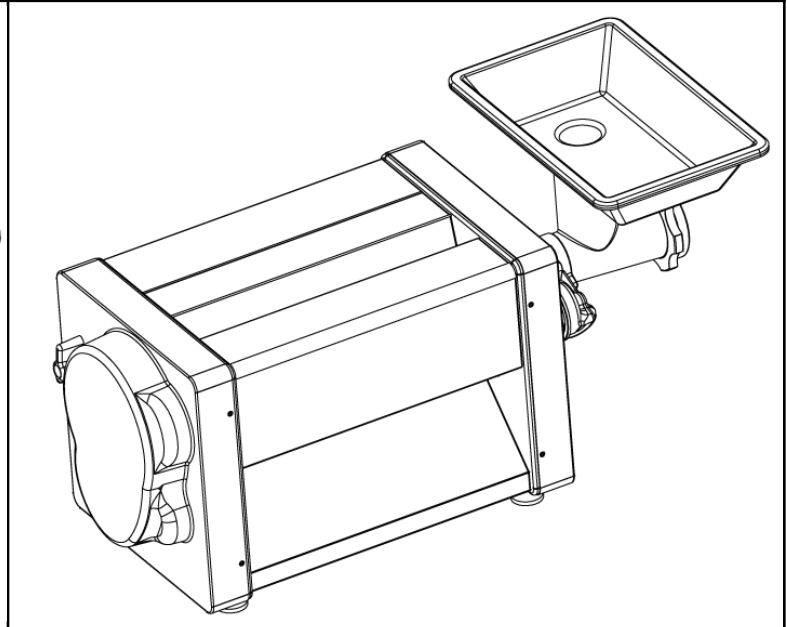
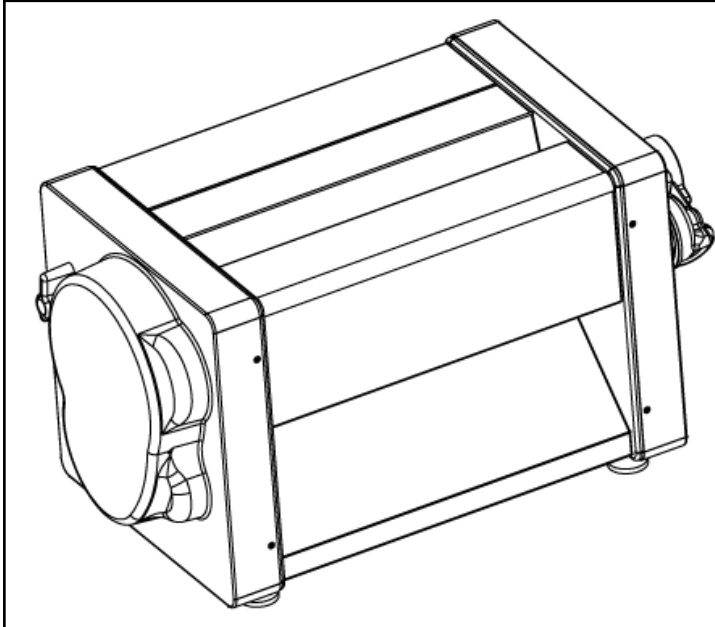


# Mamma Mia



- Basic
- Plus

- Advancer
- Pro

## Parabéns!

Você adquiriu um produto da marca Hidro!

O Cilindro Elétrico Mamma Mia foi desenvolvido para sovar, extrusar, laminar e moer com rapidez, praticidade, com menor custo, mantendo sua casa limpa.

O produto Cilindro Elétrico Mamma Mia é fabricado com sistema de transmissão através de polias e engrenagens injetadas, com menor ruído e maior durabilidade, estrutura em aço carbono com pintura epóxi, rolos fabricados em aço inox, entre outras qualidades aliadas ao sistema de segurança que atende as normas nacionais e internacionais certificado nos critérios do Inmetro:

- **NBR NM 60335-1:2010** - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares  
Parte 1: Requisitos gerais (IEC 60335-1:2006 - edição 4.2, MOD)
- **IEC 60335-1:2016 (Ed. 5.2)**- Household and similar electrical appliances – Safety  
Part 1: General requirements.
- **IEC 60335-2-14:2019 (Ed. 6.1)**- Household and similar electrical appliances  
Safety – Part 2-14: Particular Requirements for kitchen machines

A seguir apresentamos as instruções para uso desse produto. Para demais informações e sugestões, favor contatar com nosso departamento de serviço de atendimento ao cliente – SAC pelo telefone (49) 3366 1932 | WhatsApp (49) 9 9944-2963 ou e-mail [assistencia@hidroindustrial.com.br](mailto:assistencia@hidroindustrial.com.br).



### HIDRO INDUSTRIAL LTDA

Rua Fernando de Noronha 9600 – Bairro Nova Divinéia – Pinhalzinho-SC – CEP 89870-000  
Fone (49) 3366 1932– CNPJ 01.661.667/0001-06 – I.E. 253462070

### ASSISTÊNCIA TÉCNICA HIDRO

Rua Fernando de Noronha 9600 - Bairro Nova Divinéia – Pinhalzinho-SC – CEP 89870-000  
WhatsApp (49) 99944-2963 | (49) 3366 1932

[assistencia@hidroindustrial.com.br](mailto:assistencia@hidroindustrial.com.br) – [www.hidroindustrial.com.br](http://www.hidroindustrial.com.br)

<b>Sumário</b>	
<b>1. Especificações do cilindro.</b>	<b>4</b>
<b>2. Embalagem</b>	<b>5</b>
<b>3. Acessórios</b>	<b>6</b>
<b>6. Características do produto</b>	<b>8</b>
<b>6.1 Cilindro - Parte 1</b>	<b>8</b>
<b>6.2 Cilindro - Parte 2</b>	<b>9</b>
<b>6.3 Cilindro - Parte 3</b>	<b>10</b>
<b>6.4 Cilindro - Parte 4</b>	<b>11</b>
<b>7. Montagem do bocal.</b>	<b>12</b>
<b>7.1 Moer carne</b>	<b>12</b>
<b>7.2 Extrusão de massa</b>	<b>12</b>
<b>8. Trefilas</b>	<b>13</b>
<b>10. Instruções de limpeza</b>	<b>14</b>
<b>11. Recomendações de segurança na manutenção</b>	<b>14</b>
<b>12. Problema – Causas – Soluções</b>	<b>15</b>

## AVISOS:

Este aparelho não se destina à 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

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

O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos, se o cabo está danificado não deve ser usado o aparelho.

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado e/ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O cilindro elétrico Mamma Mia é de uso exclusivos para uso interno das residências (uso doméstico), não sendo destinado a uso externo. Seu grau de proteção é IP X0.

Nunca retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo.

Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, verifique se o cilindro está desligado.

Quando realizar manutenções, troca de peças, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento.

Retire o plugue da tomada antes de qualquer manutenção.

Coloque o cilindro sobre uma superfície firme e estável.

O aparelho possui aterramento interno. Consulte em eletricitista especializado para verificar se a rede elétrica da residência está aterrada.

Não mergulhe o cilindro em água, a tomada ou o cabo em água ou em outros líquidos.

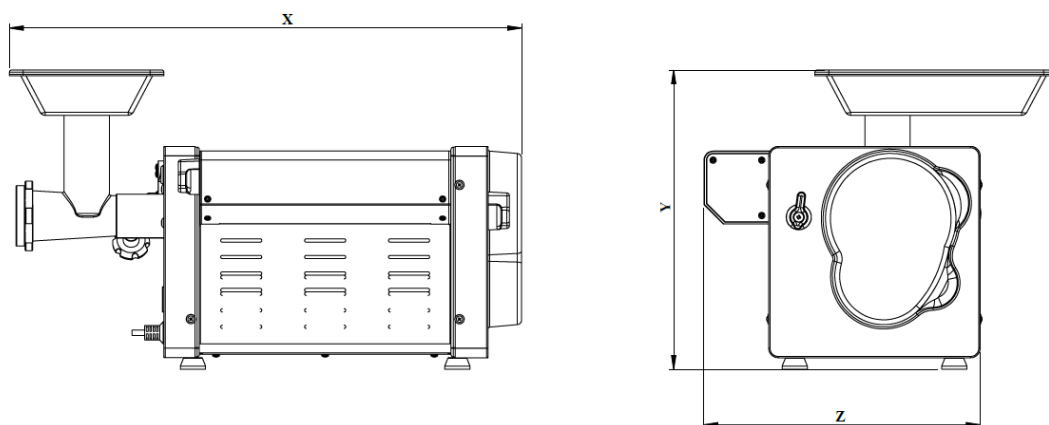
Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo.

O cilindro não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle automático.

Este aparelho destina-se a ser usado na casa e aplicações semelhantes, tais como:

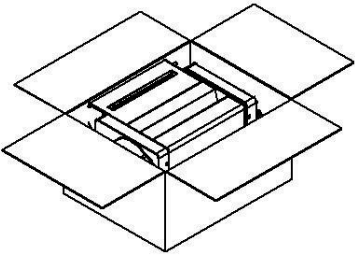
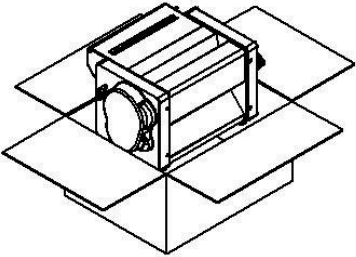
- Áreas de cozinha, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casa da fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- Tipos de ambientes como cama e café da manhã;

## 1. Especificações do cilindro.



Dados técnicos MAMMA MIA				
	BASIC	PLUS	ADVANCED	PRO
<b>Motor</b>	1/3	1/3	1/2	1/2
<b>Tensão nominal</b>	127/220	127/220	127/220	127/220
<b>Frequência de operação</b>	60	60	60	60
<b>Potência nominal</b>	315/220W	315/220W	550/350W	550/350W
<b>Dimensões do produto (X x Y x Z)</b>	430x265x255	430x265x330	605x355x255	605x355x330
<b>Comprimento dos rolos</b>	300	300	300	300
<b>Diâmetro dos rolos</b>	50	50	50	50
<b>Abertura máxima dos rolos</b>	6	6	6	6
<b>Bocal</b>	Não	Não	Sim	Sim
<b>Talharim</b>	Não	Sim	Não	Sim

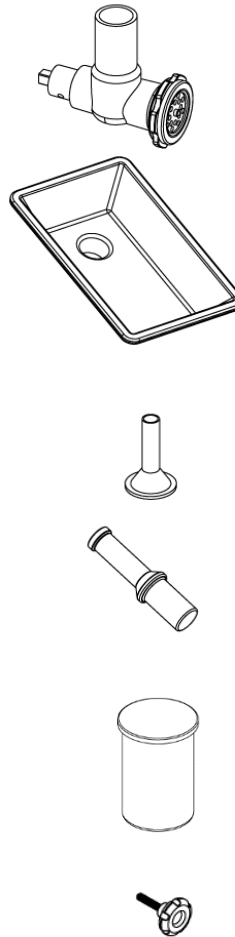
## 2. Embalagem

<p>1. Abra as abas da caixa conforme a imagem.</p>	
<p>2. Retire o cilindro da caixa e confira os acessórios vindo na mesma embalagem.</p>	

### 3. Acessórios

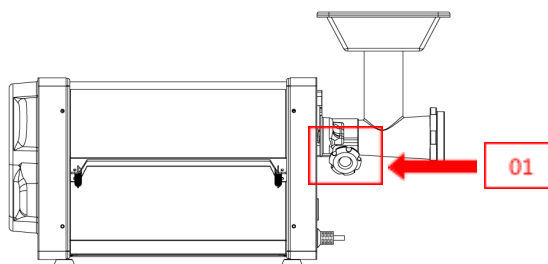
Confira todos os acessórios. (Inclusos somente nos modelos Mamma Mia Advanced e Mamma Mia Pro)

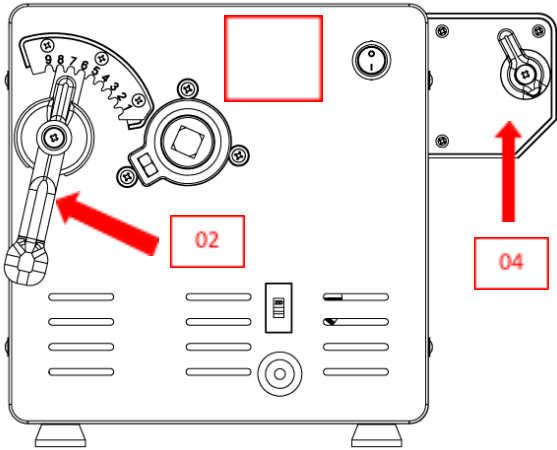
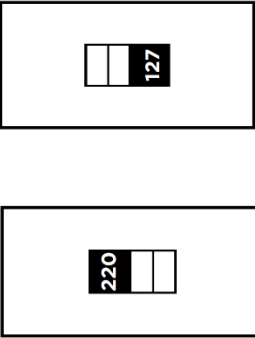
- 01- Bocal n°5
- 01- Bandeja
- 01- Funil
- 01-Socador
- 01- Kit trefilas
- 01- Manípulo bocal



### 4. Montagem

- 1- Coloque o bocal e o manípulo de fixação conforme indicado [01].  
*Valido para os modelos Advanced/Pro.*



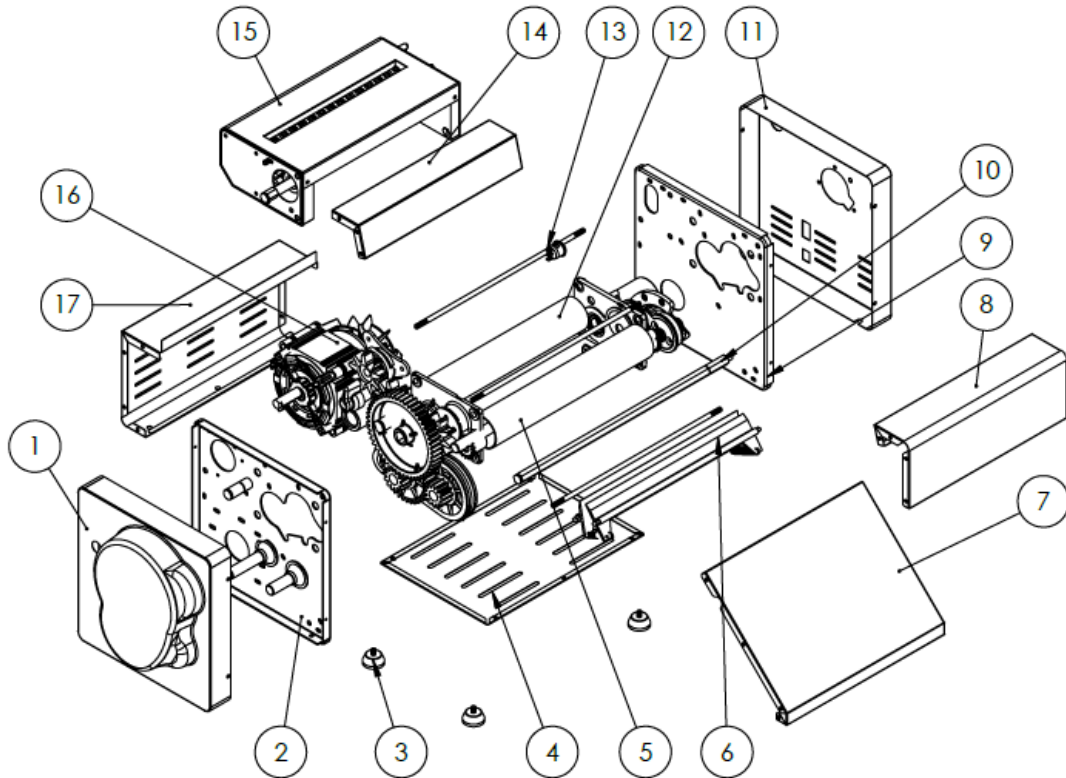
<p>2- Para regular a abertura ou fechamento dos rolos utilize o manipulador [02] empurrando para dentro até selecionar a abertura desejada.</p> <p>3- Para regular o corte da massa no talharim, utilize o manipulador [04]. <i>Somente nos modelos Mamma Mia Plus e Mamma Mia Pro.</i></p>	 <p>O diagrama mostra a parte superior do equipamento com dois manipuladores rotacionáveis. O manipulador à esquerda, rotulado '02', é usado para ajustar a abertura dos rolos. O manipulador à direita, rotulado '04', é usado para ajustar o corte da massa. Há também uma seta vermelha apontando para um botão ou interruptor no topo direito.</p>
<p>4- Após montado o cilindro, verificar se a voltagem do equipamento está de acordo com a sua região 127V/220V. <i>(Exceto para produtos de exportação).</i></p>	 <p>Dois diagramas retangulares mostram a posição da chave de tensão. O primeiro diagrama, rotulado '127', mostra a chave deslizada para a esquerda. O segundo diagrama, rotulado '220', mostra a chave deslizada para a direita.</p> <p><i>Posição da chave em regiões 127V</i></p> <p><i>Posição da chave em regiões 220V</i></p>

## 5. Dicas de uso

- Não ligue o cilindro na mesma tomada que estejam outros equipamentos.
- Evite extensões, e não utilize conectores do tipo “T, T-extensão e/ou benjamim”
- Somente utilize o bocal número 5, fornecido juntamente com o produto. Não utilize bocal maior, risco de queimar o equipamento.

## 6. Características do produto

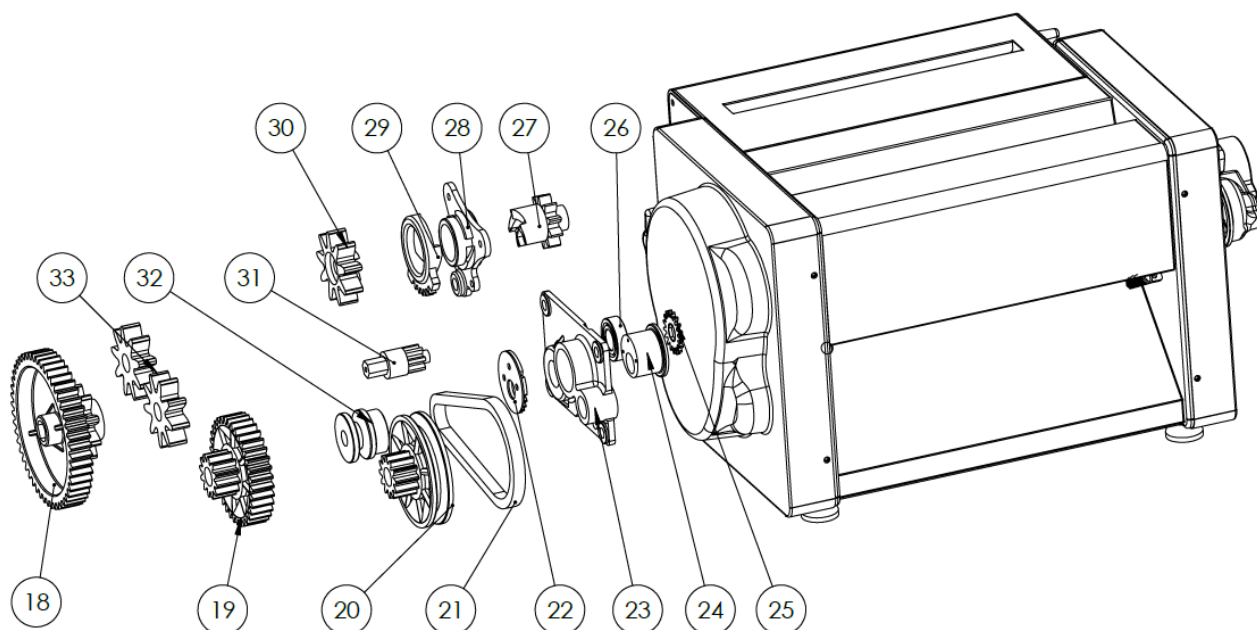
### 6.1 Cilindro - Parte 1



ITEM	DESCRIÇÃO
1	CARENAGEM TRANSMIÇÃO
2	BASE FIXAÇÃO DO MOTOR
3	PÉ DE BORRACHA ROSCA $\frac{1}{4}$
4	PROTEÇÃO INFERIOR MOTOR
5	ROLO LAMINADOR 50X300mm
6	RASPADOR PLANO
7	MESA DE SAÍDA DAS MASSAS
8	MESA SUPERIOR 2
9	BASE EXTRUSOR
10	EIXO DE MOVIMENTAÇÃO DO ROLO MÓVEL
11	CARENAGEM EXTRUSÃO
12	ROLO LAMINADOR 50X300mm
13	TIRANTE $\frac{1}{4}$ X 320mm
14	MESA SUP
15	TALHARIM (PLUS/PRO)
16	MOTOR 1/3 (BASIC/PLUS) – MOTOR $\frac{1}{2}$ (ADVANCED/PRO)
17	PROTEÇÃO TRASEIRA PARA TALHARIM

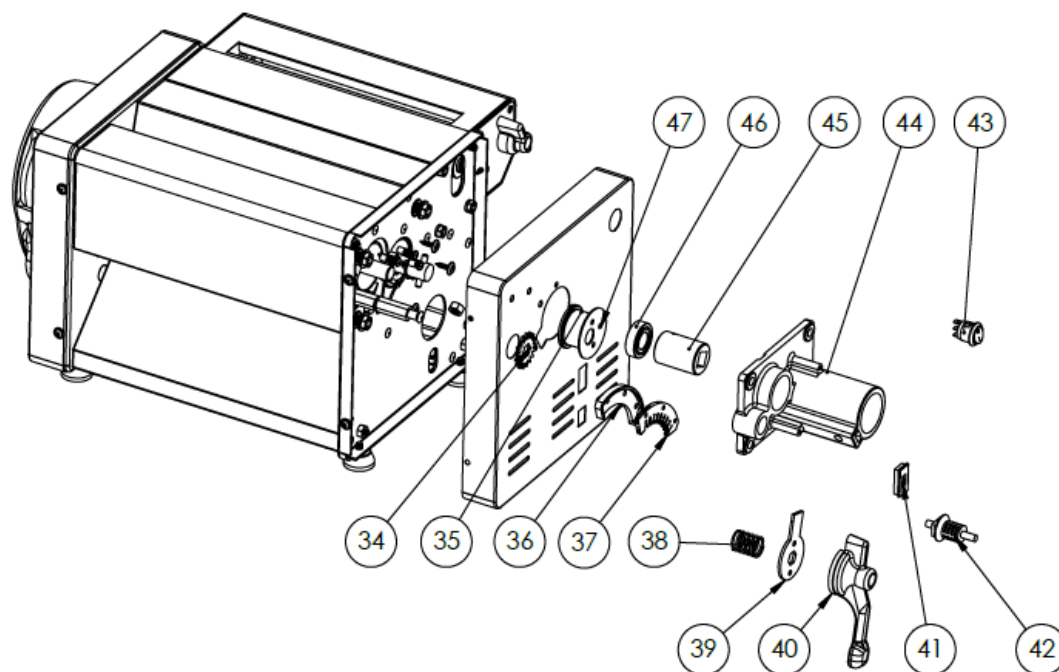


## 6.2 Cilindro (BASIC/PLUS/ADVANCED/PRO) - Parte 2



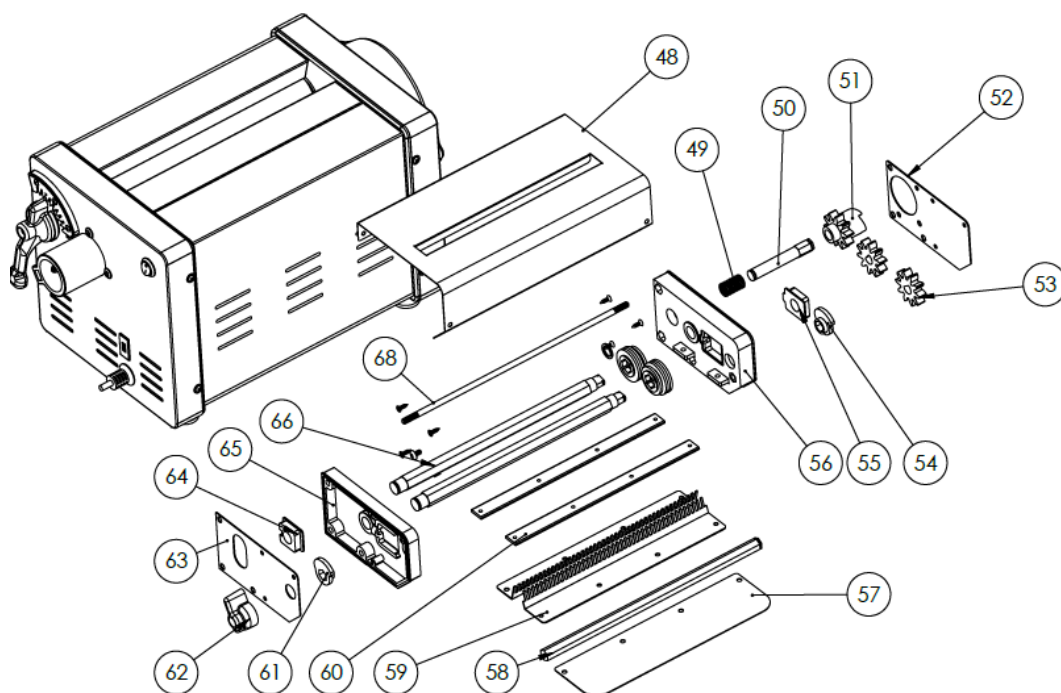
ITEM	DESCRIÇÃO
18	ENGRENAGEM 50Z
19	ENGRENAGEM 35Z X12Z
20	POLIA VZ COM 12Z
21	CORREIA 2-2 LME COM TALHARIM 5mm
22	FLANGE LATERAL
23	ACOPLAMENTO LADO MOTOR
24	BUCHA MOVIMENTO DO EIXO
25	ENGRENAGEM EIXO REGULADORA
26	ROLAMENTO 6003
27	ENGRENAGEM 10Z COM ACOPLAMENTO
28	MANCAL TALHARIM
29	BUCHA MOVIMENTO ENGATE RÁPIDO
30	ENGRENAGEM 9Z INJETADA MÓVEL COMBINADA
31	EIXO ACIONAMENTO DO TALHARIM
32	POLIA VZ 40mm
33	ENGRENAGEM 9Z INJETADA

### 6.3 Cilindro (ADVANCED/PRO) - Parte 3



ITEM	DESCRIÇÃO
34	ENGRENAGEM EIXO REGULAR
35	BUCHA MOVIMENTO DO EIXO
36	CALÇO GRADUAÇÃO
37	GRADUAÇÃO
38	MOLA INTERNA
39	TRAVA DO MANÍPULO
40	MANÍPULO
41	CHAVE SELETORA
42	CHICOTE
43	BOTÃO L/D
44	ACOPLAMENTO LADO EXTRUSÃO
45	BUCHA TRANSMIÇÃO DO EXTRUSOR
46	ROLAMENTO 6003
47	FLANGE LATERAL

## 6.4 Cilindro (PLUS/PRO) - Parte 4



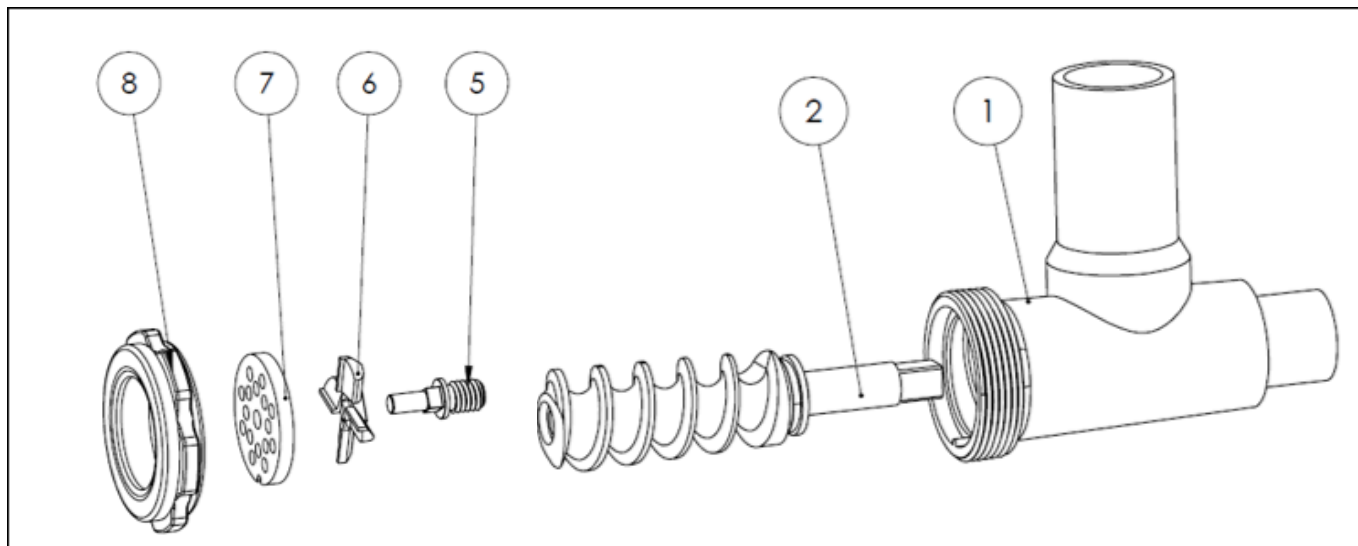
ITEM	DESCRIÇÃO
48	PROTETOR SUPERIOR TALHARIM
49	MOLA
50	EIXO SEXTAVADO TRANSMIÇÃO
51	ENGRENAGEM 10Z COM ACOPLAMENTO
52	PROTEÇÃO LATERAL TALHARIM
53	ENGRENAGEM 10Z
54	BUCHA EXCÊNTRICA
55	MANCAL MOVIMENTO EIXO
56	LATERAL LADO TRANSMISSÃO
57	GUIA DA MASSA
58	EIXO SEXTAVADO DE ALUMÍNIO REGULAGEM
59	RASPADOR
60	BARRA CHATA SUPORTE RASPADOR
61	BUCHA EXCÊNTRICA LADO 2
62	MANÍPULO TALHARIM
63	PROTEÇÃO INOX LATERAL TALHARIM LADO MANÍPULO
64	MANCAL EIXO
65	LATERAL LADO REGULAGEM
66	EIXO SEXTAVADO DE AL TRANS PRINCIPAL
67	FLANGE DO TALHARIM
68	TIRANTE 114 X 320mm

## 7. Montagem do bocal.

Acompanha nos modelos Mamma Mia Advanced e Pro.

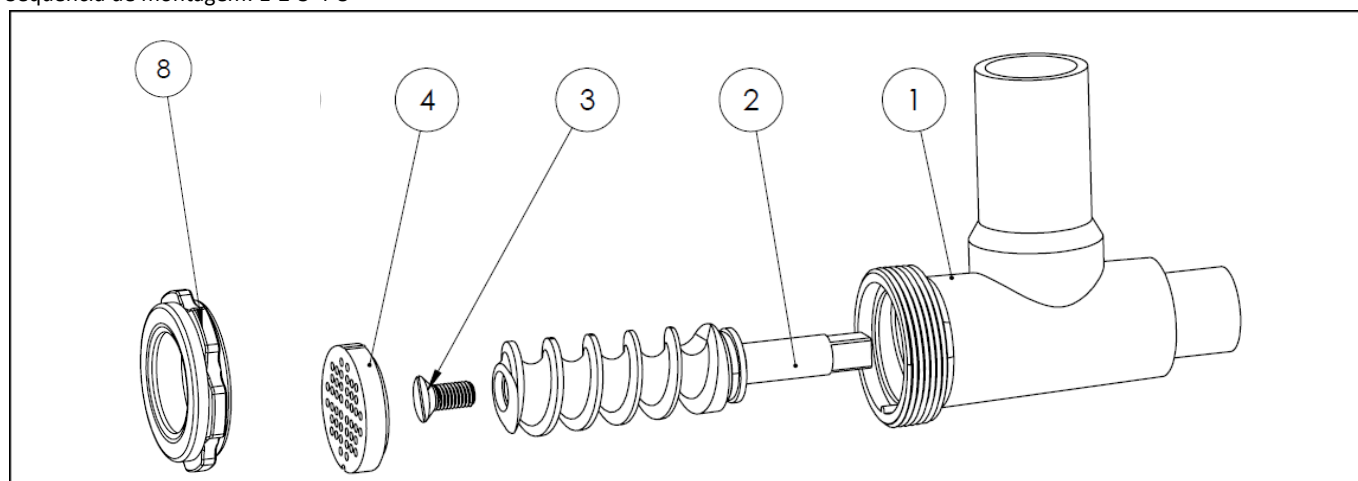
### 7.1 Moer carne

Sequência de montagem: 1-2-5-6-7-8



### 7.2 Extrusão de massa

Sequência de montagem: 1-2-3-4-8



#### Componentes do conjunto bocal 5

1 – Corpo do bocal
2 – Caracol
3 – Pino para massas
4 – Trefila para extrusão de massas
5 – Pino para moer carne
6 - Navalha
7 – Disco 6mm
8 - Volante

- Sequência de montagem conforme imagem explodida dos componentes.
- Bocal sai de fábrica com montagem para moer carne.
- Trefilas e pino para massas acompanham dentro da embalagem.
- Para utilizar como extrusor será necessário a retirada do pino carne com uma chave de boca nº 9 ou 3/8", e a retirada do disco e navalha.
- Na sequência encaixe o pino para massas e a trefila escolhida.




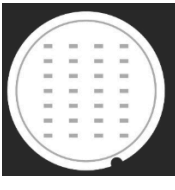
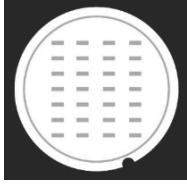
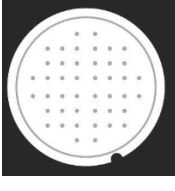
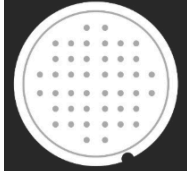
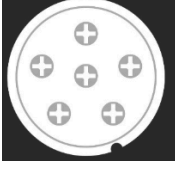
- Nenhum componente necessita ser ajustado com muito torque (“força”), apenas um leve ajuste para facilitar posterior desmontagem (Pino carne, pino massa, volante)

## LIMPEZA DO BOCAL:

Desmonte todos os componentes montados anteriormente conforme item 7.1 E 7.2. Mergulhe os componentes em água para limpá-los. Limpe com um pano umedecido com água e sabão e em seguida, enxugue-o com pano seco.

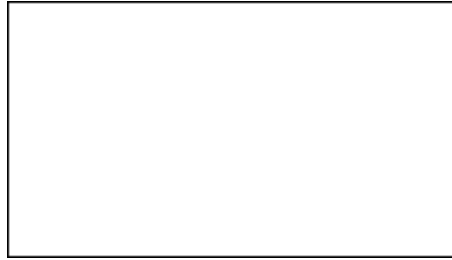
Depois de limpar todos os acessórios o usuário deverá secá-los com um pano seco e limpo. Remova toda a umidade das peças, evitando que elas venham a enferrujar.

## 8. Trefilas

	Biscoito ondulado		Biscoito liso
	Biscoito estrela		Macarrão talharim estreito
	Macarrão talharim largo		Macarrão cabelo de anjo
	Macarrão espaguete		Macarrão tubete

## 9. Instruções de uso

O plugue possui 03 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o cilindro.



Plugue tipo N

Ao laminar massa para pães manter os rolos mais afastados.

Ao laminar massa mais fina tais como: pastéis, lasanhas etc., baixar os reguladores para que os rolos fiquem alinhados.

Evite laminar massa próximo as bordas laterais, use mais o centro dos rolos.

Não introduzir outros produtos que não seja massa nos rolos (**Perda da garantia**).

**Tempo Máximo de Funcionamento: Operar o equipamento até 45 minutos. Deixar desligado por 15 minutos, para melhor funcionamento do aparelho.**

**Não use o equipamento forçado (acima do limite), tente adaptá-lo a sua capacidade.**

## 10. Instruções de limpeza

- Ao efetuar a limpeza do cilindro, desconecte o cabo de energia da tomada.
- Recomenda-se aplicar detergente neutro com esponja macia para a remoção de resíduos de massa.
- De forma alguma utilize produtos cáusticos (sabão ou siliconados) ou produtos abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc.).
- Restos de alimentos e manchas de gorduras no cilindro juntamente com o sal aceleram o processo de corrosão. Desta forma a limpeza do cilindro é essencial (não cabe garantia nestes casos).
- Não limpe as massas dos rolos com facas, lixas, ou utensílios pontiagudos, podendo riscar os rolos.
- Não limpe os rolos com a máquina ligada. Panos podem amassar os rolos. (Perda de garantia)
- Não coloque massa em excesso.

## 11. Recomendações de segurança na manutenção

- Quando realizar manutenções, troca de peças, reinstale todos os componentes antes de religar o assador.
- Retire o plugue da tomada antes de qualquer manutenção.
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um electricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada.



Simbologia do aterramento.

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

## 12. Problema – Causas – Soluções

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Máquina não liga	Falta de energia	Verificar energia.
	Chave seletora na posição errada	Verificar chave seletora
Máquina com barulho	Falta de lubrificação	Verificar lubrificação
		Enviar a assistência técnica

## Entrega do produto TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do cliente: \_\_\_\_\_

Modelo do aparelho: \_\_\_\_\_

Número de série do aparelho: \_\_\_\_\_

Número da nota fiscal: \_\_\_\_\_

Data da nota fiscal: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Revendedor: \_\_\_\_\_

Data de entrega: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Construtora ou incorporadora: \_\_\_\_\_

Data de entrega: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

---

Assinatura Cliente

---

Assinatura Revendedor

## Termo de garantia

A fabricante Hidro Industrial Ltda, concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data da emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação obrigatoriamente, de modelo e característica de produto.
2. O prazo de vigência da garantia:
  - **Motor elétrico: 01 (um) ano.**
  - **Demais itens e produtos: 06 (seis) meses.**Contados a partir da data de emissão da nota fiscal preenchida conforme disposições do item 1 deste termo.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtor cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente.

Condições dessa garantia:

4. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao SAC- Serviço de atendimento ao consumidor nos contatos de telefone (49) 3366 1932, e-mail [assistencia@hidroindustrial.com.br](mailto:assistencia@hidroindustrial.com.br) e/ou assistente técnico mais próximo, cujo endereço pode ser encontrado na rede de assistência técnica que acompanha este manual.
5. Esta garantia cobre substituição de peças que apresentam defeitos constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A garantia perderá a validade quando:

6. Houver remoção e/ou alterações no número de série ou da etiqueta de identificação do produto (quando aplicável).
7. O produto for ligado em tensão diferente do qual foi destinado.
8. O produto tiver indícios de uso inadequado, descuidos ou ainda alterações, modificações e consertos feitos por pessoas ou entidades não relacionadas/autorizadas pela Hidro industrial Ltda.
9. **Rolos amassados.**

A garantia concedida pelo fabricante não cobrirá:

10. Despesas com instalação do produto.
11. Produtos ou peças danificadas por acidentes de transporte e manuseio, riscos, amassados ou atos e efeito da natureza.
12. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas relacionados a fornecimento de energia elétrica.

Outras disposições;

13. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
14. A Hidro Industrial declara que não há nenhuma pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos em seu nome, referente ao presente termo de garantia.
15. Para sua comodidade preserve o manual de instruções, termo de garantia e a nota fiscal do produto.

### HIDRO INDUSTRIAL LTDA

Rua Fernando de Noronha 9600 – Bairro Nova Divinéia – Pinhalzinho-SC – CEP 89870-000

Fone (49) 3366 1932– CNPJ 01.661.667/0001-06 – I.E. 253462070

### ASSISTÊNCIA TÉCNICA HIDRO

Rua Fernando de Noronha 9600 - Bairro Nova Divinéia – Pinhalzinho-SC – CEP 89870-000

WhatsApp (49) 99944-2963 | (49) 3366 1932

[assistencia@hidroindustrial.com.br](mailto:assistencia@hidroindustrial.com.br) – [www.hidroindustrial.com.br](http://www.hidroindustrial.com.br)