

CREMINA

La moderna macchina da caffè per uso domestico. Semplice nell'uso e nella manutenzione. Prodotto svizzero.

The modern coffee machine for domestic use. Easy to use and maintain. Swiss made.



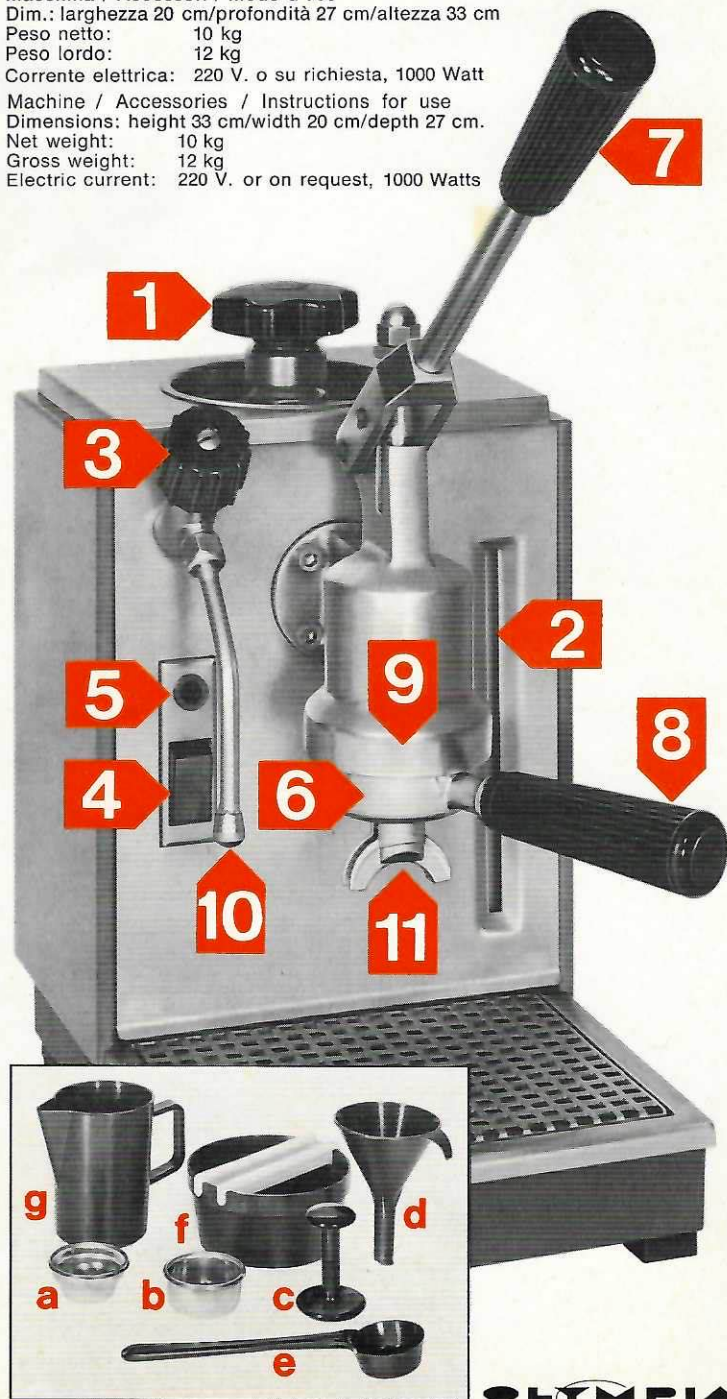
OLYMPIA
XPRESS

Fabbrica di macchine da caffè
CH-6834 Morbio Inferiore/Chiasso TI
Tel. 091/43 12 14, Telex 79879-Olymp Ch



CREMINA

Macchina / Accessori / Modo d'uso
 Dim.: larghezza 20 cm/profondità 27 cm/altezza 33 cm
 Peso netto: 10 kg
 Peso lordo: 12 kg
 Corrente elettrica: 220 V. o su richiesta, 1000 Watt
 Machine / Accessories / Instructions for use
 Dimensions: height 33 cm/width 20 cm/depth 27 cm.
 Net weight: 10 kg
 Gross weight: 12 kg
 Electric current: 220 V. or on request, 1000 Watts



A Svitare il tappo della caldaia (1) e versare acqua corrente fino al bordo superiore dell'indicatore del livello dell'acqua (2). Riavvitare il tappo della caldaia. Chiudere il rubinetto del vapore (3), girandolo verso destra. Inserire la spina nella presa di corrente. Premere l'interruttore (4), la cui lampadina con quella di controllo per il riscaldamento automatico (5) si accendono.

B Non appena la lampada di controllo (5) si spegne, aprire per un momento il rubinetto del vapore (3), al fine di far uscire l'aria dalla caldaia. La lampadina di controllo (5) si accende ancora per un momento. Quando essa si spegne la macchina è pronta per l'uso (l'interruttore (4) rimane costantemente acceso).

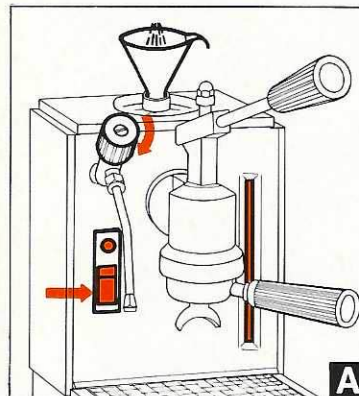
A partire da questo momento la pressione nella caldaia è regolata automaticamente.

C Preriscaldare il portafiltro (6), aggranciandolo alla testa del gruppo (9) muovendo verso destra l'impugnatura del portafiltro (8) e facendo uscire un

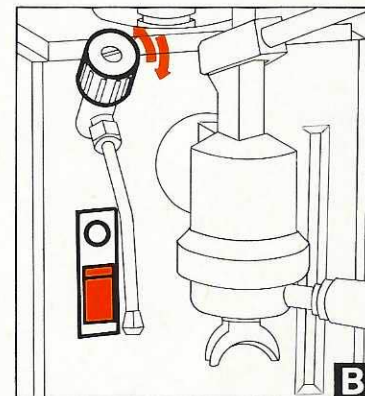
po' d'acqua calda alzando la leva (7) per un rapido risciacquo.

D Sganciare il portafiltro (6) dalla testa del gruppo (9) muovendo verso sinistra l'impugnatura del portafiltro (8). Collocare i filtri nel portafiltro (a. per una tazza/b. per due tazze). Riempire il filtro con caffè macinato servendosi del cucchiaino dosatore e. Premere con il pressino per caffè c. Riagganciare il portafiltro (6) alla testa del gruppo (9).

E Collocare una tazza (o due) sotto il beccuccio (11). Alzare la leva del gruppo (7), aspettare alcuni secondi, riabbassarla premendo fino in fondo. L'acqua calda viene compressa attraverso il caffè macinato contenuto nel filtro, ottenendo un caffè cremoso e deliziosamente fragrante nella tazza. Per una porzione maggiore o per due tazze, ripetere il movimento con la leva del gruppo (7). Per la preparazione di ulteriori caffè, sganciare di nuovo il portafiltro (6), depositare i fondi del caffè nell'apposita ciotola f., poi ripetere i movimenti sopra specificati.



A Unscrew the cap of the boiler (1) and fill with fresh water up to the upper level of the water-level indicator (2). Screw on the cap of the boiler (1). Turn off the steam tap (3), by turning it to the right. Plug into the mains. Press the switch (4) and its light, and the indicator light of the automatic water-heater (5) will go on.



D Remove the filter-holder (6) from the piston-head (9) by moving the handle of the filter-holder (8) to the left. Place the filters in the filter-holder (a. for one cup / b. for two cups). Fill the filter with ground coffee, using the dosage ladle e. Compress with the coffee compressor c. Reattach the filter-holder (6) to the piston-head (9).

B As soon as the indicator light (5) goes off, briefly turn on the steam tap (3) to release the air from the boiler. The indicator light (5) will go on again briefly. When it goes off the machine is ready for use (the switch (4) remains on). From this moment on, the pressure in the boiler is regulated automatically.

C Preheat the filter-holder (6), by attaching it to the piston-head (9) moving the handle of the filter-holder (8) to the right and releasing a little hot water by raising the piston-lever (7).

E Place a cup (or two) under the spout (11). Raise the piston-lever (7), wait for a few seconds, then pull it down as far as it goes. The hot water is automatically forced through the ground coffee in the filter, giving a creamy and deliciously fragrant coffee in the cup.

For larger portions or for two cups repeat the movement with the piston-lever (7). For the preparation of further coffees, remove again the filter-holder (6), place the coffee grounds in the grounds collector f., then repeat the movements given above. When the water has reached the lower level of the water-level indicator

OLYMPIA EXPRESS

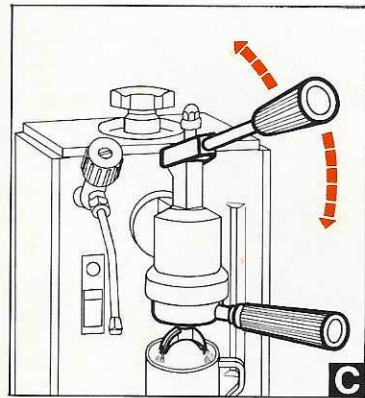
Quando l'acqua ha raggiunto il livello inferiore dell'indicatore del livello dell'acqua (2), la macchina deve essere spenta. Prima di riempire di nuovo la caldaia bisogna scaricare la pressione del vapore aprendo il rubinetto del vapore (3). Mai svitare prima il tappo della caldaia (1). La macchina può essere subito rimessa in funzione secondo le istruzioni A-E.

F Uso del vaporizzatore per scaldare l'acqua per il tè, il punch, ecc., immergere nella tazza o in un bricco l'estremità del vaporizzatore (10). Aprire il rubinetto del vapore (3) fino a quando la bevanda raggiunge il punto di ebollizione, chiudere il rubinetto prima di staccarsi dallo stesso. Per il latte o per la preparazione di un cappuccino (vedi suggerimenti per ottenere un buon caffè).

Mantenimento e pulizia

Per evitare il deposito di residui di caffè nel gruppo:

con la macchina ancora accesa agganciare alla testa del gruppo (9) il



(2), the machine must be switched off. Before refilling the boiler the steam pressure must be released by turning on the steam tap (3).

Never unscrew first the cap of the boiler (1). The machine can be immediately reused following the instructions A to E.

F Use of the vaporizer for heating water for tea, punch etc.: place the end of the vaporizer (10) in a cup or jug. Turn on the steam tap (3) until the drink reaches boiling point, then turn it off before removing the drink.

For milk or for the preparation of «cappuccino» see our suggestions on how to obtain good coffee.

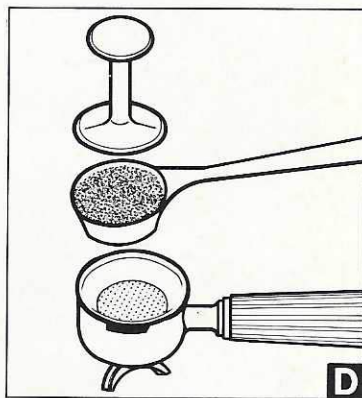
Maintenance and cleaning

To avoid the deposit of coffee grounds in the piston: with the machine still on attach the filter-holder (6) with an empty filter to the piston-head (9), place a large cup under the spout (11), raise the piston-lever (7) slowly until hot water is released, holding the filter-

portafiltro (6) con un filtro vuoto, collocare una tazza grande sotto il beccuccio (11), alzare lentamente la leva (7) fino a far uscire acqua calda, tenere il portafiltro all'estremità dell'impugnatura (8) aprendolo e chiudendolo leggermente per tre o quattro volte; con questa operazione si risciacqua il pistone, il filtro ed il portafiltro. Dopo l'uso del vaporizzatore (10), pulirlo strofinandolo a umido e aprendo per un attimo il rubinetto (3).

Pulizia della caldaia:

riempire a metà circa la caldaia con aceto bianco forte e fino al limite massimo del livello con acqua. Inserire la spina nella presa, accendere la macchina e lasciarla così una o due ore. Muovere la leva del gruppo (7) dal basso in alto come per il risciacquo per tre o quattro volte (la soluzione liquida uscendo pulisce anche il gruppo) e aprire il rubinetto del vapore (3). Spegner la macchina, scaricare il vapore dalla caldaia, aprire il tappo della caldaia (1) e vuotare quest'ultima. Ripetere lo stesso procedimento con



holder at the end of the handle (8) and moving it to left and right slightly three or four times. By doing this the piston, the filter and the filter-holder are rinsed.

After using the vaporizer (10), clean it by wiping it with a damp cloth and by turning on the steam tap (3) for a moment.

Cleaning of the boiler:

Fill the boiler about half full with strong white vinegar and fill up to the top with water. Plug into the mains. Turn on the machine and leave it like that for one or two hours. Move the piston-lever (7), raising it upwards, as when rinsing, three or four times (the liquid solution also cleans the piston when emitted) and turn on the steam tap.

Turn off the machine, release the steam form the boiler, unscrew the cap of the boiler (1) and empty the boiler. Repeat the same procedure with clean water. If the machine is not used for some time, empty the boiler completely and rinse it out with fresh

acqua pura. Se non si usa la macchina per qualche tempo, vuotare completamente la caldaia e risciacquarla con acqua fresca al momento di rimettere la macchina in uso.

Non accendere la macchina se l'indicatore del livello (2) si trova al bordo inferiore o prima che la caldaia sia riempita d'acqua: si evita così di danneggiare l'elemento riscaldante.

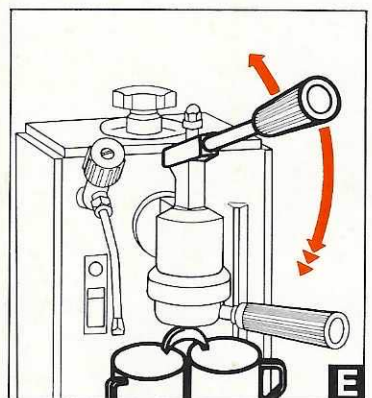
La Cremina è protetta da un termostato contro il surriscaldamento e la sovrappressione; se il termostato dovesse scattare, il riscaldamento si spegne, ciò è visibile a macchina raffreddata, quando la lampadina dell'interruttore (4) è accesa, mentre quella del riscaldamento automatico (5) è spenta.

Per riaccendere il riscaldamento premere in su il bottone rosso che si trova sotto la macchina.

La leva del gruppo (7) deve sempre trovarsi abbassata onde evitare lo svuotamento della caldaia.

Suggerimenti per ottenere un buon caffè

Il caffè deve essere macinato fine (ma non in polvere), se troppo fine il caffè



water when the machine is put back into use. Do not turn on the machine if the water-level indicator (2) is at the lower level or before the boiler is filled with water: in this way the heating element is not damaged. The Cremina is protected by a thermostat against overheating and overpressure; if the thermostat should go off, the heating switches off. This is seen, when the machine is cold, when the light of the switch (4) is on, while that of the automatic heater (5) is off.

To restart the heating, press up the red button which is under the machine.

The piston-lever (7) must always be left down to avoid the boiler becoming empty.

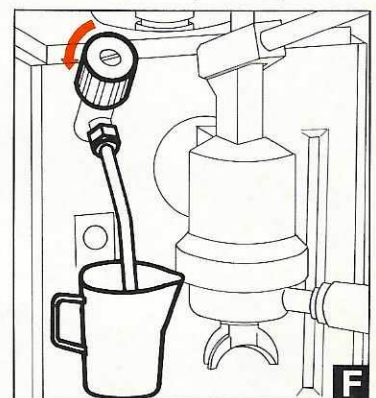
Suggestions for obtaining good coffee

The coffee must be finely ground (but not to a powder). If too finely ground the coffee comes out in drops with difficulty, and if not ground enough it flows under pressure into the cup without forming «creamy coffee».

esce a gocce e con difficoltà, se troppo grossocorrecompressionenellatazzina senza formazione di «crema di caffè». Per un'erogazione continua di «crema di caffè» si deve evitare il surriscaldamento dei filtri e portafiltro raffreddandoli ogni tanto sotto l'acqua corrente.

Cappuccino: Preparare dapprima una o più tazzine di caffè per ca. la metà, immergere appena sotto superficie nel bricco (g) riempito per ca. un terzo di latte freddo il vaporizzatore (10) aprire completamente il rubinetto (3).

Il latte emulsionato così dal vapore sale nel bricco, in egual misura si discende con lo stesso mantenendo costantemente immerso sotto la superficie il vaporizzatore evitando di farlo fuoriuscire. A bricco colmo, chiudere il rubinetto (3) e con l'emulsione di latte riempire le tazzine di caffè preparate con l'aiuto di un cucchiaino aggiungendo poi il latte caldo affinché la schiuma salendo formi un vero «cappuccino» che può essere cosparso di polvere di cioccolato. Così il vero «cappuccino» è pronto. I vostri ospiti si stupiranno.



For a continuous supply of «creamy coffee», avoid overheating the filters and the filter-holder by cooling them from time to time in running water.

Cappuccino: First prepare one or more cups of coffee about half full. Fill the jug g. about a third full with cold milk. Put the end of the vaporizer (10) just below the surface of the milk and turn on the steam tap (3) fully. The milk, in this way emulsified by the steam, rises in the jug which must be moved downwards in order to always keep the end of the vaporizer just under the surface of the milk, taking care not to let the milk spill over the top.

When the jug is full to the brim, turn off the steam tap (3) and fill the already prepared cups of coffee with the emulsified milk, using a spoon, and then adding hot milk until the mounting froth forms a real «cappuccino» (hood), that can then be sprinkled with chocolate powder.

Then your genuine «cappuccino» is ready. Your guests will be amazed.