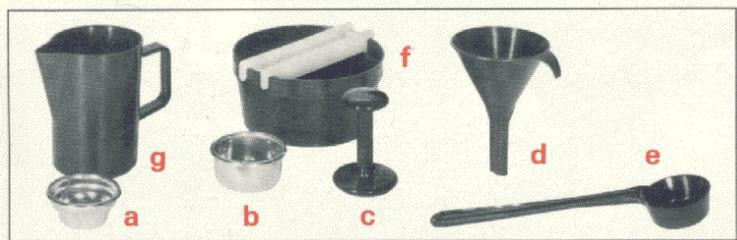
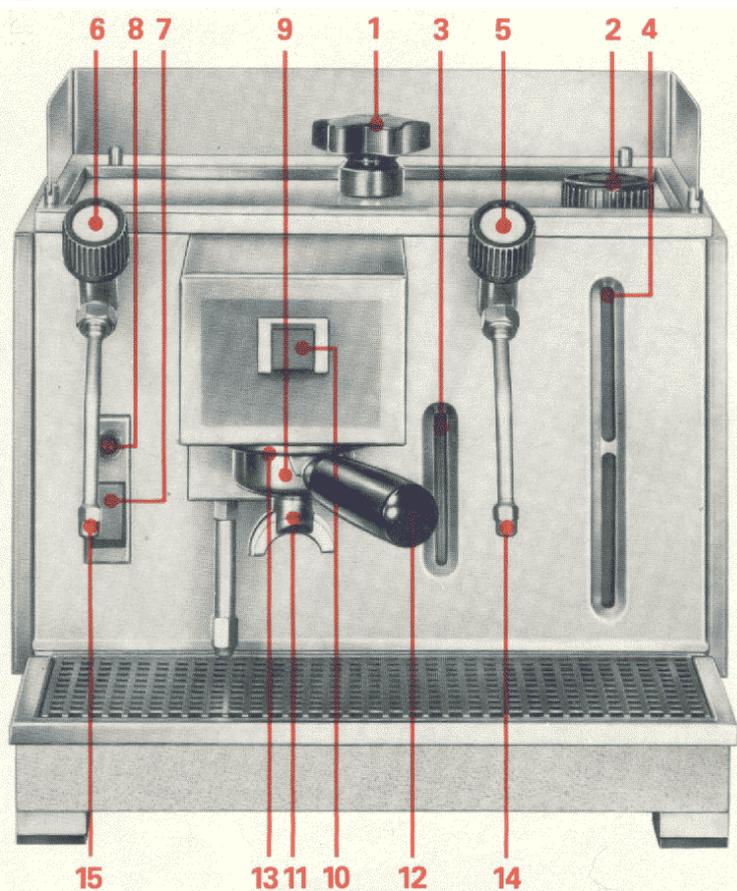


OLYMPIA CAFFAREX

Macchina / accessori
modo d'uso
Dim.: larghezza 34 cm, profondità
30 cm, altezza 32 cm
Peso netto: 16 kg.
Peso lordo: 19 kg.
Corrente elettrica: 1350 Watt
220 V o su richiesta

Machine / Accessories
Instructions for use Dimensions:
width 34 cm, depth 30 cm, height
32 cm Net weight: 16 kg. Gross
weight: 19 kg. Electric current:
1350 Watt 220 V or on request



Modo d'uso

Svitare i tappi della caldaia 1 e del serbatoio d'acqua 2. Versare acqua fresca fino a che gli indicatori dei livelli dell'acqua 3 e 4 segnano il limite superiore. Riavvitare i tappi e chiudere il rubinetto dell'acqua 6, il rubinetto del vapore 5 va chiuso quando a seguito del riscaldamento della caldaia comincia a gocciolare vapore.

Inserire la spina nella presa di corrente. Premere l'interruttore 7 la cui lampadina con quella di controllo del riscaldamento automatico 8 si accendono.

Quando la lampada di controllo 8 si spegne (dopo ca. 7/8 minuti), aprire il rubinetto del vapore 5, la lampada di controllo 8 si riaccende. Richiudere il rubinetto e dopo che la luce 8 si spegne di nuovo, la macchina è pronta per l'uso (l'interruttore 7 rimane sempre acceso).

Preparazione del caffè espresso

Inizio d'uso: preriscaldare il porta-filtro 9: agganciare il portafiltro alla testa del gruppo 13 e premere il bottone 10 la cui lampada si accende, fa-

Directions for use

Unscrew the caps of the boiler 1 and the water tank 2. Pour in fresh water until the indicators of the water levels 3 and 4 point to the upper mark. Screw up the caps and shut the water tap 6. The steam tap 5 is closed when the vaporizer begins to drip.

Connect the power plug to the socket. Press the switch 7, its light and the pilot lamp of the automatic water-heater 8 light up. Close the steam tap 5 when the vaporizer begins to drip.

When the pilot lamp 8 switches off (after about 7-8 minutes), open the steam tap. The pilot lamp 8 lights up again. Close the steam tap again and after the pilot lamp 8 switches off for the second time, the machine is ready for use (the switch 7 always remains lighted).

Preparation of espresso coffee

The first time the machine is used it is necessary to preheat the filter-holder. To do this, it is necessary to fasten the filter-holder 9 to the piston-head 13 and press the button 10 causing a little hot water to be discharged into a cup. Again press the button 10 to stop the discharge of the hot water.

cedo uscire un po' d'acqua in una tazza.

Sganciare il portafiltro 9, mettere il filtro (a per una porzione, b per due porzioni) nel portafiltro, riempire il filtro con caffè macinato servendosi del cucchiaino dosatore e premere il caffè con l'apposito pressino c. Riagganciare il portafiltro alla testa del gruppo 13.

Collocare una o due tazze sotto il beccuccio 11, premere il bottone 10 e in pochi istanti otterrete un caffè cre-moso e fragrante d'aroma. Quando il caffè nelle tazze avrà raggiunto la quantità desiderata, premere di nuovo il bottone 10. L'erogazione del caffè si ferma e il bottone 10 si spegne.

Se si preparano diversi caffè di seguito, raffreddare di tanto in tanto i filtri e il portafiltro sotto l'acqua fredda. Poi ripetere le operazioni sopramenzionate riempiendo il filtro a o b con nuovo caffè dopo aver depositato quello usato nell'apposita ciotola f.

Per ottenere un buon caffè bisogna usare una buona miscela adatta per caffè espresso, la macinatura deve essere adeguata, se è troppo fine l'uscita è molto lenta, se è troppo grossa l'uscita è rapida e senza crema. Il no-

Uncouple the filter-holder 9 from the piston-head 13. Place the filter (a for one cup, b for two cups) in the filter-holder 9. Fill the filter with ground coffee using the measuring spoon, and press the coffee with the appropriate press e. Fasten the filter-holder 9 again to the piston-head 13.

Place one or two cups under the spout 11, press the pushbutton 10 whose lamp lights up. You will then obtain a creamy coffee with a fragrant aroma. When the coffee in the cup has reached the desired quantity, press the pushbutton 10 again. The dispensing of the coffee stops and the lamp of the pushbutton 10 switches off.

If several cups of coffee are prepared in succession, the filters a/b and the filter-holder 9 have to be cooled from time to time under the running water. Then repeat the above-mentioned operations, each time filling the filter a/b with fresh coffee after depositing the used coffee in the appropriate grounds collector f.

To obtain a good cup of coffee it is necessary to use a good and adequately ground coffee. If the coffee is too finely ground, the discharge from

stro macinacaffè MOCCA EXPRESS è l'ideale per ottenere una giusta macinatura.

Preparazione del cappuccino e di altre bevande calde

Preparare una o più tazze riempite a metà di caffè. Prendere il bricco g e riempirlo per ca. un terzo di latte freddo. Collocarlo sotto il vaporizzatore 14 la cui estremità deve essere immersa appena sotto la superficie del latte. Aprire completamente il rubinetto del vapore, il latte scaldato si emulsiona, forma una schiuma e sale nel recipiente, in egual modo bisogna progressivamente abbassare il bricco facendo attenzione che l'estremità del vaporizzatore non esca dalla superficie del latte così emulsionato, durante la chiusura del rubinetto del vapore immergere il vaporizzatore 14 completamente nel latte. Con l'aiuto d'un cucchiaino versare prima la schiuma e poi il latte caldo nelle tazzine da caffè già preparate. Così facendo, la schiuma nelle tazze si alza formando un «Cappuccino» che può essere cosparso di polvere di cioccolata. Così il vero «Cappuccino» è pronto, i vostri ospiti si stupiranno.

the spout 11 is difficult and slow; if the coffee is ground too coarsely, the discharge is rapid and without cream. Our MOCCA EXPRESS coffee mill is ideal for obtaining a perfectly ground coffee.

Preparation of Cappuccino and other hot beverages

Prepare one or more cups half filled with coffee. Take the jug g and fill it a third full with cold milk. Place it under the vaporizer 14, the end of which must just be immersed under the surface of the milk. Fully open the steam tap 5. The milk, heated by the steam, emulsifies, forms the foam and gradually fills the jug. As soon as the foam begins to form it is necessary to lower the jug in order to keep the end of the vaporizer just under the foam. When the foam reaches the brim of the jug, immerse completely the vaporizer in the milk and shut the vaporizer tap 5. Using a spoon, transfer from the jug into previously prepared cups, first the foam and then the non-emulsified hot milk remaining in the jug. In doing this, the foam in the cups rises and forms a «cappuccino» which can be sprinkled with chocolate pow-

Per ottenere altre bevande calde (thè, punch, ecc.) collocare il bicchiere sotto l'estremità del tubetto dell'acqua calda 15 (non troppo vicino) ed aprire il rubinetto 6. L'acqua esce alla giusta gradazione e con una certa pressione. Per riscaldare bevande fredde o latte senza emulsione, immergere il vaporizzatore in profondità nel liquido ed aprire completamente il rubinetto del vapore e richiuderlo ad ebollizione terminata.

Avvertenze

La macchina ha una caldaia acqua e vapore ed un serbatoio per l'acqua fresca necessaria per fare il caffè. Quando l'indicatore della caldaia 3 segna il minimo si deve riempirla di nuovo. Aprire il rubinetto del vapore e scaricare tutta la pressione della caldaia. Solo in questo momento si può svitare il tappo 1 e riempire di nuovo con acqua fresca riavviando poi il tappo. **Mai svitare il tappo 1 prima di aver scaricato il vapore.**

Il riempimento del serbatoio invece si può fare in qualsiasi momento, comunque sempre quando l'indicatore del livello 4 segna il minimo. Basta svitare il tappo 2 e riempire.

der. Thus the genuine «cappuccino» is ready. Your guests will be amazed.

To obtain other hot drinks (tea, punch, etc.), place a glass under the end of the hot water tube 15 and open the tap 6. The water flows out at the right degree of temperature and with a specific pressure. After obtaining the desired quantity of hot water, reclose the tap 6.

To heat cold drinks or milk without emulsion, immerse completely the vaporizer in these drinks, turn on the steam tap fully and shut it when the drinks reach boiling point.

Warnings

The machine has a water and steam boiler and a tank for the water necessary for making the coffee. When the boiler's water level indicator 3 is on the minimum mark, the boiler must be filled. It is then necessary to open the steam tap 5 and let out all the steam. It is only at this moment that the cap 1 can be unscrewed, the boiler filled with water and the cap screwed up again. **Never unscrew the cap 1 before letting out all the steam.**

The tank, on the other hand, can be filled at any time, but always when

Mai accendere la macchina se l'indicatore del livello 3 indica il minimo e prima che la caldaia ed il serbatoio siano riempiti d'acqua.

Manutenzione e pulizia

Il vaporizzatore 14 dev'essere pulito dopo ogni uso strofinandolo con uno straccio umido e aprendo nel contempo il rubinetto del vapore 5.

Il gruppo dev'essere pulito periodicamente. Con la macchina accesa agganciare alla testa del gruppo 13 il portafiltra 9 con un filtro vuoto (a). Collocare una tazza grande sotto il beccuccio 11 e premere il bottone 10. Mentre l'acqua calda esce sganciare e riagganciare leggermente il porta-filtro dalla testa del gruppo. Dopo il risciacquo spegnere il bottone 10.

La caldaia ed il sistema gruppo-pompa devono essere puliti periodicamente: riempire la caldaia con 1/3 d'acqua e 2/3 di aceto forte bianco, con la stessa miscela ca. 1/3 il serbatoio d'acqua. Accendere la macchina e dopo ca. 7/8 minuti premere il bottone 10 e lasciare uscire un po' d'acqua in una tazza grande. Lasciare la macchina accesa per circa 2-3 ore. Poi pre-

the level indicator 4 points to minimum. It is sufficient to unscrew the cap 2 and fill up.

Never switch on the machine if the level indicator 3 is pointing to minimum and before the boiler and the tank have been filled with water.

Maintenance and cleaning

The vaporizer 14 must be regularly cleaned after use by wiping it with a moist cloth and at the same time opening the steam tap 5.

The piston-group must be periodically cleaned. With the machine switched on, fasten the filter-holder 9 with an empty filter (a/b) to the piston-head 13. Place a large cup under the spout 11 and press the pushbutton 10. Whilst the hot water is flowing out, unfasten and fasten the filter-holder 9 from the piston-head 13 without ever leaving space between them. Again press the pushbutton 10 after about 1 minute. The cleaning is now done.

The boiler and the pump-unit system have to be cleaned periodically. Fill the boiler with 1/3 water and 2/3 white vinegar. Fill 1/3 of the water tank with 1/3 water and 2/3 white vinegar. Switch

mere a ripetizione il bottone 10 svuotando quasi il serbatoio ed i rubinetti del vapore e dell'acqua calda. Spegnerla la macchina, scaricare la caldaia al massimo facendo uscire l'acqua dal rubinetto 6, scaricare la pressione del vapore e poi svitare i tappi 1 e 2 e vuotare prima il resto del serbatoio e poi della caldaia. Ripetere questa operazione per il risciacquo solo con acqua.

Se non si usa la macchina per un certo periodo di tempo, svuotare la caldaia ed il serbatoio. Al momento di rimetterla in uso dopo aver riempito i livelli d'acqua, eseguire in ripetizione un risciacquo gruppo, acqua e vapore.

Non accendere mai la macchina a vuoto d'acqua, si evita così di danneggiare l'elemento riscaldante. La OLYMPIA-EXPRESS è protetta contro il surriscaldamento e la sovrappressione.

on the machine and, after about 7-8 minutes, press the pushbutton 10 and let out a little water in a large cup. Again press the pushbutton 10 and leave the machine as it is for about two hours. Then repeatedly press the pushbutton 10. Repeatedly open the steam 5 and hot water taps 6. Switch off the machine by pressing the switch 7, open the steam tap 5 to relieve the boiler pressure, unscrew the caps 1 and 2 and empty the tank first and then the boiler. Repeat this operation with water only.

If the machine is not used for more than 15 days, the boiler and the water tank must be completely emptied. The first time it is used again, the boiler and the water tank must be rinsed with running water.

Do not turn on the machine if it is without water. In this way the heating-element is not damaged. The OLYMPIA EXPRESS is protected against overheating and overpressure.