



 **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**

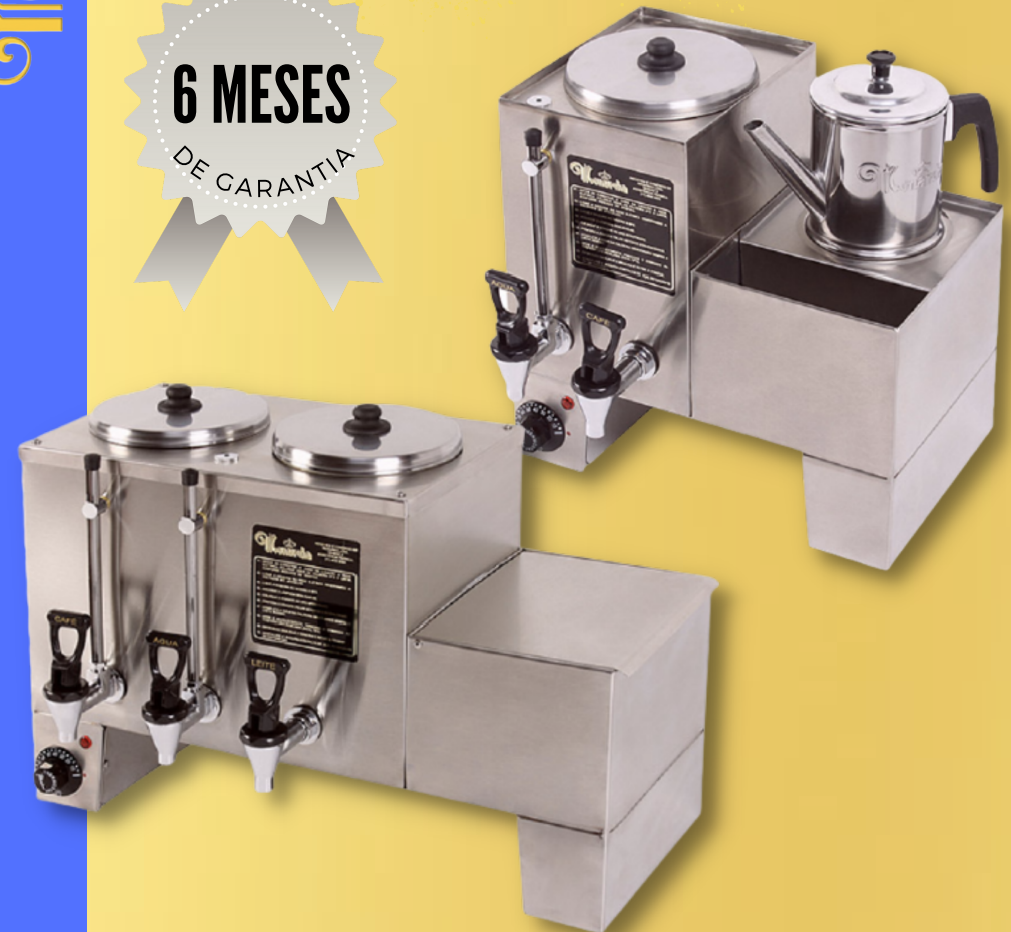
 Monarcha

# CAFETEIRAS

M31/M52B

**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, acoplado a esterilizador só para xícaras ou conjugado com esterilizador p/ xícaras com 1 ou 2 bules. Todos os modelos são confeccionados em aço AISI 304, aço apropriado para a indústria alimentícia.

### - 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 na caldeira até atingir o suporte do vidro superior. Abasteça também o esterilizador para xícaras até 5cm (aproximadamente) acima do estrado, pois o mesmo também é equipado com resistência.
- O abastecimento de água na caldeira, pode ser feito manualmente, através da abertura no tampo superior, bastando desconectar a tampão respiro e introduzir um funil no orifício, ou pela entrada de água localizado na parte inferior da máquina. (ver 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.
- Quando a caldeira de sua máquina estiver abastecida com água, bem como o esterilizador, 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 aço.

### - 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 apagar-se 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 na caneca que acompanha o equipamento. Para obter-se uma mistura bem homogênea de café com a água, faça movimentos circulares com a colher (acompanha a máquina) 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 e o esterilizador 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.

### - PRECAUÇÕES -

- O recipiente de café bem como a carenagem de sua máquina são fabricados em aço AISI 304, inoxidável. Na limpeza dos mesmos, nunca use saponáceos, escovas de aço, ou qualquer produto abrasivo que possam vir a danificá-lo. Use apenas pano umedecido, no recipiente de café, e na parte externa, flanela ou pano macio. É recomendado o uso de álcool para a limpeza externa, tomando-se o cuidado de fazê-lo com a máquina desligada e a temperatura ambiente.
- Após o uso de sua máquina de café, retire todo o produto restante do recipiente. Coloque um pouco de água no mesmo e abra a torneira para a saída da água. É necessário este procedimento diário para que a tubulação interna, bem como a torneira fiquem sem nenhum resíduo de café que podem ocasionar em entupimento da tubulação, ou o enrijecimento da torneira.
- Para a primeira vez de uso do coador de pano é recomendado ferver o mesmo em água com borra de café.

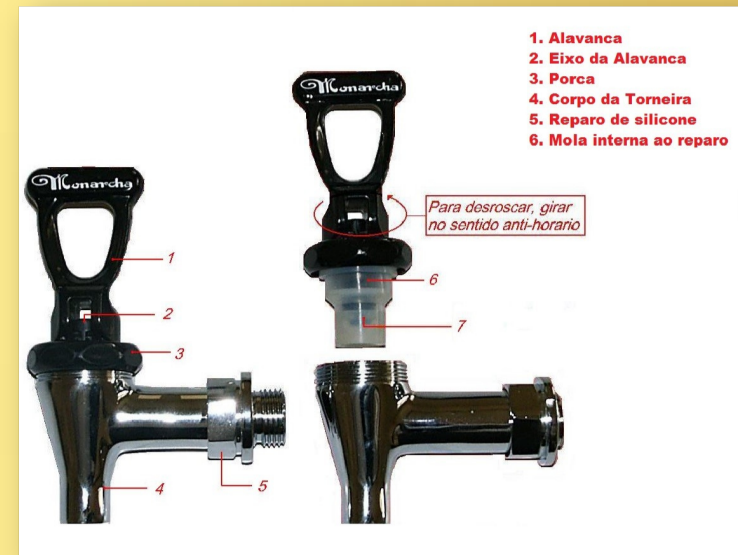


O seu aparelho é garantido pela “Monarcha” contra defeitos de fabricação por um período de seis meses a contar da data de compra. O não cumprimento dos procedimentos descritos acima podem afetar o bom funcionamento de seu equipamento. A “Monarcha” não se responsabiliza por eventuais danos ocorridos pela inobservância das instruções.

COD.	PRODUTO	CAP. (LTS.)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V)
M31B	1 Dep.+Estdor.+1 bule	3	900 + 650	110/220
M52B	1 Dep.+Estdor.+2 bules	5	1300 + 650	110/220
M55X	1 Dep. + Estdor.	5	1300 + 650	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 vazios, 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 saponáceos. 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.

### - GARANTIA -

- O seu aparelho é garantido pela “Monarcha”, contra defeitos de fabricação por um período de seis meses contra defeitos de fabricação e três meses na 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.



### MOD. M31B

1. TORNEIRA DE ÁGUA
2. TORNEIRA DE CAFÉ
3. TERMOSTATO
4. LÂMPADA PILOTO
5. ESTERILIZADOR
6. TAMPÃO RESPIRO

