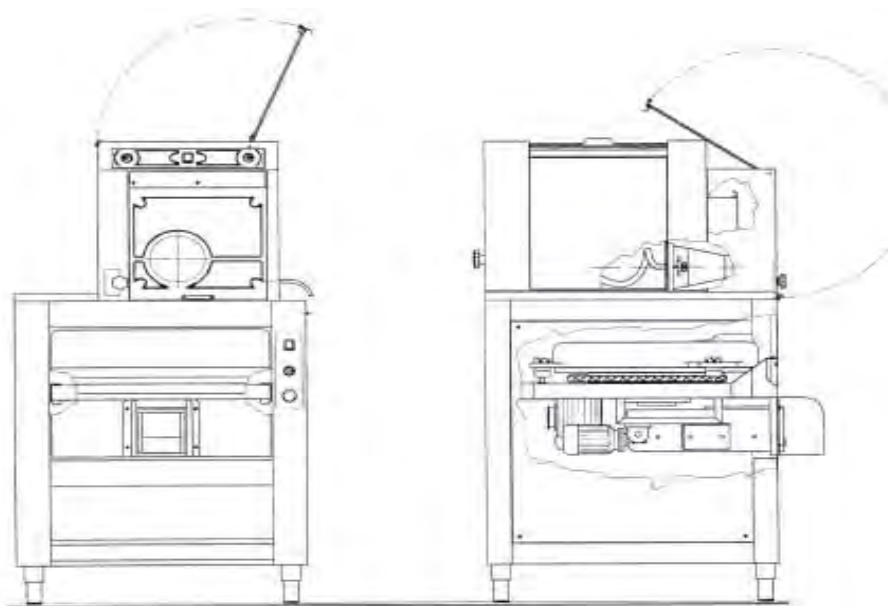


Bedienungsanleitung Mode d'emploi

100.954 (BM/2/AS)



**PORZIONATRICE / ARROTONDATRICE
DUGH DIVIDER / ROUNDER MACHINE
PORTIONIERTEIGMASCHINE / ABRUNDMASCHINE**



. BM / 2 / AS .



- I** MANUALE D'USO E LA MANUTENZIONE - PARTI DI RICAMBIO
- GB** OPERATING AND SERVICE MANUAL - SPARE PARTS
- D** GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH - ERSATZTEILE

OEM - ALI SpA-Viale Lombardia, 33-**46012 BOZZOLO (MN) Italia**
Tel. 0376- 910511 - Fax 0376 - 920754

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION CE DE CONFORMITE
CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD' DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE



OEM - ALI SpA
Viale Lombardia, 33
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel. 0376- 910511 - Fax 0376 - 920754

Dichiara che il modello - *It is hereby declared that model*
Déclare que le modèle - *erklärt, daß die Maschine Modell*
Declara que el modelo - *Declara que o modelo*

BM2/AS

anno di costruzione - *Year of manufacture* - An de production - *Baujahr*
año de fabricación - *ano de fabricação*

I è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:
GB complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments:
F est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:
D den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:
E es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:
P encontra-se em conformidade com as disposições legislativas relativas as diretivas:

2004/108 - 2006/42 - 2006/95 CEE

I e inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate
GB it is also hereby declared that the following harmonized provisions have been applied
F et en plus elle déclare que les normes suivantes ont été appliquées
D sowie folgenden harmonisierten Normen:
E y declara además que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas
P e declara além disso que foram aplicadas as seguintes normas harmonizadas

**EN 60204-1; EN 60335-2-64; EN 292-1/2; EN 294EN
55014; EN 55104; EN 60555-2/3**

Firma del legale rappresentante - Signature of the legal representative
Signature du représentant légal - Unterschrift des Rechtsvertreters
Firma del representante legal - Assinatura do representante legal

(Paolo Finatti)

◆ **1 MODELLI E DIMENSIONI**
MODELS AND DIMENSIONS

MOD.	DIMENSIONI OUTSIDE DIMENSIONS (LxPxH in mm)			PESO NETTO NET WEIGHT KG.
BM/2/AS	765	765	1450	203

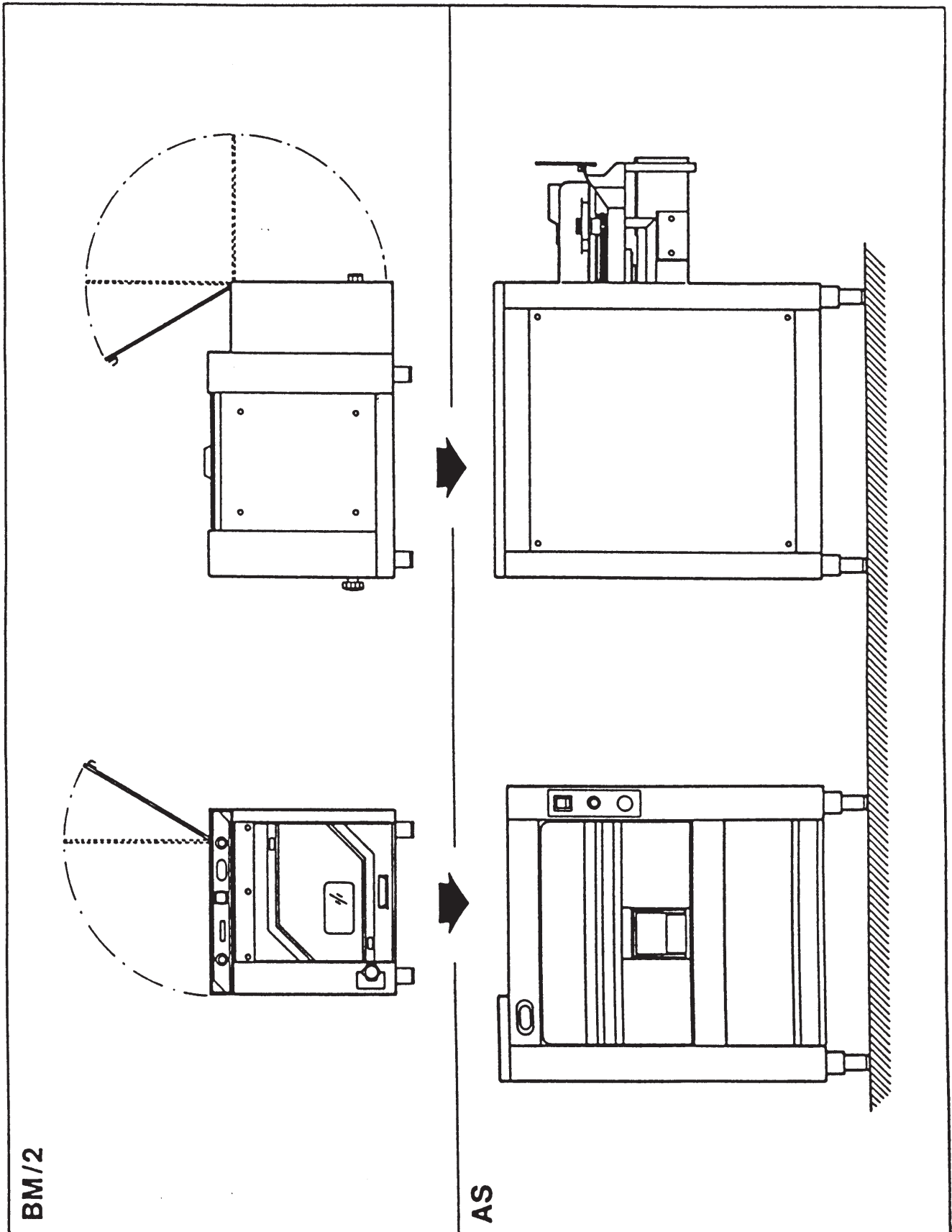
◆ **2 DATI TECNICI**
TECHNICAL DATA

MOD	ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRIC CONNECTION		
	TENSIONE RATING VOLTAGE V - AC	POTENZA POWER Kw	CAVO CABLE (Tipo H07RNF)
BM/2/AS	380...400/V3N~	920	5 x 1,5 mm ²
	230 ~ 3	920	4 x 2,5 mm ²
	230 ~ 1	920	3 x 1,5 mm ²

- CAPACITÀ VASCA = KG. 30 MASSIMO. (PASTA NON LIEVITATA)
CAPACITY OF THE UPPER TANK = MAX. 30 KG. (NOT LEAVENED DOUGH)

- LA TERGHETTA DATI TECNICI SI TROVA SUL FIANCO DESTRO
DELL'APPARECCHIO

FIG.1



AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di alimentazione elettrica: la targhetta dati tecnici è posta sulla fianco destro e riporta tutti i dati necessari all'installazione.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa. Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica. Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. Tutti i lavori di messa in opera e di installazione possono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato ed in conformità alle prescrizioni vigenti. La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura é assicurata soltanto quando la stessa é correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza, in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

L'emissione di rumori dell'apparecchio é inferiore a 85dB (A).

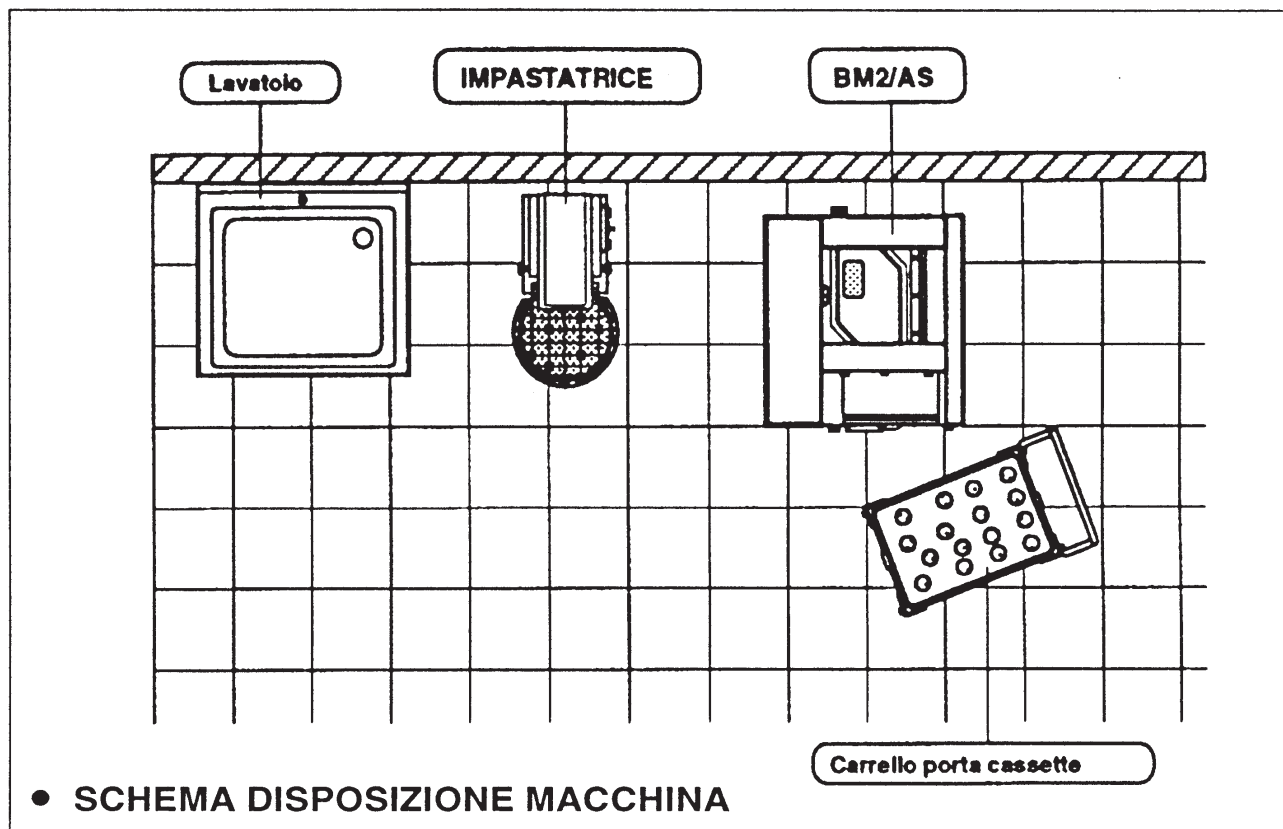
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

La BM/2/AS é composta da due apparecchiature fornite in imballi separati e distinti da due contrassegni:

BM / 2 (PORZIONATRICE)
AS (ARROTONDATRICE)

L'APPARECCHIO É STATO PROGETTATO IN MODO CHE POSSA FUNZIONARE SOLO SE:

- 1°) La porzionatrice é collocata sopra l'arrotondatrice (vedi fig.1)
- 2°) Il connettore femmina volante X_p , posto sotto la porzionatrice, é collegato al connettore maschio fisso X_s , posto all'interno dell'arrotondatrice (vedi capitolo "collegamento elettrico").
L'installatore dovrà tener conto di eventuali interventi di manutenzione nel fianco destro e nella parte posteriore dell'apparecchio.
Inoltre dovrà considerare lo spazio utile, necessario all'utente per svolgere al meglio e, in condizioni di sicurezza il proprio lavoro (vedi schema).



1) *POSA IN OPERA DEGLI APPARECCHI*

Togliere l'arrotondatrice dall'imballo e sistemarla nel luogo di utilizzazione.
 Togliere la porzionatrice dall'imballo e sistemarla sopra l'arrotondatrice come indicato in (fig.1) facendo attenzione al connettore posto sotto la porzionatrice:
 L'apparecchio deve essere messo in opera su un piano perfettamente orizzontale: se esistono delle irregolarità devono essere eliminate avvitando o svitando i piedini d'appoggio regolabili. Se la macchina è asservita da una impastatrice quest'ultima dovrebbe trovarsi sul lato sinistro della BM/2/AS per facilitare l'operazione di carico della vasca della porzionatrice (vedi schema disposizione macchina, scala 1:40)

ATTENZIONE: Prima della messa in funzione dell'apparecchio, assicurarsi che la campana sia posizionata correttamente: il piatto non deve toccare in alcun modo la parte inferiore della campana. Per un funzionamento corretto si raccomanda una distanza (luce) di 3mm tra piatto e campana (fig.2) per regolare la distanza vedi cap.4...."sostituzione campana)

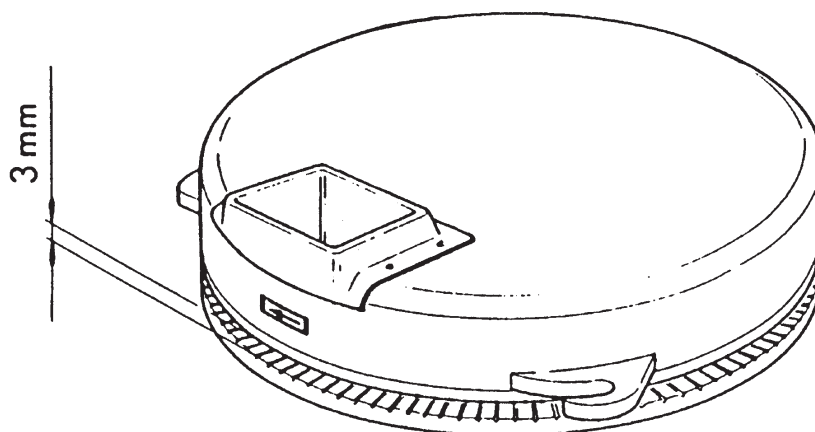


FIG. 2

2) COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE :Prima di effettuare l'allacciamento alla linea elettrica bisogna collegare la porzionatrice con l'arrotondatrice:

- 1) Togliere il fianco destro dell'arrotondatrice, fissato con quattro viti a vista.
 - 2) Prendere il connettore femmina X_p posto sotto la porzionatrice e collegarlo con il connettore maschio X_s fissato sull'arrotondatrice (vedi schema elettrico).
- L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per il funzionamento alla tensione riportata nella targhetta caratteristiche.
 - L'apparecchiatura é dotata di un cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica del tipo con isolamento in gomma H07RN - F e di sezione come da " dati tecnici dell'apparecchio".
 - L'equipaggiamento elettrico della macchina deve essere connesso a un conduttore neutro (N). Se alimentato a 380 ...400 V.
 - Assicurarsi che il voltaggio e la potenza di rete siano adeguati ad erogare i Kilowatts richiesti come da "dati tecnici dell'apparecchio". Il collegamento alla linea elettrica é possibile solo se tra la rete di alimentazione e la macchina, esiste un interruttore principale murario onnipolare conforme alle norme vigenti, con un'apertura di contatto minima di 3 millimetri per polo. Inoltre la tensione di alimentazione a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di +/- 10%.L'interruttore principale deve essere situato in prossimità della macchina e deve essere di facile accessibilità.
- È indispensabile collegare l'apparecchiatura a terra e verificare l'efficacia dell'allacciamento elettrico di protezione.L'apparecchiatura deve essere inoltre inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Il collegamento viene effettuato mediante due viti contrassegnate dal simbolo  , poste:una sul fianco destro nelle vicinanze dell'ingresso del cavo elettrico, e l'altra nella parte posteriore dell'arrotondatrice.

All'accensione della macchina accertarsi che il senso di rotazione della spirale e del coltello avvenga come indicato dalle frecce poste sulla porzionatrice (senso antiorario), mentre il senso di rotazione del piatto e del nastro trasportatore deve coincidere con le frecce poste sull'arrotondatrice (senso orario).

In caso contrario disinserire immediatamente la macchina dalla rete di alimentazione elettrica e invertire due fasi direttamente sulla spina del cavo di alimentazione.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ QUAL 'ORA QUESTA NORMA ANTINFORTUNISTICA NON VENGA RISPETTATA.

3) SISTEMI DI SICUREZZA DELL' APPARECCHIATURA (Vedi Fig.3)

- PROTEZIONI PER L'OPERATORE

- 1) Il coperchio A (Fig.3) impedisce l'accesso pericoloso alla vasca della porzionatrice, durante la lavorazione; infatti é dotato di un microinterruttore che permette il funzionamento della BM/2/AS solo se il coperchio é completamente chiuso.

- 2) Il portello anteriore **N** (Fig.3) protegge l'operatore dal movimento pericoloso del coltello taglia pasta e del piatto rotante dell'arrotondatrice. La BM/2/AS non parte se il portello anteriore non é completamente abbassato.
- 3) L'arrotondatrice é dotata di un cassetto scorrevole **R** (fig.3) che permette di accedere alle parti meccaniche che devono essere periodicamente pulite. Per impedire l'accesso a queste parti meccaniche durante il funzionamento della BM/2/AS, il cassetto scorrevole é dotato di un microinterruttore che blocca la macchina se viene aperto.
- 4) La BM/2/AS é dotata di un fungo d'arresto d'emergenza con interblocco meccanico **SB₁** (fig.3), da azionare ogni volta che si presenta una situazione anomala durante la fase di funzionamento della macchina.

- *PROTEZIONI PER L'APPARECCHIATURA*

- 1) Per evitare danni alla porzionatrice, la macchina é dotata di un microinterruttore che rivela la posizione del cassetto dosa - taglia (fig. 2): se quest'ultimo non é perfettamente chiuso la BM/2/AS non funziona.
- 2) Per far funzionare la porzionatrice occorre prima accendere l'arrotondatrice; questo per evitare che le porzioni di pasta entrino nell'arrotondatrice spenta intasandola pericolosamente

- *PROTEZIONE TERMICA*

- 1) Ogni motore della BM/2/AS é protetto da un relè termico a riarmo manuale. I relè termici che proteggono i motori della spirale e del coltello sono dietro il fianco destro della porzionatrice; mentre le protezioni dei motori del piatto e del nastro sono dietro il fianco destro dell'arrotondatrice.

4) **SOSTITUZIONI PARTI DI RICAMBIO**

- 4.1 Prima di sostituire parti della macchina, scollegare in modo onnipolare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

- *MOTORE COLTELLO*

Sollevare il portello anteriore **N** (Fig. 3); alzare la leva dal carrello di regolazione **E** (vedi fig 4), togliere il coltello AH045 (tav. 3) svitando i pomoli AC056. Togliendo la protezione A2L04 (tav. 3), fissata con viti a vista, si accede al motore coltello.

- *MICROINTERRUTTORI*

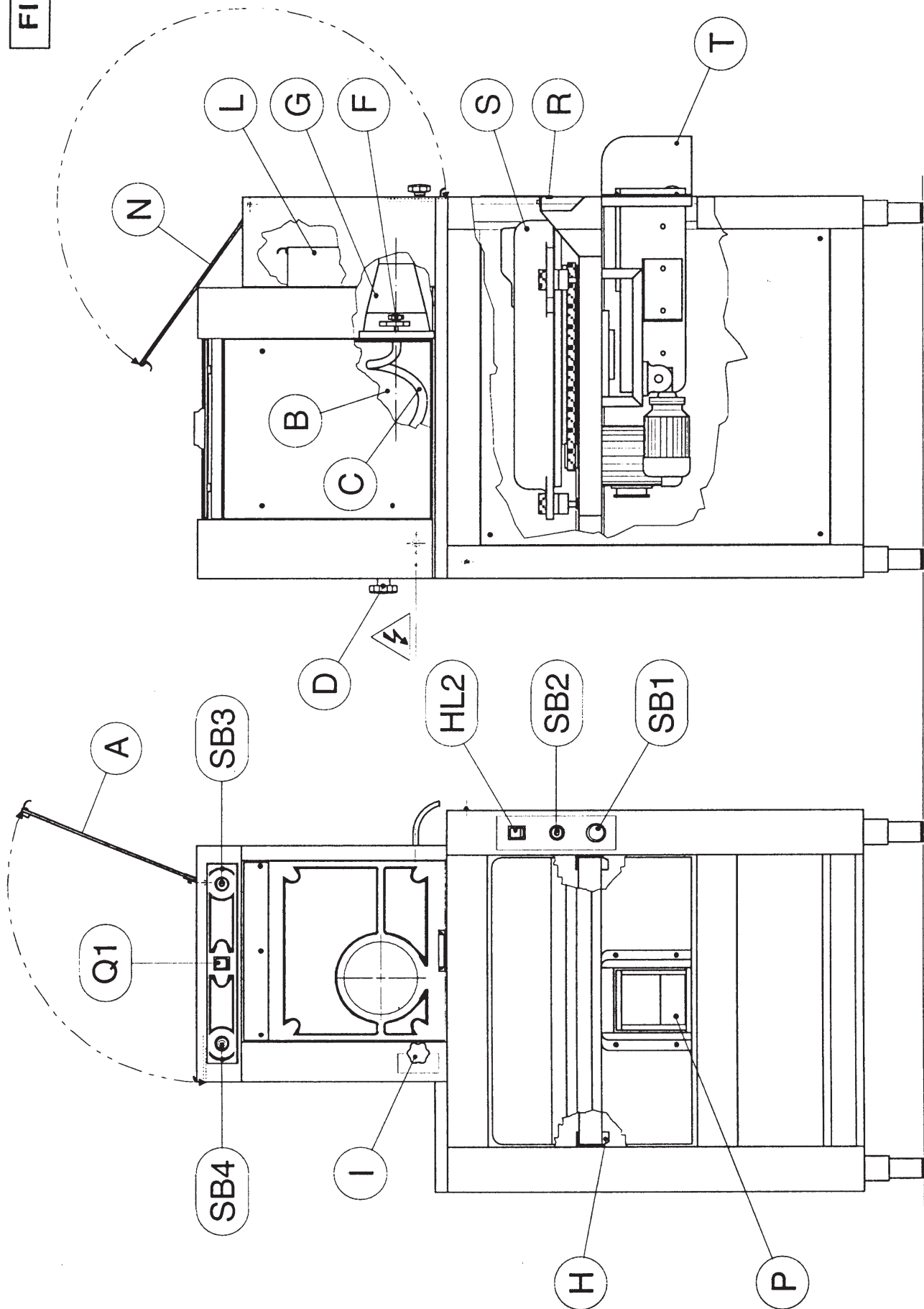
La (tav. 2) mostra la posizione dei microinterruttori e il loro sistema di fissaggio.

- *MOTORE SPIRALE*

Si trova dietro il fianco destro della porzionatrice (tav.4)

- *COMPONENTI ELETTRICI PORZIONATRICE (Tav. 2)*

FIG.3



Tolto il fianco destro e il cruscotto comandi (viti a vista) si accede facilmente a tutti i componenti.

- **COMPONENTI ELETTRICHE ARROTONDATRICE (tav.9)**

Tolto il fianco destro e la protezione A1G11 (viti a vista) si accede facilmente a tutti i componenti.

- **MOTORI NASTRO E PIASTRA (tav. 6 e tav. 8)**

Basta togliere il fianco Destro dell'arrotolatrice e si accede ai motori.

- **SOSTITUZIONE CAMPANA**

Estrarre il ripiano scorrevole **R** (fig.3), liberare la campana **S** dagli appositi agganci ruotando la stessa in senso antiorario. Dopo aver rimosso eventuali residui di pasta, inserire la nuova "campana", ruotandola in senso orario sino all'avvenuto aggancio. Il piatto non deve toccare in alcun modo la parte inferiore della campana.

Per un funzionamento corretto si raccomanda una distanza (luce) di 3 mm. tra piatto e campana (vedi fig; 2)

ATTENZIONE: Assicurarsi che tale distanza sia ugualmente presente, per tutti gli agganci (nr.3) posizionati a 120°, diversamente non si avrebbe parallelismo tra la superficie fissa (campana) e quella girevole (piatto)

Per regolare la "luce" tra piatto e campana, allentare il dado **A** (autobloccante) fig.5; riposizionare la bussola **B** la quale determina il corretto posizionamento (verificare con uno spessore da 3 mm).Bloccare la bussola con il dado **A** mantenendola in posizione tramite punteruolo adatto inserito negli appositi fori.

ISTRUZIONI PER L' UTENTE

Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo; la ditta costruttrice non risponde delle garanzie o danni fatti derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione, imperizia d'uso.

Prima di mettere in funzione la BM/2/AS, leggere attentamente le istruzioni per l'uso contenute nel presente opuscolo, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Spegnerne sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzazione dell'apparecchio, soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione.

La macchina deve essere impiegata solo per lo scopo previsto:

essa deve essere utilizzata conformemente alle regole e pulita accuratamente. Tutti i dispositivi di sicurezza devono essere mantenuti efficienti. Variazioni ed applicazioni sulla macchina di dispositivi non sono ammesse e comportano la cessazione in ogni prestazione in garanzia.

5) USO DELL'APPARECCHIO (VEDI FIG.3)

Prima di accendere la macchina introdurre l'impasto non lievitato nell'apposita vasca **B** alzando il coperchio **A** quindi abbassarlo per assicurarsi l'intervento del microinterruttore di sicurezza. Premere l'interruttore generale **Q**, ed il pulsante di marcia **SB₂** dell'arrotondatrice; la lampada spia **HL₂** si accenderà segnalando il funzionamento

dell'arrotondatrice.

Dopo di che azionare il pulsante di marcia **SB₄** della porzionatrice.

ATTENZIONE: la porzionatrice non parte se prima non funziona l'arrotondatrice.

Terminata la fase di arrotondamento, le porzioni saranno disponibili all'uscita del nastro **P** per essere collocate nelle apposite cassette: a questo proposito, la macchina presenta un vano sottostante il tappeto trasportatore, atto a contenere il carrello porta cassette o altri eventuali contenitori. Il pulsante **SB₃** spegne la porzionatrice lasciando funzionante l'arrotondatrice.

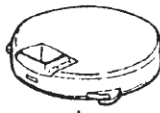
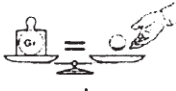
Verificare che il peso delle prime porzioni di pasta corrisponda alla grammatura voluta. La grammatura si aumenta ruotando in senso orario la manopola **I** e si diminuisce ruotando la stessa in senso antiorario (vedi fig.4). Provvedere ad alimentare la vasca della porzionatrice con successivi impasti non lievitati e raccogliere le porzioni in uscita dal nastro **P**. A fine lavoro arrestare la macchina premendo l'interruttore generale **Q₁**.

IMPORTANTE: Verificare che l'ultima porzione di pasta non sia rimasta all'interno dell'arrotondatrice altrimenti seccandosi, rischia di danneggiare irrimediabilmente la campana. Per controllare se nell'arrotondatrice è rimasto qualche porzione di pasta procedere nel modo seguente:

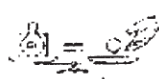
- 1°) Scollegare in modo onnipolare la **BM/2/AS** dall'alimentazione elettrica.
- 2°) Estrarre il ripiano scorrevole **R** (fig.3) e liberare la campana **S** dagli appositi agganci ruotando la stessa in senso antiorario.
- 3°) Dopo aver rimosso eventuali residui di pasta, inserire la campana, ruotandola in senso orario sino all'avvenuto aggancio.

6) DOTAZIONE DELLA MACCHINA

La **BM/2/AS** ha in dotazione n° **1** campane per arrotondatrice e n° **1** imbuto per porzionatrice. La tabella di seguito riporta tutti i tipi di campane disponibili, con il relativo campo di lavoro:

AS		
		
→ KA 024	50 / 80	→
→ KA 025	90 / 130	→
→ KA 026	140 / 180	→
→ KA 027	190 / 230	→
→ KA 029	220 / 260	→
→ KA 028	260 / 300	→

La tabella sotto illustrata, mostra tutti i tipi di imbuto con il relativo campo di lavoro:

BM/2		
		
→	AH027	50 / 70
→	AH021	60 / 100
→	AH022	90 / 130
→	AH023	120 / 160
→	AH024	150 / 190
→	AH025	180 / 220
→	AH026	210 / 250
→	AH044	240 / 280

L'utente dovrà dotare la macchina dell'imbuto e della campana adatti al peso della porzione di pasta da lavorare.

ESEMPIO: *PIZZE ø 300 MM PESO DELLA PORZIONE = 200 gr.*

CONO DA APPLICARE ALLA PORZIONATRICE AH025

CAMPANA DA APPLICARE ALLA ARROTONDATRICE KA027

- SOSTITUZIONE DELL'IMBUTO

Staccare in modo onnipolare la macchina dalla rete elettrica. Sollevare il portello anteriore **N**, sollevare la leva carrello di regolazione **E** e aprire il cassonetto dosa - taglia **L**. (Fig.3 e fig.4). Allentare i due pomelli **F** e ruotare l'imbuto di quanto basta per l'estrazione. Reinserire l'imbuto prescelto nell'apposita sede, rimuovendo eventuali residui di pasta, ed avvitare contemporaneamente i due pomelli **F** (fig.4). Assicurato l'imbuto alla macchina, chiudere il cassonetto dosa - taglia **L** e riportare la leva del carrello **E** in posizione di lavoro.

L'intervento del micro di sicurezza avviene solo con la perfetta chiusura del cassonetto dosa - taglia **L** : solo così la macchina può funzionare.

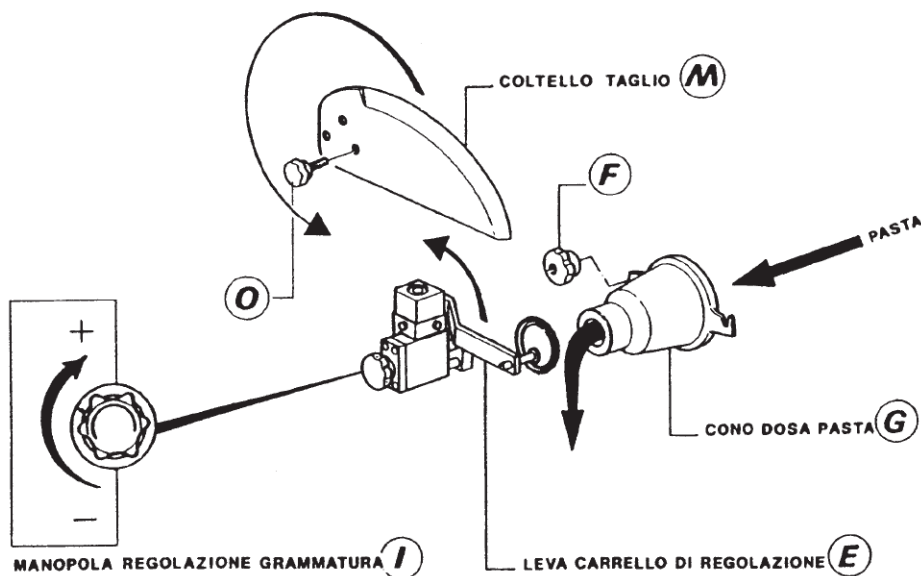
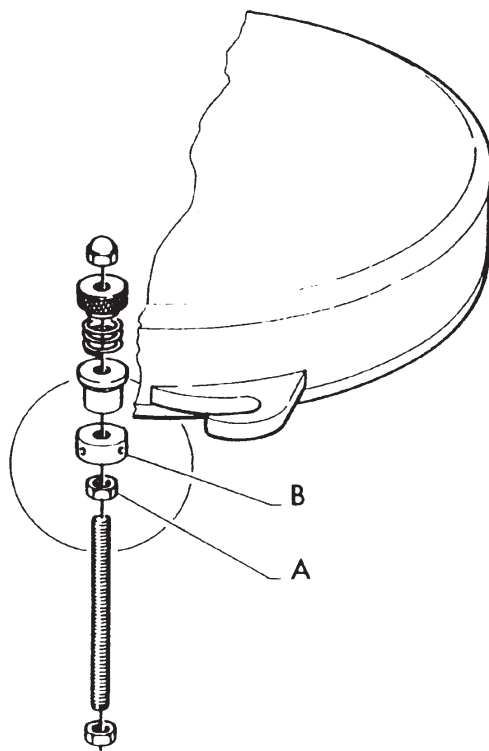


FIG. 4

FIG. 5



7) PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di iniziare le operazioni di pulizia e/o manutenzione scollegare in modo onnipolare la macchina dalla rete elettrica. Pulire giornalmente la macchina con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con cura. Evitare nel modo più assoluto di pulire con pagliette, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Evitare di ricorrere all'uso di lame od utensili che provochino danni o rugosità superficiali.

ATTENZIONE: non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e in pressione poichè eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento della apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

Per una accurata pulizia della BM/2/AS è necessario eseguire le seguenti operazioni (vedi fig. 3, fig. 4)

- 1° Sollevare il portello anteriore **N** e alzare la leva di regolazione **E**.
- 2° Svitare i due pomoli **P** e togliere il coltello **M**: lavare sotto un getto d'acqua calda.
- 3° Aprire il cassonetto dosa - taglia **L**
- 4° Allentare i due pomelli **F** e ruotare l'imbuto quanto basta per l'estrazione: lavare sotto un getto d'acqua calda.
- 5° Svitare la ghiera esterna **D** (fig.3), che si trova nella parte posteriore della porzionatrice, ed estrarre dal davanti la spirale **C**: lavare abbondantemente sotto un getto di acqua calda.

- 6° Pulire la vasca con una spugna ben strizzata d'acqua calda eliminando i residui di pasta che seccando possano alterare la posizione dell'imbuto o della spirale.
Fare attenzione che nella sequenza inversa di rimontaggio, avvenga il calettamento della spirale **C** sui due pioli di trascinamento della testata della macchina.
Dopo aver correttamente rimontato la spirale **C**, l'imbuto **G** e il coltello **M** procedere alla pulizia interna dell'arrotondatrice.
- 7° Estrarre il ripiano scorrevole **R** (fig.3) e liberare la "campana" **S** dagli appositi agganci, ruotando la stessa un senso orario .Eliminare tutti i residui di pasta sulla campana e sul piatto rotante utilizzando una spugna ben strizzata d'acqua calda.
- 8° Reinserire la campana, ruotandola in senso orario sino all'avvenuto aggancio, lasciare aperto il ripiano scorrevole.
- 9) Svitare e sfilare la manopola nera AC054 (vedi tav. 3) che si trova sul lato destro del nastro trasportatore. Sfilare il nastro sempre dal lato destro e procedere ad una accurata pulizia. Fare attenzione che, nella sequenza inversa di rimontaggio, il perno rullo motore KF026 (TAV. 8) si agganci al blocco snodo nastro KF027 (tav. 8).

Si raccomanda cautela nell'eseguire suddette operazioni, onde evitare il deterioramento delle parti interessate.

Non sono necessari particolari lavori di manutenzione, ma si raccomanda di far controllare l'apparecchio da specialisti ogni 4 anni.
Una buona manutenzione garantisce un perfetto funzionamento ed una lunga durata dell'apparecchio.

* SCHEMA ELETTRICO vedi pag. 24-25-26

* ESPLOSO vedi pag. da 39 a 47

Carefully read the warnings contained in this manual for important information regarding the safety of installation, use and maintenance of the equipment. Keep this manual at disposal of the different operators.

After having removed the packing from the equipment, make sure that it is in good conditions. In case of doubt, do not use the equipment and contact a qualified engineer.

Before connecting the equipment, make sure that the operating data are corresponding to the data of the electric supply mains : the data plate is located on the back wall data required for the installation.

The equipment has to be used just by trained personnel.

Before cleaning and servicing, disconnect the equipment from the electric supply mains. Stop the equipment in case of faulty operation. For any repair, get in touch with a qualified service center and ask for original spare parts.

The non-fulfilment of the requirements contained in this manual may effect the safety of the equipment.

The machine should be installed and operated just by trained personnel and in compliance with the regulations in force. We will answer for the electric safety of this equipment only if it is correctly connected to a suitable earthing system as provided by the electric safety standard in force. It is very important to verify this safety requirement.

In case of doubt ask trained personnel to carefully check the plant.

The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the lack of the earthing system in the plant.

The noise level of the installation is under 86 dB (A).

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

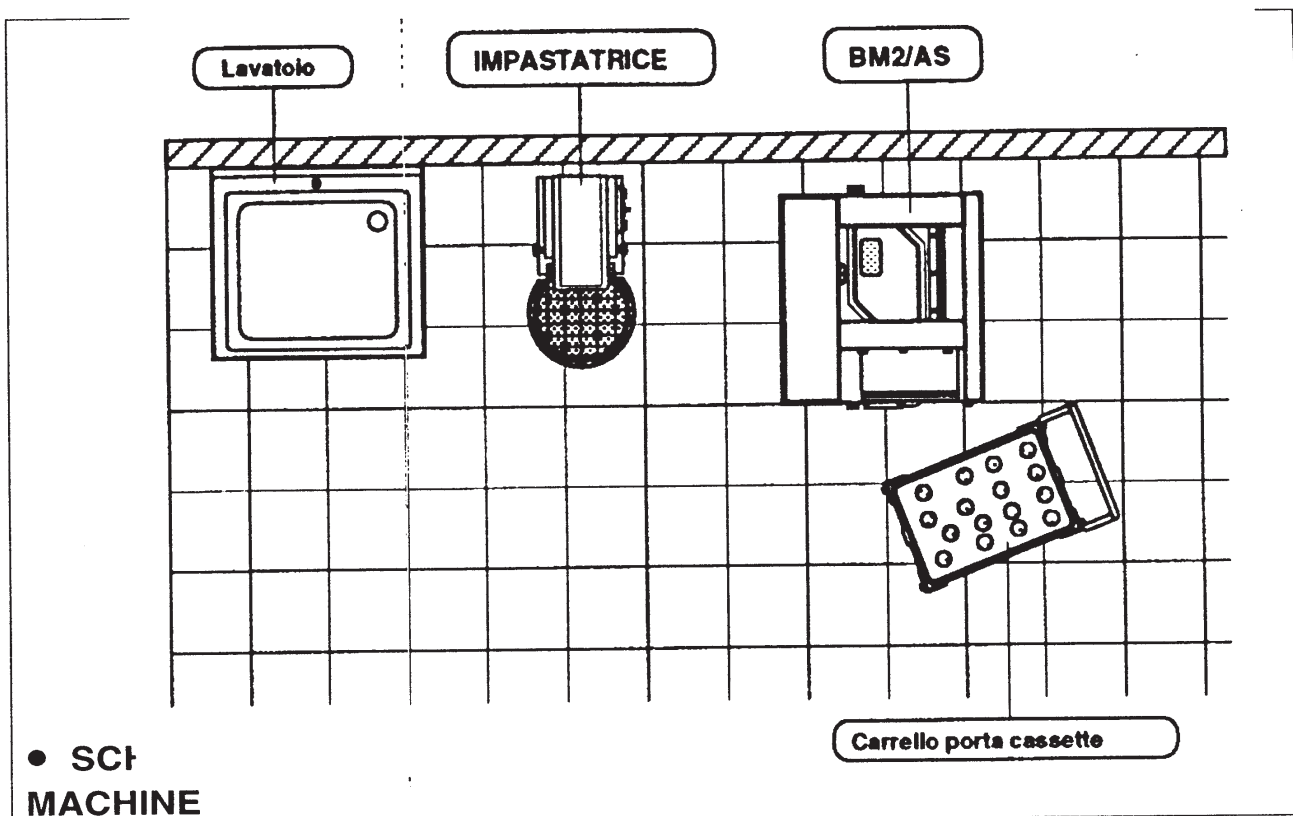
The BM/2/AS machine is composed by two units in different packages and marked with two labels :

BM/2 (DOUGH DIVIDER MACHINE)

AS (DOUGH ROUNDER MACHINE)

THE UNIT HAS BEEN DESIGNED IN ORDER THAT IT CAN RUN ONLY WHEN :

- 1) The dough divider machine is set ON the rounder machine (see fig. 1)
- 2) The female connector **Xp**, set under the dough portioning machine, is connected with the fix tap connector **Xs**, which is set inside the Rounder machine (see chapter 'electric connection').
The installer will have to consider any possible maintenance works in the right side and on the back of the unit. Moreover, he must take into consideration the place in order to work easily and in safety conditions during maintenance works (see scheme)



1) **INSTALLATION OF THE EQUIPMENT**

Remove the Rounder machine from the wrapping paper and set it in the place of work. Remove the Dough Divider machine from the wrapping paper and set it on the Rounder machine as indicated on the (fig. 1).

Pay attention, in this case to the connector set under the dough divider machine.

The unit must operate on a perfect horizontal plane. In case of differences of level they have to be adjusted by means of the adjustable supporting feet. If the machine is working with the help of a pastry mixer this one must be set on the left side of the BM/2/AS in order to facilitate the operation of feeding the upper tank of the BM/2/AS (see scheme for arrangement of the machine scale 1 : 40).

ATTENTION : Before starting the unit make sure that the bell is well set on the machine: the rotating lower plate must not be in contact with the inferior part of the bell. For a well running of the unit a distance of 3 mm between the rotating plane and the bell (fig. 2) is recommended. To regulate the distance between the plate and the bell see Chapter 4.

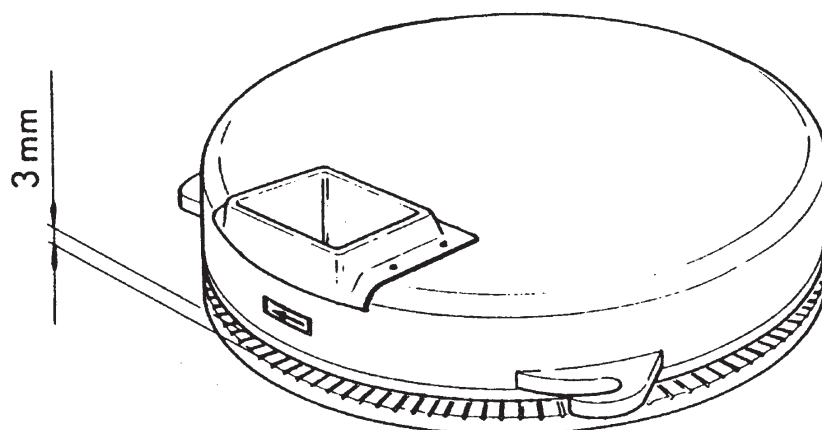


FIG. 2

◆ 2 ELECTRIC CONNECTION

*** WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

ATTENTION : Before connecting the machine the Rounder Machine must be connected to the Dough Divider machine.

- 1) Take off the right side of the Rounder machine which is fixed with 4 screws.
- 2) Take the female connector **Xp** which is set under the dough portioning machine and connect it with the tap connector **Xs** which is fixed on the Rounder machine (see wiring diagram).
- 3) Replace the right side of the machine.

The machine is prepared for the running with the electric voltage indicated on technical data plate.

The unit is provided with a flexible cable for the connection to the electric network of the type with rubber insulation H07RN-F with a section as indicated on the technical data plate of the unit.

The electric part of the machine must be connected to a neutral conductor (N). If the electric supply is Volt. 380...400.

Make sure that the voltage and the network power are fitted to supply the kilowatts indicated on the technical data plate of the unit. The connection to the electric network is possible only if between the electric network and the unit there is a main omnipolar wall switch in conformity with the regulations in force, with a minimum contact opening of 3 mm each pole. In addition the supply tension with a working machine must not be far from the rated tension value of $\pm 10\%$. The main switch must be located near the machine and easy to be reached.

It is necessary that the machine is connected to earth and check the efficiency of the protection electric connection. In addition the equipment has to be included in an equipotential system whose efficiency has to be carefully checked according to the regulations in force

The connection is made by means of two screws marked with the symbol  located on the back of the machine and near the input of the electric cable on the right side. At the starting of the unit make sure that the rotating direction of the spiral and of the knife is as indicated by the arrows on the dough divider machine (counterclockwise). The rotation of the plate and of the band must be as indicated on the arrows on the rounder machine (clockwise direction). On the contrary immediately disconnect the unit from the electric network and revert the two phases directly on the plug of the supply cable.

** The colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:*

- *The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter **E** or by the earth symbol or coloured green or green and yellow;*
- *The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured black;*
- *The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or coloured red.*
- *The wire which is coloured black must be connected to the terminal with the letter **L** or coloured red.*

THE MANUFACTURER DECLINES ANY LIABILITY FOR ACCIDENTS TO PERSONS OR THINGS CAUSED BY THE NONFULFILMENTS OF THESE REGULATIONS.

◆ 3 SAFETY SYSTEM OF THE EQUIPMENT (see picture. 3)

- PROTECTIONS FOR THE USER

- 1) The cover **A** (see fig.3) obstruct the dangerous entring of the hands in the portioning tank, during the running of the machine. As a matter of fact the unit is equipped with a microswitch which allows the running of the BM/2/AS only when the upper cover is completely closed.
- 2) The front door **N** (see fig. 3) protects the user from the dangerous movement of the knife, which cut the dough, and of the rotating plate of the rounding machine. The BM/2/AS cannot start if the front door is not completely closed.
- 3) The Rounder machine is equipped with a sliding drawer **R** (see fig.3) which helps the user to reach the mechanical parts in order to clean them well periodically. In order to avoid the acces to the mechanical parts while the unit is running , the sliding drawer is equipped with a microswitch which stops the machine if the drawer is open.
- 4) The BM/2/AS has stop push button with a mechanical locking **SB1**(see fig. 3) wich can be pushed is something strange happens during the running of the machine.

— PROTECTIONS FOR THE UNIT

- 1) In order to avoid damages, the unit is provided with a microswitch which 'feel' the position of the cutting and dosier drawer (see picture 2). If this last one is not perfectly closed, the BM/2/AS does not run.
- 2) In order to let the Dough Divider machine work it is necessary to light ON first the Rounder machine. This is necessary to avoid that the portions of dough go in the rounder machine when it is still OFF creating obtructions.

- THERMIC PROTECTION

- 1) The motors of the BM/2/AS are protected by a thermic relay with manual reinstatement. The thermic relays which protect the motors of the spiral and of the kinfe are behind the right side of the portioning machine. The protections of the plate and of the conveyor belt are behind the right side of the Rounder machine.

◆ 4) REPLACEMENT OF THE SPARE PARTS

- 4.1 Before the replacement of the spare parts disconnect the machine from the supply mains in an omnipolar way.

MOTOR OF THE KNIFE

Lift up the front door **N** (fig. 3).Lift up the lever from the box regulator **E** (see fig. 4). Take off the knife AH045 (see fig. 3) unscrewing the knobs AC056. Taking away the protection A2L04 (see fig. 3) which is fixed with some screws, it is possible to reach the motor of the knife.

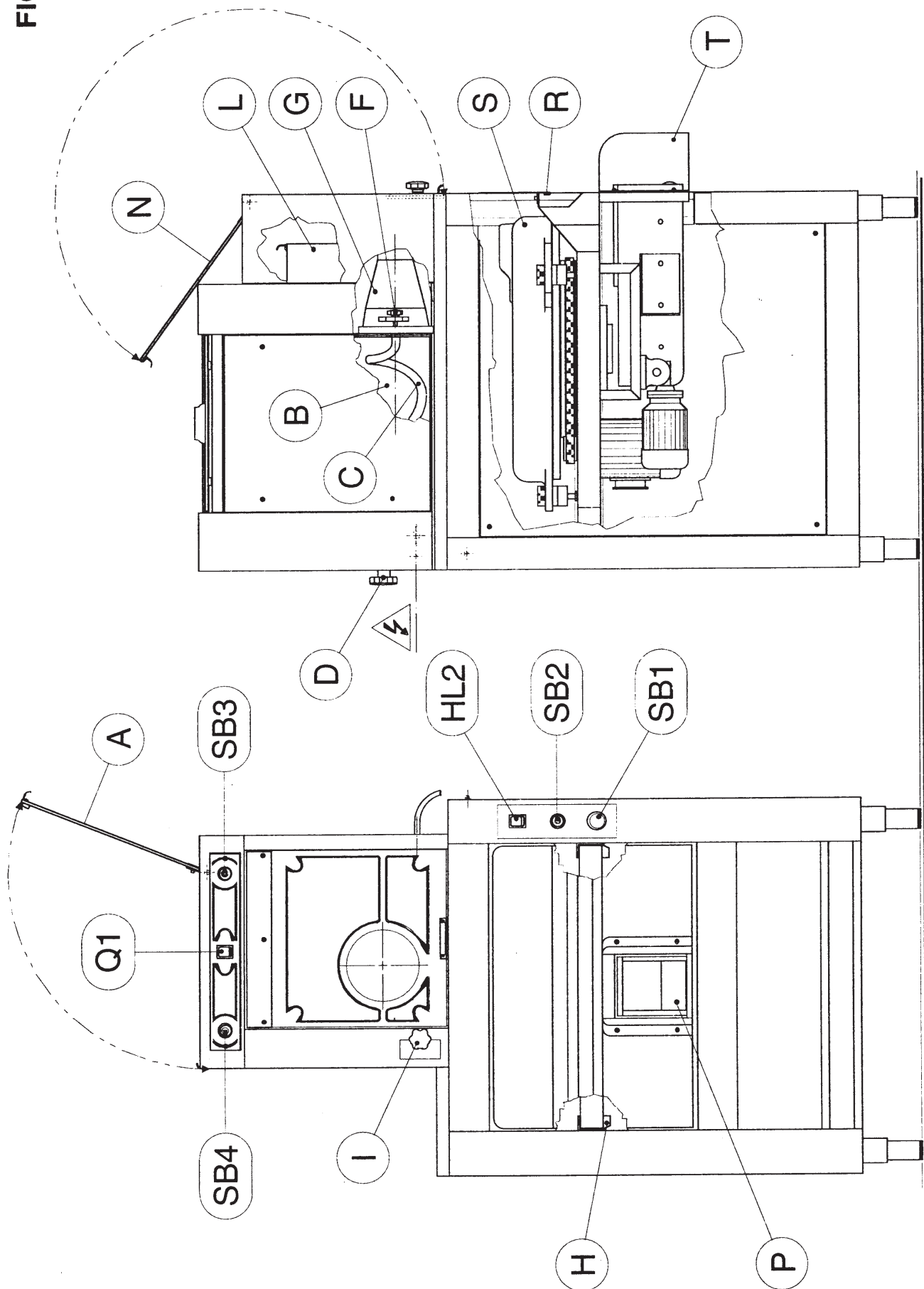
- MICROSWITCHES

The (see fig. 2) shows the position of the microswitches and their fixing system.

- MOTOR OF THE SPIRAL

It is set under the right side of the dough portioning machine (see Picture 4).

FIG. 3



- *DOUGH DIVIDER ELECTRIC COMPONENTS* (see Picture 2)
In order to reach all the components take off the right side of the machine and the control box.
- *DOUGH ROUNDER MACHINE* (see Picture 9)
In order to reach all the components take off the protection A1G11
- *MOTORS FOR CONVEYOR BELT AND PLATE* (Tav. 6 and 8)
Take off the right side of the rounder machine in order to reach the motors.
- *BELL REPLACEMENT*
Take off the sliding plate **R** (picture 3) . and take off the bell '**S**' from its seat turning it in a counter clockwise direction.
Remove the eventual rests of dough and set the chosen bell turning it in a clockwise direction till the hooking. The lower rotating plate must never be in contact with the inferior part of the bell. To grant a perfect running of the unit, it is recommended to keep a distance of mm 3 between the rotating plane and the 'bell' (see picture 2).

ATTENTION : Make sure that this distance is maintained in the same way under the three hooks 120°C. Otherwise the parallelism between the plate and the bell is not granted.
In order to regulate the distance between the plate and the bell slacking the self locking screw (picture 7). Re-set the collet **B** which define the position with a distance of 3 mm. Fix the collet **A** maintaining the position through the center-punch in the holes.
The operator should check if the apparatus installation has been made in a suited way; the manufacturer is not responsible for damages due to a wrong installation, an imperfect maintenance and to improper use, as well. Before starting the BM/2, operator should carefully read the instruction for use in this contained in this booklet, taking particular care to the rules concerning safety devices.
Cut-out electrical switch should always be disconnected at the end of apparatus utilization, especially during maintenance and repairing works. The machine should always and only be utilized for foreseen purposes: it has to be used according to the regulations and it should be carefully cleaned. All safety device should be maintained with their full efficiency. Modifications and applications of devices on the machine aren't allowed and they involve the termination of any warranty service.

◆ 5 APPARATUS USE

Before starting the machine, you should put a non - leavened dough . In the special basing **B** raising the cover **A** then lower it for assuring operating time of safety microswitch.

Press cut-out switch **Q1** and running push button **SB2** of the rounder when the warning light **HL2** will be lighted and operated running and then operate running push button **SB4** of portioning machine.

WARNING:

Portioning machine doesn't start if rounder does not start before: as soon rounding phase is finished, portions will be available at the belt **P** output for being put in the special cases; for this reason, the machine has an opening under the conveyor belt, which holds cases or other eventual containers holding carriage.

The push button **SB3** turn off the portioning machine and let the rounder running. Check the

weight of the first dogh corresponding to the weight in grams you wish.

The weight in grams is increased rotating the knob clockwise **1** and reduced rotating the knob counter clockwise **4** .Provide feeding the portioning machine basin with next non - leavened doughs and collect the portions coming out from belt **P** output.

At the end of the work stop the machine pressing cut - out switch **Q1**.

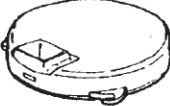
IMPORTANT: Assure that the last dough portion isn't remained in rounder inside, otherwise it dries up and so it can irreparably damage the bell.

FOR CHECKING IF THERE ARE DOUGH PORTLONS IN THE ROUNDER, GO ON AS FOLLOWS:

- 1°) Disconnect BM/2/AS from power supply in an omnipolar way
- 2°) Remove sliding plate **R** (Fig 3) and release the bell **S** from special hooks screwing the same one clockwise .
- 3°) After removing eventual dough residue, Insert the bell rotating It clockwise for hooking.

◆ 6 MACHINE EQUIPMENT

B/M/2/AS is equipped with n.1 rounder bells and n.1 portioning machine cones. The table below reports all available bells types, with the relative working field:

AS			
			
→	KA 024	→ 50 / 80	→ ☐
→	KA 025	→ 90 / 130	→ ☐
→	KA 026	→ 140 / 180	→ ☐
→	KA 027	→ 190 / 230	→ ☐
→	KA 029	→ 220 / 260	→ ☐
→	KA 028	→ 260 / 300	→ ☐

Under mentioned table shows all cones types with relative working field:

BM/2			
			
→	AH027	50 / 70	□
→	AH021	60 / 100	□
→	AH022	90 / 130	□
→	AH023	120 / 160	□
→	AH024	150 / 190	□
→	AH025	180 / 220	□
→	AH026	210 / 250	□
→	AH044	240 / 280	□

The operator should equip the machine with cone and bell, suited for portioning machine weight to be worked.

EXAMPLE: PIZZA DIA 300 MM PORTION WEIGHT = 200 GR
 CONE TO BE APPLIED ON THE PORTIONING MACHINE AH025
 BELL ON ROUDER KA027

- CONE REPLACEMENT

In onnipolar way you should disconnect the machine from power supply. Lift the front door **N**, lift adjustment carriage lever **E** and open the pan - proportioning box **L**. Loosen both knobs **F** and rotate the cone for begin able to extract it; it the same screw both knobs **F** (fig 4).

As soon as the funnel is fixed, close the pan - proportioning box **L** putting the lever of carriage **E** in working position again. Safety microswitch operating time only occurs when there is a perfect closing of pan - proportioning box **L**; machine can run in this way, only.

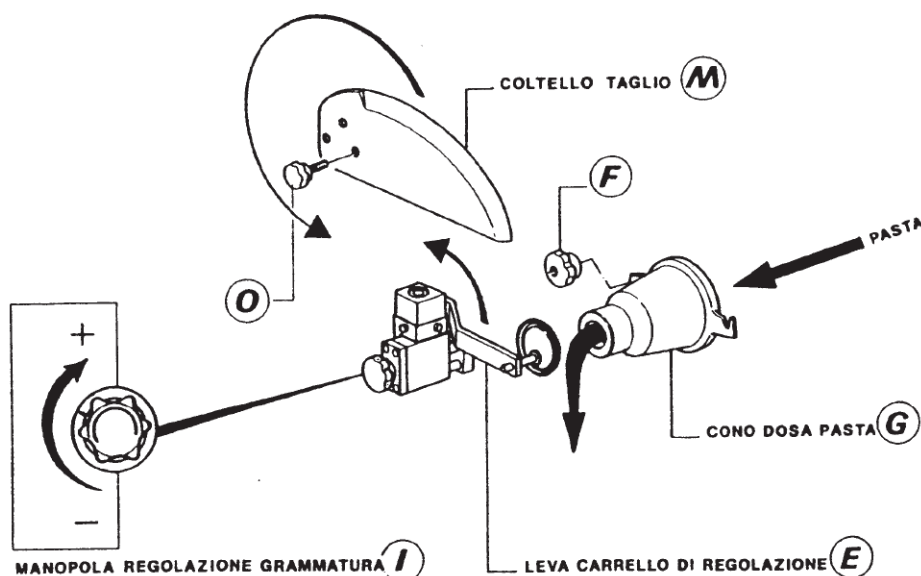
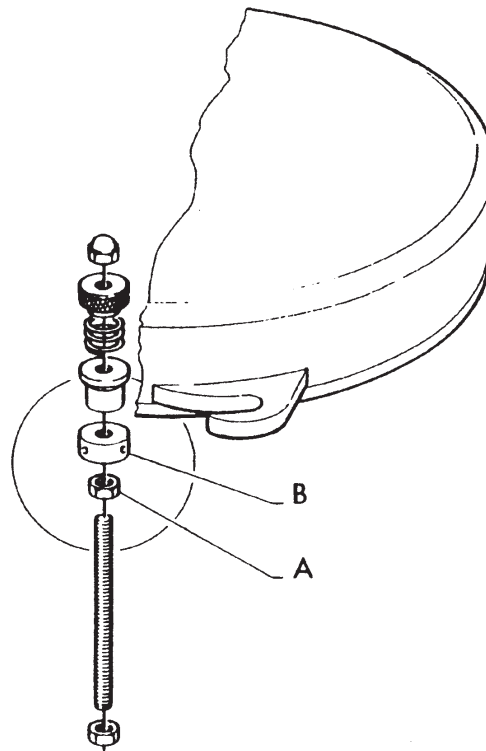


FIG. 5



7) CLEANING AND MAINTENANCE

Before beginning and/ or maintenance you should disconnect in omnipolar way the machine from power supply.

The machine has to be cleaned every day with lukewarm water and soap, then abundantly rinse and carefully dry.

Never clean with steel wool, brushes or common steel scrapers, as they could sediment iron particles and oxidizing these ones cause rust points. Never use blades or tools causing damages or surface roughness.

WARNING: don't wash the apparatus with direct water jets or under pressure, as eventual infiltrations to electrical components could prejudice the regular apparatus and safety system functioning. For a careful cleaning of BM/2/AS it's necessary to carry out following operations (see fig 3,4)

- 1) Raise front door **N** and raise adjustment lever **E**.
- 2) Unscrew both knobs **P** and knife **M**, then wash under warm water.
- 3) Open pan - proportioning box **L**.
- 4) Loosen both knobs **F** and rotate the funnel for extracting it - wash under warm water.
- 5) Unscrew external ring nut **D** which is placed in the back part of the portioning machine, then extract the spiral **C** from side; abundantly wash under warm water.
- 6) Wash the basin with a well - sterilized sponge eliminating dough residue because drying they could change cone or spiral position.
Take care in inverse re-assembling sequence, that spiral **C** keying occurs on both drawing pivot of machine head. After a correct re-assembling of spiral **C**, cone **G** and knife **R**, you should clean the rounder inside.
- 7) Extract sliding shelf **R** (fig3) and release "bell" **S** from the special couplings, rotating the same one clockwise. Eliminate all dough residue on the bell and rotating plate utilizing a well wringed sponge.

ALLEGEMEINE ANWEISUNGEN

Vorliegende Gebrauchsanweisungen geben wichtige Hinweise auf die Installations -, Gebrauchs - und Wartungssicherheit und sind daher aufmerksam zu lesen.

Dieses Handbuch ist für weitere Nachschlagen der verschiedenen Bedienungsleuten zu bewahren. Nachdem die Verpackung entfernt worden ist, ist die Unversehrtheit der Vorrichtung festzustellen.

In Zweifelfällen sollte man die Vorrichtung nicht benutzen und qualifizierte Fachleute befragen. Bevor die Vorrichtung angeschlossen wird, ist es nachzuprüfen, ob die Schilddaten denjenigen des Stromnetzes entsprechen: das Schild mit den technischen Daten befindet sich an der rechten Seite und enthält alle Installationshinweise.

Die Vorrichtung sollte nur von ausgebildeten Bedienungsleuten benutzt werden. Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist die Vorrichtung von dem Stromnetz auszuschalten. Bei Störungen oder schlechter Funktion ist die Vorrichtung auszuschalten. Für eventuelle Reparaturen sollte man sich nur an ein berechtigtes Kundendienst wenden und Originalersatzteile erfordern.

Die unbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit der Vorrichtung gefährden. Alle Inbetriebsetzen - und Installationsarbeiten sollten nur von Fachleuten und laut den gültigen Normen ausgeführt werden.

Die elektrische Sicherheit dieser Vorrichtung wird nur garantiert, wenn es eine den gültigen Sicherheitsnormen entsprechenden und wirksame Erdungsanlage vorhanden ist. Dieses Sicherheitserfordernis ist unbedingt nachzuprüfen; in Zweifelfällen sollte die Vorrichtung von qualifizierten Berufsleuten sorgfältig überprüft werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schaden, die durch Erdungsmangel verursacht werden

Die Schallsendung ist unter 85 dB (A).

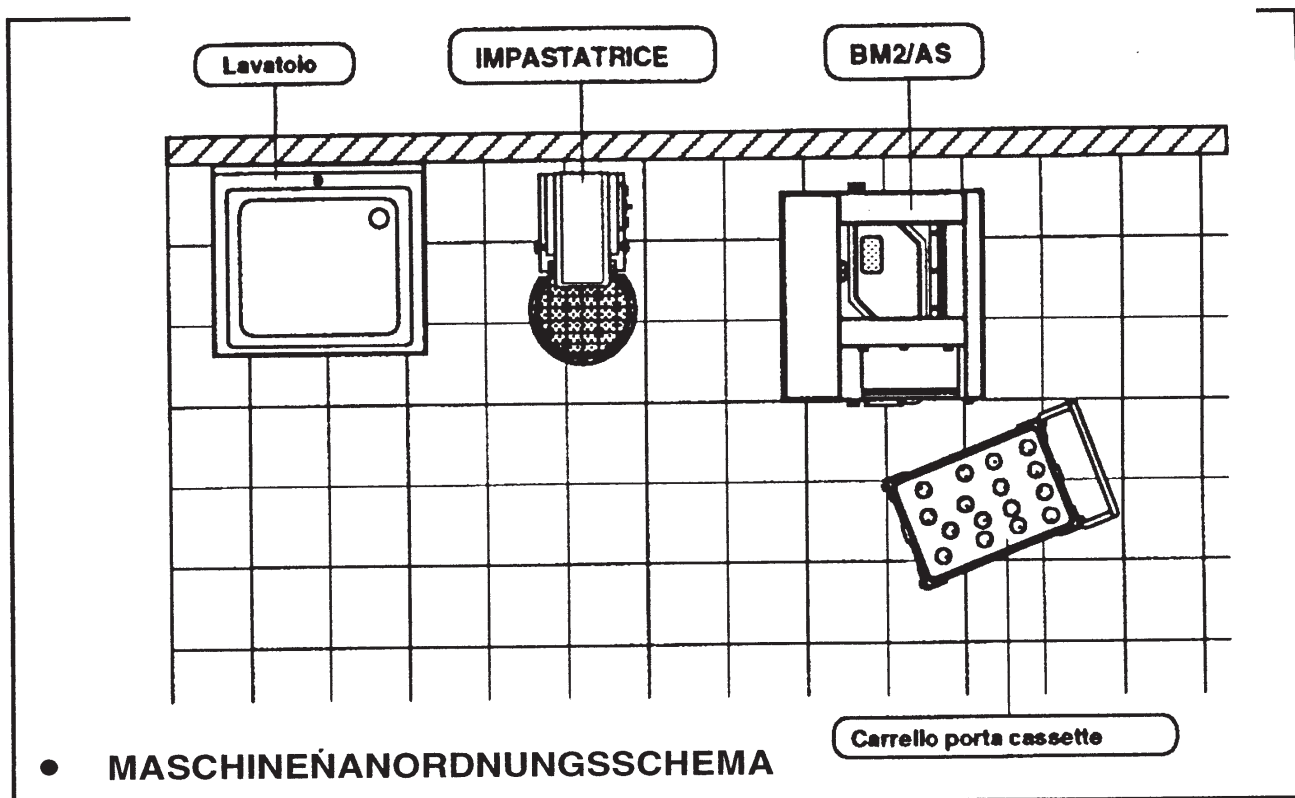
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Die BM/2/AS besteht aus zwei separat verpackten Vorrichtungen, die durch zwei Merkmale gekennzeichnet werden und zwar :

*BM / 2 (PORTIONIERT EIGMASCHINE)
AS (ABRUNDMASCHINE)*

DIE VORRICHTUNG WURDE DERAT ENTWORFEN, DASS SIE NUR UNTER FOLGENDEN BEDINGUNGEN ARBEITEN KANN :

- 1°) Die Portionierteigmaschine ist auf der Abrundmaschine (siehe Abbildung 1) positioniert.
- 2°) Der Nutverbinder X_p unter der Portionierteigmaschine ist mit dem Federverbinder X_s im Band verbunden (siehe Abschnitt "Anschluss").
Der Installateur sollte eventuelle Wartungsarbeiten an der rechten Seite und an dem Unterteil des Gerätes sowie den Nutzraum für eine optimale und sichere Arbeit berücksichtigen (siehe Schema).



1) EINRICHTUNG DER GERÄTE

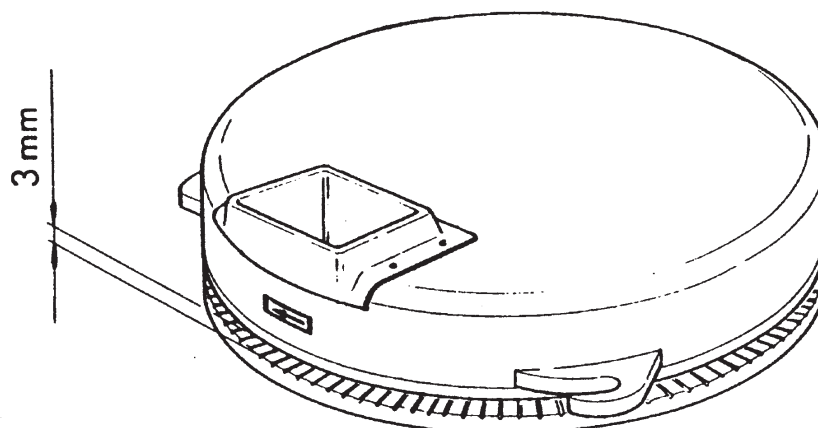
Die Abrundmaschine auspacken und im Benutzungsraum positionieren.

Die Portionierteigmaschine auspacken und auf der Abrundmaschine laut den entsprechenden Hinweisen (Abbildung 1) positionieren, auf den Verbinden unter der Portionierteigmaschine achten:

Das Gerät sollte auf eine vollkommen waagerechte Fläche eingerichtet werden:

eventuelle Unebenheiten sind durch das An- und Ausschrauben der einstellbaren Stützfüßen zu beseitigen. Wenn die Maschine mit einer Portionierteigmaschine Seite an Seite steht, sollte sich diese an der linken Seite der BM/2 befinden, um das Füllen des Beckens der Portionierteigmaschine (siehe Maschinenanordnungsschema; Zeichnung Skala 1:40)

ACHTUNG: Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist es festzustellen, ob die Glocke richtig positioniert ist: der Teller sollte den Unterteil der Glocke keinesfalls berühren. Damit ein richtiger Betrieb garantiert werden kann, wird ein 3 mm Abstand (Luft) zwischen Teller und Glocke (Abbildung 2) empfohlen. Zur Abstandseinstellung siehe Abschnitt 4 ... "Glockenersatz".



TAB. 2

2) **ANSCHLUSS**

ACHTUNG: Vor dem Anschluss an die elektrische Leitung ist die Portionierteigmaschine mit der Abrundmaschine zu verbinden .

- 1) Die durch vier Sichtschrauben befestigte rechte Seite der Abrundmaschine entfernen.
 - 2) Den Nutverbinder X_p unter der Portionierteigmaschine nehmen und mit dem an der Abrundmaschine befestigten Federverbinder X_s verbinden (siehe Schaltbild)
- Die Vorrichtung ist für einen Betrieb zu der in den Datenschild angegebenen Spannung vorbereitet .
 - Die Vorrichtung ist mit einem biegsamen Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung mit Isolierung aus Gummi HO7RN-F und mit Schnitt laut den "technischen Daten des Gerates "ausgestattet. Die elektrische Ausstattung der Maschine sollte mit einem neutralem Leiter (N) angeschlossen werden, wenn die Speisung 380.... 400 V ist.
 - Es ist festzustellen, ob die Spannung und die Netzleistung zur Lieferung der gemäss den "technischen Daten des Gerates" erfordernten Kilowatts passend sind.
 - Der Anschluss an der elektrischen Leitung ist nur möglich, wenn es zwischen dem Stromnetz und der Maschine einen allpoligen, den gültigen Normen entsprechenden Mauerhauptschalter mit mindestens 3 mm Kontaktoffnung für jeden Pol gibt
Wenn die Maschine in Betrieb ist, sollte die Abweichung der Stromspannung vom Nennspannungswert nicht mehr als +/-10% betragen. Der Hauptschalter sollte sich in der Nähe der Maschine befinden und leicht zugänglich sein. Es ist unentbehrlich, die Vorrichtung zu erden und die Wirksamkeit des Schutzanschlusses zu überprüfen. Ferner sollte die Vorrichtung in einem equipotentialen System eingeschlossen werden, dessen Wirksamkeit laut den gültigen Vorschriften zu überprüfen ist. Der Anschluss erfolgt durch zwei mit dem Zeichen  versehenen Schrauben, eine befindet sich an der rechten Seite neben dem Eintritt des elektrischen Kabels und die andere ist an der Rückseite der Abrundmaschine positioniert .

Beim Maschinenstarten ist es festzustellen, ob die Drehrichtung der Spirale und des Messers der durch die Pfeile an der Portionierteigmaschine angegebenen Richtung (Gegenuhrzeigersinn)entspricht und ob die Drehrichtung des Forderbandes dem Pfeil an der Abrundmaschine entspricht . Anderenfalls sollte man die Maschine sofort vom Stromnetz ausschalten und zwei Phasen direkt am Stromnetz umwenden.

BEI UNBEACHTUNG DIESER UNFALLVERHÜTUNGSMASSNAHME LEHNT DER HERSTELLER JEDE HAFTUNG AB .

3) **VORRICHTUNGSSICHERHEITSSYSTEME** (siehe Abbildung 3)

- **SCHUTZVORRICHTUNGEN FÜR DIE BEDIENUNGSLEUTE**

- 1) Der Deckel **A** (Abbildung 3) verhindert den gefährlichen Zutritt zum Becken der Portionierteigmaschine während der Bearbeitung; er ist tatsächlich mit einem Mikroschalter versehen, welcher den Betrieb der BM/2/AS nur erlaubt, wenn der Deckel ganz geschlossen ist.
- 2) Die Vordertür **N** (Abbildung 3) schützt die Bedienungsleute vor der gefährlichen Bewegung des Teigmessers und des Drehtellers der Abrundmaschine . Die Inbetriebnahme der BM/2 erfolgt nur, wenn die Vordertür ganz geschlossen ist.

- 3) Die Abrundmaschine ist mit einer verschiebbaren Schublade **R** (Abbildung 3) versehen, welche den Zutritt zu den mechanischen Teilen erlaubt, die periodisch zu reinigen sind. Um den Zutritt zu diesen mechanischen Teilen während des Betriebs der BM/2/AS zu verhindern, ist die verschiebbare Schublade mit einem Mikroschalter versehen, der in geöffnetem Zustand die Maschine sperrt.
- 4) Die BM/2/AS ist mit einem Notsperrpilz mit mechanischem Verblocken **SB₁** (Abbildung 3) versehen, der bei Unregelmässigkeiten während des Maschinenbetriebs zu betätigen ist.

- *SCHUTZVORRICHTUNGEN FÜR DIE EINRICHTUNG*

- 1) Um Schäden zu verhindern, ist die Portionierteigmaschine mit einem Mikroschalter versehen, welcher die Stellung des Dosier- und Schneidmessergehäuses (Abbildung 2) zeigt; wenn es nicht ganz geschlossen ist, funktioniert die BM/2/AS nicht.
- 2) Vor der Inbetriebnahme der Portionierteigmaschine ist die Abrundmaschine anzuschalten, damit die Teigportionen in die ausgeschaltete Abrundmaschine nicht eintreten und sie gefährlich verstopfen können.

- *THERMISCHE SCHUTZVORRICHTUNG*

- 1) Jeder Motor der BM/2/AS ist mit einem thermischen Relais mit manueller Rückstellung geschützt. Die thermischen Relais, welche die Motoren der Spirale und des Messers schützen, befinden sich hinter der rechten Seite der Portionierteigmaschine; die Schutzvorrichtungen der Motoren des Tellers und des Bandes sind dagegen hinter der rechten Seite der Abrundmaschine.

4) ERSATZ DER TEILE

- 4.1 Vor jedem Maschinenteilenersatz ist die Vorrichtung von dem Stromnetz allpolig auszuschalten .

- *MESSERMOTOR*

Die Vordertür **N** (Abbildung 3) heben; den Hebel vom Einstellwagen **E** (siehe Abbildung 4) heben, die Kugelgriffe AC065 ausschrauben und den Messer AH045 (Tab. 3) entfernen. Die Entfernung der mittels Sichtschauben befestigten Schutzvorrichtung A2L04 (Tab. 03) ermöglicht den Zutritt zum Messermotor.

- *MIKROSCHALTER*

Die Tab. 2 zeigt die Stellung und das Befestigungssystem der Mikroschalter.

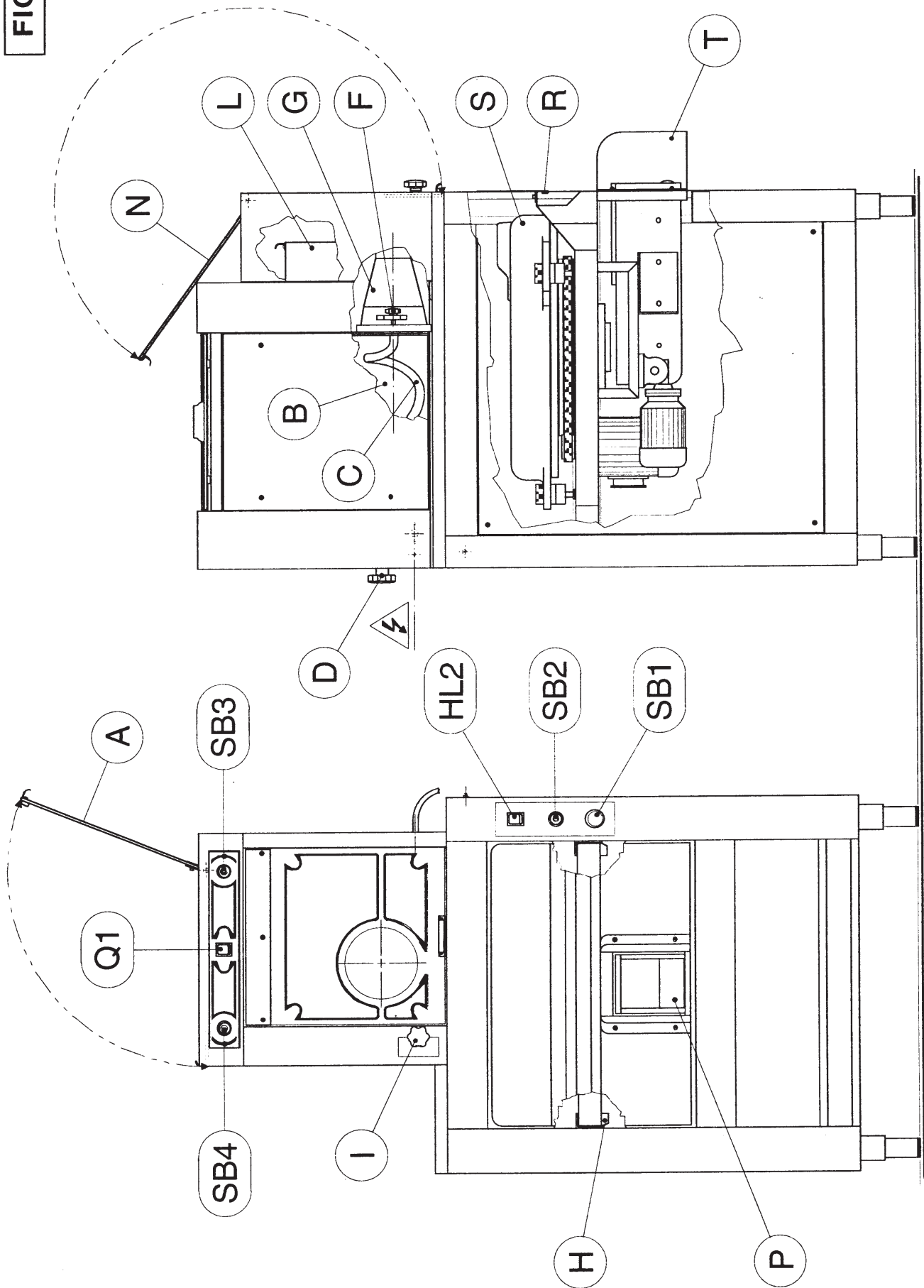
- *SPIRALMOTOR*

Er ist hinter der rechten Seite der Portionierteigmaschine (Tab.4) positioniert.

- *ELEKTRISCHE BESTANDTEILE DER PORTIONIERTTEIGMASCHINE (Tab.2)*

Die Entfernung der rechten Seite und des Schaltbrettes (Sichtschauben) erlaubt einen leichten Zutritt zu allen Bestandteilen.

FIG.3



- *ELEKTRISCHE BESTANDTEILE DER ABRUNDMASCHINE (Tab.9)*
Die Entfernung der rechten Seite und der Schutzvorrichtung **AIG11** (Sichtschrauben) erlaubt einen leichten Zutritt zu allen Bestandteilen .
- *BAND UND PLATTENMOTORE (Tab. 6 und 8)*
Die Entfernung der rechten Seite der Abrundmaschine ermöglicht den Zutritt zu den Motoren
- *GLOCKENERSATZ*
Die Lauebene **R** (Abbildung 3) herausziehen, die Glocke **S** gegen den Uhrzeigersinn drehen und von den eigens dazu bestimmten Kupplungen entspannen. Eventuelle Teigrückstände beseitigen und die neue "Glocke" in den Uhrzeigersinn drehen und bis zur kompletten Kupplung einsetzen. Der Teller sollte den Unterteil der Glocke keinesfalls berühren. Zum richtigen Betrieb wird eine 3 mm - Entfernung (Raum) zwischen Teller und Glocke (siehe Abbildung 2) empfohlen.
- **ACHTUNG:** Diese Entfernung ist bei allen 120° positionierten Kupplungen (Nr 3) zu kontrollieren, sonst gäbe es keine Parallelität zwischen fester (Glocke) und drehbarer Oberfläche (Teller) .

Um die "Luft" zwischen Teller und Glocke einzustellen, ist die (selbstsperrende) Mutter **A** Abbildung 5 zu lockern; dann ist die Buchse **B**, die das richtige Positionieren ermöglicht (es ist zu kontrollieren, ob die Stärke 3 mm ist), wieder zu positionieren . Die Buchse ist dann durch die Mutter **A** zu befestigen und mittels einer geeigneten und in den eigens dazu bestimmten Lochern eingesetzten Treiber in der richtigen Stellung zu halten.

ANWEISUNGEN FÜR DIE BEDIENUNGSLEUTE

Es wird den Bedienungsleuten empfohlen, die richtige Installation des Gerätes zu kontrollieren; der Hersteller haftet nicht für Garantien oder Schaden, die durch schlechte Installation, fehlerhafte Wartung oder Gebrauchsunerfahrenheit verursacht werden können.

Vor der Inbetriebnahme der BM/2/AS sind vorliegende Gebrauchsanweisungen und besonders die Normen bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen aufmerksam zu lesen. Zur Benutzung des Gerätes und besonders während der Wartungs- und Reparaturarbeiten ist der elektrische Hauptschalter immer auszuschalten. Die Maschine sollte nur zum vorgesehenen Zweck benutzt werden: sie ist gemäss den Normen zu gebrauchen und sorgfältig zu reinigen. Alle Sicherheitsvorrichtungen sollten im wirkungsfähigem Zustand gehalten werden. Änderungen und Anbringungen von Vorrichtungen an der Maschine sind nicht zulässig und bringen die Einstellung jeder Garantie mit sich.

5) GEBRAUCH DES GERÄTES (siehe Abbildung 3)

Bevor die Maschine angeschaltet wird, ist der Deckel **A** zu heben, die ungesäuerte Mischung ins eigens dazu bestimmte Becken **B** einzuführen, dann ist der Deckel wieder zu senken, damit der Sicherheitsmikroschalter eingreifen kann. Den Hauptschalter **Q1** sowie den Laufdruckknopf **SB₂** der Abrundmaschine drücken; die Kontrolleuchte **HL₂** wird leuchten und den Betrieb der Abrundmaschine melden. Danach ist der Laufdruckknopf **SB₄** der Portionierteigmaschine zu betätigen.

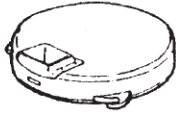
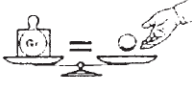
ACHTUNG: die Portionierteigmaschinen startet erst nach der Inbetriebnahme der Abrundmaschine. Nach der Abrundungsphase sind die Portionen am Auslauf des Bandes P bereit, in die eigens dazu bestimmten Kästen eingesetzt zu werden: zu diesem Zweck ist die Maschine mit einem Raum unter dem Förderband versehen, das den Kastenhalterwagen oder andere Behälter enthalten kann. Der Druckknopf **SB₃** schaltet die Portionierteigmaschine aus und lässt die Abrundmaschine im Betrieb. Es ist festzustellen, ob das Gewicht der ersten Teigportionen dem gewünschten Grammgewicht entspricht. Um das Grammgewicht zu erhöhen, ist der Kugelgriff I gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Um das Grammgewicht zu vermindern, ist er in den Uhrzeigersinn (siehe Abbildung 4) zu drehen. Weitere ungesauerte Mischungen ins Becken einsetzen und die Portionen, die aus dem Band P austreten, auffangen. Am Arbeitsende ist der Hauptschalter **Q₁** zu drücken, um die Maschine auszuschalten.

WICHTIGER HINWEIS: Die letzte Teigportion sollte nie in der Abrundmaschine bleiben, sonst kann sie vertrocknen und die Glocke unersetzlich beschädigen. Um zu kontrollieren, ob Teigrückstände in der Abrundmaschine vorhanden sind, sollte man wie folgt arbeiten:

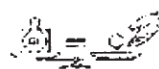
- 1°) Die BM/2/AS vom Stromnetz allpolig ausschalten
- 2°) Die Lafebene **R** (Abbildung 3) herausziehen, die Glocke **S** gegen den Uhrzeigersinn drehen und von den eigens dazu bestimmten Kupplungen entspannen.
- 3°) Eventuelle Teigrückstände beseitigen, dann die Glocke in den Uhrzeigersinn drehen und bis zur kompletten Ankupplung einsetzen.

6) AUSSTATTUNG DER MASCHINE

Der Ausstattung der BM/2/AS gehören 1 Glocken pro Abrundmaschine und 1 Trichter pro Portionierteigmaschine. Folgende Tabelle gibt alle verfügbaren Glockenarten und ihren diesbezüglichen Anwendungsbereich:

AS		
		
→ KA 024	50 / 80	→ ☐
→ KA 025	90 / 130	→ ☐
→ KA 026	140 / 180	→ ☐
→ KA 027	190 / 230	→ ☐
→ KA 029	220 / 260	→ ☐
→ KA 028	260 / 300	→ ☐

Folgende Tabelle zeigt alle Trichterarten und ihren diesbezüglichen

BM/2		
		
→	AH 0 2 7	50 / 70
→	AH 0 2 1	60 / 100
→	AH 0 2 2	90 / 130
→	AH 0 2 3	120 / 160
→	AH 0 2 4	150 / 190
→	AH 0 2 5	180 / 220
→	AH 0 2 6	210 / 250
→	AH 0 4 4	240 / 280

Die Bedienungsleute werden die Maschine mit einem Trichter und einer Glocke ausstatten, die zum Gewicht der Teigportion passend sind .

BEISPIEL: FÜR PIZZAS DURCHM. 300 mm, PORTIONGEWICHT = 200 Gr.

IST DER KEGEL AH025 AN DER PORTIONIERTTEIGMASCHINE UND DIE GLOCKE KA027 AN DER ABRUNDMASCHINE ANZUBRINGEN.

TRICHTERERSATZ

Die Maschine vom Stromnetz allpolig ausschalten. Die Vordertür **N** sowie den Hebel des Einstellwagens **E** heben, das Dosier- und Schneidmessergehäuse **L** (Abbildungen 3 u. 4) öffnen. Beide Kugelgriffe **F** lockern, dann den Trichter drehen und herausziehen. Den ausewählten Trichter in den eigens dazu bestimmten Sitz einsetzen, eventuelle Teigrückstände beseitigen und beide Kugelgriffe **F** (Abbildung 4) gleichzeitig anschrauben. Nachdem der Trichter an der Maschine befestigt worden ist, ist das Dosier- und Schneidmessergehäuse **L** zu schliessen und der Hebel des Wagens **E** in die Betriebsstellung wieder zu stellen. Das Eingreifen des Sicherheitsmikroschalters erfolgt nur, wenn das Dosier- und Schneidmessergehäuse **L** ganz geschlossen ist: nur so kann die Maschine funktionieren.

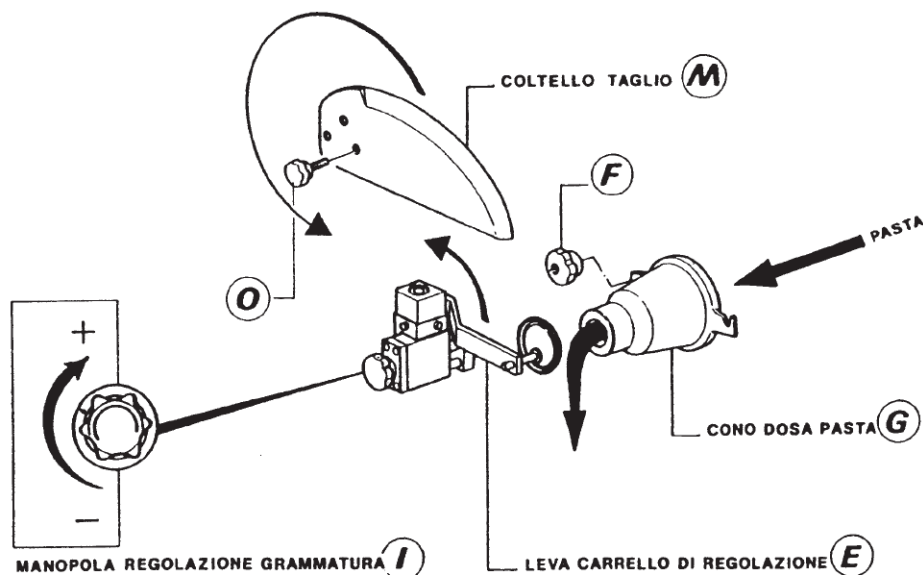
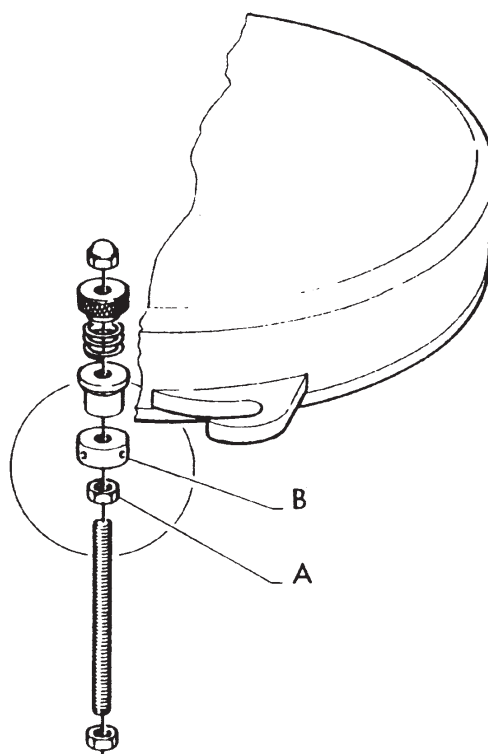


FIG. 5



7) REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Reinigungs - bzw. Wartungsarbeiten ist die Maschine vom Stromnetz allpolig auszuschalten. Alltäglich ist die Maschine mit lauem Seifenwasser zu waschen, reichlich zu spülen und dann sorgfältig abzutrocknen. Es ist unbedingt zu vermeiden, sie mit Stahlwolle, Bürsten oder Schaber aus Massenstein zu reinigen, weil Eisenteilchen sich absetzen, oxydieren und so Rostpunkte verursachen könnten. Es wird empfohlen, keine Messer oder Werkzeuge zu benutzen, die Schaden oder oberflächliche Rauheiten verursachen können.

ACHTUNG: Die Vorrichtung ist in keinem Fall mit direkten oder unter Druck unterworfenen Wasserstrahlen zu waschen, weil eventuelle Durchsickerungen in die elektrischen Bestandteile die regelmässige Funktion der Einrichtung und der Sicherheitsvorrichtungen gefährden könnten. Zur sorgfältigen Reinigung der BM/2 sind folgende Arbeiten (siehe Abbildungen 3 und 4) auszuführen.

- 1° Die Vordertür **N** und den Eistellhebel **E** heben.
- 2° Beide Kugelgriffe **P** ausschrauben und den Messer **M** entfernen: unter einem Warmwasserstrahl waschen.
- 3° Das Dosier- und Schneidmessergehäuse **L** ffnen.
- 4° Beide Kugelgriffe **F** lockern, den Trichter drehen und herausziehen: unter einem Warmwasserstrahl waschen.
- 5° Die äussere Nutmutter **D** ausschrauben (Abbildung 3), die sich im Rückteil der Portionierteigmaschine befindet, und die Spirale **C** vom vorn herausziehen: unter einem Warmwasserstrahl reichlich waschen.
- 6° Das Becken mit einem im Warmwasser eingetauchten und gut ausgewrungenem Schwamm reinigen, die Teigrückstände beseitigen, die sich trocknen und somit die Stellung des Trichters oder der Spirale ändern können

Es ist darauf zu achten, dass in der umgekehrten Wiederzusammensetzungsfolge die Verbindung der Spirale **C** auf beiden Mitnehmersprossen des Maschinenkopfes erfolgt. Nach der richtigen Zusammensetzung der Spirale **C**, des Trichters **G** sowie des Messers **M** ist die Bandinnenseite zu reinigen.

- 7° Die Lauffebene **R** (Abbildung 3) herausziehen und die "Glocke" **S** in den Uhrzeigersinn drehen sowie von den eigens dazu bestimmten Kupplungen entspannen. Mit einem in Warmwasser eingetauchten und gut ausgewrungenen Schwamm alle Teigrückstände von der Glocke und vom Drehteller beseitigen .
- 8° Die Glocke in den Uhrzeigersinn drehen und bis zur kompletten Ankupplung einsetzen, die Lauffebene sollte geöffnet bleiben.
- 9° Den schwarzen Kugelgriff AC054 (siehe Tab. 3), die sich an der rechten Seite des Forderbandes befindet, ausschrauben und herausziehen. Der Band ist immer von der rechten Seite herauszuziehen und sorgfältig zu reinigen. Es ist darauf zu achten, dass in der umgekehrten Wiederzusammensetzungsfolge die Verbindung des Motorwalzenzapfens KF026 (Tab. 8) mit der Bandgelenksperre KF027 (Tab.8) erfolgt.

Diese Arbeiten sind sorgfältig auszuführen, um den Verschleiss der entsprechenden Teile zu vermeiden.

Obwohl keine besondere Wartung erforderlich ist, sollte das Gerät alle 4 Jahre von Fachleuten kontrolliert werden .

* SCHALTPLAN Siehe S. 24 - 25 - 27

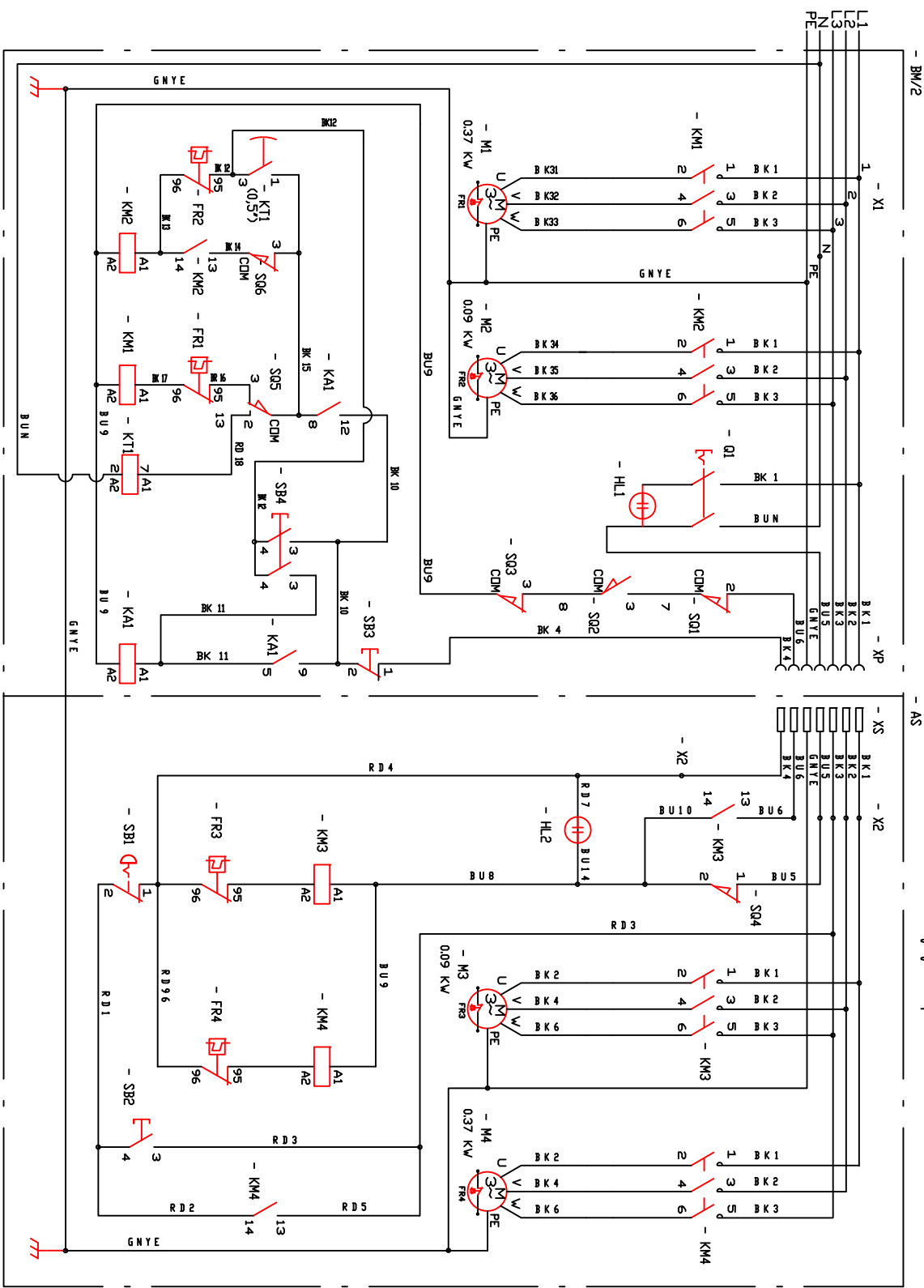
Es ist darauf zu achten, dass in der umgekehrten Wiederzusammensetzungsfolge die Verbindung der Spirale **C** auf beiden Mitnehmersprossen des Maschinenkopfes erfolgt. Nach der richtigen Zusammensetzung der Spirale **C**, des Trichters **G** sowie des Messers **M** ist die Bandinnenseite zu reinigen.

- 7° Die Lauffebene **R** (Abbildung 3) herausziehen und die "Glocke" **S** in den Uhrzeigersinn drehen sowie von den eigens dazu bestimmten Kupplungen entspannen. Mit einem in Warmwasser eingetauchten und gut ausgewrungenen Schwamm alle Teigrückstände von der Glocke und vom Drehteller beseitigen .
- 8° Die Glocke in den Uhrzeigersinn drehen und bis zur kompletten Ankupplung einsetzen, die Lauffebene sollte geöffnet bleiben.
- 9° Den schwarzen Kugelgriff AC054 (siehe Tab. 3), die sich an der rechten Seite des Forderbandes befindet, ausschrauben und herausziehen. Der Band ist immer von der rechten Seite herauszuziehen und sorgfältig zu reinigen. Es ist darauf zu achten, dass in der umgekehrten Wiederzusammensetzungsfolge die Verbindung des Motorwalzenzapfens KF026 (Tab. 8) mit der Bandgelenksperre KF027 (Tab.8) erfolgt.

Diese Arbeiten sind sorgfältig auszuführen, um den Verschleiss der entsprechenden Teile zu vermeiden.

Obwohl keine besondere Wartung erforderlich ist, sollte das Gerät alle 4 Jahre von Fachleuten kontrolliert werden .

Schema elettrico - Wiring diagram - Schneider - V 300.000/136-01-01-01



LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

X_1 = MORSETTIERA CAVO ALIMENTAZIONE	SB_4 = PULSANTE DI MARCIA PORZIONATRICE
X_2 = MORSETTIERA ALIMENTAZIONE ARROTONDATRICE	$KM_{1...4}$ = TELERUTTORE
X_3 = MORSETTIERA COLLEGAMENTO INTERRUTTORI DI POSIZIONE	$FR_{1...4}$ = RELÈ TERMICO
X_p = CONNETTORE FEMMINA	KA_1 = RELÉ
X_s = CONNETTORE MASCHIO	M_1 = MOTORIDUTTORE SPIRALE 0,37 KW 230 / 400 V
Q_1 = INTERRUTTORE GENERALE	M_2 = MOTORIDUTTORE COLTELLO 0,09 KW 230 / 400 V
HL_1 = LAMPADA ALIMENTAZIONE	M_3 = MOTORE NASTRO 0,09 KW 230 / 400 V
HL_2 = LAMPADA SPIA ARROTONDATRICE	M_4 = MOTORE PIATTO ROTANTE 0,37 KW 230 / 400 V
SQ_1 = INTERRUTTORE DI POSIZIONE PORTELLO ANTERIORE	KT_1 = TEMPORIZZATORE COLTELLO (0,5 SEC.)
SQ_2 = INTERRUTTORE DI POSIZIONE COPERCHIO VASCA	
SQ_3 = INTERRUTTORE DI POSIZIONE CASSETTO DOSA TAGLIA	
SQ_4 = INTERRUTTORE POSIZIONE CASSETTO SCORREVOLE ARROTONDATRICE	
SQ_5 = MICROINTERRUTTORE DOSA PASTA	
SQ_6 = MICROINTERRUTTORE COLTELLO	
SB_1 = ARRESTO D'EMERGENZA	
SB_2 = PULSANTE DI MARCIA ARROTONDATRICE	
SB_3 = PULSANTE D'ARRESTO PORZIONATRICE	

COLORE	COD.	COLORE	COD.
NERO	BK		
MARRONE	BN		
ROSSO	RD		
ARANCIONE	OG		

◆ SCHEDULE - WIRING DIAGRAM

X_1 = FEEDER TERMINAL BOARD

X_2 = ROUNDER FEEDING
TERMINAL BOARD

X_3 = SWITCHES CONNECTION
TERMINAL BOARD

X_p = FEMALE CONNECTOR

X^s = TAP CONNECTOR

Q_1 = MAIN SWITCH

HL_1 = POWER LAMP

HL_2 = ROUNDER WARNING LIGHT

SQ_1 = FRONT DOOR SWITCH

SQ_2 = TANK COVER SWITCH

SQ_3 = DOSIER CUTTER BOX SWITCH

SQ_5 = DOUGH PORTIONING MICROSWITCH

SQ_6 = MICROSWITCH (KNIFE)

SB_1 = EMERGENCY STOPPING DEVICE

SB_2 = START PUSH BUTTON FOR
ROUNDER

SB_3 = STOP PUSH BUTTON FOR DIVIDER

SB_4 = START PUSH BUTTON FOR DIVIDER

$KM_{1...4}$ = SOLENOID SITCH

$FR_{1...4}$ = THERMAL RELAY

KA_1 = RELAY

M_1 = MOTOR (SPIRAL)
0,37 KW 230 / 400 V

M_2 = GEAR MOTOR FOR KNIFE
0,09 KW 230 / 400 V

M_3 = MOTOR FOR
ROTATING PLATE
0,09 KW 230 / 400 V

M_4 = MOTOR
CONVEYOR BELT
0,37 KW 230 / 400 V

$KT1$ = KNIFE - TIMER
(0.5 SEC)

COLORE	COD.	COLORE	COD.
NERO	BK	BLU	BU
BLACK	BK	BLUE	BU
MARRONE	BN	GRIGIO	GY
BROWN	BN	GREY	GY
ROSSO	RD	VERDE/GIALLO	GN/YE
RED	RD	GREEN/YELLOW	GN/YE
ARANCIONE	OG		
ORABGE	OG		

• **SCHALTBILDLEGENDE**

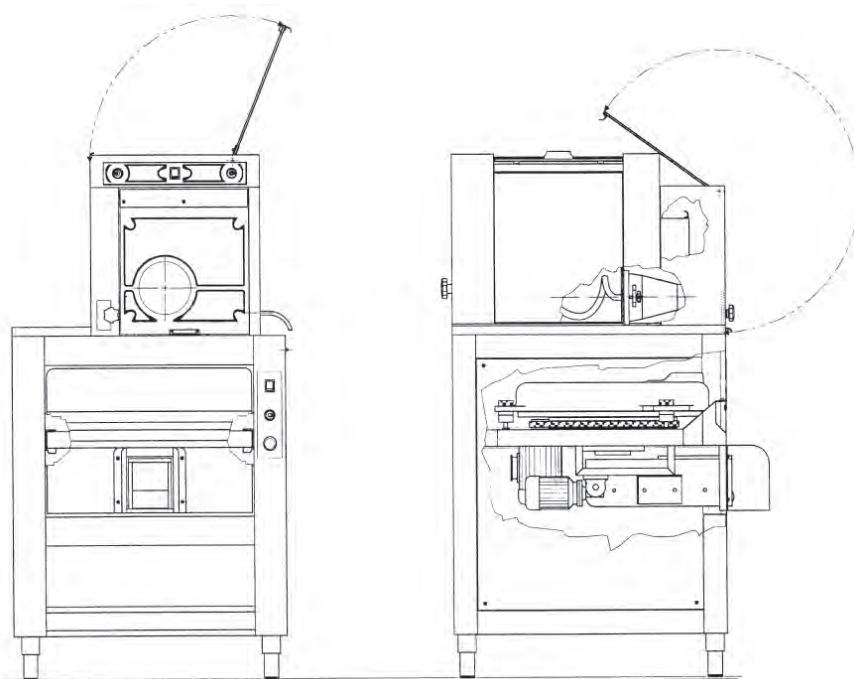
X_1	=	KLEMMENBRETT DES SPEISEKABELS
X_2	=	KLEMMENBRETT ZUR SPEISUNG
X_3	=	KLEMMENBRETT ZUM ANSCHLUSS
X_p	=	NUTVERBINDER
X_s	=	FEDERVERBINDER
Q_1	=	HAUPTSCHALTER
HL_1	=	SPEISELAMPE
HL_2	=	KONTROLLEUCHTE DER ABRUNDMASCHINE
SQ_1	=	VORDERTÜRSPELLUNGSSCHALTER
SQ_2	=	BECKENDECKELSTELLUNGSSCHALTER
SQ_3	=	DOSIER - UND SCHNEIDMESSERGEHÄUSESCHALTER
SQ_4	=	SCHELTER ZUR STELLUNG DER VERSCHIEBBAREN SCHUBLADE DER ABRUNDMASCHINE
SQ_5	=	TEIGDOSIERMIKROSCHALTER
SQ_6	=	MESSERMIKROSCHALTER
SB_1	=	NOTSPERRUNG
SB_2	=	LAUFDRUCKKNOPF DER ABRUNDMASCHINE
SB_3	=	SPERRUNGSDRUCKKNOPF DER PORTIONIERTTEIGMASCHINE
SB_4	=	LAUFDRUCKKNOPF DER PORTIONIERTTEIGMASCHINE
$KM1..4$	=	FERNSCHALTER
$FR...4$	=	THERMISCHES RELAIS
KA_1	=	RELAIS
M_1	=	SPIRALGETRIEBEMOTOR 0,37 KW 230 / 400 V
M_2	=	MESSERGETRIEBEMOTOR 0,09 KW 230 / 400 V
M_3	=	BANDMOTOR
M_4	=	DREHTELLERMOTOR
K_1	=	MESSER - ZEITGEBER



MACHINE A PORTIONNER / ARRONDIR

BM/2/AS:

- Cette machine est conforme aux Directives CEE 2006/95 - 89/336 - 98/37



REV. 00-2007

BM / 2 / AS

F INSTALLATION - ISTRUCTIONS POUR L'EMPLOI - ENTRETIEN

 INDEX GENERAL

Français Pag.F - 1

 PIECES DETACHEES

Pag. R - 1



FRANÇAIS

CHAPITRE 1

1.1 MODELES ET DIMENSIONS Page F-2

1.2 DONNEES TECHNIQUES Page F-2

CHAPITRE 2

2.1 NOTICES GENERALES Page F-4

CHAPITRE 3

3.1 INSTRUCTIONS POUR LE PERSONNEL

PREPOSE A L'ENTRETIEN Page F-5

- INSTALLATION DES APPAREILS Page F-6

- BRANCHEMENT ELECTRIQUE Page F-6

- SYSTEMES DE SECURITE DE LA
MACHINE Page F-8

- REMPLACEMENT DES PARTIES DE
RECHANGE Page F-8

CHAPITRE 4

4.1 INSTRUCTIONS POUR L'USAGER Page F-10

- EMPLOI DE LA MACHINE Page F-10

- EQUIPEMENT DE LA MACHINE Page F-10

- NETTOYAGE ET ENTRETIEN Page F-12

CHAPITRE 5

5.1 DEMONTAGE DE LA MACHINE Page F-13

5.2 DEMANTELEMENT DE LA MACHINE Page F-13

5.3 ELIMINATION DES SUBSTANCES
NOCIVES Page F-13

- SCHEMA ELECTRIQUE

LEGENDA SCHEMA ELECTRIQUE Page F-14

SCHEMA ELECTRIQUE V380 ... 400/V3N~ Page F-16

Chapitre 1

1.1 - MODELES ET DIMENSIONS

MODELES	DIMENSIONS (LxPxH mm)			POIDS NET KG.
BM/2/AS	765	765	1450	203

mesure en mm

1.2 - DONNEES TECHNIQUES

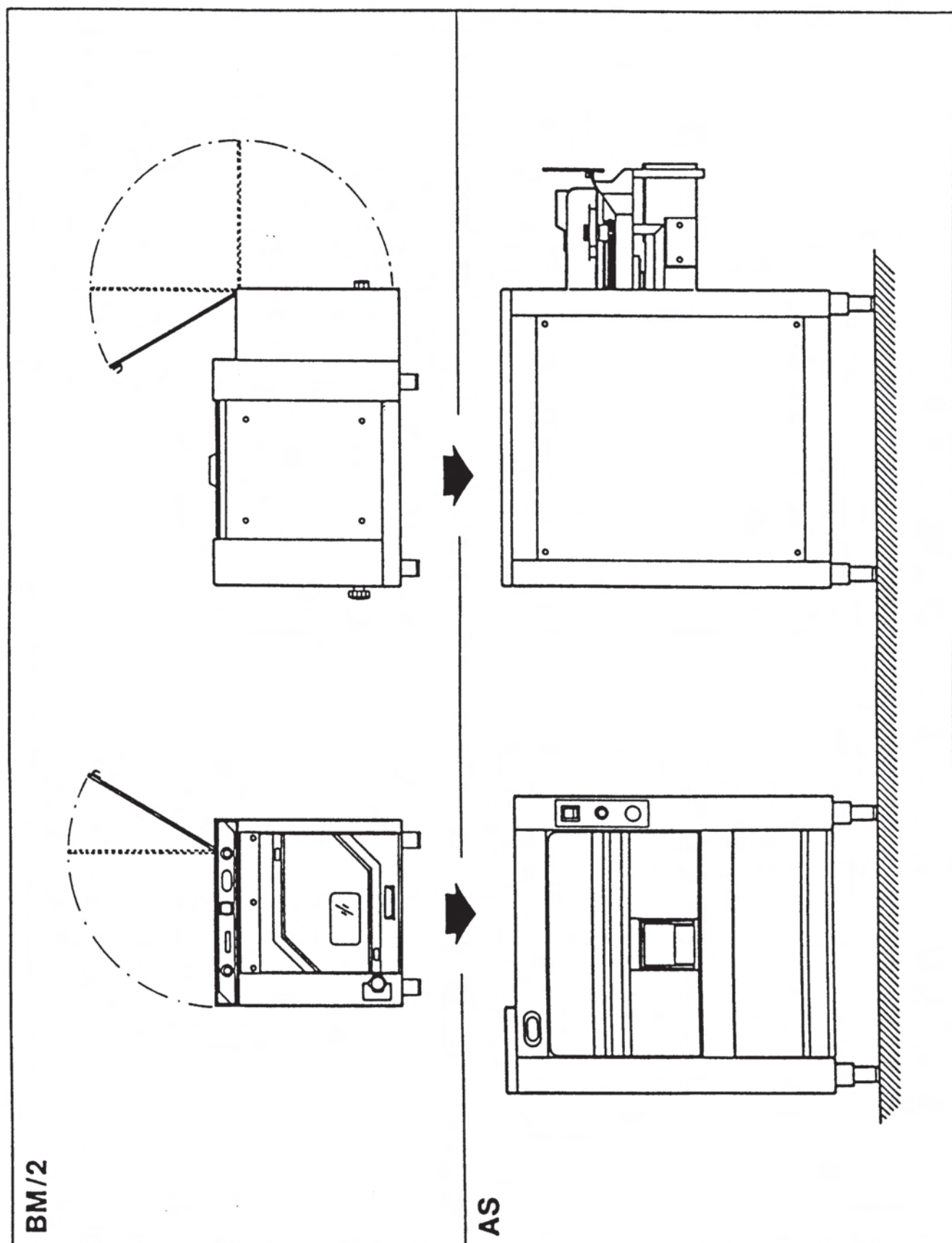
Modèle

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

	Tension V-AC	Puissance Kw	Câbles (Type H07RNF)
BM/2/AS	380...400/V3N~	920	5 x 1,5 mm ²
BM/2/AS	230 ~ 3	920	4 x 2,5 mm ²
BM/2/AS	230 ~ 1	920	3 x 1,5 mm ²

- CAPACITE DE LA CUVE = KG. 30 MAXIMUM. (PATES PAS LEVEE)
- LA PLAQUETTE DES DONNEES TECHNIQUES SE TROUVE SUR LE COTE DROIT DE LA MACHINE

FIG. 1



Chapitre 2

2.1 - NOTICES GENERALES

Lire attentivement les notices conterues dans ce cahier puisqu'elles donnees des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien de la machine.

Garder ce cahier pour toute autre nécessité de consultation de la part des opérateurs. Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine. En cas de doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser au personnel professionnellement qualifié. Avant de brancher la machine, s'assurer que les données indiqués sur la plaquette correspondent aux données sur le réseau d'alimentation électrique la plaquette des données techniques se trouve sur le côté droit et elle indique toutes les données nécessaires pour l'installation de la machine.

La machine ne doit être utilisée que par du personnel entraîné à son emploi. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique. Désactiver la machine en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique autorisé et demander d'utiliser des pièces de rechange originales.

La non-exécution des indications ci-dessus peut compromettre la sécurité de la machine.

Les travaux d'installation et de mise en route ne peuvent être effectués que par du personnel spécialisé conformément aux normes en vigueur. La sécurité électrique de cette machine n'est assurée qu'en cas elle est correctement branchée à un système efficient de mise à la terre comme prévu par les normes sur la sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de contrôler cette exigence fondamentale de sécurité ; en cas de doute, demander un contrôle soigneux de l'installation par du personnel professionnellement qualifié.

Le fabricant ne peut pas être considéré responsable pour tout dommage éventuel dû à l'absence de mise à la terre de la machine.

L'émission de bruit de la machine est inférieure à 85dB (A).

Chapitre 3

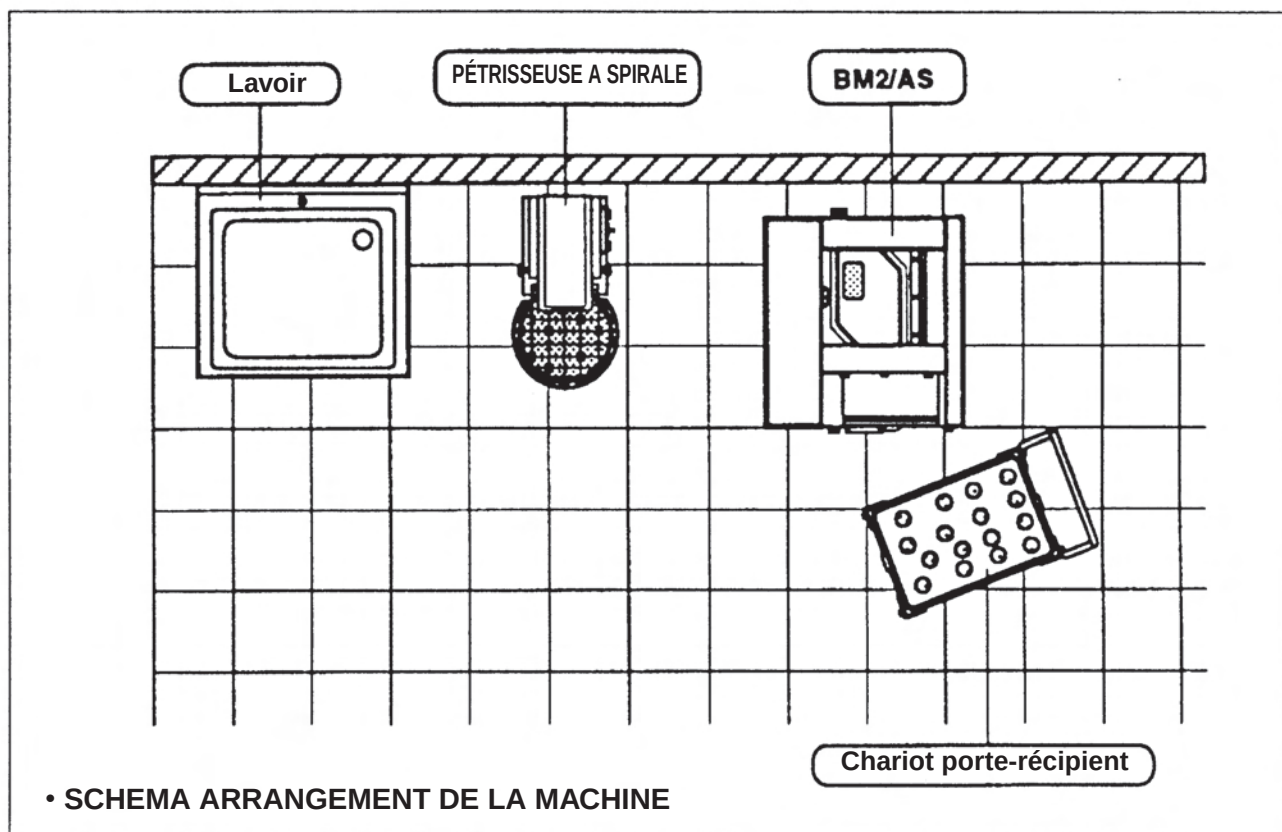
3.1 - INSTRUCTIONS POUR LE PERSONNEL PREPOSE A L'ENTRETIEN

La BM/2/AS est composée de deux parties fournies dans d'emballages séparés et contresignés par :

- BM / 2 (MACHINE A PORTIONNER)
- AS (MACHINE A ARRONDIR)

LA MACHINE A ETE PROJETEE AFIN QU'ELLE PUISSE FONCTIONNER SEULEMENT AU CAS OU:

- 1°) La machine à portionner se trouve au-dessus de la machine à arrondir (voir fig.1)
- 2°) Le connecteur femelle volant X_p , qui se trouve au-dessous de la machine à portionner est connecté au connecteur mâle fixé X_s , qui se trouve à l'intérieur de la machine à arrondir (voir chapitre "branchement électrique").
Le personnel préposé à l'entretien doit considérer toute intervention d'entretien éventuel sur le côté droit et dans la partie postérieure de la machine.
En plus, le personnel devra considérer l'espace utile, nécessaire à l'utilisateur pour effectuer son travail au mieux et en conditions de sécurité (voir schéma).

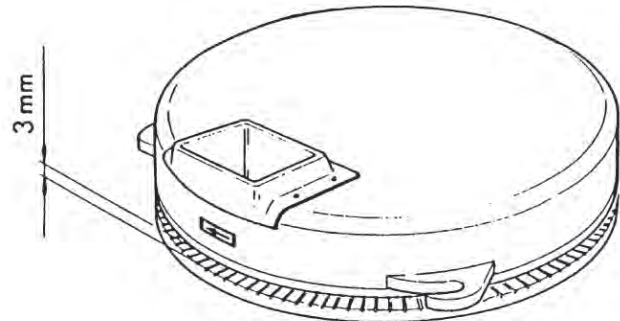


1) INSTALLATION DES APPAREILS

Enlever la machine à arrondir de son emballage et l'arranger dans le lieu de son emploi.

Enlever la machine à portionner de son emballage et la positionner au-dessus de la machine à arrondir comme indiqué en (Fig.1) en faisant attention au connecteur qui se trouve au-dessous de la machine à portionner:

Les machines doivent être installées sur un plan parfaitement horizontal: s'ils existent des irrégularités du sol, elles doivent être éliminées en vissant ou en dévissant les pieds d'appui réglables. Si la machine est pourvue d'une pétrisseuse, celle-ci devrait se trouver sur le côté gauche de la BM/2/AS pour faciliter l'opération de charge de la cuve de la machine à portionner (voir schéma disposition machine échelle 1:40)

FIG. 2


! ATTENTION: Avant le démarrage de la machine, s'assurer que la cloche soit positionnée correctement: le plat ne doit jamais toucher ni appuyer sur la partie inférieure de la cloche. Pour un fonctionnement correct on recommande une distance de 3mm entre le plat et la cloche (fig.2) pour régler la distance voir chap.4.... « remplacement cloche »).

2) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

! ATTENTION: Avant d'effectuer le branchement à la ligne électrique il est nécessaire de connecter la machine à portionner avec la machine à arrondir:

- 1) Enlever le côté droit de la machine à arrondir, fixé par quatre vis à vue.
 - 2) Prendre le connecteur femelle X_p qui se trouve au-dessous de la machine à portionner et le connecter au connecteur mâle X_s fixé sur la machine à arrondir (voir schéma électrique).
- La machine est livrée avec prédisposition au fonctionnement à la tension indiquée dans la plaquette des caractéristiques.
 - Pour la connexion à la ligne électrique, la machine est pourvue d'un câble flexible avec guilage en caoutchouc H07RN – F dont la section est conforme aux "données techniques de la machine".
 - L'équipement électrique de la machine doit être connecté à un conducteur neutre (N). Si alimenté à 380 ...400 V.
 - S'assurer que le voltage et la puissance du réseau soient indiqués pour la distribution les Kilo watts demandés conformément aux "données techniques de la machine". Le branchement à la ligne électrique n'est possible qu'au cas où un interrupteur principal mural onnipolaire conforme aux normes en vigueur est prévu entre le réseau d'alimentation et la machine avec un minimum d'ouverture de contact de 3

millimètres par pôle. En plus, la tension d'alimentation pendant la marche de la machine ne doit pas s'éloigner de la valeur de la tension nominale de +/- 10%. L'interrupteur principal doit être positionné près de la machine et doit être facilement accessible.

Il est indispensable de connecter la machine à la terre et de contrôler l'efficacité du branchement électrique de protection. En plus, la machine devra faire partie d'un système équipotentiel dont l'efficacité doit être dûment contrôlée conformément aux indications de la normative en vigueur. La connexion est effectuée en utilisant deux vis marquées par le symbole  ; ces vis se trouvent l'une sur le côté droit près de l'entrée du câble électrique, l'autre dans la partie postérieure de la machine à arrondir.

Lors de l'allumage de la machine s'assurer que le sens de rotation de la spiale et de la lame se déroule dans le sens indiqué par les flèches qui se trouvent sur la machine à portionner (sens contraire aux aiguilles d'une montre), tandis que le sens de rotation du plat et de la bande transporteuse doit coïncider au sens indiqué par les flèches qui se trouvent sur la machine à arrondir (sens des aiguilles d'une montre). En cas contraire, débrancher immédiatement la machine du réseau d'alimentation électrique et inverser les deux phases directement sur la fiche du câble d'alimentation.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE
AU CAS OU CETTE NORME CONTRE LES
ACCIDENTS N'EST PAS RESPECTEE.

3) SYSTEMES DE SECURITE DE LA MACHINE (Voir Fig.3)

- PROTECTIONS POUR L'OPERATEUR

1) Le couvercle A (Fig.3) empêche tout accès dangereux à la cuve de la machine à portionner pendant la marche; en effet, il est pourvu d'un micro-interrupteur qui permet le fonctionnement de la BM/2/AS seulement si le couvercle est complètement fermé.

2) La porte antérieure N (Fig.3) protège l'opérateur de tout mouvement dangereux de la lame coupe-pâtes et du plat rotatif de la machine à arrondir. La BM/2/AS ne démarre pas si la porte antérieure n'est pas complètement abaissée.

3) La machine à arrondir est pourvue d'un tiroir coulissant R (fig.3) qui permet d'accéder aux parties mécaniques qui doivent être nettoyées périodiquement. Pour empêcher l'accès à ces parties mécaniques pendant le fonctionnement de la BM/2/AS, le tiroir coulissant est pourvu d'un micro-interrupteur qui bloque la machine s'il est ouvert.

4) La machine BM/2/AS est pourvue d'un pommeau d'arrêt d'urgence avec interblocage mécanique SB₁ (fig.3), à activer chaque fois qu'une situation anormale se produit pendant la phase de fonctionnement de la machine.

- PROTECTIONS POUR LA MACHINE

1) Pour éviter tout dommage à la machine à portionner, la machine est pourvue d'un micro-interrupteur qui indique la position du tiroir de dosage – coupage (fig. 2): si ce dernier n'est pas parfaitement fermé, la BM/2/AS ne marche pas.

2) Pour faire marcher la machine à portionner, il faut avant tout allumer la machine à arrondir; cela pour éviter que les portions de pâtes entrent dans la machine à arrondir éteinte en la coinçant de manière dangereuse.

- PROTECTION THERMIQUE

1) Chaque moteur de la machine BM/2/AS est protégé par un relais thermique à re-activation manuelle. Les relais thermiques qui protègent les moteurs de la spirale et de la lame sont derrière le côté droit de la machine à portionner; tandis que les protections des moteurs du plat et de la bande se trouvent derrière le côté droit de la machine à arrondir.

4) REMPLACEMENT DES PARTIES DE RECHANGE

4.1 Avant de remplacer les parties de la machine, la débrancher du réseau électrique de façon onnipolaire.

- MOTEUR LAME

Soulever la porte antérieure N (Fig. 3); soulever le levier du chariot de réglage E (voir fig 4), enlever la lame AH045 (table 3) en dévissant les pommeaux

AC056. En enlevant la protection A2L04 (tab. 3), fixée par des vis à vue, on accède au moteur de la lame.

- MICROINTERRUPTEURS

La (table 2) montre la position des micro-interrupteurs et leur système de fixation.

- MOTEUR SPIRALE

Il se trouve derrière le côté droit de la machine à portionner (table 4).

- COMPOSANTS ELECTRIQUES DE LA MACHINE A PORTIONNER (Table 2)

Une fois enlevé le côté droit et le tableau des commandes (vis à vue) on accède facilement à tous les composants.

- COMPOSANTS ELECTRIQUES DE LA MACHINE A ARRONDIR (Table 9)

Une fois enlevé le côté droit et la protection A1G11 (vis à vue) on accède facilement à tous les composants.

- MOTEURS de la BANDE ET de la PLAQUE (Table 6 et table 8)

Il suffit d'enlever le côté droit de l'enrouleuse et l'on accède aux moteurs.

- REMPLACEMENT DE LA CLOCHE

Extraire le rayon coulissant R (fig.3), libérer la cloche S des crochets spéciaux, en la tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Après avoir enlevé tout élément résiduel de pâtes, insérer la nouvelle "cloche", en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accrochage a eu lieu. Le plat ne doit jamais toucher n'importe comment la partie inférieure de la cloche.

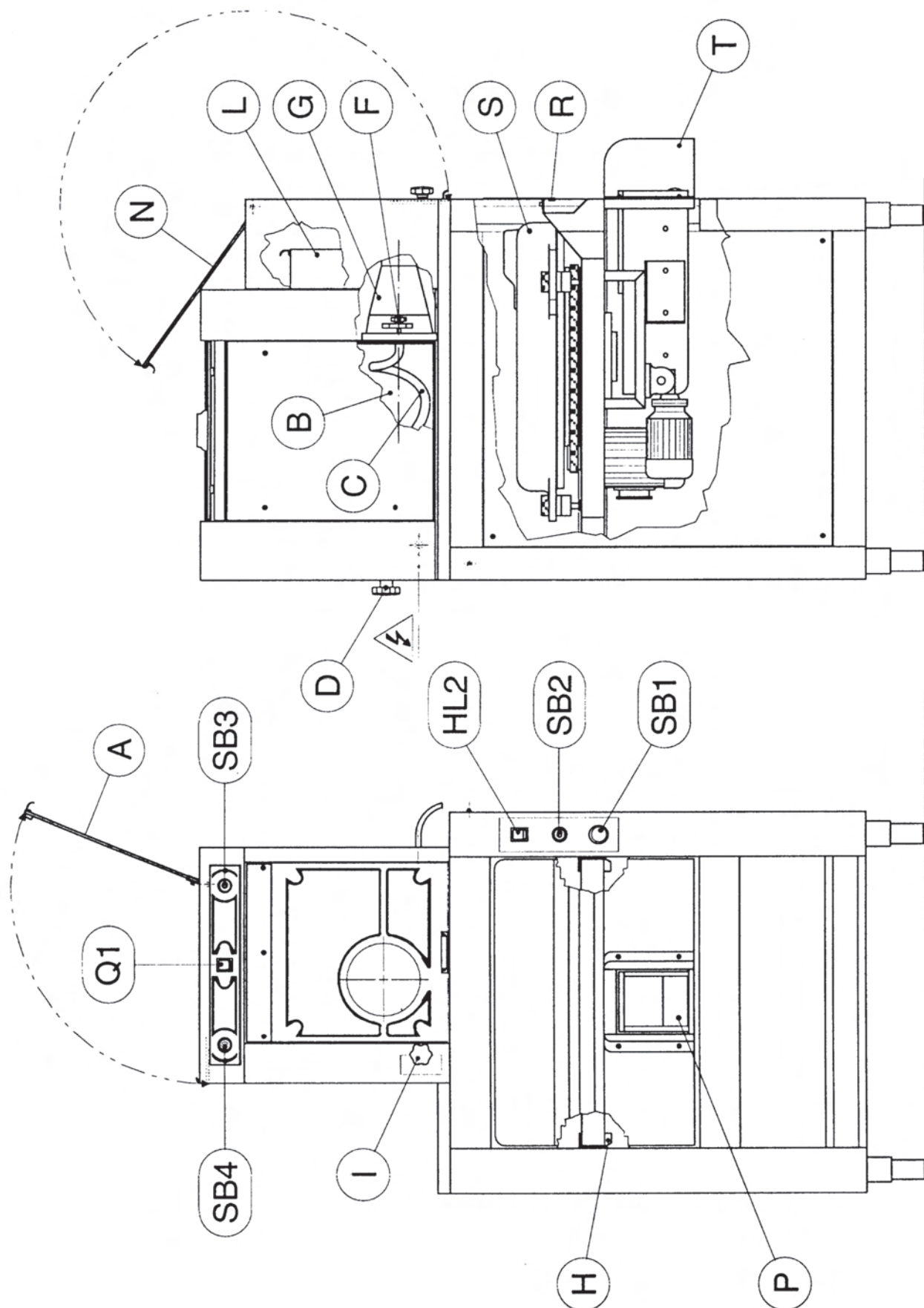
Pour obtenir un fonctionnement correct on recommande une distance de 3 mm. entre le plat et la cloche (voir Fig. 2).



ATTENTION: S'assurer que la distance soit présente dans la même mesure pour tout accrochage (nr.3) positionné à 120°; autrement il n'y aurait pas de parallélisme entre la surface fixée (cloche) et la surface rotative (plat).

Pour régler la distance entre le plat et la cloche, desserrer l'écrou A (autobloquant) Fig.5; repositionner la douille B qui détermine le positionnement (vérifier avec une cale de 3 mm). Bloquer la douille avec l'écrou A en la gardant en position à l'aide du pointeau convenable inséré dans les trous prévus à cet effet.

FIG. 3



Chapitre 4

4.1 - INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

On recommande à l'utilisateur de que l'installation de la machine soit effectuée correctement; pendant la période de garantie le fabricant ne répond pas des dommages causés par mauvaise installation, par entretien imparfait ou par manque d'habileté dans l'emploi de la machine. Avant de démarrer la machine BM/2/AS, lire attentivement les instructions pour l'emploi contenues dans ce cahier, en faisant attention aux normes relatives aux dispositifs de sécurité. Eteindre toujours l'interrupteur électrique principal quand on a terminé l'emploi de la machine, surtout pendant les opérations d'entretien et de réparation.

La machine ne doit être utilisée que pour le but prévu: Elle doit être utilisée conformément aux normes et nettoyée soigneusement. Tous les dispositifs de sécurité doivent être toujours efficaces. Aucune variation ou application de dispositifs est permise sur la machine et elles impliqueraient la cessation de toute prestation en garantie.

5) EMPLOI DE LA MACHINE (Voir Fig.3)

Avant d'allumer la machine, introduire le pétrissage pas levé dans la cuve B prévue à cet effet en soulevant le couvercle A, puis l'abaisser pour s'assurer de l'intervention du micro-interrupteur de sécurité. Presser l'interrupteur général Q_1 et le bouton-poussoir de marche SB_2 de la machine à arrondir; la lampe témoin HL_2 s'allumera en indiquant la marche de la machine à arrondir.

Puis actionner le bouton-poussoir de marche SB_4 de la machine à portionner.

ATTENTION: la machine à portionner ne démarre pas si la machine à arrondir n'est pas en marche. Une fois la phase d'arrondissement terminée, les portions seront disponibles à la sortie de la bande P puis elles vont être positionnées dans leur caisses spéciales: à ce propos, la machine présente un espace au-dessous du tapis transporteur, pour contenir le chariot porte-caisses ou d'autres récipients possibles. Le bouton SB_3 éteint la machine à portionner en laissant La machine à arrondir en marche.

Contrôler que le poids des premières portions de pâtes correspondent au grammage souhaité. Le grammage augmente en tournant le pommeau I dans le sens des aiguilles d'une montre et on le diminue en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (voir fig.4). Alimenter la cuve de la machine à portionner avec des pétrissages

successifs pas levés et recueillir les portions en sortie de la bande P. A la fin du travail arrêter la machine en pressant l'interrupteur général Q_1 .



IMPORTANT: Contrôler que la dernière portion de pâtes ne soit pas restée à l'intérieur de la machine à enrouler autrement en se séchant, elle pourrait endommager irrémédiablement la cloche. Pour contrôler si quelque portion de pâtes est restée dans l'enrouleuse, il faut procéder comme indiqué ci-dessous:

- 1°) Déconnecter de façon onnipolaire la BM/2/AS de l'alimentation électrique.
- 2°) Extraire le rayon coulissant R (fig.3) et libérer la cloche S des crochets spéciaux en la tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- 3°) Après avoir enlevé tout résidu éventuel de pâtes, insérer la cloche, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accrochage a eu lieu.

6) EQUIPEMENT DE LA MACHINE

La BM/2/AS est pourvue n° 1 cloches pour la machine à arrondir et n° 1 entonnoirs pour la machine à portionner. Le tableau ci-dessous indique tout type de cloche disponible, avec son propre domaine de travail:

AS		
	→ KA 024	→ 50 / 80 →
	→ KA 025	→ 90 / 130 →
	→ KA 026	→ 140 / 180 →
	→ KA 027	→ 190 / 230 →
	→ KA 029	→ 220 / 260 →
	→ KA 028	→ 260 / 300 →

Le tableau ci-dessous indique tout type d'entonnoirs avec leur domaine de travail:

BM/2



→	AH027	→	50 / 70	→	
→	AH021	→	60 / 100	→	
→	AH022	→	90 / 130	→	
→	AH023	→	120 / 160	→	
→	AH024	→	150 / 190	→	
→	AH025	→	180 / 220	→	
→	AH026	→	210 / 250	→	
→	AH044	→	240 / 280	→	

L'utilisateur devra équiper la machine avec entonnoir et cloche indiqués pour le poids de la portion de pâtes à travailler.

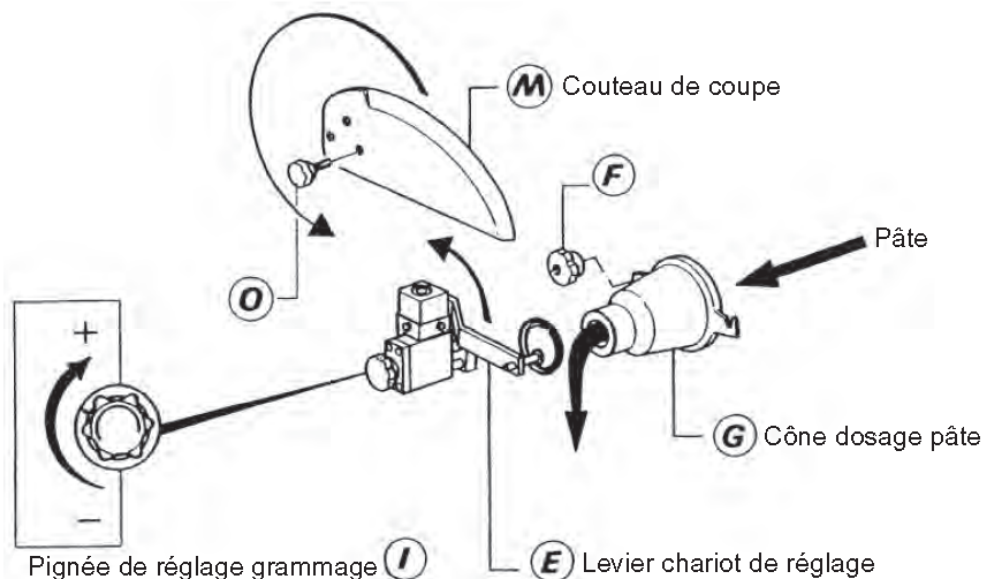
EXEMPLE: • PIZZAS ø 300 MM POIDS DE LA PORTION = 200 gr.
• CONE A APPLIQUER A LA MACHINE A PORTIONNER AH025
• CLOCHE A APPLIQUER A LA MACHINE A ARRONDIR KA027

- REMPLACEMENT DE L'ENTONNOIR

Détacher de façon omnipolaire la machine du réseau électrique. Soulever la porte antérieure N, soulever le levier du chariot de réglage E et ouvrir le boîtier de dosage - coupage L. (Fig.3 et fig.4). Desserrer les deux pommeaux F et tourner l'entonnoir de la distance suffisante pour l'extraction. Re-insérer l'entonnoir choisi dans son logement, en éliminant tout résidu éventuel de pâtes, et visser en même temps les deux pommeaux F (fig.4). Une fois l'entonnoir fixé à la machine, fermer le boîtier de dosage - coupage L et porter le levier du chariot E en position de travail.

L'intervention du micro-interrupteur de sécurité n'a lieu que lorsque le dispositif de dosage - coupage L est fermé: seulement cela faisant la machine peut marcher.

FIG. 4

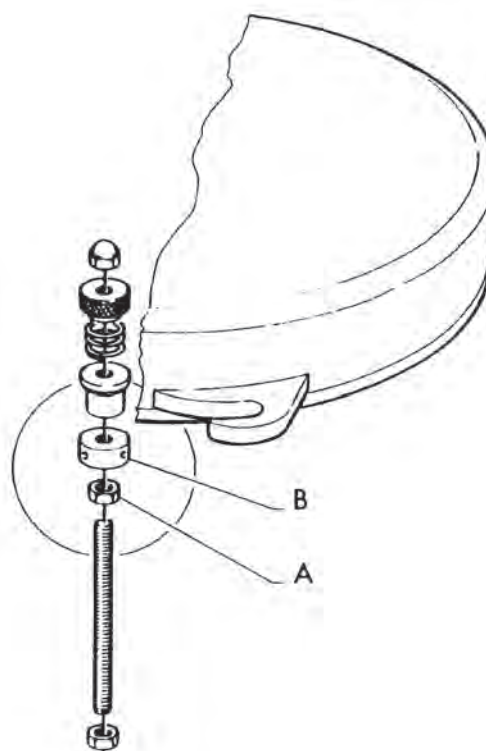


7) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage et/ou d'entretien, débrancher de façon onnipolaire la machine du réseau électrique. Nettoyer quotidiennement la machine par de l'eau tiède savonnée, puis la rincer abondamment et l'essuyer soigneusement. Eviter tout nettoyage par des pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier puisqu'ils pourraient déposer des particules de fer qui en s'oxydant provoquent des points de rouille. Eviter d'utiliser toute lame ou tout outil qui provoquerait de dommages ou de la rugosité superficielle.

ATTENTION: ne pas laver la machine par des jets d'eau directs et en pression puisque tout filtrage éventuel sur les composants électriques pourrait compromettre le fonctionnement régulier de la machine et des systèmes de sécurité. Pour un nettoyage soigneux de la BM/2/AS il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes (voir fig. 3, fig. 4)

- 1° Soulever la porte antérieure N et soulever le levier de réglage E.
- 2° Dévisser les deux pommeaux P et enlever la lame M: laver sous un jet d'eau chaude.
- 3° Ouvrir le dispositif dosage- coupage L
- 4° Dévisser les deux pommeaux F et tourner l'entonnoir d'une mesure suffisante à son extraction: laver sous un jet d'eau chaude.
- 5° Dévisser le pommeau externe D (fig.3), qui se trouve dans la partie postérieure de la machine à portionner et extraire la spirale C de la partie antérieure: laver abondamment sous un jet d'eau chaude.
- 6° Nettoyer la cuve par une éponge bien essorée d'eau tiède en éliminant tout résidu éventuel de pâtes qui en se séchant pourrait altérer la position de l'entonnoir ou de la spirale.
Faire attention à ce que dans la séquence de remontage inversée, la spirale C soit emboîtée sur les deux pivots de traînement de la tête de la machine.
Après avoir correctement remonté la spirale C, l'entonnoir G et la lame M procéder au nettoyage interne de la machine à arrondir.
- 7° Extraire le rayon coulissant R (fig.3) et libérer la "cloche" S des crochets prévus, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Eliminer tout résidu de pâtes sur la cloche et sur le plat rotatif en utilisant une éponge bien essorée d'eau chaude
- 8° Réinsérer la cloche, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accrochage a eu lieu, laisser le rayon coulissant ouvert.
- 9° Dévisser et défiler le pommeau noir AC054 (voir tav. 3) qui se trouve sur le côté droit de la bande transporteuse. Défiler la bande toujours du côté droit et procéder à un nettoyage soigneux.

FIG. 5


Faire attention à ce que dans la séquence de remontage inversée, le pivot du rouleau du moteur KF026 (TAV. 8) s'accroche à l'unité du joint de la bande KF027 (tav. 8).

On recommande d'effectuer les opérations susmentionnées avec précaution, afin d'éviter la détérioration des parties concernées.

Il n'est pas nécessaire d'effectuer de l'entretien spécial, mais on recommande de faire contrôler la machine par du personnel entraîné et spécialiste tous les 4 ans.

Effectuer du bon entretien assure un parfait fonctionnement et une longue durée de la machine.

* SCHEMA ELECTRIQUE voir pages 14-15-16.

* VUE ECLATEE "Pieces detachees".

Chapitre 5

5.1 - DEMONTAGE DE LA MACHINE

S'il est nécessaire de démonter la machine pour procéder successivement à une nouvelle installation, il faut procéder dans le sens inverse à ce qui est indiqué au chapitre «Installation».



Avant de procéder au démontage de l'installation déconnecter l'alimentation électrique.

Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé, qualifié et préposé à de telles interventions.



S'il est nécessaire de démonter la machine, ou quel qu'un de ses composants, de façon différente par rapport à ce qu'il est décrit, consulter la société constructeur, ou bien son Agent, en s'adressant aux coordonnées indiquées dans la troisième page de cette publication.

5.2 - DEMANTELEMENT DE LA MACHINE



Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé ni réparable, procéder tri différencié des composants.

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

Les appareillages électriques sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.

L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.



ATTENTION



En ce qui concerne la mise à la décharge des substances nocives (lubrifiants, solvants, vernis, etc.) veuillez consulter le paragraphe suivant.

5.3 - ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

Pour procéder à l'élimination de ces substances se conformer aux prescriptions des normes en vigueur dans chaque pays.



ATTENTION



Toute irrégularité commise par le Client avant, pendant ou après l'élimination ou le démantèlement des composants de la machine, dans l'interprétation et l'application des Normes en Vigueur en matière reste à sa complète responsabilité.

LEGENDA SCHEMA ELECTRIQUE

X_1	=	PLAQUE A BORNES CABLE ALIMENTATION
X_2	=	PLAQUE A BORNES ALIMENTATION MACHINE A ARRONDIR
X_3	=	PLAQUE À BORNES CONNEXION INTERRUPTEURS DI POSITION
X_p	=	CONNECTEUR FEMELLE
X_s	=	CONNECTEUR MALE
Q_1	=	INTERRUPTEUR GENERAL
HL_1	=	LAMPE ALIMENTATION
HL_2	=	LAMPE TEMOIN MACHINE A ARRONDIR
SQ_1	=	INTERRUPTEUR DE POSITION PORTE ANTERIEURE
SQ_2	=	INTERRUPTEUR DE POSITION COUVERCLE CUVE
SQ_3	=	INTERRUPTEUR DE POSITION TIROIR DOSAGE COUPAGE
SQ_4	=	INTERRUPTEUR POSITION TIROIR COULISSANT DE LA MACHINE A ARRONDIR
SQ_5	=	MICROINTERRUPTEUR DOSAGE DES PATES
SQ_6	=	MICROINTERRUPTEUR LAME
SB_1	=	ARRET D'URGENCE
SB_2	=	BOUTON DE MARCHE MACHINE À ARRONDIR
SB_3	=	BOUTON D'ARRET DE LA MACHINE A PORTIONNER
SB_4	=	BOUTON-POUSOIR DE MARCHE DE LA MACHINE A PORTIONNER
$KM_{1...4}$	=	TELERUPTEUR
$FR_{1...4}$	=	RELAIS THERMIQUE
KA_1	=	RELAIS
M_1	=	MOTOREDUCTEUR SPIRALE 0,37 KW 230 / 400 V
M_2	=	MOTOREDUCTEUR LAME 0,09 KW 230 / 400 V
M_3	=	MOTEUR BANDE 0,09 KW 230 / 400 V
M_4	=	MOTEUR PLAT ROTATIF 0,37 KW 230 / 400 V
KT_1	=	TEMPORISATEUR LAME (0,5 SEC.)

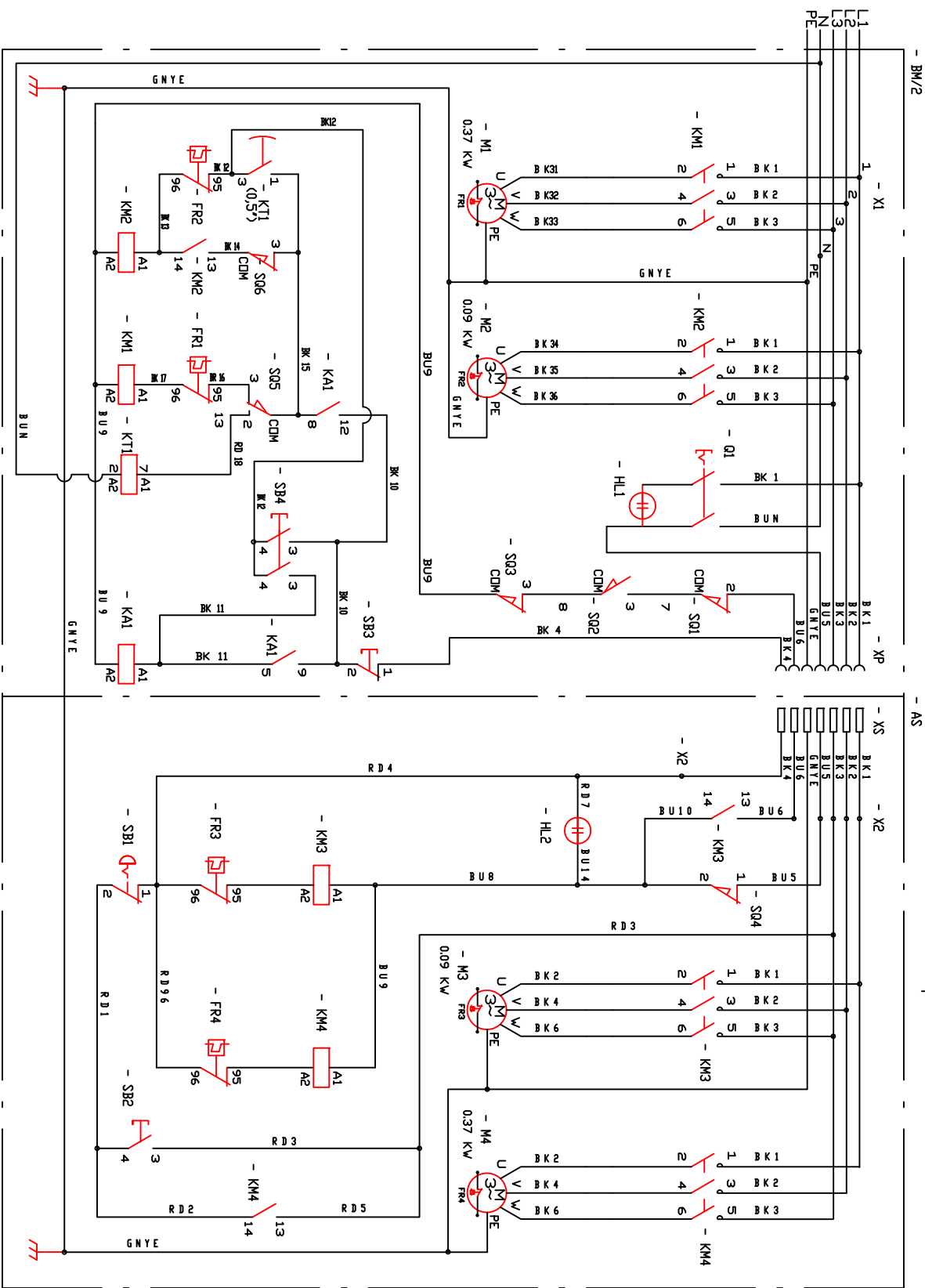
COULEUR

NOIR
MARRON
ROUGE
ORANGE

CODE

BK
BN
RD
OG

Schema Elettrico - Schema Electrique - V 200.400/230- 01-01-03



I



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.
Quando l'apparecchio non è più utilizzabile né riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (dlg n 151 del 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE)

Le apparecchiature elettriche OEM sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.

Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.

GB



To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.
When the machine can no longer be used or repaired, please proceed with recycle and disposal.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.

OEM electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly. Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

F



Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.
Lorsque l'appareil n'est plus utilisé ni réparable, procéder tri différencié des composants.

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

Les appareillages électriques OEM sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.

L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation improprie de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

D



Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften. Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenkomponenten entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.

Die elektrischen Geräte OEM sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

E



Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente. Cuando el aparato no se pueda volver a utilizar ni reparar, efectuar una eliminación diferenciada de los componentes.

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos.

Los aparatos eléctricos OEM están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.

La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

P

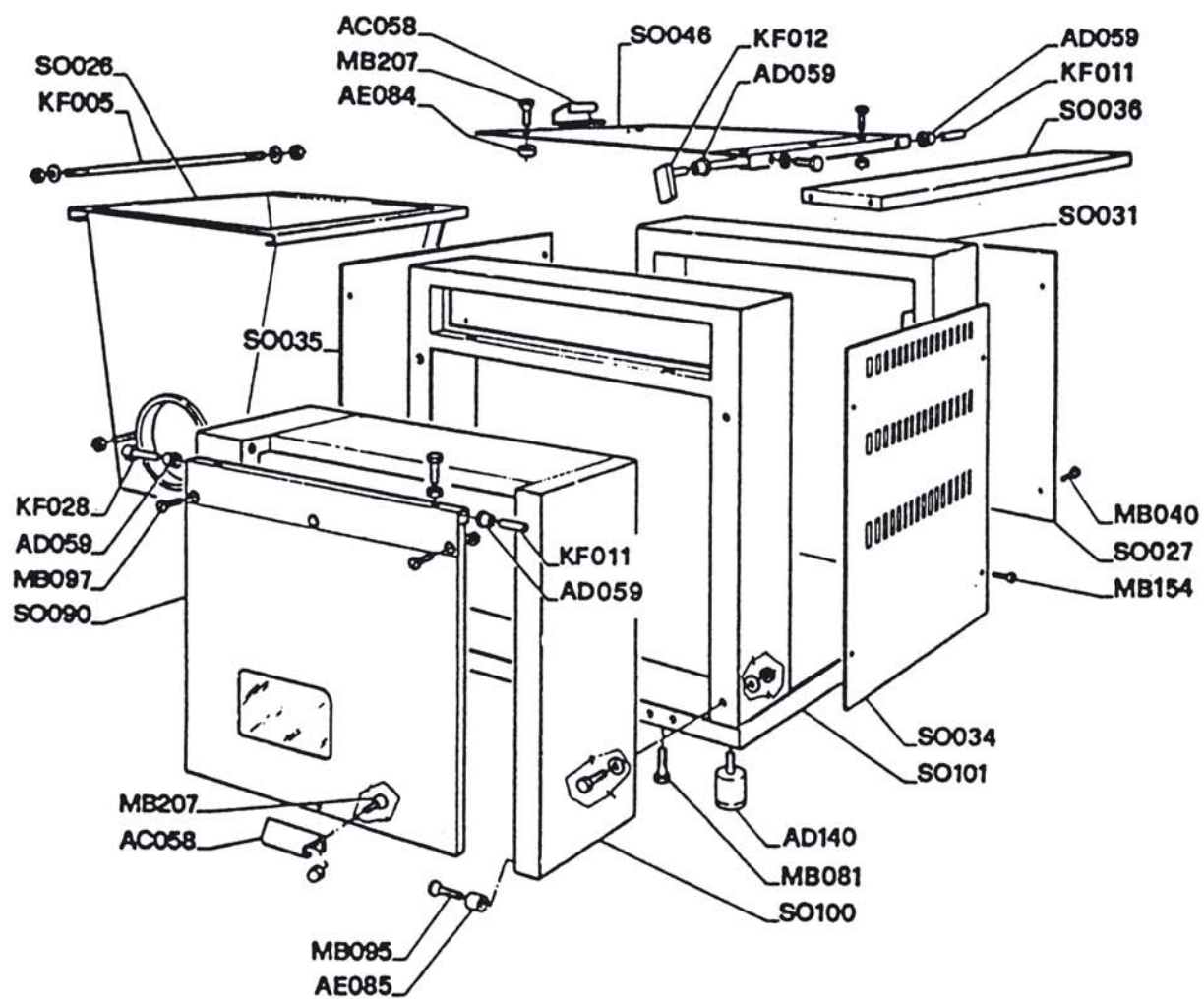


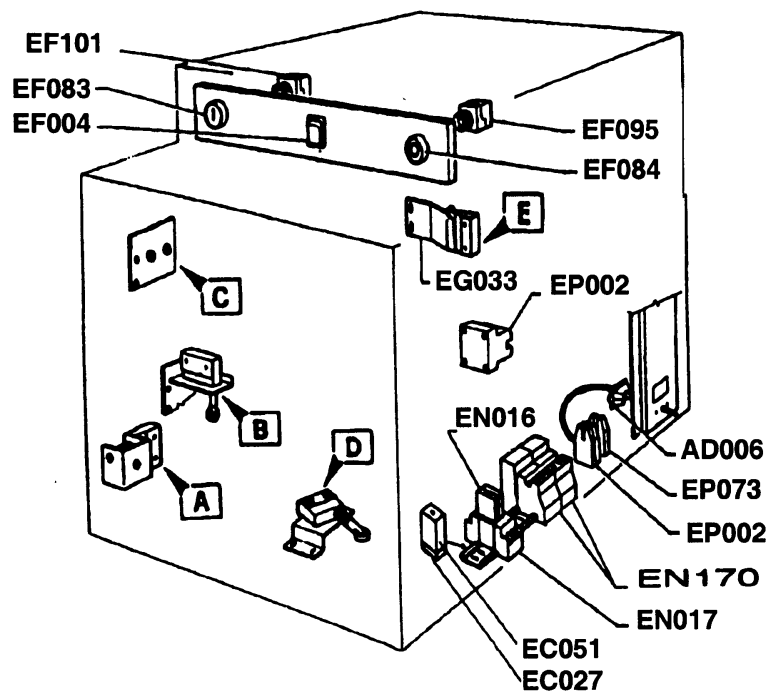
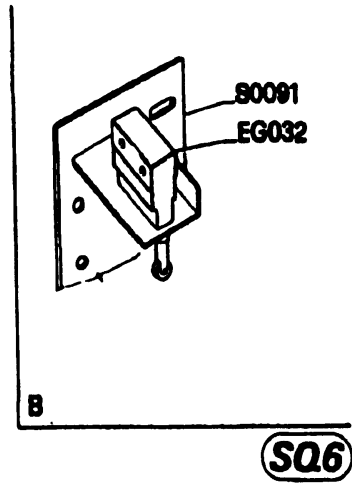
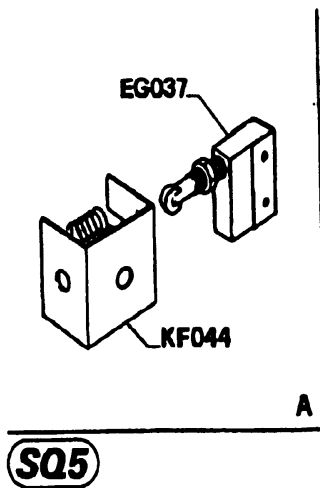
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor. Quando o aparelho já não poder ser utilizado nem reparado, proceder a eliminação diferenciada dos componentes.

O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

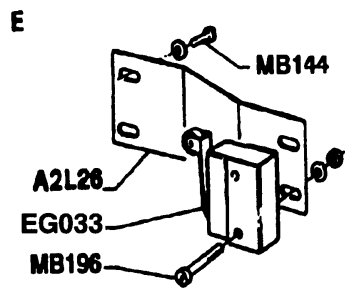
Os equipamentos eléctricos OEM são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objecto de recolha separada.

A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente. A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.

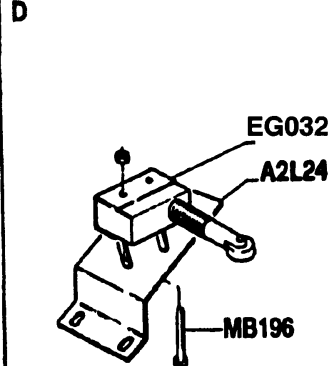




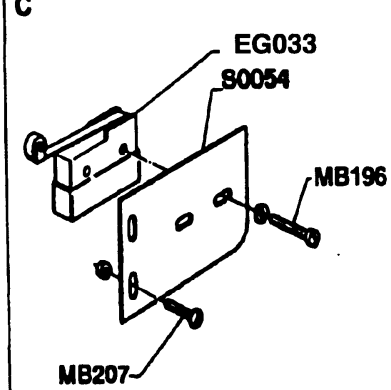
SQ2

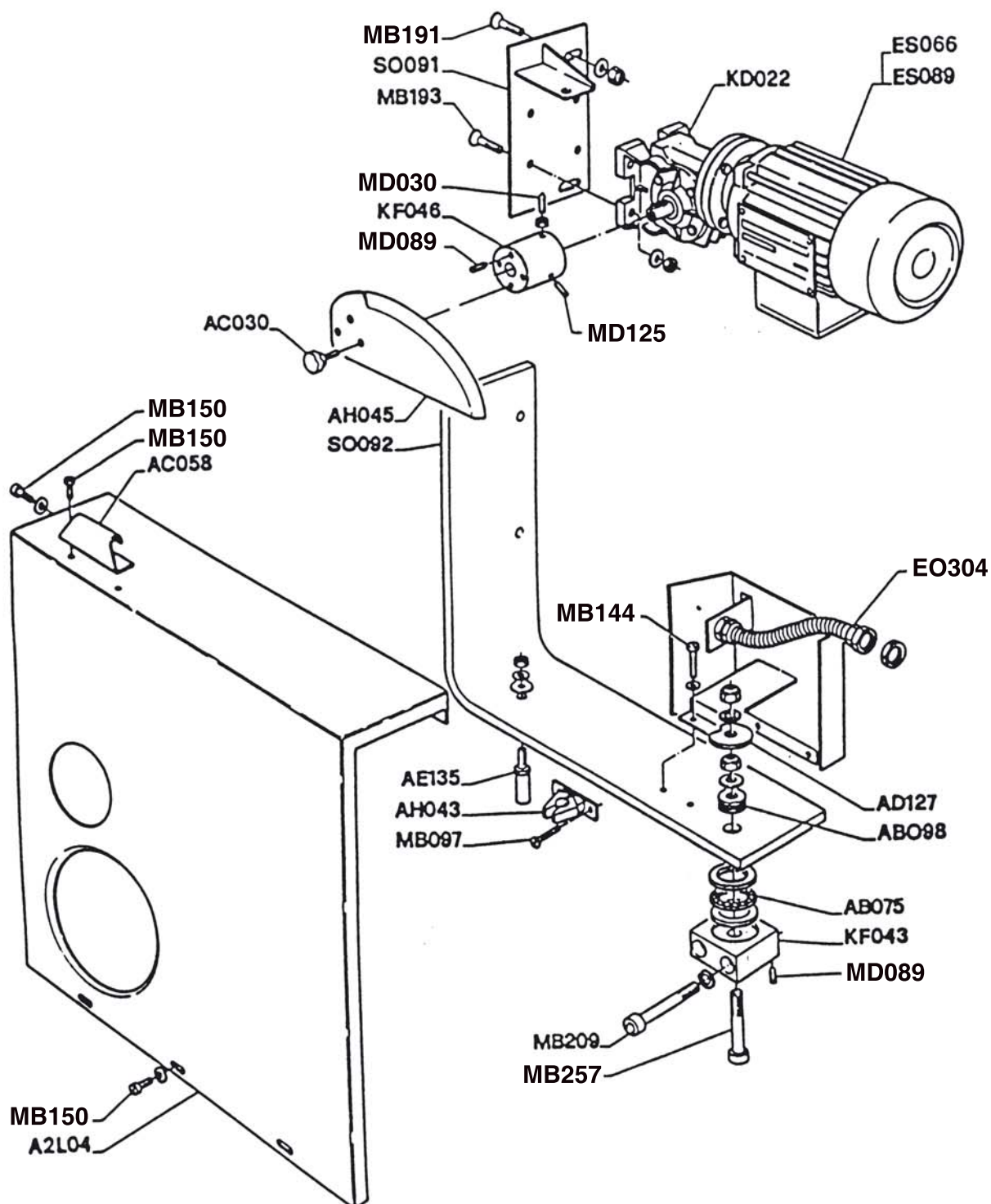


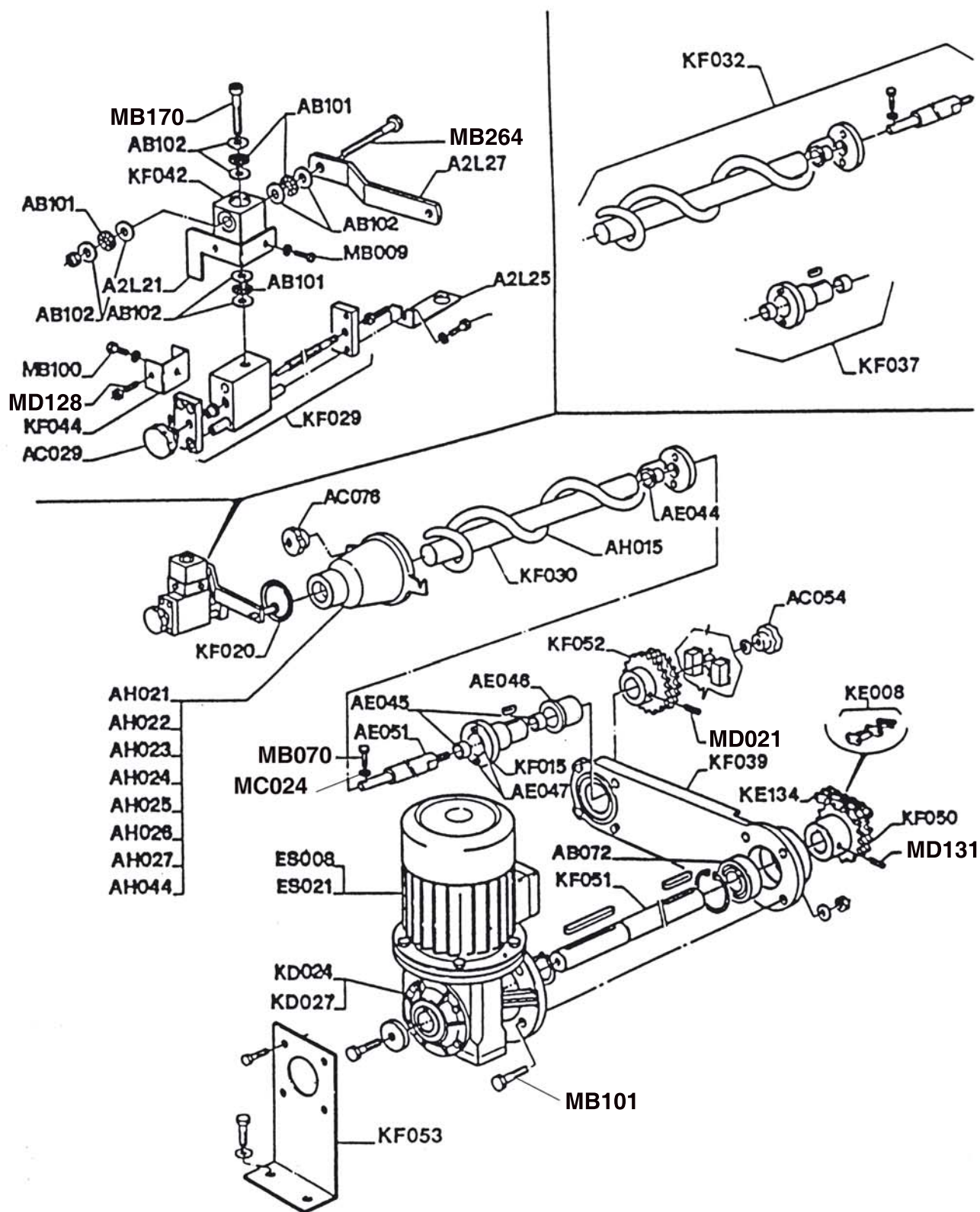
SQ3

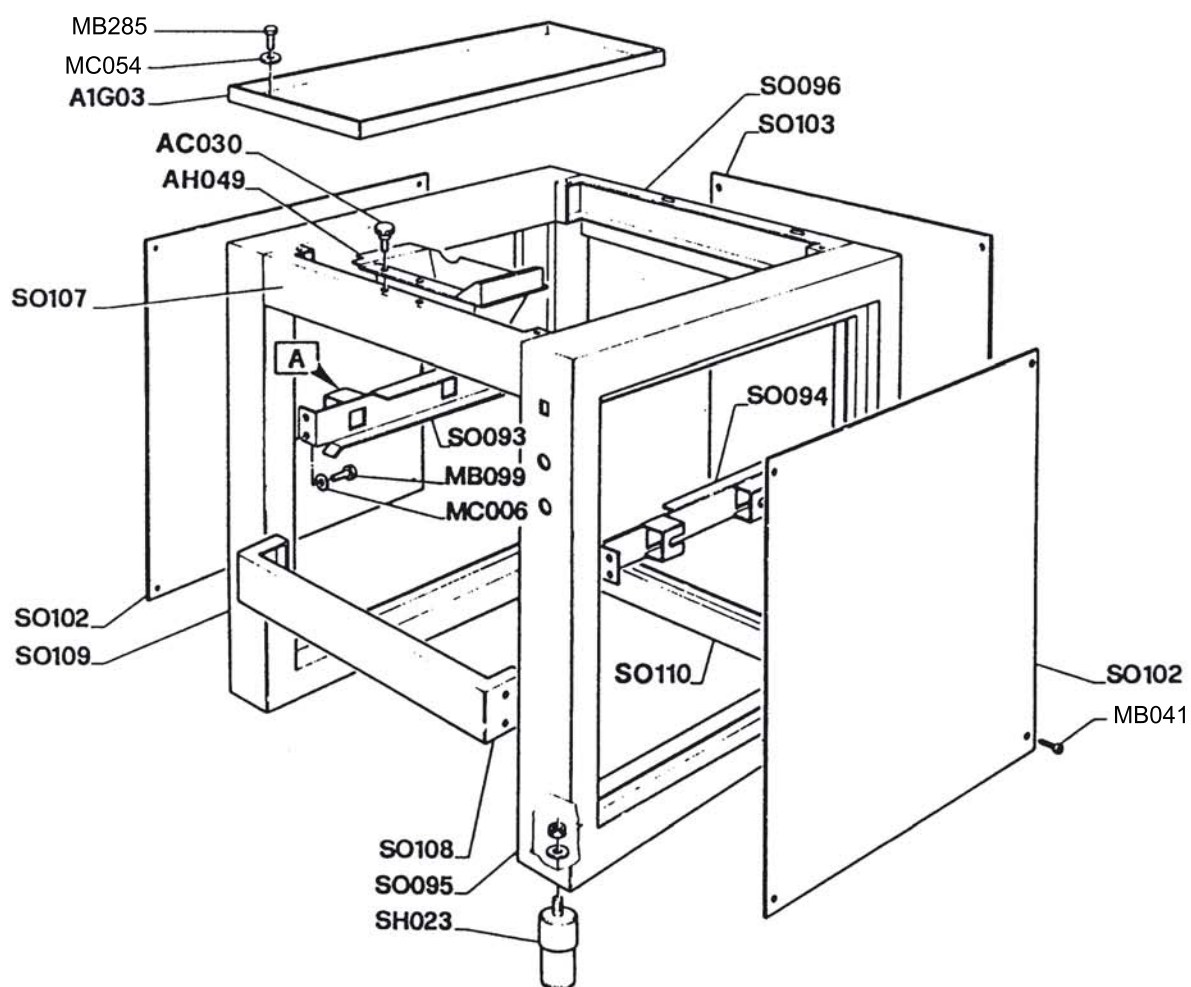
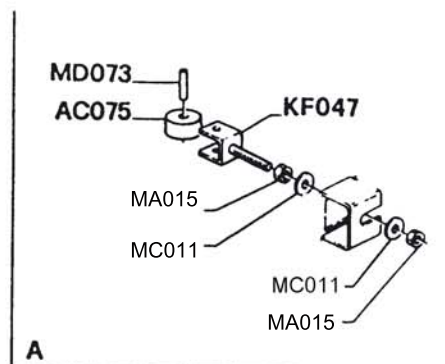


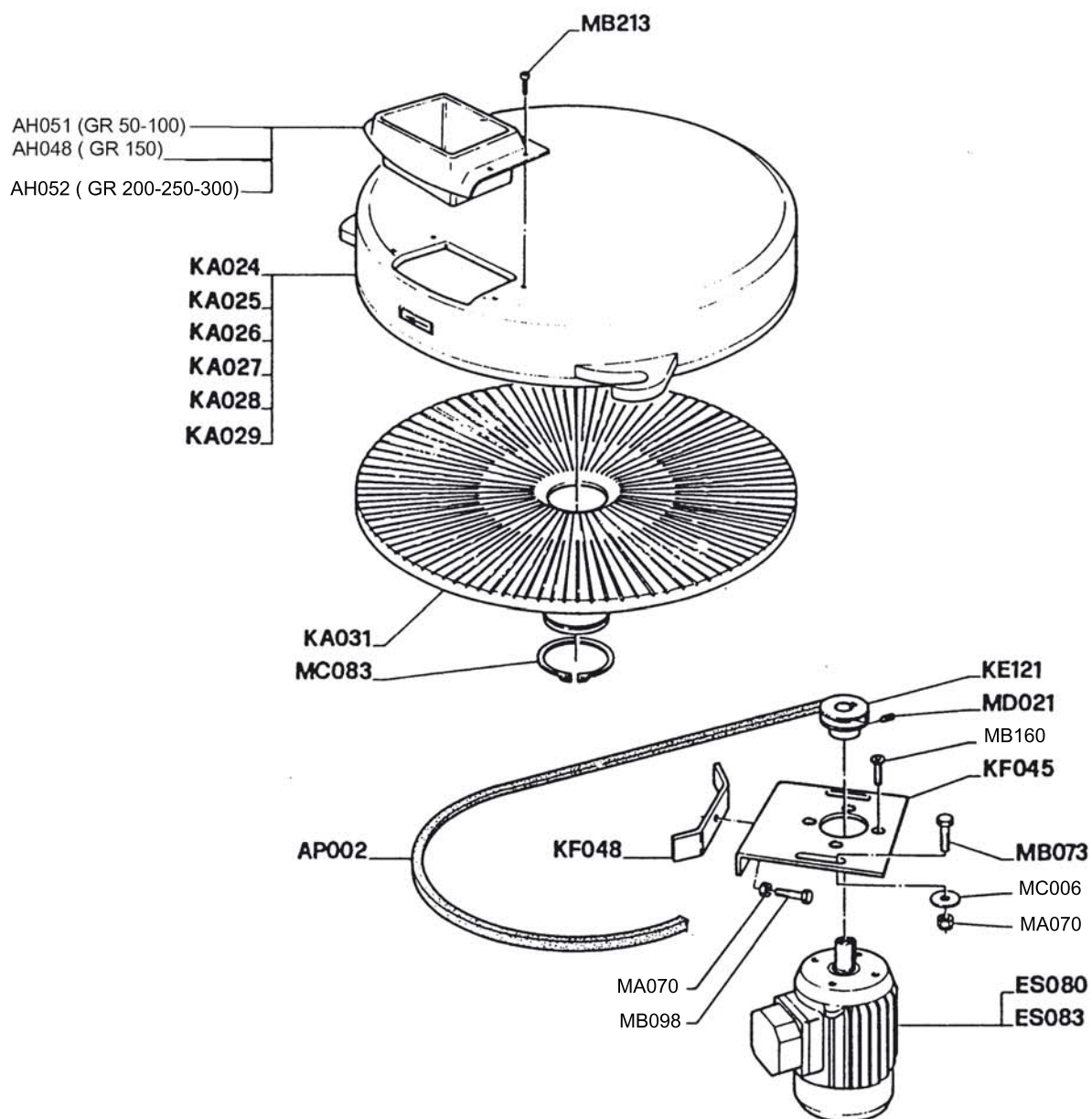
SQ1

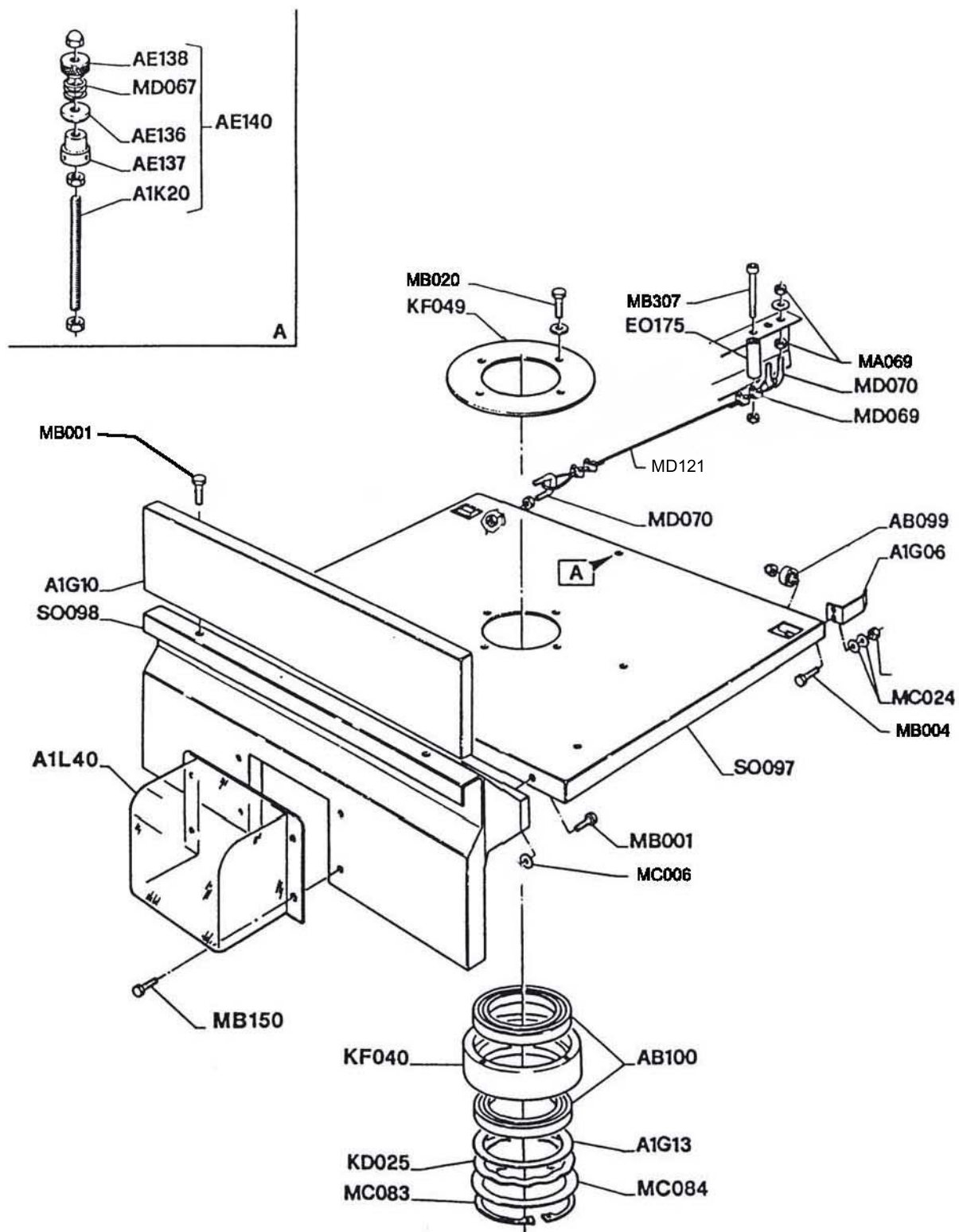


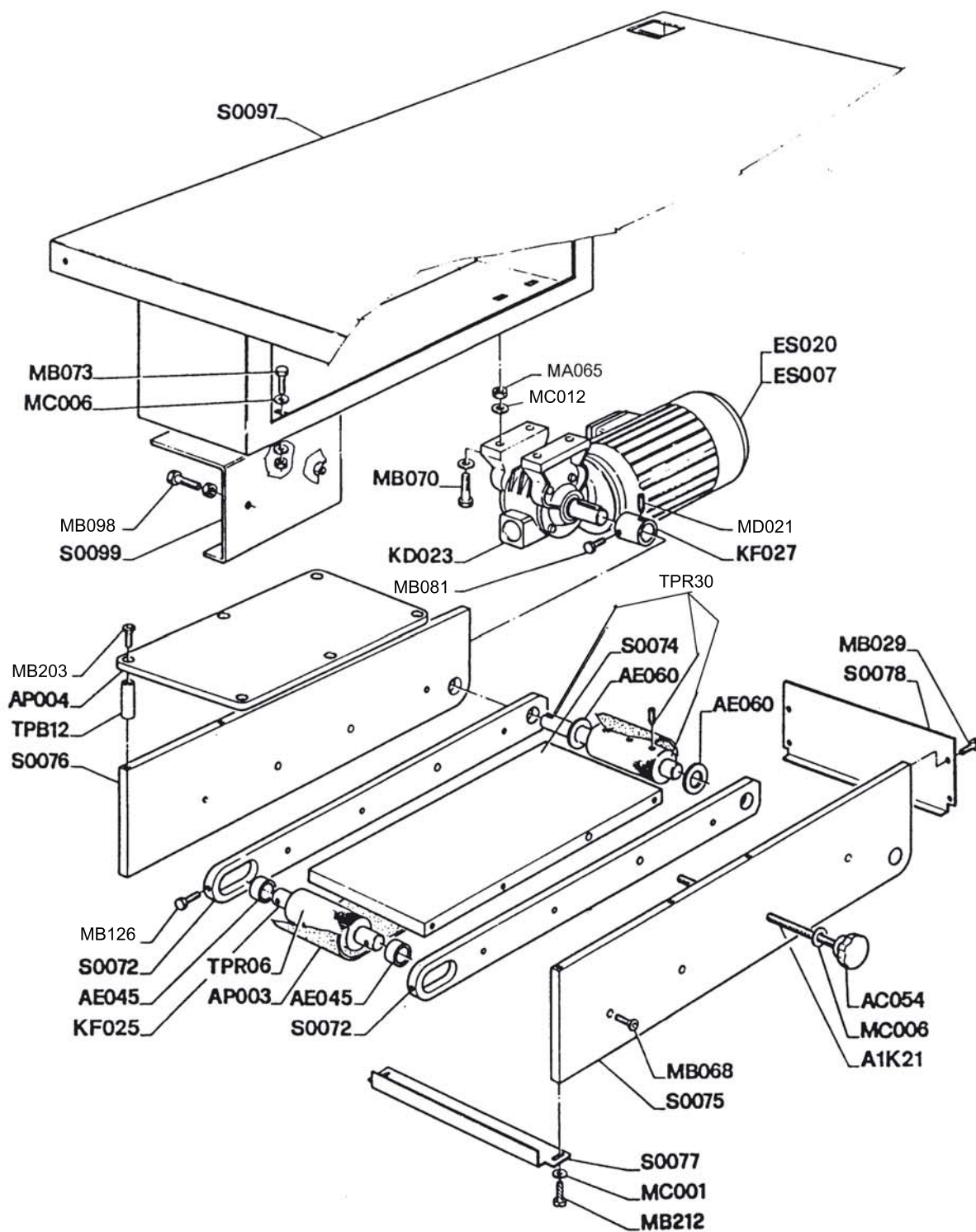


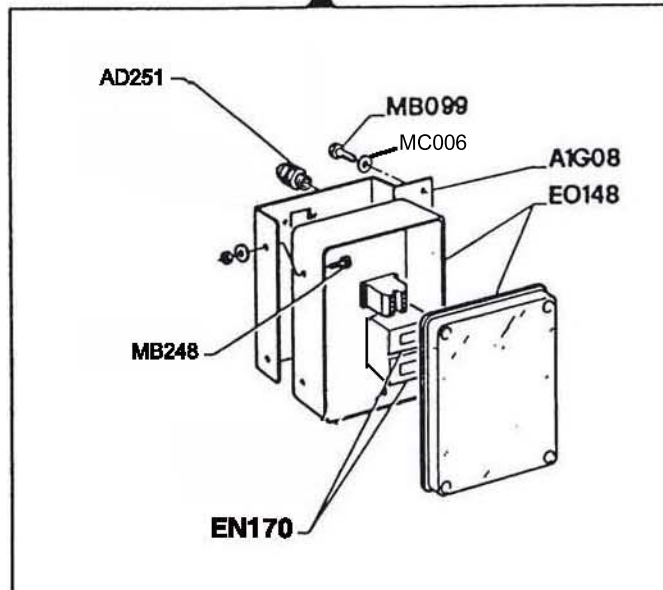
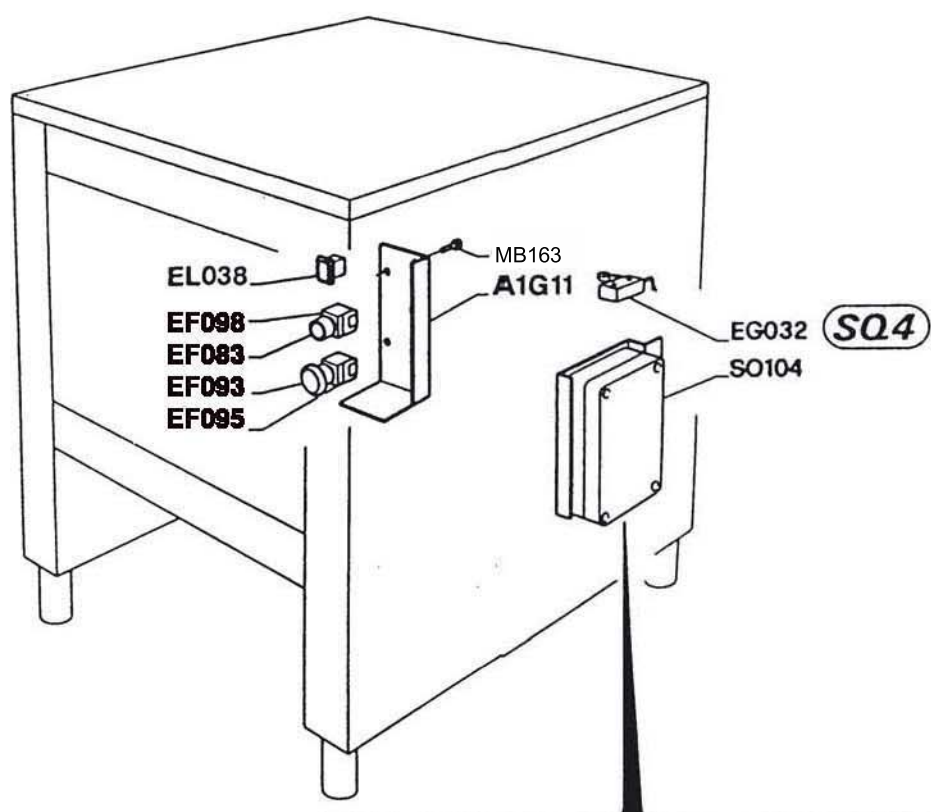












- LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE EVENTUALI MODIFICHE TECNICHE RITENUTE NECESSARIE.
- THE TECHNICAL DATA ARE INDICATIVE WITH THE RIGHT RESERVED TO CARRY OUT EVENTUAL MODIFICATIONS.
- LES DONNÉES INDiquÉES SONT INDICATIVES SOUS RÉSERVE D'Y APPORTER DES MODIFACATIONS ÉVENTUELLES.
- AENDERUNGEN IN TECHNIK UND AUSFUEHRUNG VORBEHALTEN.



OEM - ALI
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Viale Lombardia, 33
Tel. 0376- 910511
Fax 0376 - 920754