

Tel.:
55 11 4308-4669

Endereço:
Rua Bandeirantes, 324 - Diadema,
SP
CEP: 09912-230

Funcionamento:
segunda à sexta-feira
8:00 - 17:00

E-mail:
monarcha@monarcha.com.br

Site:
www.monarcha.com.br

Instagram:
@monarchaoficial

Confira em nosso site opções de
Assistências Técnicas

 Monarcha

CAFETEIRAS

LINHA ST/STP

6 MESES

DE GARANTIA



Manual de Instruções

Obrigado por adquirir um produto com a qualidade Monarcha. Este aparelho foi projetado para produção de café, acondicionamento e conservação do mesmo, pelo processo de banho maria.

O modelo ST, é confeccionado em aço 304 e o depósito esmaltado para melhor preservação do café.

O modelo STP, é confeccionado em aço 430, e o depósito também é confeccionado em aço 430.

- AVISOS IMPORTANTES -

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- INSTALAÇÃO -

- Ao retirar o aparelho da embalagem, o mesmo deve ser colocado em posição horizontal, não devendo estar em superfície desnivelada.
- Antes de conectar o cabo de ligação a rede elétrica, coloque água na caldeira até atingir o suporte do vidro superior. (Ver Gráfico)
- O abastecimento de água, pode ser feito manualmente, através do orifício, localizado na parte superior da máquina, bastando desrosquear o respiro (vide gráfico).
- Para a ligação na rede hídrica, faça a conexão do tubo de cobre na parte da máquina, e a outra extremidade no registro. Para fazer a vedação nas extremidades flangeadas do tubo de cobre faça um cordão grosso com veda rosca e após aperte as porcas.
- Coloque o pano de coador no aro de alumínio, amarre o cordão do pano no aro, e, introduza o conjunto no depósito de café

- USO-

- Gire o manipulador do termostato, até a temperatura desejada.
- Para obter-se um bom café é recomendado que a temperatura da água sempre esteja entre 80 e 90°C.
- Ao ligar o termostato a resistência estará energizada e indicada pela lâmpada piloto que estará acesa. Quando a luz se apagar a temperatura da água estará na temperatura que foi indicada, e pronta para fazer o café.
- Retire a água quente da torneira e misture com o pó de café em uma caneca. Para obter-se uma mistura bem homogênea de café com a água, faça movimentos circulares com uma colher, até fazer com que o café fique totalmente diluído na água.
- Somente como ilustração, recomenda-se para um café ideal, a mistura de 80 a 100 gr. de café para litro de água.
- Após a produção do café, é indispensável a reposição de água na caldeira no nível indicado acima.
- **Importante:** Nunca deixe a caldeira da máquina sem água. A resistência do seu equipamento é blindada e não pode trabalhar a seco. A falta de água pode ocasionar a queima imediata das resistências, bem como aquecimento e curto circuito na parte elétrica.

- SOMENTE PARA A LINHA ST -

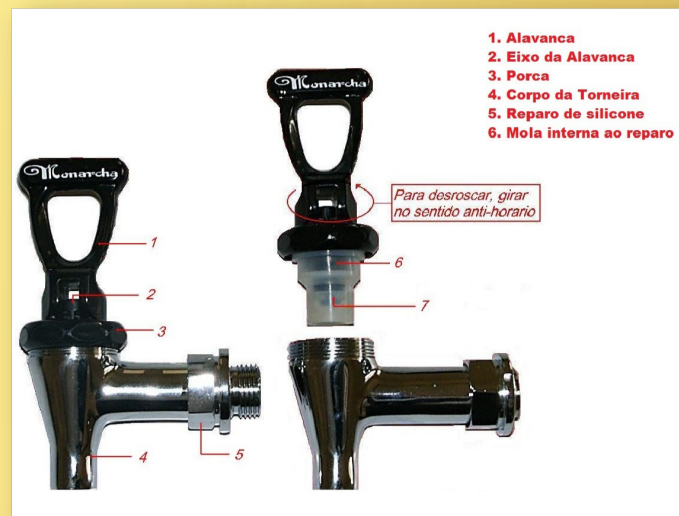
- Para a ligação na rede hídrica, retire o parafuso que se localiza na parte inferior da máquina e conecte a porca do cano de cobre, a outra extremidade no registro que será instalado na rede hidráulica de seu estabelecimento. Para fazer a vedação nas extremidades flangeadas do tubo de cobre, faça um cordão grosso com veda rosca e após aperte as porcas. O cano de cobre, bem como o registro, são vendidos separadamente.
- O depósito de café que equipa sua máquina, é esmaltado. Na limpeza do mesmo, nunca use saponáceos, escovas de aço ou qualquer produto abrasivo que possam vir a danificar o esmalte. Use apenas pano umedecido.
- Não deixe cair qualquer objeto no recipiente esmaltado, pois poderá ocasionar danos irreparáveis no recipiente do seu equipamento.



COD.	PRODUTO	CAP. (LTS.)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V)
MST1	Depósito Esmaltado	3	900	110/220
MST2	Depósito Esmaltado	4	900	110/220
MST3	Depósito Esmaltado	6	1300	110/220
MST4	Depósito Esmaltado	8	1500	110/220
MSTPJR	Depósito em Aço	2	900	110/220
MSTP1	Depósito em Aço	3	900	110/220
MSTP2	Depósito em Aço	5	1300	110/220
MSTP3	Depósito em Aço	7	1500	110/220
MSTP4	Depósito em Aço	10	1800	110/220

- CUIDADOS COM AS TORNEIRAS -

- As torneiras, dos equipamentos Monarcha, foram desenvolvidas com exclusividade, para facilitar a manutenção, pelo próprio usuário, evitando que o equipamento tenha de ser reparado exclusivamente por um assistente técnico, e consequentemente ficar fora de operação. Vide gráfico abaixo.
- A peça que sofre maior desgaste na torneira, é o reparo de silicone. Por ser confeccionado em material atóxico e bastante maleável, com o abrir e fechar constante, o reparo, acaba se rompendo com o tempo. Para fazer a substituição do mesmo, basta girar o cabeçote no sentido horário para desrosquear o conjunto do corpo da torneira. O reparo é encaixado sob pressão no eixo do conjunto. Basta puxá-lo para baixo, e após a sua retirada, recolocar o novo reparo.
- Para fazer a substituição, a máquina deve estar desligada e com o recipiente do café, ou a caldeira de água vazia, para evitar vazamentos.



- CUIDADOS E LIMPEZA -

- Este equipamento não deve ser instalado em ambientes úmidos, ou em áreas aonde possam existir equipamentos que possam molhar o equipamento, tais como mangueira, jatos de água, etc.
- Este equipamento deve ser instalado em local, no qual a sua utilização e sua manutenção seja restrito a pessoal treinado.
- Ao limpar o equipamento, não utilize qualquer tipo de esponjas abrasivas ou saponáceas. Limpe apenas com pano úmido e macio.
- Após o uso de sua máquina de café, retire todo o produto restante do recipiente. Coloque um pouco de água no reservatório de café e abra a torneira para a saída da água com eventuais resíduos de café. É necessário este procedimento diário para que a tubulação interna, bem como a torneira permaneça sem resíduos de café, os quais podem ocasionar o entupimento da tubulação.
- Para a primeira vez de uso do coador de pano é recomendado ferver o mesmo em água com borra de café.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

- GARANTIA -

- O seu aparelho é garantido pela "Monarcha", contra defeitos de fabricação por um período de seis meses e três meses a parte elétrica, a contar da data de compra. O não cumprimento dos procedimentos descritos acima podem afetar o bom funcionamento de seu equipamento. A "Monarcha" não se responsabiliza por eventuais danos ocorridos pela inobservância das instruções. Todo o produto dentro da garantia, não terá custo de mão de obra e peças que eventualmente tenham de ser substituídas. O frete caso o produto encontre-se fora da região da instalação da empresa é por conta do usuário.

- CUIDADOS GERAIS -

- É comum, o operador confundir o termostato que controla a temperatura, com acelerador de temperatura, ou seja, o operador acredita, se colocar o manipulador na graduação máxima, que é de 120°C, o equipamento atingira a temperatura com maior rapidez. Na realidade o termostato, tem a função de controlar apenas a temperatura. Como o ponto de fusão da água é de 100°C, se o operador girar o manipulador na graduação máxima (120°C), o termostato não terá condições de "ler" corretamente a temperatura. Sendo assim o equipamento estará em constante aquecimento.
- O constante aquecimento, ocasiona o desperdício de energia, e ocasiona a eventual queima da resistência, bem como o sabor do café no recipiente da máquina terá um sabor amargo devido a queima do café, pois o café deve sempre permanecer aquecido entre 80°C a 90°C, no máximo.
- Portanto, sempre verifique se a lâmpada, depois de a máquina preparada para operar, após o período de aquecimento ira desligar-se. Se isto não ocorrer, pode ser que o termostato esteja na graduação errada, ou até mesmo com defeito. Neste caso entre em contato com a assistência técnica para que o problema seja solucionado.
- Este produto é confeccionado em aço, portanto para a limpeza, nunca utilize qualquer produto abrasivo. Limpe apenas com pano úmido e macio.

LINHA STANDARD POPULAR

