

## PROCEDIMIENTO PARA ELABORACION DE CAFE AROMMA

### SUCURSALES CON CAFETERA DE TERMO



Se coloca filtro gourmet Código 226219 dentro del embudo.



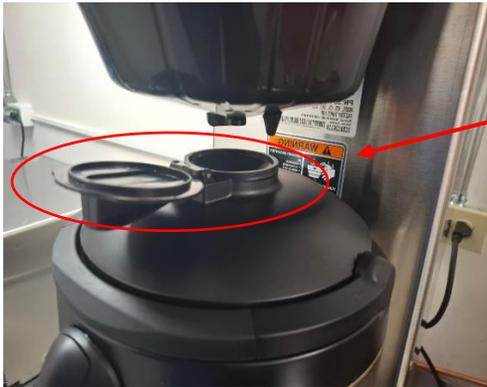
Se vacía bolsa de café molido regular Código 226224 o café molido intenso Código 226225 dentro de filtro para posteriormente agitar y esparcir el café de manera uniforme. En esta operación se podrá vaciar una o tres bolsas de café dependiendo de la producción deseada.



**Importante:** posteriormente **esparcir el café de manera uniforme**. En esta operación se podrá vaciar una o tres bolsas de café dependiendo de la producción deseada.



Se coloca embudo en maquina como se venía haciendo con la máquina de jarra.



Abrir tapa superior y colocar termo debajo del embudo.



Se enciende el equipo presionando el botón del lado izquierdo I/O



Botón superior

Botón inferior

Seleccionar el **botón inferior** si se quiere preparar solo **una bolsa** de café o el **botón superior** si se quiere preparar **tres bolsas** de café, en ambas opciones solo se requiere un filtro gourmet.



Para comenzar la preparación, seleccionar cualquiera de los 3 botones A-B-C.



**Importante:** una vez terminando la preparación **cerrar tapa superior** para mantener temperatura.

El tiempo de frescura y temperatura ideal es de 7 hrs.