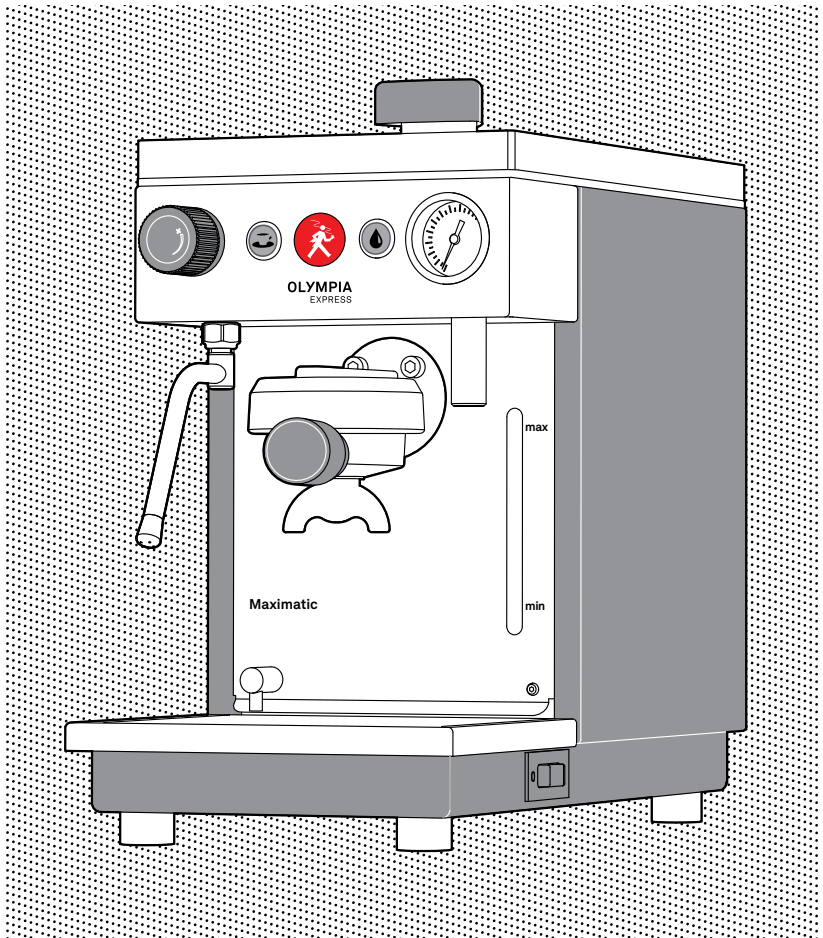




OLYMPIA
EXPRESS

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 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 Maximatic.

Seit über 95 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, sie zu kennen, und es lohnt sich, sie zu nutzen!

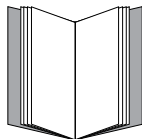
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Olympia Express.

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 Espressoerlebnisse auszuprobieren und mit Hilfe unseres Benutzer-videos 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 08 bis 10 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	14
Die kleinste Zweikreismaschine der Welt	17
Kein Saisonprodukt. Kein Verfalldatum	18
Erste Inbetriebnahme	22
Die Kunst des Milchsäumens	26
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
Ideen und Anregungen	40
Entsorgung	41
Bedienelemente und Vorderansicht	44

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:

- Befüllen Sie den Heizkessel immer zuerst mit Wasser.
- 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 verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen sind und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- 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.
- 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.
- Schalten Sie die Maschine nie ein, wenn der Wasserstand bei «min» steht oder der Heizkessel leer ist. Das Heizelement könnte sonst beschädigt werden.
- Stellen Sie die Maximatic immer aufrecht auf eine stabile und trockene Unterlage.
- Transportieren Sie die Maximatic nicht im aufgeheizten Zustand. Schützen Sie die Maximatic immer vor Frost. Einfrierendes Wasser kann die Maximatic beschädigen.
- Falls das mitgelieferte Netzkabel verloren geht, muss es durch ein geprüftes Netzkabel ersetzt werden, das den Leistungsanforderungen entspricht.

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 95 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 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 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 50 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.

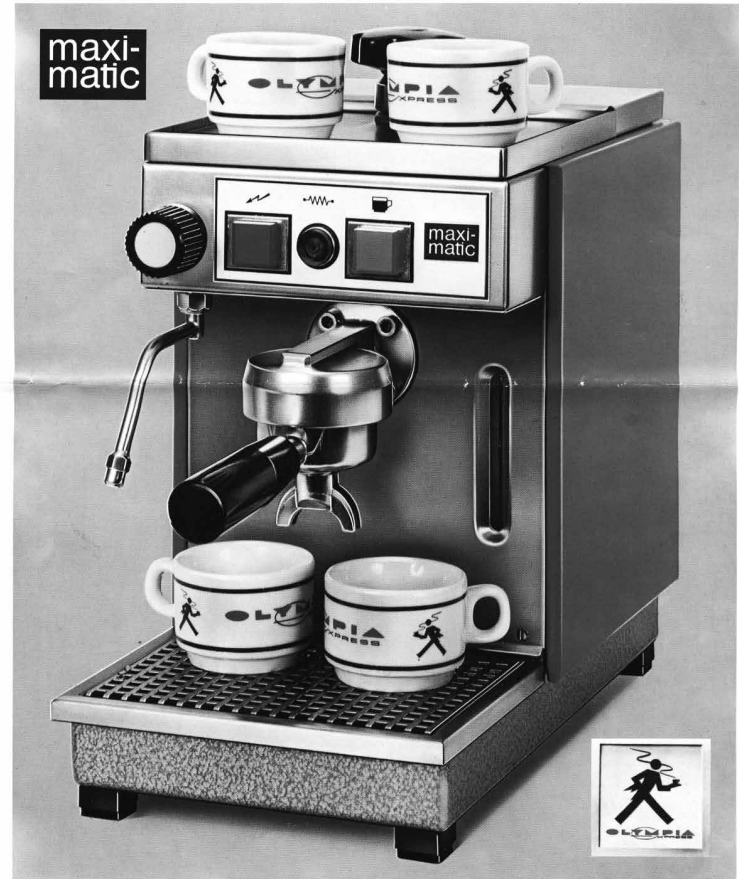
2002 wurde sie technisch und im Design überarbeitet und weiter verbessert. Seit 2018 steht unseren Kunden die Abschaltautomatik zu Verfügung und seit 2025 auch die Heisswasserfunktion. Die beste Maximatic, die es jemals gab. Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Stunden mit ihr!

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 95 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.

Das selbe Prinzip wenden wir nun auch für den Heisswasserausguss an, somit garantieren wir beste Temperaturen für einen bekömmlichen Americano oder auch für die gelegentliche Tasse Tee.

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 ebenfalls aus Edelstahl gefertigt und in hochwertiger und besonders widerstandsfähiger Pulverbeschichtung lackiert.

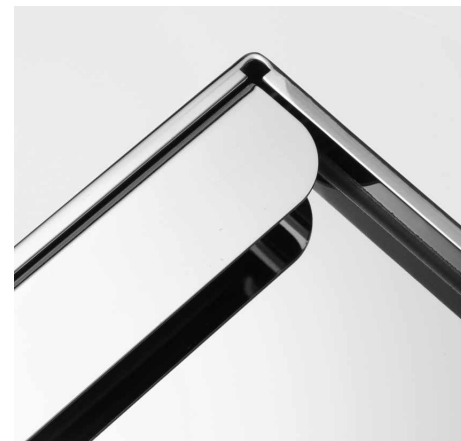


01 Frontseite, Extraktionsknopf und Manometer

02 Abdeckung des Frischwassertanks

03 Dampfdüse, Chromstahl

02



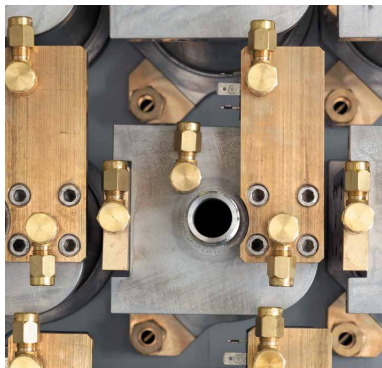
03





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:

Maximatic	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 / 800 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 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. Setzen Sie den Tank wieder ein und setzen Sie den Deckel wieder auf.

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.

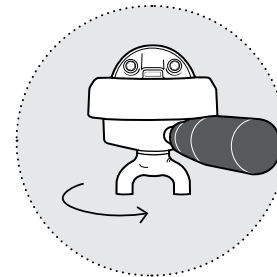
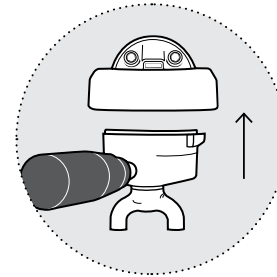
Schliessen Sie nun die Maschine an den Strom an.

2. Maschine aufheizen und betriebsbereit machen

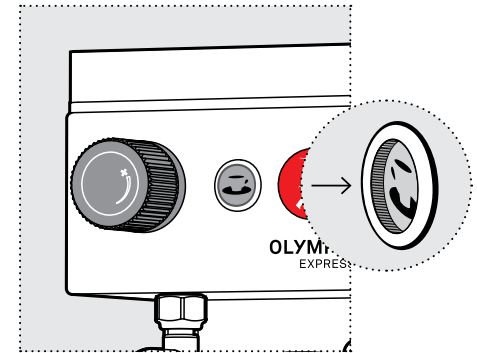
Die Espressomaschine sollte 10 bis 15 Minuten vor dem Gebrauch eingeschaltet werden, damit in allen Teilen die richtige Temperatur und der notwendige Druck herrscht. Betätigen Sie hierzu den *Hauptschalter* ④ auf der rechten Seite.

Der Hauptschalter verfügt über eine Automatische Abschaltfunktion. Diese schaltet die Maschine eine Stunde nach dem Einschalten wieder aus.

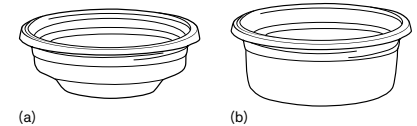
Achtung: Die Maschine wird heiss! Achten Sie darauf, dass der Heizkessel immer mit ausreichend Wasser befüllt ist.



Einklinken des Siebträgers



Eindrücken des Extraktionsknopfes, um einen Espresso zu brühen



(a)

(b)

Einer-Sieb (a) oder Doppel-Sieb (b)

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. 15 bis 17 Gramm für das Doppel-Sieb (b).

4. Siebträger vorbereiten

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 das Espressopulver angepresst, bis ein satter Widerstand auftritt. Die Oberfläche des Espressopulvers soll waagrecht und glatt sein.

5. Espresso brühen

Eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den *Ausguss* (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.

Tipp vom Profi: Beobachten Sie jede Extraktion, läuft sie zu schnell, muss der Mahlgrad feiner gestellt werden. Reist der Kaffeestrahler ab oder fließt gar nicht mehr muss er gröber gestellt werden. So können Sie jederzeit die Qualität der Tasse hoch halten.

6. Bezug von Heisswasser

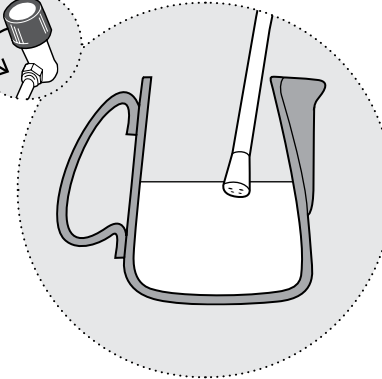
Warten Sie bis die Maschine vollständig aufgeheizt hat. Stellen Sie eine Tasse unter den Ausguss und betätigen Sie die *Heisswasser-Bezugstaste* (17). Sobald die gewünschte Menge ausgegeben wurde, drücken Sie erneut auf die Taste um den Bezug zu beenden.

Die Kunst des Milchsäumens.

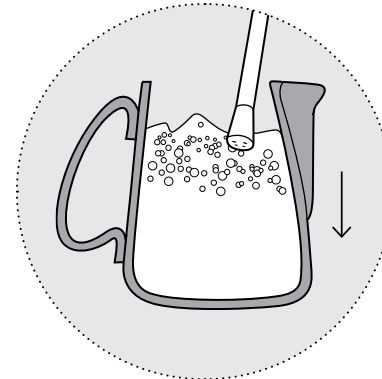
Ein perfekter Milchschaum entsteht in zwei Phasen, dem so genannten Ziehen und dem Rollen. Füllen Sie das Milchkännchen bis zum Ausguss mit kalter, frischer Milch. Sie können ganz nach Ihrem Geschmack die Milch auswählen. H-Milch, Vollfett-, Halbfettmilch lassen sich genau gleich gut schäumen wie Soja-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

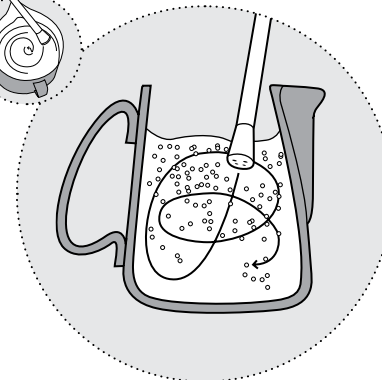
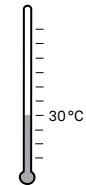
Während des ganzen Milchsäumens sind keine Auf- und Abbewegungen notwendig. Halten Sie die Hand an die Kanne, bis die Milchkanne von aussen so heiss ist, dass Sie mit der Hand nicht mehr berühren können. Dann sind die optimalen 65°C erreicht. Drehen Sie den Dampfhahn zu, entfernen Sie die Kanne und lassen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



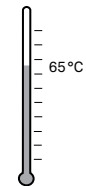
a) Milch einfüllen; Dampfrohr hineinhalten; Dampfhahn aufdrehen



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



c) 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. Um so näher der Füllstand am «max» ist, desto besser ist die Leistung des Dampfkessels.

Maschine reinigen und ausschalten

Unverzichtbare Voraussetzungen für besten Espresso ist 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.

Für eine tiefere Reinigung wird eine Rückspülung empfohlen. Eine Anleitung hierzu finden Sie auf unserer Homepage unter Service.

Reinigung und Wartung der Maschine

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

Falls Sie diese selbst durchführen möchten, finden Sie hierzu auch eine Anleitung auf unserer Seite

01



01 Brühgruppe, Heisswasser-Ausguss

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 Erdalkalisalze ab. Ein deutscher Härtegrad (°dH) entspricht dem Gehalt von zehn Gramm Kalk pro 1000 Liter Wasser. Wir empfehlen einen Härtegrad von ungefähr 6°dH.

Die Bedeutung der Bohne.

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.



a) Arabica-Bohne: roh, geröstet
b) 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.

Ungenügend ausgebrühtes espressopulver

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 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	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

Espresso Vielfalt.

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

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:
Schättli AG Metallwarenfabrik
Olympia Express
Im Tschachen 2
8762 Schwanden
SCHWEIZ

T +41. 91. 646 15 55

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

Entsorgung.

Die Verpackung und das Verpackungsmaterial bestehen ausschliesslich aus umweltfreundlichen Materialien. Sie können in den örtlichen Recyclingbehältern entsorgt werden.

Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung auf zu bewahren, damit Sie eine sichere Verpackung Transportverpackung haben, sollte es nötig sein die Maschine für einen Service oder eine Reparatur zu transportieren.

Bevor Sie eine Olympia Express Espressomaschine entsorgen, informieren Sie sich erst ob die Maschine repariert werden kann. Selbst 50-jährige Olympia Express Espressomaschinen lassen sich dank ihrer robusten Bauweise noch reparieren.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



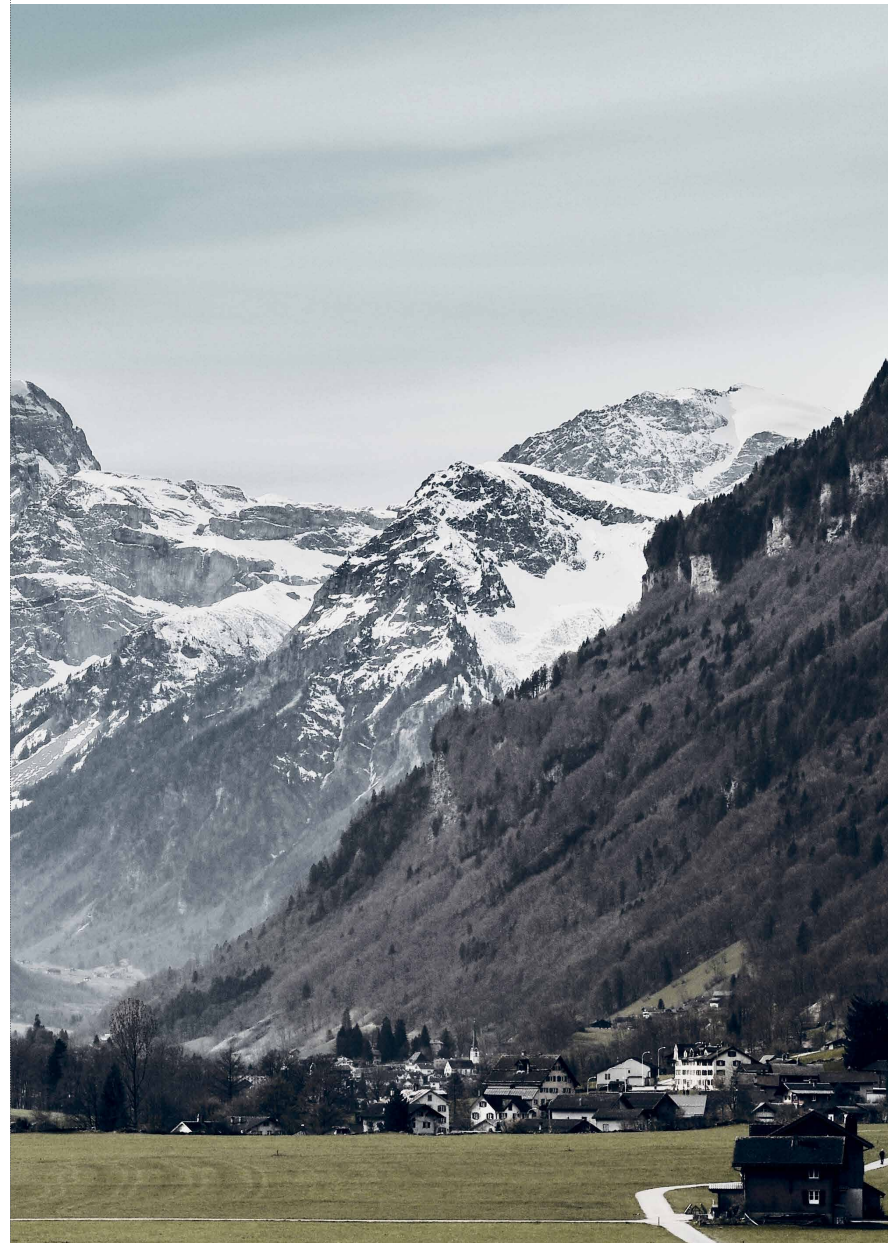
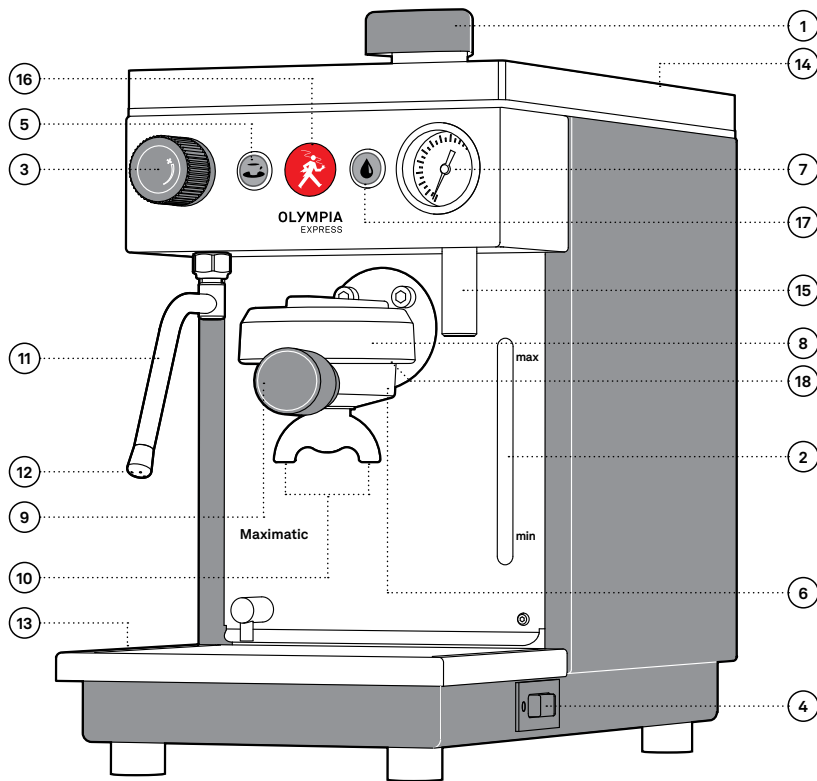


Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Bedienungselemente Vorderansicht

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1 Heizkesselsverschluss | 10 Ausguss |
| 2 Wasserstandsanzeiger | 11 Dampfrohr |
| 3 Dampfahn | 12 Dampfdüse |
| 4 Ein-/Ausschalter | 13 Tropfschale |
| 5 Extraktionsknopf | 14 Deckel Frischwassertank |
| 6 Siebträger | 15 Heiswasser-Ausguss |
| 7 Manometer | 16 Kontrolllampe |
| 8 Brühgruppe | 17 Heisswasserknopf |
| 9 Siebträgergriff | 18 Dusche |



Eine Entscheidung fürs Leben. Olympia Express ist eine Schweizer Manufaktur für exklusive Espressomaschinen und -mühlen. Mit einer 95-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 Espressogenuss.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.olympia-express.ch

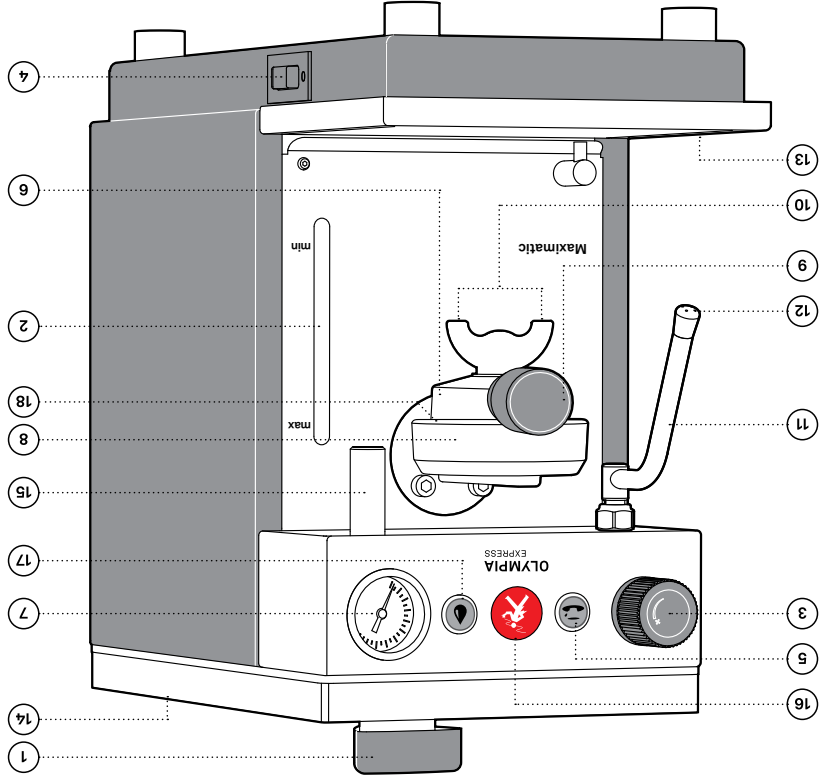
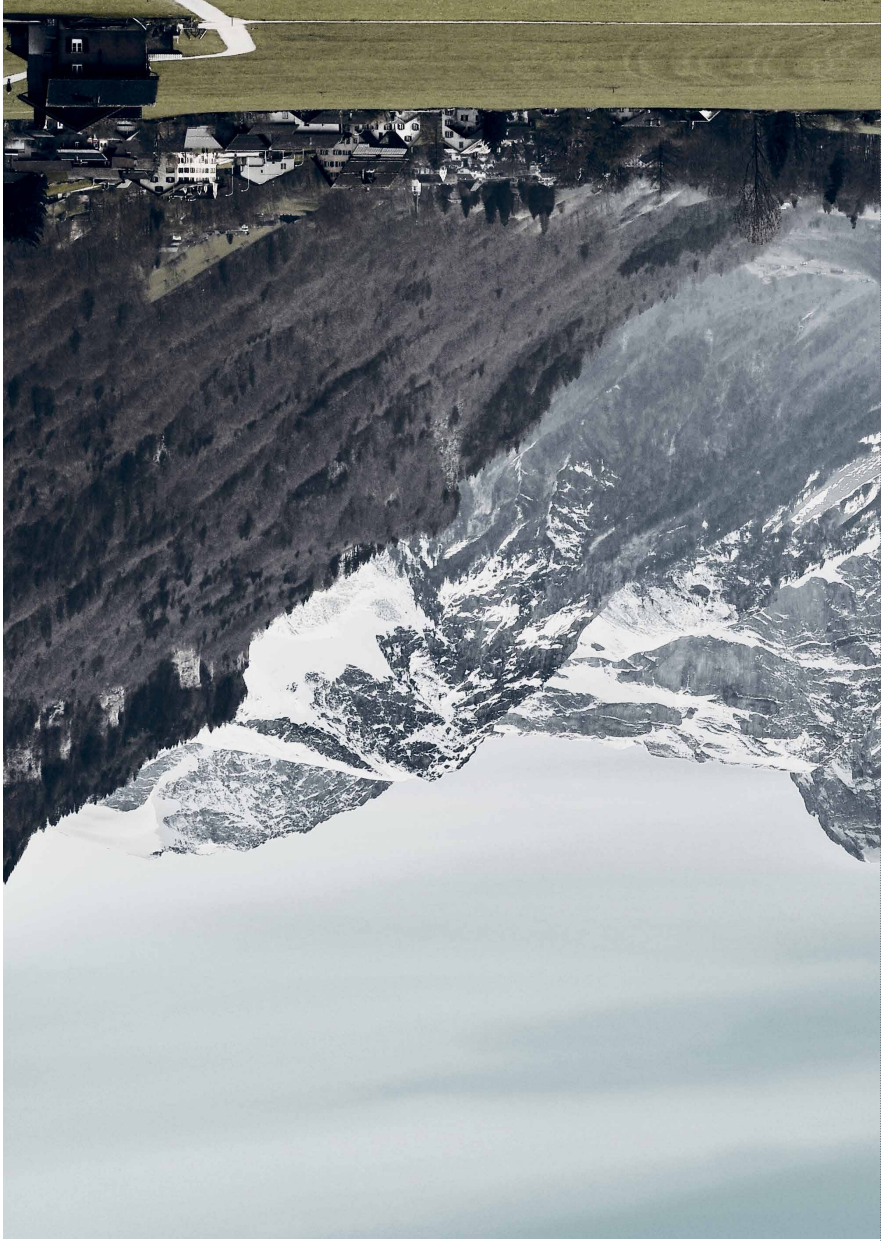
Schweizer Manufaktur feinsten Espressomaschinen.



A decision for a lifetime. Olympia Express is a Swiss manufacturer of exclusive espresso machines and grinders. Looking back at an 95-year-old tradition of product development and craftsmanship, the small, yet fine company is among the pioneers on the market for premium espresso machines. The engineers and mechanics still live the spirit of the founder and pay close and loving attention to even the smallest of details. They work with passion and Swiss precision. The use of first class materials and components developed by Olympia Express results in compact machines and grinders with a noble look, unique quality and an extraordinary longevity. Handmade and Swiss made—the precondition for pure espresso delight.

Please visit our website:
www.olympia-express.ch

Swiss manufacturer of finest espresso machines.



Control elements / Front view

- 1 Boiler top
- 2 Water level indicator
- 3 Steam tab
- 4 On/Off button
- 5 Extraction button
- 6 Portafilter
- 7 Pressure gauge
- 8 Brew group
- 9 Portafilter handle
- 10 Spout
- 11 Steam wand
- 12 Steam nozzle
- 13 Drip tray
- 14 Fresh water tank lid
- 15 Hot water spout
- 16 Control lamp
- 17 Hot water button
- 18 Shower

Ideas and suggestions.

When developing our products, we at Olympia Express think first and foremost about the needs and wishes of our customers. Hence, if you have any ideas or would like to make suggestions or tell us about your experiences with this machine—be they positive or negative—we would look forward to hearing from you. Have you had a special experience that connects you with your machine? Share your story with other Olympia Express connoisseurs! We will publish the most pleasant and interesting ones on our website.

Best wishes from Switzerland,

Your Olympia Express-Team

Manufacturer:
Olympia Express SA

Im Tschachen 2
8762 Schwanen
SWITZERLAND

T +41. 91. 646 15 55

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

The manufacturer reserves the right to make changes to the described characteristics, performance, technical data and accessories may be made. Olympia Express continuously develops all models and types further.

All rights reserved. "OLYMPIA EXPRESS" and "MAXIMATIC" are registered trademarks of Olympia Express SA.

Copyright 2019 Olympia Express SA

Disposal / Recycling.

The card box and packaging material are made entirely of environmentally friendly materials. They can be disposed of in your local recycling bins.

We recommend you to keep the original packaging for the case you need to transport the espresso machine.

Before you dispose a Olympia Express machine make inquiries whether there is a possibility to maintain or repair the machine. Olympia Express machines older than 50 years can be maintained and repaired due to the robust design.

The symbol of the crossed out bin on wheels signals that in the European Union the product must be disposed of in separated waste. This applies for the product and all accessory parts marked with this symbol. Marked products may not be disposed of in normal household waste, but must be taken to a recycling center for electric and electronic devices.



Problem	Reason	Solution
Espresso flows out of the side of the portafilter	Portafilter is not inserted properly	inspect portafilter
Machine is leaking- water under the machine	Too much espresso in the basket	Check the amount of espresso
Leaking water between the body and brew group	The edge of the portafilter is dirty	Clean the edge of the portafilter
Steam and/ or condensed water is leaking out of the boiler top	Gasket is blocked	Replace gasket
Leaking water between the body and brew group	Seal gaskets	Replace gaskets through a service partner
Leaking water between the body and brew group	possible lose screw	Tightening of screw by a service partner
Steam and/ or condensed water is leaking out of the boiler top	In the boiler top is a vacuum valve. This prevents that when the machine is cooling down, no vacuum is formed. When the operating pressure is reached, the valve closes. This may be delayed by Limescale formation.	Decalcifying or possibly replacing of boiler top.
Water is replenished, the pump runs dry, there is no water getting into the brew group	The pump has run empty and has sucked air.	Remove water tank. Seal tank coupling with the thumb and run pump until a slight vacuum forms. Then insert the tank again.

04 First aid and more. Tips.

Problem	Reason	Solution
No Aroma	Poorly stored espresso	Do not stock too much at once Open espresso packaging only before use Do not grind too much espresso
Oily bubbles on the crema	Grinding burs are blocked up or worn out	Clean the grinding burs or replace them
Unsatisfactory espresso taste	Encrusted filter Blocked portafilter Dirty shower	Clean and service the espresso machine regularly
The machine, its control lamp and on/off switch do not work	No Power	Check the fuse The cable is not plugged in properly
The control lamp lights up, but the water does not heat up	On/off Button defekt Shut-down switch has heating switched off after 60 minutes	Replace the on/off button Set On/Off switch to On
Control lamp does not light up, Manometer indicates no pressure	Thermostat safeguard switched boiler off Heating element is broken	Send the machine in for repair Replace the heating element
Machine does not release any steam	Steam nozzle is blocked Not enough water in the boiler	Clean steam nozzle, regularly «blow out» the nozzle after milk frothing Refill water
Machine is working but no espresso is flowing out	Too much espresso in the portafilter basket Espresso grind too fine No water in the fresh water tank	Check amount of espresso used Check grinder Refill water

Espresso Variety.

The Italian bar is a popular place to enjoy small refreshments: the obligatory espresso, which in Italy is simply called “caffè”, a glass of wine and of course hot debates about important or sometimes less important things. Here, one can find the biggest variety of coffee specialties. Have you ever tasted these?

Caffè americano

An espresso, which has been topped up with hot water.

Caffè buñol

Put brandy or cognac in a pre-warmed cup, place a sugar cube in the middle and light it. Pour the shot of espresso over and top off with some whipped cream.

Caffè creme

An espresso with a proper crema, but considerably more water. This is the Swiss’ favorite drink.

Caffè corretto

An espresso, with an added shot of brandy, aniseed schnapps or cordial.

Caffè doppio

A double espresso (about 1.69 fl oz), served in an espresso cup.

Caffè freddo

A sweetened, espresso served cold.

Caffè latte

White coffee the Italian way. An espresso doppio and hot milk is served together in either a glass or a bowl, usually without froth.

Caffè macchiato

An espresso with a shot of hot milk, a “maculate coffee” because the milk leaves a small white spot on the espresso. It is served hot in an espresso cup and looks just like a small cappuccino.

Caffè mischio

Espresso mixed with hot chocolate and served with whipped cream. An interesting alternative to latte macchiato.

Caffè mocha

$\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ hot milk, $\frac{1}{3}$ hot chocolate. Caffè mocha is served in a glass. It can be sweetened with sugar and served with whipped cream.

Caffè ristretto

An espresso that has been made with very little water. Mostly between 0.51 oz and 0.76 oz instead of the usual 0.85 oz. Mainly drunk standing at the bar.

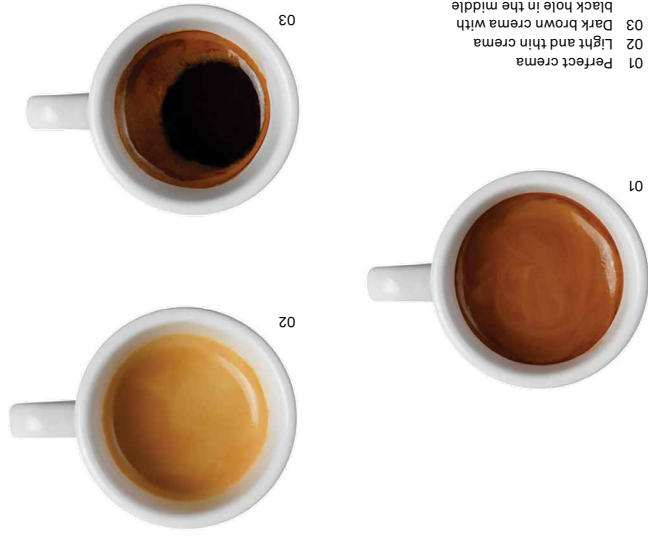
Caffè shakerato

An espresso drink that—either with or without sugar—is mixed in a cocktail shaker with ice cubes. Flavors such as vanilla or caramel can be added as well as a shot of grappa or amaretto.

Caffè sorbetto

Espresso that is frozen in ice cube trays and then be blended in a mixer with added sugar and milk. The outcome is a soft “mousse”, which is served in very cold glasses.

Evaluating the result.



If you have followed all the recommendations, the result is a perfect espresso. You can initially judge this by the appearance, smell, and taste. The crema on the surface is ideally hazelnut brown and shows a regular “tiger stripe pattern.” Its thickness is three to four millimeters and remains intact for two to three minutes without opening or breaking apart. The espresso aroma is composed of over a thousand different substances. The smell immediately after the espresso flows must be intense and pleasant, slightly sweet, dense, and robust. The perfect espresso shows a balanced mix of sweet and bitter components in the taste test, has body, and has sufficient but not excessive density.

Inadequately brewed espresso grind

Appearance: Light, watery, coarse bubbled froth, thin crema and quickly disappearing aroma.

Reason	Solution
Espresso too coarse	Grind the espresso finer
Espresso amount too little	Increase the amount of espresso ground
Espresso tamped either too little or not at all	Tamp the espresso harder
Water temperature below 190.4 °F	Reset Boiler
The espresso flows out too quickly (extraction time below 20 seconds)	Check the temperature and the pressure; if o.k., grind the espresso finer. Increase the espresso amount and/or tamp harder.

Overbrewed espresso grind

Appearance: Foam is dark or black, with a white spot or a black hole in the middle, very thin, which dissolves towards the edge of the cup. Taste is bitter without any aroma.

Reason	Solution
Espresso ground too fine	Espresso needs to be ground more coarsely
Espresso amount above 0.35 oz	Set the amount between 0.26–0.32 oz
Espresso tamped too hard	Espresso needs to be tamped more softly
Water temperature above 197.6 °F	Water pressure needs to be reset by engineer
Espresso only drips out of the spout (extraction time over 30 seconds)	Check temperature and pressure; if o.k., grind the espresso coarser, reduce amount and/or tamp slightly softer

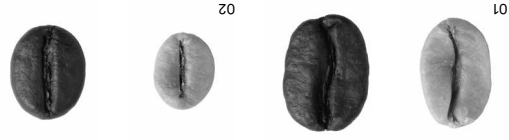
03 Espresso.

The importance of water.

The quality of water is very important for preparing a good espresso. To allow the flavor and aroma of the roasted and ground beans to fully develop, it is important to use water with as little lime content as possible when preparing espresso. Water hardness varies greatly by region, as it depends on the amount of dissolved alkaline earth salts. One German degree of hardness (°dH) corresponds to a content of ten grams of lime per 1000 liters of water. We recommend a hardness level of approximately 6°dH.

The importance of the bean.

Most espresso blends available commercially consist of two different varieties, which differ significantly in terms of taste, caffeine content, and bean shape. Arabica beans have a curved groove and are longer and flatter. The unroasted beans have a more or less intense green color. The groove of the Robusta or Canephora bean, on the other hand, is almost straight, and the shape of the bean is rounder and more domed. The color is usually lighter with brown or even gray shadings. While Robusta beans have a slightly higher caffeine content, Arabica beans are somewhat milder and more aromatic in taste.



01 Arabica bean: unroasted, roasted
02 Robusta / Canephora bean: unroasted, roasted

Fresh Water, Cleaning, Adjustment, and Maintenance

Refilling Fresh Water and the Boiler

The fresh water tank can be refilled at any time, even when the machine is in operation. The water level of the boiler (water level indicator) ⁽²⁾ must be constantly monitored. When the water reaches the lower edge “min” of the water level indicator, the machine must be switched off immediately and the water in the boiler must be refilled. The closer the fill level is to “max,” the better the performance of the steam boiler.

Cleaning and Switching Off the Machine

An essential prerequisite for the best espresso is regular cleaning. We recommend a thorough rinse of all filters with water every evening to prevent the holes from clogging. Please do not use detergent for this.

For a deeper cleaning, a backflush is recommended. Instructions for this can be found on our website under Service.

Cleaning and Maintenance of the Machine

Regular cleaning and maintenance of the machine ensures long-term espresso enjoyment. The harder the water, the more frequently the boiler must be descaled. We recommend descaling by our regional service dealers; typically, a professional descaling once a year is sufficient. If you wish to perform this yourself, you can also find instructions on our website.



01

01 Brew group, Hot water spout

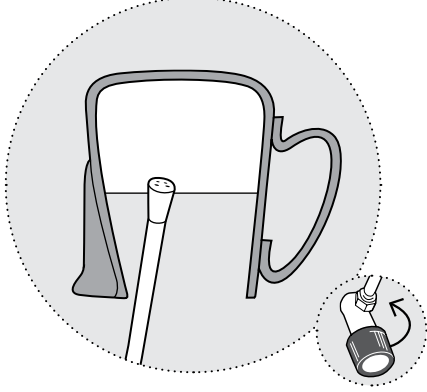
The art of milk frothing.

Milk froth creation
The making of perfect milk froth comes in two steps, the so-called “stretching and rolling”:

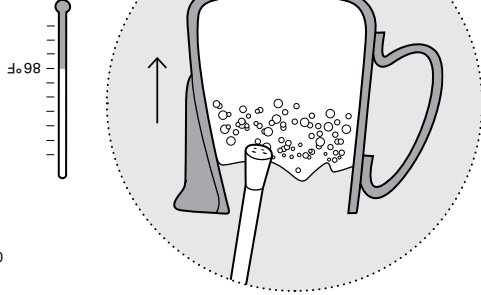
Fill the small steel container, until you reached the beginning of the spout, with cold and fresh milk. Choose any kind of milk that you desire. UHT milk, full-fat and semi-skimmed are as good for frothing as soy or goats' milk, since they all provide the same protein content that is needed for good milk froth. Hold a clean damp cloth around the steam wand and nozzle and open the steam tab briefly.

Immerse the *steam nozzle* (12) into the milk and open the *steam tab* (3) fully. When the milk slowly starts to create froth, the container needs to be lowered slightly, whereby the tip of the steam wand always has to be slightly below the milk surface. When the volume has nearly doubled and reached 86 °F, the rolling phase starts. The steam wand should be placed deeper into the milk to mix the created froth with the hot milk. Through rotation, the frothed milk will get finer and finer. The big bubbles burst and the mixture will form to be a homogeneous fluid. Throughout this process, no up and down movements are necessary.

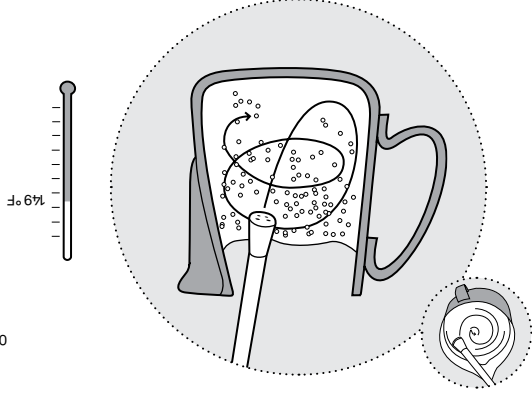
The ideal temperature can be checked by placing one hand on the container, if it more than hand warm, but not hot, the optimal temperature of 149 °F has been reached. Then, close the steam tab and remove the container. Immediately after the use, release remaining steam from the steam wand and clean it with a damp cloth. By doing so, dirt and limestone will not build up around its tip or the inside.



01 Pouring in the milk; immerse the steam nozzle in; open the steam tab



02 Steaming the milk; lower the container slightly («stretching»)



03 Mix the froth with the milk through rotation («rolling»)

3. Grinding the Coffee

Disengage the *portafilter* ⑥ from the *brew group* ⑧ by turning the *portafilter handle* ⑨ slightly to the left. The filter is filled with espresso powder using the dosing regulator or the espresso grinder. The ideal amount of espresso powder is between 7.5 and 9 grams for the single filter and approximately 15 to 17 grams for the double filter.

4. Preparing the Portafilter

Before inserting the portafilter, the espresso powder must be properly pressed (tamped) to provide the necessary resistance to the flowing water. The tamper is placed on top and the espresso powder is pressed with even, firm pressure until solid resistance occurs. The surface of the espresso powder should be level and smooth.

5. Brewing Espresso

Place one or two preheated cups under the spout, press the extraction button, and a wonderfully aromatic espresso flows into the cup (optimal extraction time 20–30 seconds). As soon as the espresso in the cup reaches the desired amount, press the extraction button again to stop the espresso flow.

Pro tip: Match every extraction. If it runs too fast, the grind size must be set finer. If the coffee stream breaks off or stops flowing altogether, it must be set coarser. This way you can always maintain the quality of the cup.

6. Dispensing Hot Water

Wait until the machine has fully heated up. Place a cup under the outlet and press the hot water dispensing button ⑰. As soon as the desired amount has been dispensed, press the button again to end the dispensing.

Initial Setup.

1. Filling the boiler

Never switch on the machine before the boiler is filled! Open the boiler cap ① and fill with fresh water up to the upper end ("max") of the water level indicator ②. The water quantity in the boiler corresponds to 0.65 liters. Close the boiler securely again. Also close the steam valve ③ (turn to the right).

Remove the lid ⑭ of the fresh water tank and fill the tank

with fresh water (do not let it overflow). The capacity of this container corresponds to about 25 cups of espresso. Replace the tank and put the lid back on.

The water from the fresh water tank is used for preparing

the espresso. It is pumped by the electric pump through the boiler to the brew group. The water in the boiler is used to

generate steam.

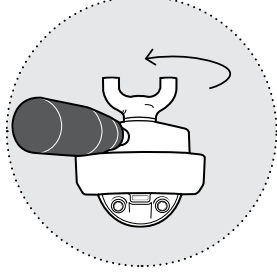
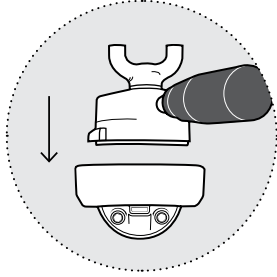
Now connect the machine to the power outlet.

2. Heating Up and Getting the Machine Ready

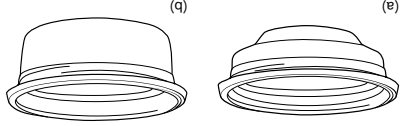
The espresso machine should be switched on 10 to 15 minutes before use so that the correct temperature and necessary pressure are present in all parts. To do this, press the main switch on the right side.

The main switch has an automatic shut-off function. This switches the machine off again one hour after switching on.

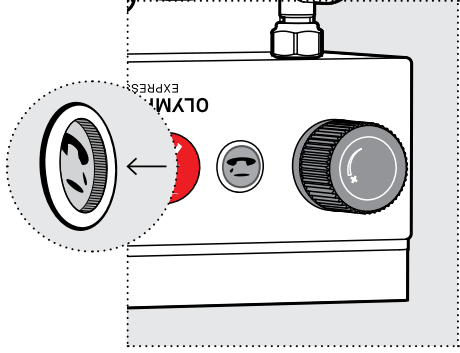
Cautions: The machine gets hot! Make sure that the boiler is always filled with sufficient water.



Click in the Portafilter



Single dose (a) or Double dose (b)



Push the extraction button to brew out the Espresso



“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-Client from the USA, December 2006)

Technical Specifications:

Maximatic	Width	19,5 cm
	Dept	34 cm
	Height	37 cm
	Weight	18,4 kg
	current supply	120 V / 60 Hz †
	cable length	160 cm
	Power input	800 W

† Also available with 240 V / 50 Hz / 1000 W (European-Version)



01



01 Interior view, from above
02 Interior view, from the side

02

“For the past 80 years, Olympia has been making the Rolex of the espresso machine world.” (Die Weltwoche, November 2008)

No seasonal product.
No expiry date.

The Maximatic has two water containers: a fresh water tank and a boiler. The tank holds 1.5 liters and can be refilled during operation. The water from this tank is passed through a closed pipe system through the boiler. In the process, it is heated to over 100°C to reach the ideal brewing temperature of 92°C in the brew head for espresso preparation.

We now also apply the same principle to the hot water outlet, thus guaranteeing the best temperatures for a pleasant Americano or even for the occasional cup of tea.

In the boiler (capacity 0.65 liters), the steam for frothing milk is generated. The water tank and boiler are made of high-quality stainless steel.

High-gloss polished stainless steel characterizes the front. The frame and casing are also made of stainless steel and coated with high-quality and particularly resistant powder coating.



03

01 Front, extraction button
and manometer
02 Cover of the fresh water tank
03 Steam nozzle, chrome steel

02



01

The smallest dual-circuit machine in the world.

The Maximatic is the perfect choice for those seeking a bit more comfort. The electric semi-automatic espresso machine with vibration-dampened pump is so handy and small that it almost fits on a DIN A4 sheet of paper. This is made possible by the individual manufacture of all technical components, from the vibration pump to the boiler. This makes the Maximatic the world's smallest dual-boiler machine. It is easy to operate and therefore popular not only for private use but especially in offices, studios, law firms, practices, and galleries.

In the Maximatic, every single detail is a showcase of Olympia Express philosophy. Each of our machines contains the know-how and experience from 95 years of espresso machine manufacturing. That's why the Maximatic is so compact, so reliable, and the noise level is so low. Swiss made, indeed.




02 Maximatic. The perfect semi-automatic.

Since 1974, the Maximatic has followed the tradition of the classic bar machine—and to this day, it is in no way inferior to its great role model from the gastronomy industry.

Developed as a professional espresso machine in a compact format, it has been a guarantee for the best, finest espresso for decades. Over the past 50 years, the Maximatic has also become a unique valuable object. The witnesses of this philosophy are in daily use in offices and apartments around the world. The success of the Maximatic has many reasons: a classic and elegant design, above-average reliability, and the use of only the best materials—inside and out.

In 2002, it was technically and aesthetically revised and further improved. Since 2018, the automatic shut-off function has been available to our customers, and since 2025, also the hot water function. The best Maximatic ever. We wish you many enjoyable hours with it!



In questa piccola meraviglia troverete per la vostra famiglia un'immagine fedele della macchina da caffè per bar.

Für Ihre Hausbar die kleine raffinierte vollautomatische Espresso-Kaffeemaschine, ihrem grossen Vorbild, der Barmaschine getreu.

Cette petite merveille de l'automatisme représentée, 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

Product «Olympia Maximatic», 1970's

01 Olympia Express. No compromise.

For over 95 years, the highest principle has been: Perfection in materials and workmanship. At Olympia Express, every detail, no matter how small, is constantly rethought and optimized. Olympia Express was the first manufacturer of espresso machines to use exclusively high-quality stainless steel tanks since the early nineties, which meet the strict hygienic and technical requirements of the engineers.

The same naturally applies to the design: "Form follows function." With this classic design principle, Olympia Express designs are a prime example of Swiss design.

What is commonly referred to today as "sustainable technology" has been lived unchanged by Olympia Express for decades. Our machines are durable, repairable, and therefore environmentally friendly. This is why machines over 50 years old are still in use today and are highly sought after as "classics" among enthusiasts.

Admittedly, one could produce more machines if one were not so in love with quality and precision. But drinking espresso is also a piece of culture. Olympia Express has cultivated this culture for generations. And so the love of Italian espresso and old Swiss craftsmanship tradition merge into a product that is meant to delight its owner for a long time!



01



02

01 «Rest-Bar», Grand-Chêne Lausanne, 1940's
02 «Olympia Buby», 1961
03 «Olympia Cremina 67», 1970's

03



- Never switch on the machine when the water level is at “min” or the boiler is empty. Otherwise, the heating element could be damaged.
 - Always place the Maximatic upright on a stable and dry surface.
 - Do not transport the Maximatic when heated. Always protect the Maximatic from frost. Freezing water can damage the Maximatic.
 - If the supplied power cable is lost, it must be replaced with a tested power cable that meets the power requirements.
- The machine can only be used according to the general guidelines in the manual. Misuse or technical changes can be hazardous to your health and your safety. Olympia Express does not take any responsibility if the security guidelines are breached.

Repair.

The repair and maintenance of Olympia Express espresso machines must be carried out by an expert or by the manufacturer.

Safety instructions.

- The Maximatic espresso machine is intended for use in households or in office kitchens. Please read the general warranty conditions on the enclosed postcard carefully. For your own safety and to avoid voiding your warranty, please also observe the following safety instructions:
- Always fill the boiler with water first.
 - Please read the instructions for initial setup carefully before using your Maximatic for the first time. Keep your owner's manual within easy reach near your Maximatic in case questions arise during operation.
 - Never open the *boiler cap* ① while the machine is switched on and steam has not been completely released from the *steam wand* ②. Before opening the boiler cap, always *switch off the machine* ④ and open the *steam valve* ③ to release the pressure.
 - The appliance may only be connected to alternating current. The permissible voltage is indicated on the label on the underside of the machine.
 - Repairs to electrical appliances may only be carried out by specialized and authorized personnel.

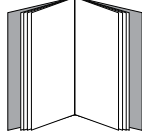
- Very high temperatures can occur on your Maximatic during operation. Please only touch the machine by the handles and alert others to the risk of burns or scalding; for example from hot water leaking or hot steam escaping.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the associated hazards.
- Never pull the power cable over sharp edges and make sure it is not crushed or kinked.
- In case of malfunctions during operation and before any cleaning and maintenance work, unplug the power cord.
- Never pull the plug from the socket by the cable or touch it with wet hands.
- Do not carry or pull the machine by the power cable. Use only approved extension cables.
- Do not immerse the machine in water.
- Clean the machine only when dry or at most with a damp cloth. Unplug it beforehand.
- The machine is protected against overheating and overpressure by a thermostat.


The Owner's Manual – Concept and Purpose

This owner's manual is intended to provide you with all the necessary information to achieve a perfect espresso experience. It contains detailed instructions and safety information for using the Maximatic espresso machine, as well as the warranty statement (enclosed as a card). You will also learn important information about maintaining your Maximatic, coffee beans, water, and milk. Additionally, this manual is meant to inspire you to try delicious espresso specialties and to delve deeper into the world of coffee culture with the help of our instructional videos on our website.

Important!

Even if you would prefer to get started right away: Please read the safety instructions on pages 08 to 10 carefully before using the machine for the first time, so that you can enjoy your Olympia Express devices for a long time without any problems.



In the middle of the book you will find an illustration of the Maximatic with all its parts (these elements are italicized  in the text).

Contents

08	Safety instructions
11	Repair
01	Olympia Express
13	No compromise
02	Maximatic
14	The perfect semi-automatic
17	The world's smallest dual circuit machine
18	No seasonal product: No expiry date
22	Getting started
26	The art of milk frothing
28	Fresh water, regulation, maintenance and cleaning
03	Espresso
30	The importance of the water
31	The importance of the bean
32	Judging the result
34	Espresso richness
04	First aid and more
36	Tips
40	Ideas and suggestions
41	Disposal / Recycling
44	Control elements / Front view

Dear Olympia Express Customer,

The enjoyment of espresso has grown from its northern Italian origins into a worldwide passion. Espresso for everyone—for filter coffee drinkers in northern Europe as well as for the tea-drinking nations of Asia. Increasingly faster and cheaper solutions are being offered to meet this growing demand.

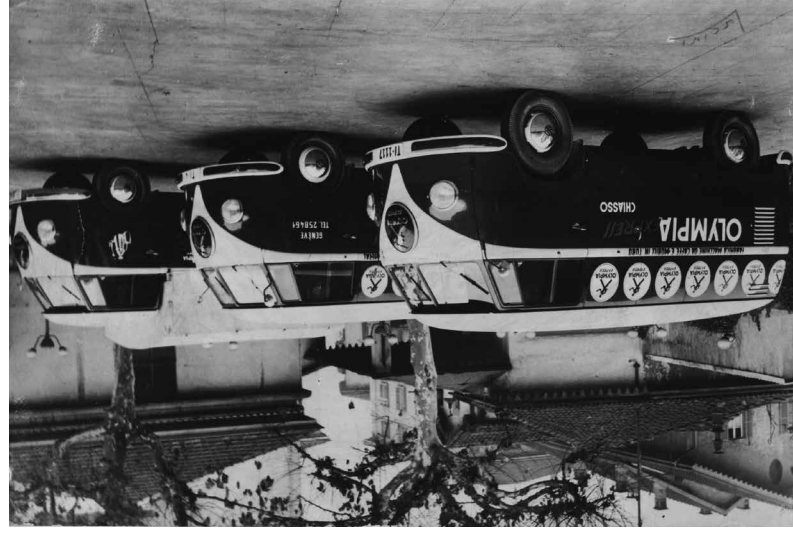
With the purchase of your Olympia Express Maxmatic, you have chosen a different path: The highest coffee culture and the finest coffee enjoyment! Before you stand a compact and elegantly designed machine, handcrafted with selected materials and built without electronics. Take your time and immerse yourself in the world of coffee. Allow yourself to learn, practice, or perfect the craft of a barista on your machine: from selecting the beans, finding the ideal grind, achieving the optimal temperature and correct pressure, to creating delicious milk foam.

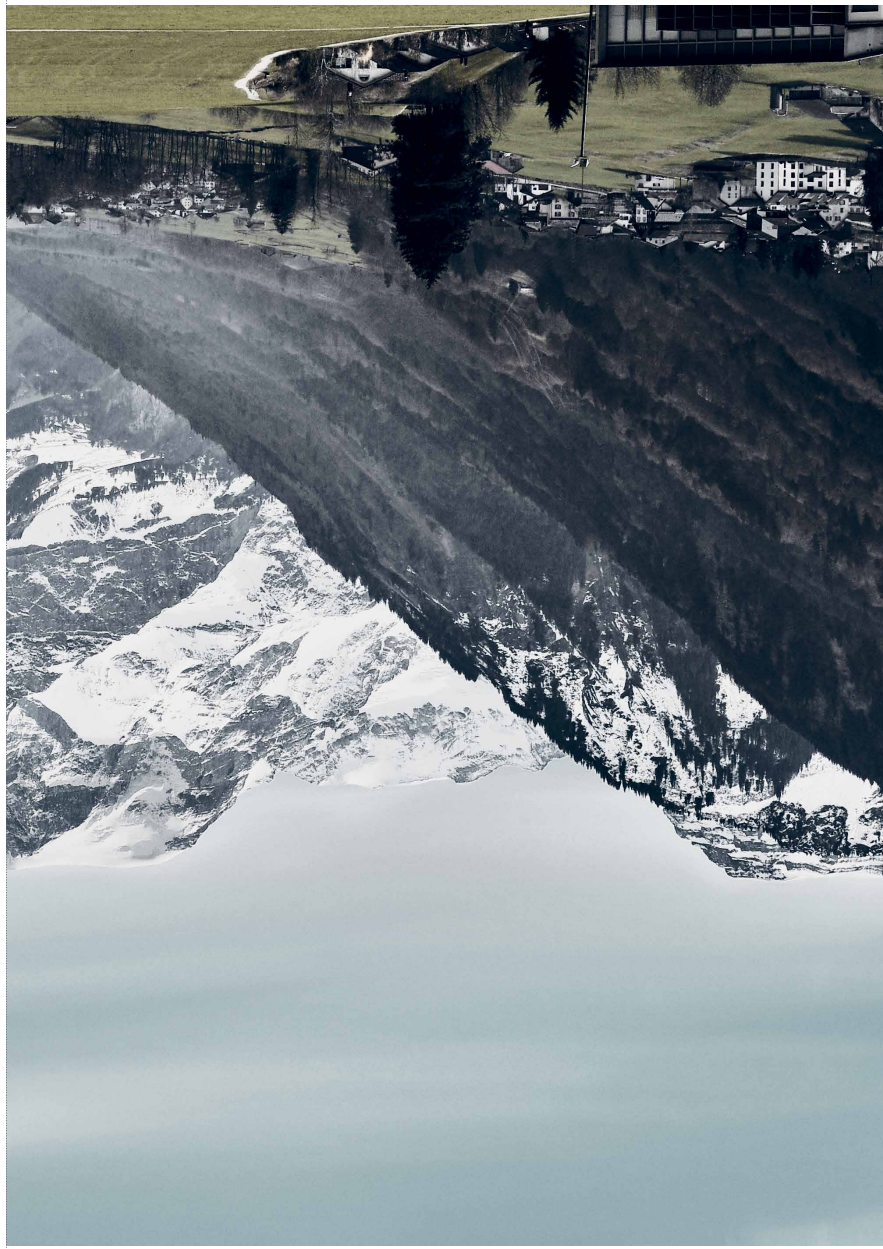
You will be rewarded with a diverse taste experience that you can vary according to your „gusto“ thanks to the numerous coffee roasts and types of milk. This keeps the relationship between you and your Olympia Express Maxmatic exciting and sustainable over time.

For over 95 years, our espresso machines have been built with Swiss precision. Over the years, they have been in use around the world and, thanks to their robustness, even in the most remote corners of the globe.

We are proud of the reputation that our machines have earned over the decades and support the worldwide Olympia Express family with advice and assistance. We promise this support to you as well.

But first, we ask you to study this owner's manual thoroughly and with curiosity. Our machines have some special features— it is necessary to know them, and it is worthwhile to use them! We wish you much joy with your Olympia Express.





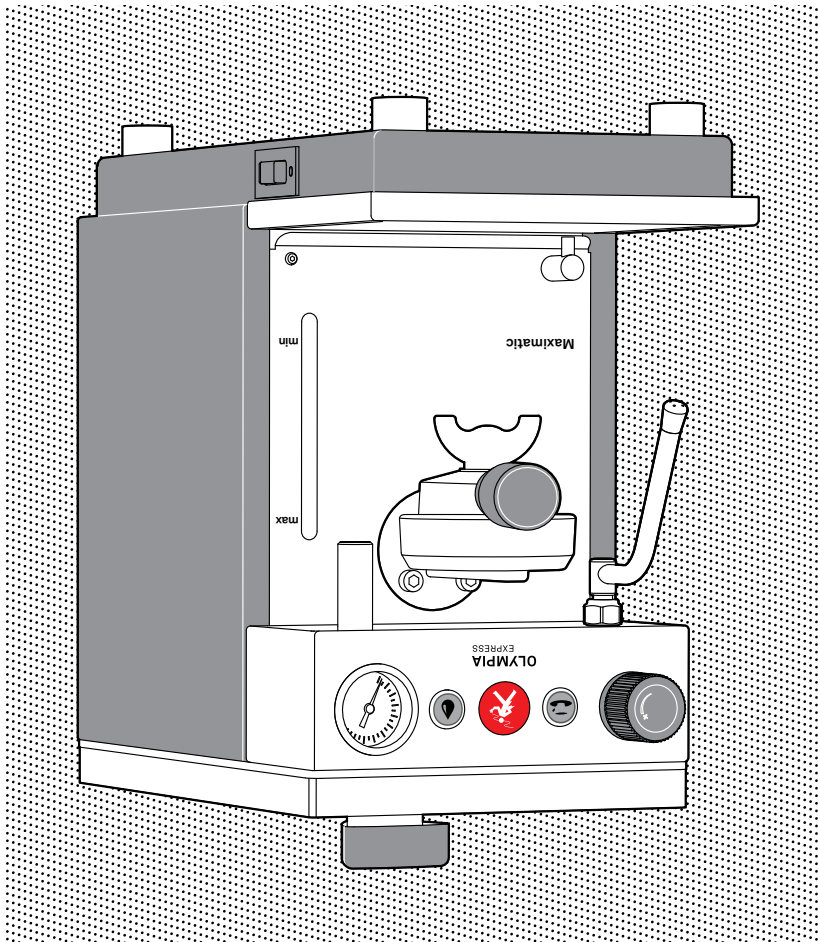
Maximatic Owner's Book

Product information
Manual
Barista tips

OWNER

MAXIMATIC №

DATE OF PURCHASE



Maximatic Owner's Book

OLYMPIA
EXPRESS

