



OLYMPIA XPRESS

L. BRESAOLA 6834 Morbio Inferiore - TICINO - SUISSE - ☎ (091) 43.12.14 / 15 / 16

Kaffeemaschinen - Fabrik

Fabrique de machines à café

Filialen - Filiales: ZÜRICH - ST. GALLEN - LUZERN - BASEL - LAUSANNE - GENÈVE

SWISS MADE



cremina

die Espresso
Kaffeemaschine
für den Privatgebrauch

La machine à café
espresso pour
l'usage domestique

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: ca. 18 Espresso-Tassen mit einer Füllung.

Dimensions: Hauteur 340 mm, profondeur 270 mm,
largeur 190 mm

Poids net: 10 Kg

Capacité de la chaudière: 1,3 litres

Courant: 220 V / 1000 W

Temps pour mise en service: 8-10 minutes

Débit: 18 cafés ESPRESSO environ pour chaque
remplissage de la chaudière



Ganz einfach ist die Handhabung

1 Wasserbehälter (1) öffnen und mit frischem Leitungswasser füllen, d. h. bis zum oberen Ende der Wasserstandsäule (2).

2 Stecker ans Stromnetz anschließen; vorher aber kontrollieren, ob Deckel (1) und Dampfahnhahn (3) geschlossen sind. Jetzt Drucktaste des Schalters (4) betätigen, worauf das Kontrollämpchen desselben und das der Heizung (5) aufleuchtet.

3 Sobald das Signallämpchen (5) automatisch ausschaltet, Dampfahnhahn für einen Moment öffnen, um die Luft aus dem Boiler entweichen zu lassen. Die Lampe (5) wird nochmals kurz aufleuchten und dann wieder auslöschen. Jetzt hat der Boiler den nötigen Druck und das Wasser die nötige Temperatur erreicht (sichtbar ist also nur noch das Schalterknopfämpchen). Die Maschine ist mit einem Druckregler versehen der den nötigen Boilerdruck automatisch reguliert. Man kann auch die Maschine mit offenem Dampfrohr anschließen, indem man dieses zuschliesst, wenn es beginnt, Dampf hinauszulassen.

4 Nun Filterhalter (6) erwärmen, indem man durch Betätigung des Hebelarmes (7) etwa eine kleine Tasse voll heisses Wasser ausfliessen lässt. Kolbenhebel (7) kurz nach oben und wieder nach unten ziehen.

5 Filterhalterhebel (8) durch Drehen von rechts nach links vom Kolbenkopf (9) herausnehmen, je nach Filtersieb (a oder b) mit Hilfe des Messlöffels (e) 1 oder 2 Dosen Kaffee (nicht zu pulverig-feine Mahlung) in den Filter geben und mit dem Kaffeestampfer (c) andrücken, Filterkopfhebel (8) wieder einsetzen und anziehen. Jetzt den Hebel (7) nach oben ziehen, einige Sekunden in dieser Stellung belassen und nachher durch kräftigen Zug nach unten drücken bis zu seinem Endschlag. Die gleiche Operation wiederholen, wenn man eine grössere Portion (oder 2 Tassen Kaffee) erhalten möchte.

Dadurch wird das Heisswasser durch das Kaffeepulver im Filter gepresst, und der Kaffee fliesst schäumend in die unter den Filterausguss gestellten Tassen. Nach der Tassenfüllung und für sofortigen weiteren Gebrauch Filterhalter (6) durch Drehen am Filterkopfhebel (8) von rechts nach links ausklinken und Kaffeesatz im Satzbehälter (f) ausklopfen.

Das Filtersieb (a oder b) wird, gleichgültig ob nach Gebrauch für 1 oder 2 Tassen, immer von neuem gefüllt und die Prozedur so oft wiederholt, bis kein Wasser mehr im Wasserboiler (1) ist. Dies zeigt sich an der Wasserstandsäule (2) und auch daran, dass der Hebel (7) keinen Widerstand mehr findet. Wird jedoch noch mehr Kaffee gewünscht, so wird der Wasserbehälter wieder gefüllt und die Manipulationen 1-5 wiederholt. Vorher ist jedoch die Heizung auszuschalten (4) und der ganze Dampfdruck des Boilers durch den Dampfahnhahn (3) zum Entweichen zu bringen.

Boilerzapfen (1) nie öffnen, bevor der Boilerdruck entlastet ist.

6 Zur Heissdampfnahme für Tee (Frischwasser aufsieden), heisse Milch, Cappuccino etc., die zu siedende Flüssigkeit in Tasse oder kleinen Krug unter das Dampfrohr (10) halten. Dampfahnhahn (3) ganz öffnen und in dieser Stellung belassen, bis die Flüssigkeit den Siedepunkt erreicht hat.

7 Nach Gebrauch Maschine ausschalten, Dampf ablassen und Boilerzapfen (1) fast ganz abschrauben. Vor Gebrauch (wenn die Maschine längere Zeit nicht benötigt wurde) Boiler entleeren und ein wenig mit Frischwasser spülen.

WICHTIG: die Maschine darf nie angeschlossen werden, bevor der Behälter mit Wasser gefüllt ist, weil sonst die Heizkörper Schaden leiden.

Sollte trotzdem eine Überheizung entstehen, so wird die Heizung durch eine thermische Sicherheit ausgeschaltet. Dies ist durch die aufleuchtende Drucktastenlampe (4) sowie durch die ausgelöschte Lampe (5) bei kalter Maschine ersichtlich. In diesem Falle drücke man den Knopf der thermischen Sicherheit unterhalb der Maschine, um die Heizung wieder einzuschalten.

Der Kolbenhebel (7) muss immer unten sein, um zu vermeiden, dass der Wasserkessel leer wird, wodurch erhebliche Schäden entstehen könnten.

Unterhalt und Reinigung

Es ist empfehlenswert, mit einem Schwämmchen die sich unter dem Kolben (9) befindende Dusche zu reinigen sowie den Filter ab und zu mit laufendem Wasser zu spülen. Dies hindert die Bildung von Kaffeeablagerungen, welche den Ersatz von Dichtungen und anderen allg. periodischen Service-Arbeiten auf ein minimum beschränkt. Der Dampfahnhahn (10) muss ebenfalls gereinigt werden, indem man ein bisschen Dampf herauslässt. Denn wenn besonders Milch in das Dampfrohr hineingesaugt wird, nimmt der Kaffee nach einer gewissen Zeit einen unangenehmen Geruch und Geschmack an.

Sollte dies trotzdem vorkommen, so ist der Boiler bis über die Hälfte seines Inhaltes mit 1/3 Wasser und 2/3 weissem, starkem Essig zu füllen. Nun ist die Maschine anzuschließen und abzuwarten, bis dieselbe unter Druck steht. Dann Maschine 2-3 Mal leer (ohne Kaffee) laufen lassen, indem man den Kolbenhebel betätigt. Nach ca. 20 Minuten Boiler entleeren. Diese Operation nur mit Wasser wiederholen, um den Boiler zu spülen. Boiler nochmals entleeren und nun ist die Maschine erneut betriebsbereit. Dieser Vorgang dient gleichzeitig als Entkalkungszweck.

Tips für eine gute Tasse Kaffee

- Der Kaffee muss nicht allzufein gemahlen werden, sonst bildet sich eine Paste, welche den Hebelarm blockiert. Durch ein allzu grobes Pulver sickert dagegen das Wasser hindurch, so dass der fertige Kaffee zu schwach wird.
- Verwenden Sie keine Kaffee-möhlen mit Klingen, sondern solche mit echten Mahlscheiben.
- Je stärker das Pulver gestampft wird, desto kräftiger wird der Kaffee.
- Sollte es vorkommen, dass der Kaffee nach einer gewissen Anzahl Tassen keinen reichlichen Schaum mehr aufweist wie die ersten Tassen, so ist der Filterhalter auszuklinken, kurz unter kaltem, fliessendem Wasser abzukühlen, wieder einzuklinken und Kaffee weiterzubereiten.

Le fonctionnement est de la plus grande simplicité

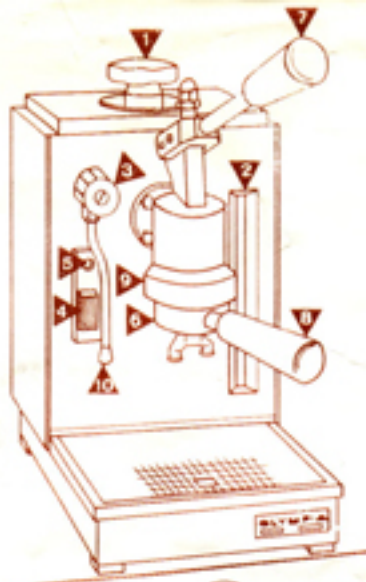
1 Ouvrir la chaudière, la remplir d'eau fraîche jusqu'au bord supérieur de l'indicateur de niveau d'eau.

2 Fixer le câble électrique au courant. Avoir soin, auparavant, de s'assurer que le bouchon (1) et le robinet de vapeur (3) sont fermés correctement. Enclencher l'interrupteur (4), sur quoi les deux lampes de contrôle s'allumeront, soit celle de l'interrupteur et celle du chauffage électrique (5).

3 Dès que la lampe (5) s'éteint, ouvrir un très court instant le robinet de vapeur (3) afin de laisser s'échapper l'air qui se serait accumulé dans la chaudière. La lampe se rallumera et sitôt qu'elle se sera éteinte une nouvelle fois, la machine sera prête à être utilisée, la pression normale étant atteinte (celle-ci est réglée automatiquement par un pressostat incorporé dans la machine). La machine peut également être branchée avec le robinet de la vapeur ouvert. Avoir soin de le refermer quand celui-ci commence à souffler de la vapeur.

4 Chauffer le porte-filtre (6) en laissant couler une petite tasse d'eau chaude; pour cela, il suffit de lever un instant le levier (7) et de le baisser à nouveau.

5 Enlever le porte-filtre (6) fixé au piston (9) en le faisant tourner de droite à gauche. Verser dans le filtre 1 ou 2 portions (a ou b), à l'aide de la cuillère-mesure (e), la quantité de café désirée et le presser dans le filtre avec le tasseur (c); (le café ne doit pas être moulu trop fin); puis remettre en place le porte-filtre (6). Lever le levier (7), le laisser pendant quelques secondes dans cette position, puis le baisser d'un mouvement énergique jusqu'à la fin de course. Répéter la même opération si l'on désire une plus grande portion (ou 2 tasses de café). De cette manière, l'eau est chassée par pression à travers la poudre et le café coule dans la ou les tasses placées sous les bords du porte-filtre. Pour obtenir de nouveau 1 ou 2 tasses de café, enlever le porte-filtre (6) en le tournant de droite à gauche, vider le marc dans la boîte à déchets (g). Recharger le filtre (a ou b) avec de la poudre fraîche et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de l'eau dans la chaudière.



- a 1 - Portionensieb
Filtre 1 portion
- b 2 - Portionensieb
Filtre 2 portions
- c Kaffeestampfer
Tasseur
- d Trichter
Entonnoir
- e Dosierlöffel
Cuillère-mesure
- f Milchkanne
Carafe lait
- g Satzbehälter
Boîte à déchets

Vous constatez le manque d'eau en contrôlant le niveau (2) ou par le fait que le levier ne rencontre plus de résistance quand vous le baissez. Pour obtenir de nouveau du café recommencer les opérations 1 à 5 mais en ayant soin au préalable de libérer toute la vapeur se trouvant encore dans la chaudière en ouvrant le robinet de vapeur (3).

6 Pour obtenir des boissons chaudes, thé, lait chaud, cappuccino etc., plonger le tube de vapeur (10) dans la tasse ou le récipient contenant le liquide à chauffer. Ouvrir complètement le robinet de vapeur (3) et le laisser ouvert jusqu'à ce que le liquide soit à ébullition.

7 Après usage de la machine, avoir soin de libérer la vapeur et de dévisser le bouchon (1) de la chaudière. Avant de l'utiliser à nouveau (si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps) vider la chaudière et la remplir d'eau fraîche.

IMPORTANT: La machine ne doit jamais être branchée sur le courant avant que le réservoir ait été rempli d'eau, sinon il y a détérioration des corps de chauffe montés dans l'appareil.

Au cas où il se vérifierait quand même une surchauffe, la sécurité thermique dont est pourvue la machine déclenche le circuit de chauffage. Dans une pareille situation (discernable au moyen de la lampe de l'interrupteur (4) allumée et de la lampe du chauffage (5) éteinte, lorsque la machine est froide), il faut rebrancher le circuit de chauffage en pressant sur le bouton de la sécurité thermique qui se trouve sur le fond de la machine.

Lorsque la machine est branchée, le levier (7) doit toujours être en bas pour éviter que la chaudière se vide, ce qui pourrait provoquer de graves dégâts.

Nettoyage et entretien

De temps à autre il est recommandable de bien nettoyer la douche placée sous le piston (9) à l'aide d'une petite éponge et de laver également les filtres à l'eau courante. Cela empêche la formation de dépôts de calcaire sur les parties susmentionnées et réduit au minimum le remplacement de joints et tout autre intervention périodique sur notre machine. Le robinet de la vapeur (10) doit également être nettoyé en faisant sortir un peu de vapeur. Cela a pour but d'empêcher que des liquides étrangers, mais spécialement du lait, puissent être aspirés dans le robinet, ce qui pourrait conférer au café un goût et une saveur désagréables.

Si cet inconvénient devait se produire tou-de-même, prière de remplir le boiler à plus de la moitié environ avec une solution d'eau [1/3] et de fort vinaigre blanc [2/3]. Après quoi brancher la machine et attendre jusqu'à ce qu'elle soit sous pression. Activer le levier afin de faire marcher 2-3 fois à vide (sans café) la machine. Après 2 minutes environ vider le boiler en renversant la machine. Répéter ainsi cette opération avec de l'eau seulement, afin de rincer le boiler. Vider encore une fois le boiler et ainsi la machine est de nouveau prête à l'usage. Cette opération sert en même temps à détartrer la machine.

Tips pour obtenir une bonne tasse de café

- Le café ne doit pas être moulu trop fin, car autrement il se forme une espèce de pâte qui bloque le levier. Par contre, avec de la poudre de café moulue trop grosse, l'eau passe trop vite et le café ainsi obtenu est trop faible.
- Il ne faut pas utiliser de moulins à lames mais de vrais moulins à café munis de meules.
- Plus la poudre de café est pressée dans les filtres, plus le café obtenu sera fort.
- S'il devait arriver, après avoir fait un certain nombre de tasses, que la boisson obtenue n'ait plus la magnifique « crème de café » des premières tasses, enlever le porte-filtre et le refroidir un instant sous l'eau froide courante; ensuite le remettre en place et continuer à faire du café.