

## **MANUAL DE INSTRUÇÕES** **Máquinas Industriais**

Obrigado por 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, bem como acondicionamento de leite.

### Instalação

- Antes de conectar o cabo de ligação a rede elétrica, coloque água, até atingir o suporte do vidro superior.
- O abastecimento de água pode ser feito manualmente, através do funil localizado no tampo superior, , ou pela entrada de água localizado na parte superior da máquina (lateral direita).
- Para a ligação na rede hídrica, faça a conexão do tubo de cobre na parte superior 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 aço.

### 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 central e misture com o pó de café na caneca que acompanha o equipamento. Para obter-se uma mistura bem homogênea de café com a água, faça movimentos circulares com a colher (acompanha a máquina) 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 cada litro 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 a queima imediata da resistência, como também pode causar curto circuito em toda a parte elétrica do seu equipamento.

### Precauções

- Os recipientes de café que equipam sua máquina, são fabricados em aço inoxidável AISI 304. Na limpeza dos mesmos, nunca use saponáceos, escovas de aço, ou qualquer produto abrasivo que possam vir a danificar os mesmos. Use apenas pano umedecido.
- A carenagem de sua máquina é fabricada também em aço AISI 304, com acabamento acetinado. Não use qualquer produto abrasivo que possam danificar o produto. Use apenas flanela ou pano macio. É recomendado o uso de álcool para a limpeza externa, tomando-se o cuidado de fazê-lo com a máquina desligada e a temperatura ambiente.
- Após o uso de sua máquina de café, retire todo o produto restante dos recipientes. Coloque um pouco de água 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 e/ou leite que podem ocasionar em entupimento das tubulações, ou o enrequecimento das torneiras.
- Para a primeira vez de uso do coador de pano é recomendado ferver o mesmo em água com borra de café.

O seu aparelho é garantido pela “Monarcha” contra defeitos de fabricação por um período de seis meses 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.

A Monarcha fabrica cinco modelos deste produto, conforme indicado na tabela abaixo:

<b>CODIGO</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>CAPACIDADE ( LTS. )</b>	<b>POTENCIA ( W )</b>	<b>TENSÃO ( V )</b>
<b>MI-1</b>	<b>MÁQUINA C/ 1 DEPÓSITO</b>	<b>15 LTS.</b>	<b>3.000</b>	<b>220</b>
<b>MI-1C</b>	<b>MAQUINA C/ 1 DEPÓSITO</b>	<b>20LTS.</b>	<b>3.000</b>	<b>220</b>
<b>MI - 2</b>	<b>MÁQUINA COM 2 DEPÓSITOS</b>	<b>10 LTS. P/DEP.</b>	<b>4.000</b>	<b>220</b>
<b>MI - 3</b>	<b>MÁQUINA COM 2 DEPOSITOS</b>	<b>20 LTS. P/DEP.</b>	<b>6.000</b>	<b>220</b>
<b>MI-4-2</b>	<b>MAQUINA COM 2 DEPOSITOS</b>	<b>30 LTS. P/DEP.</b>	<b>6.500</b>	<b>220</b>
<b>MI-4-3</b>	<b>MAQUINA COM 3 DEPOSITOS</b>	<b>20 LTS. P/DEP.</b>	<b>6.500</b>	<b>220</b>