



ONE YEAR LIMITED WARRANTY



The original registered owner of this product should contact **SKYFOOD EQUIPMENT LLC** at 305-868-1603 for any warranty problems or service. **SKYFOOD EQUIPMENT LLC** will repair or replace parts at our option for period of one year if unit fails to perform due to defects in material or workmanship. Freight if required is at owner's expense. Warranty does not include misuse or damage due to abuse as determined by **SKYFOOD EQUIPMENT LLC** inspection. Units that are 70 lbs., or less are considered carry in and should be taken to an authorized service facility.

Please read all safety instructions.

SERIAL # _____ MODEL _____



DETACH AND KEEP TOP PORTION

LIMITED WARRANTY REGISTRATION

OWNERS NAME _____

BUSINESS _____

ADDRESS _____

MODEL # _____ SERIAL # _____

PURCHASED FROM _____

FILL OUT ABOVE INFORMATION AND MAIL OR FAX TO
SKYFOOD EQUIPMENT LLC:



Office: PO BOX 416702, Miami Beach, FL 33141-3230 –

Phone: 305 868 1603 – Fax: 305 866 2704

Sales & Warehouse: 71 Bloomfield Ave, Newark, NJ 07104 –

Phone: 973 482 5070 – Fax: 973 482 0725

commercial@skyfood.us – www.skyfood.us

TOLL FREE 800 445 6601



AMR-15



INSTRUCTION MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES

QUICK DOUGH MIXER / AMASADORA RAPIDA

Mode / Model

AMR-15

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPANHOL _____ 09



AMR-15

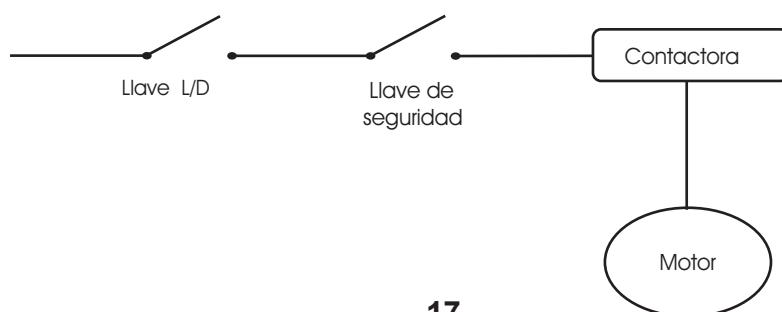
SUMMARY

1. Introduction	02
1.1 Safety	02
1.2 Main Components	02
1.3 Technical Characteristics	03
2. Installation	03
2.1 Installation	03
3. Operation	03
3.1 Starting	03
3.2 Instructions on how to operate	04
3.3 Cleaning	04
4. General Safety Practices	04
4.1 Basic Operation Procedures	04
4.2 Safety Procedures and Notes before switching the machine on	05
4.3 Routine Inspection	06
4.4 Operation	06
4.5 After finishing the work	06
4.6 Maintenance	06
5. Analysis and Problem Solving	07
5.1 Problems, Cause and Solutions	07
5.2 Electric Diagram	08

Tabla - 02

Problemas**Causas****Soluciones**

Olor de quemado y/o humo.	Problema en el motor o otras partes eléctricas.	Llame a su revendedor.
La maquina liga, pero tarda a girar.	Correas mal ajustadas.	Llame a su revendedor.
Ruidos anormales.	Rodamientos con defectos.	Llame a su revendedor.
	Caída de energía eléctrica.	Averigüe si el enchufe está conectado a la red eléctrica y/o si hay energía eléctrica.
La maquina para durante la operación.	Correas mal ajustadas.	Llame a su revendedor.
	Malo contacto en las llaves eléctricas liga/desliga, o seguridad.	Llame a su revendedor.

5.2 Diagrama Eléctrico**1. Introduction****1.1 Safety**

When not properly used the Quick Dough Mixers are potentially dangerous machines. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people. Plug has to be off outlet during any of these operations.

* Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, servicing or any other operation.

* Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation. Be sure that removable parts are properly installed in its correct position.

* Never throw water directly to the machine.

* Never use inappropriate clothes mainly long sleeves during operation.

* Keep hands off turning parts.

* Do not operate the machine wearing wet clothes or wet shoes.

* Before operating the machine be sure it is grounded properly.

* Operators have to tie his/her hair up before starting operation.

* Take good care of this manual and have it handy for use at any time.

**1.2 Main Components**

All components of this machine were designed and made to its proper function according to pattern tests and experience of Siemsen.

PIC. 01

- 1Casing**
2Casing Cover
3Lid
4Safety system



1.3 Technical Characteristics

The Quick Dough Mixer is ideal for kneading and mixing several types of dough, such as: pizza, bread, cakes, biscuits and pasta.

Non-adherent stainless steel bowl.

The Safety System (No.4 - Pic.1) connected to the Lid , stops the machine when the lid is lifted .

Table – 01

Technical Specifications - AMR-15

Description	Three phase	Single Phase
Voltage (V)	220 or 380(**)	110 or 220(**)
Frequency (Hz)	50 or 60(*)	50 or 60(*)
Power Rating (HP)	2	2
Consumption (Kw/h)	1.5	1.5
Dimensions (mm)	680x485x660	680x485x660
Net Weight (Kg)	66	66
Gross Weight (Kg)	86	86
Production (Kg/h)	150	150
Ready Dough Capacity (Kg)	15	15

(*) The frequency will be only one ,
the rated motor frequency .

(**) The voltage will be only one ,
the rated motor voltage .

Load Chart

Model	Minimum Load	Maximum Load	
		Homogeneous Dough	Granulated Dough
AMR-15	2kg flour	9kg flour	9kg flour

Humidity Chart

Homogeneous Dough	Granulated Dough
Approximately 50% to 55% of humidity	Approximately 35% to 40% of humidity

2. Installation

2.1 Installation

The Quick Dough Mixers have to be installed onto a leveled and stable surface.

Before plugging in the machine check if power supply voltage and machine voltage are the same, three phase 220 V or 380 V , or single phase 110 V or 220V. Ground the machine properly, the three phase plug has three pins and a grounding wire , or the two phase plug has two pins and a grounding wire, all of them shall be properly connected.

IMPORTANT

The machine rotation is clockwise .
Check before to use if the rotation is really clockwise .

3 Operation

3.1 Starting

To start the machine use the ON/OFF Switch , you will find it placed on the casing (No.1Pic.01).

Observation : The machine will only start if the Lid (No. 03 Pict. 01) is down.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíquela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Averigüe los niveles de los oleos , si hay .

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y engranajes .

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

4.6.2 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. ANALISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

Las Amasadoras Rápidas modelo AMR-15, fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o cadenas , NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y engranajes .

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas o cadenas , y sustituya el conjunto, caso alguna correa/ polea o cadena/engranaje tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas/cadenas , NO coloque los dedos entre las correas y poleas ni entre las cadenas y engranajes .

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

3.2 Instructions on how to operate

To improve the efficiency of your equipment we suggest to follow the below procedures:

- Lift the Lid (No.3 Pic.01) and put the dry ingredients in the Bowl, such as: flour, salt, sugar, butter, etc.
- Lower the Lid, and turn the machine ON and gradually start pouring liquid ingredients in the Bowl lifting the Lid, such as: water, milk, eggs, etc.
- Use cold water between 0 and 10 C (32 and 52 F) .
- In case ice is placed, use ice cubes .

3.3 Cleaning

IMPORTANT

Never clean the machine connected to the electric source . Unplug it before to start.

Do not use metal tools to clean the Bowl, and the Moving Mixer , to avoid to damage the stainless steel parts.

To clean the machine use a clean damp cloth .

IMPORTANT

Never throw water directly to the machine.

4. General Safety Practices

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some areas of the electric devices have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove the plug from its socket .

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before to give any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one . Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch , buttons , lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step . Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases .

Avoid mechanical chocks as they may cause damages.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any labels has been removed or is no longer legible contact your nearest dealer for replacement.

READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE , AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE THIS MANUAL.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Turning Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the set and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical chocks as well as electrical leak. Before use check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga/desliga.

Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano.

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente clara.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Las Nociones Generales de Seguridad fueron preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la MUERTE de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropa mojada. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la MUERTE de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after to be sure it is the correct one .

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises .

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys , nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop. Put all components back to their functional positions before turning it ON again. Check level of oil. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

4.6.2 Advice

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personal. Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working .

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Spiral Dough Mixers were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your mixer refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

Table 02

Problems	Causes	Solutions
Burning odor and/or smoke	Motor or other electric parts problems	Call technical assistance
Machine starts but takes some time to turn	Belts not fastened enough	Call technical assistance
Strange noises	Defective bearings	Call technical assistance
	Lack of power	Check if the plug is on its socket, and if there is electric power.
Machine stops during operation	Belts not fastened enough	Call technical assistance
	Bad contact in ON/OFF Switch	Call technical assistance

3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la maquina es hecho a través de la llave liga/desliga ubicada en el monobloque de la maquina (No.01 Fig. 01).

Obs.: La maquina solamente liga con la Tapa (Nº 03 Figura 01) bajada.

3.2 Instrucciones de Uso

Para mejorar la eficiencia de su equipo aconsejamos seguir los siguientes procedimientos:

Levante la Tapa (No. 3 Fig. 1) coloque los ingredientes secos, tales como: harina, sal, azúcar, mantequilla, etc.

Baje la Tapa y ligue la Amasadora. A los pocos adicione los ingredientes líquidos , tales como: agua, leche, huevos, etc.

Use agua fria entre 0 y 10 grados centígrados .

En caso de usar hielo , deben ser cubos .

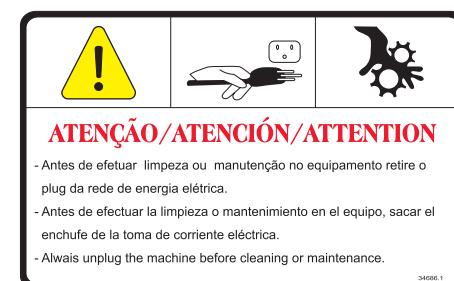
3.3 Limpieza

IMPORTANTE
Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica, para tal operación retire el enchufe de la red eléctrica.

No utilice accesorios de metal para limpiar la olla y el mezclador para no danificar los mismos.

Utilice un paño limpio y húmedo para limpiar la máquina.

IMPORTANTE
Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.



1.3 Características Técnicas

La Amasadora Rápida es indicada para amasar, mezclar y sobar masas diversas, tales como para : pizza, panes, pasteles, galletas y pastas.

La Amasadora Espiral posee olla en acero inoxidable con tratamiento antiadherente. El sistema de seguridad (No.04 – fig.1) está instalado en la tapa y interrumpe el funcionamiento de la maquina al ser levantada la tapa .

Tabela - 01

Especificaciones Técnicas - AMR-15

Descrição	TRIFÁSICA	MONOFÁSICA
Voltaje (V)	220 o 380	110 o 220
Frecuencia (*) (Hz)	50 o 60(*)	50 o 60(*)
Potencia (HP)	2	2
Consumo (Kw/h)	1,5	1,5
Dimensiones (mm)	680x485x660	680x485x660
Peso Neto (Kg)	66	66
Peso Bruto (Kg)	86	86
Producción (Kg/h)	150	150
Capac. Masa Lista (Kg)	15	15

(*) La frecuencia y el voltaje serán únicos de acuerdo con los del motor de la maquina

5.2 Electrical Diagram

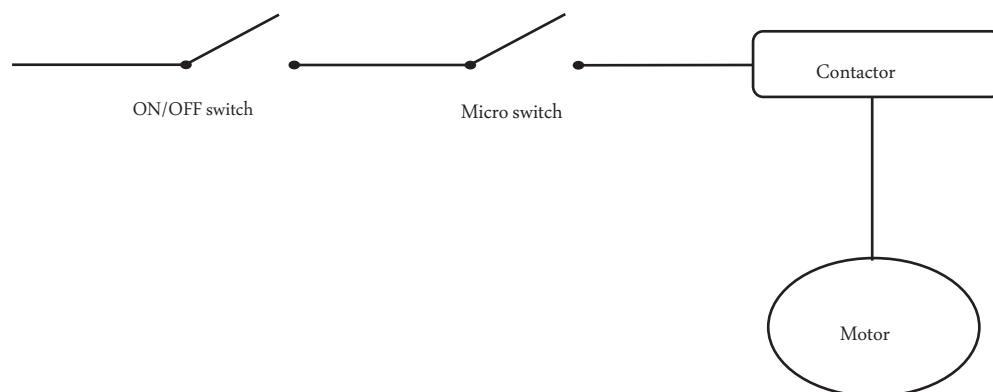


Tabla de Carga

Modelo	Carga Mínima	Carga Máxima	
		Masas Homogéneas	Masas Granuladas
AMR-15	2kg harina de trigo	9kg harina de trigo	9kg harina de trigo

Tabla de Humedad

Masas Homogéneas	Masas Granuladas
50% a 55% de humedad (aprox.)	35% a 40% de humedad (aprox.)

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación

La Amasadora Rápida mod. AMR-15 debe ser instalada sobre una superficie plana y estable .El cable de alimentación posee tres clavillas redondas y un hilo de aterramiento – hilo tierra – para el motor trifásico y dos clavillas redondas y un hilo de aterramiento para el motor monofásico . Es obligatorio que todas estén debidamente conectadas antes de accionar el equipo .

Antes de ligar el equipo averigüe si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica 220 o 380 V trifásico , o 110 o 220 V monofásico .

IMPORTANTE

La maquina debe operar con sentido de rotación horario .
Confirme el sentido de rotación horario antes del uso .

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	10
1.1 SEGURIDAD	10
1.2 COMPONENTES PRINCIPALES	10
1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	11
2. INSTALACIÓN	11
2.1 INSTALACIÓN	11
3. OPERACIÓN	12
3.1 ACCIONAMIENTO	12
3.2 INSTRUCCIONES DE USO	12
3.3 LIMPIEZA	12
4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	13
4.1 PRACTICAS BASICAS DE OPERACIÓN	13
4.2 CUIDADOS Y OBSERVACIONES ANTES DE LIGAR LA MAQUINA	14
4.3 INSPECCIÓN DE RUTINA	15
4.4 OPERACIÓN	15
4.5 DESPUES DE TERMINAR EL TRABAJO	16
4.6 MANUTENCIÓN	16
5. ANALISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	16
5.1 PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES	16
5.2 DIAGRAMA ELÉCTRICO	17

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente, la Amasadora Rapida ,Modelo AMR-15 es una maquina potencialmente PELIGROSA . La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.
- Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
- Antes de ligar la maquina averigüe si las partes removibles están fijas en sus posiciones.
- Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- Mantenga las manos lejanas de las partes móviles.
- Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.
- Los operadores deben tener el pelo corto o amarrado y perfectamente protegido.
- Conservar este manual en perfectas condiciones para cualquier consulta.

1.2 Principales componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

Foto – 01

- 01 – Monobloque
- 02 – Tapa del Monobloque
- 03 – Tapa
- 04 – Sistema de Seguridad

