



OLYMPIA-CREMINA...



Olympia Kaffeemaschinen
071 951 81 11
Migg Frei
Buchental 11A
9245 Oberbüren

die Espresso-
Kaffeemaschine
für den Privatgebrauch

La machine à café
espresso pour
l'usage domestique

Stark oder mild, ganz nach Ihrem
Geschmack, können Sie zu Hause oder
im Büro mit der

OLYMPIA-CREMINA

jederzeit in wenigen Minuten einen
hocharomatischen, cremeschaumigen
Espresso brauen, genau so wie er in
der Bar zubereitet wird.

Elegant, praktisch und handlich ist die
Olympia-Cremina, und sie garantiert
Ihnen einen echten Espresso.

N'importe quand et en quelques minutes,
chez vous aussi bien qu'au bureau,

OLYMPIA-CREMINA

vous permet de préparer un café
espresso délicieusement aromatique,
fort ou léger selon votre goût particulier,
un café en tous points conforme à
celui qui vous est servi au bar ou dans
un restaurant soigné.

Olympia-Cremina est une
machine élégante et pratique, elle vous
garantit un espresso authentique!

Ganz einfach ist die Handhabung:

1 Wasserbehälter (1) öffnen und zu etwa $\frac{3}{4}$ mit frischem Leitungswasser füllen, d. h. bis zum oberen Ende der Wasserstandsäule (2).

2 Nun Kabel an die dafür bestimmte Buchse der Maschine stecken und Stecker ans Stromnetz anschliessen. Vorher aber kontrollieren, ob Deckel (1) und Dampfahn (3) geschlossen sind. Jetzt die beiden Hebelchen des Schalters (4) betätigen, worauf die Kontrolllampchen (rot und weiss) aufleuchten.

3 Sobald das Sicherheitsventil (5) Dampf ausstösst, hat das Wasser die nötige Temperatur erreicht. Jetzt das obere Hebelchen des Schalters nach rechts stellen, weil die reduzierte Heizung ausreicht, um das Wasser in der richtigen Temperatur zu halten (sichtbar ist also nur noch das untere Signallämpchen).

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 Filterkopf (8) durch Drehen von links nach rechts am Filterkopfarm (9) herausnehmen, je nach Filtersieb (a oder b) 1 bzw. 2 Dosen Kaffee (nicht zu feine Mahlung) in den Filter geben und Filterkopf (8) wieder einsetzen. — Jetzt den Hebel (7) nach oben stossen, einige Sekunden in dieser Stellung belassen und nachher durch kräftigen Zug nach unten drücken. Dadurch wird das Heisswasser durch das Kaffeepulver im Filter gepresst, und der Kaffee fliesst in die unter den Ausflusshahn gestellten Tassen. — Der Filter wird immer von neuem gefüllt und die Prozedur so oft wiederholt, bis kein Wasser mehr im Wasserbehälter (1) ist.

Das zeigt sich an der Wasserstandsäule (2) und auch daran, dass der Hebel (7) keinen Widerstand mehr findet. Wird jedoch noch mehr Kaffee gewünscht, wird der Wasserbehälter wieder gefüllt und die Manipulationen 1—5 wiederholt. Vorerst ist jedoch der ganze Dampf durch den Dampfahn (3) zum Entweichen zu bringen.

6 Zur Heissdampfentnahme wiederum beide Hebelchen des Schalters betätigen, wodurch also erneut beide Signallämpchen aufleuchten, und die zu siedende Flüssigkeit in Tasse oder kleinen Krug unter das Dampfrohr (10) halten. Dampfahn (3) ganz öffnen und in dieser Stellung belassen, bis die Flüssigkeit den Siedepunkt erreicht hat.

7 Vor Gebrauch Wasserbehälter (1) immer mit Frischwasser spülen. Nach jedem Gebrauch Wasserbehälter (1) entleeren und Dampf ablassen.

Wichtig: Die Maschine darf nie angeschlossen werden, bevor der Behälter mit Wasser gefüllt ist, weil sonst die Heizkörper in der Maschine Schaden leiden. Wenn Sie sich an diese einfache Anleitung halten, erzielen Sie einen herrlichen, echten Express-Kaffee!

Le fonctionnement est de la plus grande simplicité:

1 Ouvrir le réservoir à eau (1), le remplir jusqu'aux trois quarts d'eau fraîche, c'est-à-dire de manière que l'indicateur de niveau d'eau (2) soit rempli jusqu'au bord supérieur.

2 Introduire le câble dans la douille ad hoc de la machine, puis brancher la fiche sur le courant. Auparavant, avoir soin de s'assurer que le couvercle (1) et le robinet de la vapeur (3) sont correctement fermés. Sur quoi actionner les deux petits leviers du commutateur (4), ce qui allume les deux lampes de contrôle, l'une rouge, l'autre blanche.

3 Dès que la soupape de sûreté (5) laisse échapper de la vapeur, l'eau a atteint la température indispensable. Ramener à droite le levier supérieur du commutateur, parce que le chauffage ainsi réduit suffit au maintien de la température nécessaire, seule la petite lampe blanche restant allumée.

4 Réchauffer le porte-filtre (6) en laissant s'écouler une petite tasse d'eau chaude; pour cela, il suffit d'actionner le bras de levier (7). Relever un instant le levier de piston, et de nouveau l'abaisser.

5 Enlever la tête du filtre (8) fixée au bras (9) en la faisant tourner de gauche à droite, verser dans le filtre 1 ou 2 portions de café selon que l'on utilise le filtre a ou b (le café ne doit pas être moulu trop fin), puis remettre en place la tête du filtre (8). Relever le levier (7), le laisser pendant quelques secondes dans cette position, puis l'abaisser d'un mouvement vigoureux. De cette manière, l'eau est chassée par pression à travers la poudre, et le café coule dans les tasses placées sous le robinet. — Remplir de nouveau le filtre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir (1). L'eau est épuisée lorsque le levier (7) ne rencontre plus de résistance, un simple regard jeté sur l'indicateur de niveau d'eau faisant par ailleurs constater que le réservoir est vide. Si l'on désire plus de café, il suffit de remplir le réservoir et de procéder de nouveau selon ce qui est indiqué sous chiffres 1 à 5. Auparavant, il faudra cependant libérer toute la vapeur en ouvrant le robinet (3).

6 Pour obtenir de la vapeur, il faut actionner les deux petits leviers du commutateur, ce qui allume les deux petites lampes; il n'y a plus qu'à placer sous le tube amenant la vapeur (10) la tasse ou le récipient contenant un liquide que l'on désire réchauffer. Ouvrir tout grand le robinet à vapeur (3) et le laisser dans cette position jusqu'à ce que le liquide ait atteint le point d'ébullition.

7 Avant usage, il faut rincer le réservoir (1) avec de l'eau fraîche. Après usage, avoir régulièrement soin de vider le réservoir (1) et de libérer la vapeur.

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! Tenez-vous en à ces instructions, qui n'ont rien de compliqué, et vous aurez la certitude d'obtenir un café espresso authentique.

