

FRITADEIRA A GÁS
**FUSION
MP30**

Marc PRO
By 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. Especificações Técnicas

Modelo	FT.6.030
Entrada Total	90.000 BTU/h
Capacidade	40 L
Dimensões	395 x 790 x 1140 (LxCxA)

2. Instruções de segurança

Antes de instalar e operar este equipamento, certifique-se de que todos os envolvidos na operação estejam devidamente treinados e plenamente cientes das precauções de segurança.

Os símbolos abaixo, encontrados ao longo deste manual, alertam sobre possíveis condições de risco para o operador, equipe de manutenção ou para o próprio equipamento.

PERIGO: Indica um perigo imediato que resultará em lesões graves ou morte.

AVISO: Indica um perigo potencial ou uma prática insegura que pode resultar em lesões graves ou morte.

CUIDADO: Indica um perigo potencial ou uma prática insegura que pode resultar em lesões leves, danos ao equipamento ou danos materiais.

ATENÇÃO: Indica informações importantes que exigem atenção especial ou devem ser totalmente compreendidas, embora não representem risco direto.

PERIGO: O contato com óleo quente pode causar queimaduras severas. Sempre opere a fritadeira com extrema cautela. Óleo a 93°C é mais perigoso do que água fervente. Evite respingos durante o abastecimento, operação e drenagem. Utilize equipamentos de proteção individual adequados.

CUIDADO: As fritadeiras a gás de piso destinam-se exclusivamente ao uso comercial. Não são adequadas para uso doméstico. Utilize o equipamento somente conforme as especificações do fabricante. A instalação, manutenção e reparos devem ser realizados por profissionais qualificados.

3. Fornecimento de gás e queimador

A pressão mínima de fornecimento deve ser:

Gás Natural (GN):	4" W.C.
Gás Propano (GLP):	10" W.C.

A fritadeira é fornecida com conexão macho NPT de 3/4" em tubo de 1/2", permitindo conexão com terminal fêmea NPT de 3/4" ou 1/2".

A temperatura ambiente mínima para operação segura do equipamento é de -29°C.

4. Desembalagem

Todos os volumes devem ser inspecionados quanto a danos antes e durante o descarregamento. A transportadora é responsável pelo transporte e pela entrega segura do equipamento. Caso sejam identificados danos aparentes ou ocultos, deverá ser registrada uma reclamação formal.

Danos aparentes: Devem ser registrados na nota fiscal ou no comprovante de entrega no momento do recebimento. O documento deverá ser assinado pelo representante da transportadora (motorista). Caso isso não seja feito, a transportadora poderá recusar a reclamação.

Danos ocultos: Caso sejam identificados após a abertura da embalagem, a solicitação de inspeção deverá ser feita à transportadora em até 15 dias após a entrega. Todo o material de embalagem deverá ser preservado para inspeção.

Procedimento: Desembale cuidadosamente o equipamento. Caso haja danos ocultos, informe imediatamente à transportadora. Não remova etiquetas, placas ou identificações até que a unidade esteja completamente instalada e em perfeito funcionamento.

5. Instalação dos pés e dispositivos de fixação

Um conjunto de pés acompanha a fritadeira. Os pontos de fixação já vêm pré-instalados na base do equipamento.

1. Eleve a fritadeira o suficiente para permitir a instalação dos pés.
2. Por segurança, utilize calços adequados e resistentes o suficiente para suportar o peso total da unidade.
3. Rosqueie os quatro pés na base inferior da fritadeira.
4. Abaixee cuidadosamente o equipamento.
5. Nunca deixe a fritadeira cair ou sofrer impactos durante esta operação.
6. Utilize um nível para verificar o correto nivelamento.
7. Os pés com extremidade rosqueável permitem ajuste fino de altura para nivelamento individual de cada canto.
8. Instale os dispositivos de fixação conforme exigido pelas normas locais de segurança.

6. Instalação da chaminé

Desembale a caixa da chaminé e o revestimento de acabamento. Deslize a caixa da chaminé sobre a saída de exaustão e fixe-a com dois parafusos autoatarraxantes utilizando chave de soquete de 5/16". Deslize a fita de isolamento sobre a chaminé.

FIXE COM QUATRO PARAFUSOS AUTOATARRAXANTES:

1. Dois na parte traseira;
2. Um em cada lateral.
3. Utilize chave de soquete de 5/16".

7. Verificação de espaçamentos e ventilação

Selecione um local firme, nivelado e adequado para a instalação da fritadeira. Sempre que possível, mantenha espaço livre suficiente na parte traseira para permitir acesso para limpeza e manutenção.

Caso a unidade seja instalada sobre piso não combustível, como concreto, deve-se manter espaço mínimo para os pés, evitando a obstrução da entrada de ar localizada na parte inferior do equipamento.

AVISO: Deve haver espaço livre suficiente entre a fritadeira e qualquer estrutura ao redor, garantindo segurança, operação adequada e facilidade de manutenção. Também deve haver espaço frontal suficiente para operação e assistência técnica.

ESPAÇAMENTOS MÍNIMOS

CONSTRUÇÃO NÃO COMBUSTÍVEL

Laterais: 0 mm

Traseira: 0 mm

CONSTRUÇÃO COMBUSTÍVEL

Laterais: 205 mm

Traseira: 305 mm

As fritadeiras a gás de piso devem ser instaladas com distância mínima de 400 mm entre a fritadeira e qualquer equipamento adjacente com chama aberta.

Caso essa distância não possa ser mantida, deverá ser instalada uma divisória não combustível que se estenda pelo menos 175 mm acima da fritadeira e da fonte de chama adjacente.

Não são necessárias folgas adicionais laterais ou traseiras para manutenção, pois o acesso técnico principal é realizado pela parte frontal.

AVISO

- Ventilação inadequada pode resultar em ferimentos graves ou morte.
- A ventilação insuficiente pode impedir a correta remoção dos gases da combustão, causando:
- Dores de cabeça
- Sonolência
- Náuseas
- Intoxicação
- Risco de morte
- Este equipamento deve ser instalado sob uma coifa de exaustão adequada.

Todas as unidades devem ser instaladas de forma a não obstruir o fluxo de ar necessário para combustão e ventilação.

NÃO obstrua a parte inferior frontal da fritadeira, pois é por essa área que ocorre a entrada de ar para combustão.

Inspeccione e limpe regularmente o sistema de ventilação conforme as instruções do fabricante da coifa.

Recomenda-se que:

- a coifa ultrapasse 150 mm além do equipamento;
- sua borda inferior esteja a aproximadamente 1,98 m do piso;
- os filtros sejam instalados com inclinação mínima de 45°.

Essa inclinação evita gotejamento de gordura e facilita o escoamento para a bandeja coletora.

Um exaustor excessivamente potente pode criar vácuo no ambiente e prejudicar o funcionamento do queimador ou até apagar a chama piloto.

O exaustor deve ser instalado a pelo menos 600 mm acima da abertura superior da fritadeira.

Toda a ventilação deve atender às normas técnicas e regulamentações locais aplicáveis.

Esta unidade não foi projetada para conexão direta a chaminés externas.

8. Conexão de gás

A conexão de gás com rosca macho NPT de 3/4" está localizada próxima ao canto inferior traseiro da fritadeira.

A placa de identificação, localizada na parte interna da porta frontal, informa o tipo de gás para o qual a unidade foi projetada:

- Gás Natural (GN)
- Gás Propano (GLP)

A fritadeira deve ser conectada exclusivamente ao tipo de gás especificado na placa.

O diagrama elétrico está localizado na parte interna da porta frontal.

O equipamento sai ajustado de fábrica, porém a altura da chama piloto deve ser verificada durante a instalação e ajustada, se necessário.

Caso a instalação ocorra em altitude superior a 600 metros e isso não tenha sido informado no momento da compra, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

A utilização de orifícios inadequados compromete o desempenho e pode invalidar a garantia.

PRESSÃO DE OPERAÇÃO

A válvula combinada de gás e o regulador de pressão fornecidos com a unidade mantêm:

- 4" W.C. para Gás Natural
- 10" W.C. para Gás Propano

Entretanto, para garantir essa condição, a pressão da linha de alimentação não deve cair abaixo de:

- 7" W.C. para Gás Natural
- 11" W.C. para Gás Propano

Flutuações superiores a:

- 25% para GN
- 10% para GLP

podem causar falhas de funcionamento e mau desempenho dos queimadores.

PERIGO

- Todas as conexões de gás devem ser testadas cuidadosamente para detectar vazamentos.
- Utilize apenas água com sabão.
- Nunca utilize chama aberta para teste de vazamento.

ANTES DE CONECTAR A LINHA DE ALIMENTAÇÃO:

- limpe toda a tubulação;
- remova sujeira, poeira e partículas estranhas;
- utilize vedante apropriado para GN e GLP nas conexões roscadas.
- Recomenda-se a instalação de válvula de bloqueio manual individual.
- Após a conexão, verifique novamente o nivelamento da fritadeira utilizando nível de bolha.

ACENDIMENTO

CUIDADO - Se você sentir cheiro de gás durante o acendimento:

- Desligue imediatamente o fornecimento de gás
- e somente prossiga após a correção do vazamento.
- Abra a porta do compartimento do queimador e siga o procedimento abaixo: Procedimento
- Coloque o termostato na posição: OFF
- Pressione o botão da válvula combinada de gás e gire-o no sentido anti-horário até a posição: PILOTO
- Mantendo o botão pressionado, utilize um fósforo aceso para acender a chama piloto.
- Continue pressionando por aproximadamente 30 segundos.
- Se a chama piloto apagar ao soltar o botão, repita o procedimento mantendo pressionado por mais tempo.
- Se necessário, ajuste a chama piloto.
- Quando a chama piloto permanecer acesa, gire o botão para a posição: LIGADO (ON)
- Não pressione o botão nesta etapa.
- NÃO ligue o termostato antes que a cuba esteja completamente abastecida com óleo ou gordura vegetal.
- Após o abastecimento, ajuste o termostato para a temperatura desejada.

9. Enchimento da cuba de fritura

1. Feche completamente a válvula de drenagem antes de abastecer a cuba.
2. Quando a fritadeira for nova, encha a cuba com água e realize uma limpeza completa para remover resíduos de fabricação e revestimentos protetivos. Consulte a seção Limpeza Semanal.
3. A capacidade recomendada de óleo ou gordura vegetal está indicada na placa de identificação do equipamento.
4. Remova o suporte da cesta antes do enchimento com gordura vegetal sólida.
5. Ao utilizar gordura vegetal sólida, tome cuidado para não danificar os sensores capilares localizados dentro da cuba.

DISTRIBUA A GORDURA SÓLIDA:

- Abaixo dos tubos de aquecimento;
- entre os tubos;
- pelo menos 2,5 cm acima da parte superior dos tubos.

Se houver espaços de ar ao redor dos tubos quando o aquecimento for acionado, poderá ocorrer superaquecimento, carbonização da gordura, deformação da cuba e até incêndio.

CUIDADO

- NUNCA TENTE DERRETER UM BLOCO SÓLIDO DE GORDURA SOBRE OS TUBOS DE AQUECIMENTO.
- NUNCA ACENDA OS QUEIMADORES COM A CUBA VAZIA.

Mantenha o termostato na temperatura mínima até que toda a gordura sólida esteja completamente derretida. Depois disso, complete o nível até a profundidade correta de fritura e reinstale o suporte da cesta.

10. Procedimento de desligamento

MODO DE ESPERA (STAND-BY)

Gire o botão da válvula combinada de gás para a posição: **PILOTO**

Nesta posição, somente a chama piloto permanecerá acesa.

DESLIGAMENTO COMPLETO

Gire o botão da válvula combinada de gás no sentido horário, pressione-o e continue girando até a posição:

OFF (DESLIGADO)

Todo o fornecimento de gás será interrompido

11. Reacendimento

AVISO: Em caso de falha na ignição do queimador principal, deve ser respeitado um período mínimo de purga de cinco minutos antes de tentar novo acendimento.

O não cumprimento deste procedimento pode causar acúmulo de gás e risco de explosão.

PROCEDIMENTO:

1. Desligue completamente o fornecimento de gás
2. Aguarde 5 minutos.
3. Repita o procedimento descrito na seção: **ACENDIMENTO**.

12. Válvula piloto automática

A válvula piloto automática fornece proteção de segurança ao sistema.

Quando a chama piloto está acesa, a válvula permanece aberta por ação eletromagnética gerada pela termopilha.

QUANDO A CHAMA PILOTO SE APAGA:

- a geração elétrica é interrompida;
- a válvula fecha automaticamente;
- o fornecimento de gás é interrompido.

Isso evita vazamentos e aumenta a segurança operacional.

13. Controle de limite alto

As fritadeiras a gás de piso são equipadas com um controle secundário de temperatura de segurança.

Esse sistema impede que a temperatura do óleo ultrapasse: **232°C (450°F)**

Devido à tolerância operacional do sensor, a temperatura pode atingir momentaneamente até: **246°C (475°F)**

Caso a fritadeira desligue por acionamento do limite alto:

- Aguarde o óleo resfriar para abaixo de 204°C (400°F);
- Realize novamente o procedimento de acendimento.

Se o problema persistir, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

14. Dicas de uso

RECOMENDAÇÕES OPERACIONAIS:

- Óleo soltando fumaça indica:
- Temperatura excessiva;
- Degradação do óleo;

O acúmulo de resíduos e goma na cuba indica a necessidade de limpeza completa.

Utilize óleos diferentes para alimentos com características distintas.

EXEMPLO:

- Alimentos gordurosos: peixes
- Alimentos com sabores leves: batatas, cebolas.

Isso evita a contaminação de sabor entre os produtos.

Verifique regularmente a qualidade do óleo.

Óleo degradado compromete:

- Sabor
- Textura
- Coloração
- Segurança alimentar

A troca periódica é essencial para bons resultados.

15. Limpeza

O equipamento foi fabricado com materiais de alta qualidade e projetado para longa vida útil. A limpeza diária e periódica adequada é fundamental para:

- Desempenho ideal
- Segurança operacional
- Durabilidade
- Redução de manutenção corretiva.

A frequência da limpeza dependerá da intensidade de uso.

Ambientes com maresia ou alta umidade podem exigir manutenção mais frequente.

RISCO DE QUEIMADURAS

- Caso seja necessário mover a fritadeira para limpeza, drene o óleo primeiro.
- A movimentação com óleo quente pode causar queimaduras graves, lesões severas ou morte.

AVISO: Caso o dispositivo de segurança seja desconectado para movimentação ou limpeza, ele deve ser reconectado antes da recolocação em operação.

LIMPEZA DIÁRIA

- Gire o termostato para a posição: OFF
- Drene o óleo quente para um recipiente apropriado e seguro.
- Remova o suporte da cesta e enxágue os resíduos internos com pequena quantidade de óleo quente.
- Limpe o suporte da cesta e o interior da cuba com pano limpo.

CUIDADO: ALGUMAS ÁREAS DA FRITADEIRA PODEM ESTAR QUENTES.

- Utilize EPIs adequados.
- Feche a válvula de drenagem.

FILTRE O ÓLEO UTILIZANDO:

Gaze filtrante ou máquina de filtragem apropriada, e retorne o óleo para a cuba.

- Reinstale o suporte da cesta.
- Complete o nível com óleo novo até a marca mínima indicada na parte traseira da cuba.
- Para retomar a operação, gire a válvula de gás para: ON (LIGAO).

LIMPEZA SEMANAL

- Execute os passos de 1 a 4 da limpeza diária.
- Feche a válvula de drenagem e encha a cuba com solução de água morna e detergente próprio para fritadeiras.
- Acenda a fritadeira e deixe a solução ferver suavemente por pelo menos 5 minutos.

DESLIGUE OS QUEIMADORES PRINCIPAIS E DEIXE A SOLUÇÃO AGIR ATÉ QUE:

- Resíduos de goma amoleçam;
- Manchas de carbono se soltem;
- Gordura carbonizada possa ser removida.
- Esfregue as paredes internas e os tubos de aquecimento.
- Drene a solução e enxágue com água limpa.
- Reabasteça com água limpa e leve à fervura novamente.
- Desligue o gás, drene completamente e enxágue até a total remoção dos resíduos químicos.
- Seque completamente com pano limpo.
- Reabasteça conforme descrito na seção: **ENCHIMENTO DA CUBA DE FRITURA.**

LIMPEZA PERIÓDICA DOS QUEIMADORES

- Execute a limpeza semanal completa.
- Limpe ao redor dos queimadores e dos orifícios, caso haja acúmulo de fiapos ou sujeira.
- Verifique visualmente se as passagens de gás dos queimadores estão completamente desobstruídas.

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES EM AÇO INOX

PARA LIMPEZA COMUM, UTILIZE:

- Água;
- Sabão neutro;
- Detergente suave;
- Aplicados com pano macio ou esponja não abrasiva.
- Sempre seque completamente após a limpeza.

NUNCA UTILIZE:

- Palha de aço comum
- Escovas de aço
- Raspadores metálicos
- Produtos corrosivos
- Produtos com cloro
- Vinagre
- Limpadores agressivos
- Esses materiais causam corrosão e danos permanentes ao acabamento
- Sempre esfregue no sentido do polimento do aço inox
- NUNCA faça movimentos circulares

Manchas escuras causadas por calor excessivo, conhecidas como "manchas térmicas", podem ser removidas com limpadores específicos para inox e esponjas apropriadas para aço inoxidável. Evitar o superaquecimento prolongado reduz esse tipo de ocorrência.

16. Serviço técnico

AVISO: A garantia será automaticamente anulada, e o fabricante ficará isento de qualquer responsabilidade caso:

- O serviço seja realizado por técnico não qualificado;
- Sejam instaladas peças de reposição não originais ou não aprovadas pelo fabricante.

AVISO: Ajustes, calibrações e serviços de manutenção devem ser executados exclusivamente por profissionais qualificados, com experiência em equipamentos comerciais de cocção a gás.

Para maior segurança, recomenda-se sempre o contato com a assistência técnica autorizada para:

- Suporte técnico;
- Diagnóstico;
- Substituição de peças;
- Manutenção preventiva;
- Calibração;
- Orientações operacionais.

Todos os equipamentos saem ajustados de fábrica.

CASO OCORRAM PROBLEMAS NA INSTALAÇÃO INICIAL, VERIFIQUE:

- Tipo de gás utilizado;
- Pressão de alimentação;
- Pressão de coletor;
- Ventilação;
- Nivelamento;
- Correta instalação conforme este manual.

O diagrama elétrico está localizado na parte interna da porta frontal da fritadeira.

AJUSTE DOS QUEIMADORES PRINCIPAIS

Os queimadores principais devem operar com chama estável e uniforme.

O cone interno da chama deve apresentar aproximadamente **20 mm (2 cm)** de comprimento.

A chama deve entrar corretamente em cada tubo de aquecimento, sem tocar:

- Parte frontal;
- Laterais;
- Parte superior;
- Parte inferior dos tubos.

O contato inadequado da chama pode causar superaquecimento, carbonização e falha prematura do sistema.

AJUSTE DO REGULADOR DE PRESSÃO

A válvula combinada de gás, incluindo o regulador de pressão, é ajustada de fábrica para:

- Gás Natural: 4" W.C.
- Gás Propano: 10" W.C.

Procedimento

1. Gire o termostato para a posição: OFF e coloque a válvula de gás na posição: PILOTO.
2. Remova o plugue da tomada de pressão do coletor do queimador. Ela está localizada diretamente abaixo dos queimadores.
3. Instale uma conexão apropriada para o manômetro.
4. Gire a válvula de gás para a posição ON e ligue o termostato. Certifique-se de que exista óleo suficiente cobrindo os tubos de aquecimento.
5. Com os queimadores acesos, leia a pressão indicada no manômetro.
6. Se a leitura estiver fora do padrão: **4" W.C. (GN); 10" W.C. (GLP)**. Será necessário realizar o ajuste.

7. Remova a tampa do parafuso de ajuste do regulador.

8. Utilize uma pequena chave de fenda:

- A. Sentido horário: Aumenta a pressão
- B. Sentido anti-horário: Reduz a pressão

O ajuste deve ser realizado com os queimadores em funcionamento.

9. Desligue o termostato e retorne a válvula para a posição: PILOTO.
10. Remova o manômetro e reinstale o plugue da tomada de pressão.
11. Reinstale a tampa do parafuso de ajuste

VERIFICAÇÃO E AJUSTE DA CALIBRAÇÃO DO TERMOSTATO

Todos os termostatos são calibrados em fábrica.

Este procedimento deve ser realizado somente por técnico qualificado.

Procedimento

1. UTILIZE:
 - i. Termopar confiável ou
 - ii. Termômetro técnico calibrado.
Posicione-o no centro da cuba de fritura.
2. Ajuste o seletor para a temperatura que exige maior precisão operacional.
Aguarde a estabilização térmica.
3. Caso a diferença entre a temperatura real e a temperatura ajustada seja superior a: **5,5°C (10°F)** será necessária a recalibração.
4. Remova cuidadosamente o botão do termostato. Não permita que o eixo gire
5. Segure o eixo firmemente e ajuste o parafuso de calibração:
 - A. Sentido horário: reduz a temperatura
 - B. Sentido anti-horário: aumenta a temperatura
6. Reinstale o botão e aguarde nova estabilização.
Repita a medição
7. Após a correção, vede o parafuso de calibração com glicol apropriado.

VERIFICAÇÃO E AJUSTE DO PILOTO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

A chama piloto deve envolver aproximadamente 12 mm (1/2) da termopilha.

A chama deve ser:

- Firme
- Definida
- Suficientemente intensa

Procedimento

1. Remova a tampa de ajuste do piloto.
2. Ajuste a chama piloto até atingir o tamanho correto.
Uma chama inadequada pode causar desligamentos frequentes.
3. Reinstale a tampa de ajuste.

17. Solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL
Queimadores não acendem	Fornecimento de gás desligado
	Válvula de gás em OFF ou PILOTO
	Piloto não aceso
	Termostato desligado
	Ar na linha de gás
	Termopilha com defeito
	Conexões sujas da termopilha
	Sistema de ventilação inadequado
Piloto apaga com frequência	Ajuste incorreto da chama piloto
	Termopilha defeituosa
Queimadores com depósitos de carbono	Orifícios incorretos
	Gás incorreto
	Pressão inadequada
	Sistema de exaustão obstruído
Queimador piloto com depósitos de carbono	Tipo de gás incorreto
	Pressão mal ajustada
	Chama piloto desregulada
Piloto não acionado	Termostato não está "ligado"
	válvula de gás na posição "DESLIGADO".
	O gás piloto não está ajustado corretamente
	Fornecimento de gás para a unidade desligado
	Termopilha ruim
	Conexões sujas termopilha
	Chama piloto desregulada
	Sistema de ventilação inadequado.

NOTA IMPORTANTE

Impactos excessivos, como bater cestas na estrutura superior ou fechar a porta com força, podem acionar o interruptor de limite alto. Caso isso ocorra com frequência, pode ser necessário reforço no amortecimento das buchas de borracha do sistema de segurança.

18. Peças

CUIDADO

A instalação de peças não originais anulará imediatamente a garantia deste equipamento.

Utilize exclusivamente peças originais aprovadas pelo fabricante.

A placa de identificação do equipamento está localizada na parte interna da porta frontal, no lado esquerdo.

Ao solicitar peças de reposição ou assistência técnica, informe sempre:

- Modelo do equipamento;
 - Número de série;
 - Tipo de gás utilizado;
 - Capacidade da fritadeira.
- Isso garante maior agilidade e precisão no atendimento.

As peças de reposição podem ser adquiridas por meio de:

- Distribuidor Autorizado de Peças;
- Assistência Técnica Autorizada;
- Revendedor Oficial

19. Identificação técnica

Este equipamento foi desenvolvido para oferecer:

- Alta durabilidade;
 - Baixa necessidade de manutenção;
 - Desempenho comercial contínuo;
 - Segurança operacional;
 - Confiabilidade em cozinhas profissionais.
- Mesmo sendo um equipamento robusto, manutenções preventivas e substituições periódicas de peças São fundamentais para prolongar sua vida útil.
- Sempre utilize assistência técnica autorizada.

20. Informações de garantia

A **FRITADEIRA FUSION MP30 MARCPRO** é construído com materiais de alta qualidade e montado 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 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 1º 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 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

FRITADEIRA A GÁS

FUSION MP30

Marc **PRO**
By Marchesoni





Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



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

Marc **PRO**
By Marchesoni

Acesse este **manual online**
ou faça o **download em PDF**
escaneando o **QR Code:**

