhindern so auch ein eventuelles Ansaugen der zu erwärmenden Flüssigkeit. Das Ende des Dampfrohrs (*Dampfdüse 13*) in die (gefüllte) Tasse oder ein anderes Gefäss eintauchen. Lassen Sie den Dampfhahn so lange geöffnet, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dann verschliessen Sie den Dampfhahn wieder, bevor Sie das Gefäss oder die Tasse entfernen.

Heisse Milch ohne Schaum

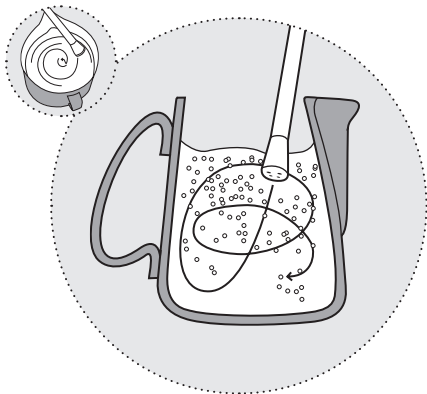
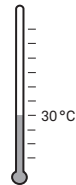
Milchschaumkanne mit Milch füllen. Das *Dampfrohr 12* in die Milch eintauchen. Den *Dampfhahn 3* öffnen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, zuerst den Dampfhahn zudrehen und erst danach das Kännchen entfernen – die Milch könnte sonst herausspritzen.



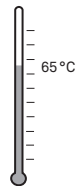
01 Milch einfüllen; Dampfrohr
hineinhalten; Dampfhahn
aufdrehen



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



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



Heisse Milch mit Schaum

Ein perfekter Milchschaum entsteht in zwei Phasen, dem so genannten Ziehen und dem Rollen. Für die Ziehphase wird die Milchschaumkanne bis zur Hälfte mit kalter Milch gefüllt. Das Ende des Dampfrohrs (*Dampfdüse 13*) darf nur wenig in die Milch eingetaucht werden. 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. Wenn sich das Volumen der Milch ungefähr um die Hälfte vergrößert hat und die Milch etwa eine Temperatur von 30 °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. Durch kreisende Bewegungen wird das Schaum-Milch-Gemisch verfeinert: Grosse Blasen platzen, das Gemisch wird homogen. Allerdings darf die Milch nicht zu heiss werden. Die ideale Temperatur überprüft man, indem man die Hand an die Kanne hält. Ist sie deutlich mehr als handwarm, aber noch nicht heiss, sind optimale 65 °C erreicht. Dann Dampfhahn zudrehen und Kanne entfernen.

Unmittelbar nach dem Gebrauch das Dampfrohr kurz ausdampfen lassen und mit einem feuchtem Tuch säubern. So bilden sich am Ende des Rohres keine Schmutz- und Kalkablagerungen.

04 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 gemahlenden Bohnen voll entfalten können, ist es wichtig, bei der Espressozubereitung möglichst kalkarmes Wasser zu verwenden.

Die Wasserhärte ist regional sehr unterschiedlich, denn sie hängt von der Menge der darin gelösten Erdkalisalze ab. Ein deutscher Härtegrad (°dH) entspricht dem Gehalt von zehn Gramm Kalk pro 1000 Liter Wasser. Viele Wasserfilterhersteller bieten Messkarten an, mit denen Sie sich schnell und unkompliziert darüber informieren können, wie sich Ihr Leitungswasser zusammensetzt und welchem Härtegrad es entspricht. Wir empfehlen einen Härtegrad von ungefähr 6°dH (Umrechnungsfaktor: 1°dH = 1,79°fH). Ein Tischwasserfilter nimmt dem Wasser die Karbonathärte (Kalk), so dass sich das Aroma des Espressos voll entfalten kann. Ausser dem Geschmack gibt es jedoch noch einen weiteren wichtigen Grund, der für kalkarmes Wasser oder für einen Wasserfilter spricht: Kalkhaltiges Wasser führt zu Krustenbildungen in den Rohren und im Heizkessel und dementsprechend zu einem geringeren Wasserdurchfluss. Ausserdem sinkt durch Kalkverstopfungen die Temperatur des herausfliessenden Wassers bei der Espressozubereitung und beeinträchtigt dadurch das Ergebnis.

Die Bedeutung der Bohne.

01



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.

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 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

Perfekter Espresso in fünf Schritten.

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 Wasser durch kurze Auf- und Abbewegung des Kolbenhebels auslaufen lassen. Zwei bis drei Mal wiederholen, bis Brühgruppe und Siebträger heiss sind.

Das Mahlen

Detaillierte Hinweise zum Mahlen entnehmen Sie bitte dem Besitzerbuch der «Moca» Espresso Mühle.

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

Nach dem Mahlen geht es darum, den Siebträger mit der optimalen Menge an Espressopulver zu füllen. 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 25 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 Niederdrücken des Kolbenhebels seitlich Wasser oder Espressopulver aus, haben Sie zuviel Espressopulver genommen oder den Siebträger nicht kräftig genug eingedreht. Sitzt der Siebträger richtig, ziehen Sie den Kolbenhebel langsam nach oben und drücken ihn anschließend kräftig nach unten.

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:

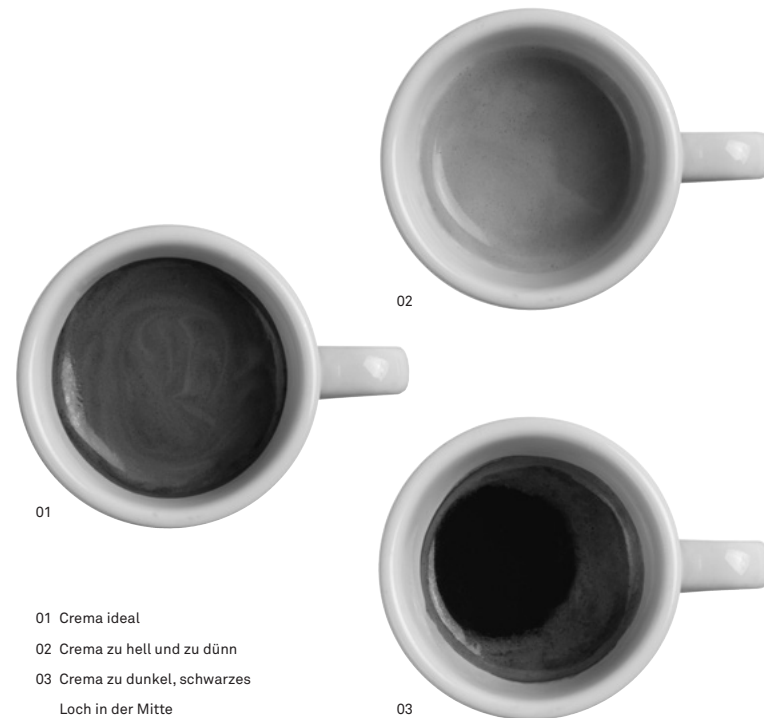
Der optische Eindruck

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.



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

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.

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. Haben Sie diese hier schon einmal ausprobiert?

Caffè americano

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

Caffè brulot

In eine vorgewärmte Tasse wird Weinbrand oder Cognac mit einem Würfelzucker gelegt und angezündet. Mit Espresso übergiessen, darauf eine Haube aus Schlagsahne.

Caffè creme

Ein Espresso mit richtiger Crema, jedoch mit deutlich mehr Wasser. Das Lieblingsgetränk der Schweizer wird, dank dem wundervollen Schaum, auch liebevoll «Schümli» genannt.

Caffè corretto

Ein Espresso, der mit einem Schuss Grappa, Weinbrand, Anis-schnaps oder einem Likör «korrigiert» wird.

Caffè doppio

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

Caffè freddo

Ein gezuckerter, kalt servierter Espresso.

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 mischio

Espresso und Kakao «mischen» und mit Schlagsahne krönen. Eine interessante Alternative zur Latte macchiato.

Caffè moca

$\frac{1}{3}$ Espresso, $\frac{1}{3}$ heisse Milch, $\frac{1}{3}$ Kakao. Der Caffè moca wird in einem Glas serviert. Er kann nach Belieben gezuckert oder auch mit einer Haube aus Milchschaum serviert werden.

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.

Caffè shakerato

Ein Espresso, der mit oder ohne Zucker und Eiswürfeln im Cocktailmixer «geschüttelt» wird. Er wird, je nach Geschmack auch mit verschiedenen Aromen (z. B. Vanille) und/oder mit einem Schuss Grappa oder Amaretto gemixt und im Glas serviert.

Caffè sorbetto

Espresso wird in Eiswürfelbehältern tief gefroren, um danach mit Zucker und Milch im Mixer zerkleinert zu werden. Das Ergebnis ist eine weiche «Mousse», die mehr an ein Dessert erinnert und in geeisten Gläsern serviert wird.

Cappuccino

1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 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».

Cappuccino chiaro

Ein Cappuccino, der mit weniger Espresso und mehr heißer Milch zubereitet wird.

Cappuccino scuro

Ein Cappuccino, der mit mehr Espresso und weniger heißer Milch zubereitet wird.

Cappuccino freddo

Ein Cappuccino auf Eis, der kalt serviert wird.

Frappuccino

Ein Espresso wird mit Zucker und flüssiger Sahne verrührt, gut gekühlt in ein Glas gefüllt – ein paar Eiswürfel dazu, fertig.

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.

04 Erste Hilfe und mehr. Tipps bei möglichen Störungen.

Ungenügend ausgebrühtes espressopulver

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

Grund	Lösung
Espresso zu grob gemahlen	Espresso feiner mahlen
Espressomenge zu gering	Espressomenge 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 espressopulver

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
Espressomenge über 10 g	Espressomenge 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

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 Stecker ist nicht korrekt eingesteckt Schalter ersetzen lassen
Kontrolllampe des Ein-/Ausschalters leuchtet, aber das Wasser wird nicht heiss	Kein Wasser im Heizkessel Thermosicherung unterbrochen Heizelement kaputt	Wasserstand im Heizkessel und Heizkessel kontrollieren Maschine einschicken Heizelement ersetzen lassen
Maschine produziert keinen Dampf	Düse des Dampfrohrs verstopft	Düse mit Hilfe einer feinen Nadel reinigen
Maschine unter Druck, aber Espresso fliesst nicht aus	Kein Wasser im Heizkessel Pulver zu fein gemahlen Zuviel Pulver im Sieb	Wasser nachfüllen Espressomühle überprüfen Espressomenge überprüfen
Espresso fliesst am Rand des Siebträgers aus	Siebträger ist nicht korrekt eingesetzt Zuviel Espresso im Sieb Rand des Siebträgers ist verschmutzt Dichtung ist verschlissen	Siebträger kontrollieren Espressomenge überprüfen Rand des Siebträgers reinigen Dichtung ersetzen

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

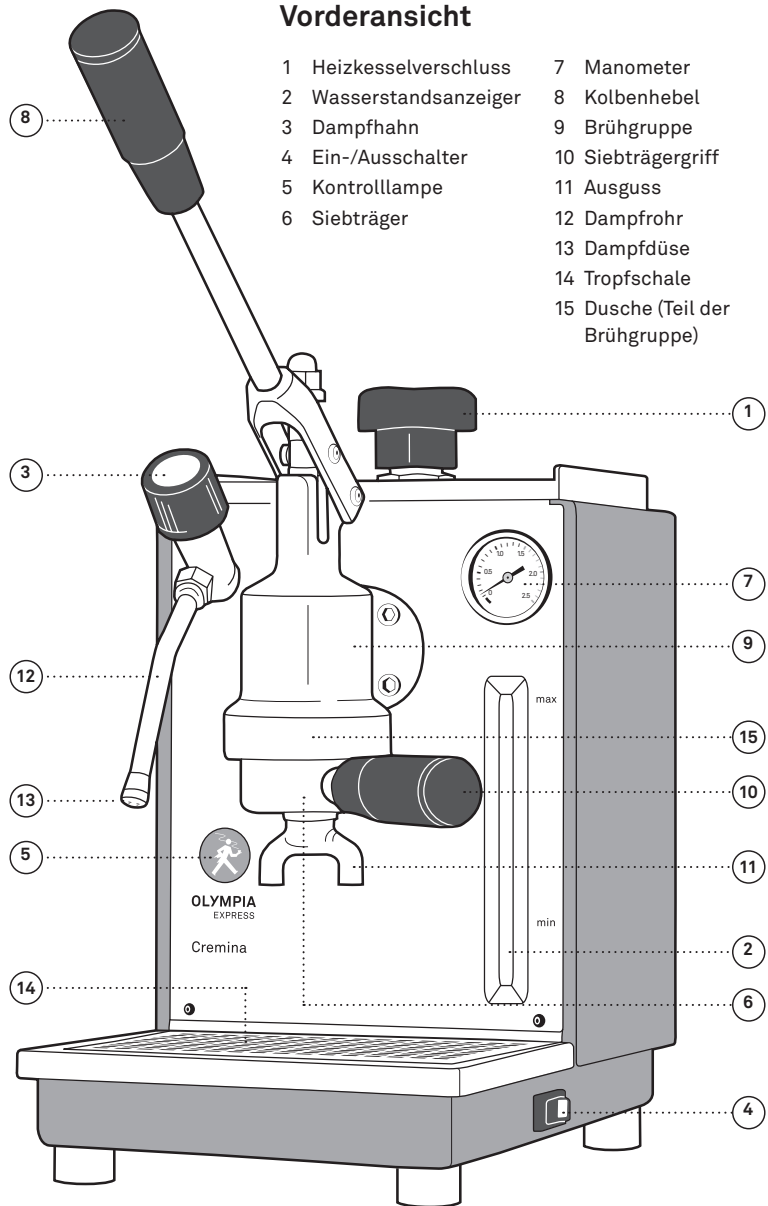
Der Hersteller behält sich ausdrücklich Änderungen der beschriebenen Eigenschaften, Leistungen und technischen Daten wie auch des Zubehörs vor. Olympia Express entwickelt alle Modelle und Typen ständig weiter.

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

Copyright 2008 Olympia Express SA

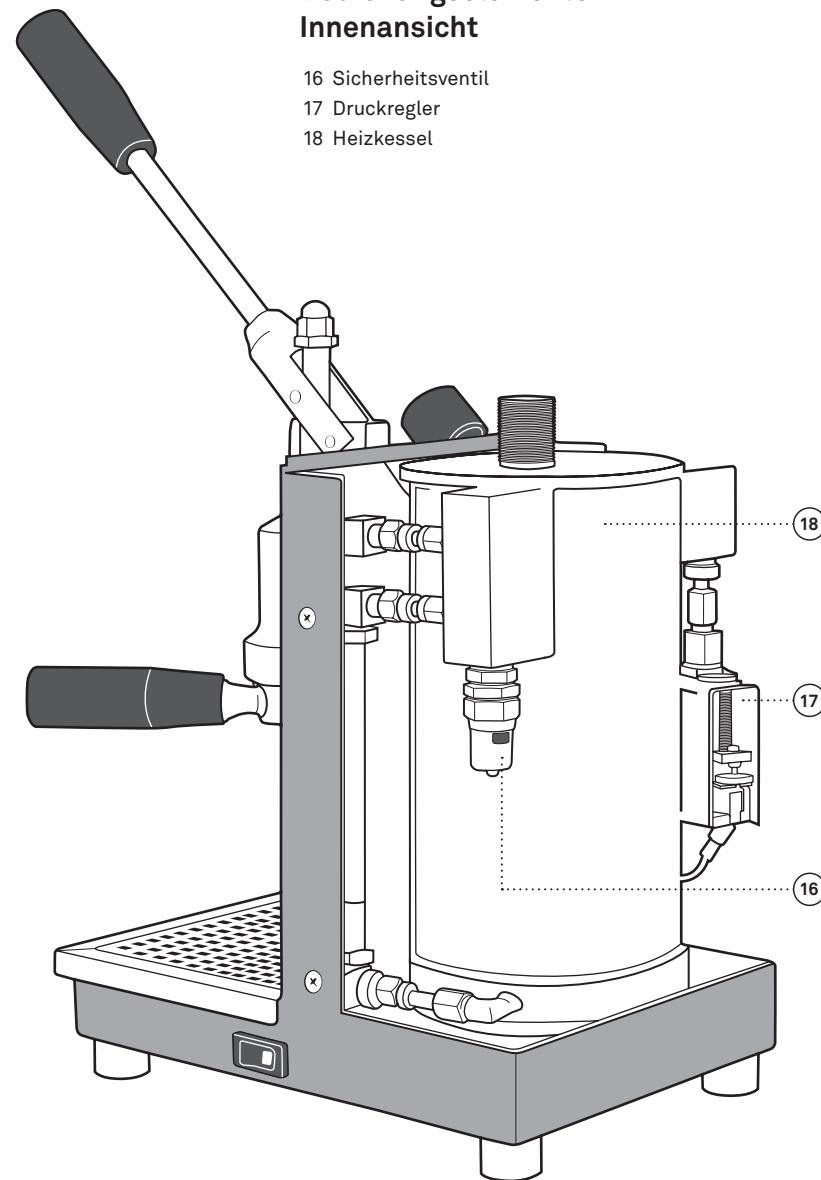
Bedienungselemente Vorderansicht

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



Bedienungselemente Innenansicht

- | |
|----------------------|
| 16 Sicherheitsventil |
| 17 Druckregler |
| 18 Heizkessel |



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 Espresso Genuss.

Besuchen Sie uns im Internet:

www.olympia-express.ch

Schweizer Manufaktur feinsten Espressomaschinen.



SWISS MADE