

LA CASA DE LA GRECA

COLOMBIA PRODUCE EL MEJOR
CAFÉ DEL MUNDO. LA CASA DE
LA GRECA PRODUCE LAS MEJORES
GRECAS DE COLOMBIA

Líderes en Calidad

WWW.LACASADELAGRECA.COM
E-mail: elgreco@lacasadelagreca.com

VENTA, MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN
DE TODO TIPO DE GRECAS Y MÁQUINAS
PARA CAFÉ ESPRESSO Y CAPPUCCINO,
MÁQUINAS DE CAFÉ POR GOTEO.

Centro

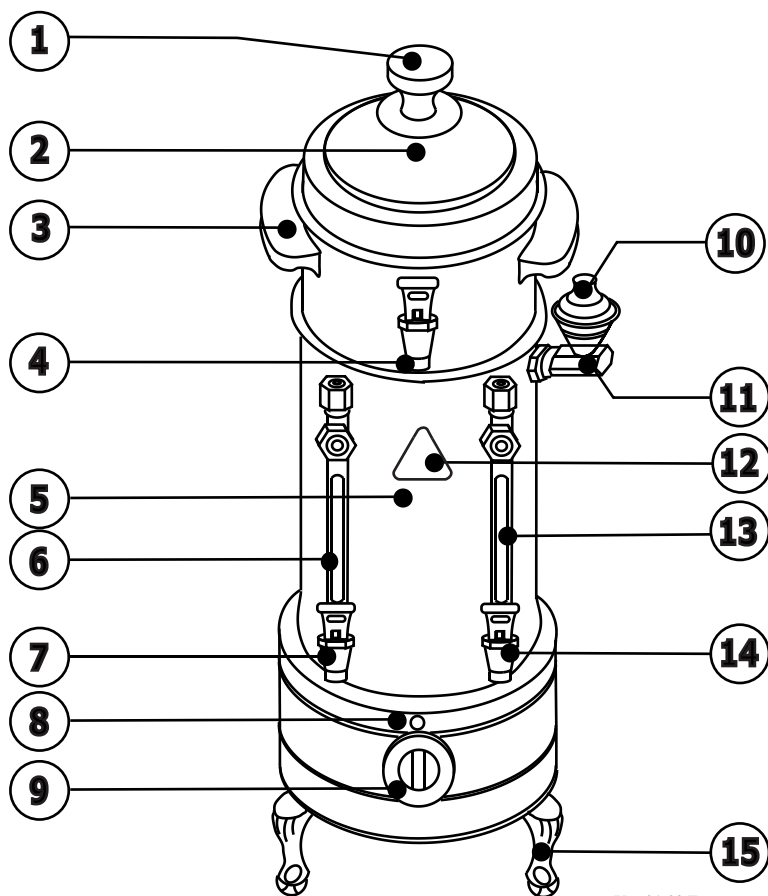
Av. Caracas No. 19-48
Tels.: 243 2524 - 284 9162
Fax: 282 4753
BOGOTÁ D.C.

NIT. 860.060.207-4
IVA RÉGIMEN COMÚN No. 03-3098-10
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
ACTIVIDAD ECONÓMICA I.C.A. 5235

Sucursal:

Calle 69 No. 11A-98 (Caracas con 69 Esquina)
Tels.: 249 5903 - 2100 800
Fax: 2103 447
BOGOTÁ. D.C.

GUÍA RÁPIDA DE MANEJO



1. Pera.
2. Tapa.
3. Asas del recipiente para la leche.
4. Llave (Grifo) metálico de "Chupa" (Empaque en Silicona) para la salida de la leche
5. Cuerpo - Recipiente Para el Agua Caliente - Caldera.
6. Portanivel - Tubo Protector en acero inoxidable, con ranura para examinar el tubo de cristal que indica el nivel de agua.
7. Llave (Grifo) metálico de "Chupa" (Empaque en Silicona) para la salida del Agua Caliente.
8. Bombillo piloto - indicador del encendido de las resistencias.
9. Botón y switch - Regulador de la temperatura y encendido.
10. Tapa de la entrada de agua a la caldera.
11. Entrada de agua a la caldera.
12. Plaqueta de identificación "La Casa de la Greca"
13. Portanivel - Tubo Protector en acero inoxidable, con ranura para examinar el tubo de cristal que indica el nivel de café.
14. Llave (Grifo) metálico de "Chupa" (Empaque en Silicona) para la salida del Café.
15. Pata - Soporte de la Greca.

Precaución:

Las grecas poseen resistencias de inmersión; es decir, siempre deben permanecer bajo el nivel del agua. Cuando falta agua en la caldera se queman rápidamente, siendo esta una falla o **descuido del operario** y este evento no está cubierto por la garantía.

Puesta en Marcha

1. Llene con agua el tanque de la caldera, utilizando la **Entrada de Agua No. 11**. Fíjese siempre que en el **Tubo de Cristal No. 6** se vea la existencia del agua almacenada.
2. Una vez llena la caldera gire el **Botón Regulador de Temperatura No. 9** a la posición de **Alto**, hasta que hierva el agua de la caldera.
3. Para la elaboración de un buen café, compre un café de excelente calidad molienda media. Deposite el café en el filtro, de acuerdo a la capacidad de su greca Por Ej. 1/2 libra = 60 tintos.
4. Luego de hervir el agua en la caldera, gire el **Botón Regulador de Temperatura No. 9** a la posición de **Apagado**.
5. Instale el filtro con café y saque el agua hirviendo por la **Llave para Agua No 7** en un recipiente y viértala lentamente sobre el café que está en el filtro; moviendo el contenido con una cuchara. El nivel del café, se aprecia a través del **Tubo de Cristal No. 13**.
6. Tenga cuidado de no llenar demasiado los recipientes del agua y del café; para ello debe dejar libre por lo menos un centímetro en la parte superior de los **Tubos de Cristal Nos. 6 y 13**.
7. Para mantener el café caliente y evitar que se quemen las resistencias, llene de nuevo la caldera como se indica en el paso No. 1 y gire el **Botón Regulador de Temperatura No. 9** a la posición **Bajo**. Recuerde que el café es mejor si es consumido fresco y hasta una hora después de su preparación.