



OLYMPIA
EXPRESS

Anleitung zum Backflushing der Maximatic

Unverzichtbare Voraussetzungen für besten Espresso sind die tägliche Reinigung und die regelmässige Wartung der Maschine. Um möglichst viel Freude an unseren langlebigen Maschinen zu erleben, ist ein «Backflushing» von Zeit zu Zeit zu empfehlen.

- 01** Zuerst sollte die Brühgruppe gespült und mit einer passenden Bürste von grober Verschmutzung befreit werden.
- 02** Danach setzt man in den Siebträger ein Blindsieb ein und gibt etwa einen halben Teelöffel Kaffeefettlöser hinein.
- 03** Dann gibt man ein wenig heisses Wasser aus der Brühgruppe hinzu und wartet, bis die Lösung leicht zu schäumen beginnt.
- 04** Nun setzt man den Siebträger ein und lässt die Pumpe durch drücken der Bezugtaste solange laufen, bis sie genügend Druck in der Brühgruppe aufbaut. Sobald genügend Druck aufgebaut ist und die Pumpe merklich leiser wird, beendet man den Bezug und die Brühgruppe entleert sich schlagartig über das Drei-Wege-Ventil in die Abtropfschale.
An dem austretenden weißem Schaum erkennt man das ausgespülte Reinigungsmittel. Diesen Vorgang wiederholt man etwa zehn Mal bis das Reinigungsmittel vollständig verbraucht ist.
- 05** Danach entfernt man den Siebträger, spült diesen unter fließendem Wasser gründlich aus und setzt ihn wieder in die Brühgruppe ein. Nun wiederholt man den Spülvorgang erneut etwa zehn Mal um sämtliche Reste des Kaffeefettlösers aus der Brühgruppe in die Abtropfschale zu spülen.
- 06** Dann Siebträger entfernen, Brühgruppe spülen und die Ränder des Gruppenkopfes mit einem feuchten Lappen abwischen. Siebträger, Blindsieb und Abtropfschale noch unter fließendem Wasser gründlich abspülen und die Reinigung ist beendet.

Die Brühgruppe ist nun von Kaffeeölen und Schmutz befreit und bereit für den nächsten Espresso.

Schweizer Manufaktur
feinster espressomaschinen.

Olympia Express SA
Burgstrasse 26
8750 Glarus
Switzerland

T +41.91.646 15 55
F +41.91.646 15 69

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



OLYMPIA
EXPRESS

Anleitung zum Entkalken: Cremina.

Entkalken Sie Ihre Espresso Maschine bitte regelmässig, je nach Härtegrad des Wassers 1-2 mal jährlich. Verwenden Sie nur handelsübliche flüssige Entkalker nach Herstellerangabe. **Bitte verwenden Sie keine Essigsäure und keinen weissen Essig!**

Anleitung Cremina

- 01 Öffnen Sie den Verschlussdeckel Ihrer Cremina. Leeren sie das Boiler-/Heizkessel-Wasser aus. Füllen Sie flüssigen Entkalker in den Heizkessel und füllen Sie mit Wasser auf.
- 02 Öffnen sie den Dampfahn ihrer Cremina und schliessen Sie den Verschlussdeckel. Lassen sie die kalte Flüssigkeit 2–3 Stunden einwirken.
- 03 Stellen Sie jeweils einen Behälter unter den Dampfahn und die Brühgruppe Ihrer Cremina.
- 04 Entleeren Sie dann die Entkalkungsflüssigkeit, Spülen sie 2–3 mal mit frischem Wasser. Befüllen Sie die Cremina nun mit frischen Wasser, heizen Sie die Maschine erst jetzt auf.
- 05 Lassen Sie Wasserdampf durch das Dampfventil und machen Sie vor der Espressozubereitung 2–3 Leerbezüge mit Ihrer Cremina.

Bei stark kalkhaltigem Leitungswasser empfehlen wir die Verwendung von kalkfreiem Wasser oder die Verwendung eines Filters.

Hinweis: Diese Anleitung ersetzt alle bisherigen Entkalkungsanleitungen im Benutzerbuch und online.

Schweizer Manufaktur
feinster Espressomaschinen.

Olympia Express SA
Burgstrasse 26
8750 Glarus
Switzerland

T +41.91.646 15 55
F +41.91.646 15 69

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



OLYMPIA
EXPRESS

Anleitung zum Entkalken: Maximatic.

Entkalken Sie Ihre Espresso Maschine bitte regelmässig, je nach Härtegrad des Wassers 1-2 mal jährlich. Verwenden Sie nur handelsübliche flüssige Entkalker nach Herstellerangabe. **Bitte verwenden Sie keine Essigsäure und keinen weissen Essig!**

Anleitung Maximatic

- 01** Beginnen Sie mit dem Frischwasserkreislauf:
Füllen sie Entkalkungsflüssigkeit in den herausnehmbaren Frischwassertank Ihrer Maximatic und füllen Sie mit Wasser auf.
- 02** Stellen Sie jeweils einen Behälter unter den Dampfahn und die Brühgruppe Ihrer Maximatic.
- 03** Pumpen Sie die Entkalkungsflüssigkeit durch Benutzung des Extraktionsknopfes durch die die Maschine, wiederholen Sie diesen Vorgang je nach Grad der Verkalkung 2–3 mal. Spülen Sie danach gründlich mit frischem Wasser.
- 04** Nun zum Heizkessel-Wasserkreislauf:
Öffnen Sie den Verschlussdeckel Ihrer Maximatic. Leeren sie das Boiler/Heizkessel-Wasser aus. Füllen Sie flüssigen Entkalker in den Heizkessel und füllen Sie mit Wasser auf.
- 05** Öffnen sie den Dampfahn ihrer Maximatic und schliessen Sie den Verschlussdeckel. Lassen sie die kalte Flüssigkeit 2–3 Stunden einwirken. Entleeren Sie dann die Entkalkungsflüssigkeit, Spülen sie 2–3 mal mit frischem Wasser.

Bei stark kalkhaltigem Leitungswasser empfehlen wir die Verwendung von kalkfreiem Wasser oder die Verwendung eines Filters.

Hinweis: Diese Anleitung ersetzt alle bisherigen Entkalkungsanleitungen im Benutzerbuch und online.

Schweizer Manufaktur
feinster Espressomaschinen.

Olympia Express SA
Burgstrasse 26
8750 Glarus
Switzerland

T +41.91.646 15 55
F +41.91.646 15 69

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