


 **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

Confira em nosso site opções de
Assistências Técnicas

 Monarcha

FRITADEIRA ÁGUA E ÓLEO

FM36G



**Manual de
Instruções**

Você acaba de adquirir um produto com a tradicional qualidade "MONARCHA".

Este produto foi desenvolvido para que você possa reaproveitar o óleo utilizado, trocando apenas a água periodicamente.

O seu novo fritador FM36G é um produto de última geração em tecnologia, e design moderno.

O seu aparelho tem acabamento em aço acetinado, e o tanque de frituras foi confeccionado em aço AISI 304, inoxidável, pois somente este material resiste a salinidade da água sem danificar o mesmo.

Os registros de escoamento, é confeccionado em latão, com vedação em teflon, para um melhor estanqueamento.



- ÍNDICE -

Desembalagem do Produto.....	04
Conhecendo a sua Fritadeira.....	05
Instruções de Operação.....	06
Como abastecer o tanque.....	07
Como reabastecer o tanque.....	08
Início de Operação.....	08
Término de Operação.....	09
Gráfico do Painel.....	09
Gráfico dos Queimadores.....	09
Esquema Elétrico.....	10
Dimensões do Equipamento.....	11
Anotações do seu equipamento.....	12
Termo de Garantia.....	15



- DESEMBALAGEM DO PRODUTO -

Com o auxílio de ferramentas adequadas retire os sarrafos que envolvem a sua fritadeira. Além da embalagem de madeira, a sua fritadeira é envolto em plástico bolha. Remova com cuidado para evitar :

- Quebra ou avaria em algum componente
- Amassar a carenagem

Leia atentamente antes de instalar sua fritadeira

A Monarcha, não se responsabiliza por qualquer dano material ou pessoal decorrente da inobservância de qualquer instrução contida neste manual.

- A potencia e outros dados necessários para a instalação estão disponíveis na tabela Características Técnicas abaixo.
- O equipamento só devera ser instalado dentro das normas estabelecidas neste manual.
- O seu equipamento já vem com a tensão elétrica indicada, não tente alterar a mesma, pois poderá danificar algumas peças que compõem a sua fritadeira.
- É conveniente que o seu equipamento seja conectado a um ponto de aterramento. Também é aconselhável que o mesmo seja colocado sob uma coifa de exaustão para que sejam eliminados do ambiente os vapores que se formam durante a operação do equipamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DA FRITADEIRA FM36G

Tipo de Gás Utilizado	GLP ou Gás Natural
Consumo de Gás	1,2 Kg/h
Pressão de Alimentação	2,80 Kpa
Vazão de Gás p/ Alimentação	Mínimo de 2,0 Kg/h
Saída de Água e Óleo	1" BSP
Potência Instalada	200 W
Tensão	Monofásico 110/220 V
Potência de Aquecimento	12000 Kcal/h
Queimadores	3 em Alumínio Fundido
Volume de Óleo	36 litros
Volume de Água	09 litros
Quantidade de sal grosso	1 Kilo

- CONHECENDO SUA FRITADEIRA -

A fritadeira Monarcha FM36G foi concebido dentro da mais avançada tecnologia, para proporcionar-lhe satisfação, comodidade e segurança de operação.

Antes de começar a opera-lo é conveniente familiarizar-se com o seu equipamento.

- PAINEL FRONTAL -

No painel de seu equipamento estão localizados o Termostato (1); Lâmpada piloto (2) que indica quando o aparelho esta em operação; e o botão de ignição (3).

- Termostato (1) : Controla a temperatura de seu equipamento podendo ter uma pequena oscilação de +/- 5°C. Acima do manipulador do termostato estão indicadas por duas cores distintas (verde e vermelho), a faixa de temperatura. A faixa apropriada de operação esta indicada pela cor verde que delimita a temperatura na zona de 50°C a 160°C. A zona vermelha delimita a operação de 180°C a 300°C. Nunca opere o seu equipamento acima da faixa verde. A temperatura máxima de operação do óleo é de 160°C. Acima desta temperatura inicia-se o processo de queima do óleo, ocasionando o "craqueamento" de suas partículas, formando substancias prejudiciais à saúde, além de não ser recomendado para nenhum tipo de fritura.
- Lâmpada Piloto (2) : A lâmpada piloto verde é acionada ao iniciar-se a operação de seu equipamento, e permanece acesa até a temperatura do óleo alcançar a temperatura que foi indicada pelo termostato.
- Botão de ignição (3) : é utilizado para o inicio de operação da sua fritadeira. O botão de ignição em conjunto com a vela de ignição, são os responsáveis pelo acionamento da chama piloto.
- É aconselhável de tempos em tempos verificar o nível de água do seu equipamento, visto que, com um grande numero de frituras, os detritos que se desprendem dos mesmos irão depositar-se no fundo do tanque, aumentando assim o nível de água no interior do tanque.



- TANQUE -

No tanque estão instalados os dutos para a passagem do gás. Estes são confeccionados em aço AISI 304 1,5mm, os quais proporcionam melhor aquecimento e conservação. Também ficam acoplados o bulbo do termostato, e o sensor de nível que determina o nível de segurança do seu equipamento.

- PORTA -

Ao abrir a porta da fritadeira FM36G, estão os queimadores em alumínio fundido (1), o queimador da chama piloto (2), à vela de ignição (3), a válvula solenóide da passagem do gás (4), o registro geral do gás (5), e a saída de água/óleo (6).

- Queimadores (1) : São confeccionados em alumínio fundido, proporcionando maior passagem de gás e maior durabilidade.
- Queimador da chama piloto (2) : Esta permanece sempre acesa enquanto a sua fritadeira FM36G estiver em operação. Mesmo com os queimadores principais desligados, pois este é o queimador que dá ignição aos demais.
- Vela de ignição (3) : Ao acionar o botão de ignição, a centelha para o acendimento da chama para o queimador piloto dar-se-á por intermédio da vela.
- Válvula solenóide (4): Controla a passagem de gás para o queimador da chama piloto.
- Registro geral (5): Localizado na parte inferior direito da sua fritadeira. É obrigatório o fechamento deste registro quando o equipamento estiver fora de operação.
- Registro de Água/Óleo (6): Por intermédio deste registro faz-se a drenagem de água, ou o seu escoamento total, bem como o escoamento total do óleo.

- INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO -

Agora já familiarizado com todos os equipamentos que compõem a sua fritadeira água e óleo FM36G, você pode começar a operá-la. Como dissemos anteriormente, é conveniente deixá-la sob uma coifa.

Para proporcionar-lhe maior conforto para a locomoção do seu equipamento, esta fritadeira é equipada com quatro rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios. Nos rodízios giratórios, encontram-se as travas de segurança. Depois de movimenta-la para o lugar que você achar mais adequado, é necessário que os rodízios sejam travados.

NUNCA MOVIMENTE O FRITADOR QUANDO ESTIVER EM OPERAÇÃO, OU MESMO QUANDO O OLEO ESTIVER AQUECIDO, POIS O OLEO QUENTE PODERA CAUSAR QUEIMADURAS GRAVES.

- LIMPEZA DO TANQUE -

Embora o seu equipamento seja inspecionado antes de sua saída, é recomendável que se faça uma limpeza antes de sua utilização.

Para a limpeza proceda da seguinte forma:

- Verifique se o mesmo está conectado a rede elétrica
- Verifique se o registro de saída de água/óleo está fechado.
- Para colocar o aparelho em funcionamento siga os procedimentos descritos no tópico "Início de Operação".
- Coloque água no tanque até a marca de indicação de nível.
- Gire o botão do manipulador do termostato até no máximo 95°C.
- Recomenda-se ferver a água por um período não superior a 60 minutos.
- Acompanhe o processo de fervura, pois como dissemos anteriormente, pode existir uma pequena variação de temperatura entre o indicado no manipulador do termostato e a temperatura real (+/- 5°C).
- Se perceber que a água está prestes a transbordar, gire o manipulador do termostato a posição 0°C.
- Após o tempo recomendado, siga os procedimentos indicados no tópico "Termino de Operação".
- Para evitar queimaduras não retire a água logo após o desligamento do equipamento. Deixe a água resfriar, e então abra o registro de saída de água e óleo do seu equipamento.
- Seque o tanque com um pano macio, seco e limpo.

- INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO -

COMO ABASTECER O TANQUE:

Antes de abastecer o tanque é necessário que você tenha efetuado a limpeza descrita na página anterior.

- Verifique se o registro de saída de água e óleo esteja fechado.
- Verifique se o registro de gás localizado na parte inferior direita do equipamento encontra-se também fechado.
- Coloque primeiramente o óleo, observando a quantidade indicada na tabela "Características Técnicas da sua Fritadeira FM36G", localizada na página 04 deste manual.
- Misture al grossio com água em um vasilhame até que este esteja bem dissolvido e despeje no tanque. Observe que as quantidades de água e sal também estão contidas na tabela acima descrita.

- Espere por aproximadamente 20 minutos para que a solução preparada de água e sal grosso seja decantada.
- Nunca ligue a sua fritadeira antes que a solução água/sal grosso esteja plenamente decantada, pois o aquecimento do óleo com partículas de água podem ocasionar o transbordamento do óleo, podendo ocasionar queimaduras.

COMO REABASTECER O TANQUE:

A sua fritadeira água e óleo FM36G, foi concebido para proporcionar-lhe maior economia de óleo, mas de tempos em tempos é necessário a troca do óleo e da água.

Recomenda-se a troca da água quinzenalmente, e para fazê-lo basta seguir os seguintes passos.

- Tenha certeza que a sua fritadeira não esta em operação, e que o óleo esteja na temperatura ambiente.
- Para a troca somente da água não é necessário a retira do óleo.
- Abra o registro de saída de água e óleo do seu equipamento, deixando escoar totalmente a água. Feche o registro assim que o óleo começar a escoar.

Após este procedimento siga exatamente, os mesmos passos como explicado no tópico "Como abastecer o tanque", no item acima.

- INÍCIO DE OPERAÇÃO -

Verifique, antes de iniciar a operar com a sua fritadeira FM36G, se o tanque esta abastecido com água e óleo, ou somente com água quando for efetuar o procedimento de limpeza. Não opere com o tanque vazio, pois poderão ocorrer danos irreparáveis nos dutos trocadores de calor de gás.

Proceda da forma indicada abaixo, quando for operar a sua fritadeira.

- Verifique se o seu equipamento esta conectado a rede elétrica;
- Verifique se o registro de gás esta conectado e se a braçadeira esta bem apertada;
- Coloque a grade de retenção de alimentos sobre os dutos de trocador de calor do tanque;
- O manipulador do termostato deve estar na posição 0 °C (posição desligado);
- Abra o registro geral de gás, localizado na parte inferior direita, empurrando a alavanca para baixo;
- Pressione o botão de ignição para o acendimento da chama piloto;

- Verifique se, quando ao acionar o botão de ignição, a chama piloto esta acesa (abrir a porta inferior ao painel que da acesso aos queimadores);
- Posicione o manipulador do termostato na temperatura desejada;
- Como dissemos anteriormente, nunca deixe ultrapassar a temperatura de 180°C, pois além de não ser recomendado para nenhum tipo de fritura, o óleo ira se queimar causando a perda do mesmo;
- Após este processo, inicia-se o aquecimento do óleo, sendo identificado com a lâmpada piloto (verde), acesa;
- Aguarde que a lâmpada piloto se apague, para então iniciar o processo de fritura;

- TÉRMINO DE OPERAÇÃO -

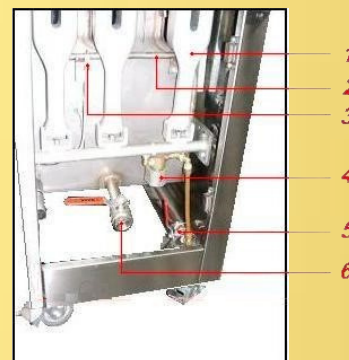
- Coloque o manipulador do termostato na posição 0°C;
- Feche o registro geral de gás, localizado na parte inferior direita da sua fritadeira empurrando a alavanca para cima;
- Feche o registro conectado ao botijão de gás.

- PAINEL FRONTAL -



1. Termostato
2. Lâmpada Piloto
3. Botão de Ignição

- QUEIMADORES -

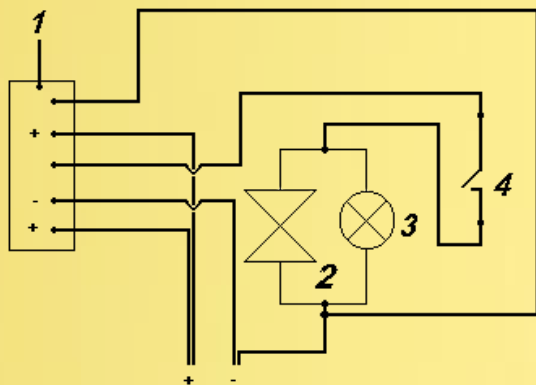


1. Queimadores em Alumínio (3)
2. Queimador da chama piloto
3. Vela Ignição
4. Válvula do gás
5. Registro do gás
6. Registro saída água e óleo

- ESQUEMA ELÉTRICO -

Para o funcionamento dos componentes que equipam a sua fritadeira é necessária a instalação do mesmo a rede elétrica de acordo com:

- Verifique a tensão elétrica do seu equipamento (110/220V)
- Tomada monofásica (2 pinos)



1. Fio ligado à carcaça do equipamento
2. Válvula solenóide de gás
3. Lâmpada Piloto Verde
4. Termostato

- DIMENSÕES DO EQUIPAMENTO -

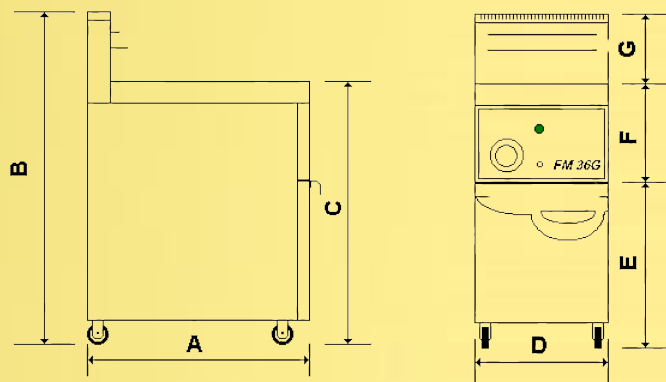


TABELA DE MEDIDAS DA FRITADEIRA FM36G:

A	B	C	D	E	E	E
790	1150	900	400	625	270	310

Peso Líquido: 52 Kg

ANOTAÇÕES DO SEU EQUIPAMENTO

ANOTAÇÕES DO SEU EQUIPAMENTO

ANOTAÇÕES DO SEU EQUIPAMENTO



- TERMO DE GARANTIA -

A Monarcha Industria e Comércio de Máquinas Ltda. garante este equipamento novo a seus clientes, pelo prazo de 6 (seis) meses da data de venda registrada na Nota Fiscal.

A garantia dos equipamentos é atendida pela fabrica, ou pela rede de Serviço Autorizada Monarcha (SAM), ficando o defeito condicionado à análise por parte da assistência técnica de fabrica, ou SAM. Constatando-se defeito de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que seja feito na fabrica, ou SAM autorizada.

A garantia deste equipamento perdera totalmente a garantia, se o mesmo for reparado, modificado ou desmontado por pessoas não autorizadas.

Perdera também a garantia todo o equipamento que for utilizado em desacordo com este manual.

Esta garantia não cobre danos causados por instalação em ambiente desapropiado (locais 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 fabrica, 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 fabrica, ou a SAM, acompanhada da referida Nota Fiscal de compra.

- ASSISTÊNCIA TÉCNICA -

- Ao solicitar atendimento em garantia, nas cidades onde houver SAM, o mesmo devera atende-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 Industria e Comércio Ltda. 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.

Fica extinta qualquer garantia:

- Pelo decurso de prazo
- Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste "Termo de Garantia " .

