

# Opzioni Tritacarne Opzioni Spremipomodoro

*Meat mincing Attachments  
Tomatoes squeezing Attachments*

*Options Hachoir  
Options Presse-tomates*

*Zubehör Fleischwolf  
Zubehör Tomatenpresse*

*Et kıyma makinesi seçenekleri  
Domates sıkıcı seçenekleri*



*Made in Italy*



## Manuale di istruzione Instruction for use Mode d'emploi Betriebsanleitung Yönerge kılavuzu

FEVST - REV/08 GENNAIO 2024

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



## CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

Essendo la presente opzione progettata specificatamente o per la lavorazione della carne (opzione trita-carne) o del pomodoro (opzione spremipomodoro), si sconsiglia 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 **FACEM SpA - TRE SPADE** non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.



### ATTENZIONE

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare l'opzione e conservarle con essa.
- Mantenere ordine ed igiene nel locale di lavoro.
- Tenere lontano i bambini dalla zona di lavoro dell'opzione.
- Utilizzare l'opzione solo per lo scopo per il quale è stata progettata.
- Utilizzi diversi da quello per la lavorazione del prodotto 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 l'opzione e averne la massima cura.
- Controllare bene, prima di iniziare ogni lavorazione, che non vi siano corpi estranei nel gruppo di lavoro e che lo stesso sia stato accuratamente lavato.
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto lavorato, di regolazione, di montaggio ecc., deve essere sempre eseguita con la macchina ferma, cioè l'interruttore sulla posizione zero (vedi Fig. 1) 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.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio ed accessori originali.

- Per le modalità d'uso del motoriduttore attenersi al manuale d'istruzione della macchina in vostro possesso.

## ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

### IMPORTANTE

Si raccomanda che l'opzione sia installata ed utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità da parte di più persone.

### 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 GENERALI

Si raccomanda di lavare accuratamente ed asciugare bene tutti i particolari dell'opzione, compresi inoltre il pressatoio in materiale plastico (**L**) e la tramoggia (**T**). Il lavaggio non deve includere naturalmente il motoriduttore.

### MESSA IN FUNZIONE

- Inserire il corpo (**C**) nell'apposita sede del gruppomotore dopo aver svitato parzialmente il volantino di fissaggio, verificando che il corpo sia con l'imboccatura di inserimento prodotto rivolta verso l'alto e che sia stato introdotto fino in fondo nella sede; fissare il tutto avvitando il volantino fino in fondo senza forzare troppo il bloccaggio.

- Se correttamente assemblato il corpo non deve poter essere estratto né poter ruotare nella sede.
- Inserire orizzontalmente l'elica (**E**), dalla parte dell'albero scanalato, nel corpo (**C**), facendola guidare sulla boccola (**D**), (particolare collocato all'interno del corpo (**C**).
- In questa fase fare eventualmente ruotare leggermente l'elica (**E**) in modo da agevolare l'introduzione dell'innesto nella presa di forza del motore.
- Completare il montaggio dell'opzione come descritto nella sezione specifica.
- Solo a questo punto, dopo aver verificato attentamente che l'interruttore del motore sia nella posizione **0** (Fig. 1), si può inserire la spina nella presa di corrente.
- L'apparecchio è ora pronto al lavoro, ed è possibile avviarlo agendo sull'interruttore (posizione **1**) posto sul motore.
- Caricare in seguito il prodotto da lavorare sulla tramoggia ed inserirla nell'imboccatura agevolando l'introduzione esclusivamente per mezzo del pressatoio (**L**) e mai con le mani.

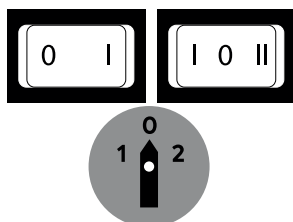


Fig. 1

### IMPORTANTE

Si avverte che l'imboccatura di inserimento del prodotto 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 buona norma non far funzionare la macchina a vuoto allo scopo di evitare un inutile logorio del gruppo di lavoro; si consiglia quindi di arrestare la macchina, agendo sull'interruttore ogni volta che si debba sospendere il lavoro. 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/invertitore sulla posizione **0** (arresto);

- Disinserire la spina dalla rete di alimentazione;
- Scollegare il gruppo di lavoro dal gruppo motore;
- Procedere all'eliminazione del materiale estraneo dall'interno dell'opzione, procedendo allo smontaggio della stessa come descritto nella sezione specifica.

### 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. Non tirare il cavo elettrico per disinserire la spina. Per disinserire il corpo dal motore è sufficiente allentare di alcuni giri il volantino ed estrarre il gruppo di lavoro sfilandolo orizzontalmente dalla sua sede. Procedendo in sequenza inversa rispetto al montaggio è possibile separare i vari componenti e quindi effettuare sugli stessi le operazioni di pulizia, lavaggio ed asciugatura.

### IMPORTANTE

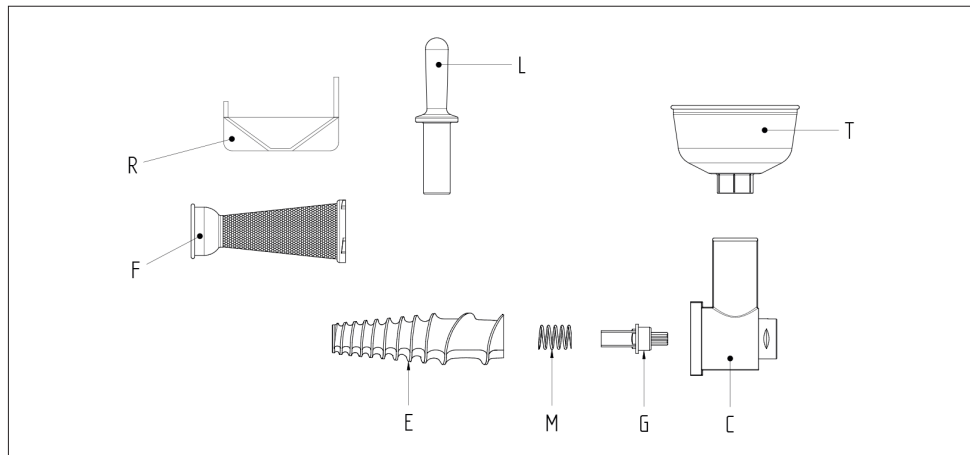
Per l'operazione di lavaggio utilizzare esclusivamente acqua (possibilmente calda) e detergente neutro per stoviglie. Per la pulizia non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici.

### 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 **0** e, successivamente, scollegare dalla presa di corrente il cavo di alimentazione. *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 sovrasforzo, procedere allo smontaggio del gruppo di lavoro, dopo averlo scollegato meccanicamente dal gruppo motore, e rimuovere le eventuali cause di bloccaggio.
- Nel caso l'inconveniente derivi da cause concernenti il motoriduttore, interpellare il rivenditore per far eseguire, se necessario, eventuali controlli dal fabbricante.

## OPZIONE SPREMIPOMODORO



### CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

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

- Il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente pomodoro
- Il prodotto alimentare immesso non deve superare la temperatura di 90° C
- Il prodotto alimentare immesso non deve essere conservato in modo prolungato (massimo 5 min.) all'interno dell'apparato oltre il tempo strettamente necessario a lavorarlo.

### OPERAZIONI PRELIMINARI SPECIFICHE

Predisporre il gruppo motore, già in vostro possesso, 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**).

### MESSA IN FUNZIONE

1. Inserire la molla sul giunto (**G**) dalla parte del quadro.
2. Inserire orizzontalmente il giunto (**G**) dalla parte dell'albero scanalato nel corpo (**C**). Vedere anche NOTA nella pagina successiva.
3. Inserire il filtro (**F**) sull'elica (**E**) con lieve pressione verso il motoriduttore seguita da una rotazione in

senso antiorario 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).

4. Montare infine il raccoglitore (**R**), bloccandolo per mezzo delle molle di fissaggio sul filtro, e la tramoggia (**T**) inserendola sull'imboccatura superiore del corpo.
5. Per i modelli di motoriduttore provvisti di interruttore/ invertitore l'opzione spremipomodoro deve essere azionata esclusivamente selezionando l'invertitore sulla posizione **1** (Fig. 1).

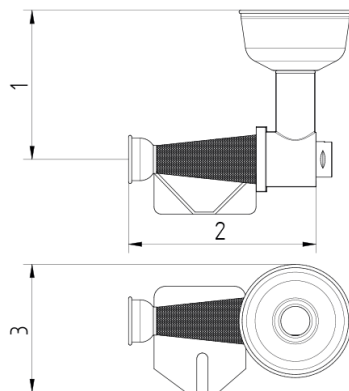
### MANUTENZIONE

Per mantenere la macchina 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 la macchina 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.

## QUOTE D'INGOMBRO

| Modello  | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|----------|--------|--------|--------|
| SpremiTo | 26     | 26,5   | 23     |
| Med      | 26,5   | 28     | 30     |
| Big      | 28     | 32,5   | 32     |

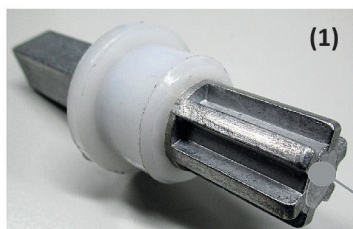
| Opzione                | Macchine compatibili         |
|------------------------|------------------------------|
| <b>SpremiTo (n. 3)</b> | Tritacarne taglia 8 e 12     |
| <b>Med (n. 3)</b>      | Tritacarne taglia 8 e 12     |
| <b>Big</b>             | Tritacarne taglia 12, 22, 32 |



## MONTARE L'OPZIONE ESCLUSIVAMENTE SULLE MACCHINE INDICATE IN TABELLA QUI SOPRA

### NOTA

- Nel caso in cui il motoriduttore al quale si intenda collegare l'Opzione Spremipomodoro Big abbia attacco scanalato, utilizzare solamente il giunto con attacco scanalato (1)
- Nel caso in cui il motoriduttore al quale si intenda collegare l'Opzione Spremipomodoro Big abbia attacco esagonale, calzare il giunto adattatore (2) con la parte scanalata sul giunto (1) e quindi collegare il tutto al motoriduttore.



(1)

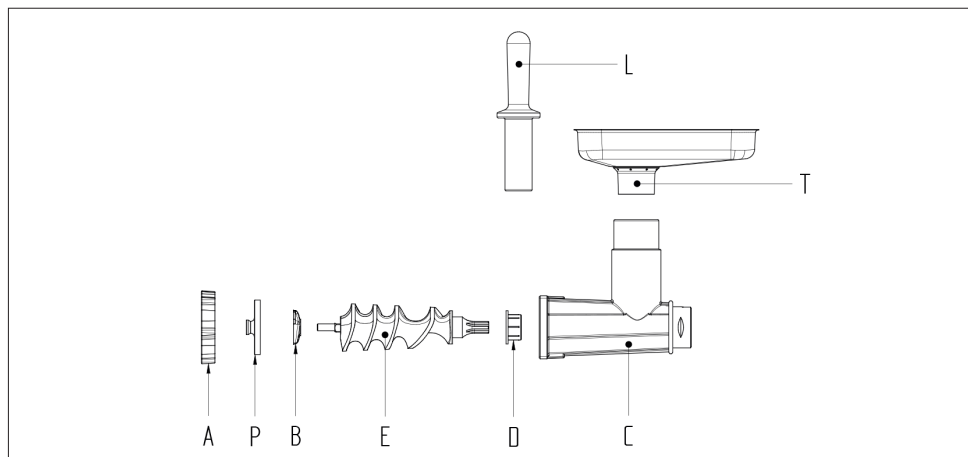
Giunto adattatore  
motoriduttore con attacco  
esagonale



(2)

Giunto per motoriduttore  
con attacco scanalato

## OPZIONE TRITACARNE



### CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

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

- Il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente carne non congelata o pesce non congelato.
- Il prodotto alimentare immesso non deve superare la temperatura di 7° C
- Il prodotto alimentare immesso non deve essere conservato in modo prolungato (massimo 30 minuti) all'interno dell'apparato oltre il tempo strettamente necessario a lavorarlo.

### OPERAZIONI PRELIMINARI SPECIFICHE

Predisporre il gruppo motore appoggiandolo sul piano di lavoro. Smontare nei vari componenti il corpo montato del tritacarne, svitando completamente la corona filettata (A) e successivamente estraendo dal corpo (C) la piastra forata (P), il coltello (B) e l'elica a vite (E).

### MESSA IN FUNZIONE

- Inserire in sequenza nel perno, con il quadro di trascinamento sporgente dall'elica: il coltello (B) con la parte tagliente rivolta all'esterno (verificare il corretto inserimento del quadro di trascinamento) e la piastra forata (P) (essa va inserita con la parte piana rivolta verso il tagliente del coltello).

- Verificare che l'intaglio esterno della piastra vada a posizionarsi in corrispondenza dell'apposito dente di fissaggio ricavato sul corpo, in modo tale che essa non possa ruotare una volta inserita nel corpo.
- Bloccare il tutto avvitando la corona filettata (A) sulla corrispondente filettatura ricavata sul corpo; si raccomanda di non forzare il bloccaggio con utensili vari: il fissaggio effettuato manualmente è sufficiente.

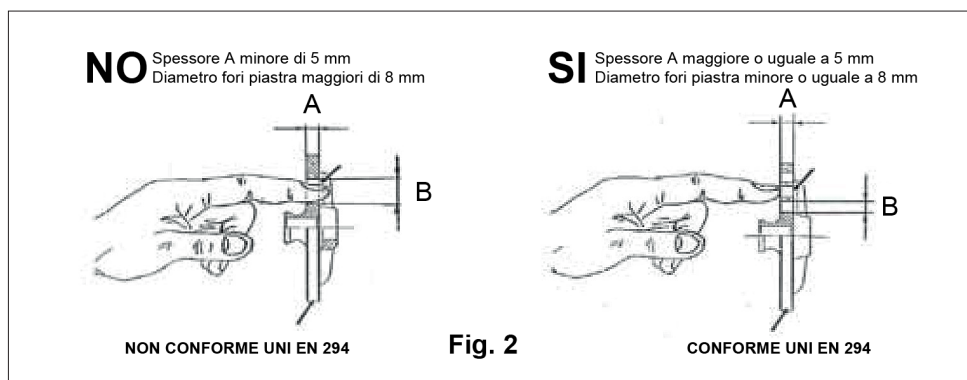
### MANUTENZIONE

Per mantenere la macchina 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 la macchina 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.



## CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEGLI UTENSILI CHE POSSONO ESSERE MONTATI SULLA MACCHINA

La macchina è prevista con dotazione piastra (P) avente diametro di fori pari a 4,5/6/8 mm, particolare allineato alla normativa UNI EN 294 paragrafo 4.5 (accessibilità attraverso aperture) - Fig. 2. Al fine di eseguire varie lavorazioni è possibile comunque montare piastre (P) con fori di diametro minore rispetto a quella fornita dalla casa costruttrice, senza con ciò modificare le caratteristiche funzionali. Per eventuali forniture fare riferimento La **FACEM SpA - TRE SPADE** - non si ritiene responsabile per eventuali infortuni scaturiti dall'utilizzo sulla macchina "OPZIONE TRITACARNE" di piastre con fori aventi diametro superiore a 8 mm., reperibili facilmente sul mercato, in quanto utilizzabili su tritacarne manuali, poiché con l'utilizzo di queste non sono più rispettati (senza l'adozione di protezioni specifiche atte a riportare le misure di sicurezza nei limiti di quanto richiesto) i parametri di sicurezza previsti dalle norme sopraccitate.



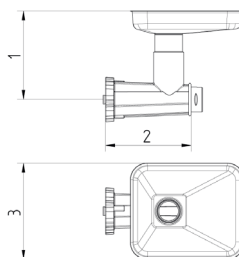
## MANUTENZIONE

Gli organi soggetti ad usura sono essenzialmente gli organi taglienti, in questo caso il coltello e la piastra forata. Controllare costantemente lo stato degli stessi, facendo effettuare le eventuali affilature da personale competente e provvedendo alla loro sostituzione quando si renda necessario. Controllare saltuariamente le condizioni della boccola (D) interposta tra elica e corpo: in caso di anomalo consumo provvedere anche in questo caso alla sostituzione, onde evitare eventuali danneggiamenti ad altri organi della macchina.

## QUOTE D'INGOMBRO

| Modello | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|---------|--------|--------|--------|
| 8       | 22     | 14,5   | 20     |
| 12      | 22     | 17     | 20     |
| 22      | 23,5   | 21     | 20     |

| Opzione | Macchine compatibili       |
|---------|----------------------------|
| TC 8    | Modelli SpremiTO, Med, Big |
| TC 12   | Modello Big                |
| TC 22   | Modello Big/80             |



**Montare l'opzione esclusivamente sulle macchine indicate in questa tabella.**



## USE AND MAINTENANCE

Since this attachment has been designed specifically for processing meat (meat mincing attachment) or tomatoes (tomato squeezing attachment), you are advised not to use the attachment for any other purpose. Note: improper use or use for any other purpose will annul the guarantee (see the conditions in the guarantee certificate enclosed with each machine), and may damage the components, making it impossible to use the attachment for the purpose for which it was designed. **FACEM SpA - TRE SPADE** - is not responsible for the incomplete or incorrect translation of these instructions into languages other than Italian.



### WARNING

- Read these instructions carefully before using the attachment and store them with the attachment.
- Keep the workplace clean, tidy and hygienic.
- Keep children away from the area in which the attachment is used.
- Use the attachment only for the purpose for which it was designed.
- If the attachment is used for purposes for which it was not designed the guarantee will be null (see the conditions in the guarantee certification enclosed with each machine) and may create unsafe working conditions.
- Do not overload the attachment and use it with great care.
- Before using the attachment check that there are no foreign bodies inside and that it has been washed carefully.
- Any type of operation, whether cleaning, checking the product to be worked, adjustment, setting up, etc. must always be carried out when the machine is turned off, that is with the switch in position **0** (see Fig. 1) and the plug removed from the electric socket, in order to avoid accidental starting. The machine should be started only when in use.
- Use only original spare parts and accessories.
- For the use of the motorised body follow the instructions in the instruction manual supplied with your machine.

## INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

### IMPORTANT

We recommend that the attachment is installed and used only by one operator, since it was not designed for simultaneous use by more than one person.

### 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 cord, drive and base to position the machine on the workbench. Except for extraordinary maintenance (which should be carried out only by the manufacturer), no other action is required. The only operations to be performed should be those indicated within the instructions for use.
- A processing unit, composed by several elements as described later on, which must be connected with the motor assembly in order to carry out its function (**MT**).

### GENERAL PRELIMINARY OPERATIONS

We recommend that you wash and dry all the parts of the attachment carefully, including the plastic presser (**L**) and the hopper (**T**). Obviously the motorised body must not be washed.

### STARTING UP

- Loosen the fixing ring and fit the body (**C**) into the seat on the motorised body, checking that the motorised body is upright and that the attachment fits right into the seat. Fix the attachment by tightening the fixing ring, firmly, but without forcing it.
- If the attachment is fitted correctly it will not be possible to remove it or twist it round.
- Fit the channelled tip of the worm (**E**), into the body (**C**), using the bushing (**D**) as a guide, (part located inside the body (**C**)).
- During this stage it is possible to turn the worm (**E**) slightly in order to fit it more easily into the motorised body.

- Complete the assembly according to the description in the specific section.
- Check that the switch on the motorised body is in the position **0** (Fig. 1), then plug in the machine.
- The machine is now ready to work and can be started by turning the switch to position **1** on the motorised body.
- Load the product to be worked into the hopper and press it down using only the presser (L). Never use the hands.

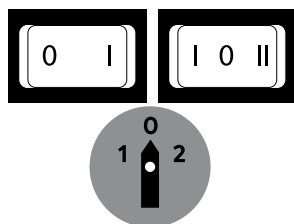


Fig. 1

### WARNING

Note that the mouth through which the product passes has been designed to prevent the deliberate or accidental placing of the upper limbs into a potentially dangerous position. It must not be altered or tampered with for any reason, since this would create dangerous working conditions for the operator. Do not run the machine empty, to avoid useless wear and tear on the components; we recommend that the machine is turned off, using the switch, every time work is stopped. If a foreign body is accidentally introduced into the machine, or the machine stops suddenly, proceed as follows:

- Turn the switch to the position **0** (off);
- Unplug the machine;
- Remove the attachment from the motorised body
- Remove the foreign body from inside the attachment, dismantling it as described in the specific section.

### DISMANTLING AND CLEANING

As already mentioned, after each work session, stop the machine using the switch and unplug the machine before dismantling and cleaning it. Do not pull on the electric cable to remove the plug from the socket. To remove the motorised body it is sufficient to loosen the fixing ring and remove the attachment by sliding it horizontally out of its seat. Reverse the assembly operations to separate the

various components and then clean, wash and dry all the parts.

### WARNING

For washing the components use only water (hot if possible) and a neutral dishwashing product. Do not use acid or caustic products at any time.

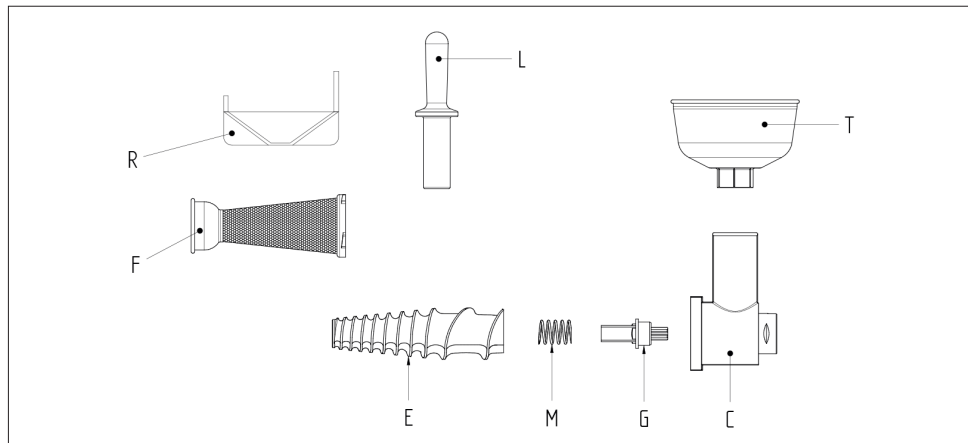
### ACCIDENTAL STOPPAGE

In the case of accidental stoppage of the machine, before trying to find out what caused it, turn off the machine immediately, turning the switch to position **0** and unplugging the machine.

Then:

- If the stoppage is due to a power failure or blackout, do not plug the machine in again until the power supply is back to normal.
- If the stoppage is due to an overload, remove the attachment from the motorised body and dismantle it. Remove any blockages.
- If the stoppage is due to problems with the motorised body, contact the retailer who will, if necessary have it checked by the manufacturer.

## TOMATO SQUEEZING ATTACHMENT



### USE OF THE MACHINE

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).

### SPECIFIC PRELIMINARY OPERATIONS

Position the motorised body on a work surface, dismantle the components of the tomato crushing attachment, releasing the filter (F) from the body (C). Please read carefully also the NOTE in next page. And then removing the worm (E) and the coupling (G), then withdraw the spring (M) from the coupling.

### STARTING UP

1. Fit the spring onto the square end of the coupling (G).
2. Fit the coupling (G) horizontally into the channelled shaft on the body (C).
3. Insert the filter (F) onto the worm (E) with slight pressure towards the motorised body, then turn it anticlockwise so that it snaps onto the body (C);

(when assembling the filter match the notches on the filter and the body).

4. Fit the container (R), blocking it using the clasp on the filter and the hopper (T) inserting it onto the upper part of the motorised body.
5. For models with a motorised body with a switch, the tomato crushing attachment must be operated only by turning the switch to position 1 (Fig. 1)

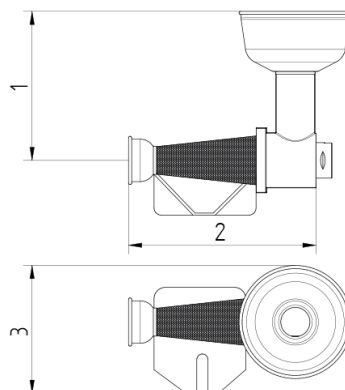
### MAINTENANCE

In order to keep your machine 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 machine remains unused for a long time, light lubrication with oil suitable for contact foodstuffs on the cast iron surface of the mincing unit will help to preserve then in good conditions.

## DIMENSION

| Model    | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|----------|--------|--------|--------|
| SpremiTO | 26     | 26,5   | 23     |
| Med      | 26,5   | 28     | 30     |
| Big      | 28     | 32,5   | 32     |

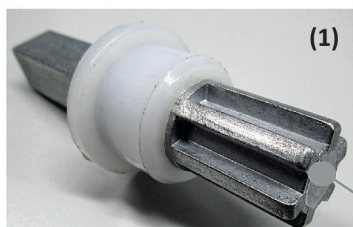
| Attachment             | Compatible machines          |
|------------------------|------------------------------|
| <b>SpremiTo (n. 3)</b> | Meat mincers size 8 e 12     |
| <b>Med (n. 3)</b>      | Meat mincers size 8 e 12     |
| <b>Big</b>             | Meat mincers size 12, 22, 32 |



## FIT ONLY THE ATTACHMENTS SHOWN IN THE ABOVE TABLE

### NOTE

- If the motor reduction unit to be used with the 'Big' tomato squeezing attachment has a grooved connection, use the grooved joint (1) only.
- If the motor reduction unit to be used with the 'Big' tomato squeezing attachment has a hexagonal connection, insert the adaptor (2) on the grooved side of the coupling joint (1) and then connect it to the motorised body.



(1)

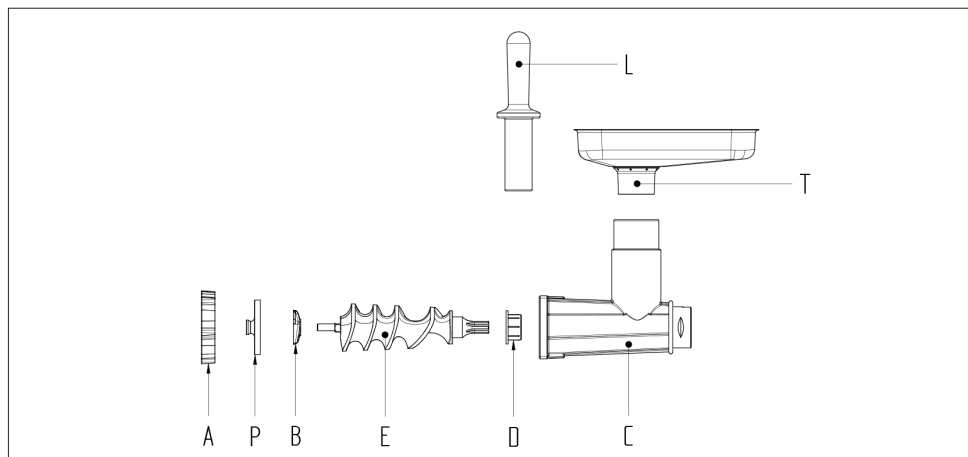
Adaptor for coupling joint for motor reduction unit

Coupling for motor reduction unit with grooved connection



(2)

## MEAT MINCING ATTACHMENT



### CONDITIONS OF USE

- The following prescriptions must be complied with to ensure suitability for contact with foodstuffs (European Regulation no. 1935/2004/ EC):
- Unfrozen meat or fish only can be processed.
- Temperature of foodstuffs to be processed must not exceed 7° C.
- Foodstuffs to be processed must not be kept more than necessary mincing time inside the appliance (half an hour maximum).

### MAINTENANCE

In order to keep your machine 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 machine remains unused for a long time, light lubrication with oil suitable for contact foodstuffs on the cast iron surface of the mincing unit will help to preserve then in good conditions.

### SPECIFIC PRELIMINARY OPERATIONS

Place the motorised body on a work surface. Dismantle the various components of the meat mincing attachment, removing the threaded crown (A) and withdrawing the body (C) the perforated plate (P), the knife (B) and the worm (E).

### STARTING UP

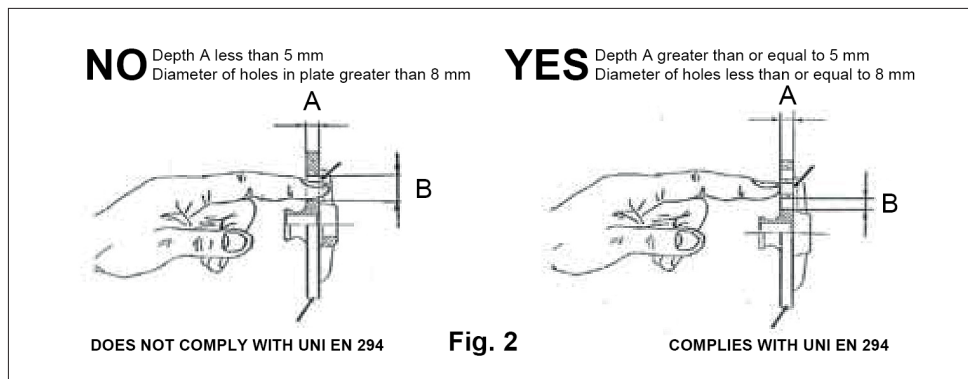
- Insert in this order, the square end of the worm; the knife (B) with the cutting edge turned outwards (check that the square end of the worm is inserted properly) and the perforated plate (P) (this is inserted with the flat side turned towards the cutting edge of the knife).
- Check that the notch on the outside of the plate fits onto the tooth on the body, so that it cannot turn once it is fitted into the body.
- Block the components by tightening the threaded crown (A) on the corresponding.



## ESSENTIAL CHARACTERISTICS OF THE ATTACHMENTS THAT CAN BE FITTED TO THIS MACHINE

The machine is supplied with a plate (P) having holes of 4.5/6/8 mm in diameter, in accordance with the regulation UNI EN 294 paragraph 4.5, accessibility through aperture, (Fig.2).

Supplied by the manufacturer, without altering the functional characteristics of the machine. For supplies refer to the general TRE SPADE catalogue. **FACEM SpA - TRE SPADE** - is not responsible for any accidents caused by the use on the MEAT MINCING ATTACHMENT of plates with holes of diameter greater than 8 mm, which are freely available on the market for use with manual meat mincing machines, since they do not comply (unless special safety guards are used with the safety standards foreseen by the above safety regulations).



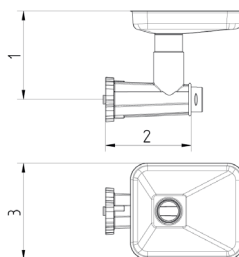
## MAINTENANCE

The components most subject to wear are the cutting edges, in this case the knife and the perforate hole. Check constantly that they are in good condition, have them sharpened if necessary by a competent person and replace them when necessary. Occasionally check the condition of the bushing (D) between the worm and the body: if it is worn replace it, in order to avoid damage to other parts of the machine.

## DIMENSIONS

| Model | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|-------|--------|--------|--------|
| 8     | 22     | 14,5   | 20     |
| 12    | 22     | 17     | 20     |
| 22    | 23,5   | 21     | 20     |

| Attachment | Compatible machines      |
|------------|--------------------------|
| TC 8       | Model SpremiTO, Med, Big |
| TC 12      | Model Big                |
| TC 22      | Model Big/80             |



Fit the attachment only on the machines shown in this table.



## CONDITIONS D'UTILISATION

Étant donné que cette option est spécialement conçue pour le traitement de la viande (option hachoir) ou de la tomate (option presse-tomates), l'utilisation de celle-ci est déconseillée pour des utilisations différentes de sa fonction d'origine. Il faut donc savoir que toute utilisation inappropriée ou quoi qu'il en soit d'une nature différente, outre à invalider la garantie (lire les conditions de celle-ci sur le certificat joint à chaque machine), peut créer des dommages aux composants entraînant l'impossibilité d'exécuter la fonction pour laquelle elle est destinée.

**FACEM SpA - TRE SPADE** - n'est pas responsable des traductions incomplètes ou erronées de ces instructions dans une autre langue.



### ATTENTION

- Lire et observer ces instructions avant d'utiliser l'option et les conserver avec celle-ci.
- Maintenir l'ordre et l'hygiène sur le lieu de travail.
- Tenir les enfants éloignés de la zone de travail de l'option.
- Utiliser l'option uniquement dans le but pour lequel celle-ci a été conçue.
- Des utilisations autres que celle pour le traitement du produit, en plus d'invalider le droit de garantie (lire les conditions indiquées dans le certificat de garantie joint à chaque machine), peuvent provoquer des conditions dangereuses.
- Ne pas surcharger l'option et en prendre le plus grand soin.
- Avant de commencer tout traitement, vérifier attentivement qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans le groupe de travail et que celui-ci a été soigneusement lavé.
- Tout type d'opération, que ce soit le nettoyage, le contrôle du produit traité, le réglage, le montage, etc., doit toujours être effectuée avec la machine à l'arrêt, c'est-à-dire avec l'interrupteur en position zéro (voir Fig. 1) et la fiche du câble d'alimentation débranchée de la prise de courant, afin d'éviter tout démarrage involontaire possible pendant une phase différente que celle de traitement.
- N'utiliser que des pièces de rechange et des ac-

cessoires d'origine.

- Pour savoir comment utiliser le motoréducteur, suivre le manuel d'instructions de la machine en votre possession.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

### IMPORTANT

Il est recommandé de faire installer et utiliser l'option par un seul opérateur car elle n'est pas conçue pour une utilisation simultanée de la part de plusieurs personnes.

### DESCRIPTION

La machine est essentiellement composée de deux parties principales:

- Un groupe de puissance, ou groupe moteur (**MT**), destiné à fournir le mouvement. Celui-ci est équipé d'un moteur électrique doté d'un interrupteur de démarrage prévu à cet effet et d'un câble d'alimentation, d'une prise de force et d'une base pour l'appui sur le plan de travail. Sur celui-ci, des interventions quelles qu'elles soient ne sont pas nécessaires (sauf les cas d'entretien extraordinaire qu'il est bon de faire effectuer par le fabricant); au contraire, il est conseillé de n'intervenir d'aucune façon à l'exception des opérations spécifiques prévues par ces normes d'utilisation.
- Un groupe de travail, composé de plusieurs éléments constructifs décrits ci-dessous, qui doit être branché avec le groupe moteur (**MT**) afin d'exercer sa propre fonction.

## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES GÉNÉRALES

Il est recommandé de laver soigneusement et de bien sécher toutes les pièces de l'option, y compris le presseur en plastique (**L**) et la trémie (**T**). Bien évidemment, le motoréducteur ne doit pas être inclus dans le lavage.

### MISE EN SERVICE

- Insérer le corps (**C**) dans le siège du groupe moteur prévu à cet effet après avoir partiellement dévissé le volant de fixation, en vérifiant que la

bouche d'introduction du produit du corps soit tournée vers le haut et qu'elle ait été introduite jusqu'au fond du siège; fixer le tout en vissant le volant jusqu'au fond sans trop forcer le verrouillage.

- S'il est correctement monté, le corps ne doit pas pouvoir être extrait ni être en mesure de tourner dans le siège.
- Insérer l'hélice (E) horizontalement dans le corps (C), du côté de l'arbre cannelé, en la guidant sur la douille (D), (pièce située à l'intérieur du corps (C)).
- Pendant cette phase, tourner éventuellement légèrement l'hélice (E) de sorte à faciliter l'introduction de l'accouplement dans la prise de force du moteur. Compléter le montage de l'option comme décrit dans la section spécifique.
- Seulement à ce stade, après avoir soigneusement vérifié que l'interrupteur du moteur soit en position 0 (Fig.1), la fiche peut être insérée dans la prise de courant.
- L'appareil est maintenant prêt à être utilisé et il est possible de le démarrer en actionnant l'interrupteur (position 1) situé sur le moteur.
- Charger ensuite le produit à traiter sur la trémie et l'insérer dans la bouche en facilitant l'introduction exclusivement à l'aide du presseur (L) et jamais avec les mains.

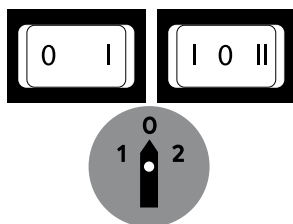


Fig. 1

### IMPORTANT

Il faut savoir que la bouche d'introduction du produit dans le corps a délibérément des dimensions telles à empêcher l'introduction volontaire ou accidentelle des membres supérieurs dans une zone potentiellement dangereuse. Celle-ci ne doit être modifiée ou altérée pour aucune raison, car dans ce cas, une situation dangereuse pourrait survenir pour l'intégrité de l'opérateur. Il est bon de ne pas faire fonctionner la machine à vide afin d'éviter une usure inutile du groupe de travail; il est donc conseillé d'arrêter la machine en actionnant l'interrupteur chaque fois que

le travail doit être suspendu. En cas d'introduction accidentelle d'un corps étranger qui pourrait provoquer un arrêt soudain de la machine, la procédure d'intervention correcte est la suivante:

- Positionner l'interrupteur/inverseur sur la position 0 (arrêt);
- Débrancher la fiche du réseau d'alimentation;
- Débrancher le groupe de travail du groupe moteur;
- Enlever les matières étrangères à l'intérieur de l'option, en procédant au démontage de cette dernière comme décrit dans la section spécifique.

### DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

Comme indiqué précédemment, à la fin de chaque traitement, après avoir arrêté le moteur au moyen de son interrupteur, il est bon de débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant avant d'effectuer toute opération de démontage ou de nettoyage. Ne tirez pas le câble électrique pour débrancher la fiche. Pour détacher le corps du moteur, il suffit de desserrer le volant de quelques tours et d'extraire le groupe de travail en le libérant horizontalement de son siège. En procédant dans l'ordre inverse par rapport au montage, il est possible de séparer les différents composants et d'effectuer ensuite les opérations de nettoyage, de lavage et de séchage.

### IMPORTANT

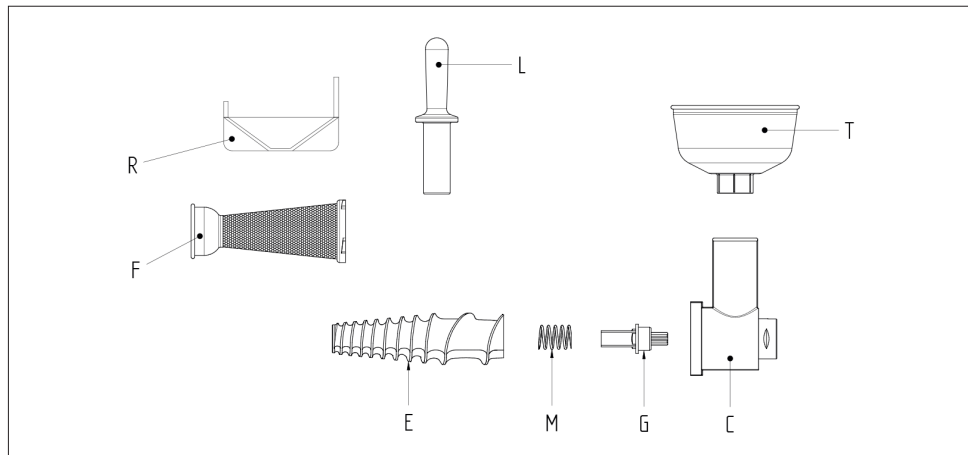
Pour l'opération de lavage, n'utilisez exclusivement que de l'eau (éventuellement chaude) et un détergent neutre pour vaisselle. Ne pas utiliser de produits acides ou caustiques pour le nettoyage.

### ARRÊTS ACCIDENTELS

En cas d'arrêt accidentel de la machine pendant le traitement, avant d'analyser la cause, il est nécessaire d'interrompre rapidement l'alimentation électrique du moteur, en déplaçant l'interrupteur en position 0 et, ensuite, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant. *Après l'avoir fait:*

- Si l'arrêt est dû à une absence de courant d'alimentation due à une panne du réseau, ne pas rebrancher la machine à la prise jusqu'au rétablissement des conditions normales de réseau.
- En cas d'arrêt dû à une surtension, procéder au démontage du groupe de travail, après l'avoir débranché mécaniquement du groupe moteur, et éliminer les éventuelles causes de blocage.

## OPTION PRESSE-TOMATES



- Au cas où l'inconvénient serait causé par le motoréducteur, s'adresser au revendeur pour faire effectuer, si nécessaire, d'éventuels contrôles de la part du fabricant.

### CONDITIONS D'UTILISATION

Afin de garantir les caractéristiques de conformité au contact avec les aliments (règlement européen n°1935/2004/CE) de cet appareil, les dispositions suivantes doivent être respectées:

- Le produit alimentaire introduit ne peut être que de la tomate.
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas dépasser la température de 90 °C.
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas être conservé de façon prolongée (maximum 5 minutes) à l'intérieur de l'appareil, au-delà du temps strictement nécessaire pour le traiter.

### OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES SPÉCIFIQUES

Préparer le groupe moteur, déjà en votre possession, en le plaçant sur le plan de travail, démonter le corps assemblé du presse-tomates dans les différents composants en décrochant le filtre (F) du corps (C) puis en démontant l'hélice (E) et le manchon (G) sur la tige duquel le ressort (M) doit être extrait.

### MISE EN SERVICE

1. Insérer le ressort sur le manchon (G) du côté du cadre.

2. Insérer le manchon (G) horizontalement du côté de l'arbre cannelé dans le corps (C). Voir également la NOTE à la page suivante.
3. Insérer le filtre (F) sur l'hélice (E) en exerçant une légère pression vers le motoréducteur, suivie d'une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le faire s'engager sur le corps (C); (il est recommandé, pendant la phase de montage du filtre, de faire coïncider les encoches d'engagement sur le filtre avec celles du corps).
4. Enfin, monter le collecteur (R), en le bloquant au moyen des ressorts de fixation sur le filtre, et la trémie (T) en l'insérant sur la bouche supérieure du corps.
5. Pour les modèles de motoréducteurs équipés d'un interrupteur/inverseur, l'option presse-tomates doit être activée uniquement en sélectionnant l'inverseur sur la position 1 (Fig.1).

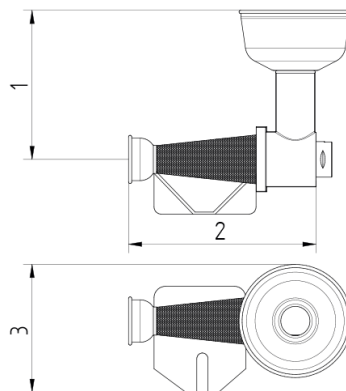
### ENTRETIEN

Pour maintenir la machine 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 la machine 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.

## COTES D'ENCOMBREMENT

| Option   | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|----------|--------|--------|--------|
| SpremiTo | 26     | 26,5   | 23     |
| Med      | 26,5   | 28     | 30     |
| Big      | 28     | 32,5   | 32     |

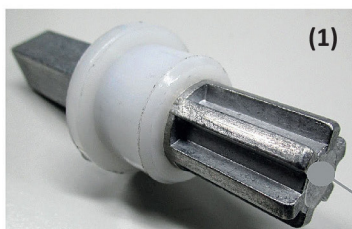
| Option                 | Machines compatibles         |
|------------------------|------------------------------|
| <b>SpremiTo (n. 3)</b> | Hachoir de taille 8 e 12     |
| <b>Med (n. 3)</b>      | Hachoir de taille 8 e 12     |
| <b>Big</b>             | Hachoir de taille 12, 22, 32 |



## NE MONTER L'OPTION QUE SUR LES MACHINES INDIQUÉES DANS LE TABLEAU CI-DESSUS

### NOTE

- Si le motoréducteur auquel l'Option presse-tomates Big doit être raccordée possède un raccord rainuré, utiliser uniquement le manchon à raccord rainuré (1).
- Si le motoréducteur auquel l'Option presse-tomates Big doit être raccordée possède un raccord hexagonal, ajuster le manchon adaptateur (2) avec la partie rainurée sur le manchon (1) et raccorder ensuite le tout au motoréducteur.



(1)

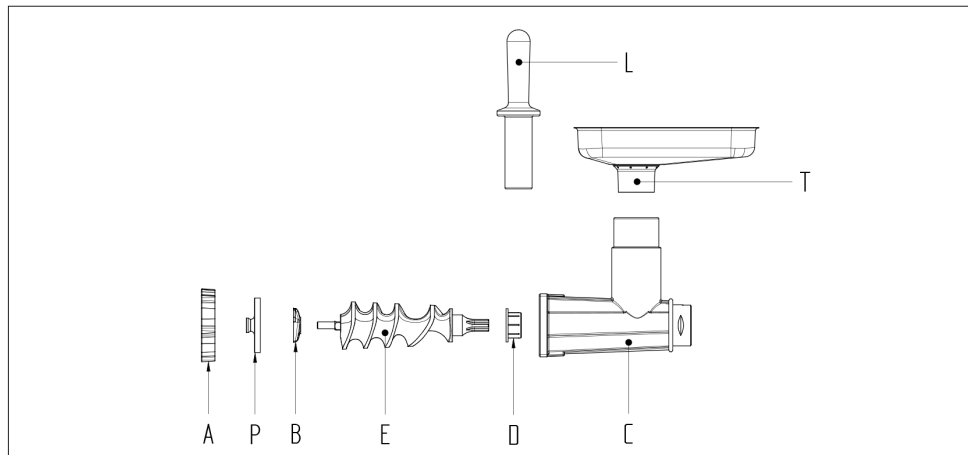
Joint d'adaptateur de motoréducteur avec connexion hexagonale



(2)

Joint adaptateur de motoréducteur avec raccord rainuré

## OPTION HACHOIR



### CONDITIONS D'UTILISATION

Afin de garantir les caractéristiques de conformité au contact avec les aliments (règlement européen 1935/2004/CE) de cet appareil, les dispositions suivantes doivent être respectées:

- Le produit alimentaire introduit doit exclusivement être de la viande non congelée ou du poisson non congelé.
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas dépasser la température de 7 °C.
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas être conservé de façon prolongée (maximum 30 minutes) à l'intérieur de l'appareil, au-delà du temps strictement nécessaire pour le traiter.

### OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES SPÉCIFIQUES

Préparer le groupe moteur en le posant sur le plan de travail. Démonter les différents composants du corps monté du hachoir en dévissant complètement la couronne filetée (A) et en extrayant ensuite la plaque perforée (P), le couteau (B) et l'hélice à vis (E) du corps (C).

### MISE EN SERVICE

- Insérer dans l'axe, dans l'ordre, avec le cadre d'entraînement en saillie de l'hélice: le couteau (B) avec la partie coupante tournée vers l'extérieur (vérifier l'insertion correcte du cadre d'entraînement) et la plaque perforée (P) (celle-ci doit

être insérée avec la partie plate tournée vers le tranchant du couteau).

- Vérifier que l'encoche extérieure de la plaque se positionne en correspondance de la dent de fixation appropriée réalisée sur le corps, de sorte que celle-ci ne puisse pas tourner une fois insérée dans le corps.
- Bloquer le tout en vissant la couronne filetée (A) sur le filetage correspondant réalisé sur le corps; il est recommandé de ne pas forcer le verrouillage avec de différents outils: la fixation effectuée manuellement est suffisante.

### ENTRETIEN

Pour maintenir la machine 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 la machine 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.



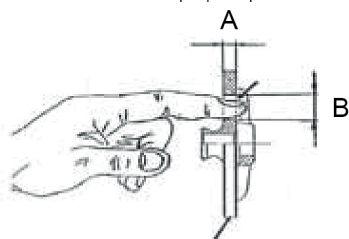
## CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DES OUTILS POUVANT ÊTRE MONTÉS SUR LA MACHINE

La machine est équipée d'une plaque (**P**) fournie ayant des trous de 4,5/6/8 mm de diamètre, pièce conforme à la norme UNI EN 294 paragraphe 4.5 - accessibilité à travers les ouvertures - (Fig.2).

Afin d'exécuter différents traitements, il est quoi qu'il en soit possible de monter des plaques (**P**) ayant des trous d'un diamètre inférieur par rapport à celui fourni par le fabricant, sans pour cela modifier les caractéristiques fonctionnelles. Pour d'éventuelles fournitures, se référer au catalogue TRE SPADE.

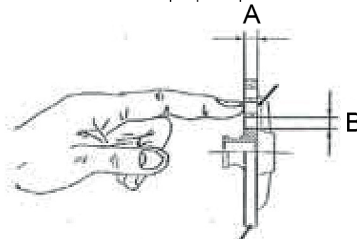
**FACEM SpA - TRE SPADE** - n'est pas responsable des éventuelles blessures résultant de l'utilisation sur la machine «OPTION HACHOIR» de plaques ayant des trous de plus de 8 mm de diamètre, facilement trouvables sur le marché, parce que celles-ci peuvent être utilisées sur des hachoirs manuels; avec leur l'utilisation, les paramètres de sécurité prévus par les normes mentionnées ci-dessus ne sont plus respectés (sans l'adoption de protections spécifiques indiquées pour reporter les mesures de sécurité dans les limites de ce qui est requis).

**NO** Épaisseur A inférieure à 5 mm  
Diamètre trous plaque supérieure à 8 mm



NON CONFORME UNI EN 294

**OUI** Épaisseur A supérieure ou égale à 5 mm  
Diamètre trous plaque supérieure à 8 mm



CONFORME UNI EN 294

Fig. 2

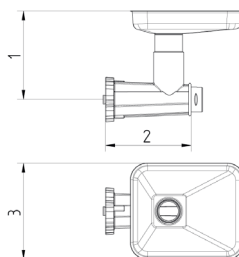
## ENTRETIEN

Les organes soumis à l'usure sont essentiellement les organes coupants, dans ce cas le couteau et la plaque perforée. Contrôlez constamment l'état de ceux-ci, en faisant effectuer les éventuels affûtages par du personnel compétent et en procédant à leur remplacement quand cela est nécessaire. Contrôler occasionnellement les conditions de la bague (**D**) interposée entre l'hélice et le corps: en cas d'usure anormale, effectuer le remplacement dans ce cas également afin d'éviter les éventuels dommages à d'autres organes de la machine.

## COTES D'ENCOMBREMENT

| Modèle | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|--------|--------|--------|--------|
| 8      | 22     | 14,5   | 20     |
| 12     | 22     | 17     | 20     |
| 22     | 23,5   | 21     | 20     |

| Option | Machines compatibles       |
|--------|----------------------------|
| TC 8   | Modèles SpremiTO, Med, Big |
| TC 12  | Modèle Big                 |
| TC 22  | Modèle Big/80              |



**Ne monter l'option que sur les machines indiquées dans ce tableau**



## EINSATZBEDINGUNGEN

Diese Maschine wurde speziell für die Fleischverarbeitung (Zubehör Fleischwolf) oder die Tomatenverarbeitung (Zubehör Tomatenpresse) entwickelt und sollte daher nicht für andere Zwecke als die vorgesehene Funktion verwendet werden. Es wird daher davor gewarnt, dass eine unsachgemäße oder andersartige Verwendung nicht nur zum Erlöschen der Garantie führt (bitte lies die Garantiebedingungen auf dem Zertifikat, das jeder Maschine beiliegt), sondern auch die Komponenten beschädigen und die Erfüllung der vorgesehenen Funktion unmöglich machen kann. **FACEM SpA - TRE SPADE** haftet nicht für unvollständige oder falsche Übersetzungen dieser Anleitung in andere Sprachen.



### ACHTUNG

- Bitte lesen und befolgen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Zubehör verwenden, und bewahren Sie sie bei sich auf.
- Sorgen Sie für Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz.
- Halten Sie Kinder vom Arbeitsbereich des Zubehörs fern.
- Verwenden Sie das Zubehör nur für den Zweck, für den es entwickelt wurde.
- Der Gebrauch für andere Zwecke als die Verarbeitung des Produkts führt nicht nur zum Erlöschen des Garantieanspruchs (lesen Sie die Bedingungen im Garantieschein, der jedem Gerät beiliegt), sondern kann auch zu unsicheren Bedingungen führen.
- Überlasten Sie das Zubehör nicht und pflegen Sie sie sorgfältig.
- Vergewissere dich vor Beginn der Arbeiten, dass sich keine Fremdkörper im Nutzgerät befinden und dass es gründlich gewaschen wurde.
- Jede Art von Arbeitsgang, sei es die Reinigung, die Kontrolle des verarbeiteten Produkts, die Einstellung, die Montage usw., muss immer bei stillstehender Maschine durchgeführt werden, d. h. der Schalter muss in der Nullstellung stehen (siehe Abb. 1). muss immer bei stillstehender Maschine durchgeführt werden, d. h. der Schalter muss

in der Nullstellung stehen (siehe Abb. 1) und der Stecker des Netzkabels aus der Steckdose gezogen werden, um eine mögliche unbeabsichtigte Inbetriebnahme in einer anderen Phase als der Arbeit zu vermeiden.

- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und -zubehör.
- Hinweise zur Verwendung des Getriebemotors entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung der Maschine, die Sie besitzen.

## ÜBERSETZUNG DER ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

### WICHTIG

Es wird empfohlen, dass die Installation und Nutzung des Zubehörs von einem einzigen Bediener vorgenommen wird, da sie nicht für die gleichzeitige Nutzung durch mehrere Personen ausgelegt ist.

### BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus zwei Hauptteilen:

- Eine Antriebseinheit oder Motoreinheit (**MT**), die für die Bewegung zuständig ist. Die Maschine ist mit einem Elektromotor mit Startschalter und Stromkabel, einer Steckdose und einem Sockel zum Aufstellen auf der Arbeitsfläche ausgestattet und erfordert keinerlei Eingriffe (außer im Falle einer außerordentlichen Wartung, die vom Hersteller durchgeführt werden sollte).
- Eine Arbeitseinheit, die aus mehreren unten beschriebenen Komponenten besteht, die solidarisch mit der Motoreinheit (**MV**) verbunden sein müssen, um ihre Funktion zu erfüllen.

### ALLGEMEINE VORARBEITEN

Es wird empfohlen, alle Teile des Zubehörs gründlich zu waschen und abzutrocknen, auch den Kunststoffpresser (**L**) und den Trichter (**T**). Die Spülung darf natürlich nicht den Getriebemotor einschließen.

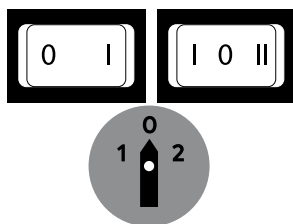
### INBETRIEBNAHME

- Setzen Sie das Gehäuse (**C**) in das Gehäuse des Aggregats ein, nachdem Sie das Handrad teil-

weise herausgedreht haben. Achten Sie dabei darauf, dass das Gehäuse mit der Öffnung zum Einsetzen des Produkts nach oben zeigt und dass es vollständig in das Gehäuse eingesetzt ist.

- Das Gehäuse darf bei korrekter Montage nicht herausgezogen oder im Gehäuse gedreht werden können.
- Führen Sie den Propeller (**E**) horizontal, von der Seite der Keilwelle aus, in das Gehäuse (**C**) ein und führen Sie ihn über die Buchse (**D**) (Detail im Inneren des Gehäuses (**C**)).
- Falls erforderlich, drehen Sie den Rotor (**E**) in diesem Stadium leicht, um das Einsetzen der Kupplung in den Motorzapfwellenantrieb zu erleichtern.
- Vervollständigen Sie die Montage des Zubehörs wie im entsprechenden Abschnitt erläutert.
- Erst dann, nachdem Sie sorgfältig geprüft haben, dass der Motorschalter auf Position **0** steht (Abb. 1), können Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit und kann durch Drehen des Schalters (Position **1**) am Motor gestartet werden.
- Füllen Sie dann das zu verarbeitende Produkt in den Trichter und führen Sie es in den Einlass ein. So können Sie es ganz einfach nur mit dem Presser (**L**) und keinesfalls von Hand einführen.

Abb. 1



### WICHTIG

Es wird darauf hingewiesen, dass die Öffnung zum Einführen des Produkts in das Innere des Behälters absichtlich groß genug ist, um das absichtliche oder versehentliche Einführen der oberen Gliedmaßen in einen potenziell gefährlichen Bereich zu verhindern. Es darf unter keinen Umständen verändert oder manipuliert werden, da dies zu einer Gefahr für die Sicherheit des Bedieners führen kann.

Um unnötigen Verschleiß der Arbeitseinheit zu vermeiden, ist es sinnvoll, die Maschine nicht im Leerlauf laufen zu lassen; es ist daher ratsam, die Maschine durch Betätigung des Schalters anzuhalten, wenn die Arbeit unterbrochen werden muss. Für den Fall, dass Sie versehentlich einen Fremdkörper einführen, der die Maschine plötzlich zum Stillstand bringt, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Schalter/Wechselrichter auf Position **0** (Stopp).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose;
- Trennen Sie das Arbeitsgerät von der Motoreinheit;
- Entfernen Sie Fremdkörper aus dem Inneren des Zubehörs und zerlegen Sie sie wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.

### DEMONTAGE UND REINIGUNG

Wie bereits erwähnt, sollten Sie am Ende Ihrer Arbeiten, nachdem Sie den Motor mit dem Schalter gestoppt haben, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie irgendwelche Demontage- oder Reinigungsarbeiten durchführen. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker herauszuziehen. Um das Gehäuse vom Motor zu trennen, lösen Sie einfach das Handrad um einige Umdrehungen und ziehen Sie die Arbeitseinheit horizontal aus dem Gehäuse. Die verschiedenen Komponenten können in umgekehrter Reihenfolge wie beim Zusammenbau getrennt und anschließend gereinigt, gewaschen und getrocknet werden.

### WICHTIG

Verwenden Sie zum Waschen nur Wasser (möglichst warm) und ein neutrales Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine säurehaltigen oder ätzenden Produkte als Reinigungsmittel.

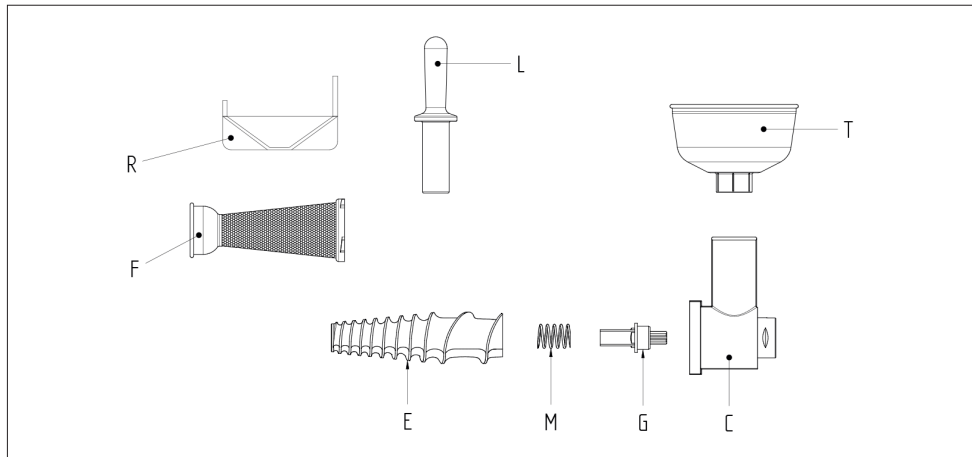
### UNGEWOLLTER STILLSTAND DER MASCHINE

Bei einem ungewollten Stillstand der Maschine während des Betriebs muss die Stromzufuhr zum Motor unverzüglich unterbrochen werden, bevor die Ursache analysiert wird, indem Sie den Schalter auf Position **0** stellen und dann das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.

*Dies erfolgt wie folgt:*

- Wenn der Stillstand durch einen Stromausfall aufgrund einer Netzstörung verursacht wurde,

## ZUBEHÖR TOMATENPRESSE



schließen Sie das Gerät erst wieder an die Steckdose an, wenn die normalen Netzbedingungen wiederhergestellt sind.

- Im Falle einer Abschaltung aufgrund von Überbeanspruchung demontieren Sie das Nutzgerät, nachdem Sie es mechanisch von der Motoreinheit getrennt haben, und beseitigen Sie alle blockierenden Ursachen.
- Wenn die Störung durch den Getriebemotor verursacht wird, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, damit der Hersteller ggf. eine Überprüfung vornehmen kann.

### EINSATZBEDINGUNGEN

Um die Eigenschaften der Lebensmitteltauglichkeit (Europäische Verordnung Nr. 1935/2004/EG) dieses Geräts zu gewährleisten, müssen die folgenden Anforderungen erfüllt werden:

- Das Produkt, das in den Umlauf gebracht wird, muss ausschließlich aus Tomaten bestehen.
- Das zugeführte Lebensmittel darf eine Temperatur von 90° C nicht überschreiten.
- Die zugeführten Lebensmittel dürfen nicht länger (maximal 5 Minuten) im Gerät aufbewahrt werden, als für ihre Verarbeitung unbedingt erforderlich ist.

### SPEZIFISCHE VORARBEITEN

Bereiten Sie die Motoreinheit, die Sie bereits in Ihrem Besitz haben, vor, indem Sie sie auf die Arbeitsfläche legen. Zerlegen Sie den zusammengebauten

Körper der Tomatenpresse in seine verschiedenen Bestandteile, indem Sie den Filter (F) vom Körper (C) lösen und dann den Propeller (E) und die Kupplung (G) demontieren, von deren Stiel die Feder (M) entfernt werden muss.

### INBETRIEBNAHME

1. Setzen Sie die Feder in die Kupplung (G) an der Gehäuseseite ein.
2. Setze die Kupplung (G) waagrecht von der Seite der Keilwelle aus in das Gehäuse (C) ein. Siehe auch HINWEIS auf der nächsten Seite.
3. Setzen Sie den Filter (F) auf den Propeller (E) mit leichtem Druck in Richtung Getriebemotor ein, gefolgt von einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn in das Gehäuse (C) einhaken; (es wird empfohlen, dass die Einkerbungen am Filter mit denen am Gehäuse übereinstimmen, wenn Sie den Filter einbauen).
4. Montieren Sie schließlich den Auffangbehälter (R), indem Sie ihn mit den Befestigungsfedern am Filter arretieren, und den Trichter (T), indem Sie ihn auf die obere Öffnung des Gehäuses setzen.
5. Bei Getriebemotormodellen, die mit einem Schalter/Umkehrschalter ausgestattet sind, darf die Pressfunktion nur betätigt werden, indem der Umkehrschalter auf Position 1 gestellt wird (Abb. 1).



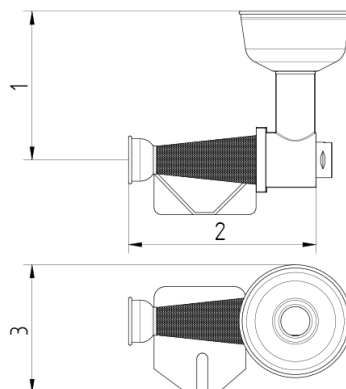
## WARTUNG

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, kann die perfekte Konservierung der gusseisernen Arbeitseinheit durch eine leichte Oberflächenschmierung mit lebensmittelechtem Öl gewährleistet werden.

## GESAMTABMESSUNGEN

| Modell   | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|----------|--------|--------|--------|
| SpremiTo | 26     | 26,5   | 23     |
| Mittel   | 26,5   | 28     | 30     |
| Big      | 28     | 32,5   | 32     |

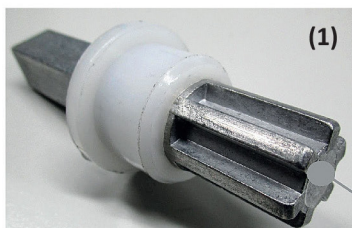
| Zubehör                | Kompatible Maschinen         |
|------------------------|------------------------------|
| <b>SpremiTo (n. 3)</b> | Fleischwolf Größe 8 und 12   |
| <b>Med (n. 3)</b>      | Fleischwolf Größe 8 und 12   |
| <b>Big</b>             | Fleischwolf Größe 12, 22, 32 |



## DAS ZUBEHÖR AUSSCHLIESSLICH AUF DEN IN DER OBIGEN TABELLE AUFGEFÜHRTEN MASCHINEN MONTIEREN

### ANMERKUNG

- Wenn der Getriebemotor, an den die Big-Tomatenpresse angeschlossen werden soll, eine Keilwellenkupplung hat, darf nur die Keilwellenkupplung (1) verwendet werden
- Wenn der Getriebemotor, an den die Big Tomatenpresse angeschlossen werden soll, über eine Sechskantkupplung verfügt, setzen Sie die Adapterkupplung (2) in den geriffelten Teil der Kupplung (1) ein und verbinden Sie sie dann mit dem Getriebemotor.



(1)

Getriebemotor-Adapterkupplung  
mit Sechskantkupplung

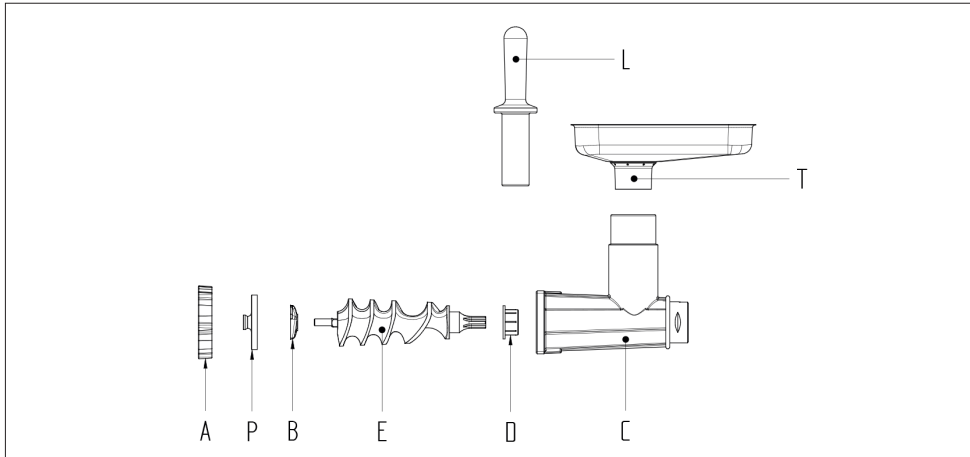


(2)

Kupplung für Getriebemotor mit  
Keilwellenkupplung



## ZUBEHÖR FLEISCHWOLF



### EINSATZBEDINGUNGEN

- Um die Eigenschaften der Lebensmitteltauglichkeit (Europäische Verordnung Nr. 1935/2004/EG) dieses Geräts zu gewährleisten, müssen die folgenden Anforderungen erfüllt werden:
- Bei den verwendeten Lebensmitteln muss es sich ausschließlich um nicht gefrorenes Fleisch oder nicht gefrorenen Fisch handeln.
- Das zugeführte Lebensmittel darf eine Temperatur von 7° C nicht überschreiten.
- Das verwendete Lebensmittel darf nicht länger (maximal 30 Minuten) im Gerät gelagert werden, als für die Verarbeitung unbedingt notwendig ist.

### SPEZIFISCHE VORARBEITEN

Bereiten Sie die Motoreinheit vor, indem Sie sie auf die Arbeitsfläche stellen. Zerlegen Sie den zusammengebauten Körper des Fleischwols in seine verschiedenen Bestandteile, indem Sie die Gewindekrone (A) vollständig abschrauben und dann die Lochplatte (P), das Messer (B) und den Schraubpropeller (E) vom Körper des Geräts (C) abnehmen.

### INBETRIEBNAHME

- Setzen Sie das Messer (B) mit der Schneide nach außen in den Bolzen ein, und zwar der Reihe nach, wobei das Antriebsbrett aus dem Propeller herausragt (überprüfen Sie, ob das Antriebsbrett richtig eingesetzt ist) und die Lochplatte (P) (diese sollte mit der flachen Seite zur Messerkante hin

eingesetzt werden).

- Achten Sie darauf, dass die äußere Kerbe der Platte mit der Befestigungsnase am Gehäuse übereinstimmt, so dass sie sich nach dem Einsetzen in das Gehäuse nicht mehr drehen kann.
- Sichern Sie alles, indem Sie die Gewindekrone (A) auf das entsprechende Gewinde am Körper schrauben; es wird empfohlen, die Klemmung nicht mit verschiedenen Werkzeugen zu erzwingen: eine manuelle Klemmung ist ausreichend.

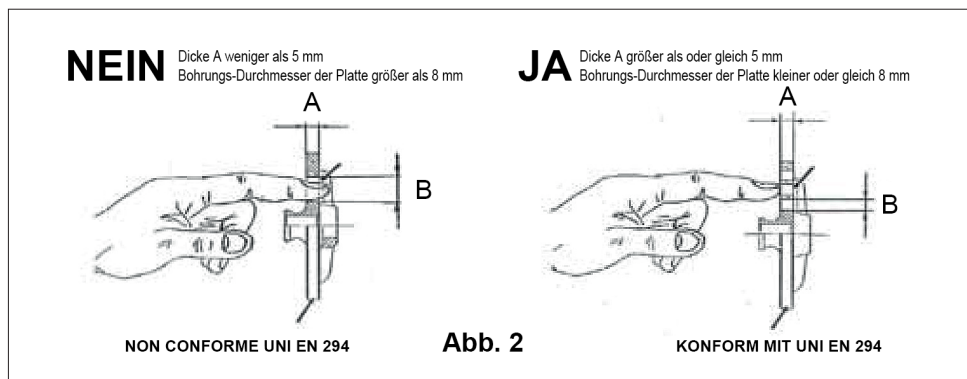
### WARTUNG

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, kann die perfekte Konservierung der gusseisernen Arbeitseinheit durch eine leichte Oberflächenschmierung mit lebensmittelechtem Öl gewährleistet werden.



## WESENTLICHE MERKMALE DER WERKZEUGE, DIE AUF DER MASCHINE MONTIERT WERDEN KÖNNEN

Die Maschine ist mit einer Platte (P) mit einem Lochdurchmesser von 4,5/6/8 mm ausgestattet, ein Detail, das der Norm UNI EN 294 Absatz 4.5 (Zugänglichkeit durch Öffnungen) entspricht - Abb. 2. Um verschiedene Prozesse durchzuführen, ist es immer noch möglich, Platten (P) mit Löchern mit kleinerem Durchmesser als dem vom Hersteller angegebenen zu montieren, ohne die funktionalen Eigenschaften zu ändern. Für eventuelle Lieferungen wenden Sie sich bitte an **FACEM SpA - TRE SPADE** - haftet nicht für Unfälle, die sich aus der Verwendung von leicht auf dem Markt erhältlichen Platten mit Löchern mit einem Durchmesser von mehr als 8 mm auf der Maschine „Zubehör Fleischwolf“ ergeben, wie sie auf manuellen Fleischwölfen verwendet werden können, da bei deren Verwendung die von den oben genannten Normen vorgesehenen Sicherheitsparameter nicht mehr eingehalten werden (ohne die Verabschiedung spezifischer Schutzmaßnahmen, um die Sicherheitsmaßnahmen in die erforderlichen Grenzen zu bringen).



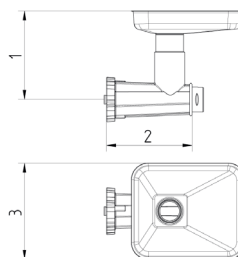
## WARTUNG

Die Teile, die dem Verschleiß unterliegen, sind im Wesentlichen die Schneidteile, in diesem Fall das Messer und die Lochplatte. Überprüfen Sie regelmäßig ihren Zustand, lassen Sie sie von fachkundigem Personal schärfen und ersetzen Sie sie bei Bedarf. Überprüfen Sie gelegentlich den Zustand der Buchse (D), die zwischen dem Propeller und der Karosserie eingesetzt ist. Bei abnormalem Verschleiß sollten Sie sie ebenfalls austauschen, um mögliche Schäden an anderen Maschinenteilen zu vermeiden.

## GESAMTABMESSUNGEN

| Modell | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|--------|--------|--------|--------|
| 8      | 22     | 14,5   | 20     |
| 12     | 22     | 17     | 20     |
| 22     | 23,5   | 21     | 20     |

| Zubehör | Kompatible Maschinen         |
|---------|------------------------------|
| TC 8    | SpremiTO, Med, Große Modelle |
| TC 12   | Modell Big                   |
| TC 22   | Modell Big/80                |



**Montieren Sie das Zubehör nur an den in dieser Tabelle angegebenen Geräten.**



## KULLANIM KOŞULLARI

Makine spesifik olarak etin (kıyma makinesi seçeneği) ya domatesin (domates sıkma seçeneği) kıyma haline getirilmesi amacı ile tasarlandığından orijinal işlevinden farklı amaçlar ile kullanılması kesinlikle tavsiye edilmemektedir. Bu bağlamda usulsüz ya da her halükarda farklı her türlü kullanım, garantiyi hükümsüz hale getirmenin yanı sıra (beher makinenin ekinde bulunan sertifikanın üzerindeki koşulları okuyun) bileşenlere zarar vererek tahsis edildiği işlevi yerine getirilmemesine neden olabilmektedir.

**FACEM SpA - TRE SPADE** - işbu yönergelerin diğer dillere eksik ya da hatalı tercümelerinden dolayı sorumluluk kabul etmemektedir.

## ⚠ DİKKAT

- Seçeneği kullanmadan önce bu yönergelerin okunup uygulanması ve makine ile muhafaza edilmesi şarttır.
- Çalışma ortamının düzenini ve hijyenini muhafaza edin.
- Çocukların seçeneğin çalışma ortamından uzak tutun.
- Seçeneği münhasıran tasarlandığı amaç çerçevesinde kullanılmalıdır.
- Ürünün işlenmesinden farklı amaçlar ile kullanım hem garanti hakkını (bkz. beher makinenin ekinde bulunan garanti sertifikasında belirtilen koşullar) hükümsüz hale getirmekte hem de güvenli olmayan koşulların meydana gelmesine neden olmaktadır.
- Seçeneği aşırı yüklemeyin ve azami özen gösterin.
- Herhangi bir işleme başlamadan önce çalışma ünitesinde yabancı nesnelerin bulunmadığından ve ünitenin uygun şekilde yıkandığından emin olun.
- Temizlik, işlenen ürünün kontrolü, ayar, montaj vb. gibi her türlü işlem her zaman makine durur haldeyken gerçekleştirilmelidir; bu bağlamda şalter sıfır konumunda olmalı (bkz. Ş ek. 1) ve besleme kablosu akım prizinden ayrı olmalıdır; bu şekilde çalışma aşamasından farklı hallerde her türlü kazara çalıştırmanın önlenmesi mümkündür.
- Münhasıran orijinal yedek parçaları ve aksesuarları kullanın.

- Motorlu redüktörün kullanım usulleri ile ilgili olarak, sahip olduğunuz makinenin yönerge kılavuzunu esas alın.

## KULLANIM VE BAKIM YÖNERGELERİ

### ÖNEMLİ

Birden fazla kişi tarafından eş zamanlı olarak kullanılmak üzere tasarlanmadığından seçeneğin tek bir operatörce monte edilip idare edilmesi tavsiye olunur.

### TANIM

Makine temelde iki ana parçadan oluşmaktadır:

- Hareket sağlayan bir güç grubu ya da motor grubu (**MT**). Bu grup marş motoru ve besleme kablosu, güç kavrama noktası ve çalışma tezgahı destek kaidesi ile komple elektrik motoru ile donatılmıştır. Üzerinde (üretici firmaya yaptırılması gereken olağanüstü bakım durumları hariç) herhangi bir müdahalede bulunmaya gerek yoktur, işbu kullanım normlarıncı öngörülen spesifik işlemleri hariç herhangi bir müdahale bulunulmaması önemle tavsiye olunur.
- Aşağıda tarif edilen birden fazla bileşenden oluşan, kendi işlevi yürütebilmek amacı ile motor ünitesine (**MT**) bağlanması gereken bir işleme ünitesi.

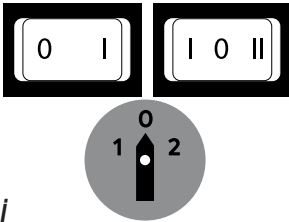
## GENEL HAZIRLIK İŞLEMLERİ

Plastik malzemeden mamul tokmak (**L**) ve huni (**T**) dahil olmak üzere seçeneğin tüm parçalarının özenle yıkanması ve kurutulması tavsiye olunur. Yıkama işlemi motorlu redüktörü kapsamamalıdır.

## HİZMETE ALMA

- Tespit çarkını kısmen gevşettikten sonra gövdeyi (**C**) motor ünitesinin ilgili yuvasına yerleştirin, gövdenin ürün giriş ağzının yukarıya baktığından ve tamamen yuvasına oturtulduğundan emin olun; çarkı sıkarak bileşenlerin tamamını tespit edin, aşırı sıkmadan kaçının.
- Doğru şekilde birleştirilmesi durumunda gövdenin yerinden çıkması ya da döndürülmemesi gerekir.

- Kanallı mil tarafından pervaneyi (E) yatay olarak gövdeye (C) yerleştirin, kılavuzun üzerinde ilerletin (D) (kovan gövdenin (C) içinde bulunan bir parçadır).
- Gerekli olması durumunda bu aşamada pervaneyi (E) hafifçe döndürün ve ara parçanın motorun kavrama noktasına yerleşmesini sağlayın.
- İlgili bölümde izah edildiği üzere seçeneğin montajını tamamlayın.
- Sadece bu aşamada ve motor şalterinin 0 konumunda olduğundan emin olduktan sonra (Şek. 1) fişin elektrik prizine takılması mümkündür.
- Bu aşamada cihaz çalışmaya hazır olup, motorun üzerinde yer alan düğmeyi (konum 1) kullanarak çalıştırılması mümkündür.
- Akabinde işlenecek ürünün huniye doldurun ve münhasıran tokmak (L) kullanarak ağza girişini sağlayın; asla ellerinizi kullanmayın.



Şek. 1

### ÖNEMLİ

Ürünün gövdeye giriş ağzının, üst uzuvların kazara ya da isteyerek potansiyel olarak tehlikeli olan bir alana girişini engelleyecek boyutlara sahip olduğu hatırlatılır. Operatörün bütünlüğü açısından tehlike durumuna neden olabileceğinden kesinlikle değişiklik yapılamaması ya da kurcalanmaması gerektiği unutulmamalıdır. Çalışma grubunun gereksiz şekilde aşınmasını önlemek amacı ile makinenin boş halde çalıştırmaktan kaçınılması uygun olacaktır; bu bağlamda, kıyma haline getirilmesi işi askıya her alındığında şalter kullanılmalıdır. Makinenin anında stop etmesine neden olabilecek yabancı bir nesnenin kazara ile girmesi durumunda takip edilmesi gereken doğru müdahale prosedürü aşağıdaki gibidir:

- Şalteri/ters döndürücüyü 0 (stop) konumuna getirin;
- Fişi besleme şebekesinden ayırın;
- Çalışma ünitesini motor ünitesinden ayırın;
- İlgili bölümde izah edildiği üzere seçeneğin
- Sökümü gerçekleştirmek sureti ile seçeneğin
- İçinde bulunan yabancı maddeyi çıkarın

### SÖKÜM VE TEMİZLİK

Yukarıda da izah edildiği üzere her işlemin sonunda, motoru şalteri ile stop ettirdikten sonra, herhangi bir söküm ya da temizlik işlemini gerçekleştirmeden önce besleme fişini akım prizinden çıkarmak doğru bir uygulamadır. Fişi sökmek için elektrik kablosunu çekmeyin. Gövdeyi motordan ayırmak için çarkın birkaç tur gevşetilmesi ve çalışma grubunun yuvasından yatay yönde sıyırmak yeterli olacaktır. Montaja göre ters sıralamayı takip ederek farklı bileşenlerin ayrılması ve akabinde aynılarının üzerinde temizlik, yıkama ve kurutma işlemlerinin gerçekleştirilmesi mümkündür.

### ÖNEMLİ

Yıkama işlemi için sadece su (mümkünse sıcak) ve bulaşık amaçlı nötr deterjan kullanılmalıdır. Temizlik amacı ile asitli ya da sukostik ürün kullanmayın.

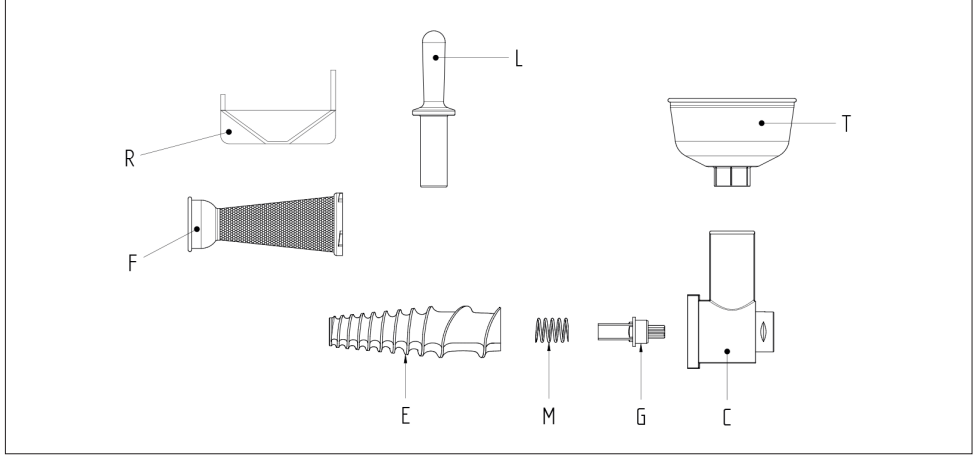
### KAZARA DURMA

Çalışma sırasında makinenin kazara ile durması halinde, nedeni analiz edilmeden, motorun elektrik beslemesi şalter 0 konumuna getirilerek ivedilikle kesilmeli ve akabinde besleme kablosu akım prizinden ayrılmalıdır.

*Bu aşamada:*

- Durma şebeke arızası nedeni ile besleme akımının yokluğuna bağlı ise makine, normal şebeke koşulları tesis edilene kadar prize takılmamalıdır.
- Sıkışma nedeni ile durma halinde, mekanik olarak motor ünitesinde ayırdıktan sonra işleme ünitesini söküm ve sıkışmanın olası nedenlerini giderin.
- Aksaklığın motorlu redüktörden kaynaklanması durumunda, olası kontrollerin üretici tarafından yürütülmesini sağlamak amacı ile satıcıya danışın.

## DOMATES SIKICI SEÇENEĞİ



### KULLANIM KOŞULLARI

İşbu aparatın gıdalar ile temas edebilmesi için gerekli özelliklerin (1935/2004/CE sayılı Avrupa Birliği Yönetmeliği) garanti edilmesi amacı ile aşağıda belirtilen yönergelerle uyulması şarttır:

- Kullanılan gıda ürünü münhasıran domates olmalıdır.
- Kullanılan gıda ürününün sıcaklığı 90° C'yi aşmamalıdır.
- Kullanılan gıda ürünü işlenmesi için gerekli olan asgariyi geçmeyecek şekilde uzun süre ile cihazın içinde muhafaza edilmemelidir (azami 5 dakika).

### SPESİFİK HAZIRLIK İŞLEMLERİ

Elinizde bulunan motor grubunu çalışma yüzeyine bırakın, filtreyi (F) gövdeden (C) ayırmak ve akabinde pervaneyi (E) ve sapında yay (M) bulunan mafsali (G) sökme sureti ile domates sıkacağına monte edilmiş gövdenin bileşenlerini ayırın.

### HİZMETE ALMA

1. Yayı, pano tarafından mafsali (G) üzerine yerleştirin.
2. Yivli mil tarafından mafsali (G) gövdenin (C) içine sokun. Takip eden sayfadaki NOTU okun.
3. Motorlu redüktöre doğru hafifçe baskı uygulamak sureti ile filtreyi (F) pervanenin (E) üzerine yerleştirin ve akabinde saat yönün tersine çevirerek gövdeye (C) sabitleyin; (filtrenin montaj

aşamasında filtrenin üzerinde yer alan geçme çentiklerinin gövdenin üzerinde bulunanlar ile çakışmalarının sağlanması önemlidir).

4. Son olarak toplayıcıyı (R), tespit yayları ile filtrenin üzerine sabitleyerek ve huniyi (T) gövdenin üst girişinin üzerine yerleştirerek monte edin.
5. Şalter/ters döndürücü ile donatılmış olan motorlu redüktör ile donatılmış olan modellerde domates sıkacağı seçeneği münhasıran ters döndürücünün 1 konumuna getirilmesi sureti ile çalıştırılmalıdır (Şek. 1).

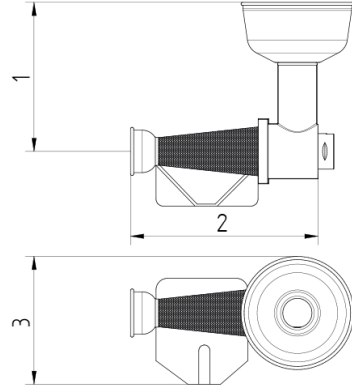
### BAKIM

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

## EBATLAR

| Model    | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|----------|--------|--------|--------|
| SpremiTo | 26     | 26,5   | 23     |
| Med      | 26,5   | 28     | 30     |
| Big      | 28     | 32,5   | 32     |

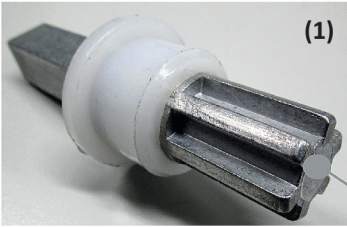
| Seçenek                | Uyumlu makineler                    |
|------------------------|-------------------------------------|
| <b>SpremiTo (n. 3)</b> | Et kıyma makinesi ölçü 8 ve 12      |
| <b>Med (n. 3)</b>      | Et kıyma makinesi ölçü 8 ve 12      |
| <b>Big</b>             | Et kıyma makinesi ölçü 12, 22 ve 32 |



## SEENEĐİ MÜNHASIRAN YUKARIDAKI TABLODA GÖSTERİLEN MAKİNEYE MONTE EDİN

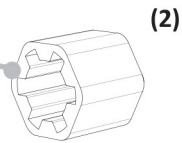
### NOT

- Big domates sıkacağı seçeneĐinin monte edileceĐi motorlu redüktörün yivli bağlantılı olması durumunda, münhasıran yivli bağlantılı mafsali kullanın (1).
- Big domates sıkacağı seçeneĐinin monte edileceĐi motorlu redüktörün altıgen bağlantısının olması durumunda, yivli kısmı mafsala (1) gelecek şekilde yivli mafsali adaptörün (2) üzerine geçirin ve akabinde aksamın tamamını motorlu redüktöre bağlayın.

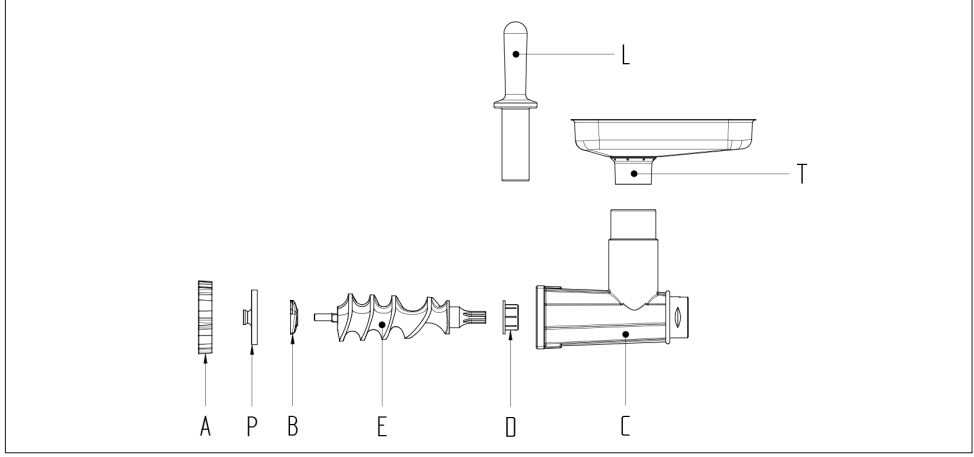


Altıgen bağlantılı motorlu redüktör adaptör mafsali

Yivli bağlantılı motorlu redüktör mafsali



## ET KIYMA MAKİNESİ SEÇENEĞİ



### KULLANIM KOŞULLARI

İşbu aparatın gıdalar ile temas edebilmesi için gerekli özelliklerin (1935/2004/CE sayılı Avrupa Birliği Yönetmeliği) garanti edilmesi amacı ile aşağıda belirtilen yönergeler uyulması şarttır:

- Kullanılan gıda ürünü münhasıran donmamış et ya da donmamış balık olmalıdır.
- Kullanılan gıda ürününün sıcaklığı 7° C'yı aşmamalıdır
- Kullanılan gıda ürünü işlenmesi için gerekli olan asgariye geçmeyecek şekilde uzun süre ile cihazın içinde muhafaza edilmemelidir (azami 30 dakika).

### SPEŞİFİK HAZIRLIK İŞLEMLERİ:

Çalışma tezgahına yerleştirmek sureti ile motor ünitesini hazırlayın. Kıyma makinesinin monte edilene gövdesini parçalarına ayırın; bu amaçla dişli başlığı (A) tamamen gevşetin ve akabinde delikli plakayı (P), bıçağı (B) ve helezon vidayı (E) gövdeden (C) sökün.

### HİZMETE ALMA

- Sürükleme panosu pervaneden çıkmışken mile sırası ile: bıçağı (B) kesici kısmı dışarıya bakacak dışarıya bakacak şekilde (sürükleme panosuna yerleşimini kontrol edin) ve delikli plakayı (P) yerleştirin (plaka, düz kısmı bıçağın kesici ağızına bakacak şekilde yerleştirilmelidir).
- Gövdeye yerleştikten sonra dönmemesini sağlamak amacı ile plakanın dış çentiğinin

gövdenin üzerinde bulunan ilgili tespit dişine karşılık geldiğinden emin olun.

- Dişli başlığı (A) gövdenin üzerinde yer alan ilgili dişe vidalamak sureti ile tespit edin; alet kullanılarak aşırı sıkma yapılmamalıdır: elle yapılan sıkma yeterli olacaktır.

### BAKIM

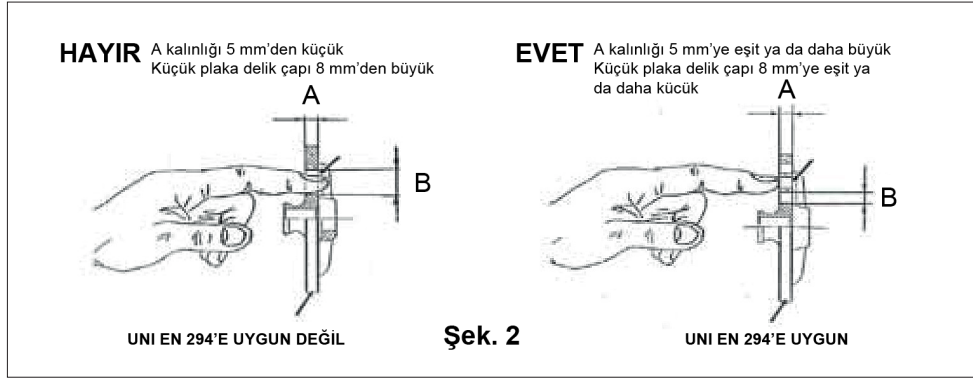
Makinenin mükemmel kullanım koşullarında muhafaza edilebilmesi amacı ile temizlik ve yıkama işlemlerinin ardından çalışma ünitesi başta olmak üzere her tarafının dikkatlice kurutulması şarttır. Makinenin uzun süre ile kullanılmasının öngörülmediği hallerde, döküm çalışma ünitesinin mükemmel şekilde muhafaza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



## MAKİNEYE MONTE EDİLEBİLECEK ALETLERİN TEMEL ÖZELLİKLERİ

Makine, yürürlükte olan mevzuata uygun, 4,5/6/8 mm'lik delik çapına sahip plaka (P) ile donatılmıştır; bu parça UNI EN 294 normunun 4.5 sayılı paragrafına uygundur (açıklık vasıtası ile erişim) (Şek. 2).

Farklı işlemlerin yürütülebilmesi amacı ile her halükarda, işlevsel özelliklerde değişikliğe yol açmadan, üretici firmanın tedarik ettiğiinden daha küçük çaplı deliklere sahip plakaların (P) monte edilmesi mümkündür. Olası tedarikler için bkz. TRE SPADE kataloğu. **FACEM SpA - TRE SPADE** - elle çalışan kıyma makinelerine yönelik olmaları nedeni ile ve piyasadan kolayca temin edilebilen, delik çapı 8 mm'den fazla olan plakaların "ET KİYMA SEÇENEĞİ" makinesi ile kullanılmasından kaynaklanacak olası kazalardan dolayı sorumluluk kabul etmemektedir; bu plakaların kullanılması ile mezkur normların öngördüğü güvenlik parametrelerine uyulmamaktadır (güvenlik tedbirlerinin talep edilen sınırlara tekrar çekilmesi için spesifik siperler kullanılmadan).



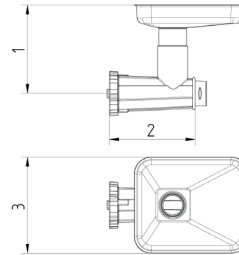
## BAKIM

Aşınmaya tabi aksamlar genelde kesici aksamdır; örneğimizde bunlar bıçak ve delikli plakadır. Bunların durumlarını düzenli olarak kontrol edin, gerekli bileme işlemlerini yetkin personele yaptırın ve gerektiğinde değiştirilmelerini sağlayın. Pervane ile gövde arasında bulunan kovanın (D) durumun arada bir kontrol edin: anormal aşınmanın gözlemlenmesi durumunda, makinenin diğer organlarının hasar görmesini önlemek amacı ile değiştirin.

## EBATLAR

| Model | 1 (cm) | 2 (cm) | 3 (cm) |
|-------|--------|--------|--------|
| 8     | 22     | 14,5   | 20     |
| 12    | 22     | 17     | 20     |
| 22    | 23,5   | 21     | 20     |

| Seçenek | Uyumlu makineler              |
|---------|-------------------------------|
| TC 8    | SpremiTo, Med e Big modelleri |
| TC 12   | Big modeli                    |
| TC 22   | Big/80 modeli                 |



**Seçeneği münhasıran yukarıdaki tabloda gösterilen makineye monte edin.**



## CONDIZIONI DI GARANZIA

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

## GUARANTEE CONDITIONS

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

## CONDITIONS DE GARANTIE

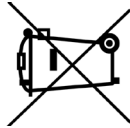
Consultez les conditions générales de garantie des produits Tre Spade sur  
notre site **www.trespade.it**  
Sur le site vous pouvez également saisir en ligne les données de votre produit et achat:  
visitez vous **www.trespade.it** et découvrez tous ses avantages.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

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

## GARANTİ KOŞULLARI

Tre Spade ürünlerinin genel garanti koşulları için **www.trespade.it** adresine başvurun.  
Sitemizde ayrıca ürününüzün ve aldıklarınızın çevrimiçi kaydını yaptırabilirsiniz: **trespade.it**  
adresini ziyaret edin ve tüm avantajları keşfedin!



**I** **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, 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 AEE sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.**

**EN**

**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.**

**F**

**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 différenciés.

**Quiconque mette au rebut cet appareil de façon abusive ou en le faisant passer pour ordure ménagère est passible des sanctions prévues par les normes nationales en vigueur.**

**D**

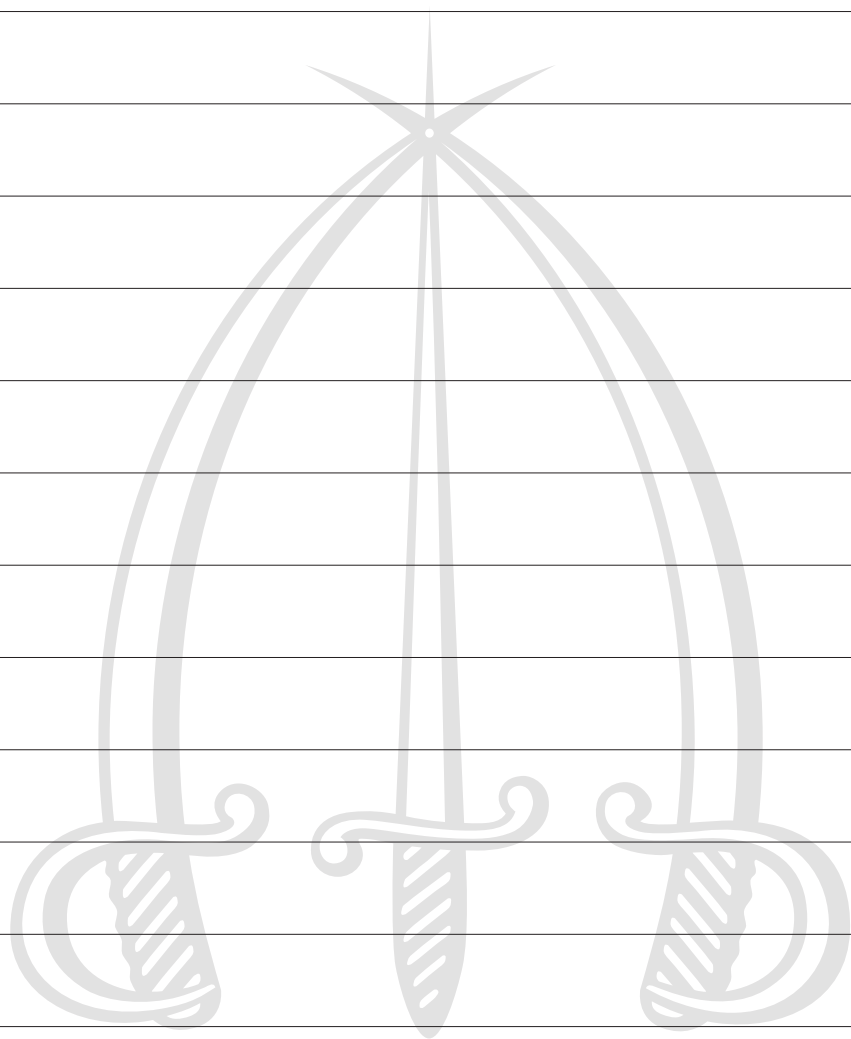
**ACHTUNG:** gemäß der Vorgaben der Europäische Richtlinie 2012/19/UE und der sich daraus ergebenden nationalen Bestimmungen **darf dieses Gerät nicht als kommunaler Abfall entsorgt werden**. Das Gerät muss daher am Ende seiner Lebensdauer nach Durchführung der für eine korrekte Entsorgung erforderlichen 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 sichert.

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

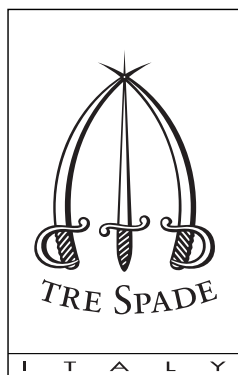
**ES**

**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. Diríjase a los centros de recogida del propio municipio, que asegura la utilización, la disponibilidad y la capacidad de los sistemas de recogida selectiva. **Todo aquel que elimine este equipo de manera no autorizada o como residuo urbano estará sujeto a las sanciones previstas por las normas nacionales vigentes.**

## NOTE



TRE SPADE



FEVST - REV/08 GENNAIO 2024

---

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