



MALLET AND COMPANY, INC.

Mallet Automatic Round Pan Sprayer – PPO 500

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com



LCE SPRAY STATION (PPO) WARRANTY AND REPLACEMENT POLICY

We are pleased to offer a limited warranty for all PPO machines purchased through Vantage or Blue Line. This warranty does not cover part failure due to neglect, misuse, or abuse of the PPO machine. Factory refurbished units are available with the return of a used PPO machine and will be issued at the discretion of Vantage. Details of the warranty program are listed below:

New Machine:

Year 1:

- 90-day full factory replacement of machine
- Parts only replacement for remainder of year 1

Year 2:

- Parts only replacement for year 2

Factory Refurbished Machine:

Year 1:

- 90-day full factory replacement of machine
- Parts only replacement for remainder of year 1

Rev 8

NOTE:

- No consequential damages are covered by this warranty. This warranty is null and void if modifications or changes have been made to any internal component(s).
- This warranty does not cover labor associated with troubleshooting, repair, or installation of parts.
- If willful neglect, misuse, abuse or modifications are determined to have occurred when the unit is returned to the factory the store owner will be charged for repairs.
- Warranty coverage for new machines begins with Blue-Line invoice date. If proof of invoice can not be provided, the Vantage manufacturing date will be used to determine warranty status.
- Warranty coverage begins with the Vantage ship date for refurbished machines.
- This warranty is non-transferrable.

To receive warranty service, order parts, or troubleshoot please contact PPO support at PPO.Support@vantagegrp.com or 412-276-9000 extension 60137.

Please have Name, Store Address, Store Number, and Serial Number of the machine ready when you call.

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

MANUAL

Rev 7
(5/2020)

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

Table of Contents

SAFETY WARNING	6
DESCRIPTION AND PARTS	8
UNIT ASSEMBLY DIAGRAM.....	9
INSTRUCTIONS FOR PRIMING THE PUMP PRIOR TO USE	10
INSTRUCTIONS FOR OPERATION	10
TROUBLESHOOTING	11
CLEANING AND SANITATION INSTRUCTIONS	12
ELECTRICAL DIAGRAM	13
SPANISH INSTRUCTIONS.....	14-26

Revision History

Revision	Description	Date Released
1	Initial Release – 500 Rev A.	4/4/19
2	Recirculation Loop Revision – Rev B.	10/1/19
3	Part Number Updates	11/12/19
4	General Revisions, Warranty Information, Safety	12/5/19
5	Warranty Information	1/10/20
6	Hose Assy. Update(s)	3/18/20
7	Spanish Language and Vantage Foods Update	5/5/20
8	Recommended Operating Temperature Update	3/16/21

Rev 8



FOR YOUR OWN SAFETY, READ INSTRUCTION MANUAL BEFORE OPERATING THIS MACHINE

When using the Pizza Pan Oiler basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all the instructions before operating the Pizza Pan Oiler (PPO).
- Read and follow the specific assembly, cleaning, and flushing procedures before operating the PPO.

Equipment Misuse Hazard:

- Use the PPO only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals, hazardous materials, or other vegetable oils with this machine.
- Keep power cord away from heated surfaces, pans, or other hot objects.
- Do not immerse power cord in water or oil.
- Do not store anything directly on top of this machine.
- Do not stop or deflect spray oil with your hand, body, glove, or rag.

Rev 8

Assembly, Operating and Cleaning Instructions

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

OPERATION MANUAL

DESCRIPTION

The PPO-500 is designed to spray round pizza pans to with a consistent amount of Vegalube oil (not provided with machine). The machine will deliver a consistent quantity of release oil in a repeatable pattern.

NOTE: The machine will automatically shut off after 1 minute if no pizza pan is detected. To restart, simply press the green button on the side of the machine.

The major components of the pan oiler will be assembled prior to shipment. Minor items, like the suction tube, return tube, and Vegalube oil will be connected at the end-user's facility. Instructions to install the suction and return lines are listed below on the following page.

The unit will be primed with Mallet Vegalube Oil from the factory. The Vegalube oil is the same oil used to spray round pizza pans.

GETTING STARTED

Remove your PPO machine from the box and place it on a table within 5 feet of your Vegalube oil (not provided with machine). Verify your machine has shipped with all the parts listed below.

Plug the machine into a nearby outlet and insert the stainless tubing and bucket fitting into your pail of Vegalube oil. Press the green button to turn the machine on.

Be sure to keep you Vegalube oil at the manufacturer recommended temperature. This will help maintain a proper spray pattern every time the machine is used.

PARTS INCLUDED IN BOX

- 1) **Oiler Machine:** Enclosure Box and Door containing a Pump, Hose Assembly (connected to machine), Solenoid Valves (2x), Pump Timer, Shot Timer, Green Start Button, Purge Button, Proximity Sensor, Spray Nozzle, Base Plate, and Electrical Wiring.
- 2) **Instructions:** Assembly, Operation, and Sanitation.

(NOTE: KEEP PUMP PRIMED WITH VEGALUBE OIL)

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

Oiler Machine Assembly Detail

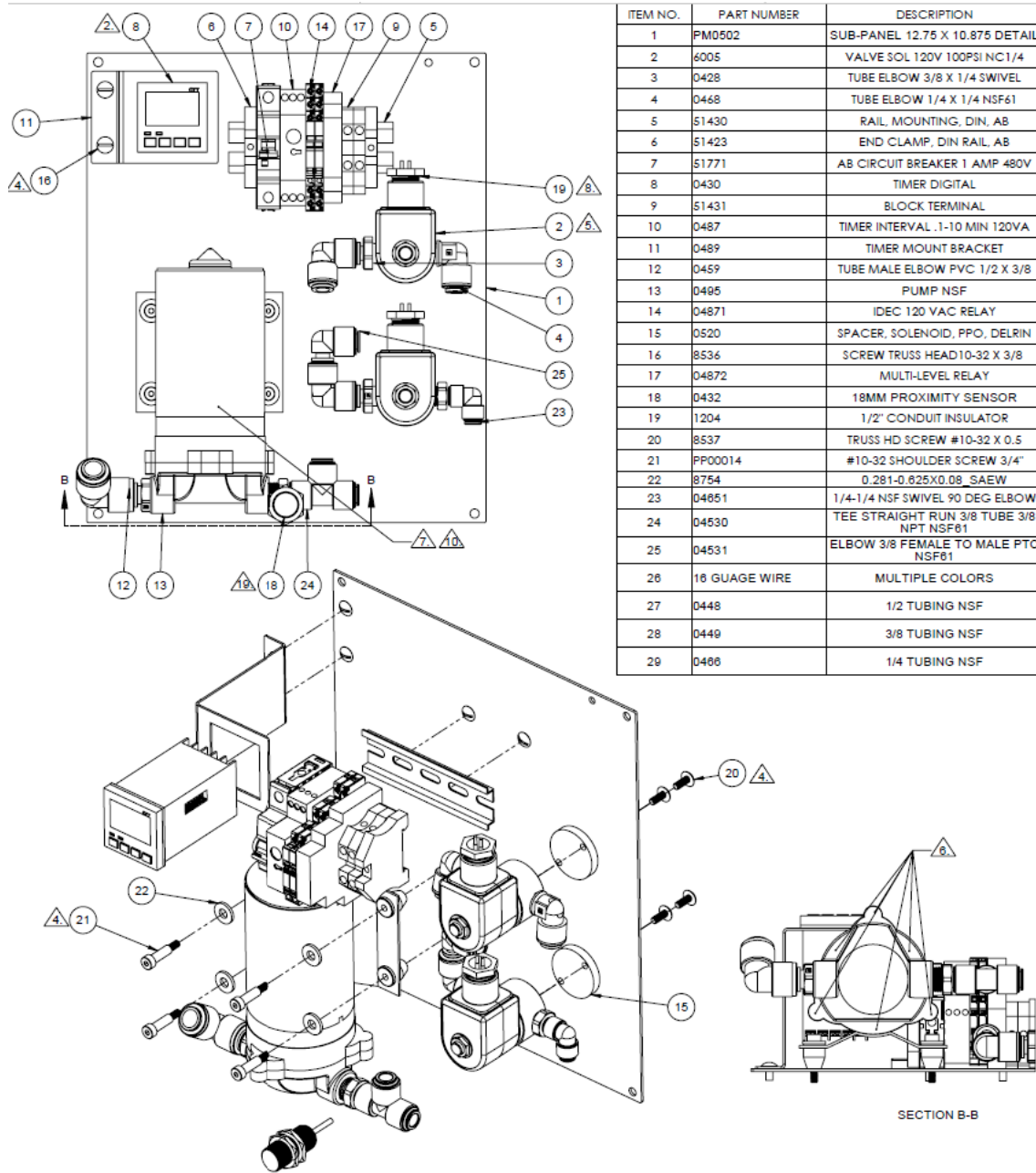


Figure 2A. Exploded Machine Detail.

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
 563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
 Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

INSTRUCTIONS FOR PRIMING THE PUMP PRIOR TO USE

- 1) Place a small bucket under the spray nozzle to collect purged oil.
- 2) Plug Unit into standard 120-volt outlet.
- 3) Press the green power button on the side of the box. Allow unit to run for one minute and shut off. Repeat this step three times.
- 4) With the bucket under the spray nozzle, again press the green power button on the side of the box. Next, press and hold the black purge button. Oil will begin to flow from the spray nozzle.
- 5) Keep purge button depressed until only oil is fully flowing through the spray nozzle holes.
- 6) Keep purging the spray nozzle (steps 4,5) until at least 4 cups of oil have been removed, or a full spray pattern is observed from the spray nozzle.

INSTRUCTIONS FOR OPERATION

- 1) Connect PPO-500 power cord to an electrical outlet.
- 2) Prime the machine as described in steps 1-6 above.
- 3) Ensure both supply and return lines are submerged in Vegalube oil.
- 4) Place a round pizza pan in front of machine – sliding pan until it encounters the stop pins.
- 5) Pan will automatically be oiled by machine.
- 6) Remove pan and repeat as necessary.
- 7) To adjust spray size, raise or lower the nozzle height using the wingnuts on the front of the machine.

NOTE: Oil distribution systems shall only circulate Mallet Vegalube Oil throughout the system.

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

TROUBLESHOOTING

- 1) If unit is not supplying oil to pan, check to ensure unit is plugged into a working electrical outlet.
- 2) Ensure suction and return tubes are submerged inside the oil and that oil supply is ample.
- 3) Ensure the suction tube is not touching the bottom of the Vegalube bucket.
- 4) Rotate the pizza pan 90 degrees and try again – a dented pan may not allow the proximity sensor to pick up completely.
- 5) If the unit fails to turn on, unplug the machine, remove the four cover screws, and open the machine door. Reset the circuit breaker inside the machine if it is tripped (green indicator). If the unit is not tripped, a red indicator will be shown:



Figure 3. Non-Tripped (red) and Tripped (green) circuit breakers.

- 6) Replace door cover and reconnect the power supply to the electrical outlet. If the machine fails to resume operation, or repeatedly trips, please contact:

PPO Support

(412) - 276 – 9000 Extension 60137
PPO.Support@vantagegrp.com

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
 563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
 Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

CLEANING AND SANITATION PROCEDURES

FLUSHING PROCEDURE

- 1) Oil distribution system shall only circulate fresh Vegalube Oil supplied by Mallet.
- 2) If the system requires cleaning it should be flushed with clean Vegalube Oil.
- 3) Place the suction line into a bucket of clean oil. Place the return line into an empty bucket.
- 4) Turn the machine on and allow the machine to run for several minutes. The green start button will need pressed every minute as the machine times-out.
- 5) With the suction line still in the bucket, place a container under the spray nozzle.
- 6) Press the black purge button and fill catch container. Note: the machine may require several pushes of the green start button as the machine times out.

CLEANING NOZZLE PROCEDURE

- 1) Locate white spray nozzle.
- 2) Find the two hex nuts above and below the metal angle that the nozzle is attached to.
- 3) Use to adjustable or 1/2" wrenches to turn the nuts in opposite directions, loosening the two nuts.
- 4) Unscrew the white nozzle being sure to not strip the threads.
- 5) Soak the nozzle in hot water for about 5 minutes.
- 6) Use a very small paperclip to clean out any hole with residue.
- 7) Reattach the nozzle in proper place being sure not to strip the threads. **DO NOT OVERTIGHTEN.**
- 8) Tighten the two thumb nuts, above and below metal angle, back into place.

Rev 8

ELECTRICAL DIAGRAM

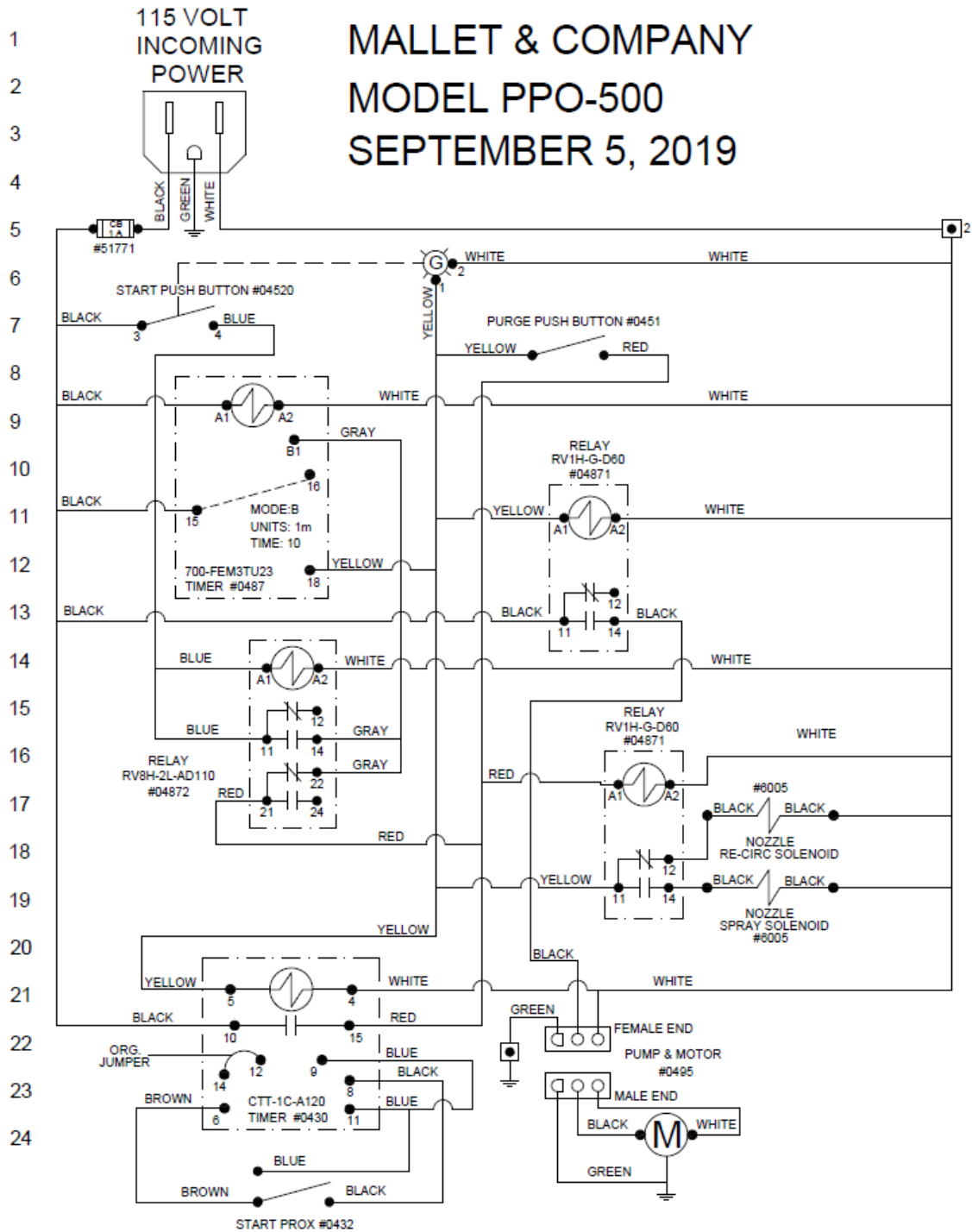


Figure 4. Electrical Diagram

Rev 8

The logo for Vantage, featuring a stylized green teardrop icon to the left of the word "Vantage" in a green, sans-serif font.The logo for Mallet, featuring the word "Mallet" in a bold, black, sans-serif font.

VANTAGE FOOD™

SPANISH OPERATIONS MANUAL

MALLET AND COMPANY, INC.

Aceitadora de moldes automática Mallet– PPO 500

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com



LCE ESTACION DE ESPRAY (PPO) POLÍTICA DE GARANTIA Y REEMPLAZO

Nos complace ofrecer una garantía limitada para todas las máquinas PPO compradas a través de Vantage o Blue Line. Esta garantía no cubre fallas en las piezas debido a negligencia, mal uso o abuso de la máquina PPO. Hay unidades reacondicionadas de fábrica que están disponibles con la devolución de una máquina PPO usada y se emitirán a discreción de Vantage. Los detalles del programa de garantía se enumeran a continuación:

Equipo Nuevo:

Primer Año:

- 90 días reemplazo de equipo completo de fábrica
- Para el resto del año, sólo piezas de reemplazo

Segundo Año:

- Sólo piezas de reemplazo

Equipo Reacondicionado:

Primer Año:

- 90 días reemplazo de equipo completo de fábrica
- Para el resto del año, sólo piezas de reemplazo

Nota:

Rev 8

1. Esta garantía no cubre daños consecuentes. Esta garantía es nula si se han realizado modificaciones o cambios en cualquier componente interno.
1. Esta garantía no cubre la mano de obra asociada con la solución de problemas, la reparación o la instalación de piezas.
2. Si se determina que se han producido negligencias, uso indebido, abuso o modificaciones intencionales cuando la unidad es devuelta a la fábrica, se cobrará al propietario de la tienda por reparaciones.
3. La cobertura de la garantía para las máquinas nuevas comienza con la fecha de la factura de Blue-Line. Si no se puede proporcionar un comprobante de factura, se utilizará la fecha de fabricación de Vantage para determinar el estado de la garantía.
4. La cobertura de la garantía comienza con la fecha de envío Vantage para máquinas reacondicionadas.
5. Esta garantía no es transferible.

Para recibir el servicio de garantía, pedir piezas o solucionar problemas, póngase en contacto con el soporte técnico de PPO en [PPO. Support@vantagegrp.com](mailto:PPO.Support@vantagegrp.com) o 412-276-9000 extensión 60137.

Tenga listo el nombre, la dirección de la tienda, el número de tienda y el número de serie de la máquina cuando llame.

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

MANUAL

Rev 7
(5/2020)

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

Revision History

Revision	Description	Date Released
1	Initial Release – 500 Rev A.	4/4/19
2	Recirculation Loop Revision – Rev B.	10/1/19
3	Part Number Updates	11/12/19
4	General Revisions, Warranty Information, Safety	12/5/19
5	Warranty Information	1/10/20
6	Hose Assy. Update(s)	3/18/20
7	Spanish Language and Vantage Foods Update	5/5/2020

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
 563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
 Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com



PRECAUCION

POR SU PROPIA SEGURIDAD, LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTA MÁQUINA

Al usar Pizza Pan Oiler se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar Pizza Pan Oiler (PPO).
2. Lea y siga los procedimientos específicos de montaje, limpieza y lavado antes de operar el PPO.

Peligro de uso indebido del equipo:

1. Utilice el PPO sólo para el uso previsto como se describe en el manual. No utilice productos químicos corrosivos, materiales peligrosos u otros aceites vegetales con esta máquina.
2. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calentadas, moldes u otros objetos calientes.
3. No sumerja el cable de alimentación en agua o aceite.
4. No almacene nada directamente encima de esta máquina.
5. No detenga ni desvíe el aceite con la mano, cuerpo, guante o trapo.

Rev 8

Instrucciones de montaje, operación y limpieza

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

MANUAL DE OPERACIÓN

Descripción

El PPO-500 está diseñado para rociar moldes de pizza redondas con una cantidad consistente de aceite Vegalube (no suministrado con máquina). La máquina soltará una cantidad constante de aceite en un patrón repetible.

NOTA: La máquina se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se detecta ningún molde de pizza. Para reiniciar, simplemente presione el botón verde en el lado de la máquina.

Los principales componentes de la aceitadora de moldes se montarán antes del envío. Los artículos menores, como el tubo de aspiración, el tubo de retorno y el aceite Vegalube, se conectarán en las instalaciones del usuario final. Las instrucciones para instalar las líneas de aspiración y retorno se enumeran a continuación en la siguiente página.

La unidad se preparará con aceite Mallet Vegalube de la fábrica. El aceite Vegalube es el mismo aceite utilizado para rociar los moldes de pizza redondas.

PARA INICIAR

Retire su máquina PPO de la caja y colóquela en una mesa a menos de 5 pies del aceite Vegalube (no provisto de máquina). Verifique que su máquina se haya enviado con todas las piezas enumeradas a continuación.

Conecte la máquina a una toma de corriente cercana e inserte el tubo inoxidable y el conector a su cubeta de aceite Vegalube. Pulse el botón verde para encender la máquina.

Asegúrese de mantener el aceite Vegalube a la temperatura recomendada por el fabricante. Esto ayudará a mantener el patrón de spray cada vez que el equipo sea utilizado.

PIEZAS INCLUIDAS EN LA CAJA

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

- 1) **Aceitadora:** Gabinete y puerta que contiene una bomba, ensamble de manguera (conectado a la máquina), válvulas solenoides (2x), temporizador de bomba, temporizador de disparo, botón de inicio verde, botón de purga, sensor de proximidad, boquilla de pulverización, placa base y cableado eléctrico.
- 2) **Instrucciones:** Montaje, Operación y Saneamiento.

(NOTA: MANTENGA LA BOMBA CON EL ACEITE VEGALUBE)

Detalle de ensamblado.

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

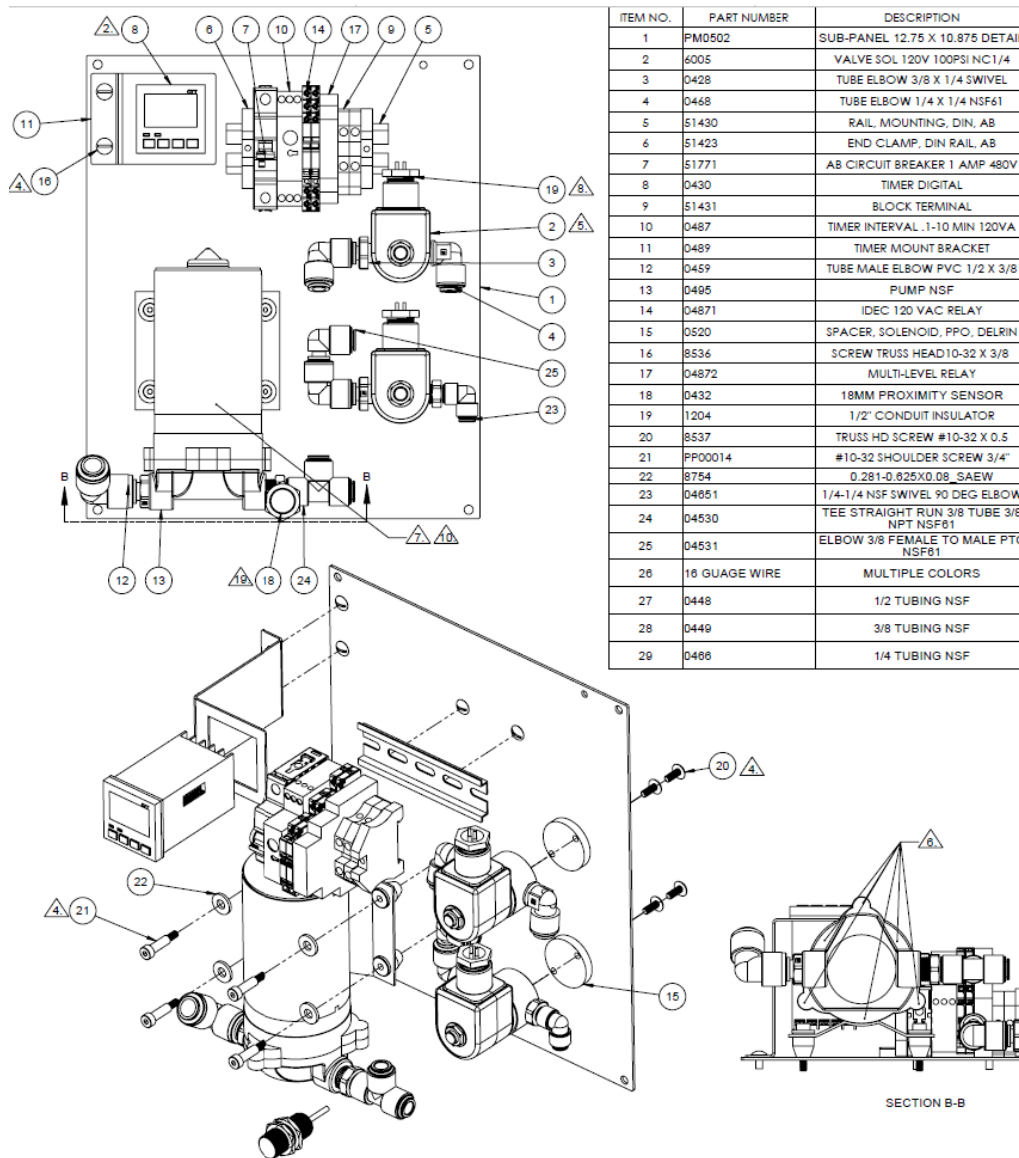


Figure 2A. Exploded Machine Detail.

INSTRUCCIONES PARA PURGAR LA BOMBA ANTES DE USO

- 1) Coloque un recipiente debajo de la boquilla de pulverización para recoger el aceite purgado.
 - 2) Conecte la unidad a la toma de corriente estándar de 120 voltios.
 - 3) Pulse el botón verde de encendido al lado del gabinete. Deje que la unidad corra durante un minuto y apague. Repita este paso tres veces.
 - 4) Con el recipiente debajo de la boquilla de pulverización, vuelva a pulsar el botón de encendido verde
- Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
 563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
 Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

en el lateral de la caja. A continuación, mantenga pulsado el botón de purga negro. El aceite comenzará a fluir desde la boquilla de pulverización.

- 5) Mantenga pulsado el botón de purga hasta que sea solo aceite el que fluya completamente a través de los orificios de la boquilla de pulverización.
- 6) Siga purgando la boquilla de pulverización (pasos 4,5) hasta que se hayan quitado al menos 4 tazas de aceite, o se observe un patrón de pulverización completo de la boquilla de pulverización.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

- 1) Conecte el cable de alimentación PPO-500 a una toma de corriente.
- 2) Purgue la máquina como se describe en los pasos 1-6 anteriores.
- 3) Asegurar que las líneas de suministro y de retorno estén sumergidas en el aceite Vegalube.
- 4) Coloque una bandeja de pizza redonda delante de la máquina – deslice hasta que tope con los pasadores de tope.
- 5) La bandeja se engrasará automáticamente por máquina.
- 6) Retire la sartén y repita según sea necesario.
- 7) Para ajustar el tamaño de la pulverización, suba o baje la altura de la boquilla con las tuercas de ala en la parte delantera de la máquina.

NOTE: Los sistemas de distribución de aceite sólo deben circular Aceite Vegalube Mallet.

Solución de problemas

- 1) Si la unidad no suministra aceite a la bandeja, compruebe que la unidad esté conectada a una toma de corriente en funcionamiento.
- 2) Asegúrese de que los tubos de aspiración y retorno estén sumergidos dentro del aceite y que el suministro de aceite sea amplio.
- 3) Asegúrese de que el tubo de aspiración no toque la parte inferior del recipiente con Vegalube.
- 4) Si la unidad no se enciende, desenchufe la máquina, retire los cuatro tornillos de la cubierta y abra la puerta de la máquina. Restablezca el contactor dentro de la máquina si está disparado (indicador verde). Si la unidad no se activa, se mostrará un indicador rojo:



Figura 3. Contactor normal (rojo) y Disparado (verde) .

- 5) Sustituya la cubierta de la puerta y vuelva a conectar la fuente de alimentación a la toma de corriente. Si la máquina no puede reanudar la operación, o se dispara repetidamente, por favor contacte a:

PPO Support

(412) - 276 – 9000 Extension 60137
PPO.Support@vantagegrp.com

Rev 8

Mallet and Company, Inc., a Vantage™ business
 563 Napor Blvd., Suite 195, Pittsburgh, PA 15205
 Phone 412.276.9000 Ext. 60137 • Equipment Division
www.vantagegrp.com

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANEAMIENTO

PROCEDIMIENTO DE LAVADO

- 1) El sistema de distribución de aceite sólo distribuirá aceite Vegalube fresco suministrado por Mallet.
- 2) Si el sistema requiere limpieza, debe lavarse con aceite Vegalube limpio.
- 3) Coloque la línea de aspiración en una cubeta de aceite limpio. Coloque la línea de retorno en un recipiente vacío.
- 4) Encienda la máquina y deje que la máquina funcione durante varios minutos. El botón de inicio verde tendrá que pulsarse cada minuto a medida que se agota el tiempo de espera de la máquina.
- 5) Con la línea de aspiración todavía en la cubeta, coloque un recipiente debajo de la boquilla de pulverización.
- 6) Pulse el botón de purga negro y llene el contenedor. Nota: la máquina puede requerir varias pulsaciones del botón de inicio verde a medida que se agota el tiempo de espera de la máquina.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE LA BOQUILLA

- 1) Localizar boquilla de pulverización blanca.
- 2) Encuentre las dos tuercas hexagonales por encima y por debajo del ángulo metálico al que está unida la boquilla.
- 3) Utilice dos llaves ajustables o de 1/2" para girar las tuercas en direcciones opuestas, aflojando las dos tuercas.
- 4) Desenrosque la boquilla blanca asegurándose de no desmontar los hilos.
- 5) Remoje la boquilla en agua caliente durante unos 5 minutos.
- 6) Utilice un clip de papel muy pequeño para limpiar cualquier agujero con residuos.
- 7) Vuelva a colocar la boquilla en el lugar correcto asegurándose de no desmontar los hilos.
- 8) Apriete las dos tuercas, por encima y por debajo del ángulo metálico, de nuevo en su lugar.

Rev 8

DIAGRAMA ELÉCTRICO

MALLET & COMPANY
MODEL PPO-500
SEPTEMBER 5, 2019

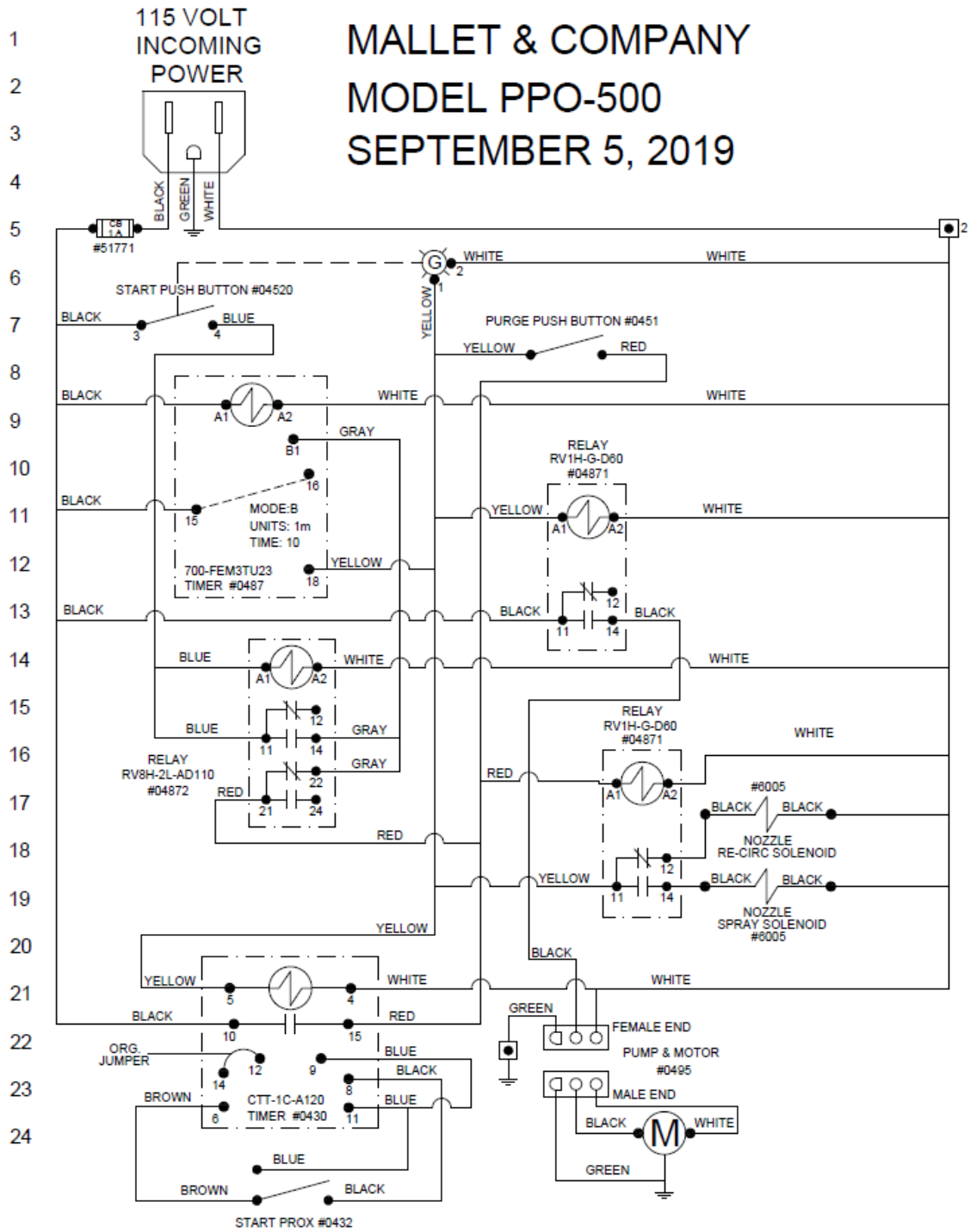


Figure 4. Electrical Diagram

Rev 8