

**TS 12E**  
**TL 22E**

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

**TRITACARNE**  
**MINCER**  
**FLEISCHWOLF**  
**HACHOIR**  
**PICADORA DE CARNE**

**OMAS**  
Food machinery

**D**

Sehr geehrter Kunde

Die **OMAS** Fleischwölfe und ihr Sonderzubehör 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 und Eloxalaluminium als Werkstoffe eingesetzt, um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

**prEN 12331** Nahrungsmittelmaschinen Wölfe Sicherheits- und Hygieneanforderungen April 1997.

**EN 60204** Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen

**EG 89/109** Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmittel 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,

Les hachoirs **OMAS** avec leurs 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 et acier inoxydable, 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:

**prEN 12331** Machines pour les produits alimentaires hachoirs. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène Avril 1997.

**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,

Las picadoras de carne **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 facilidad de lompieza, la solidez de la construcción, la seguridad y la afidabilidad del funcionamiento. Los materiales utilizados, aluminio anodizado y acero inox, 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:

**prEN 12331** Maquinas para la elaboración de la carne -Picadoras de carne-Normas para la seguridad y la higiene Abril 1997.

**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.**



Gentile Cliente

I tritacarne **OMAS** e i loro accessori sono stati costruiti secondo la **Direttiva Macchine 98/37**, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

Caratteristiche fondamentali sono la facilità di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilità di funzionamento.

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

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

**prEN 12331** Macchine per la lavorazione della carne - Tritacarne - Norme per la sicurezza e l'igiene. Aprile 1997

**EN 60204** Equipaggiamento elettrico delle macchine: Parte 1 - Regole generali

**89/109CEE** 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** mincers and their 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 and stainless steel, 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:

**prEN 12331** Meat processing machinery - mincing machines - safety and hygiene requirements April 1997

**EN 60204** Electric equipment of machines: Part 1 General requirements

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

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

**73/23/CEE** 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  
BESCHREIBUNG****TABLE DES MATIERES  
DESCRIPTION****INDICE  
DESCRIPCION**

Teil 1	Partie 1	Parte 1
Teil 2 Inhaltsverzeichnis	Partie 2 Table des matières	Parte 2 Indice
Teil 3 Allgemeine Liefernormen Lieferungsbedingungen Maschinenidentifizierung	Partie 3 Notes générales à la livraison Conditions de livraison Identification de la machine	Parte 3 Notas generales de entrega Condiciones de entrega Identificación de la máquina
Teil 4 Beschreibung der Bestandteile	Partie 4 Définition des composant	Parte 4 Definición componentes
Teil 5 Technische Eigenschaften	Partie 5 Caractéristiques techniques	Parte 5 Características técnicas
Teil 6 Installation Anschluß Drehsinnprüfung	Partie 6 Installation Branchement électrique Contrôle du sens de rotation	Parte 6 Instalación Conexión eléctrica Verificación del sentido de rotación
Teil 7 Beschreibung der Maschine Betriebsweise des Fleischwölfes	Partie 7 Description de la machine Fonctionnement du hachoir	Parte 7 Descripción máquina Funcionamiento de la picadora de carne
Teil 8 Thermische Sicherheitsvorrichtung Motorschutzschalter (Maschine mit Lichtstrom)	Partie 8 Dispositif thermique de sécurité Protège-moteur (machine avec moteur monophasé)	Parte 8 Dispositivo de seguridad térmica Salvamotor (máquina con motor monofase)
Teil 9 Wartung Reinigung Teileabnehmen Montage des 1 teiligen Messersatzes Montage des 2 teiligen Messersatzes Demontage des kompletten Messersatzes Montage des kompletten Messersatzes	Partie 9 Entretien Nettoyage Déplacement des composants Montage du groupe à 1 coupes Montage du groupe à 2 coupes Opération de démontage du groupe coupant complet Opération de montage du groupe coupant complet	Parte 9 Manutención Limpieza Extracción de los componentes Montaje grupo corte a 1 pasada Montaje grupo corte a 2 pasada Operación de desmontaje grupo corte completo Operación de montaje grupo corte completo
Teil 10 Störungen und Lösungen	Partie 10 Anomalies et solutions	Parte 10 Anomalías y soluciones
Teil 11 Garantie	Partie 11 Garantie	Parte 11 Garantía

## Parte 2

## Part 2

### INDICE

#### DESCRIZIONE

Parte 1

Parte 2

Indice

Parte 3

**Note generali alla consegna**

**Condizioni di fornitura**

**Identificazione della macchina**

Parte 4

**Definizione componenti**

Parte 5

**Caratteristiche tecniche**

Parte 6

**Installazione**

**Allacciamento elettrico**

**Controllo senso di rotazione**

Parte 7

**Descrizione macchina**

**Funzionamento e uso della  
macchina**

Parte 8

**Dispositivo di sicurezza termico**

**Salvamotore (macchina con  
motore monofase)**

Parte 9

**Manutenzione**

**Pulizia**

**Rimozione componenti**

**Montaggio gruppo**

**taglio a 1 passaggio**

**Montaggio gruppo**

**taglio a 2 passaggi**

**Operazione di smontaggio**

**gruppo taglio completo**

**Operazione di montaggio**

**gruppo taglio completo**

Parte 10

**Anomalie e soluzioni**

Parte 11

**Garanzia**

### CONTENTS

#### DESCRIPTION

Part 1

Part 2

Index

Part 3

**General delivery conditions**

**Delivery conditions**

**Machine identification**

Part 4

**Definition**

Part 5

**Technical data**

Part 6

**Installation**

**Electrical supply**

**Check of the rotation direction**

Part 7

**Machine description**

**Machine functioning and use**

Part 8

**Thermic safety device**

**Motor protector (machine with  
single phase motor)**

Part 9

**Maintenance**

**Cleaning**

**Components removal**

**Assembling 1 cut**

**cutting unit**

**Assembling 2 cut**

**cutting unit**

**Complete cutting unit**

**disassembling**

**Complete cuttingunit**

**assembling**

Part 10

**Problems and corrective  
actions**

Part 11

**Warranty**

1/1

2/1

3/1

4/1

5/1-2

6/1-3

7/1-4

8/1-2

9/1-7

10/1

11/1

## Allgemeine Liefernormen

Die Maschine wird immer mit ihrer Verpackung geliefert. 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. Den Fleischwölfe auspacken und ihn auf eine stabile Aufstellfläche stellen, die das Gewicht der Maschine stützen muß. 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.**

### Liste der Bestandteile:

- 1a Fleischwölfe(TS 12E)
- 1b Fleischwölfe(TL 22E)
- 2 Schale
- 3 Stopfer
- 4 Ablageplatte
- 5 Bedienungsanleitung
- 6 **EG** Konformitätserklärung
- 7 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. 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. Enlevez le hachoir de l'emballage et placez la machine sur un plan qui puisse soutenir les poids. 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.**

### Liste des composants:

- 1a Hachoir (TS 12E)
- 1b Hachoir (TL 22E)
- 2 Trémie
- 3 Pilon
- 4 Assiette pour les tranches
- 4 Manuel d'usage
- 5 Déclaration **CE** de conformité
- 6 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 adecuadamente embalada. En la entrega controlar que el embalaje sea integro y que la entrega corresponda al pedido o al resguardo de entrega. En caso contrario informar inmediatamente al agente de transporte. Sacar la picadora de carne del embalaje y colocar la máquina sobre una base adapta para sostener su peso. 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**

### Lista de Componentes:

- 1a Picadora de carne (TS 12E)
- 1b Picadora de carne (TL 22E)
- 2 Tolva
- 3 Maja
- 4 Bandeja recojedor de carne
- 4 Manual de uso
- 5 Declaración **CE** de conformidad
- 6 Esquema eléctrico

### Identificación de la máquina

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

## Parte 3

## Part 3

### Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la forniture corrisponda all'ordine o

al documento di accompagnamento. In caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere. Tolto il tritacarne dall'imballo, in due persone, collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso.

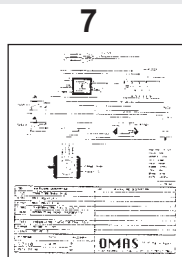
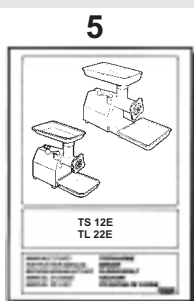
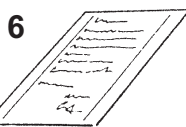
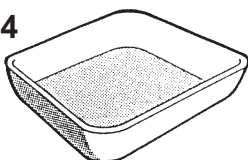
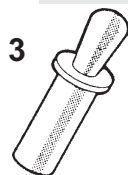
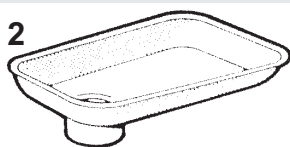
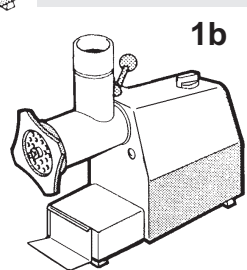
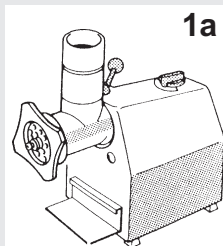
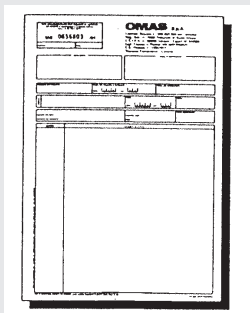
I componenti dell'imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà. **Non disperdere nell'ambiente.**

### Elenco componenti

- 1a Tritacarne (TS 12E)
- 1b Tritacarne (TL 22E)
- 2 Tramoggia
- 3 Pestello
- 4 Piatto raccoglitore
- 5 Manuale d'uso
- 6 Dichiarazione CE di Conformità
- 7 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  Hz  Ph  A

IP  W

### General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging. 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 mincer from the package the mincer must be placed by two operators it on a stable base adequate to support its weight. 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.**

### List of components

- 1a Mincer (TS 12E)
- 1b Mincer (TL22E)
- 2 Hopper
- 3 Pusher
- 4 Foodholding plate
- 5 Instruction manual
- 6 EC Declaration of Conformity
- 7 Wiring diagram

### Machine identification

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

## Teil 4

## Partie 4

## Parte 4

Beschreibung der Bestandteile	Définition des composants	Definición Componentes
1 Schalter EIN - AUS	1 Interrupteur démarrage/arrêt	1 Interruptor de mandos
2 Ablageplatte	2 Assiette pour les tranches	2 Bandeja recojedora de carne
3 Schneidguthalter-messersatzes	3 Poignée de blocage du groupe coupant	3 Empuñadura de bloqueo del grupo de corte
4 Schale	4 Trémie	4 Tolva
5 Schneckengehäuse	5 Tube	5 Tubo
6 Einfüllschacht	6 Overture de alimentation	6 Abertura de alimentacion
7 Stopfer	7 Pilon	7 Maja
8 Arbeitsschnecke	8 Hélice de travail	8 Hélice de trabajo
9 Messer	9 Couteau	9 Cuchilla
10 Lochscheibe	10 Plaque	10 Placa
11 Grobschnittscheibe	11 Plaque de dégrossissage	11 Placa desbastadora
12 Doppelschnittmesser	12 Double couteau coupant	12 Cuchilla doble cortante
13 Distanzring	13 Entretoise	13 Arandela distanciadora
14 Verschlußmutter	14 Manchon	14 Zuncho
A 1 teiligen Messersatz	A Groupe simple coupe	A Grupo de corte a 1 pasadas
B 2 teiligen Messersatz	B Groupe 2 coupes	B Grupo de corte a 2 pasadas

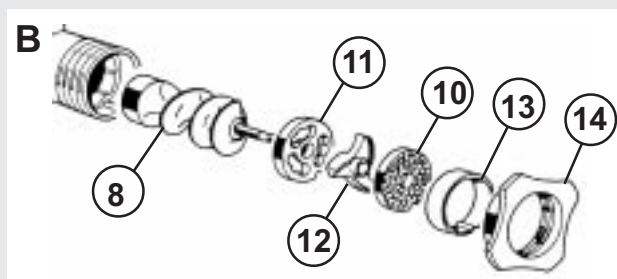
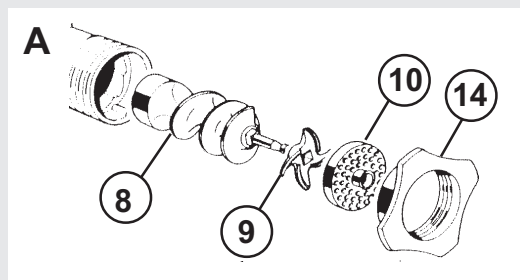
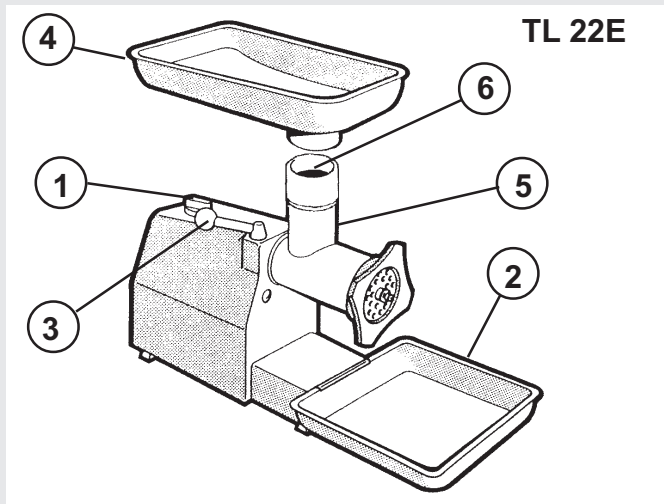
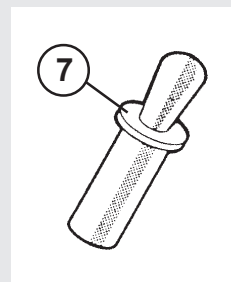
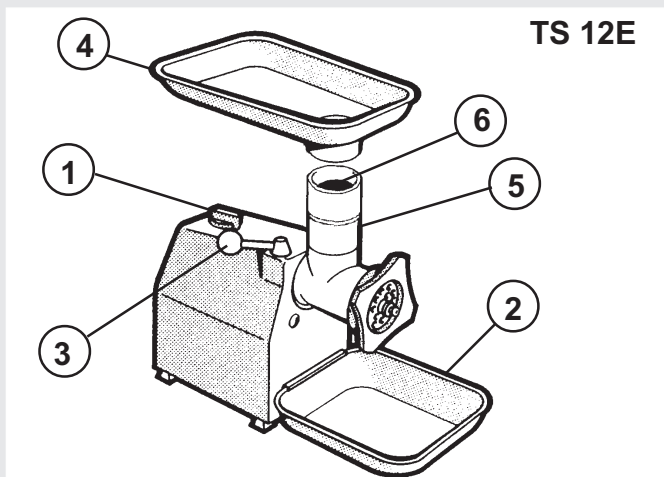


# Parte 4

# Part 4

## Definizione componenti

## Definitions



- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>1</b> Interruttore                            | <b>9</b> Coltello                   |
| <b>2</b> Piatto raccoglitore                     | <b>10</b> Piastra                   |
| <b>3</b> Impugnatura di bloccaggio gruppo taglio | <b>11</b> Piastra sgrossatrice      |
| <b>4</b> Tramoggia                               | <b>12</b> Coltello doppio tagliente |
| <b>5</b> Canotto                                 | <b>13</b> Distanziale               |
| <b>6</b> Apertura di alimentazione               | <b>14</b> Ghiera                    |
| <b>7</b> Pestello                                | <b>A</b> Gruppo taglio un passaggio |
| <b>8</b> Elica di lavoro                         | <b>B</b> Gruppo taglio due passaggi |

- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| <b>1</b> Start switch                 | <b>9</b> Knife                   |
| <b>2</b> Foodholding plate            | <b>10</b> Hole plate             |
| <b>3</b> Cutting unit clamping handle | <b>11</b> Large hole plate       |
| <b>4</b> Tray                         | <b>12</b> Double-edged knife     |
| <b>5</b> Worm casing                  | <b>13</b> Spacer ring            |
| <b>6</b> Feed intake                  | <b>14</b> Lock nut               |
| <b>7</b> Pusher                       | <b>A</b> Single cut cutting unit |
| <b>8</b> Worm                         | <b>B</b> Double cut cutting unit |

**Technische  
Eigenschaften**

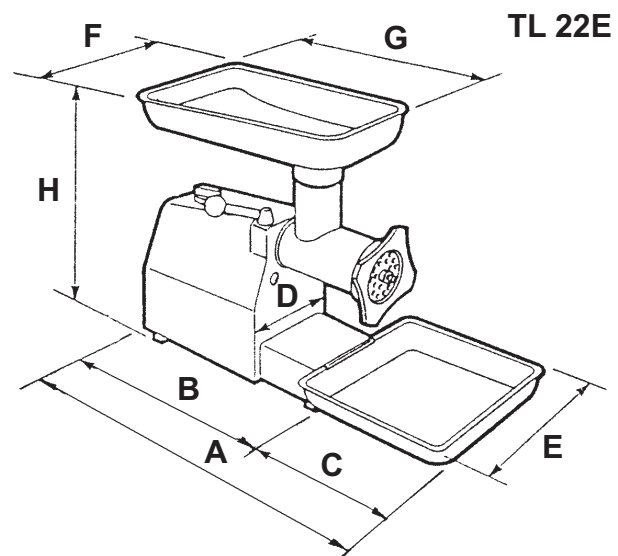
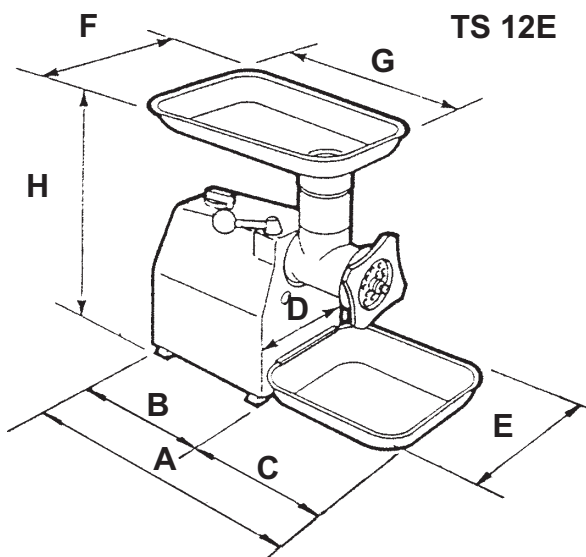
- ① Außenmaße mm
- ② Gewicht Kg
- ③ Ohne Verpackung
- ④ Mit Verpackung
- ⑤ Gebrauchstemperatur
- ⑥ Geräusch dB
- ⑦ Schutzart IP

**Caractéristiques  
techniques**

- ① Dimensionnement (mm)
- ② Poids Kg
- ③ Sans emballage
- ④ Avec emballage
- ⑤ Température d'utilistion
- ⑥ Bruit dB
- ⑦ Degré de protection IP

**Características  
técnicas**

- ① Espacio máximo necesario (mm)
- ② Peso Kg
- ③ Sin embalaje
- ④ Con embalaje
- ⑤ Temperatura de utilización
- ⑥ Intensidad acustica dB
- ⑦ Grado de protección IP



## Caratteristiche tecniche

- ① Dimensioni (mm)
- ② Peso Kg
- ③ Senza imballo
- ④ Con imballo
- ⑤ Temperatura di utilizzo
- ⑥ Rumorosita' dB
- ⑦ Grado di protezione IP

## Technical data

- ① Dimensions (mm)
- ② Weight Kg
- ③ Without packaging
- ④ With packaging
- ⑤ Range temperature
- ⑥ Acoustic dB
- ⑦ Degree of protection IP

		TS 12E	TL 22E
①	A	490	685
	B	240	365
	C	250	320
	D	200	
	E	220	230
	F	210	240
	G	325	360
	H	430	
②	③	21	25
	④	24	28
⑤		+5°C ÷ +40°C	
⑥		<70	
⑦		33	

## Caratteristiche elettriche motore

W		V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°	Cos j	A	min	CL	Servizio Service	A	m	
Nominale Nominal	Max.											VL	F
250	750	230	50	<b>L</b>	1~	0,8	4	1450	B	S1	8	250	80
300	1450	400	50	<b>Y</b>	3~	0,8	1,6	1450	B	S1	6		

## Motors electrical data

**Installation**

Die Maschine immer zu zweit hochheben.

Der Fleischwolf muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine tragen kann (**Teil 5**).

Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein.

Das Laden der Ware in den Einfülltrichter soll leicht sein

**VORSICHT**

**Die Aufstellfläche muß immer sauber 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.

**Drehsinnprüfung****WICHTIG**

**Den Drehsinn der Drehstrommaschinen prüfen.**

**GEFAHR: Sollte der Drehsinn nicht richtig sein, könnten die Elementen des Messersatzes beschädigt werden.**

**Installation**

La machine doit être transportée par deux opérateurs

Le hachoir doit être placé sur un plan horizontal, antidérapant et solide, qui peut soutenir le poids de la machine (**Partie 5**).

L'hauteur conseillée pour le plan de travail est: 800 mm environ.

Le chargement du produit dans la trémie doit être facile.

**ATTENTION**

**Le plan de travail doit être toujours propre**

**Branchement électrique**

La machine doit être installée à côté d'une prise de courant.

Vérifiez si la tension de la ligne correspond aux données indiqués sur la plaque et si elle est douée de mise à la terre.

**Contrôle du sens de rotation****IMPORTANT**

**Vérifier le sens de rotation seulement sur les machines trifasées.**

**DANGER: Si le sens de rotation n'est pas juste, les composants du groupe coupant peuvent s'endommager.**

**Instalacion**

El transporte de la máquina debe ser siempre hecho por dos personas

La picadora de carne debe estar colocada en una superficie plana, horizontal, antideslizante y estable, adapta para sostener el peso de la máquina (**Parte 5**).

La altura aconsejada para la superficie plana de trabajo es aproximadamente de 800 mm.

El cargamento del producto en la abertura de alimentación del tubo debe ser fácil

**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 .

**Verificación del sentido de rotación****IMPORTANTE**

**Verificar el sentido de rotación solamente por la máquinas trifásicas.**

**PELIGRO: Si el sentido de rotación de la hélice de trabajo no es correcto, los componentes del grupo de corte se pueden damnificar.**

## Parte 6

## Part 6

Filename:TS12\_06R.PM6 23/09/99

### Installazione

Il trasporto della macchina deve essere effettuato da due persone

Il tritacarne deve essere collocato su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (**Parte 5**).

L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm. Verificare che sia facile caricare la merce nell'apertura di alimentazione.

#### ATTENZIONE

Il piano di lavoro deve essere sempre pulito

### Allacciamento elettrico

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

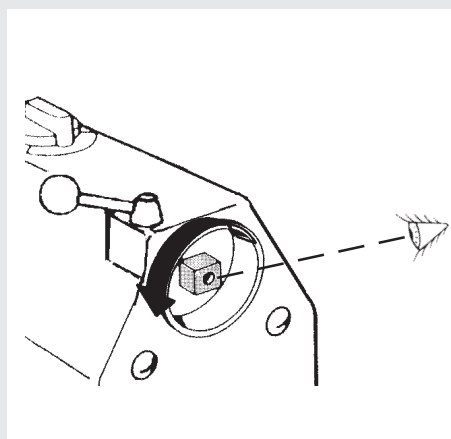
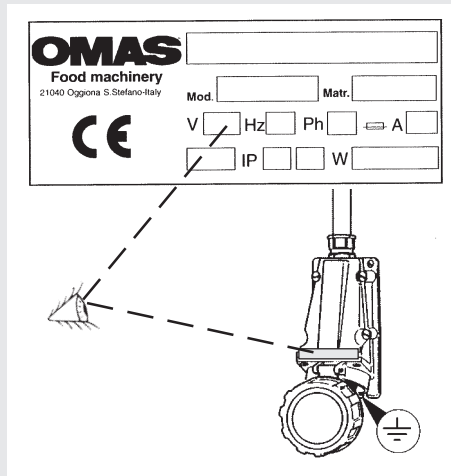
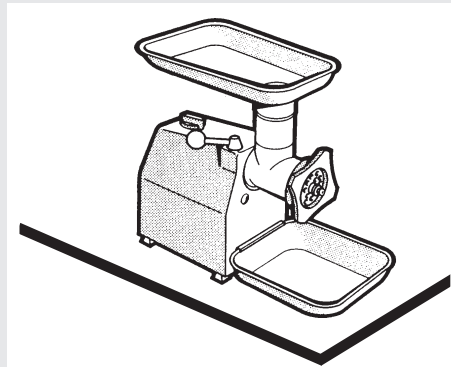
Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

### Controllo senso di rotazione

#### IMPORTANTE

Eeguire il controllo del senso di rotazione, solo per le macchine con motore trifase.

**PERICOLO:** I componenti del gruppo taglio si possono seriamente danneggiare se il senso di rotazione dell'elica di lavoro non é corretto



### Installation

The machine must be carried by two operators.

The mincer must be placed horizontally on a stable, robust and antiskid base adequate to support its weight (**Part 5**).

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

Check that the product can be easily inserted into the worm hopper.

#### WARNING

The working table must always be clean.

### Electrical supply

The machine must be installed near to a main socket.

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

### Check the rotation direction

#### IMPORTANT

Check the rotation direction, only on the machines fitted with a 3-phase motor.

**DANGER:** The components of the cutting set can be seriously damaged if the rotation direction of the worm is not the correct one.

## Teil 6

- 1 Folgen sie den Anweisungen laut **Teil 9/2**  
" **Teileabnehmen** "
- 2 Den Schalter auf **0** drehen.
- 3 Den Stecker in die Steckdose einstecken.
- 4 Den Schalter auf **1** drehen.

### WICHTIG

DER SPINDELVIERKANT MUSS LINKSLAUFEN. IM GEGENTEIL, MASCHINE AUSSCHALTEN.

DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN UND DIE DRÄHTE IM STECKER WECHSELN (SIEHE ABBILDUNG).

WENN DIE MASCHINE MIT STECKER MIT EINGEBAUTEM WENDESCHALTER VERSEHEN IST, DRUCKEN UND DREHEN SIE UM 180° MITTELS EINES SCHRAUBENZIEHERS, UM DIE PHASEN AUTOMATISCH UMZUKEHREN.

GEFAHR  
DIE MASCHINE MUSS LAUFEN, NUR WENN DER DREHSINN RICHTIG IST

## Partie 6

- 1 Suivre les instructions de la **Partie 9/2**  
" **Déplacement des composants** "
- 2 Assurez-Vous que l'interrupteur soit sur **0**.
- 3 Branchez la machine à la prise de courant
- 4 Tournez l'interrupteur sur **1**.

### IMPORTANT

LE PIVOT CARRE' DOIT TOURNER VERS GAUCHE. AU CONTRAIRE, ARRETEZ LA MACHINE.

LEVEZ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT, INVER-SEZ LES FILS SELON L'INDICATION DONNÉE DANS L'ILLUSTRATION

SI LA MACHINE EST DOUÉE D'UNE FICHE AVEC INVERSEUR DE PHASE INCORPORE', AU MOYEN D'UN TOURNEVIS, PUSSEZ ET TOURNEZ DE 180° LE DISPOSITIF POUR L'INVERSION AUTOMATIQUE DES PHASES

DANGER  
LA MACHINE DOIT MARCHER SEULEMENT SI LE SENS DE ROTATION EST JUSTE

## Parte 6

- 1 Seguir las instrucciones **Parte 9/2**  
" **Extracción de los componentes** "
- 2 Asegurarse que el interruptor sea en posición **0**.
- 3 Conectar la máquina en el enchufe de corriente
- 4 Girar el interruptor hacia **1**.

### IMPORTANTE

EL PIVOTE CUADRO HA DE VOLVER A IZQUIERDAS, AL CONTRARIO, PARA LA MAQUINA.

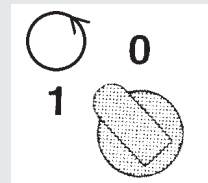
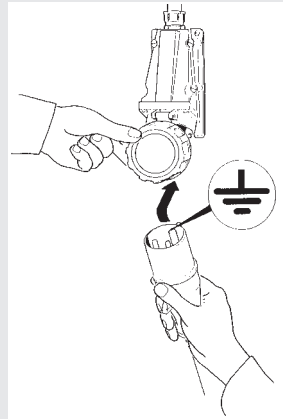
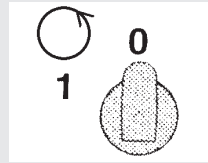
SACAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE, INVERTIR LOS CABLES DE CONNEXIÓN COMO SE INDICA EN LA FIGURA.

SI LA MÁQUINA ESTÁ EQUIPADA POR UN ENCHUFE CON INVERSOR DE FASE INCORPORADO, CON UN DESTORNILLADOR, APRETAR Y GIRAR DE 180° EL DISPOSITIVO AUTOMATICO DE INVERSION DE CORRIENTE

PELIGRO  
LA MÁQUINA DEBE MARCHAR SOLAMENTE SI EL SENTIDO DE ROTACIÓN ES CORRECTO

- 1 Seguire le istruzioni descritte nella **Parte 9/2** "**Rimozione componenti**"
- 2 Controllare che l'interruttore sia posizionato su **0**
- 3 Collegare la macchina alla presa di corrente
- 4 Ruotare l'interruttore sulla posizione **1**

- 1 Follow the instruction of **Part 9/2** "**Components removal**"
- 2 Make sure that the switch is positioned to **0**
- 3 Connect the plug at the electric supply.
- 4 Rotate the switch on position **1**



**IMPORTANTE**  
CONTROLLARE CHE IL PERNO QUADRATO RUOTI IN SENSO ANTIORARIO. IN CASO CONTRARIO FERMARE LA MACCHINA.

**IMPORTANT**  
THE SQUARE SHAFT MUST TURN ANTICLOCKWISE. SHOULD IT TURN CLOCKWISE, STOP THE MACHINE.

TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE E INVERTIRE DUE FILI NELLA SPINA.

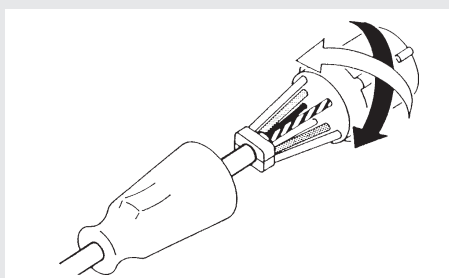
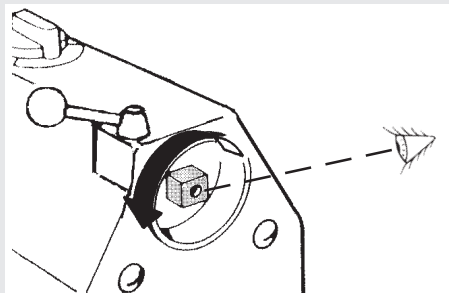
DISCONNECTED THE PLUG FROM THE POWER SUPPLY AND REVERSE THE WIRES IN THE PLUG.

SE LA MACCHINA E' DOTATA DI UNA SPINA CON INVERTITORE DI FASE INCORPORATO, UTILIZZANDO UN CACCIAVITE PREMERE E RUOTARE DI 180° PER OTTENERE L'INVERSIONE AUTOMATICA DELLE FASI.

IF THE MACHINE IS FITTED WITH A PLUG WITH SELF-CONTAINED PHASE INVERTER, USE A SCREWDRIVER INSIDE THE PLUG, TO ROTATE BY 180° THE AUTOMATIC PHASE INVERTER.

**PERICOLO**  
LA MACCHINA DEVE FUNZIONARE SOLO SE IL SENSO DI ROTAZIONE E' CORRETTO.

**DANGER**  
THE MACHINE MUST RUN ONLY IF THE ROTATION IS CORRECT.



5 Den Schalter auf **0** drehen.

6 Stecker aus der Steckdose ausziehen

### WICHTIG

**Vorreinigung:** Nach der Drehsinnkontrolle, das Maschinenschutzöl beseitigen und alle Teile wieder zusammen, nach den Anweisungen laut **Teil 9/3**, montieren.

-Im Motor befindet sich eine thermische Sicherheitsvorrichtung, die gegen die Übertemperaturen schützt.

-In dem unteren Teil der Maschinen mit Lichtstrommotor ist ein Motorschalter eingebaut (**Teil 8**), der den Motor im Falle einer mechanischen Anstrengung infolge einer anhaltenden Blockierung der Arbeitsschnecke schützt.

5 Assurez-Vous que l'interrupteur soit sur **0**.

6 Débranchez la fiche de la prise de courant

### IMPORTANT

**Nettoyage préliminaire:** Après le contrôle du sens de rotation, enlever l'huile de protection de la machine et remonter les composants selon les instructions de la **Partie 9/3**.

-Le moteur est doué d'un dispositif thermique de sécurité contre la surtempérature.

- Les machines avec moteur monophasé sont douées, dans la partie inférieure, d'un dispositif protège-moteur (**Partie 8**) qui a la fonction de protéger le moteur dans le cas d'un effort mécanique causé par l'arrêt prolongé de l'hélice de travail.

5 Asegurarse que el interruptor sea en posición **0**.

6 Quitar el enchufe de la toma de corriente

### IMPORTANTE

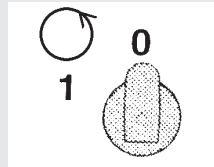
**Limpieza preliminar :** Después la verificación del sentido de rotación, limpiar la máquina de su aceite de protección, armar de nuevo los componentes según las instrucciones de la **Parte 9/3**.

-En el interior del motor está inserto un dispositivo de seguridad térmica de protección contra las sobretemperaturas.

- Las máquinas a motor monofase, llevan instalado, en la parte inferior, un salvamotor (**Parte 8**) cuya función es de proteger el motor en caso de un esfuerzo mecánico debido al bloqueo prolongado de la hélice de trabajo.

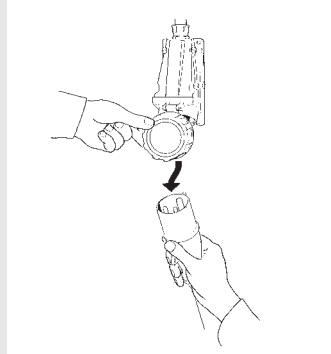


5 Controllare che l'interruttore sia posizionato su **0**



5 Make sure that the switch is positioned to **0**

6 Scollegare la macchina dalla presa di corrente



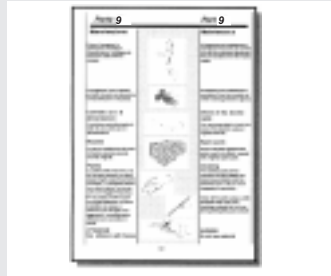
6 Disconnected the machine from the electric supply.

**IMPORTANTE**

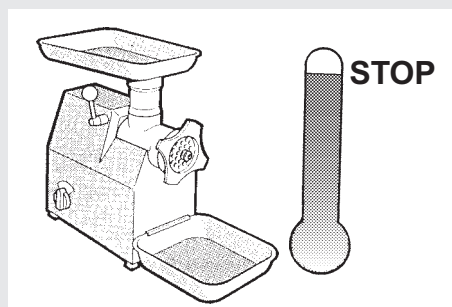
**Pulizia preliminare:**terminato il controllo del senso di rotazione, pulire la macchina dall'olio di protezione . Riassemblare i componenti seguendo le istruzioni nella **Parte 9/3**.

**IMPORTANTE**

**Preliminary cleaning:** once checked the rotation direction, clean the machine, by removing the protecting oil. Reassemble the components, by following the instructions given on **Part 9/3**.

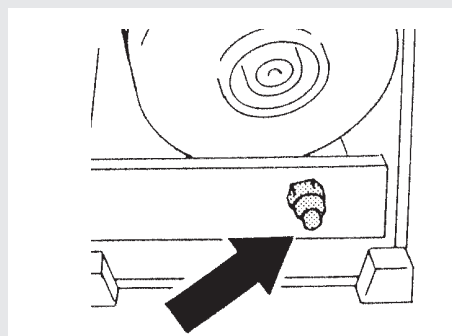


-All'interno del motore é inserito un dispositivo di sicurezza termico, di protezione contro le sovratemperature.



-The motor is fitted with a thermic safety device as a protection against excess temperature

-Nelle macchine con motore monofase nella parte inferiore, é installato, un salvamotore (**Parte 8**) la cui funzione é di proteggere il motore in caso di uno sforzo meccanico dovuto al blocco prolungato dell'elica di lavoro.



-The machines with single phase motor are fitted with an overload switch (**part 8**) which protects the motor in the event of mechanical stress due to a protracted blockage of the worm.

## Beschreibung der Maschine

Die Fleischwölfe **OMAS** sind besonders kräftig, weil sie nur aus ausgewählten Materialien bestehen.

Als Werkstoffe wurden schließlich Eloxalaluminium und rostfreier Stahl eingesetzt, die den Anforderungen an Hygiene entsprechen und den typischen Silberglanz auf Dauer beibehalten.

-Die hohe Motorstärke bedeutet Außergewöhnliche Leistungsfähigkeit

-Kanten und Zwischenräume, in denen sich Abfall ansammeln könnte, wurden vermieden. Der Fleischwölf ist praktisch und einfach zu reinigen.

- Der Stopfer besteht aus Kunststoffmaterial, das den Bedingungen der Lebensmittelhygiene entspricht.

-Im Einklang mit den USA NSF Vorschriften Standard 8 ist der Messersatz mit einem EDISON gerundeten Gewinde versehen.

-Der Messersatz kann ausnahmsweise in den Kuhlenschrank gelegt werden. Die tägliche Reinigung wird dadurch nicht ausgeschlossen.

-Die einfache Montage und Demontage der Bestandteile ermöglicht eine einfache Benutzung und Wartung der Maschine.

## Description de la machine

Les hachoirs **OMAS** se distinguent en ce qui concerne le choix soigné des matériaux qui rendent les machines particulièrement solides. Les matériaux employés dans la construction, aluminium anodisé et acier inoxydable, ont été choisis en considération des règles sanitaires et d'hygiène et en vue de rendre les machines inaltérables dans le temps.

-La puissance élevée du moteur permet une grande quantité de production.

-Les lignes simples, avec des formes arrondies, dépourvues de rebords, assurent le bon fonctionnement, ainsi que le nettoyage et l'emploi pratique du hachoir.

- Le pilon est en matériel plastique indiqué pour le contact avec les aliments.

-La partie terminale du groupe coupant est dotée d'un filet arrondi Edison, selon les dispositions USA NSF standard 8.

-Compte tenu de la particulière structure de construction, dans des cas exceptionnels, il y a la possibilité de placer le groupe coupant dans le frigidaire. Cela n'exclut pas la nécessité du nettoyage quotidien.

-Les opérations extrêmement simples de montage et démontage des éléments permettent une grande facilité d'emploi et d'entretien.

## Descripción de la máquina

La picadora de carne **OMAS** se distinguen por la cuidadosa elección de los materiales que hacen que las máquinas sean particularmente robustas. Los materiales utilizados en la construcción, aluminio anodizado y acero inoxidable, han sido escogidos respetando las normativas higiénicas sanitarias y para rendir la máquina inalterable en el tiempo.

-Elevada potencia del motor que consiente una alta cantidad de producción.

-Simplicidad de líneas, con formas redondeadas sin aristas vivas, confieren funcionalidad y es práctico en las operaciones de limpieza y en la utilización de la picadora de carne.

- La maja está construida en material plástico adaptado para el contacto con los alimentos.

- La parte terminal del grupo corte está dotada por una rosca redondeada Edison, según la Normativa USA NSF standard 8.

- Dada la particular conformación de construcción, es posible, en caso excepcional, de guardar en frigorífico el grupo corte. Esto no perjudica la necesidad de la limpieza diaria.

-La simplicidad de las operaciones de desmontaje y montaje de los componentes consienten una extrema facilidad de uso y manutención.

## Descrizione macchina

I tritacarne **OMAS** si distinguono per l'accurata scelta dei materiali che rendono le macchine particolarmente robuste. I materiali utilizzati nella costruzione, alluminio anodizzato ed acciaio inox sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie e per rendere le macchine inalterabili nel tempo.

-L'elevata potenza del motore, consente un'alta quantità di produzione.

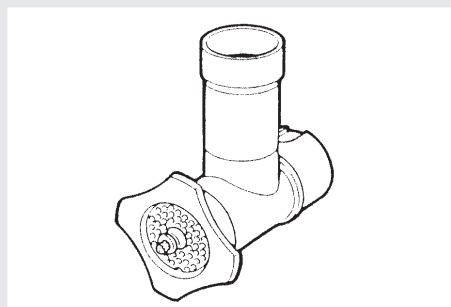
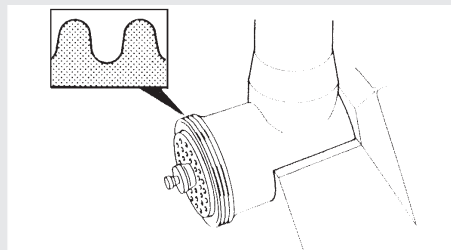
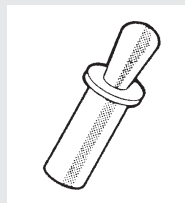
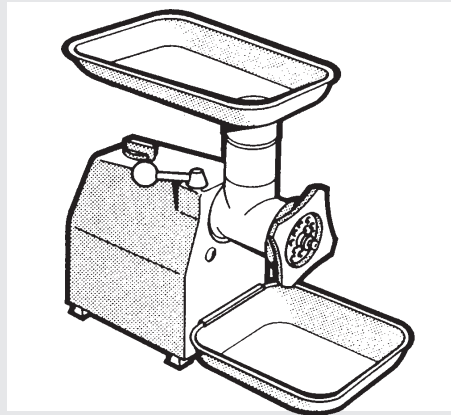
-Semplicità di linee, con forme arrotondate, prive di spigoli, conferisce funzionalità e praticità nella pulizia e nell'uso del tritacarne.

-Il pestello è costruito in materiale plastico adatto per il contatto con gli alimenti.

-La parte terminale del gruppo taglio è fornita di un filetto arrotondato Edison, secondo la Normativa USA NSF standard 8.

-Data la particolare conformazione di costruzione, vi è la possibilità, in caso eccezionale, di riporre in frigorifero il gruppo taglio. Ciò non esclude la necessità della pulizia giornaliera.

-La semplicità delle operazioni di smontaggio e assemblaggio dei componenti consentono una estrema facilità d'uso e di manutenzione.



## Machine description

The mincers **OMAS** are made of selected materials that make the machine particularly robust. The materials used in their construction, anodized aluminium and stainless steel, have been selected in accordance with the relevant hygiene standards and maintain the machine in its original condition over time.

-The high motor power provides high production capacity

-Simple design with smooth parts without sharp edges provide for easy cleaning and a practical use of the machine.

-The pusher is made in a plastic material fit for contact with foodstuffs.

-The final part of the cutting unit is fitted with an EDISON screw thread according to the USA NSF standard 8.

-Due to the particular construction of the cutting unit it is possible, in exceptional circumstances, to place it in a refrigerator. Such operation does not exclude the necessity of daily cleaning.

-The easy assembly and disassembly of the components simplify the use and maintenance of the machine.

Bei Spannungsfall kommt die Maschine zum Stillstand. Den Schalter auf **0** drehen und auf den Rückkehr der Spannung warten.

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

Der Benutzer darf keine flatternden Kleidungsstücke oder offenen Ärmel tragen.

Während der Arbeit keine unbefugten Personen und insbesondere Kinder müssen sich in der Nähe des Fleischwolfes befinden.

Die Verwendung der Maschine ist auf die befugten und geschulten Gebraucher beschränkt, die diese Betriebs- und Wartungshinweise beachten.

Platten mit Löchern größer als 8 mm können benutzt werden nur wenn die Maschine mit Sicherheitsvorrichtung versehen ist.

#### **VORSICHT**

**DIE EINFÜLLSCHACHTRE  
DUKTION DES  
FLEISCHWÖLFES  
NICHT ABNEHMEN**

#### **VORSICHT**

**KEINE FREMDKÖRPER IN DIE  
ÖFFNUNG DES SCHNECKEN-  
GEHÄUSES EINFÜHREN**

Dans le cas d'absence de la tension du reseau de courant, la machine s'arrête. Mettez l'interrupteur sur **0** et attendez le rétablissement de la tension.

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

Les personnes préposées à l'emploi ne doivent pas porter des vêtements flottants ou des manches ouvertes.

Pendant le fonctionnement aucune personne étrange ne doit être à proximité du hachoir.

L'emploi de la machine est permis seulement aux opérateurs qui suivent les instructions données dans à manuel.

On peut utiliser des plaques avec des trous de diamètre plus de 8 mm seulement pour les machines douées de dispositif de sécurité.

#### **ATTENTION**

**N'ENLEVEZ PAS LE RÉDUC-  
TEUR DE L'OVERTURE  
D'ALIMENTATION DU  
HACHOIR**

#### **ATTENTION**

**N'INTRODUSIEZ PAS DES  
CORPS ÉTRANGES DANS  
L'OUVERTURE  
D'ALIMENTATION DU TUBE**

En caso de falta de tension en la red de alimentacion la máquina se para.

Girar el interruptor hacia **0** y esperar la vuelta de la corriente

No adulterar las etiquetas colocadas en la máquina: en caso de daño sustituirlas.

Las personas expuestas non deben llevar prendas anchas o mangas abiertas.

Durante el funcionamiento no deben estar personas ajenas cerca de la picadora de carne.

El uso de la máquina solo está consentido a los operadores que siguen las instrucciones contenidas en este manual.

Se pueden utilizar placas con agujeros de un diámetro superior a 8 mm, solo si la máquina está provista de un apropiado dispositivo de seguridad.

#### **ATENCION**

**NO REMOVER EL REDUCTOR  
DE LA ABERTURA DE ALI-  
MENTACION DE LA PICADO-  
RA DE CARNE**

#### **ATENCION**

**NO INTRODUCIR CUERPOS  
EXTRAÑOS EN LA APER-  
TURA DE ALIMENTACION DEL  
CONDUCTO**

In mancanza della tensione di rete, la macchina si arresta. Posizionare l'interruttore su 0, attendere il ritorno della tensione di rete per riavviare la macchina.

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

Gli operatori non devono indossare indumenti svolazzanti o maniche aperte.

Durante il funzionamento non ci devono essere persone estranee nelle vicinanze del tritacarne.

L'uso della macchina é consentito solo agli operatori che seguono le istruzioni contenute in questo manuale.

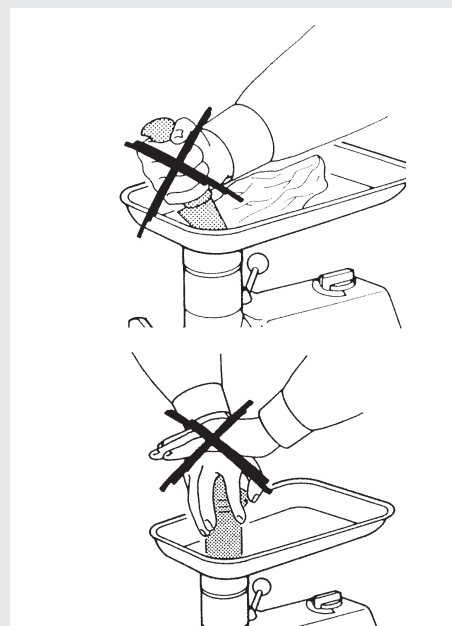
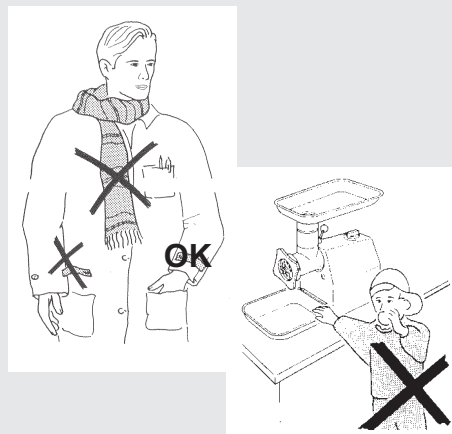
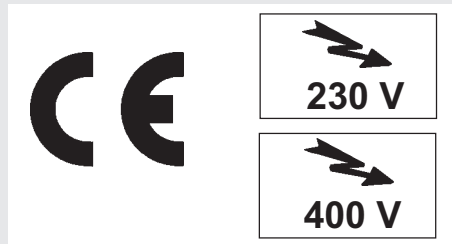
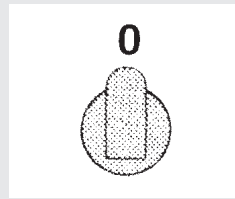
Si possono utilizzare piastre con fori di diametro superiore a 8 mm, solo se la macchina é provvista di apposito dispositivo di sicurezza.

**ATTENZIONE**

**NON RIMUOVERE LA PIASTRA DI PROTEZIONE DELL'APERTURA DI ALIMENTAZIONE DEL CANOTTO**

**ATTENZIONE**

**NON INTRODURRE CORPI ESTRANEI NELL' APERTURA DI ALIMENTAZIONE DEL CANOTTO.**



In case of power failure, the machine stops. Position the switch to 0 and wait for the return of the power.

Do not remove the labels placed on the machine; if damaged, they must be replaced .

No strangers should be near the machine while it is working.

Any person in the proximity of the machine should not wear loose clothes or open sleeves.

Only personnel who have to follow the instructions contained in this manual are authorised to use the machine

Use perforated discs with holes of more than 8 mm diameter only if the machine is provided with an additional discharge guard.

**WARNING**

**DO NOT REMOVE THE RESTRICTOR PLATE OF THE WORM CASING**

**WARNING**

**DO NOT INSERT FOREIGN THINGS INTO THE FEED INTAKE OF THE WORM CASING.**

## Betriebsweise und Gebrauch der Maschine

-Die **OMAS** Fleischwölfe zerhacken alle entbeinte und nicht tiefgekühlte Fleischsorten. Die Temperatur des Schneidgutes muß von 2° C bis 5° C sein.

Das Fleisch muß zerstückelt in die Öffnung des Schneckengehäuses eingeführt werden.

**1** Den Schalter auf **0** drehen.

**2** Den Stecker in die Steckdose einstecken. Die Steckdose muß eine Schutzerdung haben.

**3** Das Fleisch muß gestückelt in den Einfülltrichter eingeführt werden.

**4** Das Fleisch auf die Schale legen.

**5** Eine Ablageplatte unter die Lochscheiben stellen, um das Hackfleisch zu sammeln.

**6** Vor dem Hacken des Fleisches, den Endanschlag gut anziehen

**VORSICHT:** Den Endanschlag mit einem max. Anzugsmoment von **3 Kgm** gut anziehen

**7** Den Schalter auf **1** drehen.

**8** Der Schneckenbolzen dreht sich linksläufig und das Fleisch kommt aus der Lochscheibe heraus.

## Fontionnement et usage du machine

Les hachoirs **OMAS** moulent tout type de viande non congelée, pourvu qu'elle soit désossée. Afin d'obtenir un bon hachage de la viande, celle-ci doit avoir une température entre 2 et 5 degrés Centigrades.

La viande doit être coupée en petits morceaux de telles dimensions qu'on puisse les introduire dans l'ouverture d'alimentation du tube.

**1** Assurez-Vous que l'interrupteur soit sur **0**.

**2** Connectez la machine à la prise de courant et vérifiez si elle est douée de prise de terre.

**3** Préparez la viande en dimensions proportionnées fin de l'introduire dans l'ouverture d'alimentation du tube.

**4** Mettez la viande dans la trémie.

**5** Au dessous des plaques de sortie de la viande, préparez une assiette pour les tranches.

**6** Avant le hacher la viande serrez bien le manchon

**ATTENTION:** Il faut serrer le manchon avec un couple max. de serrage de **3 Kgm**

**7** Tournez l'interrupteur sur **1**.

**8** Le pivot de l'hélice tourne à gauche, la viande hachée sort de la plaque

## Funcionamiento y uso de la máquina

La picadora de carne **OMAS** pica cada tipo de carne, a condición que sea deshuesada y no congelada. Para obtener una correcta trituración la carne, la carne debe tener una temperatura comprendida entre los 2 y 5 grados centigrados.

La carne debe ser cortada en trozos de dimensiones adaptadas para el inserimiento en la abertura de alimentación del conducto.

**1** Asegurarse que el interruptor sea en posición **0**.

**2** Conectar la máquina en el enchufe de corriente, controlar que sea provisto de puesta a tierra.

**3** Preparar la carne en las dimensiones adaptadas para el inserimiento en la abertura de alimentación del tubo

**4** Apoyar la carne en la tolva.

**5** Preparar, abajo de las placas de salida de la carne, una bandeja recogedora adapta a la recogida del picado.

**6** Antes de moler la carne atornillar bien el zuncho

**ATENCIÓN:** El zuncho hay que ser atornillado con un par máximo de torsión de **3 Kgm**.

**7** Girar el interruptor hacia **1**.

**8** El pernio de la hélice gira a izquierdas, la carne molinada sale de la placa.

## Funzionamento e uso della macchina

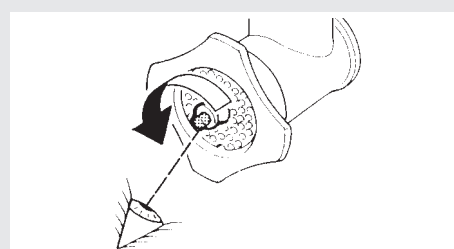
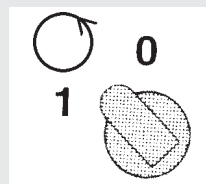
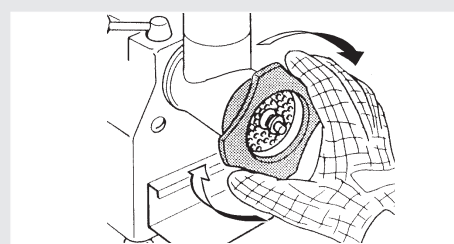
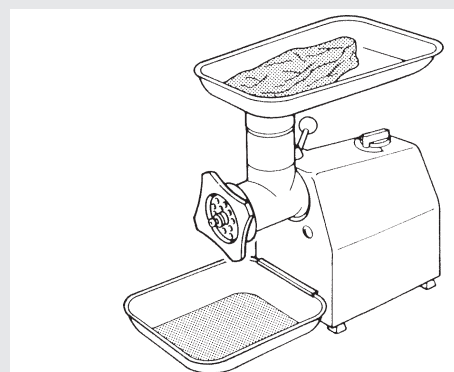
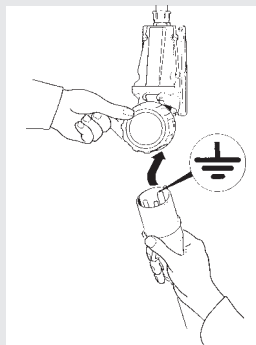
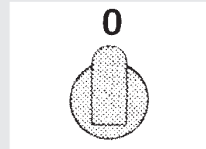
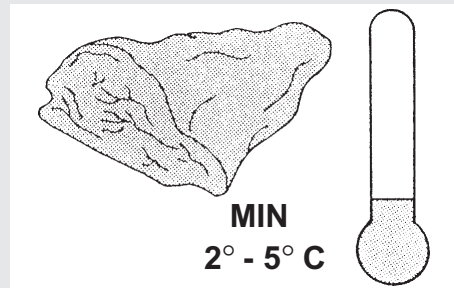
I tritacarne **OMAS** macinano ogni tipo di carne, purché sia disossata e non congelata. Per ottenere una corretta macinazione, la carne deve avere una temperatura compresa tra i 2 e 5 gradi Centigradi.

La carne deve essere tagliata in pezzi, di dimensione adatta per l'inserimento nell'apertura di alimentazione del canotto.

- 1 Assicurarsi che l'interruttore sia su **0**
- 2 Collegare la macchina alla presa di corrente, controllare che sia munita di presa di terra.
- 3 Preparare la carne nelle dimensioni adatte per l'inserimento nell'apertura di alimentazione del canotto.
- 4 Appoggiare la carne nella tramoggia.
- 5 Preparare sotto le piastre di uscita della carne, il piatto raccogliitore per la raccolta del macinato.
- 6 Prima di macinare la carne avvitare bene la ghiera

**ATTENZIONE:** La ghiera deve essere avvitata con una coppia massima di serraggio di **3 Kgm**

- 7 Ruotare l'interruttore su **1**.
- 8 Il perno dell'elica ruota in senso antiorario, la carne macinata esce dalla piastra



## Machine functioning and use

**OMAS** meat mincers mince any sort of meat provided that it is deboned and defrosted. For correct mincing the temperature of the meat must be between 2° (35,6 °F) and 5° C (41 °F)

The meat must be cut into pieces of a suitable size for the feeder opening of the worm casing.

- 1 Make sure that the switch is positioned to **0**.
- 2 Connect the plug and check that the electric supply is connected to a suitable earth.
- 3 Cut the meat to a size suitable to be inserted into the worm hopper.
- 4 Place the meat in the hopper.
- 5 Place a foodholding plate under the hole plate outlet to collect the minced meat.
- 6 Before grinding the meat carefully fasten the locking nut.

**WARNING:** The nut must be to screw with a couple to lock of **3 Kgm**

- 7 Turn the switch to **1**.
- 8 The worm shaft rotates counterclock wise, the minced meat comes out of the hole plate

**9** Mit dem mitgelieferten Stopfer das Fleisch gegen den Einfülltrichter des Schneckengehäuses schieben.

Die Abmessungen des Hackfleisches hängen von der eingesetzten Scheibe ab.

**VORSCHIT**  
**NUR DEN MITGELIEFERTEN STOPFER VERWENDEN: DIE BENUTZUNG ANDERER WERKZEUGE KANN DIE MASCHINE SCHWER BESCHÄDIGEN.**

**VORSICHT**  
**BEIM EINFÜHREN DES FLEISCHES IN DEN EINFÜLLSCHACHT, KEINEN SCHWEREN DRUCK AUSZUÜBEN, UM DAS BLOCKIEREN DER MASCHINE ZU VERMEIDEN (TEIL 8/1).**

**10** Am Ende der Arbeit, Schalter auf **0** drehen

**11** Um die Lochscheiben und Messer zu schonen, den Endanschlag um eine halbe Umdrehung lösen.

**VORSICHT**  
Im Falle von Arbeitsschnecken Sperre die Hinweise auf beschriebener Reihenfolge beachten:

**1** Den Schalter auf **0** drehen.

**2** Den Schalter auf RÜCKLAUF drehen und ihn in dieser Stellung einige Sekunden lang halten: die Arbeitsschnecke dreht in entgegengesetzter Richtung und ist wieder entblockt.

**3** Den Schalter auf **1** wieder drehen. Wenn sich die Arbeitsschnecke wieder blockiert, die Angabe von 1 bis 3 wiederholen, bis die Maschine regelmäßig arbeitet.

**9** En Vous aidant du pilon fourni, appuyez sur la viande à l'intérieur de l'ouverture d'alimentation du tube.

Les dimensions du produit haché dépendent du type de plaque montée

**ATTENTION**  
**UTILISEZ SEULEMENT LE PILON FOURNI: L'EMPLOI D'AUTRES OUTILS PEUT ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT LA MACHINE.**

**ATTENTION**  
**QUAND ON INTRODUIT LA VIANDE DANS L'OUVERTURE D'ALIMENTATION, EVITEZ UNE PRESSION EXCESSIVE QUI PEUT CAUSER LE BLOC DE LA MACHINE (PARTIE 8/1).**

**10** Terminé le travail, tournez l'interrupteur sur le **0**

**11** Desserrez le manchon d'un de mi tour, pour éviter le dommage des plaques et couteaux

**ATTENTION**  
En cas de bloc de l'hélice, procédez selon les instructions suivantes:

**1** Positionnez l'interrupteur sur **0**.

**2** Tournez-le en position d'inversion du sens de la marche et retenez-le seulement pour quelques secondes: l'hélice inverse le sens de rotation en se débloquent.

**3** Positionnez de nouveau l'interrupteur sur **1** pour reprendre le normal procès de travail. Au cas où l'hélice s'arrête encore, répétez les opérations des points 1-3, jusqu'à ce que la machine ne fonctionne régulièrement.

**9** Con la ayuda de la maja en el equipamiento base, empujar la carne hacia el interior de la abertura de alimentación del tubo.

Las dimensiones del producto triturado dependen del tipo de placa montada.

**ATENCION**  
**USAR EXCLUSIVAMENTE LA MAJA EN EL EQUIPAMIENTO BASE: EL EMPLEO DE OTROS UTENSILIOS PUEDE DAÑAR SERIAMENTE LA MÁQUINA.**

**ATENCION**  
**INTRODUCIENDO LA CARNE EN EL EMBUDO DE ALIMENTACIÓN, EVITAR UNA PRESIÓN EXCESIVA QUE PUEDA CAUSAR EL PARO DE LA MÁQUINA (PARTE 8/1).**

**10** Terminado el trabajo, girar el interruptor hacia **0**

**11** Relajar el zuncho circa de medio giro, por no dañar las placas y las cuchillas

**ATENCION**  
En caso de bloqueo de la hélice, efectuar las siguientes indicaciones:

**1** Poner el interruptor en posición **0**.

**2** Girarlo en posición de inversión de marcha y sujetarlo solo por algunos segundos: la hélice invierte el sentido de rotación desbloqueándose.

**3** Volver a poner el interruptor en posición **1** para empezar el trabajo normal. En caso de que la hélice se volviera a bloquear, repetir las operaciones de los puntos 1-3, hasta que la máquina funcione regularmente.



**9** Con l'aiuto del pestello in dotazione, premere la carne all'interno dell'apertura di alimentazione del canotto.

Le dimensioni del prodotto macinato dipendono dal tipo di piastra montata.

**ATTENZIONE**  
USARE ESCLUSIVAMENTE IL PESTELLO IN DOTAZIONE. L'IMPIEGO DI ALTRI ATTREZZI PUO' DANNEGGIARE SERIAMENTE LA MACCHINA.

**NELL'INTRODURRE LA CARNE NELL' APERTURA DI ALIMENTAZIONE, EVITARE UNA PRESSIONE ECCESSIVA CHE PUO' CAUSARE L'ARRESTO DELLA MACCHINA (Parte 8/1).**

**10** Terminata la lavorazione, posizionare l'interruttore su **0**

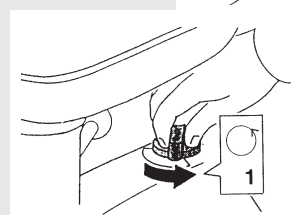
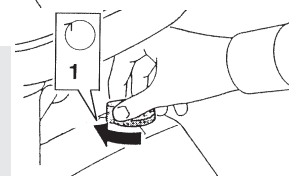
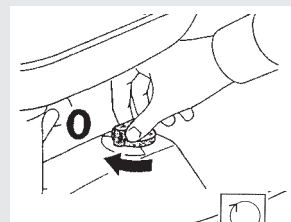
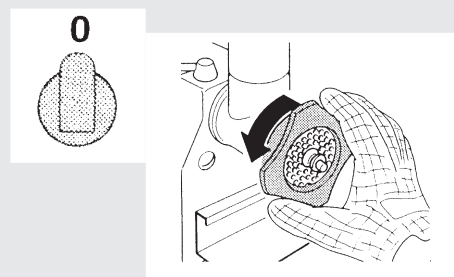
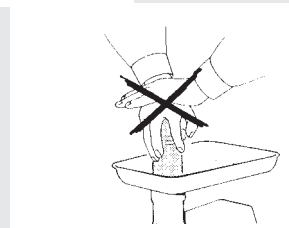
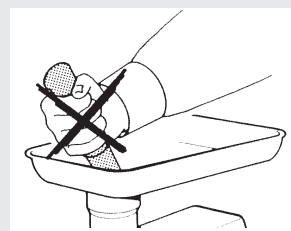
**11** Per non danneggiare le piastre e i coltelli, allentare la ghiera di circa mezzo giro.

**ATTENZIONE**  
In caso di blocco dell'elica, eseguire le indicazioni seguenti:

**1** Portare l'interruttore sulla posizione **0**.

**2** Ruotarlo in posizione di inversione di marcia e mantenerlo solo per alcuni secondi: l'elica inverte il senso di rotazione, sbloccandosi.

**3** Riportare l'interruttore sulla posizione **1** per riprendere il normale lavoro. Nel caso l'elica si ribloccasse, ripetere le operazioni dei punti 1-3, finché la macchina non funziona regolarmente.



**9** Using the pusher supplied with the machine push the meat towards the worm hopper.

The size of the product to be minced depends on the type of hole plate fitted.

**WARNING**  
**ONLY USE THE PUSHER SUPPLIED WITH THE MACHINE. THE USE OF ANY OTHER TOOLS MAY SERIOUSLY DAMAGE THE MACHINE.**

**WHEN INTRODUCING THE MEAT INTO THE WORM HOPPER AVOID USING EXCESSIVE PRESSURE WHICH MAY CAUSE THE MACHINE STOP (Part 8/1).**

**10** Once finished the operation, position the switch to **0**

**11** To avoid to damage the hole plates and knives, loosen the lock nut for about half a turn.

**WARNING**  
In case of a blockage to the worm follow these instructions:

**1** Turn the switch to the **0** position.

**2** Turn it to the reverse position and keep it just few seconds in this position: the direction of rotation of the worm is reversed, unblocking it.

**3** Turn the switch to the **1** position to restart the normal operation. If the worm continues to block, repeat the instructions from 1 to 3 until the machine operates normally.

**Thermische Sicherheits-  
vorrichtung****VORSICHT**

Diese Maschine ist mit Motorsicherheitsvorrichtung versehen. Wenn der Motor infolge eines besonders langen Gebrauches zur Ruhe kommt, etwa 10/20 Minuten warten (die notwendige Zeit um die Motor-temperatur zu erniedrigen).

Die Arbeit nach den folgenden Angaben wiederaufnehmen:

- 1 Den Schalter auf **0** drehen
- 2 Die Sicherheitsvorrichtung schaltet sich automatisch ein
- 3 Um die Maschine einzuschalten, den Anweisungen des **Teils 7/3** folgen

**Dispositif thermique de  
sécurité****ATTENTION**

Le moteur de cette machine est doté de protection thermique. Dans le cas de blocage au moteur causé par une utilisation prolongée de la machine, on doit attendre 10/20 minutes (le temps nécessaire pour diminuer la température du moteur).

Reprendre le travail selon les instructions suivantes:

- 1 Positionner l'interrupteur sur **0**
- 2 Le dispositif de sécurité est automatiquement rétabli
- 3 Pour redémarrer la machine, suivre les indications de la **Partie 7/3**

**Dispositivo de seguridad  
termica****ATENCIÓN**

Esta máquina está dotada de protección térmica en el motor. Si durante una utilización particularmente intensa el motor se para, esperar 10/20 minutos (el tiempo necesario para disminuir la temperatura del núcleo del motor).

Recomenzar el trabajo según la siguientes indicaciones:

- 1 Volver a poner el interruptor en posición **0**
- 2 El dispositivo de seguridad se reactiva automáticamente
- 3 Por arrancar la picadora, seguir las indicaciones de la **Parte 7/3**

## Parte 8

## Part 8

### Dispositivo di sicurezza termico

#### ATTENZIONE

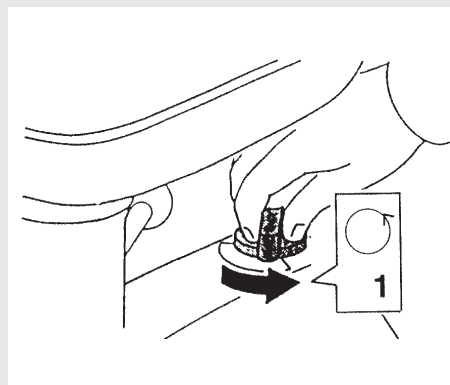
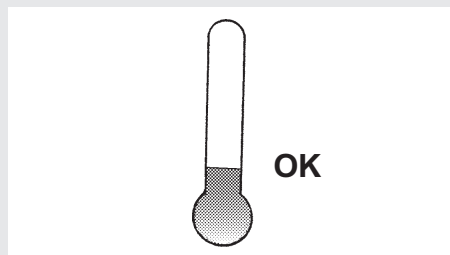
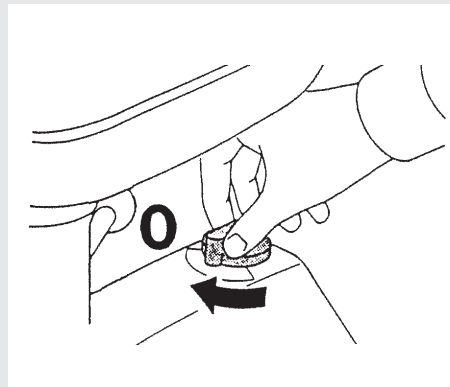
Questa macchina é dotata di protezione termica al motore. Se durante un uso particolarmente intenso il motore si arresta attendere 10-20 minuti (il tempo necessario per ridurre la temperatura del nucleo del motore).

Riprendere il funzionamento nel seguente modo:

1 Riportare l'interruttore su 0 .

2 Il dispositivo di sicurezza, si ripristina automaticamente.

3 Per avviare la macchina, seguire la descrizione della **Parte 7/3**.



### Thermic safety device

#### WARNING

This machine is fitted with a motor thermic safety device. If the motor stops after a long use wait 10-20 minutes (the time necessary to reduce the motor temperature).

Start again by following these instructions:

1 Re-position the switch to 0

2 The safety device resets itself automatically

3 To switch on the machine, follow the instructions to the **Part 7/3**.

### Motorschutzschalter (Maschine mit einphasigem Motor)

Im unteren Teil ist die Maschine mit einem Motorschutzschalter versehen, der den Motor im Falle einer mechanischen Anstrengung schützt (z.B. verlängerte Blockierung der Arbeitsschnecke, die von Fremdkörpern im Einfüllschacht verursacht ist.)

Der Motorschutzschalter schaltet den Motor aus und stoppt die Maschine.

#### Um die Maschine in Betrieb wiederzusetzen:

- 1 Den Schalter auf **0** drehen
- 2 Den Stecker aus der Steckdose ausziehen
- 3 Etwa 10 Sekunden warten.
- 4 Auf den Drückknopf des Motorschutzschalters drücken.
- 5 Die Verschlußmutter, die Arbeitsschnecke und die Lochscheibe abmontieren um die Ursachen der Blockieren der Maschine zu beseitigen. Alle Bestandteile nochmals (nach **Teil 9**) montieren.
- 6 Um die Maschine einzuschalten, den Anweisungen des **Teils 7/3** folgen

### Dispositif protege-moteur (machine avec moteur monophase)

Dans la partie inférieure la machine est douée d'un dispositif protège-moteur qui a la fonction de protéger le moteur en cas d'un effort mécanique imprévu (arrêt prolongé de l'hélice de travail causé par l'introduction de corps étrangers dans la bouche d'alimentation).

Le protège-moteur empêche l'alimentation électrique du moteur en arrêtant la machine.

#### Pour faire repartir la machine il faut:

- 1 Positionner de nouveau l'interrupteur sur **0**.
- 2 Débranchez la fiche de la prise de courant
- 3 Attendre à peu près 10 secondes.
- 4 Appuyer sur le bouton de rétablissement du protègemoteur.
- 5 Supprimer les causes qui ont provoqué le bloc de l'hélice en démontant le manchon, l'hélice de travail et la plaque. Remonter les composants selon les instructions de la **Partie 9**.
- 6 Pour redémarrer la machine, suivre les indications de la **Partie 7/3**

### Salvamotor (maquina con motor monofase)

En la parte inferior la máquina está provista de un salvamotor cuya función es de proteger el motor en caso de un esfuerzo mecánico imprevisto (bloqueo prolongado de la hélice de trabajo debido al inserimiento de cuerpos extraños en la boca de alimentación).

El salvamotor corta la alimentación eléctrica al motor mismo, parando la máquina.

#### Para volver a poner en marcha la máquina se debe:

- 1 Volver a poner el interruptor en posición **0**.
- 2 Quitar el enchufe de la tome de corriente.
- 3 Esperar aproximadamente 10 segundos.
- 4 Pulsar el botón de rearme del salvamotor.
- 5 Eliminar las causas que hayan determinado el bloqueo de la hélice, desmontando el zuncho, la hélice de trabajo y la placa. Armar de nuevo los componentes según las instrucciones de la **Parte 9**.
- 6 Por arrancar la picadora, seguir las indicaciones de la **Parte 7/3**

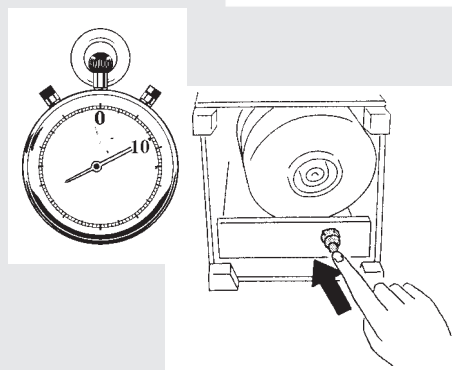
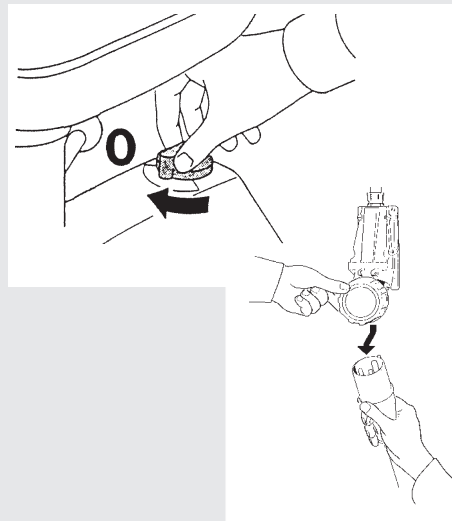
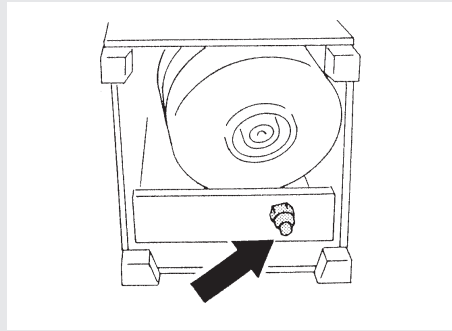
## Salvamotore (macchina con motore monofase)

Nella parte inferiore la macchina é provvista di un salvamotore la cui funzione é di proteggere il motore in caso di uno sforzo meccanico imprevisto (blocco prolungato dell' elica di lavoro dovuto all'inserimento di corpi estranei nell' apertura di alimentazione).

Il salvamotore toglie l'alimentazione elettrica al motore stesso, arrestando la macchina.

**Riprendere il funzionamento nel modo seguente:**

- 1 Riportare l' interruttore su 0.
- 2 Scollegare la macchina dalla presa di corrente
- 3 Attendere circa 10 secondi.
- 4 Premere il pulsante di riarmo del salvamotore.
- 5 Rimuovere le cause che hanno determinato il blocco dell'elica, smontando la ghiera, l'elica di lavoro e le piastre, riassemblare i componenti (**Parte 9**).
- 6 Per avviare la macchina, seguire la descrizione della **Parte 7/3**.



## Overload switch (machine with single-phase motor)

The machine is provided with an overload switch fitted underneath that protects the motor in the event of any undue mechanical stress (prolonged blockage of the worm due to the insertion of foreign bodies into the worm hopper).

The overload switch switches off the power and stops the machine.

**To restart the machine it is necessary to:**

- 1 Re-position the switch to 0.
- 2 Disconnect the machine from the main supply
- 3 Wait approximately 10 sec.
- 4 Push the pushbutton to reactivate the motor protector.
- 5 Remove the cause of the blockage, by dismantling the nut, the worm and the hole plate, re-assemble all the components (**Parte 9**).
- 6 To switch on the machine, follow the instructions to the **Part 7/3**.

**Wartung**

**WICHTIG**  
**VOR JEDER REINIGUNGS-**  
**ODER WARTUNGSARBEIT**  
**DEN STECKER AUS DER**  
**STECKDOSE .**

Während jeder Reinigung- und  
Wartungsarbeit  
Schutzhandschuhe anziehen.

**Kontrolle des  
Anschlußkabels**

Die Abnutzung des Anschluß-  
kabels 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**

**IMPORTANT**  
**TOUTE OPÉRATION DE NET-**  
**TOYAGE ET D'ENTRETIEN**  
**DOIT ÊTRE FAITE AVEC LA**  
**MACHINE ISOLÉE DE LA**  
**SOURCE D'ÉNERGIE .**

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**

**IMPORTANTE**  
**ANTES DE PROCEDER A LAS**  
**OPERACIONES DE LIMPIEZA**  
**Y MANUTENCIÓN ES NECE-**  
**SARIO DESENCHUFAR LA**  
**MÁQUINA DE LA FUENTE DE**  
**ENERGÍA.**

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  
pañó húmedo con agua y  
detergente para vajillas (no muy  
fuerte) y después utilizar un  
cepillo de cerda.

**ATENCION**  
**No utilizar agua a presión**

## Manutenzione

**IMPORTANTE**  
**PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA FONTE DI ENERGIA.**

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazioni 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.

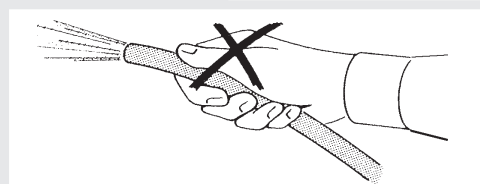
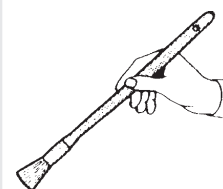
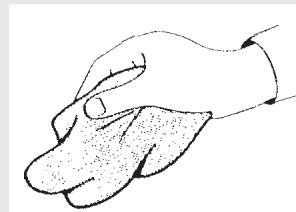
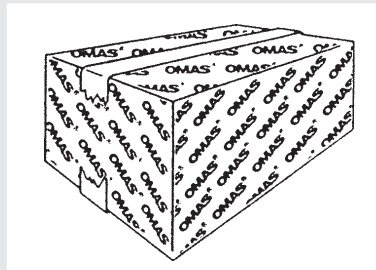
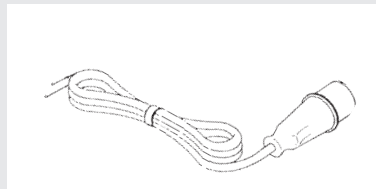
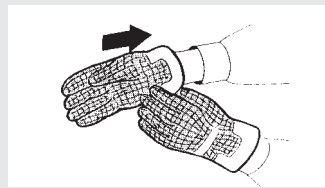
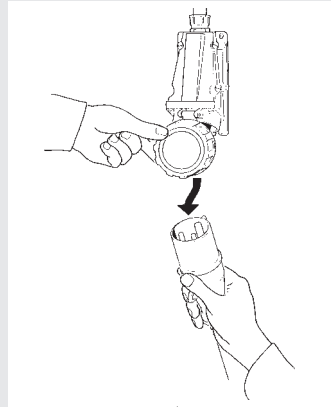
### Pulizia

La pulizia della macchina, sia per la parte esterna che per il gruppo taglio (opportunitamente smontato), 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

**IMPORTANT**  
**ALL CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS MUST ONLY BE CARRIED OUT WITH THE MACHINE DISCONNECTED AND ISOLATED FROM THE MAINS SUPPLY.**

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 external parts of the machine and the cutting unit (duly disassembled) 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**

**Teileabnehmen**

- 1 Die Verschlußmutter gegen den Uhrzeigersinn ausdrehen.
- 2a Den Distanzring abnehmen (bei Maschinen mit 2 teiligen Messersatzes)
- 2b Die Lochscheibe und das Messer abnehmen.
- 3 Die Arbeitsschnecke herausnehmen
- 4 Den Blockierunghandgriff des Messersatzes im gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag ausdrehen.
- 5 Das Schneckengehäuse abnehmen.
- 6 Die einzelnen Teile in ein Gefäß mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel eintauchen (die Reinigungsmittel, die die Teile aus Aluminium beschädigen können sind zu vermeiden).
- 7 Sollte es erforderlich sein, empfiehlt es sich, einen Ausputzer mit Borsten zu verwenden, um Abfall von der Arbeitsschnecke, der Lochscheibe, dem Messer und dem inneren Schneckengehäuse zu beseitigen.
- 8 Die Teile unter fließendem Wasser spülen und trocknen.

**Déplacement des composants**

- 1 Dévissez le manchon en le tournant dans le sens anti-horaire.
- 2a Enlevez l'entretoise (machine avec 2 coupes)
- 2b Enlevez la plaque et le couteau.
- 3 Enlevez l'hélice de travail
- 4 Tournez dans le sens anti-horaire jusqu'à la fin de course la poignée de blocage du groupe coupant.
- 5 Extrayez le tube.
- 6 Plongez chaque pièce dans un récipient d'eau et ajoutez un détergent pour vaisselle commun (évités des détergents agressifs qui pourraient endommager les pièces en aluminium du groupe coupant).
- 7 Si nécessaire, employez un petit écouvillon avec des soies afin d'enlever les résidus de saleté de l'hélice de travail, de la plaque, du couteau et à l'intérieur du tube.
- 8 Rincez les pièces à l'eau courante et essuyez-les.

**Extracción de los componentes**

- 1 Desenroscar el zuncho girando en sentido anti-horario
- 2a Sacar l'arandela distanciadora (màquina 2 pasadas)
- 2b Sacar la placa y la cuchilla
- 3 Sacar la hélice de trabajo
- 4 Girar en sentido antihorario hasta al fin de carrera, la empuñadura de bloqueo del grupo de corte.
- 5 Extraer el tubo
- 6 Sumergir las partes individuales en un recipiente de agua caliente añadiendo un común detergente para vajillas (evitar detergentes fuertes que puedan dañar las partes en aluminio del grupo corte).
- 7 Usar, si es necesario un pincel de cerda para elevar los residuos de suciedad de la hélice de trabajo, de la placa, de la cuchilla y al interno del tubo.
- 8 Enjuagar las partes en agua corriente y secarlas.



## Rimozione componenti

**1** Svitare la ghiera, girandola in senso antiorario.

**2a** Togliere il distanziale (solo macchine a 2 passaggi)

**2b** Togliere piastre e coltelli.

**3** Estrarre l'elica di lavoro

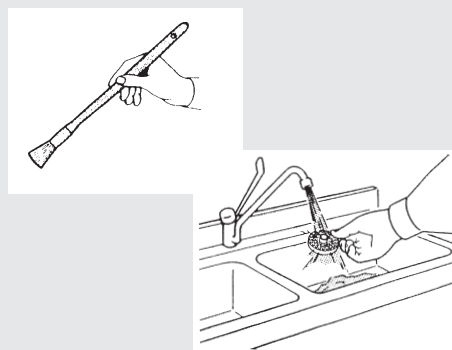
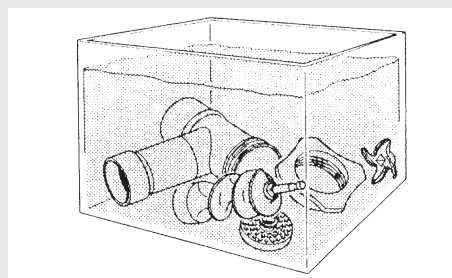
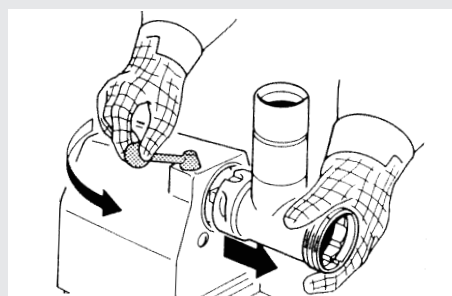
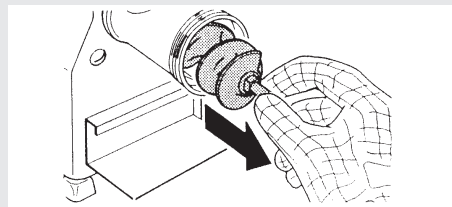
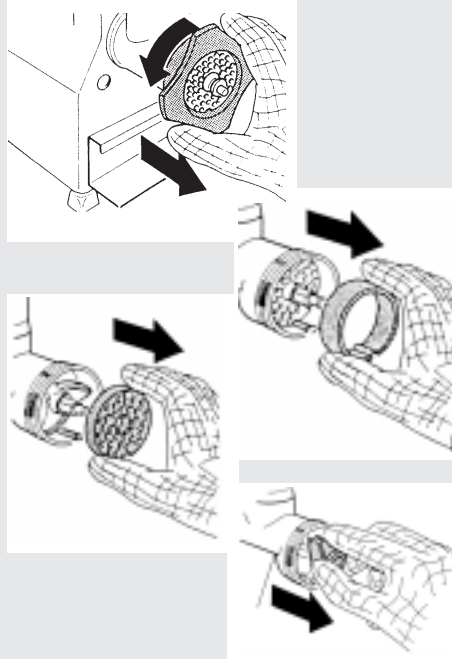
**4** Ruotare, in senso antiorario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.

**5** Estrarre il canotto

**6** Immergere le singole parti in un contenitore di acqua calda con l'aggiunta di un comune detersivo per stoviglie (evitare detersivi aggressivi che possono danneggiare le parti in alluminio del gruppo taglio).

**7** Usare, se necessario uno scovolino a setole per rimuovere i residui di sporco dalla elica di lavoro, dalla piastra, dal coltello e all'interno del canotto.

**8** Sciacquare le parti in acqua corrente ed asciugarle.



## Components removal

**1** Unscrew the lock nut by turning it counterclockwise

**2a** Remove the space ring (only on machines with double cut)

**2b** Remove hole plate and knives.

**3** Remove the worm casing

**4** Turn the locking screw of the cutting unit in a counterclockwise direction to the end of the stroke.

**5** Remove the worm casing.

**6** Leave all the parts to soak in a container with water and washing-up liquid (do not use strong detergents that could damage the aluminium components of the cutting unit).

**7** If necessary use a small bristle brush to remove the residual products from the feed worm, the hole plate, the knife and the inside of the worm casing.

**8** Rinse the components in running water and then dry them.

**VORSICHT**

Bitte achten Sie besonders auf die Reinigung des inneren Schneckengehäuses. Während der Arbeit kann sich Abfall ansammeln, den mittels eines Ausputzers und Tuchs beseitigt werden muß.

**Montage des 1 teiligen Messersatzes**

**9** Den Blockierunghandgriff des Messersatzes im gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag ausdrehen.

**10** Mit der Anzeige des Schneckengehäuses auf dem Einstellbolzen, der in der Maschine eingebaut ist, stecken Sie das Schneckengehäuse in die Maschine hinein

**11** Den Blockierunghandgriff des Messersatzes im Uhrzeigersinn ausdrehen, um das Schneckengehäuse

**12** Mit dem viereckigen Sitz der Arbeitsschnecke auf dem viereckigen Laufbolzen die Arbeitsschnecke in das Schneckengehäuse hineinstecken.

**ATTENTION**

Il faut prêter grande attention au nettoyage de la partie intérieure du logement du tube sur le corps de la machine. Pendant le travail il est possible que des résidus de viande se déposent, il faut donc les enlever au moyen d'un petit écouvillon et d'un torchon.

**Montage du groupe a 1 coupe**

**9** Tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la fin de course, la poignée de blocage du groupe coupant.

**10** En faisant coïncider exactement la cavité réalisée dans le tube avec le pivot de référence monté sur la machine, introduisez le tube dans le corps de la machine.

**11** Tournez dans le sens horaire la poignée de blocage jusqu'à obtenir le blocage du tube.

**12** En Vous assurant que la cavité carrée de l'hélice de travail coïncide avec le pivot carré de traînement, introduisez l'hélice à l'intérieur du tube.

**ATENCIÓN**

Es necesario prestar particular atención a limpiar el interno del alojamiento del tubo sobre el cuerpo máquina. Es posible que, durante la laboración, se depositen residuos de carne que deben ser quitados, usando un pincel y un trapo.

**Montaje grupo de corte a 1 pasadas**

**9** Girar en sentido antihorario hasta el fin de carrera, la empuñadura de bloqueo del grupo de corte.

**10** Haciendo coincidir la muesca utilizada en el tubo con el perno de referimiento montado en la máquina, enfilear el tubo en el cuerpo de la máquina

**11** Girar en sentido horario la empuñadura de bloqueo hasta obtener el bloqueo del tubo.

**12** Asegurandose que el alojamiento cuadrado de la hélice de trabajo coincida con el perno cuadrado de arrastre, enfilear la hélice de trabajo en el interior del tubo.

**ATTENZIONE**

Occorre prestare particolare attenzione nel pulire l'interno dell'alloggiamento del canotto sul corpo macchina. E' possibile che, durante la lavorazione, si depositino dei residui di carne che devono essere rimossi, usare lo scovolino e un canovaccio.

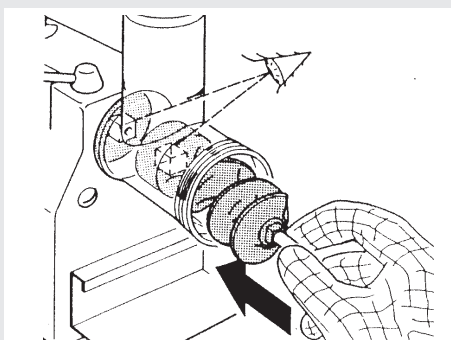
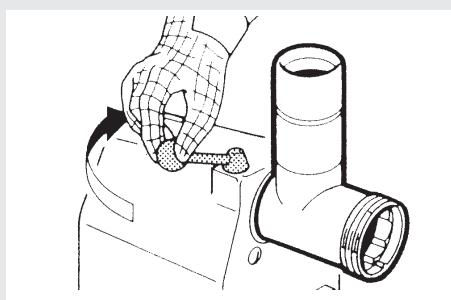
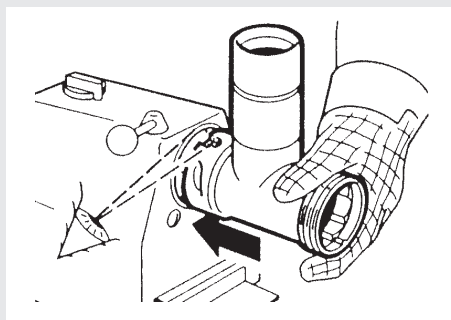
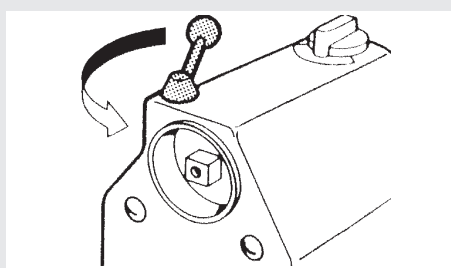
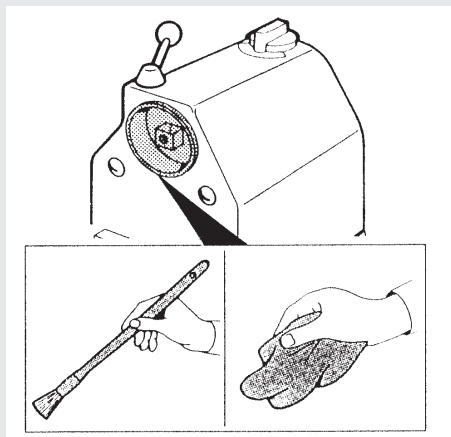
**Montaggio gruppo taglio a 1 passaggio**

**9** Ruotare, in senso antiorario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.

**10** Facendo coincidere la cava ricavata nel canotto con la spina di riferimento, montata sulla macchina, infilare il canotto nel corpo macchina

**11** Ruotare in senso orario, l'impugnatura di bloccaggio sino ad ottenere il blocco del canotto.

**12** Assicurandosi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, infilare l' elica di lavoro all'interno del canotto.



**WARNING**

Particular attention must be paid to cleaning the internal housing connecting the worm casing with the body of the machine. It is possible that, during the use, meat residues can be deposited: these must be removed by using a brush and a cloth.

**Assembling 1 cut cutting unit**

**9** Turn counterclockwise the handle of the cutting unit to the end of the stroke.

**10** By aligning the indent on the worm casing with the reference pin mounted on the machine, insert the worm casing into the machine and push it in.

**11** Turn clockwise the handle of the cutting unit to lock the worm casing.

**12** Making sure that the square drive on the worm seats is positioned on the drive pin, insert the worm into the worm casing.

**13** Das Messer auf den Arbeitsschneckenbolzen einsetzen. Das Messer in den viereckigen Sitz mit den Schneiden nach außen einstecken.

**VORSICHT**  
**DIE SCHNEIDEN DES MESSERS MÜSSEN NACH AUSSEN GERICHTET SEIN. DIE MASCHINE KANN SCHWER BESCHÄDIGT WERDEN, WENN DAS MESSER UMGEKEHRT EINGESETZT WIRD.**

**14** Um die Lochscheibe einzusetzen, muß sie in den Arbeitsschneckenbolzen mit der Anzeige auf dem Einstellbolzen des Schneckengehäuses eingesteckt werden.

**15** Den Endanschlag montieren und rechtsläufig anziehen.

### Montage des 2 teiligen Messersatzes

**1** Den Blockierunghandgriff des Messersatzes im gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag ausdrehen.

**2** Mit der Anzeige des Schneckengehäuses auf dem Einstellbolzen, der in der Maschine eingebaut ist, stecken Sie das Schneckengehäuses in die Maschine hinein

**13** Montez le couteau, avec les tranchants vers l'extérieur, sur le pivot de l'hélice de travail en l'introduisant dans l'écrou carré.

**ATTENTION**  
**LES TRANCHANTS DU COUTEAU DOIVENT ÊTRE TOURNÉS VERS L'EXTÉRIEUR. IL Y A DANGER DE GRAVE ENDOMMAGEMENT À LA MACHINE SI LE COUTEAU EST MONTÉ DANS LE SENS CONTRAIRE (TRANCHANTS VERS L'INTÉRIEUR).**

**14** Montez la plaque, en l'introduisant dans le pivot de l'hélice et faites correspondre le cran avec la goupille de référence du tube.

**15** Montez le manchon, en le vissant en sens horaire.

### Montage du groupe a 2 coupe

**1** Tournez dans le sens anti-horaire jusqu'à la fin de course, la poignée de blocage du groupe coupant.

**2** En faisant coïncider exactement la cavité réalisée dans le tube avec le pivot de référence monté sur la machine, introduisez le tube dans le corps de la machine.

**13** Montar la la chucilla en el perno de la hélice de trabajo inseriendolo en el alojamiento cuadrado, con las partes cortantes dirigidas hacia el exterior.

**ATENCION**  
**LAS PARTES CORTANTES DE LA CUCHILLA DEBEN SER DIRIGIDAS HACIA EL EXTERIOR PELIGRO DE GRAVE DAÑO A LA MÁQUINA SI LA CUCHILLA VIENE MONTADA AL REVÉS (PARTES CORTANTES HACIA EL INTERIOR).**

**14** Montar la placa, enfilandola en el perno de la hélice y haciendo coincidir la muesca con la clavija posicionadora del tubo.

**15** Montar el zuncho enroscandolo en sentido horario.

### Montaje grupo de corte a 2 pasadas

**1** Girar en sentido antihorario hasta el fin de carrera, la empuñadura de bloqueo del grupo de corte.

**2** Haciendo coincidir la muesca utilizada en el tubo con el perno de referimiento montado en la máquina, enfilear el tubo en le cuerpo de la máquina

**13** Montare il coltello sul perno dell'elica di lavoro inserendolo nella sede quadrata, con i taglienti rivolti verso l'esterno.

**ATTENZIONE**  
**I TAGLIENTI DEL COLTELLO DEVONO ESSERE RIVOLTI VERSO L'ESTERNO. PERICOLO DI GRAVE DANNEGGIAMENTO ALLA MACCHINA SE IL COLTELLO VIENE MONTATO AL CONTRARIO (TAGLIENTI VERSO L'INTERNO).**

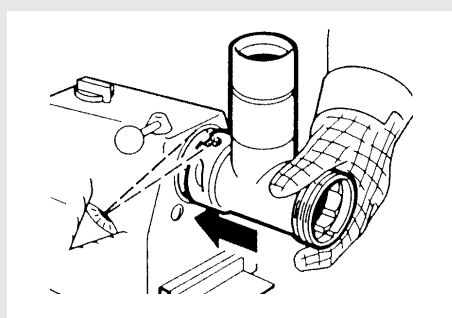
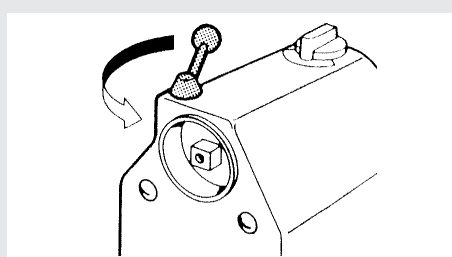
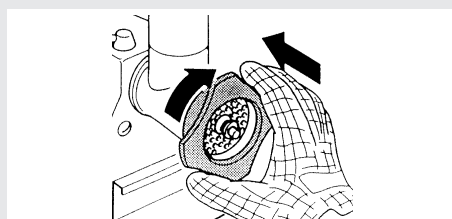
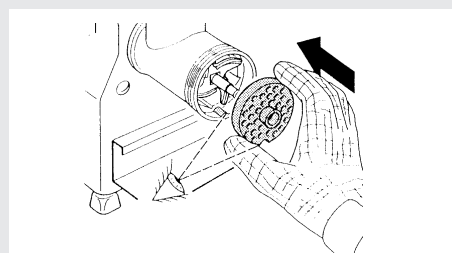
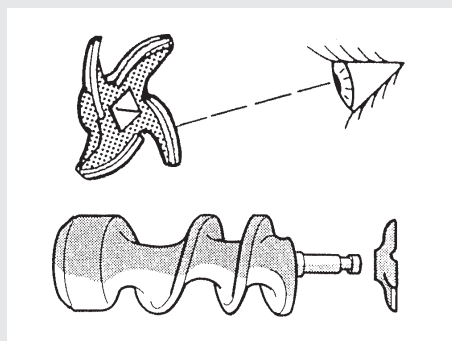
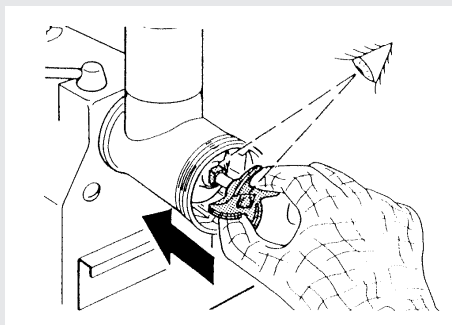
**14** Montare la piastra, infilandola sul perno dell'elica e facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del canotto.

**15** Montare la ghiera, avvitandola in senso orario.

### Montaggio gruppo taglio a 2 passaggi

**1** Ruotare, in senso antiorario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.

**2** Facendo coincidere la cava ricavata nel canotto con la spina di riferimento, montata sulla macchina, infilare il canotto nel corpo macchina



**13** Mount the blades on the feed screw shaft by inserting them onto the square seat with the cutting edges pointing outwards.

**ATTENTION**  
**THE CUTTING EDGES OF THE KNIVES MUST BE POSITIONED TOWARDS THE OUTSIDE. THE MACHINE CAN BE DAMAGED IF THE KNIVES ARE MOUNTED IN THE OPPOSITE POSITION (CUTTING EDGES POINTING TOWARDS THE INSIDE).**

**14** Mount the hole plate by inserting it on the worm shaft and by ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

**15** Mount the nut and turning it in a clockwise direction.

### Assembling 2 cut cutting unit

**1** Turn counterclockwise the handle of the cutting unit to the end of the stroke.

**2** By aligning the indent on the worm casing with the reference pin mounted on the machine, insert the worm casing into the machine and push it in.

## Teil 9

- 3 Den Blockierungshandgriff des Messersatzes im Uhrzeigersinn ausdrehen, um das Schneckengehäuse
- 4 Mit dem viereckigen Sitz der Arbeitsschnecke auf dem viereckigen Laufbolzen die Arbeitsschnecke in das Schneckengehäuse hineinstecken.
- 5 Die erste Lochscheibe (Grobschnittscheibe) einsetzen. Stecken Sie sie in den Schneckenbolzen hinein und achten Sie darauf, daß die scharfen Löcher nach außen gerichtet sind.
- 6 Das zweischneidige Messer auf den Schneckenbolzen einsetzen. Das Endstück muß nach außen gerichtet sein.

**VORSICHT  
DAS ENDSTÜCK DES  
MESSERS MUSS NACH AUSSEN  
GERICHTET SEIN. WENN ES  
UMGEKEHRT EINGESETZT  
WIRD, KANN DIE MASCHINE  
SCHWER BESCHÄDIGT  
WERDEN.**

## Partie 9

- 3 Tournez dans le sens horaire la poignée du blocage jusqu'à obtenir le blocage du tube.
- 4 En Vous assurant que la cavité carrée de l'hélice de travail coïncide avec le pivot carré de traînement, introduisez l'hélice à l'intérieur du tube.
- 5 Montez la première plaque (dégrossissante) en l'introduisant dans le pivot de l'hélice et faites attention à la partie tranchante des trous qui doit être tournée vers l'extérieur.
- 6 Montez sur le pivot de l'hélice le couteau double tranchant avec l'écrou vers l'extérieur.

**ATTENTION  
L'ÉCROU DU COUTEAU DOIT  
ÊTRE TournÉ VERS L'EX-  
TÉRIEUR. IL Y A DANGER DE  
GRAVE ENDOMMAGEMENT À  
LA MACHINE SI LE COUTEAU  
EST MONTÉ DANS LE SENS  
CONTRAIRE (ÉCROU VERS  
L'INTÉRIEUR)**

## Parte 9

- 3 Girar en sentido horario la empuñadura de bloqueo hasta obtener el bloqueo del tubo.
- 4 Asegurandose que el alojamiento cuadrado de la hélice de trabajo coincida con el perno cuadrado de arrastre, enfile la hélice de trabajo en el interior del tubo.
- 5 Montar la primera placa (desbastadora) enfilandola en el perno de la hélice, teniendo cuidado que la parte cortante de los agujeros sea posicionada hacia la parte exterior.
- 6 Montar la cuchilla doble cortante en el perno de la hélice con el maguito dirigido hacia el exterior.

**ATENCION  
EL MANGUITO DE LA  
CUCHILLA DEBE SER  
DIRIGIDO HACIA EL  
EXTERIOR. PELIGRO DE  
GRAVE DAÑO A LA MÁQUINA  
SI LA CUCHILLA VIENE  
MONTADA AL CONTRARIO  
(MANGUITO HACIA EL  
INTERIOR)**

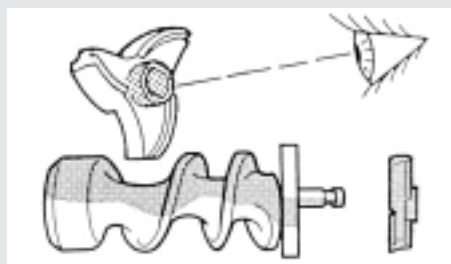
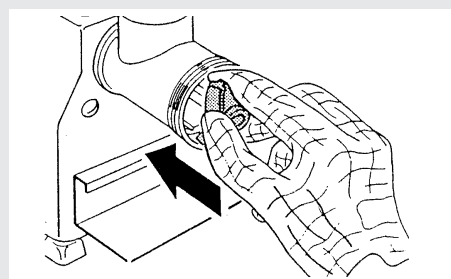
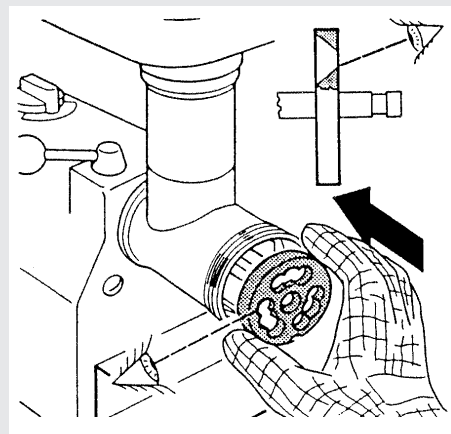
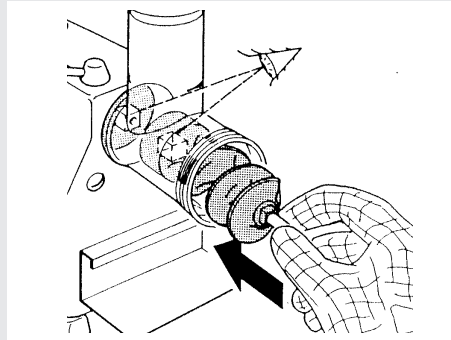
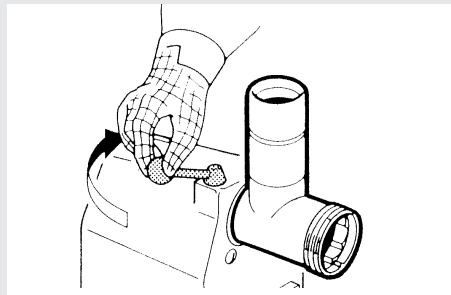
- 3 Ruotare in senso orario, l'impugnatura di bloccaggio sino ad ottenere il blocco del canotto.

- 4 Assicurarsi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, infilare l' elica di lavoro all'interno del canotto.

- 5 Montare la prima piastra (sgrossatrice) infilandola sul perno dell'elica, facendo attenzione che la parte tagliente dei fori sia verso l'esterno.

- 6 Montare il coltello a doppio tagliente sul perno dell'elica con il codolo rivolto verso l'esterno.

**ATTENZIONE**  
**IL CODOLO DEL COLTELLO DEVE ESSERE RIVOLTO VERSO L'ESTERNO.**  
**PERICOLO DI GRAVE DANNEGGIAMENTO ALLA MACCHINA SE IL COLTELLO VIENE MONTATO AL CONTRARIO (CODOLO VERSO L'INTERNO).**



- 3 Turn clockwise the handle of the cutting unit to lock the worm casing.

- 4 Making sure that the square drive on the worm seats is positioned on the drive pin, insert the worm into the worm casing.

- 5 Fit the first hole plate (large hole plate) inserting it into the worm shaft. Make sure that the cutting side of the holes are pointing outwards.

- 6 Fitt the double edged knives on the worm shaft with the tang pointing outwards.

**ATTENTION**  
**THE TANG ON THE KNIVES MUST POINT OUTWARDS.**  
**THERE IS A RISK THAT THE MACHINE MAY BE DAMAGED IF THE KNIVES ARE FITTED THE OTHER WAY ROUND (TANG INWARDS).**

**8** Die zweite Löchscheibe einsetzen. Stecken Sie sie in das Messerendstück mit der Anzeige auf dem Einstellbolzen des Schneckengehäuses.

**11** Den Distanzring einsetzen, indem Sie die Anzeige auf den Einstellbolzen des Schneckengehäuses positionieren.

**12** Den Endanschlag montieren und rechtsläufig anziehen.

Schale und ablageplatte laut **Teil 9/7 ab § 11** hinlegen

### **Demontage des kompletten Messersatzes**

Dank seiner besonderen Struktur ist es möglich, ausnahmsweise, den Messersatz in den Kühlschrank zu legen.

**1** Schale aus dem Schneckengehäuse ausziehen

**2** Die Verschlussmutter ausdrehen, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

**3** Den Blockierungshandgriff des Messersatzes im gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag ausdrehen.

**4** Den Messersatz abnehmen.

**5** Alles in den Kühlschrank stellen.

**8** Montez la deuxième plaque en l'introduisant dans l'écrou du couteau et faites coïncider le cran avec la goupille de référence du tube.

**11** Montez l'entretoise en faisant coïncider le cran avec la goupille de référence du tube.

**12** Montez le manchon en le vissant dans le sens horaire.

Mettre la trémie et l'assiette pour les tranches selon par la **§ 11 Partie 9/7**

### **Operation de demontage du groupe coupant complet**

Compte tenu de la particulière structure de construction, dans des cas exceptionnels il y a la possibilité de placer le groupe coupant dans le frigidaire.

**1** Levez la trémie du tube

**2** Desserrez le manchon en le tournant dans le sens antihoraire.

**3** Tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la fin de course la poignée de blocage du groupe coupant.

**4** Extrayez le groupe coupant.

**5** Mettez le groupe coupant complet dans le frigidaire.

**8** Montar la segunda placa enfilandola en el manguito de la cuchilla y haciendo coincidir la muesca con la clavija posicionadora del tubo.

**11** Montar la arandela distanciadora haciendo coincidir la muesca con la clavija posicionadora del tubo.

**12** Montar el zuncho enroscandolo en sentido horario.

Colocar la tolva y la bandeja recojedora da carne sigun la **§11 Parte 9/7**

### **Operación de desmontaje grupo corte completo**

Dada la particular conformación de construcción, existe la posibilidad en caso de excepción, de guardar en frigorífico el grupo de corte.

**1** Quitar la tolva del tubo

**2** Aflojar el zuncho girandolo en sentido antihorario .

**3** Girar en sentido antihorario hasta al fin de carrera, la empuñadura de bloqueo del grupo de corte.

**4** Extraer el grupo de corte.

**5** Guardar el grupo corte completo en frigorífico.



**8** Montare la seconda piastra, infilandola sul codolo del coltello e facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del canotto.

**11** Montare il distanziale, facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del canotto.

**12** Montare la ghiera, avvitandola in senso orario.

Collocare la tramoggia e il piatto raccoglitore come indicato dal **punto 11 Parte 9/7**.

### Operazione di smontaggio gruppo taglio completo

Data la particolare conformazione di costruzione, vi è la possibilità, in caso eccezionale, di riporre in frigo il gruppo taglio.

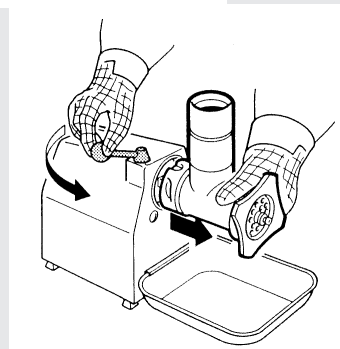
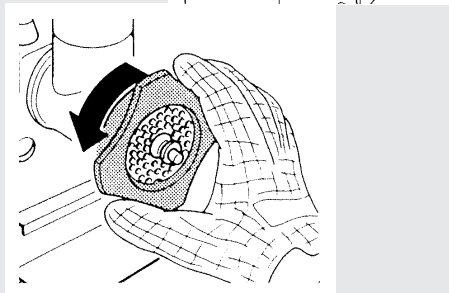
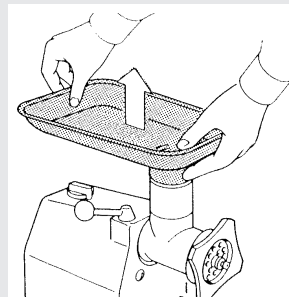
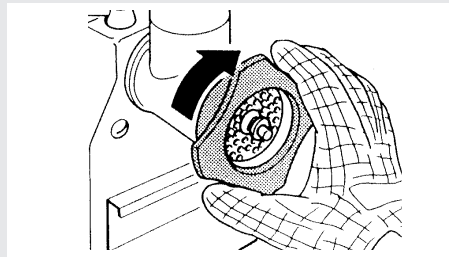
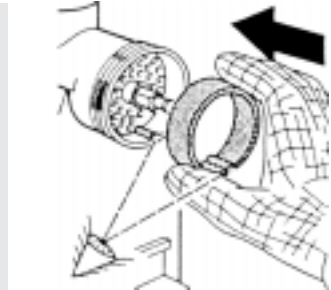
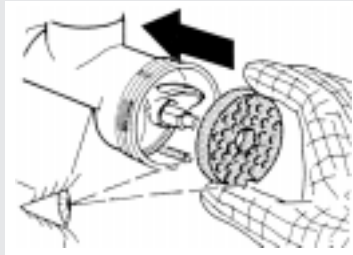
**1** Sfilare la tramoggia dal canotto

**2** Allentare la ghiera, ruotandola in senso antiorario.

**3** Ruotare, in senso antiorario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.

**4** Estrarre il gruppo taglio.

**5** Riporre il gruppo taglio completo in frigorifero.



**8** Fitt the second hole plate inserting it on the tang of the knife ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

**11** Fit the spacer ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

**12** Fit the lock nut and turning it in a clockwise direction.

Fit the tray and the foodholding plate as indicate from **point 11 Part 9/7**.

### Disassembling of the complete cutting unit

Due to the particular construction of the cutting unit it is possible, in exceptional circumstances, to place it in a refrigerator.

**1** Lift up the tray from the worm casing

**2** Unscrew the nut by turning it counterclockwise.

**3** Turn the locking screw of the cutting unit counterclockwise to the end of the stroke.

**4** Remove the cutting unit.

**5** Place the complete cutting unit in the fridge.

## Montage des kompletten Messersatzes

- 6 Den Blockierungshandgriff des Messersatzes im gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag ausdrehen.
- 7 Mit der Anzeige des Schneckengehäuses auf dem Einstellbolzen, der in der Maschine eingebaut ist, stecken Sie das Schneckengehäuse in die Maschine hinein
- 8 Mit dem viereckigen Sitz der Arbertsschnecke auf dem viereckigen Laufbolzen, den Messersatz in die Maschine einsetzen.
- 9 Den Handgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Schneckengehäuse festzuschrauben.
- 10 Endanschlag rechtsläufig anziehen.
- 11 Montage des auf Wunsch gelieferten Schales
- 12 Ablageplatte unter den Messersatz legen.

## Operation de montage du groupe coupant complet

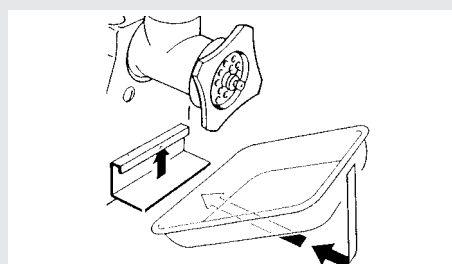
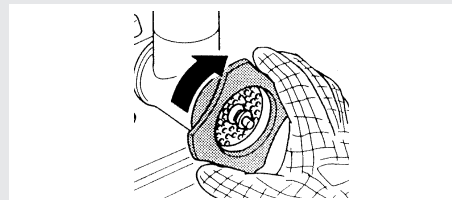
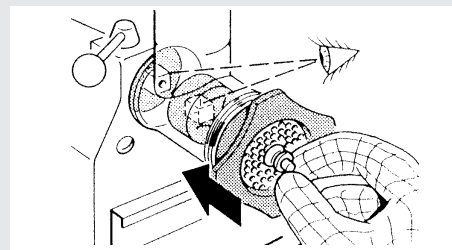
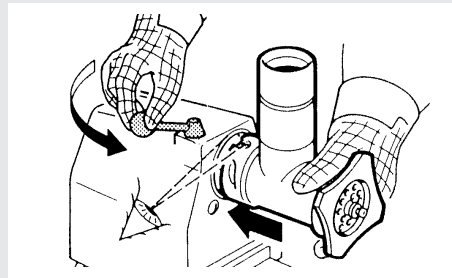
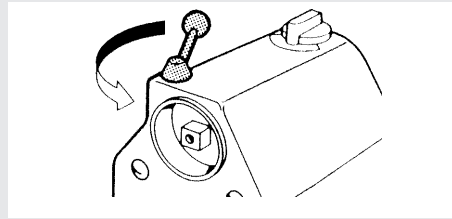
- 6 Tournez en sens anti-horaire jusqu'à la fin de course la poignée de blocage du groupe coupant.
- 7 En faisant coïncider exactement la cavité réalisée dans le tube avec le pivot de référence monté sur la machine, introduisez le tube dans le corps de la machine.
- 8 En Vous assurant que la cavité carrée de l'hélice de travail coïncide avec le pivot carré de traînement, approchez le groupe coupant du corps de la machine.
- 9 Tournez, dans le sens horaire, la poignée de bloc du tube jusqu' à obtenir le blocage du tube.
- 10 Vissez le manchon dans le sens horaire.
- 11 Montage de la trémie livrée sur demande
- 12 Placez l'assiette pour les tranches sous le groupe coupant

## Operación de montaje grupo corte completo

- 6 Girar en sentido antihorario hasta al fin de carrera, la empuñadura de bloqueo del grupo de corte.
- 7 Haciendo coincidir la muesca utilizada en el tubo con el perno de referimiento montado en la máquina, enfilear el tubo en le cuerpo de la máquina
- 8 Asegurandose que el alojamiento cuadrado de la hélice de trabajo coincida con el perno cuadrado de arrastre, acercar el grupo de corte al cuerpo de la máquina
- 9 Girar en sentido horario la empuñadura de bloqueo hasta obtener el bloqueo del tubo.
- 10 Enroscar el zuncho en sentido horario.
- 11 Montaje tolva entregada a pedido
- 12 Colocar la bandeja recogedora de carne bajo del grupo de corte

## Operazione di montaggio gruppo taglio completo

- 6 Ruotare, in senso antiorario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.
- 7 Facendo coincidere la cava ricavata nel canotto con la spina di riferimento, montata sulla macchina, infilare il canotto nel corpo macchina
- 8 Assicurandosi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, accostare il gruppo taglio al corpo macchina.
- 9 Ruotare, in senso orario, l'impugnatura di bloccaggio sino ad ottenere il blocco del canotto.
- 10 Avvitare la ghiera in senso orario.
- 11 Montaggio tramoggia sull'apertura di alimentazione
- 12 Collocare il piatto raccoglitore sotto il gruppo taglio.



## Assembling of the complete cutting unit

- 6 Turn the locking screw of the cutting unit counterclockwise to the end of the stroke.
- 7 By aligning the indent on the worm casing with the reference pin mounted on the machine, insert the worm casing into the machine and push it in.
- 8 By making sure that the square drive on the worm seat is positioned on the square drive pin offer up the cutting unit to the body of the machine.
- 9 Turn the worm casing locking screw clockwise to lock the casing.
- 10 Turn the lock nut in a clockwise direction.
- 11 Fit the hopper on the upper part of the worm casing
- 12 Place the foodholding plate under the cutting unit.

**STÖRUNGEN**

Die Maschine vibriert, ist zu heiß und verbreitet einen schlechten Geruch.

**Lösungen**

Maschine sofort ausschalten; die Übereinstimmung der Daten des Typenschildes mit dem Stromnetz überprüfen (**Teil 5**)

**STÖRUNGEN**

Das Fleisch wird schlecht geschnitten

**Lösungen**

Die richtige Montage des Messersatzes überprüfen (**Teil 9/4**). Die Abnutzung der Lochscheiben und Messern überprüfen: in diesem Fall, müssen sie ersetzt werden.

**STÖRUNGEN**

Der Bolzen der Arbeitsschnecke ist besonders abgenutzt.

**Lösungen**

Den zuständigen Kundendienst anrufen und den Bolzen ersetzen.

**Für jede Störung immer den OMAS Kundendienst anrufen**

**ANOMALIES**

La machine vibre, chauffe trop, émane un mauvais odeur.

**Solutions**

Arrêtez-la immédiatement et vérifiez que la tension correspond aux données indiqués sur la plaque (**Partie 5**).

**ANOMALIES**

La viande se coupe mal

**Solutions**

Vérifiez le montage correct du groupe de coupe (**Partie 9/4**). Vérifiez si les plaques et les couteaux sont usés; dans ce cas remplacez-les.

**ANOMALIES**

Le pivot de l'hélice est particulièrement détérioré.

**Solutions**

Appelez l'Assistance pour le remplacement du pivot.

**En caso d'un fonctionnement irrégulier quelconque, consultez l'Assistance OMAS**

**ANOMALIAS**

La máquina vibra, se recalienta, emana mal olor.

**Soluciones**

Pararla inmediatamente y verificar que la tensión corresponda a los datos de la placa (**Parte 5**).

**ANOMALIAS**

La carne se trabaja mal

**Soluciones**

Verificar el correcto montaje del grupo de corte (**Parte 9/4**). Verificar si las plaques y las cuchillas están consumidas: en este caso, reemplazar los componentes.

**ANOMALIAS**

El perno de la hélice está particularmente consumido.

**Soluciones**

Llamar el Servicio de Asistencia para la sustitución.

**Para cualquier funcionamiento anormal, consultar de Asistencia OMAS**

## Parte 10

## Part 10

### ANOMALIA

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore

### Soluzione

Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa **(Parte 5)**

### ANOMALIA

La carne é lavorata in modo irregolare.

### Soluzione

Controllare che il gruppo taglio é montato correttamente **(Parte 9/4)**. Controllare se le piastre e i coltelli sono usurate, in questo caso sostituire i componenti.

### ANOMALIA

Il perno dell' elica é particolarmente usurato.

### Soluzione

Chiamare l'Assistenza per la sostituzione

**Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalie indicate, interpellare l'assistenza OMAS.**

### PROBLEM

The machine vibrates, overheats and emits a foul smell

### Corrective action

Stop it and check that the voltage meets the one given on the metal plate **(Part 5)**

### PROBLEM

the meat comes out not correctly

### Corrective action

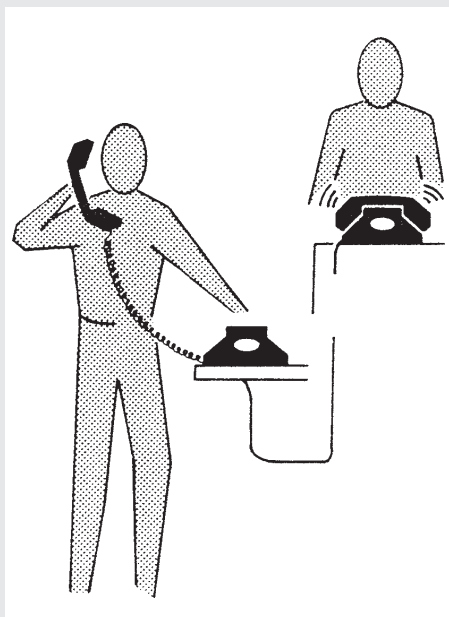
Check the correct assembly of the cutting set **(Part 9/4)**. Check the wear of the hole plates and knives, if these are worn, replace them.

### PROBLEM

The worm shaft is badly worn.

### Corrective action

Contact Customer Service to replace it.



**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 en dépendance de la marchandise fournie.

## Garantía

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

## Garanzia

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

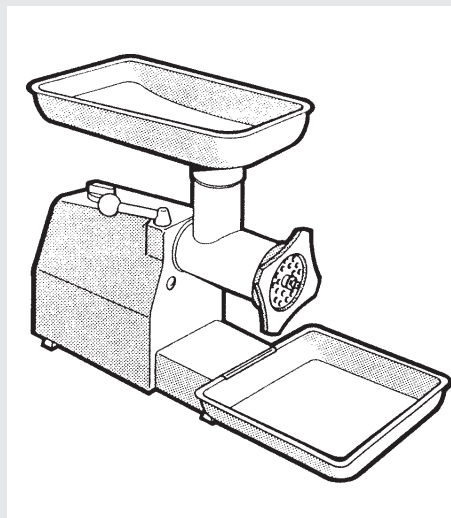
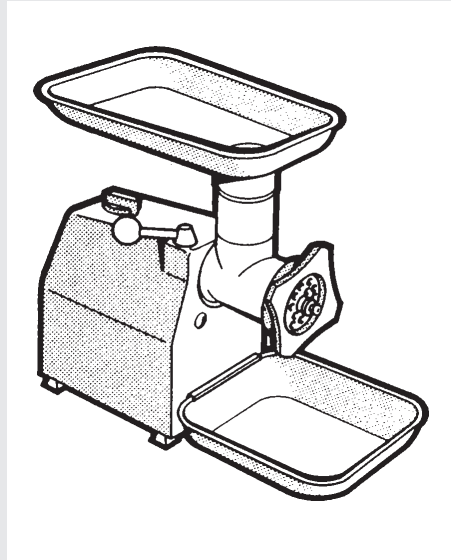
La **OMAS** si impegna a sostituire e riparare presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.

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 machines to the first user for a period of 6 months against any manufacturing or assembling 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.