



# INOVAMAQ

*Movidos pela Inovação.*



## MaqFritas®

## MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Fritadeira Elétrica modelos: FM-5L, FM-7,5L, FM-10L, FM-15L e FT-10L.



- FM-5L 127V
- FM-5L 220V
- FM-7,5L 127V
- FM-7,5L 220V
- FM-10L 127V
- FM-10L 220V

- FM-15L 127V
- FM-15L 220V
- FT-10L 220V

### EQUIPAMENTO SEGURO:

-Este equipamento atende todas as normas de segurança do INMETRO e possui um sistema de segurança com REARME manual conforme portaria 371 que fica localizado atrás do cabeçote, irá desarmar o funcionamento toda vez que o óleo atingir 235°C, sendo necessário seu rearme de forma manual, após o resfriamento do óleo.

#### ATENÇÃO:

- Nunca utilize massas (churros ou salgados) descongeladas, a água em seu interior poderá estourar durante a fritura.
- Substitua o óleo frequentemente.

## SAC

16 - 33371979  
16 - 991417851

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616

14808-116 Araraquara-SP.  
contato@inovamaq.com.br



# ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO .....	3
1.1 Segurança .....	3
2. PRINCIPAIS COMPONENTES.....	4
3. ETIQUETAS.....	5
4. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS .....	6
4.1 Advertências .....	6
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento .....	6
5. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	7
6.0 Instalação Elétrica.....	8
9.0 OPERAÇÃO.....	8
9.1 Procedimento para Operação.....	8
10. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.....	8
11. TERMO DE GARANTIA .....	9
11.1 Prazo e Comprovação de Garantia.....	9
11.2 Condições desta Garantia.....	9
11.3 Não estará Coberto pela Garantia.....	9
11.4 Condições Geral da Garantia.....	9
11.5 Formas de Atendimento em Garantia.....	9
11.6 Tratamento da Reclamação.....	9

# 1. SEGURANÇA

## 1.1 Segurança

A INOVAMAQ LTDA está preocupada com a segurança pessoal dos usuários e consumidores de seus produtos. Antes de usar pela primeira vez o produto, leia atentamente as recomendações e instruções de uso.

**1.1.1 PERIGO DE FOGO!!!** Equipamento utiliza óleo vegetal ou gordura e pode pegar fogo se não utilizado corretamente ou se não for seguido as recomendações e instruções de uso.

NUNCA! utilize óleo ou gordura velho, troque frequentemente.

**1.1.2** Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, afim 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.

**1.1.3** 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 ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

**1.1.4** 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.

**1.1.5** Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mal funcionamento.

O mal funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá afetar o seu funcionamento ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada INOVAMAQ para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

**1.1.6** Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, afim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cabo elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada INOVAMAQ.

**1.1.7** 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 INOVAMAQ.

**1.1.7** Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcões nem tocar superfícies quentes para não danificar a isolamento do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

**1.1.8** 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.

**1.1.9** O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica ou seja cabo não certificado pode provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.

**1.1.10** 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.

**1.1.11** Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.

**1.1.12** Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do equipamento.

**1.1.13** Equipamento se destina ao uso exclusivo Comercial, exemplo: Cozinha de restaurantes, cantinas lanchonetes etc..., Nunca utilize em uso domésticos.

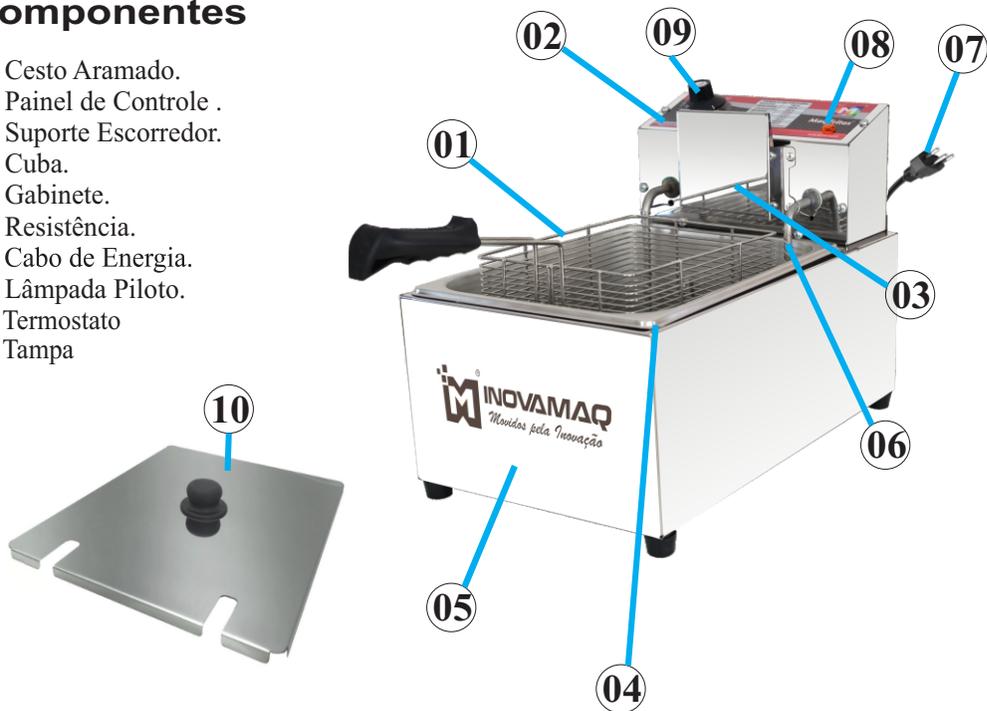
**1.1.14 PERIGO DE FOGO!!!** Nunca!!! Utilize o equipamento com o nível de óleo abaixo do mínimo indicado na cuba, conforme figura abaixo:



## 2. COMPONENTES

### 2.1 Principais Componentes

- 01 - Cesto Aramado.
- 02 - Painei de Controle .
- 03 - Suporte Escorredor.
- 04 - Cuba.
- 05 - Gabinete.
- 06 - Resistência.
- 07 - Cabo de Energia.
- 08 - Lâmpada Piloto.
- 09 - Termostato
- 10 - Tampa



### 2.2 Características Técnicas

Tabela - 01

<i>Características Técnicas</i>	<i>UNID. M</i>	<i>FM-5L</i>	<i>FM-10L</i>	<i>FM-7,5L</i>	<i>FM-15L</i>	<i>FT-10L</i>
Tensão	[V]	127/220	127/220	127/220	127/220	127/220
Potência Tota	[W]	2000/2500	4000/5000	2500/3500	5000/7000	2500/3500
Ajuste de Temperatura	[°C]	0-200	0-200	0-200	0-200	0-200
Quantidade de Óleo Recomendado	[l]	4	8	6,5	13	10
Altura	[mm]	255	255	355	355	255
Largura	[mm]	273	545	273	545	433
Profundidade	[mm]	433	433	433	433	433
Peso Líquido/Bruto	[kg]	4/5,2	8/9,2	4/5,2	4/5,2	4/5,2
Volume da Cuba	[l]	5	5 X2	7,5	7,5 X2	10

\*OBS: Os modelos com 2X Cabeçotes as potencias se refere aos 2 cabeçotes.

### 3. ETIQUETAS

-Etiqueta de indicação: Alertar quanto a temperatura do gabinete.



-Etiqueta de indicação: Selo INMETRO  
Fixada no equipamento e na embalagem.



-Etiqueta de indicação: destina-se para a conexão de condutores de ligação equipotencial externos.



-Etiqueta de indicação: Informações técnicas do produto.

	MODELO: FM-5L		
Nº SÉRIE: XXXXX			
<b>INDÚSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS:</b>			
TENSÃO	127V/ 220V	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	2000/2500	PROTEÇÃO IP	IPX3
CORRENTE	16/12A		
CAPACIDADE	4L		

	MODELO: FM-10L		
Nº SÉRIE: XXXXX			
<b>INDÚSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS:</b>			
TENSÃO	127V/ 220V	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	4000/5000	PROTEÇÃO IP	IPX3
CORRENTE	16/12A (2X)		
CAPACIDADE	8L		

## 4. ADVERTÊNCIAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção. O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

### 4.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização do plug da tomada, para que possa ser desconectada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plug da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

#### 4.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o plug da tomada.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mal funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

### 4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento

Equipamento vai revestido com uma película protetora (azul ou branco) Remova completamente antes de utilizar o equipamento.

**LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO. CERTIFIQUE-SE DE QUE TODAS AS INFORMAÇÕES FORAM COMPREENDIDAS. EM CASO DE DÚVIDAS, CONSULTE O SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR INOVAMAQ.**

contato@inovamaq.com.br  
SAC: 16 - 33371979  
16 - 991417851

#### 4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

#### **NUNCA UTILIZE ADAPTADORES PARA LIGAR O EQUIPAMENTO**

**Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso.**

**Nunca remova o pino central de aterramento do cabo ele é a sua segurança.**

**Caso o mesmo não esteja em condições originais, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.**

**Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.**

#### 4.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

#### 4.2.3 Operação.

#### 4.2.4 Perigo

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

#### 4.2.5 Após Terminar o Trabalho

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

#### 4.2.6 Manutenção Periódica.

#### 4.2.7 Perigo

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção elétrica ou mecânica é perigosa, restrito ao usuário somente a manutenção periódica de limpeza item 10 pag.: 7 sendo obrigatório sua execução periodicamente.

**Sempre desligue o retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.**

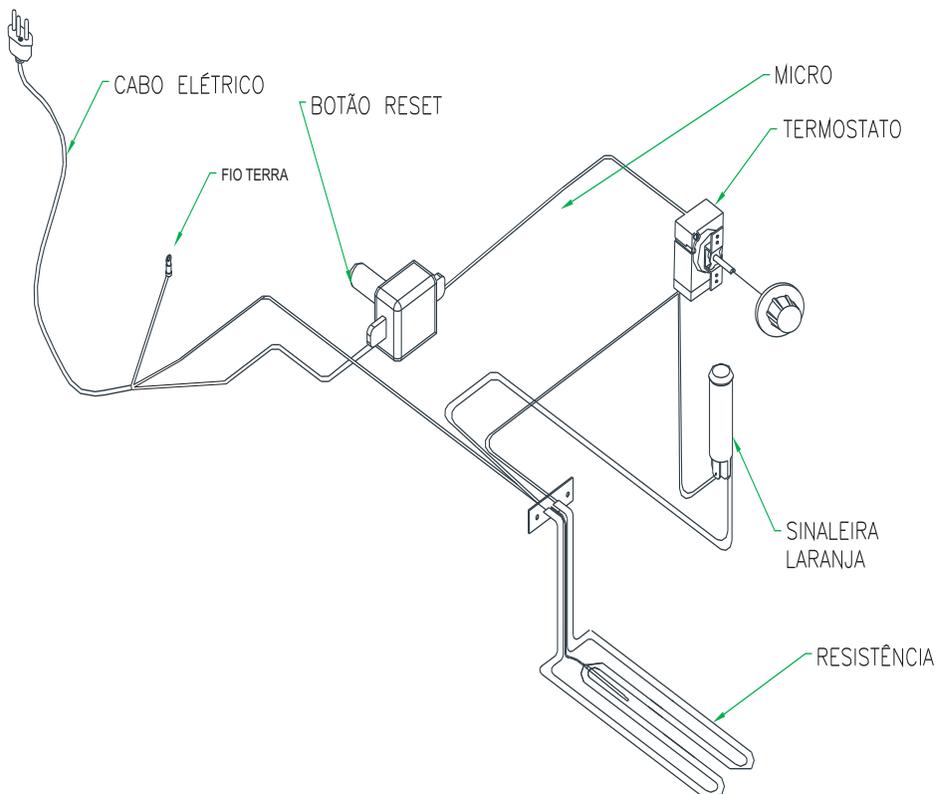
#### 4.2.8 Manutenção elétrica e/ou mecânica

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

# DIAGRAMA ELÉTRICO

## Diagrama Elétrico



# 6. INSTALAÇÃO

## 6. Instalação:

### 6.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana, Preferencialmente 850mm de altura.

### 6.2 Instalação Elétrica

Para facilitar a instalação para o usuário este equipamento foi desenvolvido para as tensão 127 ou 220 Volts.

O cabo de alimentação (1) possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento (Pino terra). **É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.**

**\*obs: não ligue o pino central ao neutro de sua rede elétrica.**

### IMPORTANTE

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

## 7 Advertências

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

### 7.1 Avisos

**No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o Termostato.**

**NÃOALTERE** 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.

## 8 Pré Operação.

É recomendável trabalhar com a máquina sobre uma superfície seca e estável evitando futuros acidentes.

Antes de ligar a máquina, abasteça a Cubia N 04 (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.

## 9. Operação

### 9.1 Aacionamento

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) N°09 para a temperatura desejada Assim a lâmpada piloto (laranja) N°08 se acenderá, indicando que a resistência esta ligada.

5 - Quando a temperatura do óleo atinge a temperatura programada, a lâmpada piloto do (laranja) N°09 se apagará.

6 - A lâmpada piloto do (Termostato) (laranja) N°09 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 N°03.

### 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 proxima 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).

## 10. 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 N°4, 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.

# 11. TERMO DE GARANTIA

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

## 11.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

**11.1.1** 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 liberdade do fabricante.

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

## 11.2 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

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

**11.2.2** 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.

## 11.3 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

**11.3.1** Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 11.1.1.

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

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

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

**11.3.5** As normas de segurança não forem observadas.

**11.3.6** Quando suas partes lacradas forem violadas (Turbina, Motor)

**11.3.7** Armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

**11.3.8** 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.

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

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

## 11.4 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

**11.4.1** 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.

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

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

## 11.5 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

**11.5.1** 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.

**11.5.2** 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.

**11.5.3** 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.

**11.5.4** 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.

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

## 11.6 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: contato@inovamaq.com.br**

CLIENTE: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_

UF: \_\_\_\_\_

MODELO: \_\_\_\_\_

Nº DE SÉRIE: \_\_\_\_\_

Nº DA NOTA FISCAL: \_\_\_\_\_

DATA DA ENTREGA: \_\_\_\_\_

ASS. DO CLIENTE: \_\_\_\_\_



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





## NÚMERO DE SÉRIE

Cole aqui a etiqueta de identificação do produto, que vai anexada a embalagem.

	MODELO: XXXXX		
	Nº SÉRIE: XXXXX		
<b>INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.</b>			
TENSÃO	127 v - 220 v	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	XXXXX	PROTEÇÃO IP	IPX1
CORRENTE	10.0 A		
CAPACIDADE	XXXXX		

INOVAMAQ LTDA  
Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo - Jardim Regina 14808-116  
Araraquara- São Paulo- Brasil  
Tel/Fax: +55 (16) 3337-1979  
[www.inovamaq.com.br](http://www.inovamaq.com.br) e-mail: [contato@inovamaq.com.br](mailto:contato@inovamaq.com.br)  
e-mail SAC: [contato@inovamaq.com.br](mailto:contato@inovamaq.com.br)

Data da revisão: 03/11/2021 Rev.: 5

A INOVAMAQ LTDA RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.