

## ***Instructions Manual / Manual de Instrucciones***

**CAUTION!**

HAZARDOUS MOVING PARTS  
Disconnect Power Before  
Cleaning or Servicing



**¡ATENCIÓN!**

PARTES MOVIBLES PELIGROSAS  
Desconecte de la Red Electrica  
antes de la Limpieza o Manutención



***Dough Rollers / Cilindro para Masas***

***Model / Modelos***

***CLM-400***

***Office***

Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

**TOLL FREE 1-800-503-7534**



# SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH \_\_\_\_\_ 01

2. ESPAÑOL \_\_\_\_\_ 12



CLM-400/L

# INSTRUCTIONS MANUAL

## SUMMARY

<b>1. Introduction</b>	<b>2</b>
1.1 Safety	2
1.2 Main Components	2
1.3 Technical Characteristics	3
<b>2. Installation and Pre Operation</b>	<b>3</b>
2.1 Installation	3
2.2 Pre Operation	3
2.3 Feeding Procedures	4
<b>3. Operation</b>	<b>5</b>
3.1 Starting	5
3.2 Dough thickness regulation	5
3.3 Cleaning	6
<b>4. General Safety Practices</b>	<b>6</b>
4.1 Basic Operation Procedures	7
4.2 Safety Procedures and Notes before switching the machine on	8
4.3 Routine Inspection	8
4.4 Operation	9
4.5 After finishing the work	9
4.6 Maintenance	9
4.7 How to Proceed in Emergency Case	9
4.8 Advices	10
<b>5. Analysis and Problem Solving</b>	<b>10</b>
5.1 Problems, Cause and Solutions	10
5.2 Electric Diagram	11
<b>6. General Advices</b>	<b>11</b>

### Registro de Garantía



### 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 512  
North Miami, FL 33181 - USA

**O fax formulario a:**

305-866-2704

### Información del Usuario

\* Persona de Contacto: \_\_\_\_\_

\* Tipo de Empresa:

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

\* Nombre de la 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 número 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 en: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (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 sitio 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 provenientes 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 fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: [www.skyfood.us](http://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 sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

**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](http://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 :**

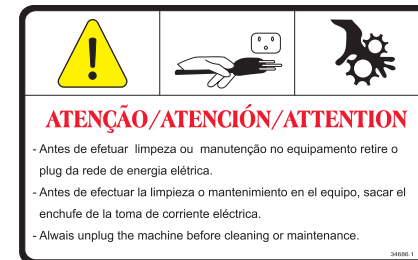
Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 2 de Mayo 2016.

# 1. Introduction

## 1.1 Safety

When not properly used the Dough Rollers CLM-400/L are strictly in accordance with Norm NR-12 issued by Brazilian authorities , requiring safety devices. However when incorrectly used the Dough Rollers CLM-400/L are potentially dangerous machines. Never put your hands in the existing opening of the upper protection where the dough is introduced. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people. The following instructions must be observed in order

- 1.1.1 Always unplug the machine when cleaning, servicing or any other operation is needed.
- 1.1.2 Never remove the protections before being sure of the complete
- 1.1.3 Never use water jets directly to the machine.
- 1.1.4 Keep hands off turning parts.
- 1.1.5 Take good care of this manual and have it handy for use at any

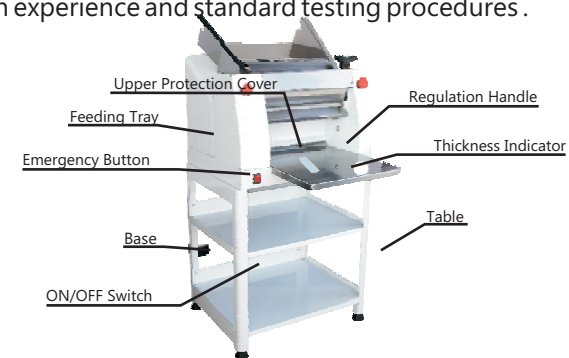


## 1.2 Main Components:

The Dough Roller Model CLM-400/L is meant to laminate several types of dough.

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

**Picture 1**





## 1.3 Technical Characteristics

**Table – 01**

Characteristics	Unit	CLM-400/L
Production Capacity	[lb/pass]	15
Voltage (*)	[V]	110 / 220
Frequency(*)	[Hz]	50 ou 60 (*)
Power Rating	[HP]	1
Consumption	[kW/h]	0,8
Height	[Inches]	19 3/4"
Width	[Inches]	21 7/8"
Depth	[lb]	192
Net Weight	[lb]	278

(\*) Frequency and voltage will be only the one indicated on motor characteristics label.

### Load Chart

Model	Maximum Load
CLM-400L	7kg dough
CLM-400LC	7kg dough

## 2. Installation and Pre Operation

### 2.1 Installation

The Dough Rollers model CLM-400 and CLM-400L are to be installed onto a leveled surface., preferably about 850 mm above floor . Models CLM-400C and CLM-400LC have easels and do not require benches .

If necessary adjust the adjustable feet until to have reached stability .

Before plugging in the machine check the voltage of the power supply : 110 or 220 V . The machine voltage selector switch is found inside the Base, to reach it remove the rubber plug besides the cord , place it back after adjustment. Voltage shall be the same as the power supply voltage .

Grounding is mandatory.

### 2.2 Pre Operation

#### IMPORTANT

**Under no circumstances use the machine if its protections are not properly fitted and never clean the rollers with the machine plugged in.**

#### 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](http://www.skyfood.us).

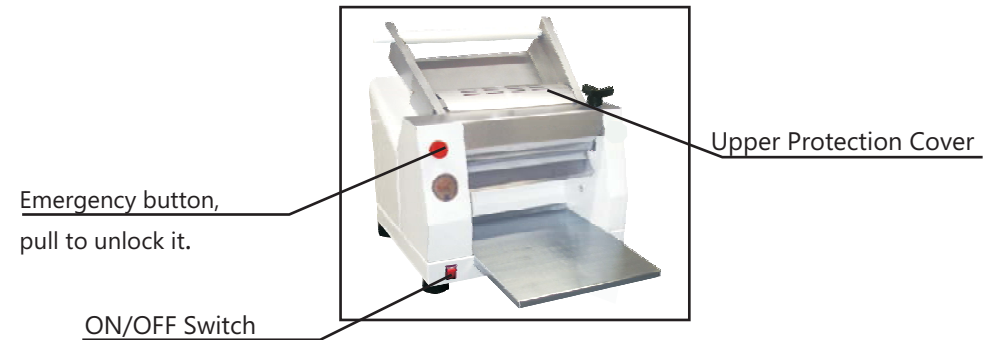
#### GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

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 envío 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 podrían 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 garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía 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 compañía de servicio ("Compañía 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 dañificados 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 /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, 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 IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier pérdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías 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 garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

First of all check if the Dough Roller is firm in its position. Prior to use, clean the rollers with a dry cloth and a plastic spatula if necessary. Be sure the Emergency Button is released and the Upper Protection Cover is closed.

**Picture - 02**

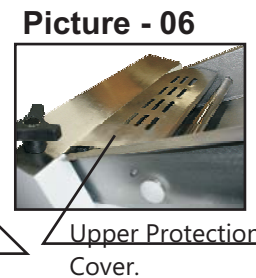


### 2.3 Feeding Procedure

The Roller model CLM -400L brings a safety system that prevents fingers from touching the rolls when feeding the machine turned ON. Therefore, the machine will only work if the mentioned roll protection is turned down.

To feed the Roller, the product to be laminated must be placed onto the gutter, and guided until it is pulled by the rolls when the machine is turned on.

**IMPORTANT**  
Under no circumstances remove any dough residue from between the rollers with your hands.



### 3. Operation

#### 3.1 Starting

##### IMPORTANT

Wait for the complete stop of the rollers before removing the protections. Do not place any objects like knives, spoons and others on the receiving tray with the machine switched ON.

Be sure prior to use that the protections are properly fitted. To start the machine use the ON/OFF Switch located on the Base.

The Dough Rollers CLM-400/L are machines equipped with protections to avoid the operator access to the rotating parts of the machine .

The Upper Protection Cover when lifted, automatically switches OFF the machine .

The emergency button cuando triggered, also disconnect the equipment. To unlock the emergency button just pulls it.

##### IMPORTANT

Do not use the emergency button to switch the Dough Roller ON and OFF, only use

#### 3.2 Dough Thickness Regulation

To control the dough thickness turn the thickness Regulation Handle until desired thickness is reached, by watching the Thickness Indicator .

Picture - 05



### 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 512  
North Miami, FL 33181 - USA

#### Or fax form to:

305-866-2704

### User Details

\* Contact Person: \_\_\_\_\_

\* Business type:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations                   | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery                   |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant)           | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery                |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center                                | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor                         |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding        | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food      |
| <input type="checkbox"/> Butcher                                       | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering                                      | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out)                      |
| <input type="checkbox"/> Club Stores                                   | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain)                |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store                             | <input type="checkbox"/> School   |
| <input type="checkbox"/> Country Club                                  | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum                              |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant)             | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery                            |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park                                       |
| <input type="checkbox"/> Food Store                                    | <input type="checkbox"/> University / College                             |
| <input type="checkbox"/> Government                                    | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery                                |
| <input type="checkbox"/> Hospital                                      | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs                                  |
| <input type="checkbox"/> Lodging                                       | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (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 machine Product Identification Label.

\* Serial Number: \_\_\_\_\_ \* Confirm Serial Number: \_\_\_\_\_

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine 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.



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](http://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](http://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 2<sup>nd</sup>, 2016.

## 3.3 Cleaning

### IMPORTANT

Never do cleaning with the machine plugged in, always unplug machine before cleaning.

Wait for the complete stop of the rollers before removing the protections.

All the parts in contact with food must be cleaned. Before cleaning unplug the machine from power supply.

3.3.1 Clean all the parts that are in contact with dough with a dry cloth.

3.3.2 Never use objects like: knives, forks and others to remove residues from the rollers. Use a plastic spatula for such removal and cleaning.

Clean the external structure of the machine with a damp clean cloth.

## 4. General Safety Practices

**The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered 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

**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.**

**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.**

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

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

### 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](http://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

## 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.

**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.**

**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.**

**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.**

**Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.**

## 4.3 Routine Inspection

**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.**

**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.**

**Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.**

## 4.4 Operation

**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

**Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine.**

**Never clean the machine unless it has come to a complete stop.**

**Put all components back to their functional positions before turning it ON again.**

**Check level of oil.**

**DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.**

## 4.6 Maintenance

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

## 4.7 How to Proceed in Emergency Case

**In case of any emergency situation press the EMERGENCY button located on top of the machine for immediate stop of the rollers. Then open the rollers at its maximum thickness.**

## 5.2 Diagrama Eléctrico



## 6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.



## 4.8 Avisos

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

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

## 5. PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

### 5.1 Problemas, causas y soluciones

Los Cilindros para Masas modelos CLM-400/L fueran diseñados para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

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

**Tabla - 02**

* La masa queda presa entre los rollos	* Rascadores desreglados	* Llame a su revendedor
* Los rollos paran durante la operación	* Falta de energía eléctrica	* Verifique si el enchufe está conectado al soquete
	* Mal contacto de la llave liga/desliga,	* Llame a su revendedor
	* Mal contacto del enchufe o del cable de alimentación	* Verifique si el cable de alimentación no está roto y verifique los pernos del
	* O del botón de emergencia	* Llame su revendedor
	* Tapa de protección levantada	* Baje la Tapa

## IMPORTANT

Always unplug the machine when emergency cases arise . Never start the machine with the reversal lever fitted on the pinion .

### 4.8 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

**The Dough Rollers Models CLM-400/L were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.**

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

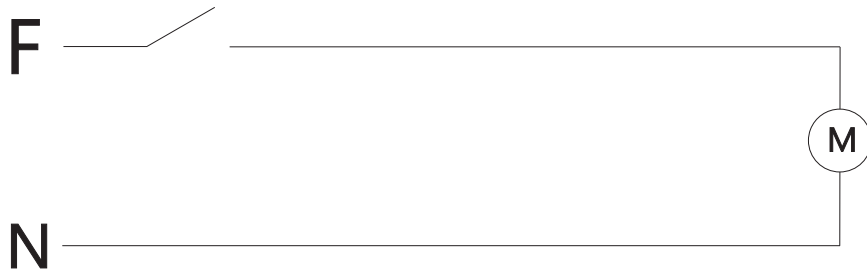
**\* Service life – 2 years for regular work shift**

**Table - 02**

Problems	Causes	Solutions
* Product stuck in between the rollers.	* Scrapers unadjusted	* Call technical assistance.
* Rollers stop during operation	* Lack of power	* Check if machine is plugged in.
	* Safety switch with bad contact	* Call technical assistance.
	* ON/OFF switch with bad contact	* Call technical assistance.
	* Cord or plug with bad contact	* Check if cord is not torn and if plug pins are in good condition.
	* Emergency Button in use	* Lower the Upper Protection Cover
	* Upper Protection Cover lifted	



## 5.2 Models CLM-400/C/L/LC Electrical Diagram



## 6. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

## 4.4 Operación

### 4.4.1 Avisos

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

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

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

## 4.5 Después de Terminar el Trabajo

### 4.5.1 Cuidados

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

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

Al verificar 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 4.6Manutención

### 4.6.1 Peligros

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

## 4.7 Como Proceder en casos de Emergencia

Delante de cualquier situación de peligro desligue la maquina con el botón Liga/desliga ubicado en la parte superior de la maquina , ocasionando así la parada de los rollos . Luego abra los rollos en la mayor graduación posible , de esta manera se obtiene la mayor abertura entre ellos .

### IMPORTANTE

Siempre desconecte la maquina de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.  
Nunca accione la maquina con la perilla de reversión encajada en el piñón.

## 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

### IMPORTANTE :

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

#### 4.2.1 Peligro

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

#### 4.2.2 Avisos

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

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

## 4.3 Inspección de Rutina

#### 4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o 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 y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

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

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

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

## Cilindro para Masas - Mod. CLM-400/L

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## INDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>13</b>
1.1 SEGURIDAD	13
1.2 COMPONENTES PRINCIPALES	14
1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	14
<b>2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN</b>	<b>15</b>
2.1 INSTALACIÓN	15
2.2 PRE OPERACIÓN	15
2.3 PROCEDIMIENTO PARA ALIMENTACIÓN	16
<b>3. OPERACIÓN</b>	<b>16</b>
3.1 ACCIONAMIENTO	16
3.2 REGULAJE DEL ESPESOR DE LA MASA	17
3.3 LIMPIEZA	17
<b>4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD</b>	<b>17</b>
4.1 PRACTICAS BASICAS DE OPERACIÓN	18
4.2 CUIDADOS Y OBSERVACIONES ANTES DE LIGAR LA MAQUINA	19
4.3 INSPECCIÓN DE RUTINA	19
4.4 OPERACIÓN	20
4.5 DESPUES DE TERMINAR EL TRABAJO	20
4.6 MANUTENCIÓN	20
4.7 COMO PROCEDER EN CASO DE EMERGENCIA	20
4.8 AVISOS	21
<b>5. ANALISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>21</b>
5.1 PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES	21
5.2 DIAGRAMA ELECTRICO CLM-400/L	22
<b>6. CONSEJOS GENERALES</b>	<b>22</b>

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1 Seguridad

Los cilindros para masas Mod CLM-400/L están rigurosamente de acuerdo con la norma brasileña NR-12 que exige el uso de dispositivos de seguridad en el equipo. Sin embargo, cuando usado incorrectamente, el Cilindro de Masas (Modelo CLM-400/L) es una maquina potencialmente PELIGROSA. Jamás coloque su mano en la abertura existente en la parte superior de la maquina, por donde son introducidas las masas. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

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



## 4.1 Practicas Básicas de Operación

### 4.1.1 Peligros

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

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

### 4.1.2 Advertencias

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

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

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

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

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

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

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de

### 4.1.3 Avisos

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

Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

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

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

NO ALTERE las características originales de la maquina.

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

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

### 3.2 Regulaje del espesor de la masa

Para determinar el espesor de la masa, gire el manipulador de regulación, hasta que se obtenga el espesor deseado, observando el indicador de espesor.

Figura - 07



### 3.3 Limpieza

#### IMPORTANTE

**Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica, para tal operación desconéctela de la red eléctrica. Antes de remover las tapas de protección certifíquese de que los rollos estén completamente parados**

Para hacer la limpieza primero desconecte la maquina de la red eléctrica. Todas las partes que entran en contacto con la masa deben ser limpias con un paño seco.

Nunca utilice objetos tales como cuchillas, tenedores y otros para limpiar los rollos y remover los residuos de masas. Utilice siempre una espátula de plástico para hacer la referida limpieza.

## 4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

## 1.2 Principales componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN, o sea tales como acero inoxidable, aluminio y plástico de ingeniería.

El Cilindro para Masas Modelo CLM-400/L sirve para laminar diversos tipos de masas.



Figura - 01

### 1.3 Características Técnicas

Tabla -01

Características	Unidad	CLM-400/L
Producción Mediana	[Kg/pasada]	7
Voltaje	[V]	110 / 220
Frecuencia (*)	[Hz]	50 o 60 (*)
Potencia	[CV]	1
Consumo	[kW/h]	0,8
Altura	[mm]	625
Ancho	[mm]	595
Profundidad	[mm]	815
Peso Neto	[kg]	70
	[kg]	82

(\*) La frecuencia es única de acuerdo a la del motor de la maquina.

Tabla de Carga

Modelo	Carga Máxima
CLM-400	7kg de masa
CLM-400L	7kg de masa

## 2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

### 2.1 Instalación

El Cilindro para Masas debe ser instalado sobre una superficie estable y plana, con preferiblemente 850mm de altura.

Caso necesario regulense los pies niveladores, hasta que el equipo este firme en su lugar.

Antes de ligar el equipo averigüe si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica 110 o 220V. La llave selectora de voltaje está dentro de la base. Para su acceso retire el tapón de goma que está al lado del cable de alimentación . y recoloque el tapón después de haber averiguado el voltaje .

El cable de alimentación posee enchufe con dos clavillas redondas y un hilo de aterramiento. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipo.

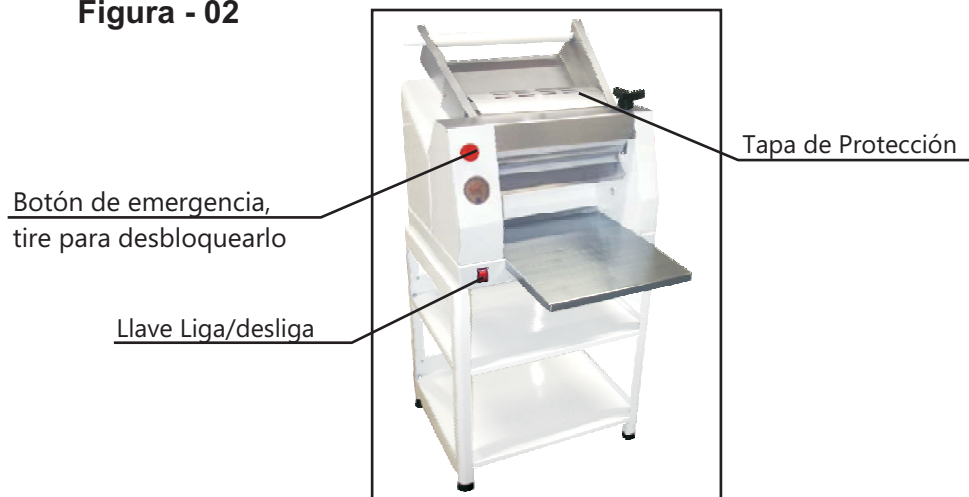
### 2.2 Pré Operación

#### IMPORTANTE

**Bajo ninguna circunstancia limpie los rollos con la maquina ligada. Nunca utilice la maquina sin que todas sus protecciones estén en su lugar .**

Primero averigüe si el Cilindro para Masas está firme en su posición. Antes de usarlo, los rollos deben ser limpios con un paño seco y si necesario con una espátula de plástico. Vea si el botón de emergencia está destrabado y si la tapa de protección esta cerrada.

Figura - 02



### 2.3 Procedimiento para alimentación

El Cilindro Laminador CLM-400L, posee sistema de seguridad para evitar que los dedos alcancen los rollos en el momento de la alimentación con la maquina prendida, así que la maquina solamente prende cuando la protección de los rollos esté bajada.

Para la alimentación del Cilindro, el producto a ser laminado debe ser colocado en el canalón, conduciendolo hasta los rollos para que lo mismo sea tirado por los rollos en el momento de prender la maquina

#### IMPORTANTE

**Bajo ninguna circunstancia utilice las manos para colocar o retirar cualquier residuo de masa que esté entre los rollos.**

Figura - 03



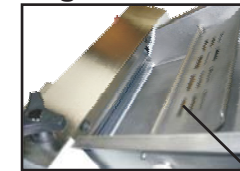
Errado

Figura - 04



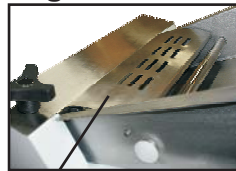
Cierto

Figura - 05



Tapa de Protección  
abierta para la  
alimentación

Figura - 06



Tapa de  
Protección

## 3. OPERACIÓN

### 3.1 Accionamiento

#### IMPORTANTE

**Espere por la completa parada de los rollos antes de remover las protecciones. La maquina es silenciosa. Nunca coloque sobre la Bandeja de Alimentación objetos tales como cuchillas, cucharas y otros.**

Este seguro que las protecciones están correctamente en su posición. El accionamiento de la maquina es hecho a través de la llave liga/desliga ubicada en la base del equipo.

Los Cilindros para Masa CLM-400/L , son maquinas equipadas con protecciones que evitan el acceso del operador hacia las partes girantes de la maquina .

La tapa de protección , cuando levantada, desliga automáticamente la maquina.

El botón de emergencia cuando activa, también desconecte el equipo. Para desbloquear el botón de emergencia sólo lo saca.