

Insaccatrici

Sausage fillers
Poussoirs a saucisse
Wurstfüller
Embutidoras



Manuale d'istruzione Mode d'emploi Directions for use Gebrauchsanleitung Manual de instrucciones

FEVIN REV.07 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124707711 / fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it

ITALIANO - La FACEM SpA – TRE SPADE ringrazia per la preferenza accordata e si augura che l'insaccatrice acquistata soddisfi le Vostre esigenze di lavoro. Nelle pagine che seguono si possono trovare i disegni esplosi di tutti i modelli di insaccatrice TRE SPADE. Il codice del modello di insaccatrice in Vostro possesso è indicato, oltre che nella tabella qui di seguito, anche sulla confezione dell'insaccatrice stessa. Al fine di garantire le caratteristiche di idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo N. 1935/2004/CE) del presente apparato, si devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- Il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente carne, sale, spezie
- Il prodotto alimentare immesso non deve superare la temperatura di 7 °C
- Il prodotto alimentare immesso non deve essere conservato in modo prolungato (massimo 0,5 ore) all'interno dell'apparato, oltre il tempo strettamente necessario a lavorarlo.
- I seguenti componenti della macchina non rientrano nelle condizioni generali di garanzia in quanto soggetti a normale usura:
 - guarnizione del pistone
 - valvola di sfogo
- All'apertura dell'imballo si potrebbe constatare la fuoriuscita di una piccola quantità di olio dal cilindro. Si tratta di olio adatto al contatto con gli alimenti, utilizzato per la lubrificazione del cilindro durante il montaggio della macchina.
- **Modalità di utilizzo:**
 - Estrarre il pistone (rif. 9) dal cilindro (rif. 6) agendo sulla cremagliera (rif. 10) tramite la manovella (rif. 23); nelle macchine a due velocità l'operazione può essere eseguita velocemente agendo con la manovella sull'albero dentato a più basso numero di giri (albero comando cremagliera, rif. 18); la manovella deve essere ruotata in senso orario.
 - Sbloccare il cilindro spostando il/i fermacilindro/i (rif.13) se presente/i e sollevare (nelle macchine orizzontali) o estrarre

(nelle macchine verticali) il cilindro.

- Caricare l'impasto a base di carne nel cilindro e reinserire lo stesso nel suo alloggiamento, bloccandolo in posizione tramite il/i fermacilindro/i se presente/i.
- Scegliere l'imbuto da utilizzare tra quelli in dotazione (rif. 1-2-3-4) e posizionarlo sul foro di uscita del cilindro fermandolo con la ghiera (rif. 5) o tramite l'attacco a baionetta, serrando senza forzare.
- Infilare il budello sull'imbuto e procedere all'insaccaggio ruotando la manovella in senso antiorario; nelle macchine a due velocità utilizzare l'albero dentato a più alto numero di giri (pignone, rif. 20).
- Al termine dell'operazione il procedimento può essere ripetuto dal principio.

Per garantire una lunga durata della Vostra insaccatrice TRE SPADE si raccomanda di mettere in pratica i seguenti accorgimenti:

1. Al termine di ogni operazione di insaccaggio (se la macchina viene usata saltuariamente) o a fine giornata (se la macchina viene usata quotidianamente più volte) pulire accuratamente il cilindro (rif. 6), il pistone (rif. 9), gli imbuto (rif. 1-2-3-4) e tutte le parti che sono state a contatto con gli alimenti. Non usare prodotti sgrassanti aggressivi. Usare unicamente detergenti neutri per stoviglie. Non lavare mai i singoli particolari in lavastoviglie. Al termine del lavaggio asciugare sempre con cura i diversi particolari.
2. Lubrificare regolarmente gli ingranaggi.
3. Utilizzare esclusivamente parti di ricambio di fabbricazione del costruttore.
4. Conservare l'insaccatrice in un luogo asciutto.
5. La macchina è stata concepita per un uso esclusivamente manuale. La motorizzazione della stessa mediante l'utilizzo di qualsiasi tipo di motore è da considerarsi un uso improprio, e pertanto a esclusivo rischio dell'utilizzatore.

ENGLISH - FACEM SpA – TRE SPADE thanks you for your choice and hopes that the sausage stuffer you bought will meet your work requirements. In the following pages you can find the exploded drawings of all the TRE SPADE sausage stuffers.

The identification code of your machine is written on the box side of the machine and it can be found in the table that follows. The following prescriptions must be complied with to ensure suitability for contact with foodstuffs (European Regulation no. 1935/2004/EC):

- The food product introduced must only be meat, salt, spices
- Temperature of foodstuffs to be processed must not exceed 7°C
- The food product introduced must not be stored for prolonged periods (maximum 0,5 hour) within the equipment and beyond the time strictly necessary to process it.
- The following machine components are not covered by the general warranty conditions as they are subject to normal wear and tear:
 - piston gasket
 - relief valve
- At the opening of the package you might notice a small leak of oil from the cylinder. It is oil suitable for contact with food, used for lubricating the cylinder during the assembly of the machine.

Use of the machine:

- Extract the piston (ref. 9) from the cylinder (ref. 6) by acting on the rack (ref. 10) by the handle (ref. 23); in the 2 speed machines this operation can be easily and quickly made by attaching the handle to the low rotating toothed shaft (rack controlling shaft – ref. 18); the handle must be turned clockwise.

- Release the cylinder by pushing the cylinder holder/s (ref. 13) if present and take the cylinder out from its place.
 - Fill in the cylinder with the meat mixture and place again the cylinder in its place; hold it in position by pulling the cylinder holder/s if present.
 - Choose the funnel you want to use among the ones supplied with the machine; place it close to the cylinder hole and hold it in position by the screw ring (ref. 5) or by turning the funnel in the cylinder bayonet joint; close but do not tighten.
 - Insert the casing on the funnel and start your filling process by turning the handle counter-clockwise; in the 2 speed machines, use for this operation the fast rotating toothed shaft (pinion - ref. 20).
 - At the end of the process you can start again from the first point.
- To grant a long life to your TRE SPADE sausage stuffer, please act as follows:*

1. At the end of each stuffing operation (if you use the machine once every now and then) or at the end of the working day (if you use the machine every day) clean carefully the cylinder (ref. 6), the piston (ref. 9), the funnels (ref. 1-2-3-4) and all the parts that have been in contact with the meat. Use neutral detergent for crockery only; never use aggressive degreasing detergents and never put the parts in a dishwasher. Dry everything carefully at the end.
2. Lubricate periodically the gears
3. Use exclusively spare parts made by the manufacturer
4. Keep the machine in a dry place
5. As the machine has been built to be used exclusively by hand, its motorization must be considered as an improper use; consequently it's completely at user's own risk.

FRANÇAIS - La Société FACEM SpA vous remercie pour avoir choisi un poussoir à saucisse parmi la gamme des produits TRE SPADE. Nous espérons que le poussoir choisi vous satisfait vos exigences de travail. Dans les pages suivantes vous trouverez les dessins éclatés de tous les poussoirs TRE SPADE.

Le code qui identifie votre machine est marqué sur le carton de la machine même et vous pouvez le retrouver dans la table de la page suivante. Afin de garantir les caractéristiques de conformité au contact avec les aliments (Règlement Européen n°1935/2004/CE) de cet appareil, les dispositions suivantes doivent être respectées:

- Le produit alimentaire introduit doit être exclusivement: viande, sel, épices
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas dépasser la température de 7°C
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas être conservé de manière prolongée (maximum 0,5 heures) à l'intérieur de l'appareil, outre le temps strictement nécessaire à le travailler.
- Les composants suivants de la machine ne sont pas couverts par les conditions générales de garantie en tant qu'usure normale:
 - joint du piston
 - valve de décompression
- À l'ouverture du colis, vous pourriez remarquer une petite fuite d'huile du cylindre. C'est de l'huile adapté au contact alimentaire, utilisée pour lubrifier le cylindre lors de l'assemblage de la machine.

Mode d'emploi:

- Extraire le piston (réf. 9) de la cuve (réf. 6) en agissant sur la crémaillère (réf. 10) à l'aide de la manivelle (réf. 23); dans les machines à deux vitesses cette opération peut être faite rapidement en utilisant l'arbre denté qui agit directement sur la crémaillère (pignon de la crémaillère - réf. 18); la manivelle doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre.

DEUTSCH - FACEM SpA – TRE SPADE bedankt sich dafür, dass Sie ihrem Produkt den Vorzug gegeben haben, mit dem Wunsch, dass die erworbene Wurstfüllermaschine Ihren Arbeitsanforderungen gerecht wird.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Explosionsdarstellungen aller Modelle der Wurstfüllermaschine TRE SPADE.

Der Code des Modells Ihrer Wurstfüllermaschine wird außer in der Tabelle im Anschluss auch auf der Verpackung der Wurstfüllermaschine selbst angegeben.

Um die Eigenschaften der Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln (Europäische Verordnung Nr. 1935/2004/EG) dieses Gerätes zu gewährleisten, sind folgende Bestimmungen zu beachten:

- Es dürfen ausschließlich folgende Lebensmittel hineingegeben werden: Fleisch, Salz, Gewürze.
- Das hineingegebene Lebensmittel darf eine Temperatur von 7°C nicht überschreiten
- Das hineingegebene Lebensmittel darf nicht für einen längeren Zeitraum im Gerät gelassen werden (30 Minuten); nur die Zeit, die für dessen Bearbeitung unbedingt erforderlich ist.
- Die folgenden Maschinenkomponenten fallen nicht unter die allgemeinen Garantiebedingungen, da sie einem normalen Verschleiß unterliegen:
 - Kolbendichtung
 - Entlüftungsventil
- Bei der Öffnung der Verpackung kann man ein kleines Leck an Öl aus dem Zylinder bemerken. Es ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetes Öl, das zum Schmieren des Zylinders während der Montage der Maschine verwendet wird.

- Débloquer la cuve en déplaçant le système de blocage (réf. 13) si présent dans votre machine et déplacer la cuve de son logement.
- Mettre dans la cuve votre hachis et placer une nouvelle fois la cuve dans son logement, en l'assurant à l'aide du système de blocage, si présent dans votre machine.
- Choisir l'entonnoir à utiliser parmi ceux qui sont fournis avec la machine et le placer près du trou de sortie de la cuve, en l'assurant à l'aide de la bague de serrage (réf. 5) ou par le moyen du système de serrage à baionnette entre entonnoir et cuve.
- Placer le boyau sur l'entonnoir et commencer l'ensachement en tournant la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; dans les machines à deux vitesses utiliser pour l'ensachement l'arbre denté nommé pignon (réf. 20).
- A la fin de cette opération le procédé peut être répété.

Pour garantir une longue vie à votre poussoir TRE SPADE veuillez agir comme suit:

1. A la fin de chaque opération d'ensachement (si la machine n'est pas utilisée régulièrement) ou à la fin de chaque jour de travail (si la machine est utilisée presque tous les jours) nettoyer avec soin la cuve (réf. 6), le piston (réf. 9), les entonnoirs (réf. 1-2-3-4) et toutes les parties du poussoir qui ont été en contact avec la viande. N'utiliser pas de produits agressifs. Utiliser seulement du détergent neutre pour la vaisselle. Jamais laver les pièces dans la laveuse de vaisselle. Sécher les pièces après le lavage.
2. Lubrifier périodiquement les engrenages.
3. Utiliser seulement des parties de rechange de fabrication du constructeur.
4. Garder la machine dans un endroit pas humide.
5. Ayant le poussoir été conçu pour un usage exclusivement manuel, l'application d'un moteur de n'importe quel genre doit être considéré comme un usage impropre; le risque de cette opération serait donc à complète charge de l'utilisateur.

Gebrauchsanweisung:

- Den Kolben (Bez. 9) aus dem Zylinder (Bez. 6) herausziehen, indem die Zahnstange (Bez. 10) über die Kurbel (Bez. 23) betätigt wird. Bei den Maschinen mit zwei Geschwindigkeiten kann der Vorgang schnell ausgeführt werden, indem mit der Kurbel die Zahnwelle bei der niedrigsten Drehzahl betätigt wird (Welle zur Steuerung der Zahnstangen, Bez.18). Die Kurbel muss im Uhrzeigersinn gedreht werden.
- Den Zylinder lösen, indem der/die Zylinderhalter (Bez. 13) verschoben wird/werden, falls vorhanden, und den Zylinder anheben (bei den horizontalen Maschinen) oder herausziehen (bei den vertikalen Maschinen).
- Die Fleischmischung in den Zylinder füllen und diesen wieder einsetzen und mittels des Zylinderhalters, wenn vorhanden, an Ort und Stelle in seinem Sitz befestigen.
- Unter den in der Lieferung enthaltenen Trichtern den passenden auswählen (Bez. 1-2-3-4) und auf dem Ausgang des Zylinders positionieren und mit dem Ring (Bez. 5) oder dem Bajonettanschluss befestigen und vorsichtig anziehen.
- Den Darm auf den Trichter aufziehen und mit dem Absacken beginnen, indem die Kurbel gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Bei den Maschinen mit zwei Geschwindigkeiten die Zahnwelle bei höchster Drehzahl einsetzen (Ritzel, Bez. 20)
- Am Ende des Vorgangs kann wieder von vorn begonnen werden

Um eine lange Lebensdauer Ihrer Wurstfüllermaschine zu garantieren, empfiehlt TRE SPADE die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

1. Am Ende jedes Absackvorgangs (wenn die Maschine nur

gelegentlich verwendet wird) oder am Ende des Tages (wenn die Maschine mehrmals täglich verwendet wird), den Zylinder (Bez. 6), den Kolben (Bez. 9), die Trichter (Bez. 1-2-3-4) und alle Teile sorgfältig reinigen, die mit den Lebensmitteln Kontakt hatten. Keine aggressiven fettlösenden Produkte verwenden. Nur neutrale Geschirrspülmittel verwenden. Die Einzelteile nie in der Spülmaschine waschen. Nach dem Reinigen die Einzelteile stets sorgfältig abtrocknen.

2. Die Zahnräder regelmäßig schmieren.
3. Ausschließlich Ersatzteile aus der Produktion des Herstellers verwenden
4. Die Wurstfüllermaschine an einem trockenen Ort aufbewahren
5. Die Maschine wurde für den ausschließlich manuellen

ESPAÑOL – FACEM SpA – TRE SPADE le agradece la preferencia acordada y espera que la embutidoras adquirida satisfaga sus exigencias de trabajo.

En las próximas páginas se pueden encontrar despieces de todos los modelos de embutidoras TRE SPADE.

El código del modelo de embutidoras adquirido está indicado, no sólo en la tabla que sigue, sino también en el embalaje de la embutidoras. A fin de garantizar las características de idoneidad con relación al contacto con los alimentos (Reglamento Europeo N. 1935/2004/CE) de esta máquina, es preciso respetar las siguientes disposiciones:

- El producto alimenticio introducido debe ser exclusivamente carne, sal, especias
- El producto alimenticio que se introduce no debe superar la temperatura de 7 °C
- El producto alimenticio introducido no debe conservarse de manera prolongada (máximo 0,5 horas) dentro del aparato, sin superar el tiempo estrictamente necesario para elaborarlo.
- Los siguientes componentes de la máquina no forman parte de las condiciones generales de garantía ya que están sujetos a desgaste normal:
 - junta del pistón
 - válvula resuello
- En la apertura del paquete se puede notar una pequeña fuga de aceite del cilindro. Es aceite adecuado para el contacto con alimentos, utilizado para lubricar el cilindro durante el montaje de la máquina.

Modo de uso:

- Extraer el pistón (ref. 9) del cilindro (ref. 6) actuando sobre la cremallera (ref. 10) mediante la manivela (ref. 23); en las máquinas de dos velocidades, la operación se puede efectuar rápidamente actuando con la manivela sobre el árbol dentado de menor número de revoluciones (árbol de mando de la cremallera ref. 18); la manivela se debe girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Desbloquear el cilindro desplazando el o los topes de cilindro (ref. 13), si cabe, y alzar (en las máquinas horizontales) o extraer (en las máquinas verticales) el cilindro.
- Cargar la pasta de carne en el cilindro e introducirlo otra vez en su alojamiento, bloqueándolo en su posición con el o los topes de cilindro, si cabe.
- Escoger el embudo a utilizar entre los que se entregan con el equipo (ref. 1-2-3-4) y colocarlo en el orificio de salida del cilindro, fijándolo con la abrazadera (ref. 5) o con el acoplamiento de bayoneta, apretando sin forzar.
- Introducir la tripa en el embudo y comenzar el embutido girando la manivela en sentido contrario al de las agujas del reloj; en las máquinas de dos velocidades, utilizar el árbol dentado

Gebrauch ausgelegt. Die Ausstattung derselben mit einem wie auch immer gearteten Motor ist als unsachgemäßer Gebrauch zu betrachten und erfolgt daher ausschließlich auf Risiko des Benutzers.

de mayor número de revoluciones (piñón, ref. 20).

- Al final de la operación se puede repetir el procedimiento desde el principio.

Para garantizar una mayor duración de su embutidoras TRE SPADE se recomienda poner en práctica los siguientes cuidados:

1. Al final de cada operación de embutido (si la máquina se utiliza ocasionalmente) o al final del día (si la máquina se utiliza varias veces durante el día), limpiar esmeradamente el cilindro (ref. 6), el pistón (ref. 9), los embudos (ref. 1-2-3-4) y todas las piezas que entraron en contacto con los alimentos. No utilizar productos desengrasantes agresivos. Usar solamente detergentes neutros para vajilla. No lavar nunca las piezas desmontadas en un lavavajillas. Al final del lavado, secar siempre muy bien todas las piezas.
2. Lubricar regularmente los engranajes.
3. Utilizar exclusivamente los repuestos del fabricante.
4. Conservar la embutidoras en un lugar seco.
5. La máquina fue diseñada para un uso exclusivamente manual. La colocación de motores en la misma, utilizando decualquier tipo de motor, se debe considerar un uso inapropiado y, por lo tanto, por cuenta y riesgo del usuario.

RICAMBI PRINCIPALI - MAIN SPARE PARTS - PIECES DE RECHANGE HAUPTERSATZTEILE - CORRESPONDES PRINCIPALES

ITALIANO

ENGLISH

FRANÇAIS

1	Imbuto Ø 10mm	Funnel Ø 10 mm	Entonnoir Ø 10 mm
2	Imbuto Ø 20 mm	Funnel Ø 20 mm	Entonnoir Ø 20 mm
3	Imbuto Ø 30 mm	Funnel Ø 30 mm	Entonnoir Ø 30 mm
4	Imbuto Ø 40 mm	Funnel Ø 40 mm	Entonnoir Ø 40 mm
5	Ghiera	Screw ring	Bague de serrage
6	Cilindro	Cylinder	Cuve
7	Vite ferma pistone	Holding piston screw	Vis du piston
8	Guarnizione	Gasket	Garniture
9	Pistone	Piston	Piston
10	Cremagliera	Rack	Crémaillère
11	Blocco riduttore	Gear-block	Bloc à engrenages
13	Fermacilindro (D & S)	Cylinder holder (R & L)	Système de blocage du cylindre
14	Albero intermedio (Mod. 15/V)	Intermediate shaft (Mod. 15/V)	Arbre intermédiaire (Mod. 15/V)
15	Ruota dentata media (Mod.15/V)	Thoothed wheel (Mod. 15/V)	Roue denteée (Mod. 15/V)
16	Rondella protezione pistone	Washer on the piston	Rondelle du piston
18	Albero comando cremagliera	Rack driving shaft	Pignon de la crémaillère
19	Chiavetta	Key	Clé
20	Pignone	Pinion	Pignon reducteur
21	Ruota dentata	Wheel	Roue
23	Manovella	Handle	Manovelle
24	Copriblocco	Gearblock cover	Carter du bloc à engrenages
25	Fiancata sinistra	Left side	Flanc gauche
26	Fiancata destra	Right side	Flanc droit
27	Distanziale	Spacer	Barre de structure
28	Basamento / Piedini	Base / Feet	Basement / Pieds
32	Valvola sfiato pistone	Air valve	Saupape d'air
33	Molla per valvola sfiato	Air valve spring	Ressort de la valve d'air
39	Carter posteriore blocco	Gear-block back cover	Carter postérieur du bloc
40	Vite ferma manovella	Handle screw	Vis de la manivelle
41	Morsetto	Clamp	Étau à main
44	Set boccole per blocco	Gear-block bushes set	Set de happes pour bloc
45	Set seeger e rondelle	Seegers and washers set	Set de seegers et rondelles
46	Piedini in gomma per basi verticali	Rubber feet (for vertical bases)	Pieds en caoutchouc
47	Spina elastica per blocco	Spring pin for gear-block	Pivot élastique pour bloc
48	Tappo in gomma per blocco	Rubber bung for gear-block	Bouchon en caoutchouc pour bloc

RICAMBI PRINCIPALI - MAIN SPARE PARTS - PIECES DE RECHANGE HAUPTERSATZTEILE - CORRESPONDENDES PRINCIPALES

DEUTSCH

- 1 Trichter Ø 10 mm
- 2 Trichter Ø 20 mm
- 3 Trichter Ø 30 mm
- 4 Trichter Ø 40 mm
- 5 Überwurfmutter
- 6 Zylinder
- 7 Kolbenschraube
- 8 Dichtung
- 9 Kolben
- 10 Zahnstange
- 11 Zahnradgehäuse
- 13 Zylinderschraube (R & L)
- 14 Mittelwelle (Mod. 15/V)
- 15 Mittelzahnrad (Mod. 15/V)
- 16 Kolbenbeilagscheibe
- 18 Hauptzahnwelle
- 19 Schlüsselchen
- 20 Ritzel
- 21 Zahnrad
- 23 Handkurbel
- 24 Blockdecke
- 25 Links Seitewand
- 26 Recht Seitewand
- 27 Entfernung
- 28 Bodenplatte / Füße
- 32 Entlüftungsventil
- 33 Federventil
- 39 Hintergetriebegehäuse
- 40 Handkurbelschraube
- 41 Zwinge
- 44 Satz Getriebegehäusebuchsen
- 45 Satz Seeger und Scheiben
- 46 Gummifuße (Stehende Boden)
- 47 Federzapfen für Gehäuse
- 48 Gummistopfen für Gehäuse

ESPAÑOL

- Embudo Ø 10mm
- Embudo Ø 20 mm
- Embudo Ø 30 mm
- Embudo Ø 40 mm
- Abrazadera
- Cilindro
- Vida firme pistón
- Guarnición
- Pistón
- Cremallera
- Paro reductor
- Firme cilindro
- Arborizo intermedio, Mod 15/V,
- Rueda dentada mediana (Mod.15/V)
- Rondana protección pistón
- Arborizo mando cremallera
- Llavín
- Piñón
- Rueda dentada
- Manivela
- Cubres bloque
- Costado izquierda
- Costado derecho
- Riostra
- Zócalo / Prensateles
- Válvula resuello pistón
- Muelle por válvula resuello
- Cárter posterior bloque
- Vida firme manivela
- Borne
- Plató arandelas por bloque
- Plató seeger y rondanas
- Prensateles de goma por bases verticales
- Espina elástica por bloque
- Tapo de goma por bloque

CARATTERISTICHE - CHARACTERISTICS - CARACTERISTIQUES HAUPTMERKMALE - CARACTERÍSTICAS

MOD.	CODICE CODE CODE KODE CÓDIGO	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ KAPAZITÄT CAPACIDAD	VELOCITÀ SPEED VITESSE GESCHWINDIGKEIT VELOCIDAD
Minnie	F20300	3 L	1
Mod. 3/XS	FW20350	3 L	§§
Mod.5	F20500	5 L	2
Mod.5Deluxe	F20500/L	5 L	2
Mod.5/V	F20500/V	5 L	2
Mod.5/V Deluxe	F20500/VL	5 L	2
Star 5	F20000	5 L	2
Star 5 INOX	F20000/I	5 L	2
Star 8	F20100	7 L	2
Star 8 INOX	F20100/I	7 L	2
Mod.7	F20700/N	7 L	2
Mod.7 Deluxe	F20700/L	7 L	2
Mod.7/V	F20700/V	7 L	2
Mod.7/V Deluxe	F20700/VL	7 L	2
Mod.10	F21000	10 L	2
Mod.10 Deluxe	F21100/L	10 L	2
Mod.10/V Deluxe	F21000/VL	10 L	2
Mod.15	F25000	15 L	2
Mod.15 Deluxe	F25000/L	15 L	2
Mod.15/V Deluxe	F22500/L	15 L	2

§§

sistema di ritorno rapido - fast recovery system
système de retour rapide - Kolbenrückholssystem
sistema de vuelta rápida

CONDIZIONI DI GARANZIA

Consultate le condizioni generali di garanzia dei prodotti Tre Spade su **www.trespade.it**
Sul nostro sito avete inoltre la possibilità di registrare on line i dati del vostro prodotto e del vostro acquisto: visitate **www.trespade.it** e scoprite tutti i vantaggi.

GUARANTEE CONDITIONS

Please check the guarantee terms and conditions of Tre Spade items on **www.trespade.it**
On our website you may also proceed to the online registration of your product data and purchase references: visit **www.trespade.it** and discover all its advantages.

CONDITIONS DE GARANTIE

Consultez les conditions générales de garantie des produits Tre Spade sur
notre site **www.trespade.it**
Sur le site vous pouvez également saisir en ligne les données de votre produit et achat:
visitez vous **www.trespade.it** et découvrez tous ses avantages.

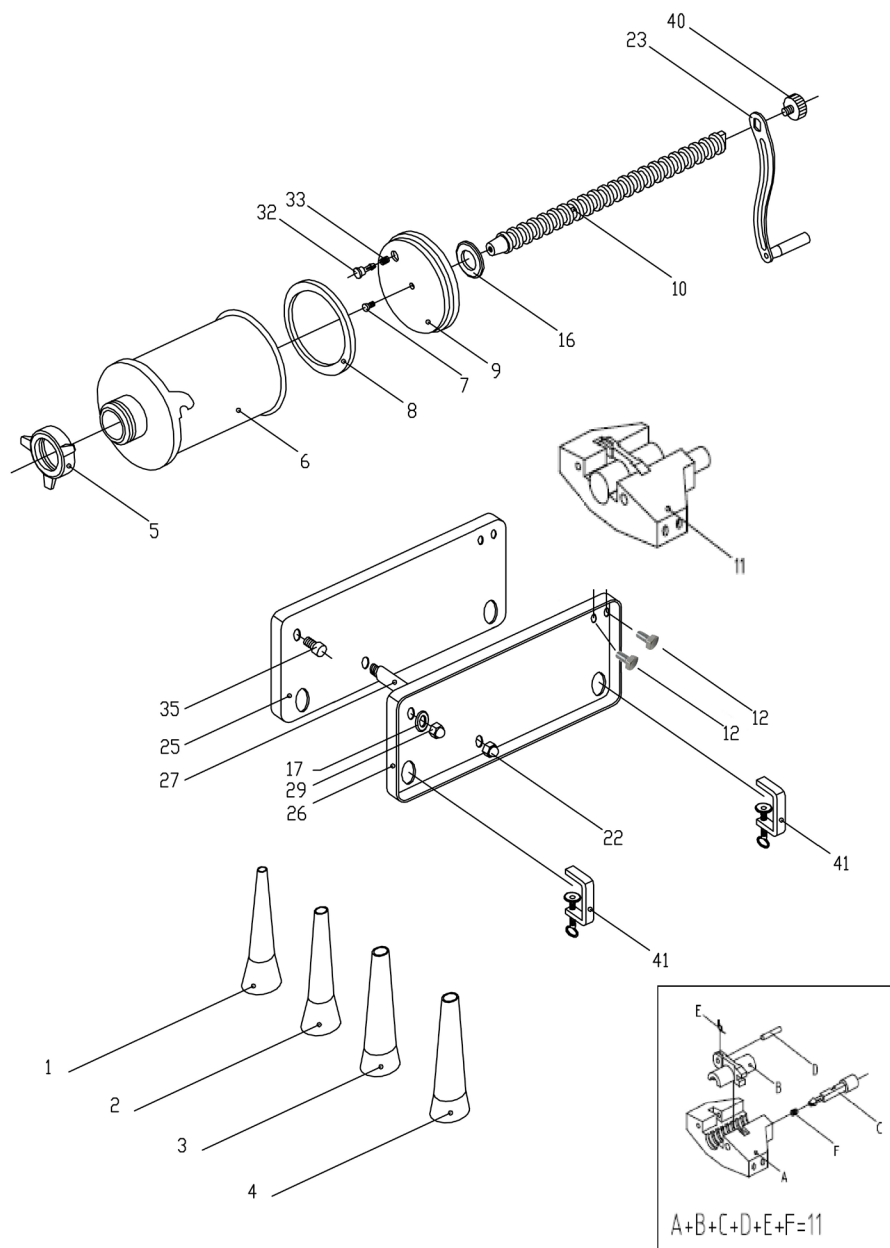
GARANTIEBEDINGUNGEN

Siehe die allgemeine Garantie der Produkten TRE SPADE **www.trespade.it**
Auf unserer Website können Sie Produktdaten und Referenzkauf registrieren.
Besuchen Sie **www.trespade.it** und entdecken Sie die Vorteile.

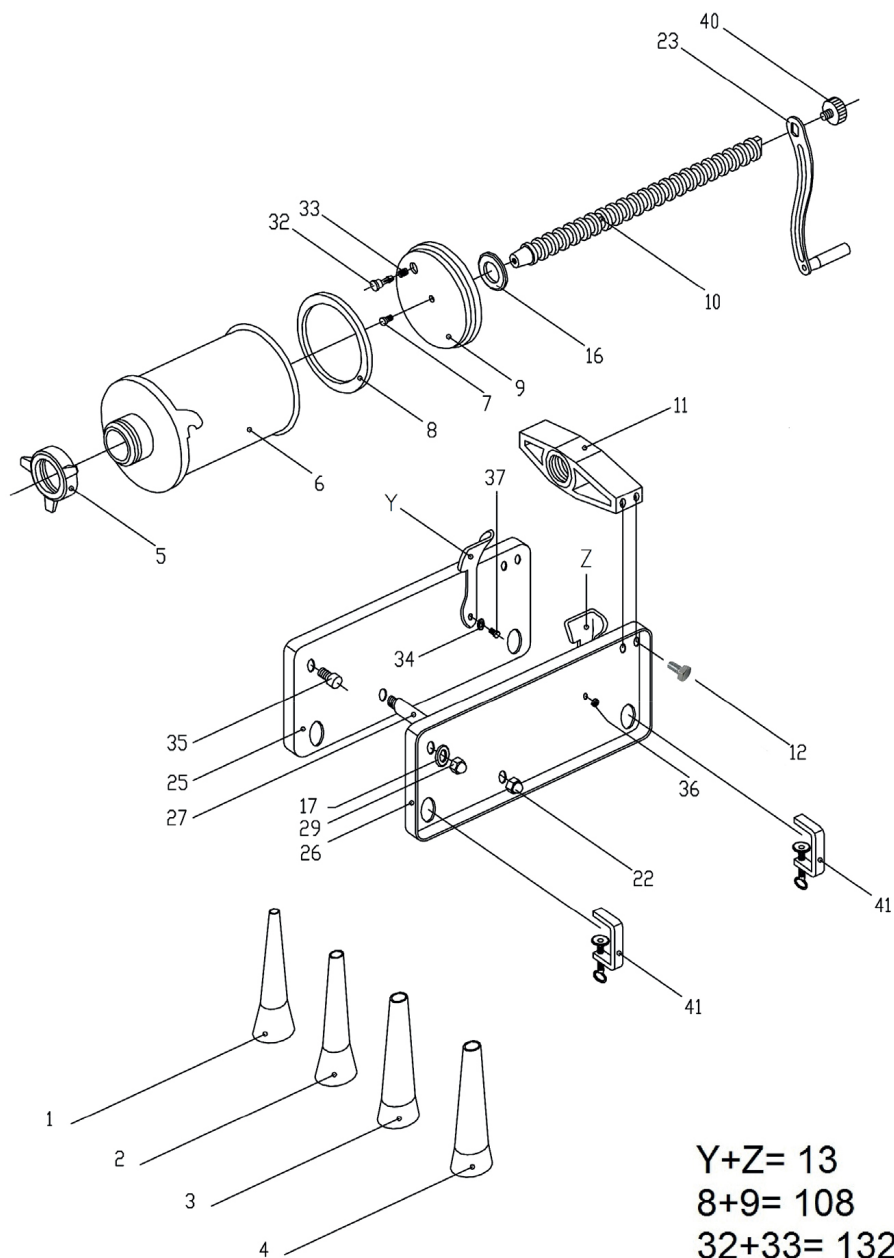
CONDICIONES DE GARANTIA

Consulta las condiciones de garantía de productos TRE SPADE en el web **www.trespade.it**
Dentro de nuestro web tiene, ot osí, la posibilidad de registrar los datos del vuestro
producto y de vuestra compra: **visita www.trespade.it** y descubre todos los beneficios.

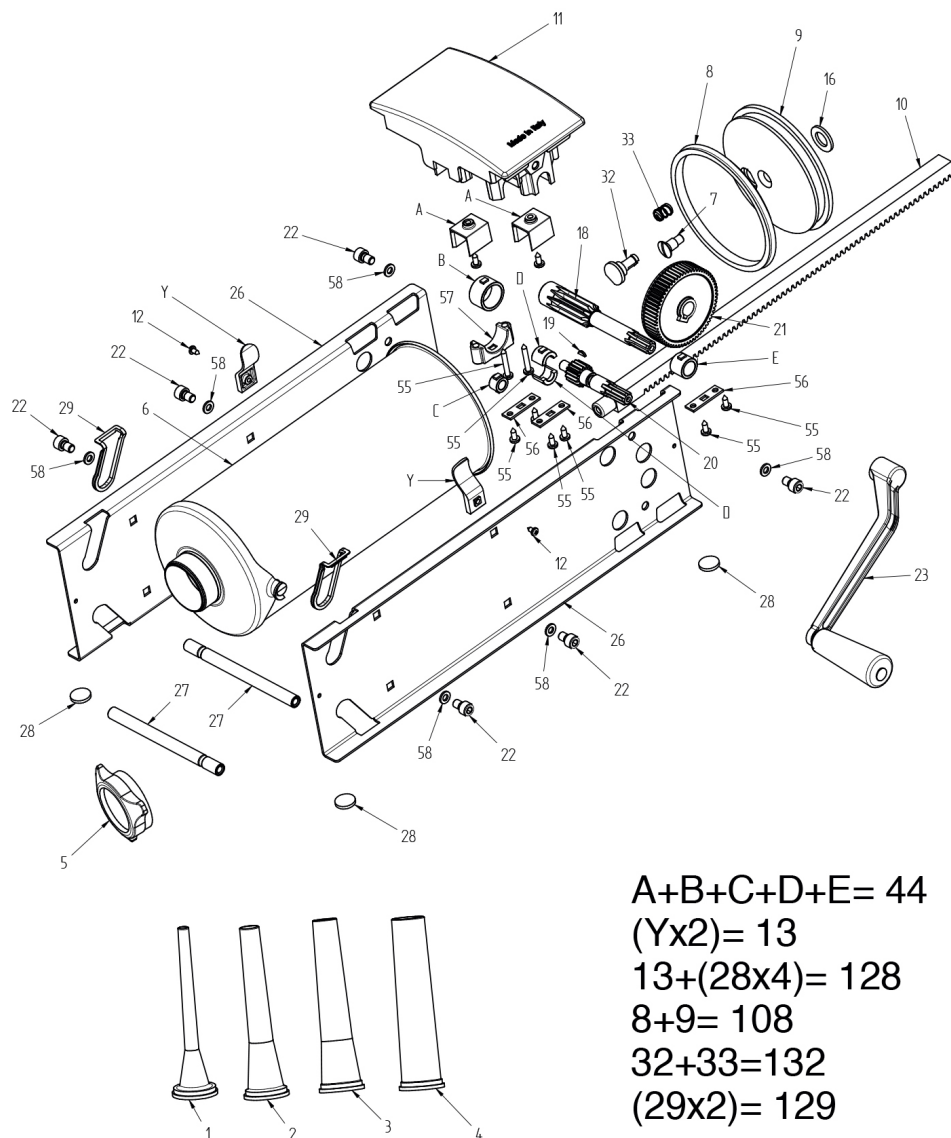
MOD. 3/XS



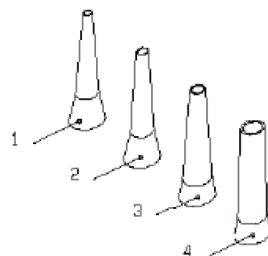
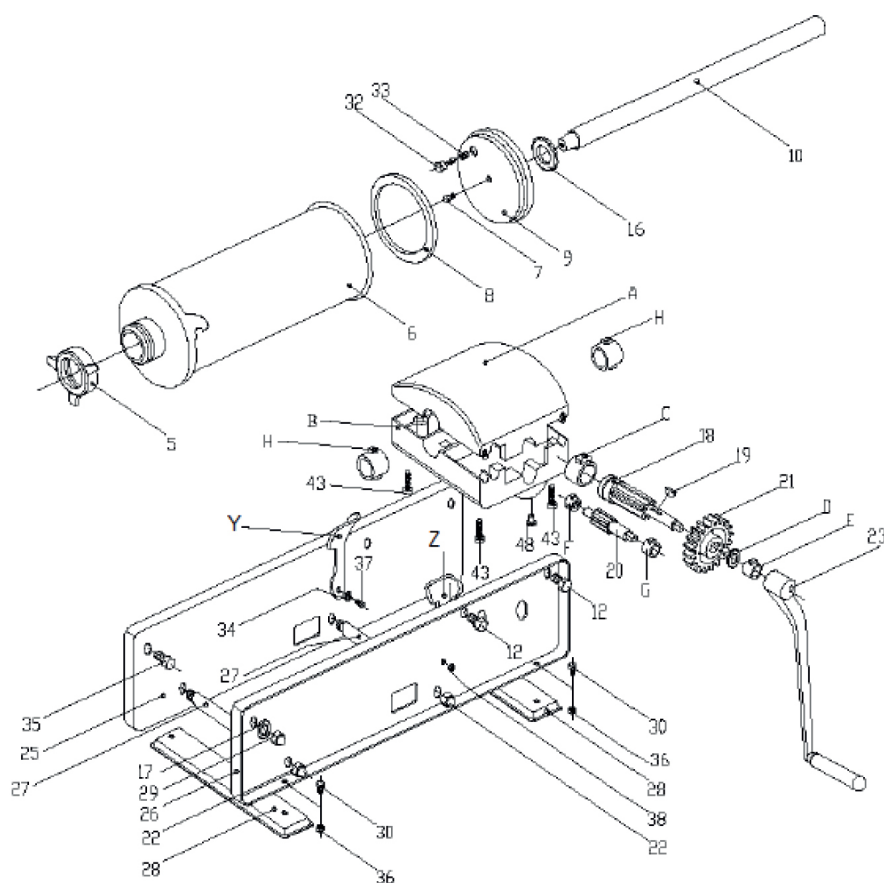
MINNIE



MOD. STAR 5
MOD. STAR 8
MOD. STAR 5 INOX
MOD. STAR 8 INOX



MOD. 5 - 5 DE LUXE
MOD. 7 - 7 DE LUXE
MOD. 10 - 10 DE LUXE



$$32+33=132$$

$$8+9=108$$

$$Y+Z=13$$

$$C+D+E+F+G+H=44$$

$$A+B=11$$

NOTA: mod. 7DL; 10DL e 10 non presentano il particolare n°37 38 34 13/sx e 13/dx.

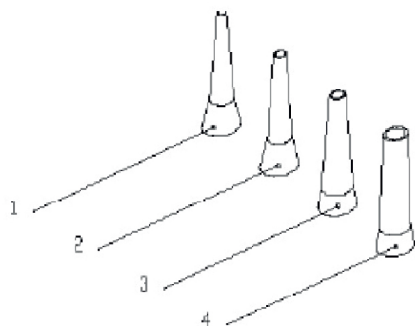
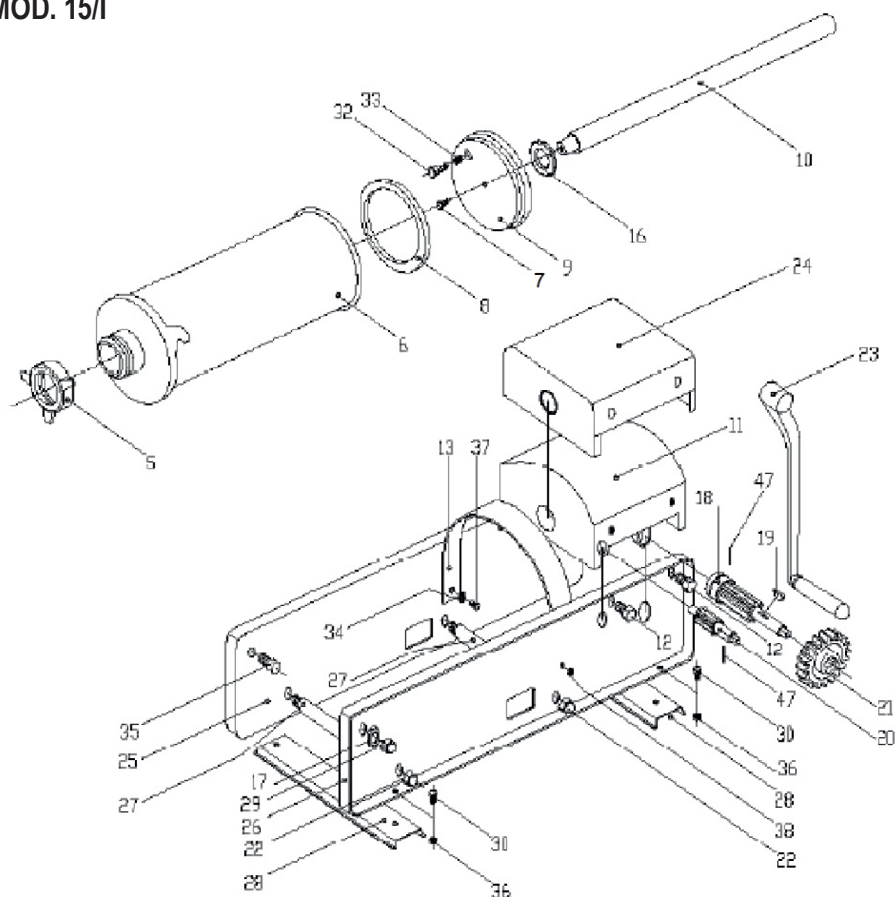
NOTE: mod. 7DL; 10DL and 10 do not include pc. n°37 38 34 13/sx and 13/dx.

NOTE: mod. 7DL; 10DL et 10 n'ont pas la pièce n°37 38 34 13/sx et 13/dx.

ANMERKUNG: der teil nr. 37 38 34 13/sx und 13/dx, ist in den modellen 7DL; 10DL und 10 nicht vorhanden

NOTA: mod. 7DL; 10DL y 10 no presenta el particular n° 37 38 34 13/sx y 13/dx.

MOD. 15 DE LUXE
MOD. 15
MOD. 15/I



8+9= 108

32+33= 132

NOTA: mod.15 e 15/I non presentano il particolare n° 24

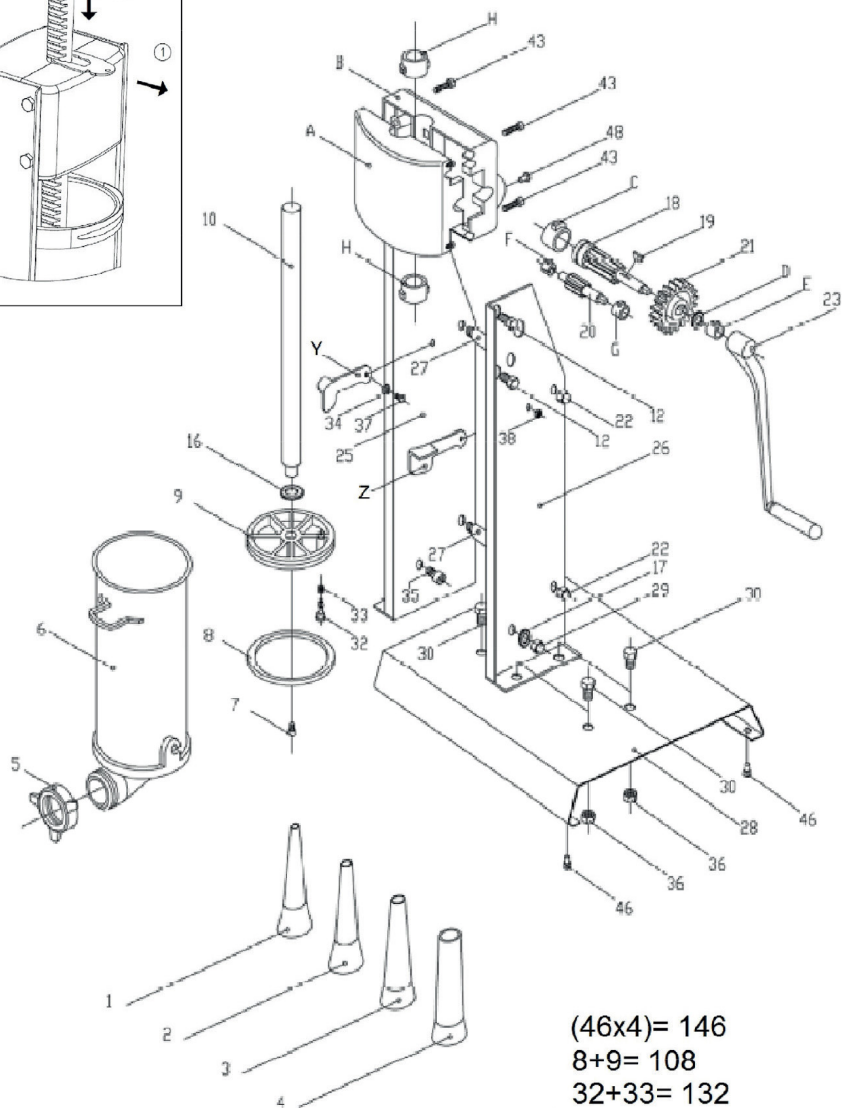
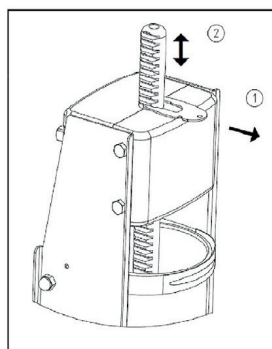
NOTE: mod.15 and 15/I do not include pc. n° 24

NOTE: mod.15 et 15/I n'ont pas la pièce n° 24

ANMERKUNG: der teil nr. 24 ist in den modellen 15 und 15/I nicht vorhanden

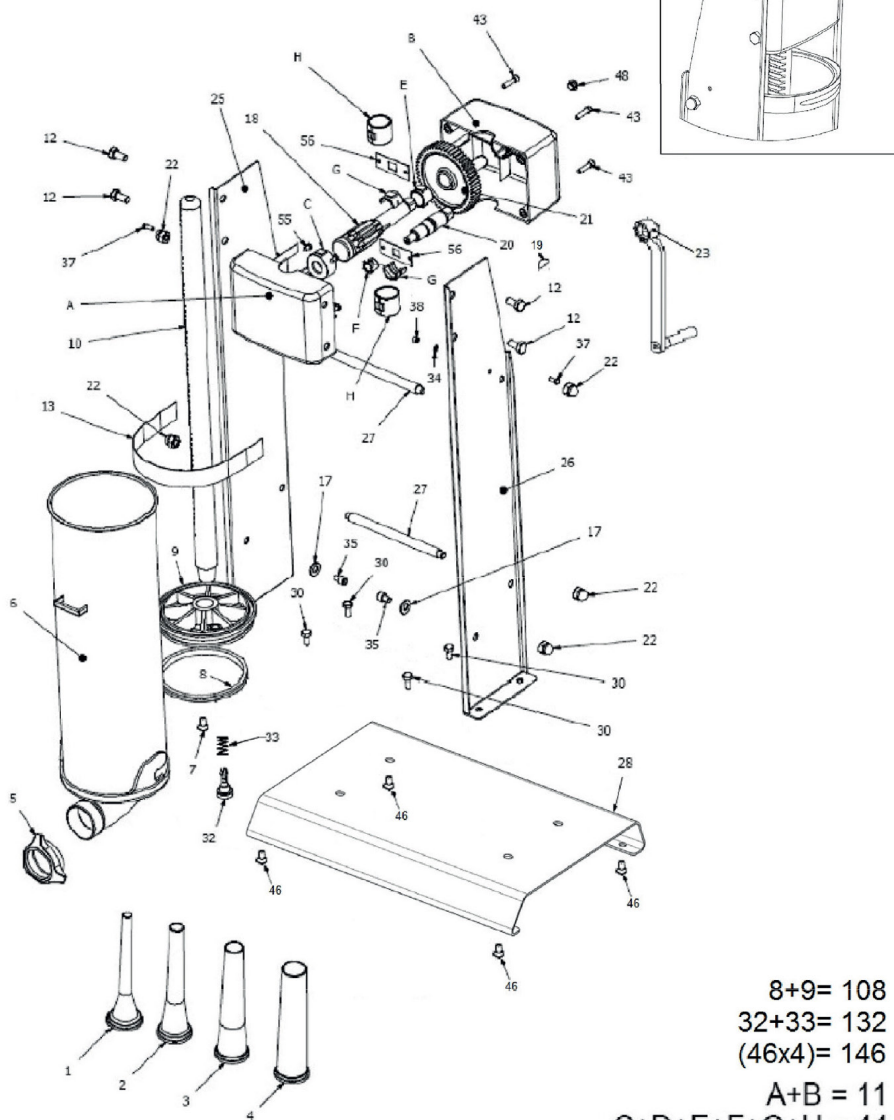
NOTA: mod.15 y 15/I no presenta el particular n° 24

MOD. 5/V
MOD. 5/V DE LUXE

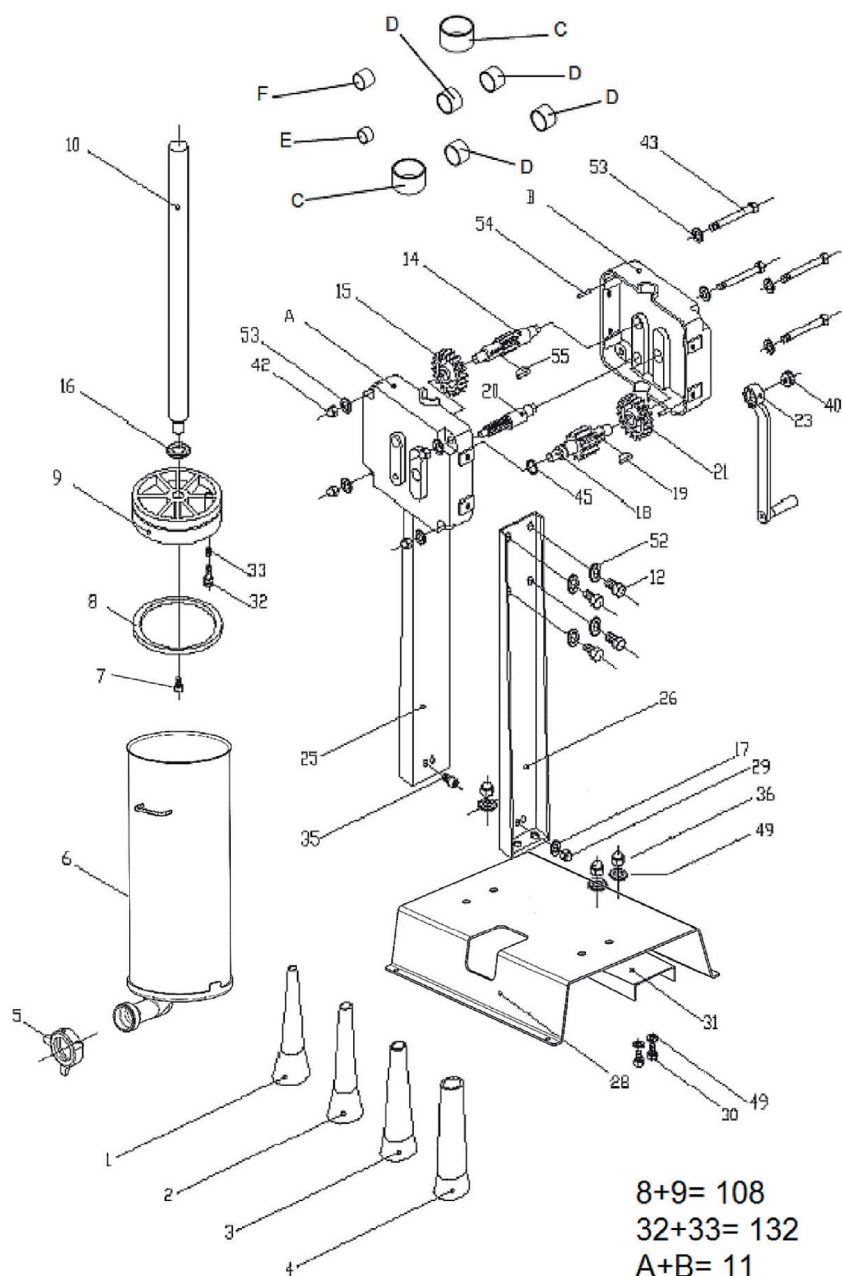


$(46 \times 4) = 146$
 $8 + 9 = 108$
 $32 + 33 = 132$
 $Y + Z = 13$
 $A + B = 11$
 $C + D + E + F + G + H = 44$

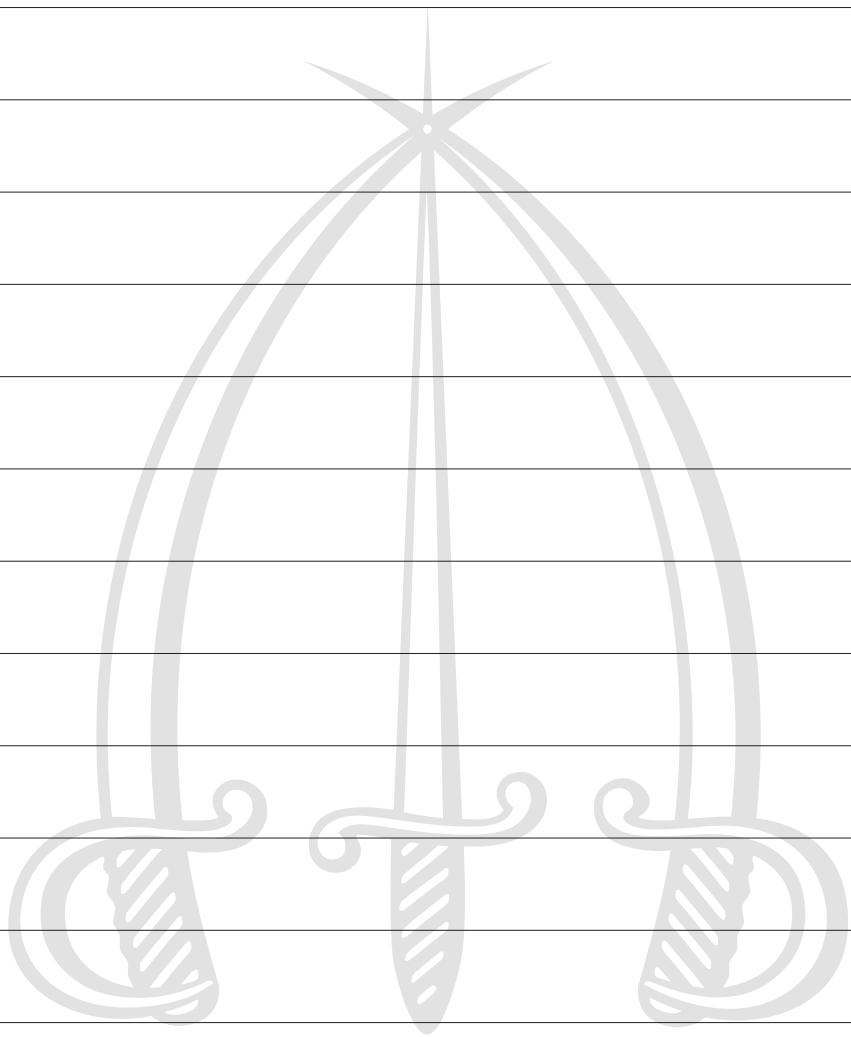
MOD. 10/V DE LUXE
MOD. 7/V
MOD. 7/V DE LUXE



MOD. 15/V DE LUXE

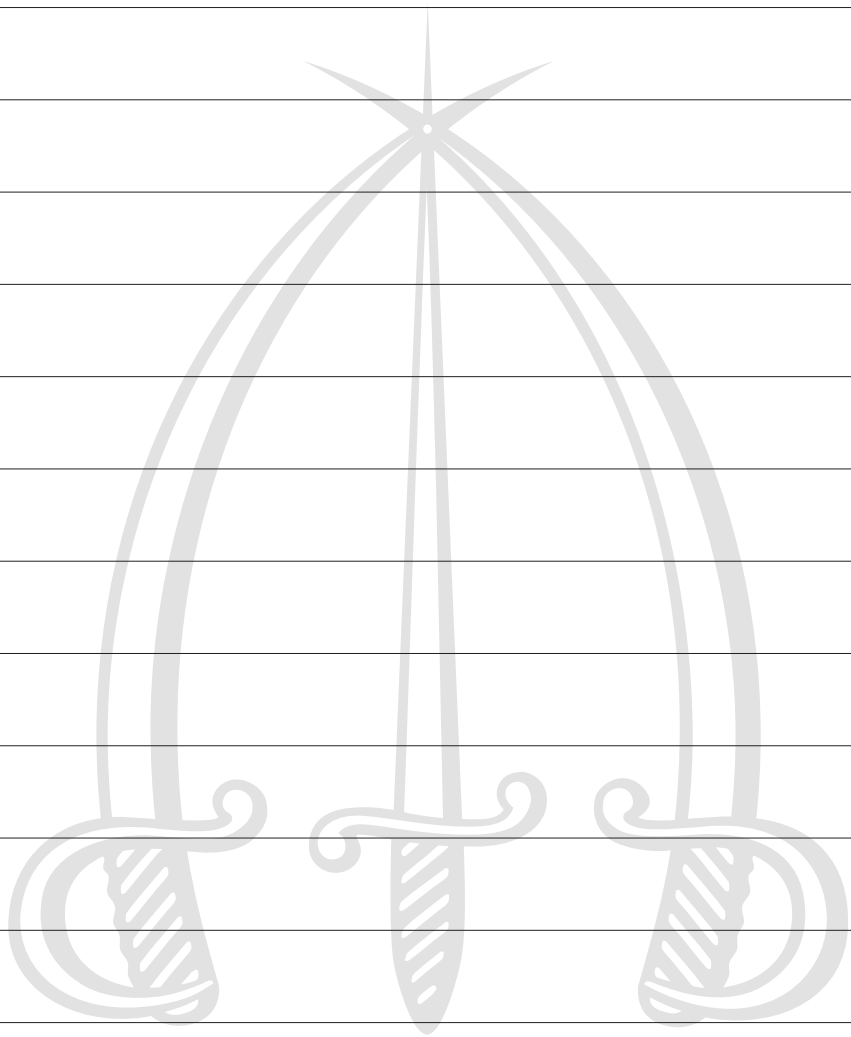


NOTE



TRE SPADE

NOTE



TRE SPADE



I **ATTENZIONE:** la presente apparecchiatura non può essere smaltita come normale rifiuto urbano misto. Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, dopo aver eseguito le operazioni necessarie a un corretto smaltimento, l'apparecchiatura deve essere depositata presso uno dei centri di raccolta differenziata per i rifiuti. Fare riferimento ai centri di raccolta del comune di appartenenza, il quale assicura la funzionalità, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata.

Chiunque smaltisca abusivamente (o come rifiuto urbano misto) la presente apparecchiatura sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.

EN **WARNING:** this appliance may not be disposed of as a mixed urban waste. Therefore, at the end of its life cycle, after carrying out the operations required for correct disposal, the appliance must be taken to a separate collection center for waste. Please refer to the collection centers of your municipality, which ensure the functionality, accessibility and adequacy of the separate collection systems.

Anyone who disposes of this appliance abusively (or as a mixed urban waste) will be subject to the penalties provided for by national regulations in force.

F **ATTENTION:** cet appareil ne peut pas être mis au rebut parmi les ordures ménagères. Par conséquent, à la fin de son cycle de vie, après avoir effectué les opérations nécessaires pour une mise au rebut correcte, l'appareil doit être déposé auprès d'un centre de collecte sélective. S'adresser aux centres de collecte de la municipalité qui assurera la disponibilité, l'état de fonctionnement et la propriété des moyens de collecte différenciée.

Quiconque élimine abusivement (ou en tant que déchet ménager) cet équipement sera soumis aux sanctions prévues par les réglementations nationales en vigueur.

ES **ATENCIÓN:** Este equipo no puede eliminarse como residuo urbano mixto normal. Por lo tanto, al final de su vida útil, después de realizar las operaciones necesarias para una eliminación adecuada, el equipo debe almacenarse en uno de los centros de recogida selectiva de residuos. Consulte los centros de recogida de su municipio, que garantizan la funcionalidad, accesibilidad y adecuación de los sistemas de recogida selectiva.

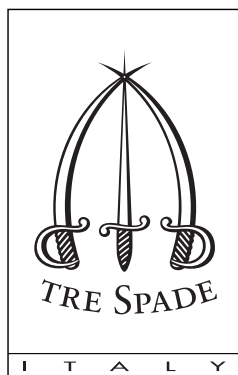
Cualquier persona que elimine ilegalmente (o como residuo urbano mixto) este equipo estará sujeto a las sanciones previstas por la legislación nacional vigente.

TR **UYARI:** Bu cihaz normal şehir atığı olarak imha edilemez. Bu nedenle, söz konusu cihazın, kullanım ömrünün sonunda doğru bertarafı için gerekli işlemler yapıldıktan sonra Ayrıştırma Atık Toplama Merkezlerinden birine teslim edilmesi gerekmektedir. Ayrı toplama sistemlerinin işlevselliğini, erişilebilirliğini ve yeterliliğini garanti eden bölgenizdeki toplama merkezleriyle iletişime geçin.

Bu cihazı normal atık olarak imha eden kişiler, ilgili ulusal kanunlar tarafından verilen cezalara tabi olacaktır.

D **ACHTUNG:** Dieses Gerät darf nicht als normaler gemischter Siedlungsabfall entsorgt werden. Daher ist diese Appliance am Ende ihres Lebenszyklus nach Durchführung der für eine ordnungsgemäße Entsorgung erforderlichen Maßnahmen in einer der Abfallsammelstellen zu lagern. Beziehen Sie sich auf die Sammelstellen der jeweiligen Gemeinde, die die Funktionalität, Zugänglichkeit und Angemessenheit der getrennten Sammelsysteme gewährleisten.

Wer dieses Gerät ordnungswidrig oder als kommunalen Abfall entsorgt, wird mit den von den geltenden Landesgesetzen vorgesehenen Sanktionen belegt.



FEVIN REV.07 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124707711 / fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it