

FORNO DE PIZZA ELÉTRICO

com pedra refratária



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.

Por favor, leia este manual atentamente antes de utilizar o produto. A leitura prévia é essencial para evitar falhas decorrentes do uso inadequado, bem como reduzir riscos de acidentes e possíveis danos ao equipamento. Guarde este manual em local seguro para futuras consultas.

1. Apresentação do Produto

Obrigado por adquirir o Forno de Pizza Elétrico Marchesoni.

Este equipamento foi desenvolvido com design moderno, estrutura robusta em aço inoxidável e controle independente de temperatura, proporcionando aquecimento uniforme, rápido e eficiente.

Ideal para: Pizzarias, Restaurantes, Lanchonetes, Hotéis, Cozinhas profissionais ou similares.

2. Informações de Segurança

ATENÇÃO – RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, INCÊNDIO E QUEIMADURA

- A instalação deve ser realizada por profissional qualificado.
- O equipamento deve estar corretamente aterrado.
- Não utilize tensão diferente da especificada na placa do produto.
- Não armazene líquidos inflamáveis, gases ou materiais combustíveis próximos ao forno.
- Não coloque objetos inflamáveis sobre o equipamento.
- Não utilize jatos de água para limpeza.
- Não toque na porta, nas resistências ou na parte interna durante ou logo após o uso.
- Em caso de tempestades com raios, desligue o equipamento da rede elétrica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por assistência técnica autorizada.
- Em caso de mau funcionamento, desligue imediatamente o equipamento.

3. Especificações Técnicas

Modelo:	FP.1.202
Tensão:	220V
Potência:	2000 W
Frequência:	50–60 Hz
Dimensões:	560 × 570 × 260 mm

4. Características do Produto

- Pedra interna refratária (placa de boro) para melhor qualidade de cocção.
- Controle independente de temperatura.
- Estrutura simples e de fácil operação.
- Aquecimento rápido e temperatura estável

Faixa de temperatura: 50°C a 500°C

Temperatura recomendada para pizza: 300°C a 400°C (conforme necessidade).

5. Transporte e Armazenamento

- Transporte com cuidado, evitando quedas e vibrações
- Não vire o equipamento de cabeça para baixo.
- Armazene em local seco, ventilado e livre de gases corrosivos.
- Proteja contra chuva e umidade.

6. Instalação

1. Posicione o forno em superfície firme, nivelada e não inflamável.
2. Mantenha distância mínima de 10 cm das laterais.
3. Mantenha distância mínima de 20 cm da parte traseira.
4. Instale interruptor e disjuntor adequados próximos ao equipamento.
5. Conecte o parafuso de aterramento traseiro a um ponto de terra conforme normas técnicas, utilizando cabo com seção mínima de 2 mm².
6. Verifique se a tensão da rede elétrica está correta antes de ligar

7. Limpeza e Manutenção

Desligue da tomada e aguarde o resfriamento completo antes da limpeza.

- Utilize pano macio levemente umedecido com detergente neutro.
- Não utilize produtos corrosivos ou abrasivos.
- Não lave com jatos de água.
- Não molhe o cabo de alimentação.
- Quando não estiver em uso por longo período, mantenha o equipamento desligado e armazenado em local seco.

8. Instruções de Operação

1. Conecte o equipamento à rede elétrica.
2. Ligue o interruptor geral.
3. Ajuste o termostato para a temperatura desejada.
4. Aguarde o pré-aquecimento até atingir a temperatura selecionada.
5. Abra a porta com cuidado e insira a pizza ou a receita desejada na câmara.
6. Após o tempo de cocção, desligue o interruptor e retire o alimento com utensílio apropriado.
7. Ao finalizar do uso, desligue o equipamento da rede elétrica.

Utilize luvas térmicas para evitar queimaduras.

9. Solução de Problemas

Problema	Possível Causa	Solução
Liga, mas não aquece	Termostato defeituoso	Substituir termostato
Aquece sem controle	Resistência queimada	Substituir resistência
	Termostato com mau contato	Substituir termostato
Não acende indicador	Indicador danificado	Substituir indicador
Não liga	Fusível queimado	Substituir fusível
	Falha na alimentação elétrica	Verificar rede elétrica

10. Inspeção Diária

Antes do uso: Verifique se o equipamento está nivelado. Inspeccione o cabo de alimentação. Verifique o painel de controle.

Após o uso: Observe se há odores anormais. Verifique se o aquecimento superior e inferior funciona corretamente. Observe ruídos incomuns.

Interrompa o uso se identificar qualquer anormalidade.

11. Termo de Garantia

A Sanduicheira Panini Grill 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;

FORNO DE PIZZA ELÉTRICO

com pedra refratária





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:**

