



Mlýnek na maso

Návod k obsluze



DTC8

DTC12

DTC22

DTC32

Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili náš produkt. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze, abyste dosáhli správné aplikace a uspokojivého účinku.

CS

EN

ES

FR

IT

DE

PL

1. Úvod

Naše mlýnky na maso mají plné tělo z nerezové oceli se zrcadlově leštěným povrchem pro odolnost a elegantní vzhled. Jsou vybaveny výkonným motorem, přepínačem vpřed/vzad pro odstranění zácpy a resetovacím tlačítkem pro větší bezpečnost. Každá jednotka obsahuje dvě síťové desky ($\Phi 6$ mm a $\Phi 8$ mm), řezačku a plastovou trysku. Kompaktní design s hladkými hranami šetří místo a zvyšuje bezpečnost. Všechny modely mají certifikaci CE.

2. Bezpečnostní opatření

Nesprávné použití může vést ke zranění nebo poškození zařízení. Používejte pouze s vhodným napájecím zdrojem.

Před použitím si vždy důkladně přečtěte tento návod.

Varování:

- **Nikdy nepoužívejte mlýnek bez naloženého masa.**
- **Po 45 minutách nepřetržitého používání mlýnek vypněte a nechte jej vychladnout.**
- **Před čištěním vždy odpojte stroj ze zásuvky. Nestříkejte ani nelijte vodu přímo na něj.**
- **Nesprávná instalace řezačky nebo mřížové desky může způsobit poškození. Nainstalujte je správně.**
- **Nepracovávejte nepotravinářské předměty nebo předměty s kostmi nebo kůží.**
- **Ke krmení masa nepoužívejte prsty. Vždy používejte dodaný plastový píst.**
- **Nezapínejte stroj během demontáže nebo kontroly.**
- **Před použitím odstraňte silikonové kryty.**
- **Umístěte mlýnek na stabilní, neklouzavý, vodorovný povrch.**
- **Před použitím zkontrolujte napájecí kabel a zástrčku, zda nejsou poškozené. Nepoužívejte, pokud je poškozený.**
- **Zajistěte, aby byla zásuvka snadno přístupná pro nouzové vypnutí. Opravy musí provádět kvalifikovaný elektrikář.**

3. Čištění a provoz

1. Čištění (první použití / denní použití)

Před prvním použitím a na začátku každého dne mlýnek vyčistěte, abyste zachovali hygienu. Před čištěním vždy odpojte stroj ze zásuvky.

Schody:

1. Opláchněte části čistou horkou vodou, abyste odstranili zbytky masa.
2. Vydrhněte kartáčem a vhodným čisticím prostředkem schváleným pro potravinářská zařízení.
3. Znovu opláchněte teplou vodou.
4. Nechte díly uschnout na vzduchu. Před opětovnou montáží se ujistěte, že jsou všechny části zcela suché.

Kroky demontáže:

1. Vyjměte zásobník na maso otočením a zvednutím.
2. Odšroubujte pojistnou matici.
3. Vyjměte talíř mlýnku.
4. Opatrně vyjměte čepel (frézu) – má ostré hrany.



5. Vytáhněte šnekový hřídel; Neztrácejte nylonovou podložku.
6. Odstraňte pouzdro šneku, které nese jeho váhu, a povolte pojistné matice.



2. Instalace (po vyčištění)

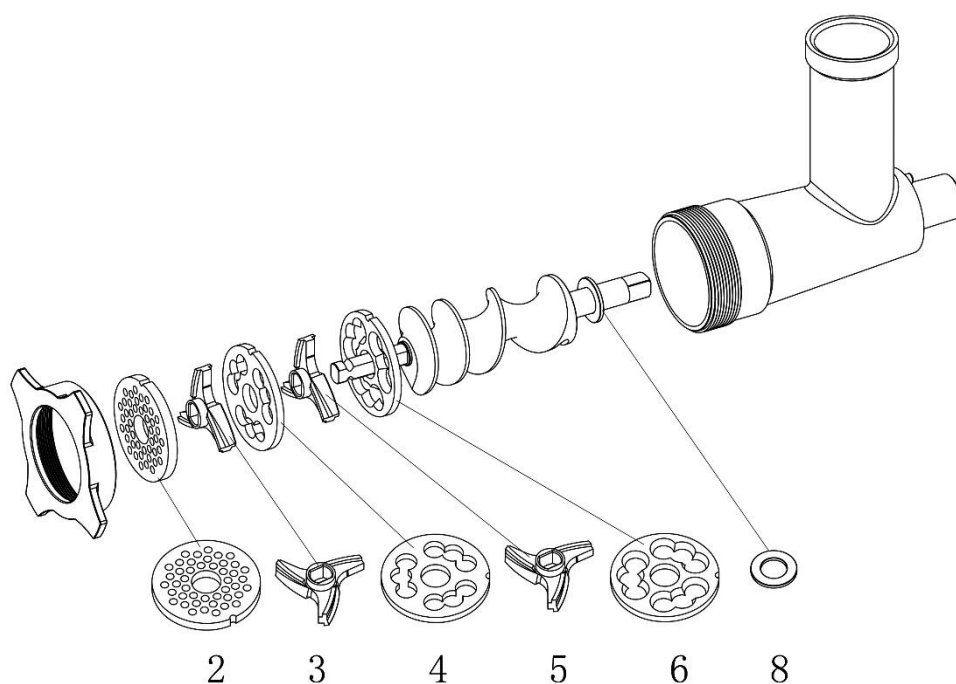
Poznámka: Ujistěte se, že čtvercová hlavice pohonu šneku je zarovnána s tělem brusky.

Schody:

1. Namontujte zpět pouzdro šneku a ručně utáhněte pojistné matice.
2. Vložte šnek a ujistěte se, že zapadá do čtyřhranného pohonu. Nezapomeňte na nylonovou podložku.
3. Nasaďte frézu tak, aby její hrana směřovala ven.
4. Vložte destičku mlýnku na maso a zarovnejte její štěrbinu s kolíkem.
5. Nasaďte a ručně utáhněte pojistnou matici.
6. Nasaďte zásobník na maso na pouzdro šneku.



Jak sestavit nože:



2 síťovaná deska

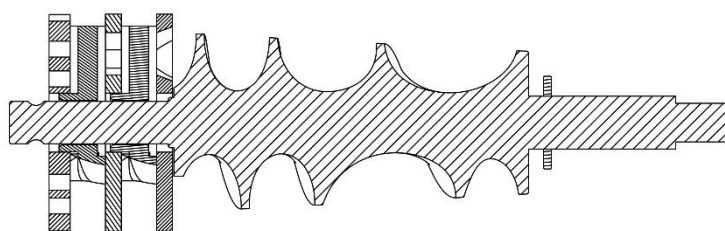
3 Řezací nůž

4 Síťovaná deska
(průměr: 15 mm)
802P22515

5 Řezací nůž

6 Síťovaná deska (prům:
16 mm) 802P22515

8 Nylonová podložka



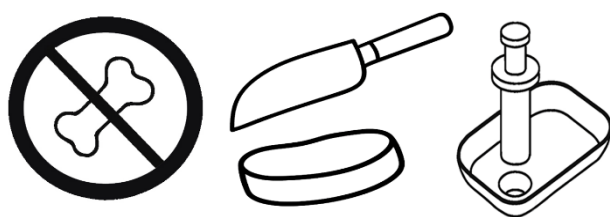
(Mlýnek na maso DTC22 I - 5 nožů)

3. Provoz

- Zapojte zařízení do zásuvky.
- Vložte maso nakrájené na kostičky do tácu.
- Jemně jej podávejte pomocí plastového pístu (nikdy ne prsty).
- Zapněte brusku.
- Maso rovnoměrně zatlačte dovnitř pomocí pístu.
- Jakmile je všechno maso namleté, okamžitě stroj vypněte.

Pokud se mlýnek zastaví:

- K odstranění zaseknutí použijte spínač zpětného chodu.
- Pokud neuspějete, vypněte mlýnek, odpojte jej ze zásuvky a vyčistěte jej.



Nepoužívejte mlýnek na kosti – může dojít k poškození nebo zablokování stroje.

Nakrájejte maso na menší kousky před mletím.

Nestrkejte ruce do mlýnku – používejte vždy plastový pěchovač.

4. Údržba a odstraňování závad

Řešení problémů

Problém: Maso je rozmačkané nebo zmačkané

- Pojistná matice může být uvolněná → Utáhněte ji
- Deska mlýnku na maso může být ucpaná → Vyčistěte ji
- Řezací sada může být tupá → Vyměňte ji
- Sestava čepele může být nesprávná → Znovu správně sestavte

Problém: Hlasité skřípání nebo škrábání

- Pojistná matice je příliš těsná → Mírně povolte

Problém: Šnek se neotáčí

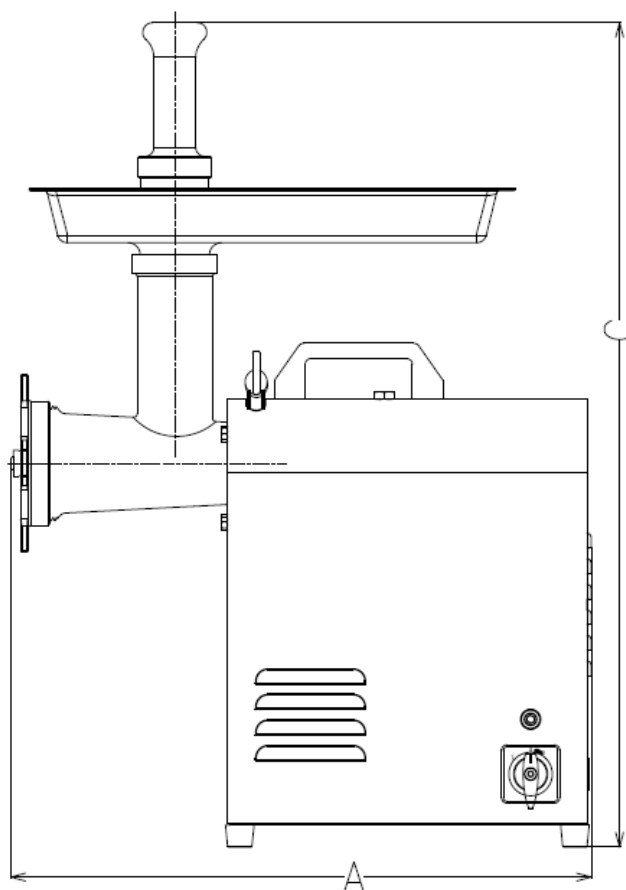
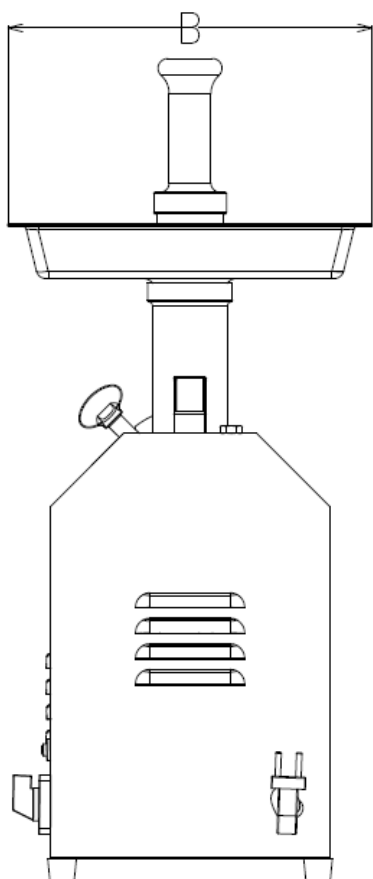
- Zaseknutý cizími předměty → Odpojte a odstraňte překážku

Tipy pro údržbu

- Provozujte stroj podle pokynů, abyste prodloužili jeho životnost.
- Na poškození způsobené nesprávným použitím se výrobce nevztahuje.
- Stroj skladujte v čistém a suchém prostředí.
- Nevystavujte dešti ani vlhkosti.

5. Technické specifikace

MODEL	JMENOVITÉ NAPĚTÍ	JMENOVITÝ VÝKON	VSTUPNÍ VÝKON	VODOTĚSNÁ ÚROVEŇ	VÝSTUP	N. HMOTNOST
DTC8/DTC8I	220-240V / 50HZ	300W	550W	Stupeň krytí IPX1	80 kg/h	20,5 kg
DTC12/DTC12I	220-240V / 50HZ	550W	735W	Stupeň krytí IPX1	150 kg/h	24,5 kg
DTC22	220-240V / 50HZ	900W	1100W	Stupeň krytí IPX1	250 kg/h	31 kg
DTC22 I	220-240V / 50HZ 220V / 60HZ 380V / 50HZ 415V / 50HZ	900W	1100W	Stupeň krytí IPX1	300 kg/h	33 kg
DTC32	220V / 60HZ 380V / 50HZ 415V / 50HZ	1500	1800W	Stupeň krytí IPX1	320 kg/h	67 kg



Velikost stroje

MODEL	A	B	C
DTC32	710 mm	330 mm	585mm
DTC22	490 mm	305 mm	607mm
DTC12	420 mm	265mm	548mm
DTC8	370 mm	250 mm	490 mm

Schéma zapojení třífázového mlýnku na maso (DTC22I/DTC32/DTC42)

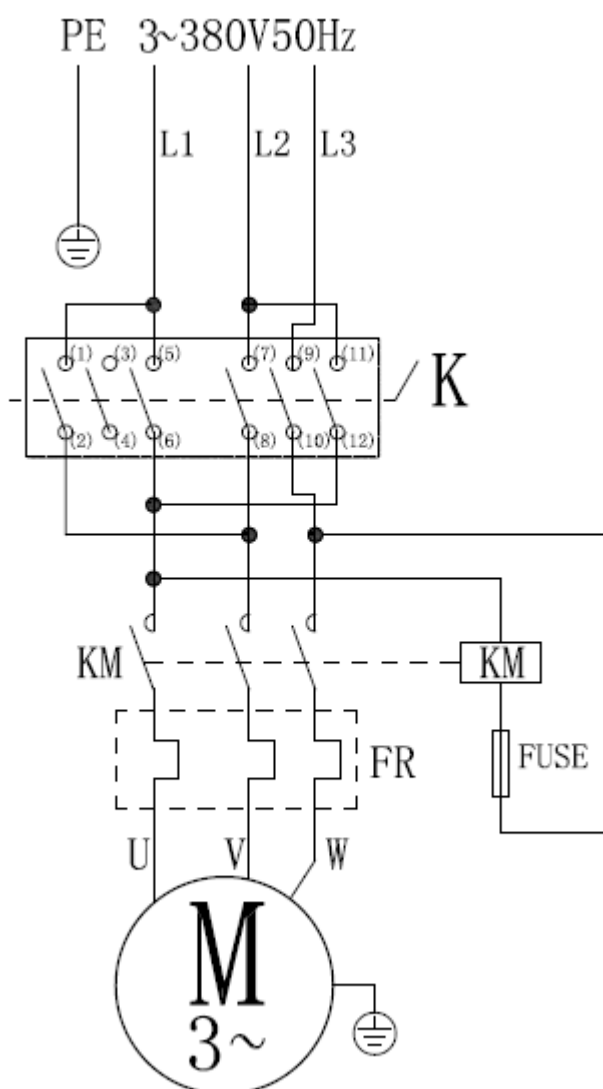
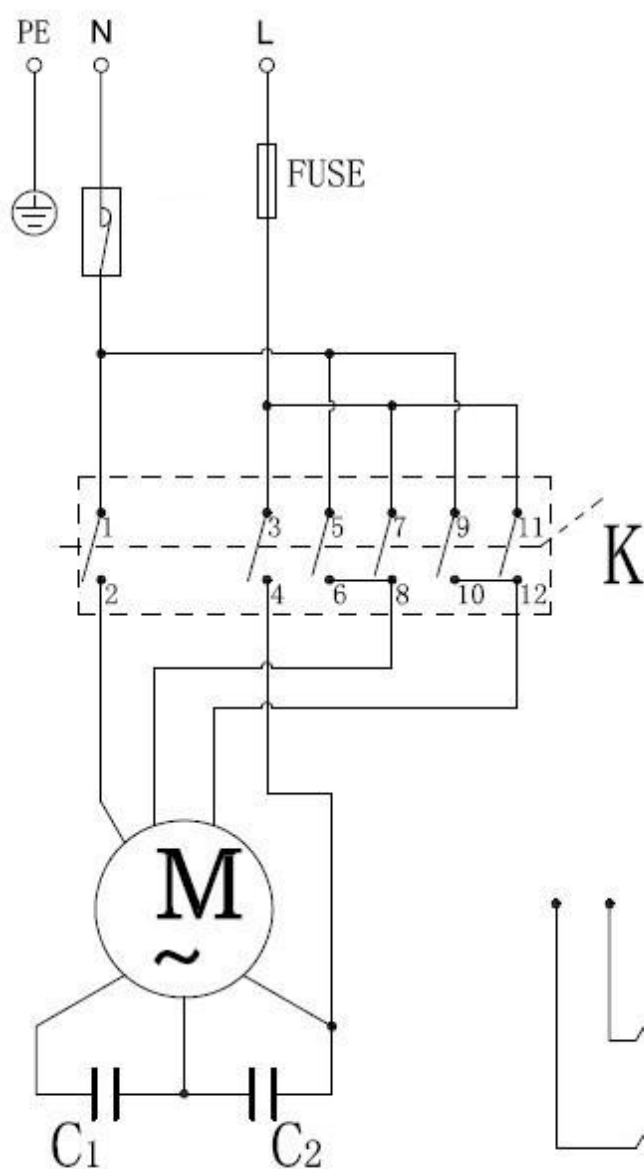


Schéma zapojení jednofázového mlýnku na maso (DTC8/DTC12/DTC22/DTC22I/DTC32)



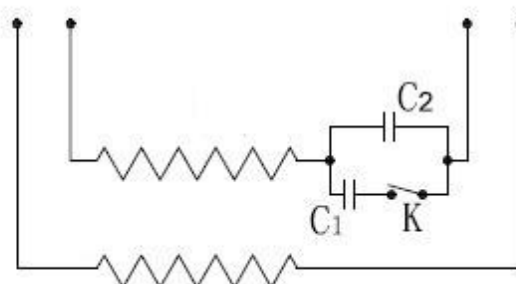
POJISTKA - SPÍNAČ OCHRANY
PROTI PŘETÍŽENÍ

K - PŘEPÍNAČ VPŘED A VZAD

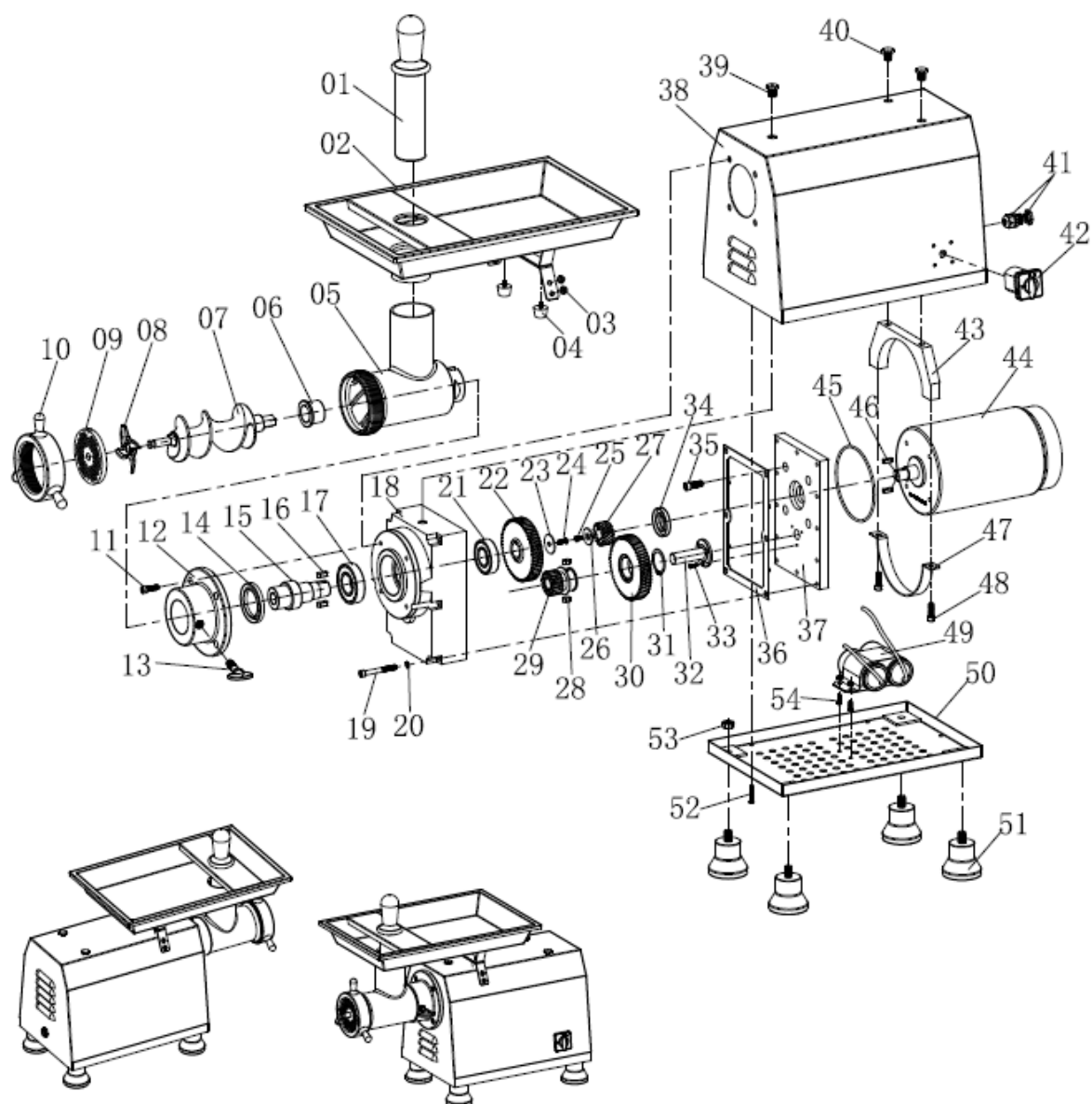
M - MOTOR

C1 - STARTOVACÍ KONDENZÁTOR

C2 - PROVOZ KONDENZÁTORU



Rozložené zobrazení Mlýnek na maso DTC32



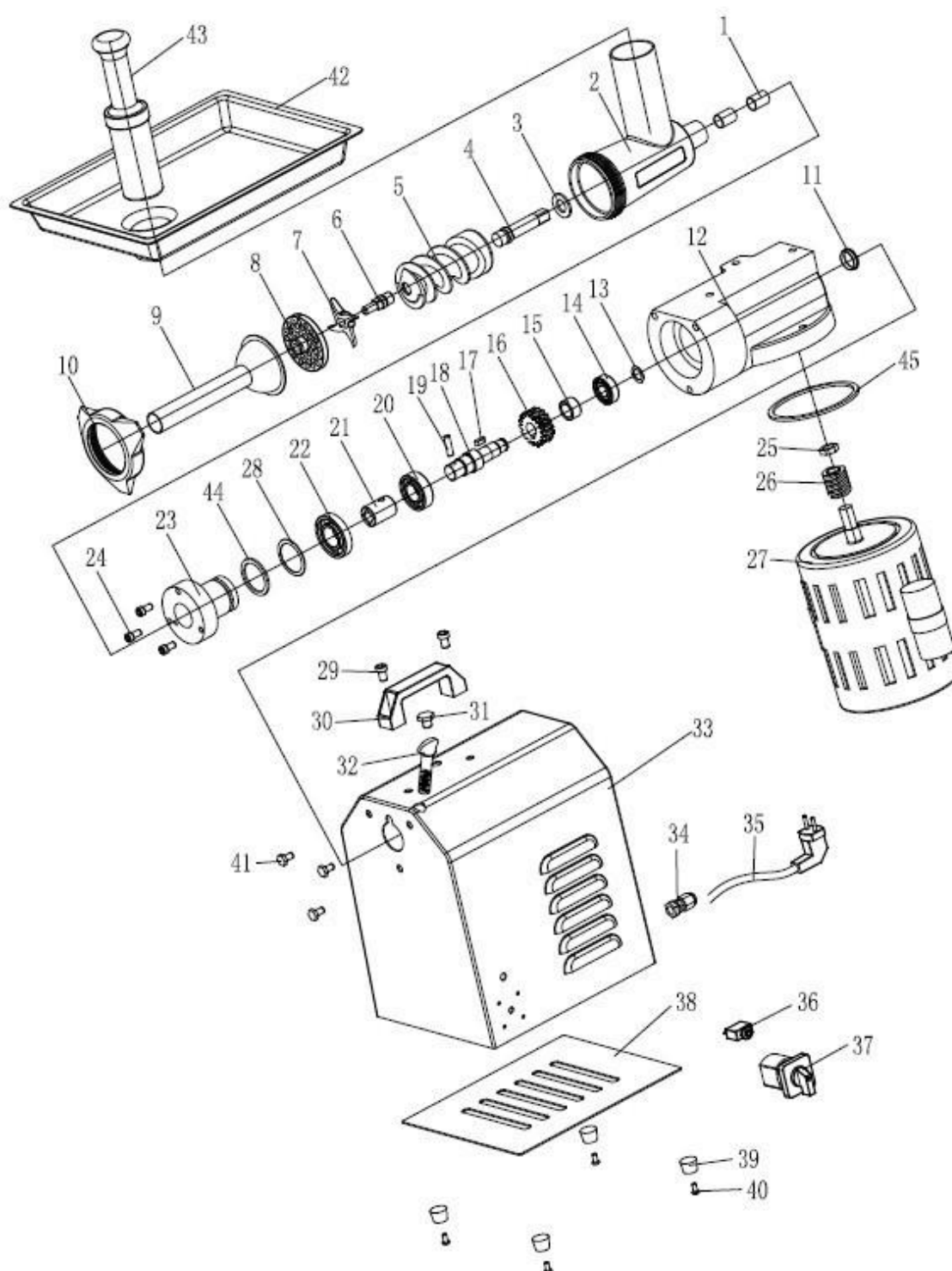
	Jméno	Množství (PCS)
01	Plastový pěchovač	1KS
02	Zásobník na suroviny	1KS
03	Šrouby	4KS
04	Podložka	2 ks
05	Hlava mlýnku	1 ks
06	Bronzové pouzdro	1 ks
07	Šnek (spirála)	1 ks

08	Nůž (kráječ)	1 ks
09	Mlecí deska	1 ks
10	Upínací matice	1 ks
11	Šroub s vnitřním šestihranem	4 ks
12	Spojovací pouzdro	1 ks
13	Šrouby	1 ks
14	Těsnicí kroužek	1 ks
15	Hnací hřídel	1 ks

16	Péro	2 ks
17	Ložisko	1 ks
18	Převodovka	1 ks
19	Šroub s vnitřním šestihranem	6 ks
20	Pružná podložka	6 ks
21	Ložisko	1 ks
22	Kolo ozubené	1 ks
23	Podložka B	1 ks
24	Šrouby	1 ks
25	Šrouby	1 ks
26	Podložka A	1 ks
27	Kolo ozubené	1 ks
28	Péro	2 ks
29	Kolo ozubené	1 ks
30	Kolo ozubené	1 ks
31	Kroužek	1 ks
32	Hřídel ozubeného kola	1 ks
33	Šrouby	3 ks
34	Těsnicí kroužek	1 ks
35	Šrouby s vnitřním šestihranem	4 ks
36	Těsnicí těsnění	1 ks
37	BLOCK	1 ks
38	Tělo	1 ks
39	Šrouby	KS
40	Šroub	2 ks
41	Kabel	1 ks
42	Přepínač vpřed/vzad	1 ks
43	Podpěra	1 ks
44	Motor	1 ks
45	O-kroužek	1 ks
46	Péro	2 ks

47	Kroužek	1 ks
48	Šrouby	2 ks
49	Kondenzátor	
50	Spodní kryt	1 ks
51	Podpěrné nožky	4 ks
52	Šrouby	6 ks
53	Matice	4 ks
54	Šrouby	1 ks

**Rozložené zobrazení
(DTC8/DTC12/DTC22/22I)**



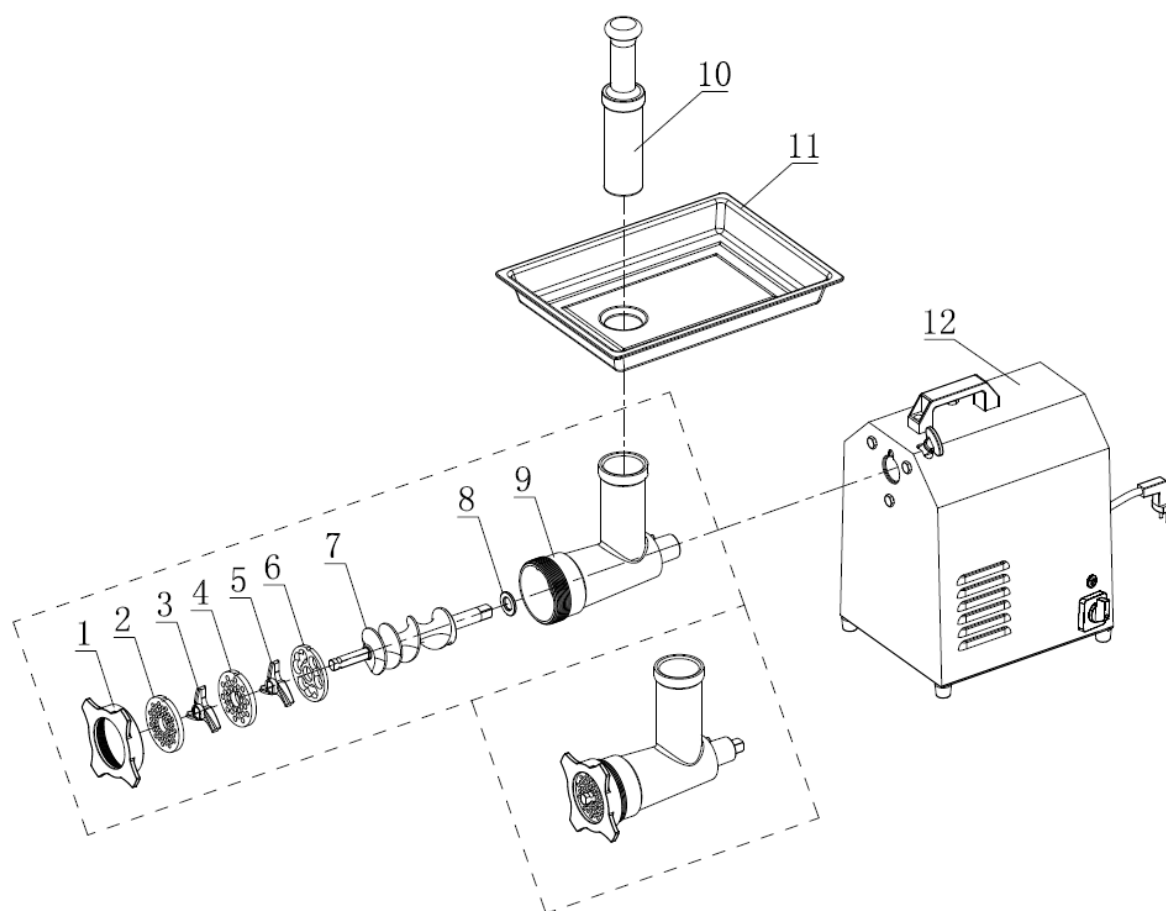
Nr.	Číslo výrobku	Jméno	mn ožst ví
1	80200701	Měděné pouzdro	2
2	80200702	Hlava mlýnku	1

3	80200703	Nylonová podložka	1
4	80200704	Ložisko	1
5	80200705	Snek (spirála)	1
6	80200706	Cep hřídele šneku	1

7	80200707	Rezací nůž	1
8	80200708	Mlecí deska	1
9	80200709	Násypka	1
10	802007010	Trojramenná matice	1
11	802007011	Kryt těsnění oleje	1
12	802007012	Pohonná skříň	1
13	802007013	Podložka	1
14	802007014	Ložisko	1
15	802007015	Pouzdro	2
16	802007016	Snekové kolo	1
17	802007017	Péro	1
18	802007018	Hřídel šneku	1
19	802007019	Pružný kolík	1
20	802007020	Ložisko	1
21	802007021	Pouzdro čtvercového otvoru	1
22	802007022	Rámové olejové těsnění	1
23	802007023	Spojovací pouzdro	1
24	802007024	Sroub s vnitřním šestihranem	3
25	802007025	Matice	1
26	802007026	Pouzdro šneku	1
27	802007027	Motor	1

28	802007028	Podložka	1
29	802007029	Šroub s vnitřním šestihranem	2
30	802007030	Rukojeť	1
31	802007031	Šroub těsnění oleje	1
32	802007032	Zajišťovací šroub	1
33	802007033	Kryt	1
34	802007034	Průchodka kabelu	1
35	802007035	Zástrčka	1
36	802007036	Ochranný spínač přetížení	1
37	802007037	Přepínač vpřed/vzad	1
38	802007038	Deska	1
39	802007039	Gumové nožky	4
40	802007040	Sroub	4
41	802007041	Sroub	3
42	802007042	Zásobník na suroviny	1
43	802007043	Pěchovač	1
44	802007044	Těsnění	1
45	802007045	Podložka	1
46	802007046		1
47	802007047		

DTC22-5 Rozložený pohled



- 1 Pojistná matice
- 2 Přítlačná deska
- 3 Řezací nůž
- 4 Síťovaná deska (Φ 15 mm) 802P22515
- 5 Řezací nůž
- 6 Mřížková deska (Φ 16 mm) 802P22516
- 7 Vrtule
- 8 Nylonová podložka
- 9 Brusná hlava
- 10 Plastový píst (posunovač)
- 11 Zásobník na věci
- 12 Tělo

1. Introduction

Our meat grinders feature a full stainless steel body with a mirror-polished finish for durability and a sleek look. They are equipped with a powerful motor, forward/reverse switch for clearing jams, and a reset button for added safety. Each unit includes two mesh plates ($\Phi 6\text{mm}$ and $\Phi 8\text{mm}$), a cutter, and a plastic nozzle. The compact, smooth-edged design saves space and enhances safety. All models are CE certified.

2. Safety Precautions

Improper use can lead to injury or equipment damage. Use only with a suitable power supply.

Always read these instructions thoroughly before use.

Warnings:

- **Never operate the grinder without meat loaded.**
- **After 45 minutes of continuous use, switch off the grinder and let it cool.**
- **Always unplug the machine before cleaning. Do not spray or pour water directly on it.**
- **Improper installation of the cutter or mesh plate may cause damage. Install them correctly.**
- **Do not process non-food items or items with bones or skin.**
- **Do not use fingers to feed meat. Always use the provided plastic plunger.**
- **Do not switch on the grinder during disassembly or inspection.**
- **Remove silicone covers before use.**
- **Place the grinder on a stable, non-slip, horizontal surface.**
- **Inspect the power cord and plug for damage before use. Do not use if damaged.**
- **Ensure the socket is easily accessible for emergency shut-off. Repairs must be done by a qualified electrician.**

3. Cleaning and Operation

1. Cleaning (First Use / Daily Use)

Clean the grinder before first use and at the start of every day to maintain hygiene. Always unplug the machine before cleaning.

Steps:

1. Rinse parts with clean hot water to remove meat residue.
2. Scrub with a brush and suitable detergent approved for food equipment.
3. Rinse again with warm water.
4. Allow parts to air dry. Ensure all parts are fully dry before reassembly.

Disassembly Steps:

1. Remove meat tray by twisting and lifting.
2. Unscrew locking nut.
3. Remove mincer plate.
4. Carefully remove the blade (cutter) – it has sharp edges.



5. Pull out the worm shaft; don't lose the nylon washer.
6. Remove worm housing supporting its weight while loosening the locking nuts.



2. Installation (After Cleaning)

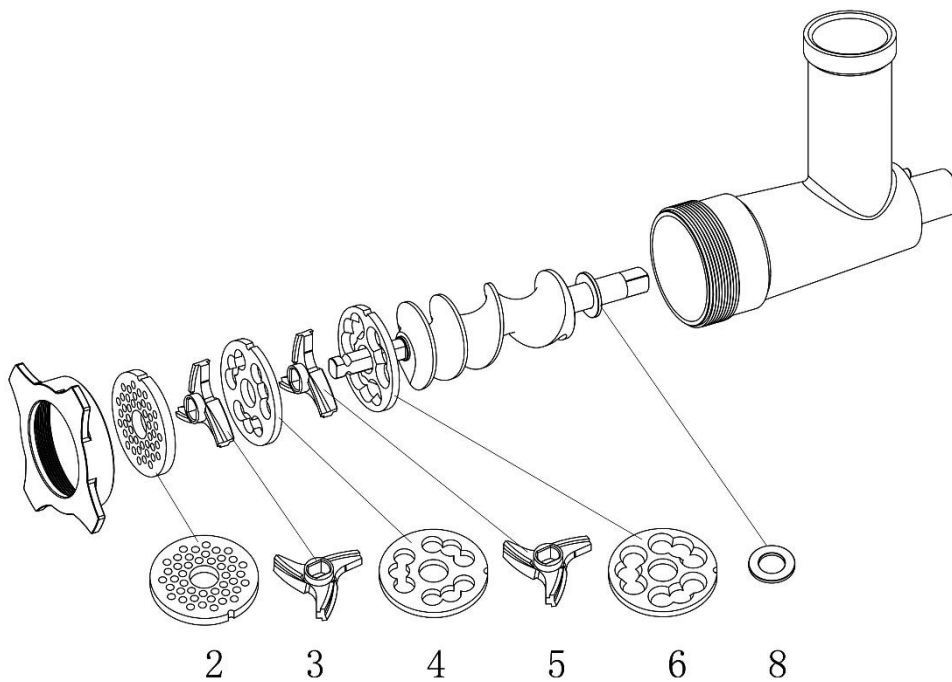
Note: Ensure the worm's square drive socket aligns with the grinder body.

Steps:

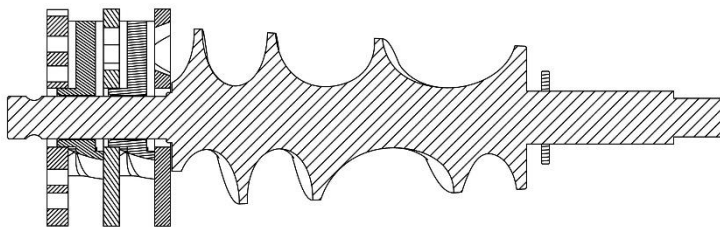
1. Refit worm housing and hand-tighten locking nuts.
2. Insert the worm, ensuring it engages the square drive. Don't forget the nylon washer.
3. Fit the cutter with its edge facing outward.
4. Insert the mincer plate, aligning its slot with the pin.
5. Fit and hand-tighten the locking nut.
6. Push-fit the meat tray onto the worm housing.



How to assemble the blades:



- 2 Mesh Plate
- 3 Cutting knife
- 4 Mesh Plate(dia:15mm)
802P22515
- 5 Cutting knife
- 6 Mesh Plate(dia:16mm)
802P22515
- 8 Nylon washer



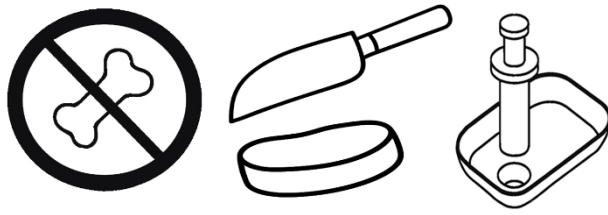
(Meat grinder DTC22 I - 5 blades)

3. Operation

- Plug in the machine.
- Load diced meat into the tray.
- Gently feed it using the plastic plunger (never your fingers).
- Turn on the grinder.
- Push meat in steadily using the plunger.
- Once all meat is minced, switch off the machine immediately.

If the grinder stalls:

- Use the reverse switch to clear the jam.
- If unsuccessful, switch off, unplug, and clean the grinder.



Do Not grind bones – they can damage or jam the machine.

Do trim and cut meat into chunks before grinding.

Always use the plastic plunger to feed

meat—never reach into the grinder.

4. Maintenance and Troubleshooting

Troubleshooting

Problem: Meat is mashed or crimped

- Locking nut may be loose → Tighten it
- Mincer plate may be blocked → Clean it
- Cutting set may be blunt → Replace it
- Blade assembly may be incorrect → Reassemble properly

Problem: Loud grinding or scratching noise

- Locking nut too tight → Loosen slightly

Problem: Worm not turning

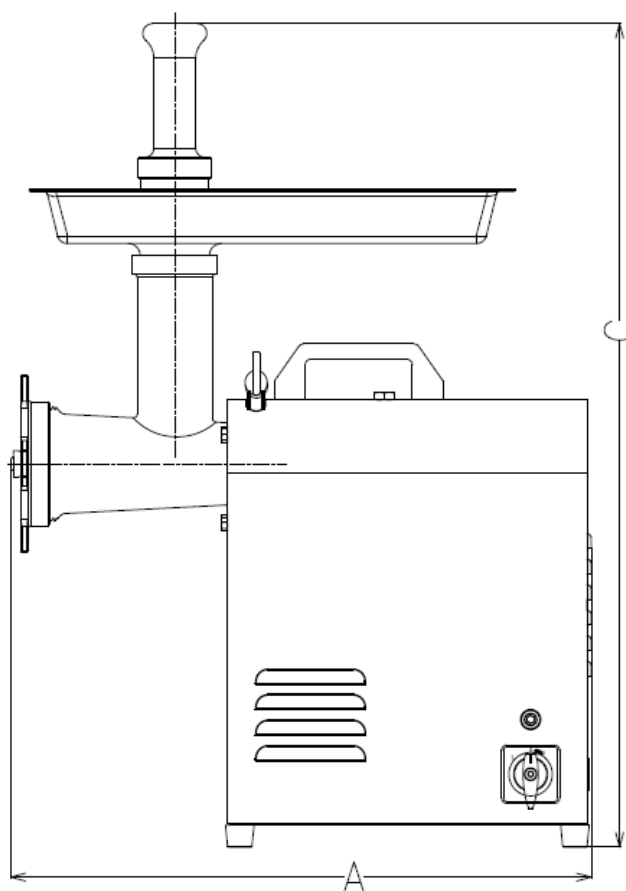
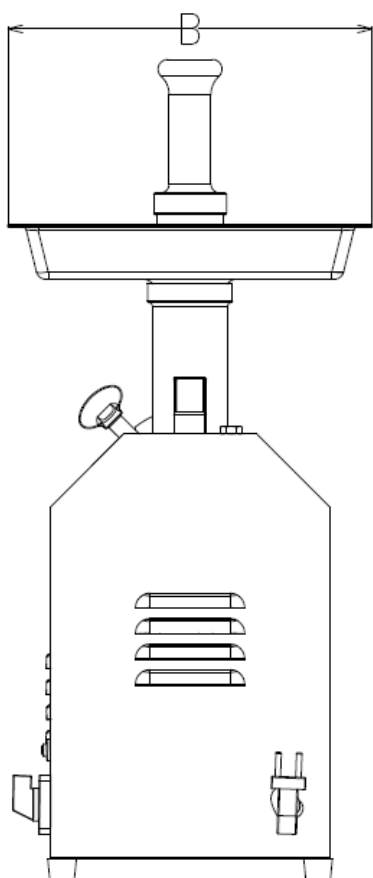
- Jammed by foreign objects → Unplug and remove obstruction

Maintenance Tips

- Operate the machine according to instructions to prolong its life.
- Damage from improper use is not covered by the manufacturer.
- Store the machine in a clean, dry environment.
- Do not expose to rain or moisture.

5. Technical specifications

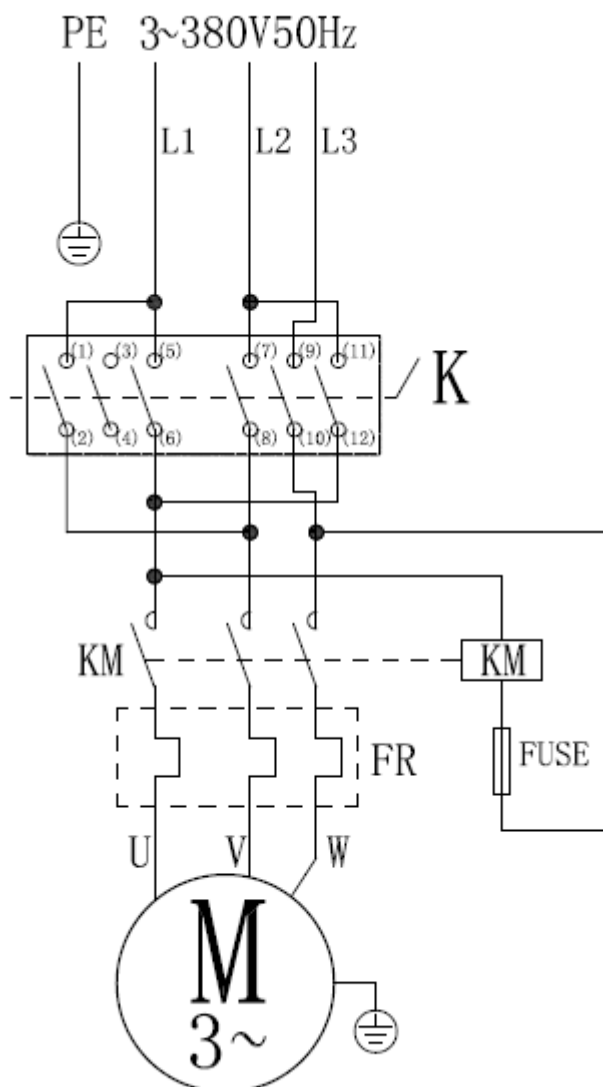
MODEL	RATED VOLTAGE	RATED POWER	INPUT POWER	WATERPROOF LEVEL	OUTPUT	N.WEIGHT
DTC8/DTC8I	220-240V/50HZ	300W	550W	IPX1	80 kg/h	20.5 kg
DTC12/DTC12I	220-240V/50HZ	550W	735W	IPX1	150 kg/h	24.5 kg
DTC22	220-240V/50HZ	900W	1100W	IPX1	250 kg/h	31 kg
DTC22 I	220-240V/50HZ 220V/60HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	900W	1100W	IPX1	300 kg/h	33 kg
DTC32	220V/60HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	1500	1800W	IPX1	320 kg/h	67 kg



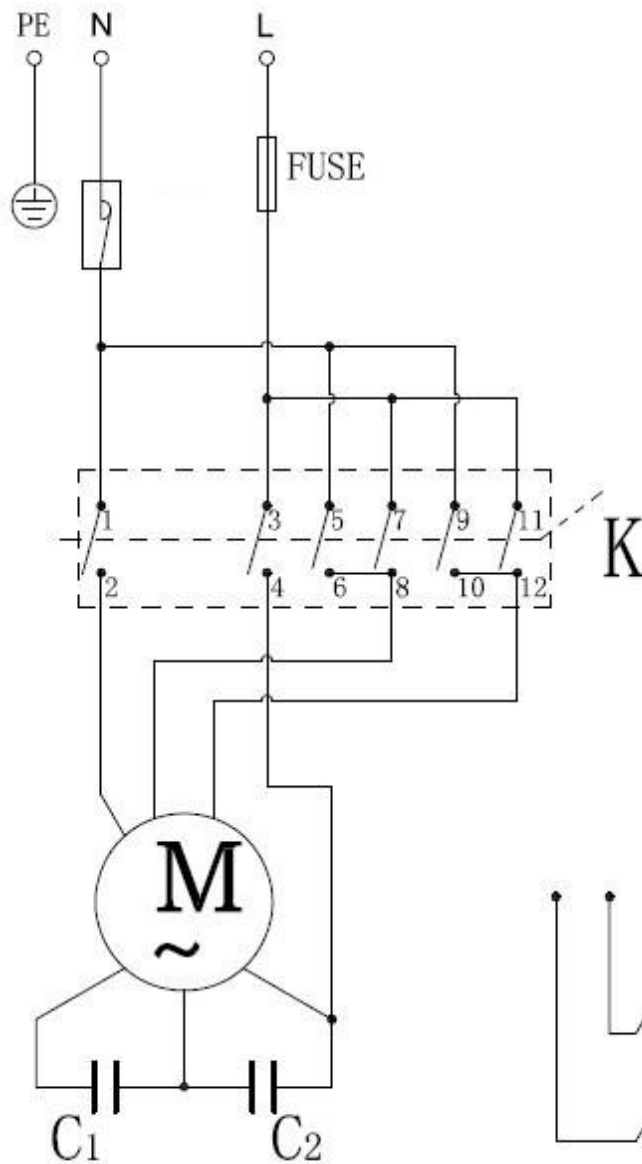
Machine size

MODEL	A	B	C
DTC32	710mm	330mm	585mm
DTC22	490mm	305mm	607mm
DTC12	420mm	265mm	548mm
DTC8	370mm	250mm	490mm

Circuit diagram of three phases Meat grinder (DTC22I/DTC32/DTC42)



Circuit diagram of single phase meat grinder (DTC8/DTC12/DTC22/DTC22I/DTC32)



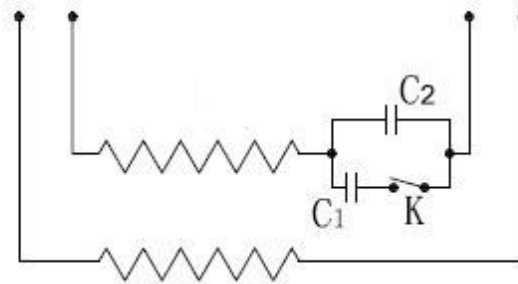
FUSE - OVERLOAD PROTECTION
SWITCH

K - FORWARD AND REVERSE
SWITCH

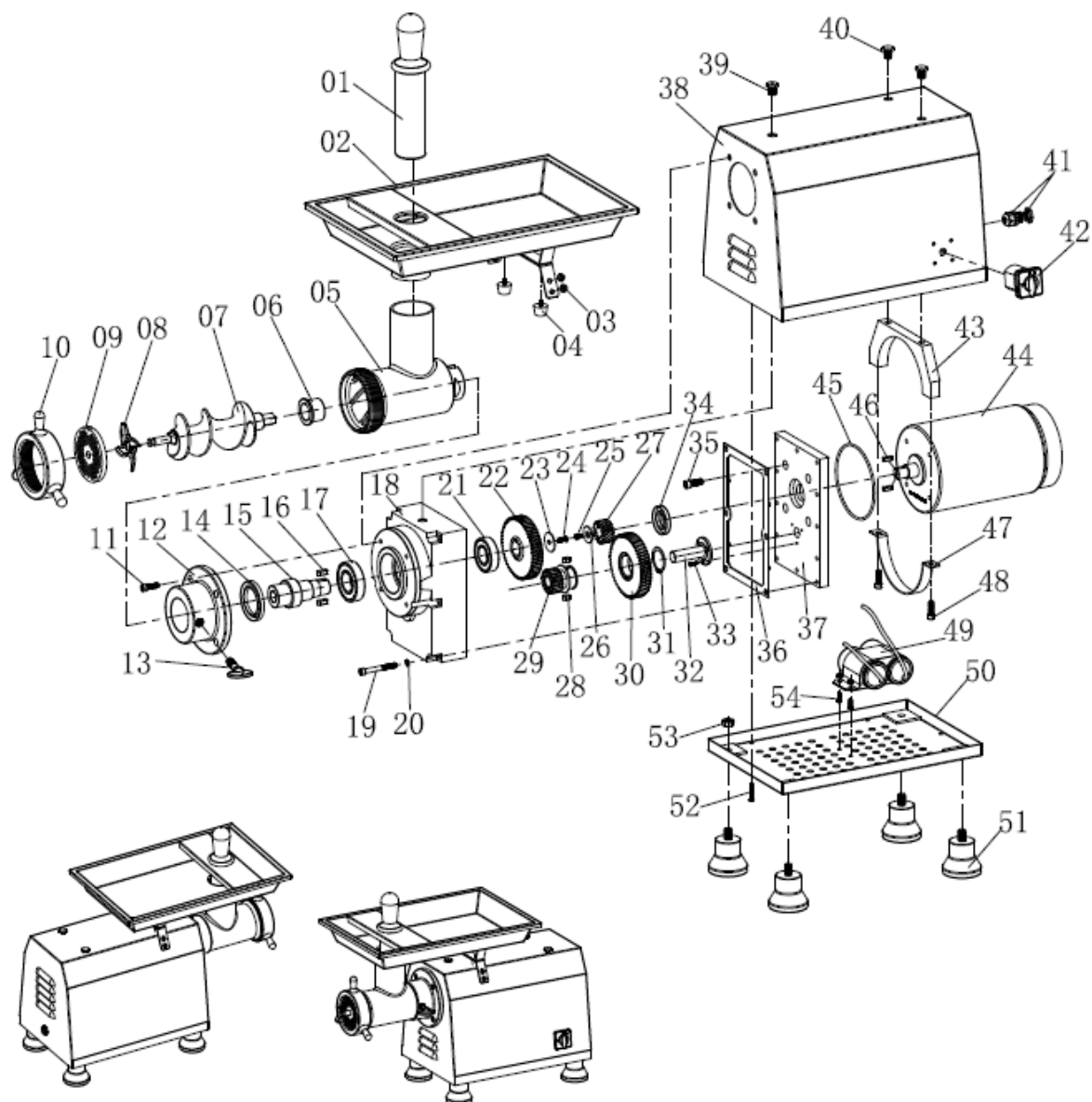
M - MOTOR

C1 - START CAPACITOR

C2 - OPERATE CAPACITOR



Exploded view Meat mincer DTC32



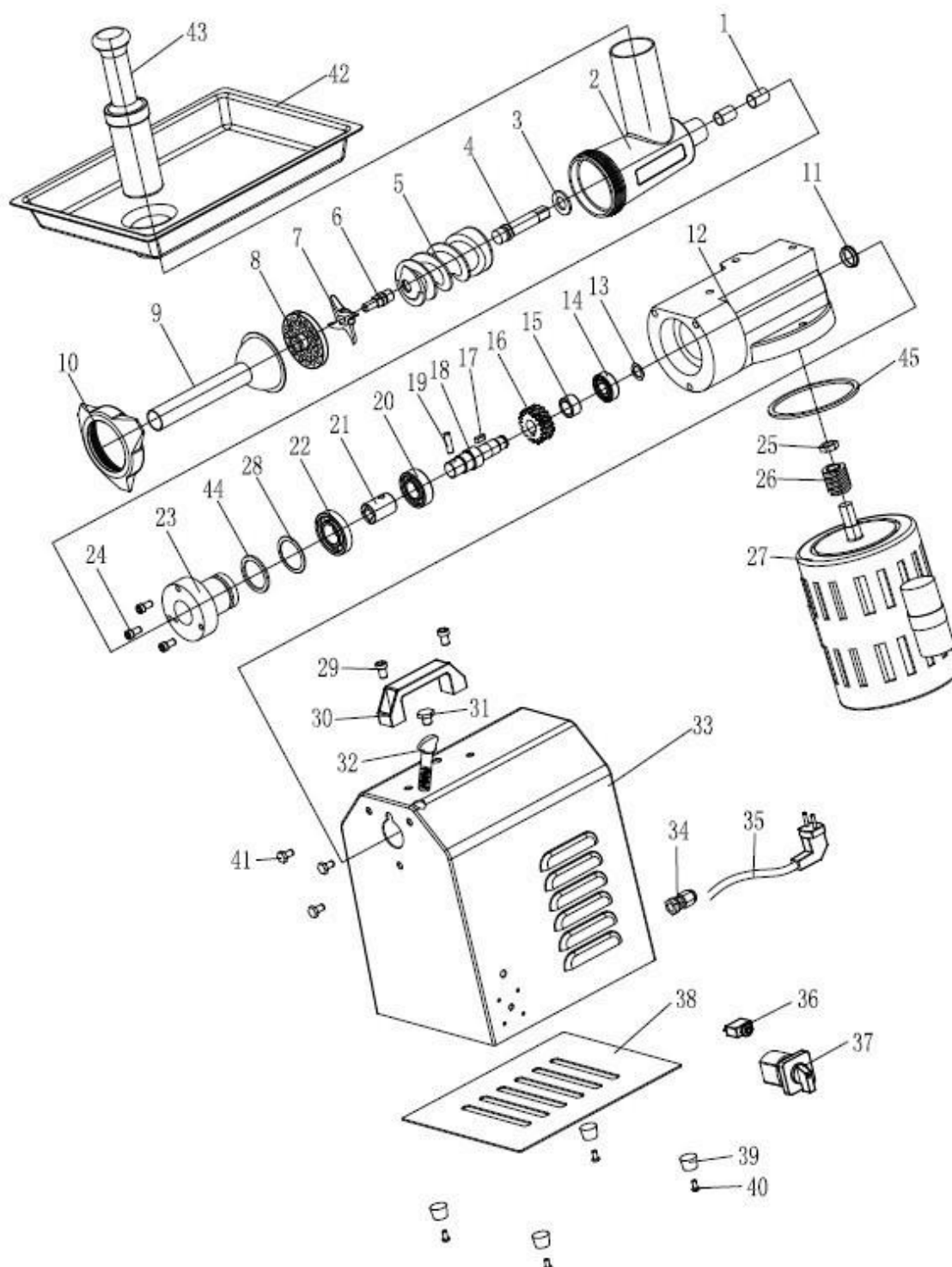
NO	Name	Quantity (PCS)
01	Plastic Plunger (pusher)	1PCS
02	stuff tray	1PCS
03	screws	4PCS
04	mat	2 PCS
05	grinder head	1 PCS
06	copper bush	1 PCS

07	Propeller	1 PCS
08	cutting knife (cutter)	1 PCS
09	pressure plate(mesh plate)	1 PCS
10	Locking nut	1 PCS
11	innerhexangular screw	4 PCS
12	Link sleeve	1 PCS
13	screws	1 PCS
14	framework oil seal	1 PCS

15	coupling shaft	1 PCS
16	Flat key	2 PCS
17	Bearing	1 PCS
18	gear box	1 PCS
19	innerhexangular bolt	6 PCS
20	Sping washer	6 PCS
21	Bearing	1 PCS
22	Gear	1 PCS
23	B Wafer B	1 PCS
24	screws	1 PCS
25	screws	1 PCS
26	Washer A	1 PCS
27	Gear	1 PCS
28	Flat key	2 PCS
29	Gear	1 PCS
30	Gear	1 PCS
31	Ring	1 PCS
32	Gear shaft	1 PCS
33	screws	3 PCS
34	Framework oil seal	1 PCS
35	innerhexangular screws	4 PCS

36	sealing gasket	1 PCS
37	BLOCK	1 PCS
38	Body	1 PCS
39	screws	1 PCS
40	screw	2 PCS
41	cable	1 PCS
42	Forward and reverse switch	1 PCS
43	support	1 PCS
44	Motor	1 PCS
45	O ring	1 PCS
46	flat key	2 PCS
47	ring	1 PCS
48	screws	2 PCS
49	capacitor	2 PCS
50	bottom cover	1 PCS
51	support feel	4 PCS
52	screws	6 PCS
53	nuts	4 PCS
54	Screws	1 PCS

Exploded view(DTC8/DTC12/DTC22/22I)



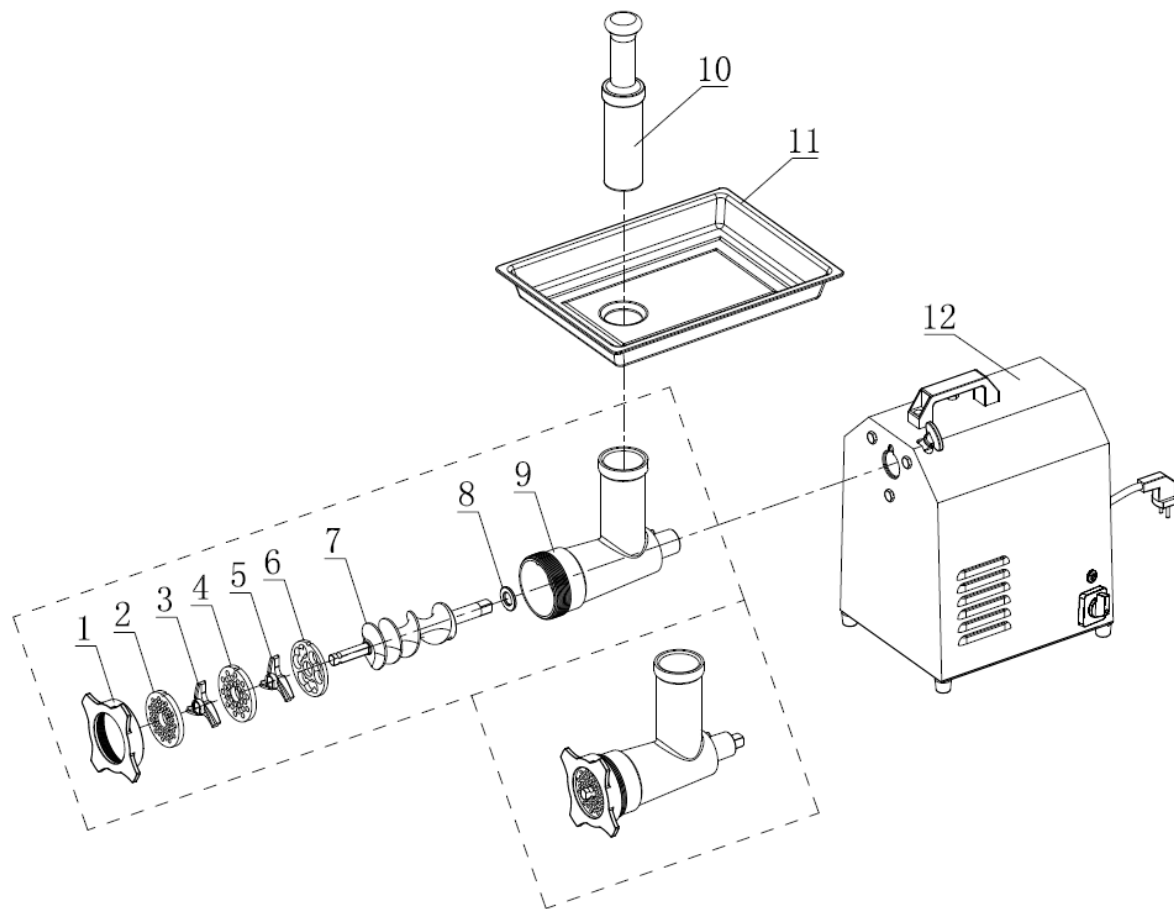
No.	Item no.	Name	quantity
1	80200701	Copper bush	2
2	80200702	Grinder Head	1
3	80200703	Nylon washer	1

4	80200704	Bearing	1
5	80200705	Propeller	1
6	80200706	Shaft pin of Propeller	1
7	80200707	Cutting Knife	1

8	80200708	Pressure plate(mesh plate)	1
9	80200709	Funnel	1
10	802007010	Trefoil Nut (locking nut)	1
11	802007011	Oil sealing cover	1
12	802007012	Driving box	1
13	802007013	Washer	1
14	802007014	Bearing	1
15	802007015	Bush	2
16	802007016	Worm gear	1
17	802007017	Flat key	1
18	802007018	Worm axle	1
19	802007019	Elastic pin	1
20	802007020	Bearing	1
21	802007021	Square hole bush	1
22	802007022	Framework oil sealing	1
23	802007023	Link sleeve	1
24	802007024	inner hexangular bolt	3
25	802007025	Nut	1
26	802007026	Worm bush	1
27	802007027	Motor	1

28	802007028	Washer	1
29	802007029	Inner hexangular Bolt	2
30	802007030	Handle	1
31	802007031	Oil sealing bolt	1
32	802007032	Locking bolt	1
33	802007033	Shell	1
34	802007034	Cable bush	1
35	802007035	Plug	1
36	802007036	Overload protection switch	1
37	802007037	Forward and reverse switch	1
38	802007038	Board	1
39	802007039	Rubber feet	4
40	802007040	Bolt	4
41	802007041	Bolt	3
42	802007042	Stuff tray	1
43	802007043	Pusher	1
44	802007044	seal	1
45	802007045	Washer	1
46	802007046		1

DTC22-5 Exploded View



- 1 Locking nut
- 2 Pressure plate
- 3 Cutting knife
- 4 Mesh plate (Φ 15mm) 802P22515
- 5 Cutting knife
- 6 Mesh plate (Φ 16mm) 802P22516
- 7 Propeller
- 8 Nylon Washer
- 9 Grinder head
- 10 Plastic plunger (pusher)
- 11 Stuff tray
- 12 Body

1. Introducción

Nuestras picadoras de carne cuentan con un cuerpo completo de acero inoxidable con un acabado pulido a espejo para mayor durabilidad y un aspecto elegante. Están equipados con un potente motor, un interruptor de avance/retroceso para eliminar atascos y un botón de reinicio para mayor seguridad. Cada unidad incluye dos placas de malla ($\Phi 6$ mm y $\Phi 8$ mm), un cortador y una boquilla de plástico. El diseño compacto y de bordes lisos ahorra espacio y mejora la seguridad. Todos los modelos cuentan con la certificación CE.

2. Precauciones de seguridad

El uso inadecuado puede provocar lesiones o daños al equipo. Úselo solo con una fuente de alimentación adecuada.

Lea siempre atentamente estas instrucciones antes de usar.

Advertencias:

- **Nunca opere el molinillo sin carne cargada.**
- **Después de 45 minutos de uso continuo, apague el molinillo y deje que se enfríe.**
- **Desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla. No rocíe ni vierta agua directamente sobre él.**
- **La instalación incorrecta del cortador o la placa de malla puede causar daños. Instálalos correctamente.**
- **No procese artículos no alimenticios o artículos con huesos o piel.**
- **No use los dedos para alimentar con carne. Utilice siempre el émbolo de plástico suministrado.**
- **No encienda la amoladora durante el desmontaje o la inspección.**
- **Retire las fundas de silicona antes de usar.**
- **Coloque el molinillo sobre una superficie horizontal, estable y antideslizante.**
- **Inspeccione el cable de alimentación y el enchufe en busca de daños antes de usarlo. No lo use si está dañado.**
- **Asegúrese de que el enchufe sea fácilmente accesible para el apagado de emergencia. Las reparaciones deben ser realizadas por un electricista calificado.**

3. Limpieza y operación

1. Limpieza (primer uso / uso diario)

Limpie el molinillo antes del primer uso y al comienzo de cada día para mantener la higiene. Desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla.

Pasos:

1. Enjuague las piezas con agua caliente limpia para eliminar los residuos de carne.
2. Frote con un cepillo y un detergente adecuado aprobado para equipos alimentarios.
3. Enjuague nuevamente con agua tibia.
4. Deje que las piezas se sequen al aire. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a ensamblarlas.

Pasos de desmontaje:

1. Retire la bandeja de carne girándola y levantándola.
2. Desatornille la tuerca de bloqueo.
3. Retire la placa picadora.
4. Retire con cuidado la cuchilla (cortador), ya que tiene bordes afilados.



5. Saque el eje del tornillo sin fin; No pierdas la arandela de nylon.
6. Retire la carcasa del tornillo sin fin que soporta su peso mientras afloja las tuercas de bloqueo.



2. Instalación (después de la limpieza)

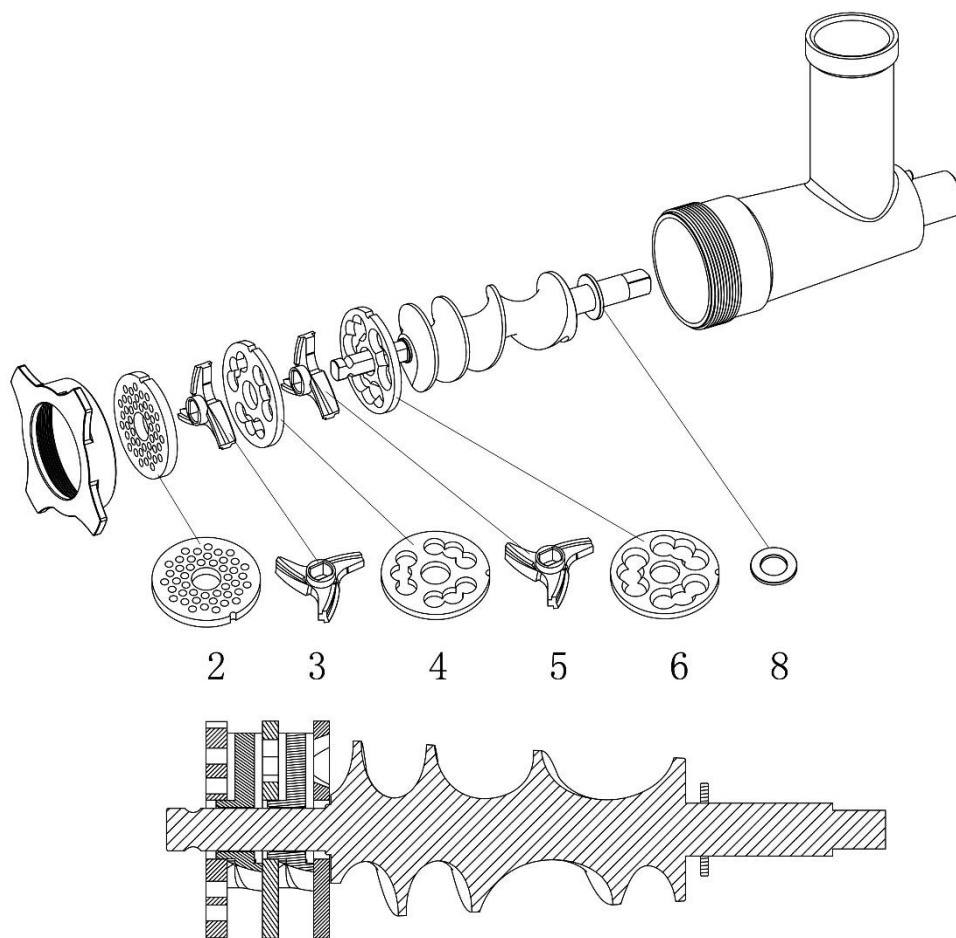
Nota: Asegúrese de que el casquillo cuadrado del tornillo sin fin esté alineado con el cuerpo de la amoladora.

Pasos:

1. Vuelva a colocar la carcasa del tornillo sin fin y apriete a mano las tuercas de bloqueo.
2. Inserte el tornillo sin fin, asegurándose de que encaje en la unidad cuadrada. No te olvides de la arandela de nylon.
3. Coloque el cortador con el borde hacia afuera.
4. Inserte la placa picadora, alineando su ranura con el pasador.
5. Coloque y apriete a mano la tuerca de bloqueo.
6. Coloque la bandeja de carne a presión en la carcasa del gusano.



Cómo ensamblar las cuchillas:



- 2 Placa de malla
- 3 Cuchillo de corte
- 4 placas de malla (diámetro: 15 mm) 802P22515
- 5 Cuchillo de corte
- 6 Placa de malla (diámetro: 16 mm) 802P22515
- 8 Arandela de nylon

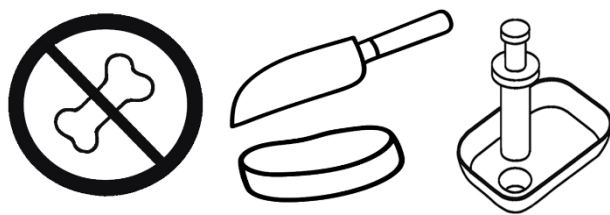
(Picadora de carne DTC22 I - 5 cuchillas)

3. Funcionamiento

- Enchufe la máquina.
- Cargue la carne cortada en cubitos en la bandeja.
- Aliméntelo suavemente con el émbolo de plástico (nunca con los dedos).
- Enciende el molinillo.
- Empuje la carne firmemente con el émbolo.
- Una vez que toda la carne esté picada, apague la máquina inmediatamente.

Si el molinillo se detiene:

- Utilice el interruptor de retroceso para eliminar el atasco.
- Si no tiene éxito, apague, desenchufe y limpie el molinillo.



No triture los huesos, ya que pueden dañar o atascar la máquina.

Recorta y corta la carne en trozos antes de molerla.

No use sus manos: siempre use el émbolo de plástico para alimentar la carne.

4. Mantenimiento y solución de problemas

Solución de problemas

Problema: La carne está triturada o rizada

- La tuerca de bloqueo puede estar suelta → apriétela
- La placa picadora puede estar bloqueada → Límpiala
- El juego de corte puede estar desafilado → Reemplácelo
- Es posible que el ensamblaje de la cuchilla sea incorrecto → Vuelva a ensamblarlo correctamente

Problema: Ruido fuerte de chirrido o arañosos

- Tuerca de bloqueo demasiado apretada → Aflojar ligeramente

Problema: El gusano no gira

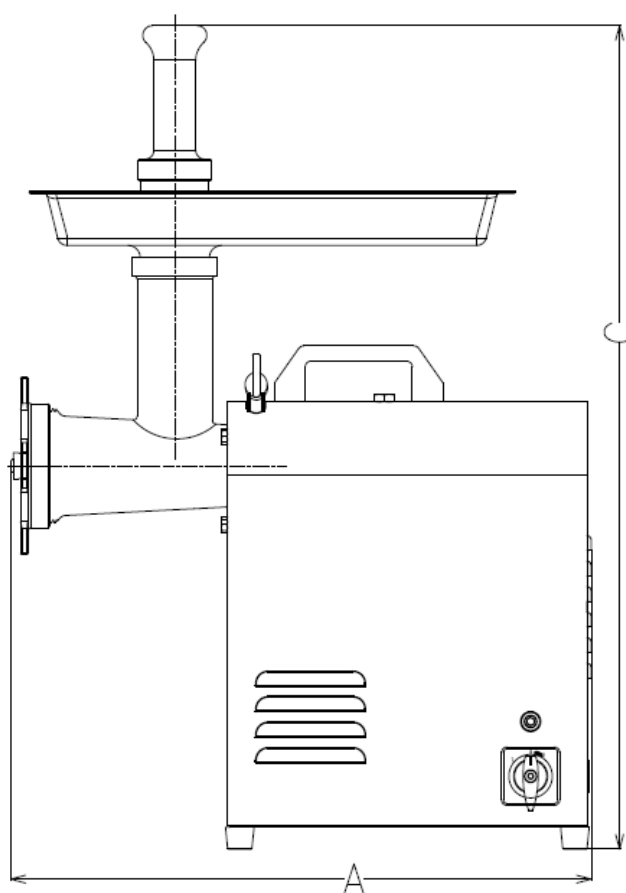
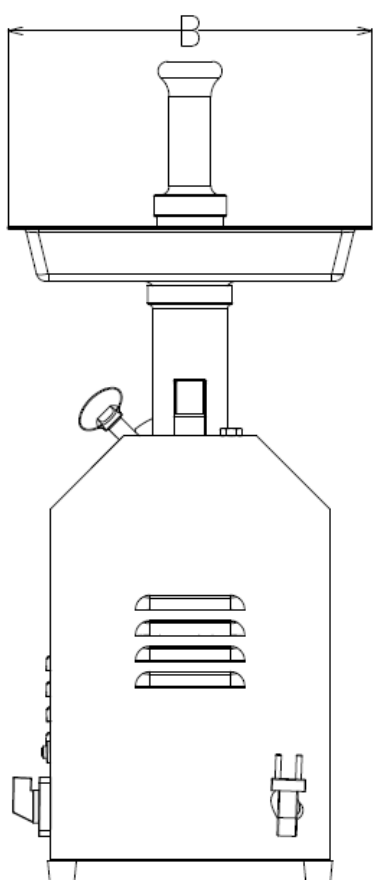
- Atascado por objetos extraños → Desenchufe y elimine la obstrucción

Consejos de mantenimiento

- Opere la máquina de acuerdo con las instrucciones para prolongar su vida útil.
- Los daños causados por un uso inadecuado no están cubiertos por el fabricante.
- Guarde la máquina en un ambiente limpio y seco.
- No exponer a la lluvia ni a la humedad.

5. Especificaciones técnicas

MODE LO	VOLTAJE NOMINAL	POTENCIA NOMINAL	POTENCIA DE ENTRADA	NIVEL DE IMPERMEABILIDAD	SALIDA	N.PESO
DTC8/ DTC8I	220-240 V/50 HZ	300W	550W	IPX1	80 kg/h	20,5 kg
DTC12/ DTC12I	220-240 V/50 HZ	550W	735 W	IPX1	150 kg/h	24,5 kg
DTC22	220-240 V/50 HZ	900W	1100W	IPX1	250 kg/h	31 kg
DTC22 I	220-240 V/50 HZ 220 V/60 HZ 380 V/50 HZ 415 V/50 HZ	900W	1100W	IPX1	300 kg/h	33 kg
DTC32	220 V/60 HZ 380 V/50 HZ 415 V/50 HZ	1500	1800W	IPX1	320 kg/h	67 kg



Tamaño de la máquina

MODELO	A	B	C
DTC32	710 mm	330 mm	585 mm
DTC22	490 mm	305 mm	607 mm
DTC12	420 mm	265 mm	548 mm
DTC8	370 mm	250 mm	490 mm

Diagrama de circuito de picadora de carne trifásica (DTC22I/DTC32/DTC42)

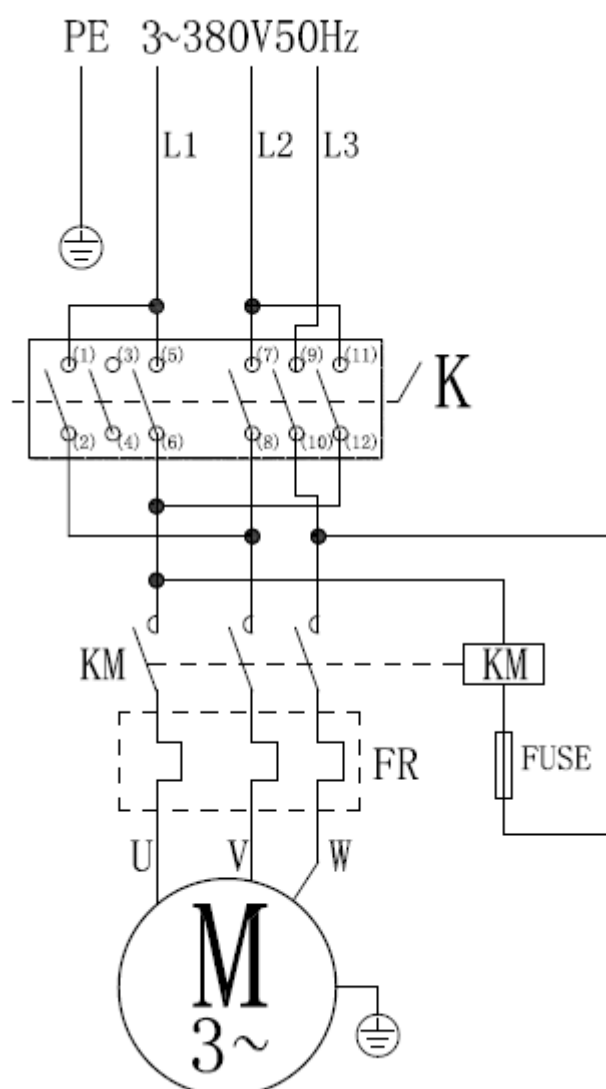
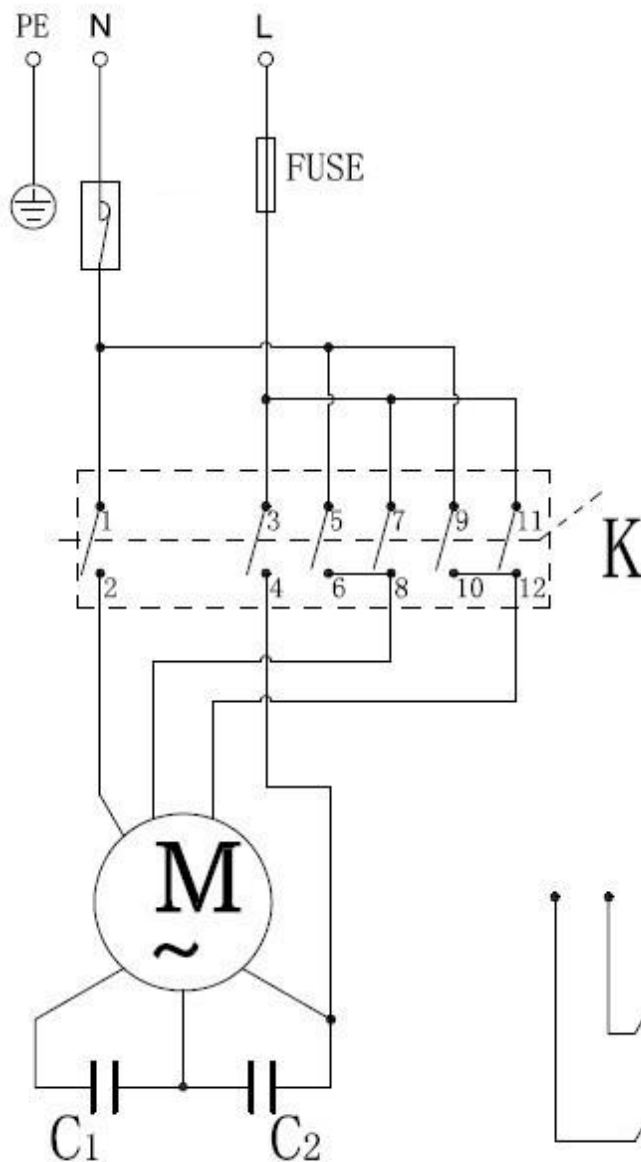


Diagrama de circuito de la picadora de carne monofásica (DTC8 / DTC12 / DTC22 / DTC221 / DTC32)



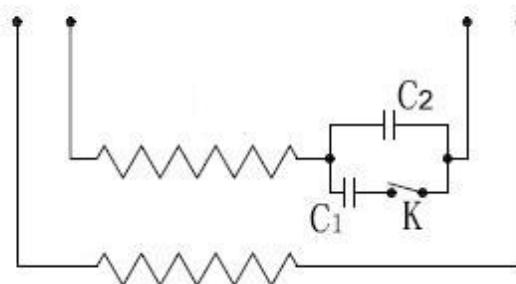
FUSIBLE - INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECARGA

K - INTERRUPTOR DE AVANCE Y RETROCESO

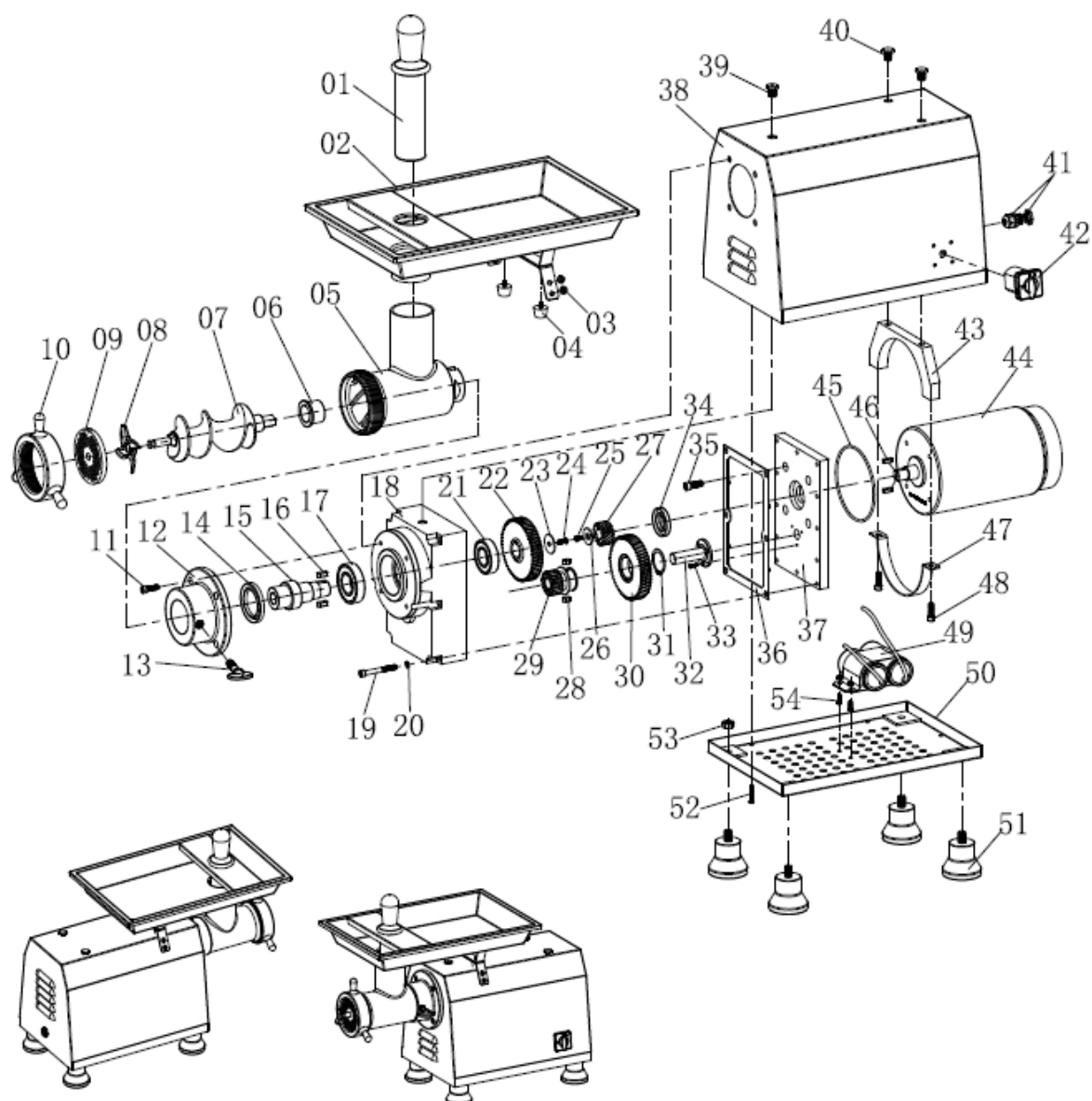
M - MOTOR

C1 - CONDENSADOR DE ARRANQUE

C2 - OPERAR EL CONDENSADOR



Despiece Picadora de carne DTC32



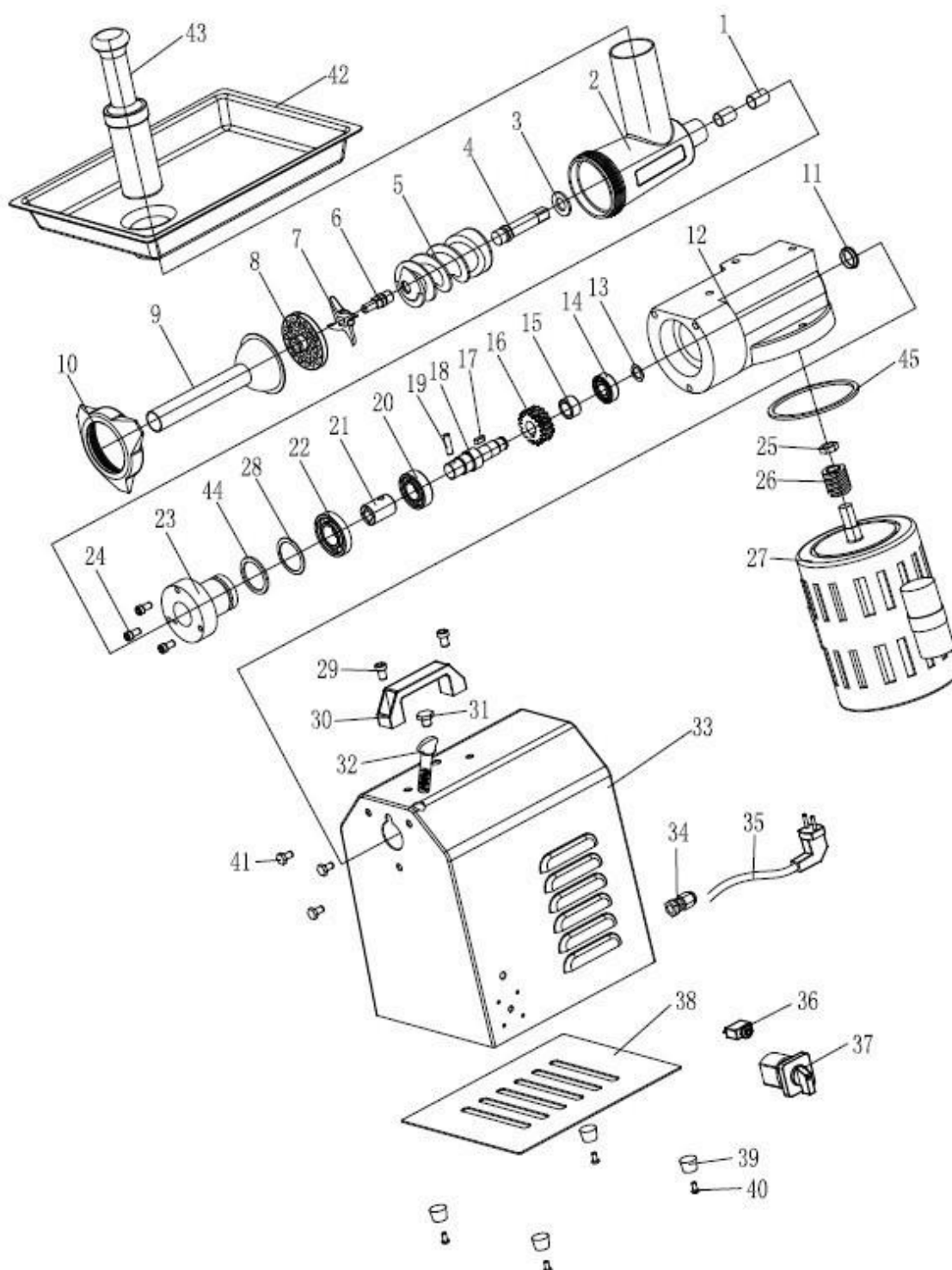
NO	Nombre	Cantidad (PCS)
01	Émbolo de plástico	1 PIEZA
02	Bandeja de carga	1 PIEZA
03	Tornillos	4 PIEZAS
04	Alfombrilla	2 PIEZAS
05	Cabezal de la picadora	1 PIEZAS
06	Casquillo de cobre	1 PIEZAS
07	Hélice	1 PIEZAS

08	Cuchilla	1 PIEZAS
09	Placa perforada	1 PIEZAS
10	Tuerca de fijación	1 PIEZAS
11	Tornillo hexagonal interno	4 PIEZAS
12	Manguito de enlace	1 PIEZAS
13	Tornillos	1 PIEZAS
14	Retén de aceite	1 PIEZAS
15	Eje de acoplamiento	1 PIEZAS

16	Chaveta	2 PIEZAS
17	Rodamiento	1 PIEZAS
18	Caja de engranajes	1 PIEZAS
19	Perno hexagonal interno	6 PIEZAS
20	Arandela elástica	6 PIEZAS
21	Rodamiento	1 PIEZAS
22	Engranaje	1 PIEZAS
23	Arandela B	1 PIEZAS
24	Tornillos	1 PIEZAS
25	Tornillos	1 PIEZAS
26	Arandela A	1 PIEZAS
27	Engranaje	1 PIEZAS
28	Chaveta	2 PIEZAS
29	Engranaje	1 PIEZAS
30	Engranaje	1 PIEZAS
31	Anillo	1 PIEZAS
32	Eje dentado	1 PIEZAS
33	Tornillos	3 PIEZAS
34	Retén de aceite	1 PIEZAS
35	Tornillos hexagonales internos	4 PIEZAS
36	Junta de estanqueidad	1 PIEZAS
37	BLOCK	1 PIEZAS
38	Cuerpo	1 PIEZAS
39	Tornillos	PC
40	Tornillo	2 PIEZAS
41	Cable	1 PIEZAS
42	Interruptor avance/retroceso	1 PIEZAS
43	Soporte	1 PIEZAS
44	Motor	1 PIEZAS
45	Junta tórica	1 PIEZAS
46	Chaveta	2 PIEZAS

47	Anillo	1 PIEZAS
48	Tornillos	2 PIEZAS
49	Condensador	
50	Cubierta inferior	1 PIEZAS
51	Patas de soporte	4 PIEZAS
52	Tornillos	6 PIEZAS
53	Tuercas	4 PIEZAS
54	Tornillos	1 PIEZAS

Despiece (DTC8/DTC12/DTC22/22I)



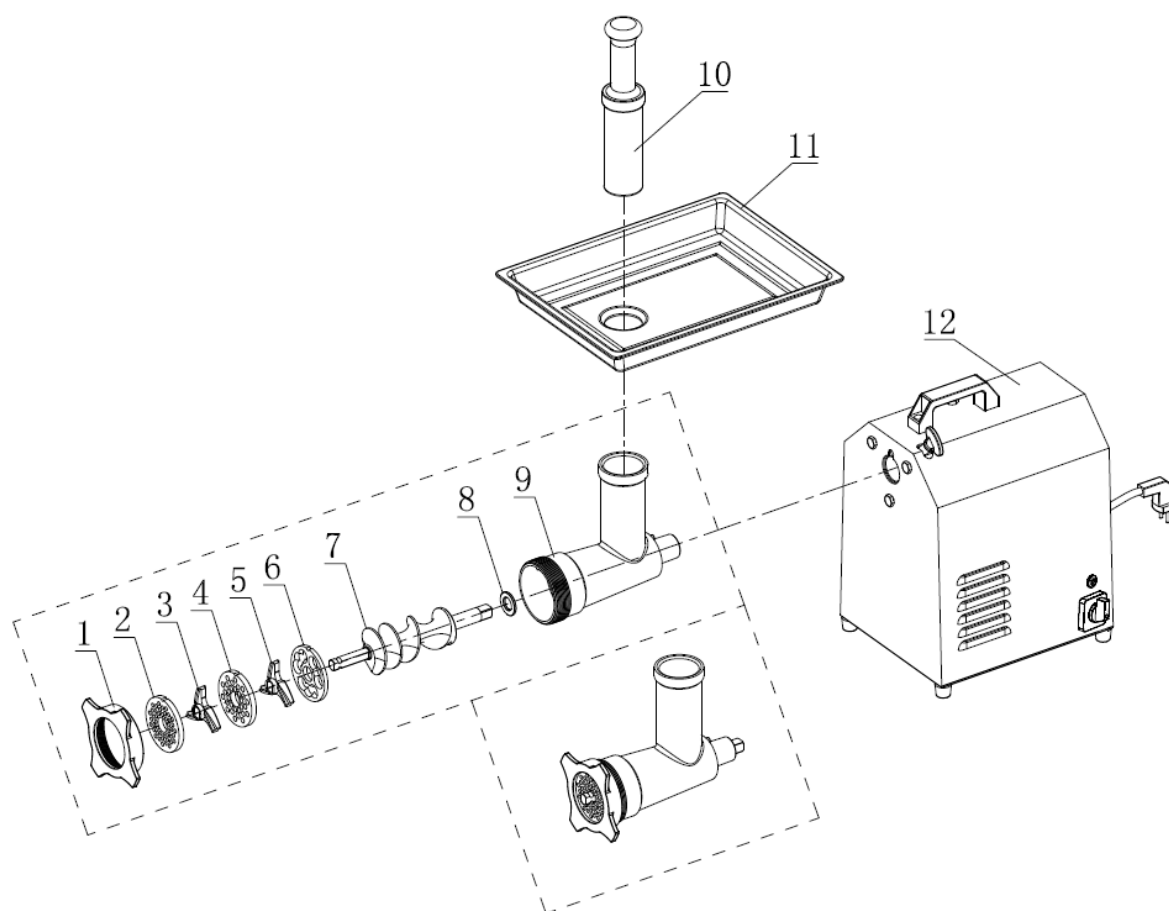
No.	N.º de artículo	Nombre	cantidad
1	80200701	Casquillo de cobre	2
2	80200702	Cabezal de la picadora	1

3	80200703	Arandela de nailon	1
4	80200704	Rodamiento	1
5	80200705	Hélice	1
6	80200706	Pasador del eje de la hélice	1
7	80200707	Cuchilla de corte	1

8	80200708	Placa perforada	1
9	80200709	Embudo	1
10	802007010	Tuerca de mariposa	1
11	802007011	Cubierta de sello	1
12	802007012	Caja de transmisión	1
13	802007013	Arandela	1
14	802007014	Rodamiento	1
15	802007015	Casquillo	2
16	802007016	Engranaje sinfín	1
17	802007017	Chaveta	1
18	802007018	Eje de gusano	1
19	802007019	Pasador elástico	1
20	802007020	Rodamiento	1
21	802007021	Casquillo cuadrado	1
22	802007022	Sello de aceite estructural	1
23	802007023	Manguito de enlace	1
24	802007024	Perno hexagonal interno	3
25	802007025	Tuerca	1
26	802007026	Casquillo de gusano	1
27	802007027	Motor	1
28	802007028	Arandela	1

29	802007029	Perno hexagonal interno	2
30	802007030	Mango	1
31	802007031	Tornillo de sello de aceite	1
32	802007032	Tornillo de bloqueo	1
33	802007033	Carcasa	1
34	802007034	Casquillo de cable	1
35	802007035	Enchufe	1
36	802007036	Interruptor de protección	1
37	802007037	Interruptor avance/retroceso	1
38	802007038	Placa	1
39	802007039	Patas de goma	4
40	802007040	Tornillo	4
41	802007041	Tornillo	3
42	802007042	Bandeja de carga	1
43	802007043	Empujador	1
44	802007044	Sello	1
45	802007045	Arandela	1
46	802007046		1
47	802007047		

DTC22-5 Despiece



- 1 Tuerca de bloqueo
- 2 Placa de presión
- 3 Cuchillo de corte
- 4 Placa de malla (Φ 15mm) 802P22515
- 5 Cuchillo de corte
- 6 Placa de malla (Φ 16mm) 802P22516
- 7 Hélice
- 8 Arandela de nailon
- 9 Cabezal de molinillo
- 10 Émbolo de plástico (empujador)
- 11 Bandeja de relleno
- 12 Cuerpo

1. Introduction

Nos hachoirs à viande sont dotés d'un corps entièrement en acier inoxydable avec une finition polie miroir pour une durabilité et un look élégant. Ils sont équipés d'un moteur puissant, d'un interrupteur avant/arrière pour éliminer les bourrages et d'un bouton de réinitialisation pour plus de sécurité. Chaque unité comprend deux plaques de maille ($\Phi 6$ mm et $\Phi 8$ mm), un cutter et une buse en plastique. La conception compacte et aux bords lisses permet d'économiser de l'espace et d'améliorer la sécurité. Tous les modèles sont certifiés CE.

2. Précautions de sécurité

Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures ou des dommages à l'équipement. Utiliser uniquement avec une alimentation électrique appropriée.

Lisez toujours attentivement ces instructions avant de l'utiliser.

Avertissements:

- **N'utilisez jamais le hachoir sans charge de viande.**
- **Après 45 minutes d'utilisation continue, éteignez le moulin et laissez-le refroidir.**
- **Débranchez toujours la machine avant de la nettoyer. Ne vaporisez pas et ne versez pas d'eau directement dessus.**
- **Une mauvaise installation du cutter ou de la plaque grillagée peut causer des dommages. Installez-les correctement.**
- **Ne traitez pas d'articles non alimentaires ou d'articles avec des os ou de la peau.**
- **N'utilisez pas les doigts pour nourrir la viande. Utilisez toujours le piston en plastique fourni.**
- **N'allumez pas le moulin pendant le démontage ou l'inspection.**
- **Retirez les couvercles en silicone avant utilisation.**
- **Placez le moulin sur une surface horizontale stable et antidérapante.**
- **Vérifiez que le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés avant utilisation. Ne pas utiliser s'il est endommagé.**
- **Assurez-vous que la prise est facilement accessible pour un arrêt d'urgence. Les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié.**

3. Nettoyage et fonctionnement

1. Nettoyage (première utilisation / utilisation quotidienne)

Nettoyez le moulin avant la première utilisation et au début de chaque journée pour maintenir l'hygiène. Débranchez toujours la machine avant de la nettoyer.

Escalier:

1. Rincez les à l'eau chaude claire pour éliminer les résidus de viande.
2. Frottez à l'aide d'une brosse et d'un détergent adapté approuvé pour l'équipement alimentaire.
3. Rincez à nouveau à l'eau tiède.
4. Laissez les sécher à l'air. Assurez-vous que toutes les sont complètement sèches avant de les remonter.

Étapes de démontage :

1. Retirez le plateau à viande en le tournant et en le soulevant.
2. Dévisser le contre-écrou.
3. Retirer la plaque du hachoir.
4. Retirez soigneusement la lame (cutter) - elle a des bords tranchants.



5. Retirez l'arbre à vis sans fin ; Ne perdez pas la rondelle en nylon.
6. Retirez le boîtier à vis sans fin supportant son poids tout en desserrant les contre-écrous.



2. Installation (après nettoyage)

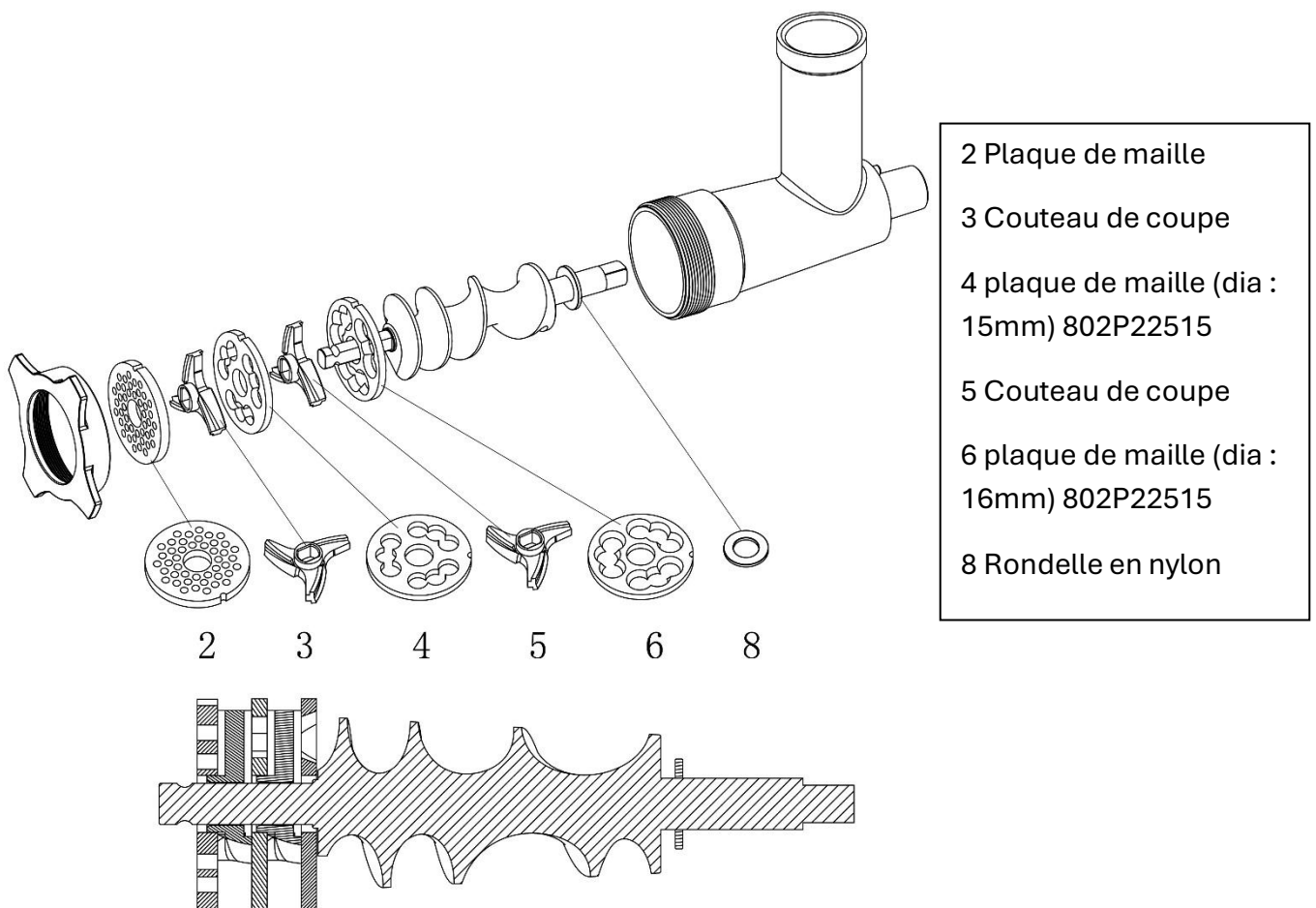
Remarque : Assurez-vous que la douille d'entraînement carrée de la vis sans fin s'aligne avec le corps du moulin.

Escalier:

1. Remontez le boîtier à vis sans fin et serrez les écrous de blocage à la main.
2. Insérez la vis sans fin en vous assurant qu'elle engage l'entraînement carré. N'oubliez pas la rondelle en nylon.
3. Montez le cutter avec son bord vers l'extérieur.
4. Insérez la plaque du hachoir en alignant sa fente avec la goupille.
5. Montez et serrez à la main l'écrou de blocage.
6. Ajustez le plateau à viande sur le boîtier de la vis sans fin.



Comment assembler les lames :



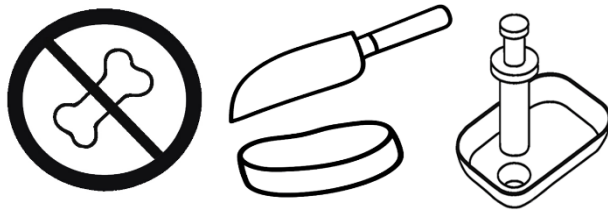
(Hachoir à viande DTC22 I - 5 lames)

3. Fonctionnement

- Branchez la machine.
- Chargez la viande coupée en dés dans le plateau.
- Nourrissez-le doucement à l'aide du piston en plastique (jamais avec vos doigts).
- Allumez le moulin.
- Enfoncez régulièrement la viande à l'aide du piston.
- Une fois que toute la viande est hachée, éteignez immédiatement la machine.

Si le moulin cale :

- Utilisez l'interrupteur de marche arrière pour éliminer le bouchage.
- En cas d'échec, éteignez, débranchez et nettoyez le moulin.



Ne broyez pas les os - ils peuvent endommager ou coincer la machine.

Coupez et coupez la viande en morceaux avant de la hacher.

N'utilisez pas vos mains - utilisez toujours le piston en plastique pour nourrir la viande.

4. Maintenance et dépannage

Dépannage

Problème : La viande est écrasée ou sertie

- Le contre-écrou est peut-être desserré → Serrez-le
- La plaque du hachoir est peut-être bloquée → Nettoyez-la
- L'ensemble de coupe peut être émoussé → Remplacez-le
- L'assemblage de la lame peut être incorrect → Remontez correctement

Problème : Bruit de grincement ou de grattage fort

- Écrou de blocage trop serré → Desserrez légèrement

Problème : La vis sans fin ne tourne pas

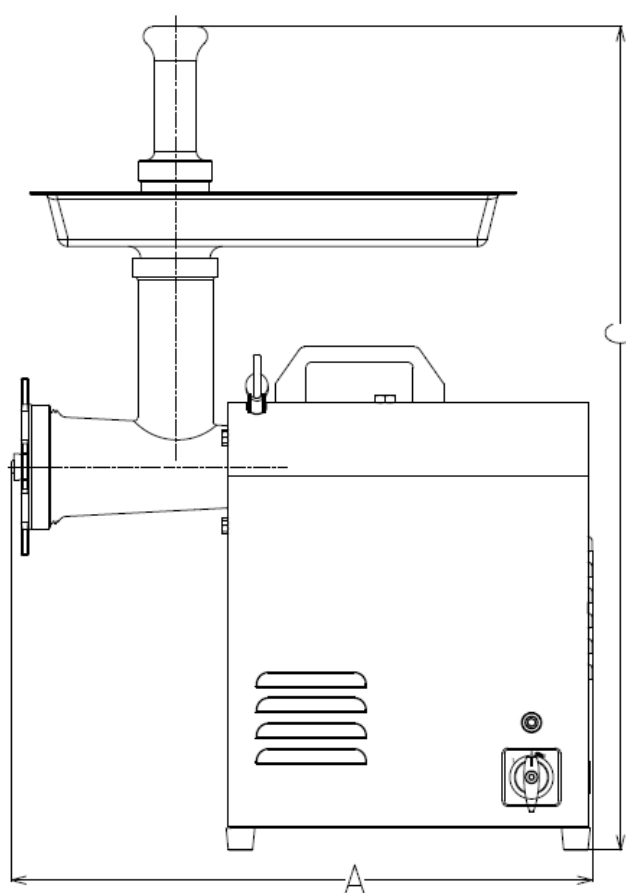
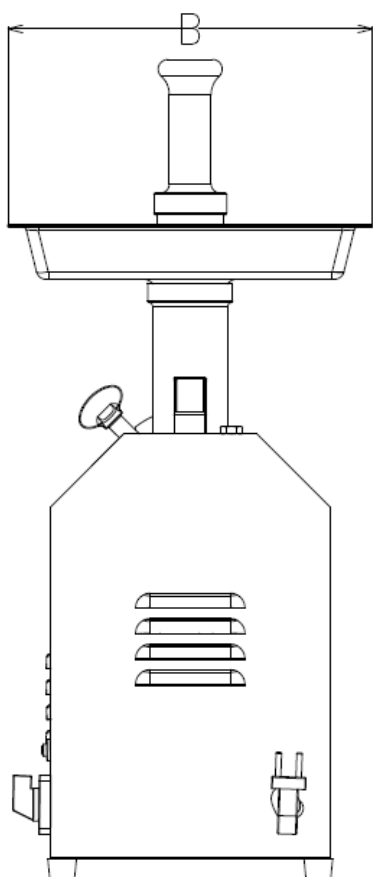
- Bouclé par des objets étrangers → Débranchez et retirez l'obstruction

Conseils d'entretien

- Faites fonctionner la machine conformément aux instructions pour prolonger sa durée de vie.
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par le fabricant.
- Rangez la machine dans un environnement propre et sec.
- Ne pas exposer à la pluie ou à l'humidité.

5. Caractéristiques techniques

MODÈLE	TENSION NOMINALE	PUISSANCE NOMINALE	PUISSANCE D'ENTRÉE	NIVEAU D'ÉTANCHÉITÉ	SORTIE	N.POIDS
DTC8/DTC8I	220-240V/50HZ	300 W	550 W	Norme IPX1	80 kg/h	20,5 kg
DTC12/DTC12I	220-240V/50HZ	550 W	735 W	Norme IPX1	150 kg/h	24,5 kg
DTC22	220-240V/50HZ	900 W	1100W	Norme IPX1	250 kg/h	31 kg
DTC22 I	220-240V/50HZ 220 V/60 HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	900 W	1100W	Norme IPX1	300 kg/h	33 kg
DTC32	220 V/60 HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	1500	1800W	Norme IPX1	320 kg/h	67 kg



MODÈLE	A	B	C
DTC32	710 mm	330 mm	585 mm
DTC22	490 mm	305 mm	607 mm
DTC12	420 mm	265 mm	548 mm
DTC8	370 mm	250 mm	490 mm

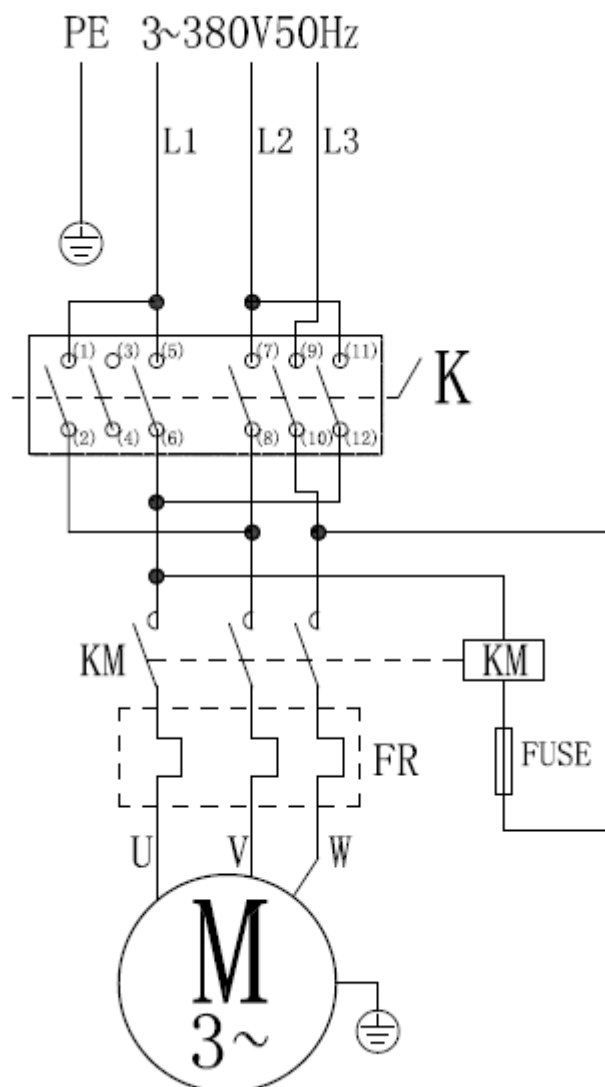
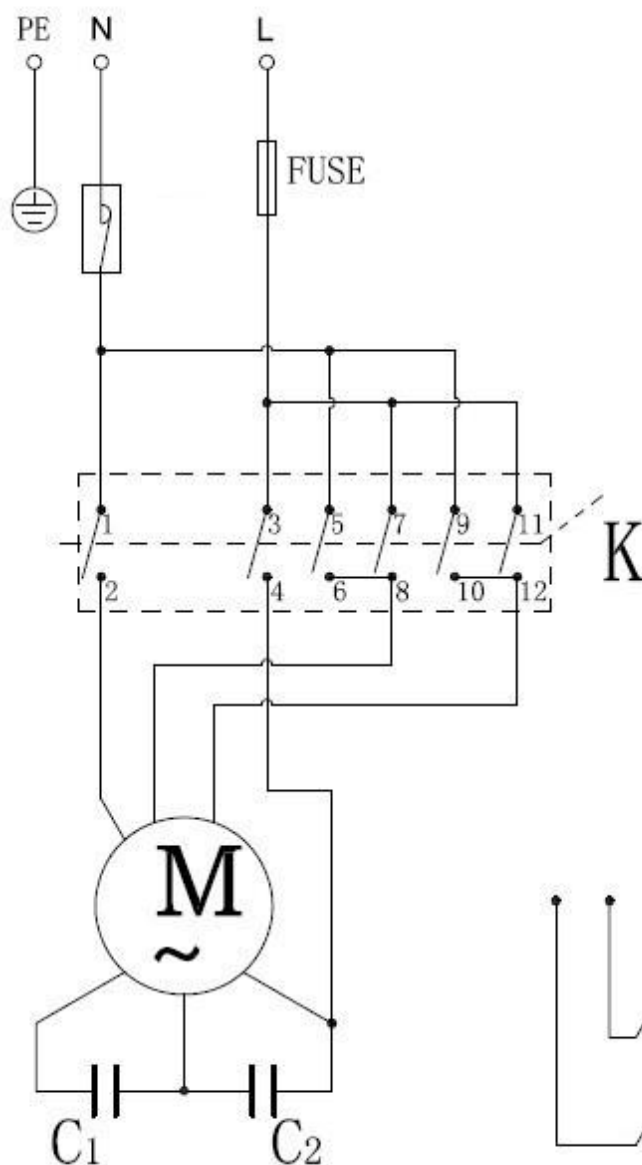


Schéma électrique du hachoir à viande monophasé (DTC8 / DTC12 / DTC22 / DTC22I / DTC32)



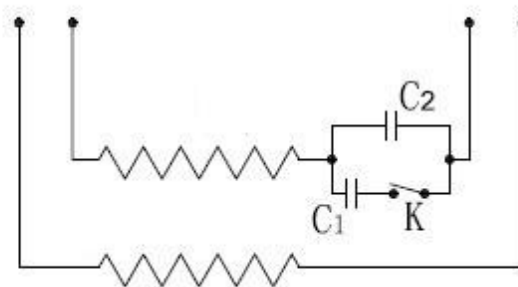
FUSIBLE - INTERRUPTEUR DE PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES

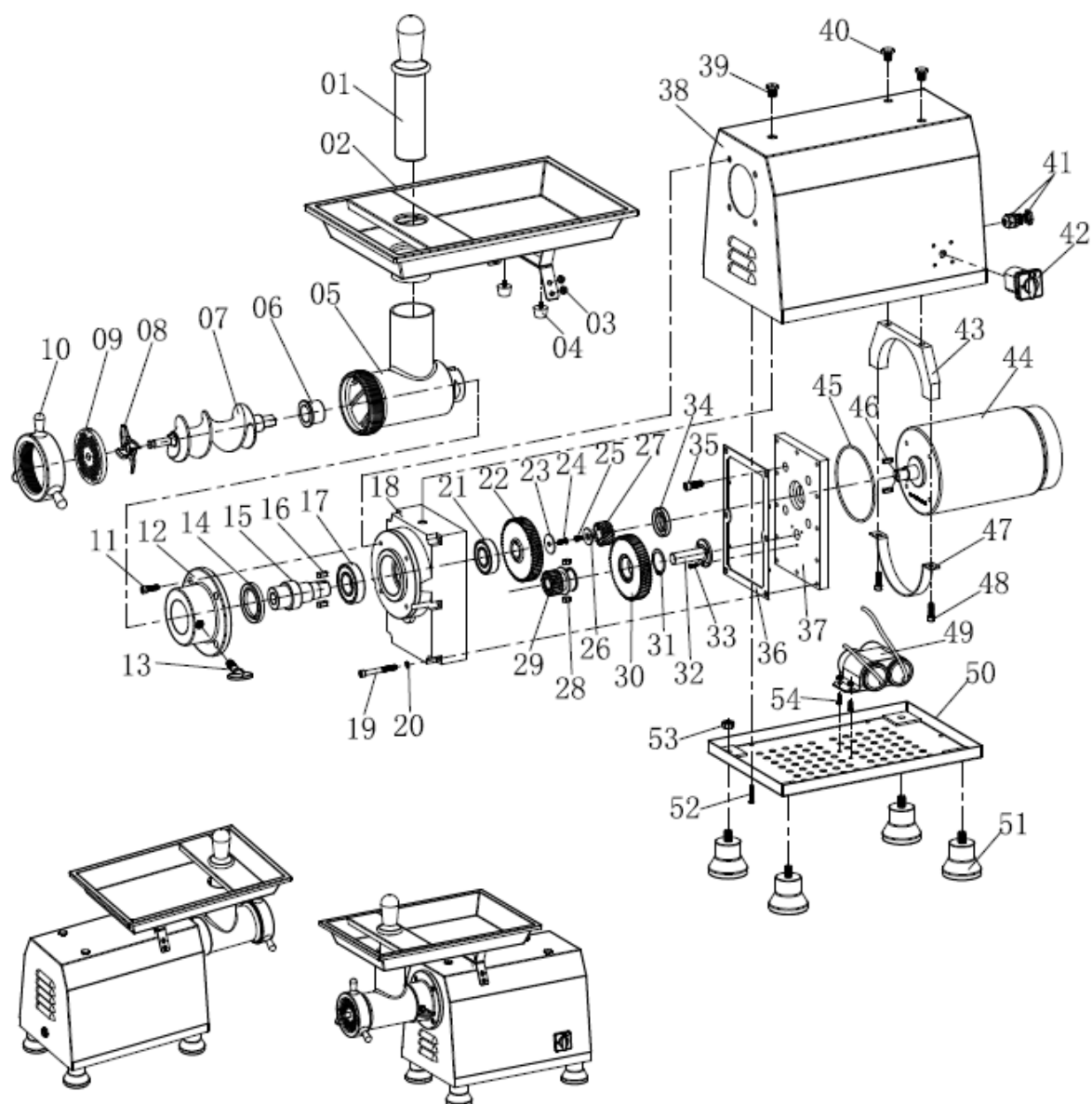
K - INTERRUPTEUR AVANT ET ARRIÈRE

M - MOTEUR

C1 - CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE

C2 - FONCTIONNEMENT DU CONDENSATEUR



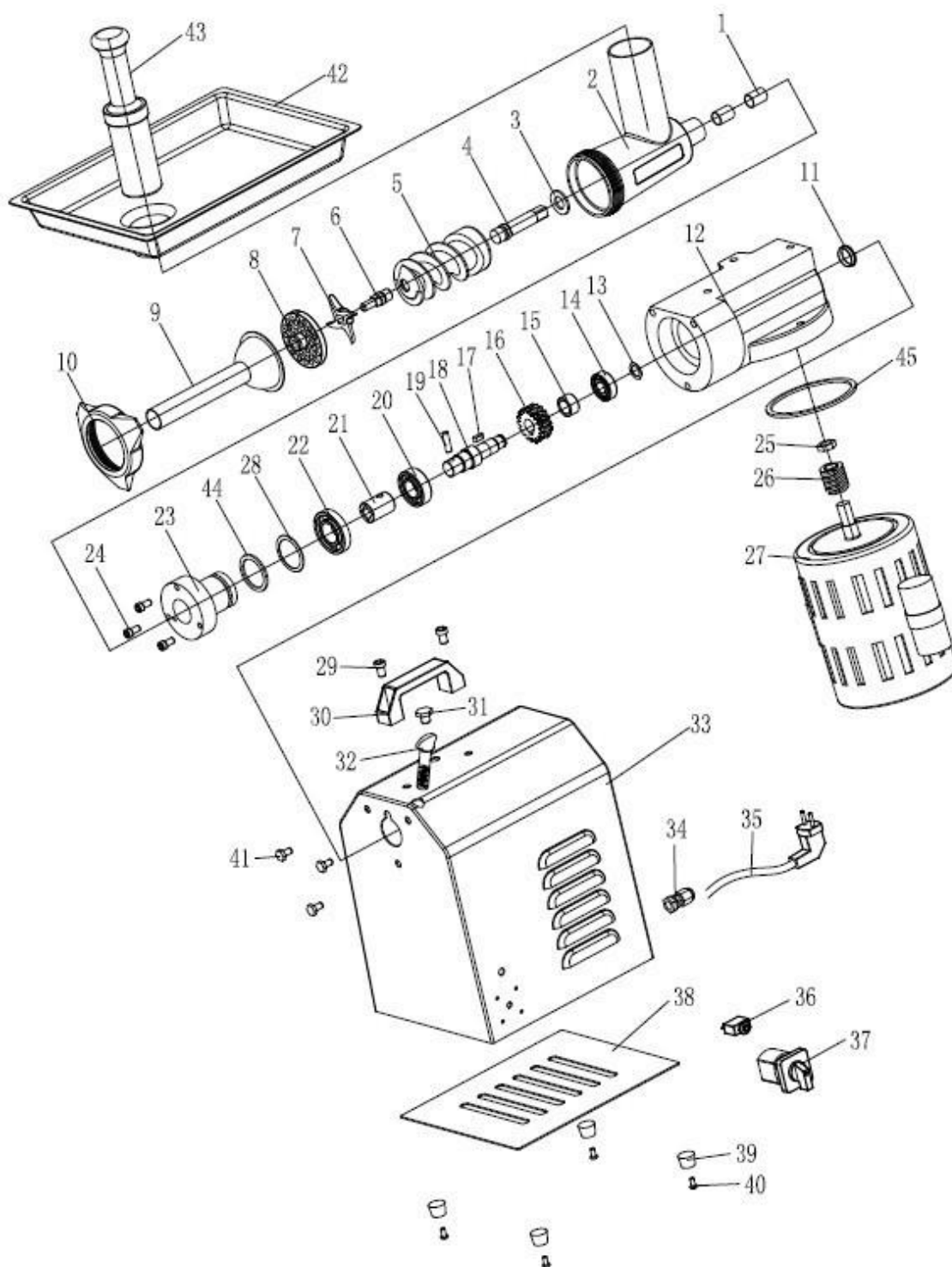
Hachoir à viande DTC32


NON	Nom	Quantité (Crédit : PCS)
01	Poussoir en plastique	1
02	Plateau d'alimentation	1
03	Vis	4
04	Tapis	2
05	Tête de hachoir	1
06	Bague en cuivre	1

07	Hélice	1
08	Couteau	1
09	Plaque perforée	1
10	Écrou de serrage	1
11	Vis à six pans creux	4
12	Manchon de liaison	1
13	Vis	1
14	Joint à huile	1

15	Arbre d'accouplement	1
16	Clavette	2
17	Roulement	1
18	Boîte d'engrenages	1
19	Boulon à six pans creux	6
20	Rondelle ressort	6
21	Roulement	1
22	Engrenage	1
23	Rondelle B	1
24	Vis	1
25	Vis	1
26	Rondelle A	1
27	Engrenage	1
28	Clavette	2
29	Engrenage	1
30	Engrenage	1
31	Anneau	1
32	Arbre à engrenage	1
33	Vis	3
34	Joint à huile	1
35	Vis à six pans creux	4

36	Joint d'étanchéité	1
37	BLOCK	1
38	Corps	1
39	Vis	PC
40	Vis	2
41	Câble	1
42	Interrupteur avant/arrière	1
43	Support	1
44	Moteur	1
45	Joint torique	1
46	Clavette	2
47	Anneau	1
48	Vis	2
49	Condensateur	
50	Couvercle inférieur	1
51	Pieds de soutien	4
52	Vis	6
53	Écrous	4
54	Vis	1

Vue éclatée (DTC8/DTC12/DTC22/22I)


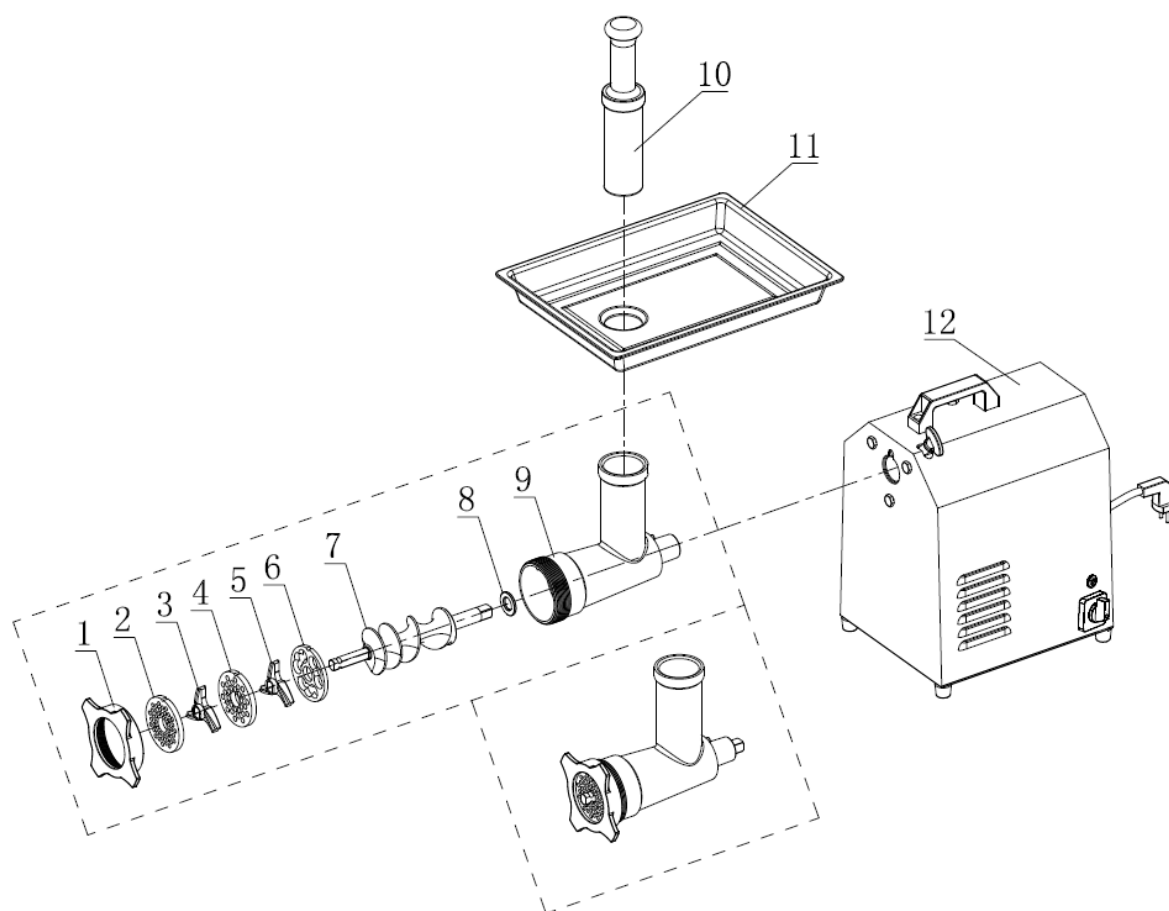
	N° d'article	Nom	quantité
1	80200701	Bague en cuivre	2
2	80200702	Tête de hachoir	1
3	80200703	Rondelle en nylon	1

4	80200704	Roulement	1
5	80200705	Hélice	1
6	80200706	Axe de l'hélice	1
7	80200707	Couteau de coupe	1

8	80200708	Plaque de pression (plaque de maille)	1
9	80200709	Entonnoir	1
10	802007010	Écrou trèfle (contre-écrou)	1
11	802007011	Couvercle d'étanchéité à l'huile	1
12	802007012	Boîte motrice	1
13	802007013	Rondelle	1
14	802007014	Roulement	1
15	802007015	Bague	2
16	802007016	Engrenage à vis sans fin	1
17	802007017	Clavette	1
18	802007018	Axe de vis sans fin	1
19	802007019	Goupille élastique	1
20	802007020	Roulement	1
21	802007021	Douille carrée	1
22	802007022	Joint d'étanchéité de cadre	1
23	802007023	Manchon de liaison	1
24	802007024	Boulon à six pans creux	3
25	802007025	Écrou	1
26	802007026	Douille de vis sans fin	1

27	802007027	Moteur	1
28	802007028	Rondelle	1
29	802007029	Boulon à six pans creux	2
30	802007030	Poignée	1
31	802007031	Boulon de joint d'huile	1
32	802007032	Boulon de verrouillage	1
33	802007033	Coque	1
34	802007034	Passe-câble	1
35	802007035	Fiche	1
36	802007036	Interrupteur thermique	1
37	802007037	Interrupteur avant/arrière	1
38	802007038	Carte	1
39	802007039	Pieds en caoutchouc	4
40	802007040	Boulon	4
41	802007041	Boulon	3
42	802007042	Plateau d'alimentation	1
43	802007043	Poussoir	1
44	802007044	Joint	1
45	802007045	Rondelle	1
46	802007046		1
47	802007047		

DTC22-5 Vue éclatée



- 1 Contre-écrou
- 2 Plaque de pression
- 3 Couteau de coupe
- 4 Plaque grillagée (Φ 15mm)802P22515
- 5 Couteau de coupe
- 6 Plaque grillagée (Φ 16mm) 802P22516
- 7 Hélice
- 8 Rondelle en nylon
- 9 Tête de broyage
- 10 Piston en plastique (poussoir)
- 11 Bac de rangement
- 12 Corps

1. Introduzione

I nostri tritacarne sono dotati di un corpo completamente in acciaio inossidabile con finitura lucidata a specchio per una maggiore durata e un aspetto elegante. Sono dotati di un potente motore, di un interruttore avanti/indietro per eliminare gli inceppamenti e di un pulsante di ripristino per una maggiore sicurezza. Ogni unità include due piastre a rete ($\Phi 6$ mm e $\Phi 8$ mm), una taglierina e un ugello in plastica. Il design compatto e dai bordi lisci consente di risparmiare spazio e aumenta la sicurezza. Tutti i modelli sono certificati CE.

2. Misure di sicurezza

L'uso improprio può causare lesioni o danni alle apparecchiature. Utilizzare solo con un alimentatore adeguato.

Leggere sempre attentamente queste istruzioni prima dell'uso.

Avvertenze:

- **Non azionare mai il tritacarne senza carne carica.**
- **Dopo 45 minuti di uso continuo, spegnere il macinacaffè e lasciarlo raffreddare.**
- **Scollegare sempre la macchina prima di pulirla. Non spruzzare o versare acqua direttamente su di esso.**
- **L'installazione impropria della taglierina o della piastra a rete può causare danni. Installali correttamente.**
- **Non lavorare prodotti non alimentari o con ossa o pelle.**
- **Non usare le dita per nutrire la carne. Utilizzare sempre lo stantuffo di plastica in dotazione.**
- **Non accendere la smerigliatrice durante lo smontaggio o l'ispezione.**
- **Rimuovere le coperture in silicone prima dell'uso.**
- **Posizionare il macinacaffè su una superficie stabile e antiscivolo e orizzontale.**
- **Ispezionare il cavo di alimentazione e la spina per verificare che non siano danneggiati prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiato.**

- **Assicurarsi che la presa sia facilmente accessibile per l'arresto di emergenza. Le riparazioni devono essere eseguite da un elettricista qualificato.**

3. Pulizia e funzionamento

1. Pulizia (primo utilizzo / uso quotidiano)

Pulire il macinacaffè prima del primo utilizzo e all'inizio di ogni giornata per mantenere l'igiene. Scollegare sempre la macchina prima di pulirla.

Passi:

1. Sciacquare le parti con acqua calda pulita per rimuovere i residui di carne.
2. Strofinare con una spazzola e un detergente adatto approvato per le attrezzature alimentari.
3. Risciacquare nuovamente con acqua tiepida.
4. Lasciare asciugare le parti all'aria. Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima del rimontaggio.

Fasi di smontaggio:

1. Rimuovere il vassoio della carne ruotandolo e sollevandolo.
2. Svitare il dado di bloccaggio.
3. Rimuovere la piastra tritacarne.
4. Rimuovere con cautela la lama (taglierina): ha bordi affilati.



5. Estrarre l'albero della vite senza fine; Non perdere la rondella di nylon.

6. Rimuovere l'alloggiamento della vite senza fine che ne sostiene il peso allentando i dadi di bloccaggio.



2. Installazione (dopo la pulizia)

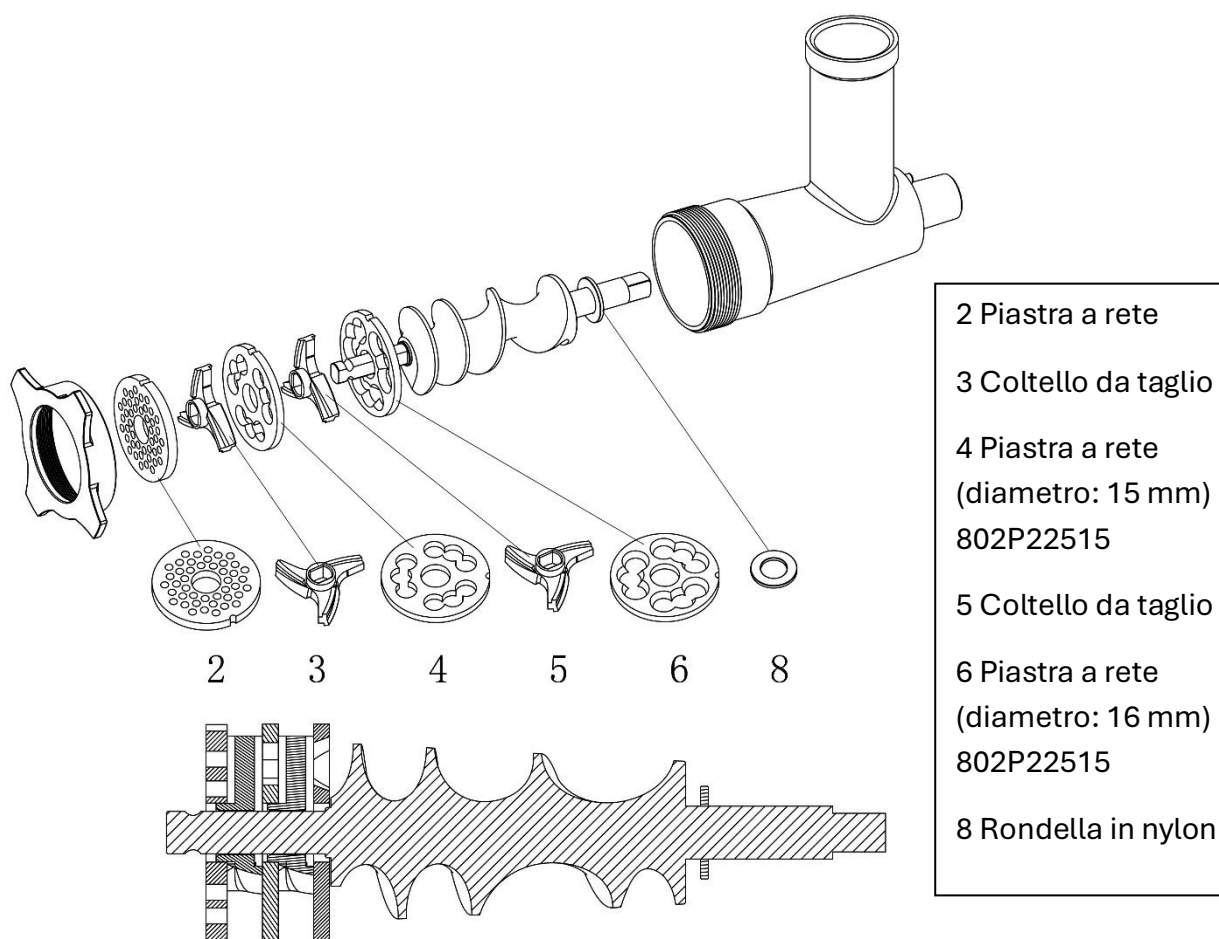
NOTA: Assicurarsi che la presa quadrata dell'unità a vite senza fine sia allineata con il corpo della smerigliatrice.

Passi:

1. Rimontare l'alloggiamento della vite senza fine e serrare a mano i dadi di bloccaggio.
2. Inserire la vite senza fine, assicurandosi che si innesti nell'attacco quadro. Non dimenticare la rondella di nylon.
3. Montare la taglierina con il bordo rivolto verso l'esterno.
4. Inserire la piastra tritacarne, allineando la sua fessura con il perno.
5. Montare e serrare a mano il dado di bloccaggio.
6. Inserire a pressione il vassoio della carne sull'alloggiamento della vite senza fine.



Come assemblare le lame:



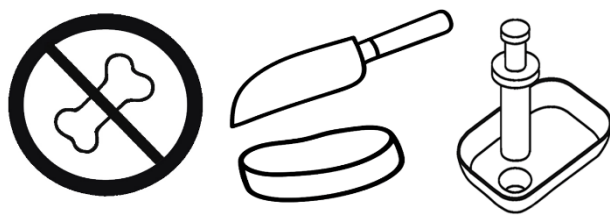
(Tritacarne DTC22 I - 5 lame)

3. Funzionamento

- Collegare la macchina alla presa di corrente.
- Caricare la carne tagliata a dadini nella teglia.
- Alimentalo delicatamente usando lo stantuffo di plastica (mai le dita).
- Accendi il macinino.
- Spingere costantemente la carne verso l'interno utilizzando lo stantuffo.
- Una volta macinata tutta la carne, spegnere immediatamente la macchina.

Se il macinacaffè si blocca:

- Utilizzare l'interruttore di retromarcia per eliminare l'inceppamento.
- In caso di insuccesso, spegnere, scollegare e pulire il macinino.



Non macinare le ossa: possono danneggiare o inceppare la macchina.

Tagliare e tagliare la carne a pezzi prima di macinarla.

Usa sempre lo stantuffo di plastica per alimentare la carne, non toccare mai il tritacarne.

4. Manutenzione e risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi

Problema: la carne viene schiacciata o arricciata

- Il dado di bloccaggio potrebbe essere allentato → serrarlo
- La piastra del tritacarne potrebbe essere bloccata → pulirla
- Il set di taglio potrebbe essere smussato → Sostituirlo
- Il montaggio della lama potrebbe non essere corretto → rimontarlo correttamente

Problema: forte rumore di sfregamento o graffio

- Dado di bloccaggio troppo stretto → Allentare leggermente

Problema: la vite senza fine non gira

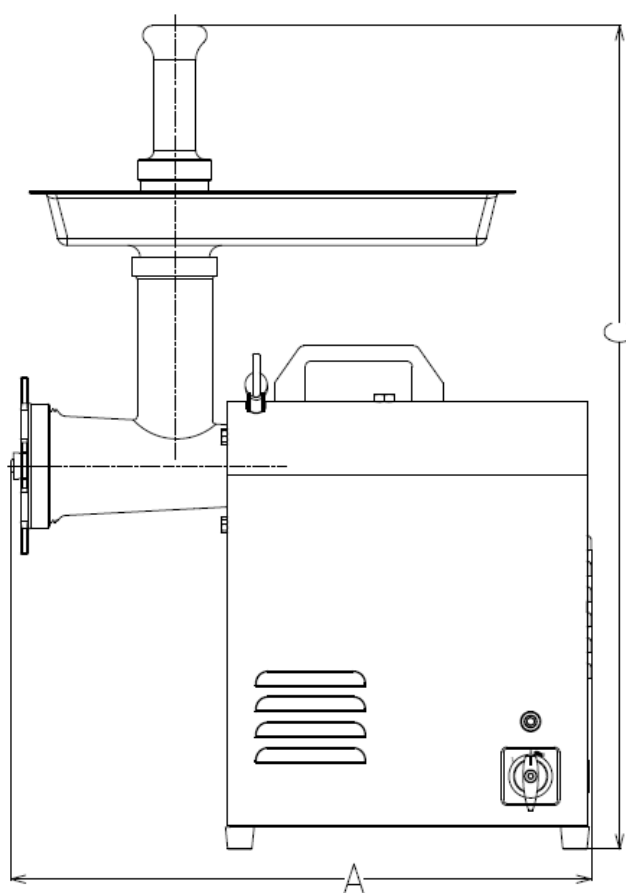
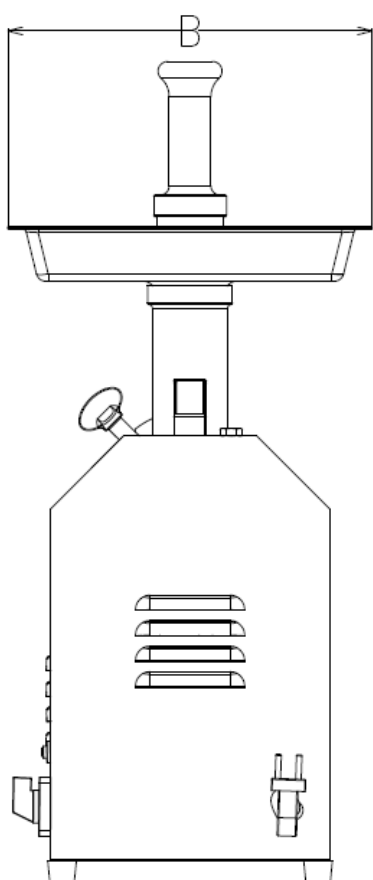
- Inceppato da corpi estranei → Scollegare e rimuovere l'ostruzione

Suggerimenti per la manutenzione

- Azionare la macchina secondo le istruzioni per prolungarne la durata.
- I danni derivanti da un uso improprio non sono coperti dal produttore.
- Conservare la macchina in un ambiente pulito e asciutto.
- Non esporre a pioggia o umidità.

5. Specifiche tecniche

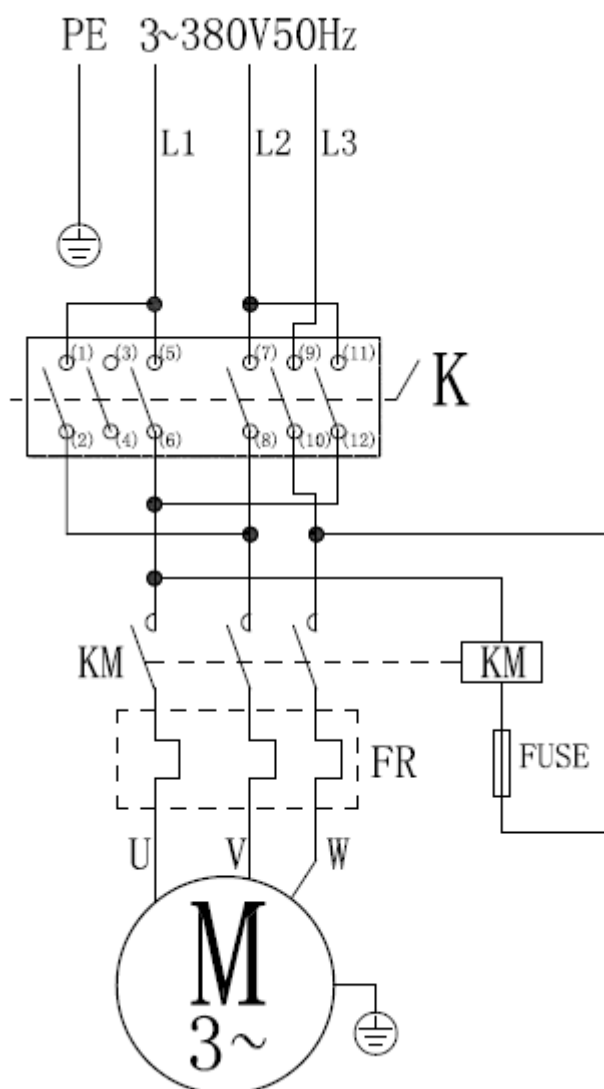
MODELLO	TENSIONE NOMINALE	POTENZA NOMINALE	POTENZA IN INGRESSO	LIVELLO DI IMPERMEABILITÀ	PRODOTTO	N.PESO
DTC8 / DTC8I	220- 240V/50HZ	300W	550 W	IPX1	80 kg/h	20,5 kg
DTC12 / DTC12I	220- 240V/50HZ	550 W	735W	IPX1	150 kg/h	24,5 kg
DTC22	220- 240V/50HZ	900W	1100W	IPX1	250 kg/h	31 kg
DTC22 I	220- 240V/50HZ 220V/60HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	900W	1100W	IPX1	300 kg/h	33 kg
DTC32	220V/60HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	1500	1800W	IPX1	320 kg/h	67 kg



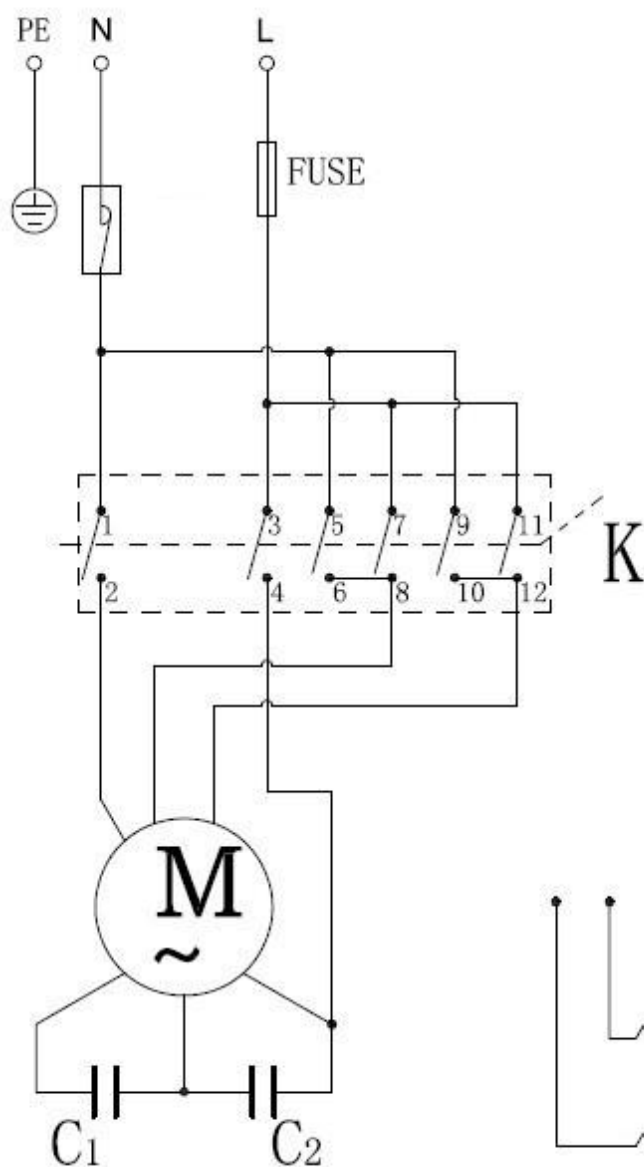
Dimensioni della macchina

MODELLO	A	B	C
DTC32	710 mm	330 mm	585 mm
DTC22	490 mm	305 mm	607 mm
DTC12	420 mm	265 mm	548 mm
DTC8	370 mm	250 mm	490 mm

Schema elettrico trifase Tritacarne (DTC22I/DTC32/DTC42)



Schema elettrico del tritacarne monofase (DTC8/DTC12/DTC22/DTC22I/DTC32)



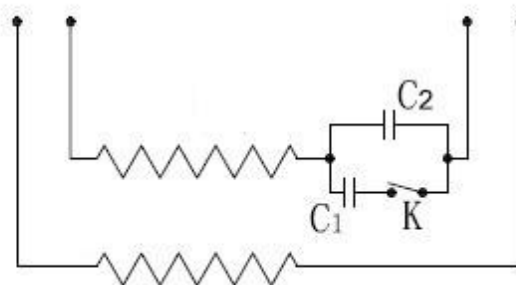
FUSIBILE - INTERRUTTORE DI
PROTEZIONE DA SOVRACCARICO

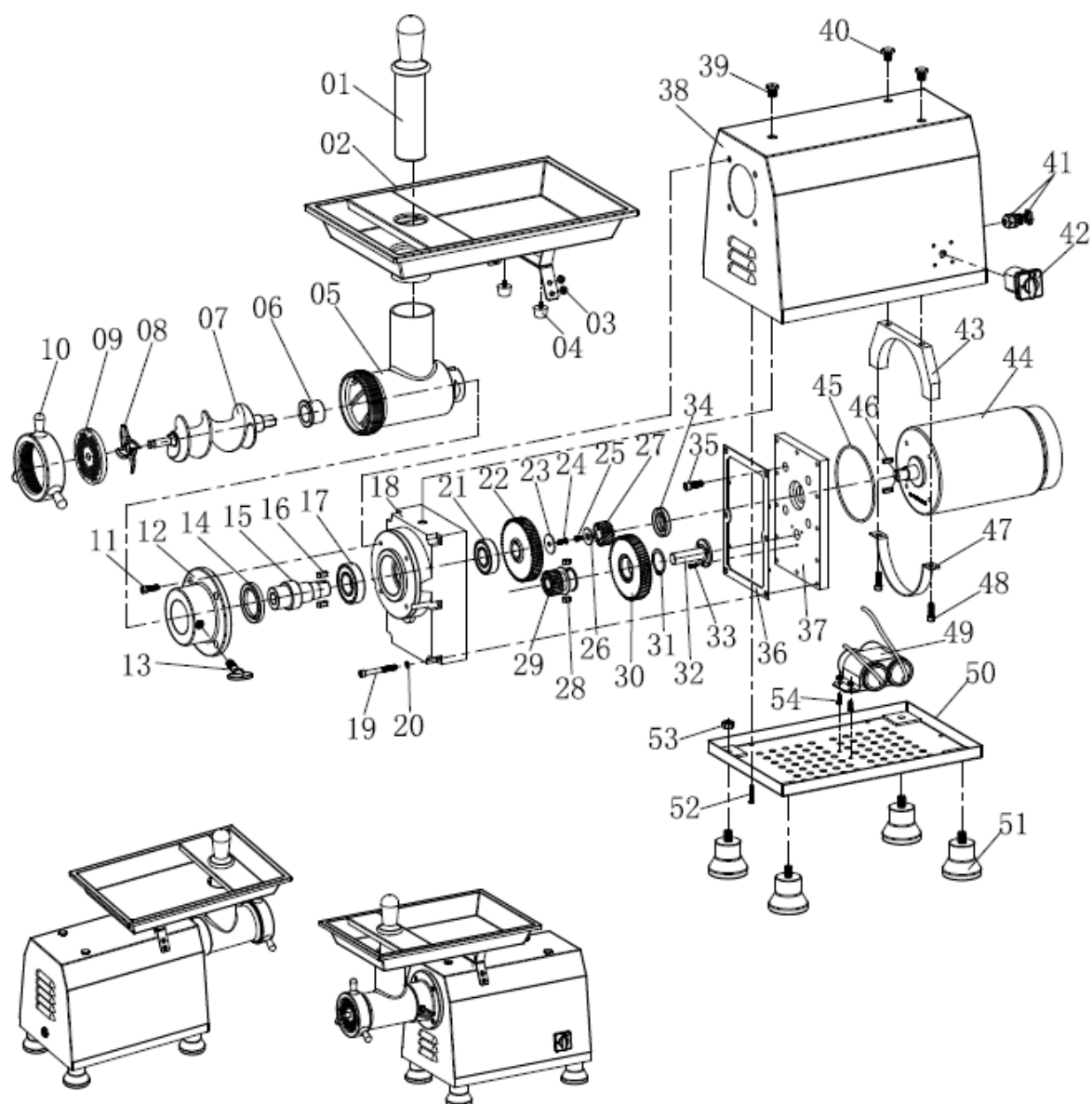
K - INTERRUTTORE AVANTI E
INDIETRO

M - MOTORE

C1 - CONDENSATORE DI
AVVIAMENTO

C2 - AZIONARE IL
CONDENSATORE



Esploso Tritacarne DTC32


	Nome	Quantità (PEZZI)
01	Pistone di plastica	1 PZ
02	Vassoio di carico	1 PZ
03	Viti	4 PZ
04	Tappetino	2 PZ
05	Testa del tritacarne	1 PZ
06	Boccola in rame	1 PZ
07	Elica	1 PZ

08	Coltello	1 PZ
09	Piastra traforata	1 PZ
10	Ghiera di bloccaggio	1 PZ
11	Vite a brugola	4 PZ
12	Manicotto di collegamento	1 PZ
13	Viti	1 PZ
14	Paraolio	1 PZ

15	Albero di accoppiamento	1 PZ
16	Chiavetta	2 PZ
17	Cuscinetto	1 PZ
18	Riduttore	1 PZ
19	Bullone a brugola	6 PZ
20	Rondella elastica	6 PZ
21	Cuscinetto	1 PZ
22	Ingranaggio	1 PZ
23	Rondella B	1 PZ
24	Viti	1 PZ
25	Viti	1 PZ
26	Rondella A	1 PZ
27	Ingranaggio	1 PZ
28	Chiavetta	2 PZ
29	Ingranaggio	1 PZ
30	Ingranaggio	1 PZ
31	Anello	1 PZ
32	Albero dentato	1 PZ
33	Viti	3 PZ
34	Paraolio	1 PZ
35	Viti a brugola	4 PZ

36	Guarnizione di tenuta	1 PZ
37	BLOCK	1 PZ
38	Corpo	1 PZ
39	Viti	PC
40	Vite	2 PZ
41	Cavo	1 PZ
42	Interruttore avanti/indietro	1 PZ
43	Supporto	1 PZ
44	Motore	1 PZ
45	O-ring	1 PZ
46	Chiavetta	2 PZ
47	Anello	1 PZ
48	Viti	2 PZ
49	Condensatore	
50	Coperchio inferiore	1 PZ
51	Piedini di supporto	4 PZ
52	Viti	6 PZ
53	Dadi	4 PZ
54	Viti	1 PZ

This exploded view diagram illustrates the assembly of a portable air purifier. The components are numbered as follows:

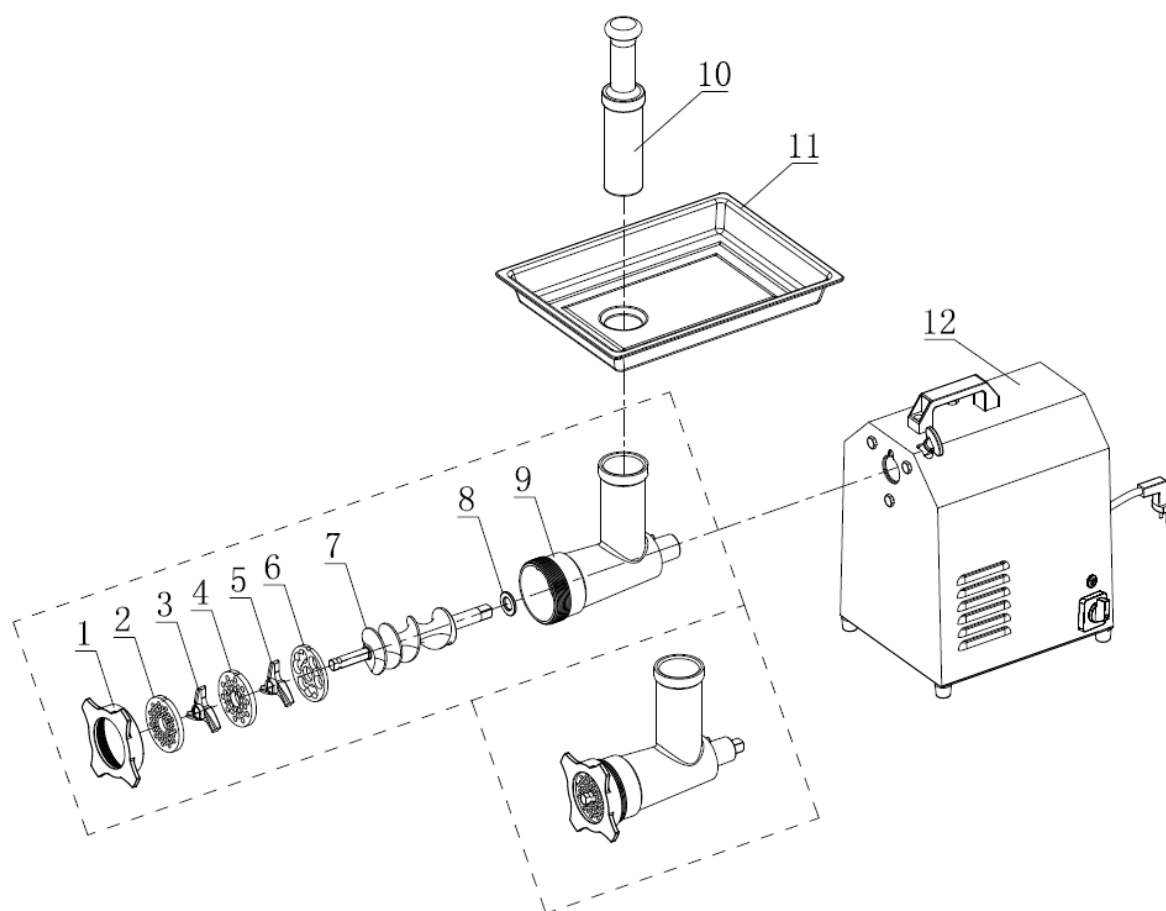
- 1-11:** Upper housing assembly including a top cap (1), a cylindrical filter housing (2), a gasket (3), a filter (4), a spring (5), a pin (6), a gasket (7), a fan frame (8), a fan (9), a fan guard (10), and a screw (11).
- 12-27:** Motor and lower housing assembly including a motor (12), a gasket (13), a screw (14), a gasket (15), a screw (16), a gasket (17), a screw (18), a gasket (19), a screw (20), a gasket (21), a screw (22), a gasket (23), a screw (24), a gasket (25), a screw (26), and a motor housing (27).
- 28-45:** Lower housing and accessories including a gasket (28), a screw (29), a handle (30), a screw (31), a screw (32), a lower housing (33), a gasket (34), a power cord (35), a plug (36), a switch (37), a gasket (38), a gasket (39), a screw (40), a gasket (41), a gasket (42), a handle (43), and a handle (44).

3	80200703	Rondella in nylon	1
4	80200704	Cuscinetto	1
5	80200705	Elica	1
6	80200706	Perno dell'albero dell'elica	1

7	80200707	Coltello da taglio	1
8	80200708	Piastra traforata	1
9	80200709	Imbuto	1
10	802007010	Dado trifoglio	1
11	802007011	Copertura paraolio	1
12	802007012	Scatola di trasmissione	1
13	802007013	Rondella	1
14	802007014	Cuscinetto	1
15	802007015	Boccola	2
16	802007016	Ingranaggio a vite	1
17	802007017	Chiavetta	1
18	802007018	Albero della vite	1
19	802007019	Spinotto elastico	1
20	802007020	Cuscinetto	1
21	802007021	Boccola quadrata	1
22	802007022	Guarnizione telaio	1
23	802007023	Manicotto di collegamento	1
24	802007024	Bullone a brugola	3
25	802007025	Dado	1
26	802007026	Boccola della vite	1

27	802007027	Motore	1
28	802007028	Rondella	1
29	802007029	Bullone a brugola	2
30	802007030	Maniglia	1
31	802007031	Bullone paraolio	1
32	802007032	Bullone di bloccaggio	1
33	802007033	Guscio	1
34	802007034	Boccola per cavo	1
35	802007035	Spina	1
36	802007036	Interruttore termico	1
37	802007037	Interruttore avanti/indietro	1
38	802007038	Scheda	1
39	802007039	Piedini in gomma	4
40	802007040	Bullone	4
41	802007041	Bullone	3
42	802007042	Vassoio di carico	1
43	802007043	Pestello	1
44	802007044	Guarnizione	1
45	802007045	Rondella	1
46	802007046		1

DTC22-5 Vista esplosa



- 1 Dado
- 2 Piastra di pressione
- 3 Coltello da taglio
- 4 Piastra a rete (Φ 15mm)802P22515
- 5 Coltello da taglio
- 6 Piastra a rete (Φ 16mm) 802P22516
- 7 Elica
- 8 Rondella in nylon
- 9 Testa della smerigliatrice
- 10 Stantuffo in plastica (spintore)
- 11 Vassoio portaoggetti
- 12 Corpo

1. Einleitung

Unsere Fleischwölfe verfügen über ein Volledelstahlgehäuse mit hochglanzpolierter Oberfläche für Langlebigkeit und ein elegantes Aussehen. Sie sind mit einem leistungsstarken Motor, einem Vor-/Rückwärtsschalter zum Beseitigen von Staus und einer Reset-Taste für zusätzliche Sicherheit ausgestattet. Jede Einheit besteht aus zwei Netzplatten (Φ6 mm und Φ8 mm), einem Cutter und einer Kunststoffdüse. Die kompakte, kantenglatte Bauweise spart Platz und erhöht die Sicherheit. Alle Modelle sind CE-zertifiziert.

2. Sicherheitsvorkehrungen

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen oder Geräteschäden führen. Nur mit einem geeigneten Netzteil verwenden.

Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch immer sorgfältig durch.

Warnungen:

- **Betreiben Sie den Fleischwolf niemals, ohne dass Fleisch geladen ist.**
- **Schalten Sie das Mahlwerk nach 45 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie es abkühlen.**
- **Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Sprühen oder gießen Sie kein Wasser direkt darauf.**
- **Eine unsachgemäße Installation des Cutters oder der Netzplatte kann zu Schäden führen. Installieren Sie sie korrekt.**
- **Verarbeiten Sie keine Non-Food-Artikel oder Artikel mit Knochen oder Haut.**
- **Verwenden Sie die Finger nicht zum Füttern von Fleisch. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kunststoffkolben.**
- **Schalten Sie die Mühle während der Demontage oder Inspektion nicht ein.**
- **Entfernen Sie die Silikonabdeckungen vor Gebrauch.**
- **Stellen Sie die Mühle auf eine stabile, rutschfeste, waagerechte Fläche.**
- **Überprüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker vor dem Gebrauch auf Beschädigungen. Nicht verwenden, wenn sie beschädigt sind.**
- **Stellen Sie sicher, dass die Steckdose für die Notabschaltung leicht zugänglich ist. Reparaturen müssen von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.**

3. Reinigung und Betrieb

1. Reinigung (Erstgebrauch / Täglicher Gebrauch)

Reinigen Sie die Mühle vor dem ersten Gebrauch und zu Beginn eines jeden Tages, um die Hygiene zu wahren. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Schritte:

1. Spülen Sie die Teile mit sauberem heißem Wasser ab, um Fleischreste zu entfernen.
2. Schrubben Sie mit einer Bürste und einem geeigneten Reinigungsmittel, das für Lebensmittelgeräte zugelassen ist.
3. Nochmals mit warmem Wasser abspülen.
4. Lassen Sie die Teile an der Luft trocknen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

Schritte zur Demontage:

1. Nehmen Sie das Fleischtablett durch Drehen und Anheben.
2. Kontermutter abschrauben.
3. Fleischwolfplatte entfernen.
4. Entfernen Sie vorsichtig die Klinge (Cutter) – sie hat scharfe Kanten.



5. Ziehen Sie die Schneckenwelle heraus; Verlieren Sie nicht die Nylon-Unterlegscheibe.

6. Entfernen Sie das Schneckengehäuse, das sein Gewicht trägt, während Sie die Kontermuttern lösen.



2. Installation (nach der Reinigung)

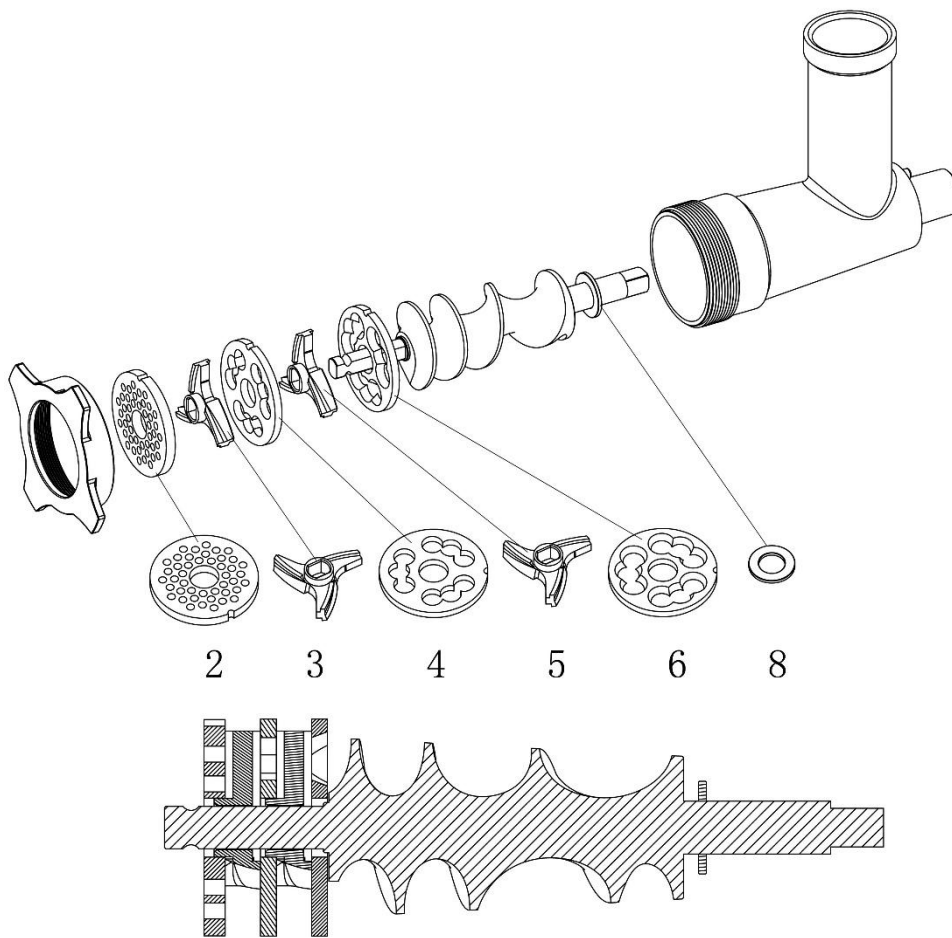
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Vierkant-Antriebsbuchse der Schnecke mit dem Schleifkörper ausgerichtet ist.

Schritte:

1. Montieren Sie das Schneckengehäuse und ziehen Sie die Kontermuttern von Hand fest.
2. Setzen Sie die Schnecke ein und stellen Sie sicher, dass sie in den Vierkantantrieb einrastet. Vergessen Sie nicht die Nylon-Unterlegscheibe.
3. Montieren Sie den Cutter mit der Kante nach außen.
4. Setzen Sie die Fleischwolfplatte ein und richten Sie den Schlitz mit dem Stift aus.
5. Setzen Sie die Kontermutter ein und ziehen Sie sie von Hand fest.
6. Schieben Sie die Fleischschale auf das Schneckengehäuse.



So montieren Sie die Klingen:



- 2 Mesh-Platte
- 3 Schneidmesser
- 4 Mesh-Platte
(Durchmesser: 15 mm)
802P22515
- 5 Messer zum
Schneiden
- 6 Mesh-Platte
(Durchmesser: 16 mm)
802P22515
- 8 Unterlegscheibe aus
Nylon

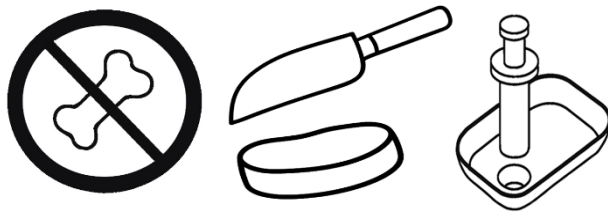
(Fleischwolf DTC22 I - 5 Klingen)

3. Bedienung

- Schließen Sie die Maschine an.
- Legen Sie gewürfeltes Fleisch in das Tablett.
- Führen Sie es vorsichtig mit dem Plastikkolben (niemals mit den Fingern) ein.
- Schalten Sie die Mühle ein.
- Das Fleisch mit dem Kolben gleichmäßig hineindrücken.
- Sobald das gesamte Fleisch zerkleinert ist, schalten Sie die Maschine sofort aus.

Wenn die Mühle ausbleibt:

- Verwenden Sie den Rückwärtsschalter, um den Stau zu beseitigen.
- Wenn dies nicht gelingt, schalten Sie die Mühle aus, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie sie.



Schleifen Sie keine Knochen – sie können die Maschine beschädigen oder blockieren.

Schneiden Sie das Fleisch vor dem Mahlen in Stücke.

Verwenden Sie immer den Kunststoffkolben, um Fleisch zu füttern – greifen Sie niemals in den Fleischwolf.

4. Wartung und Fehlerbehebung

Fehlerbehebung

Problem: Fleisch wird püriert oder gekräuselt

- Die Kontermutter kann locker sein → ziehen Sie sie fest
- Fleischwolfplatte kann verstopft sein → Reinigen Sie sie
- Schneidsatz kann stumpf sein → Ersetzen Sie ihn
- Die Klingenmontage ist möglicherweise falsch → wieder richtig zusammenbauen

Problem: Lautes Schleif- oder Kratzgeräusch

- Kontermutter zu fest → Leicht lösen

Problem: Wurm dreht sich nicht

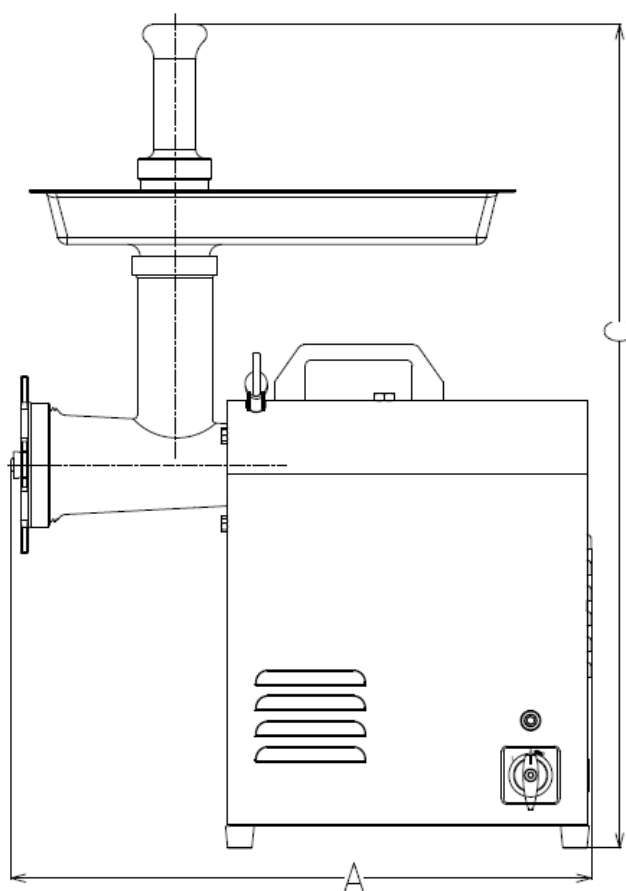
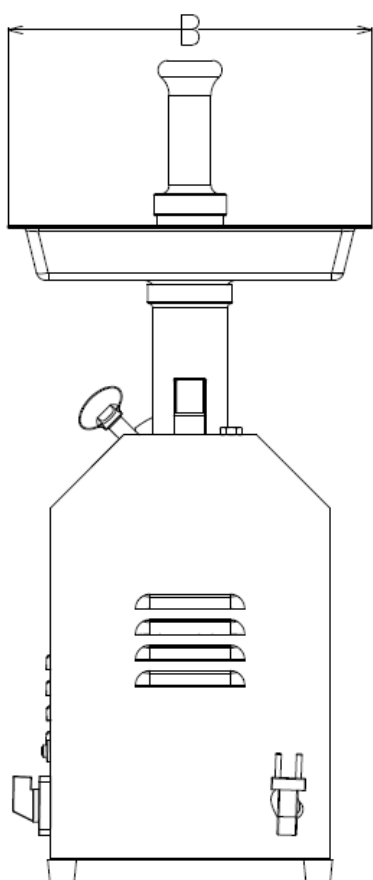
- Eingeklemmt durch Fremdkörper → Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie das Hindernis

Tipps zur Wartung

- Betreiben Sie die Maschine gemäß den Anweisungen, um ihre Lebensdauer zu verlängern.
- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch werden vom Hersteller nicht übernommen.
- Lagern Sie die Maschine in einer sauberen, trockenen Umgebung.
- Nicht Regen oder Feuchtigkeit aussetzen.

5. Technische Daten

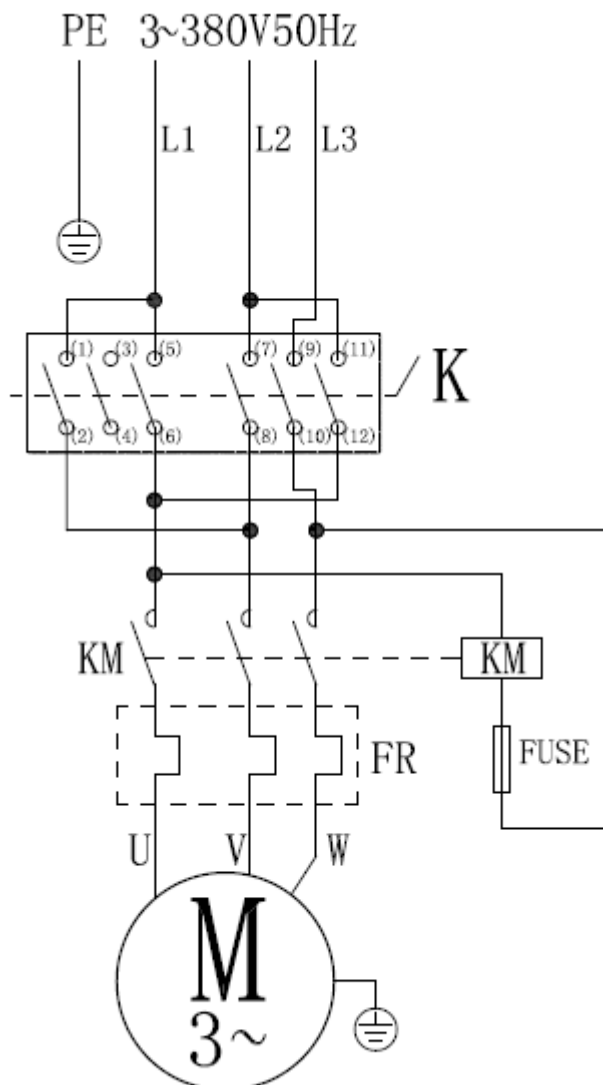
MODELL	NENNSPAN- NUNG	NENN LEISTUNG	EINGANGS LEISTUNG	WASSER DICHTIGKEIT	AUSGABE	N. GEWICHT
DTC8 / DTC8I	220-240V/ 50HZ	300W	550W	IPX1	80 kg/h	20,5 kg
DTC12 / DTC12I	220-240V/ 50HZ	550W	735W	IPX1	150 kg/h	24,5 kg
DTC22	220-240V/ 50HZ	900W	1100W	IPX1	250 kg/h	31 kg
DTC22 I	220-240V/ 50HZ 220V/60HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	900W	1100W	IPX1	300 kg/h	33 kg
DTC32	220V/60HZ 380V/50HZ 415V/50HZ	1500	1800W	IPX1	320 kg/h	67 kg



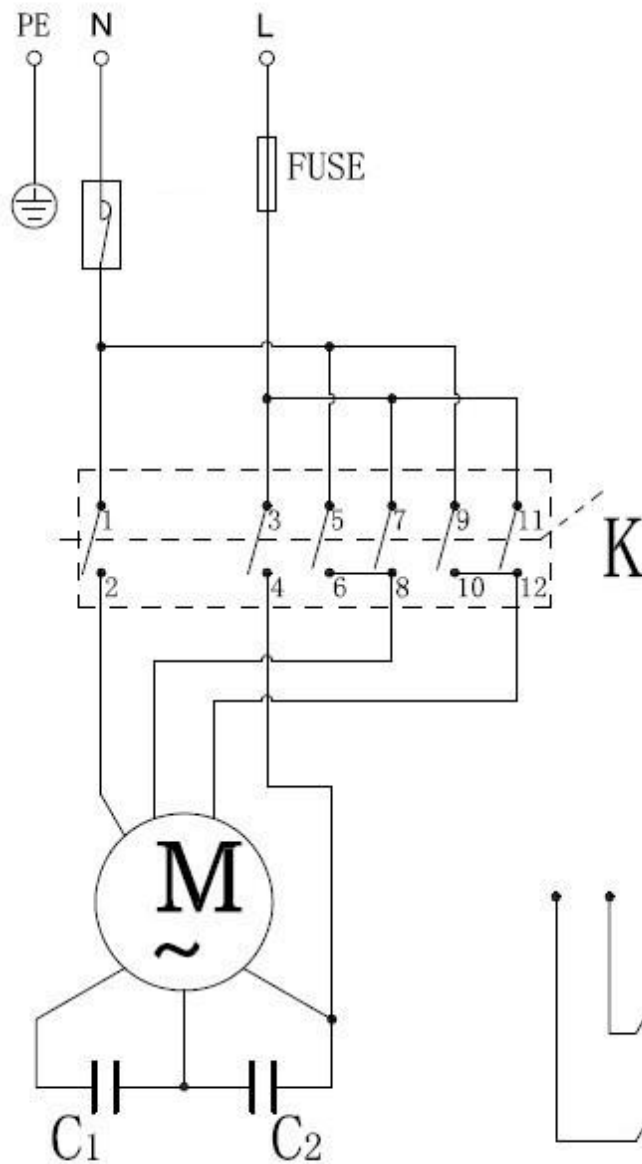
Maschinengröße

MODELL	A	B	C
DTC32	710 mm	330 mm	585 mm
DTC22	490 mm	305 mm	607 mm
DTC12	420 mm	265 mm	548 mm
DTC8	370 mm	250 mm	490 mm

Schaltplan des dreiphasigen Fleischwolfs (DTC22I/DTC32/DTC42)



Schaltplan des einphasigen Fleischwolfs (DTC8/DTC12/DTC22/DTC22I/DTC32)



SICHERUNG -

Überlastschuttschalter

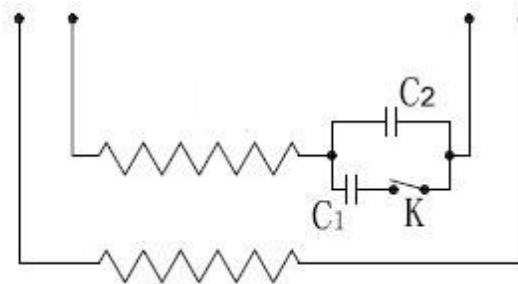
K - VORWÄRTS- UND

RÜCKWÄRTSSCHALTER

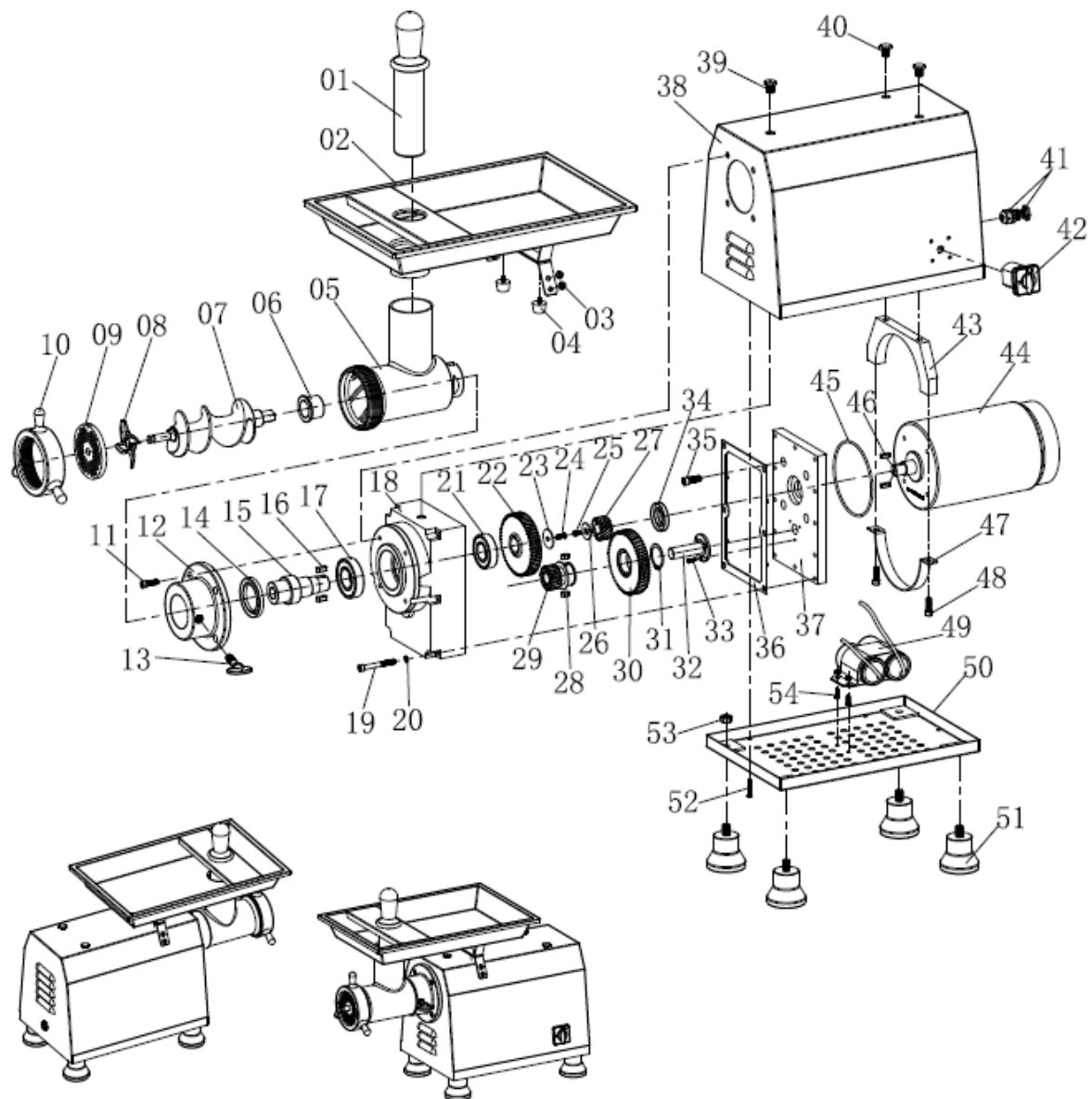
M - MOTOR

C1 - KONDENSATOR STARTEN

C2 - KONDENSATOR BETREIBEN



Explosionszeichnung Fleischwolf DTC32



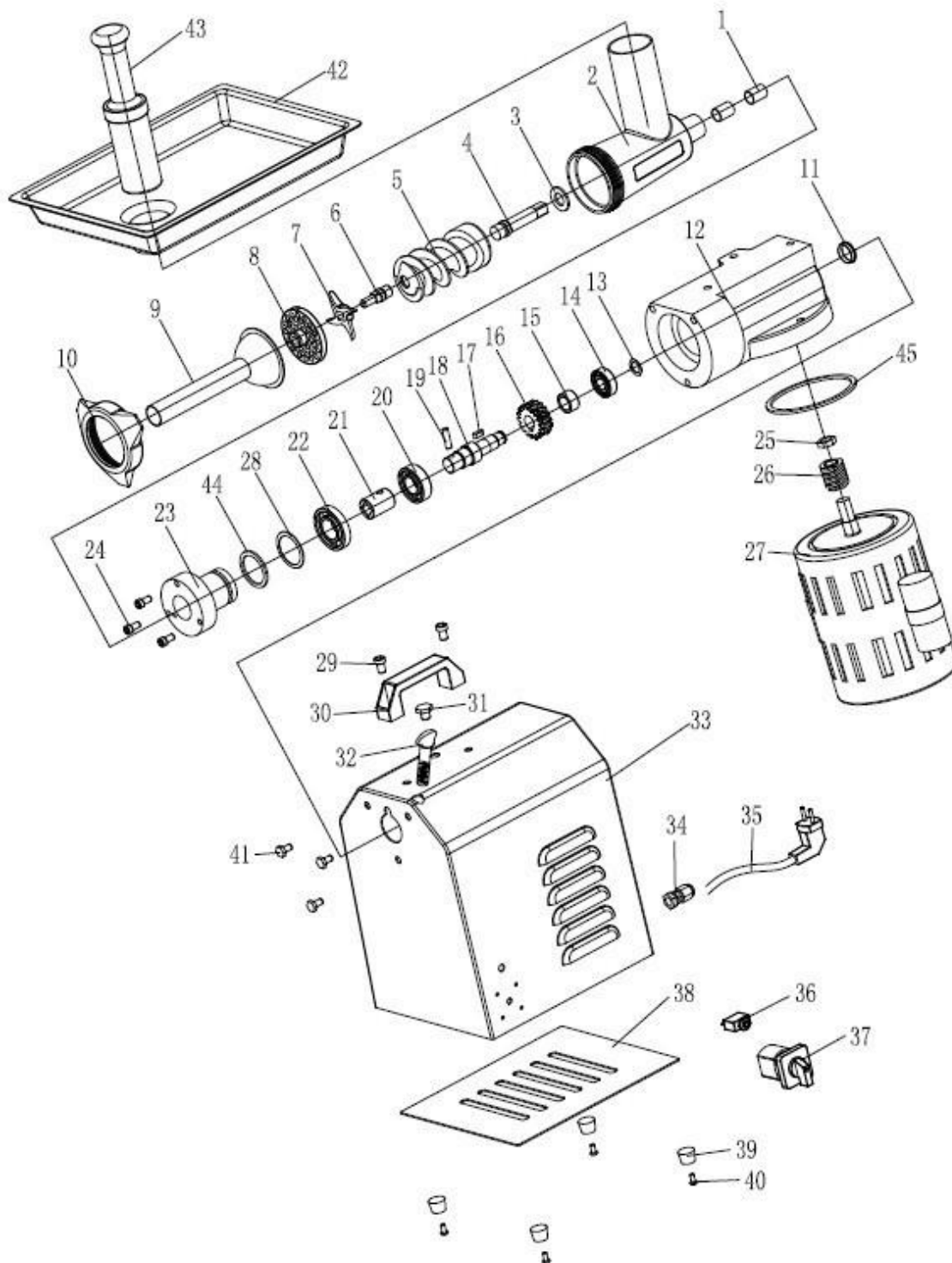
NEI N	Name	Menge (PCS)
01	Kunststoffstößel	1 STÜCK
02	Einfüllschale	1 STÜCK
03	Schrauben	4 STÜCK E
04	Matte	2 STK.
05	Mahlkopf	1 STK.

06	Kupferbuchse	1 STK.
07	Schnecke	1 STK.
08	Messer	1 STK.
09	Lochscheibe	1 STK.
10	Feststellmutter	1 STK.
11	Innensechskantschraube	4 STK.
12	Verbindungshülse	1 STK.
13	Schrauben	1 STK.

14	Wellendichtring	1 STK.
15	Kupplungswelle	1 STK.
16	Passfeder	2 STK.
17	Lager	1 STK.
18	Getriebegehäuse	1 STK.
19	Innensechskantschraube	6 STK.
20	Federring	6 STK.
21	Lager	1 STK.
22	Zahnrad	1 STK.
23	Unterlegscheibe B	1 STK.
24	Schrauben	1 STK.
25	Schrauben	1 STK.
26	Unterlegscheibe A	1 STK.
27	Zahnrad	1 STK.
28	Passfeder	2 STK.
29	Zahnrad	1 STK.
30	Zahnrad	1 STK.
31	Ring	1 STK.
32	Zahnradwelle	1 STK.
33	Schrauben	3 Stk.
34	Wellendichtring	1 STK.
35	Innensechskantschraube n	4 STK.

36	Dichtung	1 STK.
37	BLOCK	1 STK.
38	Gehäuse	1 STK.
39	Schrauben	1 STK.
40	Schraube	2 STK.
41	Kabel	1 STK.
42	Vor-/Rückwärts-Schalter	1 STK.
43	Halterung	1 STK.
44	Motor	1 STK.
45	O-Ring	1 STK.
46	Passfeder	2 STK.
47	Ring	1 STK.
48	Schrauben	2 STK.
49	Kondensator	2 STK.
50	Bodenabdeckung	1 STK.
51	Stützfüße	4 STK.
52	Schrauben	6 STK.
53	Muttern	4 STK.
54	Schrauben	1 STK.

Explosionszeichnung (DTC8/DTC12/DTC22/22I)



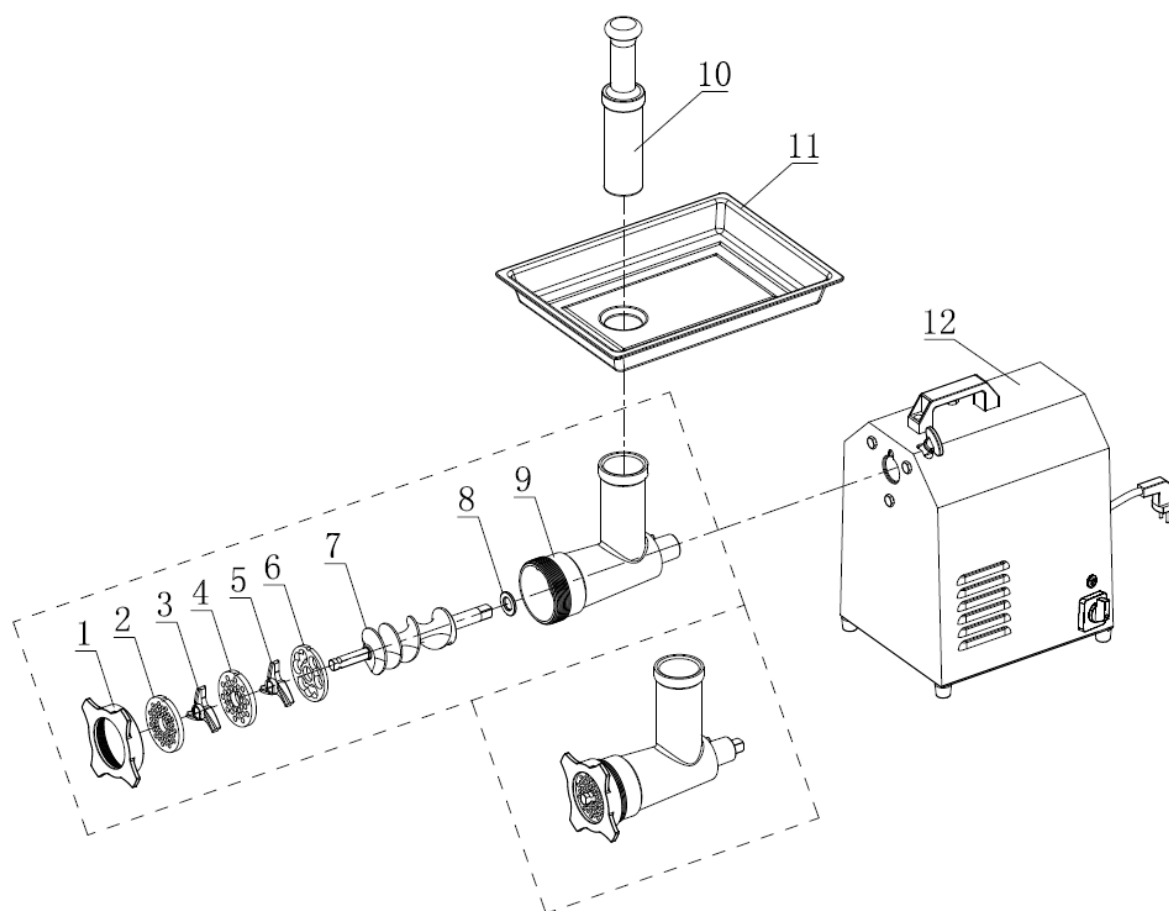
	Artikel-Nr.	Name	Menge
1	80200701	Kupferbuchse	2
2	80200702	Mahlkopf	1
3	80200703	Nylonscheibe	1

4	80200704	Lager	1
5	80200705	Schnecke	1
6	80200706	Wellenstift der Schnecke	1
7	80200707	Schneidmesser	1

8	80200708	Lochscheibe	1
9	80200709	Trichter	1
10	802007010	Dreiarmmutter	1
11	802007011	Oldichtdeckel	1
12	802007012	Antriebsgehäuse	1
13	802007013	Unterlegscheibe	1
14	802007014	Lager	1
15	802007015	Buchse	2
16	802007016	Schneckenrad	1
17	802007017	Passfeder	1
18	802007018	Schneckenwelle	1
19	802007019	Spannstift	1
20	802007020	Lager	1
21	802007021	Vierkantbuchse	1
22	802007022	Rahmenöldichtung	1
23	802007023	Verbindungshülse	1
24	802007024	Innensechskantschraube	3
25	802007025	Mutter	1
26	802007026	Schneckenbuchse	1
27	802007027	Motor	1

28	802007028	Unterlegscheibe	1
29	802007029	Innensechskantschraube	2
30	802007030	Griff	1
31	802007031	Oldichtungsschraube	1
32	802007032	Sicherungsschraube	1
33	802007033	Gehäuse	1
34	802007034	Kabeldurchführung	1
35	802007035	Stecker	1
36	802007036	Überlastschuttschalter	1
37	802007037	Vor-/Rückwärts-Schalter	1
38	802007038	Leiterplatte	1
39	802007039	Gummifüße	4
40	802007040	Schraube	4
41	802007041	Schraube	3
42	802007042	Einfüllschale	1
43	802007043	Stopfer	1
44	802007044	Dichtung	1
45	802007045	Unterlegscheibe	1
46	802007046		1

DTC22-5 Explosionszeichnung



- 1 Kontermutter
- 2 Druckplatte
- 3 Messer zum Schneiden
- 4 Gitterplatte (Φ 15mm)802P22515
- 5 Messer zum Schneiden
- 6 Gitterplatte (Φ 16mm) 802P22516
- 7 Propeller
- 8 Nylon-Unterlegscheibe
- 9 Schleifkopf
- 10 Kunststoff-Stößel (Drücker)
- 11 Schublade
- 12 Körper

1. Wprowadzenie

Nasze maszynki do mielenia mięsa mają pełny korpus ze stali nierdzewnej z polerowanym na wysoki połysk wykończeniem, co zapewnia trwałość i elegancki wygląd. Są one wyposażone w mocny silnik, przetacznik do przodu/do tyłu do usuwania zacięć oraz przycisk resetowania dla większego bezpieczeństwa. Każda jednostka zawiera dwie płytki siatkowe ($\Phi 6$ mm i $\Phi 8$ mm), nóż i plastikową dyszę. Kompaktowa konstrukcja o gładkich krawędziach oszczędza miejsce i zwiększa bezpieczeństwo. Wszystkie modele posiadają certyfikat CE.

2. Środki ostrożności

Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia sprzętu. Używaj tylko z odpowiednim zasilaczem.

Zawsze dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem.

Ostrzeżenia:

- **Nigdy nie używaj maszynki do mielenia mięsa bez załadowanego mięsa.**
- **Po 45 minutach ciągłego użytkowania wyłącz młynek i pozwól mu ostygnąć.**
- **Zawsze odłączaj urządzenie przed czyszczeniem. Nie spryskuj go ani nie wylewaj bezpośrednio na niego wody.**
- **Nieprawidłowy montaż noża lub płyty siatkowej może spowodować uszkodzenie. Zainstaluj je poprawnie.**
- **Nie przetwarzaj produktów nieżywnościowych ani przedmiotów z kośćmi lub skórą.**
- **Nie używaj palców do posuwania mięsa. Zawsze używaj dołączonego plastikowego tłoka.**
- **Nie włączaj młynka podczas demontażu lub kontroli.**
- **Zdejmij silikonowe osłony przed użyciem.**
- **Umieść młynek na stabilnej, antypoślizgowej, poziomej powierzchni.**
- **Przed użyciem sprawdź przewód zasilający i wtyczkę pod kątem uszkodzeń. Nie używać, jeśli jest uszkodzony.**
- **Upewnij się, że gniazdko jest łatwo dostępne w celu awaryjnego wyłączenia. Naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.**

Czyszczenie i obsługa

1. Czyszczenie (pierwsze użycie / codzienne użytkowanie)

Wyczyść młynek przed pierwszym użyciem i na początku każdego dnia, aby zachować higienę. Zawsze odłączaj urządzenie przed czyszczeniem.

Kroki:

1. Oplucz części czystą gorącą wodą, aby usunąć resztki mięsa.
2. Wyszoruj szczotką i odpowiednim detergentem dopuszczonym do użytku w sprzęcie spożywczym.
3. Ponownie spłucz ciepłą wodą.
4. Pozostaw części do wyschnięcia na powietrzu. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche przed ponownym montażem.

Kroki demontażu:

1. Wyjmij tackę na mięso, przekręcając i podnosząc.
2. Odkręć nakrętkę zabezpieczającą.
3. Wyjmij płytkę do mielenia mięsa.
4. Ostrożnie wyjmij ostrze (nóż) – ma ostre krawędzie.



5. Wyciągnij wałek ślimakowy; Nie zgub nylonowej podkładki.
6. Zdejmij obudowę ślimaka podtrzymującą jego ciężar, jednocześnie odkręcając nakrętki zabezpieczające.



2. Montaż (po oczyszczeniu)

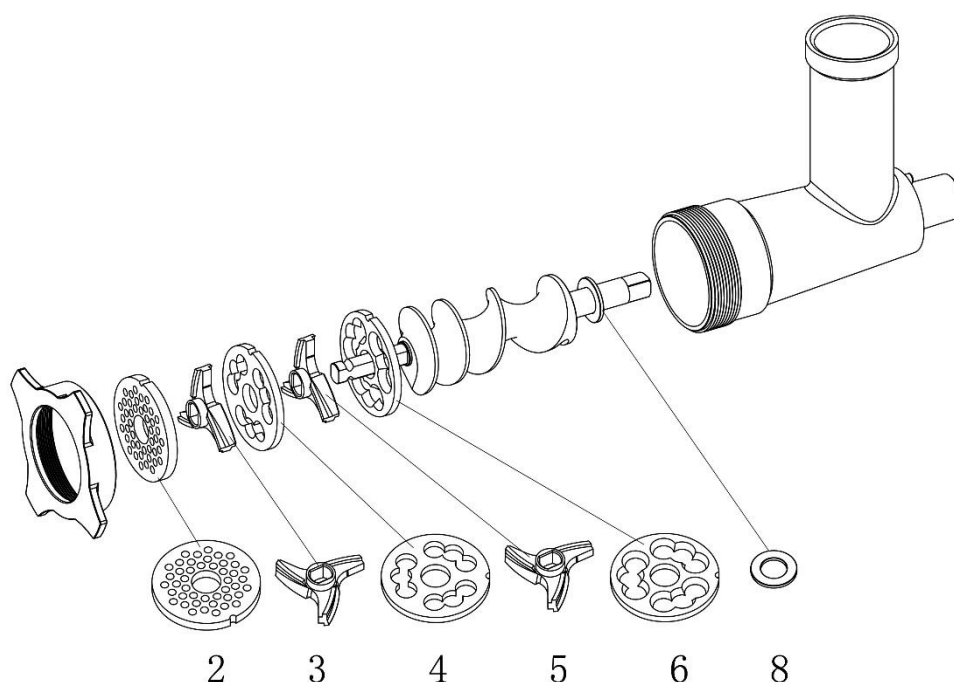
Uwaga: Upewnij się, że kwadratowe gniazdo napędu ślimaka jest wyrównane z korpusem szlifierki.

Kroki:

1. Zamontuj obudowę ślimaka i ręcznie dokręć nakrętki zabezpieczające.
2. Włóż ślimak, upewniając się, że zazębia się z kwadratowym napędem. Nie zapomnij o nylonowej podkładce.
3. Zamontuj nóż tak, aby jego krawędź była skierowana na zewnątrz.
4. Włóż płytkę do mielenia mięsa, wyrównując jej szczelinę z bolcem.
5. Załóż i ręcznie dokręć nakrętkę zabezpieczającą.
6. Zamontuj tackę na mięso na wcisk na obudowie ślimaka.



Jak zmontować ostrza:



2 Płyta siatkowa

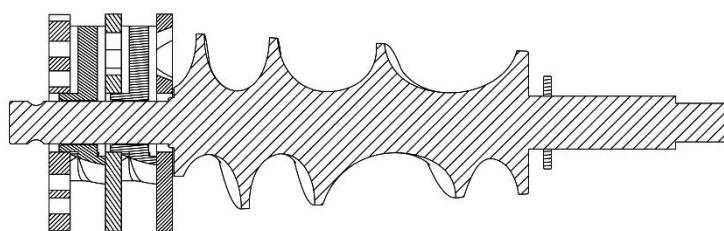
3 Nóż do cięcia

4 Płyta siatkowa
(średnica: 15 mm)
802P22515

5 Nóż do cięcia

6 Płyta siatkowa
(średnica: 16 mm)
802P22515

8 Podkładka nylonowa



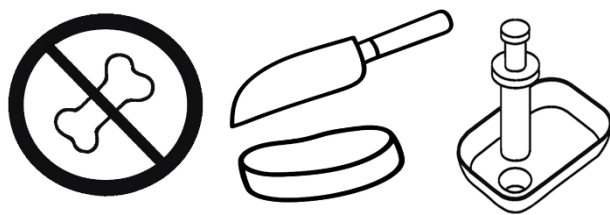
(Maszynka do mielenia mięsa DTC22 I - 5 ostrzy)

3. Działanie

- Podłącz maszynę do prądu.
- Załaduj pokrojone w kostkę mięso na tacę.
- Delikatnie podawaj go za pomocą plastikowego tłoka (nigdy palcami).
- Włącz młynek.
- Równomiernie wpychaj mięso za pomocą tłoka.
- Gdy całe mięso zostanie zmielone, natychmiast wyłącz maszynę.

Jeśli młynek zatrzyma się:

- Użyj przetłaczniaka cofania, aby usunąć zacięcie.
- Jeśli się nie powiedzie, wyłącz, odłącz i wyczyść młynek.



Nie miel kości – mogą one uszkodzić lub zaciąć maszynę.

Przed zmieleniem przytnij i pokrój mięso na kawałki.

Zawsze używaj plastikowego tłoka do karmienia mięsa - nigdy nie sięgaj do maszynki do mięsa.

4. Konserwacja i rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów

Problem: Mięso jest tłuczone lub karbowane

- Nakrętka zabezpieczająca może być luźna → dokręć ją
- Płytkę do mielenia mięsa może być zablokowana → czyszczenie
- Zestaw tnący może być tępy → Wymień go
- Zespół ostrzy może być nieprawidłowy → Zmontuj ponownie prawidłowo

Problem: Głośny odgłos zgrzytania lub drapania

- Nakrętka zabezpieczająca jest zbyt mocno dokręcona → lekko poluzować

Problem: Śruba się nie obraca

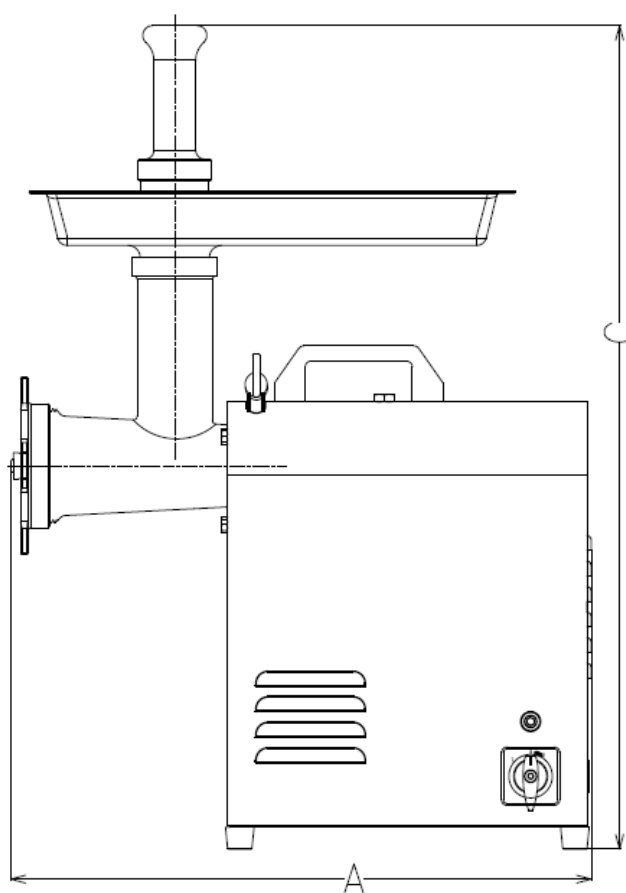
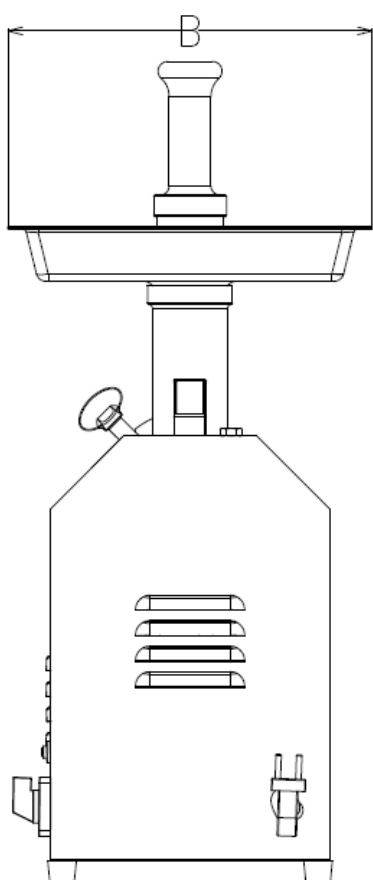
- Zakleszczony przez ciała obce → Odłącz i usuń przeszkodę

Wskazówki dotyczące konserwacji

- Obsługuj maszynę zgodnie z instrukcjami, aby przedłużyć jej żywotność.
- Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem nie są pokrywane przez producenta.
- Przechowuj maszynę w czystym, suchym miejscu.
- Nie wystawiaj na działanie deszczu lub wilgoci.

5. Specyfikacja techniczna

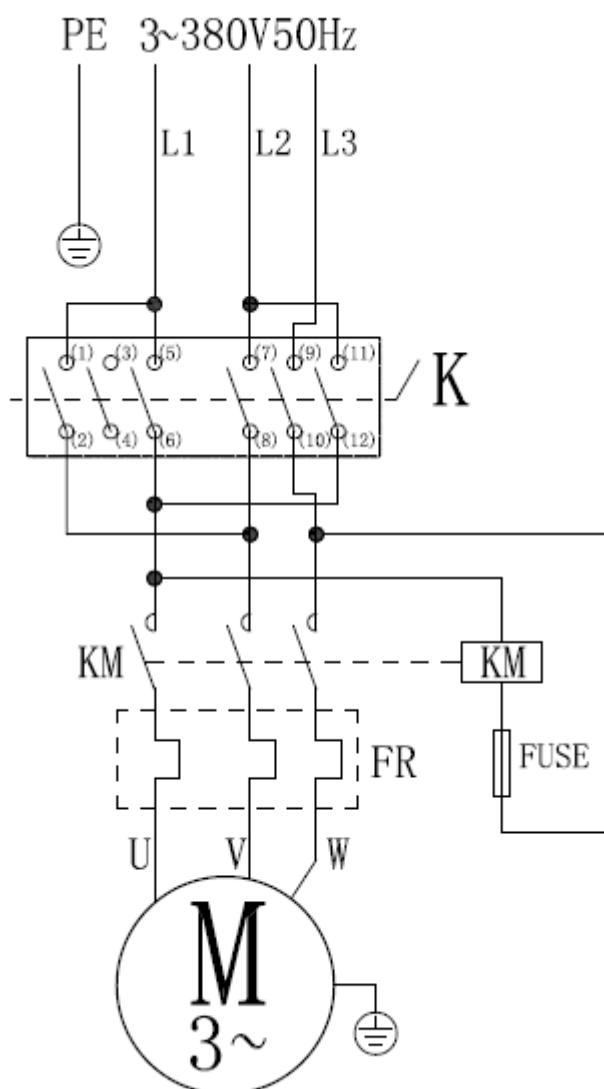
MODEL	NAPIĘCIE ZNAMIONO WE	MOC ZNAMIO NOWA	MOC WEJŚCIOWA	POZIOM WODOODPORNOSTCI	WYDAJNOŚĆ	N. WAGA
DTC8 / DTC8I	220-240 V/ 50 Hz	300W	550 W	Stopień ochrony IPX1	80 kg/h	20,5 kg
DTC12/ DTC12I	220-240 V/ 50 Hz	550 W	735 W	Stopień ochrony IPX1	150 kg/h	24,5 kg
DTC22	220-240 V/ 50 Hz	900W	1100W	Stopień ochrony IPX1	250 kg/h	31 kg
DTC22 I	220-240 V/ 50 Hz 220 V/60 Hz 380 V/50 Hz 415 V/50 Hz	900W	1100W	Stopień ochrony IPX1	300 kg/h	33 kg
DTC32	220 V/60 Hz 380 V/50 Hz 415 V/50 Hz	1500	1800W	Stopień ochrony IPX1	320 kg/h	67 kg



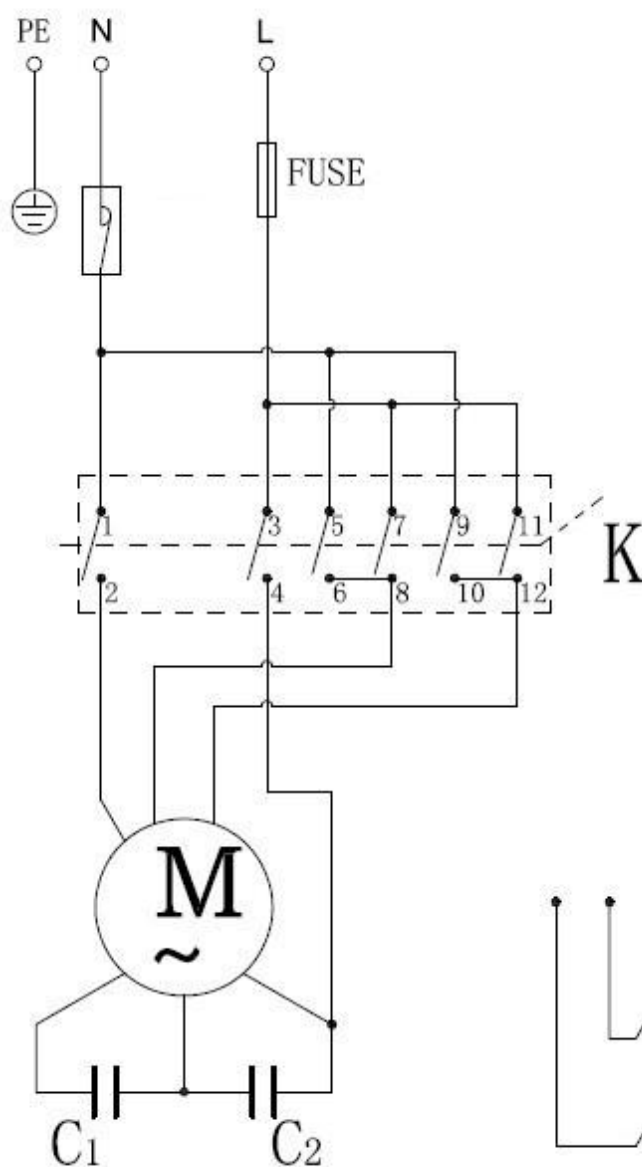
Rozmiar maszyny

MODEL	A	B	C
DTC32	710mm	330 mm	585 mm
DTC22	490 mm	305mm	607mm
DTC12	420mm	265mm	548 mm
DTC8	370 mm	250mm	490 mm

Schemat obwodu trójfazowej maszynki do mielenia mięsa (DTC22I/DTC32/DTC42)



Schemat obwodu jednofazowej maszynki do mielenia mięsa
(DTC8/DTC12/DTC22/DTC22I/DTC32)



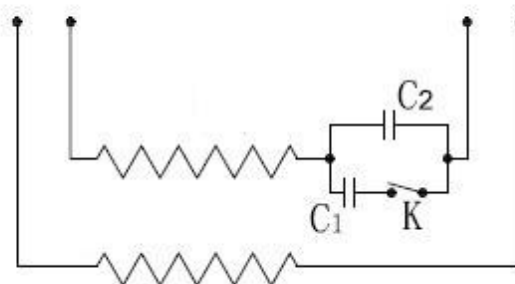
BEZPIECZNIK - WYŁĄCZNIK
PRZECIĄŻENIOWY

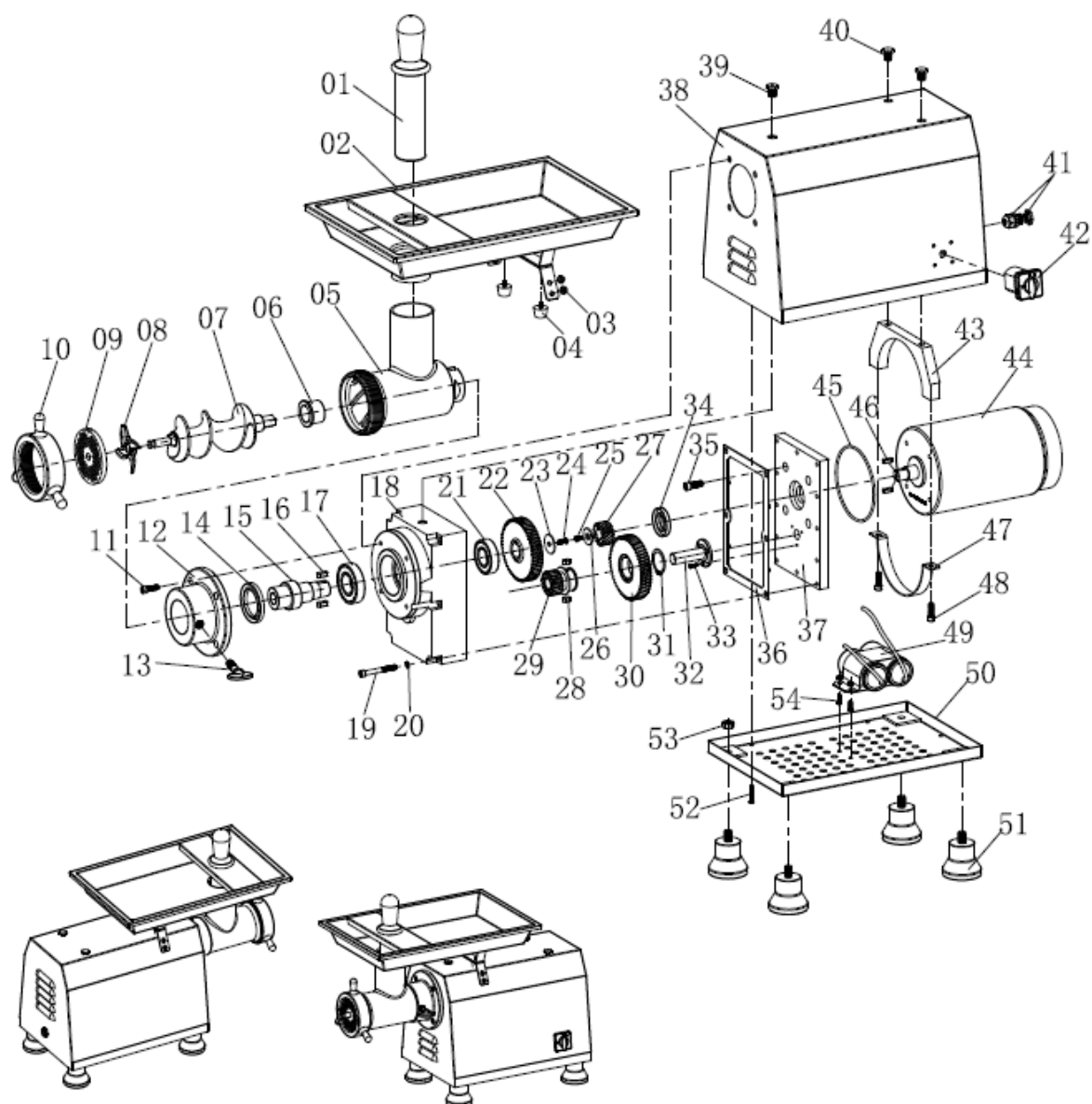
K - PRZEŁĄCZNIK JAZDY DO
PRZODU I DO TYŁU

M - SILNIK

C1 - KONDENSATOR
ROZRUCHOWY

C2 - KONDENSATOR OPERACYJNY



Rozkres techniczny Maszynka do mielenia mięsa DTC32


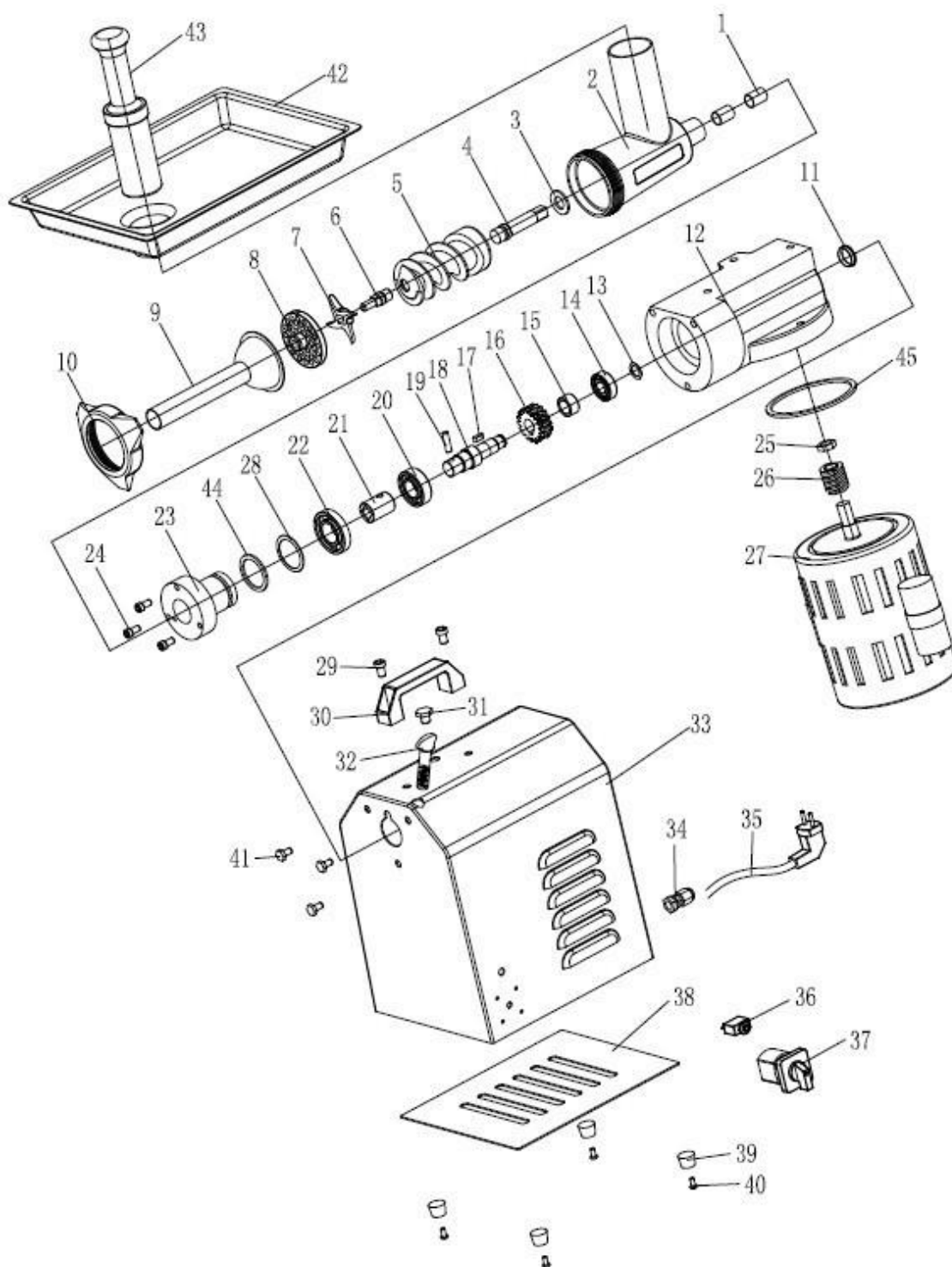
NIE	Nazwa	Ilość (szt.)
01	Plastikowy popychacz	1 SZT
02	Taca zasypowa	1 SZT
03	Śruby	4SZT
04	Mata	2 SZT.
05	Głowica mieląca	1 SZT
06	Tuleja miedziana	1 SZT
07	Ślimak	1 SZT

08	Nóż tnący	1 SZT
09	Sitko	1 SZT
10	Nakrętka dociskowa	1 SZT
11	Śruba imbusowa	4 SZT
12	Tuleja łącząca	1 SZT
13	Śruby	1 SZT
14	Uszczelniaacz	1 SZT
15	Wał sprzęgłowy	1 SZT

16	Wpust	2 SZT.
17	Łożysko	1 SZT
18	Reduktor	1 SZT
19	Śruba imbusowa	6 SZT.
20	Podkładka sprężysta	6 SZT.
21	Łożysko	1 SZT
22	Koło zębate	1 SZT
23	Podkładka B	1 SZT
24	Śruby	1 SZT
25	Śruby	1 SZT
26	Podkładka A	1 SZT
27	Koło zębate	1 SZT
28	Wpust	2 SZT.
29	Koło zębate	1 SZT
30	Koło zębate	1 SZT
31	Pierścień	1 SZT
32	Wałek zębaty	1 SZT
33	Śruby	3 SZT.
34	Uszczelniaacz	1 SZT
35	Śruby imbusowe	4 SZT

36	Uszczelka	1 SZT
37	BLOCK	1 SZT
38	Korpus	1 SZT
39	Śruby	1 SZT
40	Śruba	2 SZT.
41	Kabel	1 SZT
42	Przełącznik prawo/lewo	1 SZT
43	Wspornik	1 SZT
44	Silnik	1 SZT
45	O-ring	1 SZT
46	Wpust	2 SZT.
47	Pierścień	1 SZT
48	Śruby	2 SZT.
49	Kondensator	2 SZT.
50	Pokrywa dolna	1 SZT
51	Nóżki podporowe	4 SZT
52	Śruby	6 SZT.
53	Nakrętki	4 SZT
54	Śruby	1 SZT

Rozkres techniczny (DTC8/DTC12/DTC22/22I)



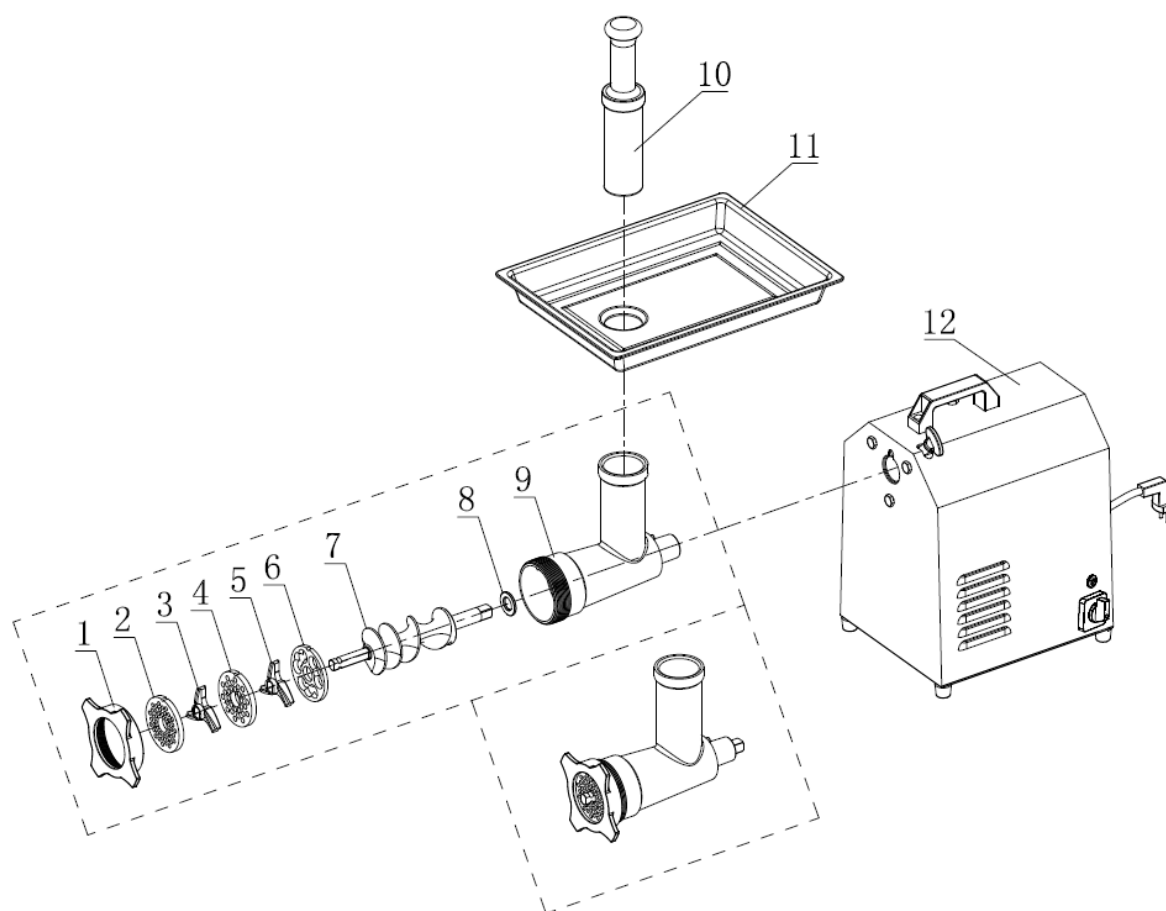
Nr.	Przedmiot nr.	Nazwa	ilość
1	80200701	Tuleja miedziana	2
2	80200702	Głowica mieląca	1
3	80200703	Podkładka nylonowa	1

4	80200704	Łożyisko	1
5	80200705	Slimak	1
6	80200706	Sworzeń wału ślimaka	1
7	80200707	Nóż tnący	1

8	80200708	Sitko	1
9	80200709	Lejek	1
10	802007010	Nakrętka trójamienna	1
11	802007011	Pokrywa uszczelniająca	1
12	802007012	Skrzynka napędowa	1
13	802007013	Podkładka	1
14	802007014	Łożysko	1
15	802007015	Tuleja	2
16	802007016	Koło ślimakowe	1
17	802007017	Wpust	1
18	802007018	Wał ślimaka	1
19	802007019	Sworzeń sprężysty	1
20	802007020	Łożysko	1
21	802007021	Tulejka kwadratowa	1
22	802007022	Uszczelka ramowa	1
23	802007023	Tuleja łącząca	1
24	802007024	Sruba imbusowa	3
25	802007025	Nakrętka	1
26	802007026	Tuleja ślimaka	1

27	802007027	Silnik	1
28	802007028	Podkładka	1
29	802007029	Sruba imbusowa	2
30	802007030	Uchwyt	1
31	802007031	Sruba uszczelniająca	1
32	802007032	Sruba blokująca	1
33	802007033	Obudowa	1
34	802007034	Tulejka kablowa	1
35	802007035	Wtyczka	1
36	802007036	Wyłącznik przeciążeniowy	1
37	802007037	Przełącznik prawo/lewo	1
38	802007038	Płytki	1
39	802007039	Gumowe nóżki	4
40	802007040	Sruba	4
41	802007041	Sruba	3
42	802007042	Taca zasypowa	1
43	802007043	Popychacz	1
44	802007044	Uszczelka	1
45	802007045	Podkładka	1
46	802007046		1

DTC22-5 Rozkres techniczny



- 1 Nakrętka zabezpieczająca
- 2 Płyta dociskowa
- 3 Nóż do cięcia
- 4 Płyta siatkowa (Φ 15mm) 802P22515
- 5 Nóż do cięcia
- 6 Płyta siatkowa (Φ 16mm) 802P22516
- 7 Śmigło
- 8 Podkładka nylonowa
- 9 Głowica szlifierska
- 10 Plastikowy tłok (popychacz)
- 11 Taca na mięso
- 12 Ciąło