

Cafeteiras M32D & M52D

Manual de Instruções



MESES DE GARANTIA

*No caso de problemas elétricos, garantia de 3 meses



/monarchaoficial



/monarchaoficial



+55 11 4308.4669



contato@monarcha.com.br



/monarcha



monarcha.com.br



Rua Álvares Cabral, 1530
Conceição – Diadema – São Paulo
CEP 09981-030

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto com a qualidade **Monarcha**. Este aparelho foi projetado para produção, acondicionamento e conservação do café, pelo processo de banho maria.

Alguns modelos possuem reservatório para acondicionamento de leite, e conjugados com esterilizador para xícaras.

Todos os modelos são confeccionados em aço 304, aço apropriado para a indústria alimentícia.

1 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.

2 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 a altura indicada no gráfico. Abasteça também o esterilizador para xícaras até 5cm (aproximadamente) acima do estrado, pois o mesmo também é equipado com resistência, no caso da máquina estar equipada com esterilizador.
- O abastecimento de água na caldeira, pode ser feito manualmente, através da abertura no tampo superior, bastando desconectar o tampão respiro e introduzir um funil no orifício, ou pela entrada de água localizado na parte inferior da máquina.
- 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.

3 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 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 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. Caso o óleo não seja trocado, ele pode tornar-se inflamável, ocasionando risco ao equipamento e ao operador.

4 Precauções

- As máquinas que possuem recipiente para leite, possuem uma inclinação para que todo o leite seja totalmente escoado. A tubulação é reta para evitar possíveis entupimentos, devido a gordura do leite. A torneira de leite, não possui vidro visor, e a tampa fecha-se hermeticamente para evitar formação de nata. Para manter o leite aquecido, basta colocar o produto no recipiente apropriado e fechar imediatamente a tampa. No término do uso do equipamento é necessário que o recipiente seja bem lavado com água quente (recomendado), para que todo o resíduo de leite seja totalmente removido.
- Na limpeza dos recipientes de café ou leite, nunca use saponáceos, escovas de aço, ou qualquer produto abrasivo que possam vir a danificar os mesmos. Use apenas pano umedecido. A parte externa do equipamento é confeccionado em aço escovado, não utilize produto abrasivo que possa danificar o produto. Use apenas uma flanela ou pano macio.
- 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(s) torneira(s) para a saída da mesma.. É necessário este procedimento habitualmente para que as tubulações internas, bem como a(s) torneira(s) fiquem sem resíduos de café e/ou leite, os quais podem ocasionar o entupimento das tubulações ou torneiras.
- Para a primeira vez de uso do coador de pano, é recomendado ferver o mesmo em água com borra de café.

5 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 conseqüentemente ficar fora de operação.

- 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 puxa-lo para baixo, e após a sua retirada, recolocar o novo reparo.
- Para a troca do reparo recomenda-se que o recipiente esteja vazio.



1. Alavanca; 2. Eixo da Alavanca; 3. Porca; 4. Corpo da Torneira; 5. Reparo de Silicone; 6. Mola interna ao reparo

M32DC Café + Café	6,0 litros (3+3)	900W	127V/220V
M32DCL Café + Leite	6,0 litros (3+3)	900W	127V/220V
M32DCLE Café + Leite + Esterilizador	6,0 litros (3+3)	900W + 650W	127V/220V
M52DC Café + Café	10,0 litros (5+5)	1.800W	127V/220V
M52DCL Café + Leite	6,0 litros (3+3)	1.800W	127V/220V
M52DCLE Café + Leite + Esterilizador	6,0 litros (3+3)	1.800W + 900W	127V/220V

6 Cuidados e Limpeza

- Este equipamento não deve ser instalado em ambientes úmidos, ou em áreas onde 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.

7 Garantia

O seu aparelho é garantido pela Luma Indústria e Comércio de Máquinas LTDA. ("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.

8 Cuidados Gerais

- Este produto é confeccionado em aço, portanto para a limpeza, nunca utilize qualquer produto abrasivo. Limpe apenas com pano úmido e macio.

- 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 atingirá 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 irá 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.



1. Torneira de café
2. Torneira de água
3. Torneira de leite
4. Nível de café
5. Nível de água
6. Recipiente do café
7. Recipiente do leite com tampa hermética
8. Esterilizador
9. Lâmpada piloto
10. Termostato
11. Tampão respiro (abastecimento manual de água)