

7. Termo de garantia

Este produto é garantido pela INOVAMAQ LTDA na forma aqui estabelecida.

7.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

7.1.1 Os produtos fabricados pela INOVAMAQ LTDA, são garantidos pelo prazo de 90 (Noventa) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, Exceto motor que tem o prazo de garantia estendido por 1 ano liberidade do fabricante.

7.1.2 Para a comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar esse "TERMO DE GARANTIA" devidamente preenchido e a respectiva nota fiscal.

7.2 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

7.2.1 Esta garantia só é válida mediante a apresentação da nota fiscal.

7.2.2 A INOVAMAQ LTDA, assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças ou de fabricação, desde que se constatado através de laudo de nosso Departamento Técnico ou Assistência Técnica autorizada INOVAMAQ LTDA.

7.3 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

7.3.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 7.1.1.

7.3.2 O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

7.3.3 O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela INOVAMAQ LTDA.

7.3.4 O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado ou em decorrência de mal uso.

7.3.5 As normas de segurança não forem observadas.

7.3.6 Quando suas partes lacradas forem violadas.

7.3.7 Armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

7.3.8 Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, como tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.

7.3.9 Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

7.3.10 A EMPRESA NÃO SE RESPONSABILIZA POR MONTAGENS E INSTALAÇÕES EXTERNAS DOS PRODUTOS, TAIS COMO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. "SENDO DE TOTAL RESPONSABILIDADE DO ADQUIRENTE DO PRODUTO".

7.4 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

7.4.1 A INOVAMAQ LTDA não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de risco envolvidas.

7.4.2 A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

7.4.3 A INOVAMAQ LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

7.5 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

7.5.1 Quando a revenda envia o produto em garantia à INOVAMAQ LTDA : Neste caso, todas as despesas de recolhimento, manutenção e reenvio do equipamento, são de responsabilidade do

fabricante, as despesas de recolhimento e envio do cliente a revenda são de responsabilidade da revenda, sendo sem custo a manutenção pelo fabricante.

Todo dano em transporte da Revenda ao Cliente e de total responsabilidade da Revenda não sendo coberto a garantia pela Fabrica.

7.5.2 Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a INOVAMAQ reserva-se no direito de realizar análise (verificação) e gerar LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

7.5.3 A garantia oferecida pela INOVAMAQ LTDA, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenização ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralização do equipamento.

7.5.4 A INOVAMAQ LTDA reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplica-las aos produtos anteriormente fabricados.

7.5.5 Não aceitaremos a devolução ou troca do equipamento, após 7 dias de uso.

7.6 TRATAMENTO DA RECLAMAÇÃO:

Toda venda realizada entre Revenda e Cliente o tratamento da reclamação deverá ser feito entre revenda e cliente e entre Fabrica e Revenda.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO COM NOSSO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO FONE: 16 3337 1979 OU EMAIL: sac@inovamaq.com.br

CLIENTE: _____

CIDADE: _____

UF: _____

MODELO: _____

Nº DE SÉRIE: _____

Nº DA NOTA FISCAL: _____

DATA DA ENTREGA: _____

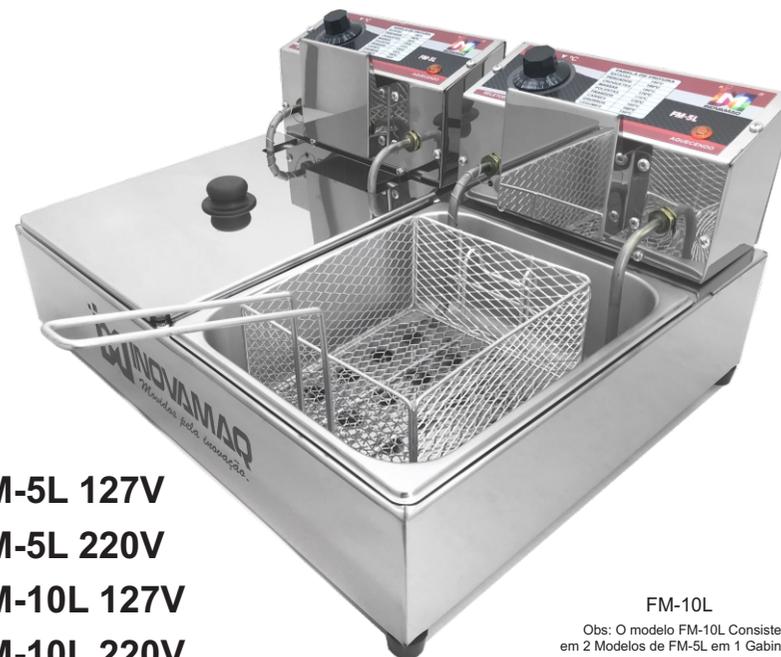
ASS. DO CLIENTE: _____



Rua: Luis Carlos Doria Teixeira de Camargo 616, Jardim Regina
14808-116 Araraquara-SP.
contato@inovamaq.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Fritadeira Elétrica modelos: FM-5L, FM-10L.



FM-10L

Obs: O modelo FM-10L Consiste em 2 Modelos de FM-5L em 1 Gabinete.

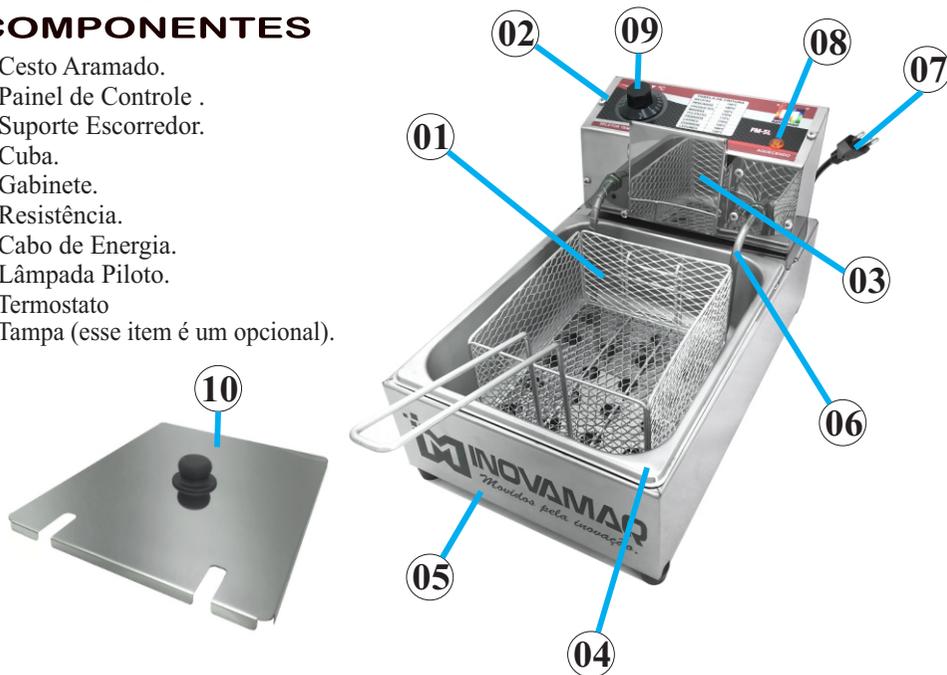
- FM-5L 127V
- FM-5L 220V
- FM-10L 127V
- FM-10L 220V

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento.

Ao mesmo tempo, a INOVAMAQ quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois nosso intuito é continuar aperfeiçoando e inovando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

1. PRINCIPAIS COMPONENTES

- 01 - Cesto Aramado.
- 02 - Painel de Controle .
- 03 - Suporte Escorredor.
- 04 - Cuba.
- 05 - Gabinete.
- 06 - Resistência.
- 07 - Cabo de Energia.
- 08 - Lâmpada Piloto.
- 09 - Termostato
- 10 - Tampa (esse item é um opcional).



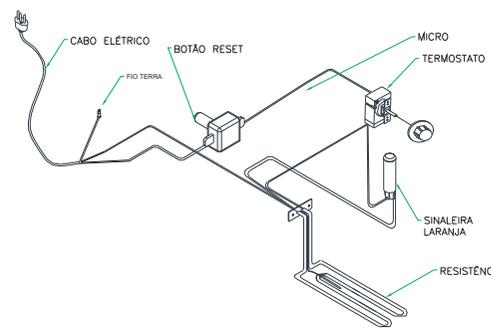
1.2 Características Técnicas

Tabela - 01

Características Técnicas	U.M.	FM-5L	FM-10L
Tensão	[V]	127/220	127/220
Potência	[W]	1800	3200
Ajuste de Temperatura	[°C]	0-200	0-200
Quantidade de Óleo	[l]	3,7	7,5
Altura	[mm]	255	255
Largura	[mm]	273	545
Profundidade	[mm]	433	433
Peso Líquido/Bruto	[kg]	4/5,2	8/9,2
Volume da Cuba	[l]	5	5 X2

Figura - 01

1.3 Diagrama Elétrico



2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

Instale sua Fritadeira Elétrica sobre uma superfície limpa e estável com preferencialmente 850mm de altura. Certifique-se que a tensão da máquina e da rede de alimentação (REDE ELÉTRICA) são as mesmas. Ligue sempre o "FIO TERRA" do plugue de acordo com a norma da ABNT - NBR 5410 e Lei nº 11337 - Seção aterramento. Em caso de dúvidas, consulte um electricista.

O cabo de alimentação possui 3 Pinos redondos, sendo um deles o pino de aterramento (FIO TERRA). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

3 Advertências

A Localização do termostato deve ser bem conhecida para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

3.1 Avisos

NO caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o Termostato. NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASQUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma etiqueta esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

3.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Fritadeira Elétrica.

4 Pré Operação.

Inicialmente verifique se a sua Fritadeira Elétrica está firme em sua posição. É recomendável trabalhar com a máquina sobre uma superfície seca e estável evitando futuros acidentes.

Antes de ligar a máquina, abasteça a Cuba Nº04 (Fig.01) com 3, 7litros de Óleo comestível.

IMPORTANTE!

Recomendamos que o local/estabelecimento onde for instalado/usado este equipamento, esteja equipado com EXTINTORES classe K ou de acordo com as normas e exigências da legislação local.

5. Operação

5.1 Acionamento

- 1- Conecte a máquina a rede de energia elétrica.
- 2 - Abasteça a cuba (04) de óleo comestível 3,7 Litros (em cada Cuba).
- 4 - Ajuste o controle de temperatura (Termostato) Nº09 para a temperatura desejada Assim a lâmpada piloto (laranja) Nº08 se acenderá, indicando que a resistência esta ligada.
- 5 - Quando a temperatura do óleo atinge a temperatura programada, a lâmpada piloto do (laranja) Nº09 se apagará.
- 6 - A lâmpada piloto do (Termostato) (laranja) Nº09 acenderá e apagará sempre que a temperatura do óleo oscilar, fazendo com que a temperatura do óleo se mantenha conforme foi programada.
- 7 - Sempre colocar o produto a ser processado no cesto e inserir no óleo. Após terminar a fritura, para eliminar o excesso de óleo pendurar o cesto no Suporte do Escorredor Nº03.

IMPORTANTE

Tenha muito CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, os mesmos deverão ser colocados de forma GRADUAL (lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o Cesto quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o Cesto no óleo. Repita a operação quantas vezes forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos despejados estão em baixa temperatura.

Obs: Se for fritar alimentos congelados é necessário pausas entre frituras é necessário aguardar a luz piloto apagar para colocar a próxima fritura.

Qualquer dúvida nossa equipe de pós venda estará a inteira disposição para auxiliar no que for necessário.
 sac@inovamaq.com.br – 16-33371979
 WhatsApp 16-991417851 (9:00 as 17:00).

6. Limpeza

IMPORTANTE

Nunca faça limpeza com a máquina ligada à rede elétrica. Para tanto desligue-a da tomada. Antes de retirar o ÓLEO, verifique se o mesmo esteja frio.

- 1- Para fazer a limpeza da máquina, retire o ÓLEO.
- 2- Antes de remover o óleo, desligue a máquina da rede elétrica e aguarde o total esfriamento do ÓLEO.
- 3- Após a total retirada do óleo da cuba Nº4, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxague-o e seque-o. Para o restante da máquina, passe um pano levemente úmido.
- 4- Após o uso, todas as partes devem ser lavadas com água sabão ou detergente neutros, exceto o Painel de controle que deve ser limpo com um pano úmido.