



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

***BRUKERMANUAL***

***KJØTTKVERNER***

**OMAS**  
**Food machinery**

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

Kjære kunde,

Kjøttkvernen og dens tilbehør er produsert i samsvar med **EEC 98/37 Maskindirektiv**.

Den imøtekommer alle gjeldende lovgivende krav på produksjonstidspunktet.

Maskinens karakteristiske egenskaper er enkel rengjøring, robust konstruksjon, sikker og pålitelig drift.

Materialene som brukes er anodisert aluminium, rustfritt stål og plast som er valgt med hensyn til

hygienebestemmelsene og som sikrer maskinen en lang levetid.

Forskriftene gjeldende for produksjon av maskinen er følgende:

**EN 12331** Kjøttbearbeidningsmaskiner - kjøttkverner - krav til sikkerhet og hygiene

**EN 60204** Elektrisk utstyr på maskiner: Del 1, generelle krav.

**89/109/EEC** Direktiv for materialer og deler som kommer i kontakt med næringsmidler.

**Regel CE n. 1935/2004** for materialer og deler som kommer i kontakt med næringsmidler.

**89/336/EEC** Direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).

**72/23/EEC** Lavvolddirektivet.

**2002/95/CE** (RoHS . Restriksjoner for farlige substanser).

**EEC samsvarserklæringen og koblingsskjemaet leveres sammen med brukermanualen, som vi anbefaler å lese omhyggelig for korrekt installasjon og bruk av maskinen.**

Vi håper at maskinen vil svare til forventningene.

## Innhold

Generelle leveringsbetingelser.....	3
Komponentliste .....	3
Identifisering av maskinen.....	3
Tekniske data .....	4
Installasjon.....	4
Elektrisk tilførsel.....	4
Maskinbeskrivelse.....	5
Bruk av maskinen .....	6
Termisk motorvern .....	7
Vedlikehold .....	7
Rengjøring .....	7
Avhending og skroting.....	7
Demontering av kvernhus .....	8
Montering av kvernsett type ENTERPRISE.....	8
Montering av kvernsett type UNGER .....	9
Demontering av hele kvernhuset med knivsett.....	9
Montering av hele kvernhuset med knivsett .....	9
PROBLEMLØSNING .....	10
Koblingsskjema.....	11

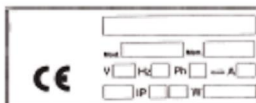
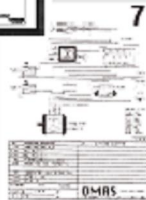
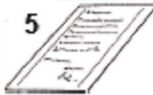
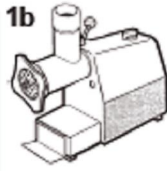
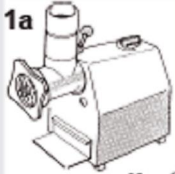


## Generelle leveringsbetingelser

Maskinen leveres alltid i sin emballasje.

Ved mottagelse skal man kontrollere at emballasjen er uåpnet og at innholdet samsvarer med hva som fremgår av ordrebekreftelsen eller følgeseddelen. Dersom dette ikke er tilfelle, må man omgående gi beskjed til transportøren.

Emballasjen (kartong, polyetylensekker, ekspandert polyuretan) er å betrakte som husholdningsavfall. Selv om hvert materiale ikke må oppsamles separat, må det avhendes med hensyn på Standard 2002/96/CE WEEE: Lever maskinen tilbake til produsenten for avhending i samsvar med regelverket.

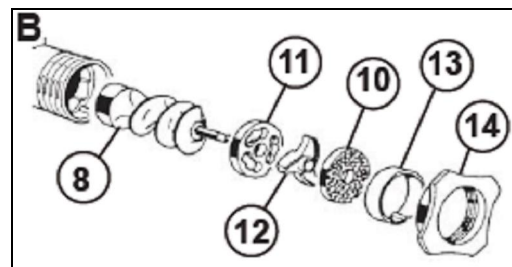
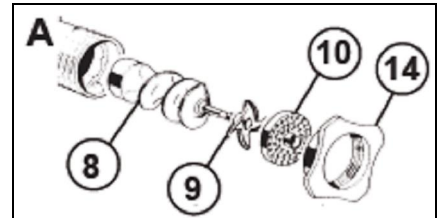
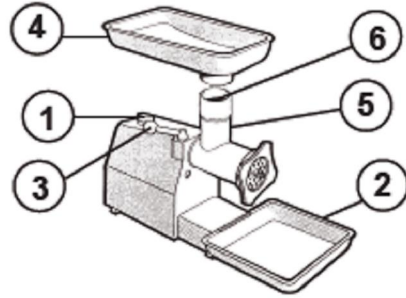
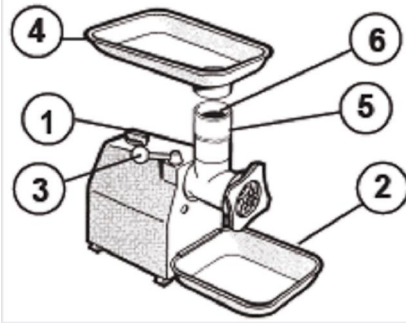


## Komponentliste

- 1a Kjøttkvern (TS 12E)
- 1b Kjøttkvern (TS 22E)
- 2 Matebrett
- 3 Stopper
- 4 Fat
- 5 EU Samsvarserklæring
- 6 Brukermanual
- 7 Koblings skjema

## Identifisering av maskinen

Ved enhver henvendelse med produsenten må man alltid opplyse om maskinens serienummer, som fremgår av maskinskiltet.

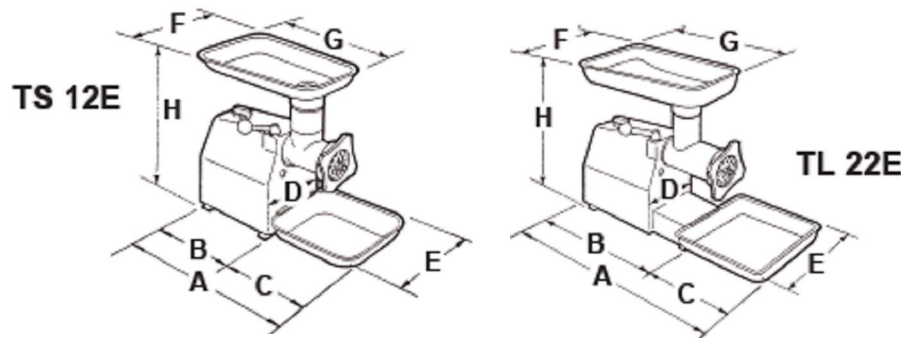


- 1. Startbryter
- 2. Mottaksfat
- 3. Låsehendel for kvernhus
- 4. Matebrett
- 5. Kvernhus
- 6. Mateåpning
- 7. Stopper
- 8. Valse
- 9. Kniv
- 10. Hullskive
- 11. Forskjærer
- 12. Dobbelt kniv
- 13. Avstandsring
- 14. Kvernhusmutter
- A = Knivsett (typer Enterprise)
- B = Kvernsett (type Unger)

## Tekniske data

1. Mål (mm)
2. Vekt (kg)
3. Mål u/emballasje
4. Mål m/emballasje
7. Temperaturområde
8. Støy (dB(A))
9. Beskyttelsesklasse

		TS 12E	TL 22E
③	A	490	685
	B	240	365
	C	250	320
	D	200	
	E	220	230
	F	210	240
	G	325	360
	H	430	
④	⑤	21	25
	⑥	24	28
⑦	+5 °C ÷ +40 °C		
⑧	<70		
⑨	IP 33		



## Motordata

W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°.	$\frac{n}{min}$	CL	Servizio Service
750	120	60	—	1~	1450	B	S1
	230	50					
1450	400	50	Y	3~			



### Installasjon

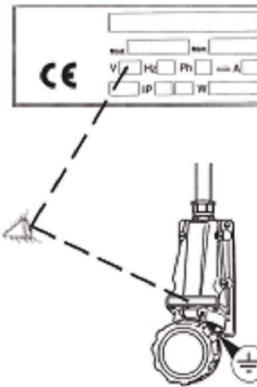
Maskinen må løftes av to personer.

Maskinen må plasseres horisontalt på et stabilt, robust og sklissikkert underlag med tilstrekkelig bæreevne for å bære vekten av maskinen.

Anbefalt høyde på arbeidsbordet er på ca. 800 mm.

Kontroller at produktene lett kan plasseres på matebrettet.

**ADVARSEL**  
Arbeidsbordet må alltid holdes rent.



### Elektrisk tilførsel

Maskinen må installeres i nærheten av en elektrisk stikkontakt.

Kontroller at spenningen på strømtilførselen samsvarer med hva som fremgår av maskinskiltet og at den er korrekt jordet.

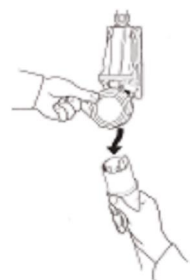
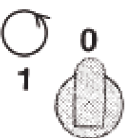
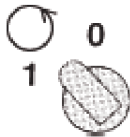
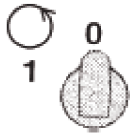
### KONTROLLER DREIERETNINGEN

#### VIKTIG

Kontroller at dreieretningen (moturs), bare på maskiner med 3-fas motor.

**FARE:** Kvernsettet kan bli ødelagt dersom kvernens dreieretning ikke er korrekt.





1. Følg instruksjonene under «Demontering av kvernhus».
2. Forsikre deg om at bryteren står på «0».
3. Tilkoble støpselet til stikkkontakten.
4. Still bryteren på «1».

**VIKTIG**  
Den firkantede drivakselen på maskinen skal dreie mot urviserne. Dersom dette ikke er tilfelle, stopp maskinen.

Frakoble støpselet fra stikkkontakten og skift plass på lederne i støpselet.

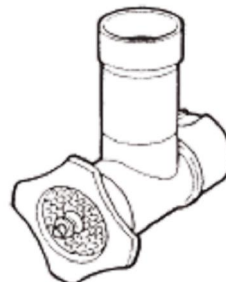
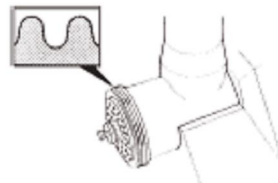
Dersom maskinen er utstyrt med et støpsel som har integrert faseomformer, stikk inn en skrutrekker og dreii den automatiske faseomformereren 180°.

**FARE**  
MASKINEN MÅ IKKE BRUKES DERSOM DREIERETNINGEN ER FEIL.

5. Forsikre deg om at bryteren er innstilt på «0».
6. Frakoble maskinen fra strømtilførselen.



**STOPP**



## VIKTIG

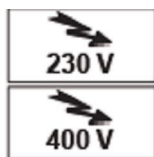
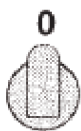
Rengjøring før bruk: så snart dreieretningen er kontrollert, rengjør maskinen ved å fjerne beskyttende olje. Foreta sammenmontering som beskrevet under «Montering av kvernsett».

Motoren er utstyrt med en termisk sikring som forhindrer overbelastning og overoppheting av motoren.

## Maskinbeskrivelse

Kjøttkvernene er produsert av utvalgte materialer som gjør maskinen spesielt robust. Materialene som benyttes til maskinen er anodisert aluminium og rustfritt stål, disse er valgt i samsvar med gjeldende hygienebestemmelser og vil bevare maskinen i sin originale stand over lang tid.

- Den kraftige motoren gir en høy produksjonskapasitet.
- Stilren utførelse uten skarpe kanter gir enkel rengjøring og praktisk bruk av maskinen.
- Kvernhuset er forsynt med EDISON gjenger i samsvar med USA NSF standard 8
- Kvernhusets spesielle konstruksjon gjør det mulig, i spesielle tilfeller, å oppbevare det i kjølerommet. Dette til tross, må man ikke glemme å foreta daglig rengjøring.
- Den enkle monteringen og demonteringen av komponentene forenkler bruken og vedlikeholdet av maskinen.



Ved strøbrudd, stopper maskinen. Still bryteren på +0+ og vent til strømmen er tilbake.

Skilt og merker på maskinen må ikke fjernes. Dersom de skades må de erstattes.

Uvedkommende skal holdes borte fra maskinen når den er i drift.

Personer som oppholder seg i maskinens nærhet må ikke bruke løstsittende klær, skjerf, uknappede skjorteermer, etc.

Maskinen tillates bare brukt av personer som følger instruksjonene i denne manualen.

Ikke len deg mot maskinen. Fare for at den velter.

Bruk av hullskiver med hull som er større enn 8 mm er kun tillatt når maskinen er utstyrt med beskyttelses-skjerm foran utløpet.

**ADVARSEL**  
Tykkelsen på hullskiven i utløpet for kjøttet må ikke være tynnere enn 5 mm.

**ADVARSEL**  
Ikke stikk fremmedlegemer ned i matetrakten. Bruk kun den medfølgende stopperen.

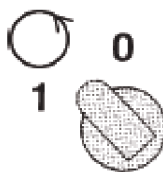
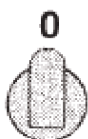
### Bruk av maskinen

Kjøttkvernen kan brukes til å kverne alle typer kjøtt, forutsatt at det er utbenet og tint. Korrekt temperatur på kjøttet er mellom 2° og 5°C.

Kjøttet må skjæres i stykker som passer for mateåpningen i kvernhuset.

1. Forsikre deg om at bryteren er stilt på +0+.

2. Tilkoble maskinens støpsel til en egnet jordet stikkontakt.



3. Skjær opp kjøttet i passende biter for mateåpningen i kvernhuset.

4. Plasser kjøttet på matebrettet.

5. Plasser fatet under utløpet for å samle opp kjøttet etter kverning.

6. Før kverningen startes, trekk til kvernhusmutteren med håndkraft.

7. Start kvernen ved å stille bryteren på +1+.

8. Kvernen dreier moturs og kjøttet som stoppes ned i mateåpningen kommer ut gjennom hullskiven(e).

9. Bruk den medfølgende stopperen for å trykke kjøttet ned mot valsen.

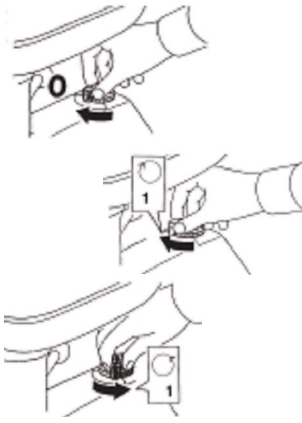
**ADVARSEL**  
BRUK BARE DEN MEDFØLGENDE STOPPEREN. BRUK AV ANDRE VERKTØY KAN ØDELEGGE MASKINEN.

**IKKE TRYKK KJØTTET FOR HARDT NED MOT VALSEN. DETTE KAN FØRE TIL AT MASKINEN OVERBELASTES OG STOPPER.**

10. Så snart kjøttet som ble forberedt er kværnet, slå av maskinen.

11. For å unngå skader på kniv og hullskive(r), løsne kvernhusmutteren med ca. en halv omdreining.

**ADVARSEL**  
Ved fastkiling av kvernen, følg instruksjonene på neste side.



### Ved fastkiling

1. Slå av bryteren på **+0+**.
2. Drei bryteren i posisjon **+revers+** og hold den der i noen få sekunder. Valsens dreieretning blir reversert og årsaken til fastkilingen løsner..
3. Drei bryteren til posisjon **+1+** for å starte maskinen på nytt i normal drift. Gjenta prosedyren dersom maskinen fremdeles er fastkilt.

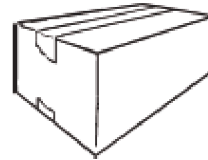
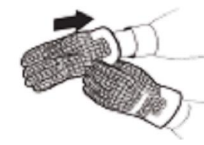
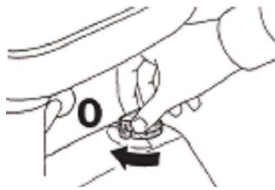
### Termisk motorvern



**ADVARSEL**  
Motoren på denne maskinen er utstyrt med en termisk sikkerhetsanordning. Dersom motoren stopper etter lengre tids hard belastning, vent i 10 - 20 minutter, slik at motoren får avkjølt seg.

**Start maskinen på følgende måte:**

1. Still bryteren tilbake på **+0+**.
2. Sikkerhetsanordningen resetter seg selv, automatisk.
3. For å slå på maskinen, følg instruksjonene på foregående side.



### Vedlikehold

Før rengjøring og vedlikehold igangsettes skal bryteren stilles på **+0+** og maskinens støpsel trekkes ut av stikkkontakten. Alle arbeider med rengjøring og vedlikehold må utføres med bruk av vernehansker.

**Kontroller at strømkabelen er uskadet, hver gang rengjøring og vedlikehold utføres.**

### Reservedeler

Ved skifte av deler på maskinen, må man bare benytte originale reservedeler.

### Rengjøring

Maskinen må rengjøres hver dag eller oftere, om nødvendig.

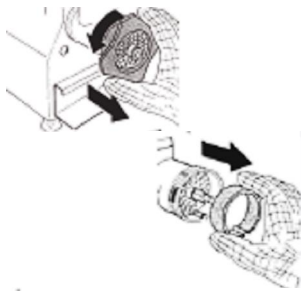
Rengjør alle deler med en myk klut som er fuktet med såpevann av vanlig oppvasksåpe og en børste.

**ADVARSEL**  
Ikke spyl maskinen med rennende vann.

### Avhending og skrotning

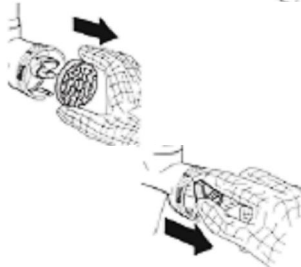
Symbolet som er festet til maskinen betyr at den ikke må kastes som vanlig avfall.

Det europeiske direktivet **2002/96/EC** klassifiserer maskinen som **WEEE**, som betyr at maskinen må avhendes i henhold til gjeldende lov.



## Demontering av kvernhus

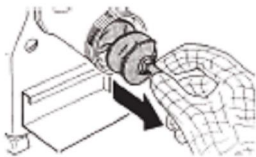
1. Skru av kvernhusmutteren ved å dreie den moturs.



2. a. Fjern avstandsringen (bare på maskiner med UNGER kvernssett)

b. Fjern hullskiven og kniven

3. Trekk ut kvernvalsen.

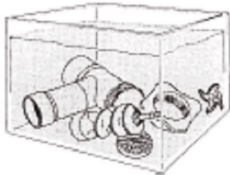


4. Drei låsespaken for kvernhuset moturs, så mye som mulig.

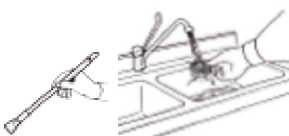
5. Trekk ut kvernhuset



6. Legg de demonterte delene i en beholder med varmt såpevann (ikke bruk sterke vaskemidler som kan ødelegge deler av aluminium).



7. Om nødvendig, bruk en oppvaskbørste for å fjerne produktrester fra kvernvalse, kvernhus, kniv og hullskive.

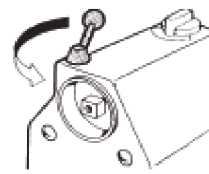


8. Skyll komponentene under varmt, rennende vann og tørk dem.



### ADVARSEL

Vær spesielt oppmerksom på å rengjøre inne i tilkoblingsfilensen på selve motorenheten. Eventuelle produktrester kan fjernes med en børste eller en klut.



## Montering av kvernssett type ENTERPRISE

1. Drei spaken for feste av kvernhuset helt moturs.



2. Rett inn hakket i kvernhuset med tappen som finnes på motordelen, plasser kvernhuset i maskinen.

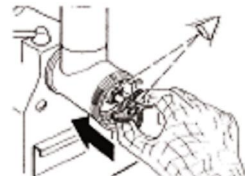


3. Trekk til låsespaken ved å dreie den medurs.

4. Sett inn valsen i kvernhuset og forsikre deg om at den firkantede delen av valsen kommer helt inn i tilsvarende spor i drivakselen.



5. Monter kniven på knivtappen på kvernvalsen. Kniveggen skal vende utover.



**VIKTIG EGGENE PÅ KVERNKNIVEN MÅ VENDE UTOVER. MASKINEN KAN ØDELEGGES DERSOM KNIVEN MONTERES FEIL VEI (se figuren til venstre)**

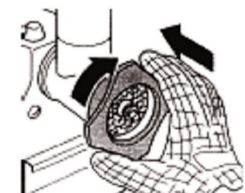


6. Monter hullskiven ved å skyve den inn på knivtappen. Sørg for at styresporet i hullskiven sammenfaller med styrepinnen på innsiden av kvernhuset.



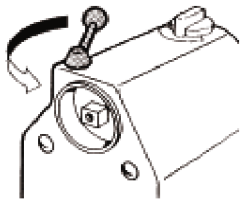
7. Monter mutteren ved å dreie den medurs.

Det er meget viktig at gjengene i mutteren og på enden av kvernhuset er godt rengjort, slik at mutteren lett kan strammes.



Monter matebrettet som beskrevet øverst på side 10.





## Montering av kvernsett type UNGER

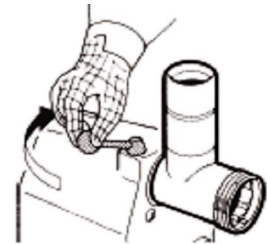
(tillegg bare TL 22E)

1. Drei spaken for feste av kvernhuset helt moturs.

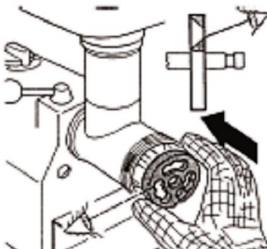


2. Rett inn hakket i kvernhuset med tappen som finnes på motordelen, plasser kvernhuset i maskinen

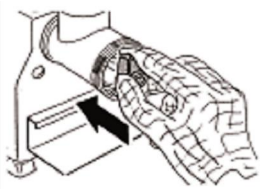
3. Trekk til låsespaken ved å dreie den medurs



4. Sett inn valsen i kvernhuset og forsikre deg om at den firkantede delen av valsen kommer helt inn i tilsvarende spor i drivakselen



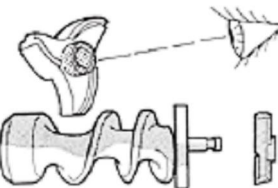
5. Monter den første hullskiven (forskjæreren) på kvernvalsen. Forsikre deg om at eventuell skjæreside (egg) vender utover.



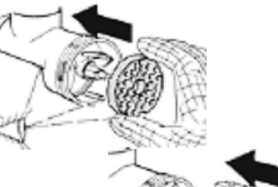
6. Monter kniven (med egg på begge sider) på knivtappen.

### VIKTIG

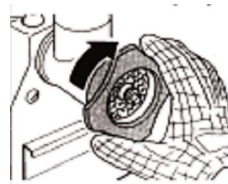
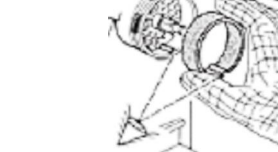
Flensen på kniven må vende utover, slik at kniveggen blir liggende an mot begge skivene.



7. Monter den ytterste hullskiven ved å skyve den inn på knivtappen. Sørg for at styresporet i hullskiven sammenfaller med styrepinnen på innsiden av kvernhuset



8. Monter avstandsringen og sørg for at sporet i ringen sammenfaller med tappen inne i kvernhuset.



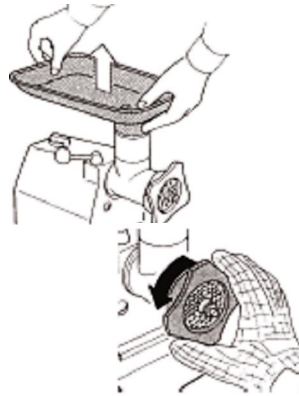
10. Monter mutteren ved å dreie den medurs

Monter matebrettet som beskrevet øverst på side 10.

## Demontering av hele kvernhuset med knivsett

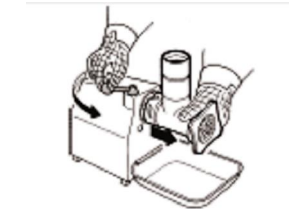
Den spesielle konstruksjonen gjør det mulig, ved spesielle forhold, å oppbevare hele kvernhuset på kjølerommet.

1. Løft opp matebrettet fra kvernhuset.



2. Løsne mutteren på kvernhuset ved å dreie den litt moturs.

3. Løsne kvernhuset ved å dreie festespaken helt moturs.

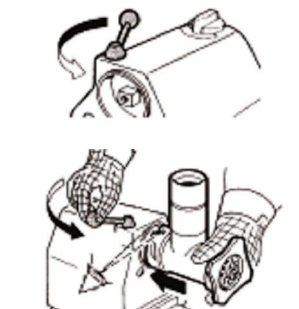


4. Ta ut hele kvernhuset

5. Plasser kvernhuset på kjølerommet.

## Montering av hele kvernhuset med knivsett

1. Drei spaken for feste av kvernhuset helt moturs.



2. Rett inn hakket i kvernhuset med tappen som finnes på motordelen, plasser kvernhuset i maskinen.



3. Trekk til låsespaken ved å dreie den medurs



4. Trekk til mutteren foran på kvernhuset ved å dreie den medurs.





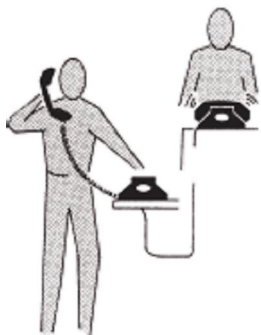
5. Monter matebrettet på den åpne flensen på kvernhuset.



6. Plasser mottaksfatet under utløpet på kvernhuset.

## PROBLEMLØSNING

Problem	Tiltak
Maskinen vibrerer, blir varm og avgir en stram lukt.	Stopp maskinen omgående og kontroller at spenningen på strømtilførselen stemmer overens med hva som er angitt på maskinskiltet
Det kommer ikke noe kjøtt ut av utløpet.	Kontroller at kvernsettet er korrekt montert. Kontroller slitasjen på hullskive(r) og kniv. Slitte deler må skiftes.
Kvernvalsen er meget slitt og den firkantede delen i innerste enden er blitt rund.	Ta kontakt med leverandøren av maskinen for å bestille en ny valse.

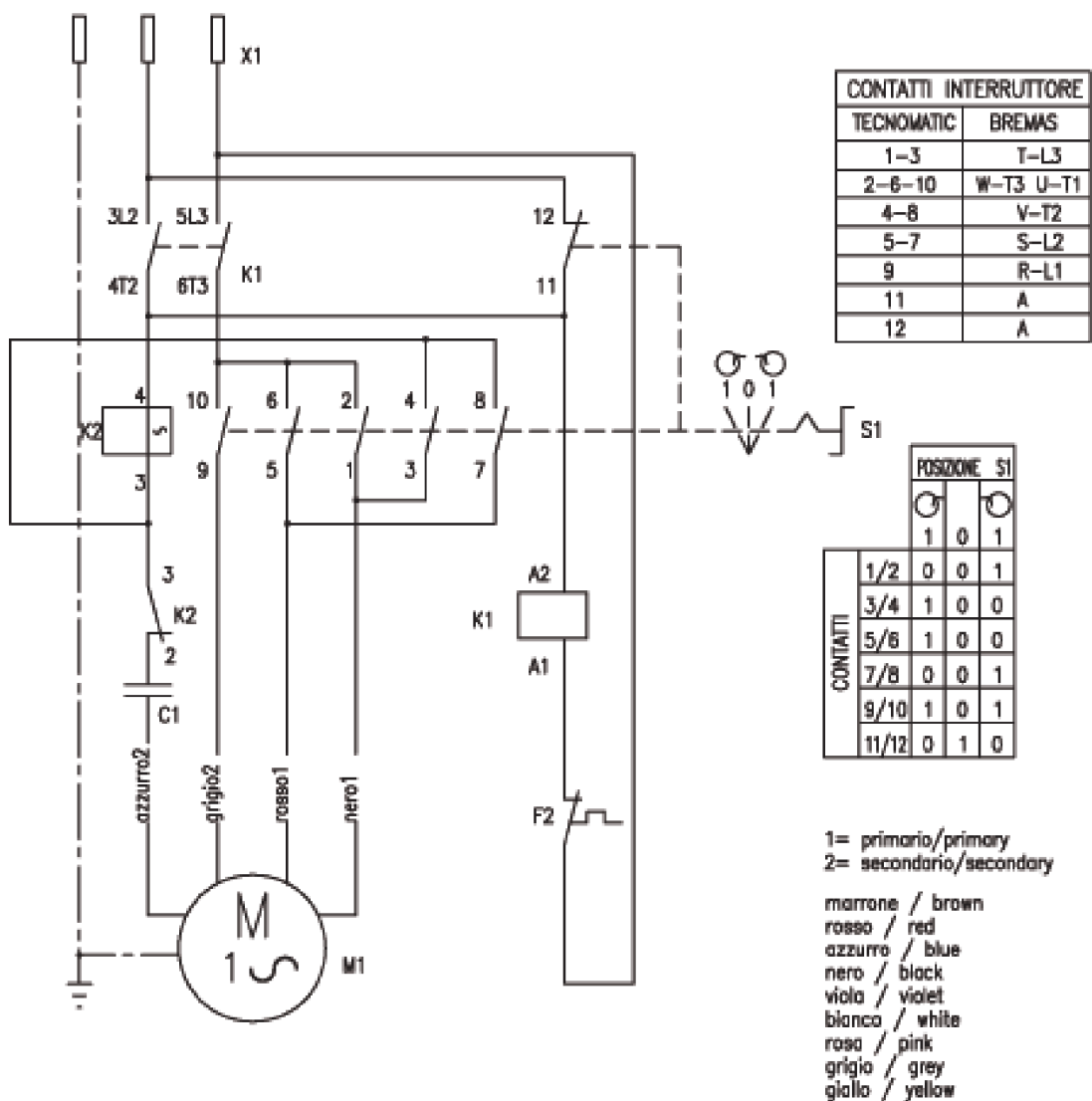


**Dersom det oppstår feil eller problemer som ikke kan løses på egen hånd, vennligst ta kontakt med maskinleverandøren.**

***Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader som måtte oppstå som følge av at maskinen ikke er blitt bruk, rengjort og behandlet som beskrevet i denne brukermanualen***


# Koblingskjema

Med 1-fas motor



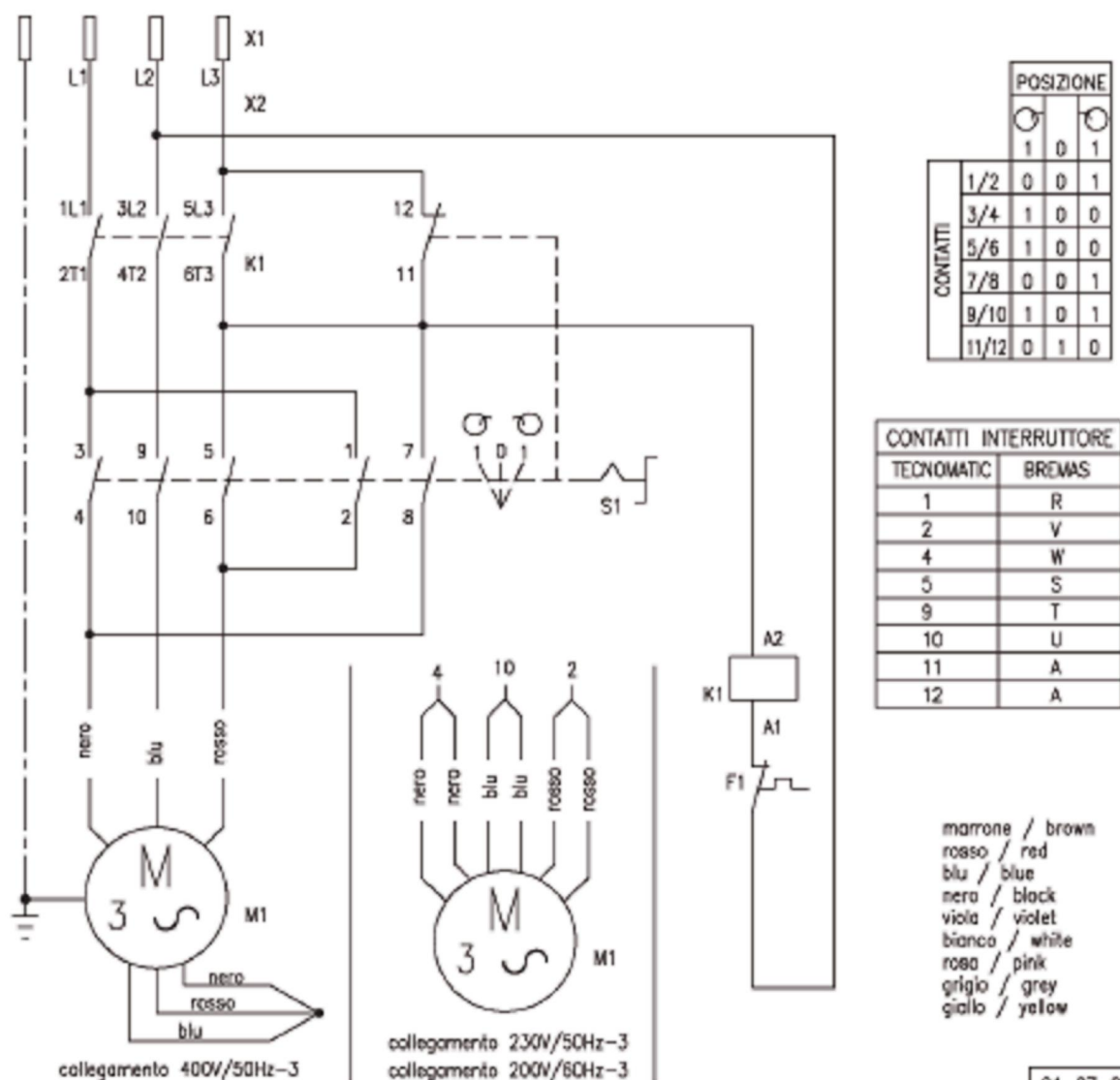
13-07-07

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 TS8E - TL12E	X1	C 3251	SPINA/PLUG
K2	R 2002	RELE/RELAY 11,8A TS12E - TL22E			
K2	R 2003	RELE/RELAY 19,1A TS22E			
M1	M 8507	MOTORE/MOTOR TS8E			
M1	M 8509	MOTORE/MOTOR TL12E	F2		PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR
M1	M 8520	MOTORE/MOTOR TS12E	C1	C 5842	CONDENSATORE/CAPACITOR 50uF/250V TS8E-TL12E
M1	M 8525	MOTORE/MOTOR TL22E	C1	C 5849	CONDENSATORE/CAPACITOR 80uF/250V TS12E-TL22E-TS22E
M1	M 8230	MOTORE/MOTOR TS22E			

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA	 <p>Food machinery</p> <p>Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiono S.Stefano (Varese) Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350</p>
S 2192	09-11-94	TS8E-TL12E-TS12E	
TENSIONE: 230V-50 Hz		TL22E-TS22E	

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

Med 3-fas motor



04-07-05

POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION	POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION
S1	I 3632	INVERTITORE/INVERTER	M1	M 8508	MOTORE/MOTOR TS8E
X1	C 6060	SPINA/PLUG	M1	M 8510	MOTORE/MOTOR TL12E
X2	C 3293	CAVO/CABLE TS8E-TL12E-TS12E-TL22E-TS22E	M1	M 8521	MOTORE/MOTOR TS12E-TL22E
X2	C 3294	CAVO/CABLE TS32E			
K1	R 2042	MINICONTATTORE/MINICONTACTOR 400V/50Hz-3	M1	M 8561	MOTORE/MOTOR TS22E
K1	R 2043	MINICONTATTORE/MINICONT. 200V-230V/50-60Hz-3	M1	M 8571	MOTORE/MOTOR TS32E
F1	I 3780	PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR			

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA	 Food machinery Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiana S.Stefano (Varese) Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350
S 2230	23-09-97	TS8E-TL12E-TS12E-TL22E TS22E-TS32E	
TENSIONE: 230V/400V-50Hz 200V-60Hz			

Ci riserviamo la proprietà o termine di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi