


 **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

FRITADEIRAS E TACHO

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, está sempre aprimorando, para melhor atender a todos os seus clientes.

Antes de instalar o seu novo equipamento, sugerimos que leia com atenção este manual, para que você possa usufruir o máximo de produto.

- 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 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 -

- Equipamento construído em aço inox
- Acabamento: acetinado
- Cesto aramado reforçado
- Cuba estampada com 150 mm de profundidade (FRITADEIRAS)
- Tanque esmaltado de 8 lts. (Tachos)

- MODELOS ELÉTRICOS -

- Controle de temperatura por meio de termostato
- Termostato de segurança
- Tecla micro switch
- Lâmpada indicativa de funcionamento

- MODELOS A GÁS -

- Regulagem da torneira do gás máx. /Mín. (Fritadores)
- Regulagem da torneira do gás de alta pressão (tachos)
- Queimador em aço NBK (fritadores)
- Queimador tipo caulim (tachos)

- INSTALAÇÃO -

MODELOS ELÉTRICOS:

- Abastecer o recipiente com óleo, verificando sempre o nível mínimo e máximo gravado na cuba (fritadeiras)
- O nível de óleo NUNCA pode estar inferior ao nível mínimo, pois abaixo deste nível, ocasionará a queima da resistência.
- Ligue o plug de energia da sua fritadeira/tacho na rede elétrica, observando se a tensão elétrica do aparelho corresponde à tensão elétrica onde será instalado o aparelho.
- Gire o botão do termostato até a temperatura desejada. (veja adiante o procedimento correto)
- A lâmpada só se apagará quando a temperatura do óleo for atingida

MODELOS A GÁS:

- Conecte a mangueira (não acompanha o equipamento) à entrada de gás, fixando-a com uma braçadeira.
- Certifique-se que o registro de gás do equipamento esteja na posição "fechado".
- Conecte a mangueira ao registro do botijão GLP.
- Após este procedimento acenda o queimador.
- Os equipamentos a gás (fritadeira ou tacho), saem de fábrica com regulagem para botijão de gás GLP. Para gás natural é necessário a troca do injetor

- CUIDADOS COM O ÓLEO -

- O óleo deve ser trocado periodicamente, ou dependendo do volume de frituras efetuadas. Recomenda-se a troca do óleo quando este apresentar aparência com alta viscosidade e totalmente enegrecido. O óleo nestas condições podem ocasionar forte ebulição.
- Caso o óleo não seja trocado, ele pode tornar-se inflamável, ocasionando risco ao equipamento e ao operador.



- USO DO TERMOSTATO DE SEGURANÇA -

- A linha de fritadeiras e tachos elétricos são equipados com termostato de segurança. Este dispositivo, impede que o óleo alcance uma temperatura superior a 200 °C.
- Mesmo que o operador coloque o termostato que controla a temperatura na graduação de 200°C, o termostato de segurança será acionado, pois a temperatura do óleo tende a elevar-se mesmo com o termostato desligado, para depois ir diminuindo.
- Recomenda-se que, se a fritadeira estiver fora de operação, deixar o óleo pré-aquecido a uma temperatura de 150°C. Quando iniciar a fritura, pode-se colocar em uma graduação maior, pois o alimento a ser frito, "refrigera" o óleo, impedindo que o mesmo ultrapasse a temperatura.
- Se eventualmente o termostato de segurança for acionado, proceda da seguinte forma :
 1. Desrosquear a peça plástica que protege o pino do termostato de segurança.
 2. Aperte o pino de segurança.
 3. Rosqueie novamente a peça plástica de proteção.
- Mesmo depois do termostato de segurança ser reativado, o equipamento só entrará em funcionamento, após a temperatura do óleo declinar.

- USO DA TECLA MICRO SWITCH -

- Esta tecla encontra-se na parte de baixo do painel do equipamento (fritadeira e tacho).
- Este dispositivo de segurança tem a finalidade de desarmar o funcionamento do equipamento caso o painel não esteja bem encaixado no suporte do gabinete.
- O painel do equipamento, deve sempre estar bem encaixado no suporte para que o micro switch esteja sempre acionado.
- Esta tabela esta impressa no painel da linha de fritadeiras

- TABELA 1: TEMPERATURA RECOMENDADA PARA FRITURA

TABELA 1			
BATATA 150°C	CARNE 160°C	PESCADO 160°C	FRANGO 170°C
CHURROS 150°C	LEGUMES 150°C	CROQUETE 170°C	PASTEL 130°C

- TABELA 2: FRITADORES E TACHOS ELÉTRICOS

Modelo	Tensão (V)	Potência (W)	Cap. Óleo (Lts.)
FRE1CJR	110/220	2.200	3,0
FRE1CMT	110/220	3.000	5,0
FRE2C1V	220	5.000	5,0
FRE2CJR	110/220	2 x 2.200	2 x 3,0
FRE2CMT	110/220	2 x 3.000	2 x 5,0
TFE	110/220	3.500	8,0

- TABELA 3: FRITADORES E TACHOS A GÁS

Modelo	Tensão (V)	Potência (W)	Cap. Óleo (Lts.)
FRE1CJR	110/220	2.200	3,0
FRE1CMT	110/220	3.000	5,0
FRE2C1V	220	5.000	5,0
FRE2CJR	110/220	2 x 2.200	2 x 3,0
FRE2CMT	110/220	2 x 3.000	2 x 5,0
TFE	110/220	3.500	8,0

- OBSERVAÇÕES IMPORTANTES -

- Este aparelho foi projetado para ser utilizado em aplicações comerciais, como por exemplo, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais, tais como padarias, açougues, etc. Ele não se destina a produção em massa contínua de alimentos.
- **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 minuteira, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.



- Para não desperdiçar energia desligue o seu fritador se o mesmo não estiver sendo utilizado.
- Na tabela 1, encontram-se alguns alimentos e a recomendação de temperatura.
- Coloque o óleo na cuba ou no tanque do tacho, de acordo com a capacidade de seu equipamento, conforme tabela 2 ou 3.

- CUIDADOS GERAIS E LIMPEZA -

- Tanto a cuba da fritadeira, como o tanque do tacho, podem ser lavados com água e detergente neutro
- No caso do tanque do tacho, tomar cuidado ao lavar para não deixar cair, pois o tanque é esmaltado e pode danificar a esmaltação.
- Para limpeza do gabinete não use saponáceos ou esponjas abrasivas use apenas pano úmido e macio.
- O painel da fritadeira ou tacho (elétricos), não devem ser lavados com jato de água ou de limpeza a vapor. Somente pano úmido e macio.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, ou em uma de nossas assistências técnicas autorizadas, ou por pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

- TERMO DE GARANTIA -

A Monarcha Indústria e Comércio de Máquinas Ltda. garante este equipamento novo a seus clientes, pelo prazo de 6 (seis) meses contra defeitos de fabricação e 3 (três) meses na parte elétrica da data de venda registrada na Nota Fiscal.

A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica, ou pela rede de Serviço Autorizada Monarcha (SAM), ficando o defeito condicionado à análise por parte da assistência técnica de fábrica, ou SAM. Constatando-se defeito de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que seja feito na fábrica, ou SAM autorizada. A perda total da garantia deste equipamento será ocasionada se o mesmo for reparado, modificado ou desmontado por pessoas não autorizadas.

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

Esta garantia não cobre danos causados por instalação em ambiente desapropriado (locais expostos às 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 à indicada no equipamento.

IMPORTANTE: As despesas com transporte (embalagem e frete) do equipamento que por ventura deva retornar à fábrica, 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 fábrica, ou a SAM, acompanhada da referida Nota Fiscal de compra.

- ASSISTENCIA TÉCNICA-

- Ao solicitar atendimento em garantia, nas cidades onde houver SAM, o mesmo deverá atendê-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 Indústria 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.

