



Since 1971

ENG / ES

**USER MANUAL
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**



Mod. L350C



Marzo 2024 - MAN65 Rev. 0

1 - general information		1 - introducción	
1.1 - limits of use	4	1.1 - uso previsto	4
1.2 - general safety regulations	4	1.2 - garantía	4
1.3 - warranty and liability	4	1.3 - fiabilidad	4
1.4 - plates - conformity marks	4	1.4 - placa - sello de conformidad CE	4
1.5 - environmental conditions of use	4	1.5 - condiciones ambientales de uso - información general sobre la seguridad del operador	4
2 - packing	8	2 - embalaje	8
2.1 - installing the machine		2.1 - posicionamiento de la máquina	
3 - description and conditions of use	9	3 - datos técnicos generales	9
3.1 - general description	9	3.1 - descripción general	9
3.2 - main features	10	3.2 - características principales	10
3.3 - mechanical and electrical safety device	10	3.3 - dispositivos de protección y seguridad	10
3.4 - products that can be sliced	10	3.4 - productos que se pueden cortar	10
3.5 - products that must not be sliced		3.5 - productos que no se pueden cortar	
4 - main components	13	4 - localización componentes	13
5 - using the machine	14	5 - uso	14
5.1 - L350C slicer use	16	5.1 - uso del modelo L350C	16
5.2 - device and start up		5.2 - ajustes y puesta en marcha	
6 - cleaning the slicer	17	6 - limpieza e higiene	17
6.1 - general		6.1 - limpieza completa	
7 - maintenance	19	7 - Reensamblaje de la máquina	19
7.1 - general	19	7.1 - mantenimiento general	19
7.2 - blade sharpening		7.2 - afilado de la cuchilla	
8 - sharpening	20	8 - afilado	20
9 - dismantling	21	9 - desecho de la cortadora	21
10 - electric diagram	23	10 - esquema eléctrico	23
11 - troubleshooting	24	11 - solución de problemas	24

This manual contains all the necessary information to install, use and service the gravity slicers for food. The purpose of this document is to permit users, and especially end users, to take all the cautions and provisions possible for using this machine safely and for a long time.

CAREFULLY PRESERVE THE USE AND MAINTENANCE MANUAL FOR FUTURE CONSULTATIONS

1.1 – LIMITS OF USE

This machine was designed and built to slice food in compliance to the European Directive. Cannot be used for slicing any other non-food product.

1.2 – GENERAL SAFETY REGULATIONS

The slicers must be used only by suitable trained personnel. Furthermore, they must have read this manual carefully.

The manufacturer assumes no liability either direct or indirect related to:

Failure to comply with the instructions contained in this manual

- Use of the machine by personnel who has not read or fully understood the content of this manual
- Use not complying to the specific norms currently applicable in the country of installation
- Unauthorised modifications and/or repairs

Use of not original accessories or spare parts

Exceptional events.

1.3 – WARRANTY AND LIABILITY

In particular, please comply to the following instructions:

Install the machine according to the instructions contained in the Installation section

- Do not remove, do not modify nor exclude the mechanical and electrical safety devices
- Do not use the machine with improvised connections, or provisional or non-insulated cables
- Check the power cable and gland plate on the machine frame regularly, and when necessary have them replaced by a qualified personnel
- In case of abnormalities, defective operation, incorrect movement, unusual noise, etc. stop the machine immediately
- Before cleaning or servicing, disconnect the machine from the mains
- Always use scratch proof and non-slip gloves during cleaning or maintenance
- For extraordinary maintenance – to replace the sharpener wheels, the blade, or others – please contact the manufacturer or qualified and duly authorized personnel


1.4 - PLATES- CONFORMITY MARKS

The machines have been manufactured in compliance to CE Directives, all the parts used meet the terms of the Directives and the CE marks have been applied to substantiate this compliance.

The plate carrying the Manufacturer's data, the machine data and the CE mark applied onto the machine base under the blade guard tie-rod knob.

This plate must never be removed and must always be legible.

In case of wear or damage, the user must replace it.

 Since 1971	ABM COMPANY SRL 20045 LAINATE (MI) - VIA RHO, 6 TEL. +39 02 93.73.781 - FAX +39 02 93.79.01.48 abm@abmcompany.com
Mod: L350C	
Volt: 115V 60 Hz 1Ph 4Amp	
S/N: <input type="text"/>	M/Y <input type="text"/>

1.5 - ENVIRONMENTAL CONDITIONS OF USE

- Temperature from -5 °C to + 40 °C
- Relative humidity max 95%

Este manual constituye una parte integral de la máquina. Lea atentamente las instrucciones contenidas en este folleto porque brindan información importante sobre SEGURIDAD DE USO y MANTENIMIENTO.

CONSERVAR CON CUIDADO ESTE MANUAL PARA CONSULTAS SUCESIVAS

1.1 - USO PREVISTO

La máquina debe utilizarse para cortar productos alimenticios naturales como carne y embutidos. Este equipo debe estar destinado únicamente al uso expresamente previsto, cualquier otro uso se considerará inadecuado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

1.2 - GARANTIA

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

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

- Montaje de las partes de la máquina y conexión eléctrica no efectuada según las normas establecidas.
- Uso inadecuado de la máquina.
- Manumisión de mandos o de las protecciones de seguridad sin previa autorización del constructor.
- Uso de partes de recambio no originales.
- Danos provocados por una pésima limpieza.

La garantía no responde al desgaste normal de las piezas.

1.3 FIABILIDAD

En caso de uso inapropiado de la máquina y de infortunios.

La cortadora debe ser utilizada solo por quien sabe como utilizarla y conoce el contenido del manual.


- Asegurarse que el personal no preparado y sobre todo los niños no entren en contacto con la máquina;
- No alterar ni quitar los dispositivos de seguridad (reparaciones y protecciones);
- Utilizar la máquina con concentración evitando distracciones;
- Desenchufar siempre la máquina cuando se limpie o se haga el mantenimiento de la misma;
- Controlar periódicamente el estado del cable eléctrico de conexión y en caso de ruptura o mal funcionamiento sustituirlo solo y exclusivamente trámite el servicio de asistencia.
- Tener siempre limpia y seca la zona de trabajo.
- Apagar la máquina si se oyeran ruidos anormales durante su uso y contactar al servicio de asistencia;
- No hacer reparaciones si no se es capaz de solucionar algunas averías, contactar la asistencia técnica;

1.4 PLACA - SELLO DE CONFORMIDAD CE

Todos los componentes utilizados para la fabricación de las máquinas y del sello CE cumplen con la Directiva mencionada.

La placa de identificación reporta todos los datos técnicos de la máquina, todos los datos del Constructor y el sello CE y se encuentra bajo la manopla del tirante cubre-cuchilla.

En caso de desgaste o daño, el utilizador debe proveer inmediatamente a la sustitución.

 Since 1971	ABM COMPANY SRL 20045 LAINATE (MI) - VIA RHO, 6 TEL. +39 02 93.73.781 - FAX +39 02 93.79.01.48 abm@abmcompany.com
Mod: L350C	
Volt: 115V 60 Hz 1Ph 4Amp	
S/N: <input type="text"/>	M/Y <input type="text"/>

1.5 CONDICIONES AMBIENTALES DE USO

- Temperatura de -5 °C a +40 °C
- Humedad max 95%



DECLARATION OF CONFORMITY CE
DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD PARA LAS MÁQUINAS

L350C

Year of manufacture
Año de construcción:

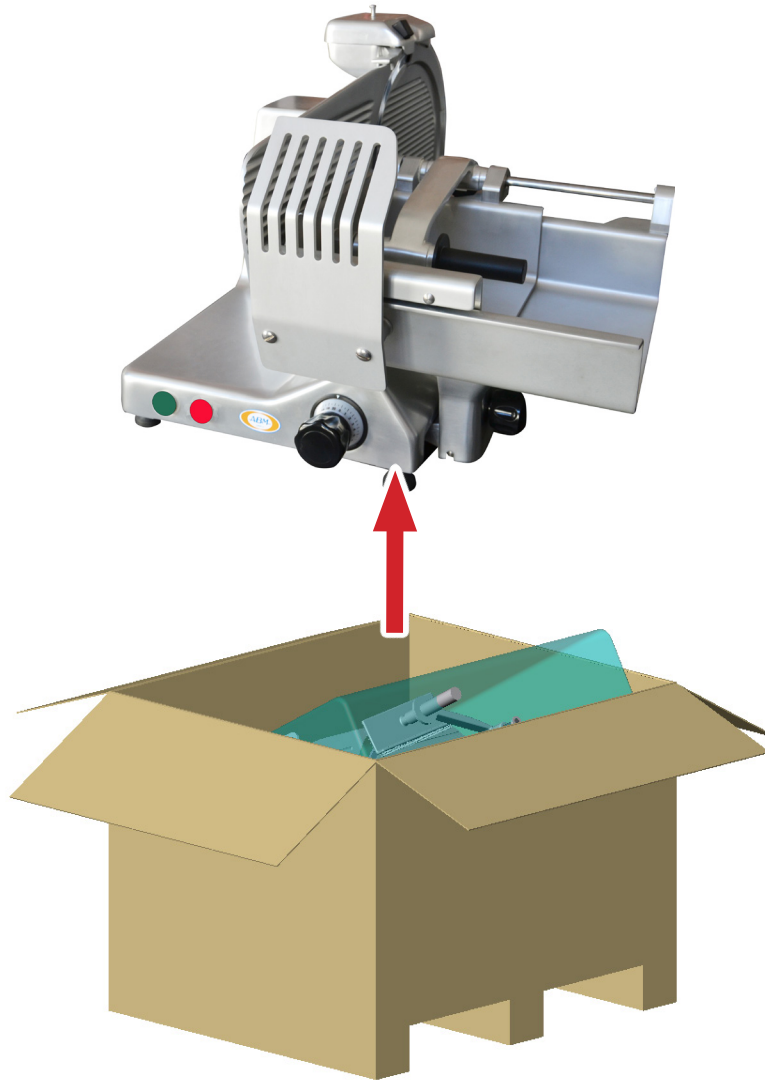
Serial number
Matricula

Compliant to NSF/ANSI Standard 8: Commercial powered food preparation equipment.

***EN 60204-1 Machines electrical equipments**

***EN 60335-2-64 Particular requisition for kitchen machines**





- On receipt, check packaging integrity, otherwise inform the forwarding agent or the area agent immediately.
- The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

2.1 - INSTALLING THE MACHINE

- Position the machine on a well leveled, smooth and dry top suitable dimensioned to withstand the machines weight- like 800 mm. from the ground .

- Al recibir la máquina, revisar el embalaje para verificar que la máquina no haya sufrido ningún daño. Si hay algún daño, infórmelo inmediatamente al transportista.
- Los componentes del embalaje son productos similares a los residuos sólidos urbanos.

2.1 - POSICIONAMIENTO DE LA MAQUINA

- Recomendamos instalar la cortadora sobre una superficie de trabajo estable y colocada a una altura de aproximadamente 800 mm. desde el suelo.
- El área de instalación debe permitir el uso y mantenimiento ordinario de la cortadora y se recomienda colocarla en un lugar seco y bien ventilado y alejado de fuentes de calor.

3.1 - GENERAL DESCRIPTION

The ABM COMPANY SRL slicer, is suitable for:

- Reduced sizes
- Reliability and safety use, easily to clean
- High hygiene - materials coming in Contact with the food
- High precision cut and safety
- Heavy duty, ergonomic and friendly use

3.2 - MAIN FEATURES

- All the machine components are made of polished and anodized oxidized aluminum alloy, of stainless steel and food grade plastic material
- The blade is driven by an electrical motor to slice food, transmission is by means of a longitudinally grooved belt.
- The machine is equipped with a carriage holding a product tray and sliding on tracks mounted under the base top, parallel to the blade
- Slice thickness is adjusted by a gauge plate mounted in front of the blade. This plate, against which rests the products to be sliced is moved transversally with respect the blade by a value corresponding to the desired slice thickness –up to 15 mm.
- The product is fed to the machine towards the gauge plate by gravity.
- The machines have a friendly use and a safe built-in blade sharpener
- The product carriage is easily sliding
- All the parts coming in contact with the food are compliant to the hygienic requires
- The machine is started and stopped by controls button provided with start switches- (green light) and stop switches (red light). The white light indicates that the slicer is switched on.

3.1 - DESCRIPCION GENERAL

La cortadora ABM COMPANY SRL, se caracteriza por:

- Dimensiones reducidas
- Confiabilidad y seguridad en mantenimiento y limpieza
- Higiene de las piezas en contacto con los alimentos mediante el uso de materiales adecuados
- Precisión de corte y de uso
- Robustez, ergonomía y facilidad de uso

3.2 - CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida íntegramente en peraluman, tratado anódicamente, es adecuada para resistir la corrosión por sal y ácidos
- La cuchilla de corte es accionada por el motor eléctrico y la transmisión del movimiento se produce a través de correas.
- La bandeja donde se coloca el producto es fácilmente removible para la limpieza
- El producto a cortar es sostenido por la prensa correspondiente y baja por gravedad sobre el plano de espesores (solo para el tipo gravedad)
- El ajuste del espesor de corte es milimétrico con selección hasta mm. 15
- El afilador suministrado garantiza el afilado de la cuchilla siempre con la misma inclinación
- La bandeja del producto tiene un excelente deslizamiento gracias los casquillos guía auto-lubricantes especiales
- Todas las partes en contacto con la mercancía cumplen con las normas de higiene para alimentos
- Los comandos son fácilmente identificables y adecuados para evitar el arranque accidental; a través de botón de encendido (botón verde) y apagado (botón rojo). La luz indicadora blanca indica que la máquina está encendida.
- Las partes de transmisión, ajuste y control del carro están ubicadas en un lugar protegido para evitar el contacto con residuos y grasas.

3.3 - MECHANICAL AND ELECTRICAL SAFETY DEVICE

- blade's safety ring fixed protection
- a series of aluminum and transparent plastic guards on the product carriage
- lay/remove the goods on the sliding plate only when the latter is completely pushed back and the thickness control knob is positioned to zero
- switch on machine by IP54 switch
- avoid running the slicers with no product on it – compliant to hygienic norms, endurance to oxidation
- the machine can be used in humidity rooms also, thanks to the electrical network and the isolation

3.4 - PRODUCTS THAT CAN BE SLICED

- All type of cold cuts (raw, cooked, smoked)
- Meat without bone (raw or cooked, at a temperature not less than +3° C)
- Cheese cuts (types that can be sliced such as gruyere, fontina, ecc.)

3.5 - PRODUCTS THAT MUST NOT BE SLICED

- Frozen or deep-frozen food
- Food containing bones (meat or fish)
- Any other non-food product



WARNING: RESIDUAL RISKS

Notwithstanding all the possible cautions taken during the design and the construction of the machine, residual risks – cutting – still exist

during use or during cleaning or maintenance. Therefore be careful and **PAY THE UTMOST ATTENTION** to what you are doing.

DO NOT USE the machine if you are not perfect psychological and physical conditions. **DO NOT ALLOW** anyone near the machine when it is in use. **ALWAYS** wear gloves that can resist cuts or tears when cleaning, lubricating or sharpening the blade.

Slice only the products mentioned as sliceable. **NEVER** try to slice products that are not appropriate.

3.3 - DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

- La cortadora está equipada con dispositivos de protección y seguridad a través de:
- Anillo de seguridad inamovible en todo el diámetro de la cuchilla
- Protecciones y reparo en la bandeja porta producto - sólo gravedad
- Manija de la prensa del producto lejos del área de corte conforme a la legislación
- Bloqueo de seguridad de la bandeja porta producto que sólo se puede desmontar cuando el pomo de ajuste de espesor está colocado en cero y el carro se posicionado al tope final del lado del operador
- Puesta en marcha de la máquina mediante botones ip54
- Materiales que cumplan con las normas de higiene alimentaria y adecuados para garantizar buena resistencia a la oxidación
- Los circuitos y el aislamiento permiten el uso de la máquina incluso en locales húmedos.

3.4 - PRODUCTOS QUE SE PUEDEN CORTAR

- Todo tipo de cortes fríos (crudos, cocidos, ahumados)
- Carne deshuesada (cruda o cocida, a una temperatura no inferior a +3°C)
- Queso (obviamente todos los tipos que puedan ser cortados, como gruyere, fontina, etc.)

3.5 - PRODUCTOS QUE NO SE PUEDEN CORTAR

- Productos alimenticios congelados
- Productos alimenticios que contienen huesos (carne o pescado)
- Cualquier otro producto no alimentario



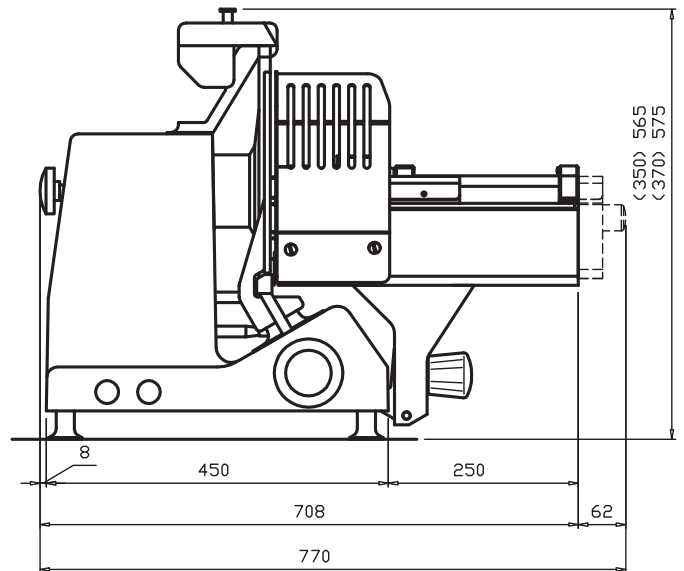
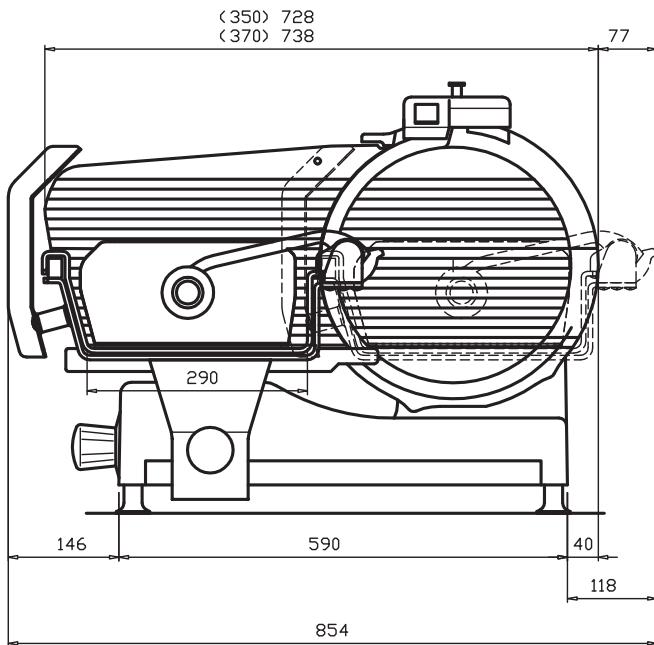
ATENCIÓN: RIESGOS RESIDUALES

A pesar de todas las precauciones posibles tomadas durante el diseño y la construcción de la máquina, los riesgos residuales (corte) también existen durante el uso o durante la limpieza o el mantenimiento. Entonces es necesario tener cuidado y **PRESTAR MUCHA ATENCIÓN**.

NO utilizar la máquina si no está en perfectas condiciones física y mental. **NO PERMITA** que nadie se acerque a la máquina cuando esté en funcionamiento. **SIEMPRE** use guantes cuando proceda con la limpieza, lubricación o afilado de la cuchilla.

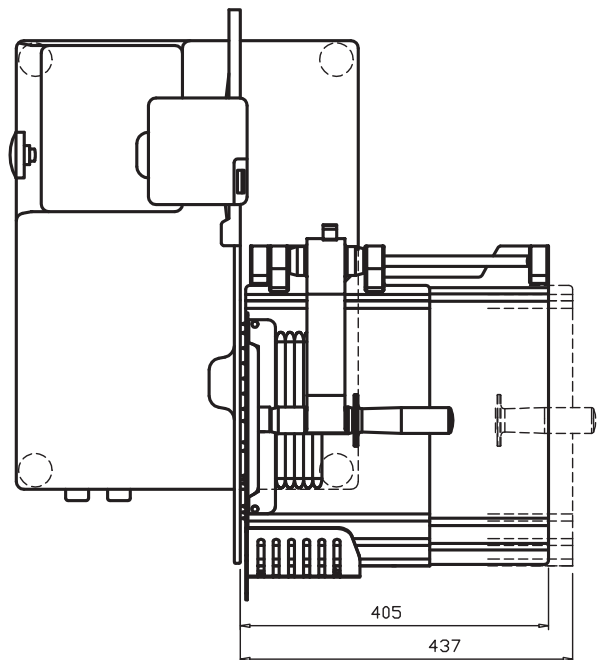
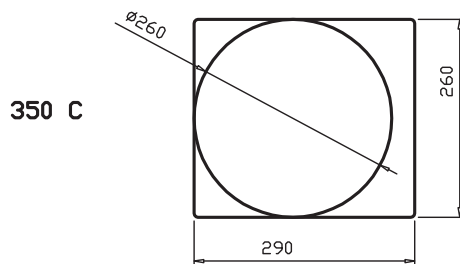
Sólo corte los productos mencionados anteriormente como posibles. **NUNCA INTENTE** cortar los productos que se han mencionado anteriormente como no posibles.

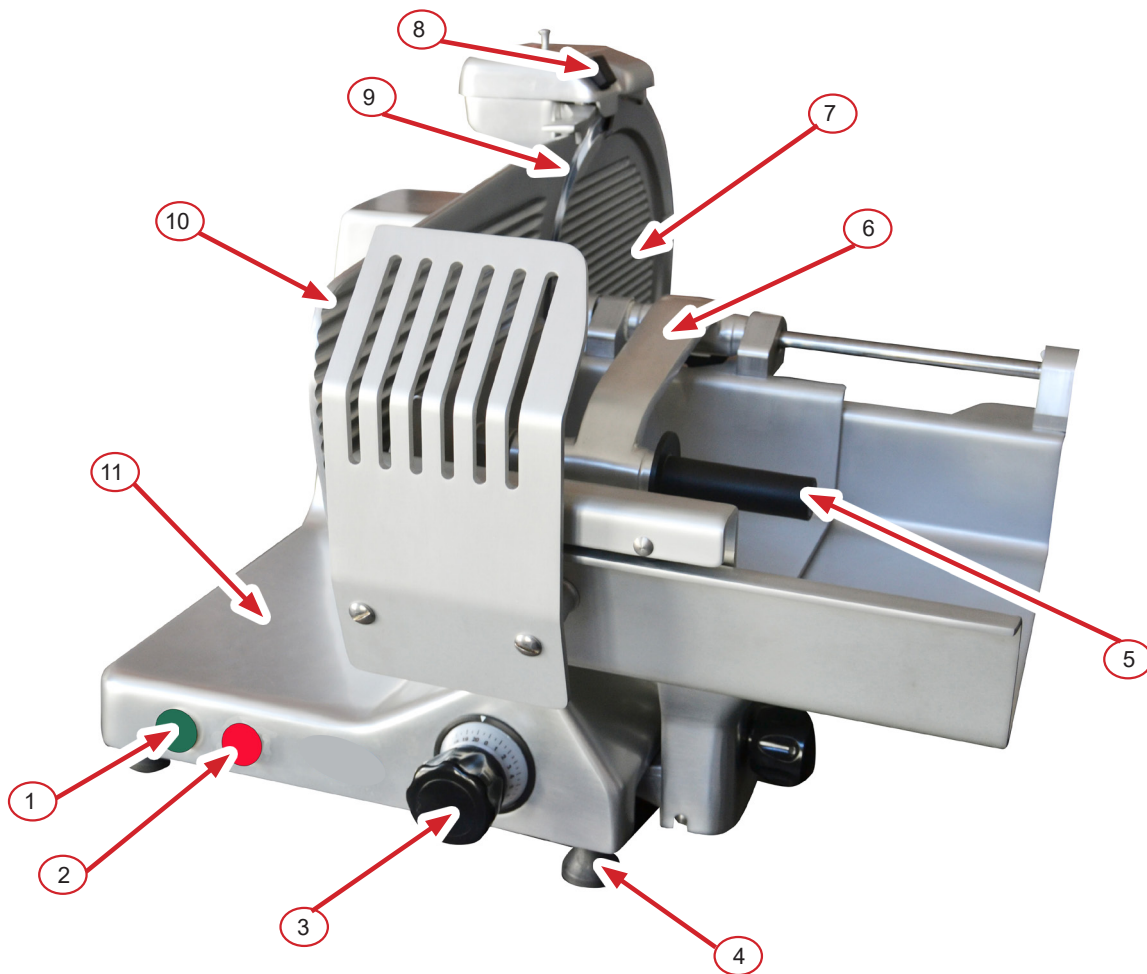
MODEL MODELO	L350C
Blade diam Diámetro cuchilla	14"
Rpm Vueltas por minuto	230
Motor kw Motor	0,37hp - 0,27kw
CUTTING CAPACITY CAPACIDAD DE CORTE	
Max cut 0 Corte máximo 0	10"
Max cut □ Corte máximo □	11 ¹³ / ₁₆ " x 6 ⁷ / ₆₄ "
Max cut < Corte máximo <	3/4"
SIZES MEDIDAS	
Length Ancho	30 ¹ / ₄ "
Width Profundidad	33 ⁵ / ₈ "
Height Altura	22 ¹ / ₄ "
Net weight Peso neto	61,73 Lbs
Gross weight Peso embalaje	119 Lbs
Box dimensions Medidas embalaje	31 ¹ / ₂ " x 30 ¹ / ₂ " x 32 ¹ / ₂ "



 MAX. CUTTING SETTING: 20 mm

MAX. CUTTING SIZE:

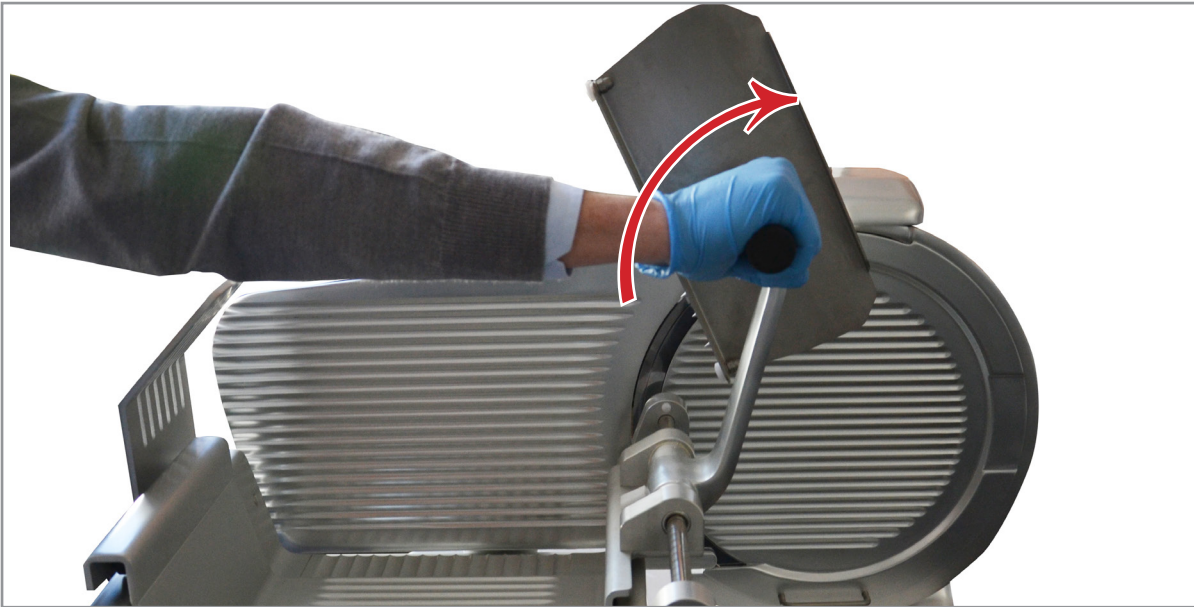




CODE NUM	DESCRIPTION	LISTA
1	Startup switch (green)	Botón de inicio
2	Stop switch (red) - Botón Detener	Botón Detener
3	Slice thickness control knob	Perilla de regulación
4	Foot	Pié
5	Carriage handle	Manopla prensa-producto
6	Product grip	Agarre del producto
7	Blade cover	Disco cubre cuchilla
8	Sharpener	Afilador
9	Slicer blade	Cuchilla
10	Gauge plate	Plano de espesores
11	Frame	Bandeja porta lonjas

LOADING THE PRODUCT ON THE TRAY AND SLICING - CARGA DEL PRODUCTO EN LA BANDEJA Y CORTE

5.1 - L350C SLICER USE - USO DEL MODELO L350C



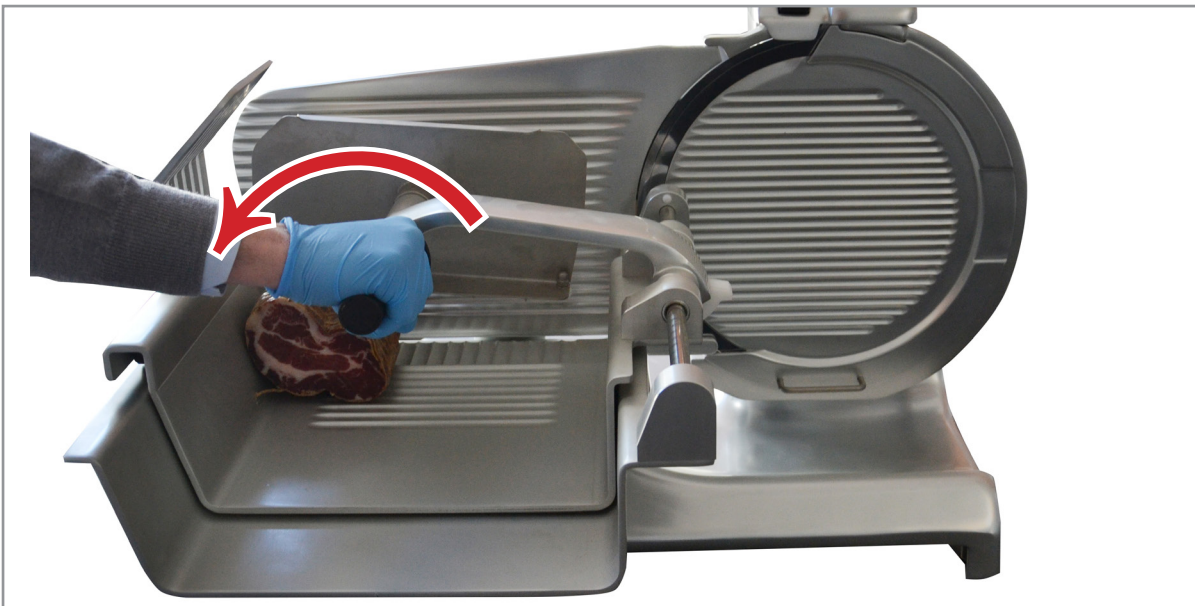
Lift the product grip and put in in rest position.

Levantarse la prensa del producto hasta bloquearlo.



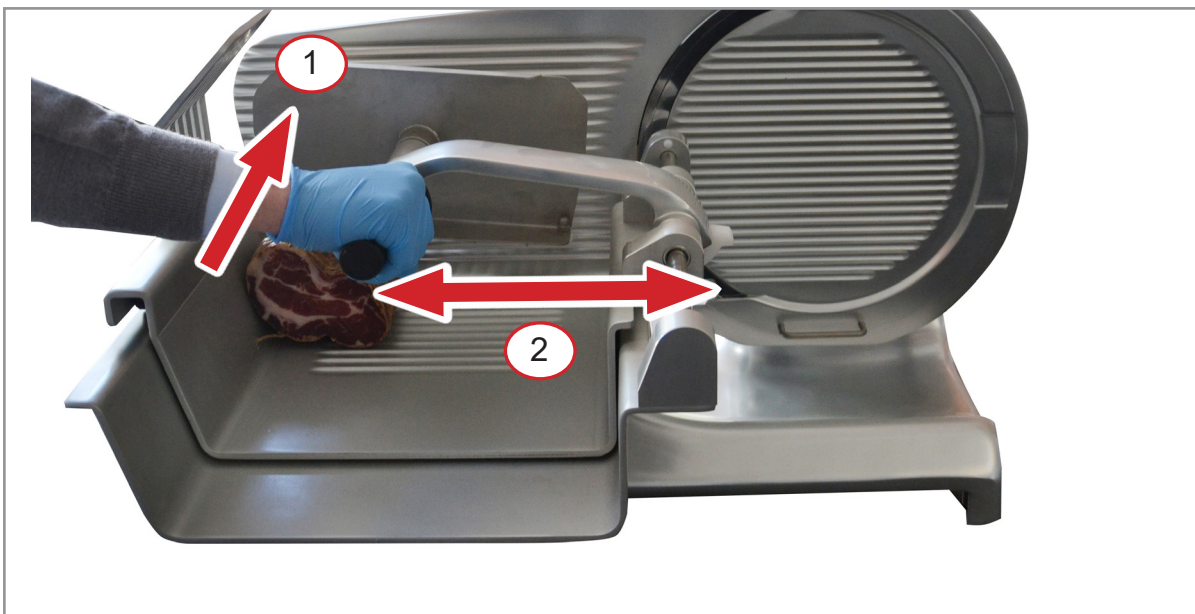
Lay down the product.

Posicionar el producto



Secure by means of the product grip by exerting slight pressure

Bloquear el producto bajando la prensa.



Push gently on the left side (1) and start forward and backward cutting movement (2)

Presionar levemente hacia la izquierda (1) y deslizar el carro como indicado para cortar el producto (2)



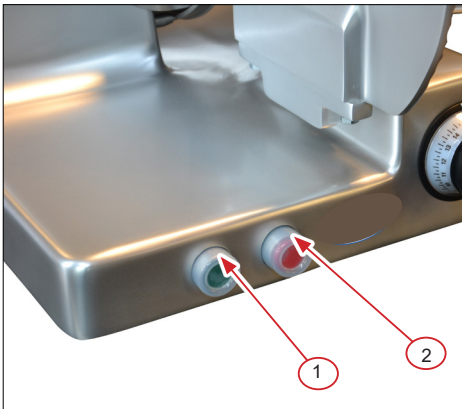
5.2 - DEVICE AND START UP

Adjust the product thickness by the proper handle.

Note: - the thickness adjustment is done rotating counterclockwise the handle from 0 to 15 mm.



ATTENTION:
The slicer must be switched off before proceeding with all the operations.



1: START switches
2: STOP switches

5.2 - REGULACION Y PUESTA EN MARCHA

Seleccionar el espesor del producto que se desea cortar con la perilla de comando espesor

Nota: el espesor del corte se regula rotando en sentido anti-horario la perilla de regulación dotada de escala graduada de 0 a 15 mm.



ATENCIÓN:
La máquina de estar siempre apagada antes de proceder con las operaciones mencionadas.

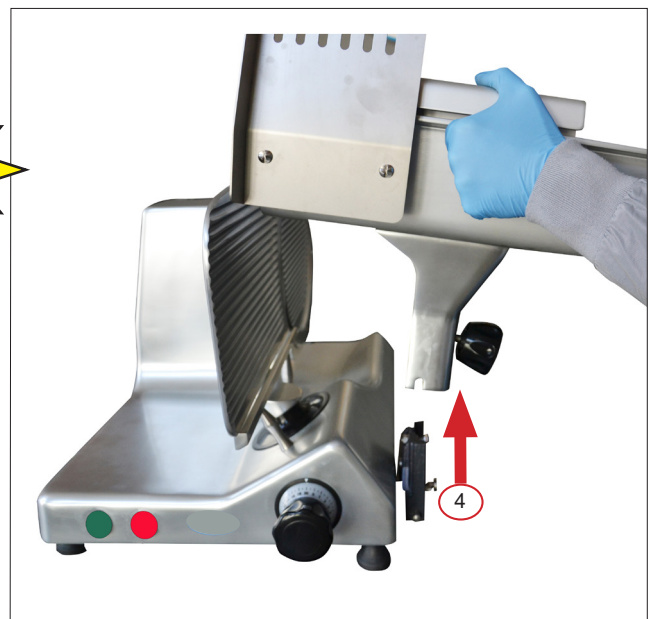
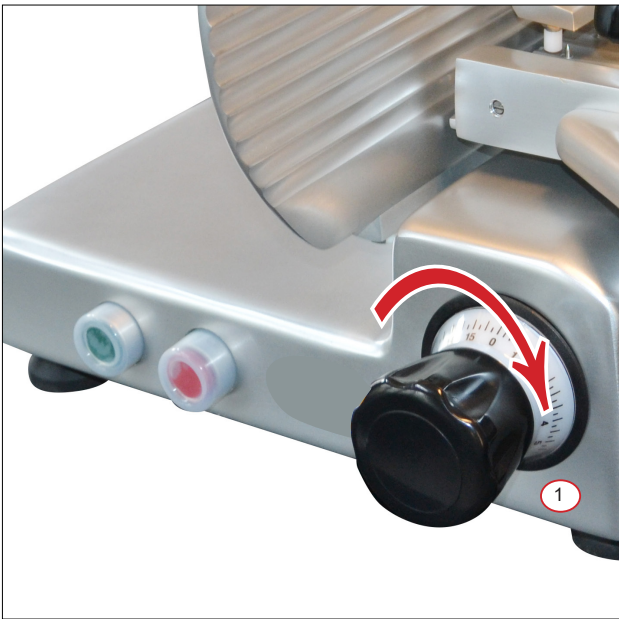
1: Botón START (encendido)
2: Botón STOP (detener)

6.1 - DISASSEMBLING L350C FOR CLEANING

- Disconnect the plug from the mains
- Rotate the adjustable knob to regulate the gauge plate and position it on zero (1)
- Return the carriage to the operator side (2)
- Turn the plate locking handle, as indicated from the arrow (3)
- Lift up the plate and remove it from the carriage (4).

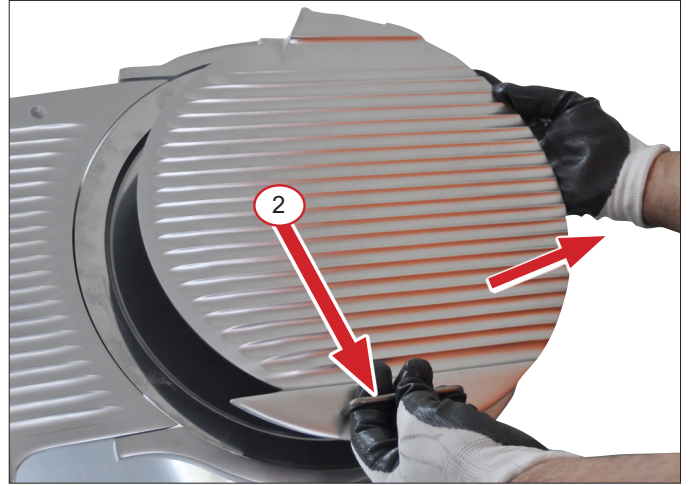
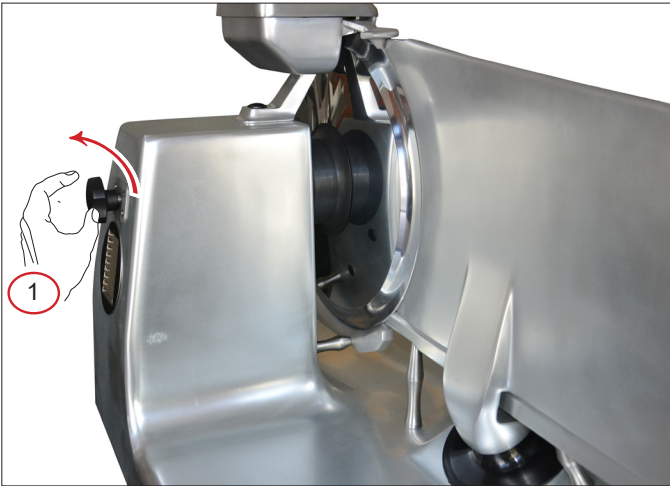
6.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA L350C PARA LA LIMPIEZA

- retirar el enchufe de la corriente eléctrica
- llevar la perilla de regulación de espesor a la posición cero (1)
- llevar hacia atrás el brazo de la bandeja porta producto hasta el final del recorrido del lado del operador (2)
- aflojar la perilla de bloqueo de la bandeja en el sentido de la flecha hasta el final del recorrido (3)
- remover la bandeja del carro tirando hacia arriba (4)

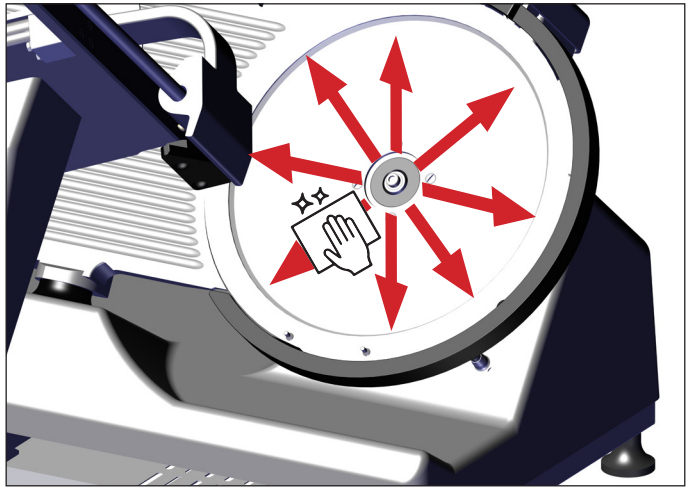
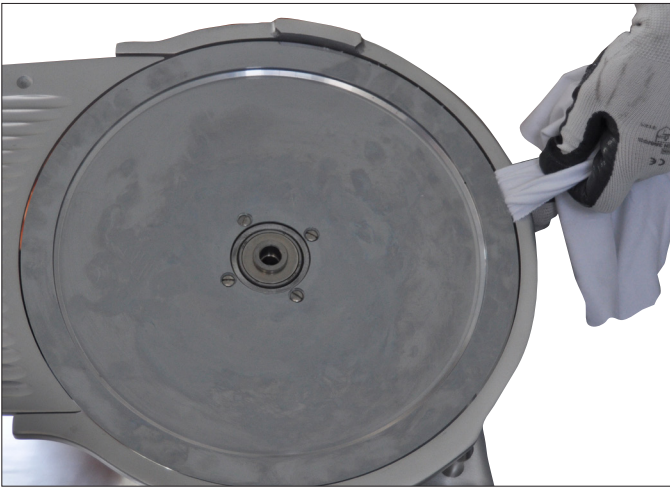


6 - CLEANING THE SLICER - LIMPIEZA E HIGIENE

- Unscrew (anticlockwise) the blade guard rod (rif. 1);
- Remove the blade guard using for this operation only the side knobs (rif. 2).
- Desenroscar (en sentido anti-horario) el tirante cubre-cuchilla (rif. 1);
- Remover el cubre-cuchilla utilizando para ésta operación solo la manija correspondiente (rif. 2)



- proceed with cleaning
- proceder con la limpieza



The extraordinary electrical and mechanical maintenance must be exclusively made by Assistance Service.

Para intervenciones de mantenimiento mecánico o eléctrico extraordinario dirigirse exclusivamente al servicio de asistencia.

Proceed as indicated for the previous operations but in reverse order.

7.1 - GENERAL MAINTENANCE

The operator is allowed to perform the following maintenance operations:

- Blade sharpening: regularly (intervals duration obviously depend on the use of the machine, time of use and type of product sliced);
- Lubrication of carriage sliding guides: once a week
- Checking the power supply cord conditions and the gland plate: from time to time



WARNING

Maintenance must always be carried out when the machine is disconnected from the mains. Always make sure that the product thickness knob is in the O position.

7.2 - BLADE SHARPENING

Before proceeding, clean the machine accurately as explained in the previous paragraphs:



WARNING: Sharpening can be done only up to 8mm of the blade diameter value. Beyond this value, the BLADE MUST BE REPLACED ONLY by personnel AUTHORISED BY THE MANUFACTURER.

Todos los componentes deben ser reensamblados siguiendo el orden inverso al desmontaje descrito anteriormente.

7.1 - MANTENIMIENTO GENERAL

El operador puede realizar las siguientes operaciones de mantenimiento:

- Afilado de las cuchillas: regularmente (los intervalos y la duración dependen obviamente del uso de la máquina, tiempo de uso, tamaño y tipo de corte de producto);
- Lubricación de la barra deslizante: una vez a la semana
- Control del estado de los cables eléctricos: de vez en cuando



ATENCIÓN

El mantenimiento debe ser realizado sólo con la máquina apagada. Asegúrese siempre de que la perilla graduada esté en la posición "O"

7.2 - AFILADO DE LA CUCHILLA

Antes de proceder, limpie la máquina cuidadosamente como se informa en los párrafos anteriores.



ATENCIÓN: El afilado sólo se puede llevar a cabo a 8mm del valor del diámetro de la cuchilla. Además de este valor, la CUCHILLA DEBE SER REEMPLAZADA SÓLO por personal AUTORIZADO POR EL FABRICANTE.

Sharpen the blade periodically as soon as the cutting capacity decreases. Please proceed as per the following instructions:
Afilar la hoja periódicamente a medida que disminuya la capacidad de corte. Proceda según las instrucciones:




- 1) After disconnection from mains clean the blade
 1) Después de desconectar la máquina, limpiar a fondo la cuchilla utilizando alcohol desnaturalizado para desengrasarla.




- 2) Lift up
 2) Levantar



- 3) Turn the sharpener by 180° and insert the wheels on the slicer blade.

 Reset the machine.

- 3) Rotar el afilador por 180° y apoyar los resortes sobre la cuchilla.


 Reiniciar la máquina.



- 4) Push the button once.
 1: Push slowly for 30" then press for 5" (2).
 Repeat this operation 3 times

- 5) After completing the sharpening, we recommend cleaning the wheels using a small brush and alcohol.

- 6) Now return the sharpener to its original position.

 **WARNING: We recommend extremely attention to the blade during this operation. DO NOT PROLONG THIS OPERATION BEYOND THE FEW SECONDS MENTIONED OTHERWISE THE BLADE EDGE WILL WARP.**

Presionar el botón una vez

- 1: Presionar ligeramente durante 30" y luego más profundamente por 5" (2). Repetir la operación 3 veces.

E) Después de finalizar el afilado, sugerimos limpiar los resortes con un cepillo pequeño y alcohol.

F) Ahora colocar el afilador nuevamente en su posición original.

 **ATENCIÓN: SUGERIMOS HACER ESTA OPERACIÓN CON SUMO CUIDADO YA QUE LA CUCHILLA ES EXTREMADAMENTE AFILADA.**

NO PROLONGUE ESTA OPERACIÓN MÁS ALLA DE LOS POCOS SEGUNDOS MENCIONADOS DE LO CONTRARIO EL PERFIL DE LA CUCHILLA SE DEFORMARÁ.

These machines are made of the following parts:

- Aluminum frame
- Stainless steel fittings and others
- Electric parts and cords
- Electrical motor
- Plastic materials, etc.

Whether dismantling is entrusted to third parties or done in-house (in that last case you will have to separate the various materials) please note that disposal of the materials can only be carried out by duly authorized businesses.

In any case, please comply to the current norms of your country.



WARNING

In any case, to remove the blade and dispose of it, you must contact the manufacturer or personnel duly authorized by the manufacturer.

NEVER DISPOSE OF WASTE IN AREAS WHERE ACCESS IS NOT DELIMITED BY BARRIERS AND FORBIDDEN BY WARNING SIGNS AS THIS WASTE REPRESENTS A SERIOUS DANGER, ESPECIALLY FOR CHILDREN AND ANIMALS. ANY RESPONSIBILITY ARISING OUT OF INCORRECT DISPOSAL FALLS ON THE USER.

La máquina está compuesta por los siguientes elementos:

- Estructura de aluminio
- Guías, barras y otros componentes de acero inoxidable
- Cables eléctricos y piezas eléctricas.
- Motor
- Material plástico, etc.

Si el desmontaje fuera realizado por terceros o en casa (en este último caso, los distintos materiales deberán separarse) tenga en cuenta que la disposición de los materiales sólo pueden ser efectuada por personal autorizado.

De todas maneras, tenga en cuenta la normativa vigente en su país.



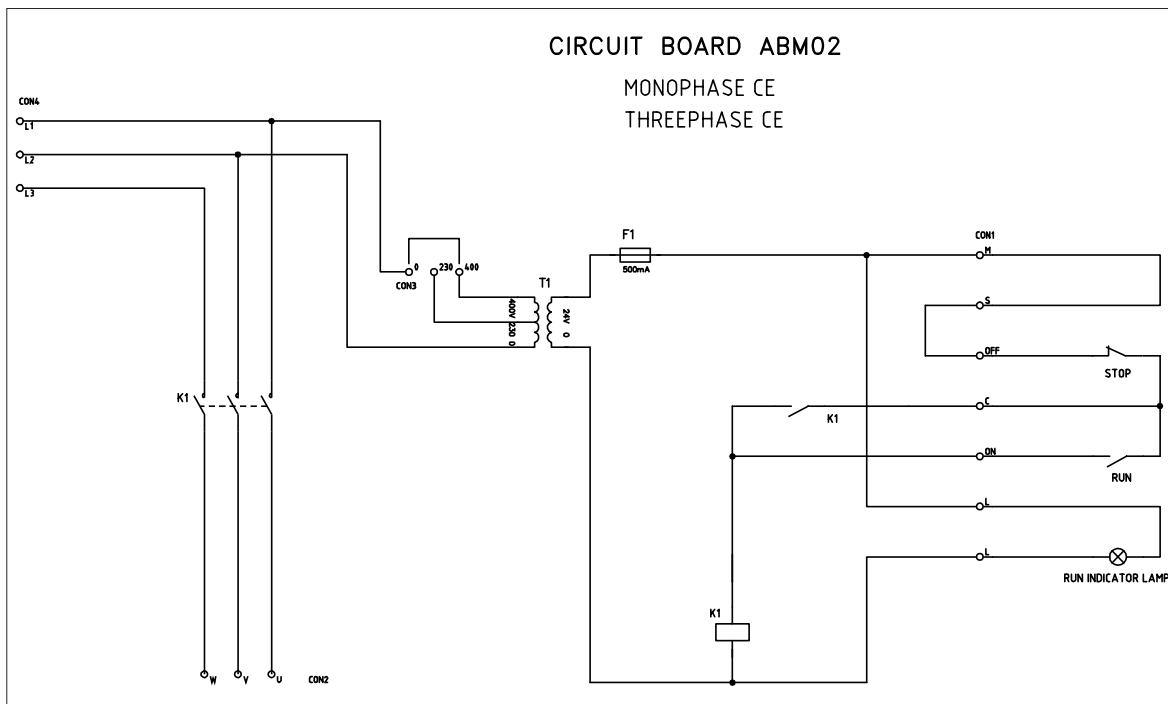
ATENCIÓN

Para reemplazar la cuchilla, póngase en contacto con el fabricante o personal autorizado por el productor.

NO DISPONER NUNCA LA DESCARGA EN ZONAS DONDE ACCESO LIMITADAS POR BARRERAS Y PROHIBIDO POR SEÑALES YA QUE ESTA DESCARGA REPRESENTA UN GRAVE PELIGRO, ESPECIALMENTE PARA NIÑOS Y ANIMALES. TODO RESPONSABILIDAD GENERADA POR DISPOSICIONES CONTRARIAS RECAERÁ SOBRE EL PROPIETARIO.

10 - ELECTRIC DIAGRAM - ESQUEMA ELÉCTRICO

- The Slicing machine is equipped with a feeling wire, before connecting it to the plus please verify the voltage indicated onto the identification plate.
- Whether the indicated details are not correct, apply to the distributor or the Assistance Service
- The feeling plug must be in conformity to the current rules.
- La cortadora está equipada con un cable de alimentación; antes de conectarlo a la toma de corriente, controle la tensión indicada en la placa de identificación.
- Si los datos no coinciden, contacte el distribuidor o el servicio de asistencia.
- La toma de conexión eléctrica debe cumplir con la normativa vigente.



11 - TROUBLESHOOTING - RESOLUCION DE PROBLEMAS

Problem	Possible Cause	Remedy
The machine doesn't start when the green button is switched on	No power supply The cover blade is not correctly positioned. Defective electrical control circuit.	Ascertain that the plug is correctly inserted. Check the right positioning Call the technical assistance
When the green button is switched on but the white functioning light is not working	Defective indicator	Do not use the machine when the pilot lamp is not on.
Vibrations presence when the slicer is on. The motor is very hot and there is a bad smell.	Defective motor or transmission Eventual phase lack on the wall plug	Call the technical assistance Verify fuse
Excessive resistance to product slicing	Blade not sharpened properly	Sharpen the blade
The slices are ragged and/or shaped irregularly	Blade not sharpened properly The blade is excessively worn out	Sharpen the blade Call the technical assistance for replacement
Unsatisfactory blade sharpening	Worn wheels	Call the technical assistance for replacement
The machine doesn't stop when the red button is switched on	Defective electrical control circuit Leftover inside the switches	Call the technical assistance for Replacement Cleaning

Problema detectado	Posible causa	Solución
La máquina no se enciende a pesar de haber presionado el botón START de encendido.	Falta de corriente El cubre cuchilla no está posicionado correctamente El circuito eléctrico está defectuoso	Conectar el cable de la alimentación Verificar línea actual Compruebe que el interruptor de pared esté en la posición ON Compruebe la correcta posición Contactar asistencia técnica
Cuando se presiona el botón START pero la luz blanca de funcionamiento no está encendida	Indicador defectuoso	No usar la cortadora cuando la luz no está prendida. Llamar la asistencia técnica
La cortadora se enciende pero se siente vibraciones, el motor está muy caliente	Defecto del motor o de la transmisión Posible falta de fase en la toma de pared	Contactar asistencia técnica Verificar fusibles
Resistencia excesiva al corte del producto	Cuchilla desafilada	Afilarse la cuchilla
Las lonchas son irregulares o formas irregulares	Cuchilla desafilada Cuchilla excesivamente consumida	Afilarse la cuchilla Contactar asistencia técnica para sustituir la cuchilla
Afilado insatisfactorio	Esmeriles sucios o consumidos	Contactar asistencia técnica para la sustitución
Presionando el botón STOP la máquina no se detiene	Circuito eléctrico defectuoso	Contactar asistencia técnica para la sustitución

NOTE



Since 1971

2308 17th Ave -Franklin Park, IL 60131

Tel. 847-451-9727

www.abmslicers.com

abmusa@abmslicers.com