



Spremipomodoro
Tomatoes squeezers
Presse tomates
Trituradora de Tomates
Domates Salçası Makinesi
Στίφτης ντομάτας

CE



Manuale di istruzione
Instruction for use
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Kullanma talimatları
Εγχειρίδιο Οδηγιών

FEVSE - REV.04 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



ATTENZIONE REQUISITI PER LA SICUREZZA

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa. Per richiedere un'ulteriore copia del manuale di istruzioni, scrivere un'e-mail a facem@facem.com.
- Mantenere ordine ed igiene nel locale di lavoro.
- La macchina deve essere utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità da parte di più persone.
- Utilizzare la macchina solo per lo scopo per il quale è stata progettata.
- Utilizzi diversi da quello per la spremitura del pomodoro, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni indicate nel certificato di garanzia allegato ad ogni macchina), possono determinare l'insorgere di condizioni non sicure.
- Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- Prima di iniziare ogni lavorazione accertarsi che non vi siano corpi estranei nel gruppo di spremitura e che lo stesso sia stato accuratamente lavato.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utilizzatore non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto spremuto, di regolazione, di montaggio ecc., deve essere sempre eseguita con la macchina ferma, ovvero con l'interruttore sulla posizione zero e la spina del cavo di alimentazione staccata dalla presa di corrente, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella di lavoro.
- Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla targhetta del gruppo motore e che la presa sia altresì proporzionata alla corrente assorbita della macchina (l'assorbimento è indicato sulla targhetta).
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio, accessori e cavo di alimentazione originali **TRE SPADE**.
- **Non immergere mai il gruppo motore (MT) nell'acqua e non metterlo sotto il getto del rubinetto: è un apparecchio elettrico!**

- La spina della vostra presa di corrente deve essere obbligatoriamente collegata a terra ed il vostro impianto elettrico deve essere munito di interruttore magnetotermico (impianto salvavita bipolare).
 - La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni elettriche devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.
 - **Non azionare la macchina senza l'introduzione del prodotto da lavorare; anche un breve funzionamento "a vuoto" compromette i particolari della macchina coinvolti e provoca surriscaldamento del motore. I danni provocati sono spesso irreversibili e non rientrano nella garanzia del prodotto.**
 - Tenere la macchina e il suo cavo fuori della portata dei bambini.
 - Lo spremipomodoro può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
 - I bambini non devono giocare con lo spremipomodoro.
 - Non utilizzare lo spremipomodoro se il filtro risulta essere danneggiato o presenta rotture visibili: si potrebbero verificare condizioni di utilizzo non sicure.
 - **Non modificare o manomettere eventuali dispositivi di sicurezza; la loro manomissione oltre a far decadere la garanzia, potrebbe creare condizioni non sicure e di pericolo.**
 - La macchina è destinata per un utilizzo in ambiente domestico.
- Definizione di "apparecchi per ambiente domestico":*
- si tratta degli elettrodomestici per i comuni lavori di casa, utilizzati di solito in contesto domestico, che possono essere utilizzati anche da non esperti per lavori "domestici" usuali, in luoghi come:
- Negozi, uffici e altri ambienti di lavoro del genere
 - Aziende agricole
 - Dai clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali
 - In ambienti come bed & breakfast

CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

Essendo la presente macchina progettata specificatamente per la spremitura del pomodoro, si consiglia l'uso della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale. Si avverte quindi che ogni uso improprio o comunque di genere diverso, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato ad ogni macchina), può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinata. La **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE** - non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

Al fine di garantire le caratteristiche di idoneità al contatto con gli alimenti del presente apparato (Regolamento CE 1935/2004), gli utilizzatori devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- Il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente pomodoro
- Il pomodoro immesso non deve superare la temperatura di 90°C
- Il pomodoro non deve restare all'interno dell'apparato per un periodo superiore al tempo strettamente necessario per la sua lavorazione (massimo 5 minuti)

ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE



IMPORTANTE:

Si raccomanda che la macchina sia installata ed utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità di più persone. Prima della messa in funzione controllare che la corrente di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa posizionata sul gruppo motore.

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta da due parti principali:

- Un gruppo di potenza o gruppo motore (**MT**), destinato a fornire il movimento. Esso è dotato di motore elettrico munito di apposito interruttore di avviamento e cavo di alimentazione, presa di forza e basamento per l'appoggio al piano di lavoro. Su di esso non sono necessari (salvi i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare

dalla casa produttrice) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme d'uso.

- Un gruppo di lavoro, composto da più elementi costruttivi descritti successivamente, che per poter svolgere la propria funzione deve essere collegato solidalmente al gruppo motore (**MT**).

OPERAZIONI PRELIMINARI

Predisporre il gruppo motore appoggiandolo sul piano di lavoro, smontare nei vari componenti il corpo montato dello spremipomodoro sganciando il filtro (**F**) dal corpo (**C**) e successivamente smontando l'elica (**E**) ed il giunto (**G**) sul cui gambo è da sfilare la molla (**M**). Si raccomanda di lavare accuratamente ed asciugare bene tutti i particolari descritti in questa fase, compresi inoltre il pressatoio in materiale plastico (**P**), la tramoggia (**T**) e lo scivolo (**S**).

Il lavaggio non deve includere naturalmente il gruppo motore (**MT**).

MESSA IN FUNZIONE

- Inserire il corpo (**C**) nell'apposita sede del gruppo motore (**MT**) dopo aver svitato parzialmente il volantino di fissaggio (**V**), verificando che il corpo sia con l'imboccatura di inserimento pomodoro rivolta verso l'alto e che sia stato introdotto fino in fondo nella sede; fissare il tutto avvitando il volantino (**V**) fino in fondo senza forzare troppo il bloccaggio.
- Se correttamente assemblato il corpo non deve poter essere estratto né poter ruotare nella sede.
- Inserire sul giunto (**G**) dalla parte del quadro, la molla (**M**).
- Inserire orizzontalmente il giunto (**G**) dalla parte dell'albero scanalato nel corpo (**C**).
- In questa fase fare eventualmente ruotare leggermente il giunto (**G**) in modo da agevolare l'introduzione dell'innesto nella presa di forza del motore.
- Inserire orizzontalmente l'elica (**E**) nel corpo (**C**); in questa fase fare eventualmente ruotare leggermente l'elica (**E**) in modo da agevolare l'innesto con il giunto già collocato all'interno del corpo (**C**).
- Inserire il filtro (**F**) sull'elica (**E**) con lieve pressione verso il gruppo motore (**MT**) seguita da una rotazione in senso antiorario e farlo agganciare sul corpo (**C**); (si raccomanda durante la fase di

- montaggio del filtro di fare coincidere le tacche d'aggancio riportate sul medesimo, con quelle riportate sul corpo).
- Montare infine lo scivolo (**S**), bloccandolo per mezzo delle molle di fissaggio sul filtro, e la tramoggia (**T**) inserendola sull'imboccatura superiore del corpo.
 - Solo a questo punto, dopo aver verificato attentamente che l'interruttore del motore sia nella posizione O, si può inserire la spina nella presa di corrente.
 - L'apparecchio è ora pronto al lavoro, ed è possibile avviarlo agendo sull'interruttore (pos. 1) posto sul motore.
 - Caricare in seguito il pomodoro da lavorare sulla tramoggia ed inserirlo nell'imboccatura agevolando l'introduzione esclusivamente per mezzo del pressatoio (**P**) e mai con le mani.



IMPORTANTE:

Si avverte che l'imboccatura di inserimento del pomodoro nel corpo ha volutamente dimensioni tali da impedire l'inserimento volontario o fortuito degli arti superiori in zona potenzialmente pericolosa: per nessun motivo essa deve essere modificata o manomessa, in quanto in tal caso potrebbe verificarsi una situazione di pericolo per l'integrità dell'operatore.

È quindi necessario affettare precedentemente il prodotto da lavorare, in dimensioni tali da poter essere inserito agevolmente nel condotto del corpo di spremitura.

Allo scopo di evitare un inutile logorio del gruppo di lavoro, è necessario **non far funzionare la macchina a vuoto**; si consiglia quindi di arrestare la macchina, agendo sull'interruttore, ogni volta si debba sospendere il lavoro di spremitura.

In caso di introduzione fortuita di un corpo estraneo che dovesse procurare un improvviso arresto della macchina, la procedura corretta di intervento è la seguente:

- Posizionare l'interruttore sulla posizione O=arresto
- Disinserire la spina dalla rete di alimentazione
- Scollegare il gruppo di spremitura dal gruppo motore
- Provvedere allo smontaggio in sequenza dello scivolo (**S**), del filtro (**F**) e dell'elica (**E**)

- Procedere all'eliminazione del materiale estraneo dall'interno dello spremipomodoro

SMONTAGGIO E PULIZIA

Come detto in precedenza, al termine di ogni lavorazione, dopo aver arrestato il motore per mezzo del suo interruttore, è buona norma disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di smontaggio o pulizia.

Per disinserire il corpo dal motore è sufficiente allentare di alcuni giri il volantino (**V**) ed estrarre il gruppo di lavoro sfilandolo orizzontalmente dalla sua sede. Procedendo in sequenza inversa al montaggio è possibile separare i vari componenti e quindi effettuare sugli stessi le operazioni di pulizia, lavaggio ed asciugatura.

⚠️ IMPORTANTE:

Per l'operazione di lavaggio utilizzare esclusivamente acqua (possibilmente calda) e detergente neutro per stoviglie.

Per la pulizia non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici.

Per mantenere lo spremipomodoro in perfette condizioni di utilizzo è opportuno far sempre seguire alle operazioni di pulizia e lavaggio una attenta asciugatura, in particolare del gruppo di lavoro. Se si prevede di non utilizzare lo spremipomodoro per lungo tempo, una perfetta conservazione del gruppo di lavoro in ghisa può essere garantita da una leggera lubrificazione superficiale con olio idoneo al contatto alimentare.

MANUTENZIONE

La macchina non necessita di manutenzione ordinaria, si ricorda comunque che per mantenere la macchina in perfette condizioni d'uso è sufficiente eseguire a fine lavorazione una scrupolosa pulizia del gruppo di lavoro. Per manutenzione straordinaria o per eventuali ricambi si consiglia di utilizzare ricambi originali di produzione del fabbricante, per evitare inconvenienti dovuti a diverse caratteristiche produttive. Facendo riferimento alle lettere riportate nella figura, specificare nell'ordine il modello ed il numero di serie della macchina in possesso (il



numero di serie è indicato sulla targhetta posta sul gruppo di potenza **MT**).

ARRESTI FORTUITI

In caso di arresto casuale della macchina durante la lavorazione, prima di procedere all'analisi della causa, occorre interrompere con sollecitudine l'alimentazione elettrica al motore, portando l'interruttore in posizione O e successivamente scollegare dalla presa di corrente il cavo di alimentazione con spina.

Ciò fatto:

- Se l'arresto è dovuto a mancanza di corrente di alimentazione per guasto alla rete, non ricollegare la macchina alla presa fino a ripristino delle condizioni normali di rete.
- In caso di arresto dovuto a sovraccarico procedere allo smontaggio del gruppo di lavoro, dopo averlo scollegato meccanicamente dal gruppo motore, e rimuovere le eventuali cause di bloccaggio.
- Per i modelli con disgiuntore termico (vedere la tabella allegata) se l'arresto è dovuto all'entrata in funzione del microdisgiuntore termico (causata da surriscaldamento del motore), staccare la spina dalla presa, posizionare l'interruttore sulla posizione O (arresto), attendere il raffreddamento del motore, dopodiché riavviare la macchina.
- Nel caso l'inconveniente derivi da cause concernenti il gruppo motore, interpellare il rivenditore per far eseguire, se necessario, eventuali controlli dal fabbricante.

ITALIANO





SAFETY RECOMMENDATIONS

- Read and follow these instructions before using the machine and store them with it. If you wish to receive an additional copy of the instruction manual please send an e-mail to facem@facem.com
- Keep order and hygiene in the workspace.
- The machine should be used by one operator only at a time, because it has not been designed to be used by more than one operator simultaneously.
- Use the machine only for its intended purpose.
- Use other than intended purpose of the squeezing tomatoes, as well as invalidating the rights of guarantee (read the conditions shown in the guarantee certificate which accompanies every machine), may result in unsafe conditions.
- Do not overload the machine and handle it with the utmost care.
- Before starting any processing operation, make sure that no foreign bodies are present into the squeezing group and that the same has been thoroughly washed.
- Cleaning and upkeep operations to be performed by the user must not be carried out by unsupervised children.
- Any kind of operation such as cleaning, control of the squeezed product, machine setting, parts assembling etc., must always be performed with the equipment in a stationary position, i.e. with the switch positioned at zero and the plug removed from the wall socket, so as to avoid any unintentional start of the machine when not in use.
- Make sure that the mains voltage and frequency match the values shown in the power unit tag and that the socket is tailored to the power absorbed by the machine (absorption is shown on the tag).
- Use only **TRE SPADE** original spare parts, accessories and electric cable.
- **Never immerse the motor unit (MT) in water or place it under the jet of the tap: it is an electric equipment!**
- The plug of your wall socket must be properly earthed and your electric

installation must be equipped with a magneto thermic switch (bipolar life-saving equipment).

- Replacement of the electric cord and electric repairs must be performed by qualified personnel only.
- **Do not operate the machine without introducing food to be processed; even a short “void” functioning compromises the involved components of the product and leads to motor overheating. Subsequent damages to the machine are often irreversible and are not covered by the guarantee terms.**
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Tomato squeezer can be used by children aged 8 years or more, by people with diminished mental, physical or sensory capacity, and by people without adequate experience or knowledge of such appliance, on condition that they operate under the supervision of expert people or that they have received adequate instructions for use and that they have understood related risks.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not use the tomato squeezer if

the filter is damaged or has visible cracks: unsafe conditions of use may occur.

- **Do not modify or tamper with any safety device; tampering with them as well as forfeiting the warranty could create unsafe and dangerous conditions.**
- The machine is intended for use in a household environment.

Definition of “appliances for household environment”:

these are appliances for typical housekeeping functions, normally used in the household environment, that may also be used by not experts for typical “domestic” activities, in locations such as:

- Shops, offices and other similar working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments

USE OF THE MACHINE

As the machine has been specifically designed to squeeze tomatoes, it should not be used for different purposes. Therefore, warning is given that any improper or different use, as well as invalidating the rights of guarantee (read the guarantee conditions on the certificate enclosed to each machine), may cause damage to the components making it impossible for the machine to perform its specific functions. F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE

- shall not be held responsible for incomplete or incorrect translations of these instructions into other languages.

In order to guarantee the characteristics of suitability for contact with food of this device (EC Regulation 1935/2004), users must respect the following provisions:

- The introduced foodstuff shall be exclusively tomato
- The tomato introduced must not exceed the temperature of 90°C
- The tomato must not be kept inside the appliance for a period of the time exceeding the strictly necessary to process it (maximum 5 minutes)

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

! IMPORTANT:

We recommend that the machine be installed and used by one operator only because it has not been designed to be used by several people together. Before starting, make sure that the current supply corresponds to that shown on the tag placed on the power unit.

DESCRIPTION

The machine consists of two main parts:

- A power unit or motor assembly (**MT**), whose function is to supply motion; it is equipped with an electric motor with start/stop switch and power flex, drive and base to rest the machine on the workbench. Except for extraordinary maintenance, which should be carried out only by the manufacturing company, no other action needs to be taken. The only operations to be performed should be those connected with the instructions for use.
- A processing unit composed by several elements described later on which must be connected with the motor assembly (**MT**) in order to carry out its function.

PRELIMINARY OPERATIONS

Get the power unit ready by resting it on the workbench, then disassemble the tomatoes squeezing apparatus into its various components by releasing the filter (**F**) from the body (**C**) and then, in sequence, by withdrawing the worm (**E**) and the

coupling (**G**) on the stem of which the spring (**M**) is also to be withdrawn.

We recommend that all the components described here above, also including the presser (**P**) and feed hopper (**T**) and the collector (**S**), should be carefully washed and dried. Of course the motor assembly (**MT**) must not be washed.

SETTING UP THE MACHINE

- Fit the body (**C**) into its seat in the motor assembly (**MT**) after partially unscrewing the hand-wheel (**V**). Make sure that the body has been fitted with the tomatoes-supply opening turned up and that it has been driven into its seat up to the end; lock into place by turning hand-wheel (**V**) to the end without forcing the locking position too much.
- If the body has been properly assembled, it cannot be taken out or revolve in its seat.
- Fit the spring (**M**) on the square side of the coupling (**G**).
- Fit horizontally the splined side of the coupling (**G**) into the body (**C**).
- At this stage, if necessary, slightly rotate the coupling (**G**) so that the insertion of the clutch into the motor drive will be made easier.
- Fit horizontally the worm (**E**) in the body (**C**); at this stage, if necessary, slightly rotate the worm (**E**) to obtain a better fitting into the coupling (**G**).
- Fit the filter (**F**) on the screw (**E**): pushing in the direction of the motor assembly (**MT**) and rotating anti-clock-wise the clamping of the filter (**F**) with the body (**C**) will be obtained (it is recommended, during this phase, to take care that the notches on the filter be put in coincidence with the ones on the body).
- At the end assemble the collector (**S**), locking it to the filter through the fastening springs, and the hopper (**T**), to be inserted in the tomatoes-supply opening.
- Only now, after making sure that the motor switch is at O, you can plug in.
- The machine is now ready to work and you can start it by putting the motor switch to position 1.
- Then load the tomatoes to be squeezed on the hopper and feed it into the opening. Do this operation exclusively by means of the pusher (**P**) but **never by hand**.

! IMPORTANT:

As the tomatoes feeding opening in the body has been intentionally designed to prevent the introduction of the upper limbs into a potentially dangerous area, by no reason should it be modified or tampered with because in this case the operator's safety could be at hazard.

It is therefore necessary to prior slice the product to be processed, in such dimension to be easily introduced into the neck of the squeezing body.

It is a good rule not to use the machine when it is empty to avoid useless wear of the cutting group; therefore, we recommend to stop the machine by means of the switch whenever the tomatoes squeezing operation must be stopped. In case a foreign body should cause the machine to stop suddenly, the correct procedure to be followed is this:

- Set the switch at O (stop);
- Disconnect the plug from the main supply;
- Disconnect the squeezing group from the motor assembly;
- Remove, in sequence, collector (**S**), filter (**F**) and screw (**E**);
- Remove the unwanted material from the inside of the tomatoes squeezer.

DISASSEMBLING AND CLEANING

As mentioned before, at the end of each processing operation after stopping the machine by means of its switch, it is a good rule to disconnect the plug from the socket prior to performing any disassembling or cleaning operation. To remove the body from the power unit (or motor assembly), it is sufficient to loosen the handwheel (**V**) by a few turns and extract the processing unit sliding it horizontally from its seat. By acting in contrary sequence, compared with the assembling operation it is possible to separate the components and then perform the cleaning, washing and drying operations.

! IMPORTANT:

To wash, use only water (hot if possible) and neutral detergent for crockery. When cleaning, never use acid or caustic products.

In order to keep your tomatoes squeezers in perfect conditions for a very long time it is a good rule to dry it with care, especially the mincing

unit, after any cleaning and washing operation. If the tomatoes squeezers remains unused for a long time, light lubrication with oil suitable for contact with foodstuffs on the cast iron surfaces of the mincing unit will help to preserve them in good conditions.

MAINTENANCE

The machine does not need of ordinary maintenance: in any case we emphasize that in order to maintain the best characteristics of the squeezing group a scrupulous washing and drying of the parts must be assured after the utilization.

It is advisable to use spare parts made by the manufacturing company to avoid any inconvenience due to different functional features.

In the order refer to the letters in the exploded drawing and specify the model and the series number of the machine (the series number is indicated on the label of the motor assembly (**MT**) and on the cover of this manual).

ACCIDENTAL STOPPING

If the machine stops accidentally during the processing operation before investigating the reasons for this failure, it is necessary to stop at once the supply of electric current to the motor by setting the switch at O. Then the electric flex should be disconnected from the socket.

After that:

- If the stop is caused by lack of electric current supply due to a failure in the electricity network, do not reconnect the machine to the socket until normal conditions have been re-stored in the network.
- In case of stop due to overstress, disassemble the squeezing group after removing it from the motor assembly and then eliminate the reasons for the stopping.
- If the stopping is due to the operation of the thermic microswitch (for overheating of the motor), wait for the cooling of the motor and then restart the machine.
- In case the inconvenience is due to reasons connected with the power unit, contact the dealer to arrange for the machine to be checked, if necessary, by the manufacturer.



ATTENTION

- Lire et observer ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les garder avec. Pour demander une copie supplémentaire du manuel d'instructions, envoyer un e-mail à **facem@facem.com**
- Maintenir l'ordre et l'hygiène dans l'espace de travail.
- La machine doit être utilisée par un seul opérateur car elle n'est pas conçue pour une utilisation simultanée de la part de plusieurs personnes.
- Utiliser l'appareil conformément à sa destination uniquement.
- L'utilisation autre que pour presser les tomates, ainsi que la déchéance du droit de garantie (lire les conditions figurant sur le certificat de garantie qui accompagne chaque machine), peut également entraîner des conditions dangereuses.
- Ne pas surcharger l'appareil et le manipuler avec le plus grand soin.
- Avant d'entreprendre tout travail, s'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le groupe de pressage et que celui-ci a été soigneusement lavé.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tout type d'opération, qu'il s'agisse de nettoyage, de contrôle du produit pressé, de réglage, de montage, etc., doit toujours être effectuée lorsque l'appareil est arrêté, c'est-à-dire lorsque l'interrupteur est sur la position zéro et la prise du câble d'alimentation est débranchée de la prise de courant, afin d'éviter toute mise en marche involontaire au cours d'une phase autre que celle de traitement.
- S'assurer que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux valeurs indiquées sur la plaquette du groupe moteur et que la prise soit également proportionnée au courant absorbé par la machine (l'absorption est indiquée sur la plaquette).
- Veuillez utiliser exclusivement les pièces de rechange, accessoires et câble d'alimentation originaux **TRE SPADE**.
- **Ne jamais plonger le groupe mo-**

teur (MT) dans l'eau ou le mettre sous le jet du robinet: il s'agit d'un appareil électrique!

- La fiche de votre prise de courant doit être obligatoirement connectée à la terre et votre installation électrique doit être munie d'un interrupteur magnétothermique (installation à disjoncteur de différentiel bipolaire).
- Le remplacement du câble d'alimentation et les réparations électriques doivent être effectués exclusivement par du personnel spécialisé.
- **Ne pas démarrer l'appareil sans l'introduction du produit à presser: même un bref actionnement "à vide" compromet les composants sollicités et amène à la surchauffe du moteur. Les dommages causés sont souvent irréversibles et ne sont pas couverts par la garantie du produit.**
- Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Le presse-tomates peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de la connaissance nécessaires, sous surveillance ou après que celles-ci aient reçu des instructions concernant une utilisation de l'appareil en toute sécurité

et la compréhension des dangers inhérents à celui-ci.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas utiliser le presse-tomates si le filtre est abîmé ou visiblement cassé car les conditions d'utilisation pourraient ne pas être sûres.
- **Ne pas modifier ou altérer aucun dispositifs de sécurité ; les altérer, ainsi que la perte de la garantie, pourrait entraîner des conditions de danger et de manque de sécurité.**
- La machine est conçue pour être utilisée dans un environnement ménager.
Définition des «appareils pour l'environnement ménager»:
Ce sont des appareils pour les fonctions typiques d'entretien ménager, normalement utilisés dans l'environnement domestique, qui peuvent également être utilisés par des non-experts pour des activités typiquement «domestiques», dans des endroits tels que:
 - Commerces, bureaux et autres environnements de travail similaires
 - Maisons de ferme
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
 - Environnements de type chambre d'hôtes

CONDITIONS D'EMPLOI

Cet appareil ayant été expressément conçu pour presser les tomates, il est déconseillé de l'utiliser pour des fonctions autres que celles prévues à l'origine.

Toute utilisation impropre ou de toute façon d'érente ne remet pas seulement en cause le droit de garantie (lire les conditions dans le certificat annexé à l'appareil), mais peut également endommager les éléments de l'appareil et empêcher donc l'exécution de la fonction à laquelle il est destiné. La société **F.A.C.E.M. SpA – TRE SPADE** décline toute responsabilité pour d'éventuelles traductions incomplètes ou erronées de ces instructions dans une autre langue.

Afin de garantir les caractéristiques d'aptitude au contact alimentaire de cet appareil (règlement CE 1935/2004), les usagers doivent respecter les dispositions suivantes :

- Le produit alimentaire introduit doit être exclusivement tomate
- La tomate introduite ne doit pas excéder la température de 90 °C
- La tomate ne doit pas rester à l'intérieur de l'appareil pour une durée supérieure au temps strictement nécessaire à son traitement (maximum 5 minutes)

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT:

L'appareil doit être installé et utilisé par un seul opérateur, car il n'a pas été conçu pour une utilisation simultanée de plusieurs personnes.

Avant de le mettre en marche, s'assurer que le courant d'alimentation correspond à celui qui est indiqué sur la plaque se trouvant sur le groupe moteur.

DESCRIPTION

L'appareil est essentiellement composé de deux parties principales:

- Un groupe de puissance, ou groupe moteur (**MT**), destiné à fournir le mouvement; il est doté d'un moteur électrique muni d'un interrupteur de mise en marche prévu à cet effet et d'un câble d'alimentation, d'une prise de force et d'un socle pour

l'appuyer sur le plan de travail. Sur ce groupe, il n'est pas nécessaire (sauf en cas d'entre- en extraordinaire qu'il est bon de faire effectuer par le producteur) de procéder à des opérations d'aucune sorte; au contraire, il est conseillé de ne pas intervenir, excepté pour les opérations spécifiques prévues par les présentes normes d'utilisation.

- Un groupe de travail, composé de plusieurs éléments de construction décrits plus loin et qui, pour pouvoir effectuer sa propre fonction, doit être solidaire du groupe moteur (**MT**).

OPERATIONS PRELIMINAIRES

Préparer le groupe moteur en le posant sur le plan de travail, démonter, dans les différents éléments, le corps monté du presse-tomates en décrochant le filtre (**F**) du corps (**C**) et, ensuite, en démontant l'hélice (**E**) et le joint (**G**) qui la suit et le ressort (**M**). Il est recommandé de laver soigneusement et de bien essuyer tous les éléments décrits dans cette phase, y compris le presseur (**P**), la trémie (**T**) et le collecteur (**S**).

Le lavage ne doit naturellement pas comprendre le motoréducteur (**MT**).

MISE EN MARCHE

- Insérer le corps (**C**) dans le logement approprié du groupe moteur (**MT**), après avoir dévisé en partie le volant de fixation (**V**). Vérifier que le corps ait son embouchure d'introduction de la viande tournée vers le haut et qu'il a été bien enfoncé dans son logement; fixer le tout en vissant le volant (**V**) jusqu'au bout sans trop forcer le blocage.
- Si le corps a été correctement assemblé, il ne doit pas pouvoir être enlevé ni tourner dans son logement.
- Insérer sur le joint (**G**), du côté de l'arbre carré le ressort (**M**).
- Insérer horizontalement le joint (**G**) dans le corps (**C**) du côté de l'arbre cannelé.
- Pour faciliter ce travail, on peut faire tourner un peu le joint (**G**) pour permettre l'introduction dans la prise de force du moteur.
- Insérer horizontalement l'hélice (**E**) dans le corps (**C**). Au cours de cette phase, tourner éventuellement un peu l'hélice (**E**), de façon à faciliter le

branchement avec le joint qui a déjà été placé dans le corps (**C**).

- Insérer le filtre (**F**) sur l'hélice (**E**) : avec une petite pression vers le motoréducteur (**MT**) suivie par une rotation en sens an-horaire le faire accrocher sur le corps (au cours du montage du filtre il faut faire attention à que les crans d'accrochement sur le filtre soient en correspondance de celles sur le corps).
- Monter enfin le collecteur (**S**), en le bloquant au filtre par les deux ressorts, et la trémie (**T**), qui doit être insérée dans la bouche supérieure du corps.
- Ce n'est qu'à ce moment :
 - là après avoir vérifié attentivement que l'interrupteur du moteur est dans la position O
 - que l'on peut introduire la fiche dans la prise de courant.
- L'appareil est à présent prêt à fonctionner et il est possible de le mettre en marche en agissant sur l'interrupteur (position 1) situé sur le moteur.
- Charger ensuite les tomates à passer dans la trémie et l'introduire dans l'embouchure en facilitant cette introduction uniquement au moyen du presseur (**P**) et **jamais avec les mains**.



IMPORTANT:

On signale que l'embouchure d'introduction des tomates dans le corps a volontairement des dimensions empêchant l'introduction volontaire ou accidentelle des membres supérieurs dans une zone potentiellement dangereuse ; elle ne doit pour aucune raison être modifiée ou forcée car, dans ce cas-là, il pourrait se produire une situation de danger pour l'intégrité physique de l'opérateur.

Il est donc nécessaire de découper préalablement le produit à presser dans des dimensions telles qu'il puisse être facilement inséré dans le conduit du corps de pressage.

Il est bon de ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, afin d'éviter une usure inutile du groupe de pressage.

Il est donc conseillé d'arrêter l'appareil, en agissant sur l'interrupteur, chaque fois que l'on doit interrompre le travail de pressage des tomates.

En cas d'introduction accidentelle d'un corps étranger provoquant un arrêt imprévu de l'appareil, procéder comme suit :

- Mettre l'interrupteur sur la position O (arrêt)

- débrancher la fiche du réseau d'alimentation
- déconnecter le groupe de pressage du groupe moteur
- procéder au démontage, en séquence du collecteur (**S**), du filtre (**F**) et de l'hélice (**E**).
- Procéder à l'élimination du corps étranger de l'intérieur du presse tomates.

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

Comme on l'a précédemment dit, au terme de chaque travail, après avoir arrêté le moteur au moyen de son interrupteur, il est bon d'enlever la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder à toute opération de démontage ou de nettoyage.

Pour déclencher le corps du moteur, il suffit de desserrer de quelques tours le volant (**V**) et d'enlever le groupe de travail en le dégageant horizontalement de son logement.

En procédant dans l'ordre inverse à celui du montage, il est possible de désassembler les différents éléments et puis d'effectuer sur ceux-ci les opérations de nettoyage, lavage et séchage.

! IMPORTANT:

Pour l'opération de lavage, utiliser exclusivement de l'eau (si possible chaude) et du détergent neutre pour vaisselle. Pour le nettoyage, n'utiliser en aucun cas des produits acides ou caustiques.

Pour maintenir le presse tomates dans des conditions d'utilisation parfaites, il est conseillé de toujours suivre les opérations de nettoyage et de lavage avec un séchage attentif, en particulier du groupe de travail. S'il est prévu de ne pas utiliser le presse tomates pendant longtemps, une parfaite conservation du groupe de travail en fonte peut être garantie par une légère lubrification superficielle avec de l'huile adaptée au contact alimentaire.

ENTRETIEN

La machine n'a aucun besoin d'un particulier entretien ordinaire ; il est suffisant de procéder, à la fin de chaque cycle de travail, à un nettoyage soigné du groupe de pressage.

Pour un entretien extraordinaire et pour toutes les pièces de rechange il est conseillé d'utiliser celles

d'origine produites par le fabricant - pour éviter les inconvenients dus à des caractéristiques de production différentes. Spécifier, dans l'ordre, le modèle et le numéro de série de l'appareil possédé (le numéro de série est indiqué aussi bien sur la plaquette située sur le groupe de puissance (**MT**) que sur la couverture de cette notice).

ARRETS ACCIDENTELS

En cas d'arrêt accidentel de l'appareil pendant son fonctionnement, avant d'en analyser la cause, il est nécessaire de couper aussitôt l'alimentation électrique au moteur, en mettant l'interrupteur dans la position O et, ensuite, de déconnecter le câble d'alimentation de la prise de courant.

Après quoi :

- Si l'arrêt est dû à un manque de courant d'alimentation à cause d'une panne du réseau, ne pas reconnecter l'appareil à la prise jusqu'à ce que les conditions normales de réseau soient rétablies ; en cas d'arrêt dû à un effort excessif, procéder au démontage du groupe de pressage, après l'avoir désassemblé mécaniquement du groupe moteur et éliminer les éventuelles causes de blocage ;
- Pour les modèles avec disjoncteur thermique (voir le tableau attaché), si l'arrêt est dû au micro-disjoncteur thermique (à cause du réchauffement du moteur), déconnecter le câble d'alimentation de la prise de courant, mettre l'interrupteur sur la position O (arrêt) et attendre le refroidissement du moteur avant de remettre en marche la machine ;
- Si le problème est dû à des causes concernant le motoréducteur, s'adresser au revendeur pour faire procéder, si besoin est, à d'éventuels contrôles par le fabricant.



ATENCIÓN

- Leer y observar estas instrucciones antes de utilizar la máquina, y conservarlas junto a la misma.
- Escribir un correo electrónico a **facem@facem.com** para pedir otra copia del manual de instrucciones.
- Mantener orden y limpieza en el lugar de trabajo.
- Solo un operador puede utilizar la máquina, puesto que no ha sido diseñada para ser utilizada por varias personas al mismo tiempo.
- Utilizar la máquina solamente para el objeto para el cual ha sido diseñada.
- Un uso diferente para el trituradora de tomates, además de hacer perder el derecho de garantía (leer las condiciones indicadas en el certificado de garantía entregado con cada máquina) puede provocar la aparición de condiciones inseguras.
- No sobrecargar la máquina y tener el máximo cuidado.
- Antes de iniciar cada trabajo, controlar bien que no haya cuerpos extraños en el grupo de triturado y que el mismo esté esmeradamente lavado.
- La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Cualquier tipo de operación, ya sea limpieza, control del producto exprimido, el ajuste, el montaje, etc., siempre deben realizarse con la máquina parada, es decir, con el interruptor en la posición cero y el enchufe del cable de alimentación desconectado de la toma actual, para evitar cualquier posible arranque involuntario en una fase distinta de la fase de trabajo.
- Controlar que la tensión y la frecuencia de la red correspondan a las indicadas en la placa del grupo motor y que la toma sea proporcional a la corriente absorbida por la máquina (la absorción está indicada en la placa).
- Utilizar exclusivamente piezas de recambio, accesorios y cable de alimentación original **TRE SPADE**.
- **No sumergir nunca el grupo motor (MT) en el agua ni colocarlo bajo el chorro del grifo; ¡es un**

equipo eléctrico!

- El enchufe de su toma de corriente debe estar obligatoriamente conectado a tierra y su instalación eléctrica debe estar provista de interruptor magnetotérmico (interruptor de seguridad bipolar).
 - La sustitución del cable de alimentación y las reparaciones eléctricas deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado.
 - **No encienda la máquina sin cargarla antes de producto; el funcionamiento “sin carga”, incluso de breve duración, daña las piezas de la máquina y provoca el sobrecalentamiento del motor. A menudo los daños provocados son irreversibles y no se incluyen en la garantía del producto.**
 - El uso de trituradora de tomates está permitido también a niños de edad no inferior a 8 años y a personas con experiencia o los conocimientos necesarios, a condición de que sean supervisados o que hayan recibido las instrucciones necesarias con relación al uso seguro de la máquina y a la comprensión de los peligros asociados a la misma.
 - Los niños no deben jugar con el trituradora de tomates.
 - No utilizar el exprimidor de tomates
- si el filtro resulta dañado o presenta roturas visibles: se podrían generar situaciones de uso no seguras.
- **No modificar o manipular eventuales dispositivos de seguridad; su alteración además de anular la garantía, podría crear condiciones no seguras y de peligro.**
 - La máquina está diseñada para su uso en un ambiente doméstico.
- Definición de “aparatos para ambiente doméstico”:*
- son aparatos para funciones domésticas típicas, que por lo general se utilizan en los ambientes domésticos, aunque también pueden ser utilizados por personas no expertas para actividades típicamente “domésticas”, en lugares como:
- Tiendas, oficinas, y otros ambientes laborales similares
 - Granjas
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial
 - Ambientes tipo bed and breakfast

CONDICIONES DE USO

Dado que esta máquina ha sido diseñada específicamente para triturar tomates, no se aconseja el empleo de la misma para otros usos diferentes de su función original.

Se hace la advertencia de que cualquier uso inadecuado o de índole diferente, además de acer perder el derecho de garantía (leer las condiciones de la misma en el certificado entregado con cada máquina), puede ocasionar daños a los componentes con la consiguiente imposibilidad de realizar la función para la cual había sido diseñada. **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE** – no se hace responsable por las traducciones incompletas o erradas en otro idioma de estas instrucciones.

Para garantizar las características de idoneidad para el contacto con alimentos de este aparato (Reglamento CE 1935/2004), los usuarios tienen que respetar las siguientes disposiciones:

- El alimento introducido debe ser exclusivamente tomate
- El tomate introducido no debe superar una temperatura de 90° C
- El tomate no debe ser mantenido dentro del aparato por un período superior el tiempo estrictamente necesario para tratarlo (máximo 5 minutos)

INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MANTENIMIENTO

! IMPORTANTE:

Se recomienda que la máquina sea instalada y utilizada por un operador solamente, dado que no ha sido diseñada para el uso de la misma por varias personas simultáneamente.

Antes de la puesta en funcionamiento, controlar que la corriente de alimentación corresponda a la indicada en la placa presente en el grupo motor.

DESCRIPCIÓN

La máquina está básicamente formada por dos partes principales:

- Un grupo de potencia, o grupo motor (**MT**), destinado a generar el movimiento. El mismo está equipado con un motor eléctrico con el correspondiente interruptor de arranque, y con un ca-

ble de alimentación, toma de fuerza y base para el apoyo sobre el plano de trabajo. En el mismo no son necesarias (salvo en los casos de mantenimiento extraordinario que es mejor que sean realizados por el fabricante) intervenciones de ningún tipo; más aún, se recomienda no intervenir absolutamente de no ser para las operaciones específicas previstas por las instrucciones de uso aquí indicadas.

- Un grupo de trabajo, formado por los distintos elementos constructivos descritos a continuación, que para poder cumplir su función debe estar conectado firmemente con el grupo motor (**MT**).

OPERACIONES PRELIMINARES

Colocar el grupo motor apoyándolo sobre el plano de trabajo, desmontar en sus distintos componentes el grupo montado de la trituradora de tomates desenganchando el filtro (**F**) del cuerpo (**C**) y luego desmontando la hélice (**E**) y la junta (**G**) de cuyo vástago se debe extraer el muelle (**M**).

Se recomienda lavar esmeradamente y secar bien todas las piezas descritas en esta fase, incluyendo la maza de material plástico (**P**), la tolva (**T**) y la rampa (**S**). El lavado no debe incluir, obviamente, el grupo motor (**MT**).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Colocar el cuerpo (**C**) en el correspondiente alojamiento del grupo motor (**MT**) después de desenroscar parcialmente la perilla de fijación (**V**), comprobando que el cuerpo esté con la boca de introducción de los tomates dirigida hacia arriba y que se haya introducido hasta el fondo en el alojamiento; fijar el grupo enroscando la perilla (**V**) hasta el fondo sin forzar demasiado el bloqueo.
- Si está correctamente ensamblado, no debe ser posible extraer el cuerpo ni hacerlo girar en el alojamiento.
- Introducir el muelle (**M**) en la junta (**G**) por la parte del cuadro.
- Introducir horizontalmente la junta (**G**) en el cuerpo (**C**) por la parte del árbol acanalado.
- Durante esta fase, hacer girar ligeramente la junta (**G**) para facilitar la introducción del acoplamiento en la toma de fuerza del motor.
- Introducir horizontalmente la hélice (**E**) en el cuer-

- po (**C**); durante esta fase, hacer girar ligeramente la hélice (**E**) para facilitar el acoplamiento con la junta ya colocada dentro del cuerpo (**C**).
- Colocar el filtro (**F**) en la hélice (**E**) ejerciendo una ligera presión hacia el grupo motor (**MT**) seguida de un giro en sentido contrario al de las agujas del reloj, y hacer que se enganche en el cuerpo (**C**); (durante la fase de montaje del filtro se recomienda hacer coincidir las muescas de enganche presentes en el mismo con las muescas presentes en el cuerpo).
 - Por último, montar la rampa (**S**), bloqueándola con el muelle de fijación en el filtro, y la tolva (**T**) colocándola en la boca superior del cuerpo.
 - Sólo ahora, después de comprobar atentamente que el interruptor del motor esté en la posición O se puede conectar el enchufe en la toma de corriente.
 - El aparato está listo para el trabajo y es posible ponerlo en marcha accionando el interruptor (posición 1) presente en el motor.
 - Luego, cargar los tomates a trabajar en la tolva e introducirlos en la boca facilitando la introducción exclusivamente mediante la maza (**P**) y **nunca con las manos**.

IMPORTANTE:

Se advierte que las dimensiones de la boca de introducción de los tomates en el cuerpo están deliberadamente calculadas para impedir la entrada de los miembros superiores en una zona potencialmente peligrosa: por ningún motivo dichas dimensiones se deben modificar o alterar, ya que en dicho caso podrían presentarse situaciones de peligro para la integridad física del operador.

Por tanto, es necesario cortar anteriormente el alimento a procesar, en dimensiones tales para que pueda ser introducido fácilmente en la boca del cuerpo del exprimidor.

No hacer funcionar la máquina en vacío, para evitar un innútil desgaste del grupo de trabajo. Se recomienda, pues, detener la máquina accionando el interruptor cada vez que se debe suspender el trabajo de trituración.

En el caso de introducción fortuita de un cuerpo extraño que bloquee la máquina, la correcta operación de intervención es la siguiente:

- Colocar el interruptor en la posición O=parada
- Desconectar el enchufe de la red de alimentación
- Desconectar el grupo de trituración del grupo motor
- Desmontar, en sucesión, la rampa (**S**), el filtro (**F**) y la hélice (**E**)
- Eliminar el material extraño del interior de la trituradora de tomates

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

Como se ha dicho antes, al final de cada trabajo, después de detener el motor mediante su interruptor, es una buena costumbre desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de desmontaje o limpieza. Para retirar el cuerpo del motor es suficiente aflojar algunas vueltas la perilla (**V**) y extraer el grupo de trabajo de su alojamiento en sentido horizontal. Actuando en el orden inverso al montaje es posible separar los distintos componentes y efectuar las operaciones de limpieza, lavado y secado de los mismos.

IMPORTANTE:

Para la operación de lavado, utilizar exclusivamente agua (posiblemente caliente) y detergente neutro para vajilla.

Para la limpieza no utilizar nunca productos ácidos o causticos.

Para mantener la trituradora de tomates en perfectas condiciones para su uso se recomienda secarla muy bien después de las operaciones de limpieza y lavado, sobre todo el grupo de trabajo. Si no está previsto el uso de la trituradora de tomates durante un tiempo prolongado, una conservación perfecta del grupo de trabajo de hierro fundido puede ser garantizada mediante una ligera lubricación superficial con aceite idóneo para el contacto con alimentos.

MANTENIMIENTO

La máquina no necesita mantenimiento rutinario; se recuerda de todos modos que, para mantener la máquina en perfectas condiciones de uso, al final de los trabajos es suficiente realizar una limpieza



meticulosa del grupo de trabajo. Para el mantenimiento extraordinario o para posibles cambios de repuestos, se recomienda utilizar repuestos originales del fabricante, para evitar inconvenientes debidos a diferentes características productivas. Usando como referencia las letras presentes en la figura, especificar en el pedido el modelo y el número de serie de la máquina adquirida (el número de serie está indicado, tanto en la placa colocada en el grupo de potencia **MT** como en la declaración de conformidad).

PARADAS FORTUITAS

En caso de una parada casual de la máquina durante el trabajo, antes de iniciar el análisis de la causa se debe interrumpir inmediatamente la alimentación eléctrica del motor, llevando el interruptor a la posición O y desconectando el cable de alimentación de la toma de corriente.

Una vez realizado:

- Si la parada se debe a la falta de corriente de alimentación por problemas de la red, no conectar nuevamente la máquina en la toma mientras no se hayan restablecido las condiciones normales de la red.
- En caso de parada debido a un exceso de esfuerzo, desmontar el grupo de trabajo después de haberlo desconectado mecánicamente del grupo motor, y eliminar las posibles causas de bloqueo.
- En los modelos con disyuntor térmico (consultar la tabla adjunta), si la parada se debe a la puesta en funcionamiento del microdisyuntor térmico (provocada por el recalentamiento del motor), desconectar el enchufe de la toma de corriente, colocar el interruptor en la posición O (parada), esperar que se enfrie el motor y luego reactivar la máquina.
- Si el inconveniente deriva de causas inherentes al grupo motor, dirigirse al revendedor para que solicite, si fuera necesario, que el fabricante efectúe los controles correspondientes.



DİKKAT GÜVENLİKLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER

- Makineyi kullanmadan önce bu talimatları okuyun ve talimatlara uygun hareket edin, talimatları makineyle birlikte saklayın. Kullanım kılavuzunun başka bir kopyasını istemek için facem@facem.com adresine bir e-posta gönderin.
- Çalışma alanını düzenli ve temiz tutun.
- Bu makine birden çok kişi tarafından aynı anda kullanılmak üzere tasarlanmadığından yalnızca tek bir operatör tarafından kullanılmalıdır.
- Makineyi yalnızca tasarlandığı amaç doğrultusunda kullanın.
- Domates salçası makinesinin farklı şekilde kullanılması garanti haklarını (her makineyle birlikte gelen garanti sertifikasında belirtilen koşulları okuyun) geçersiz kılmayan yanı sıra, güvenli olmayan durumların meydana gelmesine yol açabilir.
- Makineyi aşırı yüklemeyin ve bu konuda azami özen gösterin.
- Her çalıştırmadan önce pres grubunda yabacı cisim bulunmadığından ve grubun iyice yıkandığından emin olun.
- Kullanıcı tarafından yapılacak te-
- mizlik ve bakım işlemleri gözetim altında bulundurulmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çalışma aşamasının dışında her türlü kazara başlama olasılığını önlemek amacıyla, temizlik, preslenen ürünün kontrolü, ayarlama, montaj, vb. olsun, her türlü işlem daima makine durur haldeyken, yani şalter sıfır konumunda ve güç kablosunun fişi akım prizinden çekili haldeyken yapılmalıdır.
- Şebeke gerilim ve frekans değerlerinin motor grubunun plakasında belirtilenlerle aynı olduğundan ve prizin de makinenin çektiği akımla orantılı olduğundan emin olun (çekilen akım plakada belirtilmektedir).
- Yalnızca **TRE SPADE** firmasına ait orijinal yedek parça, aksesuar ve güç kablolarını kullanın.
- **Motor grubunu (MT) kesinlikle suya daldırmayın ve musluktan şiddetli akan suyun altına tutmayın: Bu bir elektrikli cihazdır!**

- Fişin takılacağı elektrik prizi topraklı tip olmalıdır ve elektrik tesisatınızda manyetik termik şalter (iki kutuplu devre kesici tesisat) bulunmalıdır.
 - Güç kablosu değişimi ve elektrik onarım işlemleri yalnızca uzman personelce yapılmalıdır.
 - **Makineyi içinde işlenecek ürün yokken çalıştırmayın; kısa süreli dahi olsa da “boşta” çalıştmak makinenin ilgili parçalarını bazaar ve motorda aşırı ısınma tehlikesinin doğmasına neden olur. Meydana gelen hasarlar genellikle geri dönüşü olmayan hasarlardır ve ürünün garantisini kapsamına girmezler.**
 - Makineyi ve kablosunu çocukların erişmeyecekleri yerlerde saklayın.
 - Domates salçası makinesi gözetim altında bulundurulmadıkça veya cihazın güvenli kullanımı ve cihazdan kaynaklanabilecek tehlikelerin anlaşılmasıyla ilgili talimatları almaları sağlanmadıkça 8 yaşından küçük çocuklar ve bedensel, duyusal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı ya da gereken bilince sahip olmayan kişilerce kullanılamaz.
 - Çocuklar domates salçası makine- siyle oynamamalıdır.
 - Filtresi hasar görmüşse veya görünür
 - bozulmalar varsa domates salçası
 - makinesini kullanmayın: Kullanımıla ilgili güvenli olmayan durumlar ortaya çıkabilir.
 - Olabilecek güvenlik donanımlarını değiştirmeyin veya kurcalamayın; bunların kurcalanması garantiyi geçersiz kılmayan yanı sıra güvenli olmayan ve tehlikeli durumların doğmasına neden olabilir.
 - Bu makine ev ortamında kullanılmak içindir.
- “Ev ortamına yönelik cihaz” tanımı:* Yaygın ev işlerini yapmak için kullanılan elektrikli ev aletleridir, aşağıdakiler gibi yerlerde, alışılmış “ev” işlerinde uzman olmayan kişiler tarafından da yalnızca ev ortamında kullanılan cihazlardır:
- Mağazalar, ofisler ve diğer genel iş ortamları
 - Tarım işletmeleri
 - Otel, motel ve diğer konaklama ortamlarında müşteriler tarafından
 - Oda-kahvaltı tipi ortamlarda

KULLANIM KOŞULLARI

Özellikle domates preslemek için tasarlanmış bir makine olduğundan, orijinal görevinden başka amaçlar için kullanılması tavsiye edilmez. Dolayısıyla, her türlü uygunsuz veya genel olarak farklı kullanımın garanti hakkını geçersiz kılmayan (her makineye ekli olarak gelen sertifikadaki şartları okuyun) yanı sıra, bileşenlerde amaçlandıları görevi yerine getirmelerini olanaksız kılacak hasarlara neden olabilir. **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE** - bu talimatların başka dillerde yapılan çevirilerindeki eksiklik veya hatalardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu aparatın gıda maddeleriyle temas etmeye uygun olduğunu garanti etmek amacıyla (1935/2004 sayılı CE Yönetmeliği) kullanıcılar aşağıdaki talimatlara uygun hareket etmelidir:

- İçine konulan gıda ürünü yalnızca domates olmalıdır
- İçine konulan domatesin sıcaklığı 90°C değerini aşmamalıdır
- Domates aparatın içinde işlenmesi için kesinlikle gerekenden (en çok 5 dakika) daha uzun süre kalmamalıdır

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

ÖNEMLİ:

Bu makine birden çok kişi tarafından aynı anda kullanılmak üzere tasarlanmadığından yalnızca tek bir operatör tarafından kurulması ve kullanılması tavsiye edilir. Hizmete almadan önce elektrik beslemesinin motor grubunda bulunan plakada belirtilen değerlere karşılık geldiğinden emin olun.

AÇIKLAMA

Bu makine temelde iki ana parçadan oluşur:

- Hareketi sağlamakla görevli bir güç grubu veya motor grubu (**MT**). Bu grup, özel başlatma şalterine ve güç kablosuna, güç bağlantısına ve çalışma düzlemine oturtmak için bir tabana sahiptir. Bu kısımda (üretici firma tarafından yapılması tercih edilen özel bakım gerektiren durumlar dışında) herhangi bir türden işlem yapmak gerekmeyez, hatta bu kullanım kurallarında özellikle belirtilen işlemler olmadıkça hiçbir şekilde müdahale edilmemelidir.

- Aşağıda açıklanan birden çok yapısal elemandan oluşan, kendi görevini yerine getirmek için motor grubuna (**MT**) sağlam bir şekilde bağlanması gereken bir çalışma grubu.

HAZIRLIK İŞLEMLERİ

Motor grubunu çalışma düzlemine oturtarak hazırlayıın, filtreyi (**F**) gövdeden (**C**) çıkararak ve ardından burguyu (**E**) ve yayın (**M**) üzerine geçirileceği ayaktaki mafsalı (**G**) sökerek domates salçası makinesinin gövdesine monteli çeşitli bileşenleri söküün. Ayrıca plastik malzemeden bastırma tokmağı (**P**), huni (**T**) ve kızak (**S**) dahil, bu aşamada açıklanan tüm parçaların iyice yıkanması ve kurutulması tavsiye edilir. Doğal olarak motor grubu (**MT**) yıkama işlemine dahil edilmemelidir.

HİZMETE ALMA

- Sabitleme amaçlı el tekerini (**V**) kısmen gevsettiğten sonra, gövdedenin domates konulan ağızının yukarı bakmasına ve yuvasında sonuna kadar oturmasına özen göstererek, gövdeyi (**C**) motor grubundaki (**MT**) özel yuvasına yerleştirin; el tekerini (**V**) çok fazla zorlamadan sonuna kadar sıkarak hepsini yerinde sabitleyin.
- Doğru şekilde monte edildiğinde gövde yerinde çıkarılamamalı ve yuvasında döndürülememelidir.
- Yayı (**M**) çerçeveye tarafından mafsalın (**G**) üzerine geçirin.
- Mafsalı (**G**) kanallı mil tarafından yatay olarak gövdeye (**C**) geçirin.
- Bu aşamada, motor kuvvet bağlantısı girintisine kolayca yerlestirecek şekilde mafsalı (**G**) hafifçe döndürün.
- Burguyu (**E**) gövdeye (**C**) yatay olarak geçirin; bu aşamada, daha önceden gövdedenin (**C**) içine yerleştirilmiş olan mafsalı kolayca geçebileceğü şekilde çarşı (**E**) hafifçe döndürün.
- Filtreyi (**F**) motor grubuna (**MT**) hafifçe bastırarak burgunun (**E**) üzerine geçirin, ardından saat yönünün tersine döndürün ve gövdenin (**C**) üzerine takın; (filtreyi takarken üzerinde bulunan takma işaretlerinin gövde üzerinde bulunan işaretlerle çakıştırılması tavsiye edilir).
- Sonunda kızağı (**S**) takip, filtre üzerine tespit yaylarıyla sabitleyin ve huniyyi (**T**) gövdenin üst kısmındaki açıklığa geçirin.

- Yalnızca bu noktada motor şalterinin O konumunda olduğunu dikkatlice kontrol ettikten sonra fişi elektrik prizine takabilirsiniz.
- Cihaz artık çalışmaya hazır ve motorun üzerinde bulunan şalter (poz. 1) kullanılarak başlatılabilir.
- Ardından işlenecek domatesi huniye yükleyin ve yalnızca bastırma tokmağını (**P**) kullanarak, **kesinlikle elle bastırmadan** içine girmelerini kolaylaştırarak ağızdan içeri sokun.

ÖNEMLİ:

Gövdeye domateslerin konulduğu ağızın boyutlarının özellikle yerleştirme işlemini veya üst uzuşların potansiyel tehlikeli bölgeye kazara girme olasılığını kasıtlı olarak engelleyecek şekilde belirlendiğine dikkat edilmelidir: Bu durumda operatörün sağlığı açısından tehlikeli bir durum meydana geleceğinden, hangi nedenden olursa olsun bu kısım değiştirilmemeli veya kurcalanmamalıdır.

Dolayısıyla, işlenecek domates önceden presleme gövdesindeki kanala rahatça yerleştirilecek kadar küçük dilimlere bölünmelidir. Çalışma grubunun gereksiz yere yıpranmasını önlemek amacıyla makine boşta çalıştırılmamalıdır; bundan dolayı presleme işlemi duraklatılacağı zaman her seferinde şalter kullanılarak makinenin durdurulması tavsiye edilir. Makinenin aniden durdurulmasını gerektirecek yabancı bir cismin kazara içine girmesi halinde doğru müdahale prosedürü aşağıdaki gibidir:

- Şalteri O=urdurma konumuna getirin
- Fişi elektrik prizinden çekin
- Presleme grubunu motor grubundan ayırin
- Kızak (**S**), filtre (**F**) veburguyu (**E**) sırasıyla söküń
- Domates salçası makinesinin içindeki yabancı malzemeyi çıkarın

SÖKME VE TEMİZLİK

Daha önce belirtildiği gibi, her kullanım sonunda, şalteri kullanarak moturu durdurduktan sonra, herhangi bir sökme veya temizlik işlemine girişmeden önce güç kablosunun fişini elektrik prizinden çekmek iyi bir kuraldır.

Gövdəyi motordan ayırmak için el tekerini (**V**) birkaç tur gevşetmek ve yuvasında yatay olarak dışarı kaydırarak çalışma grubunu dışarı çıkarmak yeterlidir. Montaj için yapılan işlemler tersten uygulandığında

çeşitli bileşenler ayrılabilir ve dolayısıyla temizlik, yıkama ve kurulama işlemleri yapılabilir.

ÖNEMLİ:

Yıkama işleminde yalnızca (mükünse sıcak) su ve hafif bir bulaşık deterjanı kullanın.

Asitli veya kostik ürünleri kesinlikle temizlik yapmak için kullanmayın

Domates Salçası Makinesi mükemmel kullanım koşullarında muhafaza edilebilmesi amacı ile temizlik ve yıkama işlemlerinin ardından çalışma ünitesi başta olmak üzere her tarafının dikkatlice kurulması şarttır. Domates Salçası Makinesi uzun süre ile kullanılmasının öngörülmediği hallerde, döküm çalışma ünitesinin mükemmel şekilde muhafaza edilebilmesi için gıdalar ile temas etmeye uygun yağ ile yüzeyinin yağılanması uygundur.

BAKIM

Bu makine normal bakım gerektirmez, makineyi en uygun kullanım koşullarında korumak için çalışma grubunda titiz bir temizlik işleminin yapılması yeterlidir. Özel bakımlarda veya gerekebilecek yedek parça işlemlerinde farklı üretim özelliklerine bağlı olumsuzlukları önlemek için yalnızca imalatçı tarafından üretilen orijinal yedek parçaların kullanılması tavsiye edilir. Şekilde verilen harflere başvurarak, elinizde bulunan makinenin modelini ve seri numarasını sipariş sırasında belirtin (seri numarası güç grubundaki **MT** plakada belirtilmiştir).

ANİDEN MEYDANA GELEN DURMA DURUMLARI

Kullanırken makinenin aniden durdurulması gerektiğinde, nedeni araştırmadan önce şalteri O konumuna getirip, ardından güç kablosunun fişini elektrik prizinden çekerek derhal motora giden elektrik beslemesinin kesilmesi gereklidir.

Bunu yaptıktan sonra:

- Durma durumu şebekedeki bir arızaya bağlı güç beslemesi kesintisinden kaynaklanıyorsa, şebeke normal duruma dönmeden makineyi elektrik prizi ne bağlamayın.
- Durma durumu aşırı yüklenmeden kaynaklanıyor

sa, motor grubundan mekanik olarak ayırdıktan sonra çalışma grubunu söküp ve kilitlenmeye neden olmuş olabilecek durumları giderin.

- Termik bağlantı kesme donanımıyla donatılmış modellerde (ekteki tabloya bakın) durma durumu termik bağlantı kesme amaçlı mikro anahtarın (motorda aşırı ısınma nedeniyle) devreye girmiş olmasına bağlıysa, fıştılarından çekin, şalteri O (durdurma) konumuna getirin, motorun soğumasını bekleyip, ardından makineyi yeniden çalıştırın.
- Sorun motor grubuya ilgili nedenlerden kaynaklanıyorsa, imalatçı tarafından gereken kontrollerin yapılabilmesi için satıcınıza başvurun.



**ΠΡΟΣΟΧΗ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Διαβάστε και ακολουθήστε τις παρούσες οδηγίες πριν τη χρήση του μηχανήματος και αποθηκεύστε τες μαζί με αυτό. Σε περίπτωση που χρειάζεστε ένα επιπλέον αντίγραφο του εγχειριδίου των οδηγιών, στείλτε e-mail στην ηλεκτρονική διεύθυνση **facem@facem.com**.
- Κρατήστε καθαρό και σε τάξη το χώρο εργασίας.
- Το μηχάνημα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ένα χειριστή εφόσον δεν έχει σχεδιαστεί για ταυτόχρονη χρήση από περισσότερα άτομα.
- Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα μόνο για το σκοπό για τον οποίο έχει σχεδιαστεί.
- Χρήσεις διαφορετικές από τη συγκεκριμένη για το στύψιμο της ντομάτας, εκτός του ότι ακυρώνουν το δικαίωμα της εγγύησης (διαβάστε τους όρους που υποδεικνύονται στο πιστοποιητικό της εγγύησης που επισυνάπτεται σε κάθε μηχάνημα), μπορούν επίσης να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια.
- Μην υπερφορτώνετε το μηχάνημα και δώστε τη μέγιστη προσοχή.
- Πριν αρχίσετε οποιαδήποτε εργασία βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα σώματα στο σύστημα του

στυψίματος και ότι έχει πλυθεί σχολαστικά.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που αποτελούν ευθύνη του χρήστη δεν πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Οποιοσδήποτε τύπος εργασίας, είτε είναι καθαρισμός, έλεγχος του προϊόντος στυψίματος, ρύθμιση, συναρμολόγηση κλπ., πρέπει να διενεργείται πάντα με σβηστό το μηχάνημα ή με το διακόπτη στη μηδενική θέση και το φίς του καλωδίου αποσυνδεδεμένο από την ηλεκτρική πρίζα. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπονται ακούσιες ενεργοποιήσεις σε φάση διαφορετική από αυτή της λειτουργίας.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα του δικτύου αντιστοιχούν σε εκείνες που υποδεικνύονται στην πινακίδα της μονάδας κινητήρα και ότι η πρίζα είναι επίσης ανάλογη του ρεύματος που απορροφάται από το μηχάνημα (η απορρόφηση αναγράφεται στην πινακίδα).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά, αξεσουάρ και καλώδιο τροφοδοσίας **TRE SPADE**.
- **Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα (MT) στο νερό και μην**

την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση: πρόκειται για ηλεκτρική συσκευή!

- Ο ρευματολήπτης σας πρέπει υποχρεωτικά να έχει γείωση και η ηλεκτρική εγκατάσταση που έχετε να είναι εξοπλισμένη με μαγνητοθερμικό διακόπτη (διπολικό σύστημα διάσωσης).
- Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και οι ηλεκτρικές επισκευές πρέπει να διενεργούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- **Μην ενεργοποιείτε το μηχάνημα χωρίς να έχετε τοποθετήσει το προϊόν που θέλετε να επεξεργαστείτε. Ακόμη και μια σύντομη “χωρίς φορτίο” επεξεργασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα εξαρτήματα του μηχανήματος και να υπερθερμάνει τον κινητήρα. Οι ζημιές που προκαλούνται συχνά είναι ανεπανόρθωτες και δεν καλύπτονται από την εγγύηση του προϊόντος.**
- Κρατήστε το μηχάνημα και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Ο στίφτης ντομάτας μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και ελλιπή γνώση εφόσον τελούν υπό επίβλεψη ή σε περίπτωση που έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση

της συσκευής και γνωρίζουν τους κινδύνους που έχουν σχέση με αυτήν.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το στίφτη ντομάτας.
- Μην χρησιμοποιείτε το στίφτη ντομάτας αν έχει υποστεί ζημιά το φίλτρο ή αν υπάρχουν εμφανείς ζημιές: μπορεί να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις κατά τη χρήση.
- **Μην τροποποιείτε ή παραβιάζετε ενδεχόμενες διατάξεις ασφαλείας. Η παραβίασή τους εκτός του ότι ακυρώνει την εγγύηση, μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.**
- Το μηχάνημα προορίζεται για χρήση στο οικιακό περιβάλλον. Ορισμός των “οικιακών συσκευών”: πρόκειται για ηλεκτρικές συσκευές του σπιτιού, που χρησιμοποιούνται κατά κανόνα στο οικιακό περιβάλλον για τις συνηθισμένες δουλειές και μπορούν να χρησιμοποιούνται επίσης και από άτομα χωρίς ειδίκευση στις συνήθεις “οικιακές” εργασίες, σε χώρους όπως:
 - Καταστήματα, γραφεία και άλλους ανάλογους χώρους εργασίας
 - Γεωργικές εκμεταλλεύσεις
 - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα
 - Σε περιβάλλοντα όπως bed & breakfast

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΡΥΣΗΣ

Καθώς το παρόν μηχάνημα έχει σχεδιαστεί ειδικά για το στύψιμο της ντομάτας, δεν συνίσταται χρήση διαφορετική από την αρχική λειτουργία. Επομένως, σας προειδοποιούμε ότι κάθε ακατάλληλη χρήση ή σε κάθε περίπτωση χρήση διαφορετική από την αρχική, εκτός από την ακύρωση του δικαιώματος της εγγύησης (διαβάστε τους όρους στο συνημμένο πιστοποιητικό του κάθε μηχανήματος), μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα εξαρτήματα με αποτέλεσμα να μην μπορεί να εκτελεστεί η αρχική λειτουργία. Η F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - δεν φέρει καμία ευθύνη για ελλιπής ή λανθασμένης μεταφράσεις σε άλλη γλώσσα των συγκεκριμένων οδηγιών.

Προκειμένου να διασφαλίζονται τα χαρακτηριστικά καταλληλότητας κατά την επαφή με τα τρόφιμα της παρούσας συσκευής (Κανονισμός EK 1935/2004), οι χρήστες πρέπει να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Το προϊόν που πρέπει να εισάγεται πρέπει να είναι μόνο η ντομάτα
- Το προϊόν που εισάγεται δεν πρέπει να υπερβαίνει τη θερμοκρασία των 90°C
- Το προϊόν δεν πρέπει να παραμένει μέσα στη συσκευή για χρονικό διάστημα ανώτερο από το χρόνο που απαιτείται αυστηρά για την επεξεργασία (το μέγιστο 5 λεπτά)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Συνίσταται η εγκατάσταση και η χρήση του μηχανήματος να διενεργείται μόνο από ένα χειριστή εφόσον δεν έχει σχεδιαστεί για ταυτόχρονη χρήση από περισσότερα άτομα. Πριν από τη θέση σε λειτουργία βεβαιωθείτε ότι το ρεύμα τροφοδοσίας αντιστοιχεί σε εκείνο που αναγράφεται στην πινακίδα της μονάδας κινητήρα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το μηχάνημα αποτελείται κατά κύριο λόγο από δύο βασικά μέρη:

- Μια μονάδα ισχύος ή μονάδα κινητήρα (MT), που προορίζεται να παρέχει κίνηση. Είναι εξοπλισμένη με ηλεκτροκινητήρα που διαθέτει ειδικό διακόπτη εκκίνησης και καλώδιο τροφοδοσίας,

μετάδοση ισχύος και βάση για τη στήριξη της επιφάνειας εργασίας. Επί αυτού δεν χρειάζονται (κατ' εξαίρεση σε περιπτώσεις έκτακτης συντήρησης που καλό είναι να διενεργείται από την κατασκευάστρια εταιρεία) παντός είδους επεμβάσεις, αντιθέτως συνίσταται να μην επεμβαίνετε με κάνενα τρόπο παρά μόνο για τις ειδικές προβλεπόμενες εργασίες των συγκεκριμένων κανονισμών χρήσης.

- Η μονάδα εργασίας, που αποτελείται από περισσότερα στοιχεία κατασκευής που περιγράφονται στη συνέχεια, για να μπορεί να εκτελεί τη λειτουργία της πρέπει να συνδέεται σταθερά με τη μονάδα κινητήρα (MT).

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Προετοιμάστε τη μονάδα κινητήρα τοποθετώντας την στην επιφάνεια εργασίας, αποσυναρμολογήστε στα διάφορα εξαρτήματα το συναρμολογήμενο σώμα του στίφτη ντομάτας αποσυνδέοντας το φίλτρο (F) από το σώμα (C) και στη συνέχεια αποσυναρμολογήστε την έλικα (E) και τη σύζευξη (G) πάνω στο στέλεχος όπου πρόκειται να αφαιρεθεί το ελατήριο (M). Σας συνιστούμε να πλένετε σχολαστικά και να στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται στη φάση αυτή, συμπεριλαμβανομένης της πλαστικής πρέσας (P), της χοάνης (T) και του ολισθητήρα (S). Φυσικά το πλύσιμο δεν πρέπει να περιλαμβάνει τη μονάδα κινητήρα (MT).

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Εισάγετε το σώμα (C) στην ειδική θέση της μονάδας κινητήρα (MT) αφού έχετε αποσυναρμολογήσει εν μέρει το χειροτροχό στερέωσης (V), διασφαλίζοντας ότι το σώμα με το στόμιο εισαγωγής ντομάτας είναι στραμμένο προς τα επάνω και ότι έχει εισαχθεί καλά στη θέση του. Στερώστε τα όλα βιδώνοντας το χειροτροχό (V) έως κάτω χωρίς να πιέσετε υπερβολικά το κλείδωμα.
- Αν το σώμα έχει συναρμολογηθεί σωστά δεν πρέπει να βγαίνει ούτε να περιστρέφεται στη θέση του.
- Εισάγετε στη σύζευξη (G) από την πλευρά του πίνακα, το ελατήριο (M).
- Εισάγετε οριζοντίως τη σύζευξη (G) από την πλευρά του αυλακωτού άξονα στο σώμα (C).
- Στη φάση αυτή περιστρέψτε ελαφρά τη σύζευξη

- (G) έτσι ώστε να διευκολυνθεί η εισαγωγή της ζεύξης στο σημείο λήψης ισχύος του κινητήρα.
- Εισάγετε οριζόντιως την έλικα (E) στο σώμα (C). Στη φάση αυτή θα πρέπει ίσως να περιστρέψετε ελαφρά την έλικα (E) έτσι ώστε να διευκολυνθεί το κλείδωμα με τη σύζευξη τοποθετημένη ήδη μέσα στο σώμα (C).
- Εισάγετε το φίλτρο (F) στην έλικα (E) πιέζοντας ελαφρά τη μονάδα κινητήρα (MT) περιστρέφοντας αριστερόστροφα και συνδέοντας στο σώμα (C). (κατά τη φάση συναρμολόγησης του φίλτρου συνίσταται να συμπίπτουν οι εγκοπές σύνδεσης που υπάρχουν στο φίλτρο με εκείνες που βρίσκονται στο σώμα).
- Συναρμολογήστε τέλος τον ολισθητήρα (S), μπλοκάροντάς τον με τα ελατήρια στερέωσης στο φίλτρο και τη χοάνη (T) εισάγοντάς τον στο επάνω στόμιο του σώματος.
- Μόνο στο σημείο αυτό, αφού έχετε επαληθέψει προσεκτικά ότι ο διακόπτης του κινητήρα είναι στη θέση O, μπορείτε να βάλετε το φίλτρο στην ηλεκτρική πρίζα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη να λειτουργήσει και μπορείτε να την ενεργοποιήσετε πατώντας στο διακόπτη (θέση 1) που βρίσκεται στον κινητήρα.
- Στη συνέχεια βάλτε τη ντομάτα που θέλετε να επεξεργαστείτε στη χοάνη και εισάγετε την στο στόμιο διευκολύνοντας την εισαγωγή μόνο με τη βοήθεια της πρέσας (P) και **ποτέ με τα χέρια**.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Γίνεται αντιληπτό ότι το στόμιο εισαγωγής της ντομάτας στο σώμα έχει θηλελμένα διαστάσεις τέτοιες που να εμποδίζουν την εκούσια ή τυχαία εισαγωγή των άνω άκρων στη δυνητικά επικίνδυνη περιοχή: για κανένα λόγο δεν θα πρέπει να τροποποιείται ή να παραβιάζεται εφόσον στην περίπτωση αυτή θα μπορούσε να τεθεί σε κίνδυνο η ακεραιότητα του χειριστή. Επομένως είναι απαραίτητο να έχετε κόψει σε φέτες το προϊόν που πρόκειται να επεξεργαστείτε, ούτως ώστε να μπορεί να εισαχθεί εύκολα στον αγωγό του σώματος στυψίματος.

Με σκοπό να αποφευχθεί η άσκοπη φθορά της μονάδας κινητήρα, δεν θα πρέπει να λειτουργήσετε το μηχάνημα χωρίς φορτίο. Επομένως σας συνιστούμε να σταματάτε το μηχάνημα από το διακόπτη κάθε φορά που πρέπει να διακόψετε τη λειτουργία

του στυψίματος.

Σε περίπτωση τυχαίας εισαγωγής ενός ξένου σώματος που θα μπορούσε να προκαλέσει μια ξαφνική στάση του μηχανήματος, η σωστή διαδικασία παρέμβασης είναι η εξής:

- Τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση O=στάση
- Αποσυνδέστε το φίλτρο από το δίκτυο τροφοδοσίας
- Αποσυνδέστε τη μονάδα στυψίματος από τη μονάδα κινητήρα
- Φροντίστε για τη διαδοχική αποσυναρμολόγηση του ολισθητήρα(S), του φίλτρου (F) και της έλικας (E)
- Αφαιρέστε το ξένο υλικό από το εσωτερικό του στίφη ντομάτας

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, στο τέλος κάθε επεξεργασίας, αφού έχετε σταματήσει τον κινητήρα από το διακόπτη, είναι καλή πρακτική να αποσυνδέετε το ρευματολόγητη από την ηλεκτρική πρίζα πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

Για να αποσυνδέσετε το σώμα από τον κινητήρα απλά χαλαρώστε μερικές στροφές το χειροτροχό(Ν) και βγάλτε τη μονάδα εργασίας τραβώντας το οριζόντια από τη θέση του. Ακολουθώντας την αντίστροφη ακολουθία κατά τη συναρμολόγηση μπορείτε να διαχωρίσετε τα διάφορα εξαρτήματα και κατά συνέπεια να εκτελέσετε τις εργασίες καθαρισμού, πλυσίματος και στεγνώματος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Για τη διαδικασία πλυσίματος χρησιμοποιήστε μόνο νερό (κατά προτίμηση ζεστό) και ουδέτερο απορρυπαντικό για σκεύη.

Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση όχινα ή καυστικά προϊόντα

Για να διατηρείτε τη Στίφτης ντομάτας σε άριστες συνθήκες χρήσης θα πρέπει να διενεργείτε πάντα μετά τις διαδικασίες καθαρισμού και πλυσίματος ένα σωστό στέγνωμα, κυρίως της μονάδας εργασίας. Αν δεν χρησιμοποιείτε τη Στίφτης ντομάτας για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορείτε να εξασφαλίσετε μια άριστη διατήρηση της μονάδας εργασίας από χυτοσίδηρο κάνοντας ένα ελαφρύ επιφανειακό γρασάρισμα με κατάλληλο λάδι στην επαφή τροφοδοσίας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Το μηχάνημα δεν χρειάζεται συνήθη συντήρηση. Ωστόσο σας υπενθυμίζουμε ότι για να διατηρείτε το μηχάνημα σε άριστες συνθήκες χρήσης ακολουθείτε στο τέλος της επεξεργασίας ένα σχολαστικό καθαρισμό της μονάδας εργασίας. Για τη συμπληρωματική συντήρηση ή για τυχόν ανταλλακτικά σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα γνήσια ανταλλακτικά του κατασκευαστή ούτως ώστε να αποτρέπονται προβλήματα που οφείλονται στα διαφορετικά παραγωγικά χαρακτηριστικά. Ανατρέχοντας στα γράμματα που αναγράφονται στην εικόνα, καθορίστε το μοντέλο και το σειριακό αριθμό του μηχανήματος που έχετε (ο σειριακός αριθμός υποδεικνύεται στην πινακίδα πάνω στη μονάδα ισχύος **MT**).

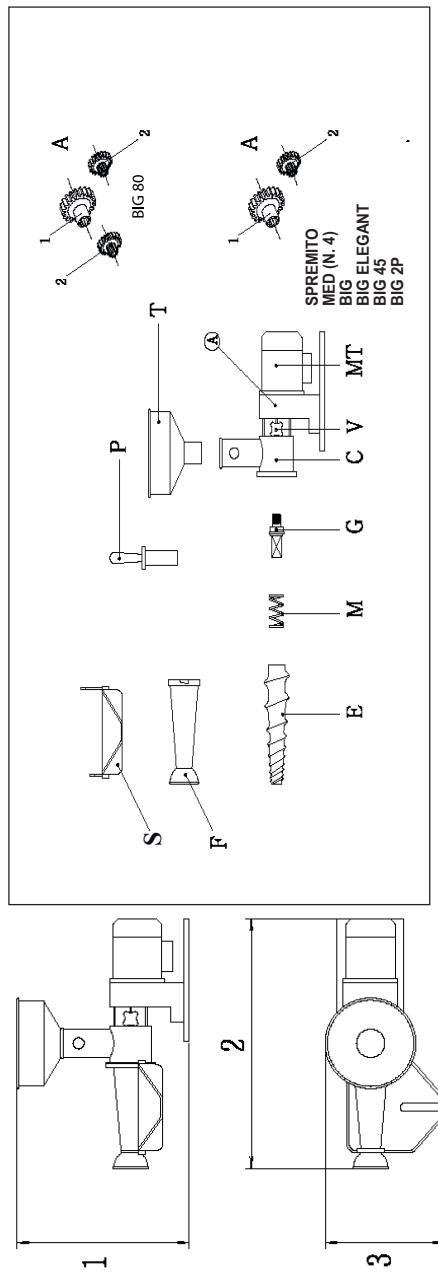
ΑΠΡΟΟΠΤΕΣ ΣΤΑΣΕΙΣ

Σε περίπτωση απρόοπτης στάσης του μηχανήματος κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, πριν αναζητήσετε την αιτία, θα πρέπει να διακόψετε με πολύ προσοχή την ηλεκτρική τροφοδοσία του κινητήρα, τοποθετώντας το διακόπτη στη θέση Ο και στη συνέχεια να αποσυνδέσετε από την ηλεκτρική πρίζα το φις του καλωδίου τροφοδοσίας.

Μετά από αυτό:

- Αν η στάση οφείλεται στη διακοπή του ρεύματος τροφοδοσίας λόγω βλάβης στο δίκτυο, αποκαταστήστε πρώτα τις κανονικές συνθήκες του δικτύου και στη συνέχεια συνδέστε ξανά το μηχάνημα στην πρίζα.
- Αν η στάση οφείλεται σε υπερφόρτωση προχωρήστε στην αποσυναρμολόγηση της μονάδας εργασίας αφού την έχετε αποσυνδέσει μηχανικά από τη μονάδα κινητήρα και εξαλείψτε τις πιθανές αιτίες της εμπλοκής.
- Για μοντέλα με θερμικό διακόπτη (βλέπε τη συνημμένη πινακίδα) αν η στάση οφείλεται στην παρέμβαση του θερμικού μικροδιακόπτη που ενεργοποιήθηκε (λόγω της υπερθέρμανσης του κινητήρα), αποσυνδέστε το φις από την πρίζα, τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση Ο (στάση), περιμένετε να κρύωσει ο κινητήρας, κατόπιν επανεκκινήστε το μηχάνημα.
- Αν η αιτία του προβλήματος αφορά τη μονάδα κινητήρα, επικοινωνήστε με το μεταπωλητή ούτως ώστε να διενεργηθούν οι απαραίτητοι έλεγχοι από τον κατασκευαστή.

MOD.	Watt	giri/min dev/dak r.p.m. tour/min. περιτροπές/ λεπτό	Kg	OPTIONAL		
				1 (cm)	2 (cm)	3 (cm) A dB (A)
SUGO (N. 3)	150	160	7	33	53	23 75
SPREMUTO (N. 3)	300	160	9	33	53	23 75 TC 8 EL
MED (N. 4)	300	160	9,5	39	58	30 75 TC 8 EL
BIG 35	260	80	12,5	45	62,5	29 69,3 TC 8 EL / TC 12 EL
BIG ELEGANT	480	160	12	45	62,5	29 74 TC 8 EL / TC 12 EL
BIG 45	300	150	15	45	65	29 69,3 TC 8 EL / TC 12 EL
BIG 80	600	80	13,5	47	65	27 71,8 TC 8 EL / TC 12 EL / TC 22 EL
BIG 2P	480	160	12	45	62,5	29 74 TC 8 EL / TC 12 EL
BIG 65	480	160	12	45	62,5	29 74 TC 8 EL / TC 12 EL
BIG 40	300	160	10	31	62	40,5 75 TC 8 EL





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 scoprirete 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 Produktdata 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.

GARANTİ KOŞULLARI

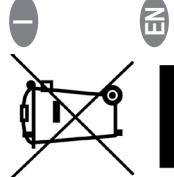
Tre Spade ürünlerinin genel garanti koşulları için www.trespade.it adresine başvurun.

Sitemizde ayrıca ürününüzün ve alıdlarınızın çevrimiçi kaydını yaptırabilirsiniz: [trespade.it](http://www.trespade.it)
adresini ziyaret edin ve tüm avantajları keşfedin!

OPOI ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Συμβουλεύτε τους γενικούς όρους εγγύησης των προϊόντων Tre Spade στη διεύθυνση
www.trespade.it

Στην ιστοσελίδα μας έχετε επίσης τη δυνατότητα να καταγράψετε ηλεκτρονικά τα δεδομένα του
προϊόντος σας και της αγοράς σας: επισκεφθείτε www.trespade.it και ανακαλύψτε
όλα τα οφέλη.



ATTENZIONE: secondo quanto previsto dalle prescrizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE e dalle conseguenti normative nazionali, 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 ad un corretto smaltimento, l'apparecchiatura deve essere depositata presso uno dei centri di raccolta differenziata per i rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (AEE). Fare riferimento ai centri di raccolta del comune di appartenenza, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata. Chiunque smaltisca in abusivamente (o come rifiuto urbano misto) la **presente apparecchiatura AEE sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.**

WARNING: as specified by European Directive 2012/19/UE and by the consequent national standards, **this appliance may not be disposed of as 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 centre for waste electrical and electronic appliances. Please refer to the collection centres of your municipality, which takes care of the operation, accessibility and adequacy of differentiated collection systems.

Anyone who disposes of this appliance abusively or as urban waste will be subject to the sanctions provided for by current national regulations.

ATTENTION: selon les prescriptions de la Directive Européenne 2012/19/UE et les normes nationales qui en découlent, 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 différenciée pour les déchets des appareils électriques et électroniques. 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 mette au rebut cet appareil de façon abusive ou en le faisant passer pour ordure ménagère est susceptible de subir les sanctions prévues par les normes nationales en vigueur.

ACHTUNG: gemäß der Vorgaben der Europäische Richtlinie 2012/19/UE und der sich daraus ergebenden nationalen Bestimmungen darf dieses Gerät nicht als **Kommunaler Abfall entsorgt werden**. Das Gerät muss daher am Ende seiner Lebensdauer nach Durchführung der für eine korrekte Entsorgung erforderlichen Vorgänge bei einer der Sammelstellen für Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Wenden Sie sich an die Sammelstellen der zuständigen Gemeinde, die die Funktion, den Zugang und die Angemessenheit der Mülltrennungssysteme sicherstellt. **Wer dieses Gerät ordnungsgemäß oder als kommunalen Abfall entsorgt, wird mit den von den geltenden Landesgesetzen vorgesehenen Sanktionen belegt.**

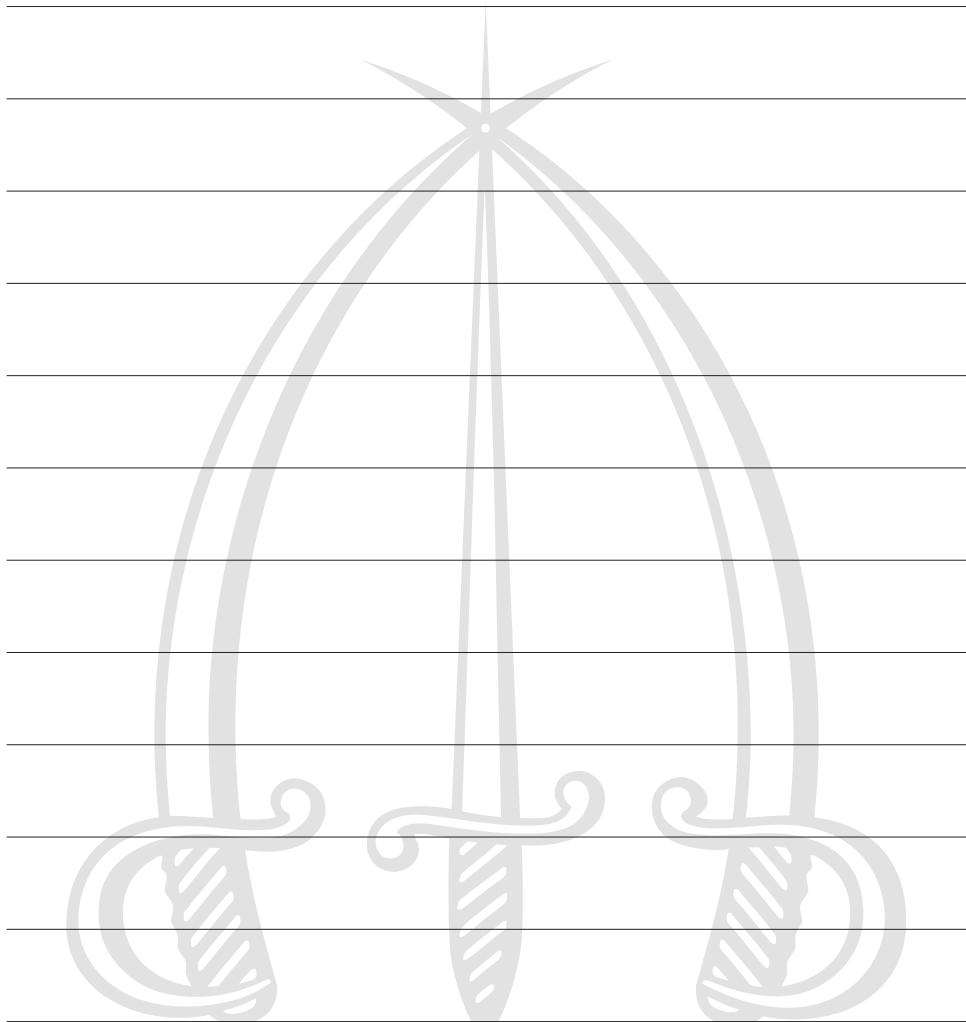
DİKKAT: 2012/19/UE sayılı Avrupa Direktifinin hükümlerine ve sonuça düşülenen ulusal standartlara göre **bu cihaz karsıksız normal kentsel atık olarak bertaraf edilemeyecek**. Bu nedenle, kullanım ömründü tamamadığında, doğru şekilde bertaraf edilmesi için gerekilen işlemek sonra, söz konusu cihaz Elektronik Cihaz Atıklarına (EECA) yerineki aynı toplama merkezlerinden birine verilmelidir. Baglı bulunduğu bölge yer alan, ayrı toplama sistemlerinin işlevselliliğini, erişilebilirliğini ve yeterliliğini guyeve altna olan toplana merkezlerine taşıyın. **Bu EECA atığı uygunluğuz şekilde (veya karsıksız kentsel atık olarak) bertaraf eden kişiler yürütmeli olurlar** maruz bırakılacaktır.

ATENCIÓN: según lo previsto por las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/UE y por las consiguientes normas nacionales, **este equipo no se puede eliminar como residuo urbano**. Por lo tanto, al final de su ciclo de vida útil, y después de llevar a cabo las operaciones necesarias para una correcta eliminación, el equipo se debe depositar en uno de los centros de recogida selectiva para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Dirigirse a los centros de recogida del propio municipio, que asegura la utilización, la disponibilidad y la capacidad de los sistemas de recogida selectiva. **Todo aquél que elimine este equipo de manera no autorizada o como residuo urbano estará sujeto a las sanciones previstas por las normas nacionales vigentes.**

ΠΡΟΣΟΧΗ: Με τα προβλεπόμενα με τα πιστρέξειν της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/ΕΕ και τους μεταγενέστερους εθνικούς κανονισμούς, ο παρών εξόπλιστος δεν μπορεί να απορριφθεί ως συνηθείς μικρό αστικό απόβλητο. Συνεπάγεται, ότι τόλες του κύριου λόγου του, αφού έχουν πραγματοποιηθεί οι απαραίτησες διαδικασίες για τη σωστή απόρριψη, ο εξόπλιστος πρέπει να παραδίδεται σε ενα από τα κέντρα διαχωρισμένης αποκομιδής για τα απορρίμματα Ηλεκτρικών και Επικαρπικών (ΗΗΕ). Αντιρρέγεται στα κέντρα διαχωρισμένης αποκομιδής του δήμου του ανήκετε, ο οποίος διασφαλίζει τη λειτουργικότητα, την προβασισμότητα και την επάρκεια των συστημάτων διαχωρισμένης αποκομιδής. Όποιος απορρίπτει παράνομα (ή ως μικρό αστικό απόβλητο) τον παρών εξόπλιστο ΗΗΕ θα υποκετεί στας κυρώσεις που προβλέπονται από τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

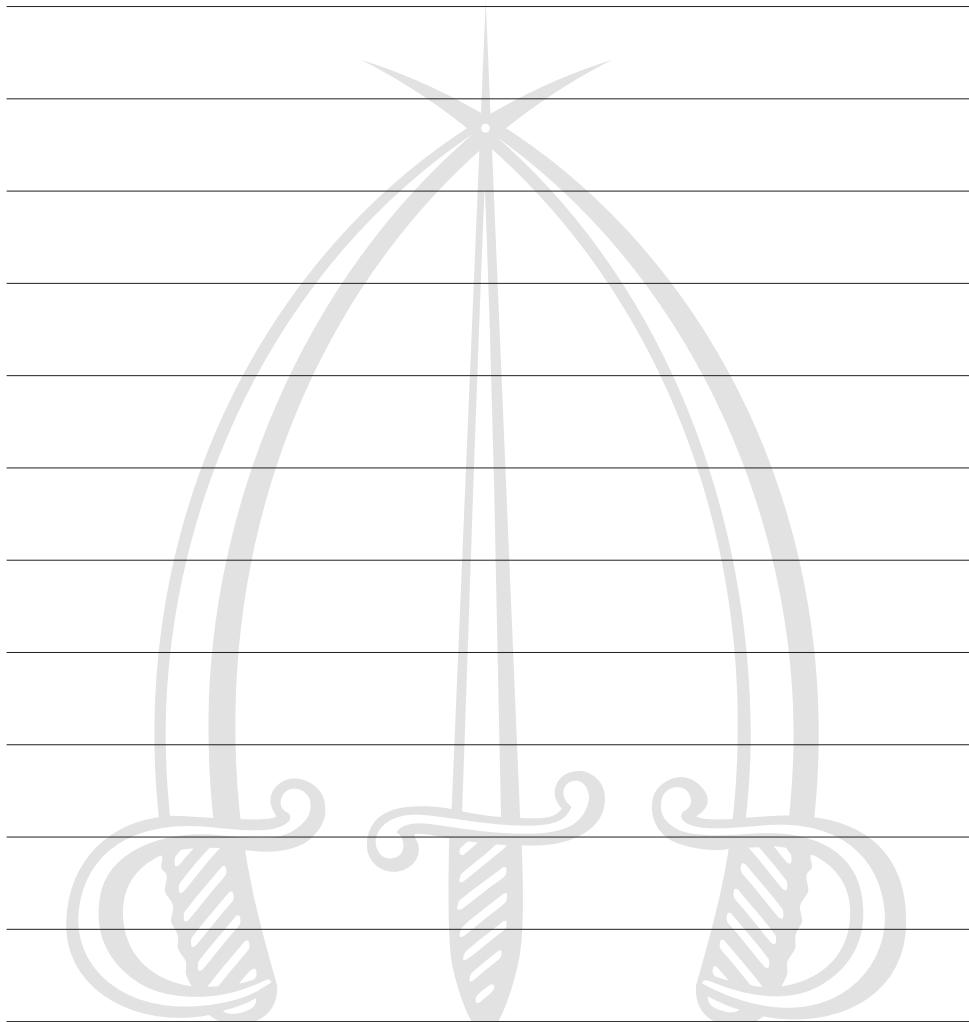


NOTE

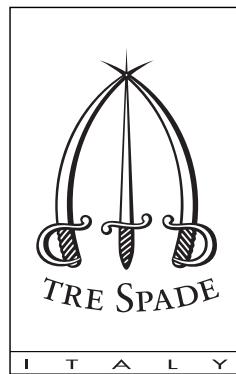


TRE SPADE

NOTE



TRE SPADE



FEVSE - REV.04 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

