



# **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 | 4. Lâmpada piloto |
| 2. Torneira de café | 5. Esterilizador  |
| 3. Termostato       | 6. Tampão respiro |

MODELO	Cap. (lts.)	Característica	Potência (W)	Tensão (V)
M31B	3	Esteriliz. 1 bule	1550	110 / 220
M52B	5	Esteriliz. 2 bules	2150	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

