

C 30E - C 35E

MANUALE D'USO
INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'USAGE
MANUAL DE USO

AFFETTATRICE
SLICER
AUFSCHNITTMASCHINE
TRANCHEUR
CORTADORA

OMAS
Food machinery

D

Sehr geehrter Kunde

Die **OMAS** Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 98/37 Maschinenrichtlinie** hergestellt und entsprechen den von dem Gesetz am Herstellungsdatum verlangten Vorschriften. Diese Maschine ist einfach zu reinigen, kräftig, sicher und zuverlässig. Laut der Anforderungen an Sicherheit und Hygiene wurden nur rostfreier Stahl, Eloxalaluminium und Kunststoffe als Werkstoffe eingesetzt um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

EN 1974 Aufschnittschneidmaschinen: Sicherheits- und ygieneanforderungen

EN 60204 Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen

EWG 89/109 Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen

EWG 89/336 Elektromagnetische Kompatibilität - Richtlinien

EWG 73/23 Niederspannungsrichtlinie

Die **EWG Konformitätserklärung** und der **Schaltplan** werden mit dieser **Bedienungsanleitung** geliefert. Für eine **korrekte Installation und Benutzung** wird es empfohlen, **sorgfältig auf diese Hinweise zu achten**.

OMAS wünscht, daß Sie alle Leistungen ihrer Produkte voll nutzen.

OMAS S.p.A.

F

Cher Client,

Le trancheur **OMAS** avec ses accessoires ont été fabriqués selon les **CEE 98/37 Directives des machines**. Ils répondent aux qualités requises par la législation à la date de construction. Ses caractéristiques principaux sont la facilité de nettoyage, la solidité de la construction et la sécurité de fonctionnement. Les matériaux utilisés, aluminium anodisé, acier inoxydable et matières plastiques, ont été choisis en respectant les spécifications pour l'hygiène pour garder la machine inaltérable dans le temps.

Les normes qui règlent la construction sont les suivantes:

EN 1974 Trancheurs: Prescriptions relative à la sécurité et à l'hygiène

EN 60204 Equipement électrique des machines: Partie 1 - Règles générales

CEE 89/109 Directives pour les matériaux et les objets destinés à venir en contact avec les produits alimentaires

CEE 89/336 Directives sur la Compatibilité Électromagnétique

CEE 73/23 Directives sur la tension basse

La **déclaration CEE de Conformité** et le **schéma des connexions** sont joints à ce manuel, que nous vous conseillons de lire soigneusement pour une **correcte installation et utilisation de la machine**.

La **OMAS** Vous souhaite la possibilité d'apprécier les performances de ses produits.

Cordialement

OMAS S.p.A.

E

Estimado Cliente,

La cortadora **OMAS** y sus accesorios han sido construidos según las normas **98/37 CEE Directiva Máquinas**, para responder así a los requisitos solicitados por la legislación a la fecha de su construcción. Las características fundamentales son la facilidadde lompieza, la solidez dela construcción , la seguridad y la afidabilidad del funcionamiento. Los materiales utilizados, aluminio anodizado, acero inox y materias plásticas han sido escogidos respetando las normativas de higiene sanitarias para así rendir la máquina inalterable en el tiempo.

Las normativas que regulan la construcción son las siguientes:

EN 1974 Cortadora: especificación de higiene y seguridad

EN 60204 Equipamiento eléctrico de las máquinas: Parte 1- Reglas generales

89/109/CEE Indicaciones para los materiales y los objetos destinados a venir en contacto con los productos alimenticios .

89/336/CEE Normas sobre la Compatibilidad Electromagnética

73/23/CEE Normas sobre la baja tensión

La **declaración CE de conformidad** y el **esquema eléctrico** son adjuntos en el presente manual que, para una **correcta instalación y utilización de la máquina**, aconsejamos leer atentamente.

OMAS desea que puedan apreciar las prestaciones de sus productos .

Cordialmente

OMAS S.p.A.

Parte 1

Part 1

Filename: C30E_01.P65 26/07/99



Gentile Cliente

L' affettatrice **OMAS** e i suoi acces-sori sono stati costruiti secondo la **Direttiva Macchine 98/37 CEE**, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione. Caratteristiche fondamentali sono la facilita' di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilita' di funzionamento.

I materiali utilizzati, alluminio anodizzato, acciaio inox e materie plastiche, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 1974 Affettatrici: Specifiche di igiene e sicurezza

EN 60204 Impianto elettrico delle macchine: Parte 1 Regole generali

89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

89/336/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica(EMC)

73/23/CEE Direttiva bassa tensione

La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.

La **OMAS** si augura che possiate apprezzare le prestazioni dei propri prodotti.

Cordialmente

OMAS S.p.A.



Dear Customer,

The **OMAS** slicing machine and its accessories are manufactured in accordance with the **EEC 98/37 Machinery Directive**.

They meet all legislative requirements valid at the date of manufacture. Its principle characteristics are easy cleaning, robust manufacture, safe and reliable operation.

The materials utilized, anodized aluminium, stainless steel and plastics have been selected with due regard to hygiene regulations and ensure that the machine has a long life.

The regulations applicable to its manufacture are the following:

EN 1974 Slicing machines: Safety and hygiene specifications

EN 60204 Electrical equipment of machines: Part 1 General requirements

89/109/EEC Directives for the materials and things destined to come into contact with food

89/336/EEC Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC)

73/23/EEC Directive on low voltage

The EEC Declaration of Conformity and the circuit diagram are delivered together with the instruction manual, that we recommend to read with great attention for a correct installation and use of the machine.

OMAS hopes that you can make the best use of the performance of its products.

Yours faithfully,

OMAS S.p.A.

INHALTSVERZEICHNIS	TABLES DES MATIERES	INDICE
BESCHREIBUNG	DESCRIPTION	DESCRIPCION
Teil 1	Partie 1	Parte 1
Teil 2 Inhaltsverzeichnis	Partie 2 Table des matieres	Parte 2 Indice
Teil 3 Allgemeine Liefernormen Lieferungsbedingungen Maschinenidentifizierung Liste der Sonderzubehöerteile	Partie 3 Notes générales à la livraison Conditions de livraison Identification de la machine Liste des options	Parte 3 Notas generales de entrega Condiciones de entrega Identificación de la máquina Lista de opcionales
Teil 4 Mechanische Sicherungsrichtungen Elektrische Sicherungsrichtungen	Partie 4 Sécurités mécaniques Sécurités électriques	Parte 4 Seguridades mecánicas Seguridades eléctricas
Teil 5 Beschreibung der Bestandteile	Partie 5 Définition des composants	Parte 5 Definición componentes
Teil 6 Technische Eigenschaften	Partie 6 Caractéristiques techniques	Parte 6 Características técnicas
Teil 7 Installation Anschluß	Partie 7 Installation Connexion électrique	Parte 7 Instalación Conexión eléctrica
Teil 8 Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine	Partie 8 Fonctionnement et usage du trancheur	Parte 8 Funcionamiento y uso de la cortadora
Teil 9 Messerschleifen	Partie 9 Affûtage du couteau	Parte 9 Afilamiento de la cuchilla
Teil 10 Wartung Reinigung Führungsschmierer	Partie 10 Entretien Nettoyage Graissage des guides	Parte 10 Manutención Limpieza Lubrificación guías
Teil 11 Störungen und Lösungen	Partie 11 Anomalies et solutions	Parte 11 Anomalias y soluciones
Teil 12 Garantie	Partie 12 Garantie	Parte 12 Garantia

INDICE

CONTENTS

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Parte 1

Part 1

1/1

Parte 2

Part 2

2/1

Indice

Index

Parte 3

Part 3

3/1- 4

Note generali alla consegna

General delivery conditions

Condizioni di fornitura

Delivery conditions

Identificazione della macchina

Machine identification

Elenco optional

List of optional accessories

Parte 4

Part 4

4/1

Sicurezze meccaniche

Mechanical safety devices

Sicurezze elettriche

Electrical safety devices

Parte 5

Part 5

5/1

Definizione componenti

Definition

Parte 6

Part 6

6/1

Caratteristiche tecniche

Technical data

Parte 7

Part 7

7/1- 2

Installazione

Installation

Allacciamento elettrico

Electrical supply

Parte 8

Part 8

8/1- 4

Funzionamento e uso

Slicer functioning and use

dell' affettatrice

Parte 9

Part 9

9/1- 4

Affilatura lama

Blade sharpening

Parte 10

Part 10

10/1- 5

Manutenzione

Maintenance

Pulizia

Cleaning

Lubrificazione guide

Guides lubrication

Parte 11

Part 11

11/1

Anomalie e soluzioni

Problems and corrective actions

Parte 12

Part 12

12/1

Garanzia

Warranty

Allgemeine Liefernormen

Die Maschine wird immer mit ihrer Verpackung geliefert. Die Verpackung besteht aus Karton, Polyäthylenbeutel und verschäumtem Polyurethan, die ohne besondere Schwierigkeiten beseitigt werden kann.

Der Umwelt zuliebe bitte keine Verpackung in der Natur verlassen.

Lieferungsbedingungen

Kontrollieren Sie bei der Lieferung, daß die Verpackung unversehrt ist und der Inhalt der Bestellung oder dem Lieferschein entspricht. Andernfalls informieren Sie unmittelbar den Spediteur. Die Maschine zu zweit hochheben und sie auf eine für ihr Gewicht geeignete Aufstellfläche stellen (die Seite des Messers ist am schwersten)
Teil 6.

Liste der Bestandteile:

- 1 Aufschnittmaschine
- 2 Zubehörteile (Ölfläschchen für die Schmierung, Bürste)
- 3 **EG** Konformitätserklärung
- 4 Bedienungsanleitung
- 5 Schaltplan

Maschinenidentifizierung

In Ihren Mitteilungen mit der Firma **OMAS** bitte erwähnen Sie immer die Registriernummer.

Notes générales à la livraison

La machine est toujours livrée dans un emballage approprié. Les composants de l'emballage (carton, sacs de polyéthylène, polyuréthane expansé), peuvent être assimilés aux ordures et éliminés facilement.

Ne pas disperser dans l'environnement.

Conditions de livraison

A la livraison, vérifiez si l'emballage est intact et la fourniture correspond à la commande ou au bordereau de livraison; en cas contraire, veuillez informer tout de suite l'expéditionnaire. Le trancheur doit être enlevé de l'emballage par deux opérateurs et placé sur un plan qui puisse soutenir son poids (le trancheur est plus lourd de la partie du couteau) **Partie 6.**

Liste des composants:

- 1 Trancheur
- 2 Accessoires (graisseur, huile de graissage, petite brosse)
- 3 Déclaration **CE** de conformité
- 4 Manuel d'usage
- 5 Schéma des connexions

Identification de la machine

Pour toute information, adressez-vous au fabricant **OMAS** et indiquez toujours le numéro de matricule indiqué sur les plaques d'identification.

Notas generales de entrega

La máquina viene siempre entregada en un embalaje adecuado .

Los componentes del embalaje (cartón, bolsas de polietileno, espuma de poliuretano), son asimilables a los desechos urbanos, pueden ser eliminados sin dificultad .

No dispersarlos en el ambiente

Condiciones de entrega

Controlar a la entrega que el embalaje esté íntegro y que la entrega corresponda al pedido y al resguardo de portes ; en caso contrario informar inmediatamente al agente de transportes. Una vez sacada la cortadora del embalaje, con la ayuda de dos personas, colocar la máquina sobre una base adapta para sostener el peso (el peso mayor de la máquina está en la parte de la cuchilla) **Parte 6.**

Lista de Componentes:

- 1 Cortadora
- 2 Accesorios (ampolla, aceite para la lubricación, cepillo)
- 3 Declaración **CE** de conformidad
- 4 Manual de instrucciones
- 5 Esquema eléctrico

Identificacion de la maquina

Para cualquier información dirigirse al constructor **OMAS**, citando siempre el número de matrícula colocada en la placa de identificación.

Parte 3

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

I componenti dell'imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà.

Non disperdere nell'ambiente

Condizioni di fornitura

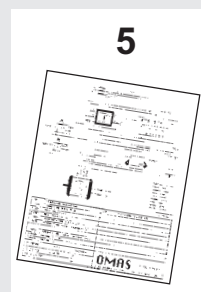
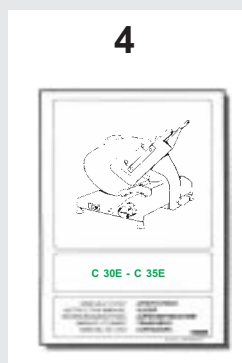
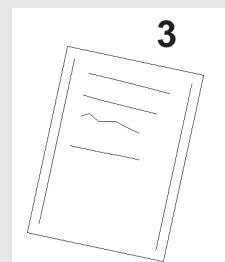
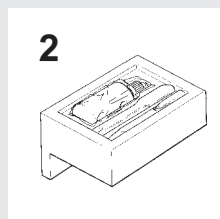
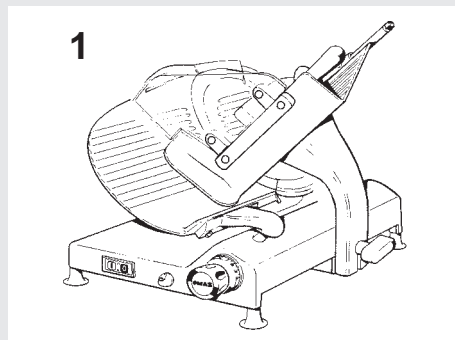
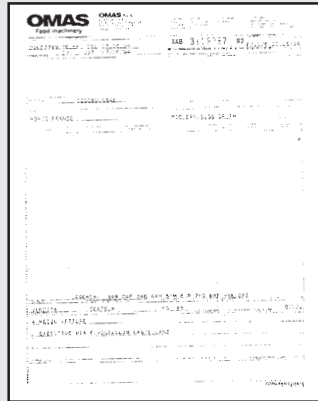
Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all'ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere. In due persone togliere l'affettatrice dall'imballo, (il peso maggiore della macchina è dalla parte della lama), collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (**Parte 6**).

Elenco componenti:

- 1 Affettatrice
- 2 Accessori (ampollina, olio per la lubrificazione, spazzolino)
- 3 Dichiarazione **CE** di conformità
- 4 Manuale d'uso
- 5 Schema elettrico

Identificazione della macchina

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore **OMAS**, citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione.



OMAS			
Food machinery		21040 Oggiona S.Stefano-Italy	
Mod.		Matr.	
V	<input type="checkbox"/> Hz	Ph	<input type="checkbox"/> A
<input type="checkbox"/>	IP	<input type="checkbox"/>	W

Part 3

General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging. The packaging materials (cardboard, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, **it should be disposed of with consideration.**

Delivery conditions

Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods correspond to those described on the order or the delivery note; in case of error, inform the shipper immediately. Remove the slicer from the packaging. The slicer must be placed by two operators on a stable base adequate to support its weight (the slicer is heavier on the blade side) **Part 6.**

List of components:

- 1 Slicer
- 2 Accessories (cruet, lubrication oil, brush)
- 3 **EC** declaration of conformity
- 4 Instruction manual
- 5 Wiring diagram

Machine identification

In any communication with **OMAS** the serial number indicated on the identification label must be quoted.

Teil 3

Partie 3

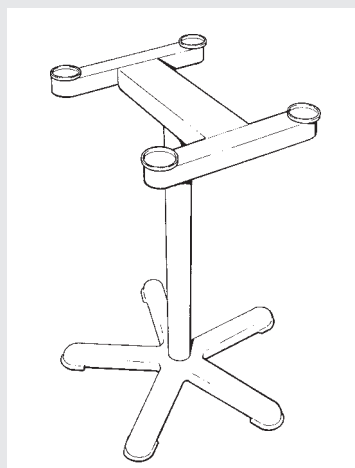
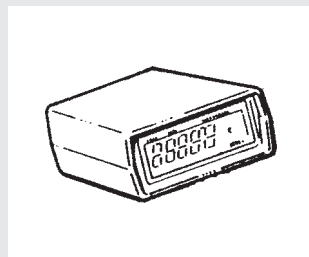
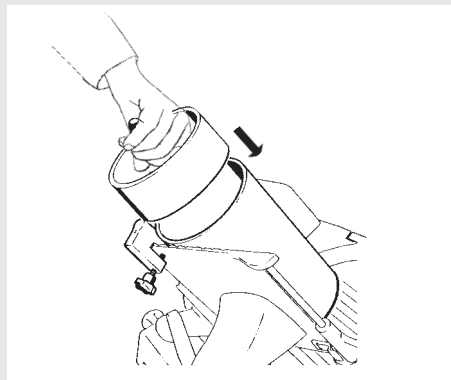
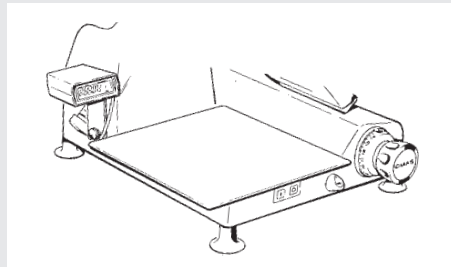
Parte 3

Liste der Sonderzubehörteile		Liste des Options		Lista de Opcionales	
Bez. Nr.	Beschreibung	Ref. N°.	Description	N° Ref.	Descripción
8	Portioniervorrichtung: Digitalanzeiger der Portionnettogewichte	8	Portionneur: indicateur digitale du poids net des portions	8	Porcionador:revelador digital del peso del producto cortado,al neto de la tara.
12	Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 135 mm	12	Tube en inox Ø 135 mm sur porte-produit	12	Tubo inox Ø mm135 sobre plato porta-alimentos
22	Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 180 mm Sonderzubehör 12 - 22: Mit Schieber versehen ermöglichen sie einen schnellen Schnitt der Gemüse	22	Tube en inox Ø 180 mm sur porte-produit Les options 12-22 fournis avec le poussoir permettent de couper rapidement et avec le même épaisseur les végétaux	22	Tubo inox Ø mm180 sobre plato porta-alimentos Opcionales 12-22: completos de prensa-alimentos, permite un corte rápido con un espesor constante de los productos vegetales
16	Digitalscheibenzähler: um die Scheiben zu zählen	16	Compte-tranches digitale: il permet de compter les tranches de produit déjà découpé	16	Cuenta lonchas digital: permite el cálculo de las lonchas del producto cortado
17	Bock für Aufschnittmaschine: um die Maschine aufzustellen, wenn man mit Aufstellfläche nicht versorgt ist.	17	Tréteau pour trancheur: il permet d'installer le trancheur même s'il n'y a pas un plan de travail	17	Pedestal de la cortadora: permite de instalar la cortadora en el caso que no haya una superficie plana de trabajo

Elenco Optionals

List of optional accessories

N° Rif.	Descrizione
8	Porzionatore: rilevatore digitale del peso del prodotto affettato, al netto della tara
12	Tubo inox Ø mm 135 su piatto portamerce
22	Tubo inox Ø mm 180 su piatto portamerce
Optionals 12 - 22: completi di pressamerce, permettono il taglio rapido a spessore costante di prodotti vegetali.	
16	Contafette digitale: permette il conteggio delle fette di prodotto affettato
17	Piedistallo affettatrice: permette di installare l'affettatrice in mancanza di un piano di lavoro



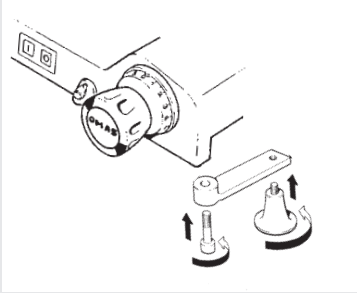
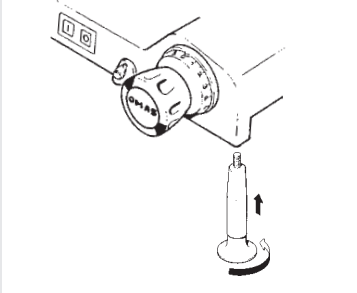
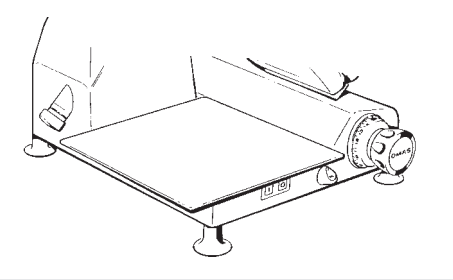
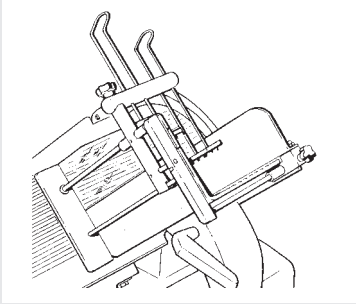
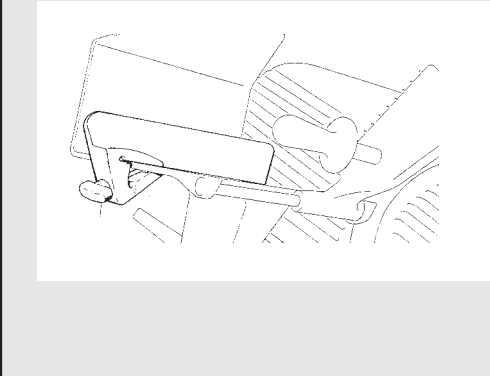
Ref. No.	Description
8	Portioner: digital display showing the net weight of the sliced product
12	135 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate
22	180 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate Optional accessories 12-22 : supplied with pusher they allow a quick cut of vegetable products with the same thickness
16	Digital slice counter: it counts the slices of product
17	Slicer stand: the slicer can be placed on it without a working table

Teil 3**Partie 3****Parte 3**

Bez. Nr.	Beschreibung	Ref. N°.	Description	N° Rif.	Descripción
56	Einspringende Füße 10 cm: um die Maschine auf eine Aufstellfläche mit beschränkten Abmessungen zu stellen	56	Pieds rentrants cm 10: pour placer le trancheur sur petits plans de travail	56	Pies entrantes cm 10: Se utilizan para colocar la cortadora en una superficie plana de trabajo de dimensiones reducidas
57	Große Füße: erheben die Maschine von der Aufstellfläche	57	Pieds surélevés: ils separent le trancheur du plan de travail	57	Pies realzados realzan la cortadora de la superficie plana de trabajo
63	Schneidguthalter: Dieser abnehmbare Bestandteil verbreitet die Oberfläche des Scheibenaufnahmetablettes	63	Plaque porte-tranches: amovible, elle agrandit la surface du plateau récepteur de tranches	63	Plato posa alimentos: amovible aumenta la superficie del plato posa lonchas
78	Tisch mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2: um Produkte von verschiedenen Abmessungen gleichzeitig aufzuschneiden	78	Chariot avec 2 pousse-talons réglables BC2: il permet de découper en même temps des produits avec dimensions différents	78	Brazo canal con 2 prensa alimentos BC2 : permite de cortar contemporaneamente productos de dimensiones diversas
81	Verstellbare Schrägschnitt-Rückwand mm 55 hoch	81	Dossier réglable hauteur mm 55	81	Placa de sujeción altura mm 55
100	Verstellbare Schrägschnitt-Rückwand mm 20 hoch	100	Dossier réglable hauteur mm 20	100	Placa de sujeción regulable mm 20
	Die Sonderzubehörteile 81 - 100 anwendbar auf Schneidguthalter sind dazu benutzt, um das Schneidgut während des Schneidvorganges in der vorgesehenen Lage zu halten		Les options 81-100 peuvent être montés sur le porte-produit standard et ils empêchent le déplacement du produit pendant l'opération de coupe		Los opcionales 81-100 son aplicables al plato porta-alimentos standard, evitan durante el corte el desplazamiento del producto

Parte 3

Part 3

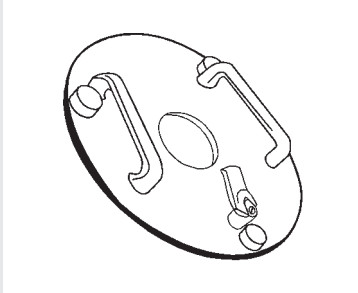
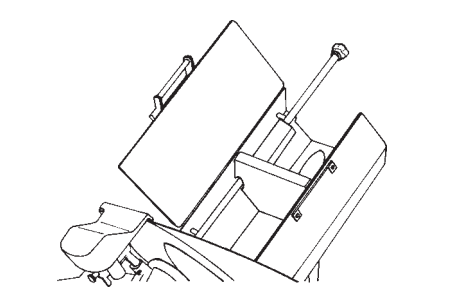
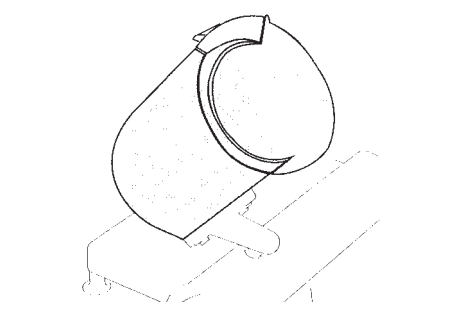
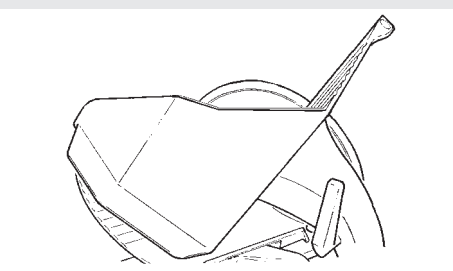
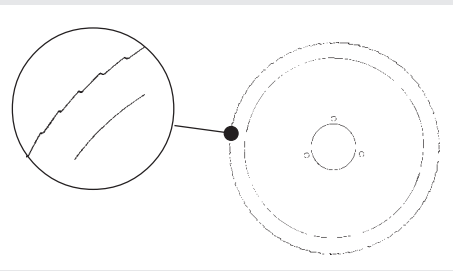
N° Rif.	Descrizione		Ref. No.	Description
56	Piedini rientranti cm 10: sono utilizzati per collocare l'affettatrice su piani di lavoro con dimensioni ridotte		56	10 cm receding feet: to place the slicer on small working tables
57	Piedini rialzati: sollevano l'affettatrice dal piano di lavoro		57	High feet: placed under the slicer, they separate it from the working table
63	Piatto posamerce: amovibile, aumenta la superficie del piano posafette		63	Slice receiving tray: it can be removed and makes the surface of the foodholding tray wider
78	Braccio canale con 2 pressamerce BC2: permette di affettare contemporaneamente prodotti di diverse dimensioni		78	Carriage with 2 adjustable fixing grips BC2: ideal to cut in one time products of different sizes
81	Spondina regolabile altezza mm 55		81	Adjustable fence 55 mm high
100	Spondina regolabile altezza mm 20		100	Adjustable fence 20 mm high
Gli optional 81-100 sono applicabili al piatto portamerce standard, evitano, durante il taglio, lo spostamento della merce			Optional accessories 81-100 can be mounted on the standard product holder and avoid any movement of the product when it is cut	

Teil 3**Partie 3****Parte 3**

Bez. Nr.	Beschreibung	Ref. N°.	Description	N° Rif.	Descripcìon
90	Messerabnehmerwerkzeug: um das Messer laut der Anforderungen an Sicherheit zu reinigen. VORSICHT Um das Messerabnehmerwerkzeug zu beseitigen, den mit den Werkzeug gelieferten Anweisungen sorgfältig folgen.	90	Outil pour enlever lo couteau: il permet le nettoyage du couteau sans danger ATTENTION Pour enlever la lame, suivre attentivement les informations livrées avec l'outil pour enlever la lame	90	Utensilio para asportar la cuchilla: útil para la limpieza de la cuchilla en condiciones de seguridad ATENCION Por la remocion de la cuchilla, seguir atentamente las informacionen tecnicas surtidas con el utensilio para asportar la cuchilla.
91	Gemüseschneidearm: mit Schieber versehen, um die Gemüse zu schneiden (Salat und weiche Gemüse)	91	Chariot pour végétaux: fourni avec le poussoir pour un coupe délicat des végétaux (salade, et végétaux tendres)	91	Brazo verdura: completo de empujador de alimento para un corte delicado de vegetales (ensalada y verdura de tierna consistencia)
97	Teflonüberzug: um die Bewegung des Schneidgutes auf die Schnittstärkenplatte, das Messer und die Messerabdeckung zu erleichtern.	97	Revêtement en Teflon: il permet le déplacement facile du produit à couper, sur la plaque d'épaisseur de tranche, sur le couteau et sur le cache-couteau	97	Revestimiento en teflón : facilita el deslizamiento del producto a cortar sobre la superficie espesor sobre la cuchilla y sobre el disco cuchilla
102	Schneidguthalter ganz aus Eloxalaluminium	102	Porte-produit entièrement en aluminium anodisé	102	Plato portalimentos completamente en aluminio anodizado
108	Teflon beschichtetes, gezahntes Messer (Ø300)	108	Lame dentée teflonée (Ø300)	108	Cuchilla dentellada con rivestimento en Teflon (Ø300)
109	Teflon beschichtetes, gezahntes Messer (Ø350) Sonderzubehör 108-109: nur für Brotschneider	109	Lame dentée teflonée (Ø350) Options 108-109: seulement pour couper le pain	109	Cuchilla dentellada con rivestimento en Teflon (Ø350) Optionales 108-109: solamente para cortar el pan.

Parte 3

Part 3

N° Rif.	Descrizione		Ref. No.	Description
90	Disco asportazione lama: utile per la pulizia della lama in condizioni di sicurezza		90	Blade removal tool: a device for the safe handling of the blade
	ATTENZIONE Eseguire l'operazione di rimozione della lama seguendo attentamente le informazioni tecniche fornite con l'attrezzo asportazione lama.			WARNING To remove the blade, carefully follow the technical directions supplied with the blade removal tool.
91	Braccio verdura: completo di spingimerce per il taglio delicato di vegetali (insalata e verdura di tenera consistenza)		91	Vegetables arm complete with pusher for the delicate cut of vegetables (salad and tender vegetables)
97	Teflonatura: facilita lo scorrimento del prodotto da affettare, sul piano spessimetro, sulla lama e sul disco coprilama		97	Teflon coating: it makes easier the sliding of the product to be cut on the slice thickness plate, the blade and the blade cover
102	Piatto portamerce completamente in alluminio anodizzato		102	Product holder completely made for anodized aluminium
108	Lama teflonata dentata (Ø300)		108	Teflon coated toothed blade (Ø300)
109	Lama teflonata dentata (Ø350)		109	Teflon coated toothed blade (Ø350)
	Optionals 108-109 : sono da utilizzare solo per il taglio pane.			Optional 108-109 : to be used only for cutting bread

Mechanische

Sicherungsvorrichtungen

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 89/392 Maschinenrichtlinie** und nachträgliche Mechanische

Sicherungsvorrichtungen:

- Schneidguthalter, der nur bei Schnittstärke Null bzw. bei Schnittstärkenplatte vor dem Messer abnehmbar ist; wenn der Schneidguthalter abgenommen wird, wird die Schnittstärkenplatte blockiert.
- Die an dem Schneidguthalter eingebrachten Schutzvorrichtungen vermeiden dem Benutzer eine zufällige Berührung mit dem Messer.
- Der Messerschutz ist nicht abnehmbar und schützt die Seite des Messers, die bei dem Schneiden nicht benutzt wird.
- Eine dafür geeignete Sicherungsvorrichtung ermöglicht das Messerschleifen, ohne das Messer mit den Fingern zu berühren.

Elektrische

Sicherungsvorrichtungen

Die elektrischen Sicherungsvorrichtungen laut der Norm **EN 60204** sind:

- Druckschalter EIN-AUS
- Steuerstromkreis mit Servosteuerung; bei jeder Messerblockierung soll die Maschine manuell in Betrieb gesetzt werden.
- Vorrichtung, die das Messerdrehen blockiert, wenn der Befestigungshandgriff losgemacht wird.

VORSICHT

Wenn die Maschine nicht benutzt wird:

- Vergewissern Sie sich, daß sie ausgeschaltet ist
- Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen

Auf keinen Fall die Etiketten auf der Maschine entfernen; wenn beschädigt müssen sie ersetzt werden.

Sécurités mécaniques

Le trancheur a été projecté selon la **Directive Machine 89/392/CEE** et modifications suivantes.

Les sécurités mécaniques sont les suivantes:

- Porte-produit amovible seulement si l'organe de commande de l'épaisseur de tranche est en position zero (plaque d'épaisseur de tranche en position de protection couteau). Quand il est enlevé la plaque d'épaisseur de tranche est mécaniquement bloquée.
- Les protections sur le porte-produit empêchent le contact accidentel avec le couteau.
- Le protège-couteau est une pièce annulaire fixe enveloppant le bord de la partie du couteau non utilisée pendant l'opération de coupe.
- Un dispositif de sécurité mécanique permet l'opération d'affûtage empêchant l'accès au bord tranchant du couteau.

Sécurités électriques

Les sécurités électriques projectés selon la norme **EN 60204**, sont les suivantes:

- Touches de démarrage et arrêt
- Circuit de commande avec servocommande électrique; si la machine s'arrête, l'opération de démarrage doit être manuelle.
- Dispositif pour arrêter la rotation du couteau si la poignée de blocage du cache-couteau est desserrée.

ATTENTION

Quand on n'emploi pas la machine:

- assurez-vous qu'elle soit arrêtée
- mettez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche en position zero

Ne modifiez pas les étiquettes placées sur la machine; en cas de détérioration remplacez-les.

Seguridades mecanicas

La cortadora ha sido construida respetando las normas **89/392 CEE Directiva Máquinas** y successivas modificaciones.

Las seguridades mecánicas

- Plato porta-alimentos extrahible solo con el regulardor de espesor lonchas en posición cero (superficie espesor en posición de protección cuchilla), una vez quitado el plato porta-alimentos permanece mecanicamente bloqueado.
- Las protecciones montadas en el plato porta-alimentos evitan al operador de accidentarse con la cuchilla .
- El anillo paracuchilla es inamovible, protege la parte de la cuchilla no utilizada para el corte .
- Un particular dispositivo de seguridad mecánica permite la operación de afilamiento sin permitir nunca el acceso a la parte de la cuchilla.

Seguridad eléctricas

Las seguridades eléctricas realizadas en conformidad con la norma **EN 60204**, son:

- Pulsador de puesta en marcha y parada
- Circuito de mandos provisto de un servomando elétrico, para efectuar cualquier parada de la cuchilla, se requiere la operación manual de puesta en marcha .
- Dispositivo que para la rotación de la cuchilla si se afloja la empuñadura de bloqueo del disco cubre cuchilla.

ATENCION

Cuando la máquina no se utiliza :

- Asegurarse que esté apagada
- Poner el regulardor de espesor lonchas en posición cero

No extropear las etiquetas colocadas en la máquina en caso de que se dañen sustituirlas

Sicurezze meccaniche

L'affettatrice e' costruita nel rispetto della **Direttiva Macchine 89/392** e successive modificazioni.

Le sicurezze meccaniche sono:

- Piatto portamerce asportabile solo con il regolatore spessore fette in posizione zero (piano spessimetro in posizione di protezione lama). Rimosso il piatto portamerce, il piano spessimetro rimane meccanicamente bloccato.
- Le protezioni montate sul piatto portamerce evitano all'operatore il contatto accidentale con la lama.
- L'anello paralama è inamovibile, protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.
- Un particolare dispositivo di sicurezza meccanico, permette l'operazione di affilatura senza mai rendere accessibile la parte di lama interessata.

Sicurezze elettriche

Le sicurezze elettriche, realizzate in conformità alla norme **EN 60204**, sono:

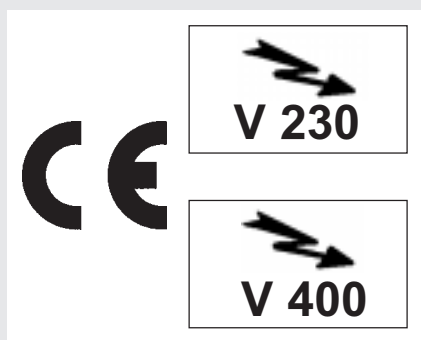
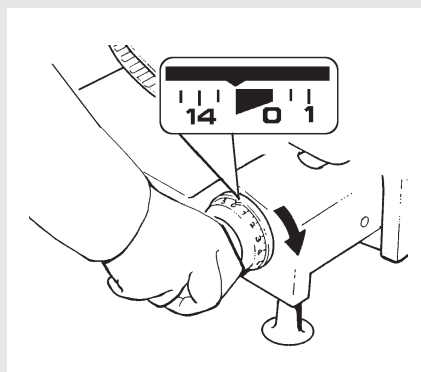
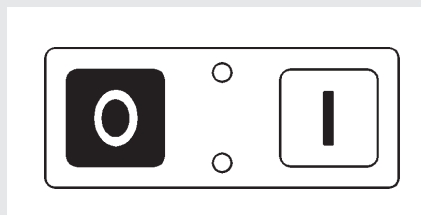
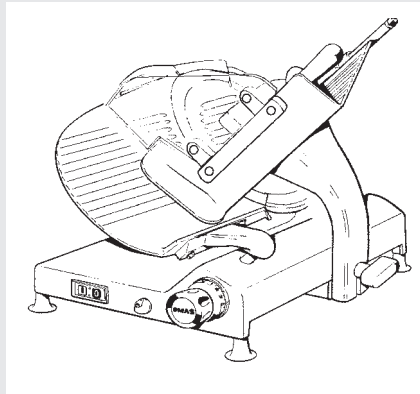
- Pulsantiera di avviamento e arresto
- Circuito di comando provvisto di un servocomando elettrico; per qualsiasi arresto della lama, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Dispositivo di sicurezza che arresta la rotazione della lama se viene allentata l'impugnatura di bloccaggio del disco coprilama.

ATTENZIONE

Quando la macchina non e' utilizzata :

- Assicurarsi che sia spenta
- Riportare il regolatore spessore fette in posizione di zero

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina, in caso di danneggiamento sostituirle.



Mechanical safety devices

The slicer is manufactured according to the **EEC 89/392 Machinery Directive** and further modifications.

The mechanical safety devices are the following:

- Product holder removable only with the slice thickness control on zero (slice thickness plate positioned to protect the blade). After removing the product holder the slice thickness plate is mechanically clamped.
- Protection devices mounted on the product holder to prevent the operator from any accidental contact with the blade.
- Blade guard. This fixed ring protects that part of the blade which is not used for the cutting operation.
- A special mechanical safety device to sharpen the blade keeping the fingers of the operator away from the cutting edge of the blade.

Electrical safety devices

The electrical safety devices in accordance with the **EN 60204** standards are the following:

- Start and stop pushbuttons
- Control circuit provided with electric servo-control; in any case of blade clamping the machine must be re-started manually.
- Safety device to stop the rotation of the blade if the clamping handle of the blade guard is released.

WARNING

When the machine is not used:

- Make sure that it is off
- Re-position the slice thickness control to zero

Do not remove the labels placed on the machine and replace them if damaged.

Teil 5

Partie 5

Parte 5

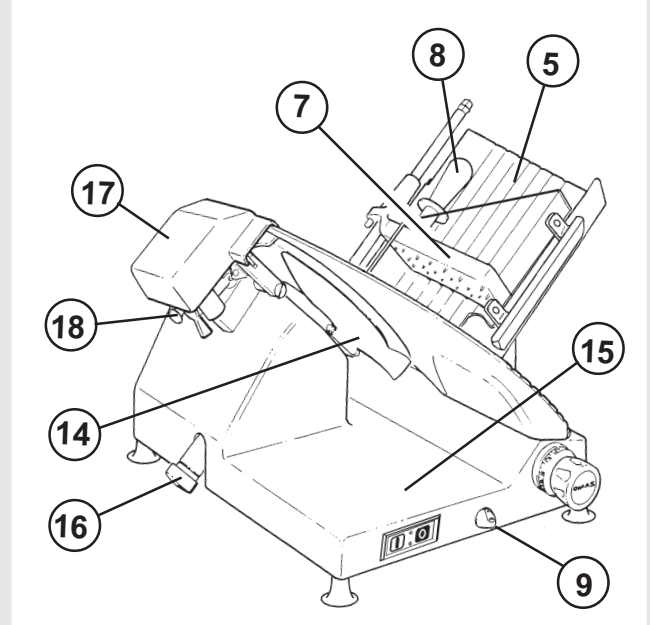
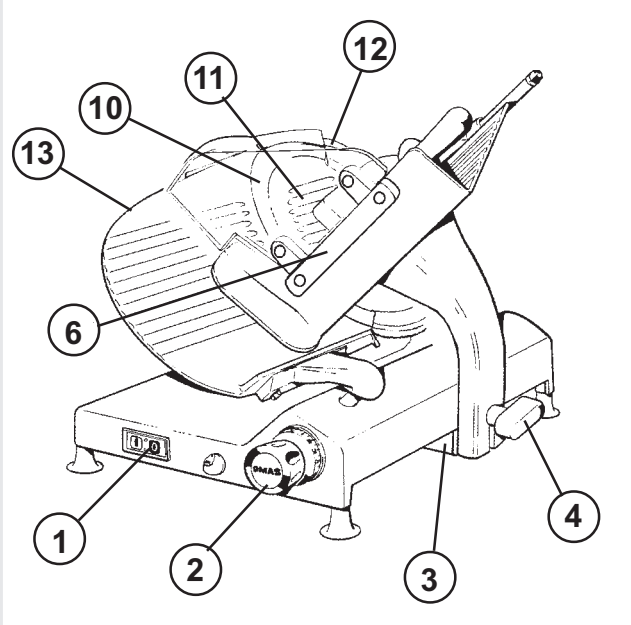
Beschreibung der Bestandteile	Définition des composants	Definición Componentes
1 Druckschalter EIN - AUS	1 Touches démarrage/arrêt	1 Pulsador de mandos
2 Schnittstärkenkontrolle	2 Organe de commande de l'épaisseur de tranche	2 Regulador grosor lonchas
3 Schlitten	3 Chariot	3 Carro
4 Schneidguthalter-Befestigungshandgriff	4 Poignée de blocage du porte-produit	4 Empuñadura de bloqueo del plato porta-alimentos
5 Schneidguthalter	5 Porte-produit	5 Plato porta-alimentos
6 Schneidguthaltersgriff	6 Poignée amène porte-produit	6 Empuñadura de empuje plato porta-alimentos
7 Restehalter	7 Pousse-talon	7 Dispositivo de última loncha
8 Schieber	8 Poussoir	8 Prensa alimentos
9 Schlittenöler	9 Graisseur de la barre du chariot	9 Lubrificador barra carro
10 Messer	10 Couteau	10 Cuchilla
11 Messerabdeckung	11 Cache-couteau	11 Disco cubre cuchilla
12 Messerschutz	12 Protège-couteau	12 Anillo para cuchilla
13 Schnittstärkenplatte	13 Plaque d'épaisseur de tranche	13 Superficie espesor
14 Abstreifer	14 Racleur	14 Paralonchas
15 Scheibenaufnahmetablett	15 Plateau récepteur de tranches	15 Plato posa lonchas
16 Messerabdeckung-Handgriff	16 Poignée du tirant du cache-couteau	16 Empuñadura tirante disco cubre cuchilla
17 Messerschärferabdeckung	17 Couverture de protection du affûteur du couteau	17 Tapa de protección del dispositivo de afilamiento
18 Eingebauter Messerschärfer	18 Affûteur du couteau incorporé	18 Dispositivo de afilamiento incorporado

Parte 5

Part 5

Definizione componenti

Definitions



1 Pulsantiera comandi	9 Oliatore barra carrello
2 Regolatore spessore fette	10 Lama
3 Carrello	11 Disco copilama
4 Impugnatura di bloccaggio piatto portamerce	12 Anello paralama
5 Piatto portamerce	13 Piano spessimetro
6 Impugnatura spingi piatto portamerce	14 Parafetta
7 Dispositivo ultima fetta	15 Piano posafette
8 Pressamerce	16 Impugnatura tirante disco copilama
	17 Copertura protezione dispositivo di affilatura
	18 Dispositivo di affilatura incorporato

1 Control pushbuttons	9 Carriage bar oiler
2 Slice thickness control	10 Blade
3 Carriage	11 Blade cover
4 Product holder clamping handle	12 Blade guard
5 Product holder	13 Slice thickness plate
6 Product holder pushing handle	14 Slice deflector
7 Last slice device	15 Slice receiving tray
8 Pusher	16 Blade cover fastener handle
	17 Blade sharpener cover
	18 Integrated blade sharpener

Technische Eigenschaften

Caractéristiques techniques

Características técnicas

- ① Messer Ø mm
- ② Schneidefähigkeit
- ③ Raumbedarf mm
- ④ Gewicht Kg
 - Ⓐ ohne Verpackung
 - Ⓑ mit Verpackung

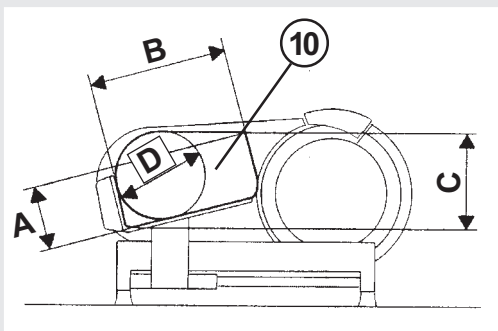
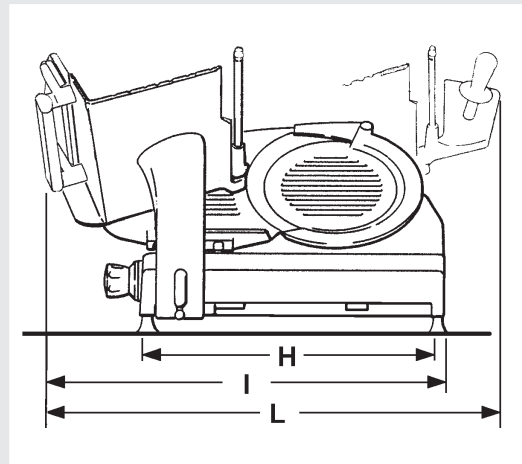
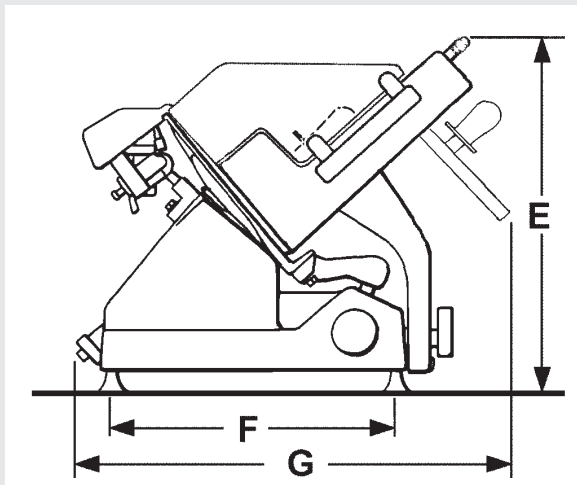
- ① Lame Ø mm
- ② Capacité de coupe
- ③ Dimensionnement mm
- ④ Poids Kg
 - Ⓐ sans emballage
 - Ⓑ avec emballage

- ① Cuchilla Ø mm
- ② Capacidad de corte
- ③ Embarazo mm
- ④ Peso Kg
 - Ⓐ sin embalaje
 - Ⓑ con embalaje

- ⑤ Anwendungstemperatur
- ⑥ Scheibendicke mm
- ⑦ Messer Upm
- ⑧ Geräusch dB
- ⑨ Schutzgrad der elektrischen Schaltung und Tastatur
- ⑩ Schneidezzone

- ⑤ Température d'utilisation
- ⑥ Epaisseur de coupe mm
- ⑦ Lame rev/min
- ⑧ Bruit dB
- ⑨ Degré de protection de la boîte électrique et des poussoirs
- ⑩ Zone de coupe

- ⑤ Temperatura de utilización
- ⑥ Espesor de corte mm
- ⑦ Cuchilla rev/min
- ⑧ Intensidad acustica dB
- ⑨ Grado de protección de la implantación eléctrica y mandos
- ⑩ Zona de corte



Parte 6

Part 6

Caratteristiche tecniche




- ① Ø lama mm
- ② Capacità di taglio
- ③ Dimensioni mm
- ④ Peso Kg
 - ⓐ senza imballo
 - ⓑ con imballo
- ⑤ Temperatura di utilizzo
- ⑥ Regolazione spessore fette mm
- ⑦ Giri al minuto lama
- ⑧ Rumorosità dB
- ⑨ Grado di protezione impianto elettrico e comandi
- ⑩ Area di taglio

		C 30E	C 35E
①		300	350
②	A	150	190
	B	260	260
	C	240	280
	D	220	250
③	E	510	
	F	420	
	G	650	
	H	540	
	I	700	730
	L	810	950
④	ⓐ	38	39
	ⓑ	45	48
⑤	+5°C $\frac{\text{---}}{\text{---}}$ +40°C		
⑥	0 - 14		
⑦	200		
⑧	<70		
⑨	IP 55		

Technical data

- ① Blade Ø mm
- ② Slicing capacity
- ③ Dimensions mm
- ④ Weight Kg
 - ⓐ without packaging
 - ⓑ with packaging
- ⑤ Range temperature
- ⑥ Slice thickness control mm
- ⑦ Blade rev/min
- ⑧ Acoustic dB
- ⑨ Protection grade of the electrical system and switches
- ⑩ Cutting zone

Caratteristiche motore

W		V	Hz	Collegamenti Connection	N°. Fasi Phase N°.	Cos φ	A	$\frac{n}{\text{min}}$	CL	Servizio Service	A			Degree of Protections IP
Nominale Nominal	Max.											VL	μ F	
160	330	230	50		1~	0,8	2	1450	B	S1	5	250	35	33
110	410	400			3~		0,4				1,5			

Motors data

Installation

Die Aufschnittmaschine muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine

stützen kann (**Teil 6**).

Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein.

Prüfen Sie, daß keine Hindernisse beim Lauf des Schlittens auftreten und daß die Ware leicht aufladbar ist (**Teil 6**).

Reinigung

Reinigen Sie die Maschine von dem Schutzöl, bevor den Stecker in die Steckdose einzustecken.

Achten Sie auf die Hinweise des **Teil 10**.

VORSICHT

Die Aufstellfläche muß immer rein sein.

Anschluß

Die Maschine muß in der Nähe einer Steckdose installiert werden.

Vor Anschluß der Maschine an das Stromnetz ist zu prüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen. Die Maschine muß geerdet werden.

- 1 Den Stecker in die Steckdose einstecken.
- 2 Den Messerabdeckung-Handgriff zuschrauben
- 3 Den Messerschärfer senken und den Schutz zumachen.

Installation

Le trancheur doit être placé sur un plan horizontal, antidérapant et solide, qui puisse soutenir le poids de la machine (**Partie 6**). L'hauteur conseillée pour le plan de travail est: 800 mm environ. Vérifiez que le déplacement longitudinal du porte-produit soit sans obstacles et que le placement du produit soit facile (**Partie 6**).

Nettoyage préliminaire

Avant la connexion du trancheur, il faut nettoyer l'huile de protection de la machine. Procédez selon la description indiquée dans la **Partie 10**.

ATTENTION

Le plan de travail doit être toujours nettoyé

Connexion électrique

La machine doit être installée près d'une prise de courant. Vérifiez si la tension de la ligne correspond aux données indiqués sur la plaque et si elle est dotée de mise à la terre.

- 1 Branchez la machine à la prise de courant
- 2 Assurez-vous que la poignée tirant du cache-couteau soit vissée
- 3 Assurez-vous que l'affûteur de couteau soit abaissé et que la couverture de protection soit fermée

Instalacion

La cortadora debe estar colocada en una superficie plana, horizontal, antideslizante y estable, adapta para sostener el peso de la máquina (**Parte 6**). La altura aconsejada para la superficie plana de trabajo es aproximadamente de 800 mm. Es necesario verificar que no hayan ningun obstaculo en el deslizamiento del plato porta-alimentos y que sea facil colocar los alimentos (**Parte 6**).

Limpieza preliminar

Se debe limpiar el aceite de protección de la máquina antes de conectarla en el enchufe de corriente. Seguir las indicaciones descritas en la **Parte 10**.

ATENCIÓN

La superficie plana de trabajo debe estar siempre limpia.

Conexión eléctrica

La máquina debe ser instalada cerca de un enchufe de corriente. Controlar que la tensión corresponda a los datos de la placa y que enchufe esté dotado de toma de tierra .

- 1 Conectar la máquina en el enchufe de corriente
- 2 Controlar que la empuñadura tirante del disco cubre cuchilla esté enroscada .
- 3 Controlar que el dispositivo de afilamiento esté bajado y que la tapa de protección esté cerrada.

Parte 7

Part 7

Installazione

L' affettatrice deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina **(parte 6)**.

L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm . Occorre verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto portamerce e che sia facile caricare la merce **(parte 6)** .

Pulizia preliminare

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente.

Seguire le indicazioni riportate nella **Parte 10**.

ATTENZIONE

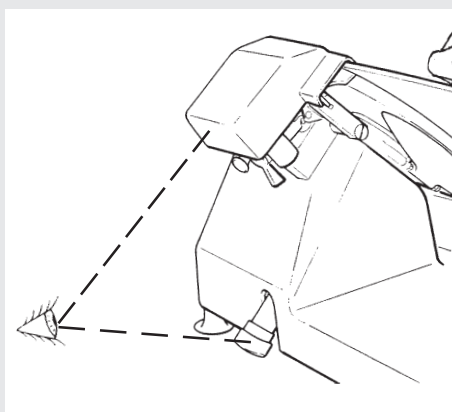
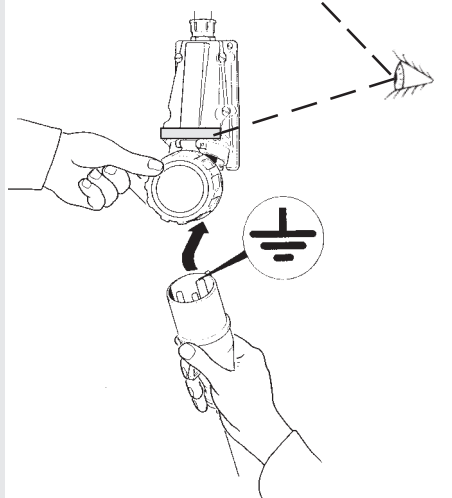
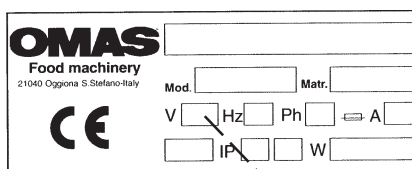
Il piano di lavoro deve essere sempre pulito

Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.

Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

- 1 Collegare la macchina alla presa di corrente
- 2 Controllare che l'impugnatura tirante del disco coprilama sia avvitata
- 3 Controllare che il dispositivo di affilatura sia ripiegato e che la copertura di protezione sia chiusa



Installation

The slicer must be mounted horizontally on a stable, robust and antiskid base adequate to support its weight **(part 6)**.

The suggested height of the working table is of about 800 mm.

It must be checked that the product holder is not clamped and the product to be cut can be easily loaded **(part 6)**.

Preliminary cleaning

Before connecting the plug clean off the protective oil from the machine.

Follow the instructions indicated in **Part 10**.

WARNING

The working table must always be cleaned.


Electrical supply

The machine must be installed in the proximity of a mains socket.

Check that the power supply voltage corresponds to that described on the information label and that it is connected to an adequate earth.


- 1 Connect the plug
- 2 Check that the blade cover fastener handle is tight screwed
- 3 Check that the blade sharpener is lowered and the protective cover is closed.

Teil 7



- 4 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen (die Kontrollampe wird beleuchtet)
- 5 Prüfen Sie, ob das Messer in Pfeilrichtung dreht.

VORSICHT


Im Falle von Maschine mit dreiphasigem Motor achten Sie auf folgende Hinweise, wenn das Messer nicht in Pfeilrichtung dreht:

- a) Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine auszuschalten
- b) Den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Drähte im Stecker wechseln (siehe Abbildung).

Wenn die Maschine mit Stecker mit eingebautem Wendeswitch versehen ist, drücken und drehen Sie um 180° mittels eines Schraubenziehers, um die Phasen automatisch umzukehren.


Den Stecker in die Steckdose wiedereinstecken, auf den Druckknopf  drücken, die Messerdrehung überprüfen und auf den Druckknopf  drücken.

Partie 7



- 4 En pressant la touche  la machine est mise en fonction (voyant lumineux allumé)
- 5 Vérifiez si le couteau tourne dans le sens indiqué par la flèche

ATTENTION


En cas de machine avec moteur triphasé, si le couteau tourne dans le sens anti-horaire suivez les instructions suivantes:

- a) En appuyant sur la touche  la machine s'arrête
- b) Détachez la fiche et inversez les fils selon l'indication donnée dans l'illustration.

Si la machine est dotée d'une fiche avec inverseur de phase incorporé, au moyen d'un tournevis pressez et tournez jusqu'à 180° afin d'obtenir l'inversion automatique des phases.


Branchez la machine à la prise de courant, appuyez sur la touche , contrôlez la direction de rotation du couteau et appuyez sur la touche  d'arrêt.

Parte 7




- 4 Pulsando el botón  la máquina se pone en marcha (luz testigo encendida).
- 5 Controlar que la cuchilla rote en la dirección indicada por la flecha .

ATENCIÓN


En caso de máquina con motor trifase, cuando la cuchilla rota en sentido contrario al indicado por la flecha operar del siguiente modo:

- a) Pulsando el botón  se para la máquina .
- b) Sacar el enchufe e invertir los cables de conexión como se indica en la figura .

Si la máquina está equipada por un enchufe con inversor de fase incorporado, utilizando un destornillador apretar y girar éste a 180° para obtener la inversión automática de la fase .

Volver a conectar la máquina en el enchufe de corriente, pulsar el botón , controlar la dirección de rotación de la cuchilla , pulsar el botón  de parada. 


Parte 7

4 Premendo il pulsante  la macchina si avvia (spia luminosa accesa)



5 Controllare che la lama ruoti nella direzione indicata dalla freccia

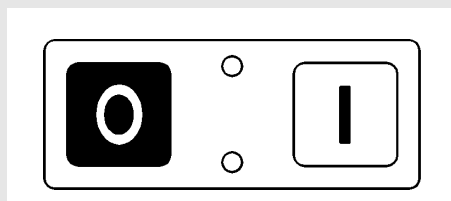
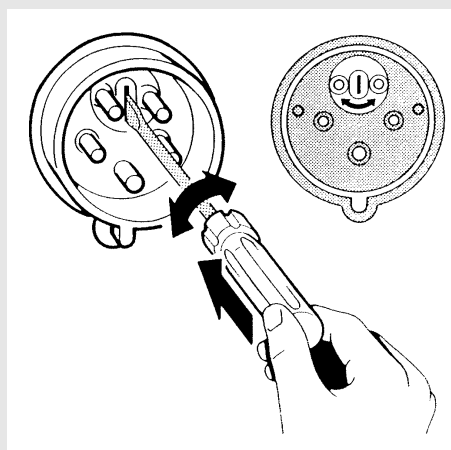
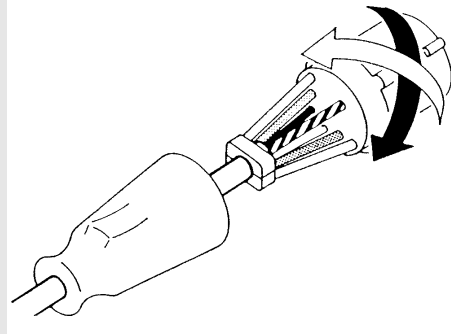
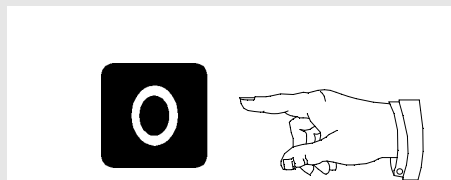
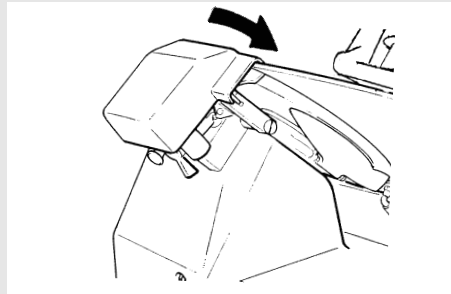
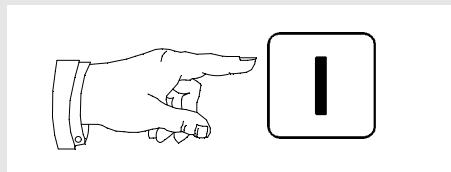
ATTENZIONE

Nel caso di macchina con motore trifase, quando la lama ruota in senso opposto a quello indicato dalla freccia, operare come segue:


- Premendo il pulsante  si arresta la macchina
- Togliere la spina ed invertire i fili di collegamento come indicato in figura

Se la macchina è corredata di una spina con invertitore di fase incorporato, utilizzando un cacciavite, premere e ruotare di 180° per ottenere l'inversione automatica delle fasi.

Ricollegare la macchina alla presa di corrente, premere il pulsante , controllare la direzione di rotazione della lama, premere il pulsante  di arresto.




Part 7

4 Press pushbutton  to switch on the machine (the light signal is illuminated)


5 The blade must rotate in the direction indicated by the arrow

WARNING

In the case of machine with three-phase motor follow these instructions when the blade rotates in the direction contrary to that indicated by the arrow:

- The machine stops by pressing pushbutton 
- Disconnect the plug and reverse the wires in the plug as indicated in figure

If the machine is fitted with a plug with self-contained phase inverter, use a screwdriver to press and rotate it through 180° in order to automatically swap the phases

Re-connect the plug. Press pushbutton  and check the rotation of the blade.

Press stop pushbutton 

Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine

Zulässiges Schneidgut:
Wurstwaren aller Art, Schinken, Fleisch, Käse und Brot.
Für Brot und Käse wird der Teflonüberzug (**Sonderzubehör 97**) empfohlen.

VORSICHT

Es dürfen nicht geschnitten werden:

- Non food Artikel
- Waren mit Knochen
- gefrorene Ware

Einlegung des Schneidgutes

- 1 Prüfen Sie, ob die Aufschnittmaschine ausgeschaltet ist und ob die Schnittstärkenkontrolle auf Null gestellt worden ist.
- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben
- 3 Den Resthalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.

Fonctionnement et utilisation du trancheur

On peut couper tous les saucisses, le jambon, la viande, le fromage, le pain.
Dans le cas où on coupe surtout du pain ou du fromage nous conseillons d'utiliser le revêtement en Teflon (**Option 97**).

ATTENTION

On ne peut pas couper:

- produits pas comestibles
- produits avec des os
- produits congelés

Placement du produit à couper

- 1 Assurez-vous que le trancheur soit arrêté et que l'organe de commande de l'épaisseur de tranche soit en position zero.
- 2 Amenez le porte-produit vers l'opérateur
- 3 Levez et tournez à l'extérieur le pousse-talon

Funcionamiento y uso de la cortadora

Los productos que pueden ser cortados son todo tipo de embutidos, jamones, carnes, quesos y pan.
En caso que se cortase mayormente pan o queso se aconseja la aplicación del revestimiento en teflón (**opcional 97**).

ATENCION

No se pueden cortar:

- productos no comestibles
- productos con hueso
- alimentos congelados

Colocacion de productos a cortar

- 1 Controlar que la cortadora esté apagada y que el regulador de grosor de lonchas esté en posición cero.
- 2 Poner el plato porta-alimentos hacia el lado del operador
- 3 Alzar y girar (hacia el exterior) el dispositivo última loncha

Parte 8

Part 8

Filename: C30E_08.P65 2/11/99

Funzionamento e uso dell'affettatrice

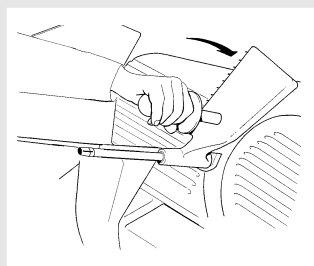
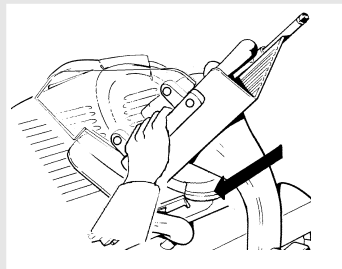
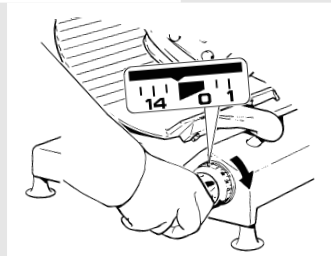
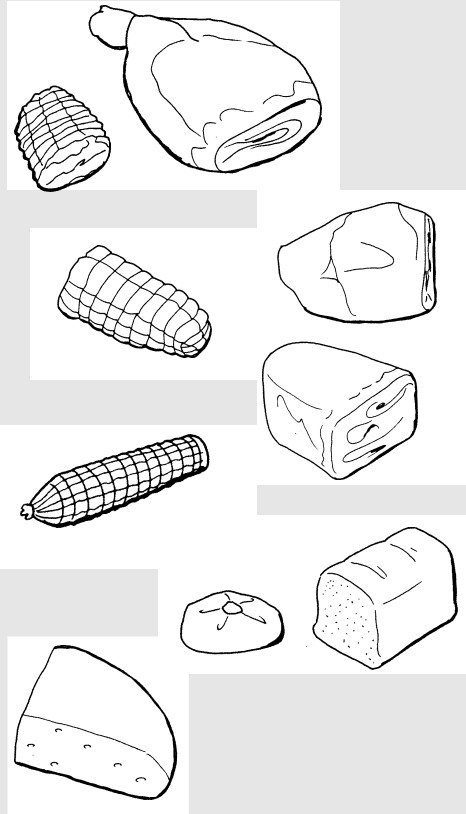
I prodotti che possono essere affettati sono tutti i tipi di salumi, prosciutti, carne, formaggi, pane. Nel caso si affetti in prevalenza pane o formaggio si consiglia l'applicazione della teflonatura (optional 97).

ATTENZIONE

Non si possono affettare:
- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

Caricamento prodotto da affettare

- 1 Controllare che l'affettatrice sia spenta e che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero
- 2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore
- 3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta



Slicer functioning and use

The following products can be sliced: sausages, ham, cheese, bread. If large quantities of bread or cheese are usually cut it is advisable to mount a teflon coating (Optional accessory 97).


WARNING


The following cannot be sliced:
- not-eatable products
- foodstuffs with bones
- frozen products

How to load the product to be cut


- 1 Check that the slicer is off and position the slice thickness control to zero
- 2 Push the product holder towards the operator
- 3 Lift and rotate the last slice device


Teil 8

- 4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.
- 5 Den Restehalter auf das Schneidgut weit von der Schnittstärkenplatte legen. Durch Schwerkraft wird das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte zugeführt, welches das Schneiden erleichtert.
- 6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen.
- 7 Durch den Druckknopf  die Maschine einschalten.
- 8 Mit beständiger Geschwindigkeit das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte drücken und den Schneidguthalter oftmals hin- und herschieben.


Um auszuschalten, Druckknopf  drücken. Die Schnittstärkekontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.


Partie 8

- 4 Déposez le produit à couper contre le paroi du porte-produit et la plaque d'épaisseur de tranche
- 5 Mettez le pousse-talon sur le produit à couper loin de la plaque d'épaisseur de tranche. Par gravité le produit est amené vers la plaque d'épaisseur de tranche en facilitant le coupe.
- 6 Réglez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur l'épaisseur souhaitée
- 7 En appuyant sur le touche  la machine est mise en fonction
- 8 Amenez, à la même vitesse, le porte-produit vers le couteau jusqu'à la fin de course et vers l'opérateur pour plusieurs fois.

Après l'opération de coupe, amenez le porte-produit vers l'opérateur. Pousser la touche  pour arrêter, positionnez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur et déplacez le produit.

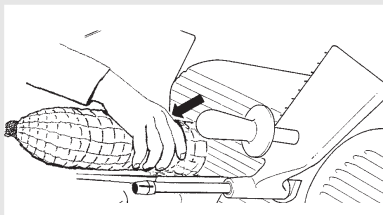
Parte 8

- 4 Depositar el producto que se corta contra la pared del plato porta-alimentos y la superficie espesor
- 5 Apoyar el dispositivo de última loncha sobre el producto que se vaya a cortar lejos de la superficie espesor. Por gravedad el producto va empujado en dirección a la superficie espesor, facilitando el corte
- 6 Girar el regulador grosor de lonchas a la medida deseada
- 7 Pulsando el botón  la máquina se pone en marcha
- 8 Con velocidad constante y proporcionada a las características del producto que se corta, empujar el plato porta-alimentos hacia la cuchilla hasta llegar al tope, hacerlo volver hacia el operador y repetir la operación más veces

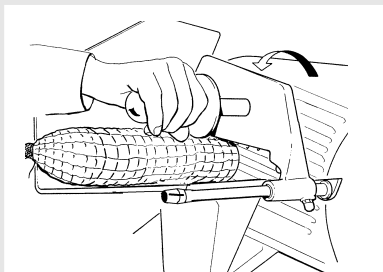
Una vez acabada la operación de corte llevar el plato porta-alimentos hacia el lado del operador pulsar el botón  por para la cuchilla a poner el regulador de grosor de lominchas en posición cero y sacar el producto .

Parte 8

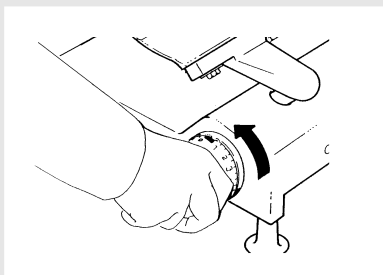
4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e del piano spessimetro




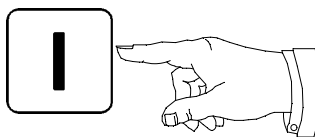
5 Appoggiare il dispositivo ultima fetta sul prodotto da affettare, lontano dal piano spessimetro. Il prodotto, per gravità, viene spinto in direzione del piano spessimetro, facilitando il taglio.



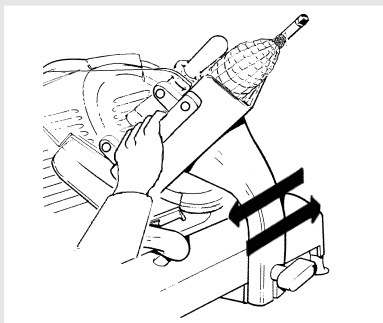
6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata




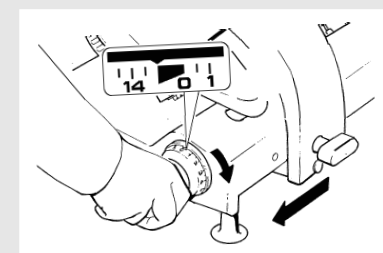
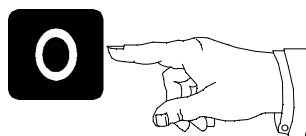
7 Premendo il pulsante  la macchina si avvia



8 Con velocità costante e proporzionata alle caratteristiche del prodotto da affettare, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.



Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premere il pulsante  di arresto, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.



Part 8


4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate

5 Position the last slice device on the product to be cut far from the slice thickness plate. The product is fed to the slice thickness plate by gravity making the cut easier

6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired

7 Press switch  to switch on the machine

8 At constant speed feed the product holder to the blade stroke end then return to the operator and repeat the operation

After cutting the product, re-position the product holder towards the operator. By pressing pushbutton  to stop, re-position the slice thickness control to zero, and unload the product.

Einlegung des Schneidgutes (Letzte Teile)**VORSICHT**

Auf keinen Fall das Schneidgut mit den Händen zum Messer vorschieben. Achten Sie sorgfältig auf diese Hinweise:

- 1 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen. Die Aufschnittmaschine muß ausgeschaltet sein.
- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben.
- 3 Den Restehalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.
- 4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.
- 5 Mit dem Restehalter das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte vorschieben.

Placement des produits courts à couper (dernier morceau)**ATTENTION**

N'amenez pas le produit vers le couteau avec les mains mais suivez les indications suivantes:

- 1 Assurez-vous que l'organe de commande de l'épaisseur de tranche soit en position zero et le trancheur soit arrêté
- 2 Amenez le porte-produit vers l'opérateur
- 3 Levez et tournez à l'extérieur le pousse-talon
- 4 Déposez le produit à couper contre le paroi du porte-produit et la plaque d'épaisseur de tranche
- 5 Pressez le produit contre la plaque d'épaisseur de tranche par le pousse-talon

Colocación de alimentos cortos a cortar (última loncha)**ATENCIÓN**

No hacer uso de las manos para acompañar el alimento hacia la cuchilla sin seguir el procedimiento descrito:

- 1 Controlar que el regulador de grosor lonchas esté en posición cero y que la cortadora esté apagada
- 2 Levantar el plato porta-alimentos hacia el lado del operador
- 3 Levantar y girar hacia el exterior el dispositivo de última loncha
- 4 Depositar el producto que se corta contra la pared del plato porta-alimentos y la superficie espesor
- 5 Con el dispositivo de ultima loncha, presionar el producto contra la superficie espesor

Parte 8

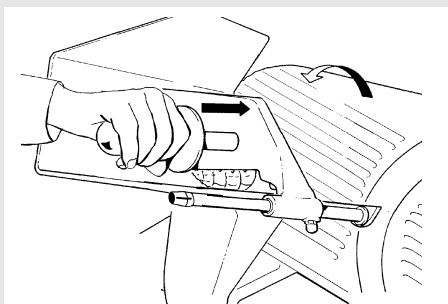
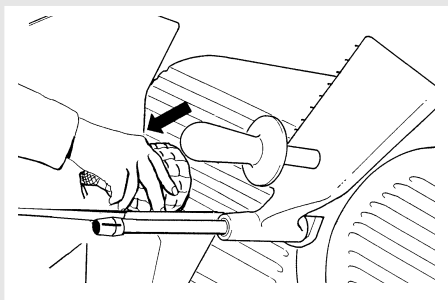
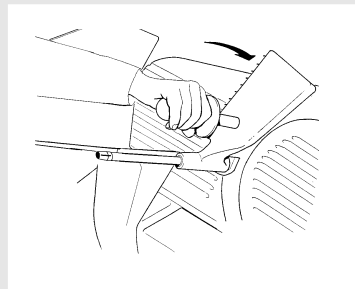
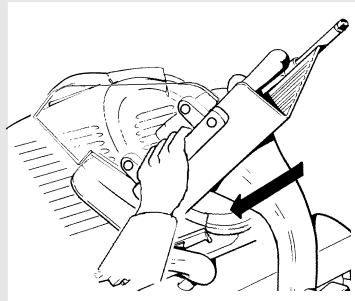
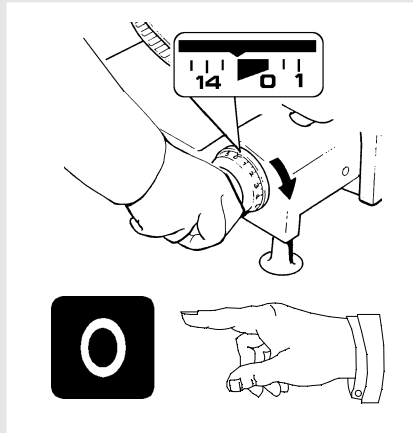
Caricamento merce corta da affettare (ultima fetta)

ATTENZIONE

Non servirsi delle mani per accompagnare la merce contro la lama.

Seguire il procedimento descritto:

- 1 Controllare che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero, e l'affettatrice sia spenta
- 2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore
- 3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta
- 4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e il piano spessimetro
- 5 Con il dispositivo ultima fetta premere la merce contro il piano spessimetro



Part 8

How to load short goods to be cut (last slice)


WARNING


Do not use your hands to push the goods towards the blade.

Follow these instructions with great care:

- 1 Check that the slice thickness control is on zero and the slicer is off
- 2 Push the product holder towards the operator
- 3 Lift and rotate the last slice device outwards.
- 4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate.
- 5 Push the goods against the slice thickness plate using the last slice device

Teil 8


- 6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen.
- 7 Durch den Druckknopf  die Maschine einschalten.
- 8 Mit einem leichten Druck auf das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte, den Schneidguthalter bis Endanschlag oftmals hin- und herschieben.


Um auszuschalten, Druckknopf  drücken. Die Schnittstärkekontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.

Messerschleifen

Wenn das Schneidgut regelmäßig aufgeschnitten wird, soll das Messer wie im **Teil 9** angegeben geschärft werden.

Partie 8


- 6 Tournez l'organe de commande d'épaisseur de tranche sur l'épaisseur souhaitée
- 7 En appuyant sur la touche  la machine est mise en fonction
- 8 Empoignez le dispositif pousse-talon. Exercez une légère pression sur le produit vers la plaque d'épaisseur de tranche amenez le porte-produit vers le couteau jusqu'à la fin de course pour plusieurs fois.


Après l'opération de coupe, amenez le porte-produit vers l'opérateur. Pousser la touche  pour arrêter, positionnez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur et déplacez le produit.

Affûtage

Si le produit n'est pas coupé régulièrement effectuez l'opération d'affûtage selon les indications dans **Partie 9**.

Parte 8

- 6 Poner el regulador de grosor loncha en la medida deseada
- 7 Pulsar el botón  la máquina se pone en marcha
- 8 Agarrar la empuñadura del dispositivo de última loncha. Ejercitar un poco de presión sobre el producto en dirección a la superficie espesor, llevar el plato porta-alimentos hacia la cuchilla hasta el tope, volverlo a llevar hacia el operador y repetir la operación sucesivamente.


Una vez acabada la operación de corte llevar el plato porta-alimentos hacia el lado del operador pulsar el botón  por para la cuchilla a poner el regulador de grosor de lominchas en posición cero y sacar el producto .

Afilamiento


Cuando el producto non se corta con regularidad, efectuar la operación de afilamiento siguiendo las indicaciones presentadas en **Parte 9**.

Parte 8

6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata

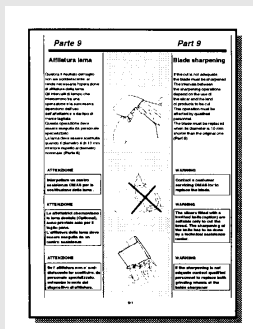
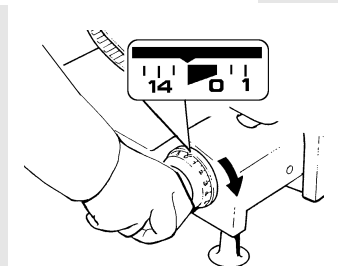
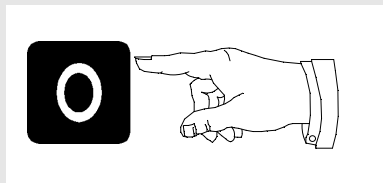
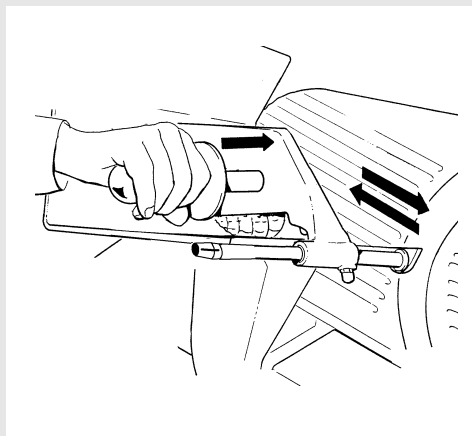
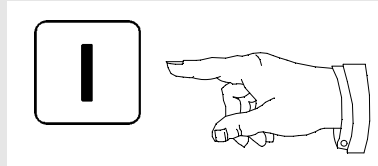
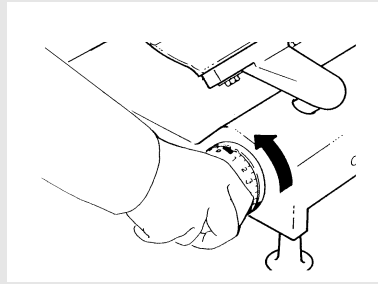
7 Premere il pulsante  la macchina si avvia

8 Stringere l'impugnatura del dispositivo ultima fetta. Esercitare una leggera pressione sulla merce in direzione del piano spessimetro, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.

Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premere il pulsante  di arresto, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.


Affilatura

Se il prodotto non viene affettato regolarmente, eseguire l'operazione di affilatura seguendo le indicazioni riportate nella **Parte 9**




Part 8

6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired

7 Press pushbutton  to start the machine

8 Seize the handle of the last slice device. With a light pressure on the goods towards the slice thickness plate push the product holder to the blade stroke end, then return to the operator and repeat the operation.

After cutting the product, re-position the product holder towards the operator. By pressing pushbutton  to stop, re-position the slice thickness control to zero and unload the product.

Sharpening

If the product is not regularly cut the blade must be sharpened following the instructions indicated in **Part 9**.

Messerschleifen

Das Schleifen ist erforderlich, wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist.

Die zeitliche Abstände sind abhängig von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidgutes.

Nur Fachpersonal darf das Messer schleifen.

Das Messer ersetzen, wenn sein Durchmesser 10 mm kleiner als die ursprüngliche Abmessung ist (**Teil 6**).

ACHTUNG

Um das Messer auszuwechseln rufen Sie den OMAS Service an.

ACHTUNG

Die mit verzahnten messern versehenen Au fschnittmaschinen (option), sind nur zum brotschneiden geeignet. Das messerscharfen muss bei einem kundendienst erfolgen.

ACHTUNG

Sollte das Schleifen nicht zufriedenstellend sein, rufen Sie Fachleute, um beide Steinen auszuwechseln.

Affûtage du couteau

Si le résultat du coupe n'est pas satisfaisant il faut affûter le couteau. L'intervalle entre les opérations d'affûtage dépend de l'usage du trancheur et du type de produit tranché.

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs qualifiés. Le couteau doit être remplacé quand son diamètre est inférieur de 10 mm au diamètre original (**Partie 6**).

ATTENTION

Pour remplacer le couteau, appeler le service OMAS

ATTENTION

Les trancheurs avec lames dentées (option), sont prévus seulement pour couper le pain. L'affûtage des lames doit être fait par un centre d'assistance.

ATTENTION

Si l'affûtage n'est pas propre, laissez remplacer les deux meules par du personnel qualifié.

Afilamiento de la cuchilla

En el caso que el resultado del corte no sea el deseado es necesario efectuar la operación de afilamiento de la cuchilla.

Los intervalos de tiempo que transcurren entre una operación y otra depende del uso de la cortadora y del tipo de producto cortado.

Esta operación debe ser realizada por personal especializado.

La cuchilla del disco cortador debe ser sustituida cuando el diámetro sea inferior de 10 mm, al diámetro nominal (**Parte 6**).

ATENCIÓN

Consultar un centro de asistencia OMAS por la sustitución de la cuchilla

ATENCIÓN

Las cortadoras con los cuchillos dentellados (option) son previstas solamente para cortar el pan. L'affiladura de los cuchillos necessita de l'intervencion de l'assistencia tecnica .

ATENCIÓN

Si al filar el resultado no es el deseado, hacer sustituir ambas molas por un personal especializado

Parte 9

Affilatura lama

Qualora il risultato del taglio non sia soddisfacente si rende necessaria l'operazione di affilatura della lama. Gli intervalli di tempo che intercorrono tra una operazione e la successiva, dipendono dall'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata. Questa operazione deve essere eseguita da personale specializzato. La lama deve essere sostituita quando il diametro è di 10 mm inferiore rispetto al diametro nominale (**Parte 6**).

ATTENZIONE

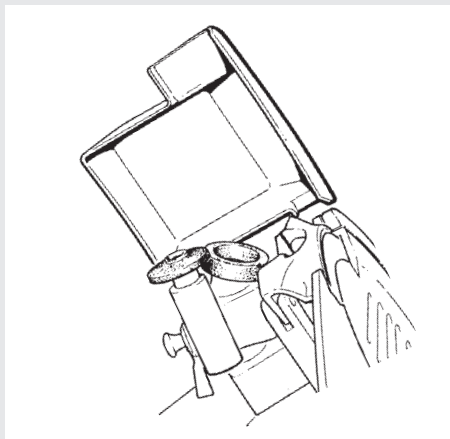
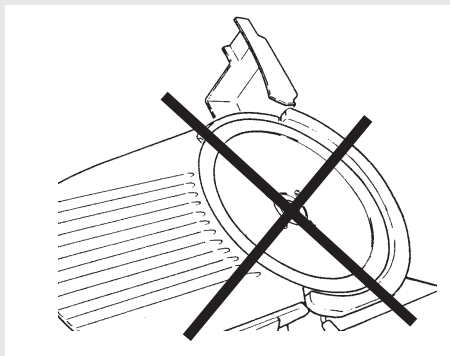
Interpellare un centro assistenza OMAS per la sostituzione della lama .

ATTENZIONE

Le affettatrici che montano la lama dentata (Optional), sono previste solo per il taglio pane. L'affilatura della lama deve essere eseguita da un centro assistenza

ATTENZIONE

Se l' affilatura non e' soddisfacente far sostituire, da personale specializzato, entrambe le mole del dispositivo di affilatura.



Part 9

Blade sharpening

If the cut is not adequate, the blade must be sharpened. The intervals between the sharpening operations depend on the use of the slicer and the kind of products to be cut. This operation must be effected by qualified personnel. The blade must be replaced when its diameter is 10 mm shorter than the original one (**Part 6**).

WARNING

Contact a customer servicing OMAS for to replace the blade.

WARNING

The slicers fitted with a toothed knife (option) are suitable only to cut the bread. The sharpening of the knife has to be done by a technical assistance center.

WARNING

If the sharpening is not adequate contact qualified personnel to replace both grinding wheels at the blade sharpener

Teil 9

SCHÄRFEN

Schutzhandschuhe benutzen

Vor dem Messerschleifen wird es empfohlen:

- 1 Das Messer zu reinigen und die Fettspuren zu beseitigen (**Teil 10**)
- 2 Die Maschine auszuschalten.
- 3 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, damit die Schnittstärkenplatte das Messer schützt.

WICHTIG

Das Messer ist immer durch die verstellbare Abdeckung geschützt.

- 4 Die Messerschärfabdeckung aufheben.

Partie 9

OPERATION D,AFFUTAGE

Equipez-vous de gants de protection

Pour affûter le couteau suivez les indications suivantes:

- 1 Nettoyez la graisse du couteau (**Partie 10**)
- 2 Assurez-vous que la machine soit arrêtée
- 3 Tournez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur zero afin que le couteau soit protégé par la plaque d'épaisseur de tranche

IMPORTANT

Pendant les opérations suivantes le couteau est protégé par la couverture mobile

- 4 Levez la couverture du dispositif d'affûtage

Parte 9

OPERACION DE AFILAMIENTO

Utilizar guantes protectivos

Para un correcto afilamiento de la cuchilla proceder según las indicaciones siguientes:

- 1 Efectuar la limpieza de la cuchilla cortadora quitando los residuos de graso (**Parte 10**)
- 2 Asegurarse que la máquina esté apagada
- 3 Poner el regulador de grosor lonchas en posición cero para garantizar que la cuchilla sea protegida por la superficie espesor

IMPORTANTE

Durante las operaciones siguientes, la cuchilla permanece siempre protegida por una protección móvil.

- 4 Levantar la tapa de protección del dispositivo de afilamiento

Parte 9

OPERAZIONE DI AFFILATURA

Munirsi di guanti protettivi

Per una corretta affilatura della lama procedere secondo le indicazioni seguenti:

- 1 Eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso **(Parte 10)**

- 2 Assicurarsi che la macchina sia spenta

- 3 Ruotare il regolatore spessore fette in posizione zero per garantire che la lama sia protetta dal piano spessimetro.

IMPORTANTE

Durante le seguenti operazioni, la lama rimane sempre protetta dalla protezione mobile.

- 4 Sollevare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura.

Part 9

SHARPENING OPERATION

Wear protective gloves

For a correct sharpening of the blade follow these instructions:

- 1 Clean the blade removing any greasy residue **(Part 10)**

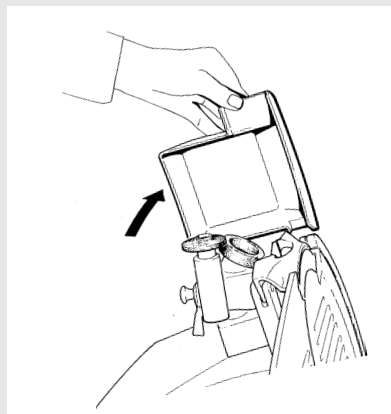
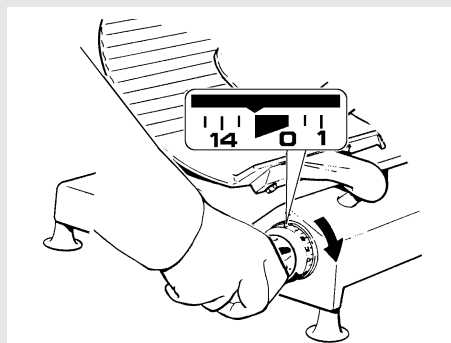
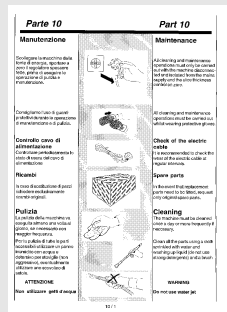
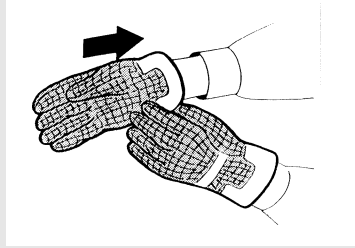
- 2 Make sure that the machine is off

- 3 Rotate the slice thickness control to **zero** to make sure that the blade is covered by the slice thickness plate.


IMPORTANT

During the following operations the blade must always be covered by the removable protection.

- 4 Lift the sharpener cover




Teil 9


- 5 Den Messerschärferhandgriff ziehen.
- 6 Den Messerschärfer nach dem Messer drehen.
- 7 Der Messerschärfer wird in der richtigen Stellung befestigt.
- 8 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen.

VORSICHT

Das Schleifen muß 10-15 Sekunde dauern.


- 9 **Schleifen:** den Hebel drehen, um die beiden Schleifscheiben dem Messer zu nähern. Das Schärfen und das Schleifen werden gleichzeitig durchgeführt.
- 10 Nach dem Schleifen auf den Druckknopf  drücken.

Partie 9


- 5 Tirez la poignée de déblocage du dispositif d'affûtage
- 6 Tournez le dispositif vers le couteau
- 7 Le dispositif d'affûtage se bloquera dans la position correcte
- 8 Appuyez sur la touche  pour mettre la machine en fonction

ATTENTION

Pour un bon résultat d'affûtage, affûtez pendant 10-15 secondes


- 9 **Affûtage:** tournez le levier et poncez les deux meules abrasives sur le couteau. Les opérations d'affûtage et d'ébarbage sont simultanées
- 10 Après l'opération d'affûtage, appuyez sur la touche  d'arrêt

Parte 9

- 5 Tirar de la empuñadura de desbloqueo del dispositivo de afilamiento
- 6 Girar el dispositivo en dirección hacia la cuchilla cortadora
- 7 El dispositivo de afilamiento se bloqueará en la correcta posición
- 8 Pulsar el botón  para poner la máquina en marcha

ATENCIÓN

Para un válido resultado seguir las operaciones de afilamiento por una duración de 10-15 segundos


- 9 **Afilamiento:** girar moderadamente la palanca poniendo las dos molas al contacto de la cuchilla. El afilamiento y la rebaba se realizan simultáneamente.
- 10 Una vez acabada la operación de afilamiento, pulsar el botón  de parada

Parte 9

5 Tirare l'impugnatura di sbloccaggio del dispositivo di affilatura

6 Ruotare il dispositivo di affilatura in direzione della lama


7 Il dispositivo di affilatura si bloccherà nella corretta posizione

8 Premere il pulsante  per avviare la macchina.

ATTENZIONE

Per un valido risultato seguire operazioni di affilatura della durata di 10-15 secondi.

9 **Affilatura:** ruotare moderatamente la leva, portando le due mole a contatto della lama. L'affilatura e la sbavatura avvengono simultaneamente.


10 Terminata l'operazione di affilatura premere il pulsante  di arresto

Part 9

5 Pull the sharpener release handle

6 Rotate the device to the blade

7 The blade sharpener will be correctly fixed

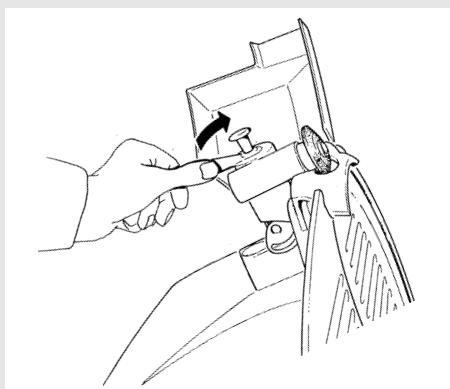
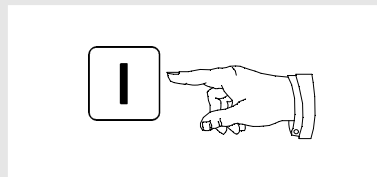
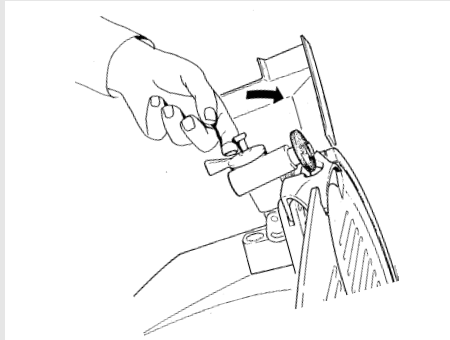
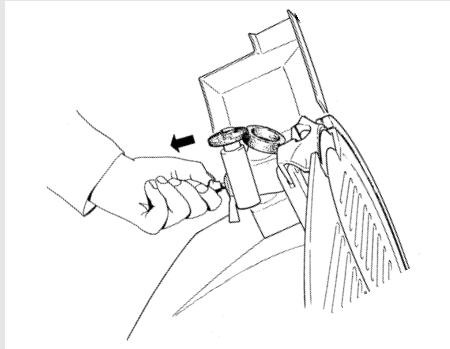
8 Push pushbutton  to start the machine

WARNING

The sharpening operation will take 10-15 seconds

9 **Sharpening:** rotate the lever and bring the two grinding wheels near the blade. The blade are simultaneously sharpened and burred.

10 After sharpening press the stop  pushbutton



Teil 9

11 Den Handgriff ziehen, um der Messerschärfer in die Ausgangsstellung zu setzen.

12 Die Messerschärferabdeckung niederlegen.

Reinigung der Schleifscheiben

Die Schleifscheibe mit ihrem Bolzen kann von dem Messersatz leicht abgenommen werden, indem sie in Pfeilrichtung aufgehoben wird.

Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht. Schmutz und eventuelle Fettspuren vor dem Schleifen mit Alkohol und der mitgelieferten Bürste beseitigen.

Partie 9

11 Tirez la poignée pour mettre le dispositif d'affûtage dans la position initiale

12 Baissez la couverture du dispositif d'affûtage

Nettoyage des meules abrasives

La meule abrasive et son pivot peuvent être facilement déplacés du dispositif d'affûtage en les enlevant dans le sens de la flèche.

Pour un bon résultat d'affûtage la meule abrasive doit être propre. Nettoyez la graisse et la saleté en utilisant de l'alcool et la petite brosse fournie.

Parte 9

11 Tirar de la empuñadura para poner el dispositivo de afilamiento en la posición inicial

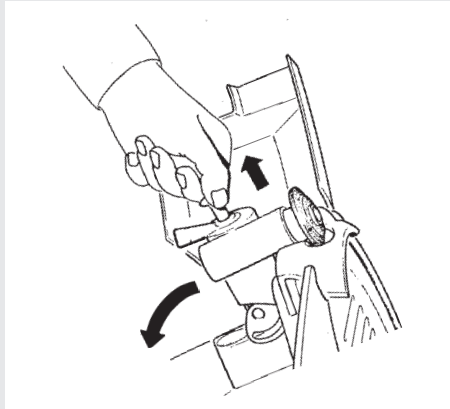
12 Bajar la tapa de protección del dispositivo de afilamiento.

Limpieza mola de afilamiento

La mola de afilar junto con su perno, puede ser fácilmente extraída del grupo de afilamiento, extrayendola en la dirección de la flecha.

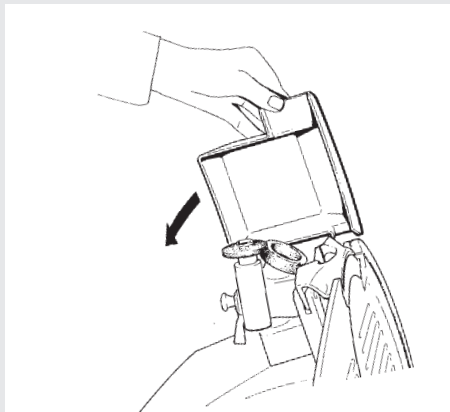
Es indispensable para obtener un buen afilamiento, que la mola afiladora sea mantenida limpia. Sacar la suciedad o la grasa utilizando alcohol y el cepillo adjunto

11 Tirare l'impugnatura per riportare il dispositivo di affilatura nella posizione iniziale



11 Pull the handle to reposition the sharpener to the initial position

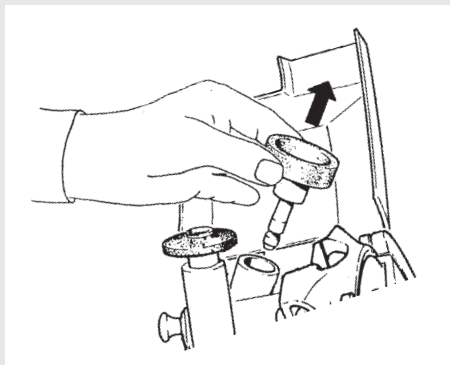
12 Abbassare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura



12 Lower the sharpener cover

Pulizia mole di affilatura

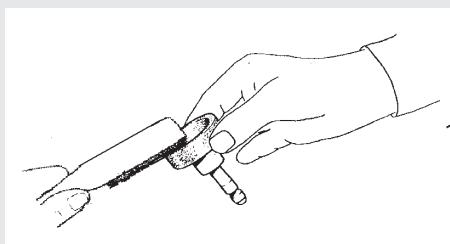
La mola affilatrice, solidale con il suo perno, puo' essere facilmente rimossa dal gruppo affilatoio, estraendola nella direzione della freccia.



Cleaning of the grinding wheels

The grinding wheel and its pin can easily be removed from the sharpener taking it off in the direction of the arrow.

E' indispensabile , per ottenere una valida affilatura, che la mola affilatrice sia mantenuta pulita.
Rimuovere sporco e grasso utilizzando alcool con l'apposita spazzolina in dotazione.



For an adequate sharpening the grinding wheel must always be clean.
Remove dirt and grease with alcohol and the special brush supplied.

Wartung

Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen.

Während jeder Reinigung- und Wartungsarbeit Schutzhandschuhe anziehen.

Kontrolle des Anschlußkabels

Die Abnutzung des Anschlußkabels regelmäßig überprüfen.

Ersatzteile

Im Falle von Teileersatz verwenden Sie nur originale Ersatzteile.

Reinigung

Die Maschine mindestens einmal täglich oder häufiger, wenn notwendig, reinigen.

Die Oberfläche und die zugänglichen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch mit Geschirrspülmittel oder einem Pinsel reinigen.

VORSICHT

Keinen Wasserstrahl benutzen

Entretien

Toute opération de nettoyage et d'entretien doit être faite avec la machine isolée de la source d'énergie et l'organe de commande de l'épaisseur de tranche en position zero.

Toute opération de nettoyage et d'entretien doit être faite avec les gants de protection.

Contrôle du câble d'alimentation

Contrôlez périodiquement l'usure du câble.

Remplacements

En cas de remplacement de pièces, demandez exclusivement des pièces de rechange originales.

Nettoyage

Le nettoyage de la machine doit être fait au moins une fois par jour, ou si nécessaire plus souvent.

Pour le nettoyage du corps de la machine employez un torchon trempé d'eau, de détergent pour vaisselles (évités les détergents agressifs) et un petit écouvillon avec des soies.

ATTENTION

Ne lavez pas avec un jet d'eau

Manutencion

Antes de proceder a las operaciones de limpieza y manutención es necesario desenchufar la máquina de la fuente de energía y poner en el cero el regulador de grosor lonchas.

Se aconseja el uso de guantes protectivos durante la operación de manutención y limpieza.

Control cable de alimentación

Controlar periódicamente el estado de deterioro del cable de alimentación.

Recambios

En el caso de sustitución de piezas solicitar exclusivamente recambios originales.

Limpieza

La limpieza de la máquina viene efectuada al menos una vez cada día y si es necesario con más frecuencia.

Para la limpieza de todas las partes accesibles utilizar un paño húmedo con agua y detergente para vajillas (no muy fuerte) y después utilizar un cepillo de cerda.

ATENCION

No utilizar agua a presión

Parte 10

Part 10

Manutenzione

Scollegare la macchina dalla fonte di energia, riportare a zero il regolatore spessore fette, prima di eseguire le operazione di pulizia e manutenzione.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazione di manutenzione e di pulizia.

Controllo cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione

Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

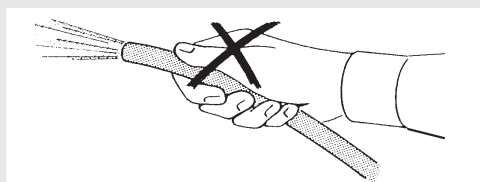
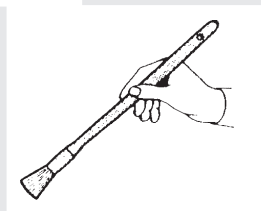
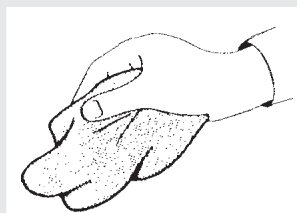
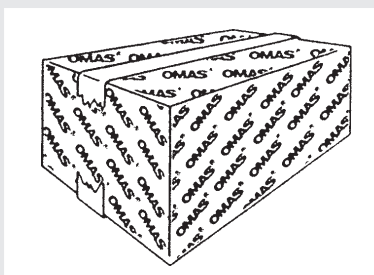
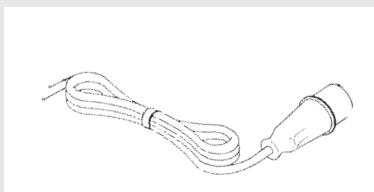
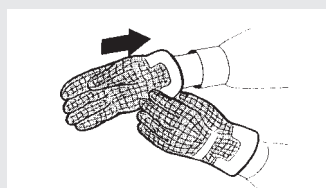
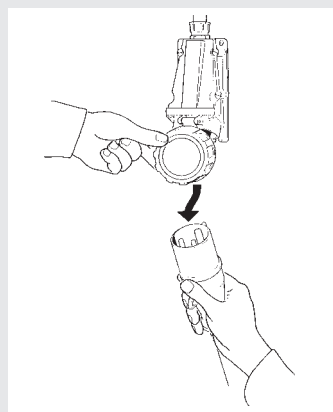
Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza.

Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua



Maintenance

All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the machine disconnected and isolated from the mains supply and the slice thickness control on zero.

All cleaning and maintenance operations must be carried out whilst wearing protective gloves.

Check of the electric cable

It is recommended to check the wear of the electric cable at regular intervals.

Spare parts

In the event that replacement parts need to be fitted, request only original spare parts.

Cleaning

The machine must be cleaned once a day or more frequently if necessary.

Clean all the parts using a cloth sprinkled with water and washing up liquid (do not use strong detergents) and a brush

WARNING

Do not use water jet

Teil 10

GEFAHR

Bei der Reinigung sind an dieser Maschine schwere Verletzungen möglich: arbeiten Sie konzentriert.

Teileabnehmen

Schneidguthalter

- 1 Den Befestigungshandgriff des Schneidguthalters im Uhrzeigersinn drehen, um den Schneidguthalter zu entfernen.
- 2 Um den Schneidguthalter abzunehmen, die Schnittstärkenkontrolle auf Null drehen.
- 3 Den Schneidguthalter zu dem Bediener bis zum Endanschlag schieben. Durch ein Klicken wird die Befestigung des Schneidguthalters angezeigt.
- 4 Den Restehalter von der Schlittführung entfernen
- 5 Den Schneidguthalter von dem Schlitten aufwärts heben

WICHTIG

In dieser Stellung bleibt die Schnittstärkenkontrolle auf Null blockiert.

Partie 10

DANGER

Pendant le nettoyage il y a de danger d'accident: faites attention.

Déplacement des composants

Porte-produit

- 1 Libérez le porte-produit en tournant dans le sens anti-horaire la poignée de blocage du porte-produit
- 2 Pour enlever le porte-produit, tournez en position zero l'organe de commande de l'épaisseur de tranche
- 3 Bloquez le porte-produit en le tirant à la fin de course vers l'opérateur. Un déclic avertira l'opérateur que le porte-produit est bloqué.
- 4 Enlevez le pousse-talon de la barre-guide
- 5 Enlevez le porte-produit vers le haut

IMPORTANT

L'organe de commande de l'épaisseur de tranche est bloqué en position zero.

Parte 10

PELIGRO

Durante la operación de limpieza tener atención: peligro de accidente

Extracción de los componentes

Plato porta-alimentos

- 1 Desenganchar el plato porta-alimentos girando en sentido anti-horario la empuñadura de fijaje del plato porta-alimentos
- 2 Para sacar el plato porta-alimentos, poner en posición cero el regulador de grosor lonchas
- 3 Bloquear el plato porta-alimentos, colocandole hasta el tope del lado del operador. Un disparo metálico avisa a el operador que el plato porta-alimentos está bloqueado.
- 4 Sacar el dispositivo ultima loncha de la barra guía
- 5 Sacar hacia arriba el plato porta-alimento del carro.

IMPORTANTE

Con éste procedimiento el regulador de grosor lonchas permanece bloqueado en posición cero.

Parte 10

PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia fare molta attenzione: pericolo di infortunio

Rimozione componenti

Piatto portamerce

- 1 Liberare il piatto portamerce ruotando in senso antiorario l'impugnatura di fissaggio del piatto portamerce
- 2 Per rimuovere il piatto portamerce, ruotare in posizione zero il regolatore di spessore fette
- 3 Bloccare il piatto portamerce, tirandolo a fondo corsa lato operatore. Uno scatto metallico avvisa l'operatore che il piatto portamerce è bloccato.
- 4 Sfilare il dispositivo ultima fetta dalla barra guida
- 5 Sfilare verso l'alto il piatto portamerce dal carrello

IMPORTANTE

In questa condizione il regolatore spessore fette rimane bloccato nella posizione di zero

Part 10

DANGER

Perform the cleaning operations with great care: danger of accident

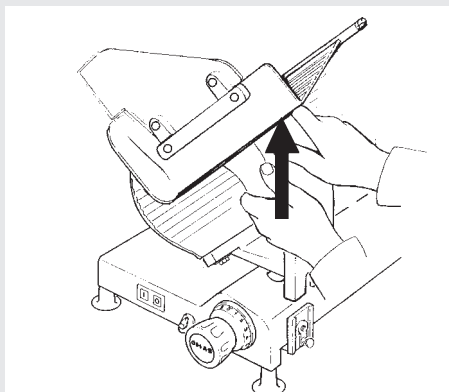
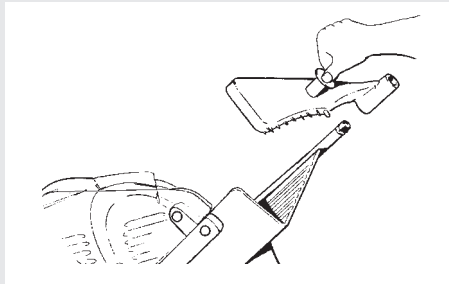
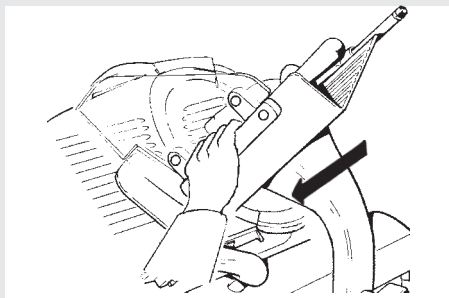
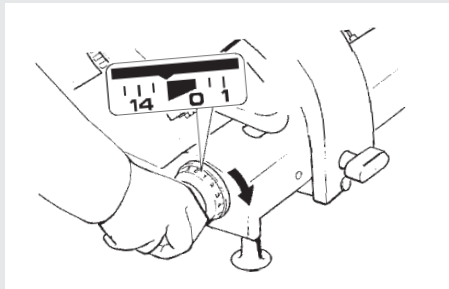
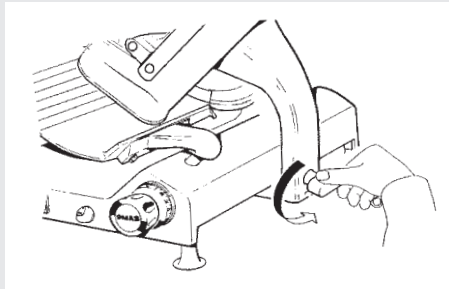
Components removal

Product holder

- 1 Loose the product holder by rotating the product holder clamping handle in a counterclockwise direction
- 2 Position to zero the slice thickness control to remove the product holder
- 3 Push the product holder towards the operator until it clicks. The click will inform the operator that the product holder is clamped
- 4 Lift the last slice device from the guide bar
- 5 Lift the product holder from the carriage

IMPORTANT

The slice thickness control is clamped on zero.



Teil 10

Abstreifer

- 6 Den Abstreifer drehen und ihn von dem Messer entfernen.

Messerabdeckung

- 7 Den Messerabdeckung-Handgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 8 Auf den Handgriff in Messerrichtung drücken, um die Messerabdeckung von dem Messer aufzuheben.

Messerreinigung

- 9 Die Messerabdeckung aufheben

VORSICHT

Wenn die Messerabdeckung entfernt ist, ein Blockierungssystem stoppt die Rotierung des Messers.

GEFAHR

Während der Reinigung des Messer, sehr Vorsichtig vorgehen: Zufällige berührung mit dem Messer.

- 10 Einen feuchten Lappen an die Messerfläche drücken und langsam von innen nach außen in Pfeilrichtung reiben.
- 11 Die Messerrückseite ebenso reinigen.
- 12 Die Messerflächen auf dieselbe Art trockenreiben.

Partie 10

Racleur

- 6 Tournez le racleur et éloignez-le du couteau

Cache-couteau

- 7 Desserez la poignée du tirant du cache-couteau en la tournant dans le sens antihoraire
- 8 Tournez la poignée dans le sens de rotation du couteau pour enlever le cache-couteau du couteau

Nettoyage du couteau

- 9 Enlevez le cache-couteau

ATTENTION

Lorsque on enlève le cache-couteau, un organe de blocage arrête la rotation de la lame.

DANGER

Pendant les opérations de nettoyage du couteau faire attention au contact accidentel avec le même.

- 10 Pressez un torchon trempé d'eau sur la partie antérieure du couteau et déplacez-le du centre vers l'extérieur vers la direction de la flèche
- 11 Nettoyez selon les mêmes indications la partie postérieure du couteau
- 12 Essuyez, selon la même procédure, les deux parties du couteau par un torchon

Parte 10

Paralonchas

- 6 Girar el para lonchas separandolo de la cuchilla

Disco cubre cuchilla

- 7 Aflojar girando en sentido contrario la empuñadura tirante del disco cubre cuchilla cortadora.
- 8 Pulsar la empuñadura en dirección a la cuchilla, para levantar el disco cubre cuchilla de la cuchilla.

Limpieza cuchilla

- 9 Alzar el disco cubre cuchilla

ATENCIÓN

Removido el disco cubre cuchilla, un dispositivo de bloqueo detiene la rotación de la cuchilla

PELIGRO

Durante las operationen de limpieza de la cuchilla, prestar atención a el contacto accidental con la cuchilla.

- 10 Poner un paño húmedo en la parte anterior de la cuchilla y desplazarlo muy lentamente desde el centro hacia el exterior en la dirección indicada por la flecha.
- 11 Limpiar del mismo modo la parte posterior de la cuchilla
- 12 Secar con un paño ambas partes de la cuchilla siguiendo el mismo procedimiento

Parte 10

Parafetta

- 6 Ruotare il parafette allontanandolo dalla lama

Disco coprilama

- 7 Allentare ruotando, in senso antiorario, l' impugnatura tirante disco coprilama
- 8 Premere sull'impugnatura nella direzione della lama, per sollevare il disco coprilama dalla lama

Pulizia lama

- 9 Sollevare il disco coprilama

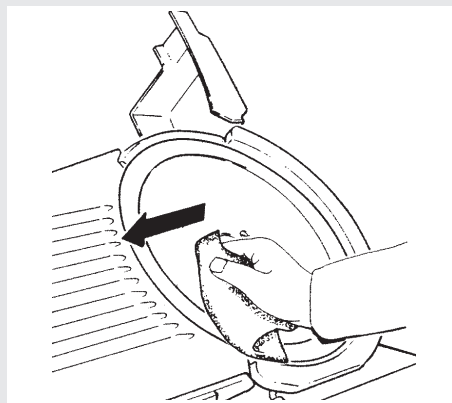
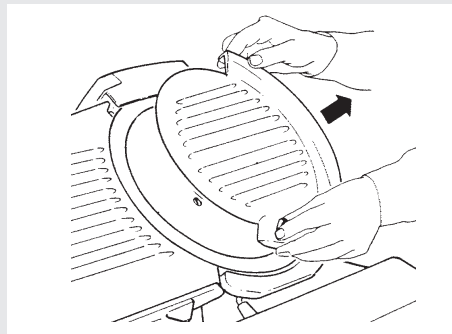
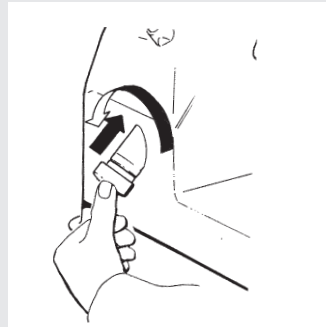
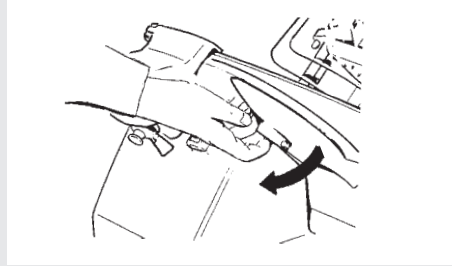
ATTENZIONE

Rimosso il disco coprilama, un dispositivo di interblocco arresta la rotazione della lama.

PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia della lama, fare attenzione al contatto accidentale con la lama.

- 10 Premere un panno umido sulla parte anteriore della lama e spostarsi molto lentamente dal centro verso l'esterno, nella direzione indicata dalla freccia
- 11 Pulire nello stesso modo la parte posteriore della lama
- 12 Asciugare con un panno entrambe le parti della lama seguendo lo stesso procedimento.



Part 10

Slice deflector

- 6 Rotate the slice deflector and keep it away from the blade

Blade cover

- 7 Loose the blade cover fastener handle by rotating it in a counterclockwise direction
- 8 Push on the handle in the direction indicated by the arrow to lift the blade cover from the blade

Blade cleaning

- 9 Lift the blade cover

ATTENTION

Once removed the blade cover, an interlocking device stops the rotation of the blade.

DANGER

During the cleaning operations of the blade, pay attention to an accidental contact with it.

- 10 Press a damp cloth on the front side of the blade and move slowly from the center towards the edge in the direction of the arrow
- 11 Follow these instructions to clean the back side of the blade
- 12 With a cloth dry both sides of the blade following this procedure

Teil 10

13 Einen feuchten Lappen zwischen Messer und Messerschutz einfädeln. Den Lappen nach außen ziehen, um die innere Seite des Messerschutzes zu reinigen.

14 Nach der Reinigung die Messerabdeckung in den Messerwulst setzen. Den Befestigungsbolzen bis zum Anschlag einschrauben und den Schutz niederlegen.

WICHTIG

Die einzelnen zerlegten Teile in ein Gefäß mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel eintauchen und sie mittels eines Ausputzers mit Borsten oder eines Tuchs reinigen. Die Teile mit warmem Wasser spülen und trocknen.

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen.

Partie 10

13 Introduisez un torchon trempé d'eau entre le couteau et le protège-couteau. Tirez-le vers l'extérieur et tournez-le pour nettoyer la partie intérieure du protège-couteau.

14 Après le nettoyage re-placez le cache-couteau, insérez le tirant et serrez en le tournant dans le sens horaire jusqu'au blocage du cache-couteau. Baissez la couverture du affûteur du couteau.

IMPORTANT

Plongez chaque pièce dans de l'eau chaude et ajoutez un détergent pour vaisselle (évités les détergents agressifs): nettoyez-les par un petit écouvillon ou un torchon. Rincez les pièces à l'eau chaude et assuyez-les.

Après le nettoyage montez les pièces dans l'ordre inverse aux indications données.

Parte 10

13 Introducir un paño húmedo entre la cuchilla y el anillo de protección. Tirar éste hacia el exterior y girarlo para limpiar la parte interna del anillo de protección

14 Efectuada la limpieza, colocar el disco cubre cuchilla , introducir el tirante y enroscar girando en sentido horario hasta que se bloquee el disco cubre cuchilla, poner la tapa de protección del afilador.

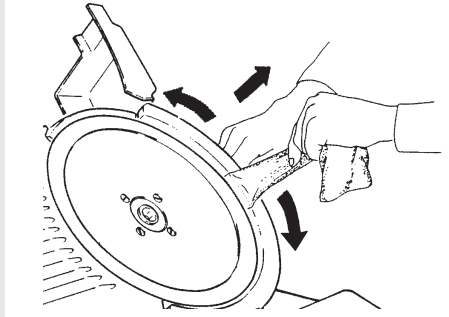
IMPORTANTE

Limpiar singularmente en agua tibia con un detergente para lavar platos (no fuerte) todas las partes desmontadas utilizando un cepillo o un paño. Enjuagar en agua caliente y secar.

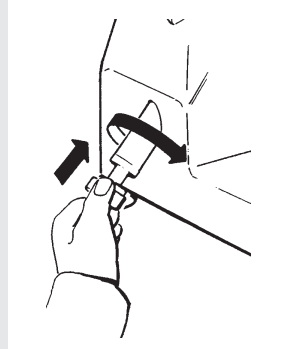
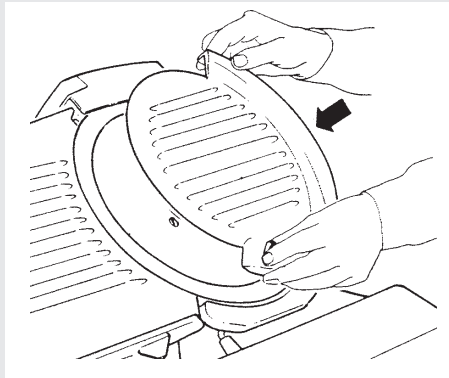
Una vez terminadas las operaciones de limpieza proceder a la operación de montaje siguiendo las indicaciones descritas en orden inverso.

Parte 10

13 Inserire un panno umido tra la lama e l'anello di protezione. Tirarlo verso l'esterno e ruotarlo per pulire la parte interna dell'anello di protezione.



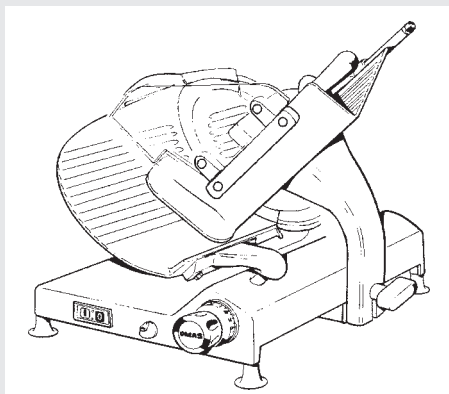
14 Terminata la pulizia, collocare il disco coprilama, inserire il tirante e avvitare ruotando in senso orario sino a bloccare il disco coprilama, abbassare la copertura protezione affilatoio



IMPORTANTE

Pulire singolarmente tutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie (non aggressivo), utilizzando uno scovolino o un panno. Risciacquare in acqua calda e asciugare.

Ultimate le operazioni di pulizia, procedere all'operazione di montaggio seguendo le indicazioni descritte in ordine inverso.



Part 10

13 Insert a damp cloth between the blade and the protection ring. Pull it outwards and rotate it to clean the internal side of the protection ring

14 After cleaning re-position the blade cover, insert the fastener and screw in a clockwise direction to clamp the blade cover. Lower the sharpener protective cover.

IMPORTANT

Leave all the parts to soak in warm water and washing-up liquid (do not use strong detergents) and clean them by using a brush or a cloth. Rinse them in warm water and dry them.

To assemble the machine follow the reverse procedure as described for disassembly.

Führungsschmierer

Die Maschine nach der Reinigung oder im Falle von schlechtem Gleiten schmieren. Nur SHELL ONDINA 15 oder ESSO MARCOL 82 Öl benutzen.

Ölen des Restehalters:

- 1 Einige Tropfen Öl auf die Führung fallen lassen.
- 2 Den Restehalter hin- und herschieben.

Ölen der Schlittenführung des Schneidguthalters

- 1 Den Schneidguthalter zum Bediener schieben.
- 2 Den Öler in das dazubestimmte Loch einführen.
- 3 Den Schneidguthalter bis zum Anschlag oftmals hin- und herschieben.

Graissage des guides

Après chaque nettoyage ou s'il y a des problèmes d'écoulement graissez le trancheur. Utilisez d'huile type SHELL ONDINA 15 ou ESSO MARCOL 82.

Graissage de la barre guide du dispositif pousse-talon:

- 1 Versez des gouttes d'huile lubrifiante sur la barre
- 2 Faites glisser le dispositif pousse-talon sur la barre guide

Graissage de la barre guide du chariot porte-produit:

- 1 Amenez le porte-produit vers l'opérateur
- 2 Versez l'huile lubrifiante dans le graisseur de la barre du chariot
- 3 Faites glisser, plusieurs fois, le porte-produit jusqu'à la fin de course et vers l'opérateur

Lubrificación guías

Esta operación se efectúa después de la limpieza de la cortadora o bien cada vez que haya alguna dificultad en el deslizamiento de ésta. Utilizar aceite de tipo SHELL ONDINA 15 o ESSO MARCOL 82.

Engrase de barra guía del dispositivo de la última loncha:

- 1 Dejar caer algunas gotas de lubricante en la barra
- 2 Hace correr el dispositivo de última loncha sobre la barra guía

Engrasar la barra de guía del carro plato porta-alimentos:

- 1 Llevar el plato porta-alimentos hacia el operador
- 2 Introducir el lubricante en el lubricador apropiado de la barra carro
- 3 Hacer deslizar, varias veces el plato porta-alimentos hasta el tope del recorrido y hacerlo volver hacia el operador.

Lubrificazione guide

Questa operazione va eseguita dopo la pulizia dell'affettatrice, oppure ogni qualvolta vi siano difficoltà nello scorrimento.

Utilizzare olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

Oliatura barra guida del dispositivo ultima fetta:

- 1 Lasciare cadere alcune gocce di lubrificante sulla barra
- 2 Far scorrere il dispositivo ultima fetta sulla barra guida

Oliatura barra guida del carrello piatto portamerce:

- 1 Portare il piatto portamerce verso l'operatore
- 2 Introdurre il lubrificante nell'apposito oliatore barra carrello
- 3 Far scorrere, per alcune volte, il piatto portamerce sino a fine corsa e ritornare verso l'operatore.

Guides lubrication

This operation must be performed after cleaning the slicer or whenever the sliding is difficult.

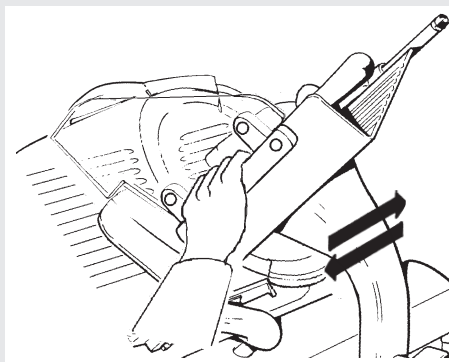
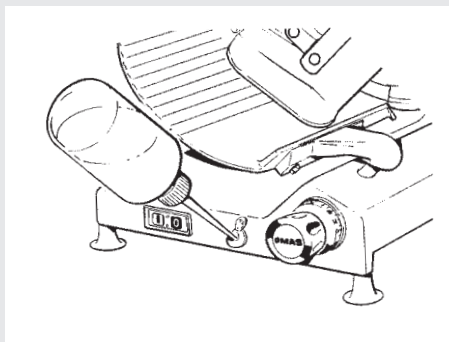
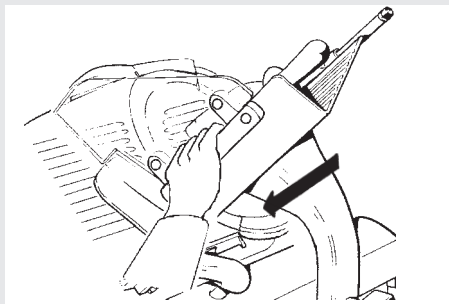
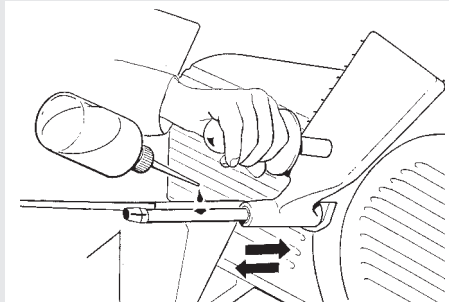
Use oil SHELL ONDINA 15 or ESSO MARCOL 82.

Lubrication of the guide bar of the last slice device:

- 1 Drop some oil on the bar
- 2 Let the last slice device slide on the guide bar

Lubrication of the guide bar of the product holder carriage:

- 1 Push the product holder towards the operator
- 2 Pour the lubricating oil into the special carriage bar lubricator
- 3 Push the product holder to and fro and repeat the operation. Re-position it towards the operator.



STÖRUNG

Die Maschine vibriert, heißläuft und strömt einen üblen Geruch aus.

Lösung

Die Maschine ausschalten und überprüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen (**Teil 7**).

STÖRUNG

Das Messer schleift nicht. Das Schleifen ist unregelmäßig

Lösung

Die Schleifscheiben reinigen und die Abnutzung des Messers überprüfen (**Teil 9**).

STÖRUNG

Beim Drücken des Schalters EIN läuft die Maschine nicht an.

Lösung

Das Stromnetz und die Sicherungsvorrichtungen überprüfen (**Teil 7**).

Für jede Störung immer den OMAS Kundendienst rufen

ANOMALIE

La machine vibre, chauffe trop, émane un mauvais odeur

Solution

Arrêtez le trancheur et vérifiez si la tension de ligne correspond aux données indiquées sur la plaque (**Partie 7**)

ANOMALIE

On ne peut plus affûter le couteau; l'opération d'affûtage n'est pas régulière

Solution

Nettoyez les meules abrasives du affûteur du couteau et vérifiez l'usure du couteau (**Partie 9**)

ANOMALIE

En appuyant sur la touche de démarrage la machine n'est pas mis en fonction

Solution

Contrôlez les dispositifs de sûreté (**Partie 7**)

En cas d'un fonctionnement irrégulier quelconque, consultez l'assistance OMAS.

ANOMALIA

La maquina vibra, se calienta ,hace mal olor

Solución

Apagar la máquina y controlar que la tensión corresponda a los datos de la placa (**Parte7**).

ANOMALIA

La cuchilla no se afila. La operacion de afilamiento ya no es regular

Solución

Limpiar la mola del dispositivo de afilamiento y controlar el estado de deterioro de la cuchilla (**Parte 9**).

ANOMALIA

Pulsando el boton de enchegue la máquina no se pone en marcha

Solución

Controlar si falta energía eléctrica. Controlar los dispositivos de seguridad (**Parte 7**).

En el caso de que las soluciones propuestas no resuelvan las anomalías indicadas, ponerse en contacto con el servicio OMAS.

Parte 11

Part 11

ANOMALIA

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore

Soluzione

Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa (**Parte 7**)

ANOMALIA

La lama non si affila. L'operazione di affilatura non e' piu' regolare

Soluzione

Pulire le mole del dispositivo di affilatura e controllare lo stato di usura della lama (**Parte 9**)

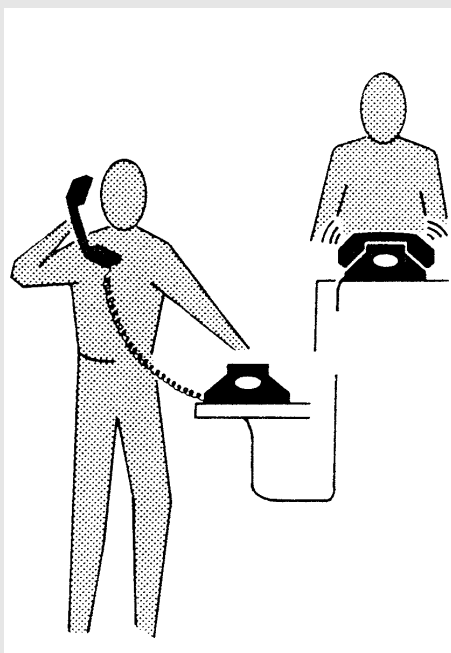
ANOMALIA

Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia

Soluzione

Controllare se manca l'energia elettrica. Controllare i dispositivi di sicurezza (**Parte 7**)

Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalia indicata, interpellare l'assistenza OMAS.



PROBLEM

The machine vibrates, overheats and emits a foul smell

Corrective action

Stop it immediately and check that the voltage corresponds to that described on the label (**Part 7**)

PROBLEM

The blade cannot be sharpened any longer. The sharpening is no regular

Corrective action

Clean the grinding wheels of the sharpener and check the wear of the blade (**Part 9**)

PROBLEM

On pushing the start pushbutton the machine does not start

Corrective action

Check the safety devices (**Part 7**)

In the event of any faulty operation do not hesitate to contact the OMAS customer service

Garantie

Die Firma **OMAS** gibt dem ersten Benutzer für ihre Aufschnittmaschine 6 Monate Garantie gegen Fabrikations- oder Montagefehler.

Im Falle von Berechtigung des Garantieanspruches übernimmt **OMAS** die kostenlose Reparatur bzw. den Ersatz des fehlerhaften Bauteiles.

Bei schlechter Beförderung, Mißbrauch, Sorglosigkeit oder Aufbrechen der Maschine lehnt **OMAS** jede Haftung ab.

Die äußere Feinarbeitung, die Kunststoffmaterialien, die elektrischen Teile und die Bauteile, die sich natürlich abnutzen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die kostenlose Reparatur erfolgt nur bei der Ansicht des fehlerhaften Teiles.

Der Käufer trägt immer alle Beförderungs- und Reisekosten.

OMAS lehnt jede mögliche Verantwortung für Personenschäden ab.

Garantie

La **OMAS** garantit au premier usager, pour une période de 6 mois, le trancheur qu'elle produit contre tout défaut de construction et de montage.

La **OMAS** s'engage à remplacer et réparer dans son établissement toute pièce qui pourrait résulter défectueuse même à son avis.

La réparation en garantie ne comprend pas toutes les pannes dûes au transport, au mauvais usage et entretien, à la négligence ou à l'altération de machine.

La finition extérieure, les matières plastiques, les parties électriques et celles sujettes à détérioration naturelle sont exclues de la garantie.

Le remplacement gratuit des pièces en garantie est toujours subordonné à la vision de la pièce défectueuse.

Les frais de transport et de déplacement sont toujours à la charge de celui qui demande le service.

La **OMAS** est relevée de toute responsabilité et engagement pour un accident quelconque aux personnes qui dépendent de la marchandise fournie.

Garantia

OMAS garantiza al primer usuario, por una duración de 6 meses, la cortadora de producción propia de cualquier defecto de construcción o de montaje.

OMAS se compromete a sustituir y reparar en su propio establecimiento, cualquier parte que resultase a su juicio defectuosa.

Estan excluidas de garantía todas las averías derivadas del transporte, mal uso, manutención, descuido y daño de la máquina.

Estan excluidas de garantía el acabado externo, las materias plásticas, las partes eléctricasy las partes sometidas a un desgaste natural.

La sustitución gratuita de las partes en garantía esta siempre subordinada al examen de la pieza defectuosa.

Los gastos de transportes y gastos de desplazamiento son siempre a cargo de quien requiere el servicio.

OMAS está excluida de toda responsabilidad y obligación por cualquier accidente a las personas en dependencia del producto entregado.

Parte 12

Part 12

Garanzia

La **OMAS** garantisce, al primo utente, per la durata di sei mesi, l'affettatrice di propria produzione da ogni difetto di costruzione o di montaggio.

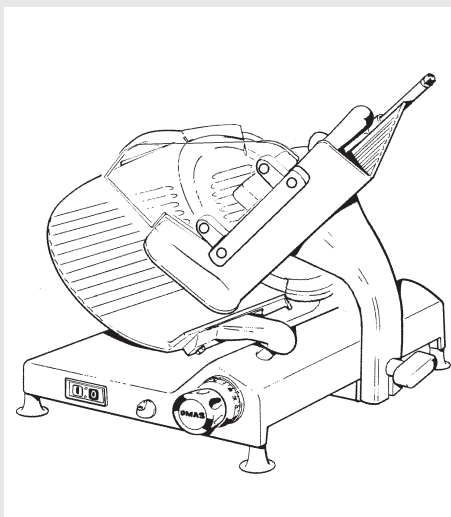
La **OMAS** si impegna a sostituire e riparare presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.

Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti dal trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina.

Sono esclusi dalla garanzia la finitura esterna, le materie plastiche, le parti elettriche e le parti soggette a logorio naturale.

La sostituzione gratuita delle parti in garanzia e' subordinato alla visione del pezzo difettoso. Le spese di trasporto e di trasferta sono a carico di chi richiede il servizio.

La **OMAS** e' esonerata da ogni responsabilita' e obbligazione per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.



Warranty

OMAS guarantees its slicer to the first user for a period of 6 months against any manufacturing or assembly defect.

OMAS will replace or repair in its factory any part that, in its judgement, turns out to be defective.

Any damage caused by transport, bad use or maintenance, negligence or machine tampering are excluded from repairs under warranty.

External finishing, plastic materials, electric parts and all parts that naturally wear out are excluded from warranty.

The replacement, free of charge, of the parts under warranty is always subject to the visual inspection of the defective parts.

Transport charges are always to be paid by the person who requested the service.

OMAS is exonerated from any responsibility or obligation for any accident to any person using the machine supplied.