



**MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESS ATHINA 2 GRUPOS ELÉCTRICA CON CONEXIÓN A RED DE AGUA
CORRIENTE O DEPÓSITO**

ESTIMADO CLIENTE:

LA MÁQUINA SIEMPRE SE ENTREGA DE FÁBRICA PREPARADA, PARA SER CONECTADA A RED DE AGUA CORRIENTE (POR LO TANTO SE DEBE EFECTUAR LA CONEXIÓN A RED DE AGUA CON LA MANGUERA QUE SE ENTREGA CON LOS DEMÁS ELEMENTOS).

SI USTED DESEA USAR LA MÁQUINA CON EL AGUA PROVENIENTE DESDE SU DEPÓSITO, DEBE SEGUIR LOS SIGUIENTES PASOS:

**** LA MÁQUINA DEBE ESTAR APAGADA**

**** LUEGO RETIRE LA REJILLA INFERIOR APOYA TAZAS Y EN LA PARTE IZQUIERDA, DEBAJO HAY UNA LLAVE CONVERSORA CON LA IMPRESIÓN**

**MAN
AUT**

**** ACCIONE LA LLAVA A *MAN* LLENE EL DEPÓSITO DE AGUA Y ENCIENDA LA MÁQUINA ACCIONANDO LA LLAVE DEL FRENTE SUPERIOR "0/1". LUEGO DE 15/20 MINUTOS EL AGUA Y TODOS LOS COMPONENTES DE LA MÁQUINA SE ENCONTRARÁN A TEMPERATURA PARA PREPARAR UN EXCELENTE ESPRESSO**

****CUANDO AL DEPÓSITO LE FALTA AGUA, SE ENCENDERÁ UNA LUZ EN EL TABLERO Y UNA ALARMA SONORA QUE INDICA LA FALTA DE AGUA, POR LO TANTO SE DEBE AGREGAR HASTA ¾ DEL DEPÓSITO.**

CUANDO QUIERA USAR LA MÁQUINA A RED DE AGUA CORRIENTE PROCEDA COMO ESTÁ INDICADO ANTERIORMENTE (CON LA MÁQUINA APAGADA) Y CAMBIE LA LLAVE SELECTORA A *AUT*

SI LA MÁQUINA ESTÁ EN *AUT* Y SE ENCIENDE LA LUZ FALTA DE AGUA, SIGNIFICA QUE POR ALGÚN MOTIVO FALTA AGUA EN LA RED O NO ESTÁ INGRESANDO AGUA A LA MÁQUINA Y PUEDE DAÑAR LA BOMBA. VERIFIQUE SIEMPRE QUE LA LLAVE DE PASO DE AGUA SE ENCUENTRE ABIERTA.

Sugerencias para un óptimo uso del equipo, asegurando la obtención de un excelente espresso

- A) La molienda del café debe ser la adecuada, en donde un pocillo chico se llenara entre los 25/30 segundos aprox.
Si el pocillo se llena muy rápido, no formara crema esto significa que la molienda es gruesa.
Por otra parte si la salida del café es muy lenta o de a gotas, la molienda es demasiado fina y tapa el filtro.
- B) Completar el porta filtro con el café molido y compactarlo.
- C) El porta filtro debe estar colocado siempre en la máquina para que pueda mantenerse a temperatura óptima, la misma debe ser tal que no se soporte el contacto con los dedos.
- D) El pocillo a utilizar es importante que también se encuentre a temperatura, la finalidad de los últimos ítems es que no pierda la temperatura de la bebida y obtener siempre un café con excelente crema.

Si no se tienen en cuenta los ítems C) y D) la falta de temperatura del porta filtro y pocillo puede causar la obtención de un café "lavado" o con crema escasa.