



Vintage

MANUALE D'USO
INSTRUCTION MANUAL

AFFETTATRICE
SLICER

OMAS[®]

Food machinery

Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S. Stefano (Va) - Italy

Parte 1



Gentile Cliente

L' affettatrice é costruita secondo la **Direttiva Macchine 2006/42 CEE**

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 1974 Affettatrici: Specifiche di igiene e sicurezza (per i requisiti ritenuti applicabili)

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

Regolamento CE n. 1935/2004 Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

La Dichiarazione CE di Conformità è allegata al presente Manuale. Consigliamo di leggere attentamente in ogni sua parte il presente manuale al fine di un'istallazione e di un utilizzo corretti, il manuale va conservato con cura per ulteriori consultazioni.

Ci auguriamo che possiate apprezzare le prestazioni dei nostri prodotti.

Part 1



Dear Customer,

The slicing machine is manufactured according to the **EEC 2006/42 Machinery Directive.**

The following safety rules regulate the manufacture of the machines:

EN 1974 Slicing machines: Safety and hygiene specifications (for the applicable requirements)

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

Rule CE n. 1935/2004 for the materials and things destined to come into contact with food

The EEC Declaration of Conformity is enclosed in this user's handbook. We recommend reading carefully this handbook for a correct installation and use of the machine, the manual must be stored carefully for further consultation.

We hope you will appreciate our products performances.

INDICE

CONTENTS

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Parte 1

Part 1

1

Parte 2

Part 2

2

Indice

Index

Parte 3

Part 3

3

Note generali alla consegna

General delivery notes

Condizioni di fornitura

Delivery conditions

Identificazione della macchina

Machine identification

Optionals

Optional accessories

Parte 4

Part 4

4

Sicurezze meccaniche

Mechanical safety devices

Caratteristiche tecniche

Technical data

Parte 5

Part 5

5

Definizione componenti

Components

Parte 6

Part 6

6

Installazione

Installation

**Funzionamento e uso
dell' affettatrice**

Slicer functioning and use

Parte 7

Part 7

9

Affilatura lama

Blade sharpening

Parte 8

Part 8

12

Manutenzione

Maintenance

Pulizia

Cleaning

Lubrificazione

Lubrication

Parte 3

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

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

Condizioni di fornitura

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all'ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.

Tolta l'affettatrice dall'imballo, in più persone, collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (**Parte 4**).

Elenco componenti:

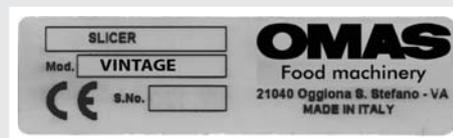
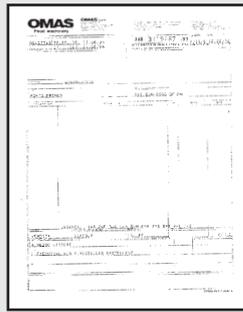
- 1 Affettatrice-Volano
- 2 Accessori (ampollina, olio per la lubrificazione, spazzolino)
- 3 Dichiarazione **CE** di conformità
- 4 Manuale d'uso

Identificazione della macchina

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

Optional

OPT. 7: Piedistallo affettatrice: permette di installare l'affettatrice in mancanza di un piano di lavoro



Part 3

General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging.

Packaging materials (card-board, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, it should be disposed of with consideration.

Delivery conditions

Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods match those described on the order or the delivery note; in case of error, inform the shipper immediately.

Remove the slicer from the packaging.

The slicer must be placed by many operators on a stable base adequate to support its weight (**Part 4**).

List of components:

- 1 Slicer - Fly wheel
Accessories (cruet, lubrication oil, brush)
- 3 **EC** declaration of conformity
- 4 Instruction manual

Machine identification

For any further information please contact the manufacturer **OMAS**, always mentioning the serial number reported in the identification label.

Optional

OPT. 7: Slicer stand: the slicer can be placed on it when a working surface is not available.

Parte 4

Part 4

Sicurezze meccaniche

L'affettatrice e' costruita nel rispetto della **Direttiva Macchine 2006/42**.

Le sicurezze meccaniche sono:

-L'anello paralama esterno inamovibile, protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.

- La protezione lama anteriore protegge la parte di lama quando la macchina non è utilizzata per il taglio.

Caratteristiche tecniche

- 1 Ø lama mm 300
- 2 Regolazione spessore fette da 0 a mm 2
- 3 Peso Kg 44

Capacità di taglio mm

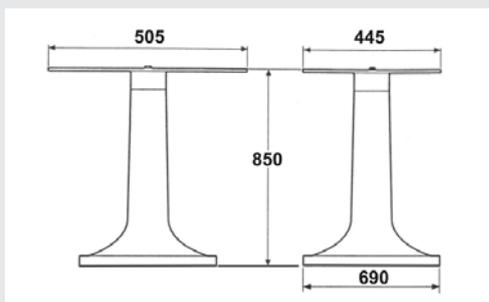
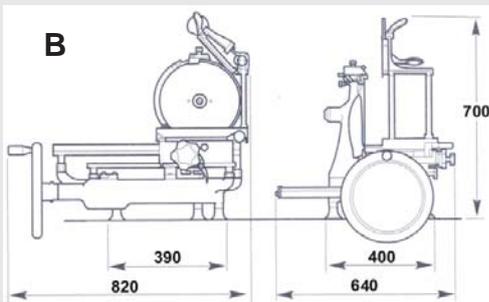
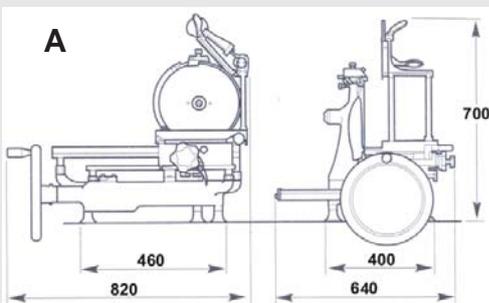
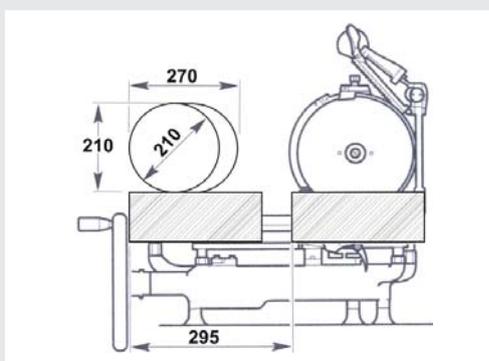
Dimensioni mm

"A" adatta per l'appoggio su un piano di lavoro con profondità di 600 mm.

"B" adatta per l'appoggio su un piano di lavoro con profondità di 500 mm.

IMPORTANTE

I piedini di appoggio anteriori possono essere svitati e collocati nella posizione desiderata in funzione della dimensione del piano di lavoro.



Mechanical safety devices

The slicer is manufactured according to the **EEC 2006/42 Machinery Directive**.

The mechanical safety devices are the following:

- The external blade guard protects the part of the blade which is not used for the cutting operation. The external blade guard cannot be removed

-The front blade guard protects the blade part when the machine is not slicing.

Technical data

- 1 Blade Ø mm 300
- 2 Slice thickness control from 0 to 2 mm
- 3 Weight Kg 44

Slicing capacity mm

Dimensions mm

"A" size fit for a 600 mm deep working surface

"B" size fit for a 500mm deep working surface

IMPORTANT

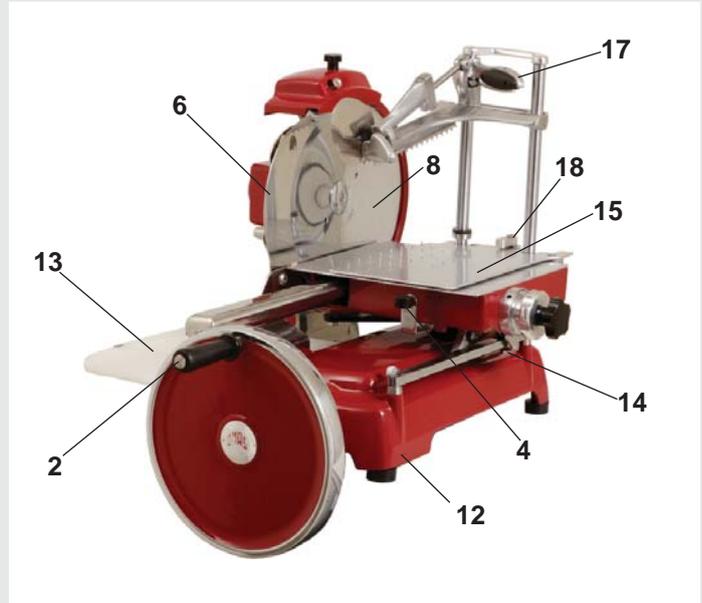
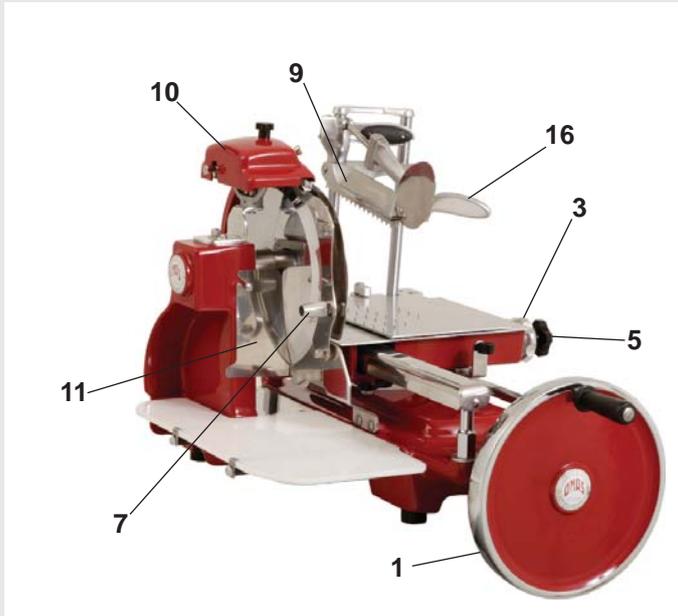
The front support feet can be unscrewed and replaced as required according to the dimensions of the working surface.

Parte 5

Part 5

Definizione componenti

Definitions



| | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Volano | 11 Parafetta |
| 2 Impugnatura volano | 12 Basamento |
| 3 Regolazione spessore taglio | 13 Piano posafette asportabile |
| 4 Leva avanzamento rapido piatto | 14 Carrello |
| 5 Avanzamento piatto portamerce | 15 Piatto portamerce scorrevole |
| 6 Protezione lama mobile | 16 Braccio stringi merce |
| 7 Bloccaggio protezione lama | 17 Scorrimento verticale pressamerce |
| 8 Lama | 18 Bloccaggio piatto scorrevole |
| 9 Pressamerce | |
| 10 Copertura dispositivo di affilatura | |

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1 Flywheel | 11 Slice deflector |
| 2 Flywheel handle | 12 Casting base |
| 3 Slice thickness control | 13 Removable slice receiving tray |
| 4 Fast plate shifting lever | 14 Carriage |
| 5 Slow plate shifting knob | 15 Sliding food-holding plate |
| 6 Movable blade protection | 16 Self-clamping pusher |
| 7 Blade protection block | 17 Pusher vertical sliding handle |
| 8 Blade | 18 Sliding food-holding plate block |
| 9 Hand grip pusher | |
| 10 Sharpener cover | |

Parte 6

Installazione

L' affettatrice deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (**Parte 4**).

L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm.

Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto portamerce e che sia facile caricare la merce (**Parte 4**).

E' possibile spostare i piedini di appoggio anteriori in funzione della profondità del piano di lavoro (**Parte 4**).

ATTENZIONE: Per prevenire i rischi di schiacciamento, collocare la macchina in modo che vi sia spazio tra le strutture fisse e le parti in movimento.

Pulizia preliminare

Pulire la macchina dall'olio di protezione.

Seguire le indicazioni riportate nella **Parte 8**.

ATTENZIONE

Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.

Funzionamento e uso dell'affettatrice

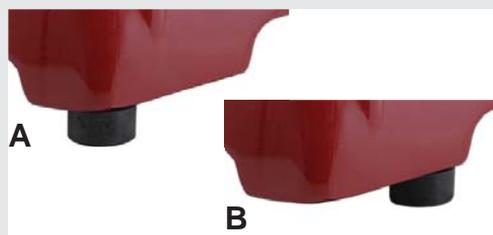
Adatta solo al taglio del prosciutto crudo

ATTENZIONE

Non si possono affettare:

- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

1 Controllare che la lama sia protetta dalla protezione lama



Part 6

Installation

The slicer must be placed horizontally on a stable, robust and non-slip base adequate to support its weight (**Part 4**).

The suggested height of the working surface is about 800mm. Check out that the product tray motion has no hindrance and that the product can be easily loaded (**Part 4**).

It is possible to move the front support feet according to the depth of the working surface (**Part 4**).

WARNING: To prevent the risk of crushing, position the machine so as to leave a clear space between the moving parts and the permanent structure.

Preliminary cleaning

The machine has to be cleaned from the protection oil.

Please follow the instructions detailed in **Part 8**.

WARNING

The working surface must always be cleaned.

Slicer functioning and use

This slicer is suitable only for cutting ham and prosciutto

WARNING

The following products cannot be sliced:

- inedible products,
- foodstuff with bones,
- frozen products.

1 Check out that the blade is protected by the blade guard

Parte 6

- 2 Azionando manualmente il volano portare il carrello con il piatto portamerce verso il lato operatore.

ATTENZIONE

Fare ruotare il volano solo in senso orario.

- 3 Allontanare il piatto portamerce premendo sulla leva avanzamento rapido piatto

- 4 Porre il prodotto sul piatto portamerce, premere la leva di scorrimento verticale pressamerce e bloccare il prodotto con il braccio stringi merce.

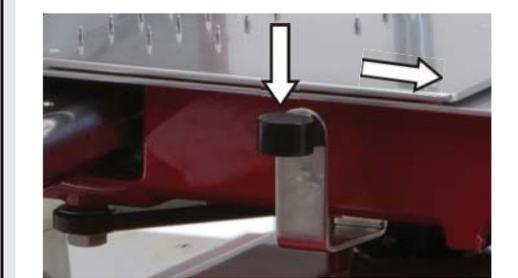
Nota 1: Per evitare anomalie di taglio (spessore irregolare, fette incomplete, ecc.) è consigliabile evitare che una parte eccessiva di prodotto sporga dal braccio stringi merce.

Nota 2: Se è necessario tagliare una notevole quantità di prodotto eseguire più volte l'operazione di riposizionamento del prodotto stesso e ribloccaggio con il braccio stringi merce

- 5 Impostare lo spessore fetta desiderato operando sul regolatore spessore taglio.

Nota3: Effettuando la regolazione in senso orario si aumenta lo spessore di taglio, ruotando in senso antiorario si diminuisce.

La manopola è dotata di una scala graduata da 1 a 11 (da 0 a 2 mm)



Part 6

- 2 By manually moving the flywheel, bring the food-holding plate towards the operator side.

WARNING

Turn the flywheel only in clockwise direction.

- 3 Distance the food-holding plate using the fast plate shifting lever.

- 4 Place the product on the food-holding plate, press down on the pusher vertical sliding handle and lock it with the self-clamping pusher.

Note 1: To avoid slicing anomalies (irregular thickness, broken slices, etc.) it is suggested not to let an excessive quantity of the product jut out from the self-clamping pusher.

Note 2: When it is necessary to cut a substantial amount of the product, it is suggested to repeat several times the product re-positioning and re-locking operation by using the self-clamping pusher.

- 5 Arrange the thickness desired slice thickness control is working on cutting .

Note3: Turning the slice thickness control in clockwise direction increases the slice thickness, whereas turning it in counterclockwise direction reduces it. The knob is equipped with a graduate scale from 1 to 11 (from 0 to 2 mm).

Parte 6

- 6 Avvicinare il prodotto al piano spessimetro premendo sulla leva avanzamento rapido.

ATTENZIONE

Lasciare uno spazio tra merce e lama da 0,5 a 1,0 cm

Protezione Lama

- 7 Allentare l'impugnatura in senso antiorario, tirare verso l'operatore.

- 8 Avvitare e bloccare l'impugnatura. In questa posizione la protezione lama è bloccata e si può affettare il prodotto.

PERICOLO

La parte di lama utilizzata per il taglio non è protetta.

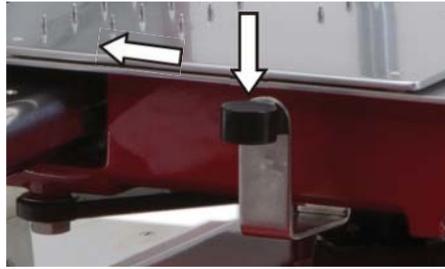
- 9 Con la mano destra ruotare il volano in senso orario.

Con questa operazione daremo avvio alle operazioni di taglio.

Scaricare il prodotto eseguendo le operazioni in senso inverso

ATTENZIONE

Terminata l'operazione di taglio ricollocare la protezione lama seguendo le istruzioni descritte in senso inverso.



Part 6

- 6 Bring the product closer to the gauge plate by pressing on the tray fast shifting lever.

WARNING

Leave a 0,5 to 1,0 cm space between product and blade.

Blade Protection

- 7 Loosen the knob by turning it in counterclockwise direction, then pull the protection all the way towards the operator.

- 8 Turn the knob in clockwise direction and block it. In this position the blade protection is locked and it is possible to start cutting the product.

DANGER

The part of the blade used for cutting is not protected.

- 9 With your right hand rotate the flywheel in clockwise direction.

With such an action you will start the slicing operation.

To unload the product, do the reverse operations.

WARNING

Once you finished the cutting operation, do not forget to put back the blade protection by following the described instructions in reverse

Affilatura lama

Qualora il risultato del taglio non sia soddisfacente si rende necessaria l'operazione di affilatura della lama.

Gli intervalli di tempo che intercorrono tra una operazione e la successiva, dipendono dall'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata.

Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

La lama deve essere sostituita quando il diametro è di 10 mm inferiore rispetto al diametro nominale (Parte 6).

ATTENZIONE

La sostituzione della lama è una operazione pericolosa.

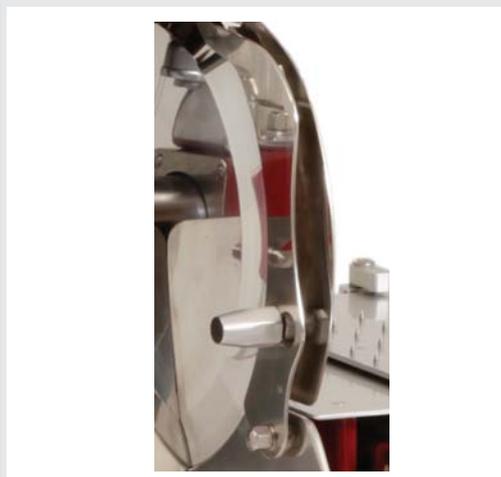
Se l'affilatura non è soddisfacente sostituire, entrambe le mole.

Interpellare un centro assistenza OMAS

ATTENZIONE

Controllare che la lama sia protetta dalla protezione lama.

Solo in questa condizione si può eseguire l'operazione di affilatura.



Blade sharpening

If the quality of the cut is not satisfying, the blade must be sharpened. The time interval between the sharpening operations depends on the use of the slicer and on the kind of products to be cut. This operation must be accomplished by qualified personnel. The blade must be replaced when its diameter is 10mm shorter than the original one (Part 6).

WARNING

The replacement of the blade is a dangerous operation.

If the sharpening quality is not satisfying, replace both of the grinding stones.

Please contact OMAS customer service.

WARNING

Check that the blade is protected by the blade guard. Only in this condition it is possible to perform the sharpening operation.

OPERAZIONE DI AFFILATURA

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

- 1 Eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso (**Parte 8**).
- 2 Allontanare il piatto portamerce dalla lama
- 3 Sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°

ATTENZIONE: Rimosso il dispositivo di affilatura, pericolo di infortunio, un tratto della lama rimane scoperto.

- 4 Ricollocare con attenzione l'affilatoio, le mole si posizioneranno ai lati della lama.

- 5 Con la mano destra ruotare il volano in senso orario.



SHARPENING OPERATION

For a correct blade sharpening please proceed following the instructions hereafter:

- 1 Clean the blade, especially from fat leftovers (part 8)
- 2 Distance the food-holding plate from the blade
- 3 Lift up the sharpener and rotate it 180°

WARNING : Risk of injury: Once you have removed the sharpener device, a section of the blade remains uncovered.

- 4 Replace carefully the sharpener, the the grinding stones will position themselves on either side of the blade.

- 5 With your right hand rotate the flywheel clockwise.

6 Affilatura: tenere premuto il pulsante "A" portandolo a contatto della lama, azionando il volano eseguire 20/30 giri della lama. Rilasciare il pulsante "A" e fermare la rotazione della lama.

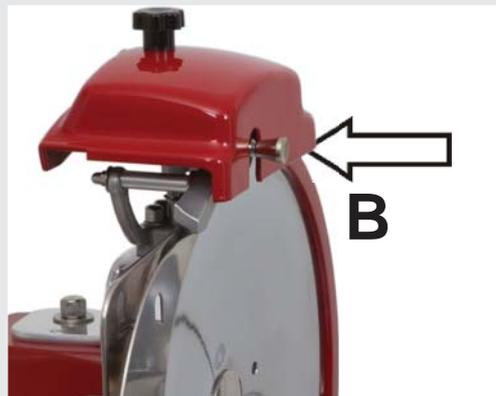
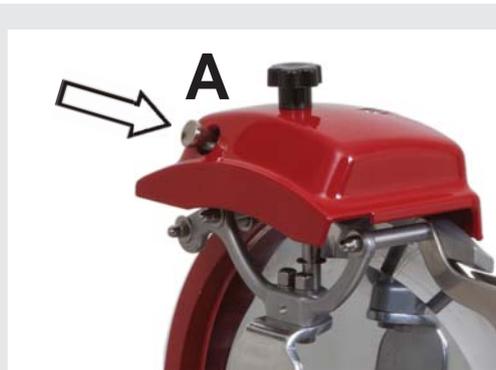
7 Sbavarura: tenere premuto il pulsante "B" portandolo a contatto della lama, azionando il volano eseguire 1 o 2 giri della lama. Rilasciare il pulsante "B" e fermare la rotazione della lama.

8 Con la mano destra ruotare il volano in senso orario.

9 Sollevare e ruotare di 180° il dispositivo di affilatura e ricollocarlo nella posizione iniziale.

Pulizia mole di affilatura

Per ottenere una valida affilatura é indispensabile che le mole siano mantenute pulite. Rimuovere sporco e grasso con alcool e la spazzolina in dotazione.



6 Sharpening: Press and hold the "A" button to bring the grinding stones in contact with the blade. Perform 20/30 blade rotations with the flywheel. Then release the "A" button and stop the rotation of the blade.

7 Honing: Press and hold the "B" button and bring it in contact with the blade. Perform 1/2 blade rotations with the flywheel. Then release the "B" button and stop the blade rotation.

8 With your right hand rotate the flywheel clockwise.

9 Lift and rotate by 180° degrees the sharpener and reposition it in its initial position.

Grinding Stones Cleaning

To obtain an excellent sharpening the grinding stones must always be clean. Remove dirt and grease with alcohol and the supplied brush.

Manutenzione

Ricambi

Richiedere esclusivamente ricambi originali.

Pulizia

Eeguire sempre la pulizia della macchina dopo lunghi periodi di inattività.

Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua.

ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua

PERICOLO

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

ATTENZIONE

Controllare che la protezione lama anteriore copra la parte di lama utilizzata per il taglio.

Rimozione componenti

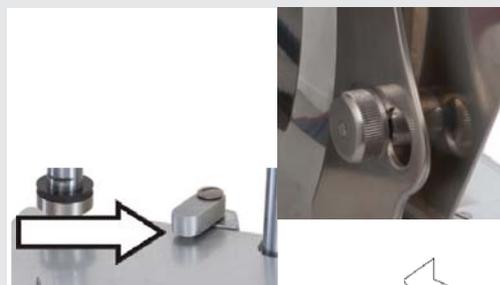
Piatto portamerce

1 Ruotare in senso antiorario, la leva di bloccaggio del piatto portamerce.

2 Sollevare e rimuovere il piatto portamerce.

Parafetta

3 Allentare la vite e rimuovere il parafetta.



Maintenance

Spare parts

Please request only original spare parts.

Cleaning

After long periods of inactivity, always perform the cleaning operations before using the machine again. Clean all the accessible parts by using a cloth dampened with water.

WARNING

Please avoid water jets.

DANGER

Please be careful during the cleaning operations: danger of injury.

WARNING

Check that the front blade protection covers the part of the blade used for cutting.

Components removal

Food-holding plate

1 Turn the food-holding plate locking lever counter-clockwise

2 Pull up and remove the food holding plate.

Slice-deflector

3 Loosen the screw and remove the slice deflector.

Piano posafette

- 4 Allentare i due fermi e sfilare il pianoposafette.

Pulizia lama

PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia della lama, evitare accuratamente il contatto accidentale con la lama.

- 5 Premere un panno umido sulla parte anteriore della lama e spostarsi molto lentamente dal centro verso l'esterno, nella direzione indicata dalla freccia, asciugare. Pulire, nello stesso modo, la parte posteriore della lama.

- 6 Inserire un panno umido tra l'anello di protezione e la lama.

- 7 Farlo scorrere tra la lama e la protezione.

Pulizia protezione lama

- 8 Allentare completamente l'impugnatura in senso antiorario, sfilare la protezione lama.

PERICOLO

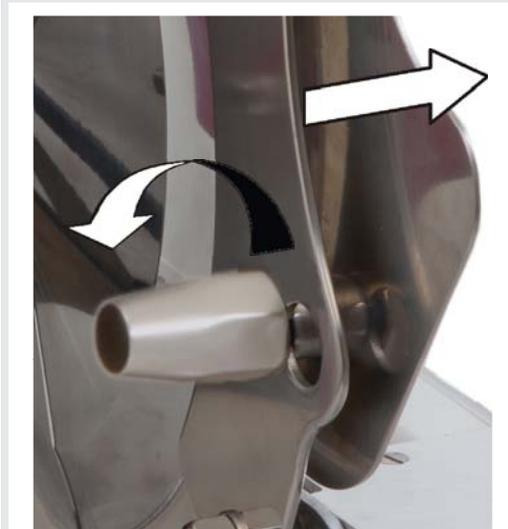
La parte di lama utilizzata per il taglio non è protetta.

- 9 Terminata l'operazione di pulizia, riposizionare la protezione lama, stringere l'impugnatura di bloccaggio.

IMPORTANTE

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

Risciacquare in acqua calda e asciugare.



Slicer Receiving Tray

- 4 Loosen the two handles and pull out the tray

Blade cleaning

DANGER

During the blade cleaning operations, carefully avoid accidental contacts with the blade.

- 5 Press a wet cloth on the blade front side and move it slowly outwards from the centre, as indicated by the arrow. Dry with another cloth, then clean the back side of the blade in the same way.

- 6 Insert a damp cloth between the blade and the blade protection ring.

- 7 Rub it between the blade and the protection.

Blade protection cleaning

- 8 Loosen completely the knob by turning it counter-clockwise, then pull out the blade protection.

DANGER

The part of the blade used for cutting is now uncovered.

- 9 Once you have finished the cleaning operations reposition the blade protection and rotate the knob in the opposite direction to re-lock it.

IMPORTANT

All the disassembled parts have to be cleaned individually with water and dishes detergent (do not use strong detergents), using a brush or a cloth. Then rinse them in warm water and dry them.

Lubrificazione

Oliatura barra guida del carrello piatto portamerce:

Questa operazione va eseguita dopo la pulizia dell'affettatrice, oppure ogni qualvolta vi siano difficoltà nello scorrimento. Utilizzare olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

1 Azionando il volano portare il carrello verso l'operatore.

2 Introdurre il lubrificante nell'apposito oliatore barra carrello.

3 Azionando il volano far scorrere più volte il carrello avanti e indietro.



Lubrication

Lubrication of the carriage guide bar:

This operation must be performed after cleaning the machine or whenever there are sliding problems. We suggest to use SHELL ONDINA 15 or ESSO MARCOL 82 oils.

1 By activating the flywheel, move the carriage with the food-holding plate towards the operator.

2 Squeeze the lubricating oil into the specific carriage guide bar lubricator.

3 By activating the flywheel, let the carriage run back and forth several times..

OMAS[®]

Food machinery

Via 4 Novembre, 6

21040 OGGIONA SANTO STEFANO (VA)-Italy

Tel. +39 0331 214311 - Fax +39 0331 214350

E- Mail: info@omasfoodmachinery.com

www.omasfoodmachinery.com