

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



FRITADEIRAS A GÁS



Imagens meramente ilustrativas.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: _____

Lote: _____ Modelo: _____

Tensão: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Nota Fiscal: _____

Data de Compra: ____ / ____ / ____

Manual de Instruções

Modelos

FT.4.408 - FRITADEIRA 4 LITROS GÁS

FT.4.608 - FRITADEIRA 6 LITROS GÁS

FT.4.428 - FRITADEIRA 2 CUBAS 4 LITROS CADA GÁS

FT.4.628 - FRITADEIRA 2 CUBAS 6 LITROS CADA GÁS

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

Curta a nossa página:
[/marchesonioficial](https://www.facebook.com/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.

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

3 - Não faça a instalação próxima a materiais combustíveis. Recomendamos deixar espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento.

4 - Não use e nem guarde produtos inflamáveis próximos a qualquer equipamento a gás.

5 - 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.

6 - Seu equipamento já sai de fábrica com bico adequado a montagem da mangueira flexível (mangueira não inclusa no equipamento). Deverá ser utilizada mangueira flexível com comprimento máximo de 80cm. A mangueira deverá ser fixada com braçadeiras metálicas nas extremidades dos tubos para evitar vazamentos.

7 - Após a instalação verifique a existência de vazamentos usando espuma de sabão.

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

2 Instruções de Uso

• Na cuba, adicione a quantidade de óleo comestível de acordo com o modelo da sua fritadeira.

• Abra o registro do regulador de gás (botijão) e em seguida com um fósforo aceso, pressione o manípulo e gire para a esquerda, colocando na posição de chama máxima. Através do orifício central, aproxime o fósforo e acenda o equipamento.

• Para estabilizar a temperatura do óleo, deixe o manípulo na posição de chama máxima por aproximadamente 20 minutos, quando o equipamento estará pronto para o uso.

• Para apagar o queimador, gire o manípulo totalmente para a direita.

3 Atenção

• Para sua proteção e prevenção contra acidentes, evite contato direto com as partes aquecidas do equipamento e mantenha cabelos, roupas e objetos longe do produto.

• Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o equipamento.

• Espere o produto esfriar para limpá-lo ou guardá-lo.

• Evite contato do óleo com água.

• Alimentos congelados devem ser operados cuidadosamente, pois possuem risco de borbulhamento.

• Não utilize óleo velho, o mesmo pode provocar surtos de ebulição.

4 Limpeza e Conservação

• Para sua segurança, desligue o registro de gás antes de iniciar a limpeza.

• Após o resfriamento do óleo, proceda da seguinte forma:

1. No caso de utilização do equipamento no modo elétrico, retire o cabeçote da base.

2. Remova a cuba do óleo.

3. Retire o óleo da cuba.

4. Lave a cuba de óleo com água e sabão neutro, (remova todo resíduo de sabão).

5. Limpe o gabinete com um pano úmido.

6. Não use jato de água, esponja metálica ou qualquer tipo de fibra, para não causar danos no acabamento.

7. Certifique-se de que a cuba do óleo esteja completamente seca para reutilização.

8. A limpeza do equipamento deve ser realizada diariamente após utilização.

• Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

• Em caso de qualquer irregularidade, faça contato com a Assistência Autorizada Marchesoni.