

Spremipomodoro Spremi Frutti di bosco

Tomato squeezer / Berries squeezer

Presse tomates / Presse Fruit rouges

Tomatenpresse / Beeren presse

Exprimidor de Tomates / Exprimidor de bayas



Made in Italy

Manuale di istruzione Instruction for use Mode d'emploi Bedienungsanleitung Manual de instrucciones

FEVSP3S REV.03 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



AVVERTENZE / IMPORTANTE

- 1 Prima dell'utilizzo lavare il prodotto con detergente neutro per stoviglie.
- 2 Lubrificare con olio alimentare o con pomodoro (o frutti di bosco) la parte terminale di elica e filtro prima di iniziare a lavorare: migliora lo scorrimento.
- 3 Il prodotto alimentare immesso (pomodoro o frutti di bosco) deve avere una temperatura massima di 90°C.
- 4 Il prodotto alimentare immesso non deve essere lasciato a lungo (massimo 5 minuti) all'interno dell'apparecchio, considerando che esso non è concepito per la conservazione, ma solo per la lavorazione di alimenti.
- 5 Non azionare la macchina senza l'introduzione del prodotto da lavorare; anche un breve funzionamento "a vuoto" compromette i particolari coinvolti. I danni provocati sono spesso irreversibili e non rientrano nella garanzia del prodotto.

Si consiglia di lubrificare le superfici esterne dell'apparecchio dopo il lavaggio e l'asciugatura, per proteggerlo durante il periodo di non utilizzo.

WARNINGS / IMPORTANT

- 1 Before use, wash the product with a neutral dish detergent.
- 2 Lubricate with food oil or tomato (or berries) the helix end and filter before starting to work: it improves sliding.
- 3 The input food product (tomato or berries) must have a maximum temperature of 90 °C.
- 4 The input food product must not be left in the appliance for a long time (maximum 5 minutes), since it is not intended for storage but only for food processing.
- 5 Do not operate the machine without the introduction of the product to be processed; even a short "void" operation compromises the machine components involved. The damage caused is often irreversible and is not covered by the product warranty.

It is recommended to lubricate the external surfaces of the appliance after washing and drying, for protecting it during the non-use period.

AVERTISSEMENTS / IMPORTANT

- 1 Avant l'utilisation, laver le produit à l'aide d'un détergent neutre pour vaisselle.
- 2 Lubrifier à l'aide d'une huile alimentaire ou avec de la tomate (ou des fruits rouges) la partie terminale de l'hélice et du filtre avant de commencer à travailler : cela améliore l'écoulement.
- 3 Le produit alimentaire introduit (tomate ou fruits rouges) doit avoir une température maximum de 90°C.
- 4 Le produit alimentaire introduit ne doit pas être laissé longtemps (maximum 5 minutes) à l'intérieur de l'appareil, en prenant en considération qu'il n'est pas conçu pour la conservation, mais seulement pour la production d'aliments.
- 5 Ne pas démarrer l'appareil sans l'introduction du produit à traiter; même une courte opération "à vide" compromet les composants de la machine impliqués. Les dommages causés sont souvent irréversibles et ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Nous conseillons de lubrifier les surfaces externes de l'appareil après le lavage et le séchage, pour le protéger durant la période d'inutilisation.

HINWEISE / WICHTIG

- 1 Vor Gebrauch waschen Sie das Produkt mit einem milden Geschirrspülmittel.
- 2 Schmieren Sie den Endteil der Propellerschraube und den Filter mit Speiseöl oder mit Tomaten (oder Beeren), bevor Sie die Arbeit beginnen: dies verbessert den Durchlauf.
- 3 Das eingeführte Produkt (Tomaten oder Beeren) muss eine Höchsttemperatur von 90°C haben.
- 4 Das eingeführte Produkt darf nicht lange (maximal 5 Minuten) im Gerät sein, da dieses nur für die Verarbeitung von Lebensmitteln, aber nicht deren Haltbarmachung vorgesehen ist.
- 5 Betreiben Sie die Maschine nicht, ohne zuvor das zu verarbeitende Produkt eingeführt zu haben: schon ein kurzer "Leerbetrieb" beeinträchtigt die Bestandteile der Maschine. Die verursachten Schäden sind oft irreversibel und fallen nicht unter die Produktgarantie.

Wir empfehlen nach dem Waschen und Trocknen das Schmieren der Außenteile des Gerätes, um es bei Nichtgebrauch zu schützen.



ADVERTENCIAS / IMPORTANTE

- 1 Antes del uso lavar el producto con detergente neutro para lavavajillas.
- 2 Lubricar con aceite alimentario o con tomate (o bayas) la parte terminal de la hélice y el filtro antes de empezar a trabajar: mejora el deslizamiento.
- 3 El producto alimentario introducido (tomate o bayas) debe tener una temperatura máxima de 90°C.
- 4 El producto alimentario introducido no debe dejarse mucho tiempo (máximo 5 minutos) dentro del aparato, considerando que éste no está concebido para la conservación, sino solamente para la elaboración de alimentos.
- 5 No encienda la máquina sin cargarla antes de producto; el funcionamiento "sin carga", incluso de breve duración, daña las piezas de la máquina. A menudo los daños provocados son irreversibles y no están cubiertos por la garantía del producto.

Se aconseja lubricar las superficies exteriores del aparato después del lavado o secado, para protegerlo durante el periodo en que no se use.

- Queste istruzioni sono valide sia per lo Spremipomodoro mod TRE SPADE, sia per lo Spremi Frutti di bosco.
- These instructions are valid for both TRE SPADE Tomato Squeezer and Berries squeezer.
- Ces instructions sont valables pour le Presse Tomatoes TRE SPADE et pour le Presse Fruit rouge.
- Diese Anweisungen gelten für die Tomatenpresse mod TRE SPADE und für die Beerenpress.
- Las siguientes instrucciones serán válidas tanto para el Exprimidor de tomate mod TRE SPADE, como para el Exprimidor de bayas

SPREMI POMODORO MOD. TRE SPADE

Questo articolo è stato progettato da Tre Spade per ottenere agevolmente ottime passate di pomodoro

TOMATO SQUEEZER TRE SPADE MODEL

This item has been designed by Tre Spade to easily obtain excellent tomato purees

PRESSE-TOMATES MOD. TRE SPADE

Cet article a été conçu par Tre Spade pour obtenir facilement de délicieux coulis de tomates

TOMANTENPRESSE MOD. TRE SPADE

Dieser Artikel wurde von Tre Spade entworfen, um mühelos hervorragendes Tomantepüree zu erhalten

EXPRIMIDOR DE TOMATES MOD. TRE SPADE

Este artículo fue diseñado por Tre Spade para preparar con facilidad un óptimo puré de tomates

SPREMI FRUTTI DI BOSCO

Questo articolo è stato progettato da Tre Spade per ottenere agevolmente salse, marmellate e gelatine. Si possono spremere uva spina, ribes nero, more, lamponi, meloni, mirtilli, pere, bacche di sambuco, mele cotogne, frutti con nocciolo snocciolati, purea di castagne (eliminando la prima buccia) e, con un pò di pazienza e qualche prova, altri frutti che la vostra fantasia suggerisce.

BERRIES SQUEEZER

This item has been designed by Tre Spade to easily obtain excellent sauces, jams and jellies. It can be used to squeeze gooseberries, blackcurrants, blackberries, raspberries, melons, bilberries, pears, elderberries, quinces, pitted fruits, chestnut puree (peeled) and, with a little patience and trials, other fruits suggested by your imagination.

PRESSE-FRUITES ROUGES

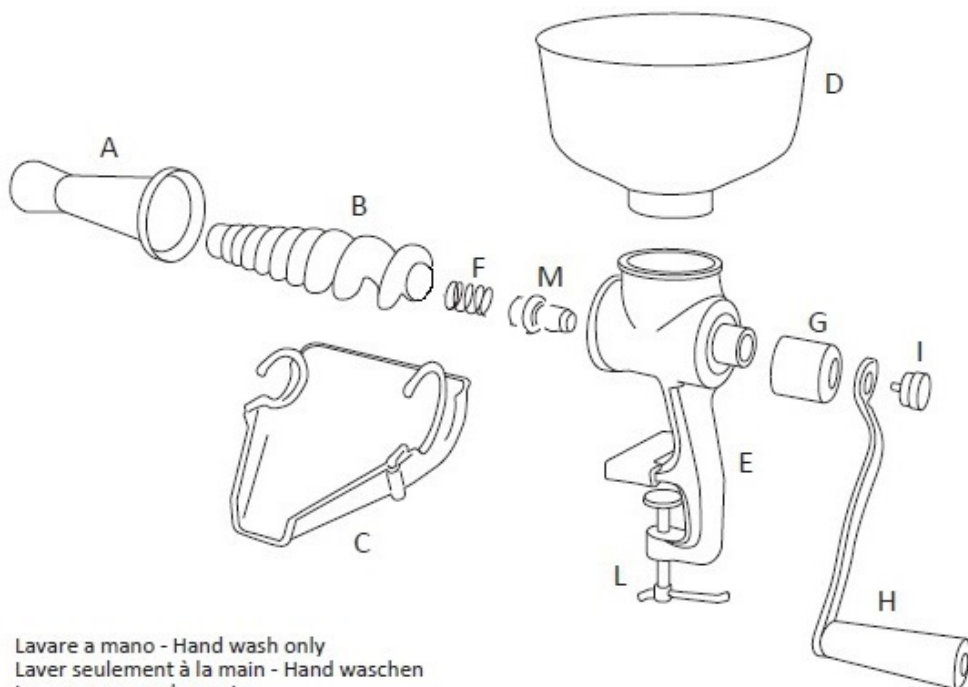
Cet article a été conçu par Tre Spade pour obtenir facilement des sauces, des confitures et des gelées. Il est possible de presser la groseille à maquereau, le cassis, les mûres, les framboises, les melons, les myrtilles, les poires, les baies de sureau, les coings, les fruits à noyau dénoyautés, la purée de marrons (éliminer d'abord l'écorce) et, avec un peu de patience et quelques essais, d'autres fruits suggérés par votre fantaisie.

BERREN PRESSE

Dieser Artikel wurde von Tre Spade entworfen, um mühelos Saucen, Marmeladen und Gelees zu erhalten. Es können Stachelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Melonen, Heidelbeeren, Birnen, Holunderbeeren, Quitten, entsteinte Früchte, Kastanienpüree (nach dem Entfernen der Schale) und mit ein wenig Geduld und Ausprobieren weitere Früchte verarbeitet werden, die Ihnen Ihre Fantasie eingibt.

EXPRIMIDOR DE BAYAS

Este artículo fue diseñado por Tre Spade para preparar con facilidad salsas, mermeladas y gelatinas. Es posible exprimir grosellas espinosas, grosellas negras, moras, frambuesas, melones, arándanos, peras, bayas de saúco, membrillos, frutas con hueso deshuesadas, puré de castañas (eliminando la primera cáscara) y, con un poco de paciencia y algunas pruebas, otras frutas que su fantasía le proponga.



FILTRO (A) - ELICA (B) - RACCOGLITORE (C) - TRAMOGGIA (D) - CORPO (E) - MOLLA (F) - GHIERA REGOLAZIONE (G) - MANOVELLA (H) - GALLETTO FERMA MANOVELLA (I) - GALLETTO DI FISSAGGIO (L) - GIUNTO DI COLLEGAMENTO (M)

FILTER (A) - PROPELLER (B) - COLLECTOR (C) - FUNNEL (D) - BODY (E) - ADJUSTING SPRING (F) - ADJUSTING SCREW (G) - HANDLE (H) - THUMBSCREW (I) - CLAMP SCREW (L) - CONNECTION JOINT (M)

CÔNE PERFORÉ (A) - HÉLICE (B) - COLLECTEUR (C) - ENTONNOIR (D) - CORPS (E) - RESSORT DE RÉGULATION (F) - BAGUE DE RÉGULATION (G) - MANIVELLE (H) - VIS DE MANIVELLE (I) - VIS D'AGRAFE (L) - JOINT DE RACCORD (M)

FILTER (A) - SCHNECKE (B) - SAMMLER (C) - EINFÜLLTRICHTER (D) - GEHÄUSE (E) - FEDER (F) - RING (G) - HANDKURBEL (H) - KURBEL SCHRAUBE (I) - FEST SCHRAUBE (L) - VERBINDUNGSKLUPPUNG (M)

FILTRO (A) - HÉLICE (B) - RECIPIENTE (C) - TOLVA (D) - CUERPO (E) - MUELLE (F) - ABRAZADERA DE AJUSTE (G) - MANIVELA (H) - TUERCA DE MARIPOSA DE SUJECIÓN DE LA MANIVELA (I) - TUERCA DE MARIPOSA DE SUJECIÓN (L) - JUNTA DE CONEXIÓN (M)

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1) Fissare il corpo (E) al piano di lavoro
- 2) Inserire il giunto (M) nel corpo (E)
- 3) Inserire la molla (F) sul giunto (M)
- 4) Inserire l'elica (B) sul giunto (M) e nel corpo (E)
- 5) Innestare il filtro (A) fissandolo al corpo (E) con rotazione antioraria.
- 6) Avvitare la ghiera (G) al corpo (E).
- 7) Fissare la manovella (H) per mezzo della vite (I)
- 8) Inserire la tramoggia (D) e il raccogliore (C)

Pulizia

Dopo l'uso smontare l'apparecchio, lavarlo ed asciugarlo accuratamente in ogni sua parte.

DIRECTIONS FOR USE

- 1) Clamp body (E) to the workplan
- 2) Insert the connection joint (M) into the body (E)
- 3) Insert the spring (F) on the connection joint (M)
- 4) Insert the worm (B) into the connection joint (M) and body (E)
- 5) Connect the filter (A) to the body (E) with anti-clockwise rotation
- 6) Screw the ring (G) to the body (E)
- 7) Fix the handle (H) by means of the screw (I)
- 8) Insert hopper (D) and collector (C)

Cleaning

Upon completion of work and use of the machine, it should be washed and each part dried separately.

MODE D'EMPLOI

- 1) Fixer le corps (E) au plan de travail
- 2) Insérer le joint de raccord (M) dans le corps (E)
- 3) Insérer le ressort (F) sur le joint de raccord (M)
- 4) Insérer l'hélice (B) dans le joint de connexion (M) et le corps (E)
- 5) Connecter le filtre (A) au corps (E) avec rotation dans le sens antihoraire
- 6) Visser la bague de régulation (G) sur le corps (E)
- 7) Fixer la poignée (H) au moyen de la vis (I)
- 8) Positionner la trémie (D) et le collecteur (C)

Nettoyage

Après l'emploi de l'appareil, le laver et sécher soigneusement dans toutes ses parties.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- 1) Das Gehäuse (E) an der Arbeitsebene festsetzen
- 2) Die Verbindungskupplung (M) in das Gehäuse (E) einführen
- 3) Die Feder (F) auf die Verbindungskupplung (M) einführen
- 4) Die Schnecke (B) auf die Verbindungskupplung (M) und in das Gehäuse einführen
- 5) Das Filter (A) einstecken und durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn am Gehäuse (E) festsetzen
- 6) Den Stellring (G) am Gehäuse (E) aufschrauben
- 7) Die Handkurbel (H) mit der Schraube (I) festsetzen
- 8) Den Trichter (D) und die Fangschale (C) anbringen

Reinigung

Nach dem Gebrauch ist das Gerät zu zerlegen, alle Einzelteile sind zu spülen und sorgfältig zu trocknen.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1) Fijar el cuerpo (E) en la mesa
- 2) Introducir la junta de conexión (M) en el cuerpo (E)
- 3) Introducir el muelle (F) en la junta de conexión (M)
- 4) Introducir la hélice (B) en la junta de conexión (M) y en el cuerpo (E)
- 5) Acoplar el filtro (A) y fijarlo en el cuerpo (E) girando en sentido contrario al de las agujas del reloj
- 6) Enroscar la abrazadera de ajuste (G) al cuerpo (G)
- 7) Fijar la manivela (H) utilizando el tornillo (I)
- 8) Colocar la tolva (D) y el recipiente (C)

Limpieza

Después de usar, desmontar el equipo, lavarlo y secar esmeradamente todas sus piezas.



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.

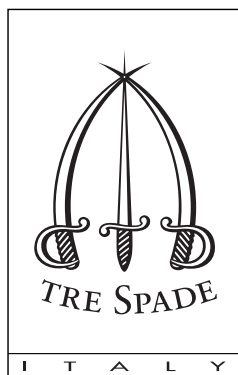
Quiconque élimine abusivement (ou en tant que déchet ménager) cet équipement sera soumis aux sanctions prévues par les réglementations nationales en vigueur.

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.

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.



FEVSP3S REV.03 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