


 **Tel.:**
55 11 4308-4669

 **Endereço:**
Rua Bandeirantes, 324 - Diadema,
SP
CEP: 09912-230

 **Funcionamento:**
segunda à sexta-feira
8:00 - 17:00

 **E-mail:**
monarcha@monarcha.com.br

 **Site:**
www.monarcha.com.br

 **Instagram:**
[@monarchaoficial](https://www.instagram.com/monarchaoficial)

Confira em nosso site opções de
Assistências Técnicas

 Monarcha

FRITADEIRA ÁGUA E ÓLEO

FAO T5 / FAO T8

6 MESES
DE GARANTIA



**Manual de
Instruções**

Obrigado por adquirir um produto com a qualidade Monarcha. A Monarcha, preocupa-se com a qualidade de seus produtos, e por isso esta sempre se aprimorando, para melhor atender a todos os seus clientes. Antes de instalar o seu novo equipamento, sugerimos que leia com atenção esta manual, para que você possa usufruir o máximo de seu produto. Este manual se refere aos modelos de fritadeiras FSIT5, FSIT8 e FAO20.

- 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 a 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.

- CARACTERÍSTICAS -

- Controle de temperatura por meio de termostato
- Termostato de segurança
- Lâmpada que indica operação da fritadeira
- Micro interruptor
- Tanque de frituras em aço AISI 304
- Registro de esfera para escoamento de água/óleo

A principal característica deste modelo de fritadeira, é fritar simultaneamente vários tipos de alimentos, sem que o gosto ou o cheiro seja transmitido de um para outro. Desta forma é possível obter frituras uniformemente douradas e sabores acentuados nos alimentos. Isto ocorre porque os resíduos que se desprendem dos alimentos durante as frituras ficam alojados no fundo do tanque não retornando a superfície, diminuindo acentuadamente a fumaça, e o cheiro do óleo queimado.

- PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO -

- Verificar se o registro de esfera encontra-se fechado.
- Coloque óleo no tanque da fritadeira até a primeira marca estampada.
- Misture 5 lts. de água com 800 gr de sal, fazendo com que a mistura torne-se homogênea, e adicione ao tanque até atingir a segunda marca estampada.
- Antes de ligar a sua fritadeira, espere por aproximadamente 60 min., a água decantar, indo para o fundo do tanque
- Para sua segurança, nunca opere a fritadeira sem a grade de proteção..

- OBSERVAÇÕES IMPORTANTES -

- Este aparelho é foi projetado para ser utilizado em aplicações comerciais, como por exemplo, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais, tais como, padarias, açougue, etc. Ele não se destina a produção em massa contínua de alimentos.
- Para maior segurança do equipamento, e do operador, e evitar a queima do óleo, o termostato, não deve ultrapassar a temperatura de 180 °C.
- **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 minuteria, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação
- Para não desperdiçar energia desligue a sua fritadeira se o mesmo não estiver sendo utilizado.
- Na tabela 1, encontram-se alguns alimentos e a recomendação de temperatura.
- Coloque o óleo na cuba de acordo com a capacidade de seu equipamento, conforme tabela 2 .



- Obs. : Esta tabela encontra-se impressa no painel da fritadeira elétrica

TABELA 1: TEMPERATURA DE FRITURA RECOMENDADA

TABELA 1			
Batata 150°C	Carnes 160°C	Pescado 160°C	Frango 170°C
Churros 150°C	Legumes 150°C	Croquete 170°C	Pastel 130°C

TABELA 2: CAPACIDADE DA FRITADEIRAS

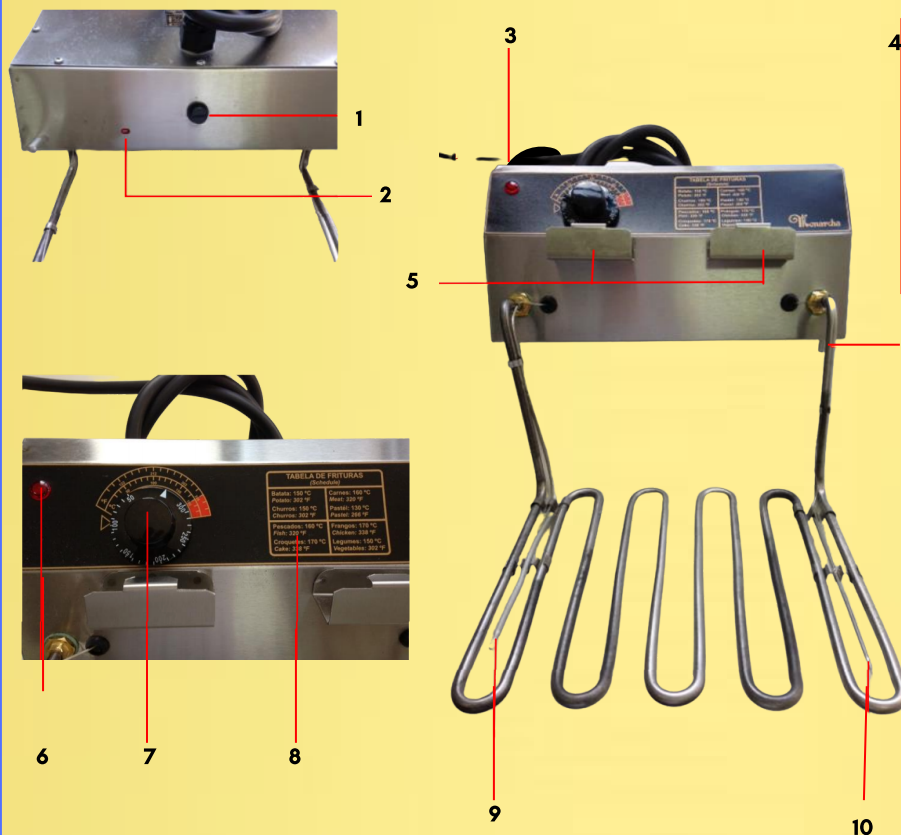
Modelo	Tensão (V)	Pot. (W)	Cap. Óleo (Lts.)	Cap. Água (Lts.)
FS1T5	220	5.000	20	05
FS1T8	220	5,0 + 3,0 K	20	05
FAO20	220	5.000	15	05

- PROCEDIMENTO DE SEGURANÇA -

Este produto esta certificado de acordo com as normas do INMETRO, portanto devem ser observados algumas características de funcionamento e os procedimentos corretos de operação:

- O fritador não pode ultrapassar a temperatura de 200 °C.
- Se a temperatura ultrapassar a temperatura limite, o termostato de segurança é acionado, desligando a energia o aparelho.
- Quando isto ocorrer, é necessário a reativação do mesmo.
- Para reativar o termostato, basta desrosquear a tampa preta que protege o pino vermelho que ativa o termostato.
- Aperte o pino vermelho e torne a rosquear a tampa preta.

- Para que a temperatura na exceda o limite de segurança, é necessário que o operador, ao acionar o termostato, deixe a graduação do termostato em aproximadamente 150 °C. Assim a temperatura do óleo estará pré aquecida.
- Ao introduzir o produto para fritura, pode-se colocar a graduação do termostato em sua temperatura máxima, pois o próprio alimento “refrigera” o alimento, fazendo com que a temperatura do óleo não exceda a temperatura máxima permitida.
- Ao término da fritura, recolocar a temperatura do termostato novamente em 150 °C.
- Lembrando que, embora o termostato que equipa esta linha de fritadeira marque em seu manipulador 300 °C, este esta “travado” em 180 °C, pois não existe no mercado termostato de 30 A, com regulagem de temperatura até 180 °C.
- Outro dispositivo de segurança, é micro interruptor, que no caso da remoção do cabeçote da fritadeira do gabinete, este, tem a função de desligar imediatamente o aparelho. Ao recolocar o cabeçote no gabinete, este volta a funcionar normalmente.
- Tanto o termostato de segurança, bem como micro interruptor,, encontram-se na parte posterior do cabeçote da fritadeira, conforme indicado no gráfico.
- Outro procedimento de segurança, é a troca de óleo de acordo com o nível de utilização do equipamento. O recomendado é quinzenalmente.
- Para a troca apenas da agua, basta abrir o registro deixar escoar toda a agua e fechar o registro quando observar que o óleo começa a sair.
- Para a troca apenas da agua é necessário que o fritador esteja desligado e o óleo a temperatura ambiente.



1. TERMOSTATO DE SEGURANÇA
2. MICRO INTERRUPTOR
3. CABO DE LIGAÇÃO
4. RESISTENCIA
5. APOIO PARA O CESTO DE FRITURA
6. LAMPADA PILOTO
7. TERMOSTATO
8. TABELA DE RECOMENDAÇÃO PARA FRITURA
9. BULBO DO TERMOSTATO
10. BULBO DO TERMOSTATO DE SEGURANÇA

- TERMO DE GARANTIA -

- Seu equipamento é garantido pela MONARCHA, por um período de seis meses contra defeitos e fabricação e três meses para parte elétrica a contar da data de emissão da nota fiscal.
- O não cumprimento dos procedimentos descritos no manual de uso pode afetar o bom funcionamento do equipamento.
- A MONARCHA, não se responsabiliza, caso o equipamento seja manuseado por pessoa(s) não credenciada(s) em nossa rede de assistência, nem pela inobservância destas instruções.
- Todo produto dentro da garantia, não terá custo de mão de obra, e/ou peças que eventualmente tenham de ser substituídas, sendo o frete de responsabilidade do usuário.
- O atendimento de assistência pode ser feito com o equipamento posto em nossa fábrica, ou em contato com uma empresa credenciada em nossa Rede de Assistência Técnica Autorizada, espalhada por todo o país.
- Acesse nosso site www.monarcha.com.br, no link "Assistência Técnica".
- Para ter direito a garantia tenha sua Nota Fiscal de compra do equipamento e o número de série do equipamento localizado na etiqueta de identificação do produto.