

4

Limpeza e Conservação

- Para retirar as sujeiras dos alimentos, raspe a chapa com uma espátula.
- Em seguida, limpe a chapa com uma esponja macia e com um pano úmido com água e sabão neutro, deixe secar. Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.
- Não recomendamos o uso de qualquer esponja fibrosa (Bombril ou similar) para a limpeza.
- Para sua maior conservação recomendamos que mantenha sempre a chapa com uma camada fina de óleo de cozinha ou vaselina líquida.
- Quando o equipamento não estiver em uso mantenha a superfície da chapa protegida da umidade, caso contrário, poderá enferrujar.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: _____
 Lote: _____ Modelo: _____
 Tensão: _____

REVENDEDOR

Nome: _____
 Nota Fiscal: _____
 Data de Compra: ____ / ____ / ____

5

Termo de Garantia do Produto

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

a) O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**), **pelo prazo de pelo prazo de 3 meses** (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.

b) Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular.

c) Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar o Termo de garantia, devidamente preenchido, e a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

2 - EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

a) Os danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.

b) Os danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**), ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

c) Prolongada falta de utilização do equipamento.

3 - LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCIDA

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma **Assistência Autorizada**, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**) que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado. Correrão por conta do COMPRADOR os encargos decorrentes do transporte da peça, de componentes ou do próprio equipamento em caso de garantia.

4 - CESSAÇÃO DA GARANTIA

Não confie o conserto do produto identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**).

Se isso vier a ocorrer a garantia cessará de imediato.

5 - FABRICANTE E/OU IMPORTADOR

MC MARCHESONI LTDA, - CNPJ 03. 885.918/0001-53
 Rua São Paulo, 243, Fazendinha - Santana de Parnaíba - SP - Brasil.
 Sac: +55 11 4156-8989 | Whatsapp: +55 11 99885-6300
 E-mail: assistencia@marchesoni.com.br
 www.marchesoni.com.br



Marchesoni

CHAPAS

COMERCIAL

Prensa Opcional

Imagem meramente ilustrativa.



PROFISSIONAL

Manual de Instruções

Modelos

CH.1.041 - CHAPA COMERCIAL 30 X 40 X 1 QUEIMADOR
 CH.1.062 - CHAPA COMERCIAL 40 X 60 X 2 QUEIMADORES X GAVETA
 CH.1.083 - CHAPA COMERCIAL 40 X 80 X 3 QUEIMADORES X GAVETA
 CH.1.014 - CHAPA COMERCIAL 40 X 100 X 4 QUEIMADOR X GAVETA

CH.2.062 - CHAPA PROFISSIONAL 50 X 60 X 2 QUEIMADORES X GAVETA
 CH.2.083 - CHAPA PROFISSIONAL 50 X 80 X 3 QUEIMADORES X GAVETA
 CH.2.104 - CHAPA PROFISSIONAL 50 X 100 X 4 QUEIMADORES X GAVETA
 CH.2.125 - CHAPA PROFISSIONAL 50 X 120 X 5 QUEIMADORES X GAVETA
 CH.2.156 - CHAPA PROFISSIONAL 50 X 150 X 6 QUEIMADORES X GAVETA

As prensas são acessórios e não estão inclusos nas chapas.

PR.5.001 - PRENSA PARA CHAPA COMERCIAL CH.1.041
 PR.5.023 - PRENSA PARA CHAPAS COMERCIAL CH.1.062, CH.1.083 E CH.1.014
 PR.5.004 - PRENSA PARA CHAPAS PROFISSIONAIS
 CH.2.062, CH.2.083, CH.2.104, CH.2.125 E CH.2.156

Para outros modelos acesse:
www.marchesoni.com.br

Curta a nossa página:
 /marchesonioficial



Parabéns!

Parabéns! Você adquiriu um produto com a qualidade **Marchesoni**, devidamente testado e que estará sempre pronto para atender as necessidades da sua cozinha.

Neste manual, você encontrará todas as informações para o uso adequado e com segurança.

Leia todas as instruções antes de utilizar o equipamento e guarde este manual para futuras referências.

1 Recomendações e Advertências

1 - Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

2 - Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. O mau funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderão afetar o seu funcionamento ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada Marchesoni para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

3 - Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia. Leve-o a uma Assistência Autorizada Marchesoni.

4 - O uso de peças ou acessórios que não sejam originais de fábrica, pode provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.

5 - Instale seu equipamento em área arejada, de modo a eliminar gases provenientes da combustão.

6 - Recomendamos deixar espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento.

7 - Não faça a instalação próximo a matérias combustíveis.

8 - Para sua segurança, não use e nem guarde produtos inflamáveis próximos a qualquer equipamento a gás.

9 - Seu equipamento está regulado para funcionar com gás de botijão (GLP), não devendo ser instalado em linha abastecida por gás de rua, sem que seja realizada a sua conversão por técnico especializado.

10 - Seu equipamento já sai de fábrica com o bico adequado para a montagem da mangueira (Bico mamadeira).

11 - Deverá ser utilizada mangueira com comprimento máximo de 80cm. A mangueira não deve cruzar a parte traseira do equipamento.

12 - Após a instalação verifique a existência de vazamentos usando espuma de sabão. Nunca use fósforo aceso para localizá-los.

13 - Quando seu equipamento não estiver em uso, mantenha a válvula do regulador (saída do botijão) fechada.

2 Instruções de Uso

1 - Após a instalação conforme as recomendações acima, limpe cuidadosamente toda a chapa com um pano úmido para tirar todo e qualquer tipo de resíduos de fabricação.

2 - Sobre a superfície da chapa passe um pouco de óleo comestível para fritura ou manteiga.

3 - Para ligar o equipamento, prossiga com os seguintes passos:

1 - Abra ligeiramente a gaveta para ter acesso aos queimadores.

2 - Abra o registro do regulador de pressão (botijão) e em seguida, pressione o manípulo do registro do queimador e gire para a esquerda, colocando na posição de chama máxima.

3 - Aproxime o fósforo ou acendedor do queimador e acenda o equipamento.

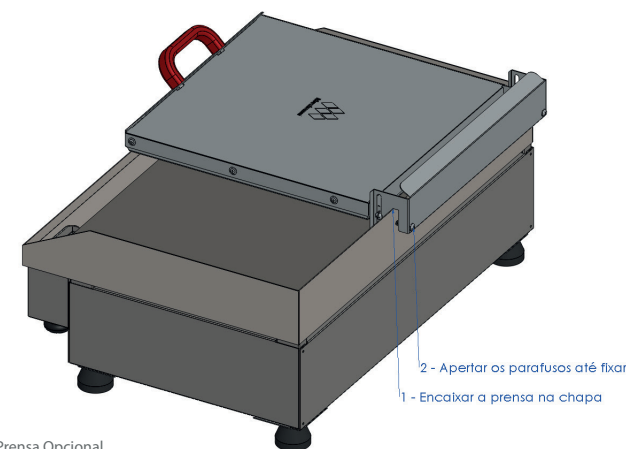
4 - Retorne a gaveta para a posição fechada.

5 - Deixe por aproximadamente 20 minutos o manípulo na posição de chama máxima, para que a temperatura da chapa se estabilize, quando o equipamento estará pronto para uso.

6 - Para apagar o queimador, gire o manípulo totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão (botijão).

Prensas

Para a montagem do acessório na chapa o usuário deve seguir as instruções conforme as figuras.



Prensa Opcional

3 Atenção

• Evite contato e mantenha cabelos, roupas, bem como outros utensílios longe das partes aquecidas do produto, para se proteger contra acidentes.

• A fim de evitar queimaduras, não introduza nenhuma parte do corpo ou objetos no interior do produto, nem permita o contato com as partes quentes.

• Espere o produto esfriar para limpá-lo ou guardá-lo, a fim de evitar queimaduras.

• Para mudar de local ou de posição não arraste o produto, isso pode danificar o mesmo ocasionando a perda da garantia.

• Nunca jogue líquido frio na chapa quente, isso pode provocar o empenamento da chapa.