

**MALTA®**

#  
família  
malta



100%  
NACIONAL



SIGA NOSSO  
INSTAGRAM



## Batedeira Planetária

5539(20L) e 5536(30L)

---

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

---

*Antes de utilizar o seu produto, leia atentamente este Manual de Instruções. Temos certeza de que será útil.*

[www.malta.ind.br](http://www.malta.ind.br)

## PARABÉNS POR SUA ESCOLHA

Nós da MALTA ficamos satisfeitos com a sua escolha.

Para garantir o melhor desempenho do seu produto, não ligue este aparelho sem ler atentamente as instruções a seguir.

Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções.

### 1. PRIMEIROS PASSOS

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na estrutura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através de violação da embalagem.

### 2. SEGURANÇA

Embora saibamos que a segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização da batedeira. Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção.

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes comerciais e industriais.

**Não use o aparelho para outra finalidade  
que não sejam as descritas no manual.**

## **Recomendações gerais**

---

1. Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar a bateadeira.
2. Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. No caso de pessoas em processo inicial de aprendizagem, estas devem operar o equipamento somente com a supervisão de um responsável capacitado.
4. Mantenha o aparelho e seus acessórios fora do alcance de crianças pequenas e animais domésticos.
5. Sempre utilize o equipamento com atenção.
6. Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto.
7. Verifique se não há alguma avaria na bateadeira que possa interferir no funcionamento da mesma. Se for o caso não utilize sem antes sanar o problema, não remova ou troque peças por outras que não sejam originais MALTA.

## **Recomendações quanto ao local de operação**

---

Somente opere o aparelho sobre uma superfície plana, firme e estável. Nunca coloque o equipamento e/ou cabo de energia em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias ou banheiras.

## **Segurança na operação e manutenção**

---

Não introduza quaisquer corpos estranhos na carenagem e cuba do aparelho, recipiente de mistura ou aberturas de ventilação, evitando assim danos ao produto e acidentes.

As peças giratórias do equipamento podem causar acidentes, portanto mantenha os cabelos, partes do corpo, joias e roupas afastadas do aparelho em operação para evitar lesões.

Ao operar a bateadeira, prenda cabelos compridos de forma segura e/ou use uma toca adequada.

O equipamento deve ser utilizado somente após estar totalmente montado, utilize apenas os acessórios recomendados pelo fabricante para evitar danos no produto.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a operação.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Não deixe o equipamento cair, nem sofrer pancadas violentas, em caso de danos/avarias, desligue-o imediatamente.

Não exponha o aparelho a temperaturas extremas, flutuações de temperatura alta, luz solar direta ou umidade excessiva.

## **Segurança relativa à eletricidade**

---

Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho, este equipamento está projetado somente na tensão de 220V.

Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não deixe o cabo de energia tocar em superfícies quentes.

O cordão de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos, sendo que o aparelho não deve ser usado se o cordão estiver danificado.

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, 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.

Desligar o aparelho e desconectar da alimentação antes de mover acessórios ou partes que se movem durante o uso.

Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, antes de efetuar manutenções e qualquer outro tipo de serviço.

Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que a batedeira esteja desligada.

## **Retire o plugue da tomada**

---

- ✓ Quando o equipamento não estiver em uso;
- ✓ Antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza no equipamento;
- ✓ Antes de trocar quaisquer acessórios;
- ✓ Se alguma falha ocorrer durante o processo;
- ✓ Em caso de tempestade com descargas elétricas;
- ✓ Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo.

O cabo de alimentação possui três pinos, onde o pino central é o de aterramento, "pino terra". É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

O equipamento possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada.

Verifique se não existe sobrecarga no circuito de força onde será ligado o parêlo.

Não ligue a batedeira através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado.

Jamais ligue a batedeira, junto com outros aparelhos em uma mesma tomada.

Para obter proteção adicional, recomendamos instalar um dispositivo contra corrente residual (RDC), no circuito elétrico onde o aparelho será ligado. O RDC deve ter uma corrente de operação residual não superior de 30 mA. Peça informações a um instalador profissional.

## **3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO**

### **Características**

---

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência MALTA.

Corpo em chapa de aço;

Mudança de velocidade através de polias variadoras acionada por alavanca;

Mecanismo composto por peças em aço, ferro fundido e aço inox;

Acabamento com pintura a pó; Cuba em Aço Inox;

Rolamentos blindados; Sistema de segurança NR-12.

Acompanha batedor espiral, batedor raquete e batedor globo;

Troca de velocidade: a máquina conta com 3 velocidades, ao trocar de velocidade é obrigatório desligar a máquina.

## Especificações técnicas

**Esse produto é destinado ao uso Comercial e Industrial**

MODELO	5539	5536
VOLUME DA CUBA	20L	30L
ROTAÇÕES/MIN	105/425 rpm	125/483 rpm
MEDIDAS (COMP X LARG X ALT) mm	54 X 43 X 77	54 X 50 X 81
PESO LÍQUIDO (KG)	66	72
PESO BRUTO (KG)	82	89
MATERIAIS PRINCIPAIS	FERRO FUNDIDO, AÇO	FERRO FUNDIDO, AÇO
COR	BRANCO	BRANCO
POTÊNCIA (W)	1100	1500
ENERGIA (V/Hz)	220/60	220/60
CAPACIDADE DE FARINHA (KG)	2	2-3, 3
CAPACIDADE DE MASSA (KG)	3	3-5

**Motor:** 220V

**Garantia:** 6 meses

**Tempo de funcionamento:** Máximo 120 minutos (ligar novamente após 20 minutos).

**Observação:** Não use o equipamento forçado, trabalhe dentro de sua capacidade, se não poderá queimar o motor e/ou danificar as peças.

*Antes de utilizar verifique se a fonte de energia está de acordo com as especificações do equipamento. Além disso, verifique se o cabo externo está instalado corretamente.*

*O equipamento apresenta duplo sentido de giro, verifique se a máquina gira na direção indicada na marca de rotação.*

**Nota:** Para testar a máquina, os acessórios NÃO devem estar instalados, pois caso a máquina gire no sentido oposto os mesmos podem desencaixar e provocar danos.

## 4. INSTRUÇÃO DE MONTAGEM

### **Cuidados no transporte e armazenagem**

---

Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra, se a mesma estiver violada, não receba o produto.

Somente retire a batedeira e seus acessórios da embalagem na ocasião da montagem.

Não empilhe um equipamento em cima de outro.

Durante o transporte e armazenamento, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os produtos.

Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela garantia.

### **Instalação / Operação dos acessórios da batedeira**

---

#### **Batedor gancho (amassador)**

Deve ser utilizado na velocidade mínima.

Indicado para mistura de massas mais consistentes.

A quantidade de água deve ser 47% - 50% do total da massa.

Ex: Panquecas, sorvetes, massas de pão e espaguete, etc.

#### **Batedor raquete ou plano**

Deve ser utilizado na velocidade média.

Indicado para mistura de massas de média consistência.

Ex: Biscoitos, bolos, pré-misturas, purê de batata, recheios de torta, etc.

## **Batedor globo**

Deve ser utilizado na velocidade máxima.

Indicado para mistura de massas leves.

Ex: Claras em neve, cremes, xaropes, merengue, glacês, etc.

**Nota:** *Instale sua batedeira em uma superfície plana. Nunca utilize extensões ou "T" para ligar a batedeira.*

## **5. INSTRUÇÃO DE OPERAÇÃO**

### **Procedimento para utilização da batedeira**

---

Com o aparelho desligado adicione os ingredientes desejados:

Coloque primeiro os ingredientes secos e, então adicione os líquidos gradualmente, feche a tampa, e ligue o aparelho pressionando o botão para a posição ligar.

É possível adicionar ingredientes durante o processo de mistura da massa, através da abertura da grade de proteção.

Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

### **Recomendações e cuidados especiais**

---

Não ligue a batedeira na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos.

Recomendamos acompanhar o funcionamento da batedeira até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constante neste Manual.

### **Movimento da Cuba**

---

Quando for misturar, gire o volante para levantar a cuba até que sinta que a manivela de levantamento esteja travada, isso faz com que a cuba esteja mais acessível para colocar o recheio.



Depois de misturar, gire o volante até que a cuba abaixe completamente. É necessário abaixar ao máximo a cuba para trocar os batedores e removê-los.

**Nota:** Quando for inserir um batedor, a cuba deve estar completamente abaixada. Deslize o batedor na ranhura de encaixe e gire até que o pino alcance a haste na ranhura em forma de L, isso evitará que ele caia enquanto o equipamento estiver em operação.

## 6. INSTRUÇÃO DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza, desligue a batedeira da tomada.

- 1º. Após o uso, lave os batedores e a cuba com água e sabão neutro;
- 2º. Jamais introduza qualquer objeto (espátula, colher, etc) com os batedores em movimento;
- 3º. A capacidade máxima da batedeira deve ser respeitada;
- 4º. Recomenda-se trocar de velocidade com o equipamento desligado;
- 5º. Siga as instruções de uso conforme abaixo;
- 6º. Jamais derramar água sobre o aparelho, sob pena de danificar a parte elétrica.

Jamais utilize produtos cáusticos (sabão, bicarbonato de sódio), abrasivos (sapólio, esponja de aço, objetos pontiagudos) ou siliconados na limpeza.

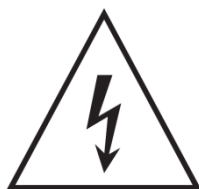
A garantia será anulada em caso de danos ao equipamento causados por falta de limpeza, ou por limpeza incorreta. Por isso a limpeza após o uso é essencial.

## 7. SÍMBOLOS INDICATIVOS NO EQUIPAMENTO



Terra de Proteção  
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para a conexão com um condutor externo para a proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (terra) eletrodo.



Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para identificar os riscos decorrentes de tensões perigosas



CUIDADO  
Risco de Esmagamento  
de Mãos

## 8. MANUTENÇÃO DA BATEDEIRA

Recomenda-se lubrificar com óleo ou graxa os rolamentos e mecanismos de movimentação da bateadeira e os guias do trilho do mecanismo de elevação da cuba. A frequência de manutenção deve ser a cada 3 meses. Para aplicar o óleo ou graxa, deve-se retirar a proteção superior e a tampa que segura os rolamentos.

### 8.1 PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	RAZÕES	SOLUÇÕES
O EIXO NÃO GIRA APÓS SER ENCAIXADO	FALHA NOS CONECTORES ELÉTRICOS	REVISE OS CIRCUITOS DE CONEXÃO E OS DO EQUIPAMENTO PARA VER SE ESTÃO DEVIDAMENTE CONECTADOS
VAZAMENTO DE ÓLEO	OS RETENTORES DE ÓLEO ESTÃO DESGASTADOS	REVISE OS RETENTORES DE ÓLEO E EM CASO DE DESGASTE SUBSTITUA-OS
A ALÇA DE MOVIMENTO ESTÁ MUITO APERTADA	A GUIA PODE ESTAR CORROÍDA	LIMPE E ENGRAXE AS GUIAS
	OS PARAFUSOS, ENGRENAGENS OU A ALÇA PODEM ESTAR SECOS	ENGRAXE BEM OS COMANDOS
TEMPERATURA DO MOTOR MUITO ELEVADA	BAIXA VOLTAGEM	VERIFIQUE A TENSÃO DA TOMADA
	EQUIPAMENTO SOBRECARRREGADO	DIMINUA A CARGA DO EQUIPAMENTO
	VELOCIDADE DE TRABALHO SELECIONADA ESTÁ MUITO ALTA OU O BATEDOR SELECIONADO NÃO É ADEQUADO	SELECIONE A VELOCIDADE OU BATEDOR ADEQUADO
O RUÍDO DA CAIXA É MUITO GRAVE E A TEMPERATURA ESTÁ MUITO ALTA	LUBRIFICAÇÃO INSUFICIENTE	ADICIONE OU TROQUE O ÓLEO/GRAXA
O BATEDOR SE CHOCA COM A CUBA	O BATEDOR ESTÁ DEFORMADO	TROQUE AS PEÇAS DEFORMADAS

## 9. INFORMAÇÕES E CONTROLES DE PÓS-VENDAS

### Como solicitar Assistência Técnica MALTA

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada MALTA mais próximo, para verificar a relação de fornecedores de Assistência é necessário entrar em contato utilizando uma das seguintes formas:

**E-mail:** assistencia@malta.ind.br  
**Fone:** 0 ( xx ) 54 3213.6801  
**Fax:** 0 ( xx ) 54 3213.6803  
**Site:** www.malta.ind.br

*Aponte a câmera do seu celular e escaneie o QR CODE para ter acesso ao WhatsApp da Assistência Técnica MALTA.*



## **Termo de Garantia**

---

GARANTIA LEGAL\* 90 DIAS  
GARANTIA ESTENDIDA 90 DIAS  
GARANTIA TOTAL\*\* 180 DIAS

Com este produto, a MALTA Utilidades Domésticas, tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

A bateadeira é garantida contra defeitos de fabricação pelo prazo de 6 meses, contados a partir da emissão da nota fiscal ao consumidor ou entrega do produto.

Para sua tranquilidade, preserve e mantenha o manual de instruções com este certificado de Garantia e Nota Fiscal de compra em local seguro e de fácil acesso.

A Garantia Legal\* atende o Código de Defesa do Consumidor e tem seu início na data da aquisição do produto.

A Garantia Total\*\* é a soma da Garantia Legal mais a Garantia Adicional. A MALTA prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos, quanto os remunerados, somente na fábrica ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada MALTA conforme localidade.

## **Excluem-se da Garantia**

---

A garantia a que se refere o presente termo se extinguirá de pleno direito, na ocorrência de uma das circunstâncias abaixo descritas:

- O produto adulterado ou consertado por qualquer fornecedor não aprovado pela MALTA;
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela MALTA;
- Ligação em tensão diferente daquela para qual foi projetado;
- Uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual;
- Instalações inadequadas;
- Efeitos decorrentes de produtos químico abrasivos;
- Danos causados por agente da natureza (enchentes, maresias, raios, etc.);
- Receber maus tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, ou qualquer

ocorrência imprevisível, decorrentes de má utilização dos equipamentos por parte do usuário;

- Ausência ou adulteração do número de série.

**Observação:** A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

**Foro:** Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul/RS, para qualquer ação.

**A MALTA reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos sem aviso prévio.**

## **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

MALTA Indústria de Equipamentos e Utilidades Domésticas Ltda  
Rua Igneis Fedrizzi Angonese, 728 – Bairro Salgado Filho  
Caxias do Sul/RS – Brasil  
CEP 95098-115 – CNPJ 93.489.482/0001-76  
Fone (54) 3213.6801 – Fax (54) 3213.6803  
[www.malta.ind.br](http://www.malta.ind.br)

Rev. 00 - 09/12/2024