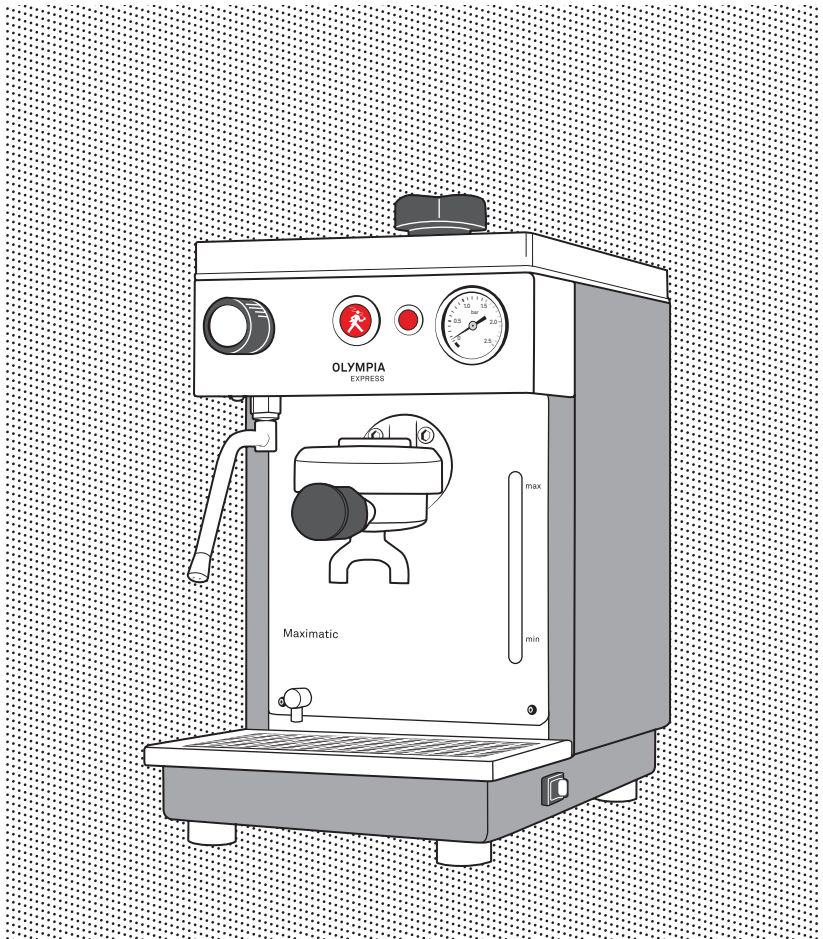




OLYMPIA
EXPRESS

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 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 90 Jahren werden unsere Espressomaschinen 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!

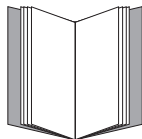
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Olympia Express.

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 (als Karte eingelegt). 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 auf Seite 40 sowie unseres Benutzervideos auf der Homepage noch tiefer in die Welt der Kaffee- kultur einzutauchen.

Wichtig!

Auch wenn Sie am liebsten gleich loslegen möchten: Bitte lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise auf den Seiten 08 bis 11 sorgfältig durch, damit Sie lange ungetrübte Freude an Ihren Olympia Express-Geräten haben.



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

Inhalt

Sicherheitshinweise	08
Reparatur	11
01 Olympia Express	
Keine Kompromisse	13
02 Maximatic	
Der perfekte Halbautomat	10
Die kleinste Zweikreismaschine der Welt	12
Kein Saisonprodukt. Kein Verfalldatum	14
Erste Inbetriebnahme	20
Die Kunst des Milchsäumens	23
Frischwasser, Reinigung, Regulierung und Wartung	28
03 Espresso	
Die Bedeutung des Wassers	30
Die Bedeutung der Bohne	31
Beurteilung des Resultates	32
Espresso Vielfalt	34
04 Erste Hilfe und mehr	
Tipps bei möglichen Störungen	36
Literatur rund um den Espresso	40
Ideen und Anregungen	41
Entsorgung	42

Sicherheitshinweise.

Die Maximatic Espressomaschine ist dazu bestimmt im Haushalt oder in Küchen von Büros verwendet zu werden. 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 Maximatic zum ersten Mal benützen. Bewahren Sie Ihr Besitzerbuch griffbereit in der Nähe Ihrer Maximatic 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* ⑪ 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 Maximatic 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.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie über scharfe Kanten und achten Sie darauf, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.

- 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.
- Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- 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.
- Schalten Sie die Maschine nie ein, wenn der Wasserstand bei «min» angelangt oder der Heizkessel leer ist. Das Heizelement könnte sonst beschädigt werden.
- Stellen Sie die Maximatic immer aufrecht auf eine stabile und trockene Unterlage.
- Der Reset-Schalter befindet sich im Inneren der Maschine und muss vom Servicehändler zurückgesetzt werden.
- **Befüllen Sie den Heizkessel immer zuerst mit Wasser.**

- Verpackungselemente wie Plastiksäcke, Schaumstoffe etc. dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.
- Berücksichtigen Sie ausreichend Platz über Ihrer Maximatic, um ungehindert Wasser in den Heizkessel und den Tank nachfüllen zu können.
- Transportieren Sie die Maximatic nicht im aufgeheizten Zustand. Schützen Sie die Maximatic immer vor Frost. Einfrierendes Wasser kann die Maximatic beschädigen.

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.

Reparatur.

Die Reparatur und Wartung der Olympia Express Espressomaschinen haben durch einen Fachmann oder durch den Hersteller zu erfolgen.



01



03



02

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

02 «Olympia Buby», 1961

03 «Olympia Cremina 67», 1970er Jahre

01 Olympia Express. Keine Kompromisse.

Seit über 90 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 50 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 Espressotrinken 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 45 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 2018 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 90 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 hochwertigen Kunststoffen.

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 Dampföse, Chromstahl

03

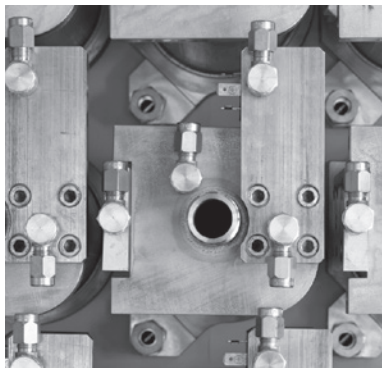




01

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	18,4 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)

Erste Inbetriebnahme.

1. 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).

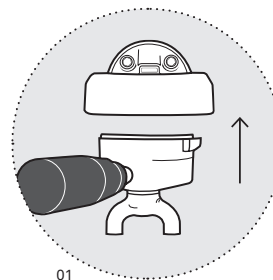
Deckel des Frischwassertanks (14) abnehmen und den Tank mit Frischwasser füllen (nicht überlaufen lassen). Die Kapazität dieses Behälters entspricht etwa 25 Tassen Espresso. Maschine an Strom anschliessen. Den Deckel wieder aufsetzen. Das Wasser des Frischwassertanks dient der Zubereitung des Espressos.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

2. Maschine aufheizen und betriebsbereit machen

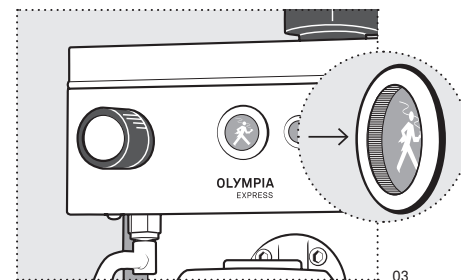
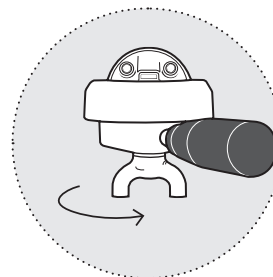
Die Espressomaschine sollte 10 bis 15 Minuten vor dem Gebrauch eingeschaltet werden, damit in allen Teilen die richtige Temperatur und der notwendige Druck herrscht. Achtung: Die Maschine wird heiss! Achten Sie darauf, dass der Heizkessel immer mit ausreichend Wasser befüllt ist.

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 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.

Drücken Sie nach dem Einschalten und vor jedem Espresso einmal den **Extraktionsknopf** (5) um heisses Wasser ohne eingesetzten Sieb durch die Maschine laufen («flushen») zu lassen. Nutzen Sie das heisse Wasser, um eine Tasse vorzuwärmen. Stellen Sie die Tassen auf die obere Ablage Ihrer Maximatic um diese vorzuwärmen.

3. Kaffee mahlen

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 Einer-Sieb (a) und ca. 14 Gramm für das Doppel-Sieb (b).

Vor dem Einsetzen des Siebträgers muss das Espressopulver richtig gepresst werden (tampen), um dem durchfließenden Wasser den nötigen Widerstand entgegenzusetzen. Der Tamper wird aufgesetzt und mit gleichmäßigem, kräftigem Druck (ca. 15 kg) das Espressopulver angepresst. Die Oberfläche des Espressopulvers soll waagrecht und glatt sein.

Eventuelle Pulverreste auf den Rändern des Siebes und des Bajonettverschlusses abwischen – damit schonen Sie die Brühkopfdichtung.

4. Siebträger vorbereiten

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 auf Seite 32 «Beurteilung des Resultates» eingehend zu studieren.

5. Espresso brühen

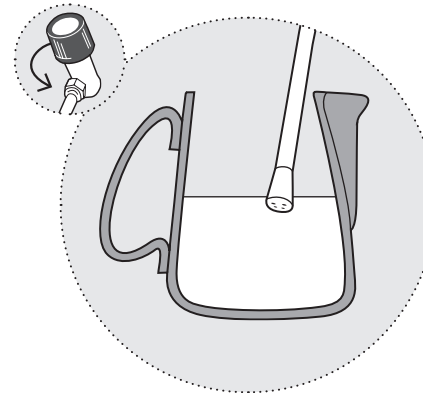
Eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den *Auslauf* ⑩ stellen, den *Extraktionsknopf* 5 drücken, und ein herrlich duftender Espresso fließt in die Tasse (optimale Extraktionszeit 20–30 Sekunden). Sobald der Espresso in der Tasse die gewünschte Menge erreicht hat, den Extraktionsknopf wieder drücken, 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.

Die Kunst des Milchsäumens.

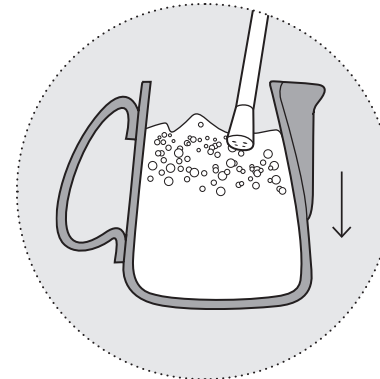
Ein perfekter Milchschaum entsteht in zwei Phasen, dem so genannten Ziehen und dem Rollen. Füllen Sie das Milchkännchen bis zum Ausguss mit kalter, frischer Milch. Sie können ganz nach Ihrem Geschmack die Milch auswählen. H-Milch, Vollfett-, Halbfettmilch lassen sich genau gleich gut schäumen wie Soja- oder Ziegenmilch, da sie alle den Eiweissgehalt aufweisen, der für guten Milchschaum, benötigt wird. Halten Sie einen sauberen und feuchten Lappen um den Dampfrohr 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.

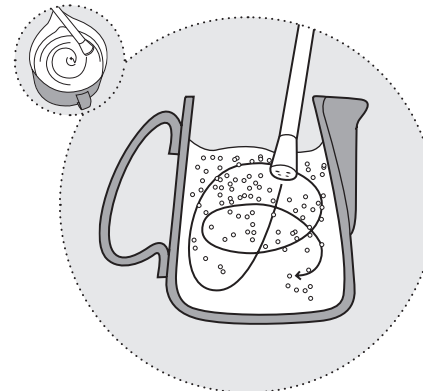
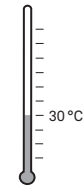
Während des ganzen Milchsäumens sind keine Auf- und Abbewegungen notwendig. Halten Sie die Hand an die Kanne, bis die Milchkanne von aussen so heiss ist, dass Sie mit der Hand nicht mehr berühren können. Dann sind die optimalen 65° C erreicht. Drehen Sie den Dampfhahn zu, entfernen Sie die Kanne und 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.



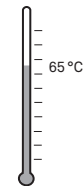
01 Milch einfüllen; Dampfrohr hineinhalten; Dampfhahn aufdrehen



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



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



Frischwasser, Reinigung, Regulierung und Wartung.

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 *Heizkesselverschluss* 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.

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* ⑧ 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 Mikrofasertuch.

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

Reinigung und Wartung der Maschine

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

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 nach ca. 500 Gramm Kaffee ein Rückspülen ("Backflushing") der Brühgruppe mit dem mitgelieferten Blindsieb. Eine Anleitung dazu finden Sie unter: www.olympia-express.ch/care

Unsere Maximatic hat um Energie zu sparen einen sogenannten Shut-Down-Schalter. Dies bedeutet, dass sie sich nach einer Stunde nicht-Benutzung von selbst ausschaltet. Ihre Maximatic kann danach selbstverständlich wieder eingeschaltet werden.

03 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 gemahlten 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



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- oder Canephora-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.

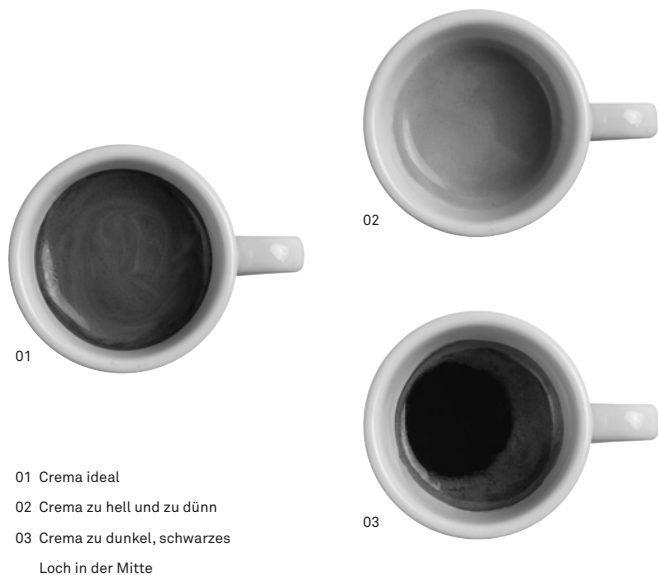
Auch wenn die gerösteten Bohnen in Vakuum- oder Ventilverpackungen ihre Eigenschaften über mehrere Monate fast unverändert behalten, sind sie doch innerhalb der ersten drei bis vier Wochen am besten. Wir empfehlen die Aufbewahrung an einem trockenen und gut belüfteten Ort. Wärme, Licht und starke Gerüche 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 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- oder Canephora-Bohne: roh, geröstet

Beurteilung des Resultates.



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	Mögliche Lösung
Espresso zu grob gemahlen	Espresso feiner mahlen
Esspressomenge zu gering	Esspressomenge erhöhen
Espresso zu wenig stark oder überhaupt nicht gestopft	Espresso stärker anpressen
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 anpressen

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	Mögliche Lösung
Espresso zu fein gemahlen	Espresso gröber mahlen
Esspressomenge über 10 g (Einer-Sieb)	Esspressomenge auf 7,5 – 9 g einstellen
Espresso zu stark gestopft	Espresso schwächer anpressen
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 anpressen

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.

04 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	Haussicherung kontrollieren Netzstecker ist nicht korrekt eingesteckt
	Ein-/Ausschalter defekt	Schalter ersetzen lassen
Kontrolllampe leuchtet, aber das Wasser wird nicht heiss	Shut-down Schalter hat Heizung nach 60 Minuten ausgeschaltet	Ein/Ausschalter auf Ein stellen
	Thermosicherung unterbrochen	Thermosicherung durch Servicepartner zurücksetzen lassen
Rotes Licht der Kontrolllampe leuchtet nicht, Manometer zeigt keinen Druck an	Heizelement defekt	Heizelement durch Servicepartner ersetzen lassen
	Thermosicherung unterbrochen	Thermosicherung durch Servicepartner zurücksetzen lassen
Maschine produziert keinen Dampf	Düse des Dampfrohres verstopft	Düse reinigen, regelmässig nach dem Milchschaumen mit heissem Dampf «ausblasen»
	Zu wenig Wasser im Heizkessel	Wasser nachfüllen
	Thermosicherung unterbrochen	Thermosicherung durch Servicepartner zurücksetzen lassen
Maschine unter Druck, aber Espresso fliesst nicht aus	Zuviel Pulver im Sieb	Pulvermenge reduzieren
	Pulver zu fein gemahlen	Mahlgrad kontrollieren
	Kein Wasser im Frischwassertank	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.

Thomas Leeb, Ingo Rogalla

«Perfekt zubereitet. Kaffee, Espresso & Barista»
TomTom Verlag, München 2002

Johanna Wechselberger

«Espressomaschinen richtig bedienen»
Braumüller Verlag, Wien 2016

Tobias Hierl, Johanna Wechselberger

«Das Kaffeebuch: für Anfänger, Profis und Freaks»
Braumüller Verlag, Wien 2014

Martin Kienreich

«FAQ Kaffee. Fragen, Antworten, Quintessenzen»
coffee media & event, Mannheim 2015

Dimitrios Tsandidis

«Faszination Espressomaschine»
Franzis Verlag, Haar 2008

NZZ Format

«Kaffee und Tee – Die Filme»
DVD, Art. Nr. 84507
www.nzz-format-shop.ch

Francesco und Riccardo Illy

«Kaffee. Von der Bohne zum Espresso»
Droemer Knauer, München 1996

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

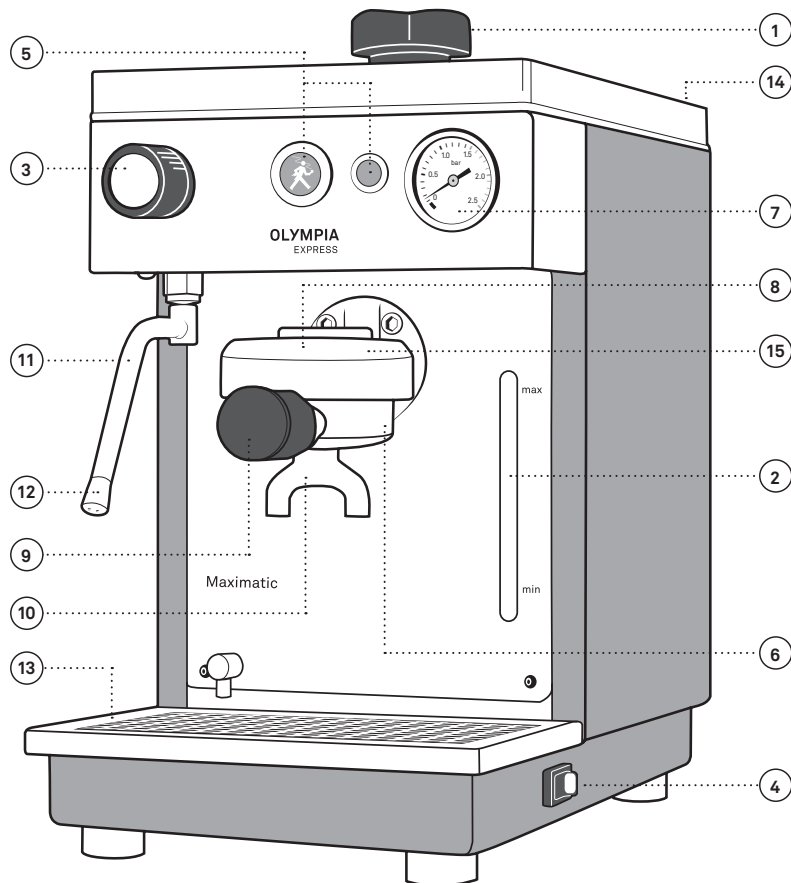
Der Hersteller behält sich ausdrücklich Änderungen der beschriebenen Eigenschaften, Leistungen und technischen Daten wie auch des Zubehörs vor. Olympia Express entwickelt alle Modelle und Typen ständig weiter.

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

Copyright 2019 Olympia Express SA

Bedienungselemente Vorderansicht

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



Eine Entscheidung fürs Leben. Olympia Express ist eine Schweizer Manufaktur für exklusive Espressomaschinen und -mühlen. Mit einer 90-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