

**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE / MANUALE OF USE AND MAINTENANCE
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN / HANDBUCH: GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND ISTANDHALTUNG
MANUAL D USO Y MANUTENCION**



INT



**FORMATRICE
PATTY FORMING MACHINE
FORMEUSE A STEACK
FORMMASCHINE
FORMADORA DE HAMBURGUESAS**

Mod. MINI 1000

1- introduzione

1.1 - garanzia	14
1.2 - informazioni generali sulla sicurezza dell'operatore	16

2- dati tecnici generali

2.1 - caratteristiche tecniche	18
2.2 - ulteriori caratteristiche	20
2.3 - dispositivi di protezione e sicurezza	26

3 - installazione

3.1 - disimballo	28
3.2 - posizionamento e trasporto della macchina	28
3.3 - collegamenti elettrici	30
3.4 - montaggio nastro	30
3.5 - pannello di controllo	32
3.6 - prova di funzionamento	32
3.7 - verifica dispositivi di sicurezza	34

4 - utilizzazione

4.1 - regolazione spessore del prodotto	36
4.2 - posizionamento del prodotto e utilizzo	38
4.3 - caricamento interfogliatore carta	40

5 - pulizia ed igiene

5.1 - pulizia completa	44
5.2 - smontaggio accessori per la pulizia	46
5.2.1 - smontaggio tramoggia	46
5.2.2 - smontaggio racla	46
5.2.3 - smontaggio nastro trasportatore	46
5.2.4 - montaggio tamburo di regolazione	48
5.2.5 - Smontaggio raschiatore	48
5.3 - pulizia dei componenti smontati	48
5.4 - montaggio accessori	50

6 - manutenzione

6.1 - Manutenzione ordinaria	52
------------------------------	----

7 - schema elettrico

54

8 - ricambi

56

1- introduction

1.1 - warranty	14
1.2 - general information about the safety of the operator	16

2- general technical data

2.1 - specifications	18
2.2 - additional features	20
2.3 - protective equipment and safety	26

3 - installation

3.1 - unpacking	28
3.2 - transport and positioning of the machine	28
3.3 - electrical connections	30
3.4 - mounting tape	30
3.5 - control panel	32
3.6 - test run	32
3.7 - checking safety devices	34

4 - use

4.1 - control the thickness of the product	36
4.2 - positioning of the product and use	38
4.3 - loading paper interleaver	40

5 - cleanliness and hygiene

5.1 - complete cleaning	44
5.2 - disassembling cleaning accessories	46
5.2.1 - dismantling the hopper	46
5.2.2 - removing the blade	46
5.2.3 - removal conveyor belt	46
5.2.4 - mounting drum adjustment	48
5.2.5 - removing wiper	48
5.3 - clean the removed components	48
5.4 - mounting accessories	50

6 - maintenance

6.1 - care	52
------------	----

7 - wiring diagram

54

8 - spare parts

56

1- introduction		1- Einführung	
1.1 - garantie	14	1.1 - Gewährleistung	14
1.2 - informations générales de sécurité de l'opérateur	16	1.2 - Allgemeine Sicherheitsinformationen	16
2- informations techniques générales		2- allgemeine Technische Daten	
2.1 - caractéristiques techniques	18	2.1 - Technische Daten	18
2.2 - caractéristiques supplémentaires	20	2.2 - Hauptmerkmale	20
2.3 - dispositifs de protection et sureté	26	2.3 - Sicherheitsvorrichtungen	26
3 - Emballage		3 - installation	
3.1 - Ouverture de la casse en bois	28	3.1 - Verpackung	28
3.2 - Positionnement et transport de la machine	28	3.2 - Aufstellung der Maschine	28
3.3 - Branchements électriques	30	3.3 - Elektrische Verbindung	30
3.4 - Montage tapis	30	3.4 - Montage des Förderbandes	30
3.5 - Commandes	32	3.5 - Bedienpanel	32
3.6 - Essaie de fonctionnement	32	3.6 - Probelauf	32
3.7 - Vérification de dispositifs et sureté	34	3.7 - Sicherheitsfunktionen prüfen	34
4 - utilisation		4 - Gebrauch	
4.1 - réglage épaisseur du produit	36	4.1 - Produktdicke und Gewicht einstellen	36
4.2 - positionnement produit et utilisation	38	4.2 - Produkt einfüllen und Produktion	38
4.3 - changement dispositif alimentation papier	40	4.3 - Bedienung des Papiereinlegers	40
5 - nettoyage et hygiène		5 - Reinigung	
5.1 - nettoyage complet	44	5.1 - Komplettreinigung	44
5.2 - démontage des accessoires pour le nettoyage	46	5.2 - Demontage der Maschine zum Reinigen	46
5.2.1 - démontage pale	46	5.2.1 - Abnehmen des Trichters	46
5.2.2 - démontage racleur	46	5.2.2 - Herausnehmen des Rakels	46
5.2.3 - démontage tapis	46	5.2.3 - Förderband abnehmen	46
5.2.4 - démontage rouleau de regulation	48	5.2.4 - Formtrommel herausnehmen	48
5.2.5 - démontage racleur	48	5.2.5 - Drahtreiniger abbauen	48
5.3 - nettoyage composants démontés	48	5.3 - Reinigen der abmontierten Teile	48
5.4 - montage accessoires	50	5.4 - Montage der gereinigten Teile	50
6 - entretien		6 - Wartung und Instandhaltung	
6.1 - entretien ordinaire	52	6.1 - Manutenzione ordinaria	52
7 - dessins electriques	54	7 - Schaltplan	54
8 - pièces de rechanges	56	8 - Ersatzteile	56

1- Introducción

1.1 - Garantía	14
1.2 - Informaciones generales sobre la seguridad del operador	16

2- Datos técnicos generales

2.1 - Características técnicas	18
2.2 - Características ulteriores	20
2.3 - Dispositivos de protección y seguridad	26

3 - Instalación

3.1 - Desembalaje	28
3.2 - Colocación y transporte de la máquina	28
3.3 - Conexiones eléctricas	30
3.4 - Montaje cinta	30
3.5 - Panel de control	32
3.6 - Prueba de funcionamiento	32
3.7 - Control dispositivos de seguridad	34

4 - uso

4.1 - Ajuste grosor del producto	36
4.2 - Uso y colocación del producto	38
4.3 - Carga del intercalador de papel	40

5 - Limpieza e higiene

5.1 - Limpieza completa	44
5.2 - Desmontaje accesorios para su limpieza	46
5.2.1 - Desmontaje del caldero contenedor	46
5.2.2 - Desmontaje de la paleta	46
5.2.3 - Desmontaje cinta transportadora	46
5.2.4 - Desmontaje manilla de regulador de rosor	48
5.2.5 - Desmontaje del limpiador	48
5.3 - Limpieza de las piezas desmontadas	48
5.4 - Montaje accesorios	50

6 - mantenimiento

6.1 - Mantenimiento normal	52
----------------------------	----

7 - Esquema eléctrico	54
------------------------------	----

8 - Recambios	56
----------------------	----

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Pubblicazione di proprietà della ABM COMPANY SRL

Il fabbricante si riserva di apportare modifiche alle macchine senza preavviso.

Metodologia di aggiornamento del manuale in caso di modifiche alla macchina

Le modifiche alla macchina sono regolate da opportuna procedura interna del costruttore.

L'utilizzatore riceve il manuale multilingua completo e aggiornato insieme alla macchina e in seguito può ricevere pagine o parti del manuale contenenti emendamenti successivi alla prima pubblicazione.

Importanza del manuale

Il manuale è parte integrante della macchina, le informazioni in esso contenute Vi consentiranno di lavorare in piena sicurezza e mantenere la Vostra macchina in perfette condizioni.

Il manuale dovrà essere custodito per tutta la durata del prodotto ed è importante assicurarsi che tutti gli aggiornamenti siano inseriti correttamente all'interno del manuale.

Il manuale deve essere letto e compreso da ogni utente prima di utilizzare la macchina.

Gli schemi elettrici e pneumatici, ove previsti, sono allegati al presente manuale all'interno del capitolo di riferimento.

SICUREZZA DELL'OPERATORE



- **Non eliminare, modificare o manomettere i componenti, le protezioni ed i dispositivi della macchina stessa.**
- **Staccare sempre la spina elettrica prima di ogni intervento di pulizia, manutenzione, riparazione.**
- **E' vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera potenzialmente esplosiva.**
- **La posizione corretta di lavoro è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop. La macchina è destinata a essere utilizzata da un solo operatore alla volta.**
- **Per evitare il pericolo di impigliamento negli organi in movimento della macchina, utilizzare indumenti di protezione individuali marcati CE e non indossare anelli, braccialetti e/o catenelle.**

Conservazione del manuale

Conservare il manuale in luogo protetto da umidità e calore, evitando di danneggiarlo.

In caso di perdita o danneggiamento richiedere una copia al servizio assistenza/ricambi citando il codice articolo della macchina.

Indicazioni per lo smaltimento della macchina

La macchina non possiede materiali e componenti potenzialmente pericolosi.

Nel caso di smaltimento dei materiali che compongono la macchina comportarsi secondo le norme vigenti nel proprio paese.

GENERAL SAFETY INFORMATION

Publication of the property of the ABM COMPANY SRL

The manufacturer reserves the right to make changes at any time without notice

Method for updating the manual in case of changes to the machine

The changes to the machine are controlled by appropriate internal procedure of the manufacturer.

The user receives the multilingual manual complete and up to date with the machine and then can receive pages or parts of the manual containing amendments after the first publication.

Importance of the manual

The manual is an integral part of the machine, the information contained in it will allow you to work in full security and maintain your machine in perfect condition.

The manual should be kept for the duration of the product and it is important to make sure that all updates are properly inserted in the manual.

The manual must be read and understood by each user before using the machine.

The electric and pneumatic diagrams, where applicable, are attached to this manual in the reference section.

OPERATOR SAFETY



- **Do not remove, alter or tamper with the components, caps and machine devices same.**
- **Always unplug the power supply before any cleaning, maintenance, repair.**
- **And forbidden to use the machine in a potentially explosive atmosphere**
- **The correct position is working prospective buttons to start and stop. The machine is designed be used by a single operator at a time.**
- **To avoid the danger of entanglement in moving parts of the machine, used clothing protective equipment CE marked and do not wear rings, bracelets and/or chains.**

Conserving the manual

Keep this manual in a place protected from light and moisture, preventing damage.

In the event of loss or damage to request a copy of the service / spare parts quote the item number of the machine.

Directions to the disposal of the machine

The machine does not have the materials and potentially hazardous components.

When disposing of the materials that make up the machine to behave according to the rules in force in your country.

SÉCURITÉ

Publication de propriété de ABM COMPANY SRL

Le fabricant se réserve d'apporter des modifications sur la machine sans préavis.

Méthodologie pour mettre à jour le manuel en cas de changements à la machine

Les modifications apportées à la machine sont régies par la procédure interne appropriée du fabricant.

L'utilisateur reçoit le manuel multilingue complet et mise à jour avec la machine et peut alors recevoir des pages ou des parties du manuel contenant des modifications après la première publication.

Importance du manuel

Le mode d'emploi est une partie intégrale de la machine, les informations qu'elles contiennent vous assurerons de travailler en totale sécurité. Le manuel doit être conservé durant toute la durée du produit et il est important de s'assurer que toutes les mises à jour soient insérées correctement dans le mode d'emploi.

Le mode d'emploi doit être lu et compris par chaque utilisateur avant l'utilisation de la machine.

Les dessins électriques et pneumatiques, au cas où, sont joints à ce mode d'emploi, au chapitre de références.

SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR



- **Ne pas enlever, modifier ou altérer les composants et les protections du dispositif de la machine.**
- **Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation.**
- **Il est interdit d'utiliser la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive.**
- **La position de travail est située devant aux boutons de mise en marche et d'arrêt. La machine doit être utilisée par un seul opérateur à la fois.**
- **Pour éviter le danger de se prendre dans les organes en mouvement de la machine, utiliser des vêtements de protection du marquage individuel CE et ne jamais porter de cravates, bagues, bracelets et colliers.**

Conservation du mode d'emploi

Garder le mode d'emploi dans un lieu protégé de l'humidité et de la chaleur pour éviter de l'abîmer.

Dans le cas de perte ou de dommage, demander une copie après du service assistance/pièces de rechange en donnant le code de référence de la machine.

Mode d'emploi pour l'élimination de la machine

La machine n'est pas équipée de matériaux et composants potentiellement dangereux

Lors de l'élimination des matériaux qui composent la machine, se référer aux règles en vigueur dans votre pays.

SICHERHEITSHINWEISE

Dies ist eine urheberrechtliche geschützte Publikation von ABM COMPANY SRL.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Methode zur Aktualisierung des Handbuchs im Falle von Änderungen an der Maschine

Änderungen an der Maschine werden durch entsprechende interne Verfahren des Herstellers geregelt.

Der Anwender erhält die Bedienungsanleitung vollständig und mit dem Gerät aktualisiert. Später können Seiten oder Teile des Handbuchs, die Änderungen nach der ersten Veröffentlichung enthalten, aktualisiert werden.

Bedeutung dieses Handbuchs

Das Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine, die darin enthaltenen Informationen werden Ihnen helfen mit höchster Sicherheit zu arbeiten, Ihre Maschine zu pflegen und in einwandfreiem Zustand zu halten. Das Handbuch sollte für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufbewahrt werden. Es ist wichtig, alle Aktualisierungen korrekt in das Handbuch einzufügen.

Das Handbuch muss von jedem Benutzer gelesen und verstanden werden, bevor er das Gerät verwendet.

Die Elektro- und Pneumatikpläne, sind in diesem Handbuch in separaten Kapiteln eingefügt.

Sicherheit für den Bediener



- **Entfernen, verändern oder manipulieren Sie nicht eigenmächtig Komponenten, Schutzvorrichtungen und Einrichtungen der Maschine.**
- **Ziehen Sie immer vor jeder Reinigung, Wartung oder Reparatur den Netzstecker aus der Dose .**
- **Es ist verboten das Gerät in Umgebungen mit explosionsgefährdeter Atmosphäre zu verwenden.**
- **Die Maschine ist für die Benutzung durch eine Person ausgelegt. Die korrekte Arbeitsposition ist gegenüber dem Bedienpanel.**
- **Um die Gefahr des Hängenbleiben an beweglichen Teilen der Maschine zu vermeiden, ist CE-gekennzeichnete Schutzkleidung zu tragen. Tragen Sie keine Ringe, Armbänder und / oder Ketten.**

Aufbewahrung des Handbuchs

Bewahren Sie das Handbuch zur Vermeidung von Schäden an einem Ort auf, der vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt ist.

Bei Verlust oder Beschädigung können Sie eine Kopie beim Service anfordern und Ersatzteile unter Angabe der Maschinenummer bestellen, Ihre Serviceadresse siehe Seite 7.

Entsorgung der Maschine

Das Gerät enthält keine Materialien mit potenziell gefährlichen Bestandteilen.

Bei der Entsorgung der Materialien bzw. der Maschine, halten Sie sich an die geltenden Bestimmungen in Ihrem Land.

INFORMACIONES GENERALES DE SECUREDAD

Publicación propiedad de ABM COMPANY SRL

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso en las máquinas.

Metodología para la actualización del manual en caso de cambios en las máquinas

Los cambios en las máquinas están regulados por el oportuno procedimiento interno del fabricante.

El usuario recibe el manual multilingüe completo y actualizado junto con la máquina, pudiendo recibir después páginas o partes del manual que contienen modificaciones aplicadas a la primera publicación.

Importancia del manual

El manual es parte de la máquina, la información que contiene le ayudará a trabajar en total seguridad y mantener su máquina en perfectas condiciones.

El manual debe guardarse por todo el tiempo que se tenga la máquina y es importante asegurarse que las actualizaciones estén aplicadas correctamente en el mismo.

El manual debe ser leído y entendido por cada usuario antes de utilizar la máquina.

En el caso de que la máquina disponga de esquemas eléctricos y neumáticos, se adjunta a este manual el capítulo de referencia.

SEGURIDAD DEL USUARIO



- **No quitar, alterar o manipular los componentes, las protecciones y dispositivos de la máquina.**
- **Desenchufe siempre la máquina antes de hacer cualquier intervención de limpieza, mantenimiento o reparación.**
- **Está prohibido el uso de la máquina en lugares con cargas potencialmente explosivas.**
- **La posición correcta para trabajar con la máquina es poniéndose al lado de los botones de inicio y stop. La máquina está ideada para el uso exclusivo de un solo operador a la vez.**
- **Para evitar el riesgo de enriedos dentro de las partes en movimiento de la máquina, usar ropa de protección con marca CE y quitarse anillos, pulseras y/o cadenas.**

Conservación del manual

Mantenga el manual en un lugar al reparo de la humedad y del calor, evitando daños.

En caso de pérdida o daño solicitar una copia al servicio de Asistencia / Recambios citando el código del artículo de la máquina.

Eliminación de la máquina

Las máquinas no tienen materiales o componentes potencialmente peligrosos.

Cuando se deshaga de los materiales que componen la máquina comportarse según la legislación de su país



ABM COMPANY SRL

COSTRUZIONE AFFETTATRICI - PORZIONE ELETTRONICA
HAMBURGATRICI E MACCHINE PER L'ALIMENTAZIONE

20020 LAINATE (MI) - VIA RHO, 6
TEL. +39 02 93.73.781 - +39 02 93.72.805 - FAX +39 02 93.79.01.48
www.abmcompany.com - e-mail - abm@abmcompany.com

**DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' PER MACCHINE
DECLARATION OF CONFORMITY CE
DECLARATION DE CONFORMITE' CE
ERKLÄRUNG DER ÜBEREINSTIMMUNG CE
DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD PARA MAQUINAS**

Modello / Model / Modèl / Type / Modelo: ☐ MINI 1000

Anno di costruzione / Year of manufacture
Année de fabrication / Baujahr / Año di construcción:

Matricola / S/n / Matr. /
Seriennummer / Matricula

- Con la presente si dichiara che la macchina sopra identificata è conforme alle direttive:
- Compliant to NSF/ANSI Standard 8:Commercial powered food preparation equipment:
- On declare que la machine respecte toutes les nécessaires conditions de suréte et de hygiène. Derivantes de:
- Die maschine entspricht den Sicherheit-hygienische und gesundheiteigenschaften nach den folgenden Gesetzen:
- Con la presente declaración de conformidad se declara que la máquina respeta todos los requisitos de seguridad y sanitarias derivadas de las siguientes prescripciones:

2006/42/CE 2006/95/CE 2004/108/CE 1282/2011/CE (DM 21.3.73)

e prescrizioni / requirements / exigences / bedarf / requisitos:

EN60204-1 CEN/TC 153/WG 2 N 25725

Persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Authorized person to fill in the instructions manual
Personne autorisée à constituer le dossier technique
Person bevollmächtigt, die technischen Unterlagen
zusammenzustellen
Persona facultada para elaborar el expediente técnico

Nome/Name
Prénom/Vorname
Nombre de pila _____ Paolo Belloni

Qualifica/Qualification
Qualification/Qualifikation
Calificación _____ Responsabile Tecnico

Firma/Signature
Signature/Unterschrift
Firma: _____ Paolo Belloni

Persona autorizzata a redigire la Dichiarazione
Empowered person to draw up the Declaration
Personne habilitée à élaborer la Déclaration
Person, die zur Ausstellung der Erklärung
Persona facultada para elaborar la Declaración

Nome/Name
Prénom/Vorname
Nombre de pila _____ Federico Bertolini

Qualifica/Qualification
Qualification/Qualifikation
Calificación _____ Amministratore Unico

Firma/Signature
Signature/Unterschrift
Firma: _____ Federico Bertolini

Servizio vendita e assistenza

Il servizio Vendite e Assistenza Tecnica di Zona è:

Sales and service assistance

The sales and service assistance distributor is:

Service vente et assistance

Le service vente et assistance technique de la zone est:

Verkauf-undservicestellen

Eure Verkauf-und Servicestelle ist:

Servicio de venta y asistencia

El servicio de ventas y Asistencia Técnica de zona es:

da compilare a cura del concessionario o del rappresentante di zona
to be filled by local distributor
à remplir par le concessionaire ou le représentant de la zone
Von der Kommissionsfirma oder dem Vertreter einzufüllen
a cumplimentar por el concesionario o por el representante de zona

Ditta / Firm / Société / Firma / Empresa

Timbro / Stamp / Stempel / Timbre / Sello

Data di acquisto / Purchase date / Date d'achat / Verkaufsdatum /
Fecha de la adquisición:

Matricola /Serial number / Matricule / Seriennummer / Nombre de serie:

1.1 - GARANZIA

L'installazione, l'avviamento e la messa in funzione della macchina deve essere effettuato solo da personale qualificato con conoscenza della macchina. Il personale addetto alla assistenza e manutenzione deve attenersi sempre alle istruzioni contenute nel manuale. La formatrice deve essere usata solo da personale addestrato. Se necessario procedere all'addestramento del personale che si prevede di avvicinare nelle normali operazioni al fine di garantire un uso corretto.

La ditta ABM COMPANY SRL declina ogni responsabilità in caso di:



- montaggio delle parti della macchina e collegamento elettrico non effettuato secondo le norme stabilite;
- **uso improprio della macchina;**
- **manomissione di comandi o delle protezioni di sicurezza;**
- **utilizzo di parti di ricambio non originali.**

La garanzia non risponde della normale usura delle parti.

1.1 - WARRANTY

The installation, the starting and the functioning of the machine must be effected by skilled personnel only, who knows the machine. The personnel assigned to the assistance and maintenance must always follow the instructions contained in the manual. The patty forming machine must be used by trained personnel only. If necessary provide for the personnel's training, to learn the usual operations in order to assure the correct use of the machine.

ABM COMPANY SRL disclaims all responsibility in case of:



- assembly of the components of the machine and the electric connection not effected according to the established rules;
- **improper use of the machine;**
- **tampering the controls or the security protection;**
- **use of non original spare parts;**

The warranty does not cover the normal use of the parts.

1.1 - GARANTIE

L'installation, le démarrage et la mise en fonction de la machine doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié connaissant la machine. Le personnel préposé à l'assistance et à l'entretien doit toujours respecter les instructions contenues dans le manuel. La formatrice F2000/4000 doit être utilisée uniquement par un personnel formé. Si nécessaire, il convient de procéder à la formation du personnel qu'on prévoit de faire alterner dans les opérations normales afin de garantir une utilisation correcte.

La société ABM COMPANY SRL décline toute responsabilité en cas de:



- montage des parties de la machine et branchement électrique ne sont pas effectués selon les normes établies;
- **utilisation improprie de la machine;**
- **altération de commandes ou mesures de sécurité;**
- **utilisation des pièces de rechange autre que les pièces d'origine.**

La garantie ne s'applique pas pour l'usure normale de pièces.

1.1 - GEWÄHRLEISTUNG

Die Installation, Inbetriebnahme und das Einrichten der Maschine dürfen nur durch geschulte, qualifizierte Personen vorgenommen werden, welche die Maschine kennen. Alle Personen, die mit der Maschine arbeiten, müssen sich immer an die Anweisungen in diesem Handbuch halten.

Die Formmaschine darf nur durch geschultes Personal bedient werden. Die Bediener sind, soweit notwendig zu schulen, damit diese die Bedienoperationen lernen, die für einen korrekten Umgang mit der Maschine erforderlich sind.

Die ABM COMPANY SRL ist nicht verantwortlich, wenn



- die Montage von Teilen und Herstellung elektrischer Verbindungen nicht in Übereinstimmung mit den anerkannten Regeln erfolgt
- **Die Maschine nicht bestimmungsgemäß benutzt wird;**
- **Bedienelemente oder Sicherheitsvorrichtungen manipuliert werden**
- **Nicht vorm Hersteller freigegebene Ersatzteile verwendet werden**

Die Gewährleistung ist für den normalen Gebrauch der Maschine (Normaler Teileverschleiß) ausgeschlossen.

1.1 - GARANTIA

La instalación y puesta en marcha de la máquina debe ser llevada a cabo sólo por personal preparado que la conozca bien. El personal encargado de la asistencia y mantenimiento debe basarse sólo en las instrucciones contenidas en el manual. La hamburguesera debe ser usada sólo por el personal preparado e instruido para ello. Si fuera necesario, instruir al personal encargado para los normales usos de la máquina con el fin de garantizar una correcta utilización de la misma.

La empresa ABM COMPANY SRL declina toda responsabilidad en caso de:



- Montaje de las partes de la máquina y conexión eléctrica no efectuada según las normas establecidas.
- **Uso inadecuado de la máquina.**
- **Manumisión de mandos o de las protecciones de seguridad**
- **Uso de partes de recambio no originales.**

La garantía excluye la normal usura de las partes.

1.2 - INFORMAZIONI GENERALI SULLA SICUREZZA DELL'OPERATORE

La macchina è destinata esclusivamente per lavorazione di prodotti alimentari, ogni altro utilizzo è da ritenersi improprio e quindi pericoloso.

- assicurarsi che il personale non addestrato e specialmente i bambini non tocchino la macchina;
- non modificare o rimuovere dispositivi di sicurezza (ripari e protezioni);
- utilizzare la macchina con concentrazione evitando di distrarsi;



- quando si interviene nella pulizia o manutenzione, togliere sempre la spina dalla rete di alimentazione;
- controllare periodicamente il cavo di collegamento alla rete di alimentazione, in caso di rottura o mal funzionamento, provvedere alla sostituzione tramite esclusivamente il servizio di assistenza (vedi pag. 13).
- spegnere la macchina ogni qualvolta si avvertano rumori anomali nel funzionamento e contattare il servizio di assistenza (vedi pag. 13);
- tenere sempre pulita e asciutta la zona di lavoro;



- non intervenire per le riparazioni se non si è in grado di eliminare eventuali guasti, ma contattare l'assistenza tecnica (vedi pag. 13);
- la macchina è composta di accessori e particolari appositamente studiati allo scopo di ridurre al minimo la manutenzione.

1.2 - GENERAL INFORMATION ABOUT THE SAFETY OF THE OPERATOR

In case of improper use of the machine it is possible to get injuries and accidents. The patty forming machine must be used only by the personnel who must know the machine and the content of the manual:

- make sure that unskilled personnel - and especially children - does not operate on the machine;
- do not modify or remove the safety devices (covers and protections);
- use the machine with concentration avoiding distractions;



- before cleaning and maintenance, always disconnect the machine from the supply system;
- periodically check the main supply wire, in case of breaks or bad functioning, provide for the replacement by skilled personnel; Service assistance (pag. 13);
- stop the machine whenever it makes strange noises during the functioning Service assistance (pag. 13);
- always keep clean and dry the working area;



- do not deal with the repairs if You are not able to eliminate the possible breakdowns, but contact the technical assistance; Service assistance (pag. 13);
- the machine is made of accessories and parts especially designed in order to reduce the maintenance to the minimum.

1.2 - INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR

La machine est destinée exclusivement pour le travail de produits alimentaires, tout autre utilisation est retenu et donc dangereuses.

- S'assurer que le personnel pas formé, et spécialement les enfants, ne touchent pas à la machine;
- ne pas modifier ou enlever les dispositifs de sûreté;
- utiliser la machine avec concentration en évitant de se distraire;



- lors de toute intervention de nettoyage ou entretien, toujours débrancher l'alimentation et évaluer les risques résiduels;
- contrôler périodiquement le câble de branchement au réseau d'alimentation, en cas de rupture ou de mauvais fonctionnement le faire remplacer exclusivement par un personnel qualifié de l'assistance client (voir p.13);
- arrêter la machine chaque fois que l'on entend un bruit anormal pendant le fonctionnement et contacter le service assistance (voir p.13);
- maintenir toujours la zone de travail propre et sèche;



- ne pas intervenir pour les réparations si l'on n'est pas en mesure d'éliminer les éventuelles pannes, mais contacter l'assistance technique;
- la machine est composée d'accessoires et particulièrement étudiés pour réduire au minimum l'entretien.

1.2 - ALLGEMEINE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Bei einer nicht sachgemäßen Verwendung besteht Verletzungs- und Unfallgefahr.

Die Formmaschine soll nur von Personen benutzt werden, die die Maschine und die Gebrauchsanweisungen des Handbuchs kennen:

- Stellen Sie sicher, dass nichtautorisierte Personen und insbesondere Kinder die Maschine nicht berühren.
- Verändern oder entfernen Sie nicht Sicherheitsvorrichtungen (Abdeckungen und Schutzvorrichtungen)
- Verwenden Sie die Maschine mit Aufmerksamkeit und ohne Ablenkungen



- Während der Reinigung oder der Instandhaltung muss der Netzstecker gezogen und die Maschine vom Netz getrennt werden.
- Prüfen Sie regelmässig das Elektrokabel; Bei Bruch oder Defekt wenden Sie einen autorisierten Servicepartner für ein Ersatzkabel und Reparatur (Siehe Seite 7).
- Schalten Sie die Maschine aus, jedenfalls wenn Sie ungewöhnliche Arbeitsweisegeräusche hören (vedi pag. 13)
- Halten Sie immer den Arbeitsplatz sauber und trocknen



- Reparaturen dürfen ausschließlich durch autorisierte Fachkräfte durchgeführt werden.
- Die Maschine, das Zubehör und die Funktionalität wurden so entwickelt, dass die Wartung auf ein Minimum reduziert ist.

1.2 - INFORMACIONES GENERALES SOBRE LA SEGURIDAD DEL USUARIO

La máquina está destinada al uso exclusivo de elaboración de productos alimentarios y cualquier otro uso es considerado inadecuado y peligroso:

- Asegurarse que el personal no preparado y sobre todo los niños no entren en contacto con la máquina;
- Mantener la concentración y evitar distracciones durante el uso de la máquina.
- Desenchufar siempre la máquina cuando se limpie o se haga la manutención de la misma.



- Controlar periódicamente el estado del cable eléctrico de conexión y en caso de ruptura o mal funcionamiento sustituirlo sólo y exclusivamente trámite el servicio de asistencia (ver pág. 13).
- Apagar la máquina si se oyeran ruidos anormales durante su uso y contactar al servicio de asistencia (ver pág.. 13);
- Tener siempre limpia y seca la zona de trabajo.



- No hacer reparaciones si no se es capaz de solucionar algunas averías, contactar la asistencia técnica (ver pág. 13);
- la máquina cuenta con accesorios y componentes creados a propósito para reducir al mínimo su manutención.

2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

La macchina è adatta alla formazione di hamburger o similari con forme, dimensioni e pesi diversi e può utilizzare differenti "stampi" per ottenere altre forme fino a un max di diam. 130 mm o quadrato fino a 100 mm e altezza fino a un max di 27 mm regolabile con continuità (regolazione fattibile solo a macchina ferma).

- capacità della tramoggia di carico prodotto: 16 litri.
- nastro di raccolta prodotto lungh. 450 mm.

Optional:

- dispositivo mettifoglio.
- produzione oraria, teorica continuativa, senza considerare le pause per il carico della tramoggia: da 1300 formazioni, a seconda del numero di impronte del tamburo e della versione di macchina.
- potenza elettrica installata: 0,55 Kw.
- alimentazione elettrica: standard 220 V / 50 Hz / 2 A option 115 V / 60 Hz / 3,8 A
- Rumorosità: Livello medio equivalente 75,6 dBA max di picco 82,1 dBA min 67,8 dBA

Ambiente di lavoro:

- Temperatura ambiente lavoro: max. 40° C
- Umidità relativa: 95% in assenza di condensa
- Altitudine max: 1500 m (se maggiore, richiede cambio di interruttore pneumatico)
- Dimensioni macchina e imballo: vedi illustrazione a lato
- Peso della macchina netto/ imballato: 57/70 Kg

2.1 - SPECIFICATIONS

The machine is suitable for the formation of hamburger or similar shapes, sizes and weights, and can use different "molds" to get other forms up to a max of 130mm diameter or square up to 100mm and height up to a max of 27 mm adjustable continuously (adjustment with the machine stops only).

- Capacity of the loading hopper product: 16 liters
- Tape collection product length 450mm

Optional:

- Paper attachment
- Hourly production, theoretical continuous, without considering the pauses for loading hopper: from 1300 patties, depending on the number of shapes on the drum and the machine version
- Installed electrical power: 0.55 kW.
- Power supply: standard 220V / 50Hz / 2 A option 115V / 60Hz / 3,8A
- Noise: average level equivalent 75.6 DbA max peak 82.1 dBA min. 67.8 dBA

Work Environment:

- Ambient temperature working: max. 40° C
- Relative Humidity: 95% non-condensing the condenser
- Max Altitude: 1500 m (if longer, requires change of pneumatic switch)
- Machine dimensions and packaging: see illustration on the side
- Machine weight net / packed: 57/70 Kg

2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES GENERALES

La machine est adaptée à la formation d'hamburger ou de formes similaires, de dimensions et poids différents("moules"); Il est possible d'en obtenir d'autres jusqu'à un maximum de 130 mm de diam. (ou carré) jusqu'à 100mm et hauteur, jusqu'à 27 mm réglables avec continuité (régulation faisable seulement quand la machine est en arrêt).

- capacité de la cuve du chargement du produit: 16 litre.
- convoyeur produit long. 450 mm.

Optional:

- dispositif d'Alimentation papier.
- La production horaire théorique en utilisation continue est de 1300 pièces heures sans tenir compte des pauses dû au chargement (variable en fonction de la taille et de la forme du produit).
- puissance électrique installée: 0,55 Kw.
- alimentation électrique: standard 220 V / 50 Hz / 2 A option 115 V / 60 Hz / 3,8 A
- Bruit: niveau moyen Equivalent 75,6 dBA niveau max 82,1 dBA min 67,8 dBA

Milieu de travail:

- Température du milieu de travail: max. 40° C
- Humidité relative: 95% en l'absence de condensation.
- Altitude max: 1500 m (au delà veuillez faire modifier l'interrupteur pneumatique sur demande)
- Dimensions machine et emballage: voir illustration sur le côté:
- Poids de la machine net/ emballage: 57/70 Kg

2.1 - TECHNISCHE DATEN

Die Maschine eignet sich für die Herstellung von Hamburgerscheiben oder ähnlichen Produkten, in verschiedenen Formen, Größen und Gewichten. Die Form und die Außenmaße sind abhängig vom Arbeitswerkzeug (Formtrommel). Die Produktform kann beliebig sein, solange sie sich in einem maximalen Durchmesser von 130 mm oder einem 100 mm-Quadrat einpassen lässt. Die Produkthöhe und damit das Produktgewicht kann bis zu 27 mm stufenlos verstellt werden (Höhenverstellung kann bei Stillstand der Maschine).

- Trichtervolumen: 16 Liter
- Förderbandlänge: 450 mm.

Optionale Ausstattung:

- Einleger für Trennpapier
- Pneumatischer Drahtreiniger

Produktionsleistung:

stündliche Produktion bei theoretisch kontinuierlicher Fertigung ohne Pausen zum Füllen des Trichters: 1300 Formationen, abhängig von der Anzahl der Formen (ein oder zwei) in der Formtrommel und dem Maschinentyp.

- Elektrische Leistung: 0,55 Kw.
- Stromversorgung: 220 V / 50 Hz / 2 A, Optional 115 V / 60 Hz / 3,8 A
- Geräuschpegel: mittlerer Pegel äquivalent: 75,6 dBa Spitzenwert: 82,1 dBa
Minimum: 67,8 dBa

Arbeitsumgebung:

- Umgebungstemperatur: max. 40°C
 - Relative Luftfeuchtigkeit: 95% nicht kondensierend
 - Max Höhe: 1500 m (wenn höher ist eine Änderung des pneumatischen Schalters erforderlich)
- Abmessungen der Maschine und Verpackung: Siehe Abbildung auf der Seite
- Gewicht der Maschine netto/verpackt: 57/70 Kg

2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La máquina ha sido diseñada para la formación de hamburguesas o similares en forma o dimensiones y con pesos variados, pudiendo usarse diferentes "moldes" para obtener otras formas que tengan como máximo un diámetro de 130 mm o cuadrado de 100 mm máx. con un grosor máx. de 27 mm regulable* (*la regulación se puede hacer sólo con la máquina parada).

- capacidad del caldero contenedor del producto: 16 litros.
- cinta de retiro producto larga 450 mm.

Opcional:

- Dispositivo intercalador de papel.
- Producción horaria, teórica continuativa, sin considerar las pausas para la carga del caldero: de 1300 formaciones en base al número de moldes usados, caldero y modelo de máquina.
- Potencia eléctrica instalada: 0,55 Kw.
- Alimentación eléctrica: standard 220 V / 50 Hz / 2 A opción 115 V / 60 Hz / 3,8 A.
- Ruido: Nivel medio equivalente 75,6 dBa máx. de pico 82,1 dBa mín. 67,8 dBa.

Ambiente de trabajo:

- Temperatura en el ambiente de trabajo: máx. 40° C
- Humedad relativa: 95% en ausencia de condensación.
- Altitud máx.: 1500 m (si es mayor, pedir el cambio del interruptor neumático).
- Dimensiones de la máquina y embalaje: ver instrucciones al lado.
- Peso de la máquina neto/embalada: 57/70 Kg

2.2 - ULTERIORI CARATTERISTICHE

- Le fusioni sono realizzate in Peraluman trattato termicamente con materiale innovativo per alimenti, mentre tutti gli altri componenti sono stati realizzati in acciaio inox. Questi risultano particolarmente adatti a resistere agli agenti corrosivi dei prodotti utilizzati e sono conformi alle norme igieniche per alimenti;
- le parti in movimento vengono azionate da un motore elettrico e la trasmissione del moto avviene tramite cinghia e ingranaggi;
- la tramoggia, la racla, il nastro trasportatore, il tamburo e gli accessori sono facilmente smontabili per effettuare una regolare pulizia;
- lo spessore del prodotto è regolabile;
- la tramoggia e la movimentazione del prodotto avviene in modo continuo e permette di ottenere un impasto omogeneo;
- i comandi sono facilmente identificabili e atti ad impedire l'avviamento accidentale;
- gli organi di trasmissione sono posizionati all'interno del carter;
- la macchina è dotata di dispositivo che permette la pulizia del rullo durante il funzionamento (raschiatore) e facilita il distacco dei prodotti;
- sono disponibili diversi tamburi, adatti alla formatura di prodotti, conforme diverse;
- a richiesta la macchina può essere fornita con motori elettrici di diversa tensione.
- La quantità oraria prodotta di hamburger può essere variata a piacere nei modelli muniti di motore a velocità variabile

2.2 - ADDITIONAL FEATURES

- Merger are made treated in Peraluman material thermally innovative food, while all other components have been made of stainless steel. these are particularly capable of resisting agents corrosive products used and conform to hygienic standards food.
- moving parts are driven by a motor and transmission power engine tape occurs by gears
- the tray, the agitator, the tape conveyor, drum and accessories are readily to effect knockdown regular cleaning.
- the thickness of the product is adjustable;
- the hopper and the moving of the product operate in a continuous way and this allows a homogenous dough;
- the control are easily identifiable and able to prevent accidental starting;
- the transmission components are placed inside crankcase;
- the machine is equipped with device that enables Grinding roller for the Operation (scraper) and facilitates loosening of the products;
- available various Drums suitable for forming forms products with different shapes;
- asolitud, the machine can supplied with engines different voltage electrical.
- the F4000 has a variable speed motor and the hourly rate produced can be between 1-4000 pieces per hour

2.2 - CARACTERISTIQUES PRINCIPALS

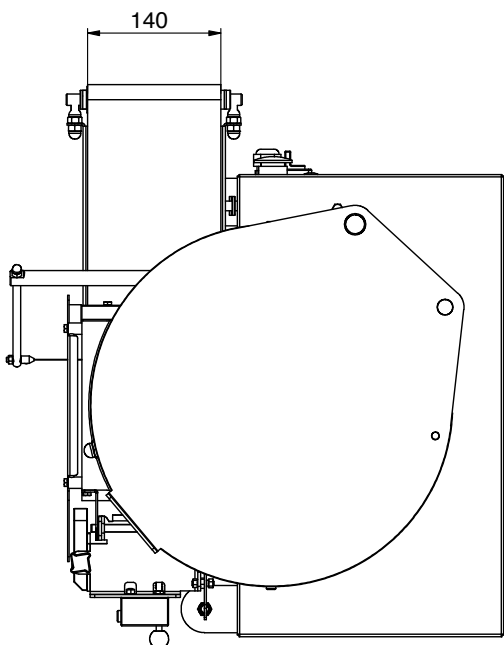
- Les fusions sont réalisées en Anticorodal traité thermiquement avec materials innovateurs pour aliments tandis que tous les autres composants sont en aciers inoxydable. Ceux-ci sont particulièrement indiqués pour résister aux substances corrosives des produits utilisés et sont conformes aux normes hygiéniques pour aliments;
- Les parties en mouvements sont actionnées par un moteur électrique et la transmission du mouvement a lieu par courroie et engrenages;
- la cuve, la pale, le convoyeur, le rouleau et les accessoires sont facilement démontables pour le nettoyage;
- L'épaisseur de produit est réglable;
- La trémie et le mouvement du produit ont lieu en continue et permet d'obtenir une pate homogène;
- les commandes sont facilement identifiables et aptes à empêcher le démarrage accidentel;
- Les organes de transmission sont positionnées dedans le châssis;
- la machine est dotée d'un dispositif qui permet le nettoyage du rouleau pendant le fonctionnement (racleur) et facilite le détachement des produits;
- Plusieurs empreintes sont disponibles avec différentes formes;
- sur demande, la machine peut être équipée avec moteur électrique de tension différent.
- La F4000 a une vitesse variable et son débit théorique est situé entre 1 et 4000 steak heure

2.2 - HAUPTMERKMALE

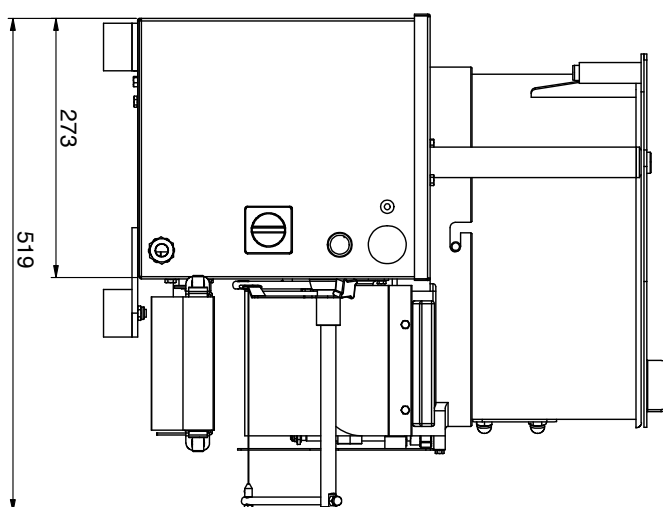
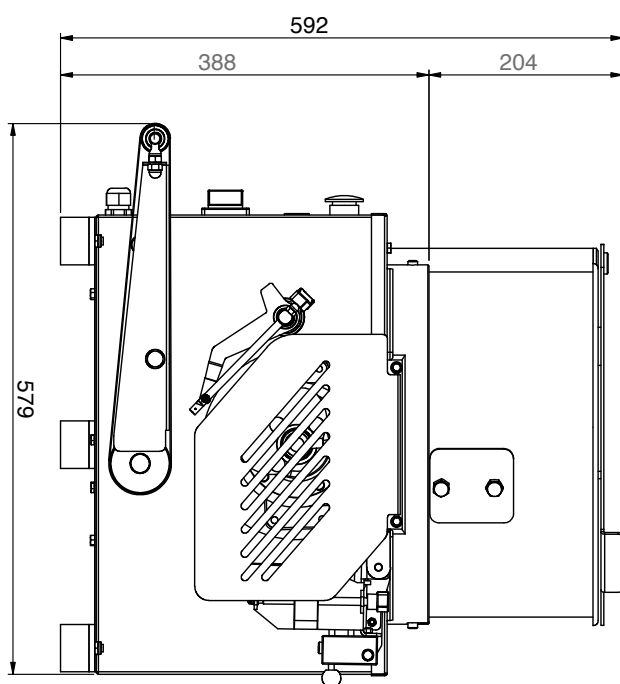
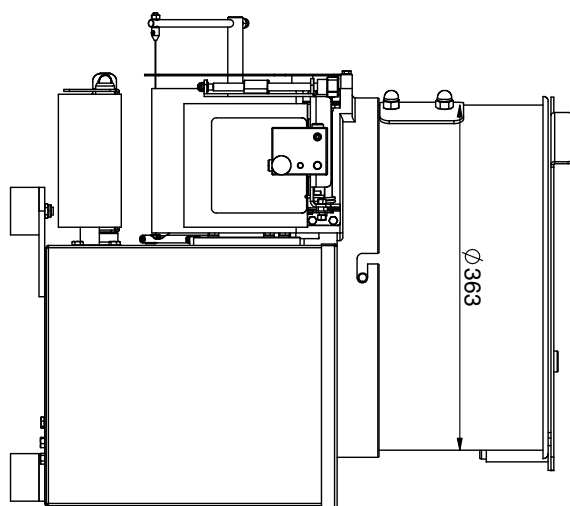
- Die Gußteile sind aus Peraluman, einem innovativem, thermisch bearbeiteten Material. Die anderen Einzelteile sind aus rostfreiem Stahl. Diese Materialien sind besonders chemikalienverträglich und entsprechen den gesetzlichen Vorschriften.
- Die bewegliche Teile werden von einem elektrischen Motor, Antriebsriemen und Getriebe angetrieben.
- Trichter, Raket, Förderband, Formtrommel und weitere Nebelteile lassen sich einfach demontieren, um eine regelmäßige Reinigung zu ermöglichen.
- Die Dicke des Produktes kann eingestellt werden.
- Der Raket bewegt das Produkt kontinuierlich, so dass eine gleichmäßige Mischung erreicht wird.
- Die Bedientaster sind einfach zu erkennen und so konstruiert, dass eine unvorhergesehene Inbetriebsetzung vermieden wird.
- Die Getriebe sind alle im Maschinengehäuse untergebracht.
- Die Maschine hat eine Vorrichtung (Drahtschaber) für die Reinigung der Formtrommel und Abnahme des Produktes während des Betriebes.
- Sie können verschiedene Formtrommeln für Produkte mit unterschiedlichen Formen auswählen.
- Die Maschinen können für unterschiedlichen Spannungen geliefert werden.

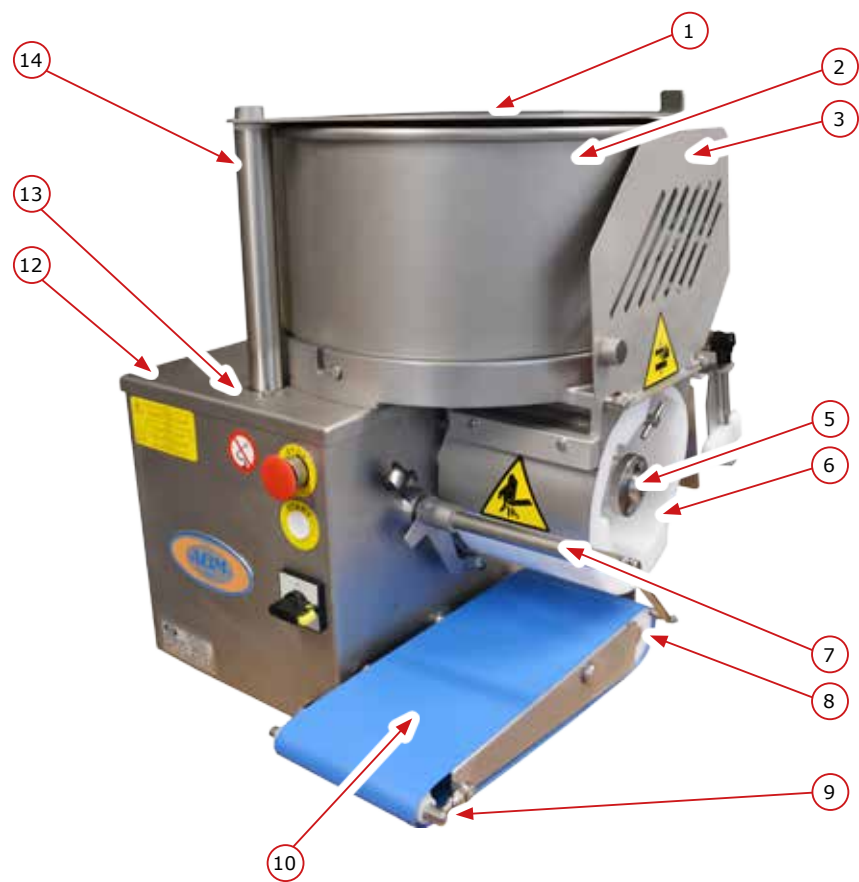
2.2 - ULTERIORES CARACTERÍSTICAS

- Las fusiones se hacen con Peraluman tratado térmicamente con material de innovación para alimentos, mientras que los demás componentes están hechos con acero inox. Estos últimos, resultan muy resistentes a los agentes corrosivos de los productos utilizados y respetan las normas higiénicas establecidas para alimentos.
- Las partes en movimiento entran en función a través de un motor eléctrico y la transmisión del movimiento es trámite una correa con engranajes.
- El caldero, la paleta y la cinta transportadora, así como el tambor y demás accesorios, pueden ser desmontados fácilmente para su limpieza.
- El caldero contenedor y el movimiento del producto es conjunto y permite obtener un empaste homogéneo.
- Los mandos se identifican fácilmente y han sido estudiados para impedir la puesta en marcha accidental de la máquina.
- Los órganos de transmisión se hallan dentro del cárter;
- la máquina cuenta con un dispositivo que permite la limpieza del rulo durante su uso (limpiador) y el despegue fácil de los productos.
- Existen varios moldes que permiten la formación de productos de dimensiones diferentes.
- Si se desea y a petición, la máquina puede disponer de motores eléctricos con varias voltajes
- La cantidad de hamburguesas por hora puede cambiarse en base al gusto en los modelos con un motor de velocidad variable.



FORMATRICE - PATTY MACHINE
MINI 1000





**Dispositivi di protezione e sicurezza - Protection and safety - Dispositif de protection et de sécurité -
Schutz und Sicherheitsschalter - Dispositivos de protección y seguridad**



**2 - DATI TECNICI GENERALI - GENERAL TECHNICAL FEATURES -
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES GENERALES - ALLGEMEINE TECHNISCHE DATEN -
DATOS TÉCNICOS GENERALES**

Num.	Descrizione
1	Coperchio
2	Tramoggia
3	Protezione
4	Interfogliatore
5	Ghiera di blocco tamburo
6	Tamburo
7	Raschiatore
8	Rullo conduttore
9	Rullo condotto
10	Nastro trasportatore
11	Pulsante di arresto
12	Carter di protezione trasmissione
13	Basamento
14	Albero del coperchio
15	Selettore modalità di avviamento
16	Interruttore generale
17	Sensore magnetico di sicurezza tramoggia
18	Sensore magnetico di sicurezza sul riparo anteriore
19	Sensore di presenza del tamburo

Num.	Contents
1	Cover
2	Hopper
3	Protection
4	Papering attachment
5	Drum stop ring nut
6	Drum
7	Scraper
8	Leading roll
9	Led roll
10	Conveyor belt
11	Stop button
12	Transmission protection crankcase
13	Base
14	Cover shaft
15	Mode selector start
16	Main Switch
17	Magnetic sensor security hopper
18	Magnetic sensor security on front cover
19	Presence sensor on the drum

Num.	Légende
1	Couvercle
2	Cuve
3	Protecteur
4	Dispositif d'alimentation papier
5	Frette
6	Rouleau
7	Racleur
8	Rouleau conducteur
9	Rouleau conduit
10	Convoyeur
11	Arrêt d'urgence
12	Chassis de protection transmission
13	Base
14	Arbre du couvercle
15	Bouton de mise sous tension
16	Interrupteur generale
17	Détecteur de sécurité cuve
18	Détecteur de sécurité sur les parties antérieures
19	Voyant de présence du rouleau

Num.	Langes Förderband
1	Deckel
2	Trichter
3	Schutz
4	Durchschneider
5	Trommelsring
6	Trommel
7	Schaber
8	Führender Wirbel
9	Geführter Wirbel
10	Förderband
11	Stoptaste
12	Schutzcarter
13	Kurbelgehäuse
14	Deckelwelle
15	Betriebswahlschalter
16	Hauptschalter
17	Magnetsensor - Trichter
18	Magnetsensor - Schutzklappe
19	Magnetsensor - Trommel

Num.	Lista
1	Tapa
2	Bandeja
3	Reparo
4	Interfoglio
5	Junta de bloqueo tambor
6	Tambor
7	Rascador
8	Rodillo conductor
9	Rodillo conducido
10	Cinta transportadora
11	Pulsante de paro
12	Cárter di protección transmisión
13	Base
14	Eje de la tapa
15	Botón de selección de puesta en marcha (sisavviamento)
16	Interruptor principal
17	Sensor magnético de seguridad del caldero
18	Sensor magnético de seguridad en la tapa del molde
19	Sensor de presencia en el tambor

2.3 - DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E SICUREZZA

La formatrice è munita dei seguenti dispositivi di protezione e sicurezza:

- sensore magnetico di sicurezza sulla tramoggia (17)
- riparo anteriore delle parti in movimento dotato di sensore magnetico di sicurezza (18)
- Sensore di presenza del tamburo (19)
- pulsante di emergenza

2.3 - PROTECTIVE EQUIPMENT AND SAFETY

The Patty Forming Machine is equipped with the following protection and safety devices:

- magnetic sensor security on the hopper (17)
- front cover of the parties motion sensor equipped. Magnetic safety (18)
- presence sensor drum (19)
- emergency button

2.3 - DISPOSITIFS DE PROTECTIONS ET SICURITE

La formeuse est équipée des dispositifs de protection et sùreté suivants:

- microinterruteur magnétique de sùreté sur la cuve (17)
- protecturis et protecteur antérieur des parties en mouvement (18)
- voyant de présence du rouleau (19)
- poussant d'urgence

2.3 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

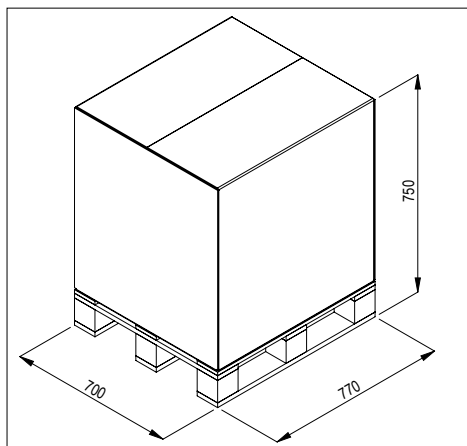
Die Hamburgermaschine hat die folgende Sicherheitsvorrichtungen:

- Magnetsensor an der Deckelachse zur Kontrolle ob der Deckel geschlossen ist (17)
- Magnetsensor zur Kontrolle ob der Die Schutzklappe geschlossen ist. (18)
- Sensor zur Kontrolle ob die Trommel eingebaut wurde (19)

2.3 - DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

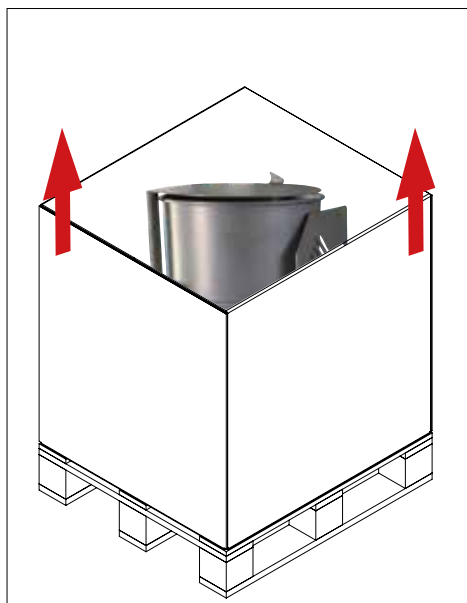
La hamburguesera está provista de los siguientes dispositivos de protección y seguridad:

- Sensor magnético de seguridad del caldero (17).
- Protector anterior de las partes en movimiento dotado de sensor magnético de seguridad (18)
- Sensor de presencia del tambor (19)
- Pulsante de emergencia



3.1 - DISIMBALLO

- Al ricevimento della macchina, controllare l'imballo per verificare che la macchina non abbia subito danni.
- I componenti dell'imballaggio sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani.
- Rimuovere le viti del coperchio della scatola e sollevare verso l'alto le pareti della scatola. Successivamente rimuovere la macchina dal pallet.



3.2 - POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

- Installare formatrice su un piano di lavoro stabile idoneo a sopportare il peso della macchina e posizionato ad una altezza riferita ad un operatore di statura media 170 cm, a 80 cm. dal suolo (47% della statura) ± 2 cm. La macchina è dotata di nr. 3 supporti in gomma, pertanto se vengono rispettate le suddette condizioni di installazione si ottengono condizioni ottimali ai fini della riduzione di rumore e vibrazioni.
- La zona di installazione deve consentire l'uso della macchina in modo ottimale ed ergonomico, posizionarla in un luogo asciutto, ben ventilato e lontano da fonti di calore.

3.1 - UNPACKING

- Upon receipt of the machine, check the packaging for whether the erector to steak suffered no damages
- The packaging components products are assimilated solid urban waste.

3.2 - TRANSPORT AND POSITIONING OF THE MACHINE

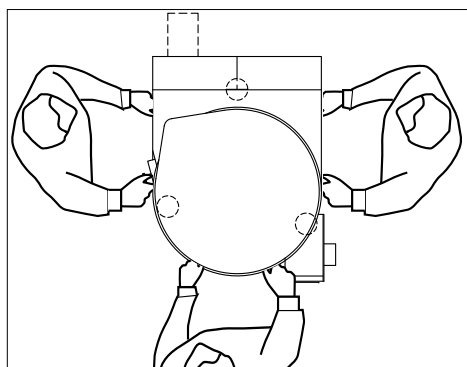
- It is advisable to install erector to steak on a map stable work and a height of about 800 mm from the ground. The machine is equipped with 3 rubber supports. Whether the above installation instructions are respected, noise and vibration will be reduced
- The installation area must and permit the use maintenance of the erector to steak and it advisable to position in a dry, well ventilated and away from souces heat. It can be used in a normal workplace



- Per spostare la macchina non afferrare MAI il braccio del pulitore.
- Prima di movimentare la macchina rimuovere il braccio del pulitore (vedi 5.2.5)



- To move the machine NEVER get hold the cleaner arm.
- Before moving the machine to remove the cleaner arm (see 5.2.5)



- Per spostare la macchina afferrarla nelle posizioni indicate in figura.
- Per agire in completa sicurezza sono necessarie nr. 3 persone.

- To move the machine to get hold in the positions indicated in the figure.
- To operate in complete safety are necessary nr. 3 people.

3.1 - EMBALLAGE

- A la réception de la machine, contrôler l'emballage pour vérifier si la formeuse à steak n'a pas subi de dommages.
- Les composants de l'emballage sont des produits assimilables aux déchets solides urbains.
- Enlever les vis du couvercle de la boîte et soulever vers le haut les parois de la boîte. Successivement enlever la machine de la palette.

3.2 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

- Installer la formeuse sur un plan de travail stable capable de supporter le poids de la machine et positionner la, à une hauteur correspondante à un opérateur de taille moyenne de 170 cm, à 180 cm. du sol (47% de la stature) + 2 cm. La machine est munie de 3 supports en caoutchouc, par conséquent si les conditions d'installation suivantes sont respectées on obtient des conditions optimales à fin de réduire le bruit et les vibrations.
- La zone d'installation doit permettre l'utilisation et l'entretien de la formeuse dans un cadre optimal et ergonomique, positionner la dans un endroit sec, bien aéré et loin des sources de chaleur.



- **Pour déplacer la machine ne JAMAIS prendre le bras du nettoyeur.**
- **Avant de bouger la machine enlever le bras du nettoyeur (voir 5.2.5)**
- Pour déplacer la machine, la prendre dans la position indiquée sur la figure ci-contre
- Pour agir en toute sécurité, il est nécessaire 3 personnes

3.1 - VERPACKUNG

- Bei Erhalt der Maschine untersuchen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob die Maschine in einwandfreiem Zustand geliefert wurde.
- Die Verpackungen können wie normaler Hausmüll entsorgt werden
- Entfernen Sie zuerst die Schrauben am oberen Teil der Verpackung und nehmen Sie den Deckel ab.
- Entfernen Sie die Schrauben am unteren Teil der Verpackung und heben Sie die Verpackungswände ab.
- Jetzt können Sie die Maschine von der Palette heben.

3.2 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

- Stellen Sie die Maschine auf einen stabilen Tisch, der das Gewicht der Maschine tragen kann.
- Die Tischhöhe soll ca. 80 cm betragen (berechnet für eine Bedienungsperson mit 1,70m Höhe, davon 47% +/- 2cm).
- Die Maschine ist mit 3 Vibrationsschutzfüßen ausgestattet, so dass optimale Bedingungen für den Bediener gewährleistet sind und Lärm und Vibrationen reduziert werden.
- Der Raum, in dem die Maschine gestellt wird, soll trocken, gut gelüftet und frei von Wärmequellen sein. Die Maschine kann in einer normalen Arbeitsumgebung, ohne besondere Vorbereitungen, gebraucht werden.



- **Um die Maschine zu bewegen, niemals am Abstreiferarm anfassen! Entfernen Sie den Abstreiferarm, bevor Sie das Gerät bewegen (siehe 5.2.5)**
- Fassen Sie die Maschine unten am Maschinengehäuse an wie in der Abbildung gezeigt, am besten mit 3 Personen um maximale Sicherheit zu gewährleisten.

3.1 - DESEMBALAJE

- Cuando se reciba la máquina, controlar el embalaje para asegurarse de que la máquina no haya sufrido daños.
- Los componentes del embalaje son productos que pueden dejarse junto a los residuos sólidos urbanos.
- Quitar las tuercas de la tapa de la caja y levantar hacia arriba los laterales de la misma y luego sacar la máquina del pallet.

3.2 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

- Colocar la hamburguesera sobre un plano de trabajo estable capaz de soportar el peso de la máquina y teniendo como referencia a un usuario con estatura media de 170 cm (47% de la estatura) ± 2 cm, colocarla distante del suelo unos 80 cm. La máquina dispone de 3 soportes de goma, por lo tanto, si se respetan las citadas condiciones de instalación, el ruido y las vibraciones se reducirán al mínimo.
- La zona en donde se instale la máquina debe permitir el uso óptimo y ergonómico de la misma, colocarla en un lugar seco y bien ventilado lejos de fuentes de calor.



- **Para mover la máquina no sujetarla JAMÁS por el brazo del limpiador.**
- **Antes de mover la máquina quitar el brazo del limpiador (ver 5.2.5)**
- Para mover la máquina sujetarla por los lados indicados en la figura.
- Para obrar con total seguridad son necesarias 3 personas.



3.3 - COLLEGAMENTI ELETTRICI

- La macchina è corredata da cavo di alimentazione, prima di collegarlo alla presa di corrente, verificare che la tensione di funzionamento riportata sulla targhetta di identificazione corrisponda con quella di rete.
- Nel caso i dati non corrispondano contattare il rivenditore o il servizio di assistenza. (vedi pag. 13)
- La presa di corrente di allacciamento deve corrispondere alle norme vigenti nel paese di installazione.

3.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

- The machine is equipped with a feeding wire, before connecting it to the socket, verify the functioning tension showed on the identification tag.
- In case the details do not correspond, contact the distributor for the assistance service (pag. 13)
- The power outlet of connection must match local regulations country of installation



3.4 - MONTAGGIO NASTRO

- Posizionare il nastro attorno alla struttura
- Inserire la struttura nel perno di guida
- Collocarlo in centro
- Spingere verso il basso la struttura



3.4 - MOUNTING TAPE

- Place the tape around the structure
- Enter the structure in the guide pin
- Place in the center
- Push down the structure

3.3 BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

- La machine est munie d'un câble d'alimentation, avant de la brancher à la prise de courant, vérifier la tension indiquée sur la plaquette d'identification.
- Si les données ne correspondent pas, contacter le revendeur ou le service assistance (voir p. 13)
- La prise de courant doit correspondre aux normes en vigueur du pays.

3.4 - MONTAGE DU ROULEAU

- Positionner le rouleau autour de la structure
- Insérer la structure dans le pivot de guidage
- Placer au centre
- Pousser vers le haut la structure

3.3 ELECKTRISCHEVERBINDUNGEN

- Bevor Sie die Maschine mit dem Stromnetz verbinden, kontrollieren Sie, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Ist das nicht der Fall, wenden Sie sich an Ihre Verkaufs- und Servicestelle.
- Stecker und Steckdose müssen den gesetzlichen Normen des Betriebsortes entsprechen.

3.4 - FÖRDERBANDES

- Legen Sie das Förderband um den Rahmen
- Schieben Sie das über die angetriebene Führungsrolle und setzen Sie den Rahmen auf den Führungsstift.
- Zentrieren Sie das Förderband
- Drücken Sie das Förderband mit dem Rahmen nach unten.

3.3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

- La máquina está equipada con cable de alimentación eléctrico, antes de conectarlo a la toma de corriente controlar que che la tensión de funcionamiento indicada en la tarjeta de identificación corresponda con la de la red.
- En el caso de que los datos no correspondan contactar al vendedor o al servicio de asistencia. (ver pág. 13)
- La toma de corriente y conexión debe corresponder con las normas de instalación en vigor en los países en donde vaya a ser usada.

3.4 - MONTAJE CINTA

- Poner la cinta alrededor de la estructura.
- Insertar la estructura en los ejes de guía.
- Colocarlo en el centro
- Empujar hacia abajo la estructura.



3.5 - PANNELLO DI CONTROLLO

- interruttore generale (1).
- pulsante d'arresto rosso (3) con sblocco a rotazione. Azionato il pulsante resta premuto, per rilasciarlo ruotare in senso orario
- pulsante di start (2)

3.5 - CONTROL PANEL

- mode selector Goodwill (1).
- Red stop button (3) with rotation release. Powered the pushbutton is pressed, for release rotate time
- warning light of machine voltage (2)



3.6 - PROVA DI FUNZIONAMENTO

Prima di effettuare il controllo di funzionamento, occorre montare la tramoggia, montare il nastro trasportatore, chiudere il coperchio e il riparo anteriore (vedere capitolo 5 Pulizia)

- inserire la spina alla presa di corrente
- Avviare la macchina
- verificare la rotazione del nastro (vedi freccia)
- verificare l'accensione della spia luminosa **nel pulsante (2)**
- premere il pulsante di arresto (3) la macchina deve arrestarsi **e il pulsante (2) spegnersi**

3.6 - TEST RUN

Before control operation, mount hopper, mount the tape transport, close the lid and the front cover (see chapter 5 Cleaning)

- plug to the power current
- start the machine
- check the tape rotation (see arrow)
- check the warning light (2)
- press the stop button (3) the machine must stop

3.5 - PANNEAU DE CONTROLE

- Sélecteur de mode de démarrage (1).
- poussoir d'arrêt rouge (3) avec déblocage à rotation. Appuyer sur le poussoir enfoncé, pour le relâcher tourner dans le sens horaire d'une montre.
- voyant de signalisation de la machine en marche (2)

3.6 - ESSAI DE FONCTIONNEMENT

Avant l'opération de contrôle, montage de la trémie, montage du tapis de transport, fermeture du couvercle et du capot avant (voir le chapitre 5 de nettoyage)

- insérer la fiche dans la prise de courant
- Démarrer la machine en mode continue, tournant le sélecteur à gauche et en le relâchant (1)
- vérifier la rotation du rouleau (voir flèche)
- vérifier l'allumage du voyant lumineux (2)
- Appuyer sur le poussoir rouge d'arrêt (3) la machine doit s'arrêter

3.5 - BEDIENPANEL

- 1 - Betriebsartwahlschalter
- 2 - Not-Halt-Taste
- 3 - Kontrolleuchte
„Betriebsbereitschaft“

Betriebsart einstellen:

- Deckel und Schutzklappe schließen, Trommel muss montiert sein.
- Betriebsart „Aus“: Schalter (1) in der Mitte, Maschine arbeitet nicht
- Betriebsart „Automatik“: Schalter nach links drehen, Maschine startet sofort und arbeitet dauerhaft, bis der Schalter wieder in die Mitte gedreht wird.
- Betriebsart „Fußschalter“, Schalter nach rechts drehen, Maschine startet erst bei Druck auf den Fußschalter und stoppt, wenn der Fußschalter nicht mehr gedrückt wird.

Not-Halt-Taste

- rastet nach Drücken ein, Maschine stoppt
- zu Lösen der Arretierung den Taster in Uhrzeigersinn drehen.

Geschwindigkeitsregelung (5) (Nur F4000):

Durch Drehen des Knopfes kann die Maschinengeschwindigkeit eingestellt werden,
Nach links drehen: langsamer
Nach rechts drehen: schneller

3.6 - PROBELAUF

Vor dem Probelauf muss der Trichter, das Förderband und eine Formtrommel montiert sein.
Deckel und Schutzklappe schließen.
• Den Stecker in die Steckdose stecken
• Betriebsart „Automatikmodus“ einstellen
• Drehrichtung der Trommel- und des Förderbandes kontrollieren (siehe Pfeil)
• Kontrolleuchte „Betriebsbereitschaft“ muss leuchten.
• Drücken Sie die Not-Halt-Taste (2). Die Maschine muss stehenbleiben und die Kontrolleuchte „Not-Halt-gedrückt“ (4) muss leuchten

3.5 - PANEL DE CONTROL

- Seleccionador del modo de puesta en marcha (1).
- Pulsante rojo de stop (3) con desbloqueo a rotación. Presionar el pulsante para dejarlo apretado y girarlo a la derecha para devolverlo a su posición inicial.
- Espía de señalación de la máquina en función (2).

3.6 - PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

Antes de realizar el control de funcionamiento, es necesario montar el caldero y la cinta transportadora, cerrar la tapa del caldero y la de protección anterior (ver capítulo 5 Limpieza)

- Insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Encender la máquina
- Controlar la rotación de la cinta (ver flecha)
- Controlar que la espía luminosa esté encendida (2)
- Apretar el pulsante de parada (3) de la máquina



3.7 - VERIFICA DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- durante il funzionamento sollevando il riparo anteriore la macchina deve arrestarsi

3.7 - CHECKING SAFETY DEVICES

- during operation lifting the front cover the machine must stop



- durante il funzionamento ruotando il coperchio della tramoggia, la macchina deve arrestarsi
- per proseguire occorre selezionare nuovamente la modalità di avviamento (1)

- during operation rotating the cover of the hopper, the machine must halt .
- need to continue reselect the start mode (1)



- smontare il tamburo
- con il rullo rimosso la macchina NON deve avviarsi

- removing the drum
- with the roller removed the machine NOT must start

3.7 - VERIFICATION DES DISPOSITIFS DE SECURITE

- durant le fonctionnement la machine doit s'arrêter à l'ouverture du capot
- durant le fonctionnement la machine doit s'arrêter à l'ouverture du couvercle
- pour continuer il faut sélectionner de nouveau la mode de mise en marche (1)
- démonter le rouleau
- avec le rouleau enlevé, la machine NE DOIT PAS se mettre en train

3.7 - SICHERHEITSFUNKTIONEN PRÜFEN

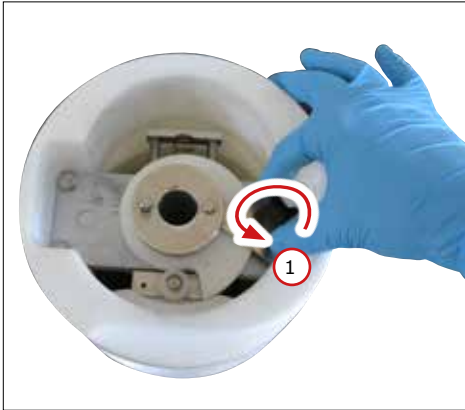
- Nach Öffnen eines Sicherheitsschalters (Deckel, Schutzklappe oder Trommel) muss der Schalter zuerst wieder in die Mittelstellung gedreht werden
- Wenn die Maschine in Betrieb ist und die Schutzklappe geöffnet wird, muss die Maschine stehen bleiben
- Wenn die Maschine in Betrieb ist und der Deckel geöffnet wird, muss die Maschine stehen bleiben
- Ist keine Trommel eingebaut, darf sich die Maschine nicht in Betrieb setzen lassen

3.7 - CONTROL DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

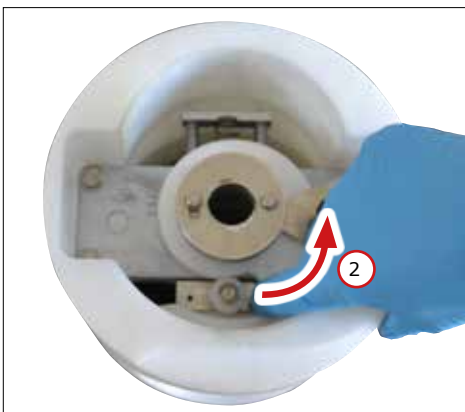
- Durante el funcionamiento la máquina se parará si se levanta la tapa anterior .
- La máquina durante el funcionamiento se parará si se gira la tapa del caldero.
- Para continuar es necesario seleccionar nuevamente la modalidad de puesta en marcha (1).
- Desmontar el tambor.
- La máquina NO DEBE ENCENDERSE CON EL RODILLO QUITADO

4.1 - REGOLAZIONE SPESSORE DEL PRODOTTO

La macchina viene regolata in fabbrica con uno spessore medio; per variare lo spessore seguire le istruzioni sotto indicate.



- allentare il pomolo di fermo del calibratore (1)



- girare il calibratore (camme) per regolare lo spessore (2)
- bloccare il pomolo di fermo (1)

4.1 - CONTROL THE THICKNESS OF THE PRODUCTS

The machine is regulated in the factory with a medium thickness; to obtain another thickness, follow the instructions indicated below:

- Loosen the stop knob of the camb device (1)

- Turn the camb device, to regulate the thickness(2)
- Lock the stop knob (1)

4.1- REGLAGE D'ÉPAISSEUR DU PRODUIT

La machine est réglée dans l'usine sur une épaisseur moyenne; pour le changer suivre les indications dessous mentionnées

- desserrer la poignée d'arrêt du calibre(1)
- tourner le calibre pour régler l'épaisseur(2)
- bloquer la poignée (1)

4.1 - PRODUKDICKE UND GEWICHT EINSTELLEN

Die Maschine ist vom Hersteller voreingestellt.

Wenn Sie die Dicke des Produktes und damit das Gewicht verändern wollen, folgen Sie den untenstehenden Anweisungen.

- Lockern Sie die Arretierungsschraube, welche die weiße Regulierscheibe festsetzt (1).
- Drehen Sie die Regulierungsscheibe, um die Dicke zu regeln (2).
- Schrauben sie die Arretierungsschraube wieder fest (1).

4.1 - REGULACION ESPESOR DEL PRODUCTO

La Fábrica entrega la máquina regulada para un espesor medio; para cambiarlo seguir las instrucciones abajo indicadas.

- Aflojar el pomo de cierre del calibrador (1).
- Girar el calibrador para regular el espesor (2)
- Bloquear el pomo de cierre (1).



4.2 - POSIZIONAMENTO DEL PRODOTTO E UTILIZZO

- aprire il coperchio e inserire il prodotto nella tramoggia e richiudere il coperchio
- inserire la spina nella presa di corrente
- avviare la macchina (2)

4.2 - LOADING OF THE PRODUCT AND USE

- Open the cover and insert the product in the hopper and close the lid
- insert the plug into the socket current
- Start the machine(2)



- durante il funzionamento movimentare ad intermittenza per pulire il tamburo da eventuali residui di prodotto
- il prodotto scenderà sul nastro trasportatore e verrà spostato verso l'estremità

- during operation move intermittently clean the drum by any residual product
- The product will come down on the tape conveyor and will be moved towards the end.



- per fermare la macchina agire sul pulsante di arresto (2) oppure aprire i ripari
- per continuare occorre premere il pulsante (1)
- in caso di blocco accidentale della macchina, premere il pulsante di arresto, scollegare il cavo di alimentazione e consultare il servizio di assistenza (vedi pag. 13)
- in caso di infortunio premere il pulsante di arresto, scollegare il cavo di alimentazione e chiamare il responsabile della sicurezza e/o il soccorso.

- To stop the machine, press the stop button (2) or open shelters.
- need to continue release the stop button and reselect the start mode (1)
- in case of accidental blocking the machine, press the stop button, disconnect the power cord and consult your service assistance (see pag. 13)
- in case of injury press stop button, disconnect the power cord and call the responsible safety and / or rescue.

4.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT ET EMPLOI

- ouvrir le couvercle et insérer le produit dans la cuve et fermer le couvercle
- enfoncer la fiche dans la prise de courant
- allumer la machine (2)

- pendant le fonctionnement, le nettoyage du rouleau se fait par intermittence
- le produit descendra sur le convoyeur et sera porté vers la sortie

- pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton d'arrêt (2) ou ouvrir les protecteurs
- pour continuer, il faut débrancher le bouton d'arrêt et réarmer le régleur (1)
- en cas de blocage accidentel de la machine, appuyer sur le bouton arrêt, débrancher le câble d'alimentation et consulter le service assistance (voir p. 13)
- en cas d'accident appuyer sur le bouton d'arrêt, débrancher le câble d'alimentation et téléphoner aux secours

4.2 - PRODUKT EINFÜLLEN UND PRODUKTION

- Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie das Produkt in den Trichter.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Lösen Sie ggf. die Not-Halt-Taste (2)

- Während die Maschine in Betrieb ist, betätigen Sie den Abstreifer am Draht, um diesen von Produktresten zu befreien.
- Das Produkt fällt auf das Förderband und wird von der Trommel weggeführt.
- Nehmen Sie das fertige Produkt von Hand rechtzeitig vom Förderband.

- Um die Maschine zu stoppen, nutzen Sie eine der folgenden Möglichkeiten:
- Drücken Sie Not-Halt-Taste
 - Nehmen Sie den Fuß vom Fußschalter
 - Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Mittelstellung

Um die Maschine wieder in Betrieb zu setzen, lösen Sie ggf. die Not-Halt-Taste und wählen Sie danach eine Betriebsart.

4.2 - COLOCACION DEL PRODUCTO Y USO

- Abrir la tapa e insertar el producto en el caldero y cerrar de nuevo la tapa.
- Insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Encender la máquina (2).

- Durante el funcionamiento mover el limpiador para eliminar eventuales residuos de producto en el tambor.
- El producto bajará por la cinta transportadora depositándose en los extremos.

- Para detener la máquina usar el pulsante de parada (2) o bien abrir las tapas protectoras.
- Para continuar es necesario desenganchar el pulsante de parada y seleccionar nuevamente la modalidad de puesta en marcha (1).
- En caso de bloqueo involuntario de la máquina, apretar el pulsante de parada y desconectar el cable eléctrico, consultar al servicio de asistencia (ver pág.. 13)
- En caso de accidente apretar el pulsante de parada, desconectar el cable de alimentación y llamar al responsable de la seguridad y/o socorro.

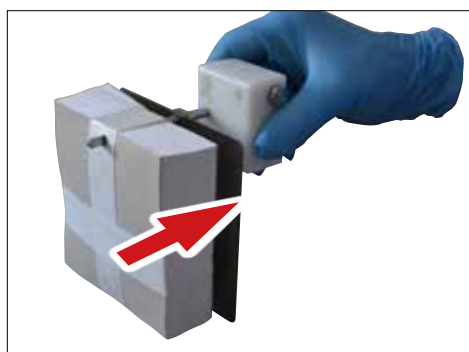


4.3 - CARICAMENTO INTERFOGLIATORE CARTA (se installato)

- estrarre il portacarta premendo il pulsante (1) e sfilandolo dai perni di guida
- caricare la molla di spinta

4.3 - LOADING PAPER INTERLEAVER (whether installed)

- Take out the papering attachment by pushing the button (1) and slipping it off from the guide pins.
- Replace the pushing spring.



- inserire il blocchetto di carta e togliere la fascetta

- Insert the paper block and take away the wrapper.

4.3 - CHARGEMENT DISPOSITIF ALIMENTATION PAPIER (si installé)

- délayer le support du dispositif d'alimentation papiers en appuyant sur le poussoir (1) et en le déboitant des pivots de guidage
- remonter le ressort

4.3 - BEDIENUNG DES PAPIEREINLEGERS

- Nehmen Sie den Papierhalter ab, indem Sie den Knopf (1) drücken und den Papierhalter aus der Führung herausziehen.
- Spannen Sie die Druckfeder.

4.3 - INSERIR EL PAPEL EN EL INTERCALADOR (si tiene este accesorio)

- Extraer el intercalador de papel presionando el pulsante (1) y sacarlo de los ejes de guía.
- Poner el muelle de empuje.

- monter le papier séparateur et enlever la bande

- Stecken Sie den Papierblock auf die Haltestange und entfernen Sie danach die Bänderolen und die Deckpappe.

- Insertar el bloque de papel y quitar la cara.

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • remonter le dispositif d'alimentation papiers dans les pivots de guidage jusqu'au dé clic d'arrêt • déclencher le ressort en appuyant sur le poussoir sous l'interfolieur (2) | <ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Papierhalter in die Führung, bis Sie ein Klicken hören (rastet ein) • Drücken Sie den Knopf (2), die Feder drückt den Papierstapel nach vorn. | <ul style="list-style-type: none"> • Volver a montar el intercalador de papel en los ejes de guía hasta oír el clic de parada. • Desenganchar el muelle presionando el pulsante situado debajo del intercalador. (2) |
| <ul style="list-style-type: none"> • positionner le dispositif d'alimentation papiers et dégager le levier de blocage (3) | <ul style="list-style-type: none"> • Lösen Sie die Arretierung des Papierhalters in dem Sie den Hebel (3) nach oben ziehen und danach den gesamten Papiereinleger gegen die Trommel drücken. | <ul style="list-style-type: none"> • Colocar el intercalador de papel liberando la leva de bloqueo (3). |
| <ul style="list-style-type: none"> • mettre en marche avec le produit présent • vérifier et éventuellement régler le positionnement du papier avec le produit en tournant la poignée de centrage(4). • intervention à faire quand la machine est à l'arrêt. | <p>Starten Sie die Maschine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liegt das Papier nicht richtig unter dem Produkt, drehen Sie am Zentrierungsknopf (4) um das Papier richtig unter dem Produkt zu positionieren. | <ul style="list-style-type: none"> • Encender la máquina con el producto en ella. • Controlar la posición y si fuera necesario, centrar el papel sobre el producto girando el pomo de centración (4). • Es una operación que debe hacerse con la máquina parada. |



- rimontare l'interfogliatore nei perni di guida fino allo scatto di arresto
- sganciare la molla agendo sul pulsante posto sotto l'interfogliatore (2)

- Reassemble the papering attachment in the guide pins, until the stop click.
- Release the spring using the button placed under the papering attachment(2).



- posizionare l'interfogliatore, liberando la leva di blocco (3)

- Position the papering attachment, freeing the locking lever (3)



- avviare la macchina con prodotto presente
- verificare ed eventualmente regolare la centratura della carta sul prodotto ruotando il pomolo di centratura (4).
- Operazione da fare a macchina ferma.

- start the machine with this product
- check and eventually adjust the center of the paper product by turning the knob centering (4)
- what to do with the machine stops

5.1 - PULIZIA COMPLETA

ASSICURARSI SEMPRE, PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA, CHE LA MACCHINA SIA FERMA E PRIVA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

DURANTE LA PULIZIA È ASSOLUTAMENTE VIETATO UTILIZZARE GETTI D'ACQUA.

NON UTILIZZARE MAI, DURANTE LA PULIZIA, SOLVENTI, DILUENTI, ALCOOL.

UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE ACQUA TIPEDIA E DETERGENTE NEUTRO.

- Si raccomanda la pulizia della macchina giornalmente oppure se necessario con più frequenza, nel caso fosse molto sporca o dopo lunghi periodi di inattività
- la pulizia deve essere scrupolosamente curata per le parti che entrano in contatto con il prodotto alimentare
- pulire il corpo macchina con panni morbidi, spugne, ed effettuare risciacqui frequenti con acqua. Infine asciugare con panni morbidi ed asciutti.



ATTENZIONE:
la macchina non è protetta contro i getti divapore, getti ad alta pressione o sistemi simili. Esiste in questo caso pericolo di corto circuito o seri danni alla macchina

5.1 - COMPLETE CLEANING

BEFORE CLEANING THE MACHINE, ALWAYS MAKE SURE THAT THE MACHINE IS STOPPED AND DISCONNECTED FROM MAINS SUPPLY.

NEVER USE HIGH PRESSURE WATER SPRAYS DURING CLEANING.

NEVER USE SOLVENTS, THINNERS, ALCOHOL, ETC. DURING CLEANING.

ONLY USE LUKEWARM WATER AND SOME NEUTRAL DETERGENT.

- It is advisable to clean the machine daily or if necessary more frequently, in case it was very dirty or after long periods of inactivity.
- The cleaning must be carefully made for the parts in contact with the product.
- Clean the structure of the machine with soft cloths, sponges, and rinse with water frequently. Finally dry with soft and dry cloths.



ATTENZIONE:
The machine is not protected against steam throws, high pressure throws or similar systems. In this case there is risk of short circuit or serious damages to the machine.

5.1 - NETTOYAGE COMPLETE

TOUJOURS S'ASSURER, AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE, QUE LA MACHINE EST EN ARRÊT ET SANS ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

DURANT LE NETTOYAGE IL EST ABSOLUMENT INTERDIT D'UTILISER DES JETS D'EAU, JETS DE VAPEUR, JETS A HAUTE PRESSION OU SYSTEMES SIMILAIRES.

NE JAMAIS UTILISER DURANT LE NETTOYAGE NE PAS UTILISER SOLVANTS, DILUENTS, ALCOOL.

UTILISER EXCLUSIVEMENT DE L'EAU TIEDE ET UN PRODUIT DETERGENT NEUTRE.

- il est recommandé de nettoyer la machine tous les jours ou plus fréquemment, si nécessaire, après de longues périodes d'inactivité
- le nettoyage doit être particulièrement soigné pour les parties en contact avec le produit alimentaire
- nettoyer le corps de la machine avec des chiffons doux, des éponges et effectuer des rinçages fréquents avec de l'eau. Enfin, essuyer avec des chiffons doux et secs.



ATTENTION:
La machine n'est pas protégée contre les jets hautes pression ou système similaire. Dans ce cas, il y a risque de court-circuit ou de graves dommages à la machine.

5.1 - KOMPLETTREINIGUNG

BEVOR SIE MIT DER REINIGUNG BEGINNEN VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE MASCHINE NICHT AM STROMNETZ ANGESCHLOSSEN IST.

DIE REINIGUNG DARF UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT EINEM HOCHDRUCKWASSERSTRAHL DURCHFÜHRT WERDEN.

VERWENDEN SIE KEINE LÖSUNGSMITTEL, VERDÜNNER, ALKOHOL USW.

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH WARMES WASSER UND EIN NEUTRALES REINIGUNGSMITTEL.

- Wir empfehlen, die Maschine jeden Tag zu reinigen oder auch öfter, wenn notwendig. Eine
- Reinigung ist auch notwendig, wenn die Maschine lange nicht in Betrieb war. Reinigen Sie sehr sorgfältig alle Teile, die in Kontakt mit Nahrungsmitteln kommen.
- Reinigen Sie die Maschine mit weichen Tüchern und Schwämmen und spülen Sie wieder mit Wasser nach. Am Ende trocknen Sie die Maschine mit weichen Tüchern ab.



ACHTUNG:
Die Maschine hat keinen Schutz gegen starke Wasser/dampfstrahlen, die deshalb große Schaden, oder einen Kurzschluß, bekommen kann

5.1 - LIMPIEZA COMPLETA

CONTROLAR SIEMPRE QUE LA MAQUINA ESTE' PARADA Y DESENCHUFADA DE LA CORRIENTE ELECTRICA.

DURANTE SU LIMPIEZA ESTA' PROHIBIDO TOTALMENTE EL USO DE CHORROS DE AGUA.

NO UTILIZAR JAMAS DURANTE LA LIMPIEZA, SOLVENTES, DILUENTES, ALCOHOL.

UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE AGUA TEMPLADA Y DETERGENTE NEUTRO.

- Se aconseja limpiar la máquina a diario o con más frecuencia si es necesario si estuviera muy sucia o tras largos períodos de inactividad.
- La limpieza debe ser muy acurada en las partes que entran en contacto con el producto alimentario.
- Limpiar el cuerpo de la máquina con paños móbidos y esponjas realizando aclarados frecuentes con agua. Acabar secando con paños móbidos y secos.



CUIDADO!:
La máquina no tiene protección contra los chorros de vapor, chorros de alta presión o sistemas parecidos. En este caso hay peligro de corto circuito o de daños serios a la máquina.

5.2 - SMONTAGGIO ACCESSORI PER LA PULIZIA

Tutte le operazioni di pulizia della macchina devono sempre avvenire con la macchina disalimentata togliendo la spina dalla presa di corrente.

Fermare la macchina con la racla lontano dai perni della tramoggia.



5.2.1 - SMONTAGGIO TRAMOGGIA

- togliere il coperchio
- girare in senso orario la tramoggia, sollevarla e toglierla dal basamento



5.2.2 - SMONTAGGIO RACLA

- impugnare la maniglia girare in senso antiorario e sollevare



5.2.3 - SMONTAGGIO NASTRO TRASPORTATORE

- sollevare il nastro lato puleggia di rinvio
- smontare il trasportatore completo dal perno di guida



5.2 - DISASSEMBLING CLEANING ACCESSORIES

All the cleaning operations of the machine must always be done with the machine not equipped with hopper, taking out the plug from the socket. Stop the machine with the squeegee away from the pins of the hopper.

5.2.1 - DISMANTLING THE HOPPER

- Open the cover completely.
- Turn the hopper anti-clockwise, lift it and take it away from the base.

5.2.2 - REMOVING THE BLADE

- Hold the paddle, turn clockwise and lift.

5.2.3 - REMOVAL CONVEYOR BELT

- Lift the belt on the side of the return pulley
- Disassembly the complete conveyor from the guide pin.

5.2 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES POUR LE NETTOYAGE

Toutes opérations de nettoyage de la machine doivent toujours être faites en retirant la fiche de la prise de courant. Arrêter la machine avec le racleur des pivots de la cuve.

5.2.1 - DÉMONTAGE CUVE

- ouvrir complètement le couvercle
- tourner en sens inverse aux aiguilles d'une montre la cuve, la soulever et l'enlever de la base.

5.2.2 - DÉMONTAGE PALE

- empoigner la manette, tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre et soulever.

5.2.3 - DÉMONTAGE CONVOYEUR

- soulever le convoyeur et le retirer en le glissant sur le côté
- retirer et démonter le convoyeur

5.2 - DEMONTAGE DER MASCHINE ZUM REINIGEN

Die Reinigung der Maschine darf nur durchgeführt werden, wenn sie vom Stromnetz getrennt ist.

5.2.1 - ABNEHEMEN DES TRICHTERS

- Öffnen Sie den Deckel
- Drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn den Trichter, heben Sie ihn auf und nehmen ihn Weg

5.2.2 - HERAUSNEHMEN DES RAKELS

- Greifen Sie Rakel an der Buchse und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, dann nach oben abnehmen.

5.2.3 - FÖRDERBAND ABNEHMEN

- Klappen Sie das Förderband auf der nicht angetriebenen Seite etwas nach oben (ca. 30..45°).
- Ziehen Sie das Band mit dem Rahmen von der Antriebsrolle

5.2 - DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS PARA LA LIMPIEZA

Todas las operaciones de limpieza de la máquina deben hacerse siempre con la máquina apagada, es decir, desenchufada de la toma de corriente eléctrica.

Parar la máquina teniendo la paleta lejos de los ejes del caldero.

5.2.1 - DESMONTAJE DEL CALDERO CONTENEDOR

- Abrir la tapa completamente.
- Girar hacia la derecha el caldero contenedor, levantándolo y quitándolo de la base del mismo.

5.2.2 - DESMONTAJE DE LA PALETA

- Empuñar la manilla y girar hacia la derecha levantándola.

5.2.3 - DESMONTAJE DE LA CINTA TRANSPORTADORA

- Levantar la cinta por el lado de la polea de reenvío.
- Quitar por completo la cinta transportadora del eje de guía.



5.2.4 - SMONTAGGIO TAMBURRO DI REGOLAZIONE

- girare la ghiera di bloccaggio in senso antiorario, tirare in tamburo e smontarlo dal perno di comando

5.2.4 - MOUNTING DRUM ADJUSTMENT

- Turn the stop ring nut anti-clockwise, pull the drum and disassembly it from the control pin.



5.2.5 - SMONTAGGIO RASCHIATORE

- allentare il pomolo di bloccaggio albero del raschiatore

5.2.5 - REMOVING WIPER

- Loosen the stop knob of the scraper shaft



- sfilare il raschiatore completo

- Take off the complete scraper

5.3 - PULIZIA DEI COMPONENTI SMONTATI

Tutti i componenti smontati devono essere lavati con acqua calda e detergente neutro, risciacquati in acqua ed asciugati.

5.3 - CLEAN THE REMOVED COMPONENTS

All the disassembled components must be washed with warm water, neutral detergent, rinsed in water and dried.

5.2.4 - DÉMONTAGE ROULEAU DE RÉGULATION

- tourner l'empreinte de blocage en sens inverse des aiguilles d'une montre, tirer le rouleau et le démonter du pivot de commande.

5.2.4 - FORMTROMMEL HERAUSNEHMEN

- Drehen Sie den Trommelring entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie die Trommel von der Antriebswelle.

5.2.4 - DESMONTAJE DEL TAMBOR DE REGULACION

- Girar la junta de bloqueo hacia la derecha, tirar del tambor y desmontarlo del eje de comando.

5.2.5 - DÉMONTAGE RACLEUR

- dresser la poignée de blocage arbre du racleur

5.2.5 - DRAHTREINIGER ABBAUEN

- Lösen Sie die Schraube mit Drehknopf

5.2.5 - DESMONTAJE DEL LIMPIADOR

- Aflojar el pomo de bloqueo del eje del limpiador

- retirer le racleur complet

- Ziehen Sie den Drahtreiniger aus der Halterung

- Sacar el limpiador completamente.

5.3 - NETTOYAGE DES COMPOSANTS DEMONTES

Tous les composants doivent être lavés avec de l'eau chaude et du détergent neutre, rincés avec de l'eau et essuyés.

5.3 - REINIGUNG DER ABMONTIERTEN TEILE

Die abmontierten Teilen sollen mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gewaschen und dann gut getrocknet werden.

5.3 - LIMPIEZA DE LAS PARTES DESMONTADAS

Todas las partes desmontadas tienen que lavarse en agua caliente y con detergente neutro, aclararlas con agua y secarlas.

5.4 - MONTAGGIO ACCESSORI

Per effettuare il rimontaggio degli accessori occorre procedere in modo inverso di quanto descritto precedentemente nello smontaggio. Si richiama una particolare attenzione nel montaggio dei seguenti accessori:

- **tramoggia:** inserire la tramoggia con i due perni di guida nella fusione con l'avvertenza di posizionare il micromagnete lato albero del coperchio e girarla **antioraria** fino ad agganciare i perni.
- **racla:** posizionare l'albero di inserimento racla in modo che i perni della tramoggia non si sovrappongano alla racla, quindi impugnare la racla, infilarla nell'albero facendo coincidere la spina dell'albero con l'alloggiamento nel tamburo.
- **tamburo:** montare il tamburo nel perno di guida e ruotare la ghiera in senso orario, spingendo contemporaneamente il tamburo fino all'inserimento completo.

5.4 - MOUNTING ACCESSORIES

To effect the reassembly of the accessories, proceed in the inverse way to what previously described in the disassembly. Pay special attention to the assembly of the following accessories:

- **Hopper:** Insert the hopper with the two guides pins in the fusion taking care to position the micromagnet on the side of the cover shaft and turn it until it hooks the pins.
- **Paddle:** position the inserting shaft of the paddle so that the pins in the hopper do not overlap the paddle, then hold the paddle, put it on the shaft, making the shaft plug coincide with the housing in the drum.
- **Drum:** mount drum in pin guide and turn the clockwise, pushing simultaneously the drum until fully inserted.



5.4 - MONTAGE ACCESSOIRES

pour effectuer le remontage des accessoires, il faut procéder dans l'ordre inverse de démontage. On recommande particulièrement de faire attention pendant le montage aux accessoires suivants:

- **trémie:** introduire la trémie avec les deux pivots de guidage dans les ergots prévus à cet effet. le détecteur magnétique doit être bien enclenché
- **pale:** positionner l'arbre d'entraînement la pale de façon que les pivots de la trémie ne se posent pas l'un sur l'autre, donc empoigner et introduire la pale dans l'arbre, en faisant coïncider la fiche de l'arbre avec le logement dans le rouleau;
- **rouleau:** monter le rouleau dans les pivots de guidage, et tourner l'empreinte dans le sens horaire d'une montre, poussant complètement le rouleau jusqu'à l'insertion complète.

5.4 - MONTAGE DER GEREINIGTEN

Um die gereinigten Teile wieder zu Montieren gehen sie in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben vor.

Dabei ist folgendes zu beachten.

- **Trichter:** Montieren Sie den Trichter so, dass der Magnethalter neben der Deckelachse positioniert wird.
- **Rakel:** Achten Sie darauf, dass der Rakel komplett auf die Antriebswelle gesteckt und bei Verdrehen in die Antriebswelle einrastet.
- **Trommel:** Achten Sie bei Montage der Trommel darauf, dass der Mitnahmestift auf der Antriebswelle in die Führung im inneren der Trommel einrastet. Die Trommel ist richtig montiert wenn der Trommelring in den Schlitz am Ende der Antriebswelle einrastet.

5.4 - MONTAJE DE LAS PARTES

Para volver a montar las partes de la máquina que se han limpiado, hay que hacer lo contrario a lo descrito para desmontarlas. Prestar especial atención al montaje de éstas:

- **Caldero contenedor:** insertar el caldero en los dos ejes de guía; se aconseja colocar el micromagneto al lado del eje de la tapa y girarlo hasta que los ejes queden enganchados.
- **Paleta:** colocar el eje de inserción de la paleta en modo tal que los ejes del caldero no se sobrepongan a la misma paleta. Empuñar ahora la tapa protectora, insertarla en el eje haciendo que el enchufe coincida con el eje del tambor.
- **Tambor:** Montar el tambor en el eje de guía y girar la manivela en sentido horario empujando hacia dentro el tambor hasta su total instalación.

6.1 - MANUTENZIONE

La macchina non richiede una particolare manutenzione. Effettuare da parte dell'operatore solo i controlli giornalieri di seguito descritti:

- verificare l'intervento dei microinterruttori e dei comandi elettrici
- verificare lo stato di usura del cavo di alimentazione.

**Note:**

- **Per gli interventi di manutenzione meccanica o elettrica straordinaria rivolgersi esclusivamente al servizio di assistenza della ABM Company o al suo mandatario se in paesi esteri (vedi pag. 13)**

6.1 - CARE

The machine does not require a special maintenance. Perform by the operator only daily checks below described:

- investigation of the switches and drives
- investigation of wear the cable machine

**Notes:**

- **For the interventions of mechanical maintenance or electric extraordinary contact only customer service ABM Company or his agent if foreign countries (see pag. 13)**

6.1 - ORDINAIRE

La machine ne demande pas un entretien spécial, mais seulement les opérations suivantes:

- vérifier l'efficacité du détecteur magnétique et des commandes électriques;
- vérifier l'usure du câble d'alimentation.

**Note:**

- **Pour les interventions d'entretien mécanique ou électrique extraordinaire, s'adresser exclusivement au service assistance de la Srl ABM Company ou à son mandataire. (pag. 13)**

6.1 - WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

Die Maschine erfordert keine besonderen Wartungsarbeiten, Einstellungen oder den regelmäßigen Austausch von Verschleißteilen.

Trotzdem sollten Sie in regelmäßigen Abständen folgende Punkte prüfen:

- Schalter und Antriebe auf Funktion und außergewöhnliche Geräusche prüfen.
- Stromkabel auf Kabelbruch und Beschädigungen prüfen.

Tauschen Sie defekte Teile sofort aus.



- **Für größere Wartungs und Reparaturarbeiten setzen Sie sich bitte mit ABM oder einer seiner Auslandsvertretungen in Verbindung (Siehe Seite 13)**

6.1 - MANUTENCIÓN

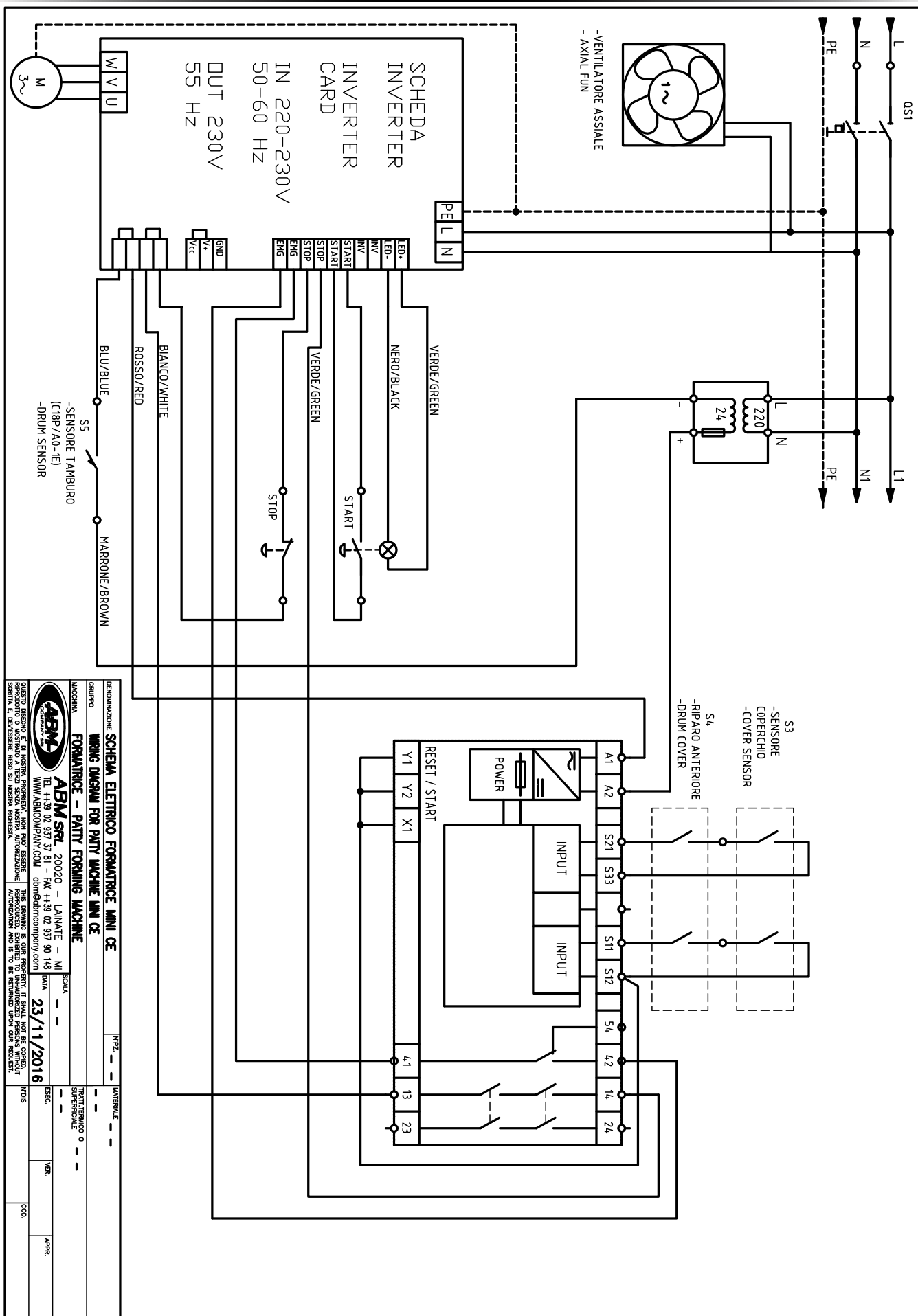
La máquina no necesita un mantenimiento particular. Realizar, sólo por parte del encargado, solo los controles diarios descritos a continuación:

- Verificar el funcionamiento de los microinterruptores y de los mandos eléctricos.
- Verificar el estado de usura del cable de alimentación.

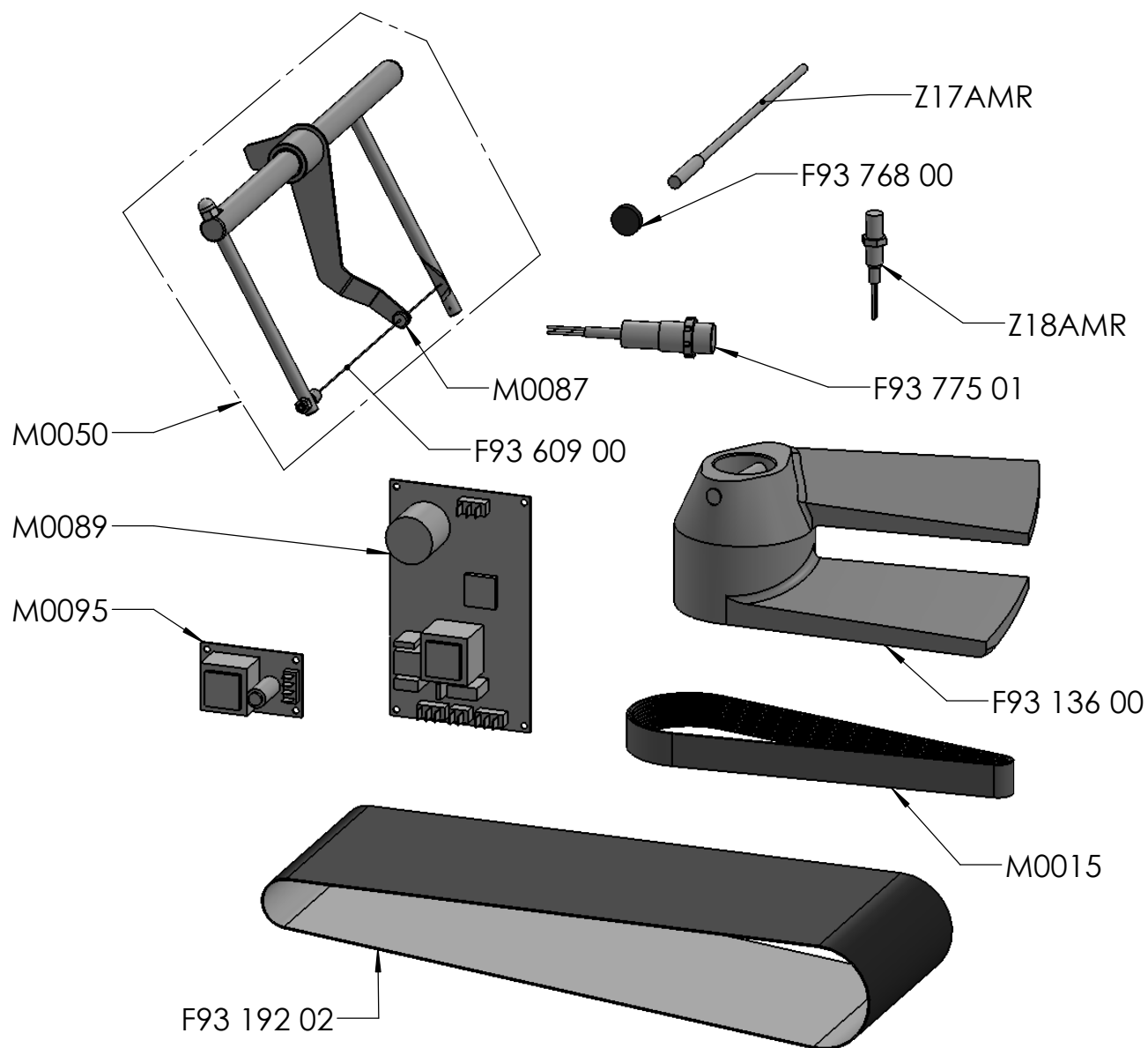
**Notas:**

- **Para intervenciones de mantenimiento mecánico o eléctrico extraordinario dirigirse exclusivamente al servicio de asistencia de ABM Company o a su representante si estuviera en el extranjero (ver pág. 13)**

7- SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM
DESSIN ÉLECTRIQUES - SCHALTPLÄNE - ESQUEMAS ELÉCTRICOS



RICAMBI CONSIGLIATI - RECOMMENDED SPARE PARTS
RECHANGE CONSEILLÉS - ERSATZTEILE - REPUESTOS ACONSEJADOS



CODICE / CODE	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	Q.TY
F93 609 00	FILO INOX d. 0.8	INOX WIRE d. 0.8	
F93 136 00	RACLA IN ALLUMINIO	ALLUMINIUM PADDLE	
F93 192 02	NASTRO TRASPORTATORE 140x840	SHORT CONVEYOR BELT 140x840	
F93 768 00	MAGNETE 18x4.5	MAGNET 18x4.5	
F93 775 01	SENSORE CAPACITIVO D. 18	CAPACITIVE SENSOR D.18	
M0015	CINGHIA PJ 559 J9	BELT PJ 559 J9	
M0050	ASSIEME BRACCIO PULITORE	SCRAPER ARM ASSEMBLY	
M0087	PUNTALE A DISCO	CLEANER DISC	
M0089	SCHEDA INVERTER 220V	INVERTER CARD 220V	
M0095	ALIMENTATORE 220-24 V	POWER SUPPLY 220-24 V	
Z17AMR	SENSORE d. 8 SULLA PROTEZIONE	SENSOR d. 8	
Z18AMR	SENSORE D. 10x0.75 2NA	SENSOR D. 10x0.75 2NA	



Via Rho, 6 – 20020 LAINATE (Milano)
Tel. +39 02.93.73.781 – +39 02.93.72.805
Fax +39 02.93.79.01.48
www.abmcompany.com
abm@abmcompany.com