

INSTRUCTIONS MANUAL



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

1-800-503-7534 | 305-868-1603

63764.5 - INGLÊS/ESPANHOL/FRANÇÊS

Data de Correção: 05/10/18

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.



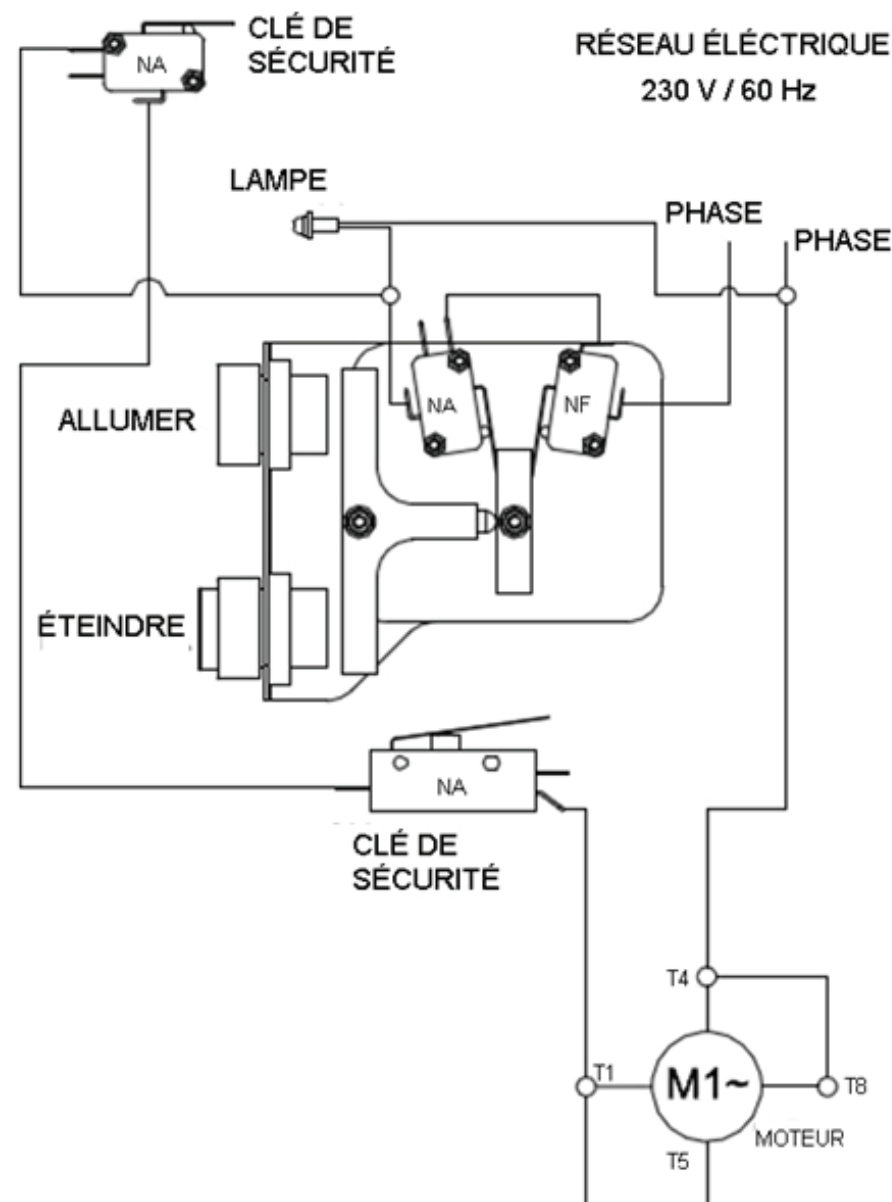
Doughball Opener
Abridora de Masa de Pizza
Formeuse de Pâte à Pizza
AMP-400/AMP-500

SUMMARY

1. Introduction	3
1.1 Safety	3
1.2 Main Components	5
1.3 Technical Characteristics	6
2. Installation and Pre Operation	6
2.1 Installation	6
2.2. Pre-Operation.....	7
3. Operation	9
3.1 Starting.....	9
3.2 Operation Procedure	9
3.3 Cleaning and Sanitization.....	11
3.4 Cautions with Stainless Steels:	11
4. General Safety Practices	13
4.1 Basic Operation Practices.....	13
4.3 Routine Inspection.....	14
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	14
4.4. Operation	15
4.5. After Finishing the Work	15
4.6. Maintenance	15
4.7. Warning.....	15
5. Analysis and Problem Solving	16
5.1 Problems, causes and solutions	16
6. Maintenance	18
7. Electric Diagram.....	19

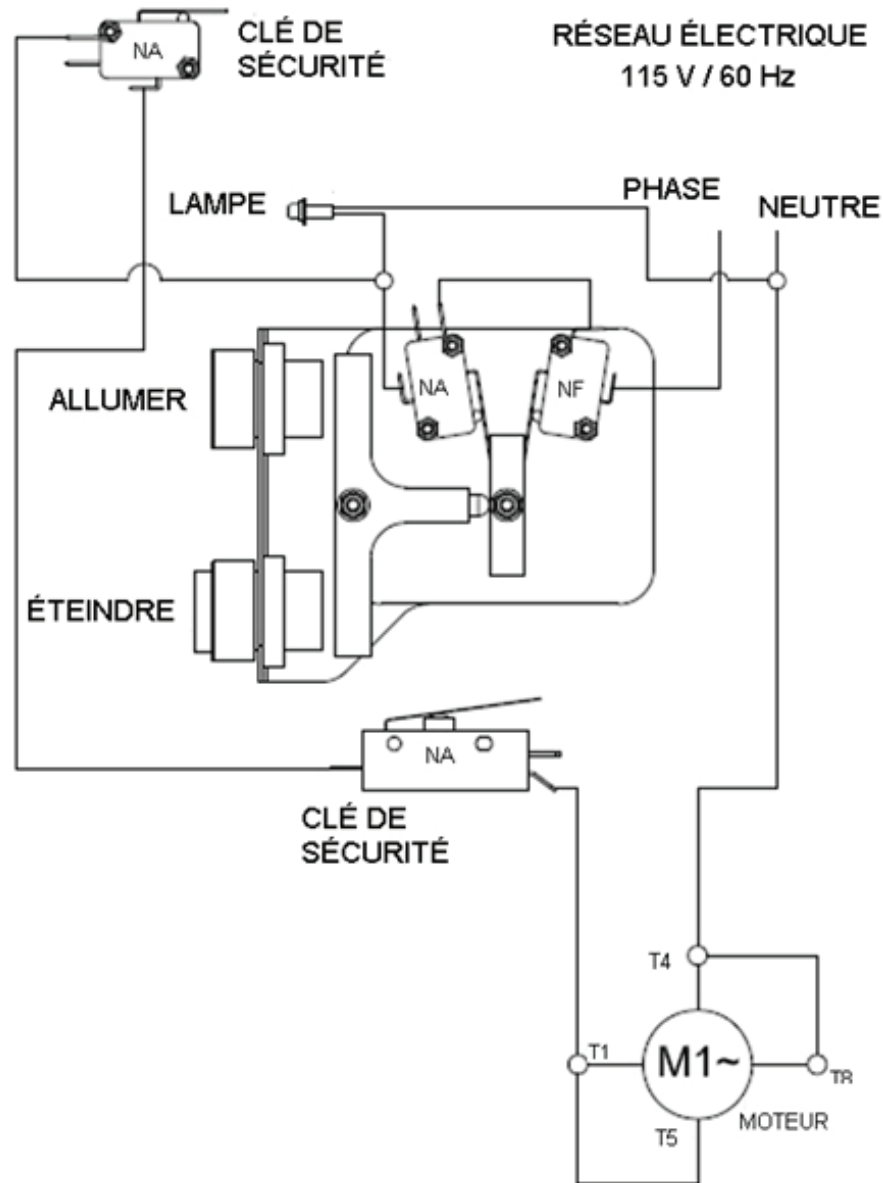
7. Diagramme électrique

Réseau électrique 230V



7. Diagramme électrique

Réseau électrique 115V



1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used, this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Cleaning, maintenance and any other service on the machine must be made by properly trained personnel, and the machine must be always disconnected from the electric network.

The instructions below must always be followed in order to avoid accidents:

1.1.1 Read this instructions

1.1.2 To prevent from the risk of an electric shock and damage to the equipment, never use it with wet clothing and feet on a wet or humid surface. Never dip it in water or any other liquid. Do not spray water directly upon the equipment.

1.1.3 The use of any equipment must be always supervised, especially when it is used near children.

1.1.4 Disconnect the machine from the socket when: It is not in use, It is necessary to insert or remove any parts, It is necessary to insert or remove accessories, when cleaning, repairing or servicing the equipment.

1.1.5 Never use any equipment with damaged cords or/and plugs. Do not place the electric cord on table/counter edges or upon hot surfaces.

1.1.6 If your equipment is not working properly, or when it suffers any impact during a drop or has been damaged somehow, contact Technical Assistance for maintenance.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause physical injuries.

1.1.8 When the equipment is turned on, keep hands and any tools away from its moving parts. This will prevent from physical injuries and damages to the machine.

1.1.9 During operation, never use clothes with wide sleeves specially at the wrist.

1.1.10 When making the electric connection of the equipment, be sure the equipment voltage is the same as the network electric voltage.. Provide a correct grounding in accordance to your local safety standards.

1.1.11 Never operate the equipment if the front door is removed.

IMPORTANT

Make sure the electric cord is in perfect usage conditions. In case it is not, have it replaced by another that complies with the technical and safety specifications. This replacement must be carried out by qualified personnel and must attend the local safety standards.

IMPORTANT

This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT

Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

IMPORTANT

In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

6.Manutention

La manutention doit être considérée comme un ensemble de procédures qui vise à maintenir l'équipement dans les meilleurs conditions possibles de fonctionnement, favorisant ainsi tant la sécurité que la durée de vie de l'appareil.

Nettoyage – Voir item 3.4 Nettoyage de ce manuel.

* Fils électriques – Vérifiez que les câbles ne soient pas détériorés et que tous les contacts (terminaux) électriques soient bien fixés et sans corrosion.

* Contact – Clé allumer/éteindre, etc. Vérifiez l'équipement pour que tous les composants fonctionnent correctement et que l'opération de l'appareil se déroule normalement.

* Installation– Vérifiez l'installation de votre équipement conformément à l'item 2.1 Installation de ce manuel.

* Durée de vie de ce produit – 2 ans dans des conditions normales de travail.

1 - Items à vérifier et à exécuter mensuellement:

- Vérifier l'installation électrique;
- Mesurer la tension à la prise;
- Mesurer le courant en fonctionnement et comparer avec le courant nominal ;
- Vérifier la fixation de tous les terminaux électriques de l'appareil pour éviter les mauvais contacts possibles ;
- Vérifier la fixation de l'axe du moteur électrique
- Vérifier les fils électriques en prévention de signes de surchauffe, d'une mauvaise isolation ou d'une panne mécanique.

2 - Items à vérifier ou à exécuter tous les 3 mois:

- Vérifier les composants électriques comme les boutons allumer/éteindre pour prévenir des signes de surchauffe, d'une mauvaise isolation ou d'une panne mécanique
- Vérifier la fixation des roulements et des collerettes.
- Vérifier les joints, les anneaux o-rings , anneaux v-rings et tout système d'étanchéité.

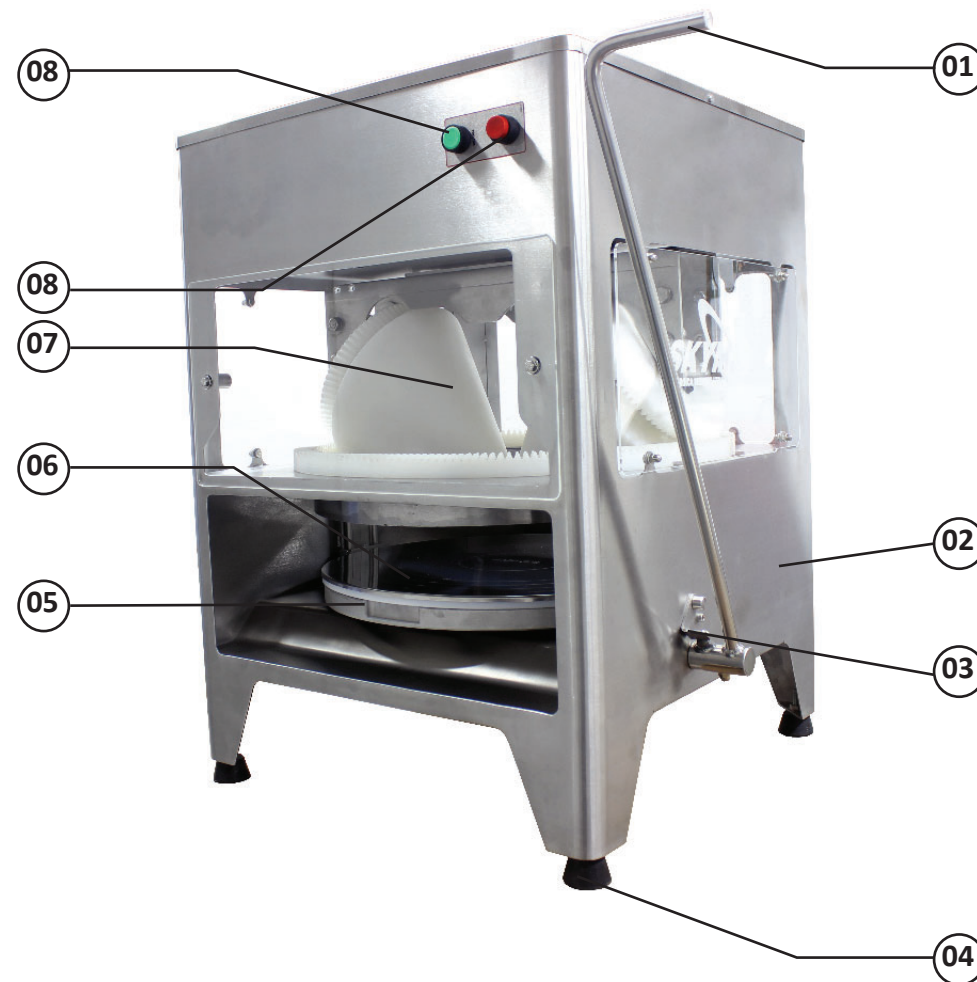
TABLEAU 04

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
- La machine ne s'allume pas.	- Manque d'énergie électrique. - Problème dans le circuit électrique interne ou externe de la machine.	- Vérifiez qu'il y a de l'électricité et procédez comme indiqué à l'item 3.1 Activation. - Appelez l'Assistance Technique Autorisée (ATA).
- Odeur de brûlé et/ou fumée.	- Problème dans le circuit électrique interne ou externe de la machine.	- Appelez l'Assistance Technique Autorisée (ATA).
- La machine s'allume mais quand le produit est posé dans l'équipement, celui-ci s'arrête ou tourne à vitesse basse.	- Problème avec le moteur électrique.	- Appelez l'Assistance Technique Autorisée (ATA).
- Câble électrique endommagé.	- Manque d'attention pendant le transport du produit.	- Appelez l'Assistance Technique Autorisée (ATA).

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials, in accordance with the manufacturer's standard testing procedures.

PICTURE 01



01 – Handle
02 – Housing
03 – Handle Lock
04 – Foot
05 – Disc Base

06 – Disc
07 – Cones
08 – OFF Button
09 – ON Button

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	AMP-400	AMP-500
Disc Diameter	Inch	15. 3/4	20
Rotation	rpm	40	40
Voltage	V	115 or 230	115 ou 230
Frequency	Hz	50 or 60	60
Power Rating	HP	1/2	1/2
Height	Inch	29. 3/4	31 7/8
Width	Inch	27. 3/4	30 5/8
Depth	Inch	23. 1/4	25 5/8
Net Weight	lbs	135	192
Gross Weight	lbs	155	274

1.3.1 Trays

This Equipment comes with a few discs that can be used on both sides. Please refer to TABLE 02 below for exact diameters.

One side of the disc is flat (Picture 02) and the other side has a groove (Picture 03) that allows for making pizza with a border of 1" wide approx. in different diameters.

The maximum pie diameter for each model, AMP- 400 and AMP-500, is listed on TABLE 02 below:

TABLE 02

TITLE	UNIT		DIAMETER OF THE DISC (AMP-500)
Dough Tray with 12 Edge	Inch	10	-
Dough Tray with 12 Edge	Inch	12	12
Dough Tray with 14 Edge	Inch	14	14
Dough Tray with 16 Edge	Inch	15. 3/4	16
Dough Tray with 18 Edge	Inch	-	18
Dough Tray with 20 Edge	Inch	-	20

The discs allow for opening a pizza pie on the flat side (without border - Picture 02) up to 15 ¾" in diameter on AMP- 400 and 20" on AMP-500 (as indicated on the Table 02 above) and with border in different diameters on the other side (Picture 03).

Choose a disc that best suits your needs:

le nettoyage qu'une fois l'appareil complètement à l'arrêt.

Remettez tous les composants de l'équipement à leur place avant de le rallumer.

Vérifiez le niveau des fluides.

En vérifiant la tension de la (des) courroie(s) / chaîne(s), NE PAS METTRE LES DOIGTS entre elles, ni dans le(s) engrenage(s).

4.6 Manutention

4.6.1 Dangers

Avec cette machine, tout type d'opération de manutention est dangereuse.

DÉBRANCHEZ LA MACHINE PHYSIQUEMENT DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DURANT TOUTE L'OPÉRATION DE MANUTENTION.

IMPORTANT

Toujours débrancher la prise électrique en cas d'urgence.

4.7 Avertissements

La manutention électrique et/ou mécanique doit être faite par des personnes qualifiées .

La personne chargée de la manutention doit assurer le fonctionnement de la machine dans des conditions parfaites de sécurité.

5. Analyse et résolution de problèmes

5.1 Problèmes, causes et solutions.

Cet appareil a été étudié pour nécessiter le moins de manutention possible. Néanmoins, certaines irrégularités dans son fonctionnement peuvent survenir en raison de l'usure naturelle provoquée par son utilisation.

En cas de problème avec votre appareil, vérifiez le tableau 03 où sont décrites quelques solutions possibles et recommandées.

En outre, l'entreprise Metalúrgica Siemens Ltda. met à votre disposition tout son réseau d'Assistance Technique Autorisée, qui aura le plus grand plaisir à vous servir. Vous pouvez consulter sur notre site internet www.siemsen.com.br les coordonnées de ces services.

4.2.2 Avertissements

Assurez-vous de prendre connaissance de toutes les INSTRUCTIONS contenues dans ce manuel.

Chaque fonction ou chaque étape des opérations de manutention doit être intégralement comprise.

L’activation d’une commande manuelle (bouton, touches, clé électrique, levier, etc...) doit être effectuée avec la certitude qu’il s’agit de la commande correcte.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Avertissement

En vérifiant la tension de la (des) courroie(s) / chaîne(s), NE PAS METTRE LES DOIGTS entre elles, ni dans le(s) engrenage(s).

4.3.1 Précautions

Vérifiez le(s) moteur(s) et les parties glissantes et tournantes de la machine quand il y a des bruits anormaux.
Vérifiez la tension de la (des) courroie(s) / chaîne(s) et changez l’ensemble si une des courroies, des chaînes ou un des engrenages présente des marques d’usure.

En vérifiant la tension de la (des) courroie(s) / chaîne(s), NE PAS METTRE LES DOIGTS entre la (les) courroie(s) et la (les) poulies, ni entre la (les) chaîne(s) et l’ (les) engrenage(s).
Vérifiez les protections et les dispositifs afin qu’ils fonctionnent toujours convenablement.

4.4 Opération

4.4.1 Avertissements

Ne travaillez pas avec des cheveux longs qui pourraient toucher une partie de l’appareil au risque de sérieux accidents. Attachez-les vers le haut ou l’arrière ou couvrez-les d’un tissu. Seuls des utilisateurs expérimentés et qualifiés peuvent opérer sur cet équipement.

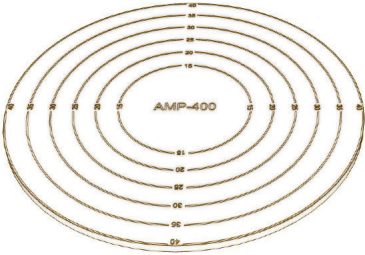
- NE JAMAIS travailler sur la machines sans l’(es) accessoire(s) de sécurité.

4.5 Après avoir terminé le travail

4.5.1 Précautions

Nettoyez l’appareil après chaque utilisation. Débranchez-le auparavant. Ne commencez le

PICTURE 02 (Flat Side)



PICTURE 03 (Grooved Side)

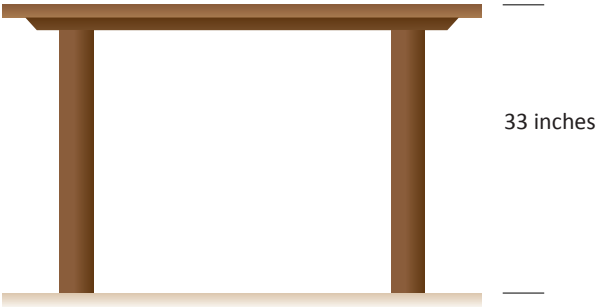


2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

2.1.1 Placing

Your equipment must be placed and levelled on a dry and firm surface with, preferably, 33 inches high.



2.1.2 Electrical Installation

Please verify the voltage informed on the label attached to the cord when you unpack it. The feeding cord has 3 pins, the central pin is for grounding.

It is mandatory that all 3 pins are correctly connected before turning the equipment on.

Plug in the feeding cord.

IMPORTANT

Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

3. Operation

3.1 Starting

1 – Push the On Button #01 (Pic. 04) to turn on the machine.

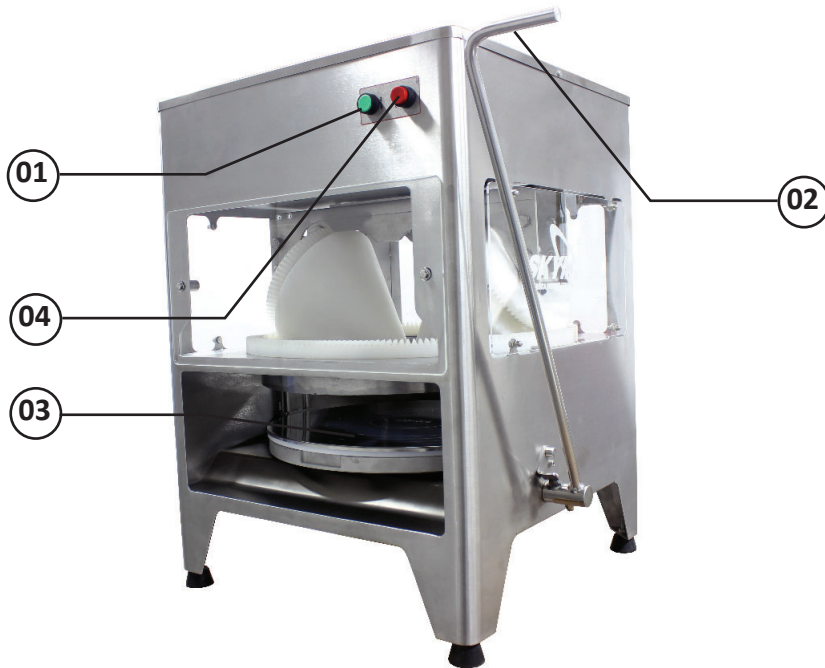
For safety reasons, the Cones will not start. They only start spinning when you push the Handle down #2 (Pic. 04).

Push the Handle #2 down until the Cones start spinning.

To stop the Cones just return the handle to its original position.

After the job is done, turn the Equipment OFF by pushing the OFF Button #04 (Pic. 04).

PICTURE 04



Ne manipulez jamais une commande manuelle (boutons, touches, clés électriques, etc...) avec les mains, les chaussures ou les vêtements mouillés. Ne pas suivre cette recommandation peut provoquer de graves chocs électriques, voire la MORT de l'utilisateur.

Avertissements

L'utilisateur doit bien connaître l'emplacement des boutons Allumer / Éteindre pour être en mesure de les actionner à n'importe quel moment sans avoir à les chercher. Avant tout travail de manutention, éteignez la machine et débranchez la prise électrique.

Utilisez la machine dans un endroit où l'espace est suffisant pour manipuler l'équipement en toute sécurité et éviter ainsi des chutes dangereuses.

L'eau ou l'huile pourront rendre le sol glissant et dangereux. Pour éviter des accidents, le sol doit être sec et propre.

S'il y a obligation de réaliser le travail avec la machine en équipe de deux personnes ou plus, des consignes de coordination devront être données pour chaque étape de l'opération. L'étape suivante ne doit pas être commencée avant qu'un signal ne soit donné et clairement perçu par les collègues.

Dans le cas d'une coupure de courant, éteignez immédiatement en appuyant sur le bouton Éteindre.

- Utilisez seulement les huiles et graisses lubrifiantes recommandées ou équivalentes.
- Évitez les chocs physiques qui pourraient causer des pannes ou un mauvais fonctionnement.
- Évitez que de l'eau, de la saleté ou de la poussière n'entre dans les composants mécaniques et électriques de la machine.
- Ne modifiez jamais les caractéristiques d'origine de la machine.
- Ne pas salir, déchirer ou retirer les étiquettes de sécurité ou d'identification. Si l'une d'entre elles devait être illisible ou perdue, demandez une autre étiquette au service d'Assistance Technique Autorisée (ATA).

IMPORTANT

Lisez attentivement les **INSTRUCTIONS** contenues dans ce manuel avant d'allumer la machine. Assurez-vous d'avoir compris toutes les informations. En cas de doute, consultez le Service d'Aide au Client (SAC) Siemens.

4.2 Précautions et observations avant d'allumer l'appareil

4.2.1 Danger

Un câble ou un fil électrique dont l'isolation est abîmée peut produire une fuite du courant et provoquer des chocs électriques. Vérifiez l'état des câbles et des fils avant d'utiliser la machine.

Les produits de nettoyage à usage domestique ne doivent pas rester en contact avec l'acier inoxydable plus que nécessaire, il faut les retirer avec de l'eau avant de sécher complètement la surface.

Utilisation de produits abrasifs:

Les éponges ou laines d'acier, les brosses en acier carbone ne font pas que griffer la surface et compromettre la protection de l'acier inoxydable, elles laissent également des particules qui rouillent et contaminent l'acier inoxydable. C'est pourquoi ces produits ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage et le maintien de l'hygiène. Il faut éviter aussi de gratter avec des objets pointus ou similaires.

Principales substances qui causent la corrosion des aciers inoxydables:

La poussière, les graisses, les solutions acides comme le vinaigre, les jus de fruits, solutions salines (saumure), le sang, les détergents (sauf neutres), les particules d'acier commun, les résidus d'éponge ou de laine d'acier, ainsi que d'autres types d'abrasifs.

4. Notions de sécurité – Principes généraux

IMPORTANT
Si une partie des NOTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ne s'applique pas à votre produit, merci de ne pas en tenir compte.

Les notions de sécurité ont été élaborées pour orienter et informer de manière adéquate les utilisateurs de la machine et les responsables de sa manutention.

La machine ne doit être remise qu'à des personnes en bonne condition de l'utiliser, celles-ci devant être conseillées par le revendeur en matière de sécurité et d'utilisation. L'utilisateur doit prendre connaissance des précautions avant d'installer la machine EN LISANT TOUT CE MANUEL.

IMPORTANT
Une modification dans les systèmes de protection et les dispositifs de sécurité de la machine impliquera de sérieux risques de blessure physique pour le personnel qui travaille sur la machine, la nettoie, la répare ou la transporte, conformément à la norme ABNT NBR ISO 12100.

4.1 Pratiques basiques d'opération

4.1.1 Dangers

Certaines parties de l'alimentation électrique présentent des points ou des terminaux avec une tension élevée. En cas de contact corporel, ceux-ci peuvent provoquer de graves chocs électriques, voire la MORT de l'utilisateur.

3.2 Operation Procedures

Before using the equipment, all parts that get in contact with the product to be processed must be washed with water and neutral soap. (Read item 3.3 Cleaning and Sanitizing).

Verify if the equipment is stable and firm in its working place.

IMPORTANT
This equipment features a safety system to protect the operator. The operator shall follow the steps on the Operation instructions solely; any other steps are unsafe and shall not be taken.

Remove the Disc #3 (Pic. 04).

Spread a small quantity of flour over the Disc.

Place the dough Ball on the center of the Disc.
Spread a small quantity of flour over the dough ball.
Place the Disc back into the Equipment. With an easy and continuous move, push the Handle #2 (Pic 4) down, in order for the dough ball to get in contact with the cones.

Keep the handle pressed down making more pressure on the handle during a few seconds until the dough gets to desired thickness and diameter. It is recommended to use both hands to perform this step for a firmer grip and better control.

After getting the desired thickness and diameter, return the handle to its original position.
Remove the Disc #3 (Pic. 4) out of the unit and the dough from the Disc.
Repeat the above steps to make more pizza pies.

After finishing work, turn the Equipment off by pushing the OFF Button #04 (Pic. 04).

IMPORTANT
The dough thickness and diameter is a result of the dough ball size and the pressure you put on the handle during operation.

3.3 Cleaning and Sanitizing

IMPORTANT
Unplug the machine from socket before start cleaning.

Equipment must be totally cleaned:

- Before using it for the first time;
- After daily operation;
- When it will not be used for long periods of time;

To clean the Equipment follow the instructions bellow:

- Unplug the machine from socket.
- Remove the Disc #6 (Pic. 01).

Normally the place with more concentration of residues is the Disc and the Disc Base.

The Disc can be removed and washed individually, using a cloth or sponge with a little of water and neutral soap.

It is not possible to remove the Disc Base for cleaning. Clean the top of the Disc Base with a wet cloth and little neutral detergent and wipe it dry. To facilitate access under the Disc Base for cleaning, pull the Handle down to lift it up and use the Handle Lock #3 (Pic. 01) to lock it in place and clean underneath it the same way as described above.

To access the Cones, leave the Disc Base completely down to have free access to both Cones.

In case the Cones or any other parts are covered with dry dough or flour, proceed as per below instructions:

- Get a wet soft cloth or sponge with little neutral detergent and pass over the area covered with dry dough or flour.
- Wait for a few seconds and right after this, use a plastic scraper to remove the dough or flour from the parts.
- Repeat these cleaning instructions with a wet cloth or sponge and neutral detergent if necessary.
- Finalize the cleaning with a soft dry cloth to wipe dry the entire unit.

IMPORTANT
Never spray water directly to the equipment.

3.4 Cautions with stainless steel

The Stainless Steel may present rust signs, which are ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

en plastique.

- Répétez ensuite le procédé de nettoyage en utilisant un tissu doux ou une éponge légèrement humidifiée avec de l'eau et un détergent neutre pour éliminer tous les résidus.
- Finalisez le nettoyage en utilisant un tissu sec et doux pour sécher tout l'équipement

IMPORTANT
Ne pas diriger un jet d'eau directement sur la machine.

3.5 Précautions avec les aciers inoxydables

Les aciers inoxydables peuvent présenter des points de "rouille" qui SONT TOUJOURS PROVOQUÉS PAR DES AGENTS EXTERNES, principalement lorsque les précautions requises pour le nettoyage et l'hygiène n'ont pas été constantes et adéquates. La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable est due principalement à la présence de chrome, qui, en contact avec l'oxygène, permet la formation d'une couche protectrice très fine. Cette couche protectrice se forme sur toute la surface de l'acier ce qui bloque les agents externes qui provoquent la corrosion. Quand la couche protectrice est percée, le processus de corrosion commence. Cela peut être évité grâce à un nettoyage constant et adapté.

Immédiatement après l'utilisation de la machine, il faut commencer le nettoyage en utilisant de l'eau, du savon ou un détergent au ph neutre, à appliquer avec un tissu doux et/ou une éponge de nylon.

Il faut ensuite rincer, seulement à l'eau, et sécher tout de suite après, avec un tissu doux, en évitant de laisser de l'humidité sur la surface et surtout dans les fentes. Le rinçage et le séchage sont très importants pour éviter l'apparition de tâches et de la corrosion.

IMPORTANT
Les solutions acides et salines, les désinfectants et certaines solutions stérilisantes (hypochlorite, sels d'ammoniaque tétravalente, composés d'iode, acide nitrique et autres), doivent être ÉVITÉS car ils ne peuvent rester longtemps en contact avec l'acier inoxydable.

Parce qu'elles ont généralement du chlore dans leur composition, de telles substances attaquent l'acier inoxydable, causant des points de corrosion.

3.3 Nettoyage et hygiène

IMPORTANT

Débranchez la prise électrique avant de nettoyer la machine

La machine doit être totalement propre et hygiénique:

- Avant d'être utilisée pour la première fois ;
- Chaque jour après son utilisation;
- Chaque fois qu'elle est restée inutilisée pendant un temps prolongé;
- Avant de l'utiliser après un temps prolongé d'inactivité;

Certaines parties peuvent être retirées pour le nettoyage:

- Le plateau N° 06 (Fig.01)
- La protection frontale N° 04 (Fig. 01)

Lavez toutes les parties avec de l'eau et du savon au pH neutre.

Pour nettoyer l'appareil, suivez les étapes ci-dessous:

Débranchez la prise électrique.

Retirez la protection frontale.

Retirez le plateau N°6 (Fig. 01).

Procéder au nettoyage.

Normalement, la partie où se concentre la plus grande quantité de résidus se trouve dans la base du modèle et le plateau utilisé.

Le plateau peut être retiré et nettoyé de manière hygiénique avec un tissu doux ou une éponge légèrement humidifiée à l'eau et au détergent neutre.

Il n'est pas possible de retirer la base du modèle pour le nettoyage et elle devra donc être lavée directement sur la machine. Pour faciliter l'accès à la partie inférieure de ce composant, utilisez le levier.

Tirez le levier N°1 (Fig. 01) vers l'avant de la machine, cette action maintiendra la base du modèle éloignée de la structure de l'appareil et facilitera l'accès pour le nettoyage.

Pour accéder aux rouleaux coniques, laissez la base du modèle totalement baissée.

Dans cette position, vous pourrez accéder aux rouleaux coniques localisés à l'intérieur de la machine à travers du passage par où la pâte à pizza est conduite pour être transformée, ou à travers de l'ouverture pour retirer la protection frontale.

Si des résidus de pâte séchée s'accumulent sur les rouleaux coniques ou un autre composant de la machine, faites comme indiqué dans l'item nettoyage ci-dessous:

- Humidifiez un tissu doux ou une éponge avec de l'eau et un détergent neutre et passez sur la zone où se trouvent des résidus de pâte séchée.
- Attendez quelques secondes puis retirez les résidus de pâte à l'aide d'une spatule

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge.

Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps. The rinsing and drying processes

are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting). Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

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 to the operator 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 parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be FATAL.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or 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 plug from the 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 giving 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 the 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 shocks as they may cause failures or malfunction.

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 SAFETY or IDENTIFICATION LABELS stuck

3.2 Les étapes de l'opération

Avant d'utiliser la machine, il faut laver avec de l'eau et du savon au ph neutre toutes les parties qui entreront en contact avec les produits alimentaires à transformer (voir l'item 3.3 Nettoyage).

Vérifiez que la machine est en position droite et stable sur votre lieu de travail.

IMPORTANTE

Cette machine possède un système de sécurité pour garantir l'intégrité physique de l'opérateur. L'utilisation de la machine doit être conforme à l'item "Opération" de ce manuel. Toute autre façon d'utiliser la machine n'est pas sûre et ne doit donc pas être tentée.

Retirez le plateau N°3 fig. 04.

Répandez une petite quantité de farine sur le plateau.

Positionnez ensuite le volume de pâte à pizza au centre du plateau.

Répandez une petite quantité de farine sur la pâte à pizza.

Reposez le plateau avec le volume de pâte à pizza sur la base du modèle.

Baissez ensuite doucement le levier (N°2 fig. 04) d'un mouvement continu face à la machine pour mener la pâte contre les rouleaux coniques.

Maintenez le levier actionné et poussé vers le bas en augmentant l'effort et la pression sur le levier durant les dernières secondes. Utiliser les deux mains est recommandé pour réaliser ce mouvement afin que la pâte à pizza obtienne plus facilement le diamètre et l'épaisseur souhaités.

Après avoir obtenu le diamètre et l'épaisseur souhaités, relevez le levier à sa position initiale. Retirez le plateau N°3 fig. 04 et la pâte à pizza.

Répétez les étapes décrites ci-dessus pour continuer à utiliser l'appareil.

Après le travail, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Éteindre N°04 (Fig. 04).

IMPORTANTE

L'épaisseur de la pâte dépend du volume de pâte à pizza et du diamètre désiré.

3. Opération

3.1 Activation

1 – Appuyer puis relâcher le bouton Allumer N°01 (Fig. 04) pour alimenter l'appareil en électricité.

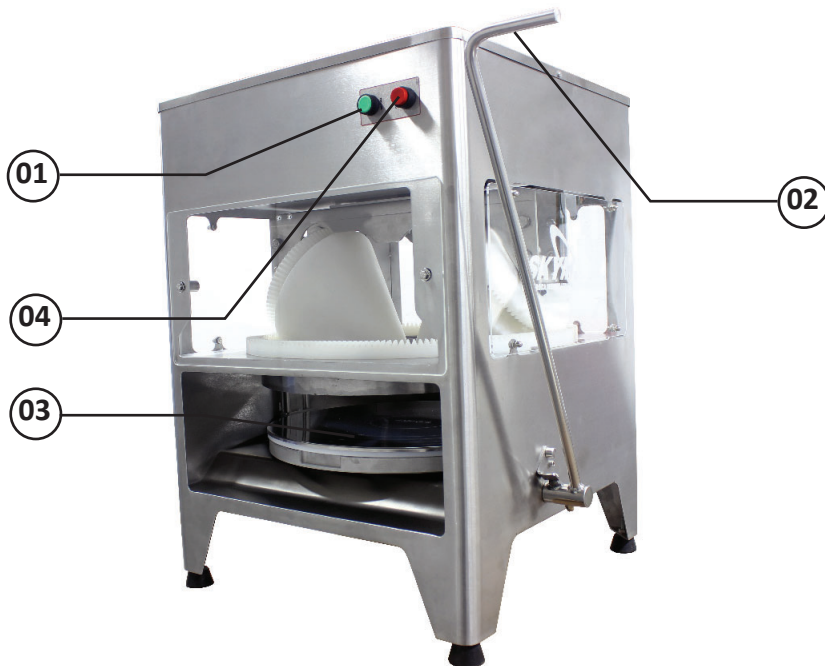
Néanmoins, par mesure de sécurité, la machine n'actionnera les rouleaux coniques qu'une fois le levier N°02 (Fig. 04) enclenché.

Descendez doucement le levier N°02 (Fig. 04) face à la machine jusqu'à entraîner le mouvement des rouleaux coniques.

Pour cesser le mouvement des rouleaux coniques, il suffit de replacer le levier à sa position initiale.

Après avoir terminé le travail, éteignez l'équipement en appuyant puis en relâchant le bouton Éteindre N°04 (Fig. 04).

FIGURA 04



on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions 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 shocks 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.

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

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

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 well up 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. 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.

FIGURE 02

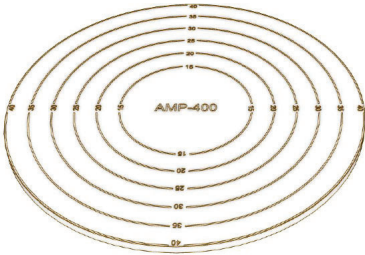


FIGURE 3



2. 1 Instalation et opération préalable

2.1 Installation

2.1.1 Positionnement

Votre machine doit être positionnée sur une surface sèche, stable et plate, à une hauteur idéale de 850 mm.



2.1.2 Installation électrique

Avant de brancher la prise de courant, vérifiez la tension (voltage) indiquée sur l'étiquette du câble d'alimentation.

Le câble d'alimentation possède 3 broches, la broche centrale étant pour la prise de terre.

Il est obligatoire que les 3 broches soient correctement placées avant d'activer la machine.

IMPORTANTE

Averigue que el voltaje indicada en el cable es la misma que la red eléctrica.

Brancher la prise de courant.

1.3 Caractéristiques techniques

TABLEAU 01

CARACTÉRISTIQUES	UNITÉ	AMP-400	AMP-500
Diamètre du disque de pizza	mm	400	500
Rotation des roulements	rpm	40	40
Tension	V	115 ou 230	115 ou 230
Fréquence	Hz	60	60
Puissance	CV	0,5	0,5
Hauteur	mm	760	810
Largeur	mm	705	780
Profondeur	mm	590	650
Poids net	kg	61	87
Poids brut	kg	70	124

1.3.1 Le plateau pour la pâte

L'appareil est accompagné de plusieurs tailles de plateaux avec une face lisse (sans bord) pour le modèle du disque de pâte à pizza tel que présenté dans le tableau 02.

Du côté opposé (Figure 03), le plateau forme le disque de pâte à pizza avec un bord de 1 cm environ, car la pizza, prête après cuisson, aura un bord plus grand.

Le diamètre maximum des disques de pâte à pizza avec bord pour les modèles AMP-400 et AMP-500 est indiqué dans le tableau 02.

TABLEAU 02

DIÂMETRO TOTAL DA MASSA COM BORDA	LARGURA APROXIMADA DA BORDA	LARGURA APROXIMADA DA BORDA (AMP-500)	DIAMETRO DE LA BANDEJA (AMP-500)
25 cm incluindo a borda	1 cm	-	-
30 cm incluindo a borda	1 cm	1 cm	12
35 cm incluindo a borda	1 cm	1 cm	14
40 cm incluindo a borda	1 cm	1 cm	16
45 cm incluindo a borda	-	1 cm	18
50 cm incluindo a borda	-	1 cm	20

Les plateaux permettent d'étaler une pâte sans bord jusqu'au diamètre de 40 cm (AMP-400) ou 50 cm (AMP-500) sur une face (Fig.02) et permettent sur l'autre face d'étaler une pâte avec des bords aux diamètres spécifiques (voir tableau 02) sur chaque plateau (fig. 03) où chaque bord aura environ 1 cm de large.

Faites le choix du plateau qui correspond le mieux à vos besoins.

IMPORTANT

Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.
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

This equipment has been 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 Blender refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

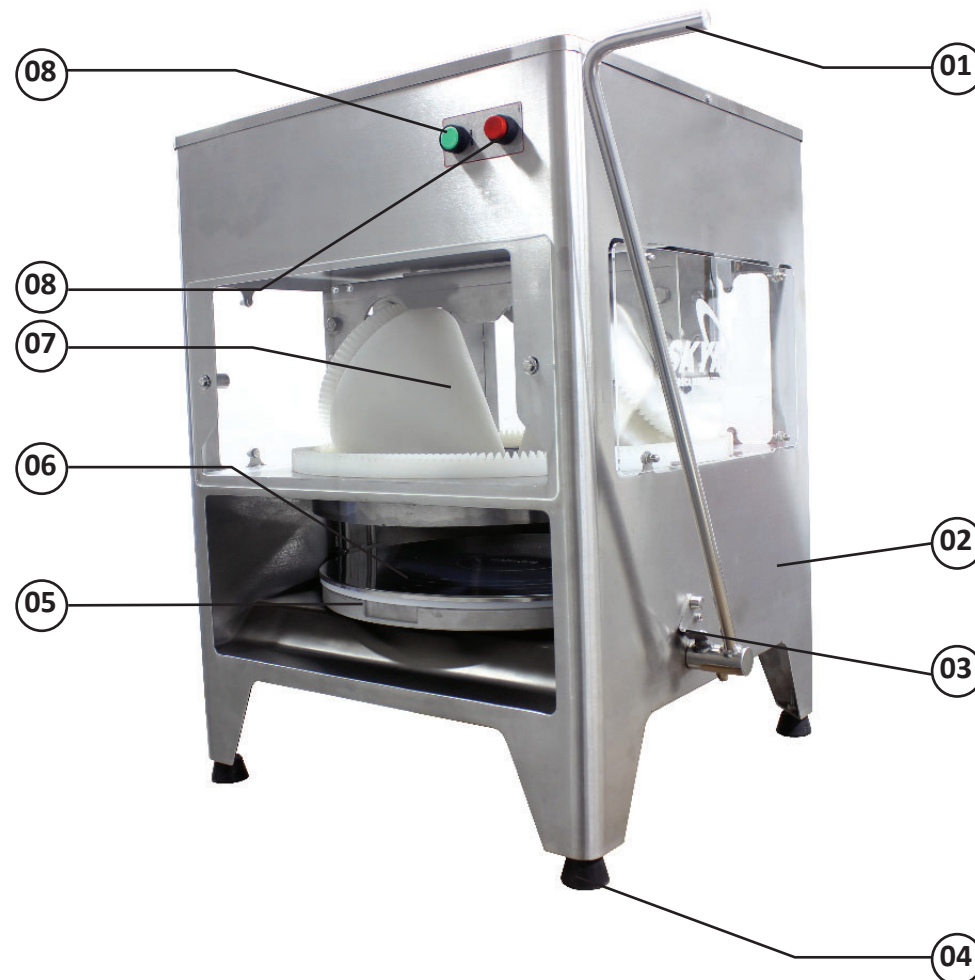
TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not switch on.	Lack of power. Problem with the electric circuits	Check if machine is plugged in and if there is power in the power supply source. Call technical assistance
Smoke smell or smoke.	Problem in the electric circuit.	Call technical assistance.
The machine switches ON but when the product is placed, the motor stops or turns to slow.	Problem with the electric motor.	Call technical assistance.
Power cord damaged.	Damage during transportation.	Call technical assistance.
Abnormal noises	Problem with the bearing	Call technical assistance.

1.2 Principaux composants

Tous les composants qui constituent l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux sélectionnés rigoureusement pour chaque fonction spécifique en suivant les modèles de tests et d'expérimentations de Siemens.

PICTURE 01



01 - Levier
02 - Allumer
03 - Éteindre
04 - Protection frontale
05 - Plateau

06 - Base du modèle
07 - Pied
08 - Rouleaux coniques
09 - Cabine

L'usage de cet équipement n'est pas recommandé lorsque:

- Le processus de production est de forme continue à échelle industrielle ;
- Le lieu de travail est un environnement à l'atmosphère potentiellement corrosive, explosive, contaminée par de la vapeur, de la poussière ou du gaz.

IMPORTANT

Assurez-vous que le câble d'alimentation soit en parfait état de fonctionnement. Dans le cas contraire, changez le câble abîmé par un autre qui soit conforme aux spécifications techniques et sécuritaires. Ce changement de câble devra être réalisé par un professionnel et devra respecter les normes locales de sécurité.

IMPORTANT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que par des personnes sans l'expérience et la connaissance nécessaire, à moins que celles-ci aient reçu les instructions relatives à l'utilisation de l'équipement ou soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité.

IMPORTANT

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

IMPORTANT

En cas d'urgence, débranchez la prise électrique de l'appareil.

IMPORTANT

Ne dirigez jamais un jet d'eau directement sur l'appareil.

IMPORTANT

Ne modifiez pas les caractéristiques d'origine de l'appareil et ne l'utilisez pas sans que les protections soient dûment positionnées et fixées.

6. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3,4 Cleaning

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc, check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions

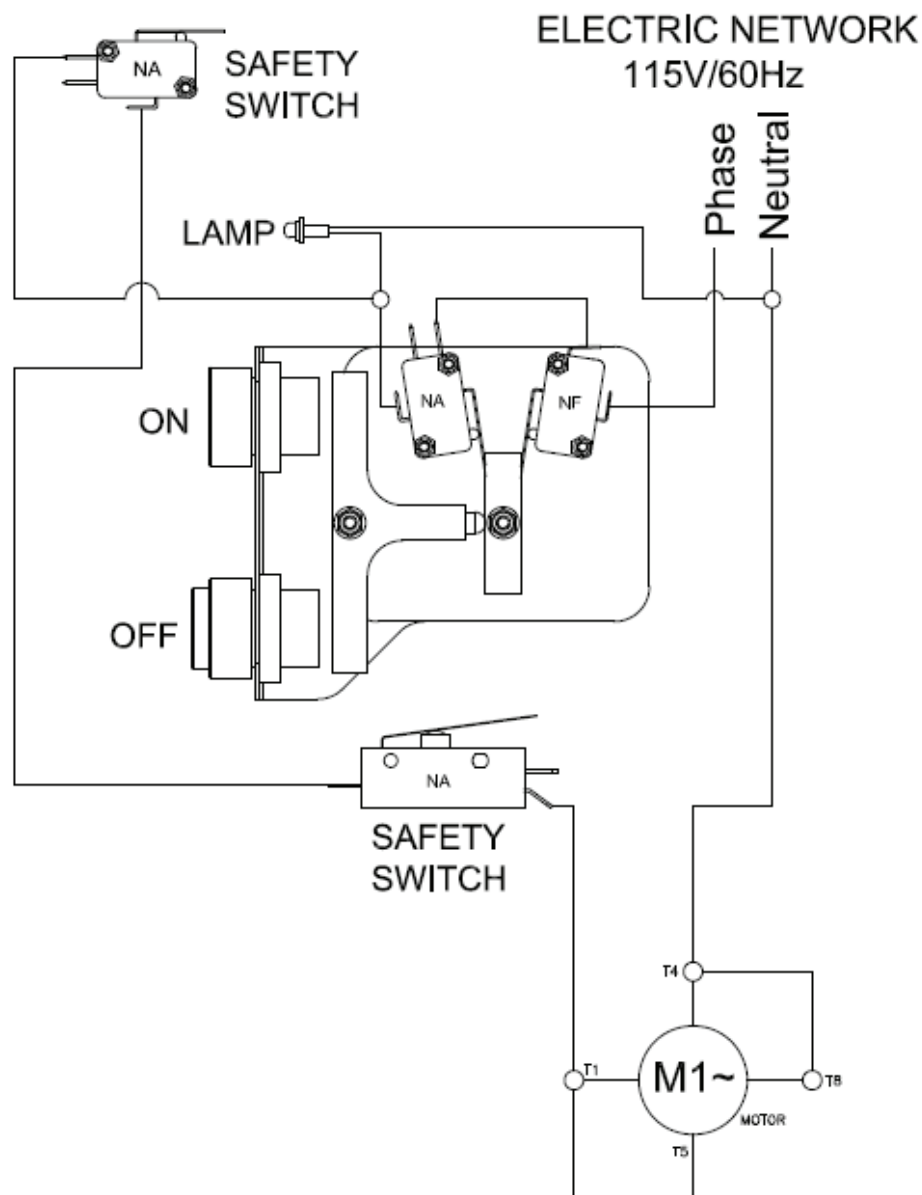
* 1 – Each month check :

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating, insulation failures and mechanical damages.

*2 Each three month checks

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits, overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O'rings, V'rings and other seals

AMP-500 Electric Network 115V



1.1 Sécurité

Avant de l'utiliser, lisez ce manuel avec attention et conservez-le dans un lieu accessible pour pouvoir le consulter ultérieurement. Afin d'éviter des accidents, des lésions ou des dégâts sur la machine, suivez toutes les instructions ci-dessous:

1.1.2 L'utilisation de la machine doit toujours être supervisée, principalement lorsque se trouvent des enfants à proximité.

1.1.3 Déconnectez la machine du réseau électrique aux occasions suivantes: quand elle n'est pas utilisée; avant de la nettoyer; durant le montage ou le retrait d'accessoires; durant la manutention et tout autre service qui ne relève pas de l'opération.

1.1.4 N'utilisez aucun équipement endommagé au niveau du câble ou de la prise. Assurez-vous que le câble électrique ne repose pas sur le bord de la table et qu'il ne soit pas en contact avec une surface chaude.

1.1.5 En cas de chute de la machine, si elle ne s'allume plus, ou si la structure est endommagée, il est nécessaire de l'apporter au service d'Assistance Technique Autorisée - ATA pour une révision, une réparation ou un réglage.

1.1.6 N'utilisez pas d'accessoires non-recommandés par le fabricant.

1.1.7 Maintenez les mains ou tout ustensile éloignés des parties en mouvement.

1.1.8 Vérifiez que la tension de la machine est la même que celle de votre réseau électrique et que la machine est reliée à une prise de terre conforme.

1.1.9 – N'utilisez pas la machine dehors.

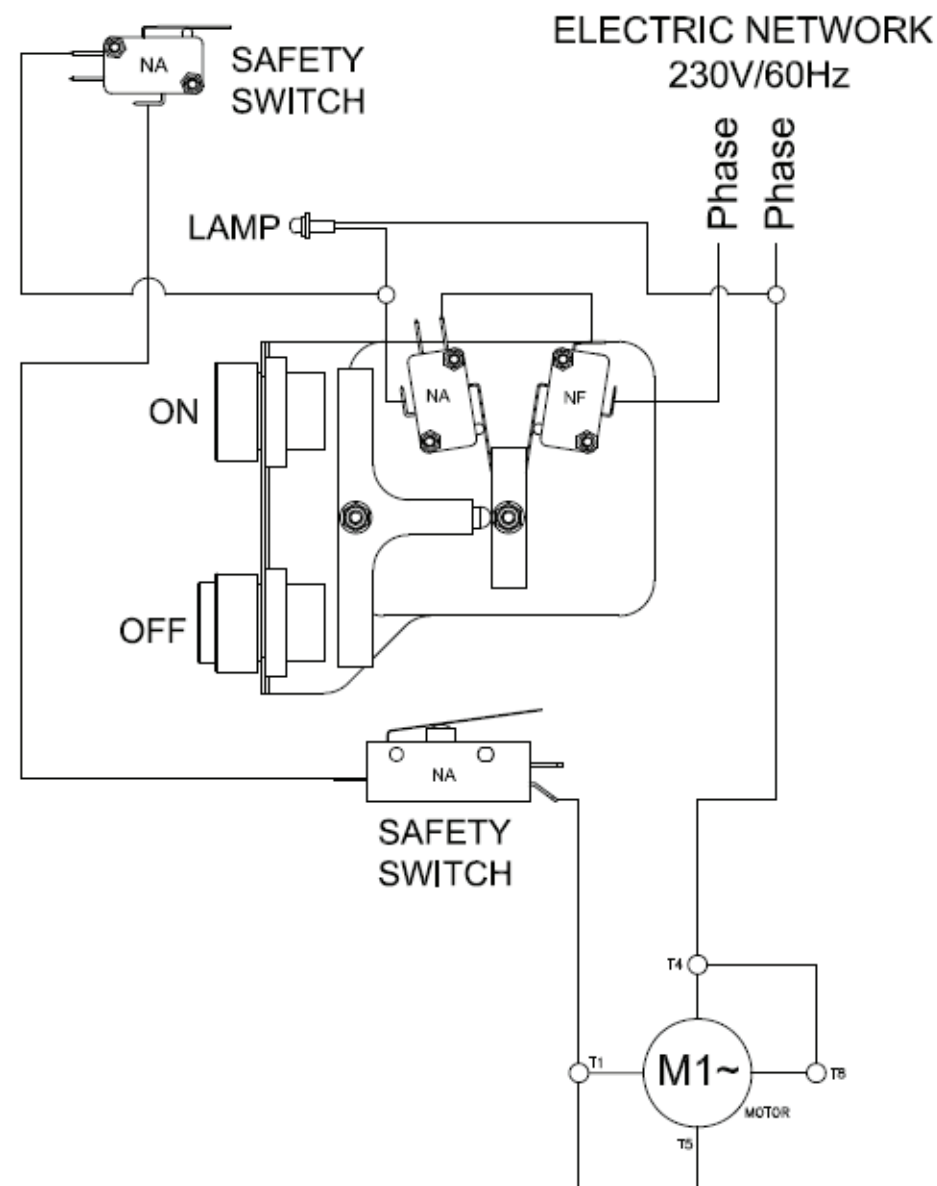
1.1.10 – Pendant l’installation électrique de la machine, branchez la prise de terre en conformité avec les normes de sécurité de votre pays.

1.1.11 – Ce produit a été développé pour un usage dans des cuisines commerciales. Il est utilisé, par exemple, dans des cantines, des hôpitaux, des boulangeries, des boucheries et autres établissements de ce type.

SOMMAIRE

1.1 Introduction.....	39
1.1 Sécurité	39
1.2 Principaux composants	41
1.3 Caractéristiques techniques	42
2. Installation et opération préalable.....	43
2.1 Installation	43
3. Opération	44
3.1 Activation	44
3.2 Les étapes de l'opération.....	45
3.3 Nettoyage	46
3.4 Précautions à prendre avec les aciers inoxydables.....	47
4. Notions de sécurité – Principes généraux.....	48
4.1 Pratiques basiques d'opération.....	48
4.2 Précautions et observations avant d'allumer la machine.....	49
4.3 Inspections de routine	50
4.4. Opération	50
4.5. Après avoir terminé le travail.....	50
4.6. Manutention	51
4.7. Avertissements	51
5. Analyse et résolution de problèmes.....	51
5.1 Problèmes, causes et solutions	52
6. Manutention	53
7. Diagramme électrique	54

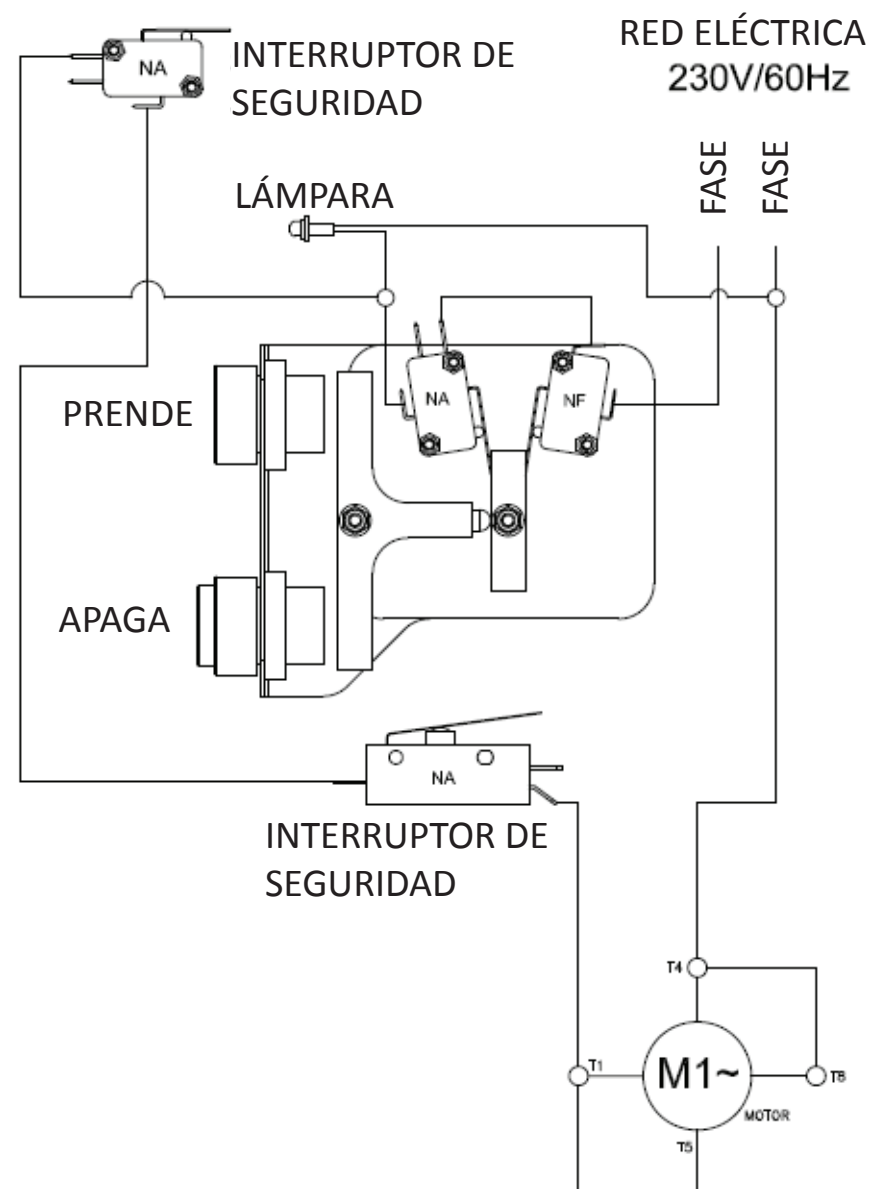
AMP-500 Electric Network 230V



SUMARIO

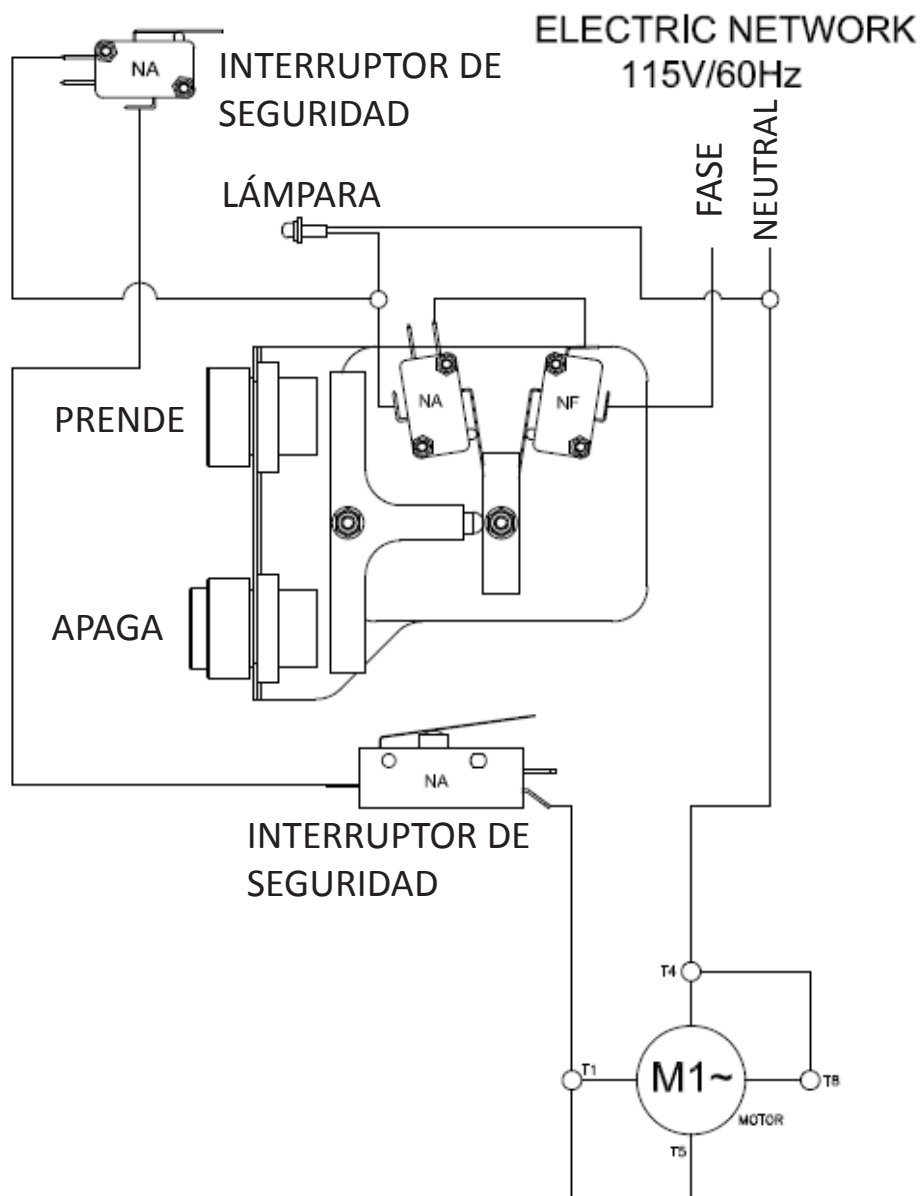
1.1 Introducción	3
1.1 Seguridad	3
1.2 Principales Componentes.....	6
1.3 Características Tecnicas	6
2. Instalación y Pre-Operación	6
2.1 Instalación	6
3. Operación.....	9
3.1 Prender	8
3.2 Procedimientos de Operación	9
3.3 Limpieza	11
3.4 Cuidados con acero inoxidable	11
4. Practicas generales de seguridad	13
4.1 Practicas de operaciones basicas.....	13
4.3 Routine Inspection.....	14
4.2 Procedimientos de seguridad y avisos de prender la maquina.....	14
4.4. Operación	15
4.5. Después de cerrar el trabajo	15
4.6. Mantenimiento.....	15
4.7. Avisos	15
5. Analice y Soluciones de problema.....	16
5.1 Problemas, causas y soluciones.....	16
6. Mantenimiento.....	18
7. Diagrama Electrico.....	19

RED ELÉCTRICA AMP-500 230V



7. RED ELÉCTRICA

RED ELÉCTRICA 115V AMP-500



1. Introducción

1.1 Seguridad

Este equipo es indicado para el ablandamiento de carnes y es una máquina potencialmente peligrosa cuando se utiliza incorrectamente. Mantenimiento, limpieza o cualquier otro servicio, debe ser hecha por una persona debidamente entrenada y con el equipo desconectado de la red Eléctrica.

Deben seguirse las siguientes instrucciones para evitar accidentes:

1.1.1 Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y daños al equipo, no utilice el mismo con la ropa o los pies mojados o húmedos y superficies, ni la sumerja en agua u otro líquido o utilice chorro de agua directamente en la máquina.

1.1.2 Deben siempre ser supervisados cuando use cualquier equipo, especialmente cuando es usado cerca de niños.

1.1.3 Desconecte el aparato de la red cuando: no está en uso, antes del accesorio para cortar insertar o quitar accesorios, cuando está en mantenimiento, o cualquier otro tipo de servicio.

1.1.4 No use cualquier equipo que tenga un cable o enchufe dañado. No permita que el cable de poder permanezca en el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.

1.1.5 Si su aparato no funciona correctamente o cuando este sufre una caída o ha sido dañado de alguna forma, llevarlo a asistencia técnica más pronto a la revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.

1.1.6 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones personales.

1.1.7 Mantenga las manos y cualquier utensilio de pieza móvil lejos del aparato mientras esté en marcha para evitar lesiones personales o daño a la máquina.

1.1.8 Nunca usar con mangas anchas, especialmente en las muñecas, durante la operación.

1.1.9 Verificar si el voltaje de la máquina y de la corriente son iguales y si la máquina está correctamente conectada a tierra.

1.1.10 Maneje con cuidado los rodillos seccionadores N ° 04 (fig. 01) porque la misma tiene las hojas afiladas.

IMPORTANTE

Asegúrese de que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones para su uso. Caso no, hacer el reemplazo del cable dañado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución debe ser realizada por un profesional calificado y debe cumplir con las normas de seguridad locales.

IMPORTANTE

Este equipo no está diseñado para su uso por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo o están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

IMPORTANTE

Se recomienda que los niños deben ser supervisados para asegurar que no estén jugando con el equipo.

IMPORTANTE

En caso de emergencia, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente en el equipo.

6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza - verificar el ítem No. 3.3 de este manual.

* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos – Llave prender/apagar, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

1. verificaciones a ejecutar mensualmente:

- . Verificar la instalación eléctrica.
- . Controlar la tensión de la toma eléctrica
- . Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- . Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- . Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- . Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- . Verificar los componentes eléctricos como la llave prender/apagar el botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- . Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- . Verificar retenedores, anillos O 'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

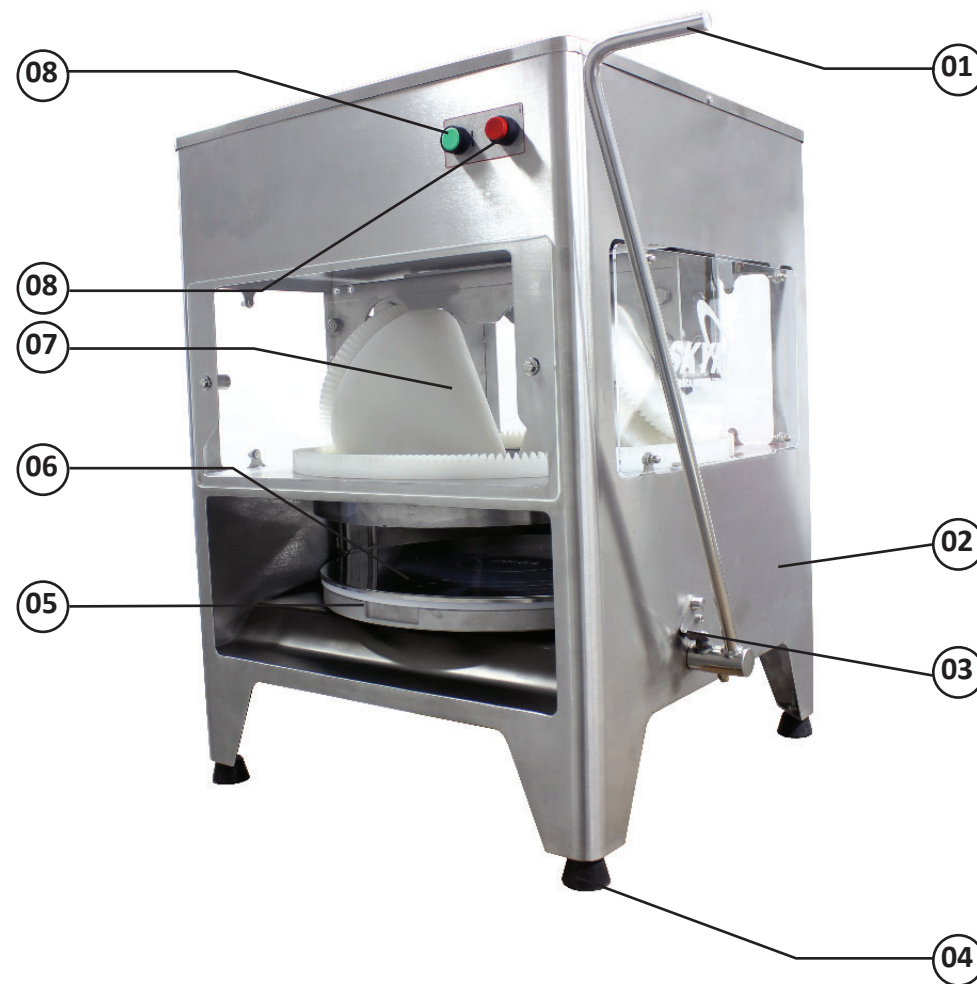
TABLA 04

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El equipo no prende	Procedimiento de accionar incorrecto	Leer el ítem 3.1 – accionamiento
	Falta de energía eléctrica	Verifique se hay energía
	Protector térmico del motor está actuando	Aguarde algunos minutos y tente nuevamente
	Problemas con el circuito eléctrico	Llame el servicio técnico
El equipo para o reduce su velocidad cuando procesa los alimentos	La correa tiene holgura	Ajustar la tensión de las correas
	El dispositivo de seguridad de la Tapa de la Cámara tiene falla de contacto	Llame el servicio técnico
	Problema con el motor eléctrico	Llame el servicio técnico
El producto procesado queda retenido en el interior del equipo	Hace falta el plato expulsor	Coloque el plato expulsor
	Boca de salida obstruida	Desobstruya la boca de salidaa
Corte del producto está irregular	Las cuchillas han perdido el hilo o están con daño	Afile las cuchillas o cambie el disco
Olor de humo o/y quemado	Problema en el circuito eléctrico	Llame el servicio técnico
Cable eléctrico con daño	Falla en el transporte del equipo	Llame el servicio técnico
Ruidos anormales	Problemas con los rodamientos	Llame el servicio técnico

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials, in accordance with the manufacturer's standard testing procedures.

PICTURE 01



01 – Palanca
02 – Gabinete
03 – Traba
04 - Pies
05 – Base de la Bandeja

06 - Bandeja
07 - Conos
08 – Boton Prender
09 – Boton Desligar

1.3 Características Técnicas

TABELA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	AMP-400	AMP-500
Diametro Disco	Inch	15. 3/4	20
Rotación	rpm	40	40
Voltage	V	115 o 230	115 o 230
Frecuencia	Hz	50 o 60	60
Potencia	HP	1/2	1/2
Altura	Inch	29. 3/4	31 7/8
Ancho	Inch	27. 3/4	30 5/8
Profundida	Inch	23. 1/4	25 5/8
Peso Neto	lbs	135	192
Peso Bruto	lbs	155	274

1.3.1 Trays

Equipo viene con algunas bandejas para abrir la masa que tiene un lado flat y otro de acuerdo con la tabela 2 para distintos tamaños de pizza con borda.

En el lado opuesto (Figura 03), la bandeja hace la pizza con borda de 1in proximadamente.

El tamaño (ancho) máximo de la pizza (pie) en los modelos AMP- 400 e AMP-500 están mencionados en la TABELA 2 abajo.

TABLE 02

TITLE	UNIDAD	DIAMETRO DE LA BANDEJA (AMP-400)	DIAMETRO DE LA BANDEJA (AMP-500)
Bandeja con 10 Borda	Inch	10	-
Bandeja con 12 Borda	Inch	12	12
Bandeja con 14 Borda	Inch	14	14
Bandeja con 16 Borda	Inch	15. 3/4	16
Bandeja con 18 Borda	Inch	-	18

La bandeja permite abrir la masa hasta el diametro de 15.3/4 inches (AMP- 400) o 20 inches (AMP-500) en un lado (Fig. 02) y en lado opuesto permite abrir la masa con borda con el ancho especificado de cada bandeja en la TABELA 2 (Fig. 03).

Elija la mejor bandeja para su producto final.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO

IMPORTANTE

Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

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

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla a seguir, donde están 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 estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

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

4.3.2 Cuidados

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

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

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. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o 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.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

FIGURA 02 (Flat Side)

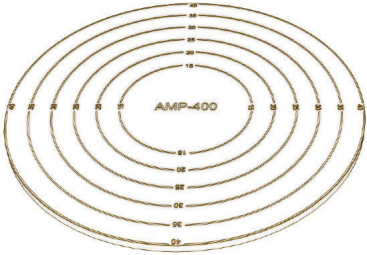


FIGURA 03 (Grooved Side)

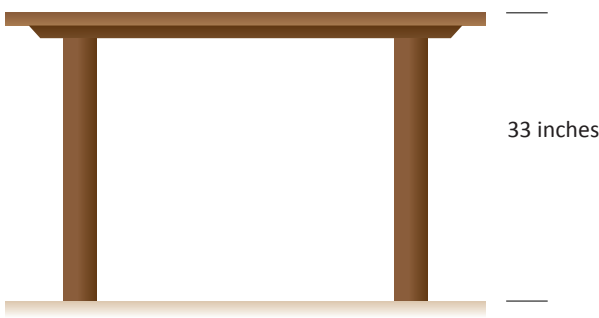


2. 1 Instalation and Pre-Operation

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Su equipo debe ser colocado y nivelado en un lugar seco superficial y firme con preferiblemente 850 mm de alto.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Favor averiguar la voltaje informada en la etiqueta del cable cuando sacar la maquina de la embalaje. En enchufe tiene 3 pinos donde el pasador central es el tierra.

Es obligatorio que los tres puntos estén conectados correctamente antes de prender el equipo. Conecte el cable en la red eléctrica.

IMPORTANTE

Averigue que el voltaje indicada en el cable es la misma que la red eléctrica.

3. Operación

3.1 Iniciando

1 – Presione y suelte el botón Prende #01 (Fig. 04) para prender la máquina.

Por seguridad los conos no van a moverse. Ellos empiezan a girar cuando la Palanca #2 (Fig 4) es presionada abajo.

Por lo tanto abaje la palanca #2 suavemente, hasta que los conos empiezan a girar.

Para los conos, basta dejar que la Palanca vuelva arriba a su posición original.

Después de cerrar el trabajo, desligue la máquina presionando y soltando el Botón Desligar #04 (Pic. 04).

FIGURA 04



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.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga. Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o mal funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.

- No altere las características originales de la máquina.
- No sucie, rasgue o retire cualquier etiqueta de seguridad o de identificación.
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al asistente técnico más cercano.
- Lea atentamente y con cuidado las etiquetas de seguridad y de identificación
- Contenidas en la máquina, así como las instrucciones y las tablas técnicas contenidas en este manual.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Máquina

IMPORTANTE

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

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 mantenimiento debe estar perfectamente claro.

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

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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

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 Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

IMPORTANTE

Cualquier tipo de alteración en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad del equipo implicarán en serios riesgos a la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte del mismo.

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, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga 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

3.2 Procedimiento de Operación

Antes de utilizar el equipo, todas las partes en contacto con alimentos deben ser limpias con agua y jabón neutro (leer punto 3.3).

Averigüe se el equipo esta firme en su local de trabajo.

IMPORTANTE

El equipo debe seguir las instrucciones del punto “Operación”, cualquier otro procedimiento no es seguro no debe ser utilizado.

Remover la bandeja #3 Fig. 04.

Pulverizar un poco de harina en la bandeja.

Después posicione la masa en el centro de la badeja.

Pulverizar un poco de harina en la masa.

Introduzca la bandeja en el equipo arriba de la base. Con un movimiento suave y continuo, abaje la Palanca #2 (Fig 4), para que la masa entre en contacto con los conos.

Mantenga la Palanca bajada, hacienda presión en la Palanca por alguno segundos. Mejor utilizar las dos manos para realizar este proceso hasta que la masa atinja el ancho y espesura deseada.

Después de atingir la espesura y ancho deseado, retorno a palanca a la posición original.

Saque la Bandeja #3 (Fig 4) y retire la masa de la bandeja.

Después de cerra el trabajo , desligue el equipo presionando el botón Desligar # 04 (Fig. 04).

IMPORTANTE

El espesor de la masa é resultado de la cantidad de masa y la presión que hace con la Palanca.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE
Desligue la maquina de la red eléctrica antes de limpiar

El Equipo necesita ser totalmente limpio cuando:

- Antes de utilizar por la primera vez;
- Después de la operación diaria;
- Siempre que no utilizado por un periodo largo;
- Algunas partes pueden ser removidas para limpieza (Bandeja #06 Fig 01):

Limpie todas las partes con agua e jabon neutro..

Para limpiar el equipo siga las instrucciones abajo:
Desconecte el cable de la maquina de la red eléctrica.
Saque la bandeja #6 (Fig. 01).

Haga todos los procedimientos de limpieza.

Normalmente, el local con mas acumulo de residuos es la base y la bandeja.

La bandeja puede ser removida para ser limpia individualmente, utilizando un trapo o esponja con agua y jabón neutro.

No es posible sacar la base para limpieza del equipo. Para facilitar acceso utilice la Palanca para levantar la base y tener acceso a la área abajo de la base.

Baje la Palanca #1 (Fig. 01) y tranque en traba #3 (Fig. 01). Esto va mantener la base levantada para facilitar el acceso debajo de la base.

Para tener Acceso a los conos, deje la base totalmente baja.

En esta posición, puede llegar a los conos dentro del equipo, utilizando el mismo espacio que se utiliza poner la masa.

Caso tenga masa seca pegada a los conos o cualquier otra parte siga las instrucciones abajo:

IMPORTANT
Never spray water directly to the equipment.

3.4 Cuidados con Acero Inoxidable

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada. Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas. El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión. Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.