



 **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](mailto:monarcha@monarcha.com.br)

 **Site:**  
[www.monarcha.com.br](http://www.monarcha.com.br)

 **Instagram:**  
[@monarchaoficial](https://www.instagram.com/monarchaoficial)

Confira em nosso site opções de  
**Assistências Técnicas**



# CAFETEIRAS

LINHA INDUSTRIAL



**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 café, pelo processo de banho maria.

A tradicional máquina modelo coroa é totalmente fabricada em latão com acabamento em cromo e suas tubulações confeccionadas em cobre.

### - 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.

### - 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, até a altura indicada no gráfico (ver gráfico no verso).
- O abastecimento de água pode ser feito manualmente, através do orifício com um funil (que acompanha a máquina), localizado na parte superior da máquina, ou pela entrada de água localizado na parte lateral da máquina.
- Para a ligação na rede hídrica, faça a conexão do tubo de cobre na parte lateral 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.
- Quando a sua máquina estiver abastecida com água, conectar o cabo de ligação a rede elétrica, observando a tensão elétrica do aparelho na placa de identificação.
- Coloque o pano de coador no aro de alumínio, amarre o cordão do pano no aro e introduza o conjunto no recipiente de café.

### - USO-

- 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 temperatura, a máquina atingira mais rapidamente 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.
- A temperatura de operação da máquina varia entre 20°C (mínimo) e 90°C (máximo).
- Para obter-se um bom café é recomendado que a temperatura da água sempre esteja entre 80°C e 85°C.
- Para instalação e/ou manutenção, o equipamento deve estar desligado.
- 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 se ter uma mistura homogênea, café e água, mexa com a colher a mistura.
- Somente como ilustração, recomenda-se para um café ideal, a mistura de 100 gr. de café para 1 lt. de água.
- Após a produção do café, é indispensável a recolocação da água no nível indicado.
- **Importante:** Nunca deixe a máquina sem água. A resistência do seu equipamento é blindada e não pode trabalhar a seco. A falta de água pode ocasionar além da queima imediata da resistência, pode causar curto circuito em toda a parte elétrica do seu equipamento.



### - PRECAUÇÕES -

- O recipiente de café que equipa sua máquina, é confeccionado em aço 304. Na limpeza do mesmo, nunca use saponáceos, escovas de aços, ou qualquer produto abrasivo que possam vir a danificar o produto. Use apenas pano umedecido.
- Após o uso de sua máquina de café, retire todo o produto restante do recipiente. Coloque um pouco de água no mesmo e abra as torneiras para a saída da água. É necessário este procedimento diário para que as tubulações internas, bem como as torneiras fiquem sem nenhum resíduo de café que podem ocasionar em entupimento das tubulações.
- Para a primeira vez de uso do coador de pano é recomendado ferver o mesmo em água com borra de café.

### - 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.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- **ATENÇÃO:** A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo como do tipo minuteira, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

### - MODELOS FABRICADOS -

COD.	DEPÓSITO (L)	CAP. (LTS.)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V)
M12	2 DEP. 10	20	4.000	220
M13	2 DEP.20	40	6.000	220
M14/2	2 DEP.30	60	6.000	220
M14/3	3 DEP.20	60	6.000	220



- 01. Torneiras de café
- 02. Torneira de água
- 03. Torneira esgoto
- 04. Cano esgoto (saída de excesso de água na caldeira)
- 05. Entrada de água pela rede hidráulica
- 06. Níveis de café
- 07. Nível máximo de água
- 08. Entrada de água manual
- 09. Lâmpada piloto
- 10. Termostato

### - TERMO DE GARANTIA -

A Monarcha Industria e Comércio de Máquinas Ltda. garante este equipamento novo a seus clientes, pelo prazo de 6 (seis) meses contra defeitos de fabricação e 3 (três) meses na parte elétrica da data de venda registrada na Nota Fiscal.

A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica, ou pela rede de Serviço Autorizado Monarcha (SAM), ficando o defeito condicionado à análise por parte da assistência técnica de fábrica, ou SAM. Constatando-se defeito de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que seja feito na fábrica, ou SAM autorizada. A garantia deste equipamento perderá totalmente a garantia, se o mesmo for reparado, modificado ou desmontado por pessoas não autorizadas.

Perderá também a garantia todo o equipamento que for utilizado em desacordo com este manual.

Esta garantia não cobre danos causados por instalação em ambiente desapropriado (locais expostos às intempéries); Transporte inadequado, queda e acidentes de qualquer natureza; Instalações elétricas inadequadas, ou em desacordo com as instruções deste manual; Oscilação de energia, ou instalar o equipamento em tensão elétrica diferente a indicada no equipamento.

**IMPORTANTE:** As despesas com transporte (embalagem e frete) do equipamento que por ventura deva retornar à fábrica, para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento anterior e consentimento prévio.

Só terá validade a garantia deste equipamento, se o mesmo for remetido à fábrica, ou a SAM, acompanhada da referida Nota Fiscal de compra.

### - ASSISTÊNCIA TÉCNICA -

- Ao solicitar atendimento em garantia, nas cidades onde houver SAM, o mesmo deverá atendê-lo no prazo máximo de 48 horas após o chamado.
- O atendimento será realizado pelo SAM, respeitando-se a área geográfica de atuação do mesmo.
- Em localidades não atendidas pelo SAM, o equipamento que necessitar reparos técnicos será atendido pelo SAM mais próximo, ficando a cargo do cliente as despesas com frete e embalagem.
- A Monarcha Industria e Comércio Ltda. Reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer prévio aviso, revisar, modificar ou alterar o equipamento, ou qualquer dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

