



CERTIFICADO DE GARANTIA

"O seu aparelho é garantido pela Monarcha por um período de seis meses contra defeitos de fabricação e três meses contra defeitos na parte elétrica, a contar da data de compra.

O não cumprimento dos procedimentos descritos no manual de uso pode 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 obra e/ou peças que eventualmente tenham de ser substituídas. O frete é de responsabilidade do usuário.

GUARDE A NF DE COMPRA DESTE ITEM, PARA COMPROVAR A GARANTIA



MANUAL DE INSTRUÇÕES **Máquinas de Café**

- 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 se ter uma mistura homogênea de café e água, mexa a mistura com uma colher.
- Recomenda-se para um café ideal, a mistura de 250 gr. de café para 4 lts. de água.
- Após a produção do café, é indispensável a recolocação da água no nível indicado.

- Importante -

NUNCA DEIXE SUA MÁQUINA SEM ÁGUA.

A resistência do seu equipamento é blindada e não pode trabalhar à seco. A falta de água, além da queima imediata da resistência, pode causar curto circuito em toda a parte elétrica do seu equipamento e conseqüentemente a perda de garantia.



CONHEÇA SEU EQUIPAMENTO

1. Torneira de água
2. Torneira de café
3. Torneira de Leite
4. Termostato
5. Lâmpada piloto
6. Reservatório de leite
7. Tampão respiro



MODELO	Cap. (lts.)	Característica	Potência (W)	Tensão (V)
M32DC	6	2 recip. 3 L p/ café	1300	110 / 220
M32DCL	6	2 recip. 3 L café/leite	1300	110 / 220
M32DCLE	6	2 recip. 3 L café/leite/esteriliz.	2150	110 / 220
M52DC	10	2 recip. 5 L p/ café	1800	110 / 220
M52DCL	10	2 recip. 5 L café/leite	1800	110 / 220
M52DCLE	10	2 recip. 5 L café/leite/esteriliz.	2450	110 / 220

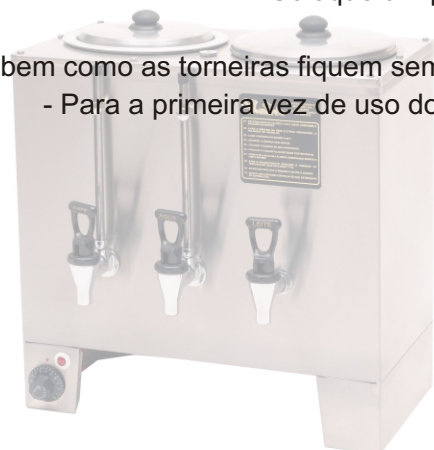
Instalação

- 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, localizado na parte superior da máquina, bastando desrosquear o respiro.
 - Para o abastecimento pela rede hídrica, faça a conexão do tubo de cobre na entrada da máquina, e a outra extremidade no registro. Faça a vedação com um cordão grosso de veda rosca.
 - 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, ou no cabo de ligação.
- Se a máquina tiver o compartimento esterilizador acoplado, é necessário abastecer o mesmo com água (até 5 cm acima do estrado para cobrir a resistência), antes de liga-la.
- Coloque o pano de coador no aro de alumínio, amarre o cordão do pano no aro e introduza o conjunto no depósito de café.

- Após o uso de sua máquina de café, retire todo o produto restante do recipiente. Coloque um pouco de água quente nos mesmos 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 entupimento das tubulações.

- Para a primeira vez de uso do coador de pano é recomendado ferver o mesmo em água com borra de café



**Obrigado por adquirir um produto
com qualidade Monarcha**

Monarcha Indústria e Comércio de Máquinas

Tel. +55 11 4056-8005

monarcha@monarcha.com.br

www.monarcha.com.br

