



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 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 consequentemente 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 puxá-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

M32DCL
Café + Leite

M32DCLE
Café + Leite + Esterilizador

M52DC
Café + Café

M52DCL
Café + Leite

M52DCLE
Café + Leite + Esterilizador

6,0 litros (3+3) 900W 127V/220V

6,0 litros (3+3) 900W 127V/220V

6,0 litros (3+3) 900W + 650W 127V/220V

10,0 litros (5+5) 1.800W 127V/220V

6,0 litros (3+3) 1.800W 127V/220V

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 aonde possam existir equipamentos que possam molhar o equipamento, tais como mangueira, jatos de agua, etc.
- Este equipamento dever 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 agua 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 agua 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 atingira a temperatura com maior rapidez. Na realidade o termostato, tem a função de controlar apenas a temperatura. Como o ponto de fusão da agua 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.

