



UK - ESP



PATTY FORMING MACHINE **FORMADORA DE HAMBURGUESAS**

Mod. MINI F1000

1- introduction

1.1 - warranty	10
1.2 - general information about the safety of the operator	11

2- general technical data

2.1 - specifications	12
2.2 - additional features	13
2.3 - protection and safety devices	18

3 - installation

3.1 - unpacking	19
3.2 - positioning of the machine	19
3.3 - electrical connections	20
3.4 - mounting the conveyor belt	20
3.5 - control panel	21
3.6 - running test	21
3.7 - checking safety devices	22

4 - use

4.1 - control the thickness of the product	23
4.2 - loading of the product and use	24
4.3 - loading paper interleaver	25

5 - cleanlig and hygiene

5.1 - complete cleaning	27
5.2 - disassembling cleaning accessories	28
5.2.1 - dismantling the hopper	28
5.2.2 - dismantling the paddle	28
5.2.3 - dismantling the conveyor belt	28
5.2.4 - removing the drum	29
5.2.5 - removing the scraper	29
5.3 - cleaning the removed components	29
5.4 - assembly the accessories	30

6 - maintenance

6.1 - maintenance	31
-------------------	----

7 - wiring diagram

32

8 - spare parts

34

1- Introducción

1.1 - Garantía	10
1.2 - Informaciones generales sobre la seguridad del operador	11

2- Datos técnicos generales

2.1 - Características técnicas	12
2.2 - Ulteriores características	13
2.3 - Dispositivos de protección y seguridad	18

3 - Instalación

3.1 - Desembalaje	19
3.2 - Colocación de la máquina	19
3.3 - Conexiones eléctricas	20
3.4 - Montaje de la cinta transportadora	20
3.5 - Panel de control	21
3.6 - Pruebas de funcionamiento	21
3.7 - Control de los dispositivos de seguridad	22

4 - uso

4.1 - Regulacion espesor del producto	23
4.2 - Colocación del producto y uso	24
4.3 - Carga del intercalador de papel	25

5 - Limpieza e higiene

5.1 - Limpieza completa	27
5.2 - Desmontaje accesorios para su limpieza	28
5.2.1 - Desmontaje del caldero contenedor	28
5.2.2 - Desmontaje de la paleta	28
5.2.3 - Desmontaje de la cinta transportadora	28
5.2.4 - Desmontaje del molde	29
5.2.5 - Desmontaje del limpiador	29
5.3 - Limpieza de las piezas desmontadas	29
5.4 - Montaje de las partes	30

6 - mantenimiento

6.1 - Mantencion	31
------------------	----

7 - Esquema eléctrico

32

8 - Recambios

34

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 prospicente 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 potenzially hazardous components.

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

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



CERTIFICATIONS DECLARACIONES DE CONFIRMIDAD

☐ **MINI F1000**

**Year of manufacture
Año de construcción:**

**S/n
Matricula**



OFFICIAL LISTING

NSF certifies that the products appearing on this Listing conform to the requirements of
NSF/ANSI 8 - Commercial Powered Food Preparation Equipment

This is the Official Listing recorded on February 5, 2021.

A.B.M. Company S.R.L.
Via Rho 6
20020 Lainate (Milano)
Italy
39 029 373781

Facility: Lainate (Milano), Italy

Patty Forming Machine
F1000N



AUTHORIZATION TO MARK

This authorizes the application of the Certification Mark(s) shown below to the models described in the Product(s) Covered section when made in accordance with the conditions set forth in the Certification Agreement and Listing Report. This authorization also applies to multiple listee model(s) identified on the correlation page of the Listing Report.

This document is the property of Intertek Testing Services and is not transferable. The certification mark(s) may be applied only at the location of the Party Authorized To Apply Mark.

Applicant: A.B.M. COMPANY S.r.L.

Address: Via Rho, 6
20020 Lainate (MI)

Country: ITALY

Manufacturer: A.B.M. COMPANY S.r.L.

Address: Via Rho, 6
20020 Lainate (MI)

Country: ITALY

Party Authorized To Apply Mark: Same as Manufacturer
Report Issuing Office: Intertek Italia SpA

Control Number: 3189408

Authorized by:

for L. Matthew Snyder, Certification Manager



This document supersedes all previous Authorizations to Mark for the noted Report Number.

This Authorization to Mark is for the exclusive use of Intertek's Client and is provided pursuant to the Certification agreement between Intertek and its Client. Intertek's responsibility and liability are limited to the terms and conditions of the agreement. Intertek assumes no liability to any party, other than to the Client in accordance with the agreement, for any loss, expense or damage occasioned by the use of this Authorization to Mark. Only the Client is authorized to permit copying or distribution of this Authorization to Mark and then only in its entirety. Use of Intertek's Certification mark is restricted to the conditions laid out in the agreement and in this Authorization to Mark. Any further use of the Intertek name for the sale or advertisement of the tested material, product or service must first be approved in writing by Intertek. Initial Factory Assessments and Follow-up Services are for the purpose of assuring appropriate usage of the Certification mark in accordance with the agreement, they are not for the purposes of production quality control and do not relieve the Client of their obligations in this respect.

Intertek Testing Services NA Inc.
545 East Algonquin Road, Arlington Heights, IL 60005
Telephone 800-345-3851 or 847-439-5667 Fax 312-283-1672

Standard(s): Motor-Operated Commercial Food Preparing Machines [UL 763:2018 Ed.5+R:27Mar2020]

Motor-Operated Food Processing Appliances (Household And Commercial) [CSA C22.2#195:2016 Ed.2]

Product: Electric Hamburger Maker

Models: F4000, F3000, F2000, HD3000, F1000, F2000PLUS, F4000PLUS



SALES AND SERVICE ASSISTANCE
SERVIÇO DE VENDA E ASSISTÊNCIA

THE SALES AND SERVICE ASSISTANCE DISTRIBUTOR IS:

SERVIÇO DE VENDAS E ASSISTÊNCIA ES:

to be filled by local distributor

Preenchimento a cura do concessionário e do representante de área

Firm / Empresa

Stamp / Sello

Purchase date / Data da compra::

Serial number / Número de Série:

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 to 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.



Notes:

- For the interventions of mechanical maintenance or electric extraordinary contact only customer service ABM Company or his agent if foreign countries

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.



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

**1.2 - GENERAL INFORMATION
ON OPERATOR SAFETY**

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 to the replacement by skilled personnel; Service assistance;
- stop the machine whenever it makes strange noises during the functioning and keep in contact with the Service assistance;
- 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;
- the machine is made of accessories and parts especially designed in order to reduce the maintenance to the minimum.

**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 substituirlo sólo y exclusivamente trámite el servicio de asistencia.
- Apagar la máquina si se oyeran ruidos anormales durante su uso y contactar al servicio de asistencia;
- 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;
- la máquina cuenta con accesorios y componentes creados a propósito para reducir al mínimo su manutención.

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 32 mm adjustable continuously (adjustment with the machine stops only).

- Hopper capacity: 16 liters
- Conveyor belt length 450mm

Optional:

- Paper attachment
- Hourly production, theoretically continuous, without considering the pauses for loading hopper: from 1300 patties, depending on the number of shapes on the drum
- Installed electrical power: 0.55 kW.
- Power supply: standard 230V 50Hz 3,5A
- Noise: average level equivalent 75.6 DbA
max peak 82.1 dBA
min. 67.8 dBA

Work Environment:

- Temperature in the working environment: max. 40 ° C
- Relative Humidity: 95% not considering condensation
- 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 - 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 32 mm regulable* (*la regulación se puede hacer sólo con la máquina parada).

- Capacidad de la tolva: 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 de la tolva: de 1300 formaciones en base al número de moldes usados, caldero.
- Potencia eléctrica instalada: 0,55 Kw.
- Alimentación eléctrica: standard 230V 50Hz 3,5A
- Ruido: Nivel medio equivalente 75,6 dBA máx. de pico 82,1 dBA mín. 67,8 dBA.

Ambiente de trabajo:

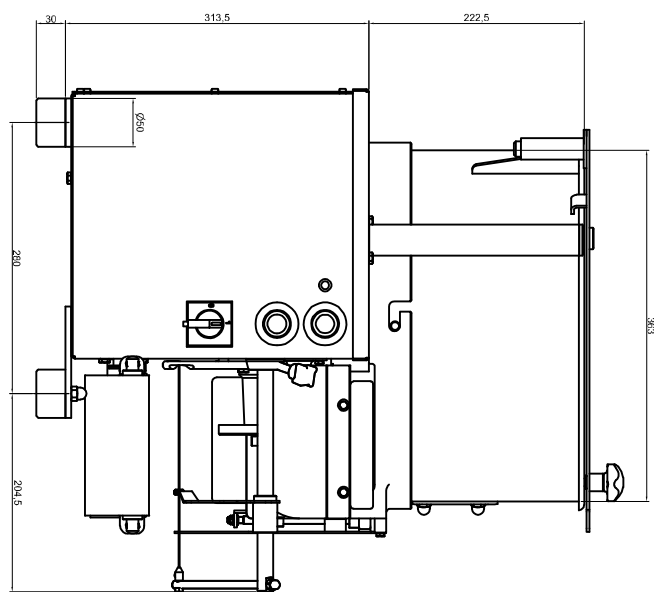
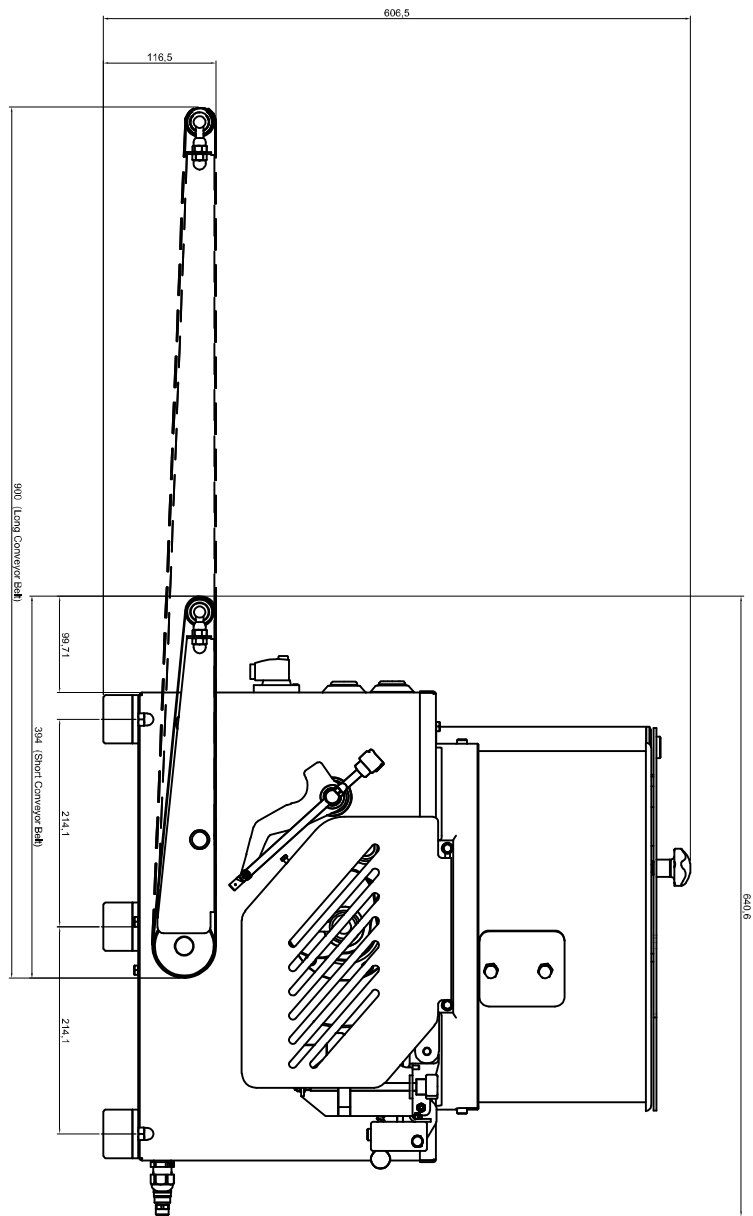
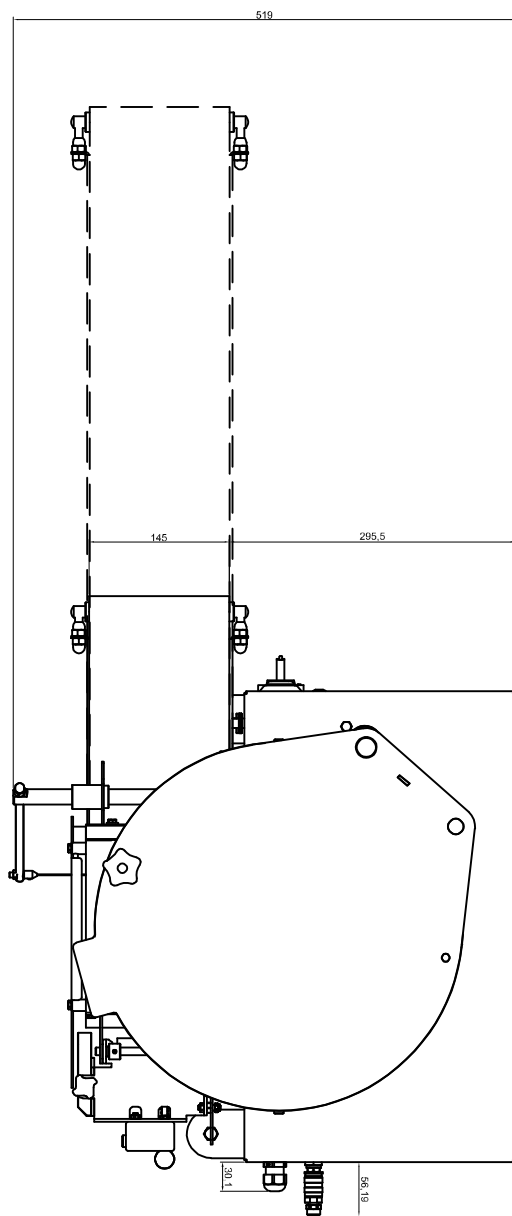
- Temperatura en el ambiente de trabajo: máx. 40° C
- Humedad relativa: 95% sin condensación
- Altitud máx.: 1500 m (si es mayor, pedir el cambio del interruptor neumático).
- Medidas de la máquina y embalaje: ver instrucciones al lado.
- Peso de la máquina neto/
embalada:
57/70 Kg

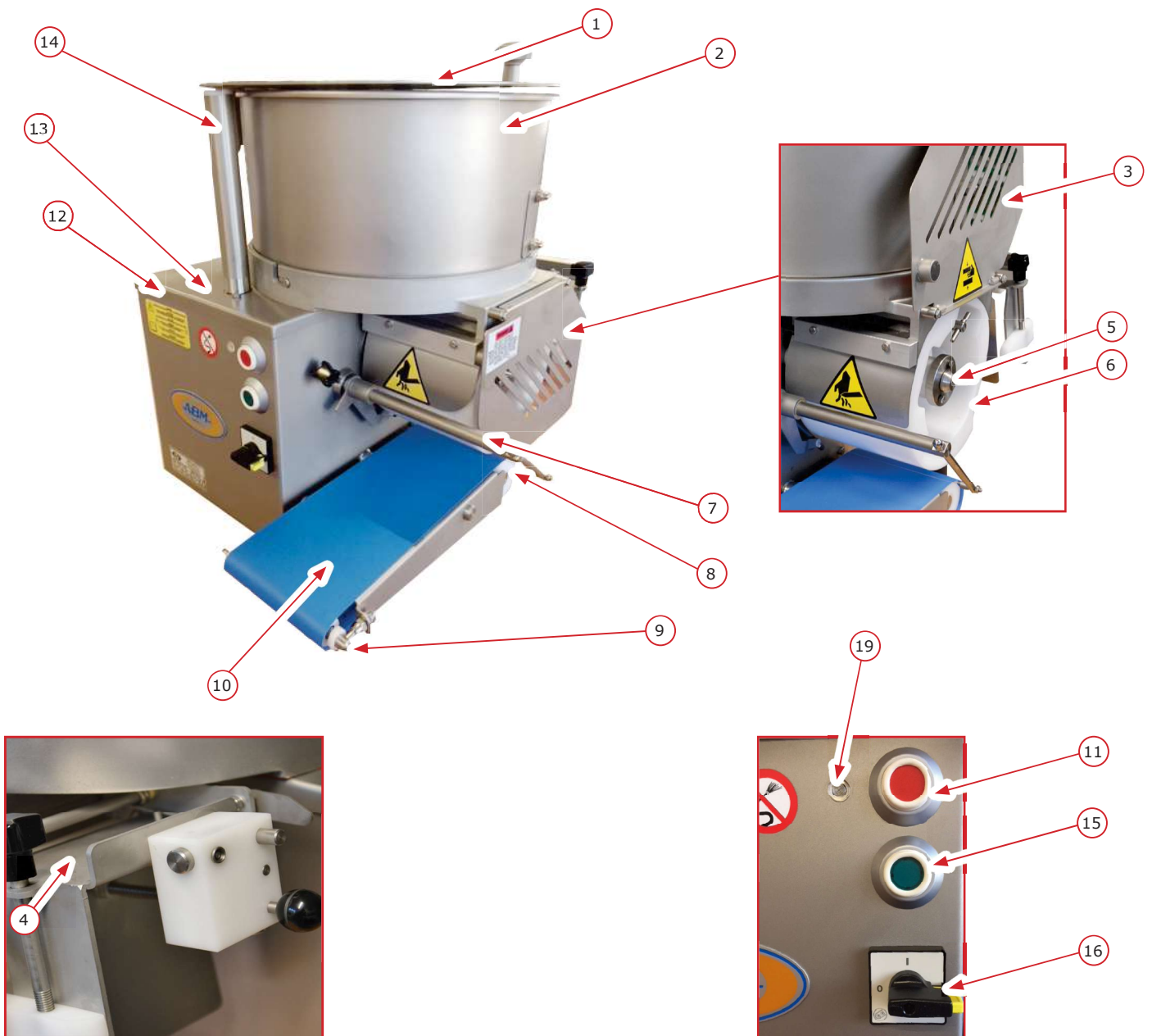
2.2 - ADDITIONAL FEATURES

- Mergers are made in treated Peraluman material, thermally innovative and specific for food, while all the other components have been made in stainless steel. These are particularly capable of resisting to the corrosive agents of the products used and in compliance with the hygienic standards in food matter.
- Moving parts are driven by a motor and the transmission power occurs by gears
- The hopper, the paddle, the conveyor belt, the drum and accessories are all easily dismantled for 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 panel is easily identifiable and able to prevent accidental starting.
- The transmission components are placed inside the crankcase.
- The machine is equipped with a special device that enables the drum cleaning during the operation (scraper) and facilitates loosening of the products.
- Available various drums suitable for forming the product in different shapes.
- The machine can be equipped with motors of different voltages

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.
- La tolva, la paleta y la cinta transportadora, así como el molde y demás accesorios, pueden ser desmontados fácilmente para su limpieza.
- La tolva 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





Protection and safety - Dispositivos de protección y seguridad



2 - GENERAL TECHNICAL FEATURES - DATOS TÉCNICOS GENERALES

Num.	Contents
1	Cover
2	Hopper
3	Protection
4	Papering attachment
5	Drum stop ring nut
6	Drum
7	Scraper
8	Leading roll
9	Driven 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	Light presence voltage

Num.	Lista
1	Tapa
2	Bandeja
3	Reparo
4	Intercalador de papel
5	Junta de bloqueo molde
6	Molde
7	Rascador
8	Rodillo conductor
9	Rodillo conducido
10	Cinta transportadora
11	Pulsante de paro
12	Cárter de proteccion transmission
13	Base
14	Eje de la tapa
15	Botón de selección de puesta en marcha
16	Interruptor principal
17	Sensor magnético de seguridad de la tolva
18	Sensor magnético de seguridad en la tapa del molde
19	Espia presencia de voltaje

2.3 - PROTECTION AND SAFETY DEVICES

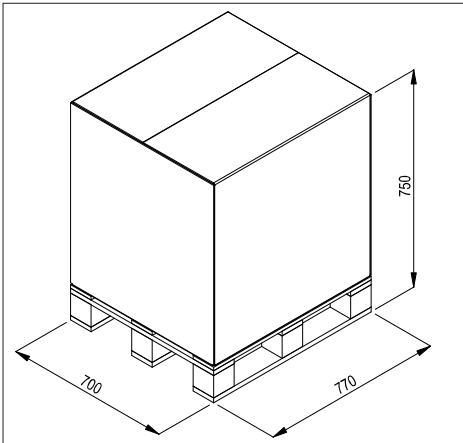
The Patty Forming Machine is equipped with the following protection and safety devices:

- magnetic safety switch on the hopper (17)
- front cover of the moving parts equipped with magnetic safety switch (18)

2.3 - DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

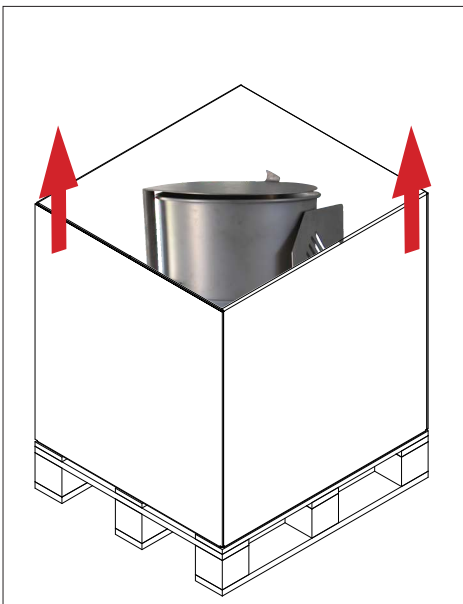
La hamburguesera está provista de los siguientes dispositivos de protección y seguridad:

- Sensor magnético de seguridad de la tolva (17)
- Protector anterior de las partes en movimiento dotado de sensor magnético de seguridad (18)



3.1 - UNPACKING

- Upon receipt of the machine, check the packaging to make sure the machine has not been damaged.
- The packaging components are products assimilated as solid urban waste.
- Remove the nuts from the box lid and lift the sides of the box, then remove the machine from the wooden pallet.



3.2 - POSITIONING OF THE MACHINE

- It's advisable to install the machine on a stable work surface to support the weight of the machine and at 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 permit the best and ergonomic use of the machine and it's advisable to position it in a dry, well ventilated and away from heat sources.

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

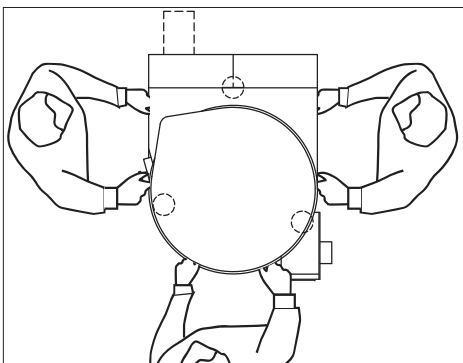
- Colocar la hamburguesera sobre un plano de trabajo estable capaz de soportar el peso de la máquina y lejos del suelo acerca de 800 mm.
- La zona en donde se instale la máquina debe consentir el uso óptimo y ergonómico de la misma, colocarla en un lugar seco y bien ventilado lejos de fuentes de calor.



- **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)**



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



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

- : Para mover la máquina sujetarla por los lados indicados en la figura.
- Para operar con total seguridad son necesarias 3 personas.

Mod.: FORM F1000
 Volt: 115V 60Hz 1Ph 3,0Amp
 S/N: 18088 M/Y: 3 / 2019

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 of installation

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.



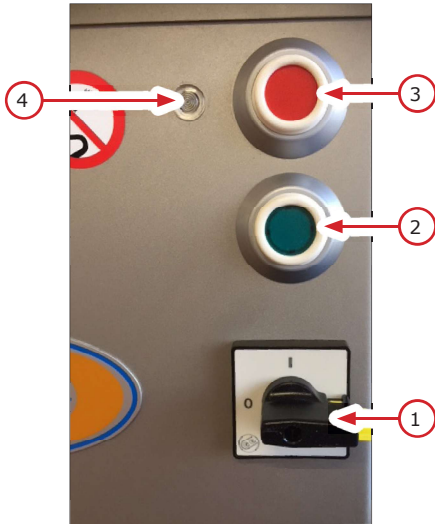
3.4 - MOUNTING THE CONVEYOR BELT

- Place the belt around the structure
- Enter the structure in the guide pins
- Position the belt in the center of the structure
- Push down the structure

3.4 - MONTAJE DE LA CINTA TRANSPORTADORA

- 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 - CONTROL PANEL

- main switch (1)
- Red stop button (3).
- start button and light of the machine running (2)
- voltage presence indicator (4)

3.5 - PANEL DE CONTROL

- interruptor general (1).
- Botón rojo de stop (3)
- botón verde de marcha y luz de la máquina en funcionamiento (2)
- indicador de presencia de voltaje (4)



3.6 - RUNNING TEST

Before the running test, mount the hopper, the conveyor belt, close the lid and the front cover (see chapter 5 Cleaning)

- Plug the socket into the mains
- Turn the main switch to "I" (1)
- Press the start button
- Check the belt rotation (see the arrow)
- Check the warning light (2)
- Press the stop button (3)

3.6 - PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

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

- Insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Gire el interruptor principal a "I" (1)
- Apretar el botón de inicio (2)
- Controlar la rotación de la cinta (ver flecha)
- Controlar que la espía luminosa esté encendida (2)
- Apretar el botón de parada (3)



3.7 - CHECKING SAFETY DEVICES

- during operation lifting the front cover the machine must stop

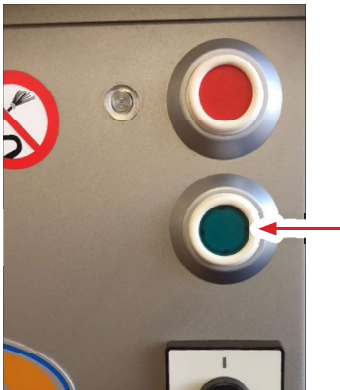
3.7 - CONTROL DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Durante el funcionamiento la máquina se parará si se levanta la tapa anterior .



- during operation rotating the cover of the hopper, the machine must stop.

- La maquina durante el funcionamiento se parará si se gira la tapa de la tolva

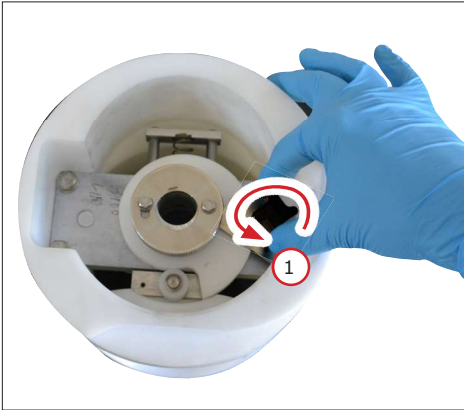


- To continue, press the Start button again

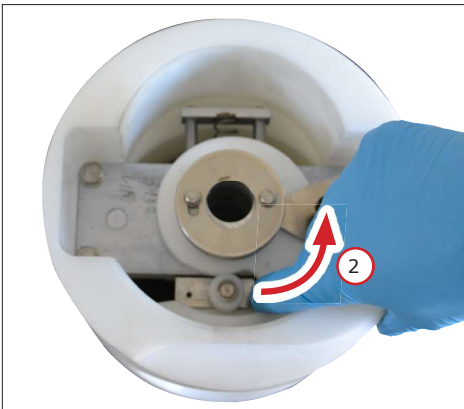
- Para continuar, apretar el botón de inicio nuevamente

4.1 - CONTROL THE THICKNESS OF THE PRODUCTS

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



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



- Turn the cam device, to adjust the thickness (2)
- Lock the stop knob (1)

4.1 - REGULACION ESPESOR DEL PRODUCTO

La fàbrica entrega el molde regulado para un espesor medio; para cambiarlo seguir las instrucciones abajo indicadas.

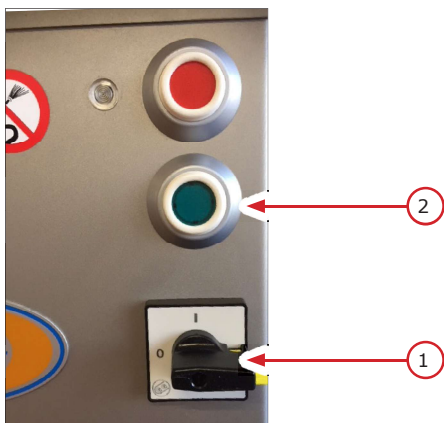
- Aflojar el pomo de cierre del calibrador (1).

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

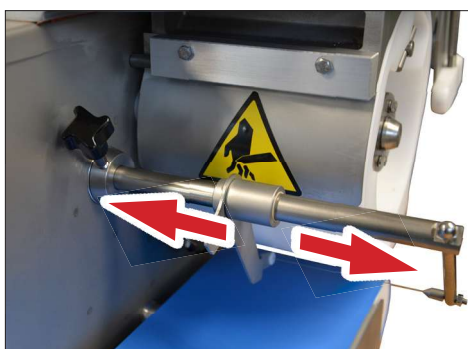


4.2 - LOADING OF THE PRODUCT AND USE

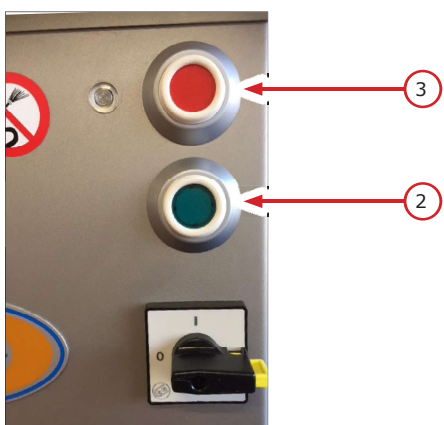
- Open the cover and insert the product in the hopper and close the lid
- insert the plug into the socket current



- turn the main switch on "I" (1)
- start the machine (2)



- during the operation move intermittently the wire cleaner to keep the drum cleaned by any product residuals
- The product will come down on the conveyor belt moving it forwards



- To stop the machine, press the stop button (3) or open the protections
- need to continue release the stop button and reselect the start mode (2)
- In case of accidental locking of the machine, turn to "0", disconnect the power cord and consult your service assistance (see pag. 13)
- in case of injury press the stop button, disconnect the power cord and call the safety and/or rescue responsible

4.2 - COLOCACION DEL PRODUCTO Y USO

- Abrir la tapa y insertar el producto en la tolva, cerrar de nuevo la tapa
- Insertar el enchufe en la toma de corriente.

- Gire el interruptor principal a "I" (1)
- Apretar el botón de inicio (2)

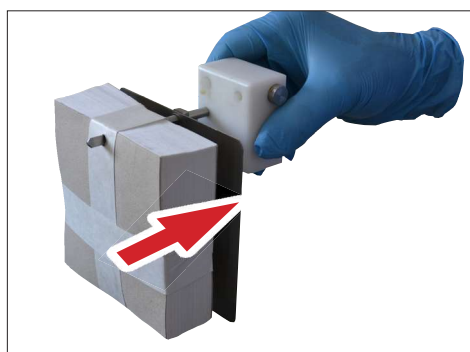
- Durante el funcionamiento mover el limpiador para eliminar eventuales residuos de producto en el molde
- El producto bajará por la cinta transportadora depositándose en los extremos.

- Para detener la máquina usar el botón de parada (3) o bien abrir las tapas protectoras.
- Para continuar es necesario desenganchar el botón de parada y seleccionar nuevamente la modalidad de puesta en marcha (2).
- En caso de bloqueo involuntario de la máquina, girar a "0" y desconectar el cable eléctrico, consultar al servicio de asistencia (ver pag. 13)
- En caso de accidente apretar el botón de parada, desconectar el cable de alimentación y llamar al responsable de la seguridad y/o socorro.



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.

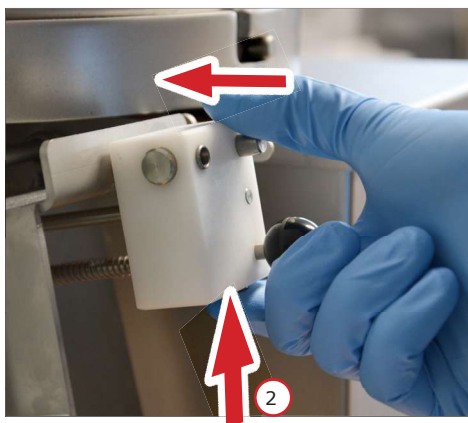


- Insert the paper block and take away the wrapper.

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 deempuje.

- Insertar el bloque de papel y quitar la envoltura.



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

- 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)



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

- Colocar el intercalador de papel liberando la leva de bloqueo (3).



- start the machine with the product loaded.
- check and eventually adjust the center of the paper on the product by turning the centering knob (4)
- this operation must absolutely be done only with the machine switched off

- 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.

5.1 - COMPLETE CLEANING

BEFORE CLEANING THE MACHINE, ALWAYS MAKE SURE THAT THE MACHINE IS SWITCHED OFF AND DISCONNECTED FROM THE MAIN SUPPLY.

NEVER USE HIGH PRESSURE WATER THROWS 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 - LIMPIEZA COMPLETA

CONTROLAR SIEMPRE QUE LA MAQUINA ESTE PARADA Y DESENCUFADA 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 alimentar.
- 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 - 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 paddle off 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 - 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 de la tolva

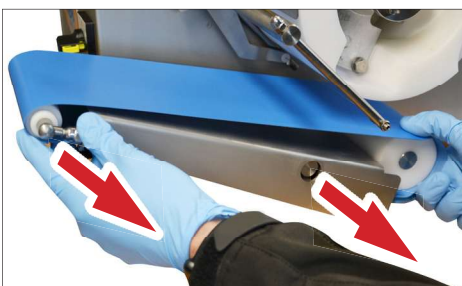
5.2.1 - DESMONTAJE DEL CALDERO CONTENEDOR

- Abrir la tapa completamente.
- Girar hacia la derecha la tolva, levantarla y quitándola de la base de la misma



5.2.2 - DISMANTLING THE PADDLE

- Hold the paddle, turn clockwise and lift.



- **5.2.3 - DISMANTLING THE CONVEYOR BELT**
- Lift the belt on the side of the return pulley

- Disassembly the complete conveyor from the guide pin.

5.2.2 - DESMONTAJE DE LA PALETA

- Empunar la paleta 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 - REMOVING THE DRUM

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

5.2.4 - DESMONTAJE DEL MOLDE

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



5.2.5 - REMOVING THE SCRAPER

- Loosen the stop knob of the scraper shaft

5.2.5 - DESMONTAJE DEL LIMPIADOR

- Aflojar el pomo de bloqueo del eje del limpiador



- Take off the complete scraper

- Sacar el limpiador completamente.

5.3 - CLEANING OF THE REMOVED COMPONENTS

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

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 - ASSEMBLY THE 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 guide pins in the mould taking care to position the safety switch 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 be aligned to the housing of the drum.
- **Drum:** mount the drum in the guide pin and turn clockwise, pushing simultaneously the drum until fully housed

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:

- **Tolva:** : insertir la tolva 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 de la tolva no se superpongan a la misma paleta. Empuñar ahora la tapa protectora, insertarla en el eje haciendo que el enchufe coincida con el eje del molde.
- **Molde:** Montar el molde en el eje de guía y girar la manivela en sentido horario empujando hacia dentro el molde hasta su total instalación.



6.1 - MAINTENANCE

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

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

**Notes:**

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

6.1 - MANUTENCIÓN

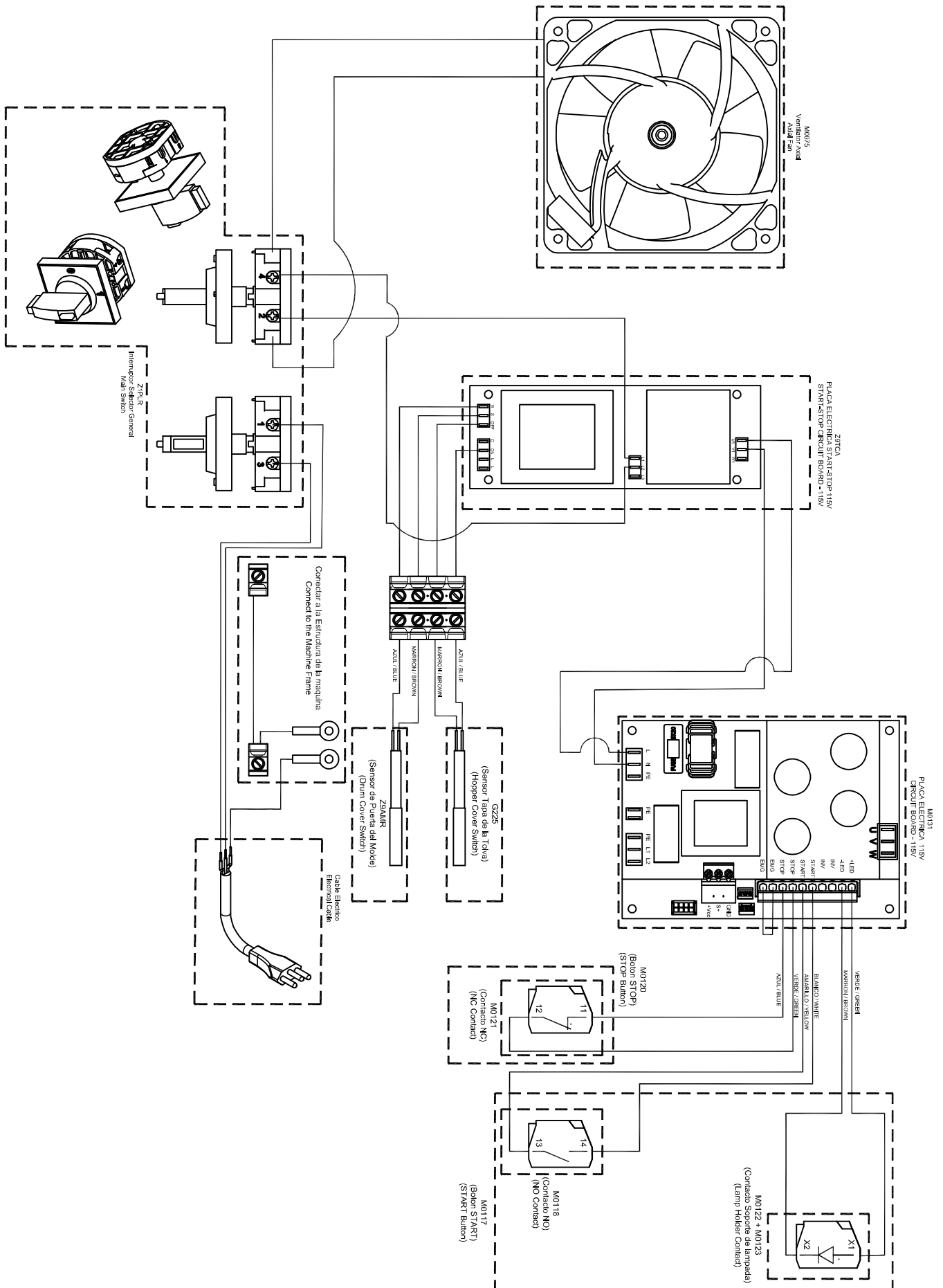
La máquina no necesita un mantenimiento particular.
Realizar, sólo por parte del encargado, solo los controles diarios descritos a continuación:

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

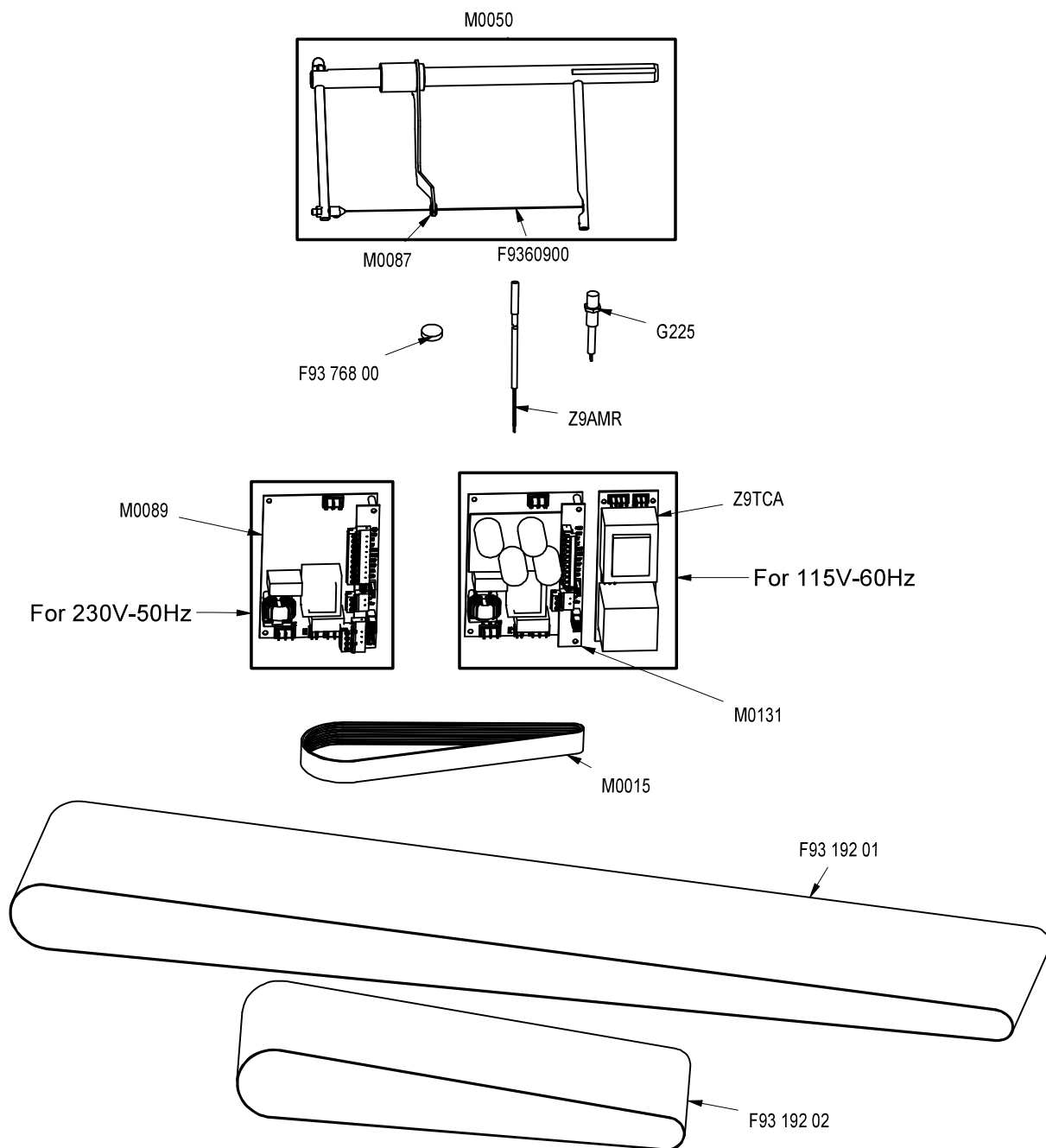
**Notas:**

- **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- WIRING DIAGRAM - ESQUEMAS ELÉCTRICOS



8- SPARE PARTS - PIEZAS DE REPUESTO



F93 192 01	LONG CONVEYOR BELT 145x1850	CINTA TRANSPORTADORA LARGA 145X1850	1
F93 192 02	SHORT CONVEYOR BELT 145x840	CINTA TRANSPORTADORA CORTA 145X840	1
F93 768 00	CERAMIC MAGNET D18 Sp.4	IMAN D18 Sp.4	1
F9360900	SS WIRE Ø0.8	HILO INOX D0.8	1
G225	HOPPER SAFETY SWITCH	SENSOR DE LA TOLVA	1
M0015	BELT PJ559 J9	CINTA PJ559 J9	1
M0050	SCRAPER ARM ASSEMBLY	JUNTO BRAZO LIMPIADOR	1
M0087	WIRE CLEANER NUT	LIMPIADOR HILO	1
M0089	INVERTER CARD 230V	PLACA INVERTER 230V	1
M0131	INVERTER CARD 115V	PLACA INVERTER 115V	1
Z9AMR	DRUM COVER SAFETY SWITCH	SENSOR PROTECCION MOLDE	1
Z9TCA	START-STOP CARD 1Ph 115V-60 Hz	PLACA START-STOP 1Ph 115V-60 Hz	1



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