

MALTA®

família
malta



100%
NACIONAL



SIGA NOSSO
INSTAGRAM



Tacho Fritador 4,2L e 7L

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.

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.

Estes aparelhos foram concebidos para serem utilizados para aplicações comerciais. Por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias e açougues.

Não use este aparelho para outra finalidade que não seja as descritas no manual.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes

- 1- Leia todas as instruções contidas neste Manual;
- 2- Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento;
- 3- Assegurar que as crianças sejam vigiadas para que as mesmas não estejam brincando com o aparelho;
- 4- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço;
- 5- Desligar o aparelho e desconectar da alimentação antes de mover acessórios ou partes que se movem durante o uso;
- 6- Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Caso o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes;
- 7- Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione, é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico;
- 8- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais;
- 9- Mantenha as mãos e/ou qualquer parte do corpo afastado do equipamento, pois pode provocar queimaduras. O manuseio deve ser feito pelo cabo do cesto;
- 10- Mantenha o aparelho e seus acessórios fora do alcance de crianças pequenas e animais domésticos;
- 11- Somente opere o aparelho sobre uma superfície plana, firme e estável. Recomendamos que a altura mínima do chão seja de 70 centímetros e a máxima de 120 centímetros;
- 12- Durante a utilização do equipamento o mesmo aquecerá, deve-se tomar cuidado para não ocasionar queimaduras;
- 13- Recomenda-se não utilizar o mesmo óleo por muitos ciclos de operação. É perigoso o uso de óleo velho, pois este pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propício a surtos de ebulição e ocasionar incêndio;



- 14- Não colocar excesso de carga e/ou carga úmida, pois pode ocasionar situações de transbordo do óleo ou gordura quente;



- 15- Efetue a limpeza do tacho com o cabo da energia desligado da tomada e frio, para evitar riscos de o choque elétrico e/ou queimaduras;
- 16- Há perigo de fogo, caso o nível de óleo estiver abaixo do mínimo indicado;
- 17- Para frituras em geral, deve-se utilizar óleos vegetais. Não recomendamos a utilização de gorduras sólidas, pois pode danificar o equipamento e/ou comprometer a qualidade do alimento;

Atenção: A utilização de gorduras ou óleos velhos estão propensos a ter seu ponto de ebulição reduzidos.

IMPORTANTE

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.

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.

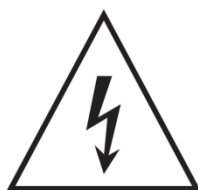
Mantenha o equipamento fora do alcance de crianças, em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica e nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

3. 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.



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

4. INSTALAÇÃO

Antes de utilizar o equipamento, retirar a película protetora de PVC que protege o inox da base de apoio do tacho do fritador.

Instale seu equipamento em uma superfície plana e robusta. Deixar um espaço livre de pelo menos 15 cm em torno do equipamento.

Não faça instalações próximas a materiais combustíveis, não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.

Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.

Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

Este equipamento não está destinado a ser operado por meio de timer externo, ou sistema de controle remoto separado.

Esse equipamento foi desenvolvido para ser utilizado em monotensão 127V ou 220V, verifique as etiquetas orientativas.

O equipamento possui aterramento interno, junto a caixa de comando. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada.

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

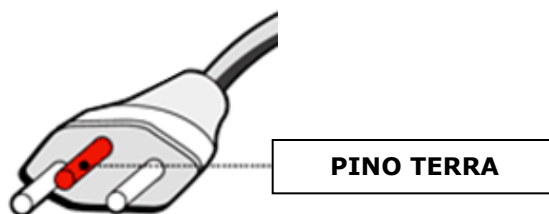
O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - (Pino Terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento. Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

IMPORTANTE

Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada no equipamento (127V ou 220V).

O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.

O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.



DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Capacidade	Tensão	Disjuntor	Seção do Condutor (bitola do fio)
4,2 litros	127V	15A	2,5 mm
4,2 litros	220V	10A	1,5 mm
7 litros	127V	25A	2,5 mm
7 litros	220V	15A	2,5 mm

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Esse produto é destinado ao uso Empresarial/Profissional.

Estes equipamentos são produzidos e comercializados dentro do território nacional.

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.

Estes equipamentos possuem uma micro chave de contato e dois termostatos, sendo eles:

- 1 termostato de controle de temperatura
- 1 termostato de segurança



Modelos com o Tacho fabricado em Alumínio

MODELO	CAPACIDADE	PESO LÍQUIDO	POTÊNCIA	VOLTAGEM	Ø EXTERNO	PROFUNDIDADE	ALTURA
31 25110	4,2 litros	4,2kg	2.000W	127V	370 mm	140 mm	230 mm
31 25220	4,2 litros	4,2kg	2.500W	220V	370 mm	140 mm	230 mm
31 26110	7 litros	7kg	3.000W	127V	470 mm	140 mm	230 mm
31 26220	7 litros	7kg	3.500W	220V	470 mm	140 mm	230 mm

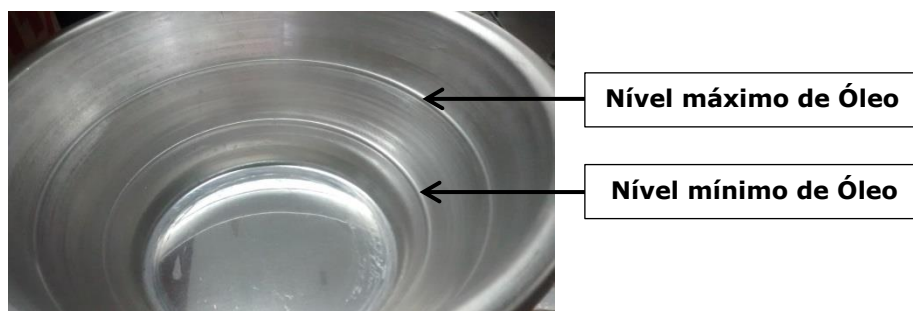
Modelos com o Tacho fabricado em Aço ao Carbono Esmaltado

MODELO	CAPACIDADE	PESO LÍQUIDO	POTÊNCIA	VOLTAGEM	Ø EXTERNO	PROFUNDIDADE	ALTURA
31 05178	4,2 litros	4,2kg	2.000W	127V	370 mm	140 mm	230 mm
31 05179	4,2 litros	4,2kg	2.500W	220V	370 mm	140 mm	230 mm
31 05180	7 litros	7kg	3.000W	127V	470 mm	140 mm	230 mm
31 05181	7 litros	7kg	3.500W	220V	470 mm	140 mm	230 mm

6. MODO DE USAR

Antes de ligar o Plug à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127V ou 220V).

Coloque o óleo até o nível mínimo indicado e não ultrapasse o nível máximo. Conforme figura orientativa abaixo.



Deixe aquecer por aproximadamente 8 minutos;

Observação: O tempo de aquecimento pode variar em função da temperatura ambiente e do volume do fluído (Óleo) dentro do tacho.

Gire o botão do termostato de controle, posicionando-o na temperatura desejada; o controle de temperatura é realizado através do termostato que liga e desliga a resistência automaticamente, mantendo a temperatura desejada.

A lâmpada piloto ligada indica que a resistência está aquecendo o azeite, esta função é controlada através do bulbo do termostato. Quando a temperatura alcançar a zona estipulada, o termostato desligará a resistência e automaticamente apagará a lâmpada sinalizadora.

Caso o termostato de controle apresente defeito o termostato de segurança irá bloquear a passagem de tensão para a resistência elétrica. Para esta situação é recomendável acionar a Assistência Técnica Autorizada para efetuar o conserto e/ou troca. Após o conserto ou troca do termostato de controle da temperatura, é necessário efetuar o rearme do termostato de segurança, desrosqueando a tampa no sentido anti-horário e pressionando o botão "REARME".

O equipamento deve estar pré-aquecido por aproximadamente 10 minutos a temperatura de aproximadamente 180°C antes da primeira operação.

Não exceda o nível máximo de óleo da capacidade do tacho, pois a risco de transbordamento ao colocar dentro do tacho o cesto com alimento para fritura.

Faça a limpeza da máquina sempre com uma escova scotch brite e/ou pincel.

NOTA

Como efetuar o **REARME** do termostato de segurança:



A) Desrosquear a tampa no sentido anti-horário.



B) O "pino" estará para fora.



C) Pressionar o botão, pronto.

Posicionamento correto da **MICROCHAVE**:



Errado: Quando estiver mal encaixado no tacho, não acionará o dispositivo.



Correto: No encaixe correto você ouvirá um "click", pronto para o uso.

Informações de Frituras

Alimentos	Temperatura
Batata Frita	180°C
Carnes	160°C
Croquetes	170°C
Pastéis, Sonhos	170°C
Peixes	180°C

7. LIMPEZA

IMPORTANTE

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza. Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar as resistências e os bulbos do termostato, pois os mesmos podem sofrer anomalias. Indicado o uso de escovas scotch brite e/ou pincel. Este aparelho não deve ser limpo com jato de água, e a caixa de comando não pode ser submergida para limpeza.

A limpeza do seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não deixe escorrer água na caixa de comando do fritador e nas partes elétricas pois pode ocorrer oxidação e até mesmo curto-circuito nos dispositivos. Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez e após um tempo de inatividade prolongada.

8. 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 tachó é garantido 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 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. 03 – 23/10/2024