

ESTANTE AQUECIDA *Marchesoni*



**MANUAL DE
INSTRUÇÕES**



Marchesoni

Parabéns!

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto Marchesoni, empresa que há mais de 80 anos se preocupa com a qualidade de seus produtos e a satisfação de seus clientes.

1. Apresentação do Produto

Obrigado por adquirir a Estante Aquecida Marchesoni.

A Estante Aquecida é um equipamento desenvolvido para a manutenção da temperatura de alimentos preparados, garantindo que permaneçam aquecidos e prontos para consumo por períodos prolongados, sem comprometer sua qualidade. Projetada para aplicações em cozinhas profissionais, restaurantes, lanchonetes, padarias, hotéis, buffets e estabelecimentos de food service, a estantes aquecida permite a organização e exposição de alimentos em múltiplos níveis, otimizando o espaço de trabalho e facilitando o acesso durante o atendimento. O equipamento possui pistas aquecidas independentes distribuídas em cada nível da estrutura, responsáveis por manter a temperatura adequada dos alimentos armazenados sobre as estantes. Cada nível conta com controle individual de aquecimento, permitindo ajustar a intensidade térmica conforme a necessidade de cada tipo de alimento. Sua estrutura foi desenvolvida para oferecer robustez, estabilidade e facilidade de limpeza, atendendo às exigências de ambientes de preparo e manipulação de alimentos. O design vertical possibilita maior capacidade de armazenamento em um espaço reduzido, contribuindo para a organização da área de trabalho.

A Estante Aquecida é indicada para manter aquecidos alimentos como:

- Lanches e sanduíches
- Salgados e frituras
- Porções prontas
- Pratos montados
- Outros alimentos que necessitem conservação térmica temporária antes do serviço

2. Informações de Segurança

- Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão é compatível com a etiqueta indicada no produto. Caso a tensão não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e a sua segurança pessoal. A tomada e as fiações deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de um aparelho elétrico, é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se inclusive contra choques.
- 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.

- Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá, involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.
 - Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. O mau funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá afetar o seu desempenho ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada Marchesoni para ser verificado antes de voltar a usá-lo.
 - Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cabo elétrico devem ser feitas em uma Assistência Autorizada Marchesoni.
 - 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.
 - Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolação do cabo e causar problemas técnicos e acidentes.
 - Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.
 - O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica, podem provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.
 - Ao ligar ou desligar o plugue da tomada elétrica, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue para evitar choque elétrico.
 - Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.
 - Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando assim sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do produto e provocar sérios acidentes.
 - O plugue de tomada do equipamento é provido pino de aterramento para segurança contra fugas de corrente e prevenção de choque elétrico. Nunca altere ou elimine esse pino.
- Certifique-se de que a rede elétrica e a tomada a qual o equipamento será conectada possua um condutor de terra apropriado.
- **Aviso:** Não conecte o fio terra a tubulações de água, gás ou aquecimento, pois isso pode causar um acidente de segurança! Antes da primeira utilização é necessário realizar a limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento.

Este aparelho é projetado para ser usado em aplicações domiciliares e afins, conforme:
Áreas de cozinha de funcionários, escritórios e outros ambientes de trabalho;
Casas de fazenda; hotéis, e Ambientes do tipo cama e café da manhã.

3. Especificações Técnicas

Modelo:	EA.1.052	Modelo:	EA.1.032
Tensão:	220V	Tensão:	220V
Potência:	1250W	Potência:	750W
Frequência:	60Hz	Frequência:	60Hz
Dimensões:	713 x 425 x 1623 mm	Dimensões:	713 x 425 x 920 mm
Peso:	27,1 kg	Peso:	17,2 kg

4. Instalação

A correta instalação da estante aquecida é fundamental para garantir o funcionamento adequado do equipamento e a segurança durante sua operação. Siga atentamente as orientações abaixo antes de iniciar o uso do produto.

4.1 Local de instalação

O equipamento deve ser instalado em um local que atenda às seguintes condições: Superfície plana, nivelada e resistente, capaz de suportar o peso do equipamento e dos alimentos armazenados. Ambiente seco, ventilado e protegido de intempéries. Distância segura de materiais inflamáveis ou fontes excessivas de calor.

4.2 Posicionamento do equipamento

Posicione a estante aquecida no local definitivo de uso. Certifique-se de que o equipamento esteja firmemente apoiado e nivelado. Caso o equipamento possua pés reguláveis, realize o ajuste para garantir estabilidade total da estrutura. Verifique se todas as pistas estão corretamente fixadas e alinhadas.

4.3 Conexão elétrica

Antes de realizar a conexão elétrica, verifique as informações de tensão e potência indicadas na etiqueta do produto:

- Conecte o plugue do equipamento a uma tomada elétrica compatível com a tensão especificada.
- A tomada deve possuir aterramento adequado, conforme normas de segurança elétrica.
- Evite o uso de extensões, adaptadores ou conexões improvisadas.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja tensionado, dobrado ou em contato com superfícies aquecidas.

4.4 Verificação inicial,

Após a instalação, realize uma verificação básica antes de iniciar o uso:

- Confirme se o equipamento está estável e corretamente posicionado.
- Verifique se os controles de temperatura estão na posição desligada.
- Ligue o equipamento e teste o funcionamento de cada nível de aquecimento.

5. Instruções de Uso

A Estante Aquecida foi projetada para manter alimentos aquecidos de forma prática e segura. Para garantir o correto funcionamento do equipamento, siga as orientações abaixo.

5.1 Ligação do equipamento,

- Certifique-se de que o equipamento está corretamente instalado e conectado à rede elétrica adequada.
- Conecte o plugue do equipamento na tomada correspondente à tensão especificada para o produto.
- Verifique se todos os controles de aquecimento estão na posição desligada antes de iniciar a operação.

5.2 Acionamento do aquecimento,

- Cada nível da estante possui um controle individual de temperatura localizado na parte frontal do equipamento.
- Gire o botão de controle do nível desejado no sentido horário para ligar o aquecimento.
- Ajuste a intensidade do aquecimento conforme a necessidade do alimento que será mantido na estante.
- O indicador luminoso acenderá indicando que o sistema de aquecimento está em funcionamento.

5.3 Utilização das pistas

- Aguarde alguns minutos até que a superfície aquecida atinja a temperatura adequada.
- Coloque os alimentos preparados sobre a estante aquecida.
- Distribua os alimentos de forma uniforme para melhor aproveitamento do calor.
- Utilize recipientes ou embalagens adequadas para contato com superfícies aquecidas, quando necessário.

5.4 Ajuste de temperatura

- Caso o alimento esteja aquecendo excessivamente, reduza a intensidade do controle de temperatura.
- Caso seja necessário maior aquecimento, aumente gradualmente a regulagem do controle.
- Recomenda-se ajustar cada nível de acordo com o tipo de alimento armazenado.

6. Instruções de Uso

A correta limpeza e manutenção da estante aquecida é fundamental para garantir o bom funcionamento do equipamento, prolongar sua vida útil e assegurar condições adequadas de higiene no ambiente de manipulação de alimentos.

6.1 Limpeza do equipamento

- Antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, certifique-se de que o equipamento esteja desligado da rede elétrica e completamente frio.
- Desligue todos os controles de aquecimento do equipamento.
- Desconecte o plugue da tomada elétrica.
- Aguarde o resfriamento completo das superfícies aquecidas.
- Utilize um pano macio ou esponja não abrasiva levemente umedecida com água e detergente neutro para realizar a limpeza das superfícies.
- Remova resíduos de alimentos ou gordura que possam ter se acumulado nas estante.
- Finalize a limpeza passando um pano limpo e seco para remover a umidade.

6.2 Cuidados durante a limpeza

- Para evitar danos ao equipamento, observe as seguintes recomendações:
- Não utilize produtos abrasivos, palha de aço, solventes ou produtos químicos agressivos.
- Não utilize jatos de água ou lave o equipamento diretamente.
- Evite o contato de água com os componentes elétricos, controles de temperatura e conexões.
- Não mergulhe nenhuma parte do equipamento em água.

6.3 Manutenção preventiva

- Recomenda-se realizar verificações periódicas no equipamento para garantir sua correta operação.
- Verifique regularmente o estado do cabo de alimentação elétrica.
- Confirme se os controles de temperatura estão funcionando corretamente.
- Observe se há sinais de afrouxamento de parafusos ou componentes da estrutura.
- Caso seja identificado qualquer funcionamento anormal, interrompa o uso do equipamento.

7. Problemas e Soluções

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O equipamento não liga	Equipamento não conectado à rede elétrica	Verifique se o plugue está corretamente conectado à tomada
	Falta de energia elétrica no local	Verifique o fornecimento de energia e o disjuntor da instalação
	Tomada ou cabo de alimentação com defeito	Verifique o estado do cabo e da tomada
A estante não aquece	Controle de temperatura na posição desligada	Ajuste o controle de temperatura para a posição desejada
	Conexão elétrica inadequada	Verifique se a tensão da tomada corresponde à especificação do produto
Aquecimento insuficiente	Regulagem de temperatura baixa	Aumente gradualmente o ajuste do controle de temperatura
	Excesso de alimentos sobre a pistas	Distribua os alimentos de forma mais uniforme
Aquecimento irregular	Alimentos distribuídos de forma desigual	Reorganize os alimentos sobre a pistas
	Nível de aquecimento ajustado incorretamente	Ajuste o controle de temperatura conforme necessário
O indicador luminoso não acender	Problema no sistema elétrico ou no indicador	Desligue o equipamento e procure assistência técnica

8. Termo de Garantia

A Estante Aquecida Marchesoni foi construída com materiais de alta qualidade e montada de acordo com rigorosos padrões de qualidade. Este equipamento foi testado em fábrica para garantir um uso confiável e sem problemas.

1. PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- a. O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni), 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 tornem o produto impróprio ou inadequado ao uso regular.
- c. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

2. 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: os encargos decorrentes do transporte da peça, de componentes ou do próprio equipamento em caso de garantia.

3. 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.

4. 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 97330-8556

E-mail: sac@marchesoni.com.br www.marchesoni.com.br

5. EXCLUSÃO DE GARANTIA

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

- Danos causados durante o transporte;
- Uso incorreto ou não previsto neste manual;
- Instalação incorreta do equipamento;
- Ausência da manutenção recomendada ou incorreta;
- Danos causados por exposição à umidade;
- Danos causados por remoção ou alteração de partes e peças do equipamento;
- Partes e peças consumíveis;
-



Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



Rua São Paulo, 243 - Fazendinha
Santana de Parnaíba-SP
Cep: 06530-075 - Brasil

Acesse o QR Code
e **tenha acesso**
a **mais informações:**

