

## Fritadores e Tachos

### 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**. 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.

## 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.

## 2 Características

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

### Modelos Elétricos:

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

### Modelos À Gás:

- Regulagem da torneira do gás de alta pressão (tachos)
- Queimador tipo caulim (tachos)

## 3 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 À 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.

## 4 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.

## 5 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:
  - Desrosquear a peça plástica que protege o pino do termostato de segurança.
  - Aperte o pino de segurança.
  - 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.

## 6 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.
- A tabela de temperaturas recomendadas esta impressa no painel da linha de fritadeiras.


### Temperatura recomendada para fritura

Batata <b>150°C</b>	Carne <b>160°C</b>	Pescado <b>160°C</b>	Frango <b>170°C</b>
Churros <b>150°C</b>	Legumes <b>150°C</b>	Croquete <b>170°C</b>	Pastel <b>130°C</b>

Tabela 1 - Fritadores e Tachos Elétricos:

	 Óleo		
FREICJR	3,0 litros	2.200W	127V/220V
FREICMT	5,0 litros	3.000W	127V/220V
FRE2CIV	5,0 litros	5.000W	220V
FRE2CJR	6,0 litros (2 x 3,0)	2 x 2.200W	127V/220V
FRE2CMT	10,0 litros (2 x 5,0)	2 x 3.000W	127V/220V
TFE	8,0 litros	3.500W	127V/220V

Tabela 2 - Tachos À Gás:

	 Óleo		
TFG	8,0 litros	45.000 (BTU)	127V/220V

## 7 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, açougue, 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.
- Siga a temperatura recomendada para cada tipo de alimento.
- Coloque o óleo na cuba ou no tanque do tacho, de acordo com a capacidade de seu equipamento, conforme tabela 1 ou 2.

## 8 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 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. Erderá 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 (loais 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 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.

## 9 Assistência Técnica

- Ao solicitar atendimento em garantia, nas cidades onde houver SAM, o mesmo devera 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.