

## Cafeteira Industrial Cilíndrica

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.

As cafeteiras da linha Industrial são fabricadas em AÇO INOX AISI 304. Possuem controle termostático (20° à 120°C). e resistências de imersão em aço inox blindada.

## 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, até a altura indicada no gráfico.
- 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 inferior da máquina.
- Para a ligação na rede hídrica, faça a conexão do tubo de cobre na parte inferior 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.

## 3 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 120°C, o equipamento atingira a temperatura com maior rapidez. Na 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 90°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.

## 4 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.

## 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.
- 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.

			
MII	15,0 litros	3.000W	220V
MIIIC	20,0 litros	3.000W	220V



1. Torneira de café
2. Torneira de água
3. Nível de café
4. Nível máximo de água
5. Entrada de água (fundo da caldeira)
6. Lâmpada piloto
7. Manipulador do termostato
8. Entrada de água manual

## 6 Termo de Garantia

A Luma Indústria e Comércio de Máquinas LTDA. ("Monarcha") 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 (loais expostos as 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.

## 7 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" 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.