

Fritador FM36G - À Óleo e Água

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

Índice

| | |
|-----------------------------------|----|
| Desembalagem do Produto..... | 03 |
| Conhecendo seu Fritador..... | 04 |
| 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..... | 10 |
| Gráfico dos Queimadores..... | 10 |
| Esquema Elétrico..... | 10 |
| Dimensões do Equipamento..... | 11 |
| Anotações do seu equipamento..... | 12 |
| Termo de Garantia..... | 14 |
| Assistência Técnica..... | 15 |

1 Desembalagem do Produto

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

- Quebra ou avaria em algum componente
- Amassar a carenagem

Leia atentamente antes de instalar seu fritador

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

- A potência e outros dados necessários para a instalação estão disponíveis na tabela Características Técnicas.
- 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 o seu fritador.
- 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 do Fritador FM36G

Monofásico 127V/220V

 GLP ou Gás Natural

 Óleo 36,0 litros

 Água 9,0 litros

 Pot. Aquecimento 1.200 kcal/h

 Pot. Instalada 200W

 Sal Grosso 1,0 kg

 Saída Água e Óleo 1" BSP

 Vazão de Gás para alimentação mínimo de 2,0 kg/h

 Consumo de Gás 1,2 kg/h

 Pressão de Alimentação 2,80 kpa

 3 Queimadores em Alumínio Fundido

2 Conhecendo seu Fritador

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

Antes de começar a operá-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 está 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 do seu fritador. 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 do fritador 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 o seu fritador FM36G estiver em operação. Mesmo com os queimadores principais desligados, pois este é o queimador que da 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 do seu fritador. 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.

3 Instruções de Operação

Agora já familiarizado com todos os equipamentos que compõem o seu fritador água e óleo FM36G, você pode começar a operá-lo.

Como dissemos anteriormente, é conveniente deixá-lo sob uma coifa. Para proporcionar-lhe maior conforto para a locomoção do seu equipamento, este fritador é equipado com quatro rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios. Nos rodízios giratórios, encontram-se as travas de segurança. Depois de movimenta-lo 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 esfriar, e então abra o registro de saída de água e óleo do seu equipamento.
- Seque o tanque com um pano macio, seco e limpo.

4 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 do seu fritador FM36G”, localizada na página 04 deste manual.
- Misture sal grosso 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 o seu fritador 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.

5 Como Reabastecer o Tanque:

O seu fritador 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 o seu fritador não está 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.

6 Início de Operação



Verifique, antes de iniciar a operar com o seu fritador 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 o seu fritador.

- 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;

7 Término de Operação

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

| |  |  |  |
|-----|---|---|---|
| MC1 | 2,5 litros | 900W | 127V/220V |
| MC2 | 4,0 litros | 1.300W | 127V/220V |
| MC3 | 7,0 litros | 1.500W | 127V/220V |
| MC4 | 10,0 litros | 3.000W | 220V |

8 Painel Frontal



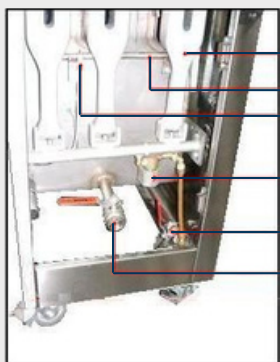
1 2 3

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

9 Queimadores

Verifique, antes de iniciar a operar com o seu fritador 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 o seu fritador.

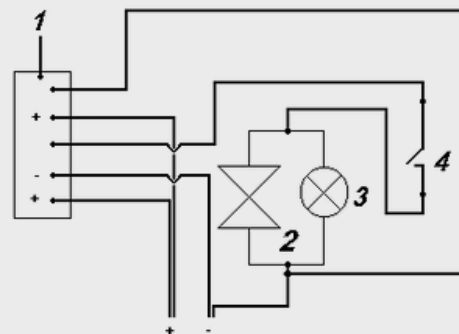


1
2
3
4
5
6

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

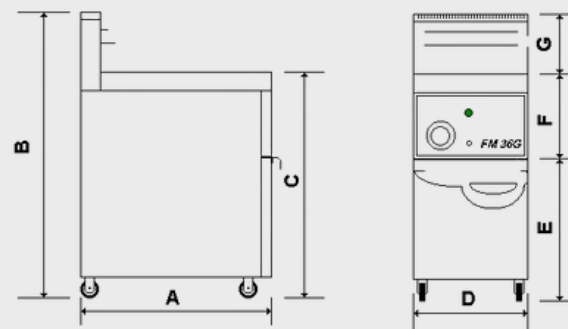
10 Esquema Elétrico

- Para o funcionamento dos componentes que equipam o seu fritador 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

11 Dimensões do Equipamento



Medidas do fritador FM36G (mm):

| A | B | C | D | E | F | G |
|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 790 | 1.150 | 900 | 400 | 625 | 270 | 310 |

Peso Líquido: 52 Kg

12 Anotações do seu Equipamento

13 Termo de Garantia

- A Luma Indústria e Comércio de Máquinas LTDA. ("Monarcha") 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 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 garantia deste equipamento perderá totalmente a garantia, 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 a 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.

14 Assistência 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" 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".