

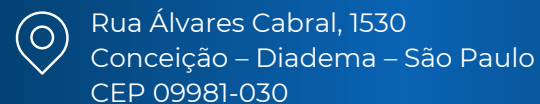
Cafeteiras ST/STP

Manual de Instruções



MESES DE GARANTIA

*No caso de problemas elétricos, garantia de 3 meses



Parabéns! Você acaba de 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.

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.

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

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 atingir o suporte do vidro superior.
- O abastecimento de água, pode ser feito manualmente, através do orifício, localizado na parte superior da máquina, bastando desrosquear o respiro.
- 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.

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 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 a 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.

4 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 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.



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

MST1
Depósito esmaltado

MST2
Depósito esmaltado

MST3
Depósito esmaltado

MST4
Depósito esmaltado

MSTPJR
Depósito em aço

MSTP1
Depósito em aço

MSTP2
Depósito em aço

MSTP3
Depósito em aço

MSTP4
Depósito em aço



3,0 litros	900W	127V/220V
4,0 litros	900W	127V/220V
6,0 litros	1.300W	127V/220V
8,0 litros	1.500W	127V/220V
2,0 litros	900W	127V/220V
3,0 litros	900W	127V/220V
5,0 litros	1.300W	127V/220V
7,0 litros	1.500W	127V/220V
10,0 litros	1.800W	127V/220V

5 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.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

6 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 e três meses a parte elétrica, a contar da data de compra. O não cumprimento dos procedimentos descritos neste manual 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.

7 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 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.
- 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

