

MALTA®

família
malta



100%
NACIONAL



SIGA NOSSO
INSTAGRAM



Malta Mix Inox 4 em 1 e Misturador Inox 5kg

31 01027 / 31 01031

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

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

IMPORTANTE

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 MALTA.

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 do equipamento. Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento tornando-se necessário o bom senso.

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 residenciais.

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 o equipamento;
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 no equipamento que possa interferir no funcionamento do mesmo. 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 ou partes do corpo na carcaça 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 o equipamento, 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 à mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora 127/220V);

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 o equipamento 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 o equipamento através de conectores tipo "T", benjamins ou assemelhados e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;

Jamais ligue o equipamento, 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 de 30 mA. Peça informações a um instalador profissional;

Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Malta: 0 (xx) 54 3213.6800

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.

Equipamento em Aço Inox: Melhor proteção e acabamento. O aparelho fica novo por muito mais tempo, mais resistente e fácil de limpar;

Tampa em aço inox com sistema de segurança: Mais segurança no preparo dos alimentos;

Dependendo do modelo adquirido, o modelo pode apresentar até 4 funções: Sovar, laminar e extrudar massas, moer carne;

Observação: Sovadora mistura até 4kg de massas;

Moedor multifuncional: Faça guisados e recheios (para pastéis, salames e linguiças);

Cilindros cromados com 280 mm de comprimento e abertura de 10 mm, entre rolos: Garante uniformidade na laminação e sovamento;

Pés antiderrapantes e isolantes: Permite melhor estabilidade e segurança no uso do equipamento.

Especificações técnicas

Esse produto é destinado ao uso Empresarial/Profissional.

Potência nominal do motor: 1/3cv (245W) Bivolt, Monofásico

Potência consumida do motor: 127/220V - 640/280W

Frequência: 60Hz

Rotação de trabalho com acessórios: 83 rpm

Tensão: 127/220V, Bivolt

Capacidade: 4kg de farinha

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.

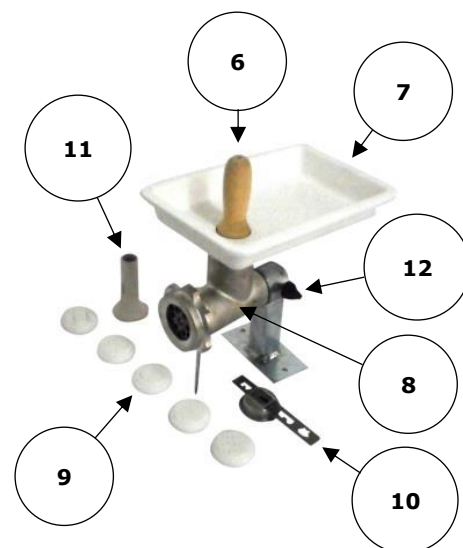
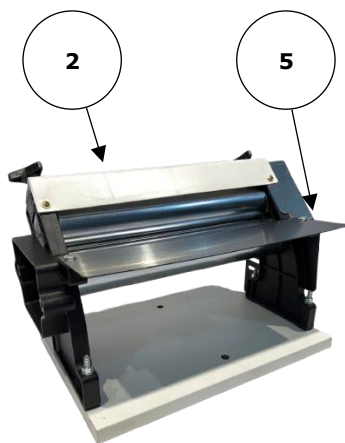
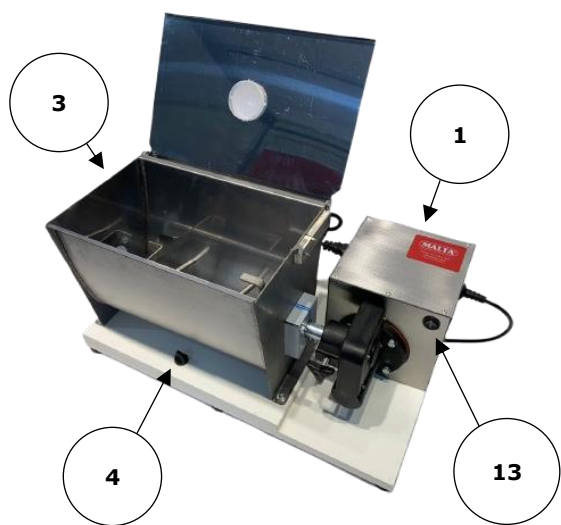
Atenção: O Misturador Inox (31 01031) não acompanha os acessórios do Malta Mix Inox 4 em 1 (31 01027).

Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora 127V ou 220V). A tensão selecionada deve estar aparecendo no visor da chave seletora de tensão.

Componentes Malta Mix Inox 4 em 1

Ao receber a Malta Mix Inox 4 em 1 (31 01027), confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

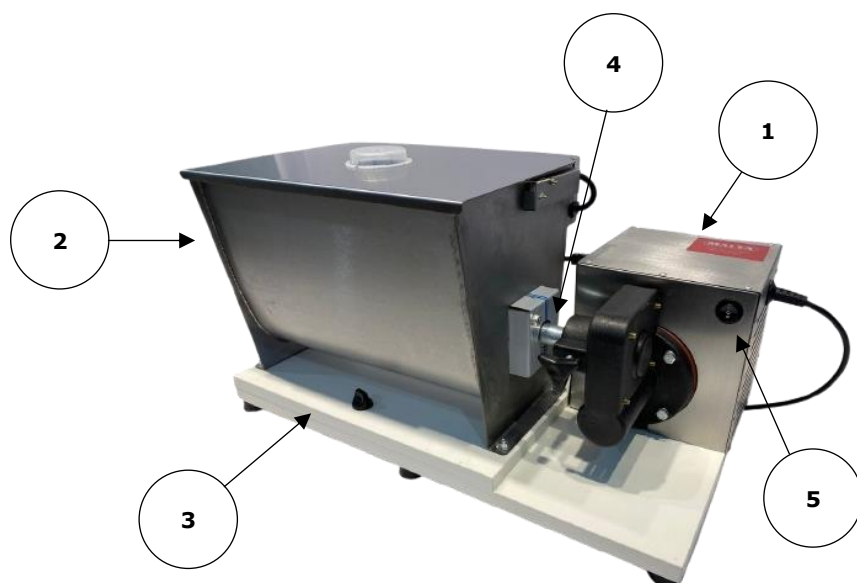
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1) Malta Mix (Carenagem do Motor) | 8) Extrusora |
| 2) Cilindro Laminador | 9) Conjunto de Trefilas |
| 3) Misturadeira | 10) Conjunto de Biscoitos |
| 4) Base para fixação dos acessórios | 11) Funil para Embutidos |
| 5) Adaptador | 12) Manípulo de Fixação |
| 6) Pilão (Socador) | 13) Chave Liga/Desliga |
| 7) Bandeja | 14) Manual |



Componentes Misturador Inox 5kg

Ao receber o Misturador Inox 5kg (31 01031), confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1) Malta Mix (Carenagem do Motor) | 4) Adaptador |
| 2) Misturadeira | 5) Chave Liga/Desliga |
| 3) Base para fixação dos acessórios | 6) Manual |



Nota: A Malta Mix Inox 4 em 1 e o Misturador Inox 5kg possuem uma chave Liga/Desliga com as seguintes funções:

Posição 0: Equipamento desligado.

Posição I: Equipamento ligado com segurança – o funcionamento é interrompido automaticamente ao abrir a tampa (ativado pela microchave de segurança).

Posição II: Equipamento ligado de forma contínua – permanece funcionando mesmo com a tampa aberta.



4. 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 o equipamento e seus acessórios das embalagens na ocasião da montagem;

Não empilhe mais que 3 caixas;

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.

5. INSTALAÇÃO DOS ACESSÓRIOS NA MALTA MIX INOX 4 EM 1

Instalação do misturador

O misturador (3) é um acessório que permite misturar/sovar até 4kg de farinha de uma vez, sendo ideal para produzir diferentes variedades de massas;

Tirar película protetora da cuba e tampa antes do uso;

1º Montar o misturador na máquina fixando-o com dois parafusos (itens 3 e 4 dos componentes);

2º Inserir os alimentos no misturador adicionando conforme necessidade para proporcionar que a massa resultante seja homogênea.

Instalação do laminador

O laminador (2) é um acessório que permite laminar massas planas, massas para pães, pizzas, etc. Os cilindros têm 28 cm de comprimento possuindo um sistema de segurança para a proteção dos dedos e mãos;

1º Instalar o acessório fixando-o com os parafusos (itens 4 e 2 dos componentes);

2º Utilize a massa previamente misturada. Inicie a laminação da mesma entre os rolos do cilindro. Recomenda-se que este processo seja realizado pelo menos 8 vezes.

Instalação do extrusor / moedor

O moedor/extrusor é um acessório que permite moer carnes e extrudar massas em diferentes espessuras e formatos pois consta com um conjunto de trefilas e de biscoitos;

1º Instalar a máquina extrusora utilizando o manípulo de fixação (item 12 dos componentes) e instalando os acessórios conforme necessidade;

2º Utilize a massa sovada inserindo-a em pequenos pedaços.

6. INSTRUÇÃO DE OPERAÇÃO

Procedimento para utilização do misturador

Certifique-se de que o misturador (3) esteja seguradamente acoplado no equipamento (1);

Verifique a posição da chave seletora de tensão, e posicione-a conforme a sua região: 127/220V;

Conecte o cabo de energia no equipamento, diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores. **Observação:** o cabo do misturador deve estar conectado na tomada do equipamento;

Com o aparelho desligado, abra a tampa e 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 sovamento da massa, através da abertura;

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.

Utilização do laminador

Certifique-se de que o laminador (2) esteja seguramente acoplado no equipamento (1);

Verifique a posição da chave seletora de tensão, e posicione-a conforme a sua região: 127/220V;

Conecte o cabo de energia no equipamento, diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores;

Gire os manípulos de regulagem até colocar o cilindro na altura desejada, ajustando a espessura da lâmina de massa;

Ajuste os manípulos uniformemente, de modo que a espessura da massa se torne uniforme, inicialmente ajuste o laminador para obter uma espessura maior e então, vá diminuindo gradativamente até obter a espessura desejada;

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.

Utilização do moedor / extrusor

Certifique-se de que o moedor/extrusor (8) esteja seguramente acoplado no equipamento (1);

Verifique a posição da chave seletora de tensão, e posicione-a conforme a sua região: 127/220V;

Conecte o cabo de energia no equipamento, diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores;

Coloque o prato na extrusora e com o auxílio do socador prepare os alimentos conforme sua escolha;



PARA USO DAS TREFILAS DEVE-SE RETIRAR O DISCO E A LAMINA.
O PARAFUSO INDICADO DEVE SER DESROSCADO NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO, E COLOCADO O PARAFUSO CABEÇA FENDA.

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 o equipamento na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;

O cabo de energia deve ser examinado regularmente afim de detectar possíveis danos. Caso estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da MALTA: 0 (xx) 54 3213.6800;

Recomendamos acompanhar o funcionamento do equipamento até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constante neste Manual;

Mantenha crianças pequenas e animais longe do equipamento durante o seu funcionamento;

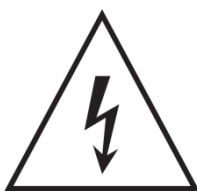
Limpe o equipamento e seus acessórios toda vez que forem utilizados.

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. INSTRUÇÃO DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Limpeza

Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o equipamento da tomada;

Utilize pano e/ou esponja multiuso, água e detergente neutro para a remoção dos restos de alimentos (massa, farinha, carne, gordura...) do misturador, laminador e conjuntos de trefilas, caso necessário solte o conjunto da extrusora e coloque-os de molho em um recipiente com água e detergente neutro;

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.

Limpeza da extrusora

Para limpar e conservar sua extrusora, siga estas etapas: primeiro, desconecte o aparelho da tomada e desmonte as partes removíveis. Remova os resíduos de alimento com uma escova de cerdas macias. Lave as peças em água morna com detergente neutro. Enxágue bem para remover todo o detergente e, se desejar, desinfete com uma solução segura para alimentos. Seque completamente as partes com um pano limpo, ao ar livre ou ao sol antes de remontar. Armazene a extrusora em um local seco e arejado, evitando umidade. Essa rotina garante higiene e prolonga a vida útil do equipamento.

Lubrificação e substituição de componentes

A MALTA recomenda que o equipamento seja lubrificado a cada 150 horas com graxa de boa qualidade (sabão à base de lítio) os componentes móveis (mais suscetíveis a desgaste).

Possíveis problemas e soluções

O eixo do equipamento não gira: verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após ligue o aparelho em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma assistência Técnica Autorizada MALTA.

Ruído excessivo: verificar conjunto de engrenagens e redutor e lubrificar os mesmos.

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 nacional, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida;

O equipamento é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 6 meses, contados à 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 segura 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 seja examinado, 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.);
- 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

REV. 04 – 28/11/2024