



MANUAL DE USUARIO
User's Manual



AMS-350T / RMS-350

THANKS FOR READING THIS MANUAL. IF YOU HAVE ANY DOUBT REGARDING THE OPERATION OF THIS SLICER, PLEASE CONTACT TO YOUR TORREY AUTHORIZED DEALER.

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI UD. TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE ESTA REBANADORA, POR FAVOR CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR TORREY AUTORIZADO

READ THIS MANUAL BEFORE USING THE EQUIPMENT FOR THE FIRST TIME

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

INSTRUCTIONS FOR OPERATION

CONTENTS:	PAGE
I. INTRODUCTION	1
II. UNPACKING	2
III. INSTALLATION	3
IV. OPERATION	3
V. KEY ELEMENTS IN SLICING QUALITY PRODUCT	5
VI. CLEANING, SANITIZING AND INSPECTING INSTRUCT.	6
VII. MAINTENANCE	9
VIII. EQUIPMENT SPECIFICATIONS	10

I.- INTRODUCTION:

Congratulations!, you have acquired a Meat slicer, which is made of high quality long lasting materials that should give you years of trouble free operation and durable service. This slicer is made of parts of anodized aluminum, a material with a type of superficial coat that maximizes the appearance, reduce the oxidation and it is also the best for the contact with food products.

IMPORTANT!: it is of vital importance that you and any person that will operate this unit thoroughly read this manual.


WARNING!:

This machine is designed to slice food products and is by nature dangerous, if not used and maintained properly for optimum safety.

This equipment should be connected to a connection with thermal protection and properly grounded. The cable tie used is "Y" type, if it is damaged, it must be replaced by authorized and qualified personnel to avoid any risk.



The appliance is **not be used** by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have given supervision or instruction. Children being supervised not play with the appliance.



Never perform service, cleaning or maintenance on this unit while connected to a power source.



Never use hands or fingers to feed products to cut; or introduce hands into the blade track area, within 4 " (four inches) close to the blade, while in operation.



Do not leave the machine unattended while in operation & turn it off when it is not being used.

COMPONENTES DE LA REBANADORA DE CARNES (VER PAGINAS CENTRALES)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT
1	PERILLA DE CARRO	1
2	CUCHILLA	1
3	SOPORTE DE CARRO	1
4	CARRO	1
5	PLANCHA	1
6	PERILLA DE REGUALDOR	1
7	PANEL DE CONTROL*	1
8	MANIJA PARA PORTACARRO	1
9	PATAS DE NIVELACIÓN	4
10	BASE	1
11	MOTOR 1/2 HP Y CUBRE MOTOR	1
12	PLATO	1
13	AFILADOR	1
14	PERILLA DE PISÓN	1
15	PISÓN	1
16	BARRA DE DESLIZAMIENTO	1
17	PERILLA MANUAL-AUTO*	1
18	PERILLA EN TAPA DE AFILADOR	1
19	PIEDRA DE AFILAR	1
20	PIEDRA DE ASENTAR	1
21	PERILLA CANDADO DE AFILADOR	1
22	PERILLA DE PLATO	1
23	OPRESORES DE AJUSTE DE CARRO (No mostrado)	3
24	CUBIERTA PORTAPLANCHA	1
25	EMPAQUE PARA PORTAPLANCHA	1
26	PERILLA PARA PORTAPLANCHA	1
27	PROTECTOR DE CUCHILLA	1
28	DESVIADOR DE PRODUCTO	1
29	PALANCA DE ELEVACIÓN	1
30	INTERRUPTOR PRINCIPAL (ON/OFF)*	1

*Aplica solo al modelo KAMS-14

B) ESPECIFICACIONES ELECTRICAS (De acuerdo al modelo Ver placa del equipo)

REBANADORA	MODELO: AMS-350T, RMS-350
Capacidad del motor	373W (1/2 HP)
Frecuencia	60 Hz
Voltaje	115 V~ 220 V~
RPM	400-420
Fases	1

C) DIAGRAMA ELÉCTRICO

El diagrama eléctrico del equipo se encuentra bajo el marco de base-.


¡ADVERTENCIA!

El mantenimiento o servicio de este equipo debe ser realizado por personal calificado únicamente. Para cualquier problema o duda relacionada a las especificaciones y conexiones eléctricas, por favor contacte a distribuidor autorizado.

II.- UNPACKING

While unpacking the machine take special care in removing these components to be assembled later. Make sure that all are accounted for *.

Base Unit Assembly:

- 1 Knife (2)
- 1 Motor (11)
- 1 Thickness gauge plate (5)
- 1 Blade guard plate (12)

Carriage Assembly:

- 1 Carriage support (3)
- 1 Carriage (4)
- 1 Carriage Handle (8)
- 1 Grip (15)

Sharpener Box Assembly:

- 1 Sharpener box (13)

*Note: for reference numbers see *"Meat slicer diagram for components"* (central pages).

A.- Remove the wood packing cover, the cardboard protectors and the plastic bag.

B.- Define the place to set the machine.

C.- Take out the carriage assembly. Do the same with the base unit Assy by lifting from the base (10), (exercise proper lifting method, preferably do this procedure with two persons).

D.- Once the unit is firmly on the intended place to operation, take out the knife sharpener box assembly and remove the bag and foam protector.

E.- Remove the knife edge protector by following the next instructions (See Fig. 1):

- Rotate the slice adjusting knob (6) counter clockwise until it stops.
- Remove the knife guard plate (12) by loosening the knife guard knob (22).
- Exercise extreme caution to remove the knife edge protector by finding the protector joint and removing the protector by lifting it from the knife. (Always wear hand and finger protection for this operation).
- Once the knife edge protector is removed, Assemble again the knife guard plate (12) and assure it with the knife guard knob (22). Close the thickness gauge plate (5) by rotating the slice adjusting knob (6) clockwise fully.

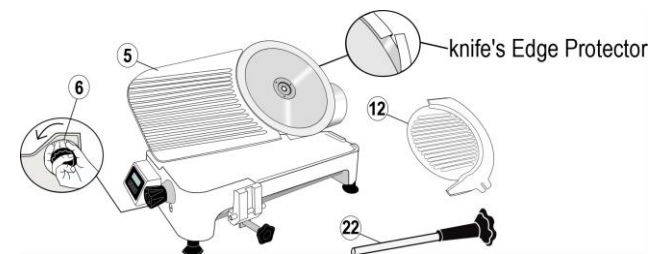


FIG 1. HOW TO REMOVE THE KNIFE'S EDGE PROTECTOR


WARNING!

Take special care when you take apart the knife protector. The knife is already sharp from the factory and without protection serious injury may happen.

III.- INSTALLATION:

Before connecting to the power source follow this easy assembly and preparation steps (Fig. 2).

1.- Assemble the carriage assembly on the slicer base (10):

A.- Remove carriage knob (1) and washer.

B.- Place carriage assembly on the support of the carriage bearing (16) .

C.- Place washer and tighten carriage knob (1) firmly.

2.- Then install the Knife Sharpener Box Assembly (13) according to Fig. 3. Screw clockwise the lock knob (21) to fix the complete assembly.

3.- Set the slicer on a clean and leveled floor.

4.- Rotate the slice adjusting knob (6) to be sure that it works freely all the way through, and check that the thickness gauge plate (5) opens and closes simultaneously.

5.- Connect the slicer to the power source. The power source should be close enough to the machine to provide ease of disconnection for cleaning and service.

IV.- OPERATION:

IMPORTANT!:

For the first time usage, you must clean the machine and also cut a couple of slices of scrap product (you can use carrots, potatoes etc.) to be sure that the knife is clean before cutting edible product.

A. Manual operation of the slicer:

1.- Place the product to be cut on the carriage tray (4). Choose product temperatures higher than 36°F (2°C) preferably. This machine was not made to slice meat with ice or bone.

2.- Pull the MANUAL-AUTO Knob (17) out, then turn It clockwise all the way. (Only for AMS-350T)

3.- Unlock the handgrip (15) from under the carriage tray (4) using the handgrip knob (14). To accomplish, move the handgrip up to the top of the slide rod -DO NOT FORCE THIS OPERATION- then rotate the handgrip counterclockwise to its position over the carriage tray.

4.- Push down the handgrip (15) using its Knob (14) to fix product. You can use this knob to slide the carriage back and forth with the same hand or use the carriage support handle (8).

5.- Move the carriage all the way back and select the thickness using the Slice adjusting knob (6).

IMPORTANT: MAXIMUM WEIGHT ½"

6.- Plug the slicer and turn on it using the main ON/OFF Switch (30). Push the "INICIO" (Start) key for AMS-350T key or green button "ON" for RMS-350, the cutting blade will turn.

NOTE: This machine has been designed with a 45° angle so that minimum effort is required to push the product through the cutting blade.

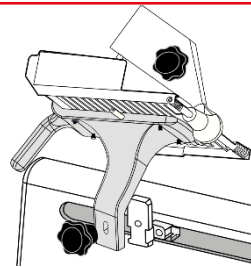


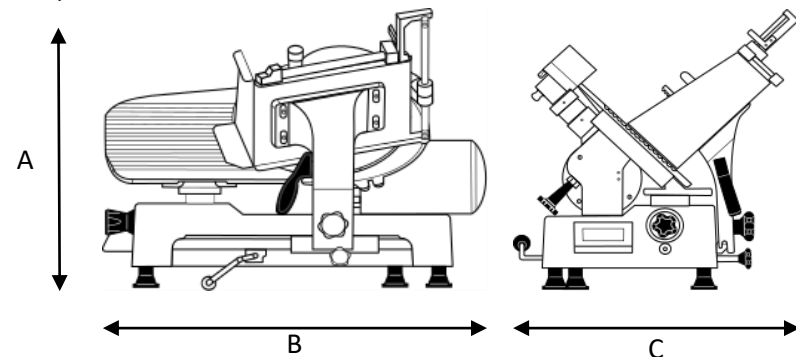
FIG 2. FIXING THE CARRIAGE ASSY



FIG 3. INSTALLING THE SHARPENER BOX

REVISION DE PARTES	FRECUENCIA	COMENTARIOS
Rodamientos	Diario	Limpie diariamente el área de rodamientos para prevenir la acumulación de líquidos y desechos. También lubrique estas áreas para extender la vida útil de los rodamientos
Membrana (ON-OFF)*	Diario	Es necesario cambiar inmediatamente la membrana rota o con falla para prevenir fallas posteriores en el encendido o apagado del equipo debido a humedad u otros residuos.
Barras de deslizamiento	Semanal	Mantenga limpias y lubricadas las barras de deslizamiento (del carro principalmente) usando grasa mineral. No utilizar aceite para cocinar, esta no es un lubricante.
Soporte del Carro	Semanal	Mantenga libre de residuos (polvo, alimentos, etc.) las barras de deslizamiento y así mismo manténgalas lubricadas con aceite mineral. No use aceite de cocina ya que afectara el movimiento.
Afilado de Cuchilla	Semanal	Si nota que el corte de cuchilla es pesado o si observa exceso de desperdicio. (El corte debe ser suave, fácil y limpio.
Piedras de Afilar y Asentar	Diario	Es recomendable que las piedras de afilar y asentar permanezcan protegidas contra residuos para extender la vida útil de las piedras. Antes de afilar la cuchilla asegúrese que esté libre de residuos para prevenir que se tapen los poros de las piedras

*Aplica solo al modelo AMS-350T

VIII. ESPECIFICACIONES GENERALES
A) DIMENSIONES GENERALES


DIMENSIONES	MODELOS AMS-350T, RMS-350
A	45.7 cm (18 in)
B	54.6 cm (21.5 in)
C	53.3 cm (21 in)

VII.- MANTENIMIENTO

1. Barras de deslizamiento: se debe lubricar con aceite ligero por lo menos cada 100 horas o cada 3 días de servicio. Los puntos a lubricar son la parte superior e inferior de las barras deslizantes cuadradas y redondas.
2. Cuchilla: Afilar la cuchilla (6) después de un determinado periodo de uso (1 mes) o si nota que la calidad de la rebanada no es tan fina como la primera.
 - A. Asegúrese que la rebanadora este apagada.
 - B. Afloje la perilla del afilador (21), ubicada debajo del ensamble del afilador, hasta que el resorte haga que brote el afilador (Ver Fig. 15).
 - C. Empuje el afilador hacia el filo de la cuchilla, manténgalo en esa posición y presione hacia abajo hasta que las piedras queden cada una en cada lado de la cuchilla (1/4" sobre la cuchilla.), después apriete la perilla del afilador (21) nuevamente.
 - D. Encienda la máquina y presione la barra "A", permita que la piedra de afilar (19) el lado de la cuchilla por unos segundos. Esto afila la cuchilla y crea un poco de rebaba en el lado opuesto del filo. Cuando suelte la barra "A" la piedra regresará a su posición original.
 - E. Retire la rebaba de la parte superior del filo de la cuchilla jalando la barra "B" aplique solo una pequeña presión para asentar el filo. Si aplica demasiada presión puede crear un filo con ángulo inverso y estropear la cuchilla. La barra "B" regresará a su posición original al soltarla.

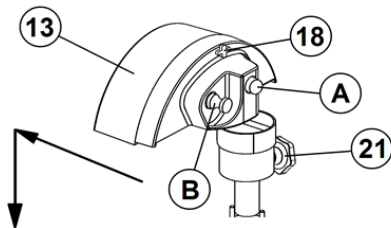


FIG 15. AJUSTE DEL AFILADOR

- F. Apague el equipo y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente. Afloje la perilla del afilador (21), levante el afilador y colóquelo en su posición original. Vuelva apretar la perilla del afilador.
- G. Limpie y desinfecte el equipo. (Ver sección de limpieza de equipo)


¡IMPORTANTE!

El tiempo invertido en afilar y asentar la cuchilla aumentará la vida útil de la cuchilla y dará eficiencia a la rebanadora de carne. Repita los pasos "D" y "E" si lo considera necesario.

7.- Locate in the correct working position (See Fig. 4), and now you can start to slice the product. For best results, keep knife (2) sharp.

8.- When operations are finished, always pause the machine by pressing the "INICIO" (Start/Pause) key and turn the thickness gauge knob (6) clockwise as far as it will go (BE SURE THAT THE PLATE (12) COVERS THE EDGE OF THE KNIFE TO PREVENT AN ACCIDENT).

9.- Return the handgrip (15) to its stowed position under the carriage following the steps 3 of this section.

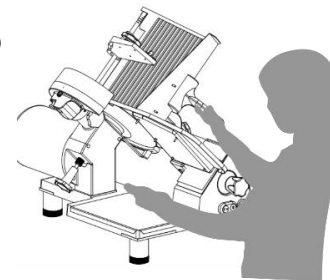


FIG 4. WORK POSITION

NOTE: To slice another product, just follow all the previous steps. Clean all parts before slicing different food to avoid flavors mixing.

B. Automatic operation of the slicer: (Only for AMS-350T)

The Automatic Slicer has a friendly control panel to make the operation easier. It is very important you understand well this control panel before you operate the machine.

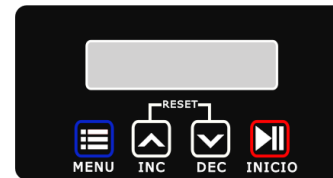


FIG 5. CONTROL PANEL

- How to start and stop the meat slicer.

Turn the MANUAL/AUTOMATIC (17) knob counterclockwise fully.

Press the switch (30) to the "ON" position, Push "INICIO" (Start) key and the cutting blade will turn and the carriage will do the stroke to slice product. Press the "INICIO" (Start/Pause) key again and the blade will stop and the carriage will move up to the left for the next slicing

NOTE! If the Manual/Automatic knob is in the manual position, the carriage will not do the stroke for slicing. To switch the system to the automatic mode, just turn off the cutting blade (press the "ON-OFF" key) and then turn it on again.

- Function Menu Key: Every time you press the "MENU" key, the parameters are displayed and they can be changed. They appear as follow:

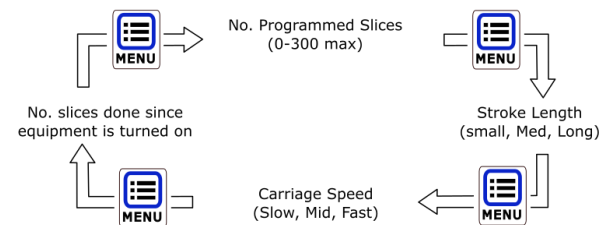


FIG 6. SEQUENCE OF PARAMETRES FROM THE CONTROL PANEL



IMPORTANT!:

A protection is triggered when the machine is trying to slice too hard meat (with bone or ice). Wait while the controller is resetting the machine or unplug the equipment and wait 15 seconds and re-reconnect it again.

- Language Selection. This options allows you to choose the language of the messages displayed. Use the "INC" or "DEC" keys to switch between English or Spanish.
- Slice Counting: You can see the slice counting and choose one of these two counting modes:
 - Normal Slice Counting: This is an incremental mode. Press the "DEC" and "INC" keys simultaneously until the display shows "000" (Reset counting). Turn on the Slicer and the counting will increase by one each. Max number displayed: 999.
 - Slice countdown and Auto Stop: This mode permit to program the quantity of slices, after this the slicer will stop. The slicer is ready to slice THE SAME QUANTITY of slices you programmed before. Press the "DEC" and "INC" keys simultaneously to set Normal Slice Counting mode.

NOTE: In slice counting, the "INC" and "DEC" keys are disabled when the machine is slicing. Select the counting mode when the slicer is stopped.

- Stroke Length: Press the "DEC" or "INC" keys to choose the length of the carriage stroke according to the product: Short (3"), Medium (7") or Long (11"). The adjustment of carriage stroke can be done when the machine is slicing or not.
- Carriage Speed: Press the "DEC" or "INC" keys to change the carriage speed: slow, middle and Fast. This adjustment of the speed can be done while the slicer is slicing or not. The next table shows the slices per minute for the selected carriage stroke and speed.

		SPEED		
		SLOW	MID	FAST
STROKE	SHORT	28	36	59
	MEDIUM	19	25	43
	LONG	14	20	35

V.- KEY ELEMENTS IN SLICING QUALITY PRODUCT

- 1.- Do not force the cut against the knife (2).
 - 2.- Keep knife (2) edge sharp to assure ease of cutting and enhance product appearance.
- Note: the re-sharpening procedure steps are shown in section VII MAINTENANCE.**
- 3.- Keep the thickness gauge plate (12), the carriage tray (4), the knife (2), and the receiving tray free of scraps and debris.



¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, mientras se realiza la limpieza del disco-cuchilla se recomienda el uso de guantes protectores debido a que el filo pudiese quedar parcial o totalmente expuesto.

F. DESVIADOR DE PRODUCTO (Ver Fig. 13).

1. Apague el equipo y desconéctelo de la Fuente de corriente.
2. Remueva el desviador de producto (28) aflojando los tornillos.

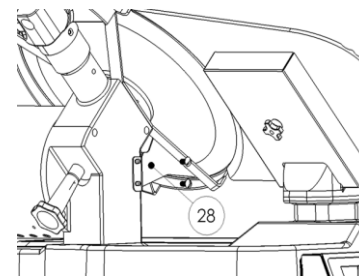


FIG 13. DEENSAMBLAR DESVIADOR DE PRODUCTO

3. Sumerja las partes en agua tibia con detergente suave. Limpie y seque completamente todas las partes.

Nota: Cuando ensamble el desviador, deje espacio suficiente entre el desviador y la cuchilla (1/32" mínimo).

G. SUPERFICIE BAJO LA REBANADORA

Estire la manija de elevación (29) para inclinar la rebanadora (Ver fig. 14). Limpie todos los componentes debajo de la maquina con un trapo húmedo.

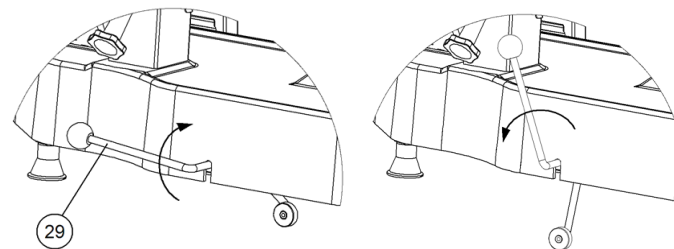


FIG 14. PALANCA DE ELEVACIÓN

Estire hacia abajo la manija de elevación (29) para regresar la rebanadora a su posición horizontal

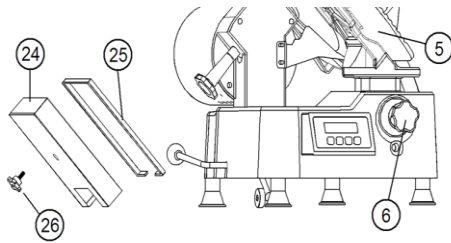


FIG 9. DESENSAMBLE DE LA PLANCHA

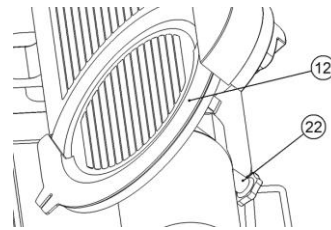


FIG 10. DESENSAMBLE DEL PLATO

D. AFILADOR.

1. Para remover el sub-ensamble del afilador (13), aflojando la perilla del afilador (21) y jale hacia arriba el sub-ensamble del afilador.
2. Para limpiar dentro del afilador use un cepillo de cerdas suaves y un trapo suave y húmedo, no lo lave a chorro de agua. Remueva los desperdicios de comida que se encuentren en los poros de las piedras de afilar.
3. Seque completamente el afilador.

Nota: Nunca use el sub-ensamble de afilador con las piedras húmedas. Todas la barras del afilador deben estar lubricadas. Después de afilar la cuchilla todos los componentes como la chuchilla (2) y las piedras (19&20) deben ser limpiadas y desinfectadas.

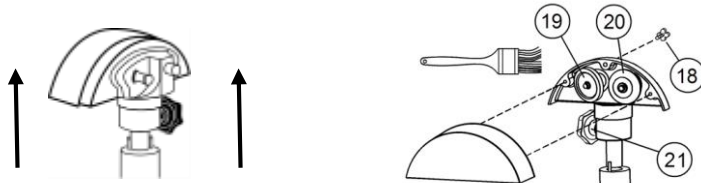


FIG 11. PASOS PARA DESENSAMBLAR EL AFILADOR

E. CUCHILLA (Ver Fig. 12).

1. Afloje la perilla del plato (22) girándola en contra de las manecillas del reloj que se encuentra en la parte posterior de la rebanadora.
2. Remueva el plato (12) de la cuchilla, usando ambas manos para levantarlo.
3. Extremando precauciones, limpie la cuchilla (2) de adentro hacia afuera. Humedezca, limpie y seque las veces que sea necesario.

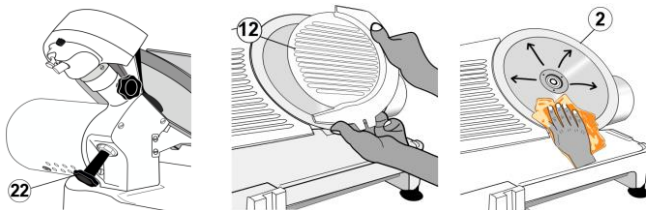


FIG 12. LIMPIEZA DE LA CUCHILLA

VI.- CLEANING, SANITIZING & INSPECTING INSTRUCTIONS:



IMPORTANT!:

CLEAN and SANITIZE this equipment at least once every four hours of operation in order to prevent the growth of disease-causing bacteria. This procedure must comply with additional laws from your state and local health departments.

Follow the next procedure to disassemble and clean all components of the slicer. Remember to turn off and disconnect it before cleaning.

Note: Level the thickness gauge plane (5) with the blade guard plate (12) using the thickness gauge knob (6) to avoid accidents.

A. HANDGRIP AND CARRIAGE TRAY

1. Hold the handgrip (15) and turn the handgrip knob (14) counterclockwise to remove them. (See figure 7).
2. Turn the carriage knob (1) counterclockwise and remove the carriage (3) from the support. Follow the steps 1, 2 and 3 shown in the figure (8).

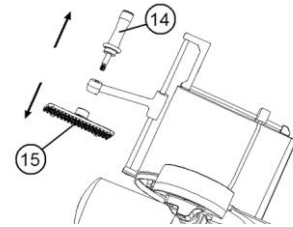


FIG 7. DISASSEMBLY HANDTRIP

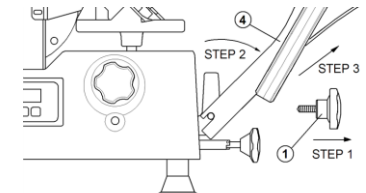


FIG 8. DISASSEMBLY CARRIAGE TRAY

3.- Inspect the contact area between the carriage support (3) and the carriage (4) plate, and the grip (15) with the serrated sheets. **Mating surfaces of joined components shall be with no hollow spaces between the joined surfaces. Also gasket shall not be broken, missing or unattached.**

4.- Clean completely and remove all food debris specially from the carriage sliding bar and grip (15). Apply FDA approved mineral oil in all surface of sliding bar after clean (ask to your authorized dealer).

B. THICKNESS GAUGE PLATE

Level the Thickness Gauge Plate (5) with the Blade Guard Plate (12) using the Thickness Gauge Knob (6). Turn the Knob (26) placed on back side of this plate counterclockwise and take off the Thickness Gauge Plane Cover (24). Remove the Plane Cover Gasket (25) and wash and dry all the parts.

C. BLADE GUARD PLATE

Turn the knife guard knob (22) counterclockwise and take off the Blade Guard Plate (12). You can use this knob to push out the plate. Wash and dry all the parts.

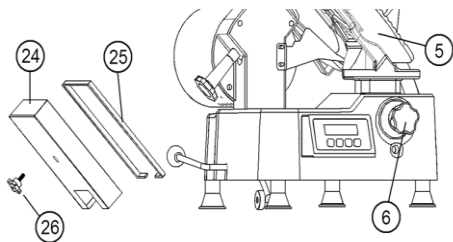


FIG 9. DISASSEMBLY THICKNESS GAUGE PLATE

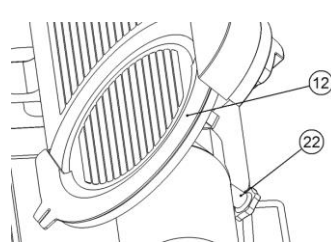


FIG 10. DISASSEMBLY BLADE GUARD PLATE

D. SHARPENER BOX.

- 1.- Remove the sharpener box (13) by loosening the sharpener lock knob (21) and pull the assembly up.
- 2.- For cleaning the inside of the sharpener use a small soft brush, and a soft damp cloth, do not use water hose. Remove all food debris contained in pores of stones.
- 3.- Dry completely or let air dry.

Note: Never use sharpener box with wet stones. Rods must be lubricated all the time. After knife sharpening, all components: knife (2) and stones (19&20), should be cleaned and sanitized again.

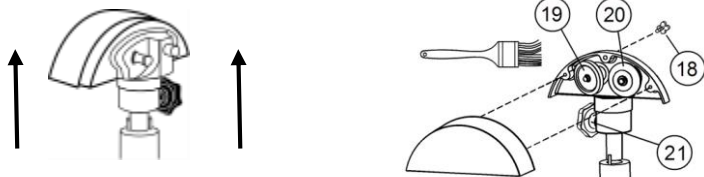


FIG 11. STEPS TO CLEAN THE SHARPENER BOX

E. KNIFE (See Fig. 12).

- 1.- Loosen the knife guard knob (22) by turning it counter clockwise. Knob's at the backside of slicer.
- 2.- Remove the knife guard plate (12) (lifting up using both hands).
- 3.- With **extreme caution**, wipe all the knife (2) towards outside (from center). Spray, clean and dry as necessary.

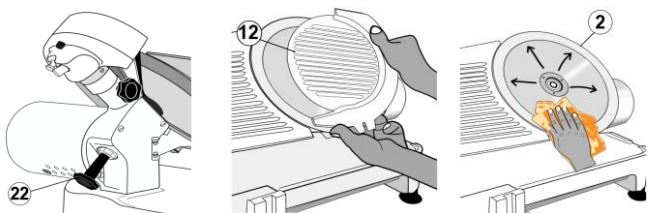


FIG 12. STEPS FOR KNIFE CLEANING

VI.- INSTRUCCIONES DE INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO



¡IMPORTANT!:
LIMPIAR y DESINFECTAR el equipo por cada 4 de trabajo continuo con el propósito de prevenir el crecimiento de bacteria que puedan causar enfermedades. Este procedimiento debe cumplir con las leyes adicionales de su estado y departamentos de salud locales.

Siga el siguiente procedimiento para desensamblar y limpiar todos los componentes de la rebanadora. Recuerde apagar y desconectar el equipo antes de dar servicio y/o limpieza.

Nota: Nivele la plancha (5) con el plato (12) usando la perilla del regulador (6) para prevenir accidentes.

A. PERILLA DE PISÓN Y CARRO

1. Sostenga el pisón (15) y gire la perilla del pisón (14) en contra de las manecillas del reloj (Ver Fig. 6).
2. Gire la perilla del carro (1) en contra de las manecillas del reloj y remueva el carro de su soporte. Ver figura 7 donde se muestran los pasos 1, 2 y 3.

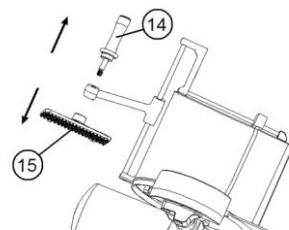


FIG 7. DESENSAMBLE DE PERILLA DE PISÓN

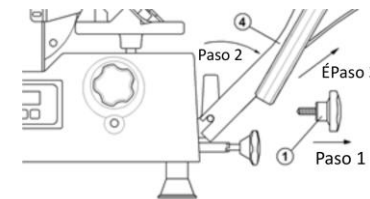


FIG 8. DESENSAMBLE DEL PORTACARRO

3. Inspeccione el área de contacto entre el porta-carro (3) y el carro (4) y la parte del pisón con la superficie dentada. **Superficies de contacto de componentes unidos serán unidas y no tener espacios entre las superficies. Los empaques y uniones no deberán estar quebrados, ausentes o despegados.**
4. Limpie completamente y remueva todos los sobrantes de comida especialmente de la barra de deslizamiento del carro (16) y del pisón (15). Aplique aceite mineral grado alimenticio (FDA) sobre toda la superficie de la barra (pregunte a su distribuidor autorizado)

B. PLANCHA

Nivele la plancha (5) con el plato (12) usando la perilla del regulador (6). Gire en contra de las manecillas del reloj la perilla del porta plancha (26), ubicada en la parte posterior de la plancha, y retire la cubierta porta plancha (24). Remueva el empaque del porta plancha (25), lave y seque cada una de las partes.

C. PLATO

Gire la perilla del plato (22) en contra de las manecillas del reloj y retire el plato (12). Puede usar esta perilla para empujar ligeramente el plato. Lave y seque cada una de las partes.

¡IMPORTANTE!

Una protección se activa cuando el equipo está tratando de rebanar carne muy dura (con hueso o hielo). Espere a que el control restablezca el equipo o desconecte la rebanadora y espera 15 segundos y vuelva a conectarla.

- Contador de Rebanadas: Puede visualizar el contador de rebanadas y seleccionar entre dos modos de conteo.
 - Conteo normal: este es modo incremental. Presione las teclas INC y DEC al mismo tiempo hasta que en la pantalla aparezca "000" (Resetear contador). Encienda el equipo y el contador incrementará la cuenta uno a la vez.
 - Conteo regresivo: Este conteo le permite programar la cantidad de rebanadas, después del conteo el equipo se detendrá. La rebanadora esta lista para rebanar LA MISMA CANTIDAD de rebanadas programadas previamente. Presione las teclas DEC e INC simultáneamente para resetear el contador.
 - Contador diario: El equipo lleva el conteo de rebanadas por día o jornada. El conteo inicio desde que se encienda el equipo hasta que se apaga.

NOTA: En el modo de conteo normal, las teclas INC y DEC quedan deshabilitadas. Seleccione el modo de conteo deseado mientras el equipo está en reposo

- Longitud de corte: Presione la tecla DEC o INC para seleccionar la longitud de corte dependiendo del producto: chico (3"), Medio (7") o Largo (11"). El ajuste de la longitud de corte se puede hacer cuando el equipo este en reposo o no.
- Velocidad de corte: Presione la tecla DEC o INC para cambiar la velocidad de corte: baja, media y alta. El ajuste de velocidad se puede hacer mientras la rebanadora esta rebanando o en reposo. En la siguiente tabla se muestra el número de rebanadas por minuto de acuerdo velocidad y longitud de corte.

REBANADAS POR MIN		VELOCIDAD		
		BAJA	MEDIA	ALTA
LONG. CORTE	CHICO	28	36	59
	MEDIO	19	25	43
	LARGO	14	20	35

V.- ELEMENTOS CLAVE PARA UN REBANDO DE CALIDAD

1. No aplique demasiada fuerza sobre el producto contra la cuchilla (2)
2. Mantenga afilada la cuchilla para asegurar facilidad en el corte y mejorar la apariencia del producto.

Nota: El procedimiento de afilado de describe en la sección VII MANTENIMIENTO.

3. Mantenga el plato (12), el carro (4) la cuchilla (2) y la bandeja recolectora libres de sobrantes de comida.



CAUTION!

Since the knife edge is partially or totally exposed, it is extremely dangerous. It's recommended to wear hand and finger protection for the cleaning steps.

F. SLICE DEFLECTOR (See Fig. 13).

- 1.- Turn off and unplug the slicer.
- 2.- Remove the slice deflector by loosening the screw knobs (Counter clockwise).

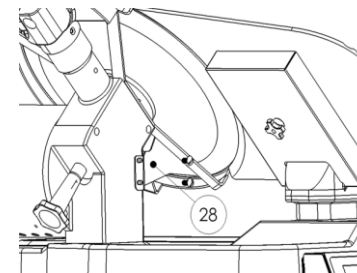


FIG 13. DISASSEMBLY SLICE DEFLECTOR

- 3.- Sink the part with warm water and a mild detergent solution. Clean and dry completely.

Note: When assemble again, keep enough space between deflector and knife (1/32" min).

G. SURFACE UNDER THE SLICER

Pull up the lifting handle (29) to incline the slicer (See Fig. 14). Clean all the parts under the machine with a damp cloth.

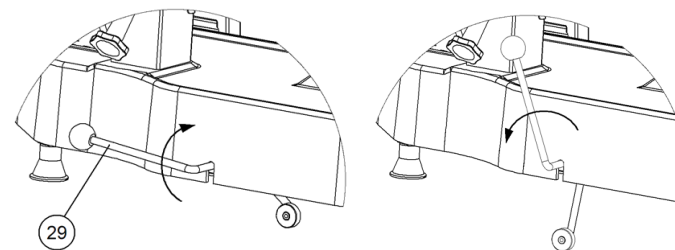


FIG 14. LIFTING HANDLE SLICER

Pull down the lifting handle to return the slicer to its horizontal position

VII.- MAINTENANCE:

1.- Slide rods: you must lubricate the slicer with light oil at least every 100 hours or 3 days of service. The points to lubricate are upper and bottom sides of round (16) and square sliding rods.

2.- Knife: after certain period of use or if you notice the quality of the sliced meat is not as fine as the first time, you will need to re-sharpen the knife (2):

A. Be sure the machine is off.

B. Loosen the sharpener lock knob (21) under the sharpening assembly, until it springs up (See Fig. 15).

C. Push the assembly towards the cutting blade edge, hold it in that position and press down until the stones are on each side of the knife (Aprox. ¼" under the edge) then tighten the sharpener lock knob (21) again.

D. Turn on the machine and, push the rod "A", let the stone (19) grind the under side of the knife for a few seconds. This will sharpen the edge and create a slight burr on the top side of the edge. When you release the rod "A" it will return automatically.

E. Then remove the burr from the top side of the knife by pulling down rod "B" only a very slight pressure is needed to hone the edge. Too much pressure and time may create a reverse angle and destroy the knife. ROD "B" will return automatically when released.

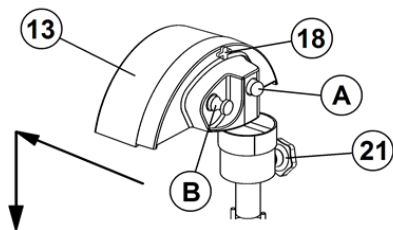


FIG 15. ADJUSTMENT SHARPENER

F. Turn off the machine and wait until the Cutting Blade stops. Then loosen the sharpener lock knob (21), pull up the sharpener and reinstall in its stowed position. Tighten the sharpener lock knob again

G. **Clean and sanitize the equipment** (See CLEANING, SANITIZING AND INSPECTING section).



IMPORTANT!:

The time spent in grinding and truing the knife edge will add to longevity of the knife and provide optimum efficiency of your meat slicer. Repeat steps "D" and "E" if it is necessary.

7. Ubíquese en la posición correcta de trabajo (Ver Fig. 4), ahora puede comenzar a rebanar producto. Para mejores resultados mantenga afilada la cuchilla (2).

8. Una vez rebanado el producto deseado, pause el equipo presionando la Tecla "INICIO" (AMS-350T) o el botón rojo "OFF" (RMS-350) y gire la perilla del regulador (6) hasta el tope (ASEGURESE QUE EL PLATO(12) CUBRA COMPLETAMENTE EL FILO DE LA CUCHILLA PARA EVITAR ACCIDENTES).

9. Regrese el pisón a su posición de guardado debajo del carro siguiendo en orden inverso el paso tres de esta sección.

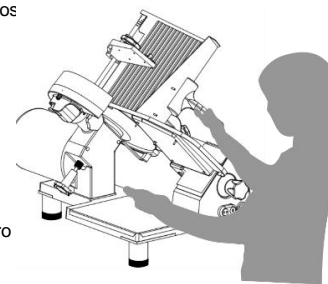


FIG 4. POSICIÓN DE TRABAJO

NOTA: Para rebanar otro producto, siga todos los pasos descritos previamente. Limpie todas las partes antes de rebanar diferentes alimentos para evitar la mezcla de sabores

B. Operación de la Rebanadora en modo Automático (aplica solo al modelo AMS-350T)

La rebanadora automática tiene un panel de control amigable que facilita su operación. Es importante que entienda muy bien el control antes de operar el equipo.

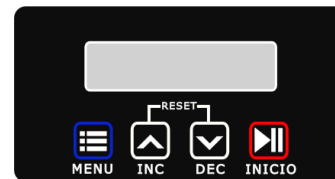


FIG 5. PANEL DE CONTROL

- Como encender y apagar la Rebanadora

Gire la perilla MANUAL/AUTOMATICA (17) en contra de las manecillas del reloj hasta que tope y suéltela.

Encienda el equipo desde el interruptor (ON/OFF) (30). Presione "INICIO" Y la cuchilla empezará a girar y el carro hará la carrera para rebanar el producto. Presione la tecla "INICIO" nuevamente y la cuchilla se detendrá y el carro se desplazara hasta el extremo izquierdo listo para rebanar otra vez.

NOTA: Si la perilla MANUAL/AUTOMATICO está en la posición manual, el carro no se moverá automáticamente. Para regresar al modo automático, solo apague la cuchilla (presione la tecla ON/OFF) y vuelva a encender el equipo.

- "MENU": Cada vez que presione esta tecla los parámetros son mostrados y pueden ser cambiados:

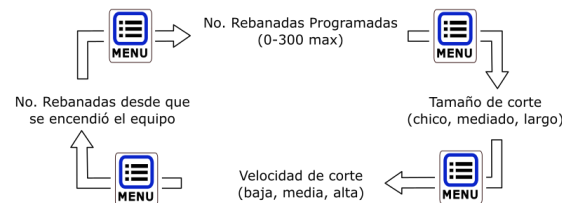


FIG 6. SECUENCIA DE PARAMETROS EN PANEL DE CONTROL

III.- INSTALACIÓN

Antes de conectar el equipo siga estos fáciles pasos de ensamble y preparación (Fig. 2)

1. Ensamble el porta-carro en la base de la rebanadora (10)

A. Retire la perilla carro (1) y la arandela.

B. Coloque el ensamble del porta-carro en el soporte de la barra deslizadora (16).

C. Coloque la arandela y apriete el porta-carro firmemente con la perilla (1) .

2.- Instale la caja del afilador (13) de acuerdo con la Fig. 3. Atomille la perilla (21) para fijar el ensamble completo.

3.- Verifique que el lugar de trabajo esté limpio y nivelado.

4.- Gire la perilla reguladora de corte (6) y asegúrese que gira libremente durante todo su recorrido, y revise que la plancha abra y cierre simultáneamente.

5. Conecte la rebanadora a la corriente eléctrica. La conexión debe estar lo suficientemente cerca del equipo para proporcionar facilidad de desconexión para limpieza y servicio.

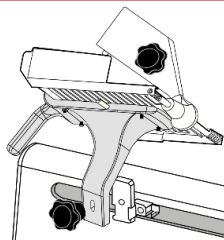


FIG 2. INSTALACIÓN DE PORTA-CARRO



FIG 3. INSTALACIÓN DE AFILADOR

IV.- OPERACIÓN:



¡IMPORTANTE!

Al usar el equipo por primera vez, es necesario limpiarlo y cortar un par de rebanadas de desecho (zanahorias, papas, etc.) para asegurar que el disco-cuchilla esté limpio antes de cortar producto comestible.

A. Operación Manual de la Rebanadora

1. Coloque el productos a cortar sobre el carro (4). Use productos a temperaturas mayores a 2°C preferentemente (36°F). Esta máquina no está diseñada para rebanar carne congelada o con hueso.

2. Jale la perilla MANUAL-AUTOMATICA sosténgala y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj. (Solamente para el modelo AMS-350T)

3. Libere el pisón (15) de la parte inferior de carro (4) usando la perilla del pisón (14). Ahora, mueva el pisón hacia el lado superior de la barra, –NO FORZAR ESTA OPERACIÓN- después gire el pisón en sentido anti horario hacia su posición por encima del carro cargador.

4. Presione hacia abajo el pisón (15) utilizando su perilla (14) para fijar el producto. Puede utilizar esta perilla para deslizar el carro (4) hacia adelante y hacia atrás o usar la manija del porta-carro.

5. Mueva el carro completamente hacia atrás, y seleccione el espesor deseado de rebanada usando la perilla de regulador (6). **IMPORTANTE: ESPESOR MÁXIMO ½"**

6. Conecte el equipo y encienda desde el interruptor principal (30). Presionando la tecla "INICIO" (AMS-350T) o el botón verde "ON" (RMS-350), la cuchilla comenzará a girar.

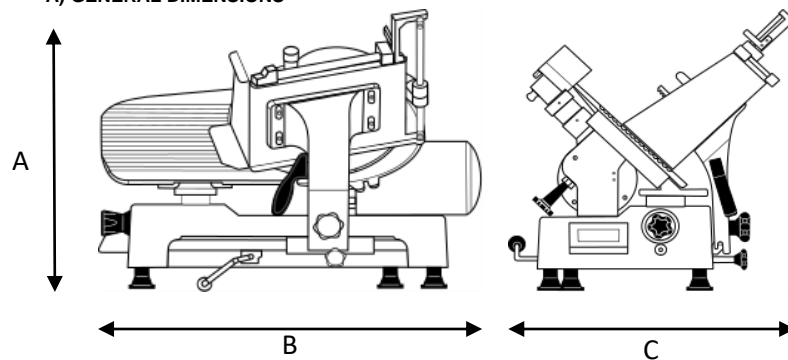
NOTA: Esta máquina ha sido diseñada con un Angulo de 45°, de manera que se requiere esfuerzo mínimo para empujar el producto hacia la cuchilla de corte.

REVIEW OF PARTS (SUPPLIES)	FREQUENCY VERIFICATION	COMMENTS
Bearing	Daily	Do daily clean bearing area to prevent buildup of fluids and wastes. Also oil (food grade grease) this area for the purpose of extending the life of bearing.
Membrane (on-off)*	Daily	Required immediately change switch membrane break if failure to prevent post on or off the introduction of moisture or other waste.
Sliding Rod	Once a week	Keep clean and lubricated the support rods and rod. Use light mineral grease to do this. Not use edible cooking oil, this is not a lubricant.
Carriage Support (bars media)	Once a week	Keep free of waste (powder, food, etc.) bars also keep moving thin oil lubricated, do not use oil or fat thick as it affects the movement.
Knife	Once a week	Sharpening blade heavy cut if you notice, or if you notice when excess scrap slicing. (Cut must be gentle and easy to clean).
Sharpening stones and Seated	Daily	It is recommended that the stones are kept covered or protected from waste to extend the life of these. Make sure before the blade sharpening is free to prevent waste clogged pores of stones.

*Only for AMS-350T

VIII.- EQUIPMENT SPECIFICATION

A) GENERAL DIMENSIONS



DIMENSIONS	MODEL AMS-350
A	45.7 cm (18 in)
B	54.6 cm (21.5 in)
C	53.3 cm (21 in)

B) ELECTRICAL SPECIFICATIONS (Depends on your model. See ID plate)

MEAT SLICER	MODELS: AMS-350T, RMS-350	
Motor Capacity	373W (1/2 HP)	
Frequency	60 Hz	
Voltage	115 V~	220 V~
RPM	400-420	
Phases	1	

C) ELECTRICAL DIAGRAM

The electrical diagram for this unit is located under the base frame.


WARNING!

The maintenance or service for this equipment must be performed by qualified personnel only. For any problem or doubt related to electrical specifications and connections, please call to your authorized dealer.

II.- DESEMPACADO

Mientras desempaqué el equipo, preste especial atención en remover estos componentes para ser ensamblados posteriormente. Asegúrese que estén completos *.

Ensamble de base:	Ensamble de carro:	Ensamble de Caja Afilador:
1 Disco-cuchilla (2)	1 Porta carro (3)	1 Caja Afilador (13)
1 Motor (11)	1 Carro (4)	
1 Plancha (5)	1 Manivela (8)	
1 Plato (12)	1 Pisón (15)	

*Nota: Para mejor referencia vea "Diagrama de componentes para rebanadora" (Pág. centrales).

- Retire el huacal de madera, protectores de cartón y bolsas plásticas del equipo.
- Defina el lugar donde la rebanadora será instalada.
- Saque el ensamble de carro. Haga lo mismo con el ensamble de la base levantándola desde la base (10), ejercer método de elevación adecuado, preferiblemente hacer este procedimiento con dos personas.
- Una vez que la unidad está colocada en su área de trabajo definida, tome el ensamble de la caja afilador y sáquelo de la bolsa de protección.
- Retire el protector plástico de la orilla de la cuchilla o disco (5) siguiendo las siguientes instrucciones (Ver Fig. 1):
 - Gire la Perilla reguladora de corte (6) en contra de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
 - Quite el plato de protección (12) aflojando la perilla del plato de protección (22).
 - Ahora, con extremo cuidado, retire el protector del disco-cuchilla jalando una de las uniones. Recuerde siempre usar guantes de protección para evitar lesiones.
 - Una vez que haya retirado el protector del disco-cuchilla, vuelva a colocar el plato de protección (12) y asegúrelo con la perilla (22). Ajuste la plancha (5) con el regulador de corte (6).

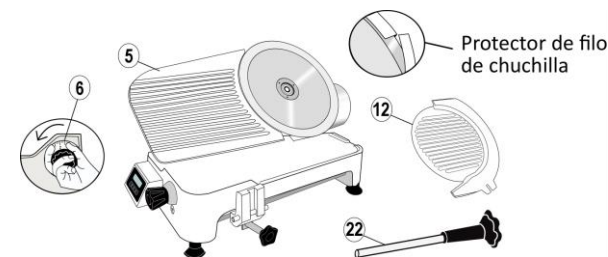


FIG 1. COMO REMOVER EL PROTECTOR DE CUCHILLA


¡ADVERTENCIA!

Extreme precauciones al quitar el protector del disco-cuchilla ya que éste se encuentra afilado y sin la debida protección podría causar heridas muy graves.

CONTENIDO:	PAG
I. INTRODUCCIÓN	1
II. DESEMPACADO	2
III. INSTALACIÓN	3
IV. OPERACIÓN	3
V. ELEMENTOS CLAVA PARA REBANAR CON CALIDAD	5
VI. INSTRUCCIONES DE INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO	6
VII. MANTENIMIENTO	9
VIII. ESPECIFICACIONES GENERALES	10

I.- INTRODUCCIÓN:

Usted ha adquirido una rebanadora de carne la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Algunos componentes de ésta rebanadora están hechos con aluminio anodizado, un material con un tipo de recubrimiento superficial que maximiza la apariencia, reduce la oxidación y también es de lo mejor que existe en el mercado para el contacto con productos alimenticios.

¡IMPORTANTE!: Es de vital importancia que Ud. Y cualquier otra persona que operará el equipo, lea detenidamente el manual.



¡ADVERTENCIA!

Esta máquina está diseñada para rebanar carne y algunos otros productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser reemplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



¡Peligro! no utilice directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo para alimentar al equipo con el producto a rebanar. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cms con la hoja.



Apague y desconecte el equipo cuando no este en uso .

MEAT SLICER DIAGRAM FOR COMPONENTS (SEE CENTRAL PAGES)

ITEM	DESCRIPTION	QTY
1	CARRIAGE KNOB	1
2	KNIFE	1
3	CARRIAGE SUPPORT	1
4	CARRIAGE	1
5	THICKNESS GAUGE PLATE	1
6	SLICE ADJUSTING KNOB	1
7	CONTROL PANEL*	1
8	CARRIAGE SUPPORT HANDLE	1
9	LEVELING LEGS	4
10	BASE	1
11	1/2 HP MOTOR AND CASE	1
12	KNIFE GUARD PLATE	1
13	SHARPENER	1
14	HANDGRIP KNOB	1
15	GRIP	1
16	SLIDE BAR	1
17	MANUAL - AUTO KNOB*	1
18	SHARPENER COVER KNOB	1
19	GRINDING STONE	1
20	TRUINING STONE	1
21	SHARPENER LOCK KNOB	1
22	KNIFE GUARD KNOB	1
23	CARRIAGE SETCREWS	3
24	THICKNESS GAUGE PLANE COVER	1
25	PLANE COVER GASKET	1
26	PLANE COVER KNOB	1
27	CUTTING BLADE REAR GUARD	1
28	SLICE GUARD	1
29	LIFTING HANDLE	1
30	SWITCH ON/OFF*	1

*Only for AMS-350T

MEAT SLICER DIAGRAM FOR COMPONENTS
DIAGRAMA DE COMPONENTES DE REBANADORA DE CARNES

