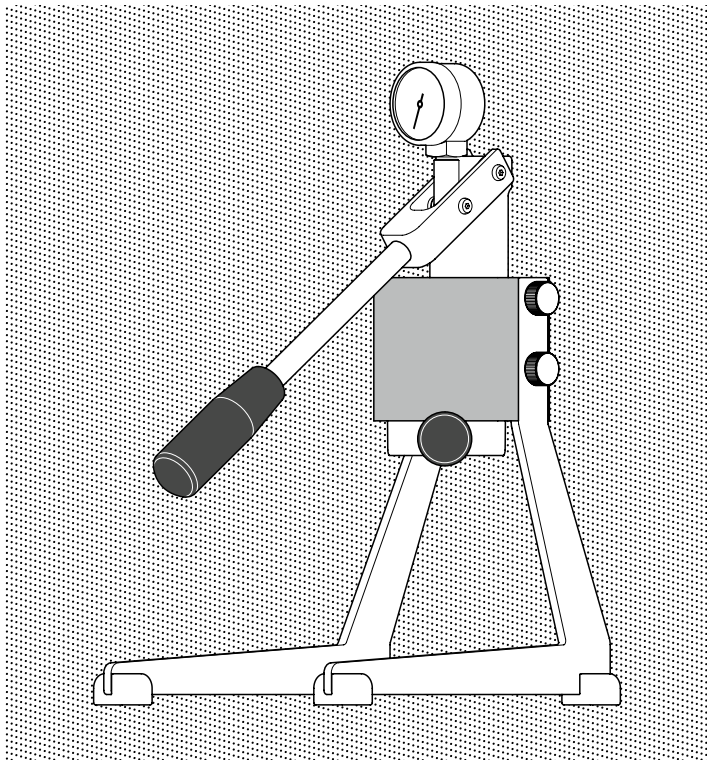


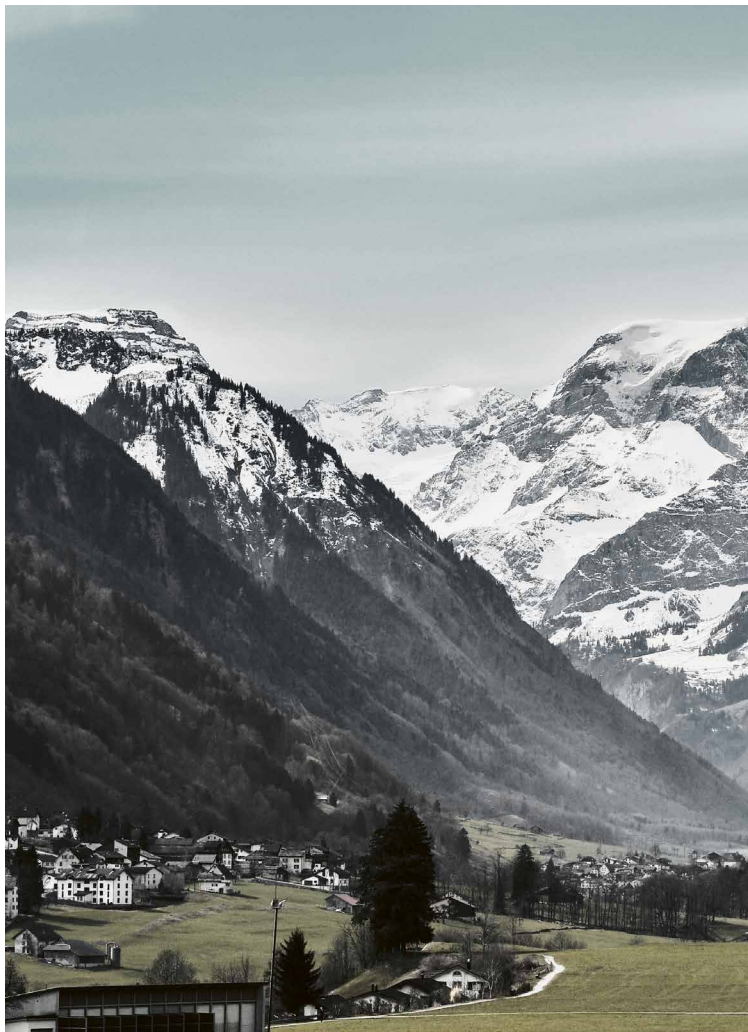


OLYMPIA
EXPRESS

Mina

User manual





Mina User manual

Product Information
Instructions for use

.....
OWNER

.....
SERIAL N°

.....
DATE OF PURCHASE

Dear Olympia Express owner

From its northern Italian origins, the enjoyment of espresso has become a worldwide passion. Espresso for everyone, for filter coffee drinkers in northern Europe as well as for the tea nations of Asia.

When you purchase your Olympia Express Mina, you have a companion at your side who will prepare your espresso every day and practically anywhere. Made from the best materials, constructed with care and assembled by hand. Despite its small appearance, the quality is in no way inferior. So that the Mina will be by your side for years to come.

Our espresso machines have been built with Swiss precision for over 90 years. Over the years they have been used all over the world, even in the most remote corners, thanks to their robustness. We are proud of the reputation that the machines have earned over the decades and support the global Olympia Express family with advice and support. We promise you this support too.

But first we would like to ask you to read this manual carefully with curiosity. Our machines have some special features – they are important and worth knowing and using!

We hope you enjoy your Olympia Express

Safety instructions

The Mina is intended as an espresso maker for private use. Please read the general warranty conditions in the enclosed postcard as well as the following safety instructions:

- Very high temperatures can occur on your Mina when it is in operation. Please only touch the machine by the handles and make third parties aware of the risk of burns or scalding, for example due to hot water leaking out.
- This device can be used by children aged 8 years and over if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years of age and older and are supervised. The device must be kept away from children younger than 8 years.
- Devices can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge if they have been supervised or instructed in the safe use of the device and have understood the risks involved.
- Children are not allowed to play with the device.
- Never clean the machine and its components in the dishwasher.
- Place the machine on a stable, level and dry surface. Otherwise, there is a risk of tipping or falling over.

- Always use the drip tray to avoid contamination of surfaces. Olympia Express assumes no liability for contamination of any kind.
- Packaging elements such as plastic bags, foam, etc. must not be made accessible to children as they represent a potential danger.

The machine may only be used in accordance with these instructions; Misuse or technical changes can be dangerous to health and life. Olympia Express assumes no responsibility if the safety instructions are not followed.

Repair

The repair and maintenance of the Olympia Express espresso machines must be carried out by a specialist or by the manufacturer. Exceptions can only be granted in consultation with the manufacturer.

Built for a small eternity

Modeled after its big sister, the Mina is built only from the best materials. The green aluminum body is complemented by a stainless steel sleeve which is in contact with the water. The solid legs together with the rubber feet guarantee a secure stand. The new lever and piston design now makes it possible to read the brewing pressure at any time.

The bottomless portafilter also makes it possible to observe the extraction and also allows large cups to be placed underneath if the conditions require it.

With such a purely mechanical design, quality down to the smallest detail is the guarantee of consistent coffee quality for decades.

01



03

02



04

01, 02 Mina

03 Stainless steel extraction mechanics

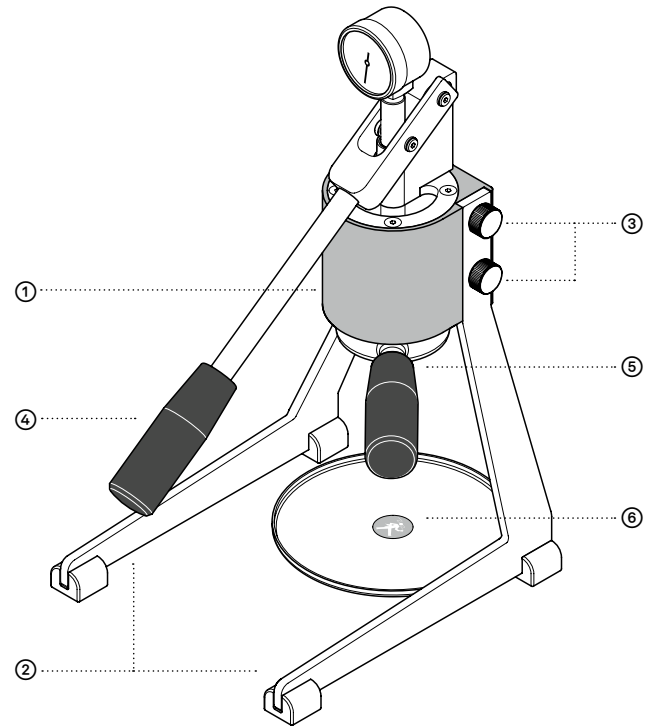
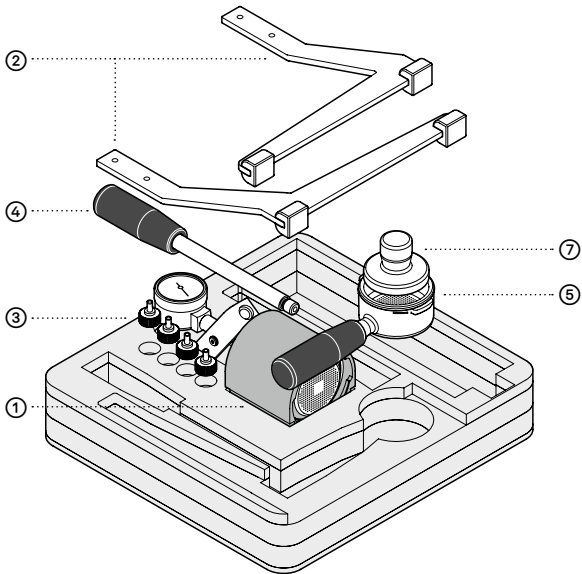
04 Portafilter

Setup and Use

1. Assembly

Remove the brewing head ① from the transport case and fasten the legs ② with the knurled screws ③ so that they point towards the rounded front and place the machine on a stable and level surface.

Screw the lever ④ into the fork and insert the portafilter ⑤. If necessary, the drip tray ⑥ can also be placed underneath.



2. Preheating

As soon as the Mina is set up you can preheat it. To do this, fill the brewing head ① with boiling water through the top opening. After a short waiting time, this can be drained by lifting the lever. Depending on your needs, repeat this process. At normal ambient temperatures, two warm-up cycles are sufficient.

3. Brewing Espresso

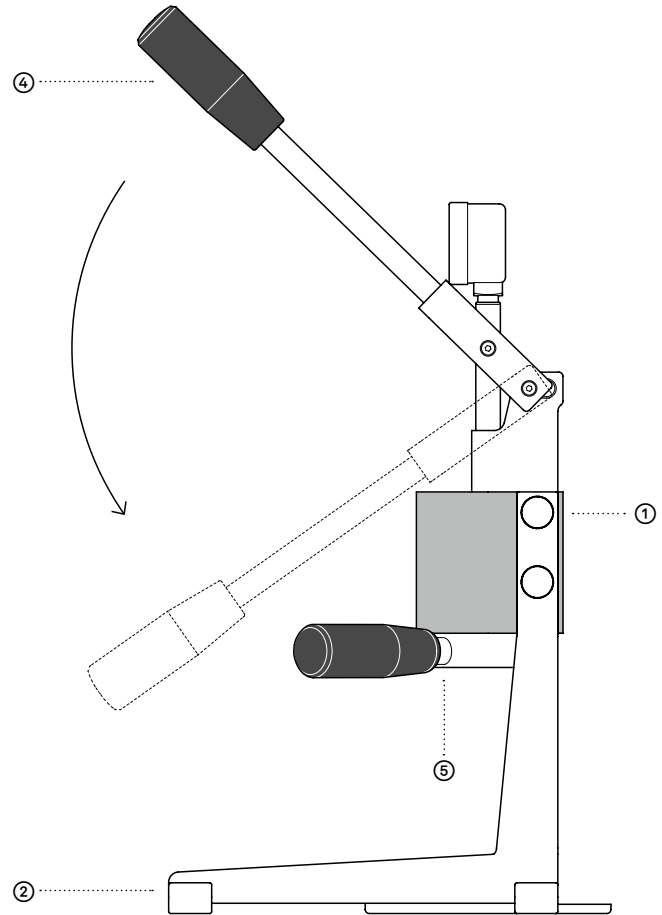
Fill approx. 14 grams of freshly ground coffee into the portafilter ⑤ and press it down with the tamper ⑦. The portafilter can now be clamped and the brewing head ① can be refilled with hot water.

Hold the Mina by its legs ②.

Pull the lever ④ up slowly and evenly until it stops.

The lever can then be pressed down evenly to start the extraction. The brewing pressure is displayed on the pressure gauge and should be 8–10 bar.

Once the extraction has been completed, the lever can be released and the remaining pressure can be released by slightly lifting the lever.



Cleaning

After use, the shower screen and portafilter can be cleaned with a wet cloth.

The Mina should be clean and dry before it is stored in the transport case. This helps to keep the case in good condition.

Maintenance

Various seals are installed in the brewing head ①. If these become leaky, contact a service partner or the manufacturer. They will provide you with information about spare part kits and instructions.

If there are significant temperature differences, the screws may loosen slightly. These can be tightened using the key provided. This affects the screws on the fork and on the top of the brewing chamber.



A decision for a lifetime. Olympia Express is a Swiss manufacturer of exclusive espresso machines and grinders. Looking back at an 90-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. Hand made and Swiss made—the precondition for pure espresso delight.

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

Swiss manufacturer of finest espresso machines.



Eine Entscheidung fürs Leben. Olympia Express ist eine Schweizer Manufaktur für exklusive Espressomaschinen und -mühlen. Mit einer 90-jährigen Entwicklungs- und Handwerkerstradition 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.

Reinigung

Nach Gebrauch kann das Duschsieb und der Siebträger mit einem nassen Tuch gereinigt werden.

Bevor die Mina im Transportkoffer verstaut wird, sollte diese sauber und trocken sein. Dies hilft den Koffer in einem guten Zustand zu behalten.

Wartung

Im Brühkopf ☉ sind diverse Dichtungen verbaut. Im Falle das diese undicht werden, wenden sie sich an einen Service-partner oder an den Hersteller. Dieser wird Ihnen die Auskunft über Ersatzteil-Kits und Anleitungen geben.

Bei starken Temperaturunterschieden kann es vorkommen, dass sich die Schrauben ein wenig lösen. Diese können mit dem mitgelieferten Schlüssel festgezogen werden. Dies betrifft die Schrauben an der Gabel und an der oberen Seite der Brühkammer.



2. Aufwärmen

Sobald die Mina aufgebaut ist kann man diese Vorwärmen. Hierzu befüllt man den Brühkopf ① durch die obere Öffnung mit kochendem Wasser. Nach einer kurzen Wartezeit kann dieses durch anheben des Hebels abgelassen werden. Je nach bedarf wiederholen sie diesen Vorgang. Bei normaler Umgebungstemperatur reichen zwei Aufwärmzyklen.

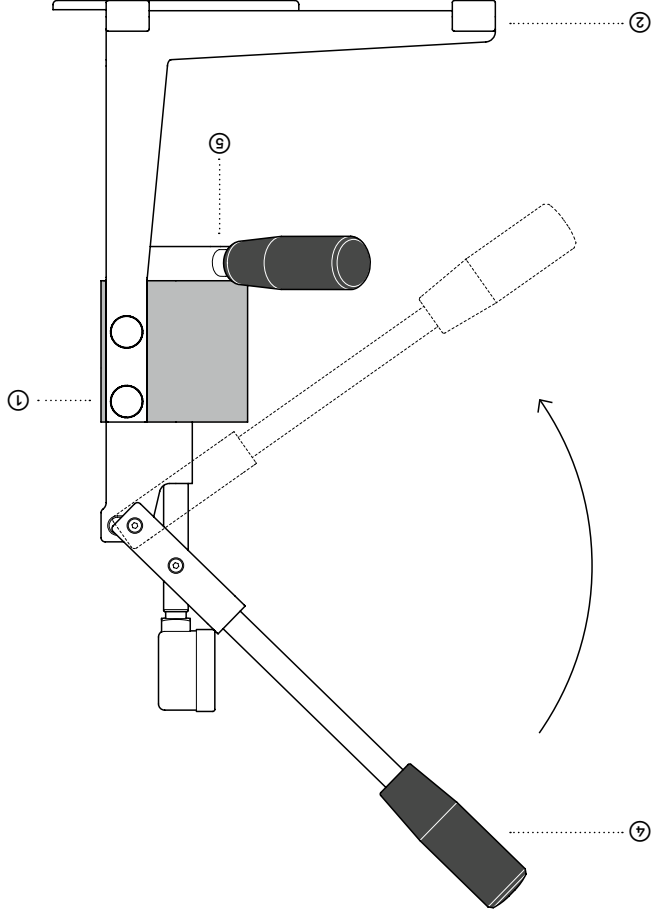
3. Espresso Brühen

Füllen sie ca. 14 Gramm frisch gemahlenes Kaffeepulver in den Siebträger ⑤ und pressen Sie dieses mit dem Tamper ⑦ an. Der Siebträger kann nun eingespannt werden und den Brühkopf ① erneut mit heissem Wasser aufgefüllt werden. Halten sie die Mina an den Beinen ② fest.

Den Bezugshebel ④ langsam und gleichmässig nach oben ziehen bis an den Anschlag.

Danach kann der Hebel gleichmässig nach unten gedrückt werden um die Extraktion zu starten. Der Brühdruck wird am Manometer angezeigt und sollte 8–10 Bar betragen.

Nach Abschluss des Bezuges kann der Hebel losgelassen werden und der Restdruck durch leichtes anheben des Hebels abgelassen werden.

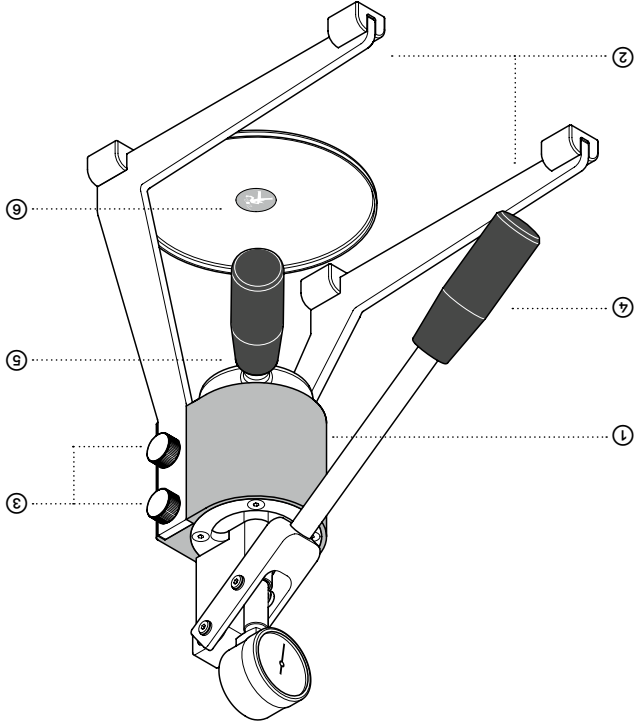
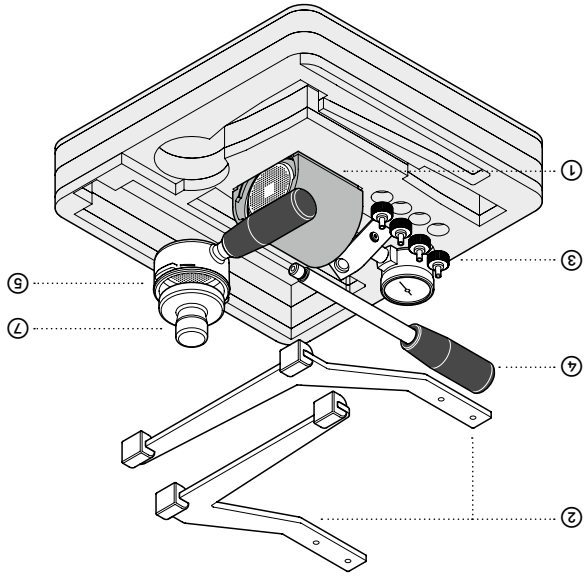


Inbetriebnahme

1. Zusammenbau

Den Brühkopf ① aus dem Transportkoffer entfernen und die Beine ② mit den Rändelschrauben ③ so befestigen, dass diese zur gerundeten Vorderseite zeigen und die Maschine auf eine Stabile und ebene Unterlage.

Den Bezugshobel ④ in die Gabel einschrauben und den Siebträger ⑤ einsetzen. Bei Bedarf kann die Tropfschale ⑥ auch noch darunter gestellt werden.



Gebaut für eine kleine Ewigkeit

Ganz Ihrer grossen Schwester nachempfunden ist die Mina nur aus den Besten Materialien gebaut. Der grüne Aluminiumkörper wird ergänzt durch eine Edelstahlhülse welche in Kontakt mit dem Wasser steht. Die massiven Beine zusammen mit den Gummifüssen garantieren einen sicheren stand. Die neue Hebel- und Kolbenkonstruktion ermöglicht es nun auch den Brühdruck jederzeit ab zu lesen.

Der bodenlose Siebträger ermöglicht es auch die Extraktion zu beobachten und erlaubt auch das Unterstellen von grossen Tassen falls es die Gegebenheiten verlangen.

Wertigkeit bis ins kleinste Detail sind bei einer solchen rein mechanischen Konstruktion der Garant für gleichbleibende Kaffeequalität über Jahrzehnte.

01



02



01, 02 Mina

03 Brühmechanik aus Edelstahl

04 Portafilter

04



03



Sicherheitshinweise

Die Mina ist als Espresso-Boiler für den privaten Gebrauch bestimmt. Bitte lesen sie die allgemeinen Garantiebedingungen in der beigefügten Postkarte sowie auch die folgenden Sicherheitshinweise:

- Im Betriebszustand können an Ihrer Mina 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 aufmerksam.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät ist von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reparatur

Die Reparatur und Wartung der Olympia Express Espresso-Maschinen haben durch einen Fachmann oder durch den Hersteller zu erfolgen. Ausnahmen können nur in Absprache mit dem Hersteller gewährt werden.

- Reinigen sie die Maschine und ihre Komponenten nie im Geschirrspüler.
 - Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, gerade und trockene Unterlage. Es besteht ansonsten die Gefahr vom Abkippen oder Umfallen.
 - Verwenden Sie immer die Tropfschale um Verschmutzungen an Oberflächen zu vermeiden. Olympia Express übernimmt keine Haftung für Verschmutzungen jeglicher Art.
 - Verpackungselemente wie Plastiksäcke, Schaumstoffe etc. dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.
- 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.

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.

Mit dem Kauf Ihrer Olympia Express Mina haben sie einen Begleiter an Ihrer Seite der Ihren Espresso Täglich und praktisch überall aufs Neue zubereitet. Gefertigt aus den besten Materialien, konstruiert mit Sorgfalt und in Handarbeit

zusammengeführt. Auch mit dem kleinen erscheinenden steht sie mit der Qualität in nichts nach. So dass die Mina auch nach Jahren noch an ihrer Seite sein wird.

Seit über 90 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, diese zu kennen, und es lohnt sich, Sie zu nutzen!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Olympia Express.



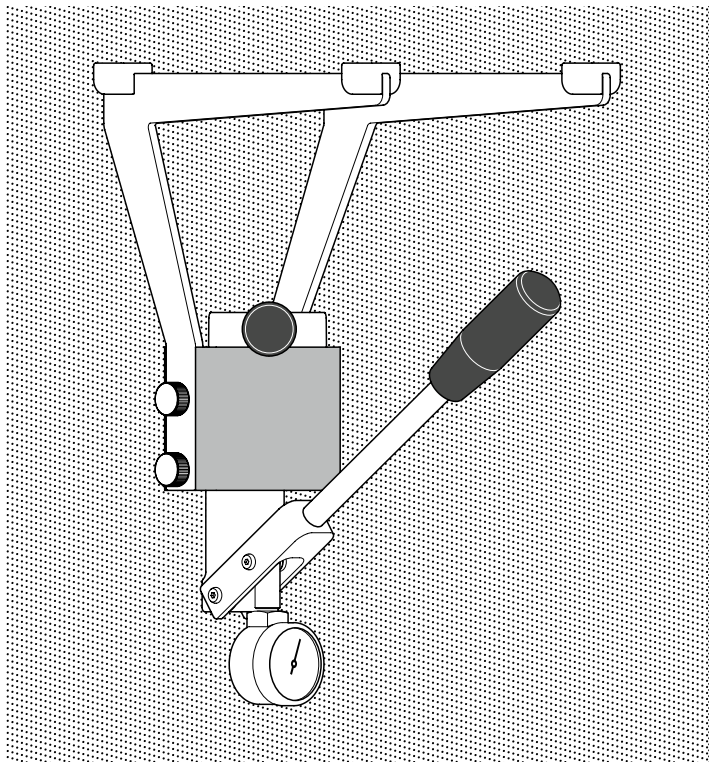
Mina Bedienungsanleitung

Produktinformationen
Gebrauchsanleitungen

EIGENTÜMER/IN

SERIEN N°

ERWORBEN AM



Mina
Bedienungsanleitung

OLYMPIA
EXPRESS

