

Tritacarne

Meat mincer
Hache viande
Fleischwölף
Kıyma Makinesi
Picadora
Μηχανή κιμά



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

FEVTE REV.07 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124 707711 - fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it

**ATTENZIONE
REQUISITI PER LA SICUREZZA**

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa. Per richiedere un'ulteriore copia del manuale di istruzioni, scrivere un'e-mail a **facem@facem.com**.
- La macchina deve essere utilizzata da un solo operatore poiché essa non è concepita per un uso in simultaneità da parte di più persone.
- Utilizzare la macchina solo per lo scopo per il quale è stata progettata.
- **Utilizzi diversi da quello per la macinatura di carne/pesce, oltre a far decadere il diritto di garanzia, possono determinare l'insorgere di condizioni non sicure.**
- Prima di iniziare ogni lavorazione controllare bene che non vi siano corpi estranei nel gruppo di macinazione e che lo stesso sia stato accuratamente lavato.
- Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla targhetta del gruppo motore e che la presa sia altresì proporzionata alla corrente assorbita dalla macchina (l'assorbimento è indicato sulla targhetta).
- **Non azionare la macchina senza l'introduzione del prodotto da lavorare: anche un breve funzionamento "a vuoto" compromette i particolari della macchina coinvolti e provoca surriscaldamento del motore. I danni provocati sono spesso irreversibili e non rientrano nella garanzia del prodotto.**
- Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Mantenere ordine e igiene nel locale di lavoro.

- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utilizzatore non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto macinato, di regolazione, di montaggio ecc., deve essere sempre eseguita con la macchina ferma, cioè con l'interruttore sulla posizione **O** (vedi fig. 5) 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.
- Prestare molta attenzione alla presenza di un coltello (**B**) che potrebbe recare tagli accidentali; maneggiare con cura il particolare.
- **Non immergere mai la macchina nell'acqua ed evitare di lavarla con idropultrici o sotto getti d'acqua: è un apparecchio elettrico!**
- La spina della vostra presa di corrente deve essere obbligatoriamente collegata a terra e il vostro impianto elettrico deve essere munito di interruttore magnetotermico (impianto salvavita bipolare).
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altre parti elettriche, ogni intervento deve es-

sere eseguito esclusivamente dal Produttore attraverso il suo Servizio di Assistenza o da personale specializzato, informato sui rischi derivanti da interventi su prodotti con alimentazione elettrica.

- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio, accessori e cavo di alimentazione originali **TRE SPADE**.
- La macchina è destinata per un utilizzo in ambiente domestico. *Definizione di "apparecchi per ambiente domestico"*: si tratta degli elettrodomestici per i comuni lavori di casa, utilizzati di solito in contesto domestico, che possono essere utilizzati anche da non esperti per lavori "domestici" usuali, in luoghi come:
 - Negozi, uffici e altri ambienti di lavoro del genere
 - Aziende agricole
 - Dai clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali
 - In ambienti come bed & breakfast



CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

Essendo la presente macchina progettata specificamente per la macinatura della carne, 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 oppure generare potenziali condizioni di rischio per l'utilizzatore. La **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE** non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

Al fine di garantire le caratteristiche di idoneità al contatto con gli alimenti (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 0,5 ore) all'interno dell'apparato, oltre il tempo strettamente necessario a lavorarlo.
- I seguenti componenti della macchina non rientrano nelle condizioni generali di garanzia in quanto soggetti a normale usura:
 - piastra
 - coltello

ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta di due parti principali:

a) 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. **b)** 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 (vedi fig. 1)

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**). Si raccomanda di lavare accuratamente ed asciugare bene tutti i particolari descritti in questa fase, compresi inoltre il pressatoio (**L**) e la tramoggia (**T**). Ovviamente il lavaggio non deve includere il motoriduttore (**MT**).

MESSA IN FUNZIONE (vedi fig. 1)

ATTENZIONE: In questa fase, il gruppo di potenza (**MT**) deve trovarsi con l'interruttore in posizione di arresto (**O**) e il cavo con la presa di corrente scollegato dalla rete elettrica di alimentazione.

- Inserire il corpo (**C**) nell'apposita sede del gruppo motore (**MT**) dopo aver svitato parzialmente il volantino di fissaggio (**V**), verificando che il corpo sia con l'imboccatura di inserimento carne rivolta verso l'alto e che sia stato introdotto fino in fondo nella sede; fissare il tutto avvitando il volantino (**V**) fino in fondo senza forzare troppo il bloccaggio.
- Se correttamente assemblato il corpo non deve poter essere estratto né poter ruotare nella sede.
- Inserire 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.
- 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 (pin) 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.**
- Solo a questo punto, dopo aver verificato attentamente che l'interruttore del motore sia nella posizione O (vedi fig. 5), 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 in fig. 5) posto sul motore.
- Caricare in seguito la carne da lavorare sulla tramoggia e inserirla nell'imboccatura agevolando l'introduzione esclusivamente per mezzo del pressatoio (L) e mai con le mani.



IMPORTANTE

Si avverte che l'imboccatura di inserimento carne/pesce 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 taglio e un anormale surriscaldamento del motore; si consiglia quindi di arrestare la macchina, agendo sull'interruttore ogni volta che si debba sospendere il lavoro di macinazione della carne/del pesce. In caso di introduzione fortuita di un corpo estraneo (tipo ossa, pelli, lisce di pesce, spine ecc.) che dovesse procurare un improvviso arresto della macchina, la procedura corretta di intervento è la seguente: **Per i modelli provvisti di interruttore/invertitore (vedi fig. 5):**

- Posizionare l'interruttore/invertitore sulla posizione O (arresto)
- Agire sull'interruttore/invertitore portandolo per breve tempo sulla posizione 2 (1 o 2 secondi), provvedendo in modo tale allo sblocco mediante rotazione inversa dell'elica

- Riposizionare l'interruttore/invertitore sulla posizione O per arrestare il movimento
- Disinserire la spina dalla rete di alimentazione
- Scollegare il gruppo di macinazione dal gruppo motore
- Provvedere allo smontaggio in sequenza di corona (A), piastra (P), coltello (B), elica (E)
- Procedere all'eliminazione del materiale estraneo dall'interno del tritacarne

Per i modelli provvisti di interruttore (vedi fig. 5):
- Posizionare l'interruttore sulla posizione O (arresto)

- Disinserire la spina dalla rete di alimentazione
- Scollegare il gruppo di macinazione dal gruppo motore
- Provvedere allo smontaggio in sequenza di corona (A), piastra (P), coltello (B), elica (E)
- Procedere all'eliminazione del materiale estraneo dall'interno del tritacarne

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 (vedi fig. 4).** Per disinserire il corpo dal motore è sufficiente allentare di alcuni giri il volantino (V) ed estrarre il gruppo di lavoro sfilandolo orizzontalmente dalla sua sede. Procedendo in sequenza inversa 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 che potrebbero danneggiare irrimediabilmente il prodotto oppure far insorgere condizioni di rischio per l'utilizzatore.

Per mantenere il tritacarne 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 il tritacarne 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 6/8 mm, particolare allineato alla normativa vigente. 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 alla TAB. A. La **F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE-** non si ritiene responsabile per eventuali infortuni scaturiti dall'utilizzo sulla macchina "TRITACARNE ELETTRICO" di piastre con fori aventi diametro superiore a 8 mm e spessore inferiore a 5 mm, reperibili facilmente sul mercato, in quanto utilizzabili su tritacarne manuali; con l'utilizzo di queste piastre, 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 in vigore (vedi fig. 6).

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 anormale consumo provvedere anche in questo caso alla sostituzione, onde evitare eventuali danneggiamenti ad altri organi della macchina. Per eventuali ricambi si consiglia di utilizzare ricambi originali di produzione del fabbricante, per evitare inconvenienti dovuti a diverse caratteristiche produttive. Specificare nell'ordine il modello, il numero di serie della macchina in possesso (il numero di serie è indicato sulla targhetta posta sul gruppo di potenza (MT)) e il numero di riferimento del particolare (vedi fig. 1). Per i modelli con

riduttore a bagno d'olio (vedere la tabella allegata) attenersi alle norme sottoelencate:

- Il riduttore viene fornito con olio MOBILGEAR 600 XP 680 (Viscosità cSt a 40°C 680; Viscosità cSt a 100° 39,2 ISO 680). Per un corretto e duraturo funzionamento si consiglia di sostituirlo, con il medesimo o con oli simili per riduttori di pari viscosità, dopo circa 300 ore di lavoro.

Modelli con MT 1 (vedi fig. 2):

- Per il rabbocco, posizionare il gruppo motoriduttore (MT) in posizione verticale, svitare il tappo olio (10) posto nella parte frontale del riduttore e versare l'olio sopracitato fino al livello indicato dalla spia posta nel tappo olio stesso, una volta che il gruppo motoriduttore sia stato riportato in posizione orizzontale (posizione di lavoro).
- Per il cambio olio svitare il tappo olio facendo fuoriuscire dal gruppo motoriduttore (MT) l'olio da sostituire e lasciandolo scolare bene. Inserire dal tappo il nuovo olio in quantità di circa 125 cm³ (circa due tazzine di caffè), richiudendo quindi il tappo.

Si ricorda che l'olio sostituito nel riduttore non deve essere disperso nell'ambiente, ma smaltito secondo le norme attualmente vigenti.

ARRESTI FORTUITI

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

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 taglio, 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



WARNING: SAFETY RECOMMENDATIONS

- Read and respect these instructions before using the machine and keep them with it. If you wish to receive an additional copy of the instruction manual please send an e-mail to **facem@facem.com**
- The machine should be used by one operator only at a time, because it has not been designed to be used by more than one operator simultaneously.
- Use the machine only for the application for which it has been designed.
- **If the machine is used for other applications than meat/fish mincing, warranty will be invalidated and dangerous conditions may arise.**
- Before starting any processing please make sure that no foreign bodies are inside the mincing unit and that it has been carefully washed.
- Check that the mains voltage and frequency values match the ones shown in the power unit tag. Check that the socket is suitable for the current absorbed by the machine (absorption is shown on the tag).
- **Do not operate the machine without introducing food to be processed; even a short “void” functioning compromises the involved components of the product and leads to motor overheating. Subsequent damages to the machine are often irreversible and are not covered by the guarantee terms.**
- Do not overload the machine and handle it with the utmost care.
- The appliance can be used by children aged 8 years or more, persons with reduced mental, physical or sensory capacity or lack of experience and knowledge, provided that they operate under the supervision of expert people or that they have received adequate instructions for use and that they have understood related risks.
- Keep the appliance and the power cord out of reach of children.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the working place tidy and clean.

- Cleaning and upkeep operations to be performed by the user must not be carried out by unsupervised children.
- Any kind of operation, such as cleaning, control of the minced product, machine setting, assembly, etc. should always be performed while the machine is stopped, that is while the switch is set to **O** (see fig. 5) and the plug is removed from the socket, so as to avoid any unintentional start of the machine when not in use.
- Special attention must be given to the blade (**B**), which may cause accidental cuts. It has to be handled with care.
- **Never dip the machine into water. It shall not be washed with pressure washers or with water jets: it is an electric appliance!**
- The plug of your socket must be adequately earthed and your electric installation must be equipped with a circuit breaker (bipolar safety circuit breaker).
- Any damage to the power cord or any other electric component must be repaired by the Manufacturer only at one of the Service Points or by specialised personnel with suitable knowledge of the risks related to power supply.
- Use only original spare parts, accessories and the power cord from **TRE SPADE**.
- The machine is intended for use in a household environment. *Definition of “appliances for household environment”*: these are appliances for typical housekeeping functions, normally used in the household environment, that may also be used by not experts for typical “domestic” activities, in locations such as:
 - Shops, offices and other similar working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments



CONDITIONS OF USE

This machine has been specially conceived for meat and fish mincing, therefore it shall not be used for different applications.

Any misuse or any other use shall invalidate warranty (please read the warranty conditions on the relevant certificate provided with the machine), but it may also damage the components, thus making it impossible for the machine to continue processing, or leading to potential risks for the user.

F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE- shall not be held responsible for incomplete or incorrect translations of these instructions in other languages.

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.
- Food must not be kept inside the appliance for a lapse of time exceeding the one strictly necessary to process it (max. half an hour).
- The following machine components are not covered by the general warranty conditions as they are subject to normal wear and tear:
 - plate
 - knife

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

DESCRIPTION

The machine mainly consists of two parts:

- a) A power unit or motor unit (**MT**) necessary to provide motion. It is equipped with an electric motor with start/stop switch, power cord, power take-off and base to position the machine on the workbench. Except for extraordinary maintenance, which should only be carried out by the manufacturer, no other action is required. The only operations to be performed should be those indicated within the instructions for use.
- b) A mincing unit composed by several elements as described later on, which must be firmly connected to the motor assembly (**MT**) in order to perform its duty.

PRELIMINARY OPERATIONS (see fig. 1)

Position the motor assembly on the workbench. Disassemble the mincing unit to pieces. Completely unscrew the threaded ring (**A**) and remove the plate (**P**), the knife (**B**) and the worm (**E**) from the body (**C**). We recommend to carefully wash and dry all these parts, including the presser (**L**) and the hopper (**T**). Of course the motor assembly (**MT**) must not be washed.

STARTUP (see fig. 1)

WARNING: At this stage the switch of the power unit (MT) must be positioned to stop (O). The power cord and the plug must be disconnected from the mains.

- Fit the body (**C**) into its housing in the motor assembly (**MT**) after partially unscrewing the hand wheel (**V**), making sure that the body is positioned with the product insertion mouth pointing upwards and that it has been fully driven into its housing; fasten the whole by screwing the hand wheel (**V**) to the bottom without screwing it too tight.
- If properly assembled, the body cannot be removed or rotate in its housing.
- Fit the worm (**E**) horizontally into the body (**C**), from the grooved side of the shaft, driving it into the bush (**D**), positioned inside the body (**C**).
- If necessary, at this stage slightly turn the worm (**E**) so as to ease the insertion of the coupling into the motor power take-off.
- The following parts will have to be fit into the pin in the following order with the square drive part jutting out from the worm:
- The knife (**B**) with the cutting edge facing outwards (make sure that the square drive part is properly fit) and the plate (**P**) with the flat side facing the cutting edge of the knife.
- Check if the external notch of the plate is fitting the pin provided in the body, so that the plate cannot revolve once it is positioned..
- Lock into position by screwing the threaded ring (**A**) on the corresponding thread in the body; **do not force the locking position with any tool. Locking by hand is enough.**
- **At this point only, after making sure that the motor switch is to O position (see fig. 5) you can plug in.**





- The machine is now ready to work and you can start it by moving the motor switch to position 1 (see fig. 5).
- Feed the meat to be processed in the hopper and into the opening using the presser (L) only. **Never use hands!**



IMPORTANT

As the fish/meat insertion mouth of the mincing body has been intentionally designed to prevent the introduction of the upper limbs into a potentially dangerous area, by no reason it must be modified or tampered with as in such a case a situation of danger to the integrity of the operator may arise.

It is a good rule not to use the machine when it is empty to avoid useless wear of the cutting unit and abnormal motor overheating.

Therefore we recommend to stop the machine by means of its switch whenever the meat/fish mincing operation needs to be stopped. Foreign bodies such as meat and fish bones, skins, etc. inside the machine could make it stop suddenly.

The correct procedure is as follows:

For models equipped with switch/reversing switch (see fig. 5):

- Position the switch/reversing switch to **O (stop)**
- Position the switch/reversing switch to **2** for a short time (1 or 2 seconds) to unlock by reverse rotation of the worm
- Position the switch/reversing switch to **O** again to stop movement
- Disconnect the plug from the mains
- Disassemble the mincing unit from the power unit
- Disassemble the following parts in this order: ring (A), plate (P), knife (B), and worm (E)
- Remove the unwanted material inside the meat mincer

For models equipped with switch (see fig. 5):

- Position the switch to **O (stop)**
- Disconnect the plug from the mains
- Disassemble the mincing unit from the power unit
- Disassemble the following parts in this order: ring (A), plate (P), knife (B), and worm (E)
- Remove the unwanted material inside the meat mincer

DISASSEMBLY AND CLEANING

As mentioned before, at the end of processing phase, after having stopped the machine by means of its switch, it is a good rule to disconnect the plug from the socket before performing any disassembly or cleaning operation.

Do not pull the power cord to unplug (see fig. 4).

To remove the body from the motor loosen the handwheel (V). Only a few turns are enough, then pull out the mincing unit sliding it horizontally from its seat. Following the assembly reverse order, it is possible to separate the components and then perform the cleaning, washing and drying operations.



IMPORTANT

Use only water for washing (if possible hot water) and neutral detergent for crockery.

Never use acid or caustic products for cleaning. They could irreparably damage the machine or cause risky conditions for the user.

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

MAIN FEATURES OF THE TOOLS WHICH CAN BE INSTALLED IN THE MACHINE

The machine is supplied with a plate (P) with 6/8 mm diameter holes, in order to comply with legislation in force. For different processing operations it is however possible to fit plates (P) with smaller diameter holes, compared to the one supplied by the manufacturing company, without modifying the operating performance of the machine. For any order please refer to TAB. A.

F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE- shall not be held responsible for any accident deriving from the use of plates with holes having diameters higher than 8mm and thickness smaller than 5 mm with the **"ELECTRIC MEAT MINCER"**. These hole plates



are easily available on the market because they are used on manual meat mincers. If these plates are used without specific protection measures to comply with safety standards required by law, the safety requirements prescribed by the above regulations are no longer complied with (see fig. 6).

MAINTENANCE

Parts subject to wear are mainly the cutting elements: the knife and the plate.

The conditions of these parts should be checked regularly. Their sharpening should be performed by specialised personnel. If necessary they have to be replaced. Every now and then check the conditions of the bush **(D)** placed between the worm and the body. In case of abnormal wear it should be replaced too to avoid possible damage to other parts of the machine. It is advisable to use original spare parts made by the manufacturing Company to avoid any inconvenience due to different manufacturing features. When ordering spare parts please specify model, serial number of the machine (it is shown on the tag on the motor unit **(MT)** and part number of the component (see fig. 1).

For models equipped with oil bath reduction gear (see attached table) comply with the following regulations:

- The reduction gear is supplied with MOBILGEAR 600 XP 680 oil (Viscosity cSt at 40°C 680; Viscosity cSt at 100°C 39.2 ISO 680). It is recommended to replace the oil every 300 working hours with the same or a similar oil (having the same viscosity).

Models with MT 1 (see fig. 2):

- For the topping-up, put the motor unit **(MT)** in vertical position. Unscrew the oil plug (10) in the front part of the reduction gear and pour the above-mentioned oil up until its level reaches the window in the plug, then place motor unit back in horizontal position (working position).
- For the oil change unscrew the oil plug and let the oil flow out from the gearmotor unit **(MT)**. A good dripping must be attained. Pour in the new oil: required quantity is 125 cu.cm (two small coffee cups approximately). Then tighten the plug.

It is recalled that the replaced oil must not be dispersed in the environment but disposed of in accordance with current legislation.

ACCIDENTAL STOP

If the machine stops accidentally during mincing, immediately cut the power supply by placing the switch to **O** then disconnect the power cord from the socket before searching for the reason of the failure.

Once this has been done:

- If the stop has been caused by a power failure in the mains do not plug the machine to the socket again until normal conditions have been restored.
- If the stop has been due to processing overload, disconnect the cutting unit from the power unit, then disassemble the cutting unit and remove the cause of the stoppage.
- Should the inconvenience be caused by the gearmotor, contact the dealer if the part needs to be checked by the manufacturer.



**ATTENTION:
EXIGENCES DE SÉCURITÉ**

- Lire et observer ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les garder avec. Pour demander une copie supplémentaire du manuel d'instructions, envoyer un e-mail à **facem@facem.com**
- La machine doit être utilisée par un seul opérateur car elle n'est pas conçue pour une utilisation simultanée de plusieurs usagers.
- Utiliser la machine uniquement pour le but pour lequel a été conçue.
- Des utilisations autres que celle pour le hachage de viande/poison, outre à la déchéance du droit de garantie, peuvent provoquer des conditions dangereuses.
- Avant de commencer tout traitement, vérifier qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans le groupe de hachage et que celui-ci a été soigneusement lavé.
- Contrôler que la tension et la fréquence de réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque du groupe moteur et que la prise soit également proportionnée au courant absorbé par la machine (l'absorption est indiquée sur la plaque).
- **Ne pas actionner la machine sans l'introduction du produit à traiter: même un fonctionnement bref «à vide» pourrait compromettre les pièces de la machine impliquées et provoquer la surchauffe du moteur. Les dommages causés sont souvent irréversibles et ne sont pas couverts par la garantie du produit.**
- Ne pas surcharger l'appareil et le manipuler avec le plus grand soin.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de la connaissance nécessaires, sous surveillance ou après que celles-ci aient reçu des instructions concernant une utilisation de l'appareil en toute sécurité et la compréhension des dangers inhérents à celui-ci.
- Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenir l'ordre et l'hygiène sur le

lieu de travail.

- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tout type d'opération, que ce soit le nettoyage, le contrôle du produit haché, le réglage, le montage, etc., doit toujours être effectuée lorsque l'appareil est arrêté, c'est-à-dire lorsque l'interrupteur est sur la position **O** (voir fig. 5) 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.
- Faire particulièrement attention à la présence d'un couteau (**B**) qui pourrait causer des coupures accidentelles; manipuler avec précaution.
- **Ne jamais plonger la machine dans l'eau et éviter le lavage avec des hydronettoyeurs ou sous des jets d'eau: c'est un dispositif électrique!**
- La fiche de votre prise de courant doit obligatoirement être branchée à la terre et votre système électrique doit être équipé d'un disjoncteur magnétothermique (disjoncteur bipolaire).
- En cas d'endommagement du câble

d'alimentation ou d'autres pièces électriques, toute intervention doit exclusivement être exécutée par le fabricant par l'intermédiaire de son service d'assistance ou par du personnel spécialisé, informé des risques dérivant d'interventions sur des produits avec alimentation électrique.

- Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales, ainsi que accessoires et câble d'alimentation **TRE SPADE**.
- La machine est conçue pour être utilisée dans un environnement ménager.

Définition des «appareils ménagers»:

ce sont des appareils pour les fonctions d'entretien ménager, normalement utilisés dans l'environnement domestique, qui peut également être utilisé par des non-experts pour les activités «domestiques» habituelles, dans des milieux tels que:

- Commerces, bureaux et autres lieux de travail similaires
- Fermes
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres milieux résidentiels
- Environnements de type chambre d'hôtes

CONDITIONS D'UTILISATION

Cet appareil ayant été expressément conçu pour hacher viande et poisson, il est déconseillé de l'utiliser pour des fonctions autres que celles prévues à l'origine.

Toute utilisation abusive ou différente, outre à la résiliation du droit de garantie (lire les conditions dans le certificat livré avec l'appareil), peut créer des dommages aux composants entraînant l'impossibilité d'exécuter la fonction pour laquelle elle est destinée ou générer des conditions de risques potentiels pour l'utilisateur. **La F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE** n'est pas responsable des traductions incomplètes ou erronées de ces instructions dans une autre langue. Afin de garantir les caractéristiques de conformité au contact avec les aliments (règlement européen n°1935/2004/CE) de cet appareil, les dispositions suivantes doivent être respectées:

- Le produit alimentaire introduit doit 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 rester à l'intérieur de l'appareil pour une durée supérieure au temps strictement nécessaire à son traitement (max. 30").
- Les composants suivants de la machine ne sont pas couverts par les conditions générales de garantie en tant qu'usure normale:
 - plaque
 - couteau

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

DESCRIPTION

La machine est essentiellement composée de deux parties principales:

a) Un groupe de puissance, ou groupe motoréducteur (**MT**), destiné à fournir le mouvement; celui-ci est équipé d'un moteur électrique doté d'un interrupteur de démarrage, d'un câble d'alimentation, d'une prise de force et d'une base pour l'appui sur le plan de travail.

Sauf des cas d'entretien extraordinaire (qu'il vaut mieux faire effectuer par le fabricant), ce groupe

moteur ne nécessite d'opérations d'aucune sorte; au contraire, il est conseillé de ne pas intervenir, excepté pour les opérations spécifiques prévues par ces instructions d'utilisation.

b) Un groupe de travail, composé par plusieurs éléments de construction décrits à la suite et qui, pour pouvoir effectuer sa propre fonction, doit être solidement relié au groupe motoréducteur (**MT**)

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES (voir fig. 1)

Préparer le groupe moteur en le posant sur le plan de travail. Démontez les différents composants du corps monté du hachoir en dévissant complètement la couronne fileté (**A**) et en extrayant ensuite la plaque perforée (**P**), le couteau (**B**) et l'hélice à vis (**E**) du corps (**C**). Il est recommandé de laver soigneusement et de bien sécher toutes les pièces décrites dans cette phase, y compris le presseur (**L**) et la trémie (**T**). Bien évidemment, le lavage ne doit pas inclure le motoréducteur (**MT**).

MISE EN MARCHÉ (voir fig. 1)

ATTENTION: Dans cette phase, l'interrupteur du groupe de puissance (**MT**) doit se trouver en position d'arrêt (**O**) et le câble, doté d'une prise de courant, déconnecté du réseau électrique d'alimentation.

- Insérer le corps (**C**) dans le logement du groupe motoréducteur (**MT**) prévu à cet effet après avoir partiellement dévissé le volant de fixation (**V**), en vérifiant quela bouche d'insertion du produit soit tournée vers le haut et qu'il a été bien positionné dans son logement; fixer le tout en vissant le volant (**V**) jusqu'au fond sans trop forcer le verrouillage.
- S'il est correctement assemblé, le corps ne peut pas être retiré ou pivoter dans son logement.
- Insérer l'hélice (**E**) horizontalement dans le corps (**C**), du côté de l'arbre cannelé, en la guidant sur la bague (**D**), positionnée 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.
- Sur le cadre d'entraînement de l'axe saillant de l'hélice insérer, en séquence, le couteau (**B**) avec la surface de coupe vers l'extérieur (vérifier l'in-

sertion correcte de son 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'entaille externe de la plaque se positionne en correspondance de la goupille 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 fileté (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.**
- **Seulement à ce stade, après avoir soigneusement vérifié que l'interrupteur du moteur soit en position O (voir fig. 5), on peut insérer la fiche 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 sur la fig. 5) 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.**

IMPORTANT

On remarque que la bouche d'insertion du produit dans le corps a délibérément des dimensions telles qu'elle empêche l'insertion volontaire ou fortuite des membres supérieurs dans une zone potentiellement dangereuse ; elle ne doit en aucun cas être modifiée ou altérée, car dans ce cas, une situation de danger pourrait survenir pour l'intégrité physique de l'opérateur.

Ne pas actionner la machine à vide afin d'éviter l'usure inutile du groupe de coupe et la surchauffe du moteur: il est donc conseillé d'arrêter la machine en actionnant l'interrupteur chaque fois que le travail de hachage de la viande/du poisson doit être suspendu. En cas d'introduction accidentelle d'un corps étranger (tels que des os, des peaux, des arêtes de poisson, des épines, etc.) qui pourrait provoquer un arrêt soudain de la machine, la procédure d'intervention correcte est la suivante:

Pour les modèles équipés d'un interrupteur/inverseur (voir fig. 5):

- Positionner l'interrupteur/inverseur sur la position

O (arrêt)

- Actionner l'interrupteur/inverseur en position **2** (pendant 1 ou 2 secondes), en procédant de cette façon au déverrouillage par la rotation inversée de l'hélice
- Repositionner l'interrupteur/inverseur sur la position **O** (arrêt)
- Débrancher la fiche du réseau d'alimentation
- Déconnecter le groupe de hachage du groupe moteur
- Procéder au démontage dans l'ordre de la couronne (A), de la plaque (P), du couteau (B) et de l'hélice (E)
- Procéder à l'élimination du matériau étranger de l'intérieur du hachoir

Pour les modèles équipés d'un interrupteur (voir fig. 5):

- Positionner l'interrupteur sur la position **O** (arrêt)
- Débrancher la fiche du réseau d'alimentation
- Déconnecter le groupe de hachage du groupe moteur
- Procéder au démontage dans l'ordre de la couronne (A), de la plaque (P), du couteau (B) et de l'hélice (E)
- Procéder à l'élimination du matériau étranger de l'intérieur du hachoir

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

Comme indiqué plus haut, à la fin de chaque travail et après avoir arrêté le moteur par son interrupteur, il est de bonne pratique déconnecter la prise de courant avant toute opération de démontage ou de nettoyage.

Ne tirez jamais le câble électrique pour débrancher la fiche (voir fig. 4).

Pour déconnecter le corps du moteur il suffit de desserrer quelques tours le volant (V) et extraire le groupe de travail en l'effaçant horizontalement de son logement. En procédant en séquence inverse au montage, il est possible de séparer les différents composants et d'effectuer sur ceux-ci les opérations de nettoyage, lavage et séchage.

IMPORTANT

Pour l'opération de lavage, utiliser exclusivement de l'eau (si possible chaude) et du détergent neutre pour vaisselle. N'utiliser en aucun cas des produits



acides ou caustiques, qui pourraient endommager irrémédiablement le produit ou créer des conditions dangereuses pour l'utilisateur.

Pour maintenir le hachoir dans des conditions d'utilisation parfaites, il est conseillé de toujours suivre les opérations de nettoyage et de lavage avec un séchage attentif, en particulier du groupe de travail. S'il est prévu de ne pas utiliser le hachoir 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 6/8 mm de diamètre, pièce conforme à la norme en vigueur. 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 TAB. A. **La F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE-** n'est pas responsable des éventuelles blessures résultant de l'utilisation sur la machine «**HACHOIR ÉLECTRIQUE**» de plaques ayant des trous de plus de 8 mm de diamètre et une épaisseur inférieure à 5 mm, facilement trouvables sur le marché, parce que celles-ci peuvent être utilisées sur des hachoirs manuels; avec l'utilisation de ces plaques, les paramètres de sécurité prévus par les normes en vigueur 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), voir fig. 6.

ENTRETIEN

Les composants soumis à l'usure sont essentiellement ceux coupants, dans ce cas le couteau et la plaque perforée. Contrôler constamment leur état, en faisant effectuer les éventuels affûtages par du personnel compétent et en procédant à leur remplacement quand 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 composants de la machine. Pour d'éventuelles pièces de rechange, il est conseillé d'utiliser des pièces de rechange originales produites par le fabricant, pour éviter des inconvénients dus aux différentes caractéristiques de fabrication. Préciser dans l'ordre le modèle, le numéro de série de la machine possédée, qui est imprimé sur la plaque placée sur le groupe motoréducteur (MT) et le numéro de référence de la pièce (voir fig. 1).

Pour les modèles avec réducteur à bain d'huile (voir le tableau joint), se conformer aux normes indiquées ci-dessous:

- Le réducteur est fourni avec de l'huile MOBILGEAR 600 XP 680 (Viscosité cSt à 40°C 680 Viscosité cSt à 100° 39,2 ISO 680). Pour un fonctionnement correct et durable, il est conseillé de le remplacer avec des huiles identiques ou similaires pour des réducteurs de même viscosité, environ toutes les 300 heures de travail.

Modèles avec MT 1 (voir fig. 2):

- Pour le remplissage, positionner le groupe motoréducteur (MT) en position verticale, dévisser le bouchon d'huile (10) situé à l'avant du réducteur et verser l'huile susdite jusqu'au niveau indiqué par le témoin situé sur le même bouchon d'huile, une fois que le groupe motoréducteur a été remis en position horizontale (position de travail).
- Pour le changement d'huile, dévisser le bouchon d'huile en faisant sortir l'huile à remplacer du groupe motoréducteur (MT) et en la laissant bien s'écouler. Insérer par le bouchon la nouvelle huile d'une quantité d'environ 125 cm³ (environ deux petites tasses de café), et fermer ensuite le bouchon.

Ne pas oublier que l'huile remplacée dans le réducteur ne doit pas être jetée dans la nature mais éliminée conformément aux normes actuellement en vigueur.

ARRÊTS ACCIDENTELS

En cas d'arrêt accidentel de la machine pendant le traitement, avant d'analyser la cause, il est néces-



saire de couper rapidement l'alimentation électrique du moteur, en déplaçant l'interrupteur en position **O** 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 coupe, après l'avoir débranché mécaniquement du groupe moteur, et éliminer les éventuelles causes de blocage.
- Au cas où l'inconvénient serait causé par le moto-réducteur, s'adresser au revendeur pour faire effectuer, si nécessaire, d'éventuels contrôles de la part du fabricant.



ACHTUNG: VORAUSSETZUNGEN

- Zur gewährleistung der sicherheit Lesen Sie diese Anleitungen vor dem Einsatz der Maschine gut durch, befolgen Sie diese und bewahren Sie dieses Heft bitte gemeinsam mit ihr auf. Eine weitere Kopie der Anleitung erhalten Sie auf entsprechende Anfrage an **facem@facem.com**
- Die Maschine muss von einem Bediener benutzt werden, da sie nicht für die gleichzeitige Verwendung seitens mehr als einer Person ausgelegt ist.
- Verwenden Sie die Maschine nur für den Zweck, für den sie entwickelt wurde.
- **Eine andere Verwendung als für die Verwolfung von Fleisch/ Fisch kann neben dem Erlöschen des Gewährleistungsrechts zum Auftreten unsicherer Bedingungen führen.**
- Vor Beginn der Arbeiten sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper in der Drehwolfeinheit befinden und dass dies sorgfältig gewaschen wurde.
- Sicherstellen, dass die Netzspan-

nung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild der Motorgruppe übereinstimmen und dass die Steckdose ebenfalls proportional zum Strom ausgelegt ist, der von der Maschine aufgenommen wird (der Aufnahmewert ist auf dem Typenschild angegeben).

- **Betreiben Sie die Maschine nicht, ohne zuvor das zu verarbeitende Produkt eingeführt zu haben: Schon ein kurzer "Leerbetrieb" beeinträchtigt die Bestandteile der Maschine und führt zu einer Überhitzung des Motors. Die verursachten Schäden sind oft irreversibel und fallen nicht unter die Produktgarantie.**
- Überlasten Sie die Maschine nicht und gehen Sie mit größter Sorgfalt vor.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder notwendigen Kenntnissen verwendet werden, sofern sie dabei überwacht werden oder nachdem sie

Anweisungen über sichere Benutzung des Gerätes erhalten haben und die Gefahren, die damit verbunden sind, verstehen.

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Halten Sie stets Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz bei.
- Die vom Benutzer vorzunehmende Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Jede Art von Eingriff, sei es Reinigung, Kontrolle des gehackten Produkts, Regulierung, Montage etc. muss stets bei stehender Maschine durchgeführt werden, d. h. mit dem Schalter in der Position **O** (siehe Abb. 5) und dem von der Steckdose getrennten Netzkabelstecker, so dass ein möglicher versehentlicher Start in einer anderen Phase als der jeweiligen Arbeitsphase vermieden werden kann.
- Achten Sie darauf, dass ein Messer (**B**) vorhanden ist, das Ursache für unbeabsichtigte Schnitte werden könnte. Gehen Sie vorsichtig mit diesem Bestandteil um.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals**

in Wasser und vermeiden Sie, es mit Hochdruckreinigern oder unter Wasserstrahlen zu waschen: es handelt sich um ein Elektrogerät!

- Der Anschluss Ihrer Steckdose muss unbedingt geerdet sein und Ihre elektrische Anlage muss mit einem thermomagnetischen Schutzschalter (bipolarem Schutzschalter) ausgestattet sein.
- Bei Beschädigung des Stromkabels oder anderer elektrischer Teile darf jeder Eingriff ausschließlich vom Hersteller über seinen Kundendienst oder von Fachpersonal durchgeführt werden, der/das über die Risiken informiert ist, die sich aus Arbeiten an Produkten mit elektrischer Stromversorgung ergeben.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile, Zubehör und Anschlusskabel von **TRE SPADE**.
- Die Maschine ist für den Einsatz in Haushaltsumgebung.
Definition von "Geräten für die Haushaltsumgebung":
Dies sind Geräte für typische Einrichtungen im Haushalt, die normalerweise in einer Haushaltsumgebung erfolgen und auch von Personen verwendet werden, die in typischen Tätigkeiten im "Haushalt"

keine Experten sind. Z.B. an Orten wie:

- Geschäfte, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Umgebungsarten wie Bed and Breakfast

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Da diese Maschine speziell für das Zerkleinern von Fleisch ausgelegt ist, wird empfohlen, sie nicht für andere Zwecke als für ihre ursprünglich vorgesehene Funktion zu verwenden.

Es wird daher darauf hingewiesen, dass jede unsachgemäße oder anderweitige Verwendung nicht nur zum Verfall der Garantie (bitte die Bedingungen auf dem jeder Maschine beigegeführten Zertifikat lesen) führt, sondern auch die Komponenten beschädigen kann, was dazu führt, dass die Funktion, für die sie bestimmt ist, nicht ausgeführt werden kann oder es zu potenziellen Gefahrenbedingungen für den Benutzer kommen kann.

Die F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE- übernimmt keinerlei Haftung für unvollständige oder falsche Übersetzungen in andere Sprachen als die Sprache, in der diese Anleitung verfasst ist.

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

- Beim eingefügten Produkt darf es sich ausschließlich um nicht gefrorenes Fleisch oder nicht gefrorenen Fisch handeln
- Die Temperatur des eingefügten Produkts darf maximal 7°C betragen.
- Das eingefügte Nahrungsmittel darf nicht länger als effektiv für die Verarbeitung erforderlich im Inneren des Geräts gelagert werden (maximal 0,5 Stunden).

- Die folgenden Maschinenkomponenten fallen nicht unter die allgemeinen Garantiebedingungen, da sie einem normalen Verschleiß unterliegen:

- Platte
- Messer

GEBRAUCHS-UND WARTUNGSANLEITUNG

BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus zwei Hauptteilen:

a) einer Leistung- bzw. Motorgruppe (**MT**), die die Bewegung erzeugt. Sie ist mit einem Elektromotor mit einem entsprechenden Startschalter und ein Netzkabel, eine Zapfwelle (Nebenantrieb) und einem Sockel für die Arbeitsplatte ausgestattet. Daran sind (abgesehen von den Fällen einer außerordentlichen Wartung, die vom Hersteller vorgenommen werden sollte) keinerlei Eingriffe erforderlich.

Im Gegenteil, es ist ratsam, in keiner Weise einzugreifen, außer für die spezifischen Maßnahmen, die in den vorliegenden Einsatznormen vorgesehen sind.

b) einer Verarbeitungseinheit, die aus mehreren unten beschriebenen Bauteilen besteht, die zur Erfüllung ihrer Funktion fest mit der Motorgruppe (**MT**) verbunden sein muss.

VORBEREITENDE MASSNAHMEN

(siehe Abb. 1)

Bereiten Sie die Motorgruppe vor, indem Sie sie auf die Arbeitsfläche abstellen. Zerlegen Sie den montierten Körper des Fleischwols in seine verschiedenen Komponenten und schrauben Sie dazu den Gewinding (**A**) vollständig heraus, entnehmen Sie dann die Lochscheibe (**P**), das Messer (**B**) und die Schnecke (**E**) aus dem Körper (**C**). Es wird empfohlen, in dieser Phase alle beschriebenen Teile gründlich zu waschen und zu trocknen, einschließlich dem Stößel (**L**) und des Trichters (**T**). Selbstverständlich darf die Wäsche den Getriebemotor (**MT**) nicht umfassen.

INBETRIEBNAHME (siehe Abb. 1)

ACHTUNG: In dieser Phase müssen das Netzteil (MT**) mit dem Schalter in der Stopp-Position (**O**)**



und das Kabel mit dem Steckanschluss von der Stromversorgung getrennt sein.

- Setzen Sie den Körper (C) nun in den entsprechenden Sitz der Motorgruppe (MT) ein, nachdem Sie das Feststellhandrad (V) teilweise gelöst haben, und überprüfen Sie, dass der Fleischeinfüllöffnung nach oben zeigt und in seinem Sitz bis auf Anschlag eingeführt wurde. Befestigen Sie nun alles, indem Sie das Handrad (V) bis auf Anschlag anziehen, ohne die Blockierung zu forcieren.
- Bei korrekt erfolgtem Zusammenbau darf der Körper weder herausgezogen noch im Sitz gedreht werden können.
- Führen Sie die Schnecke (E) horizontal von der Seite der Keilwelle in den Körper (C) ein und lassen Sie sie auf die Buchse (D) (im Inneren des Körpers (C) montiertes Teil) gleiten.
- An dieser Stelle könnte es erforderlich sein, die Schnecke (E) etwas drehen zu müssen, um das Einführen der Kupplung in die Zapfwelle des Motors zu erleichtern.
- Nun nacheinander bei von der Schnecke vorstehendem Mitnehmerteil folgenden Bestandteile auf den Zapfen fügen:
- Das Messer (B) mit dem schneidenden Teil nach außen gerichtet (überprüfen Sie das korrekte Einsetzen des Mitnehmerteil) und die Lochscheibe (P) (die so eingesetzt werden muss, dass der ebene Teil zur schneidenden Kante des Messers zeigt).
- Überprüfen, dass die äußere Kerbe der Schiebe sich so in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Befestigungszahn (Stift), der am Körper angebracht ist, positioniert, dass sie sich nicht drehen kann, nachdem sie in den Körper eingesetzt wurde.
- Nun alles feststellen, indem Sie den Gewinding (A) auf das entsprechende Gewinde am Körper aufschrauben. **Es wird empfohlen, die Feststellung nicht mit verschiedenen Werkzeugen zu forcieren: eine manuelle Befestigung ist ausreichend.**
- **Nur an diesem Punkt angelangt und nachdem Sie aufmerksam überprüft haben, dass der Motorschalter auf der Position O steht (siehe Abb. 5), können Sie den Stecker in die Steckdose stecken.**

- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und kann durch Betätigen des Schalters (**Position 1** in Abb. 5) am Motor gestartet werden.
- Jetzt das zu verarbeitende Fleisch in den Einfülltrichter geben und diesen in die Einmündung einfügen. Zum Erleichtern der Einfüllung dürfen Sie ausschließlich den Stößel (L) und niemals die Hände verwenden.



WICHTIG

Es wird eindringlich darauf hingewiesen, dass die Fleisch-/Fleischeinfüllöffnung im Gehäuse absichtlich solche Maße aufweist, dass ein willkürliches oder versehentliches Einführen der oberen Gliedmaßen in einen potentiell gefährlichen Bereich verhindert wird. Er darf aus keinerlei Gründen geändert oder manipuliert werden, da es in diesem Fall zu einer für die Unversehrtheit des Bedieners gefährlichen Situation kommen könnte.

Es empfiehlt sich, die Maschine nicht leer zu betreiben, so dass ein unnötiger Verschleiß der Schneideinheit und eine anormale Überhitzung des Motors vermieden werden können.

Es ist daher ratsam, die Maschine durch Betätigen des Schalters jedes Mal zu stoppen, wenn der Hackvorgang des Fleisches/Fisches unterbrochen wird. Sollte versehentlich ein Fremdkörper (wie Knochen, Häute, Fischgräten, Dornen etc.) in den Fleischwolf gelangen, der einen plötzlichen Stopp der Maschine verursacht, ist die korrekte Vorgangsweise folgende:

Bei Modellen mit Schalter/Umschalter (siehe Abb. 5):

- Den Schalter/Umschalter in die Position **O (Stopp)** bringen
- Den Schalter/Umschalter in die Position kurz (1 oder 2 Sekunden) in die Position **2** bringen und so, durch eine umgekehrt erfolgende Drehung der Schnecke, die Blockierung lösen
- Den Schalter/Umschalter wieder in die Position **O (Stopp)** bringen und die Bewegung so stoppen
- Den Netzstecker vom Stromnetz trennen
- Das Hackwerk von der Motorgruppe abmontieren
- Nacheinander den Gewinding (A), die Schiebe (P), das Messer (B) und die Schnecke (E) abnehmen
- Das Fremdmaterial aus dem Inneren des Fleischwols entfernen



Bei Modellen mit Schalter (siehe Abb. 5):

- Den Schalter in die Position **O** (Stopp) bringen
- Den Netzstecker vom Stromnetz trennen
- Das Hackwerk von der Motorgruppe abmontieren
- Nacheinander den Gewinding (**A**), die Schiebe (**P**), das Messer (**B**) und die Schnecke (**E**) abnehmen
- Das Fremdmaterial aus dem Inneren des Fleischwolfs entfernen

AUSEINANDERLEGEN UND REINIGUNG

Wie bereits erwähnt, ist es am Ende jeder Verarbeitung, nachdem der Motor über seinen Schalter gestoppt wurde, eine gute Regel, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor irgendwelche Zerlege- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

Ziehen Sie nie am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen (siehe Abb. 4).

Um das Gehäuse vom Motor zu entkuppeln reicht es, das Handrad (**V**) mit einigen Drehungen zu locken und die Verarbeitungseinheit waagrecht aus ihrem Sitz herauszuziehen. In umgekehrter Reihenfolge in Bezug auf die Montage vorgehend, ist es möglich, die verschiedenen Komponenten voneinander zu trennen und dann die Reinigungs-, Wasch- und Trocknungsvorgänge daran vorzunehmen.

**WICHTIG**

Verwenden Sie zum Waschen ausschließlich Wasser (möglichst warmes Wasser) und neutrale Spülmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine sauren oder ätzenden Produkte, die das Produkt irreparabel beschädigen oder gefährliche Bedingungen für den Benutzer ergeben könnten.

Um einen einwandfreien Anwendungszustand Ihres Fleischwolfs zu bewahren, sollte sie, insbesondere die Verarbeitungseinheit, nach der Reinigung und dem Waschen stets gut abgetrocknet werden. Wenn Sie vorhaben, den Fleischwolf längere Zeit nicht mehr zu verwenden, können Sie die aus Gusseisen gefertigte Verarbeitungseinheit anhand einer leichten Schmierung der Oberfläche mit Öl, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, perfekt konservieren.

WESENTLICHE EIGENSCHAFTEN DER ZUBEHÖRTEILE, DIE AN DER MASCHINE MONTIERT WERDEN KÖNNEN

Die Maschine wird mit einer Schiebe (**P**) mit Lochdurchmessern von 6/8 mm geliefert, die insbesondere den geltenden Vorschriften entspricht. Um verschiedene Verarbeitungen ausführen zu können, ist es möglich, Schieben (**P**) mit Löchern mit einem kleineren Durchmesser als dem vom Hersteller gelieferten zu montieren, ohne dadurch die funktionellen Eigenschaften zu verändern. Bezüglich eventueller weiterer Lieferungen nehmen Sie bitte Bezug auf die TAB. A.

Die **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE-** haftet nicht für eventuelle Unfälle, die sich aus der Verwendung von Schieben mit Löchern mit einem Durchmesser über 8 mm und einer Stärke unter 5 mm, die einfach auf dem Markt erhältlich sind und wie sie bei manuellen Fleischwölfen verwendet werden, am **“ELEKTRISCHEN FLEISCHWOLF”** ergeben.

Mit der Verwendung dieser Scheiben werden die Sicherheitsparameter, die in den geltenden Normen vorgesehen sind, nicht mehr erfüllt (ohne die Einführung spezifischer Schutzvorrichtungen, die dazu dienen, die Sicherheitsmaßnahmen wieder in den Rahmen der Anforderungen zu bringen), siehe Abb. 6.

WARTUNG

Die einem Verschleiß unterliegenden Maschinenorgane sind im Wesentlichen die schneidenden Teile, in diesem Fall das Messer und die Lochscheibe. Überprüfen Sie ständig den Zustand derselben, lassen Sie sie eventuell von kompetentem Personal schärfen und sorgen Sie bei Bedarf für den Austausch. Überprüfen Sie gelegentlich den Zustand der Buchse (**D**), die zwischen der Schnecke und dem Gehäuse angeordnet ist: im Falle einer anormalen Abnutzung, ist auch in diesem Fall ein Ersatz erforderlich, um Schäden an anderen Teilen der Maschine zu vermeiden. Sollten Ersatzteilen erforderlich sein, wird empfohlen, die Original-Ersatzteile des Herstellers zu verwenden, um Probleme aufgrund unterschiedlicher Produktionseigenschaften zu vermeiden.

Geben Sie in der Bestellung stets das Modell, die Seriennummer der Maschine (die Seriennummer ist



auf dem Typenschild angegeben, das an der Leistungsgruppe (MT) angebracht ist) und die Referenznummer des jeweiligen Teils an (siehe Abb. 1). Bei Modellen mit im Ölbad gelagertem Untersetzungsgetriebe (siehe beiliegende Tabelle) halten Sie sich bitte an die nachstehend aufgelisteten Normen:

- Das Untersetzungsgetriebe wird mit dem Öl MOBILGEAR 600 XP 680 (Viskosität cSt bei 40 °C 680; Viskosität cSt bei 100° 39,2 ISO 680) geliefert. Für einen korrekten und dauerhaften Betrieb empfiehlt es sich, den Ölwechsel mit dem gleichen oder ähnlichen Öl für Untersetzungsgetriebe mit gleicher Viskosität, nach ca. 300 Arbeitsstunden, vorzunehmen.

Modelle mit MT 1 (siehe Abb. 2):

- Zum Nachfüllen müssen Sie die Getriebemotoreinheit (MT) vertikal ausrichten, dann den im Frontteil des Untersetzungsgetriebes vorhandenen Ölverschluss (10) lösen und das Öl so lange nachfüllen, bis die Ölstandkontrolle am Verschluss bei sich in horizontal befindlichem Getriebemotor (Arbeitsposition) selbst erreicht ist.
- Für den Ölwechsel den Ölverschluss lösen und das auszuwechselnde Öl auf der Getriebemotoreinheit (MT) gut ablaufen lassen. Füllen Sie nun über die Einfüllöffnung des Verschlusses ungefähr 125 cm³ frisches Öl (ungefähr zwei kleine Kaffeetassen) ein und schließen Sie den Verschluss wieder.

Es wird daran erinnert, dass das aus dem Getriebemotor abgelassene Altöl umweltfreundlich, gemäß den derzeit geltenden Normen entsorgt werden muss.

gen wiederhergestellt sind.

- Wurde der Stopp von einer Überlastung erzeugt, müssen Sie die Schneideinheit zerlegen, nachdem Sie sie mechanisch von der Motoreinheit getrennt haben, und die möglichen Blockierungsursachen beseitigen.
- Wenn die Störung auf den Getriebemotor betreffende Ursachen zurückgeführt werden kann, müssen Sie sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen, um vom Hersteller eventuelle Kontrollen vornehmen zu lassen.



PLÖTZLICHER STOPP

Bei einem zufälligen Stopp der Maschine während der Verarbeitung muss, vor Beginn einer Analyse der entsprechenden Ursache die Stromversorgung zum Motor unterbrochen werden. Dazu stellen Sie den Schalter auf die Position **O** und ziehen das Kabel aus der Steckdose getrennt wird.

Daraufhin:

- Wenn der Stopp durch einen Stromausfall aufgrund eines Netzausfalls erfolgt ist, dürfen Sie die Maschine so lange nicht wieder über die Steckdose anschließen, bis die normalen Netzbedingun-



**DİKKAT:
GÜVENLİK GEREKSİNİMLERİ**

Makineyi kullanmadan önce bu yönergelerin okunup uygulanması ve makine ile muhafaza edilmesi şarttır. Yönerge kılavuzunun ilave suretini talep etmek için **facem@facem.com** elektronik posta adresi ile temasa geçin.

- Birden fazla kişi tarafından eş zamanlı olarak kullanılmak üzere tasarlanmadığından makine tek bir operatörce idare edilmelidir.
- Makine munhasıran tasarlandığı amaç çerçevesinde kullanılmalıdır.
- **Makinenin et/balık kiyme işleminde farklı amaçlar ile kullanılması hem garantiyi haksız hale getirmekte hem de güvenli olmayan koşulların meydana gelmesine neden olmaktadır.**
- Herhangi bir işleme başlamadan önce kiyme ünitesinde yabancı nesnelerin bulunmadığından ve ünitenin uygun şekilde yıkandığından emin olun.
- Şebeke gerilim ve frekansının motor grubu plakasında belirtilenler ile aynı olmasına, prize makine tarafından çekilen akıma uygun

olmasına özen gösterin (emiş değeri plakanın üzerinde belirtilmiştir).

- **İşlenecek ürünü yerleştirmeden makineyi çalıştırmayın: Makinenin boş olarak kısa süreli çalışması dahi, bazı parçaların zarar görmesine ve motorun aşırı ısınmasına yol açabilir.**

Meydana gelen hasarlar çoğu zaman tamir edilemez olup ürünün garantisi kapsamında yer almamaktadır.

- Makineyi aşırı yüklemeyin ve azami özen gösterin.
- Gözetim altında olmaları ya da cihazın güvenli kullanımı ile bunlara bağlı tehlikelerin kavranması hakkında bilgilendirilmiş olmaları koşulu ile 8 yaşından küçük olmayan ve kısıtlı fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel kapasitesi bulunan ya da tecrübesiz veya bilgisiz kişilerce de kullanılabilir.
- Cihazı ve kabloyu çocukların erişmeyeceği yerde muhafaza edin.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Çalışma ortamının düzenini ve hijyenini muhafaza edin.
- Temizlik ve bakım kullanıcı tarafın-

dan gerçekleştirilmelidir. Gözetin altında bulundurulmayan çocuklar makinadan uzak tutulmalıdır.

- Temizlik, kiyma haline getirilen ürünün kontrolü, ayar, montaj vb. gibi her türlü işlem her zaman makine durur haldeyken gerçekleştirilmelidir; bu bağlamda şalter **O** konumunda olmalı (bkz. şek. 5) ve besleme kablosu akım prizinden ayrı olmalıdır; bu şekilde çalışma aşamasından farklı hallerde her türlü kazara çalıştırmanın önlenmesi mümkündür.
- Kazara kesiklere neden olabilecek bir bıçağın (**B**) varlığına son derece dikkat edilmelidir; parçayı özenle kullanın.
- **Makinayı asla suya daldırmayın. Basıncılı makinalar ve su jeti ile temizlenmemelidir. Elektrikli bir cihaz olduğunu unutmayın.**
- Akım prizinin fişi mutlak surette topraklanmalı ve elektrik tesisatınız manyeto termik şalter ile donatılmıştır (çift kutuplu sigorta tesisatı).
- Besleme kablosunun ya da diğer elektrikli kısımların hasar görmesi durumunda her türlü müdahale munhasıran Üretici tarafından Destek Hizmeti ya da elektrik besleme li ürünler üzerindeki müdahalelerden kaynaklanan risklere ait uzman personeli tarafından yürütülmelidir.

- Sadece orijinal **TRE SPADE** yedek parçalarını, aksesuarlarını ve besleme kablosunu kullanın.
- Makine ev ortamında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
“Ev ortamına yönelik cihazlar” tanımı: bu cihazlar, normalde ev ortamında tipik ev bakımı görevlerine yönelik kullanılan, aynı zamanda aşağıdakiler gibi tipik “ev” faaliyetleri için uzman olmayan kişilerce de kullanılabilen cihazlardır:
 - Dükkanlar, ofisler ve diğer benzeri iş ortamları
 - Çiftlik evleri
 - Oteller, moteller veya diğer konaklama tipi ortamlarda müşteriler tarafından
 - Yarım pansiyon tipi ortamlarda



KULLANIM KOŞULLARI

Makine spesifik olarak etin 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 makinin ekinde bulunan sertifikanın üzerindeki koşulları okuyun) bileşenlere zarar vererek tahsis edildiği işlevin yerine getirilmemesine ya da kullanıcı açısından potansiyel riskli koşulları meydana gelmesine neden olabilmektedir.

F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE- işbu yönergelerin diğer dillere eksik ya da hatalı tercümelerinden dolayı sorumluluk kabul etmemektedir.

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

- Kullanılan gıda ürünü münhasıran donmamış et ya da donmamış balık olmalıdır.
- Kullanılan gıda ürününün sıcaklığı 7°C'yi aşmamalıdır.
- Kullanılan gıda ürünü, işlenmesi için gerekli olan asgariyi geçmeyecek şekilde uzun süre ile cihazın içinde muhafaza edilmemelidir (azami 0,5 saat).
- Makinenin aşağıdaki bileşenleri normal yıpranmaya maruz kaldıklarından genel garanti koşulları kapsamına girmezler:
 - plaka
 - bıçak

KULLANIM VE BAKIM YÖNERGELERİ

TANIM

Makine temelde iki ana parçadan oluşmaktadır:

a) Hareketi tedarik eden bir güç ünitesi ya da motor ünitesi (**MT**); 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 müdahale bulunmaya gerek yoktur; işbu kullanım normlarıncı öngörülen spesifik işlemleri hariç herhangi bir müdahale bulunulmaması önemle tavsiye olunur.

b) Aşağıda tarif edilen birden fazla bileşenden oluşan, kendi işlevi yürütmek için amaçlı ile motor ünitesine (**MT**) bağlanması gereken bir işleme ünitesi.

ÖN HAZIRLIK İŞLEMLERİ (bkz. Şek. 1)

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. İşbu aşamada, tokmak (**L**) ve huni (**T**) dahil tarif edilen bileşenlerin tamamının detaylı şekilde yıkanması ve kurutulması önemle tavsiye olunur. Yıkama işlemine tahrik motoru (**MT**) dahil edilmemelidir.

HİZMETE ALMA (bkz. Şek. 1)

DiKKAT: Bu aşamada güç ünitesinin (**MT**) şalteri stop konumunda (**O**) olmalı ve akım prizli kablo elektrik besleme şebekesinde ayrı olmalıdır.

- Tespit çarkını (**V**) kısmen gevşettikten sonra gövdeyi (**C**) motor ünitesinin (**MT**) ilgili yuvasına yerleştirin, gövdenin et giriş ağzının yukarıya baktığından ve tamamen yuvasına oturtulduğundan emin olun; çarkı (**V**) sıkarak bileşenlerin tamamını tespit edin, aşırı sıkmadan kaçının.
- Doğru şekilde birleştirilmesi durumunda gövdenin yerinden çıkmaması 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.
- Sürüklemeye panosu pervaneden çıkmışken mile sırası ile:
- Kesici kısmı dışarıya bakacak şekilde bıçağı (**B**) (sürüklemeye panosuna yerleşimini kontrol edin) ve delikli plakayı (**P**) yerleştirin (plaka, düz kısmı bıçağın kesici ağzına bakacak şekilde yerleştirilmelidir).
- Gövdeye yerleştikten sonra dönmemesini sağlamak amacı ile plakanın dış çentiğinin gövdenin üzerinde bulunan ilgili tespit dişine (pin) 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.**
- **Bu aşamada, motor şalterinin O konumunda olduğundan emin olduktan sonra (bkz. Şek. 5), fişin akım prizine takılması mümkündür.**
- Bu aşamada cihaz çalışmaya hazır olup, motorun üzerinde yer alan düğmeyi (konum 1 Şek. 5) kullanarak çalıştırmak mümkündür.
- Akabinde işlenecek eti huniye doldurun ve münhasıran tokmak (L) kullanarak ağza girişini sağlayın; asla ellerinizi kullanmayın.

⚠️ ÖNEMLİ

Etin/balığın 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.

Kesim grubunun gereksiz şekilde aşınmasını ve motorun anormal şekilde ısınmasını önlemek amacı ile makinenin boş halde çalıştırmaktan kaçınılması uygun olacaktır; bu bağlamda, etin/balığın kıyma haline getirilmesi işi askıya her alındığında şalter kullanılmalıdır. Makinenin anında stop etmesine neden olabilecek yabancı bir nesnenin (örnek. kemik, balık kılçığı, diken vs.) kazara ile girmesi durumunda takip edilmesi gereken doğru müdahale prosedürü aşağıdaki gibidir:

Şalter/ters döndürücü ile donatılan modeller (bkz. Şek. 5):

- Şalteri/ters döndürücüyü **O (stop)** konumuna getirin
- Şalteri/ters döndürücüyü kısa bir süre için (1 ya da 2 saniye) konum **2**'ye getirin, bu şekilde pervanenin ters yönde dönmesine neden olarak tıkanıklığı giderin
- Hareketi durdurmak için şalteri/ters döndürücüyü tekrar **O** konumuna getirin
- Fişi besleme şebekesinden ayırın
- Kıyma ünitesini motor ünitesinden ayırın
- Bilezik (A), plaka (P), bıçak (B), pervane (E) sırasını takip ederek söküm işlemine devam edin

- Kıyma makinesinin içindeki yabancı malzemeyi çıkarın
- Şalter ile donatılan modeller (bkz. Şek. 5):**
- Şalteri **O (stop)** konumuna getirin
 - Fişi besleme şebekesinden ayırın
 - Kıyma ünitesini motor ünitesinden ayırın;
 - Bilezik (A), plaka (P), bıçak (B), pervane (E) sırasını takip ederek söküm işlemine devam edin;
 - Kıyma makinesinin içindeki yabancı malzemeyi 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 (bkz. Şek. 4).

Gövdeyi motordan ayırmak için çarkın (V) 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 üründe kalıcı hasara neden olabilecek ya da kullanıcı açısından riskler oluşturabilecek asitli ya da sukostik içerikli ürünleri kesinlikle kullanmayın.

Kıyma makinesinin mükemmel kullanım koşullarında muhafaza edilebilmesi amacı ile temizlik ve yıkama işlemlerinin ardından çalışma ünitesi başta olmak üzere her tarafının dikkatlice kurutulması şarttır.

Kıyma makinesinin uzun süre ile kullanılması 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, 6/8 mm'lik delik çapına sahip plaka (P) ile donatılmıştır.

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. TAB. A.

F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - elle çalışan kıyma makinelerine yönelik olmaları nedeni ile piyasadan kolayca temin edilebilen, delik çapı 8 mm'den fazla ve kalınlığı 5 mm'den düşük olan plakaların **"ELEKTRİKLİ KİYMA MAKİNESİ"** ile kullanılmasından kaynaklanacak olası kazalardan dolayı sorumluluk kabul etmemektedir; bu plakaların kullanılması ile yürürlükte bulunan normların öngördüğü güvenlik parametrelerine uyulmamaktadır (güvenlik tedbirlerinin talep edilen sınırlara tekrar çekilmesi için spesifik siperler kullanılmadan) (bkz. Şek. 6).

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.

Farklı üretim özelliklerine bağlı aksaklıkları önlemek amacı ile üretici tarafından imal edilen orijinal yedek parçaların kullanılması tavsiye olunur. Sırası ile sahip olunan makinenin modelini, seri numarasını (seri numarası güc ünitesinin (MT) üzerinde yer alan plakada belirtilmiştir) ve parçanın referans numarasını belirtin (bkz. Şek. 1).

Yağ banyolu redüktörlü modeller için aşağıda yer alan normlara uyun (bkz. ekli tablo):

- Redüktör MOBILGEAR 600 XP 680
(Viskozite cSt 40°C' de 680; Viskozite cSt 100°C'de 39,2 iso 680) yağı ile tedarik edilmektedir.
Doğru ve sürekli çalışma için, yaklaşık 300 saatlik konuşmanın sonunda, bu yağı aynıysa ya da

aynı viskoziteye sahip muadil redüktör yağları ile değiştirin.

• MT 1 modelli (bkz. Şek. 2):

İkmal için motorlu redüktörü ünitesini (MT) dikey konuma getirin, redüktörün ön kısmında yer alan yağ tapasını (10) sökün ve mezkur yağı, motorlu redüktör yatay (çalışma) konuma tekrar getirildikten sonra yağ tapasının üzerinde bulunan göstergede belirtilen seviyeye ulaşana kadar doldurun.

- Yağ değişimi için yağ tapasını gevşetin ve değiştirilecek olan yağı motorlu redüktörden (MT) boşaltarak iyice süzülmesini sağlayın. Tapadan yaklaşık 125 cm³ (yaklaşık iki kahve fincanı) yeni yağ ekleyin ve akabinde tapayı kapatın.

Redüktörden çıkarılan eski yağ çevreye saçılmamalı, yürürlükte bulunan normlara uygun şekilde bertaraf edilmelidir.

KAZARA DURMA

Çalışma sırasında makinenin kazara ile durması halinde, nedeni analiz edilmeden, motorun elektrik beslemesi şalter O 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 kesim ünitesini sökün ve sıkışmanın olası nedenlerini giderin.
- Aksaklığın motorlu redüktörden kaynaklanması durumunda, olası kontrollerin üretici tarafından yürütülmesini sağlamak amacı ile satıcıya danışın.





ATENCIÓN: REQUISITOS PARA LA SEGURIDAD

- Leer y cumplir estas instrucciones antes de utilizar la máquina y conservarlas junto a la misma. Escribir un correo electrónico a **facem@facem.com** para pedir otra copia del manual de instrucciones.
- Solo un operador puede utilizar la máquina, puesto que no ha sido diseñada para ser utilizada por varias personas al mismo tiempo.
- La máquina se debe usar solo para el uso previsto en el diseño.
- **Un uso diferente de la picadora de carne/pescado, además de invalidar la garantía, puede originar condiciones no seguras.**
- Antes de comenzar cada elaboración, controlar bien que no haya cuerpos extraños en el grupo de picado y que el mismo haya sido perfectamente lavado.
- Controlar que la tensión y la frecuencia de red correspondan con aquellas indicadas en la placa del grupo motor y que la toma sea también proporcional a la corriente absorbida por la máquina (la absorción se indica en la placa).
- **No se debe accionar la máqui-**

na sin introducir el producto a elaborar: incluso un corto funcionamiento “sin carga” puede comprometer las partes de la máquina que intervienen y causar el sobrecalentamiento del motor. Los daños causados son, a menudo, irreversibles y no son cubiertos por la garantía del producto.

- No se debe sobrecargar la máquina, que además se debe cuidar con el máximo esmero.
- El uso de la máquina está permitido también a niños de edad no inferior a 8 años y a personas con experiencia o los conocimientos necesarios, a condición de que sean supervisados o que hayan recibido las instrucciones necesarias con relación al uso seguro de la máquina y a la comprensión de los peligros asociados a la misma.
- Mantener la máquina y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con la máquina.
- Mantener orden e higiene en el ambiente de trabajo.

- La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Cualquier tipo de operación, tanto de limpieza como de control del producto picado, de ajuste, de montaje etc. debe ser realizada con la máquina detenida, es decir con el interruptor en posición **O** (ver fig. 5) y el enchufe del cable de alimentación desconectado de la toma de corriente para evitar cualquier accionamiento involuntario en una fase diferente de la de trabajo.
- Prestar mucha atención a la presencia de una cuchilla (**B**) que podría causar cortes accidentales; manejar la pieza con mucho cuidado.
- **No sumergir jamás la máquina en agua y evitar lavarla con hidrolimpiadoras o someterla a chorros de agua: ¡es un aparato eléctrico!**
- Es obligatorio que la toma de corriente esté conectada a tierra y que la instalación eléctrica disponga de un interruptor magnetotérmico (sistema cortacircuitos bipolar).
- En caso de que se dañara el cable de alimentación u otras partes eléctricas, todas las operaciones deben ser efectuadas solo por el

Fabricante mediante su Servicio de Asistencia o por personal especializado, informado sobre los riesgos resultantes de operaciones en los productos alimentados por electricidad.

- Usar solo piezas de recambio, accesorios y cable de alimentación originales **TRE SPADE**.
- La máquina está diseñada para su uso en un ambiente doméstico.

Definición de “aparatos para ambiente doméstico”:

son aparatos para funciones domésticas típicas, que por lo general se utilizan en los ambientes domésticos, aunque también pueden ser utilizados por personas no expertas para actividades típicamente “domésticas”, en lugares como:

- Tiendas, oficinas, y otros ambientes laborales similares
- Granjas
- Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial
- Ambientes tipo bed and breakfast



CONDICIONES DE USO

Puesto que esta máquina ha sido diseñada especialmente para picar carne, se desaconseja utilizarla por usos diferentes de su función original.

Es preciso saber que cualquier uso impropio o en todo caso diferente, además de invalidar el derecho a la garantía (leer las condiciones de la misma en el certificado adjunto a cada máquina), puede causar daños a los componentes con consiguiente imposibilidad de desempeñar la función para la cual la máquina ha sido diseñada o bien originar condiciones de riesgo potenciales para el usuario.

F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE- se exime de toda responsabilidad por la traducción incompleta o incorrecta de estas instrucciones en otros idiomas. A fin de garantizar las características de idoneidad con relación al contacto con los alimentos (Reglamento Europeo N. 1935/2004/CE) de esta máquina, es preciso respetar las siguientes disposiciones:

- El producto alimenticio que se introduce debe ser solo carne no congelada o pescado no congelado
- El producto alimenticio que se introduce no debe superar la temperatura de 7 °C.
- El producto alimenticio que se introduce no debe ser conservado de manera prolongada (máx. 0,5 horas) en el interior de la máquina, más allá del tiempo estrictamente necesario para su elaboración.
- Los siguientes componentes de la máquina no forman parte de las condiciones generales de garantía ya que están sujetos a desgaste normal:
 - *plancha*
 - *cuchillo*

INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

DESCRIPCIÓN

La máquina se compone básicamente de dos partes principales:

a) Un grupo de potencia, o grupo motor (**MT**), destinado a proporcionar el movimiento; este dispone de motor eléctrico equipado con interruptor de arranque específico y cable de alimentación, toma de fuerza y base de apoyo sobre la superficie de trabajo. El mismo no requiere ningún tipo de operación (excepto en caso de mantenimiento

extraordinario que se recomienda sea llevado a cabo por el fabricante); más bien se recomienda no intervenir de ninguna manera, excepto las operaciones específicas previstas en estas instrucciones para el uso.

b) Un grupo de trabajo compuesto por varios elementos constructivos descritos a continuación, que debe estar conectado firmemente al grupo motor (**MT**) para poder desempeñar su función.

OPERACIONES PRELIMINARES (ver fig. 1)

Preparar el grupo apoyándolo sobre la superficie de trabajo. Desmontar los diferentes componentes del cuerpo ensamblado de la picadora, desenroscando completamente la corona roscada (**A**) y luego extraer del cuerpo (**C**) la placa perforada (**P**), la cuchilla (**B**) y el tornillo sin fin (**E**).

Se recomienda lavar y secar muy bien todas las piezas descritas en esta fase, incluida la maza (**L**) y la tolva (**T**). El lavado no debe incluir, obviamente, el motor reductor (**MT**).

PUESTA EN MARCHA (ver fig. 1)

ATENCIÓN: En esta fase el grupo de potencia (**MT**) debe tener el interruptor en posición de parada (**O**) y el cable con el enchufe desconectado del suministro de corriente.

- Introducir el cuerpo (**C**) en el alojamiento específico del grupo motor (**MT**) después de haber desatornillado parcialmente el volante de fijación (**V**), comprobando que el cuerpo tenga la boca de introducción de la carne dirigida hacia arriba y que haya sido introducido hasta el fondo en su alojamiento; fijar todo el grupo enroscando el volante (**V**) hasta el fondo sin forzar excesivamente el bloqueo.
- Si se ha ensamblado correctamente el cuerpo, no se debe poder extraer ni girar en su alojamiento.
- Introducir el tornillo sin fin (**E**) horizontalmente en el cuerpo (**C**) por la parte del eje ranurado, utilizando el casquillo (**D**) como guía, (pieza colocada en el interior del cuerpo) (**C**).
- Si fuera necesario en esta fase es posible hacer girar levemente el tornillo sin fin (**E**) de tal manera que se pueda facilitar la introducción del acoplamiento en la toma de fuerza del motor.
- En secuencia, introducir en el perno con el cuadro



de arrastre que sobresale del tornillo sin fin.

- La cuchilla (B) con la parte cortante dirigida hacia fuera (comprobar que haya sido introducida correctamente en el cuadro de arrastre) y la placa perforada (P) (se debe introducir con la parte plana dirigida hacia la parte cortante de la cuchilla).
- Comprobar que la muesca exterior de la placa coincida con el diente de fijación (pin) específico en el cuerpo, de tal manera que la misma no pueda girar una vez introducida en el cuerpo.
- Bloquear todo el grupo ajustando la corona rosca-da (A) en la rosca correspondiente en el cuerpo; se recomienda **no forzar el bloqueo con herramientas: es suficiente apretar con las manos.**
- **Solo ahora, después de haber comprobado con atención que el interruptor del motor esté en la posición O (ver fig. 5), es posible introducir el enchufe en la toma de corriente.**
- La máquina ahora está lista para trabajar y es posible encenderla con el interruptor (**posición 1** en fig. 5) ubicado en el motor.
- Luego cargar la carne a elaborar en la tolva e introducirla en la boca facilitando la operación solo con la maza (L) y jamás con las manos.



IMPORTANTE

Cabe notar que la boca de introducción de carne/pescado en el cuerpo ha sido calculada deliberadamente para impedir la introducción voluntaria o accidental de los miembros superiores en una zona potencialmente peligrosa. No se debe modificar o manipular por ninguna razón, puesto que en este caso podría generarse una condición de peligro para la incolumidad del operador. Se recomienda **no encender la máquina en vacío para evitar un desgaste inútil del grupo de corte y un sobrecalentamiento anómalo del motor**; se recomienda por tanto detener la máquina, mediante el interruptor cada vez que se debe suspender el picado de carne/pescado. En caso de introducción accidental de un cuerpo extraño (como huesos, pieles, espinazos, espinas etc.) que causara una parada repentina de la máquina, el procedimiento correcto de intervención es el siguiente: **para los modelos equipados con interruptor/inversor (ver fig. 5):**

- Colocar el interruptor/inversor en la posición **O (parada)**

- Colocar el interruptor/inversor durante un tiempo breve en la posición **2** (1 o 2 segundos), realizando de esta manera el desbloqueo mediante la rotación inversa del tornillo sin fin
- Colocar el interruptor/inversor nuevamente en la posición **O** para detener el movimiento
- Desconectar el enchufe de la red de alimentación
- Separar el grupo de picado del grupo motor
- Desmontar en secuencia la corona (A), la placa (P), la cuchilla (B) y el tornillo sin fin (E)
- Eliminar el material extraño del interior de la picadora

Para los modelos equipados con interruptor (ver fig. 5):

- Colocar el interruptor en la posición **O** (parada)
- Desconectar el enchufe de la red de alimentación
- Separar el grupo de picado del grupo motor
- Desmontar en secuencia la corona (A), la placa (P), la cuchilla (B) y el tornillo sin fin (E)
- Eliminar el material extraño del interior de la picadora

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

Como se ha indicado anteriormente, al final de cada elaboración, después de detener el motor con el interruptor, se recomienda desconectar el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de desmontaje o limpieza.

No tirar del cable eléctrico para desconectar la clavija (ver fig. 4).

Para desconectar el cuerpo del motor es suficiente aflojar el volante (V) girándolo algunas veces y extraer el grupo de trabajo sacándolo horizontalmente de su alojamiento. Realizando la secuencia inversa respecto al montaje es posible separar los diferentes componentes y por tanto efectuar en los mismos las operaciones de limpieza, lavado y secado.



IMPORTANTE

Para la operación de lavado usar solo agua (posiblemente caliente) y detergente neutro para vajilla. Para la limpieza no usar absolutamente productos ácidos o cáusticos que podrían dañar el producto de forma irreparable o bien originar condiciones peligrosas para el usuario.

Para mantener la picadora en perfectas condiciones para su uso se recomienda secarla muy bien después de las operaciones de limpieza y



lavado, sobre todo el grupo de trabajo. Si no está previsto el uso de la picadora durante un tiempo prolongado, una conservación perfecta del grupo de trabajo de hierro fundido puede ser garantizada mediante una ligera lubricación superficial con aceite idóneo para el contacto con alimentos.

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE LAS HERRAMIENTAS QUE PUEDEN INSTALARSE EN LA MÁQUINA

La máquina ha sido diseñada con una placa **(P)** con orificios de 6/8 mm diámetro, pieza conforme a la normativa vigente. Para efectuar elaboraciones diferentes es posible montar placas **(P)** con orificios de diámetro menor respecto a la suministrada por el fabricante, sin que esto modifique las características funcionales. Para posibles suministros consultar la TAB. A. **F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE-** se exime de toda responsabilidad por posibles accidentes causados por el uso en la máquina **“PICADORA ELÉCTRICA”** de placas con orificios de diámetro superior a 8 mm y espesor inferior a 5 mm, disponibles en el mercado puesto que se usan en picadoras manuales; el uso de estas placas (sin la adopción de protecciones específicas que restablezcan las medidas de seguridad dentro de los límites requeridos) viola los parámetros de seguridad previstos por las normas vigentes (ver Fig. 6).

MANTENIMIENTO

Los órganos sujetos a desgaste son esencialmente las piezas cortantes, en este caso la cuchilla y la placa perforada. Controlar regularmente el estado de las mismas. El afilado y la sustitución cuando sea necesario debe ser realizado por personal competente. Controlar de vez en cuando las condiciones del casquillo **(D)** interpuesto entre el tornillo sin fin y el cuerpo: si se nota un desgaste anómalo sustituirlo para evitar posibles daños a otras partes de la máquina. Para eventuales recambios, se recomienda utilizar recambios originales producidos por el fabricante para evitar inconvenientes debidos a características de producción diferentes. Especificar en el pedido el modelo, el número de serie de la máquina en cuestión (el número de serie se indica en la placa ubicada en el grupo de potencia **(MT)** y el número de referencia de la pieza (ver fig. 1). Para los modelos con reductor en baño de aceite (ver tabla adjunta) atenerse a las

normas indicadas a continuación:

- El reductor es suministrado con aceite MOBILGEAR 600 XP 680 (Viscosidad cSt a 40°C 680; Viscosidad cSt a 100° 39,2 ISO 680). Para un funcionamiento correcto y duradero se recomienda sustituirlo después de aprox. 300 horas de trabajo por el mismo o por aceites similares para reductores con igual viscosidad.

• Modelos con MT 1 (ver fig. 2):

Para el llenado posicionar el grupo motorreductor **(MT)** en posición vertical, desenroscar el tapón del aceite **(10)** ubicado en la parte delantera del reductor y verter el aceite indicado anteriormente hasta el nivel marcado por el indicador situado en el mismo tapón del aceite, luego colocar el grupo motorreductor en su posición horizontal (posición de trabajo).

- Para cambiar el aceite, desenroscar el tapón de aceite, drenar el aceite que se desea sustituir del grupo motorreductor **(MT)** y dejarlo escurrir completamente. Introducir una cantidad de aceite nuevo, por la boca de llenado, de aprox. 125 cm³ (unas tres tazas pequeñas de café) y luego cerrar el tapón.

Cabe recordar que el aceite sustituido en el reductor no debe dispersarse en el ambiente, sino eliminarse conforme a las normas actualmente vigentes.

PARADAS ACCIDENTALES

En caso de parada accidental de la máquina durante la elaboración, antes de proceder al análisis de la causa, es preciso interrumpir inmediatamente la alimentación eléctrica del motor, colocando el interruptor en posición **O** y luego desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente.

Después de esto:

- Si la parada se debe a la falta de corriente de alimentación por avería en la red, no volver a conectar la máquina a la toma hasta que se restablezcan las condiciones normales de la red.
- En caso de parada debido a un esfuerzo excesivo, desmontar el grupo de corte, después de haberlo desconectado mecánicamente del grupo motor, y eliminar las posibles causas de bloqueo.
- Si las causas del inconveniente derivan del motorreductor, contactar con el vendedor para que el fabricante realice los controles necesarios.





ΠΡΟΣΟΧΗ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε και ακολουθήστε τις παρούσες οδηγίες πριν τη χρήση του μηχανήματος και αποθηκεύστε τις μαζί με αυτό. Σε περίπτωση που χρειάζεστε ένα επιπλέον αντίγραφο του εγχειριδίου των οδηγιών, στείλτε e-mail στη διεύθυνση **facem@facem.com**.
- Το μηχάνημα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ένα χειριστή εφόσον δεν έχει σχεδιαστεί για ταυτόχρονη χρήση από περισσότερα άτομα.
- Χρησιμοποιήστε το μηχάνημα μόνο για το σκοπό για τον οποίο έχει σχεδιαστεί.
- Χρήσεις διαφορετικές από τη συγκεκριμένη για το άλεσμα κρέατος και ψαριού εκτός του ότι ακυρώνουν το δικαίωμα της εγγύησης, μπορούν επίσης να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια.
- Πριν αρχίσετε οποιαδήποτε εργασία βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα σώματα στη μονάδα αλέσματος και ότι έχει πλυθεί σχολαστικά.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα του δικτύου αντιστοιχούν σε εκείνες που υποδεικνύονται στην πινακίδα της μονάδας κινητήρα και ότι η πρίζα είναι επίσης ανάλογη του ρεύματος που απορροφάται από το μηχάνημα (η απορρόφηση αναγράφεται στην πινακίδα).
- **Μην ενεργοποιείτε το μηχάνημα χωρίς να έχετε τοποθετήσει το προϊόν που θέλετε να επεξεργαστείτε. Ακόμη και μια σύντομη “χωρίς φορτίο” επεξεργασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα εξαρτήματα του μηχανήματος και να υπερθερμάνει τον κινητήρα. Οι ζημιές που προκαλούνται συχνά είναι ανεπανόρθωτες και δεν καλύπτονται από την εγγύηση του προϊόντος.**
- Μην υπερφορτώνετε το μηχάνημα και δώστε τη μ έ γ ι σ τ η προσοχή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και ελλιπή γνώση εφόσον τελούν υπό επίβλεψη ή σε περίπτωση που έχουν λάβει

οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και γνωρίζουν τους κινδύνους που έχουν σχέση με αυτήν.

- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε καθαρό και σε τάξη το χώρο εργασίας.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που αποτελούν ευθύνη του χρήστη δεν πρέπει να διενεργούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Οποιοσδήποτε τύπος εργασίας, είτε είναι καθαρισμός, έλεγχος του προϊόντος αλέσματος, ρύθμιση, συναρμολόγηση κλπ., πρέπει να διενεργείται πάντα με σταματημένο το μηχάνημα ή με το διακόπτη στη θέση **Ο** (βλ. εικόνα 5) και το φως του καλωδίου αποσυνδεδεμένο από την ηλεκτρική πρίζα. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπονται ακούσιες ενεργοποιήσεις σε φάση διαφορετική από αυτή της λειτουργίας.
- Δώστε μεγάλη προσοχή στο μαχαίρι που υπάρχει (B) το οποίο μπορεί να προκαλέσει τυχαία κοψίματα. Χειριστείτε με προσοχή το εξάρτημα αυτό.
- **Μην βυθίζετε ποτέ το μηχάνημα στο νερό και μην το πλένετε με**

μηχάνημα εκτόξευσης πίδακα ύδατος υψηλής πίεσης ή κάτω από πίδακες νερού: είναι μια ηλεκτρική συσκευή!

- Ο ρευματολήπτης της πρίζας ρεύματος που έχετε πρέπει υποχρεωτικά να έχει γείωση και η ηλεκτρική σας εγκατάσταση να είναι εξοπλισμένη με μαγνητοθερμικό διακόπτη (διπολικό σύστημα διάσωσης).
- Σε περίπτωση που έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή άλλα ηλεκτρικά μέρη, κάθε επέμβαση πρέπει να διενεργείται μόνο από τον κατασκευαστή μέσω της Υπηρεσίας τεχνικής υποστήριξης ή από εξειδικευμένο άτομο, ενημερωμένο για τους κινδύνους που προκύπτουν από επεμβάσεις σε προϊόντα με ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά, αξεσουάρ και καλώδιο τροφοδοσίας **TRE SPADE**.
- Το μηχάνημα προορίζεται για χρήση στο οικιακό περιβάλλον. Ορισμός των “οικιακών συσκευών”: πρόκειται για ηλεκτρικές συσκευές του σπιτιού, που χρησιμοποιούνται κατά κανόνα στο οικιακό περιβάλλον για τις συνηθισμένες δουλειές και μπορούν να χρησιμοποιούνται επίσης και από άτομα χωρίς



ειδίκευση στις συνήθειες “οικιακές” εργασίες, σε χώρους όπως:

- Καταστήματα, γραφεία και άλλους ανάλογους χώρους εργασίας
- Γεωργικές εκμεταλλεύσεις
- Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα
- Σε περιβάλλοντα όπως bed & breakfast

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Καθώς το παρόν μηχανήμα έχει σχεδιαστεί ειδικά για το άλεσμα του κρέατος, δεν συνιστάται χρήση διαφορετική από την αρχική λειτουργία. Επομένως, σας προειδοποιούμε ότι κάθε ακατάλληλη χρήση ή σε κάθε περίπτωση χρήση διαφορετική από την αρχική, εκτός από την ακύρωση του δικαιώματος της εγγύησης (διαβάστε τους όρους στο συνημμένο πιστοποιητικό του κάθε μηχανήματος), μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα εξαρτήματα με αποτέλεσμα να μην μπορεί να εκτελεστεί η αρχική λειτουργία. Η **F.A.C.E.M. SpA -TRE SPADE-** δεν φέρει καμία ευθύνη για μη ολοκληρωμένες ή εσφαλμένες μεταφράσεις σε άλλες γλώσσες των παρόντων οδηγιών.

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

- Το προϊόν που πρέπει να εισάγεται πρέπει να είναι μόνο μη κατεψυγμένο κρέας ή μη κατεψυγμένο ψάρι
- Το προϊόν διατροφής που εισάγεται δεν πρέπει να υπερβαίνει τη θερμοκρασία των 7°C.
- Το προϊόν διατροφής που εισάγεται δεν πρέπει να παραμένει για μεγάλο χρονικό διάστημα (το μέγιστο 0,5 ώρες) μέσα στη συσκευή, πέρα του αναγκαίου χρόνου της επεξεργασίας.
- Τα ακόλουθα εξαρτήματα του μηχανήματος δεν καλύπτονται από τους γενικούς όρους της εγγύησης εφόσον υπόκεινται σε συνήθη φθορά:
 - πλάκα
 - μαχαίρι

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το μηχανήμα αποτελείται κατά κύριο λόγο από δύο βασικά μέρη:

α) Μια μονάδα ισχύος ή μονάδα κινητήρα (**MT**), που προορίζεται για την παροχή κίνησης. Είναι εξοπλισμένη με ηλεκτροκινητήρα που διαθέτει ειδικό διακόπτη εκκίνησης και καλώδιο τροφοδοσίας, μετάδοση ισχύος και βάση για τη στήριξη της επιφάνειας εργασίας.

Επί αυτού δεν χρειάζονται (κατ' εξαίρεση σε περιπτώσεις έκτακτης συντήρησης που καλό είναι να διενεργείται από την κατασκευάστρια εταιρεία) παντός είδους επεμβάσεις, αντιθέτως συνιστάται να μην επεμβαίνετε με κανένα τρόπο παρά μόνο για συγκεκριμένες διαδικασίες που προβλέπονται από τους κανονισμούς χρήσης που υπάρχουν. β) Η μονάδα εργασίας, που αποτελείται από περισσότερα στοιχεία κατασκευής που περιγράφονται στη συνέχεια, για να μπορεί να εκτελεί τη λειτουργία της πρέπει να συνδέεται σταθερά με τη μονάδα κινητήρα (**MT**).

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (βλ. εικ. 1)

Προετοιμάστε τη μονάδα κινητήρα τοποθετώντας την στην επιφάνεια εργασίας. Αποσυναρμολογήστε στα διάφορα εξαρτήματα το συναρμολογημένο σώμα της μηχανής κιμά, ξεβιδώνοντας πλήρως την κορώνα με σπείρωμα (**A**) και στη συνέχεια αφαιρέστε από το σώμα (**C**) τη διάτρητη πλάκα (**P**), το μαχαίρι (**B**) και τη βιδωτή έλικα (**E**). Σας συνιστούμε να πλένετε σχολαστικά και να στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται στη φάση αυτή, συμπεριλαμβανομένης της πλαστικής πρέσας (**L**) και της χόανης (**T**). Φυσικά το πλύσιμο δεν πρέπει να περιλαμβάνει τη μονάδα κινητήρα (**MT**).

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (βλέπε εικ. 1)

ΠΡΟΣΟΧΗ: Στη φάση αυτή, η μονάδα ισχύος (**MT**) πρέπει να βρίσκεται με το διακόπτη στη θέση στάσης (**O**) και το φως του ηλεκτρικού καλωδίου αποσυνδεδεμένο από το δίκτυο τροφοδοσίας.

- Εισάγετε το σώμα (**C**) στην ειδική θέση της μονάδας κινητήρα (**MT**) αφού έχετε αποσυναρμολογήσει εν μέρει το χειροτροχό στερέωσης (**V**), διασφαλίζοντας ότι το σώμα με το στόμιο εισαγωγής κρέατος είναι στραμμένο





προς τα επάνω και ότι έχει εισαχθεί καλά στη θέση του. Στερεώστε τα όλα βιδώνοντας το χειροτροχό (V) έως κάτω χωρίς να πιέσετε υπερβολικά το κλείδωμα.

- Αν το σώμα έχει συναρμολογηθεί σωστά δεν πρέπει να βγαίνει ούτε να περιστρέφεται στη θέση του.
- Εισάγετε οριζοντίως την έλικα (E) από την πλευρά του αυλακωτού άξονα, στο σώμα (C), κατευθύνοντάς την πάνω στο δακτύλιο (D), (εξάρτημα που βρίσκεται μέσα στο σώμα (C)).
- Στη φάση αυτή περιστρέψτε ελαφρά την έλικα (E) έτσι ώστε να διευκολυνθεί η εισαγωγή της ζεύξης στο σημείο λήψης ισχύος του κινητήρα.
- Εισάγετε με τη σειρά στον πείρο, με τον πίνακα προώθησης να προεξέχει από την έλικα.
- Το μαχαίρι (B) με το αιχμηρό τμήμα στραμμένο προς έξω (βεβαιωθείτε για τη σωστή τοποθέτηση του πίνακα προώθησης) και τη διάτρητη πλάκα (P), θα πρέπει να τοποθετείται με το επίπεδο μέρος στραμμένο προς το αιχμηρό σημείο του μαχαριού.
- Επαληθεύστε ότι η εξωτερική εγκοπή της πλάκας έχει τοποθετηθεί στο ειδικό δόντι στερέωσης (πείρος) που βρίσκεται στο σώμα, έτσι ώστε να μην μπορεί να περιστραφεί όταν εισαχθεί στο σώμα.
- Ασφαλίστε τα όλα βιδώνοντας την κορώνα με σπείρωμα (A) στο αντίστοιχο σπείρωμα πάνω στο σώμα. **Σας συνιστούμε να μην πιέζετε την εμπλοκή με διάφορα εργαλεία: η χειροκίνητη στερέωση είναι αρκετή.**
- **Μόνο στο σημείο αυτό, αφού έχετε επαληθεύσει προσεκτικά ότι ο διακόπτης του κινητήρα είναι στη θέση Ο (βλέπε εικ. 5), μπορείτε να βάλετε το φως στην ηλεκτρική πρίζα.**
- Η συσκευή είναι έτοιμη να λειτουργήσει και μπορείτε να την ενεργοποιήσετε πατώντας στο διακόπτη (θέση 1στην εικ. 5) που βρίσκεται στον κινητήρα.
- Στη συνέχεια βάλτε το κρέας που θέλετε να επεξεργαστείτε στη χοάνη και εισάγετέ το στο στόμιο διευκολύνοντας την εισαγωγή μόνο με τη βοήθεια της πρέσας (L) και ποτέ με τα χέρια.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Γίνεται αντιληπτό ότι το στόμιο εισαγωγής του κρέατος/ ψαριού στο σώμα έχει ηθελημένα

διαστάσεις τέτοιες που να εμποδίζουν την εκούσια ή τυχαία εισαγωγή των άνω άκρων στη δυνητικά επικίνδυνη περιοχή. Για κανένα λόγο δεν θα πρέπει να τροποποιείται ή να παραβιάζεται εφόσον στην περίπτωση αυτή θα μπορούσε να τεθεί σε κίνδυνο η ακεραιότητα του χειριστή.

Είναι καλή πρακτική να μην λειτουργείτε το μηχάνημα χωρίς φορτίο ούτως ώστε να μην φθείρεται άσκοπα το σύστημα κοπής και να μην επισημαίνεται κάποια ανώμαλη υπερθέρμανση του κινητήρα. Επομένως σας συνιστούμε να σταματάτε το μηχάνημα από το διακόπτη κάθε φορά που πρέπει να διακόψετε τη λειτουργία άλεσης του κιμά/ψαριού. Σε περίπτωση τυχαίας εισαγωγής ενός ξένου σώματος (για παράδειγμα κόκαλα, δέρμα, αγκάθια ψαριού κ.λπ.) που θα μπορούσε να προκαλέσει μια ξαφνική στάση του μηχανήματος, η σωστή διαδικασία παρέμβασης είναι η εξής: **Για τα μοντέλα όπου προβλέπεται ο διακόπτης/μετατροπέας (βλέπε εικ. 5):**

- Τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση **Ο (στάση)**
- Ενεργήστε στο διακόπτη/μετατροπέας μεταφέροντάς τον για λίγο στη θέση 2 (1 ή 2 δευτερόλεπτα), ξεμπλοκάροντας έτσι με αριστερόστροφη περιστροφή την έλικα
- Τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση **Ο** για να σταματήσετε την κίνηση
- Αποσυνδέστε το φως από το δίκτυο τροφοδοσίας
- Αποσυνδέστε τη μονάδα άλεσης από τη μονάδα κινητήρα
- Προχωρήστε στην αποσυναρμολόγηση αρχίζοντας από την κορώνα **(A)**, πλάκα **(P)**, μαχαίρι **(B)**, έλικα **(E)**
- Αφαιρέστε το ξένο υλικό από το εσωτερικό της μηχανής κιμά

Για τα μοντέλα όπου προβλέπεται διακόπτης (βλέπε εικ. 5):

- Τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση **Ο (στάση)**
- Αποσυνδέστε το φως από το δίκτυο τροφοδοσίας
- Αποσυνδέστε τη μονάδα άλεσης από τη μονάδα κινητήρα
- Προχωρήστε στην αποσυναρμολόγηση αρχίζοντας από την κορώνα **(A)**, πλάκα **(P)**, μαχαίρι **(B)**, έλικα **(E)**
- Αφαιρέστε το ξένο υλικό από το εσωτερικό της μηχανής κιμά





ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, στο τέλος κάθε επεξεργασίας, αφού έχετε σταματήσει τον κινητήρα από το διακόπτη, είναι καλή πρακτική να αποσυνδέετε το ρευματολήπτη από την ηλεκτρική πρίζα πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού. **Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να αποσυνδέσετε το φις (βλέπε εικ. 4).** Για να αποσυνδέσετε το σώμα από τον κινητήρα απλά χαλαρώστε μερικές στροφές το χειροτροχό (V) και βγάλτε το συγκρότημα εργασίας τραβώντας το οριζόντια από τη θέση του. Ακολουθώντας την αντίστροφη ακολουθία σε σχέση με τη συναρμολόγηση μπορείτε να διαχωρίσετε τα διάφορα εξαρτήματα και κατά συνέπεια να εκτελέσετε τις εργασίες καθαρισμού, πλυσίματος και στεγνώματος.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Για τη διαδικασία πλυσίματος χρησιμοποιήστε μόνο νερό (κατά προτίμηση ζεστό) και ουδέτερο απορρυπαντικό για σκεύη. Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση όξινα ή καυστικά προϊόντα που θα μπορούσαν να καταστρέψουν ανεπανόρθωτα το προϊόν ή να προκαλέσουν επικίνδυνες καταστάσεις για το χειριστή.

Για να διατηρείτε τη μηχανή κιμά σε άριστες συνθήκες χρήσης θα πρέπει να διενεργείτε πάντα μετά τις διαδικασίες καθαρισμού και πλυσίματος ένα σωστό στέγνωμα, κυρίως της μονάδας εργασίας.

Αν δεν χρησιμοποιείτε τη μηχανή κιμά για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορείτε να εξασφαλίσετε μια άριστη διατήρηση της μονάδας εργασίας από χυτοσίδηρο κάνοντας ένα ελαφρύ επιφανειακό γρασάρισμα με κατάλληλο λάδι στην επαφή τροφοδοσίας.

ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΘΟΥΝ ΣΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ

Το μηχανήμα εξοπλισμένο με πλάκα (P) έχοντας διάμετρο οπών ίση με 6/8 mm, συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία. Αν πρέπει να

εκτελέσετε διάφορες επεξεργασίες μπορείτε να συναρμολογήσετε πλάκες (P) με οπές διαμέτρου μικρότερες από εκείνη που παρέχεται από τον κατασκευαστή, χωρίς κάτι τέτοιο να τροποποιεί τα λειτουργικά χαρακτηριστικά. Για τυχόν προμήθειες ανατρέξτε στον ΠΙΝ. Α. Η **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPA-DE-** δεν φέρει καμία ευθύνη για πιθανά ατυχήματα από τη χρήση της **“ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΚΙΜΑ”** με διάμετρο οπής πλάκας άνω των 8 mm και πάχος κάτω των 5 mm, που διατίθεται άμεσα στην αγορά, εφόσον μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε χειροκίνητες μηχανές κιμά. Χρησιμοποιώντας αυτές τις πλάκες, παύουν να τηρούνται πλέον (χωρίς να υιοθετούνται ειδικά συστήματα προστασίας με σκοπό να εξασφαλίζουν μέτρα ασφαλείας εντός των ορίων που απαιτούνται) οι παράμετροι ασφαλείας που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία (βλέπε εικ. 6).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τα όργανα που υπόκεινται σε φθορά βασικά είναι τα αιχμηρά εργαλεία. Στην περίπτωση αυτή το μαχαίρι και η διάτρητη πλάκα. Ελέγχετε συνεχώς την κατάστασή τους, αναθέτοντας σε καταρτισμένο προσωπικό το ακόνισμά τους και αντικαθιστώντας τα αν κρίνεται απαραίτητο. Ελέγχετε κατά καιρούς τις συνθήκες του δακτυλίου (D) που βρίσκεται ανάμεσα στην έλικα και το σώμα: σε περίπτωση ανώμαλης κατανάλωσης φροντίστε και σε αυτήν την περίπτωση για την αντικατάστασή του, για την αποφυγή ζημιών σε άλλα όργανα του μηχανήματος. Για τυχόν ανταλλακτικά σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα γνήσια ανταλλακτικά του κατασκευαστή ούτως ώστε να αποτρέπονται προβλήματα που οφείλονται στα διαφορετικά παραγωγικά χαρακτηριστικά. Καθορίστε κατά σειρά το μοντέλο, το σειριακό αριθμό του μηχανήματος που έχετε (ο σειριακός αριθμός υποδεικνύεται στην πινακίδα πάνω στη μονάδα ισχύος (MT) και τον αριθμό αναφοράς του εξαρτήματος (βλέπε εικ. 1). Για μοντέλα με μειωτήρα με λουτρό λαδιού (βλέπε τη συνημμένη πινακίδα) συμμορφωθείτε με τα πρότυπα που ακολουθούν στη συνέχεια:

- Ο μειωτήρας παρέχεται με λάδι MOBILGE-AR 600 XP 680 (Ιξώδες cSt στους 40°C 680. Ιξώδες cSt στους 100° 39,2 ISO 680). Για μια σωστή λειτουργία που αντέχει στο χρόνο σας





προτείνουμε να τον αντικαθιστάτε με το ίδιο ή με παρόμοια λάδια για μειωτήρες με ίδιο ιξώδες, μετά από 300 ώρες λειτουργίας περίπου.

Μοντέλα με κινητήρα 1 (βλέπε εικ. 2):

- Για την πλήρωση, τοποθετήστε τη μονάδα μειωτήρα (**MT**) σε κατακόρυφη θέση, ξεβιδώστε το καπάκι λαδιού (10) στο μπροστινό μέρος του μειωτήρα και χύστε το λάδι που αναφέρθηκε παραπάνω έως τη στάθμη που υποδεικνύεται από τη ενδεικτική λυχνία πάνω στο ίδιο το καπάκι, μόλις η μονάδα μειωτήρα επανέλθει στην οριζόντια θέση (θέση λειτουργίας).
- Για την αλλαγή λαδιού ξεβιδώστε το καπάκι λαδιού αφήνοντας να εξέλθει από τη μονάδα κινητήρα με μειωτήρα στροφών (**MT**) το λάδι που πρόκειται να αντικαταστήσετε αφήνοντάς το να στραγγίξει καλά. Εισάγετε το νέο λάδι από το καπάκι σε ποσότητα περίπου 125 cm³ (περίπου δύο φλιτζανάκια του καφέ), ξανακλείνοντας στη συνέχεια το καπάκι.

Σας υπενθυμίζουμε ότι το λάδι αντικατάστασης στο μειωτήρα δεν πρέπει να απορρίπτεται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθεται σύμφωνα με τους κανονισμούς που ισχύουν επί του παρόντος.

ΑΠΡΟΟΠΤΕΣ ΣΤΑΣΕΙΣ

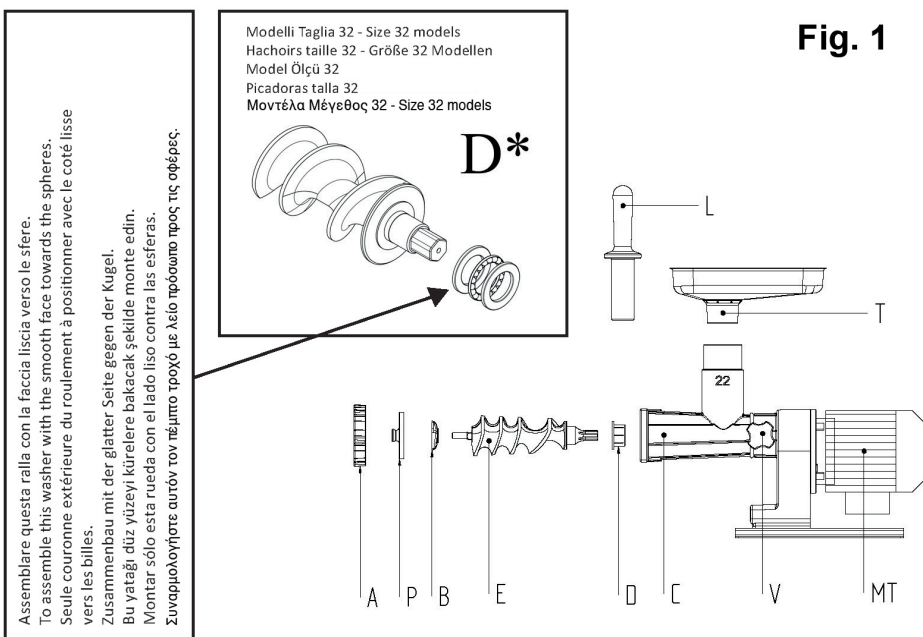
Σε περίπτωση απρόοπτης στάσης του μηχανήματος κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, πριν αναζητήσετε την αιτία, θα πρέπει να διακόψετε με πολύ προσοχή την ηλεκτρική τροφοδοσία του κινητήρα, τοποθετώντας το διακόπτη στη θέση **O** και στη συνέχεια να αποσυνδέσετε από την ηλεκτρική πρίζα το καλώδιο τροφοδοσίας.

Μετά από αυτό:

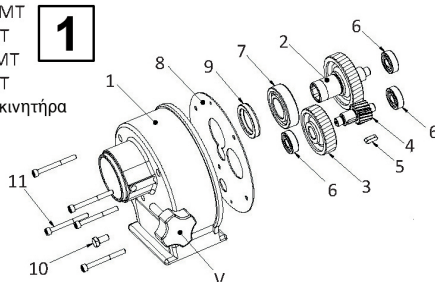
- Αν η στάση οφείλεται στη διακοπή του ρεύματος τροφοδοσίας λόγω βλάβης στο δίκτυο, αποκαταστήστε πρώτα τις κανονικές συνθήκες του δικτύου και στη συνέχεια συνδέστε ξανά το μηχανήμα στην πρίζα.
- Αν η στάση οφείλεται σε υπερβολική καταπόνηση προχωρήστε στην αποσυναρμολόγηση της μονάδας εργασίας αφού την έχετε αποσυνδέσει μηχανικά από τη μονάδα κινητήρα και εξαλείψτε τις πιθανές αιτίες της εμπλοκής.
- Αν η αιτία του προβλήματος αφορά τη μονάδα

κινητήρα με μειωτήρα στροφών, επικοινωνήστε με το μεταπωλητή ούτως ώστε να διενεργηθούν οι απαραίτητοι έλεγχοι από τον κατασκευαστή.





Modello MT
Model MT
Modèle MT
Model MT
Μοντέλο κινητήρα



Modello MT
Model MT
Modèle MT
Model MT
Μοντέλο κινητήρα

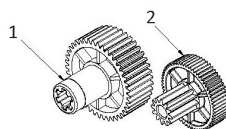
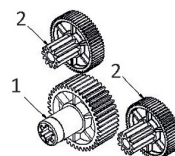


Fig. 2

Modello MT
Model MT
Modèle MT
Model MT
Μοντέλο κινητήρα



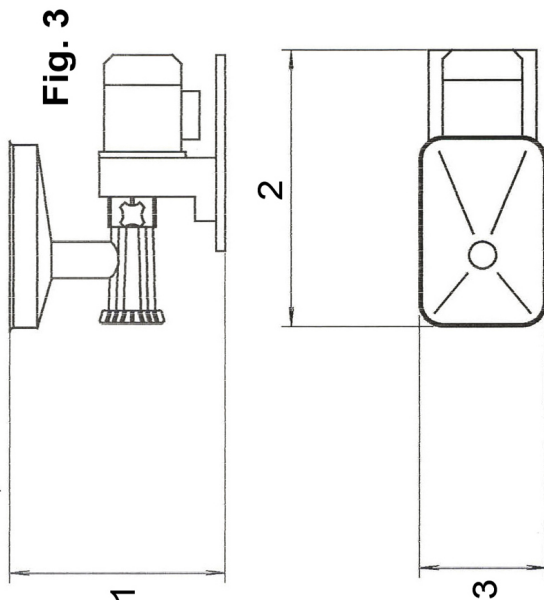


Fig. 3

Il Produttore si riserva la facoltà di cambiare in qualunque momento, e senza preavviso, pesi e misure degli articoli pur mantenendo le caratteristiche di impiego.

The Manufacturer reserves himself the right to change, without notice, weight and dimensions of the articles, holding up the technical characteristics of the machines.

Le Producteur se réserve le droit de changer, sans aucun préavis, poids et dimensions des articles, en maintenant les caractéristiques techniques des machines.

Der Hersteller behaltet sich das Recht vor, jederzeit und ohne Voranzeige, Gewichte und Größe der Artikel zu ändern, obwohl die Anwendungseigenschaften unverändert bleiben.

Üretici, kullanımlı özelliklerini korurken, herhangi bir zamanda bildirime bulunmaksızın öğelerin ağırlıklarını ve boyutlarını değiştirme hakkını saklı tutar.

El Productor se reserva la facultad de cambiar en cualquier momento, y sin preaviso, pesos y medidas de los artículos incluso manteniendo las características de empleo.

Ο κατασκευαστής φέρει το δικαίωμα να αλλάζει, ανά πάσα στιγμή και χωρίς προειδοποίηση, βάρος και μέτρα των αντικείμενων διατηρώντας ωστόσο τα χαρακτηριστικά χρήσης.

Fig. 4

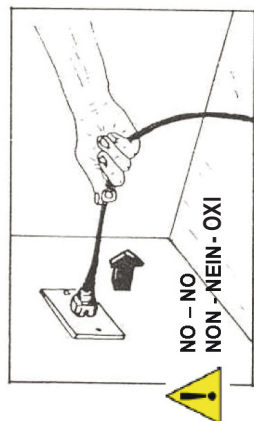
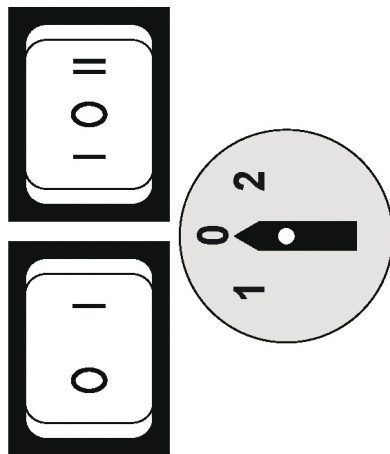


Fig. 5



RICAMBI: 1) Dal numero di serie sulla targhetta CE individuare in tabella il relativo modello MT; 2) Dallo schema di quel modello MT ricavare il relativo codice di ricambio sia il numero di serie sulla targhetta CE. Se la targhetta CE non è presente sulla vostra macchina, indicare il codice (tipo) riportato sulla targhetta motore ed il nome commerciale del prodotto.
SPARE PARTS: 1) By the serial number on the CE label find out the related model MT on the label; 2) By the sketch of that model MT find out the code of the spare part. Please tell to the spare supplier both the code of the spare part and the serial number on the CE label. Furthermore, always tell him the code (tipo) indicated on your machine, please tell the code (tipo) indicated on the motor tag and the item's commercial name.

PIECES DE RECHANGE: 1) Cherchez sur la plaquette CE le numéro de série de l'hachoir et repérez dans le tableau le code de la pièce de rechange. Donnez au revendeur soit le code de la pièce de rechange soit le numéro de série indiqué sur la plaquette CE. Donnez lui aussi le code (tipo) indiqué sur la plaquette CE, indiquez s.v.p. le code (tipo) indiqué sur la plaquette moteur et le nom commercial du produit.

ERSATZTEILEN: 1) Aus der Seriennummer auf dem Schild CE, das betreffende Modell "MT" in der Tabelle identifizieren. 2) Aus dem Plan dieses Modell "MT" die gewünschte Ersatzteilnummer herausfinden. Die Ersatzteilnummer und die Seriennummer auf dem CE Schild der Ersatzabbeilung mitteilen. Falls keinem CE Schild auf dem Gerät herausfinden, den auf dem Motorschild angegebenen Code (tipo) und den Produkthandelsname der Ersatzabbeilung sind mitzuteilen.

YEDEK PARÇALAR: 1) CE tabelası üzerindeki seri numarasından, tablodaki ilgili MT (motor ünitesi) modelini belirleyiniz. 2) Bu MT model "emasından" ilgili yedek parça kodunu edinin. Yedek parça satıcınıza hem yedek parçanın kodunu hem de CE tabelası üzerindeki seri numarasını verin. Makinenin CE tabelası mevcut değilse, motor tabelası üzerinde belirtilen kodu (tipi) ve ürünün ticari adını gösterin.

REPUESTOS: 1) Mediante el número de serie en la placa CE, localizar en la tabla el modelo MT correspondiente. 2) En el diagrama de ese modelo MT, localizar el código correspondiente del repuesto. Dar al vendedor de repuestos, tanto el código de la pieza como el número de serie presente en la placa CE. Si la placa CE no está presente en su máquina, indique el código (tipo) presente en la placa del motor y el nombre comercial del producto.

ΑΝΤΑΓΙΑΚΤΑ: 1) Από το οπίσθιο άψίδιο στην τρυκίδα CE προσδιορίστε τον κωδικό (τύπο) του αναπλάστου που υπάρχει στο όργανό σας. 2) Από το διάγραμμα αυτού του μοντέλου κινητήρα προσκτήστε το σχετικό κωδικό του ανταλλακτικού. Παράχετε στον οπικόδο ανταλλακτικών τον κωδικό του ανταλλακτικού και το οπίσθιο άψίδιο στην τρυκίδα CE. Αν έχετε τον μηχανισμό στην μοδελό του κινητήρα να το εμποδίσω άμεσα του προϊόντος.

TAB. A

Scheiben für elektrischen Fleischwäler - Elektriki et kyma makindien için levhalar - Placas para picadoras de carne eléctricas - Plakes για ηλεκτρικής μηχανής κρέα		Diametro dei fori per le piastre auto affilanti in acciaio inox Holes diameter for self sharpening stainless steel plates Diamètre des trous des plaques autoaffilantes en acier inox Durchmesser der Löcher für Selbstschärfungsscheiben aus rostfreiem Stahl Kendi kendini bileyen paslanmaz çelik levhalar için delik çapı Diametro de los orificios de las placas autoafilantes de acero inoxidable Διάμετρος οπών για αυτοσκαλίζουσες πλάκες από ανοξείδωτο χάλυβα [mm]	
Taglia del tritacarne Meat mincer size Taille de l'hachoir Fleischwälggröße Et kyma makinesinin boyutu Dimensión de la picadora Μέγεθος της μηχανής κρέα	8 12 22 32	3 3 3	4,5 4,5 4,5 4,5 6 6 8 8

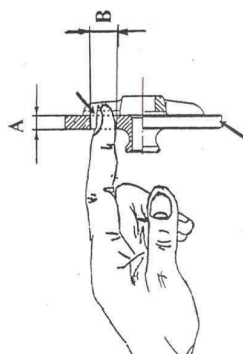
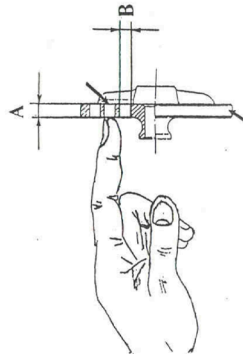


FIG. 6



NO Spessore A minore di 5 mm. Diametro fori piastra maggiori di 8 mm.
 NO Thickness A less than 5 mm. Diameter of plate holes more than 8 mm.
 NO Epaisseur A inférieure à 5 mm. Diamètre des trous de plaque supérieur à 8 mm.
 NEIN Starke A niedriger als 5 mm. Scheibendurchmesser höher als 8 mm.
 HAYIR 5 mm'den küçük kalınlık. 8 mm'den büyük levha delik çapı.
 NO Espesor A inferior a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa superior a 8 mm.
 OXI Πάχος Α κατώτερο των 5 mm. Διάμετρος οπών πλάκας μεγαλύτερη από 8 mm.

SI Spessore A maggiore o uguale a 5 mm. Diametro fori piastra minori o uguali a 8 mm.
 YES Thickness A 5 mm or more. Diameter of plate holes 8 mm or less.
 OUI Epaisseur A supérieure ou égale à 5 mm. Diamètre des trous de plaque inférieur ou égal à 8 mm.
 JA Starke A holder oder gleich 5 mm. Scheibendurchmesser niedriger oder gleich 8 mm.
 EVET 5 mm'den büyük veya e'it kalınlık. 8 mm'den küçük veya e'it levha delik çapı.
 SI Espesor A mayor o igual a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa menores o iguales a 8 mm.
 ΝΑΙ Πάχος Α μεγαλύτερο ή ίσο με 5 mm. Διάμετρος οπών πλάκας μεγαλύτερη ή ίση με 8 mm.

OPZIONI
OPTIONS
OPTION
FONKSIYONLAR
OPCIONES
ΕΠΙΛΟΓΕΣ

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODEL MODELO MONTEAO	Spremiopomodoro BIG (U/I) Tomaños squeeze BIG (U/I) Presse tomates BIG (U/I) Domateskacagi BIG (U/I) Expriidor de tomate BIG (U/I) Στήφης γροβιόρος BIG (U/I)	Spremiopomodoro MED (U/I) Tomaños squeeze MED (U/I) Presse tomates MED (U/I) Domateskacagi MED (U/I) Expriidor de tomate MED (U/I) Στήφης γροβιόρος MED (U/I)	Spremiopomodoro Spremito (U/I) Tomaños squeeze Spremito (U/I) Presse tomates Spremito (U/I) Domateskacagi Spremito (U/I) Expriidor de tomate Spremito (U/I) Στήφης γροβιόρος Spremito (U/I) Tomaños	Spremiopomodoro Spremito (Mo/Mo) Tom. squeezer Spremito (Mo/Mo) Presse tomates Spremito (Mo/Mo) Domateskacagi Spremito (Mo/Mo) Expriidor de tomate Spremito (Mo/Mo) Στήφης γροβιόρος Spremito (Mo/Mo) Tom.	Set spremipomodoro (Mo) Set to squeeze tomates (Mo) Set presse tomates (Mo) Tomatenpresse-zubehör (Mo) Domateskacagi Seti (Mo) Herramienta para exprimir tomate (Mo) Στήφης γροβιόρος (Mo) Set to	Set spremipomodoro (I) Set to squeeze tomates (I) Set presse tomates (I) Tomatenpresse-zubehör (I) Domateskacagi Seti (I) Herramienta para exprimir tomate (I) Στήφης γροβιόρος (I) Set to	Set passavverdura Set to strain vegetables Set pour passer les légumes Gemüdepresse-zubehör Sebzeskacagi Seti Herramienta para pasar verduras Στήφης γροβιόρος	Plastrina inox per insaccare Filling plate Plaqueette pour ensacher Füllscheibe aus rostfreiem Stahl Paqueta inoxidable para embutir Makno avocëbëurou ykëbëu yin	Imbuti per insaccare : diametro uscita [mm] Funnels to fill sausages: diameter (0 mm) Embutits pour pousser la saucisse (0 mm) Füllrührcher : durchmesser (mm) Paqueta para embutir : çkis çapı [mm] Embutidos para embutir : diametro de saída [mm] Xuvit yin avocëbëu de osokola : diqetepoc eëbëu [mm]
8 INOX	1	*	*	*	*	*	*		10,20
12 INOX/160 ELEGANT	2	*	*	*	*	*	*		10,20
22 INOX/80	3	*	*	*	*	*	*	*	10,20,30
22 INOX	4	*						*	10,20,30
32 INOX 1,5 HP	5	*							10,20,30
32 INOX 2 HP	6	*							10,20,30
8 YOUNG	7	*	*	*	*	*	*	*	10,20
8 COMBY	8	*	*	*	*	*	*	*	10,20
12-EL ECO	9	*	*	*	*	*	*		10,20
12 EL/160 ELEGANT	10	*	*	*	*	*	*		10,20
22-EL ECO	11	*	*	*	*	*	*	*	10,20,30
22 ELEGANT PLUS	12	*	*	*	*	*	*	*	10,20,30
22-EL ELEGANT	13	*	*	*	*	*	*	*	10,20,30
32 ELEGANT	14	*	*	*	*	*	*		10,20,30
32 ELEGANT 2HP	15	*	*	*	*	*	*		10,20,30

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE HAUPTMERKMALE TEKNIK ÖZELLİKLER CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ТЕХНИКА ХАРАКТЕРИСТИКА		Hz 50	DIMENSIONI (Fig.3) DIMENSIONS (Fig.3) DIMENSIONS (Fig.3) ABMESSUNGEN (Fig.3) BOYUTLAR (Fig.3) DIMENSIONES (Fig.3) ΔΙΑΤΑΣΕΙΣ (Fig.3)				INGRANAGGI ACCIAIO IN BAGNO D'OLIO STEEL GEARS IN OIL BATH ENGRENAGES EN ACIER EN BAIN D'HUILE ZAHNRAD AUS STAHL IM ÖLBAD YAĞ LI ÇELİK DİŞ LİLER EPANAZIA XANVBA ZE AOVTPO AΛΛIOY	MODELLO MT MODEL MT MODELL MT MODEL MT MODELO MT ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΤ
MODELLO MODEL MODELE MODELL MODEL MODELO ΜΟΝΤΕΛΟ	Watt		1 (cm)	2 (cm)	3 (cm)	A dB (A)		
8 INOX	1 300	160	8,5	34,6	39,5	16,5	81,9	3
12 INOX/160 ELEGANT	2 480	160	13	37	49,5	24	75,4	3
22 INOX/80	3 600	80	17	40	50,5	24	76,3	2
22 INOX	4 1100	120	22,5	40,5	52	24	80,1	1
32 INOX 1,5 HP	5 1100	120	26	47	54	28	80,1	1
32 INOX 2 HP	6 1500	120	28	47	54	28	80,1	1
8 YOUNG	7 300	160	10	32	43	20	82,7	3
8 COMBY	8 300	160	10	32	43	20	82,7	3
12 - EL ECO	9 480	160	11,5	39	47	24	63	3
12 EL/160 ELEGANT	10 480	160	13	39	47	24	75,4	3
22 - EL ECO	11 600	80	16,5	40	50,5	24	63	2
22 - EL ELEGANT	12 600	80	16,7	40	50,5	24	63	2
22 ELEGANT PLUS	13 600	80	18	40	50,5	24	63	2
32 ELEGANT	14 1100	120	25	43	57	28	80,1	1
32 ELEGANT 2HP	15 1500	120	27,5	43	57	28	80,3	1

STANDARD : 230 V / 50 Hz - ON DEMAND : 110 V - 240 V - 380 V - 60 Hz

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!

CONDICIONES DE GARANTIA

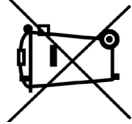
Consulta las condiciones de garantía de productos TRE SPADE en el web **www.trespade.it**
Dentro de nuestro web tiene, ot osí, la posibilidad de registrar los datos del vuestro
producto y de vuestra compra: visita **www.trespade.it** y descubre todos los beneficios.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

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

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

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 ordures ménagères est passible des sanctions prévues par les normes nationales en vigueur.

D

ACHTUNG: gemäß der Vorgaben der Europäischen 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.

TR

DİKKAT: 2012/19/UE sayılı Avrupa Direktifi'nin hükümlerine ve sonuçta düzenlenen ulusal standartlara göre **bu cihaz karışık normal kentsel atık olarak bertaraf edilemez**. Bu nedenle, kullanım ömrünü tamamladığında, doğru şekilde bertaraf edilmesi için gereken işlemler yapıldıktan sonra, söz konusu cihaz Elektrikli ve Elektronik Cihaz Atıklarına (EECA) yönelik ayrı toplama merkezlerinden birine verilmelidir. Bağlı bulunduğunuz bölgede yer alan, ayrı toplama sistemlerinin işlevselliğini, erişilebilirliğini ve yeterliliğini güvence altına alan toplama merkezinin başvurun.

Bu EECA atığı uygunsuz şekilde (veya karışık kentsel atık olarak) bertaraf eden kişiler yürürlükteki ulusal yönetmeliklerde öngörülen yaptırımlar maruz bırakılacaktır.

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.

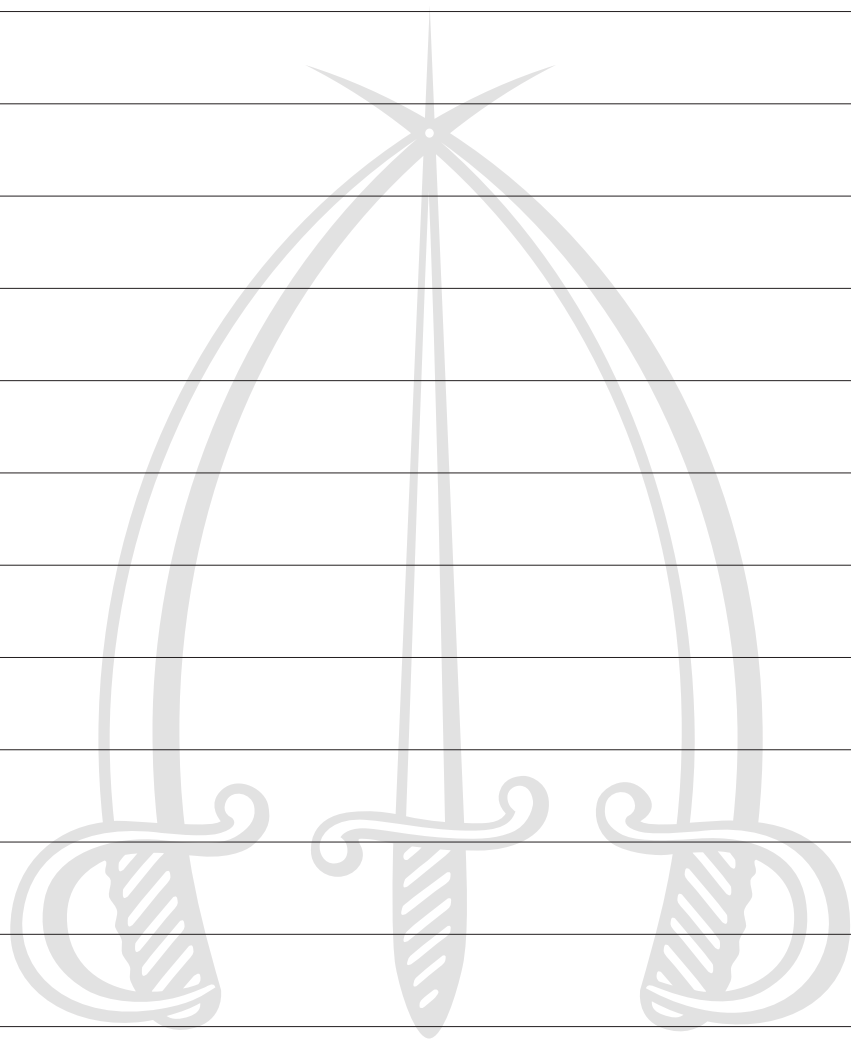
Todo aquel que elimine este equipo de manera no autorizada o como residuo urbano estará sujeto a las sanciones previstas por las normas nacionales vigentes.

GR

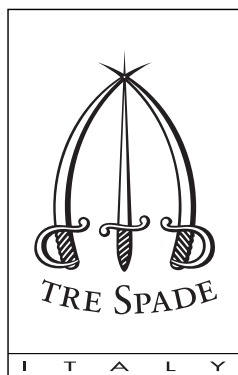
ΠΡΟΣΟΧΗ: 2012/19/UE σύμφωνα με τα προβλεπόμενα των διατάξεων της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/EE και τους μεταγενέστερους εθνικούς κανονισμούς, **ο παρών εξοπλισμός δεν μπορεί να απορριφθεί ως συνήθεις μικτό αστικό απόβλητο**. Συνεπώς, στο τέλος του κύκλου ζωής του, αφού έχουν πραγματοποιηθεί οι απαραίτητες διαδικασίες για τη σωστή απόρριψή, ο εξοπλισμός πρέπει να παραδίδεται σε ένα από τα κέντρα διαχωρισμένης αποκομής για τα απορρίμματα Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών εξοπλισμών (ΗΗΕ). Ανατρέξτε στα κέντρα διαχωρισμένης αποκομής του δήμου που ανήκει, ο οποίος διασφαλίζει τη λειτουργικότητα, την προσβασιμότητα και την επάρκεια των συστημάτων διαχωρισμένης αποκομής.

Όποιος απορρίπτει παράνομα (ή ως μικτό αστικό απόβλητο) τον παρών εξοπλισμό ΗΗΕ θα υπόκειται στις κυρώσεις που προβλέπονται από τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

NOTE



TRE SPADE



FEVTE REV.07 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124 707711 - fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it