Skyfood

YOU CAN TRUST

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130

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

UG0245 / 690912 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Correção: 29/05/2025

- 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.

Skyfood

YOU CAN TRUST

INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIZZA DOUGH SPINNER 20”
ABRIDOR ROTATIVO DE MASA PARA PIZZA
AMP-500EF

www.skyfood.us

KIT: 690911

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

3. Operation 7
3.1 Starting 7
3.2 Operation Procedures 8
3.3 Cleaning and Sanitization 10
3.4 Cautions with Stainless Steels 10

4. General Safety Practices 12
4.1 Basic Operation Practices 12
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON 13
4.3 Routine Inspection 13
4.4. Operation 14
4.5. After Finishing the Work 14
4.6. Maintenance 14
4.7. Warning 15

5. Analysis and Problem Solving 15
5.1 Problems, causes and solutions 15

6. Maintenance 17
7. Electric Diagram 18

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.

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.

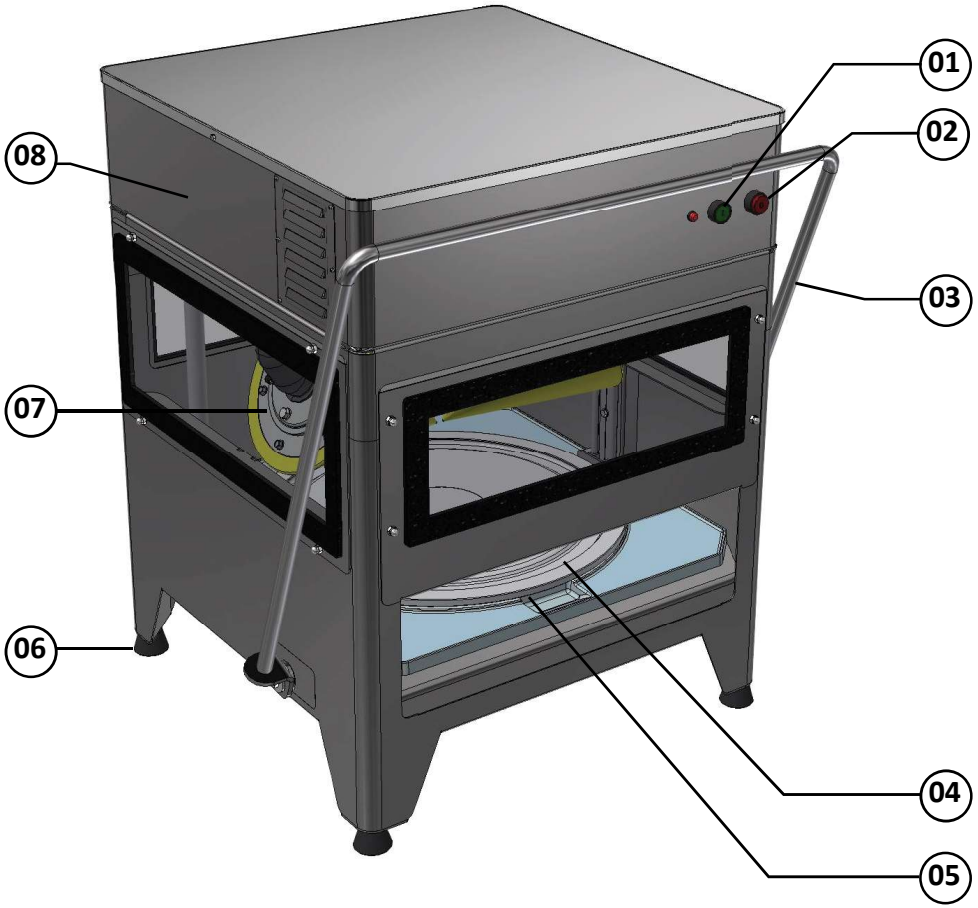
IMPORTANT
In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT
Never spray water directly on to the equipment.

1.2 Main Components

All componentes are made with carefully selected materials, in accordance with SKYFOOD experience and standard testing procedures.

PICTURE 01



01- ON Button
02 - OFF Button
03 – Handle
04 – Tray
05 – Shape Base
06 – Foot
07 – Conic Rolls
08 – Cabinet

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	AMP-500EF
Disc Diameter	Inch	20
Rotation	rpm	40
Voltage	V	115 or 230
Frequency	Hz	60
Power Rating	HP	1/2
Height	Inch	33. 1/3
Width	Inch	29. 3/4
Depth	Inch	29. 1/2
Net Weight	lbs	218
Gross Weight	lbs	319

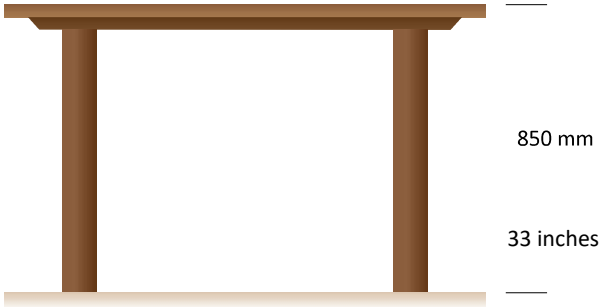
The equipment does not come with trays.

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.

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

Registro de Garantía

Skyfood

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
786 522 6765

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en /llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de lá Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____
El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el úmero de serie: _____
Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí ☐ No

* Comprado em: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 2 de Mayo 2016.

3. Operation

3.1 Starting

Push the ON Button #01 (Pic. 04) to turn on the machine.

Place the tray with a pizza dough.

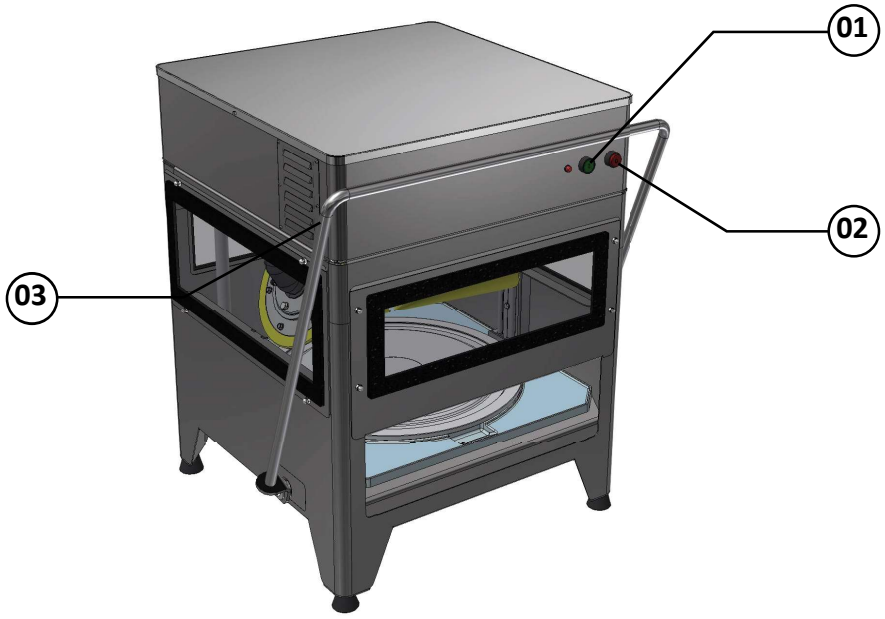
For safety reasons, the Cones will not start. They only start spinning when you push the Handle down #03 (Pic. 04).

Push the Handle #03 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 #02 (Pic. 04).

PICTURE 04



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
The equipment features a safety system to protect the operator. The equipment operation shall follow the instructions of item " Operation ", any other procedures are unsafe, and shall not be used.

- Spread a small quantity of flour over the tray.
- Then, place a pizza dough ball in the center of the tray.

- Spread a small quantity of flour over the pizza dough ball.
- Place the tray inside the cabinet #8 (Pic. 08), and push it all the way in until it touches the other end.
- Then, with a soft and continuous movement, pull the Handle #03 (Pic. 01) all the way down.
- Keep the Handle #03 (Pic. 01) down until the pizza dough ball reach to the desired diameter.
- After getting the desired diameter, return the Handle #03 (Pic. 01) to its original position.

- Remove the tray (Pic. 01) and gently remove the pizza pie out.
- Repeat the procedure above to continue using the equipment.

- After the job is done, turn the Equipment OFF by pushing the OFF Button #02 (Pic. 01).

IMPORTANT
The thickness of the dough is a result of the quantity of pizza dough and the desired diameter.

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.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

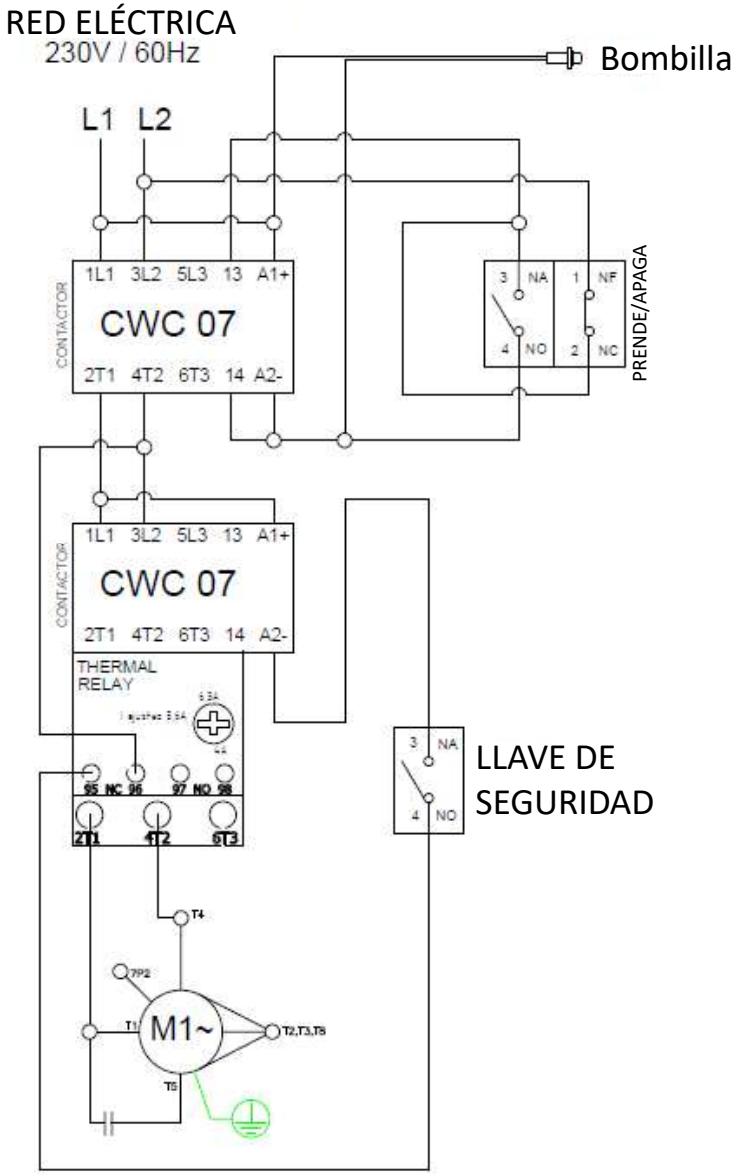
Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envio desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrian estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantia es dada ó implicita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantia que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) dias del ocurrido, dentro del plazo de la garantia. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantia, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañia de servicio ("Compañia de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañia de servicio ("Compañia de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o *ly* accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos items, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderias estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantia se limita a lo que es expuesto arriba.

GROUNDING MUST BE DONE ON THE MACHINE FRAME.



- For best results it is recommended to use at least 50% of all purpose flour in your recipe. The more starch in the dough the better.

- Perfect room temperature for the dough: 68 to 71 Fahrenheit (20 to 22 Celsius).

3.2.1 Dough thickness

1 - In the AMP-400 and AMP-500 the thickness in 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 and according to the weight of the dough ball (as shown on the chart below) 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 de desired thickness and size. The trays have markings indicating different sizes.

2 - The following chart is an approximate dough ball weight vs. diameter relation:

		FLOUR			
PIZZA DIAMETER		MIN.	MIN.	MAX.	MAX.
INCH	CM	GRAMS	POUNDS	GRAMS	POUNDS
12''	30cm	180gr	0.3968lb	250gr	0.5511lb
14''	35.56cm	280gr	0.61729lb	320gr	0.70547lb
16''	40.64cm	380gr	0.83774lb	420gr	0.92592lb
18''	45.72cm	420gr	0.92592lb	450gr	0.99206lb
20''	50.8cm	500gr	1102lb	550gr	1212lb

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.

3.3 Cleaning and Sanitizing

IMPORTANT
Always unplug the machine before cleaning process.

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:
- Before being used the first time;
- After every day's operation;
- When it has not been used during a long time;
- Before operating it after a long period unused.

Some parts of the equipment may be removed for cleaning , such as:
- Shaper/Modeling Base #05 (Pic.01);

Wash all the parts with water and neutral soap.

To clean the equipment, follow the procedures below:

Unplug the machine from the socket.

Remove the Front Protection

Remove the Shaper/Modeling Base

Pull the Handle #03 (Pic. 01) forward the equipment and place the Handle Lock #03 (Pic. 01).

Do all the cleaning process.

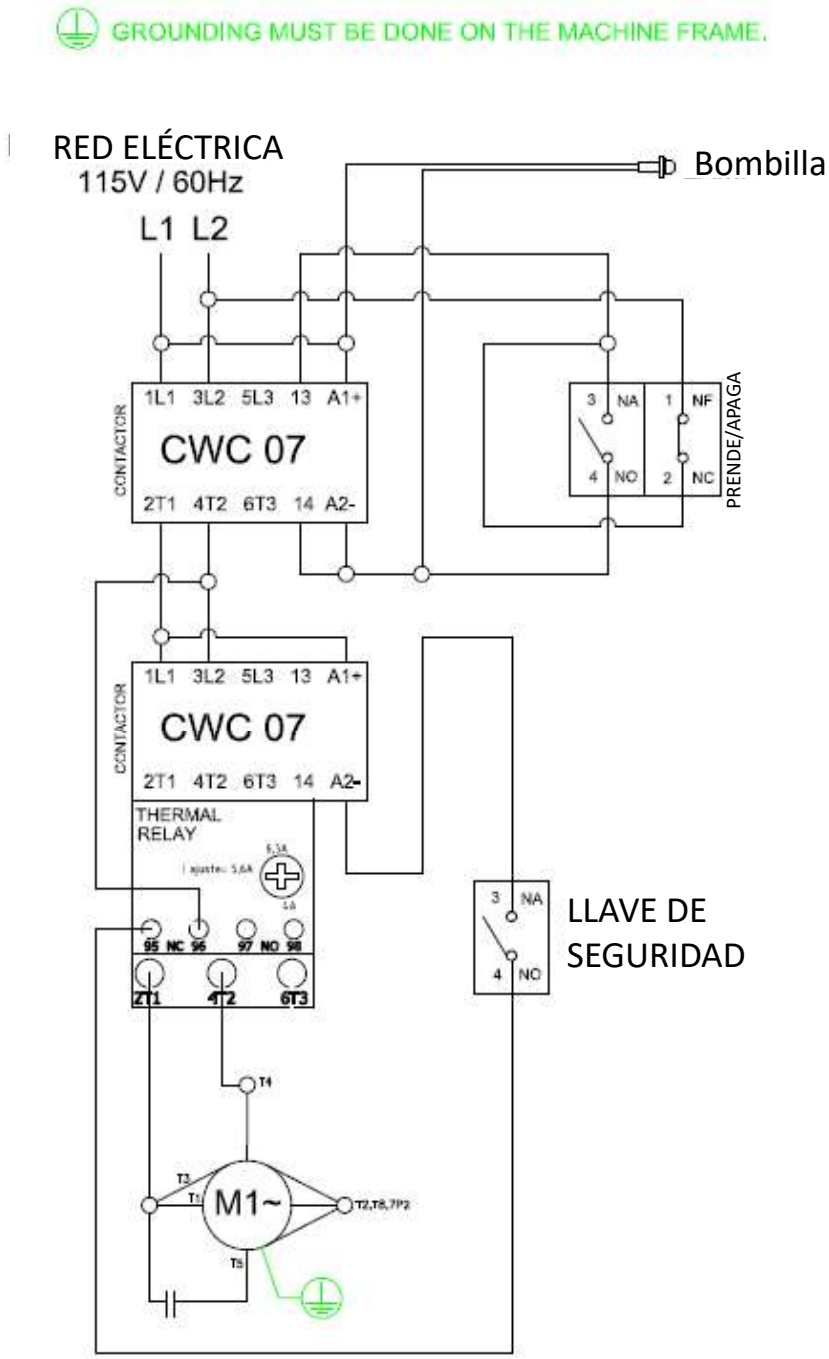
Replace the items listed above after finishing the cleaning process.

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.

7. Diagrama Eléctrico
AMP-500EF Red Eléctrica 115V



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 prende/desliga, 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 aflojamientos 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 prende/desliga, 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.

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

TABLA 02

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas en el circuito aléctrico interno ó externo.	- Verifique si hay energía - Llame la Asistencia Técnica.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito aléctrico interno ó externo.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La maquina prende pero cuando el producto es colocado la maquina para ó gira con baja rotación.	- Problema con el motor eléctrico. - El encaje de la corona está desgastado o quebrado.	- Llame la Asistencia Técnica. - Cambie la corona.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame la Asistencia Técnica.
-Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame la Asistencia Técnica.

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 Aviso

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. Analisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

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

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

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.

IMPORTANTE
Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.

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.

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

4.1.3 Avisos
En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende / apaga.
Use solamente óleos lubrificantes 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.

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.

IMPORTANT
Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Warning

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 apliance 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.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignorela.

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.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros
Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos 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 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.

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 la 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, enjuagar con agua corriente, se debe enjugar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el aparecimiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, acido 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, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos 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.

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.

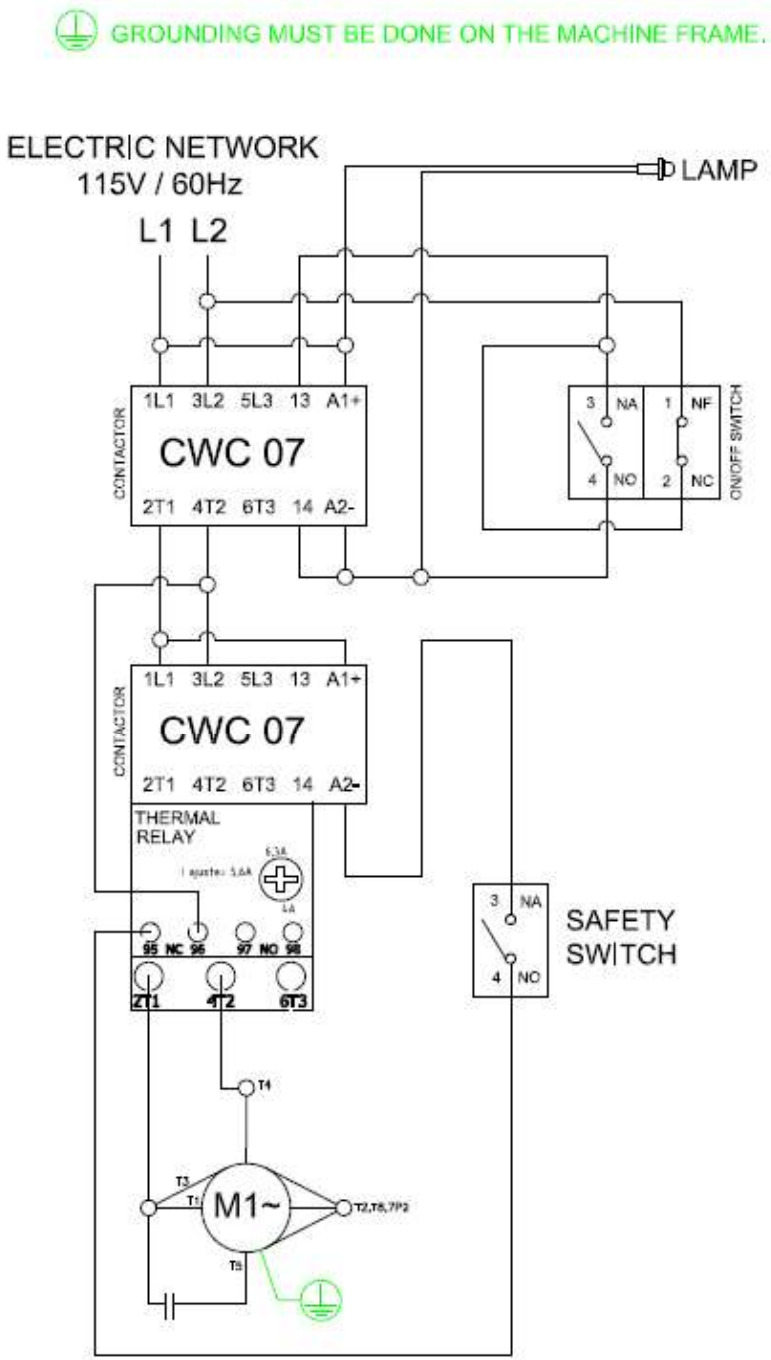
* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions

* 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

7. Electrical Diagram

AMP-500EF Electric Network 115V



3.3 Limpieza

IMPORTANTE
Retire el enchufe de su toma antes de iniciar la limpieza.

El equipamiento debe ser totalmente limpio e higienizado:

- Antes de ser usado por primera vez;
- Después del uso a diario;
- Siempre que no fuera utilizarlo por un período prolongado;
- Antes de colocarlo en marcha después de un largo período de inactividad.

Algunas partes del equipamiento pueden ser removidas para limpieza:

- Base Modeladora N° 05 (Fig.01);

Para limpiar el equipamiento siga los procedimientos abajo:

Retire el enchufe de la toma de corriente.

Remueva la Protección Frontal.

Remueva la Base Modeladora.

Tire la Palanca Nº03 fig. 01 hacia adelante del equipamiento y posicione la Traba de la Palanca Nº03 fig. 01.

Hacer todo el procedimiento de limpieza.Recolocar las partes sueltas del equipamiento después del término de la limpieza.

IMPORTANTE
No use chorro de agua directamente sobre el equipo.

3.4 Cuidados con los aceros inoxidables

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

- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar al menos un 50 % de harina común en la receta. Cuanto más almidón contenga la masa, mejor.

- Temperatura ambiente ideal para la masa: 20 a 22 °C (68 a 71 °F).

3.2.1 Espesor de la masa

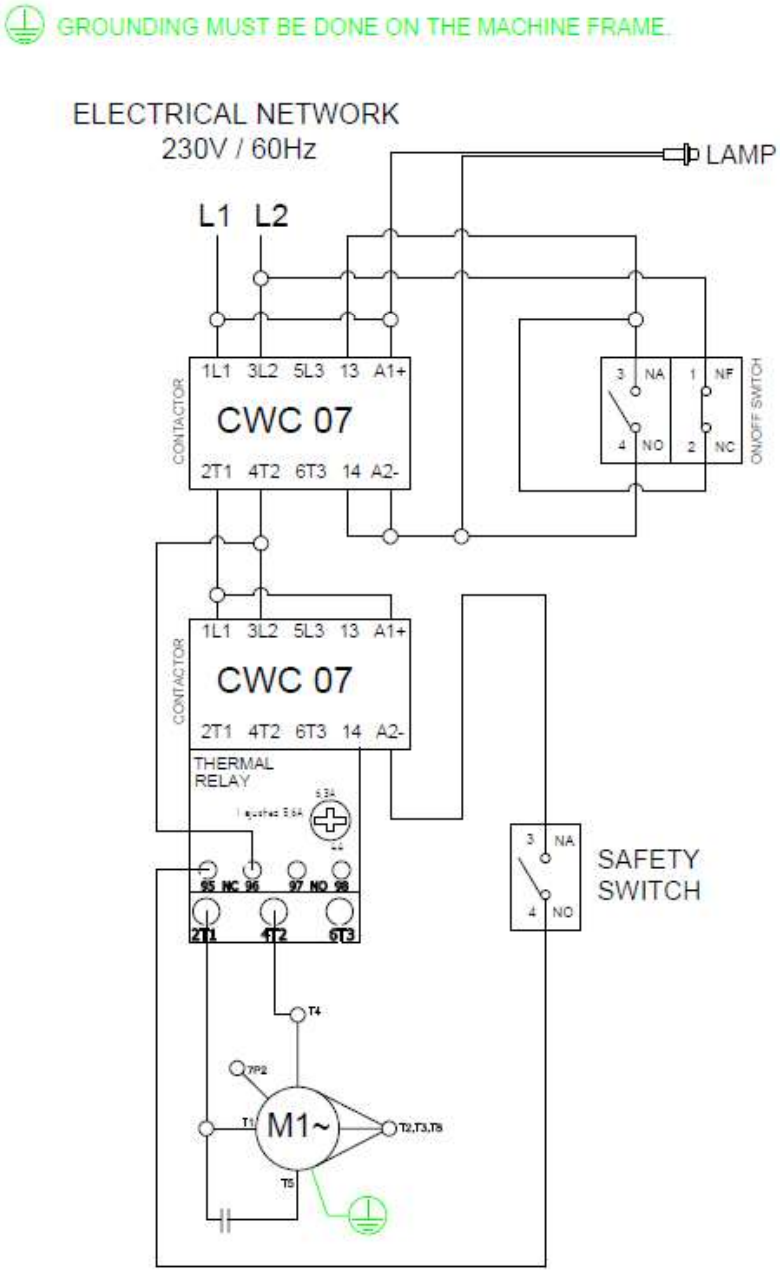
1-El espesor es alcanzado a través del accionamiento de la palanca, donde el operador de la maquina es quien va a definir el espesor y diámetro según la presión que haga sobre la palanca y el peso del bollo de masa (em gramos); Mantenga la palanca bajada, haciendo presión por algunos segundos. Es más 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 - La siguiente tabla muestra una relación aproximada entre el peso y el diámetro de las bolas de masa:

		HARINA			
DIÁMETRO DE LA PIZZA		MIN.	MIN.	MAX.	MAX.
Pol.	CM	GRAMOS	LIBRAS	GRAMOS	LIBRAS
12''	30cm	180gr	0.3968lb	250gr	0.5511lb
14''	35.56cm	280gr	0.61729lb	320gr	0.70547lb
16''	40.64cm	380gr	0.83774lb	420gr	0.92592lb
18''	45.72cm	420gr	0.92592lb	450gr	0.99206lb
20''	50.8cm	500gr	1102lb	550gr	1212lb

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 Skyfood 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 empolvarla con harina, cubrir esta masa con otra hoja de papel vegetal e iniciar o proceso de abrir el disco de masa con la abridora.



SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories**. In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE**. Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either

3.2 Procedimientos de operación

Antes de usar el equipo, todas las partes que entren en contacto con el producto a procesar deben lavarse con agua y jabón neutro. (Lea el ítem 3.3 Limpieza y desinfección).

Verifique si el equipo es estable y firme en su lugar de trabajo.

IMPORTANTE
Este equipo posee un sistema de seguridad para asegurar la integridad del operador. La operación del equipo debe ser hecha de acuerdo con el ítem 3, cualquier otro procedimiento es inseguro y no debe ser usado.

- Esparza un poco de harina sobre la bandeja.
- Luego, coloque una bola de masa de pizza en el centro de la bandeja

- Esparza un poco de harina sobre la bola de masa de pizza.
- Coloque la bandeja dentro del gabinete n.° 8 (Fig. 08) y empújela completamente hasta que toque el otro extremo.
- Luego, con un movimiento suave y continuo, tire de la manija n.° 03 (Fig. 01) completamente hacia abajo.
- Mantenga la manija n.° 03 (Fig. 01) hacia abajo hasta que la bola de masa de pizza alcance el diámetro deseado.
- Una vez alcanzado el diámetro deseado, vuelva a colocar la manija n.° 03 (Fig. 01) en su posición original.

- Retire la bandeja y saque con cuidado la pizza.
- Repita el procedimiento anterior para seguir utilizando el equipo.

- Una vez finalizado el trabajo, apague el Equipo presionando el Botón OFF #02 (Fig. 01).

IMPORTANTE
El espesor de la masa, es resultante en función del volumen de masa (peso) de pizza utilizado y el diámetro deseado.

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. Operacción

3.1 Accionamento

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

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

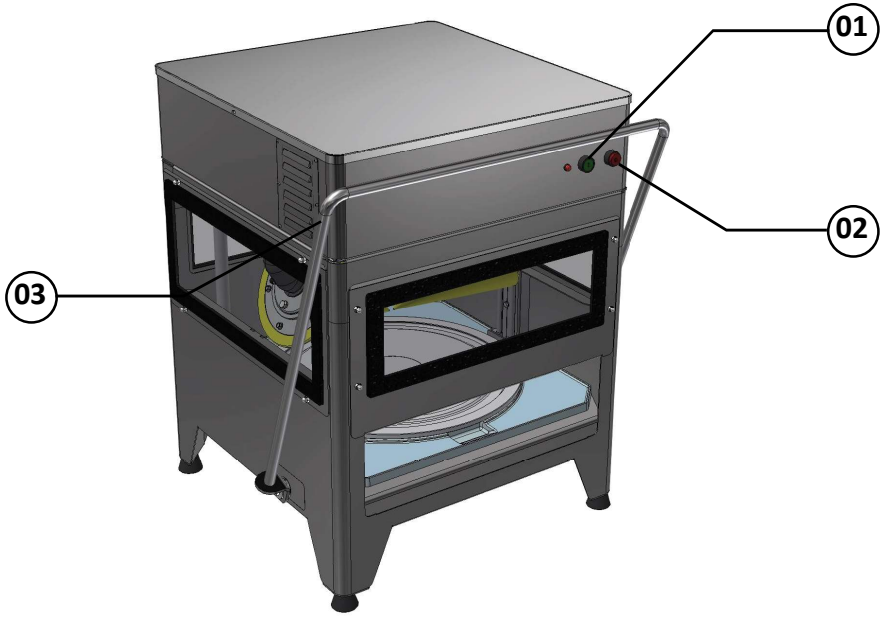
Coloque la bandeja con la masa de pizza.

Por lo tanto abaje la palanca #03 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 #02 (Pic. 04).

FIGURA 04



to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on May 2nd, 2016.

Warranty Registration

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
786 522 6765

User Details

* Contact Person: _____
* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseums
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)

* Company Name: _____
* Address: _____
* City: _____
* State: _____ * Zip Code: _____
* Phone: _____ Fax: _____
** E-mail: _____
Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____
The Product Commercial Item can be found on the model/Product Identification Label.
* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____
This information, the Product Serial Number, can also be found on the model/Product Identification Label.
* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No
* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)
* Purchased From: _____
Company Name

*Indicates required field. **Indicates required field, not mandatory by Fax.

1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	AMP-500EF
Capacidad	Inch	500
Rotación	rpm	40
Tensión	V	115 or 230
Frecuencia	Hz	60
Potencia	HP	0,5
Altura	mm	850
Ancho	mm	760
Profundidad	mm	730
Peso Neto	kg	99
Peso Bruto	kg	145

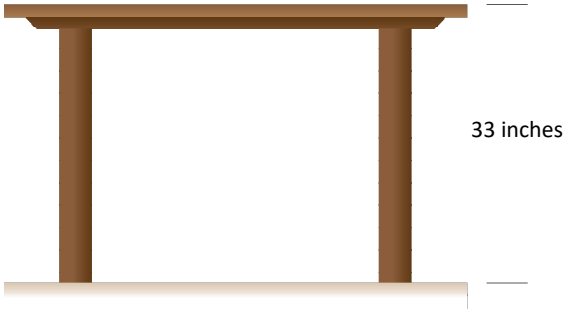
El equipo no viene con bandejas.

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Trabaje con su equipo sobre una superficie seca, estable preferentemente con 33” de altura



2.1.2 Instalación Eléctrica.
Al recibir el equipo verifique la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable de alimentación eléctrica.

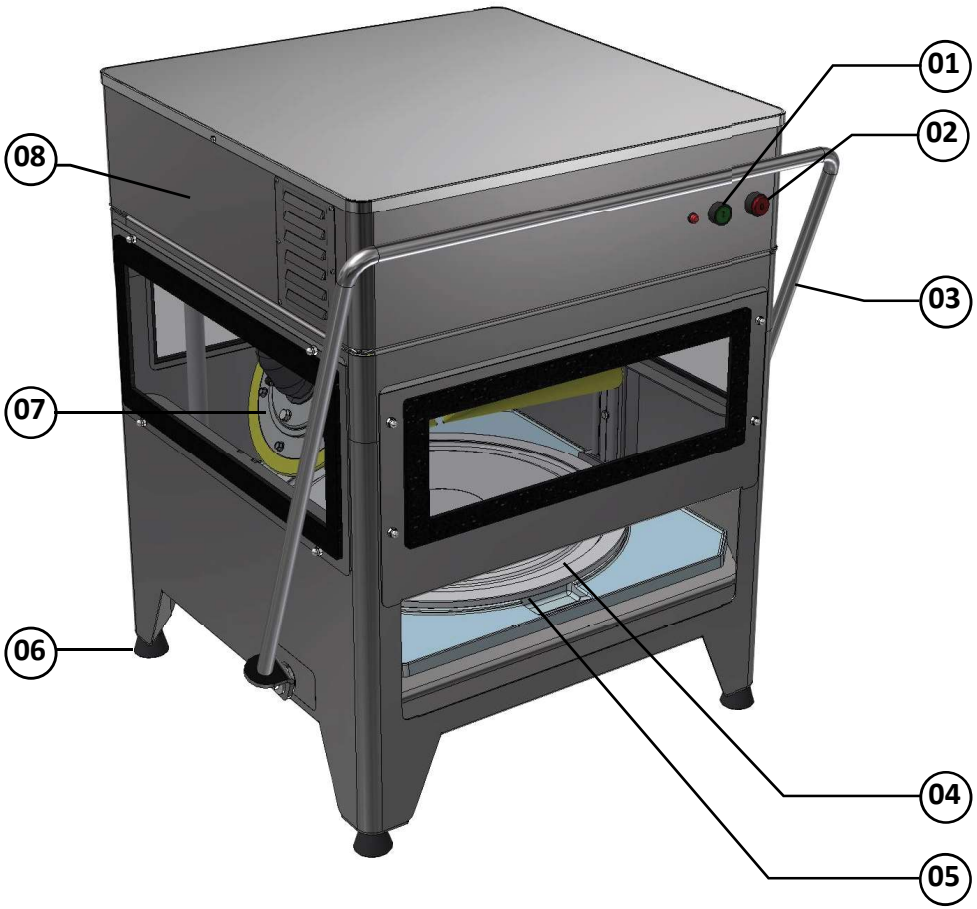
El enchufe del cable de alimentación eléctrica posee tres clavillos el clavillo central es la tierra. Los tres clavillos deben estar conectados antes de prender la maquina.

IMPORTANTE
Certifíquese de que la tensión de la red eléctrica es la misma de la tensión indicada en la etiqueta del cable de alimentación.

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 de SKYFOOD.

FIGURA 01



01- Llave Prender
02 - Llave Desligar
03 – Palanca
04 – Bandeja
05 – Base Modeladora
06 – Pié
07 – Rodillos Cónicos
08 – Gabinete

INDICE

1. Introducción 24
1.1 Seguridad 24
1.2 Componentes Principales 26
1.3 Características Técnicas.....27

2. Instalación y Pre Operación 27
2.1 Instalación 27

3. Operación..... 28
3.1 Accionamiento.....28
3.2 Procedimiento para operación 29
3.3 Limpieza 31
3.4 Cuidados con los aceros inoxidables 31

4. Nociones Generales de Seguridad..... 33
4.1 Practicas Básicas de Operación 33
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina 34
4.3 Inspección de Rutina 35
4.4 Operación 35
4.5 Después de Terminar el Trabajo 35
4.6 Mantenimiento.....36
4.7 Aviso 36

5. Análisis y Resolución de Problemas 38
5.1 Problemas, causas y resoluciones. 38

6. Mantenimiento..... 40
7. Diagrama Eléctrico..... 41

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza ó otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada con la maquina desconectada de la red eléctrica.

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina, nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red cuando : no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó de inserir ó remover accesorios, cuando en mantenimiento ó otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta un Servicio Técnico para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.

1.1.10 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté aterrado.

IMPORTANTE
Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable damnificado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE
Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE
Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

IMPORTANTE
En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.