

**Sugerencias para disfrutar un café diferente con amigos:**

**CAFE MILANO:** Agregue al café unas gotas de licor "Strega", un copete de crema y amaretis molidos.

**CAFE BALTIMORE:** Agregue al café unas gotas de Whisky y un poco de chocolate rallado.

**CAFE MONTMARTRE:** Vierta sobre el café unas gotas de Cointreau y agregue trocitos de cáscaras de naranjas secas.

**CAFE MARRUECOS:** Agregar media cucharadita de canela molida y algunas garrapiñadas de almendras picadas.

**CAFE BERNA:** Vierta unas gotas de licor Tía María, un copo de crema y espolvoree con un poco de cacao en polvo.

Queremos agradecerle el haber adquirido esta moderna cafetera express **ATMA** y esperamos que le sea de gran utilidad:

Para aprovechar al máximo las ventajas de este producto, le sugerimos leer atentamente las instrucciones.

Además, queremos ofrecerle la más amplia gama de electrodomésticos: cocinas a microondas, planchas, cafeteras, tostadoras, sandwicheras, licuadoras, batidoras, exprimidores, procesadoras, grilles, freidoras, aspiradoras y ciudado personal, para que vaya pensando cuál será el próximo producto **ATMA** en su hogar.

Si quiere conocerlos o tiene alguna sugerencia, no dude en enviarnos el cupón adjunto a Palestina 980 Capital Federal (1182). Muchas gracias.

Quiero recibir el nuevo catálogo de electrodomésticos **ATMA**.

CA 830

Nombre y apellido ..... Fecha de nacimiento .....

Dirección ..... TE .....

Provincia ..... Localidad ..... CP .....

Sugerencias .....

LX - 053/B

# ATMA

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

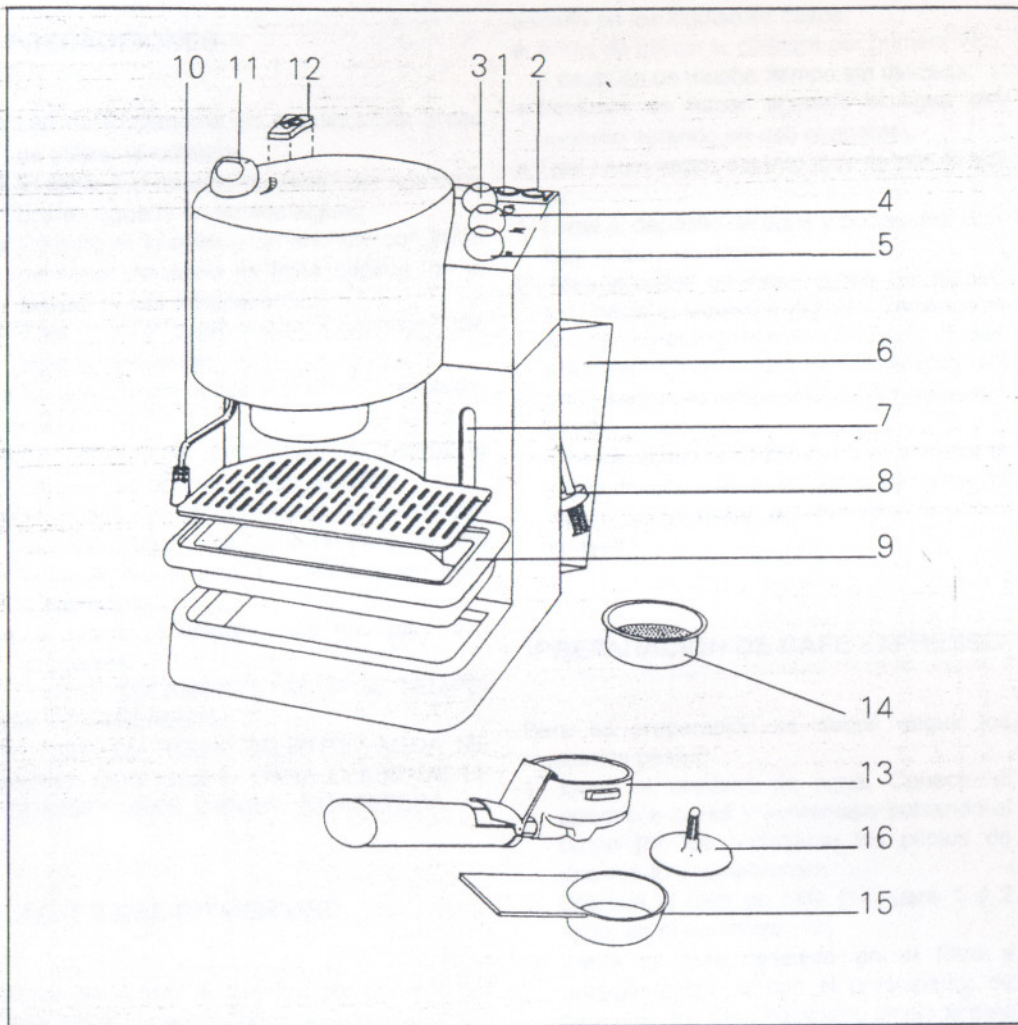


### CAFETERA EXPRESSO

CA 830

220 V. C. À. 50 Hz. 1100 W. MÁX





- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1- Indicador piloto de encendido     | 10- Tubo de vapor                     |
| 2- Indicador piloto de temperatura   | 11- Control de vapor                  |
| 3- Botón para la generación de vapor | 12- Cubierta del depósito de agua     |
| 4- Botón para hacer café             | 13- Portafiltro                       |
| 5- Botón de encendido                | 14- Filtro crema                      |
| 6- Depósito de agua                  | 15- Cuchara dosificadora para el café |
| 7- Indicador de nivel de agua        | 16- Prensador                         |
| 8- Tubo de succión                   |                                       |
| 9- Bandeja para el goteo             |                                       |

Figura 1

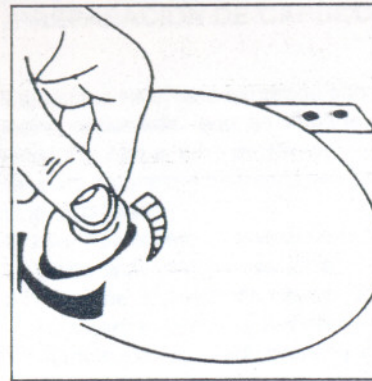


Figura 2

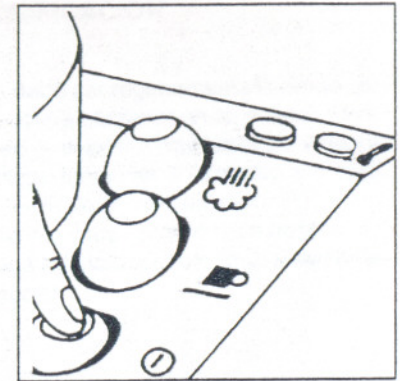


Figura 3

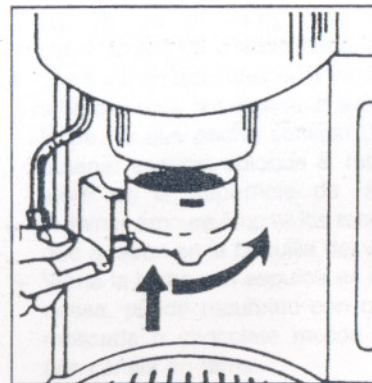


Figura 4

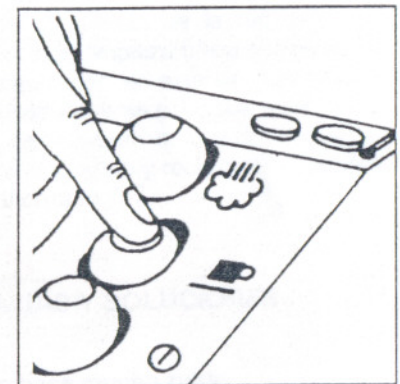


Figura 5

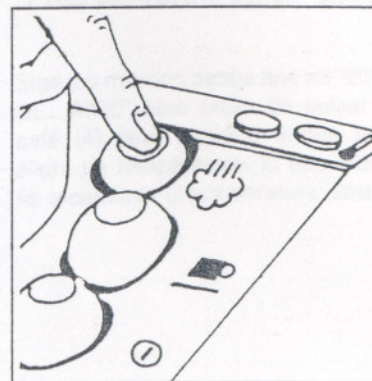
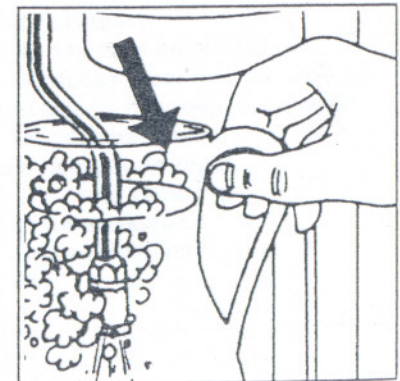


Figura 6





## PRECAUCIONES

- Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar la cafetera.
- El cable y el aparato no deben ser sumergidos en agua ni en líquido alguno.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra utilizando su ficha original, no la cambie ni use adaptadores.
- Evite que el cable toque superficies con altas temperaturas.
- No desconecte nunca el enchufe tirando del cable.
- Se debe tener sumo cuidado cuando la cafetera es operada cerca de niños.
- No ponga en funcionamiento la cafetera sin haberla cargado con agua previamente. No coloque agua con la cafetera en funcionamiento.
- No utilice el aparato más que para uso doméstico.

UTILICE SOLAMENTE AGUA A TEMPERATURA AMBIENTE.

EL USO DE AGUA CALIENTE, AGUA MINERAL CON GAS U OTRA CLASE DE LÍQUIDOS PUEDE DAÑAR LA CAFETERA.

## ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la cafetera por primera vez lave todos los accesorios con agua caliente y jabón, deje escurrir y séquelos.

Haga funcionar la cafetera con agua solamente como se indica en "EXTRACCION DE AIRE".

## EXTRACCION DE AIRE

El aire que haya dentro del aparato puede impedir el paso del agua. Es conveniente

sacarlo en los siguientes casos:

- Antes de utilizar la cafetera por primera vez, o después de mucho tiempo sin utilizarla.
  - Después de haber agotado el agua del depósito estando en uso el aparato.
  - Tras hacer vapor durante más de dos minutos.
- 1- Llene el depósito de agua y ponga una taza bajo el tubo de vapor.
  - 2- Abra la salida de vapor girando el mando (11) hacia la izquierda (fig. 1). Encienda el aparato apretando el botón (5) (fig. 2). Pulse entonces el botón de café (4). Al cabo de unos segundos empezará a salir agua por el tubo vaporizador.
  - 3- Cuando la taza esté llena vuelva a pulsar el botón de café y cierre el mando de salida de vapor. El aparato estará listo para su empleo.

## PREPARACION DE CAFE EXPRESSO

Para su preparación se deben seguir los siguientes pasos:

- 1- Llene el depósito de agua. Conecte el aparato a la red y enciéndalo pulsando el botón (5). Se iluminarán los pilotos de encendido y temperatura.
- 2- Coloque el filtro de café (14) para 1 ó 2 tazas en el portafiltro (13).
- 3- Vierta el café deseado en el filtro y presiónelo con el con el presionador de café (16). En caso necesario limpie el café que quede en el borde del portafiltro.
- 4- Coloque el portafiltro en su lugar (fig. 3) y 1 ó 2 tazas debajo.
- 5- Espere a que se apague el piloto de temperatura, lo que indica que se ha alcanzado la temperatura necesaria, presione el botón de café.

## PREPARACION DE CAPUCCINO

Capuccino es el café expresso con un poco de leche espumada, que se obtiene calentando leche fría con el tubo de vapor.

Siga las siguientes instrucciones para hacer el café expresso.

- 1- Mientras el café expresso se está haciendo, vierta leche fría en una jarra.
- 2- Presione el botón de vapor (3) (fig. 5), se iluminará el piloto de temperatura. Manténgalo apretado hasta que se apague dicho piloto, lo que indicará que se ha alcanzado la temperatura necesaria.
- 3- Libere el botón de vapor. Coloque la jarra bajo el tubo de vapor. Abra la salida de vapor girando el mando hacia la izquierda.
- 4- Suba y baje ligeramente la jarra, sin que el tubo de vapor sobrepase la superficie de la leche, ya que podría salpicar (fig. 6). Para obtener espuma coloque el tubo de vapor justo en la superficie de la leche. Al terminar procure limpiar los restos de leche que queden en la boquilla del vaporizador.
- 5- Vierta la leche con espuma en el café. Si lo desea, puede recubrirlo con canela, nuez moscada o chocolate molido y decorarlo con canela en rama.

## PREPARACION DE INFUSIONES

Siga los mismos pasos que en "EXTRACCION DEL AIRE" pero antes de pulsar el botón de café (4) debe esperar a que se apague el piloto de temperatura, lo que indicará que se ha alcanzado la temperatura adecuada.

## DESCALCIFICACION

La cafetera debe ser regularmente liberada del sarro que pudiera contener en su interior. Para ello vierta en el depósito dos tazas de vinagre blanco y haga funcionar el aparato sin café dos veces, incluido el tubo de vapor.

Posteriormente, para eliminar los restos de vinagre, hágala funcionar con agua solamente otras dos veces.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desconecte el aparato de la red antes de limpiarlo. Para su limpieza basta con pasar un paño húmedo por el exterior. Las partes móviles pueden lavarse con agua y jabón. En caso de advertir mal funcionamiento, desconecte el aparato y recurra a un Servicio Técnico Autorizado.

## ANOMALIAS Y SOLUCIONES

**La bomba hace mucho ruido.**

- No hay agua en el depósito.
- El depósito está mal colocado.
- Hay que extraer el aire.

**No sale café expresso.**

- No hay agua en el depósito.
- El depósito está mal colocado.
- El café se ha molido demasiado fino o se ha apretado mucho.

**El café sale demasiado rápido.**

- El café no se ha molido fino o no se ha presionado.
- No hay suficiente café en el filtro.