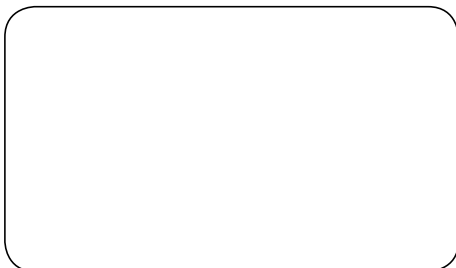


Montero®



65811.1 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 30/11/2020

- 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

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Montero®



PIZZA DOUGH OPENER / ABRIDORA DE MASA DE PIZZA

MODELS/MODELOS
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	8
3.1 Starting.....	8
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
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	14
4.3 Routine Inspection.....	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

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

38

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

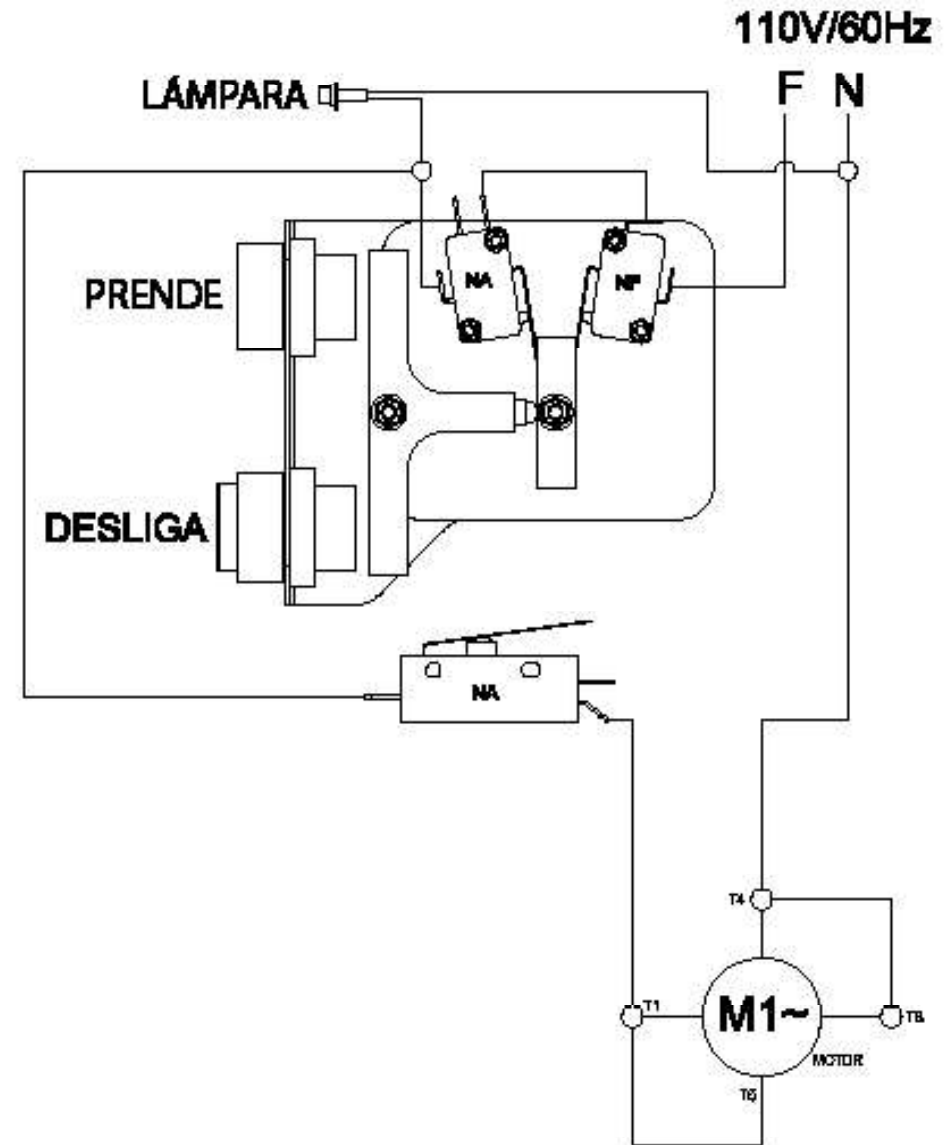
In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

7. Electrical Diagram

AMP-500 Electric Network 110V



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.

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.

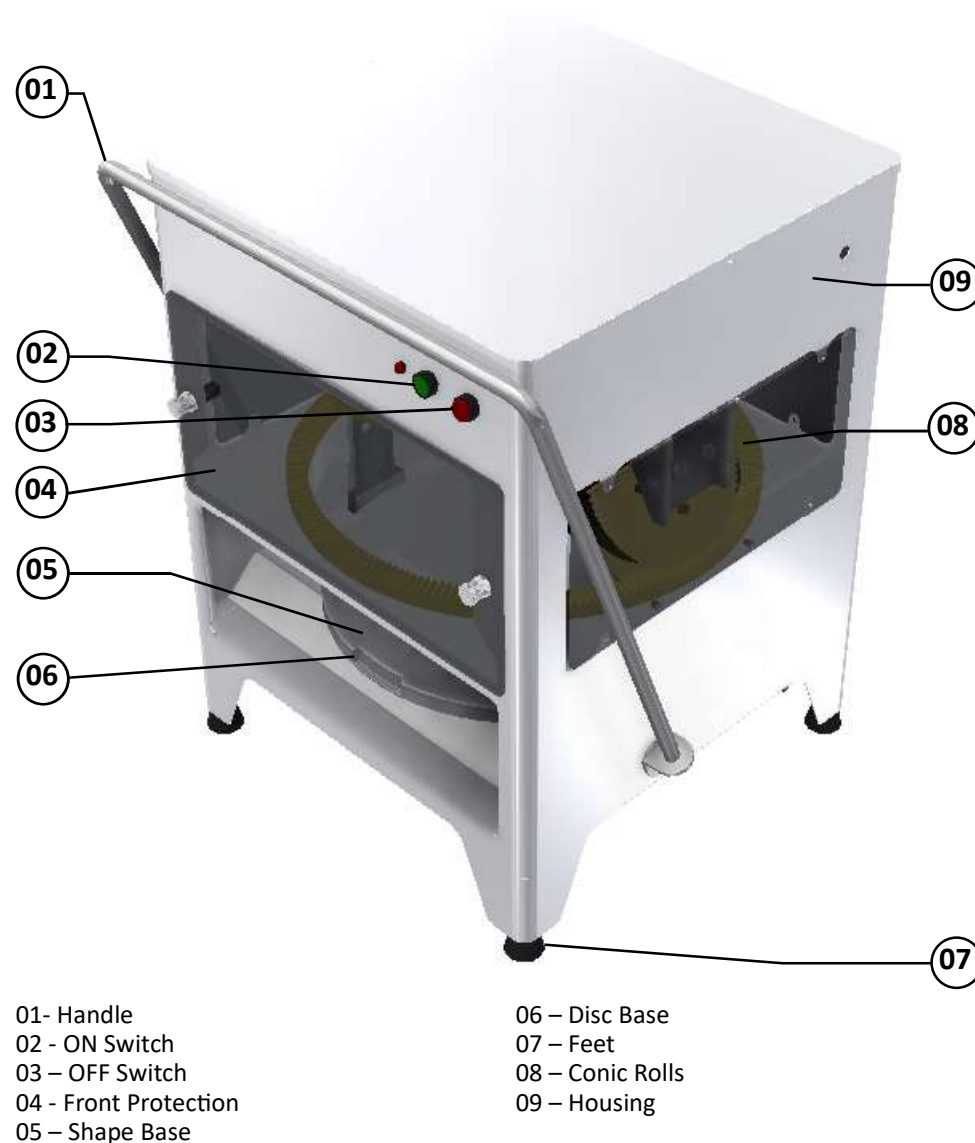
2. verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- . 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.

1.2 Main Components

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

PICTURE 01



1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	AMP-500
Disc Diameter	Inch	20
Rotation	rpm	40
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Power Rating	HP	1/2
Height	Inch	31 7/8
Width	Inch	30 5/8
Depth	Inch	25 5/8
Net Weight	lbs	192
Gross Weight	lbs	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 the model AMP-500 is listed on TABLE 02 below:

TABLE 02

TITLE	UNIT	DIAMETER OF THE DISC (AMP-500)
Dough Tray with 12 Edge	Inch	-
Dough Tray with 12 Edge	Inch	12
Dough Tray with 14 Edge	Inch	14
Dough Tray with 16 Edge	Inch	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 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:

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 salida
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

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.

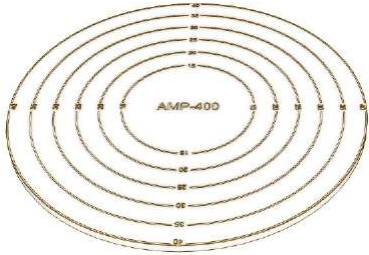
5. Análisis y Resolución de Problemas

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.

PICTURE 02 (Flat Side)



PICTURE 03 (Grooved Side)

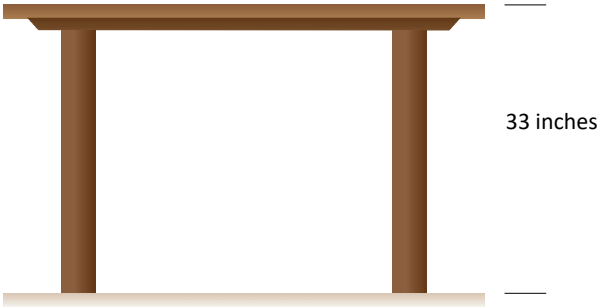


2. Installation and Pre Operation

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



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.

peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.
ntes 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 óleos 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 fuera 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 Prender la Maquina

IMPORTANTE

**Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes
de prender la maquina . 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 certitud de que es el comando correcto.

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 and forward, 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.**

Cold Fermented Pizza Dough is a long fermentation dough, and its cooling tends to bring an immediate shrinking of pizza disc right after it was opened with the hand roll, or in the dough laminating roller. The same thing happens after opening the pizza disc in the AMP-400 or AMP-500.

So, when such a dough is opened, you need to consider the shrinking in its making. For example, if you want a 35 Cm pizza disc, you'll need to open a 40 Cm pizza disc, then it will shrink to 35 Cm giving you the final result that you want.

Cold Fermented Pizza dough must rest outside the fridge for at least 30 minutes.

3.2.1 Dough thickness

1- In the AMP-400 and AMP-500 the thickness is obtained using the lever, the operator will define the thickness and the size of the disc according to the pressure applied when pulling the lever down and according to the weight of the dough ball (in grams) placed on the tray. It is necessary to keep the lever pressed down a few seconds. It is more comfortable to operate it pulling the lever down with both hands, until the pizza disc reaches the desired thickness and size. The trays have markings indicating different sizes.

2 - The following is an approximate dough ball weight x diameter relation: 250gr to get a 25 Cm disc, 300 gr to get a 30 Cm disc, 400 gr to get a 40 Cm disc, 450 gr to get a 45 Cm disc and 500 gr to get a 50 Cm disc.

3.2.2 Dough with humidity higher than 58%

This type of dough is not indicated to be opened at the AMP-400 and AMP-500, due to its high level of humidity. The high humidity makes the dough get wrapped around the opening cones. There is one option that enables the opening of this type of dough, it requires the use of parchment paper. A parchment paper sheet must be placed on the tray of the AMP-400 and AMP-500, and cover its entirety, the dough ball must be positioned at the center, be covered with flour, and then another parchment sheet must be placed on top of it. Only after that the operator can initiate the opening procedure.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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

La máquina solamente debe ser entregada al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la máquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la máquina 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 Prácticas 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 máquina de la red eléctrica. Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas. Agua o aceite podrán hacer resbaloso y

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.

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.

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.

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.

Masa Madurada o masa madre es una masa de larga fermentación y el resfriamiento de esta masa tiende a encoger la masa cuando es abierta con rodillo/palo o en el cilindro laminador así como en la AMP-400.

Es decir, que mismo abriendo una masa italiana con palo, al necesitar abrir un disco de diámetro de 35cm, precisará abrir un disco de 40cm mínimo para llegar a 35cm final, pues la masa encoje, reduce, se achica.

Dejar la masa madre fuera de la heladera por un tiempo mínimo de 30 minutos.

3.2.1 Espesor de la masa

1-El espesor es alcanzado a través del accionamiento de la palanca, donde el operador de la maquina es quien va a definir el espesor y diámetro según la presión que haga sobre la palanca y el peso del bollo de masa (en gramos); Mantenga la palanca bajada, haciendo presión por algunos segundos. Es más cómodo usar ambas manos para presionar la palanca hasta que la masa alcance el espesor y diámetro deseado, según las marcaciones que cada bandeja ofrece.

2 - Normalmente la cantidad de masa para cada medida de disco de pizza es: 250gr para diámetro 250mm, 300gr para diámetro de 300mm, 400gr para diámetro de 400mm y 450gr para diámetro de 450mm y 500gr para 500mm.

3.2.2 Masa con humedad superior a 58%

Ese tipo de masa no está indicado para trabajar con las Abridoras AMP-400 ó AMP-500 ya que el grado alto de humedad hará pegar la masa en los conos. Hay una posibilidad de usar ese tipo de masa con las abridoras Skymen si el cliente usar una hoja de papel vegetal o papel manteca o papel de hornear. Bastaría colocar una hoja de papel manteca sobre la bandeja de la abridora, luego colocar/centrar la bola de masa empolverarla con harina, cubrir esta masa con otra hoja de papel vegetal e iniciar o proceso de abrir el disco de masa con la abridora.

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

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.

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.

Tome la bandeja deseada y cernirla con harina de trigo o sémola, coloque el bolo de masa de pizza en el centro de la base modeladora (bandeja).

A seguir, con un movimiento suave y continuo, tire la Palanca N°2 (Fig. 04) hacia abajo y para frente del equipamiento, haciendo con que el volumen de masa sea estirado por los Conos.

Mantenga la Palanca accionada y presionada para bajo, haciendo presión (esfuerzo) sobre la Palanca durante los últimos segundos. Será más cómodo si utilizar ambas manos para realizar este procedimiento. Mantenga presionado hasta que la masa alcance el diámetro y espesor deseado.

Regrese la Palanca a su posición inicial.

Saque la Bandeja N°3 (Fig. 04) y retire el disco de masa de pizza listo. Repita el procedimiento arriba para seguir abriendo discos de masa de pizza. Después del término del trabajo laboral, desligue el equipamiento presionando y soltando el Botón Desliga N°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. 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



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.

IMPORTANT
Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

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.

FIGURA 02 (Lado plano)

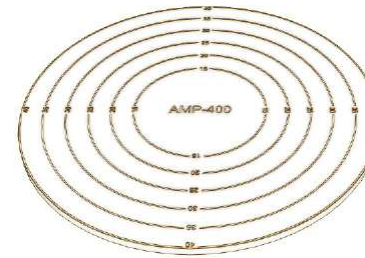


FIGURA 03 (Lado ranurado)

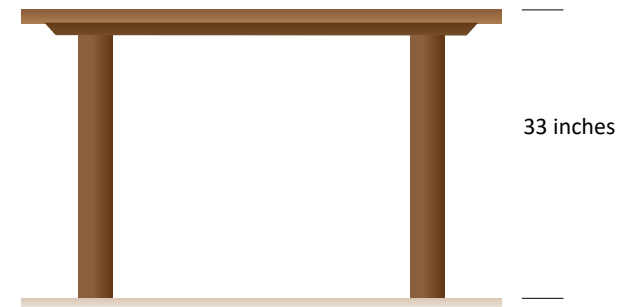


2. 1 Instalation and Pre-Operation

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

1.3 Características Técnicas

TABELA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	AMP-500
Diametro Disco	Inch	20
Rotación	rpm	40
Voltage	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	HP	1/2
Altura	Inch	31 7/8
Ancho	Inch	30 5/8
Profundida	Inch	25 5/8
Peso Neto	lbs	192
Peso Bruto	lbs	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 lo modelo AMP-500 está mencionado en la TABELA 2 abajo.

TABLE 02

TITLE	UNIDAD	DIAMETRO DE LA BANDEJA (AMP-500)
Bandeja con 10 Borda	Inch	-
Bandeja con 12 Borda	Inch	12
Bandeja con 14 Borda	Inch	14
Bandeja con 16 Borda	Inch	16
Bandeja con 18 Borda	Inch	18
Bandeja con 20 Borda	Inch	20

La bandeja permite abrir la masa hasta el diametro de 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.

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.

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 3.3 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.

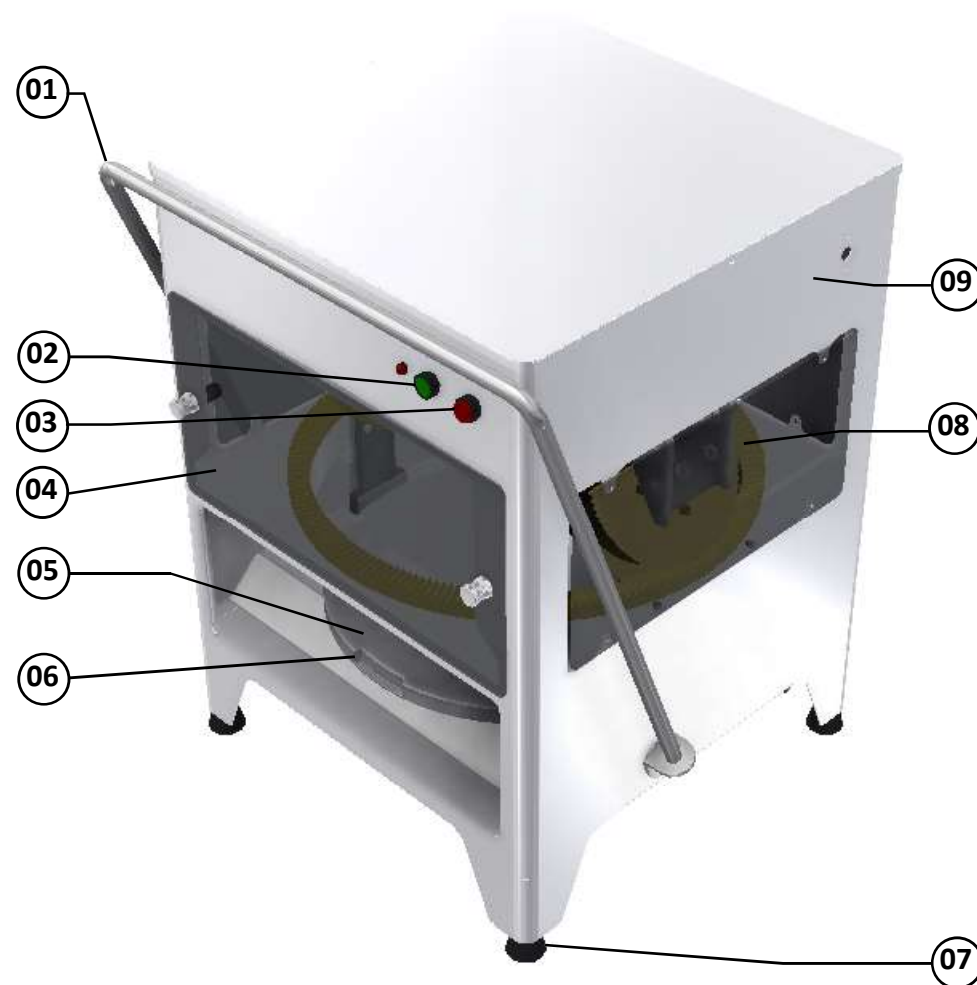
*2 Each three month checks

- 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

1.2 Componentes Principales

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 del fabricante.

FIGURA 01



01 - Palanca
02 - Llave Prende
03 - Llave Desliga
04 - Protección Frontal
05 - Bandeja

06 - Base Modeladora
07 - Pé
08 - Rodillos Cónicos
09 - Gabinete

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

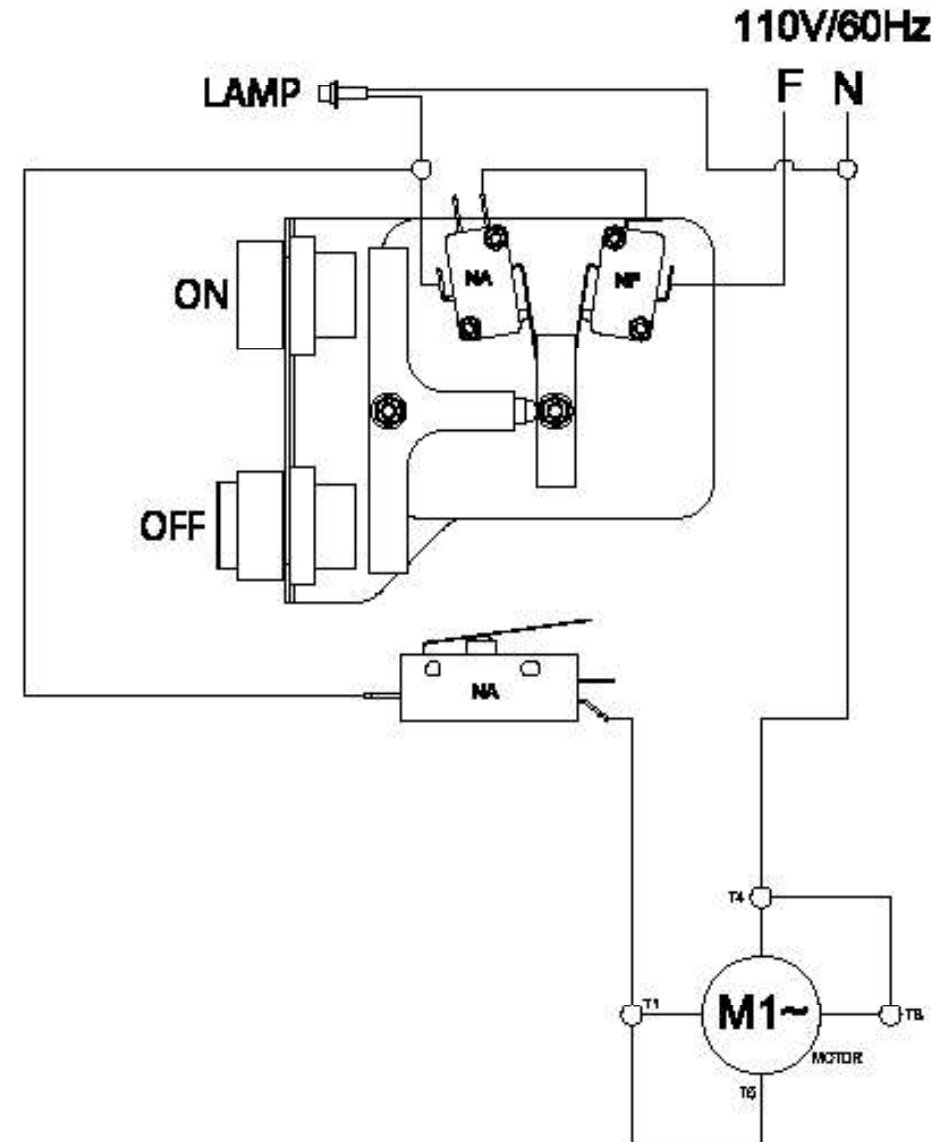
En caso de emergencia, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente en el equipo.

7. Electrical Diagram

AMP-500 Electric Network 110V



SUMARIO

1.1 Introducción	21
1.1 Seguridad	21
1.2 Principales Componentes.....	23
1.3 Características Técnicas.....	24
 2. Instalación y Pre-Operación	 25
2.1 Instalación	25
 3. Operación.....	 26
3.1 Prender	26
3.2 Procedimientos de Operación	27
3.3 Limpieza	29
3.4 Cuidados con acero inoxidable	29
 4. Practicas generales de seguridad	 31
4.1 Practicas de operaciones basicas.....	31
4.2 Procedimientos de seguridad y avisos de prender la maquina.....	32
4.3 Routine Inspection.....	32
4.4. Operación	33
4.5. Después de cerrar el trabajo	33
4.6. Mantenimiento.....	34
4.7. Avisos	34
 5. Analice y Soluciones de problema.....	 34
5.1 Problemas, causas y soluciones.....	35
 6. Mantenimiento.....	 36
7. Diagrama Electrico	37

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 hechas 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 mojada o húmeda y superficie, 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 ser 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 permanecer en el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.

1.1.5 Si su aparato no funciona correctamente o cuando este sufrir una caída o ha sido dañado de alguna forma, llevarlo a asistencia técnica más junto 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 personal.

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 equipo.

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.