

Balcões de Mesa

Manual de Instruções



MESES DE GARANTIA

*No caso de problemas elétricos, garantia de 3 meses



/monarchaoficial



/monarchaoficial



+55 11 4308.4669



contato@monarcha.com.br



/monarcha



monarcha.com.br



Rua Álvares Cabral, 1530
Conceição – Diadema – São Paulo
CEP 09981-030

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto com a qualidade **Monarcha**. Este aparelho foi projetado para o acondicionamento e conservação de alimentos, pelo processo de banho maria.

O gabinete exterior é confeccionado em aço AISI 430 escovado, e o banho maria, o qual acondiciona as cubas, é confeccionado em aço AISI 430 polido. As cubas são estampadas e seguem o padrão internacional de cubas gastronômicas com profundidade de 100mm.

Lembrando que ambos os modelos têm o mesmo procedimento de operação.

1 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.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- 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.

2 Instalação

- Ao retirar o aparelho da embalagem, o mesmo deve ser colocado em posição horizontal, não devendo estar em superfície desnivelada.
- Antes de conectar o cabo de ligação a rede elétrica, retire as cubas do banco banho maria e coloque água até a marcação.
- O banho maria possui duas marcações, sendo mínimo e máximo, ou seja, ao abastecer o banho maria, este deve ter uma quantidade mínima de água que atinja a primeira marcação.
- A segunda marcação é a quantidade máxima de água. Colocar água acima deste limite, ocasiona o transbordamento, quando as cubas forem introduzidas no recipiente.

3 Uso

- Gire o manipulador do termostato até a temperatura desejada.
- Para obter-se uma boa preservação dos alimentos, não ultrapassar a temperatura de 60 °C.
- Ao ligar o termostato, a resistência será energizada, indicada pela lâmpada que irá “acender-se”. Quando a luz “apagar” a temperatura indicada foi atingida.
- **IMPORTANTE:** Nunca deixe o equipamento 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, bem como provocar um curto circuito em toda parte elétrica do equipamento.

4 Cuidados e Limpeza

- Este equipamento não deve ser instalado em ambientes úmidos, ou em áreas onde possam existir equipamentos que possam molhar o equipamento, tais como mangueira, jatos de água, etc.
- Este equipamento deve ser instalado em local no qual a sua utilização e sua manutenção seja restrito a pessoal treinado.
- O seu equipamento é fabricado em aço, portanto para a limpeza, nunca use qualquer produto abrasivo. Limpe apenas com pano úmido e macio.
- A segunda marcação é a quantidade máxima de água. Colocar água acima deste limite, ocasiona o transbordamento, quando as cubas forem introduzidas no recipiente.

5 Cuidados Gerais

- É comum, o operador confundir o termostato, que controla a temperatura, com acelerador de temperatura, ou seja, o operador acredita, se colocar o manipulador na graduação máxima, que é de 120 °C, o equipamento atingirá a temperatura com maior rapidez. Na realidade, o termostato, tem a função de controlar apenas a temperatura. Como o ponto de fusão da água é de 100 °C, se o operador girar o manipulador na graduação máxima (120 °C), o termostato não terá condições de “ler” corretamente a temperatura. Sendo assim o equipamento estará em constante aquecimento.
- Para impedir a ocorrência de choques elétricos, este balcão, deve ser ligado equipotencialmente a outros equipamentos ou superfícies metálicas acessíveis existentes nas proximidades. O balcão está equipado com um olhal para realização desta ligação equipotencial. O olhal de ligação equipotencial está marcado com o símbolo.
- O constante aquecimento, ocasiona o desperdício de energia, e ocasiona a queima da resistência, bem como os alimentos poderão ressecar.

- Para não ressecar os alimentos no interior das cubas, o ideal é que a graduação do termostato permaneça no máximo a 60 °C. A lâmpada piloto que indica a energização da resistência, devera desligar ao atingir esta temperatura. Se isto não ocorrer, pode ser que o termostato esteja na graduação errada, ou até mesmo com defeito. Neste caso, entre em contato com a assistência técnica para que o problema seja solucionado.

6 Garantia

O seu aparelho é garantido pela uma Indústria e Comércio de Máquinas LTDA. (“Monarcha”) contra defeitos de fabricação por um período de seis meses, e três meses na parte elétrica a contar da data de compra. O não cumprimento dos procedimentos descrito neste manual podem 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 de obra e peças que eventualmente tenham de ser substituídas. O frete, caso o produto encontre-se fora da região da empresa será por conta do usuário.