

Opzioni Tritacarne
Opzioni Spremipomodoro
Meat mincing Attachments
Tomatoes squeezing
Attachments
Et kıyma makinesi seçenekleri
Domates sıkıcı seçenekleri



Made in Italy

Manuale di istruzione
Instruction for use
Yönerge kılavuzu

FEVST - REV 05 luglio 2018

ITALIANO

CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

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

ATTENZIONE

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare l'opzione e conservarle con essa.
- Mantenere ordine ed igiene nel locale di lavoro.
- Tenere lontano i bambini dalla zona di lavoro dell'opzione.
- Utilizzare l'opzione solo per lo scopo per il quale è stata progettata.
- Utilizzi diversi da quello per la lavorazione del prodotto oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni indicate nel certificato di garanzia allegato ad ogni macchina) possono determinare l'insorgere di condizioni non sicure.
- Non sovraccaricare l'opzione e averne la massima cura.
- Controllare bene, prima di iniziare ogni lavorazione, che non vi siano corpi estranei nel gruppo di lavoro e che lo stesso sia stato accuratamente lavato.
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto lavorato, di regolazione, di montaggio ecc., deve essere sempre eseguita con la macchina ferma, cioè l'interruttore sulla posizione zero (vedi Fig. 1) e la spina del cavo di alimentazione staccata dalla presa di corrente, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella di lavoro.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio ed accessori originali.
- Per le modalità d'uso del motoriduttore attenersi al manuale d'istruzione della macchina in vostro possesso.

ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE:

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

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta da due parti principali:

- Un gruppo di potenza o gruppo motore (**MT**), destinato a fornire il movimento. Esso è dotato di motore elettrico munito di apposito interruttore di avviamento e cavo di alimentazione, presa di forza e basamento per l'appoggio al piano di lavoro. Su di esso non sono necessari (salvi i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare dalla casa produttrice) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme d'uso.
- Un gruppo di lavoro, composto da più elementi costruttivi descritti successivamente, che per poter svolgere la propria funzione deve essere collegato solidalmente al gruppo motore (**MT**).

OPERAZIONI PRELIMINARI GENERALI

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

MESSA IN FUNZIONE

- Inserire il corpo (**C**) nell'apposita sede del gruppo motore dopo aver svitato parzialmente il volantino di fissaggio, verificando che il corpo sia con l'imboccatura di inserimento prodotto rivolta verso l'alto e che sia stato introdotto fino in fondo nella sede; fissare il tutto avvitando il volantino fino in fondo senza forzare troppo il bloccaggio.
- Se correttamente assemblato il corpo non deve poter essere estratto né poter ruotare nella sede.
- Inserire orizzontalmente l'elica (**E**), dalla parte dell'albero scanalato, nel corpo (**C**), facendola guidare sulla boccola (**D**), (particolare collocato all'interno del corpo (**C**)).
- In questa fase fare eventualmente ruotare leggermente l'elica (**E**) in modo da agevolare l'introduzione dell'innesto nella presa di forza del

motore.

- Completare il montaggio dell'opzione come descritto nella sezione specifica.
- Solo a questo punto, dopo aver verificato attentamente che l'interruttore del motore sia nella posizione O (Fig.1), si può inserire la spina nella presa di corrente.
- L'apparecchio è ora pronto al lavoro, ed è possibile avviarlo agendo sull'interruttore (posizione 1) posto sul motore.
- Caricare in seguito il prodotto da lavorare sulla tramoggia ed inserirla nell'imboccatura agevolando l'introduzione esclusivamente per mezzo del pressatoio (L) e mai con le mani.

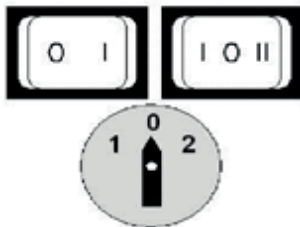


Fig. 1

IMPORTANTE:

Si avverte che l'imboccatura di inserimento del prodotto nel corpo ha volutamente dimensioni tali da impedire l'inserimento volontario o fortuito degli arti superiori in zona potenzialmente pericolosa. Per nessun motivo essa deve essere modificata o manomessa, in quanto in tal caso potrebbe verificarsi una situazione di pericolo per l'integrità dell'operatore. E' buona norma non far funzionare la macchina a vuoto allo scopo di evitare un inutile logorio del gruppo di lavoro; si consiglia quindi di arrestare la macchina, agendo sull'interruttore ogni volta che si debba sospendere il lavoro. In caso di introduzione fortuita di un corpo estraneo, che dovesse procurare un improvviso arresto della macchina, la procedura corretta di intervento è la seguente:

- posizionare l'interruttore/invertitore sulla posizione O (arresto);
- disinserire la spina dalla rete di alimentazione;
- scollegare il gruppo di lavoro dal gruppo motore;
- procedere all'eliminazione del materiale estraneo dall'interno dell'opzione, procedendo allo smontaggio della stessa come descritto nella sezione specifica

SMONTAGGIO E PULIZIA

Come detto in precedenza, al termine di ogni lavorazione, dopo aver arrestato il motore per mezzo del suo interruttore, è buona norma disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di smontaggio o pulizia. Non tirare il cavo elettrico per disinserire la spina. Per disinserire il corpo dal motore è sufficiente allentare di alcuni giri il volantino ed estrarre il gruppo di lavoro sfilandolo orizzontalmente dalla sua sede. Procedendo in sequenza inversa rispetto al montaggio è possibile separare i vari componenti e quindi effettuare sugli stessi le operazioni di pulizia, lavaggio ed asciugatura.

IMPORTANTE:

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

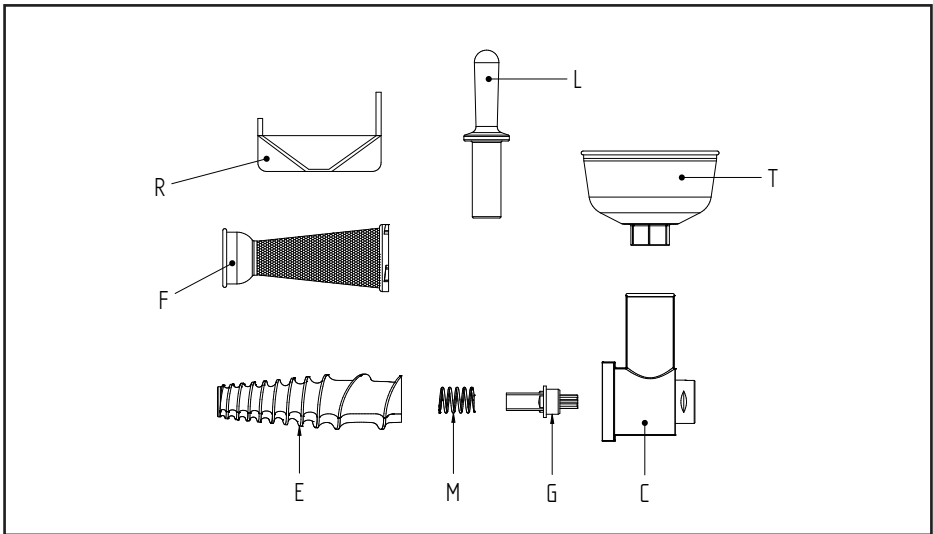
ARRESTI FORTUITI

In caso di arresto casuale della macchina durante la lavorazione, prima di procedere all'analisi della causa, occorre interrompere con sollecitudine l'alimentazione elettrica al motore, portando l'interruttore in posizione 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 lavoro, dopo averlo scollegato meccanicamente dal gruppo motore, e rimuovere le eventuali cause di bloccaggio.
- nel caso l'inconveniente derivi da cause concernenti il motoriduttore, interpellare il rivenditore per far eseguire, se necessario, eventuali controlli dal fabbricante.

OPZIONE SPREMIPOMODORO



CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

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

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

OPERAZIONI PRELIMINARI SPECIFICHE:

Predisporre il gruppo motore, già in vostro possesso, appoggiandolo sul piano di lavoro, smontare nei vari componenti il corpo montato dello spremipomodoro sganciando il filtro (F) dal corpo (C) e successivamente smontando l'elica (E) ed il giunto (G) sul cui gambo è da sfilare la molla (M).

MESSA IN FUNZIONE

1. Inserire la molla sul giunto (G) dalla parte del quadro.
2. Inserire orizzontalmente il giunto (G) dalla parte dell'albero scanalato nel corpo (C). Vedere anche NOTA nella pagina successiva.

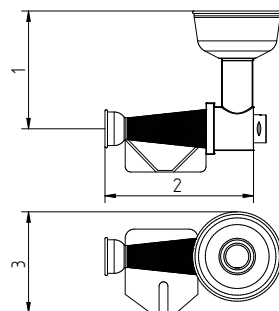
3. Inserire il filtro (F) sull'elica (E) con lieve pressione verso il motoriduttore seguita da una rotazione in senso antiorario farlo agganciare sul corpo (C); (si raccomanda durante la fase di montaggio del filtro di fare coincidere le tacche d'aggancio riportate sul medesimo, con quelle riportate sul corpo).
4. Montare infine il raccoglitore (R), bloccandolo per mezzo delle molle di fissaggio sul filtro, e la tramoggia (T) inserendola sull'imboccatura superiore del corpo.
5. Per i modelli di motoriduttore provvisti di interruttore/invertitore l'opzione spremipomodoro deve essere azionata esclusivamente selezionando l'invertitore sulla posizione 1 (Fig.1)

MANUTENZIONE

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

QUOTE D'INGOMBRO:

Modello	1 [cm]	2 [cm]	3 [cm]
Spremito	26	26,5	23
Med	26,5	28	30
Big	28	32,5	32



Opzione	Macchine compatibili
Spremito (N°3)	Tritacarne taglia 8 e 12
Med (N° 4)	Tritacarne taglia 8 e 12

Opzione	Macchine compatibili
Big	Tritacarne taglia 12, 22 e 32

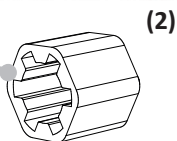
Montare l'opzione esclusivamente sulle macchine indicate in tabella qui sopra.

NOTA

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

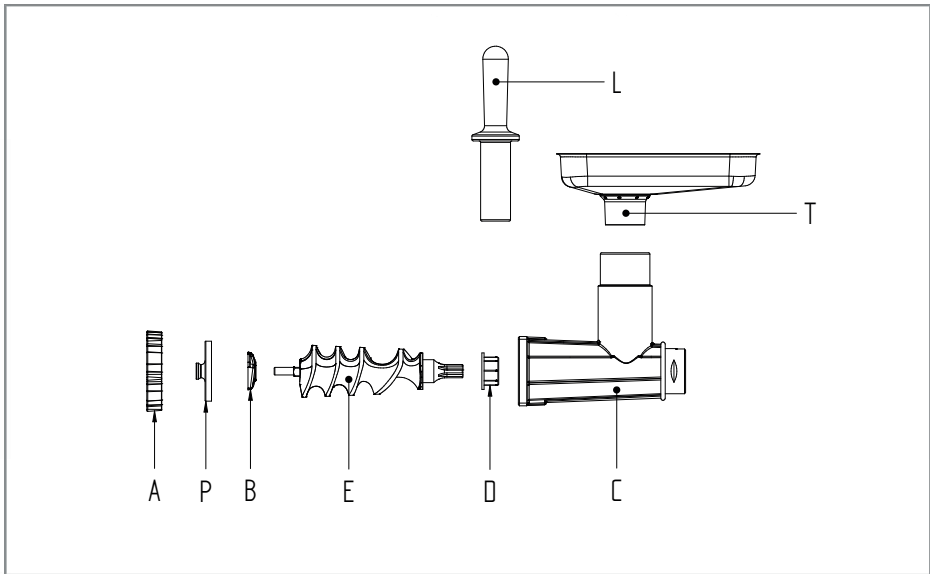


Giunto adattatore motoriduttore con attacco esagonale



Giunto per motoriduttore con attacco scanalato

OPZIONE TRITACARNE



CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

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

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

OPERAZIONI PRELIMINARI SPECIFICHE:

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

MESSA IN FUNZIONE

- Inserire in sequenza nel perno, con il quadro di trascinamento sporgente dall'elica: il coltel-

lo (B) con la parte tagliente rivolta all'esterno (verificare il corretto inserimento del quadro di trascinamento) e la piastra forata (P) (essa va inserita con la parte piana rivolta verso il tagliente del coltello).

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

MANUTENZIONE

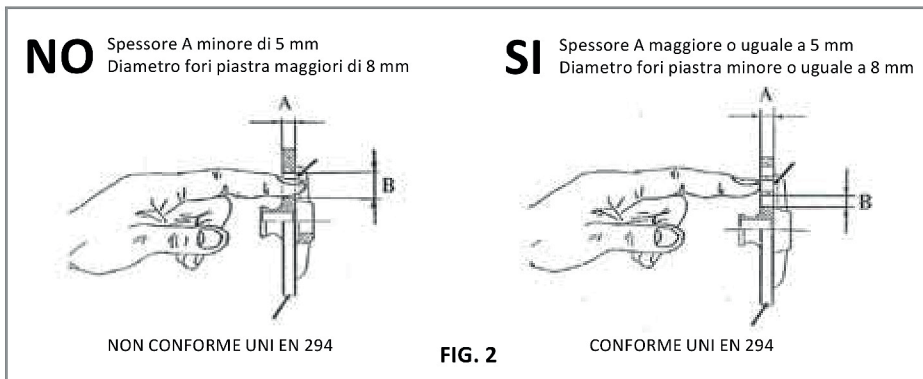
Per mantenere la macchina in perfette condizioni di utilizzo è opportuno far sempre seguire alle operazioni di pulizia e lavaggio una attenta asciugatura, in particolare del gruppo di lavoro. Se si prevede di non utilizzare la macchina per lungo tempo, una perfetta conservazione del gruppo di lavoro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

CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEGLI UTENSILI CHE POSSONO ESSERE MONTATI SULLA MACCHINA

La macchina è prevista con dotazione piastra (P) avente diametro di fori pari a 4,5/6/8 mm, particolare allineato alla normativa UNI EN 294 paragrafo 4.5 (accessibilità attraverso aperture)(Fig.2).

Al fine di eseguire varie lavorazioni è possibile comunque montare piastre (P) con fori di diametro minore rispetto a quella fornita dalla casa costruttrice, senza con ciò modificare le caratteristiche funzionali. Per eventuali forniture fare riferimento al catalogo TRE SPADE.

La FACEM SpA - TRE SPADE - non si ritiene responsabile per eventuali infortuni scaturiti dall'utilizzo sulla macchina "OPZIONE TRITACARNE" di piastre con fori aventi diametro superiore a 8 mm., reperibili facilmente sul mercato, in quanto utilizzabili su tritacarne manuali, poiché con l'utilizzo di queste non sono più rispettati (senza l'adozione di protezioni specifiche atte a riportare le misure di sicurezza nei limiti di quanto richiesto) i parametri di sicurezza previsti dalle norme sopracitate.



MANUTENZIONE

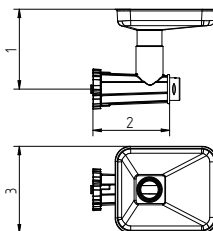
Gli organi soggetti ad usura sono essenzialmente gli organi taglienti, in questo caso il coltello e la piastra forata. Controllare costantemente lo stato degli stessi, facendo effettuare le eventuali affilature da personale competente e provvedendo alla loro sostituzione quando si renda necessario. Controllare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

QUOTE D'INGOMBRO:

Modello	1 [cm]	2 [cm]	3 [cm]
8	22	14,5	20
12	22	17	20
22	23,5	21	20

Opzione	Macchine compatibili
TC 8	Modelli SpremiTo, Med e Big
TC 12	Modello Big

Opzione	Macchine compatibili
TC 22	Modello Big/80



Montare l'opzione esclusivamente sulle macchine indicate in questa tabella

ENGLISH

USE AND MAINTENANCE

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

WARNING

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

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

IMPORTANT:

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

GENERAL PRELIMINARY OPERATIONS

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

STARTING UP

- Loosen the fixing ring and fit the body (C) into the seat on the motorised body, checking that the motorised body is upright and that the attachment fits right into the seat. Fix the attachment by tightening the fixing ring, firmly, but without forcing it.
- If the attachment is fitted correctly it will not be possible to remove it or twist it round.
- Fit the channelled tip of the worm (E), into the body (C), using the bushing (D) as a guide, (part located inside the body (C)).
- During this stage it is possible to turn the worm (E) slightly in order to fit it more easily into the motorised body.
- Complete the assembly according to the description in the specific section.
- Check that the switch on the motorised body is in the position 0 (Fig. 1), then plug in the machine.
- The machine is now ready to work and can be started by turning the switch to position 1 on the motorised body.
- Load the product to be worked into the hopper and press it down using only the presser (L). Never use the hands.

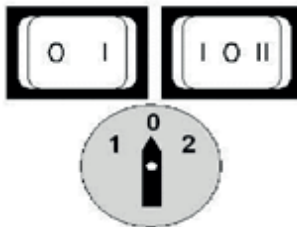


Fig. 1

IMPORTANT:

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

- turn the switch to the position O (off);
- unplug the machine;
- remove the attachment from the motorised body
- remove the foreign body from inside the attachment, dismantling it as described in the specific section.

DISMANTLING AND CLEANING

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

IMPORTANT:

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

MAINTENANCE

We recommend the use of original Facem spare parts, in order to avoid problems caused by different technical characteristics. When ordering please specify the model and the serial number of the machine.

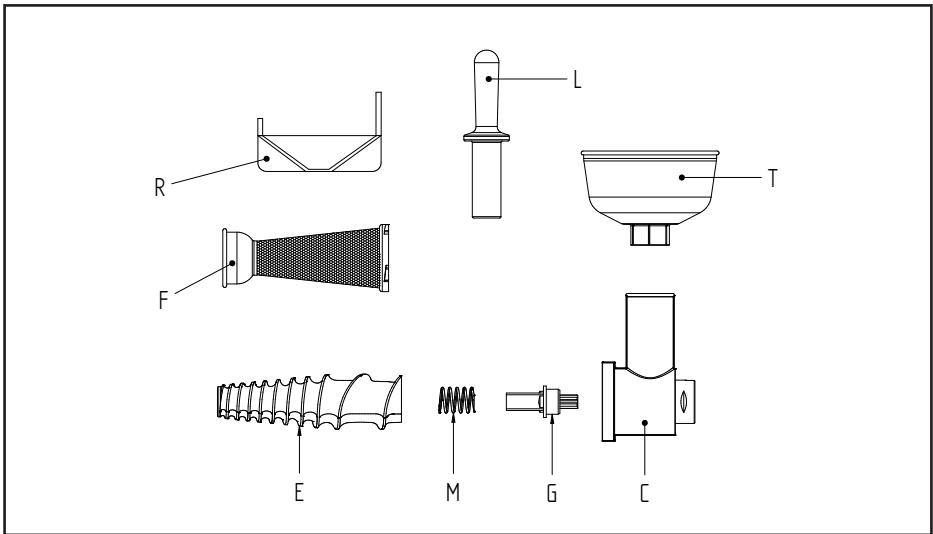
ACCIDENTAL STOPPAGE

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

Then:

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

TOMATO SQUEEZING ATTACHMENT



CONDITIONS OF USE:

The following prescriptions must be complied with to ensure suitability for contact with foodstuffs (European Regulation no. 1935/2004/EC):

- Tomatoes only can be processed.
- Temperature of foodstuffs to be processed must not exceed 90° C
- Foodstuffs to be processed must not be kept more than necessary inside the appliance (5 minutes)

SPECIFIC PRELIMINARY OPERATIONS:

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

STARTING UP

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

notches on the filter and the body).

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

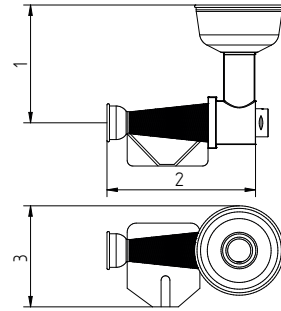
MAINTENANCE

In order to keep your machine in perfect conditions for a very long time it is a good rule to dry it with care, especially the mincing unit, after any cleaning and washing operation.

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

DIMENSION

Model	1 [cm]	2 [cm]	3 [cm]
Spremito	26	26,5	23
Med	26,5	28	30
Big	28	32,5	32



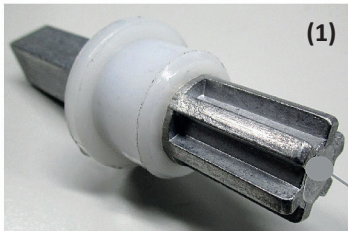
Opzione	Macchine compatibili
Spremito (N°3)	Meat mincers size 8 e 12
Med (N° 4)	Meat mincers size 8 e 12

Opzione	Macchine compatibili
Big	Meat mincers size 12, 22 and 32

Fit only the attachments shown in the above table.

NOTE

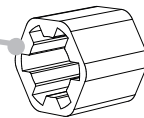
- If the motor reduction unit to be used with the 'Big' tomato squeezing attachment has a grooved connection, use the grooved joint (1) only.
- If the motor reduction unit to be used with the 'Big' tomato squeezing attachment has a hexagonal connection, insert the adaptor (2) on the grooved side of the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



(1)

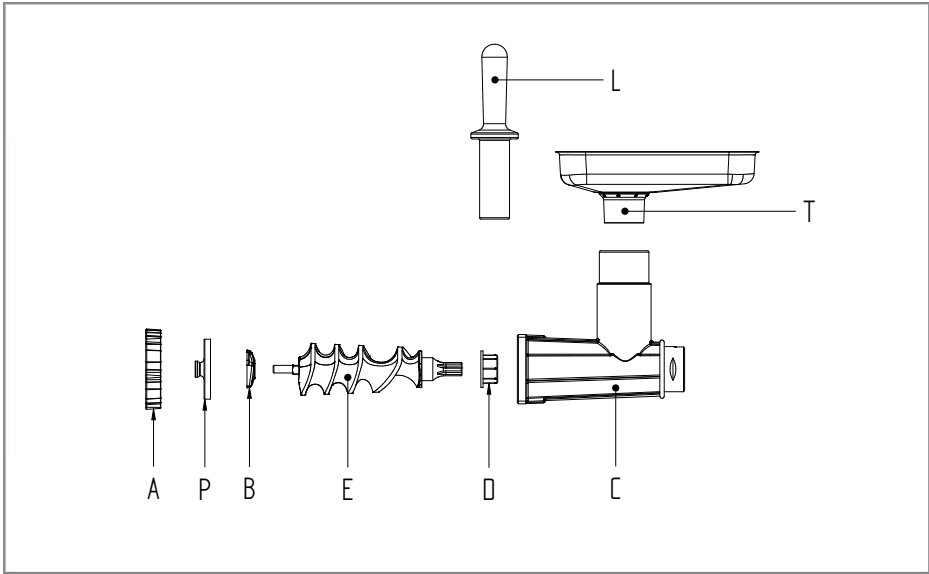
Adaptor for coupling joint for motor reduction unit

Coupling for motor reduction unit with grooved connection



(2)

MEAT MINCING ATTACHMENT



CONDITIONS OF USE:

The following prescriptions must be complied with to ensure suitability for contact with foodstuffs (European Regulation no. 1935/2004/EC):

- Unfrozen meat or fish only can be processed.
- Temperature of foodstuffs to be processed must not exceed 7° C.
- Foodstuffs to be processed must not be kept more than necessary mincing time inside the appliance (half an hour maximum).

SPECIFIC PRELIMINARY OPERATIONS:

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

STARTING UP

- Insert in this order, the square end of the worm; the knife (B) with the cutting edge turned outwards (check that the square end of the worm is inserted properly) and the perforated plate (P) (this is inserted with the flat side tur-

ned towards the cutting edge of the knife).

- Check that the notch on the outside of the plate fits onto the tooth on the body, so that it cannot turn once it is fitted into the body.
- Block the components by tightening the threaded crown (A) on the corresponding

MAINTENANCE

In order to keep your machine in perfect conditions for a very long time it is a good rule to dry it with care, especially the mincing unit, after any cleaning and washing operation.

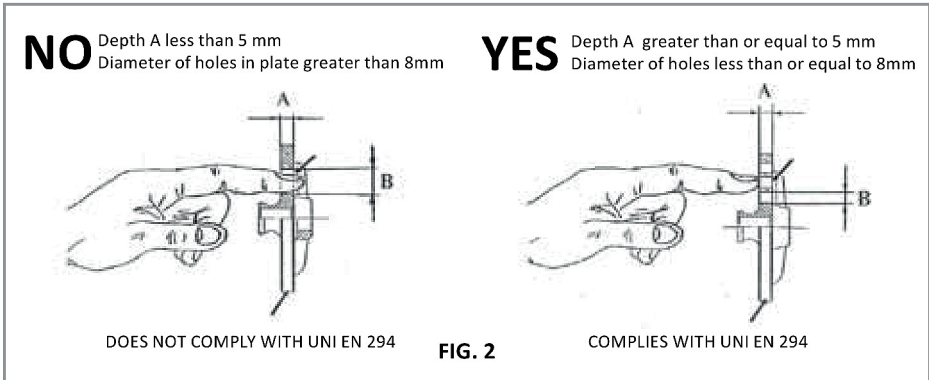
If the machine remains unused for a long time, light lubrication with oil suitable for contact foodstuffs on the cast iron surface of the mincing unit will help to preserve then in good conditions.

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

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

supplied by the manufacturer, without altering the functional characteristics of the machine. For supplies refer to the general TRE SPADE catalogue.

FACEM SpA - TRE SPADE – is not responsible for any accidents caused by the use on the MEAT MINCING ATTACHMENT of plates with holes of diameter greater than 8mm, which are freely available on the market for use with manual meat mincing machines, since they do not comply (unless special safety guards are used) with the safety standards foreseen by the above safety regulations.



MAINTENANCE

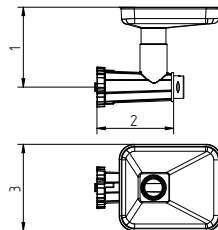
The components most subject to wear are the cutting edges, in this case the knife and the perforated hole. Check constantly that they are in good condition, have them sharpened if necessary by a competent person and replace them when necessary. Occasionally check the condition of the bushing (D) between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

DIMENSIONS:

Model	1 [cm]	2 [cm]	3 [cm]
8	22	14,5	20
12	22	17	20
22	23,5	21	20

Attachment	Compatible machines
TC 8	Model SpremiTo, Med e Big
TC 12	Models Big

Attachment	Compatible machines
TC 22	Model Big/80



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

TÜRKÇE

KULLANIM KOŞULLARI

Makine spesifik olarak etin (kıyma makinesi seçeneği) ya domatesin (domates sıkma seçeneği) kıyma haline getirilmesi amacı ile tasarlandığından orijinal işlevinden farklı amaçlar ile kullanılması kesinlikle tavsiye edilmemektedir. Bu bağlamda usulsüz ya da her halükarda farklı her türlü kullanım, garantiyi hükümsüz hale getirmenin yanı sıra (beher makinin ekinde bulunan sertifikanın üzerindeki koşulları okuyun) bileşenlere zarar vererek tahsis edildiği işlevin yerine getirilmemesine neden olabilmektedir. FACEM SpA - TRE SPADE - işbu yönergelerin diğer dillere eksik ya da hatalı tercümelelerinden dolayı sorumluluk kabul etmemektedir.

DİKKAT

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

KULLANIM VE BAKIM YÖNERGELERİ

ÖNEMLİ:

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

TANIM

Makine temelde iki ana parçadan oluşmaktadır:

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

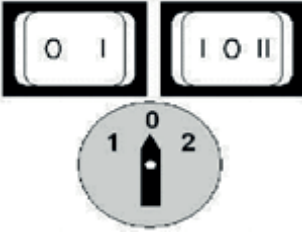
GENEL HAZIRLIK İŞLEMLERİ

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

HİZMETE ALMA

- Tespit çarkını kısmen gevşettikten sonra gövdeyi (**C**) motor ünitesinin ilgili yuvasına yerleştirin, gövdenin ürün giriş ağzının yukarıya baktığından ve tamamen yuvasına oturtulduğundan emin olun; çarkı sıkarak bileşenlerin tamamını tespit edin, aşırı sıkmadan kaçının.
- Doğru şekilde birleştirilmesi durumunda gövdenin yerinden çıkması ya da döndürülmemesi gerekir.
- Kanallı mil tarafından pervaneyi (**E**) yatay olarak gövdeye (**C**) yerleştirin, kılavuzun üzerinde ilerletin (**D**) (kovan gövdenin (**C**) içinde bulunan bir parçadır).
- Gerekli olması durumunda bu aşamada pervaneyi (**E**) hafifçe döndürün ve ara parçanın motorun kavrama noktasına yerleşmesini sağlayın.

- İlgili bölümde izah edildiği üzere seçeneğin montajını tamamlayın.
- Sadece bu aşamada ve motor şalterinin O konumunda olduğundan emin olduktan sonra (Şek. 1) fişin elektrik prizine takılması mümkündür.
- Bu aşamada cihaz çalışmaya hazır olup, motorun üzerinde yer alan düğmeyi (konum 1) kullanarak çalıştırılması mümkündür.
- Akabinde işlenecek ürünü huniye doldurun ve münhasıran tokmak (L) kullanarak ağza girişini sağlayın; asla ellerinizi kullanmayın.



Şek. 1

ÖNEMLİ:

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

- şalteri/ters döndürücüyü O (stop) konumuna getirin;
- fişi besleme şebekesinden ayırın;
- çalışma ünitesini motor ünitesinden ayırın;
- ilgili bölümde izah edildiği üzere seçeneğin sökülmesi gerçekleştirme sureti ile seçeneğin içinde bulunan yabancı maddeyi çıkarın

SÖKÜM VE TEMİZLİK

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

ÖNEMLİ:

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

BAKIM

Farklı üretim özelliklerine bağlı aksaklıkları önlemek amacı ile üretici tarafından imal edilen orijinal yedek parçaların kullanılması tavsiye olunur. Siparişte sahip olduğunuz makinenin modelini ve seri numarasını belirtin.

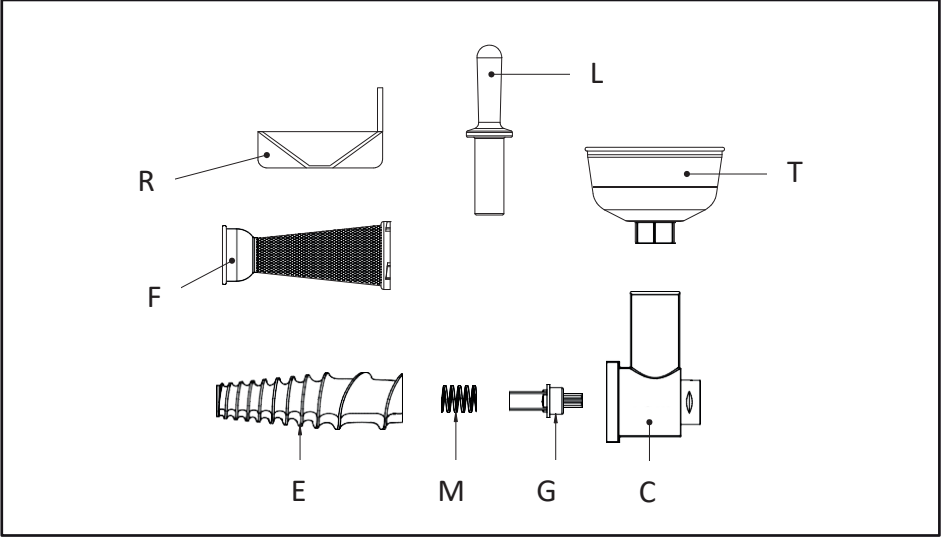
KAZARA DURMA

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 ünitesinden ayırdıktan sonra işleme ünitesini sökülme ve sıkışmanın olası nedenlerini giderin.
- aksaklığın motorlu redüktörden kaynaklanması durumunda, olası kontrollerin üretici tarafından yürütülmesini sağlamak amacı ile satıcıya danışın.

DOMATES SIKICI SEÇENEĞİ



KULLANIM KOŞULLARI

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

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

SPESİFİK HAZIRLIK İŞLEMLERİ:

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

HİZMETE ALMA

1. Yayı, pano tarafından mafsalın (G) üzerine yerleştirin.
2. Yivli mil tarafından mafsalı (G) gövdenin (C) içine sokun. Takip eden sayfadaki NOTU okunur.

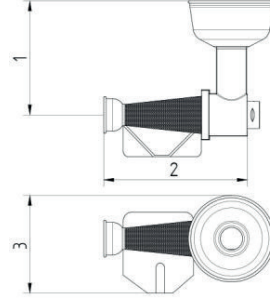
3. Motorlu redüktöre doğru hafifçe baskı uygulamak sureti ile filtreyi (F) pervanenin (E) üzerine yerleştirin ve akabinde saat yönün tersine çevirerek gövdeye (C) sabitleyin; (filtrenin montaj aşamasında filtrenin üzerinde yer alan geçme çentiklerinin gövdenin üzerinde bulunanlar ile çakışmalarının sağlanması önemlidir).
4. Son olarak toplayıcıyı (R), tespit yayları ile filtrenin üzerine sabitleyerek ve huniyi (T) gövdenin üst girişinin üzerine yerleştirerek monte edin.
5. Şalter/ters döndürücü ile donatılmış olan motorlu redüktör ile donatılmış olan modellerde domates sıcaklığı seçeneği münhasıran ters döndürücünün 1 konumuna getirilmesi sureti ile çalıştırılmalıdır (Şek. 1)

BAKIM

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

EBATLAR

Model	1 [cm]	2 [cm]	3 [cm]
Spremito	26	26,5	23
Med	26,5	28	30
Big	28	32,5	32



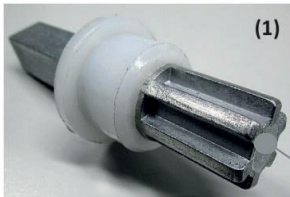
Seçenek	Uyumlu makineler
Spremito (No. 3)	Et kıyma makinesi ölçü 8 ve 12
Med (No. 4)	Et kıyma makinesi ölçü 8 ve 12

Seçenek	Uyumlu makineler
Big	Et kıyma makinesi ölçü 12 , 22 ve 32

Seçeneği münhasıran yukarıdaki tabloda gösterilen makineye monte edin.

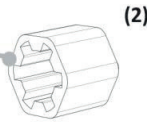
NOT

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

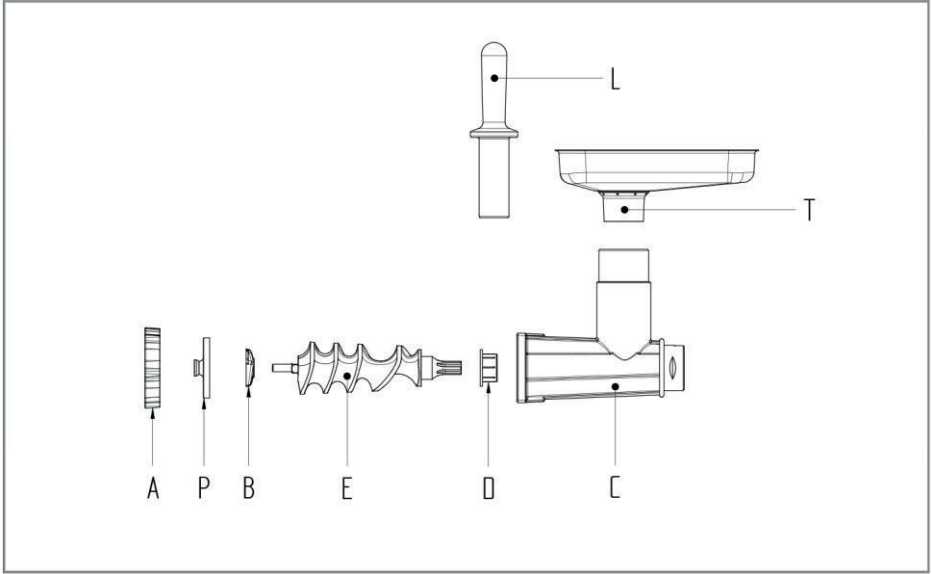


Altıgen bağlantılı motorlu redüktör adaptör mafsali

Yivli bağlantılı motorlu redüktör mafsali



ET KIYMA MAKİNESİ SEÇENEĞİ



KULLANIM KOŞULLARI

İşbu aparatın gıdalar ile temas edebilmesi için gerekli özelliklerin (1935/2004/CE sayılı Avrupa Birliği Yönetmeliği) garanti edilmesi amacı ile aşağıda belirtilen yönergelere uyulması 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 30 dakika).

SPEŞİFİK HAZIRLIK İŞLEMLERİ:

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

HİZMETE ALMA

- Sürükleme panosu pervaneden çıkmışken mile sırası ile: bıçağı (B) kesici kısmı dışarıya bakacak

dışarıya bakacak şekilde (sürükleme panosuna yerleşimini kontrol edin) ve delikli plakayı (P) yerleştirin (plaka, düz kısmı bıçağın kesici ağzına bakacak şekilde yerleştirilmelidir).

- Gövdeye yerleştiğinden sonra dönmemesini sağlamak amacı ile plakanın dış çentiğinin gövdenin üzerinde bulunan ilgili tespit dişine karşılık geldiğinden emin olun.
- Dişli başlığı (A) gövdenin üzerinde yer alan ilgili dişe vidalamak sureti ile tespit edin; alet kullanılarak aşırı sıkma yapılmamalıdır; elle yapılan sıkma yeterli olacaktır.

BAKIM

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

MAKİNEYE MONTE EDİLEBİLECEK ALETLERİN TEMEL ÖZELLİKLERİ

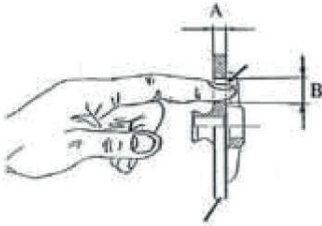
Makine, yürürlükte olan mevzuata uygun, 4,5/6/8 mm'lik delik çapına sahip plaka (P) ile donatılmıştır; bu parça UNI EN 294 normunun 4.5 sayılı paragrafına uygundur (açıklık vasıtası ile erişim) (Şek. 2).

Farklı işlemlerin yürütülebilmesi amacı ile her halükarda, işlevsel özelliklerde değişikliğe yol açmadan, üretici firmanın tedarik ettiği daha küçük çaplı deliklere sahip plakaların (P) monte edilmesi mümkündür. Olası tedarikler için bkz. TRE SPADE kataloğu.

FACEM SpA - TRE SPADE - elle çalışan kıyma makinelerine yönelik olmaları nedeni ile ve piyasadan kolayca temin edilebilen, delik çapı 8 mm'den fazla olan plakaların "ET KIYMA SEÇENEĞİ" makinesi ile kullanılmasından kaynaklanacak olası kazalardan dolayı sorumluluk kabul etmemektedir; bu plakaların kullanılması ile mezkur normların öngördüğü güvenlik parametrelerine uyulmamaktadır (güvenlik tedbirlerinin talep edilen sınırlara tekrar çekilmesi için spesifik siperler kullanılmadan).

HAYIR

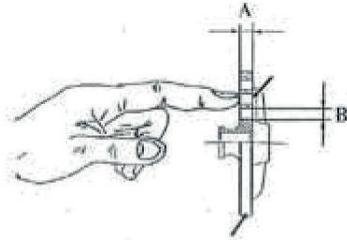
A kalınlığı 5 mm'den küçük
Küçük plaka delik çapı 8 mm'den
büyük



UNI EN 294'E UYGUN DEĞİL

EVET

A kalınlığı 5 mm'ye eşit ya da daha büyük
Küçük plaka delik çapı 8 mm'ye eşit ya
da daha küçük



UNI EN 294'E UYGUN

SEK. 2

BAKIM

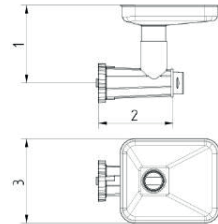
Aşınmaya tabi aksamlar genelde kesici aksamdır; örneğimizde bunlar bıçak ve delikli plakadır. Bunların durumlarını düzenli olarak kontrol edin, gerekli bileme işlemlerini yetkin personele yaptırın ve gerektiğinde değiştirilmelerini sağlayın. Pervane ile gövde arasında bulunan kovanın (D) durumun arada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

EBATLAR

Model	1 [cm]	2 [cm]	3 [cm]
8	22	14,5	20
12	22	17	20
22	23,5	21	20

Seçenek	Uyumlu makineler
TC 8	SpremiTo, Med e Big modelleri
TC 12	Big modeli

Seçenek	Uyumlu makineler
TC 22	Big/80 modeli



Seçeneği münhasıran yukarıdaki tabloda gösterilen makineye monte edin

Condizioni di garanzia

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

Guarantee conditions

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

Conditions de garantie

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

Garantiebedingungen

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

Condiciones de garantía

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

