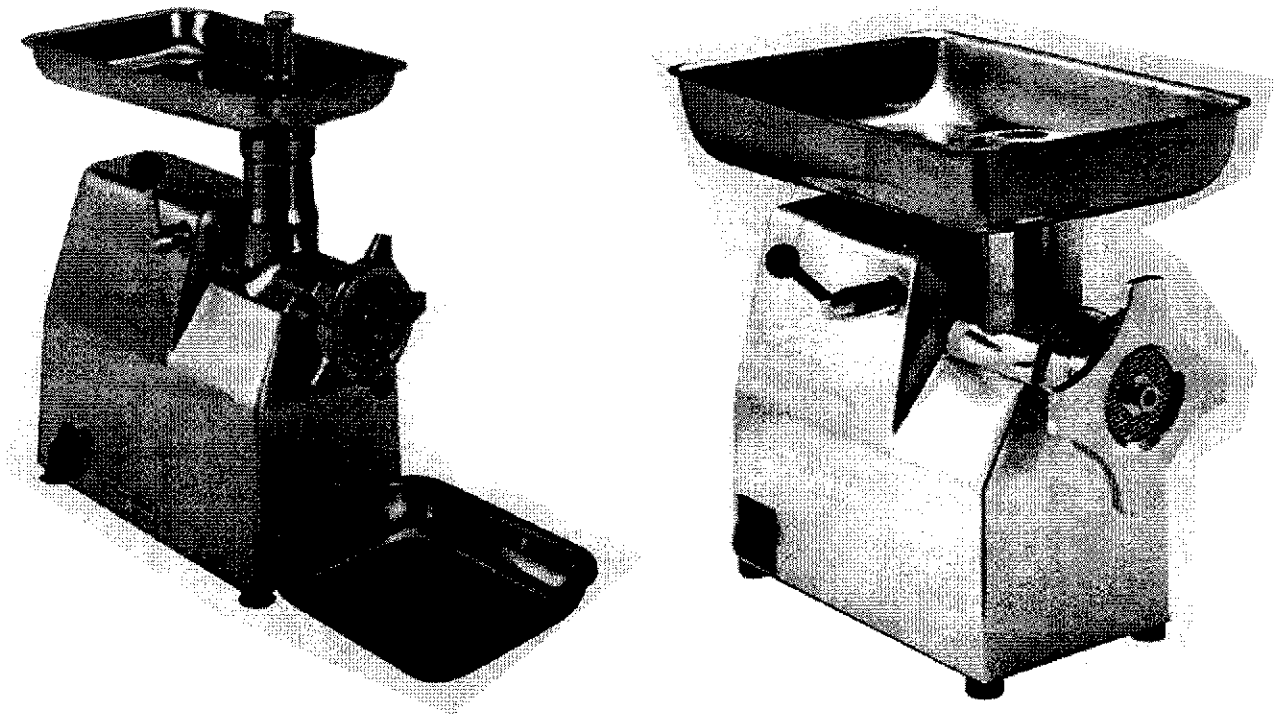


# OMAS Brand Mincer

意大利奧馬氏牌絞肉機

**MODEL (型號): TS-22 (=TS-22E)  
TS-32 (=TS-32E)**



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 EEC 98/37 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：

- EN 1974 絞肉機安全和衛生指標
- EN 60204 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 送貨驗查

本產品收貨時，請驗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

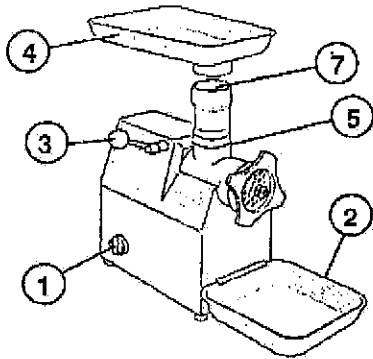
1. Mincer	絞肉機
2. Hopper	漏斗盤
3. Pusher	絞塞
4. Foodholding plate	盛載盆
5. Instruction manual	使用說明書
6. EC Declaration of Conformity	EC 證書
7. Wiring diagram	線路圖

### Part 3.4 Machine identification 本產品型號和規格

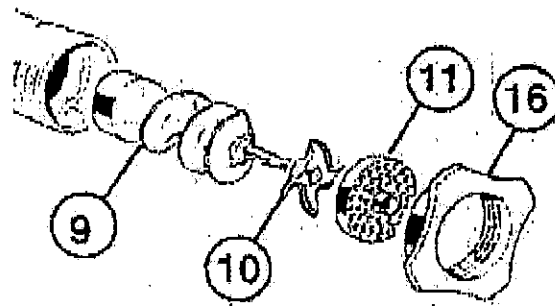
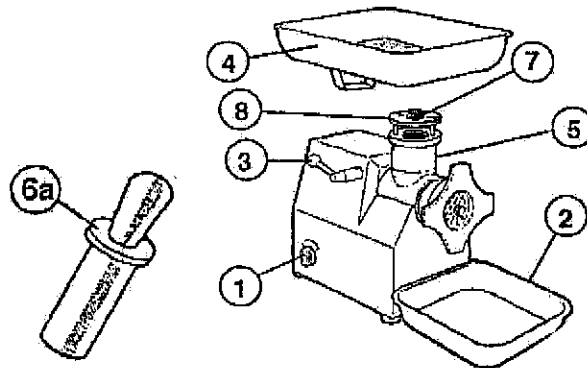
本產品的型號和規格，均列明於本產品旁邊附設的標籤上。

Part 4 Definitions 各部件名稱

TS-22

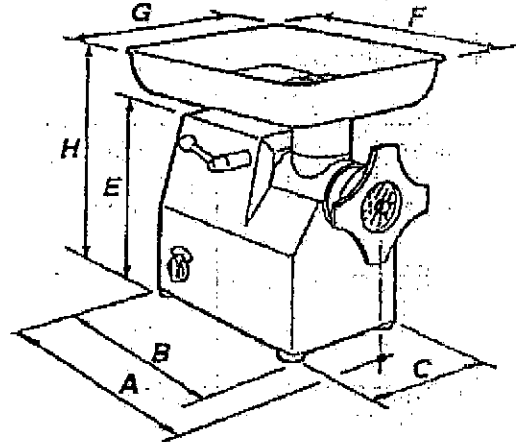
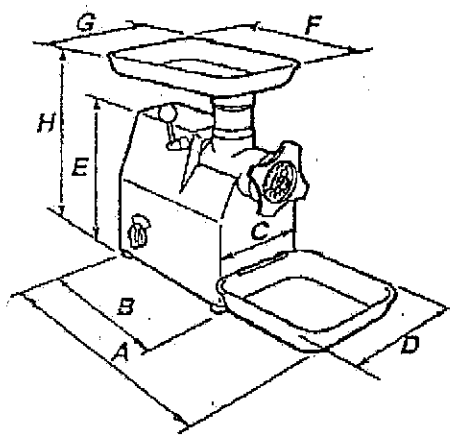


TS-32



- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| 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. a) Pusher<br>b) Pusher       | 絞肉機手推柄 TS-22<br>絞肉機手推柄 TS-32 |
| 7. Feed intake                  | 食物入口處                        |
| 8. Restrictor plate             |                              |
| 9. Worm                         | 絞肉機絞芯                        |
| 10. Knife                       | 絞肉機絞刀                        |
| 11. Hole plate                  | 絞肉機絞餅                        |
| 14. Lock nut                    | 絞肉機絞頭鎖                       |

## Part 5 Technical data 技術資料



	TS-22	TS-32
1. Dimension mm	外形尺寸: A: 670mm B: 340mm C: 190mm D: 230mm E: 230mm F: 360mm G: 240mm H: 450mm	500mm 420mm 270mm 400mm 500mm 370mm 590mm
2. Weight kg	重量: 淨重 30 (kg) 毛重 33 (kg)	68 (kg) 76 (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/ 單相, 1100W	380V/ 50Hz/ 三相, 3000W

## Part 6 Installation 安裝

本產品必需放置於一水平工作台，和有能力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。

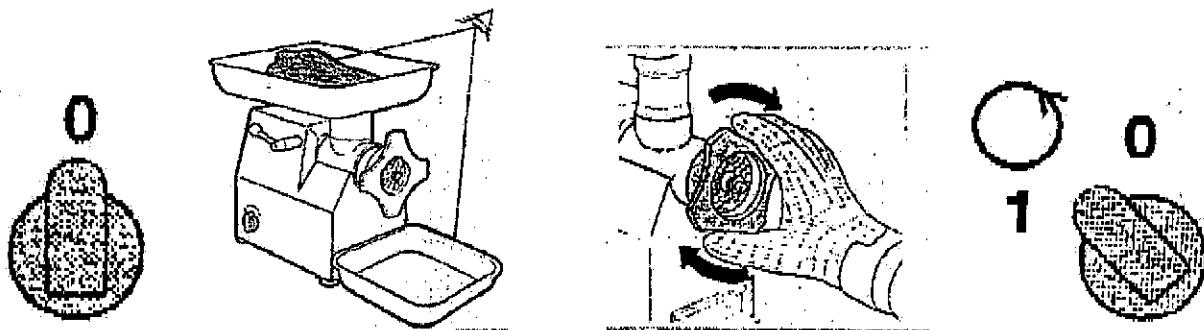
## Part 7 Electrical supply 電力供應

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。

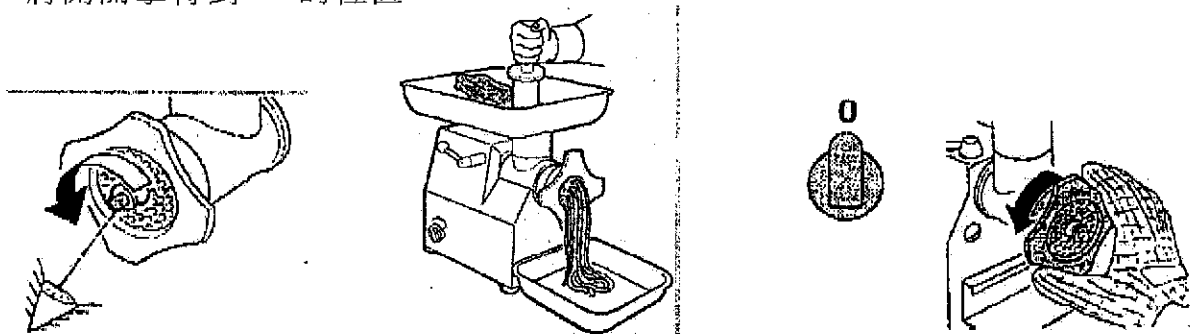
## Part 7.1 Machine functioning and use 絞肉機功能

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

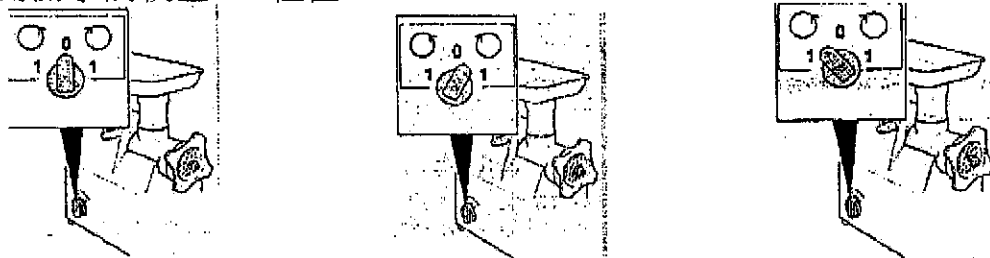


8. 逆時針轉動絞芯，碎肉從小孔中排出
9. 利用絞肉機絞塞，將碎肉推入頂部漏斗內
10. 使用完畢，將開關掣調至"0"位置
11. 避免絞頭和絞刀容易損壞，將鎖緊螺絲帽鬆開一些

### 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。

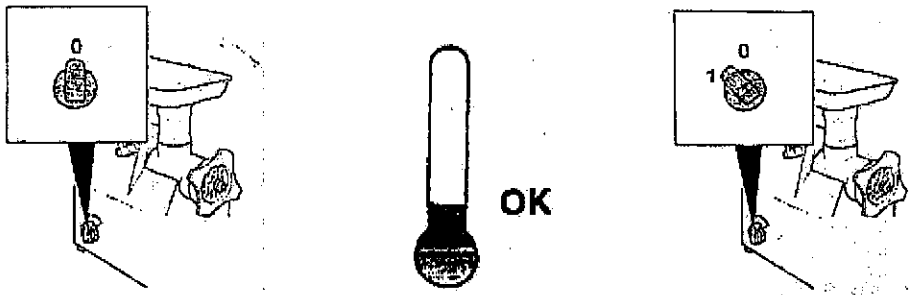
## Part 8.1 過熱保護裝置

### 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。

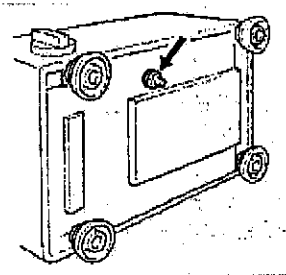
### 如何重新開機

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



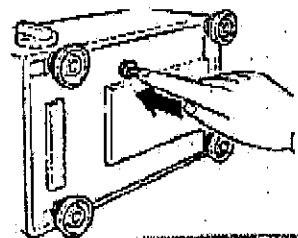
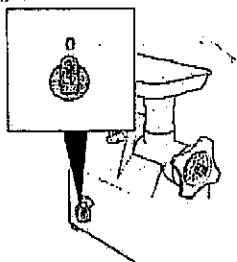
## Part 8.2 馬達保護裝置

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

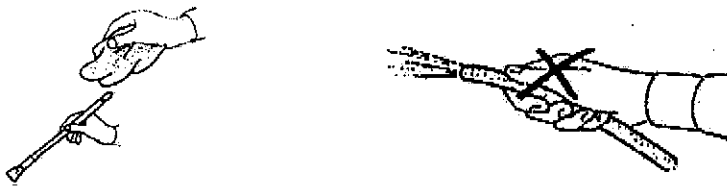
所有清潔和保養程序進行前，必需關閉電源，並帶上保護手套，確保安全。



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。

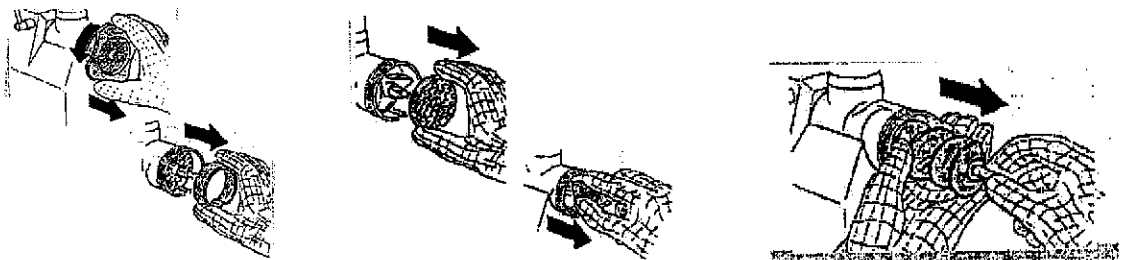


**注意**

清潔時，切勿用清水沖洗。

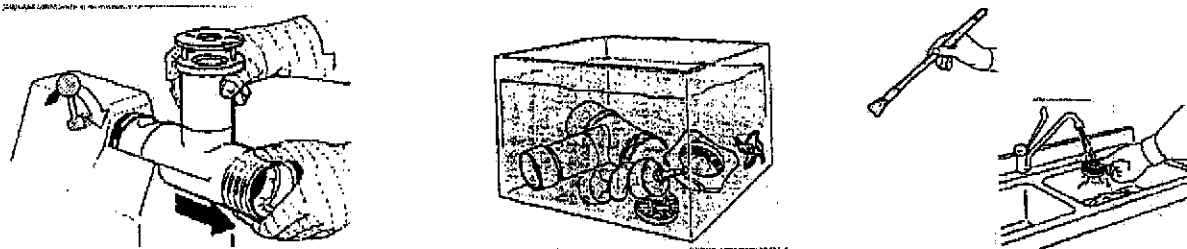
## Part 9.3 拆卸配件

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



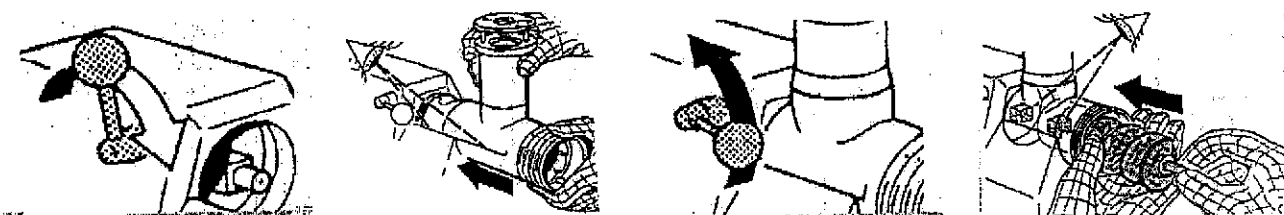
4. 逆時針方向轉動黑色手柄
5. 取出整個絞肉機絞頭
6. 將所有拆掉的絞肉機部件，放在一個盛有清潔液的容器內清洗
7. 如果有必要，可以利用小刷子，刷去積聚的殘留物
8. 將所有的絞肉部件，在流水中沖洗，然後吹乾



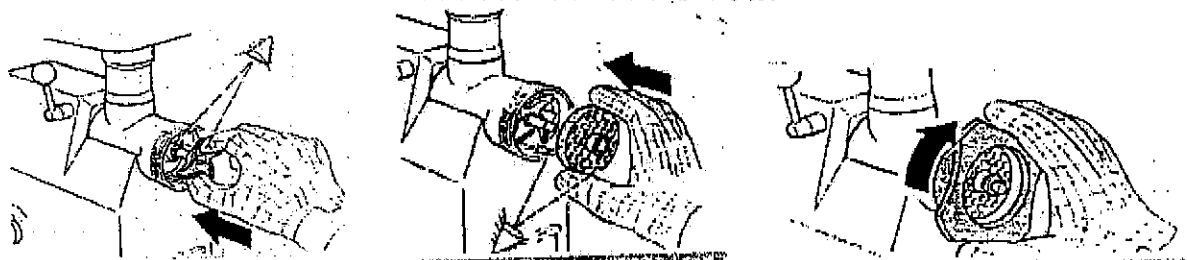


## Part 9.3.1 組裝絞肉機

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

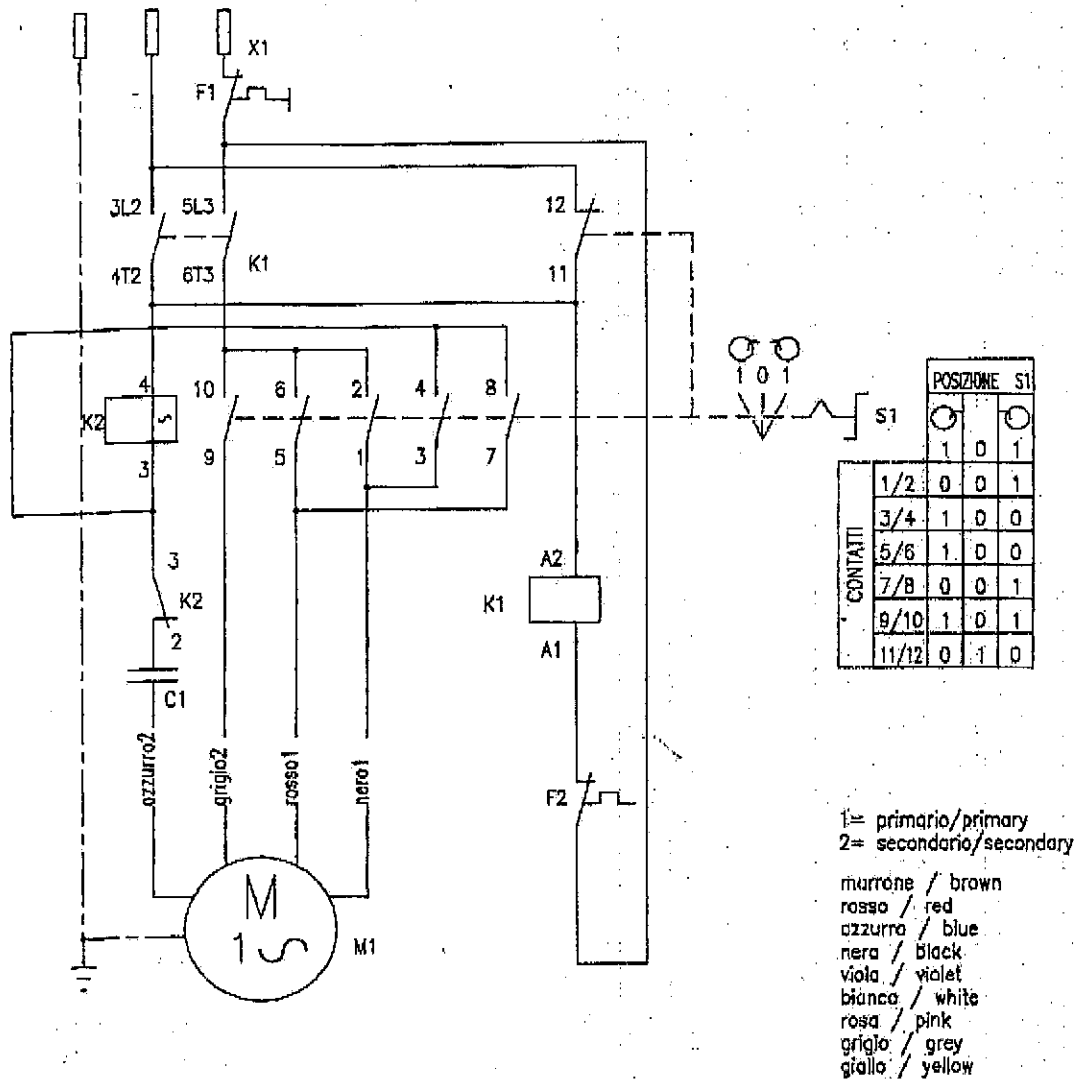
問題 1  
建議方法 本產品非常振動和產生熱量和氣味。  
立即停止操作和檢查供電是否與本產品標籤相乎 (見圖 5)

問題 2  
建議方法 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

問題 3  
建議方法 如絞肉管道損壞  
請聯絡維修人員來修理


本中文譯本如與英文有異，一概以英文為準。

Part 11 Wire Diagram TS-22 (220/1/50) 線路圖



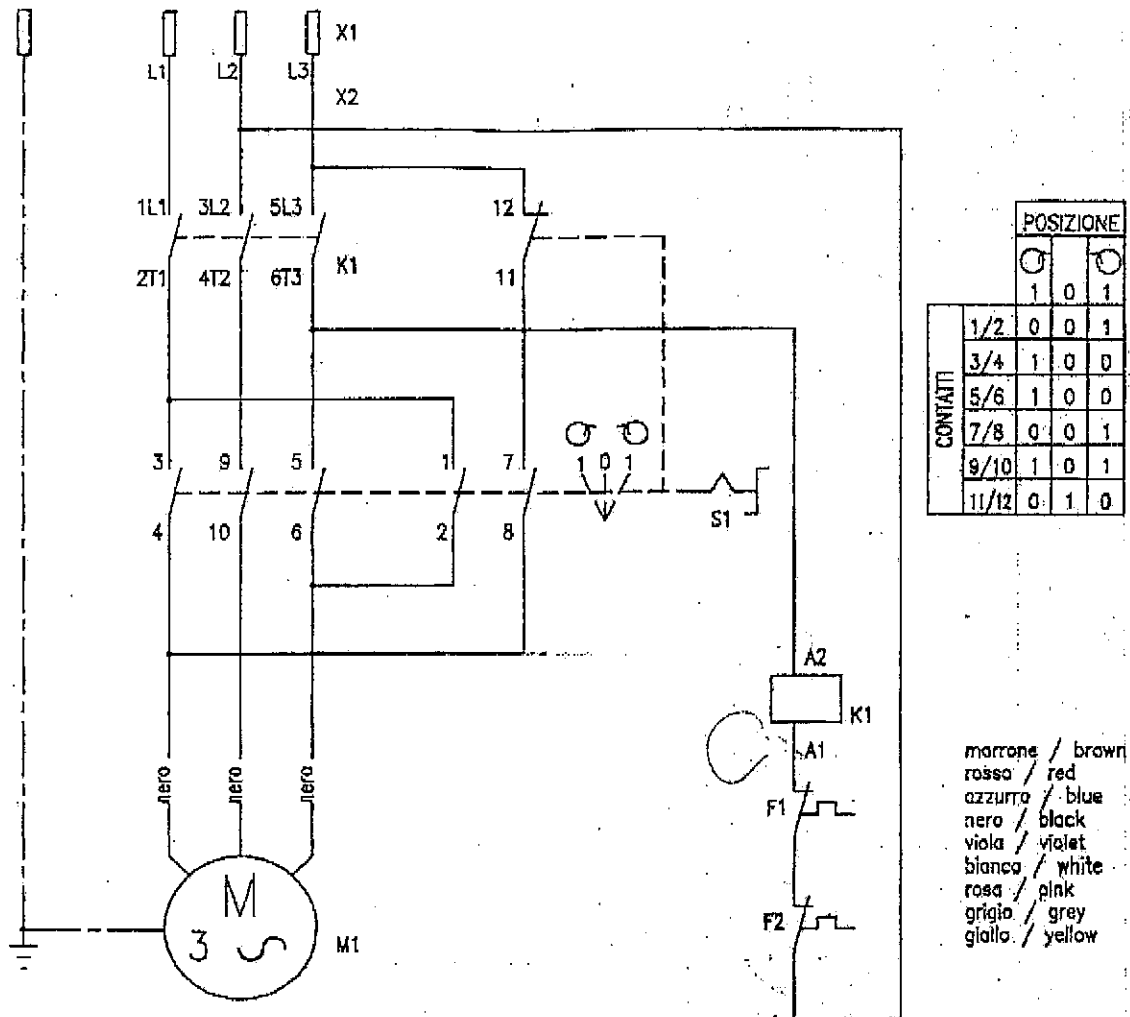
25-10-95

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 BA 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 Dogliana 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	

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 11 Wire Diagram TS-32 (380/3/50) 線路圖



POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION	POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION
S1	I 3632	INVERTITORE/INVERTER	M1	M 8508	MOTORE/MOTOR TS8
X1	C 6080	SPINA/PLUG	M1	M 8510	MOTORE/MOTOR TL12
X2	C 3293	CAVO/CABLE TS8-TL12-TS12-TL22	M1	M 8521	MOTORE/MOTOR TS12
X2	C 3294	CAVO/CABLE TS22-TS32	M1	M 8526	MOTORE/MOTOR TL22
K1	R 2042	MINICONTATTORE/MINICONTACTOR 86-30-10-380V	M1	M 8231	MOTORE/MOTOR TS22
F1		PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR	M1	M 8236	MOTORE/MOTOR TS32
F2		PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR			

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA	 Food machinery Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S.Stefano (Varese) Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350
S 2230	23-09-97	TS8-TL12-TS12-TL22	
TENSIONE: 400V-50Hz		TS22-TS32	

Ci riserviamo la proprietà e 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

**OMAS**  
Food machinery

EC Declaration of Conformity  
Dichiarazione CE di Conformità

**MEAT MINCER**      **OMAS** Mod. **TS 22E**      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   | 98/37/CEE  | Direttiva Macchine   |
| - CEN TC 153<br>WG2 N 4.4 E<br>pr EN | Meat processing machinery - Mincing<br>machines - safety and hygiene requirements<br>January 1994 |            | Macchine per la lavorazione della carne - Tritacarne -<br>Norme per la sicurezza e l'igiene a gennaio 1994 |
| - EN 60204                           | Electrical equipment of industrial machines:<br>Part 1 - General Design                           |            | Equipaggiamento elettrico delle macchine<br>Industriali: Parte 1 - Progettazione generale                  |
| - 89/109/CEE                         | Directive for the materials and things<br>destined to come into contact with food                 | 89/109/CEE | Direttiva per i materiali<br>e gli oggetti destinati a venire a contatto<br>con i prodotti alimentari      |
| - 89/336/CEE                         | Directive on Electromagnetic Compatibility<br>(EMC)   | 89/336/CEE | Direttiva sulla Compatibilità<br>Elettromagnetica (EMC)  |
| - 73/23/EEC                          | Directive on low voltage  | 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, 6  
21040 Oggiona S. Stefano  
(Varese) - Italy

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

Cap. Soc. L. 800.000.000 i. v.  
Reg. Imp. Varese n. 7933  
R.E.A. n. 50808 Va - Export: VA013113  
C. F. e P. IVA IT 00217450121

Part 12 Safety Certificate 安全証明書

AFFETTATRICI  
TRITACARNE  
SEGAOSSI  
INTENERITRICI

**OMAS**  
Food machinery

EC Declaration of Conformity  
Dichiarazione CE di Conformità

**MEAT MINCER**  
TRITACARNE

**OMAS** Mod. **TS 32E**  
Mod.

Ser. Nr  
Matr.

The machine is in conformity with following standards:

- 98/37/CEE Machinery directive
- CEN TC 153 WG2 N 4.4 E Meat processing machinery - Mincing 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

La macchina e' conforme alle seguenti norme:

- 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, 6  
21040 Oggiona S. Stefano  
(Varese) - Italy

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

Cap. Soc. L. 800.000.000 l. v.  
Reg. Imp. Varese n. 7933  
R.E.A. n. 50908 Va - Export VA013113  
C. F. e P. IVA IT 00217450121