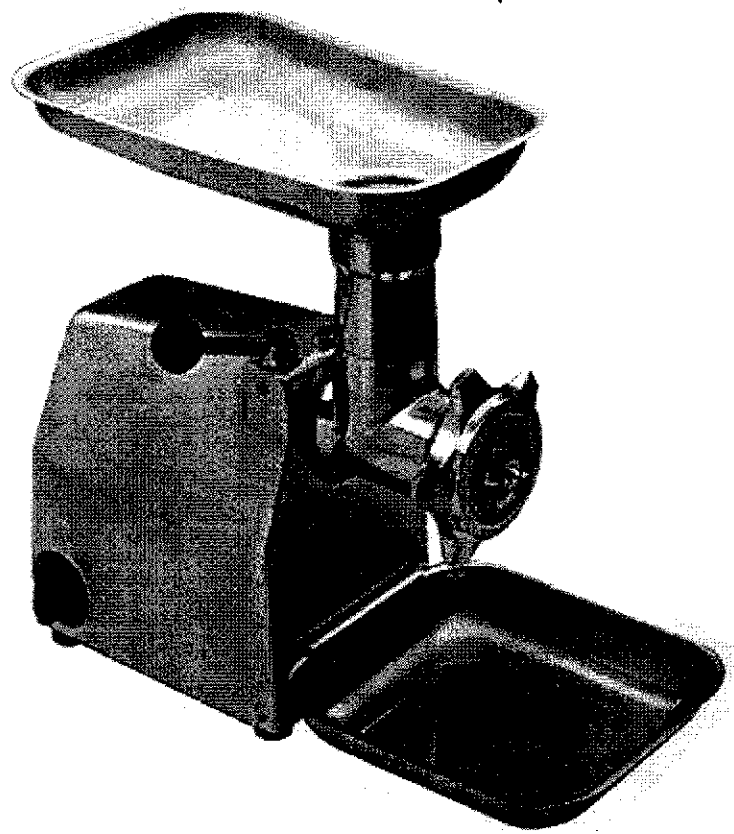


OMAS Brand Mincer

意大利奧馬氏牌絞肉機

MODEL (型號): TS-12 (=TS-12E)



Instruction for User
使用說明書

Technical Information
技術資料

Part 1 Introduction 簡介

敬啓者

本產品(奧馬氏絞肉機)及其配件，全部按照 EEC98/37 機械的詳細指標生產。並達到所有指標的法定要求。

本產品的基本特性是容易清理，安全和有效的操作。本產品所用的物料是包括鍍鋅鋁合金，不銹鋼和塑料，其中塑料部份是經過詳細的選擇，確保更長的壽命。

應用於本產品的各種規定和指標：

- EN1974 絞肉機安全和衛生指標
- EN60204 電力指標：第一部份，基本要求
- 89/109/EEC 與食物接觸的物料，詳細指標
- 89/336/EEC 電磁的詳細指標
- 73/23/EEC 低電壓的詳細指標

按EEC的要求，本產品的使用說明書包括線路圖，建議各用戶詳細閱讀，以便安裝和有效地使用本產品。

Part 2 Contents 內容

| | | |
|----------|-----------------------------|--------|
| Part 1 | Introduction | 簡介 |
| Part 2 | Index | 目錄 |
| Part 3.1 | General delivery conditions | 基本送貨 |
| 3.2 | Delivery conditions | 檢查 |
| 3.3 | Machine identification | 型號和規格 |
| Part 4 | Definition | 各零件名稱 |
| Part 5 | Technical data | 技術資料 |
| Part 6.1 | Installation | 安裝程序 |
| 6.2 | Electrical supply | 電力供應 |
| Part 7 | Machine functioning and use | 絞肉機功能 |
| Part 8.1 | Thermic safety device | 過熱保護裝置 |
| 8.2 | Motor protector | 馬達保護裝置 |

| | | |
|----------|-------------------------------|-----------|
| Part 9.1 | Maintenance | 保養程序 |
| 9.2 | Cleaning | 清潔程序 |
| 9.3 | Components removal | 拆卸配件 |
| Part 10 | Problems & corrective actions | 問題出現和建議方法 |
| Part 11 | Wiring diagrams | 線路圖 |
| Part 12 | Safety Certificate | 安全證明書 |

Part 3.1 General delivery conditions 基本送貨條件

本產品基本上是連原廠包裝一起送貨，包裝用料包括外紙箱和內部保護泡沫。

Part 3.2 Delivery conditions 送貨檢查

本產品收貨時，請檢查包裝是否完整無缺。取出切片機。絞肉機需要由兩個工作人員提起，並放置在水平位置上，此位置必需有能力承受本絞肉機的總重量。

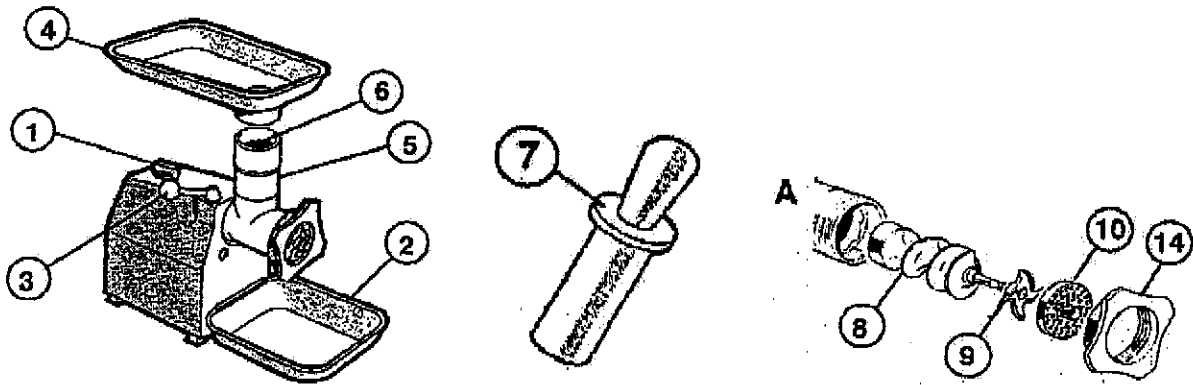
Part 3.3 List of components 部件列明

| | |
|---------------------------------|-------|
| 1. Mincer | 絞肉機 |
| 2. Hopper | 漏斗盤 |
| 3. Pusher | 絞塞 |
| 4. Foodholding plate | 盛載盆 |
| 5. Instruction manual | 使用說明書 |
| 6. EC Declaration of Conformity | EC 證書 |
| 7. Wiring diagram | 線路圖 |

Part 3.4 Machine identification 本產品型號和規格

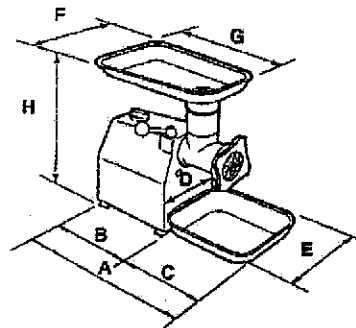
本產品的型號和規格，均列明於本產品旁邊附設的標籤上。

Part 4 Definitions 各部件名稱



- | | |
|---------------------------------|--------|
| 1. Start switch | 開關掣 |
| 2. Foodholding plate | 食物盛載盆 |
| 3. Cutting unit clamping handle | 固定絞頭手柄 |
| 4. Tray | 漏斗盆 |
| 5. Worm casing | 食物管道 |
| 6. Feed intake | 食物入口處 |
| 7. Pusher | 絞肉機手推柄 |
| 8. Worm | 絞肉機絞芯 |
| 9. Knife | 絞肉機絞刀 |
| 10. Hole plate | 絞肉機絞餅 |
| 14. Lock nut | 絞肉機絞頭鎖 |

Part 5 Technical data 技術資料



- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Dimension mm | 外形尺寸: A: 490mm B: 240mm C: 250mm D: 200mm E: 220mm F: 210mm G: 325mm H: 430mm |
| 2. Weight kg | 重量: 淨重 21 公斤 (kg) 毛重 24 公斤 (kg) 連包裝 |
| 3. Range temperature | 使用溫度範圍: +5°C / +40°C |
| 4. Acoustic dB | 噪音值: 低於 70 db |
| 5. Degree of potation IP | 電力系統和開關掣的保護值: IP33 |
| 6. Voltage | 220V / 50Hz / 葷相, 750W |

Part 6 Installation 安裝

本產品必需放置於一水平工作台，和有力量承受本產品總重量的地方。
建議工作檯高度為 800mm
在未使用之前，請檢查食物是否可以通過食物管道。

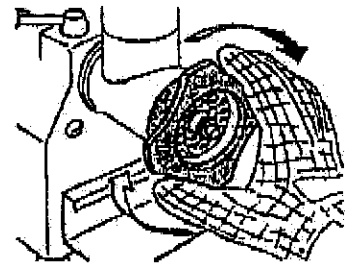
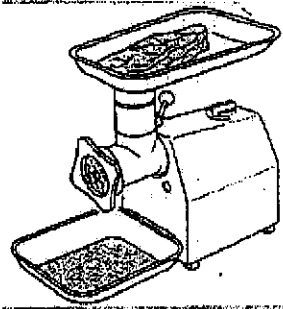
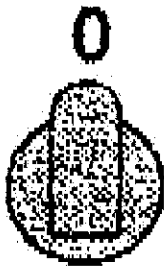
Part 7 Electrical supply 電力供應

本產品必需安放於電源供應附近。並檢查電源供應是否與本產品電源要求，互相符合，並接有地線，以策安全。

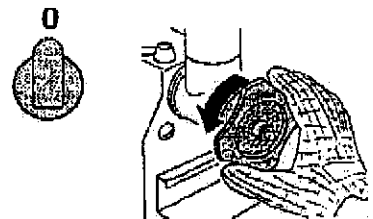
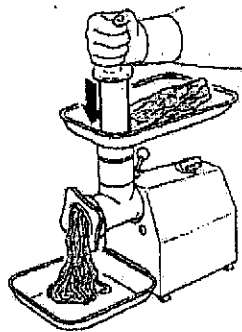
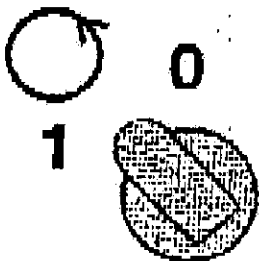
Part 7.1 Machine functioning and use 絞肉機功能

此絞肉機只可絞碎不含骨和溫度在 2°C (35.6°F) - 5°C (41°F) 度的肉類。將肉切成小塊，放入絞肉機內。

1. 確保絞肉機開關調校至零 "0" 位置
2. 將電線插頭插入電源
3. 將肉切碎成小塊，放在頂部漏斗盤



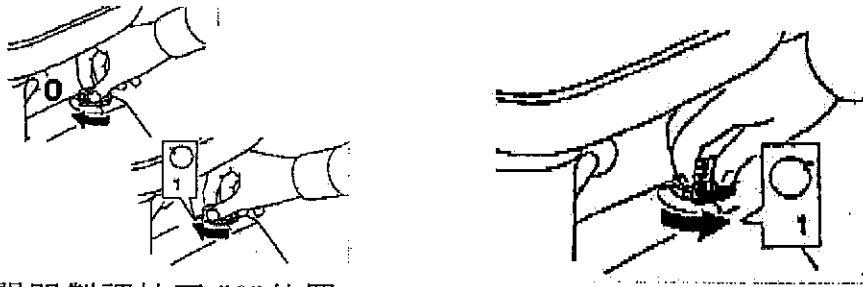
4. 放入絞肉機內
5. 將盛肉底盤放在絞肉機頭下面，收集絞肉
6. 未絞肉前，先將絞頭鎖緊
7. 將開關掣轉到 "1" 的位置



8. 逆時針轉動絞芯，碎肉從小孔中排出
9. 利用絞肉機絞塞，將碎肉推入頂部漏斗內
10. 使用完畢，將開關掣調至 "0" 位置
11. 避免絞頭和絞刀容易損壞，將鎖緊螺絲帽鬆開一些

注意

絞肉時若有阻礙或卡著，請按以下程序：



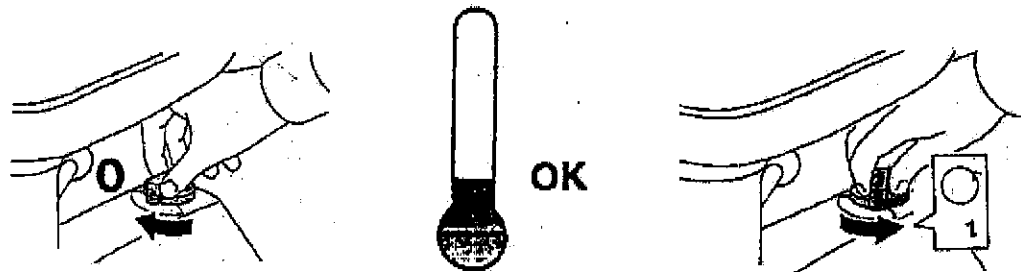
1. 將開關掣調校至 "0" 位置
2. 反方向轉動停留幾秒，再轉回另一方向，令阻礙物消失
3. 將開關調校至 "1" 位置，再重新操作。若有卡著，重覆以上步驟，直至完全操作正常為止。

Part 8.1 過熱保護裝置

注意

本產品內置馬達過熱保護裝置，本裝置若發現溫度過高(在操作10-20分鐘後)，會自動停止操作。

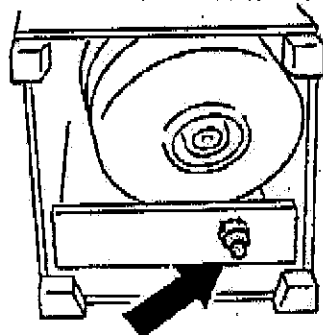
如何重新開機



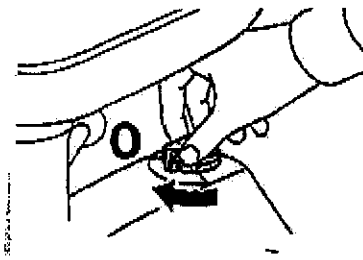
1. 把開關掣轉回 "0" 關閉位置
2. 待過熱保護裝置冷卻後，回覆正常狀態
3. 轉動開關掣至 "1" 位置

Part 8.2 馬達保護裝置

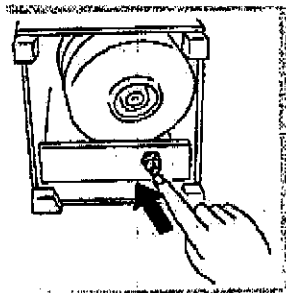
本產品內置另一馬達保護裝置，保護馬達正常運作和超載情況下，得以保障。



若在此情況下，請按下列步驟，重新開機:-



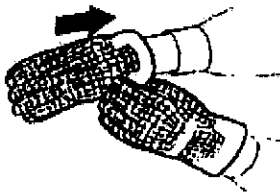
1. 關閉開關掣
2. 切斷電源供應
3. 待 10 秒過後



4. 拆下超載保護掣
5. 除去超載食物
6. 重新接上電源和開啓開關掣，本產品重新啓動

Part 9.1 Maintenance 保養程序

所有清潔和保養程序進行前，必需關閉電源，並帶上保護手套，確保安全。



檢查電源線 - 經常檢查電源線保護外層，有否損傷。

Part 9.2 Cleaning 清潔程序

本產品使用後，必需最少每一日清潔一次或以上。清潔時，利用海棉，軟布和清潔劑清洗。

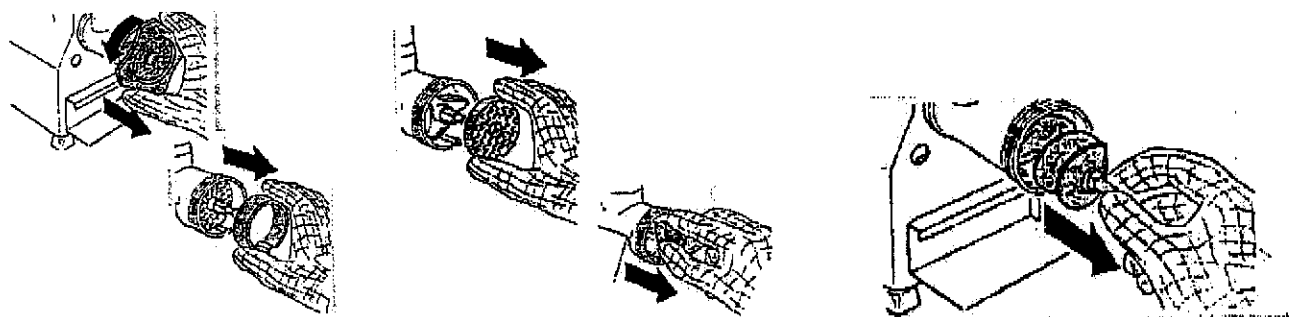


注意

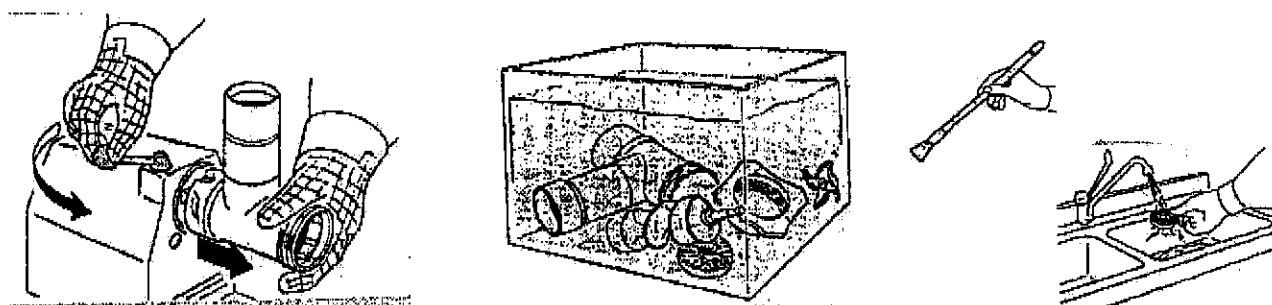
清潔時，切勿用清水沖洗。

Part 9.3 拆卸配件

1. 逆時針方向轉動和取出絞肉機的絞頭鎖
2. 取出絞肉機的絞餅和絞刀
3. 取出絞肉機內的絞芯

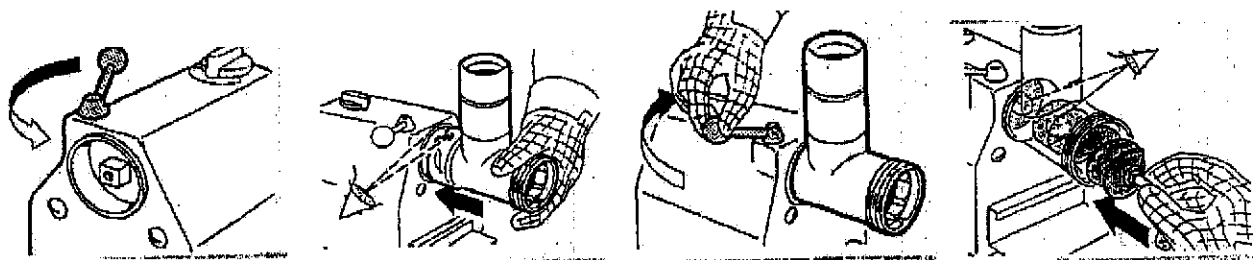


4. 逆時針方向轉動黑色手柄
5. 取出整個絞肉機絞頭
6. 將所有拆掉的絞肉機部件，放在一個盛有清潔液的容器內清洗
7. 如果有必要，可以利用小刷子，刷去積聚的殘留物
8. 將所有的絞肉部件，在流水中沖洗，然後吹乾

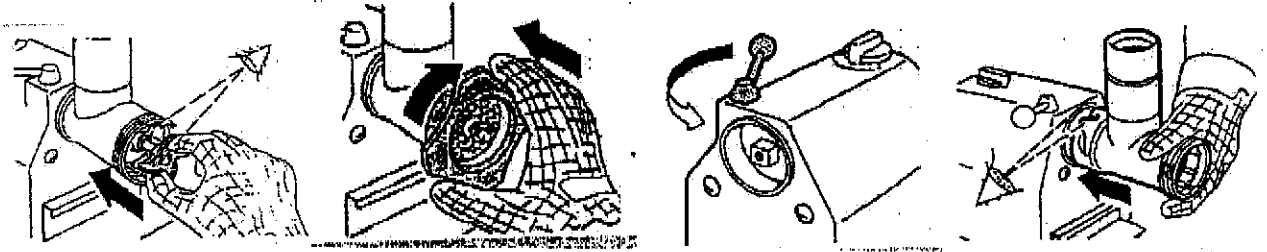


Part 9.3.1 組裝絞肉機

9. 逆時針方向轉動黑色手柄直到末端
10. 將絞肉機絞頭插入絞肉機內
11. 順時針方向轉動黑色手柄直到鎖緊絞肉機絞頭為止
12. 小心確定絞肉機絞芯和馬達轉軸扣上



13. 將絞肉機絞刀安裝在絞芯上，和確定絞刀邊緣向外
14. 將絞肉機絞餅安裝在絞芯上，和確定絞餅凹口和絞肉機頭的內邊緣相對
15. 安裝絞肉機的絞頭鎖和順時針方向轉動和鎖緊絞肉機

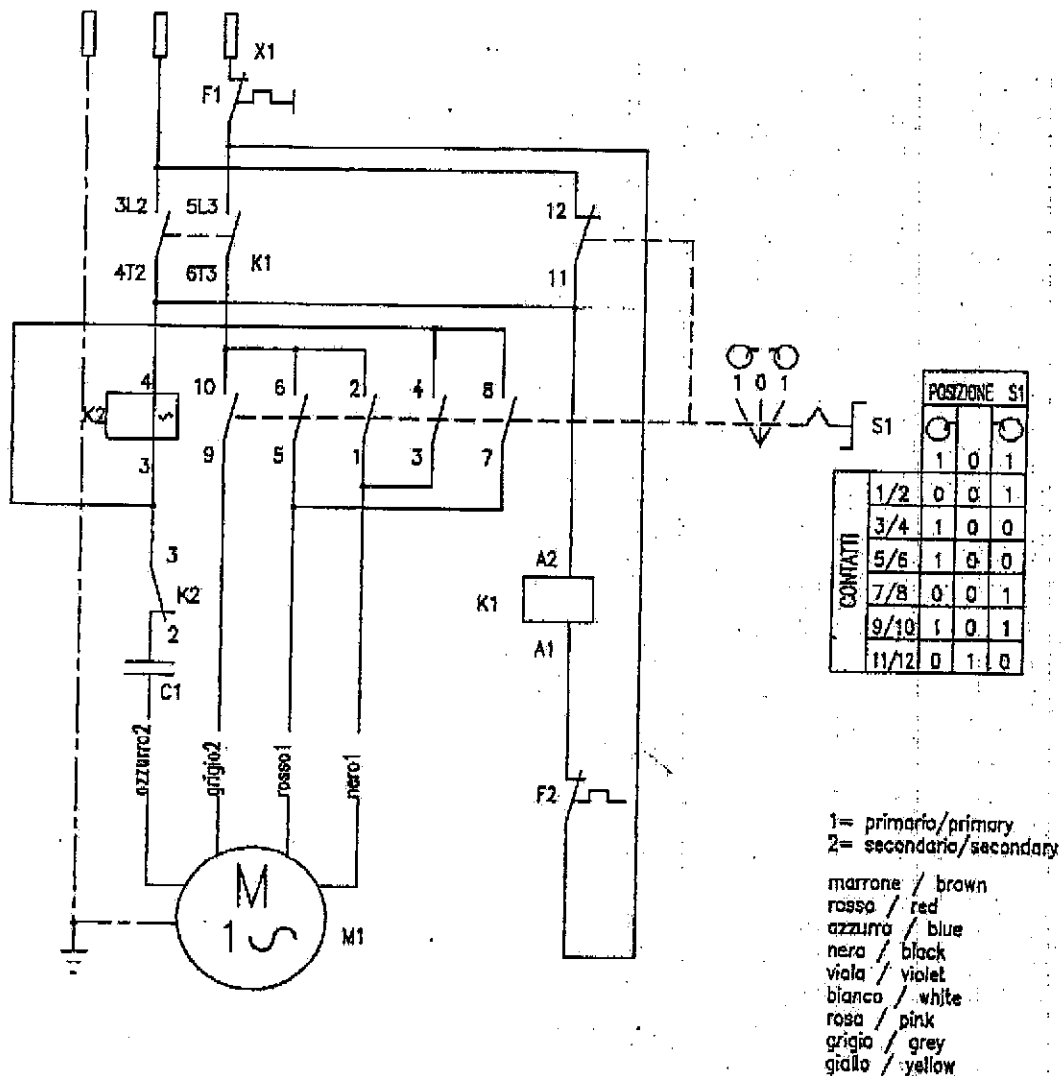


Part 10 Problem 問題出現

- | | |
|----------------------|---|
| <p>問題 1 建議方法</p> | <p>本產品非常振動和產生熱量和氣味。 立即停止操作和檢查供電是否與本產品標籤相乎(見圖 5)</p> |
| <p>問題 2 建議方法</p> | <p>所絞碎的肉是否正常從管道排出 檢查裝配是否正常，如絞餅，絞刀有損壞，立即替換</p> |
| <p>問題 3 建議方法</p> | <p>如絞肉管道損壞 請聯絡維修人員來修理</p> |

本中文譯本如與英文有異，一概以英文為準。

Part 11 Wire Diagram 線路圖




1= primario/primary
2= secondario/secondary

marrone / brown
rosso / red
azzurro / blue
nero / black
viola / violet
bianco / white
rosa / pink
grigio / grey
giallo / yellow

| | | POSIZIONE S1 | | |
|----------|-------|--------------|---|---|
| | | 1 | 0 | 1 |
| CONTATTI | 1/2 | 0 | 0 | 1 |
| | 3/4 | 1 | 0 | 0 |
| | 5/6 | 1 | 0 | 0 |
| | 7/8 | 0 | 0 | 1 |
| | 9/10 | 1 | 0 | 1 |
| | 11/12 | 0 | 1 | 0 |

| POS | COD. | DESCRIZIONE/DESCRIPTION | POS | COD. | DESCRIZIONE/DESCRIPTION |
|-----|--------|--|-----|--------|---|
| K1 | R 2043 | MINICONTATTORE/MINICONTACTOR B6-30-10-220V | S1 | I 3632 | INVERTITORE/INVERTER |
| K2 | R 2001 | RELE/RELAY 5,1A TS8 - TL12 | X1 | C 3251 | SPINA/PLUG |
| K2 | R 2002 | RELE/RELAY 11,8A TS12 - TL22 | F1 | I 3691 | SALVAMOTORE/OVERLOAD 3,5A TS8 - TL12 |
| K2 | R 2003 | RELE/RELAY 19,1A TS22 | F1 | I 3692 | SALVAMOTORE/OVERLOAD 8A TS22 |
| M1 | M 8507 | MOTORE/MOTOR TS8 | F1 | I 3694 | SALVAMOTORE/OVERLOAD 7A TS12 - TL22 |
| M1 | M 8509 | MOTORE/MOTOR TL12 | F2 | | PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR |
| M1 | M 8520 | MOTORE/MOTOR TS12 | C1 | C 5842 | CONDENSATORE/CAPACITOR 50uF/250V TS8-TL12 |
| M1 | M 8525 | MOTORE/MOTOR TL22 | C1 | C 5849 | CONDENSATORE/CAPACITOR 80uF/250V TS12-TL22-TS22 |
| M1 | M 8230 | MOTORE/MOTOR TS22 | | | |

| | | | |
|-----------------------|----------|---------------|--|
| N° DISEGNO | DATA | MACCHINA |  Food machinery Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiono S.Stefano (Varese) Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350 |
| S 2192 | 09-11-94 | TS8-TL12-TS12 | |
| TENSIONE: 230 V-50 Hz | | TL22-TS22 | |

25-10-93

Si riservano la proprietà a termine di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.

Part 12 Safety Certificate 安全証明書

AFFETTATRICI
TRITACARNE
SEGAOSSI
INTENERITRICI



EC Declaration of Conformity
Dichiarazione CE di Conformità

MEAT MINCER OMAS Mod. TS 12E Ser. Nr
TRITACARNE Mod. Matr.

The machine is in conformity with following standards:

La macchina e' conforme alle seguenti norme:

- 98/37/CEE Machinery directive
- CEN TC 153 Meat processing machinery - Mincing
WG2 N 4.4 E machines - safety and hygiene requirements
pr EN January 1994
- EN 60204 Electrical equipment of industrial machines:
Part 1 - General Design
- 89/109/CEE Directive for the materials and things
destined to come into contact with food
- 89/336/CEE Directive on Electromagnetic Compatibility
(EMC)
- 73/23/EEC Directive on low voltage

- 98/37/CEE Direttiva Macchine
- Macchine per la lavorazione della carne - Tritacarne -
Norme per la sicurezza e l'igiene a gennaio 1994
- Equipaggiamento elettrico delle macchine
industriali: Parte 1- Progettazione generale
- 89/109/CEE Direttiva per i materiali
e gli oggetti destinati a venire a contatto
con i prodotti alimentari
- 89/336/CEE Direttiva sulla Compatibilità
Elettromagnetica (EMC)
- 73/23/CEE Direttiva bassa tensione

Managing Director

OMAS S.p.A.

Amministratore delegato

Walter Rabolli

Oggiona S. Stefano , 31/05/00

OMAS S.p.A.
Via 4 Novembre, 5
21040 Oggiona S. Stefano
(Varese) - Italy

Tel. ++ 39 - 0331 214311
Fax ++ 39 - 0331 214350
E-mail: omas@omaspa.it
Internet: www.omaspa.it

Cap. Soc. L. 800.000.000 L. v.
Reg. Imp. Varese n. 7933
R.E.A. n. 50808 Vg - Export VA013113
C.F. e P. IVA IT 02072400141