

Tritacarne
Meat mincer
Hache viande
Fleischwölf
Picadora



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

REV 04 dicembre 2014 - EVTE

ITALIANO

CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

Essendo la presente macchina progettata specificatamente per la macinatura della carne, si sconsiglia l'uso della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale.

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

- il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente carne, pesce.
- 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.

Si avverte quindi che ogni uso improprio o comunque di genere diverso, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato ad ogni macchina), può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinata.

La **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE** - non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.



ATTENZIONE

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa.
- Mantenere ordine ed igiene nel locale di lavoro.
- Tenere lontani i bambini dalla zona di lavoro del tritacarne.
- 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 della carne oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni indicate nel certificato di garanzia allegato ad ogni macchina) possono determinare l'insorgere di condizioni non sicure.
- Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- Controllare bene, prima di iniziare ogni lavorazione, che non vi siano corpi estranei nel gruppo di macinazione e che lo stesso sia stato accuratamente lavato.
- 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 l'interruttore sulla posizione zero (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.
- 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).
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio, accessori e cavo di alimentazione originali **TRE SPADE**.
- **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 ed il vostro impianto elettrico deve essere munito di interruttore magnetotermico

(impianto salvavita bipolare).

- La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni elettriche devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.
- Non azionare la macchina senza l'introduzione del prodotto da lavorare; anche un breve funzionamento "a vuoto" compromette i particolari della macchina coinvolti e provoca surriscaldamento del motore. I danni provocati sono spesso irreversibili e non rientrano nella garanzia del prodotto.

ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta da 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 suc-

cessivamente 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**). Il lavaggio non deve includere naturalmente il motoriduttore (**MT**).

MESSA IN FUNZIONE (vedi Fig. 1)

- 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 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 ed 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 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 taglio; si consiglia quindi di arrestare la macchina, agendo sull'interruttore ogni volta che si debba sospendere il lavoro di macinazione della carne.

In caso di introduzione fortuita di un corpo estraneo, tipo ossa, pelli, 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 se-

condi), 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.

Per mantenere il tritacarne in perfette condizioni di utilizzo e' 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.

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 UNI EN 294 paragrafo 4.5 (accessibilità attraverso aperture). 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.**, reperibili facilmente sul mercato, in quanto utilizzabili su tritacarne manuali, poichè con l'utilizzo di queste non sono più rispettati (senza l'adozione di protezioni specifiche atte a riportare le misure di sicurezza nei limiti di quanto richiesto) i parametri di sicurezza previsti dalle norme sopraccitate (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 anomalo 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 sia sulla targhetta posta sul gruppo di potenza (MT) che sulla dichiarazione di conformità) e il numero di riferimento del particolare (vedi Fig. 1). Per i modelli con riduttore a bagno d'olio (vedere la tabella allegata) atterrarsi alle norme sottoelencate:

- Il riduttore viene fornito con olio MOBILGE-AR 636 (Viscosità cSt a 40°C 636; Viscosità cSt a 100° 37,1 ISO 680). Per un corretto e duraturo funzionamento si consiglia di sostituirlo, con il medesimo o con oli similari 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 sopraccitato fino alla copertura della spia di livello posta nel tappo olio stesso. Dopo di che riavvitare il tappo e riposizionare il gruppo motoriduttore (**MT**) 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.

Per il modello MT4, procedere come il modello **MT1** (vedi fig.2) dopo aver estratto il motoriduttore dalla carcassa in inox che lo racchiude.

E' consigliabile eseguire l'operazione di rabbocco, o di cambio olio, in un ambiente idoneo all'operazione, con l'intero gruppo di lavoro smontato dal gruppo motore **(MT)**, con l'interruttore posizionato sulla posizione **O** (vedi Fig. 5) e con la spina del cavo di alimentazione disinserita dalla rete elettrica.

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.

ENGLISH

USE OF THE MACHINE

As this machine has been specifically designed for the grinding of meat, it should not be used for different purposes.

In order to guarantee the characteristics of suitability for contact with foodstuffs (Regulation EC 1935/2004) of this equipment, the following requirements must be complied with:

- the food product introduced must only be meat, fish.
- The food product introduced must not exceed the temperature of 7°C
- The food product introduced must not be stored for prolonged periods (maximum 0.5 hour) within the equipment and beyond the time strictly necessary to process it.

Therefore, warning is given that any improper or different use, as well as invalidating the rights of guarantee (read the guarantee conditions on the certificate enclosed to each machine), may cause damage to the components making it impossible for the machine to perform its specific functions.

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



SAFETY RECOMMENDATIONS

- Read and follow these instructions before using the machine and keep them with it.
- Keep the place of work tidy and clean.
- Keep children away from the meat mincer operating area.
- We recommend that the machine be installed and used by one operator only because it has not been designed to be used by several people together.
- Use the machine only for the purposes for which it has been designed.
- Utilization for purposes other than the grinding of meat, as well as invalidating the rights of guarantee (read the conditions shown in the guarantee certificate enclosed to each machine), may also result in unsafe conditions.
- Do not overload the machine and take the utmost care of it.
- Before starting any processing operation, make sure that no foreign bodies are in the grinding group and that the same has been thoroughly washed.
- Any kind of operation, such as cleaning, control of the ground product, adjustment, assembling etc., should be always performed with the machine in a stop position, that is, with the switch/reversing switch positioned at **0** (see Fig. 5) and the flex plug removed from the socket in order to avoid any unwanted starting of the machine at a stage different from the working stage.
- Be aware to the blade(**B**): handle with care in order to avoid hurts.
- Make sure that the mains voltage and frequency match the values shown in the power unit tag and that the socket is tailored to the current absorbed by the machine (absorption is shown on the tag).
- Use only original spare parts, accessories and the electric flex of the **TRE SPADE**.
- **Never dip the machine into water. The appliance shall not be cleaned with a pressure washer or a water jet: it is an electric appliance!**
- The plug of your socket must be properly earthed and your electric installation must be equipped with a magnetothermic switch (bipolar life-saving equipment).
- Replacement of the electric flex and electric repairs should be performed only by specialized personnel.
- Repairs must be carried out by specialised personnel authorised by the manufacturer.

- In the case of damage to the power cord, it must be replaced by the manufacturer or its Service Dept. or by a skilled person aware of the risks inherent in operations on electrical appliances.
- The appliance can be used by children not younger than 8 or by people with low mental, physical or sensorial abilities either than without experience or knowledge of such appliances. Everyone who uses the appliance has to be informed about related risks and receive proper instructions. Children do not have to play with the appliance. Cleaning must not be done by children without proper surveillance.
- Do not operate the machine without introducing any food to be processed; even a short “void” functioning compromises the involved components of the product and leads to motor overheating. Relevant damages to the machine itself are often irreversible and are not covered by guarantee.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

DESCRIPTION

The machine consists in two main parts:

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

PRELIMINARY OPERATIONS (see Fig. 1)

Get the power unit ready by resting it on the workbench, then take the meat mincer body assembly to pieces by completely unscrewing the threaded crown (**A**), then draw out perforated plate (**P**), grinding blade (**B**) and screw (**E**) from the body (**C**).

We recommend that all the components described at this stage, also including presser (**L**) and feed hopper (**T**), should be carefully washed and dried.

Of course the motor assembly (**MT**) must not be washed.

SETTING UP THE MACHINE (see Fig. 1)

- Fit the body (**C**) into its seat in the motor assembly (**MT**) after partially unscrewing the hand wheel (**V**). Make sure that the body has been fitted with the meat-supply opening turned up and that it has been driven into its seat up to the end; lock into place by turning the hand wheel (**V**) to the end without forcing the locking position too much.
- If the body has been properly assembled, it cannot be taken out or revolve in its seat.
- Fit horizontally the screw (**E**) in the body (**C**) on the side of the grooved shaft driving it on the bush (**D**) (a component placed inside the body(**C**)).
- At this stage, if necessary, slightly rotate the screw (**E**) so that the insertion of the clutch into the motor drive will be made easier.
- Fit in sequence in the pin with the square dragging part jutting out from the screw: the grinding blade (**B**) with the cutting edge facing outside, and the perforated plate (**P**) with the flat side facing the cutting edge of the blade. When fitting in the blade, make sure that the square dragging part is properly inserted.
- Check if the outside notch in the plate is positioned in connection with the special

fastening tooth placed on the body so that the plate cannot revolve once it has been fitted in the body.

- Lock into position by screwing the threaded crown (A) on the corresponding thread in the body; **do not force the locking position with any tool. Locking effected manually is enough.**
- Only now, after making sure that the motor switch is at **O** (see Fig. 5), you can plug in.
- The machine is now ready to work and you can start it by putting the motor switch/reversing switch to **position 1** (see Fig. 5).
- Then load the meat to be processed on the hopper and feed it into the opening. Do this operation exclusively by means of the pusher (L) but never by hand.



IMPORTANT

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

It is a good rule not to use the machine when it is empty to avoid useless wear of the cutting group. Therefore, we recommend to stop the machine by means of the switch whenever the meat processing operation must be stopped .

In case a foreign body, such as bones, skins, etc. , should cause the machine to stop suddenly, the correct procedure to be followed is this :

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

- set the switch /reversing switch at **O (stop)**;
- set the reversing switch at **2** position for a very short time (1 or 2 seconds) so providing to the loosening by the reverse

rotation of the worm;

- reset the reversing switch (See Fig. 2) at **O** position to stop the rotation;
- disconnect the plug from the main supply;
- disconnect the grinding group from the motor assembly;
- remove, in sequence, crown (A), plate (P), blade (B) and screw (E);
- remove the unwanted material from the inside of the meat mincer.

For models with switch (see Fig. 5):

- set the switch at **O (stop)**;
- disconnect the plug from the main supply;
- disconnect the grinding group from the motor assembly;
- remove, in sequence, crown (A), plate (P), blade (B) and screw (E);
- remove the unwanted material from the inside of the meat mincer.

DISASSEMBLING AND CLEANING

As mentioned before, at the end of each processing operation, after stopping the machine by means of its switch/reversing switch, it is a good rule to disconnect the plug from the socket prior to performing any disassembling or cleaning operation. **Do not pull the electric flex to unplug (see Fig. 4)**

To remove the body from the power unit (or motor assembly), it is sufficient to loosen the hand wheel (V) by a few turns and extract the processing unit sliding it horizontally from its seat.

By acting in contrary sequence, compared with the assembling operation, it is possible to separate the components and then perform the cleaning, washing and drying operations.



IMPORTANT

To wash, use only water (hot if possible) and neutral detergent for crockery.

When cleaning, never use acid or caustic pro-

ducts. In order to maintain your meat mincer in perfect conditions for very long time, it's a good rule, after any operation of cleaning and washing, to dry it accurately (mainly its processing unit).

If a long not-working period of the mincer is foreseen, a cast iron surface light lubrication will help to maintain the working group in perfect conditions.

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

The machine is supplied with a plate (**P**) each hole of which has a diameter of 6/8 mm in order to comply with rule **UNI EN 294** paragraph **4.5** (access through openings).

To perform different processing operations, however, it is possible to fit in plates (**P**) with holes having a smaller diameter compared with the plate supplied by the manufacturing Company without modifying the functional characteristics of the machine. If a supply is needed, please refer to TAB. A.

F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - shall not be held responsible for any accidents deriving from the use, on the "ELECTRIC MEAT MINCER", of plates with holes having a diameter of more than 8 mm. which are easily available on the market because they can be used on meat mincer operated by hand. In fact, if these plates are used without taking specific protecting measures in order to bring the safety standards within the range required by law, the safety parameters requested by the above mentioned rules are no longer complied with (see Fig. 6).

MAINTENANCE

Parts which are subject to wear mainly include the cutting elements, in this case the blade and the perforated plate.

The condition of these components should be checked regularly, and sharpening of the

same, if necessary, should be done by competent personnel. These parts must be replaced when it is necessary.

Every now and then check the conditions of bush (**D**) placed between the screw and the body. In case of abnormal wear it should also be replaced 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 characteristics.

In the order of spare parts the model, the series number indicated on the label of motor group **MT** (and on the conformity declaration) and the reference letter of the part (see Fig. 1) must be specified.

For models with gears operating in oil bath (see the attached list) follow carefully these notes: the oil supplied is MOBILGEAR 636 (Viscosity cSt 40° C 636; Viscosity cSt 100° C 37,1 ISO 680). A change every 300 working hours with the same oil or with similar (of the same viscosity) oils for reduction units is recommended.

Models with MT 1 (see Fig. 2):

- For the topping-up, put the power unit (**MT**) in vertical position, unscrew the oil plug (**10**) placed in the front part of the reduction unit, pour the a.m. oil up to cover the oil window positioned in the same oil plug. Then retighten the plug and place again the power unit (**MT**) in horizontal position.
- For the oil changing, unscrew as the oil plug, and allow the output of the oil to be changed from the motoreducing group (**MT**): a good dripping must be attained.

Pour the new oil in quantity of about 125 cm³ and retighten the plug.

For the MT4 model, proceed as for the MT1 model (see Fig. 2) after removing the gear motor from the stainless steel casing that contains it.

We remember that the disposal of the exhaust oil must follow the rules in force (not scattered to the environment).

ACCIDENTAL STOPPING

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

After that:

- if the stop is caused by lack of electric current supply due to a failure in the electricity network, do not reconnect the machine to the socket until normal conditions have been restored in the network.
- if the stop is due to overstress, disassemble the cutting unit after removing it from the motor assembly and then eliminate the reasons for the stoppage.
- in case the inconvenience is due to reasons connected with the power unit, contact the dealer to arrange for the machine to be checked, if necessary, by the manufacturer.

FRANÇAIS

CONDITIONS D' EMPLOI

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

A fin de garantir les caractéristiques d'aptitude au contact avec les aliments (Règlement CE 1935/2004) du présent appareil, il faut respecter les prescriptions suivantes :

- le produit alimentaire introduit doit être exclusivement : viande, poisson.
- le produit alimentaire introduit ne doit pas dépasser la température de 7 °C
- le produit alimentaire introduit ne doit pas être conservé de manière prolongée (maximum 0,5 heures) à l'intérieur de l'appareil, outre le temps strictement nécessaire à le travailler.

Toute utilisation impropre ou de toute façon différente ne remet pas seulement en cause le droit de garantie (lire les conditions dans le certificat annexé à l'appareil), mais peut également endommager les éléments de l'appareil et empêcher donc l'exécution de la fonction à laquelle il est destiné.

La société **F.A.C.E.M. S.p.A. TRE SPADE** décline toute responsabilité pour d'éventuelles traductions incomplètes ou erronées de ces instructions dans une autre langue.



ATTENTION

- Lire et observer ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver avec soin.
- Veiller à l'ordre et à l'hygiène du local où l'on travaille.
- Faire en sorte que les enfants ne s'approchent pas de la zone de travail du hache-viande.
- L'appareil doit être utilisé par un seul opérateur, car il n'a pas été conçu pour une utili-

sation simultanée de plusieurs personnes.

- N'utiliser l'appareil que pour hacher la viande.
- Toute autre utilisation ne remet pas seulement en cause le droit de garantie (lire les conditions dans le certificat de garantie annexé à chaque appareil), mais peut également déterminer l'apparition de conditions peu sûres.
- Ne pas surcharger l'appareil et en prendre le plus grand soin.
- Avant d'entreprendre tout travail, s'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le groupe de hachage et que celui-ci a été soigneusement lavé.
- Tout type d'opération - qu'il s'agisse de nettoyage, de contrôle du produit haché, de réglage, de montage, etc. - doit toujours être effectué lorsque l'appareil est arrêté, c'est-à-dire lorsque l'interrupteur est sur la position **0** (voir Fig. 5) et que la fiche du câble d'alimentation a été enlevée de la prise de courant; ça, pour éviter toute mise en marche involontaire au cours d'une phase autre que celle du hachage.
- Veuillez faire attention à la présence d'un couteau (B), qui pourrait causer coupes accidentelles; veuillez manœuvrer la pièce avec attention.
- S'assurer que la tension et la fréquence de réseau correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaquette du groupe moteur et que la prise est également proportionnée au courant absorbé par l'appareil (l'absorption est indiquée sur la plaquette).
- Veuillez utiliser exclusivement des pièces de rechange, accessoires et câble d'alimentation originaux TRE SPADE.
- **Veiller à ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et à ne jamais le nettoyer par le moyen d'un laveur sous pression ou d'un jet d'eau: il s'agit d'un appareil électrique.**
- La fiche de votre prise de courant doit être obligatoirement reliée à la terre et votre

installation électrique doit être munie d'un interrupteur magnétothermique (installation à disjoncteur différentiel bipolaire).

- Le remplacement du câble d'alimentation et les réparations électriques doivent être effectués exclusivement par un personnel spécialisé.
- Ne pas démarrer l'appareil sans y introduire du produit à travailler; même un bref actionnement "à vide" compromet les composants sollicités et amène au surchauffage du moteur. Les dommages du au fonctionnement à vide de l'appareil sont souvent irréversibles et ne sont pas couverts par la garantie du produit.

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

DESCRIPTION

L'appareil est essentiellement composé de deux parties principales:

- a) Un groupe de puissance, ou groupe moteur (**MT**), destiné à fournir le mouvement; il est doté d'un moteur électrique muni d'un interrupteur de mise en marche prévu à cet effet et d'un câble d'alimentation, d'une prise de force et d'un socle pour l'appuyer sur le plan de travail. Sur ce groupe, il n'est pas nécessaire (sauf en cas d'entretien extraordinaire qu'il est bon de faire effectuer par le producteur) de procéder à des opérations d'aucune sorte; au contraire, il est conseillé de ne pas intervenir, excepté pour les opérations spécifiques prévues par les présentes normes d'utilisation.
- b) Un groupe de travail, composé de plusieurs éléments de construction décrits plus loin et qui, pour pouvoir effectuer sa propre fonction, doit être solidaire du groupe moteur (**MT**).

OPERATIONS PRELIMINAIRES (voir Fig. 1)

Préparer le groupe moteur en le posant sur le plan de travail. Démonter, dans ses différents éléments, le corps monté du hache-viande en dévissant complètement la couronne file-tée (**A**) et, ensuite, en retirant du corps (**C**) la plaque trouée (**P**), le couteau (**B**) et l'hélice à vis (**E**).

Il est recommandé de laver soigneusement et de bien essuyer tous les éléments décrits dans cette phase, y compris le presseur (**L**) et la trémie (**T**).

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

MISE EN MARCHÉ (voir Fig. 1)

- Insérer le corps (**C**) dans le logement approprié du groupe moteur (**MT**), après avoir dévissé en partie le volant de fixation (**V**). Vérifier que le corps a son embouchure d'introduction de la viande tournée vers le haut et qu'il a été bien enfoncé dans son logement. Fixer le tout en vissant le volant (**V**) jusqu'au bout sans trop forcer le blocage.
- Si le corps a été correctement assemblé, il ne doit pas pouvoir être enlevé ni tourner dans son logement.
- Insérer l'hélice (**E**), horizontalement, du côté de l'arbre cannelé, dans le corps (**C**), en la faisant coulisser sur la douille (**D**) (élément situé à l'intérieur du corps (**C**)).
- Au cours de cette phase, tourner éventuellement un peu l'hélice (**E**), de façon à faciliter l'introduction du branchement dans la prise de force du moteur.
- Introduire successivement dans l'axe avec le carré d'entraînement saillant de l'hélice: le couteau (**B**) avec la partie tranchante tournée à l'extérieur (vérifier la bonne introduction du carré d'entraînement) et la plaque trouée (**P**) (celle-ci doit être introduite, sa partie plate tournée vers le tranchant du couteau).

- Vérifier que l'encoche extérieure de la plaque se positionne au niveau de la dent de fixation se trouvant sur le corps, de façon à ce que la plaque ne puisse pas tourner après qu'elle a été introduite dans le corps.
- Bloquer le tout en vissant la couronne fileté (A) sur le filetage correspondant se trouvant sur le corps. **Il est recommandé de ne pas forcer le blocage à l'aide d'outils divers; la fixation manuelle est suffisante.**
- Ce n'est qu'à ce moment-là - après avoir vérifié attentivement que l'interrupteur du moteur est dans la position **O** - que l'on peut introduire la fiche dans la prise de courant.
- L'appareil est à présent prêt à fonctionner et il est possible de le mettre en marche en agissant sur l'interrupteur (**position 1**) situé sur le moteur.
- Charger ensuite la viande à hacher sur la trémie et l'introduire dans l'embouchure en facilitant cette introduction **uniquement** au moyen du presseur (**L**) et jamais avec les mains.



IMPORTANT

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

Il est bon de ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, afin d'éviter une usure inutile du groupe de coupe. Il est donc conseillé d'arrêter l'appareil, en agissant sur l'interrupteur, chaque fois que l'on doit interrompre le travail de hachage de la viande.

En cas d'introduction accidentelle d'un corps étranger (par exemple des os, des peaux,

etc.) provoquant un arrêt imprévu de l'appareil, procéder comme suit:

Pour les modèles avec interrupteur/inverseur (voir Fig. 5):

- mettre l'interrupteur sur la position **O** (arrêt);
- mettre l'interrupteur/inverseur sur la position **2** (1 ou 2 secondes) en débloquant de cette façon l'hélice, au moyen d'une rotation inverse;
- mettre l'interrupteur/inverseur sur la position **O** pour arrêter le mouvement,
- débrancher la fiche du réseau d'alimentation;
- déconnecter le groupe de hachage du groupe moteur;
- procéder au démontage, successivement, de la couronne (A), de la plaque (P), du couteau (B), et de l'hélice (E);
- procéder à l'élimination du corps étranger de l'intérieur du hache-viande.

Pour les modèles avec interrupteur (voir Fig. 5):

- mettre 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, successivement, de la couronne (A), de la plaque (P), du couteau (B), et de l'hélice (E);
- procéder à l'élimination du corps étranger de l'intérieur du hache-viande.

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

Comme on l'a précédemment dit, au terme de chaque travail, après avoir arrêté le moteur au moyen de son interrupteur, il est bon d'enlever la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder à toute opération de démontage ou de nettoyage. **Ne pas tirer sur le câble électrique pour enlever la fiche de la prise de courant (voir Fig. 4).**

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

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



IMPORTANT

Pour l'opération de lavage, utiliser exclusivement de l'eau (si possible chaude) et du détergent neutre pour vaisselle.

Pour le nettoyage, n'utiliser en aucun cas des produits acides ou caustiques.

Pour garder votre hachoir en parfaites conditions d'utilisation pour très longtemps, il est bon de faire suivre à chaque opération de nettoyage et de lavage, un essuyage soigné (en particulier du groupe de travail).

Si l'on prévoit de ne pas utiliser l'hachoir pour longtemps, une petite lubrification de la surface de la fonte vous aidera à conserver le groupe de travail en conditions parfaites.

CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DES OUTILS POUVANT ETRE MONTES SUR LA MACHINE

L'appareil est fourni avec une plaque (**P**) dont les trous ont un diamètre égal à 6/8 mm, élément conforme à la réglementation **UNI EN 294**, paragraphe **4.5** (accessibilité à travers des ouvertures).

En vue d'effectuer différents travaux, il est de toute façon possible de monter des plaques (**P**) dont les trous ont un diamètre plus petit que celui de la plaque fournie par le constructeur, sans modifier, pour autant, les caractéristiques fonctionnelles (pour d'éventuelles fournitures, se référer à TAB. A).

La société F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - décline toute responsabilité pour d'éventuels accidents provoqués par l'utilisation sur l'appareil «**HACHE-VIANDE ELECTRIQUE**» de plaques au diamètre de trous supérieur à **8 mm**, qui sont faciles à trouver sur le marché

puisque'elles peuvent être utilisées sur des hache-viande manuels. En effet l'utilisation de ces plaques fait que (sans l'adoption de protections spécifiques aptes à reporter les mesures de sécurité dans les limites de ce qui est exigé) les paramètres de sécurité prévus par les normes susdites ne sont plus respectés (voir Fig. 6).

ENTRETIEN

Les organes sujets à l'usure sont essentiellement les organes tranchants: dans ce cas, le couteau et la plaque trouée.

Contrôler constamment l'état de ces éléments en les faisant éventuellement aiguïser par un personnel compétent et en les remplaçant lorsque cela est nécessaire.

Contrôler de temps à autre l'état de la douille (**D**) interposée entre l'hélice et le corps; en cas d'usure anormale, procéder, dans ce cas également, à son remplacement afin d'éviter d'endommager les autres organes de l'appareil. Pour toutes pièces de rechange, il est conseillé d'utiliser celles d'origine produites par le fabricant, pour éviter les inconvénients dus à des caractéristiques de production différentes.

Spécifier, dans la commande de pièces de rechange, le modèle et le numéro de série de l'appareil possédé (le numéro de série est indiqué aussi bien sur la plaquette située sur le groupe de puissance (**MT**) que sur la déclaration de conformité) et le numéro de référence de la pièce (voir Fig. 1)

Pour les modèles avec réducteur en bain d'huile (voir liste attachée) suivre les notes suivantes:

- le réducteur est fourni avec de la huile MOBILGEAR 636 (Viscosité cSt à 40°C 636; Viscosité cSt à 100°C 37,1 ISO 680). Pour un fonctionnement correct et durable, on conseille de le changer (avec la même huile ou une similaire pour réducteurs, avec la même viscosité) après 300 heures de usage.

Modèles avec MT 1 (voir Fig. 2) :

- pour le remplissage, placer le motoreducteur (MT) en position verticale, dévisser le couvercle de la huile (10) placé dans la partie frontale du reducteur et verser la huile jusqu'à couvrir le regard du niveau du couvercle. Revisser le couvercle supérieur et replacer le motoreducteur en position de travail (horizontale)
- pour changer la huile, dévisser le couvercle de la huile (10) et faire sortir la huile du motoreducteur; laisser le bien dégoutter. Verser de l'ouverture la huile nouvelle (125 cm³ à peu près) et revisser le couvercle.

Pour le modèle MT4 procéder comme pour le modèle MT1 (voir Fig.2) après avoir extrait le motoréducteur de la carcasse en inox qui le renferme. Il est conseillé de faire le remplissage ou le change de la huile dans un endroit convenable, ayant démonté le groupe de travail du groupe moteur (MT), ayant mis l'interrupteur sur la position **O** (voir Fig. 5) et ayant déconnecté le câble d'alimentation de la prise de courant.

On rappelle que la huile vieille ne doit pas être dispersé dans l'ambiance, mais fait écouler selon les normes en vigueur.

ARRETS ACCIDENTELS

En cas d'arrêt accidentel de l'appareil pendant son fonctionnement, avant d'en analyser la cause, il est nécessaire de couper aussitôt l'alimentation électrique au moteur, en mettant l'interrupteur dans la position **O** (voir Fig. 5) et, ensuite, de déconnecter le câble d'alimentation de la prise de courant.

Après quoi:

- si l'arrêt est dû à un manque de courant d'alimentation à cause d'une panne du réseau, ne pas reconnecter l'appareil à la prise jusqu'à ce que les conditions normales de réseau soient rétablies;
- en cas d'arrêt dû à un effort excessif, procéder

au démontage du groupe de coupe, après l'avoir désassemblé mécaniquement du groupe moteur et éliminer les éventuelles causes de blocage;

- si le problème est dû à des causes concernant le motoréducteur, s'adresser au revendeur pour faire procéder, si besoin est, à d'éventuels contrôles par le fabricant.

DEUTSCH

GEBRAUCHSANWEISUNG

Nachdem dieses Gerät ausschließlich als Fleischwolf projiziert wurde, ratet man davon ab es für andere Zwecke zu benutzen.

Um die Eigenschaften zu garantieren, die dieses Gerät für den Kontakt mit Nahrungsmitteln (Verordnung (EG) 1935/2004) geeignet machen, müssen folgende Vorschriften eingehalten werden:

- Es dürfen ausschließlich nur folgende Produkte hineingegeben werden: Fleisch, Fisch.
- Das hineingegebene Lebensmittel darf eine Temperatur von 7°C nicht überschreiten.
- Das hineingegebene Lebensmittel darf nicht für einen längeren Zeitraum im Gerät gelassen werden (höchstens 30 Minuten); nur die Zeit, die für dessen Bearbeitung unbedingt erforderlich ist.

Man weist daraufhin, dass jeglicher unangebrachter Gebrauch, gleich welcher Art, den Verfall der Garantierechte zur Folge hat (siehe Bedingungen im Garantieschein, jeder Maschine beigelegt) aber auch die Bauteile beschädigen kann, mit darauffolgender Behinderung der Funktion für die es bestimmt wurde.

F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - übernimmt keinerlei Verantwortung für unvollständige oder falsche Übersetzungen dieser Anleitungen in andere Sprachen.



ACHTUNG

- Lesen und berücksichtigen Sie diese Anleitungen vor Benutzung der Maschine und wahren
- Sie diese zusammen auf.
- Den Arbeitsraum sauber und in Ordnung halten.
- Kinder von der Arbeitszone des Fleischwolfes fernhalten.

- Die Maschine muss nur von einer einzigen Person benutzt werden, weil sie nicht für gleichzeitigen Gebrauch von mehreren Personen konzipiert wurde.
- Die Maschine nur für den Zweck benutzen, für den sie projiziert wurde.
- Der Gebrauch anderer Art als Fleischhacken kann, außer den Verfall der Garantierechte (vgl. die angegebenen Bedingungen im Garantieschein, der jeder Maschine beigelegt ist), die Entstehung unsicherer Umstände verursachen.
- Die Maschine nicht überlasten und sie mit größter Sorgfalt behandeln.
- Vor jedem Arbeitsgang sorgfältig prüfen, dass keine fremden Gegenstände im Hackgerät Vorhanden sind und dass dasselbe gut gesäubert wurde.
- Jede Handlung -Säuberung, Prüfung des gehackten Produktes Regulierung sowie Montage usw. - muss immer bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden, d.h., mit Schalter in Null-Stellung (siehe Fig. 5) und gezogenem Stecker aus der Steckdose, um ein mögliches, ungewolltes Einschalten dabei zu vermeiden.
Beachten Sie auf das Messer, damit es keine zufälligen Schneide verursacht; behandeln das Messer mit Pflege.
- Prüfen, ob Netzspannung und Frequenz denjenigen auf dem Schild der Motorgruppe entsprechen und Steckdose gemäss der Stromaufnahme (auf dem Schild angegeben) ausgelegt ist.
Nur TRE SPADE Original Ersatzteilen, Zubehör und Netzkabel verwenden.
- Niemals die Maschine in Wasser eintauchen oder sie unter einen Wasserstrahl stellen und auf keinem Fall Hochdruckreiniger verwenden, da es sich um ein Elektrogerät handelt !
- Der Stecker Ihrer Stromsteckdose muss unbedingt geerdet sein und Ihre elektrische

Anlage muss mit einem magnetothermischen Schalter (2-poliges Schutzrelais) ausgerüstet sein.

- Die Ersetzung des Netzkabels sowie elektrische Reparaturen müssen ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Maschine nicht einschalten, wenn sie nicht beschickt ist; selbst ein kurzer Betrieb im "Leerlauf" kann die Maschinenteile beschädigen und verursacht ein Heißlaufen des Motors. Oft sind die Schäden nicht wieder zu reparieren.

GEBRAUCHS UND WARTUNGSANWEISUNGEN

BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht grundsätzlich aus zwei Hauptteilen:

- a) Eine Leistungsgruppe, auch Motorgruppe genannt (**MT**), die für die Bewegung der Maschine sorgt; sie besteht aus einem Elektromotor komplett mit geeignetem Anlaufschalter und Speisekabel, Leistungsdose und einer Grundfläche zum Abstellen auf die Arbeitsebene. Auf dieser Gruppe (abgesehen von außerordentlichen Wartungsfällen, die vom Lieferanten vorgenommen werden sollen) sind keinerlei Eingriffe jeglicher Art notwendig, im Gegenteil, es wird empfohlen auf keinem Fall Eingriffe vorzunehmen, abgesehen von denen die ausschließlich in den Gebrauchsanweisungen vorgesehen sind.
- b) Eine Arbeitsgruppe, die aus verschiedenen Bauteilen besteht, die nachfolgend beschrieben sind. Diese Gruppe muss fest an die Motorgruppe anschließen sein (**MT**), um ihre Funktion ausführen zu können.

VORBEREITUNG (siehe Fig. 1)

Die Motorgruppe muss auf die Arbeitsebene gestellt werden; den zusammengebauten Körper des Fleischwolfes in die verschiede-

nen Bauteile auseinandernehmen, wobei der Gewinding (**A**) vollständig losgeschraubt wird und danach aus dem Gehäuse (**C**) die Lochscheibe (**P**), das Messer (**B**) und die Schnecke (**E**) ausgezogen werden.

Es wird empfohlen, sämtliche in dieser Phase beschriebenen Bauteile sorgfältig zu spülen und sie gut zu trocknen, einschließlich Stößel (**L**) und Trichter (**T**).

Das Spülen muss selbstverständlich den Getriebemotor (**MT**) ausschließen.

INBETRIEBNAHME (siehe Fig. 1)

- Das Gehäuse (**C**) in den entsprechenden Sitz der Motorengruppe (**MT**) einsetzen, nachdem das Handrad (**V**) teilweise losgeschraubt wurde, in dem man darauf achtet, dass das Gehäuse mit der Öffnung zur Fleischfüllung nach oben steht und bis zum Ende in den Sitz eingerastet ist.
- Alles durch Festschrauben des Handrades (**V**) befestigen, ohne dabei die Blockierung zu sehr zu beanspruchen.
- Wenn richtig zusammengebaut, kann das Gehäuse weder ausgezogen werden noch sich im Sitz drehen.
- Die Schnecke (**E**) waagrecht mit gerilltem Bolzen ins Gehäuse (**C**) einsetzen, in dem sie durch die Buchse (**D**), (innen im Gehäuse (**C**) geleitet wird.
- Bei diesem Vorgang eventuell die Schnecke (**E**) leicht drehen, damit das Einrasten in den Kraftgriff des Motors erleichtert wird.
- Nacheinander das Messer (**B**) mit der Schneide nach außen gerichtet, auf den vorstehenden Zapfen der Schnecke mit dem viereckigen Triebteil einsetzen (richtige Einführung in das viereckige Triebteil überprüfen) und die Lochscheibe (**P**) montieren (sie muss mit glatter Seite zur Messerschneide gerichtet sein).
- Überprüfen, dass die Kerbe auf der Lochscheibe im Arretierzahn des Gehäuses ein-

rastet, damit sie sich nach Einsetzen ins Gehäuse nicht dreht.

- Alles durch Aufschrauben des Gewinderinges (**A**) auf das Gehäuse blockieren. **Man beachte dabei, die Befestigung nicht mit irgendwelchen Werkzeugen vorzunehmen, da die Hand ausreichend ist.**
- Erst jetzt, nach aufmerksamer Überprüfung, dass sich der Motorschalter in **Null-Stellung** befindet (siehe Fig. 5), darf der Stecker in die Steckdose gegeben werden.
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und kann angestellt werden, in dem man den Motorschalter in **Stellung 1** (siehe Fig. 5) bringt.
- Danach wird das zu hackende Fleisch in den Trichter gefüllt, wobei man den Stößel (**L**), aber keinesfalls die Hand gebraucht.



WICHTIG

Man macht darauf aufmerksam, dass die Fleischeinfüllöffnung gewollt bestimmte Abmessungen hat, damit absichtliche oder zufällige Berührungen mit den Händen und Armen in einer potentiell gefährlichen Zone verhindert werden.

Auf keinem Fall darf diese abgeändert oder ausgebrochen werden, da sonst die Sicherheit des Bedieners gefährdet werden kann.

Es ist empfehlenswert die Maschine nie leer laufen zu lassen, damit eine unnötige Abnutzung der Schneidgruppe vermieden wird. Es empfiehlt sich daher die Maschine jedesmal durch den Schalter abzustellen, sollte das Fleischhacken unterbrochen werden.

Im Fall zufälliger Einführung von Fremdkörpern, wie Knochen, Haut u.s.w., die einen plötzlichen Stillstand der Maschine verursachen würden, ist wie folgt vorzugehen :

Modelle mit Schalter / Inverter (siehe Fig. 5):

- Schalter / Inverter in Stellung **O (Stillstand)** bringen;
- Schalter / Inverter für kurze Zeit in Stellung

2 bringen (1 – 2 Sekunden), dies bewirkt durch die Gegendrehung der Schnecke eine Entsicherung;

- Schalter wieder in Stellung **O** bringen, um die Bewegung zu stoppen;
- Stecker vom Stromnetz nehmen;
- Hackwerk von der Motorgruppe abmontieren;
- nacheinander das Abnehmen des Gewinderinges (**A**), der Lochscheibe (**P**), des Messers (**B**) und der Schnecke (**E**) vornehmen;
- Fremdkörper aus dem Innern der Fleischwolfs entfernen.

Modelle mit Schalter (siehe Fig.5):

- Schalter auf Stellung **O (Stillstand)** bringen;
- Stecker aus der Steckdose entfernen;
- Hackgruppe von der Motorgruppe abmontieren;
- nacheinander das Abnehmen des Gewinderinges (**A**), der Lochscheibe (**P**), des Messers (**B**) und der Schnecke (**E**) vornehmen;
- Fremdkörper im Innern der Hackmaschine entfernen.

AUSEINANDERNEHMEN UND REINIGUNG

Wie vorerwähnt, ist es empfehlenswert nach jeder Bearbeitung den Motor auszuschalten und den Stecker aus der Steckdose zu entfernen und das, bevor irgendwelche Eingriffe für Auseinandernehmen und Reinigungszwecke vorgenommen werden.

Nie am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen (siehe Fig. 4).

Um das Gehäuse vom Motor zu entkuppeln reicht es, das Handrad (**V**) mit einigen Drehungen zu lösen und die Arbeitsgruppe herauszuziehen, und zwar durch waagerechtes Abziehen aus ihrem Sitz .

In umgekehrter Weise der Montage ist es möglich, die verschiedenen Bauteile zu zerlegen und somit das Spülen und Trocknen auszuführen.

WICHTIG

Zum Spülen nur Wasser (wenn möglich warm) und neutrale Spülmittel verwenden. Zur Reinigung auf keinem Fall säurehaltige oder beizende Mittel verwenden.

Um einen einwandfreien Anwendungszustand Ihrer Hackmaschine zu bewahren, das Gerät, insbesondere den Arbeitssatz, nach der Reinigung und Waschung gut abtrocknen.

Bei Nichtanwendung der Hackmaschine für eine lange Zeit, ist es empfohlen, die Oberfläche des Arbeitssatzes leicht zu schmieren, um einen einwandfreien Zustand zu garantieren.

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

Die Maschine ist mit Lochscheibe (**P**) mit Lochdurchmesser 6/8 mm, gemäß den Vorschriften **UNI EN 294**, Abschnitt **4.5** (Zugänglichkeit durch Öffnungen) vorgesehen.

Um verschiedenartige Bearbeitungen ausführen zu können, ist es möglich Lochscheiben (**P**) mit kleinerem Lochdurchmesser als die vom Hersteller gelieferten zu montieren, ohne dadurch die funktionellen Eigenschaften zu beeinträchtigen. Für evtl. Lieferungen bezieht man sich auf Tab. A.

F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE - übernimmt keine Verantwortung für evtl. Unfälle die durch die Benutzung von Lochscheiben mit größerem Lochdurchmesser als **8 mm** auf dem Gerät „**ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF**“ verursacht werden (diese sind auf dem Markt leicht auffindbar, da sie für handliche Fleischwölfe verwendbar sind), weil durch deren Gebrauch (ohne Sonderschutzeinrichtungen die in der Lage sind, die Sicherheitsmassnahmen in erforderlichen Grenzen zu halten) die vorgesehenen Sicherheitsparameter in obengenannten Vorschriften nicht eingehalten werden (siehe Fig.6).

WARTUNG

Die der Abnutzung ausgesetzten Teile sind hauptsächlich die Schneideteile, in diesem Fall das Messer und die Lochscheibe.

Den Zustand derselben ständig überprüfen und eventuelles Schleifen von Fachleuten durchführen lassen sowie, falls nötig, für den Ersatz zu sorgen.

Von Zeit zu Zeit den Zustand der Buchse (**D**) zwischen Gehäuse und Schnecke überprüfen. Falls sie anomal abgenutzt ist, den Ersatz vornehmen, um evtl. Beschädigungen auf anderen Teilen der Maschine zu vermeiden.

Als Ersatz empfiehlt man Originalersatzteile des Herstellers zu verwenden, um Unannehmlichkeiten die auf andere Eigenschaften des Produktes zurückzuführen sind, zu vermeiden.

Bei der Bestellung Modell und Seriennummer der in Ihrem Besitz befindlichen Maschine angeben (die Seriennummer ist sowohl auf dem Schild der Leistungsgruppe (**MT**) als auch auf dem Titelblatt dieses Handbuches (siehe Fig. 1) ersichtlich). Für die Modelle mit dem Ölbad-Druckreduzierer (siehe beliegende Tabelle) sind die hierunter angegebenen Anweisungen zu berücksichtigen: Das Gerät wird mit Öl **MOBILGEAR 636** (Viskosität cSt a 40°C 636; Viskosität cSt a 100° 37,1 ISO 680) geliefert.

Für einen korrekten und dauerhaften Betrieb empfiehlt es sich, den Ölwechsel mit dem gleichen oder ähnlichem Öl für Getriebemotoren mit gleicher Viskosität, nach ca. 300 Arbeitsstunden, vorzunehmen.

Modelle gemäß MT 1 (siehe Fig. 2):

- Zum Auffüllen, den Getriebemotorsatz (**MT**) vertikal positionieren, den in dem Vorderteil des Getriebemotors aufgestellten Ölstopfen (10) aufschrauben und das Öl gießen bis zur Deckung der Ölstandkontrolle, die sich im Ölstopfen befindet. Dann den Ölstopfen wieder verschrauben und den Getriebemotorsatz (**MT**) wieder

senkrecht (Arbeitslage) positionieren.

- Zum Ölaustausch, den Ölstopfen aufschrauben und aus dem Getriebemotorsatz (MT) das austauschende Öl komplett austreten lassen. Dann mit ca. 125 cm³ neuer Ölmenge (ca. 2 kleine Kaffeetassen) einfüllen und den Ölstopfen wieder verschrauben.

Beim MT4 Modell wie beim MT1 Modell vorgehen (siehe Abb.2), nachdem Getriebemotor aus dem Edelstahlgehäuse entnommen wird. Es empfiehlt sich, Nachfüllen oder Ölwechsel in einem dafür geeigneten Raum vorzunehmen, dabei ist die gesamte Arbeitsgruppe aus der Motorgruppe (MT) ausgebaut, der Inverter zeigt auf die Stellung **O** und der Stromkabelstecker ist herausgezogen. Es wird daran erinnert, dass das Altöl aus dem Getriebemotor umweltfreundlich gemäss derzeit geltender Vorschriften entsorgt werden muss.

ZUFÄLLIGES STILLSTEHEN

Falls ein unerwünschtes Stillstehen während der Bearbeitung eintritt, ist vor jeder Kontrolle der Ursache notwendig, sofort die elektrische Speisung durch Stellung **O** des Schalters zu unterbrechen und danach den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, bevor man den Grund des Stillstandes sucht.

Nach diesen Maßnahmen:

- Falls das Stillstehen durch Stromausfall aus Netzstörungsgründen verursacht ist, die Maschine nicht an die Steckdose anschließen, bevor die normalen Netzbedingungen wieder hergestellt sind.
- Falls das Stillstehen auf Überlastung zurückzuführen ist, die Schneidgruppe herausnehmen, nachdem sie von der Motorgruppe entkuppelt wurde und dann die evtl. Blockierungsursachen beheben.
- Falls die Unannehmlichkeit auf die Motorgruppe zurückzuführen ist, beim Verkäufer anfragen um, wenn nötig, vom Hersteller eine evtl. Kontrolle ausführen zu lassen.

ESPAÑOL

CONDICIONES DE USO

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

Para garantizar las características de idoneidad en el contacto con los alimentos (Reglamento CE 1935/2004) de este aparato, se deben respetar las siguientes prescripciones:

- el producto alimenticio introducido debe ser exclusivamente carne, pescado.
- el producto alimenticio introducido no debe superar la temperatura de 7 °C
- el producto alimenticio introducido no debe conservarse de manera prolongada (máximo 0,5 horas) dentro del aparato, sin superar el tiempo estrictamente necesario para elaborarlo.

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



ATENCIÓN

- Leer y observar estas instrucciones antes de utilizar la máquina, y conservarlas junto a la misma.
- Mantener orden y limpieza en el lugar de trabajo.
- Tener alejados a los niños de la zona de trabajo de la picadora de carne.
- La máquina debe ser utilizada por un operador solamente, dado que no ha sido diseñada para el uso de la misma por varias

personas simultáneamente.

- Utilizar la máquina solamente para el objeto para el cual ha sido diseñada.
- Un uso diferente de la picadora de la carne, además de hacer perder el derecho de garantía (leer las condiciones indicadas en el certificado de garantía entregado con cada máquina) puede provocar la aparición de condiciones inseguras.
- No sobrecargar la máquina y tener el máximo cuidado.
- Antes de iniciar el trabajo, controlar bien que no haya cuerpos extraños en el grupo de picado y que el mismo esté esmeradamente lavado.
- Cualquier tipo de operación, bien sea de limpieza, de control del producto picado, de ajuste, de montaje, etc., debe ser siempre realizado con la máquina apagada, es decir, con el interruptor en la posición de cero (consultar la Fig. 5) y el enchufe del cable de alimentación desconectado de la toma de corriente, a fin de evitar cualquier posibilidad de encendido involuntario en una fase diferente de la de trabajo.
- Hacer mucho caso a la presencia de un cuchillo (B), que podría llevar cortes accidentales; manejar con cura el detalle.
- Controlar que la tensión y la frecuencia de la red correspondan a las indicadas en la placa del grupo motor y que la toma sea proporcional a la corriente absorbida por la máquina (la absorción está indicada en la placa).
- Utilizar exclusivamente piezas de recambio, accesorios y cable de alimentación original **TRE SPADE**
- **No sumergir nunca la máquina en el agua y evitar lavarla con chorros a alta presión o colocarla bajo el chorro del grifo de agua: ¡es un aparato eléctrico!**
- El enchufe de su toma de corriente debe estar obligatoriamente conectado a tierra y

su instalación eléctrica debe estar provista de interruptor magnetotérmico (interruptor de seguridad bipolar).

- La sustitución del cable de alimentación y las reparaciones eléctricas deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado.
- No encienda la máquina sin cargarla antes de producto; el funcionamiento “sin carga”, incluso de breve duración, daña las piezas de la máquina y provoca el sobrecalentamiento del motor. A menudo los daños provocados son irreversibles.

INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MANTENIMIENTO

DESCRIPCIÓN

La máquina está básicamente formada por dos partes principales:

a) Un grupo de potencia, o grupo motor (**MT**), destinado a generar el movimiento; el mismo está equipado con un motor eléctrico con el correspondiente interruptor de arranque, y con un cable de alimentación, toma de fuerza y base para el apoyo sobre el plano de trabajo.

Sobre el mismo no son necesarias (salvo en los casos de mantenimiento extraordinario que es mejor que sean realizados por el fabricante) intervenciones de ningún tipo; más aún, se recomienda no intervenir absolutamente de no ser para las operaciones específicas previstas por las instrucciones de uso aquí indicadas.

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

OPERACIONES PRELIMINARES (consultar la Fig. 1)

Ubicar el grupo motor apoyándolo sobre el plano de trabajo. Desmontar los componentes del cuerpo montado de la picadora de carne desenroscando completamente la corona roscada (**A**) y extrayendo luego del cuerpo (**C**) la placa perforada (**P**), la cuchilla (**B**) y la hélice de tornillo (**E**).

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

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (consultar la Fig. 1)

- Colocar el cuerpo (**C**) en el correspondiente alojamiento del grupo motor (**MT**) después de desenroscar parcialmente la perilla de fijación (**V**), y comprobando que el cuerpo esté con la boca de introducción de la carne dirigida hacia arriba y que se haya introducido hasta el fondo en el alojamiento; fijar el grupo enroscando la perilla (**V**) hasta el fondo, sin forzar demasiado el bloqueo.
- Si está correctamente ensamblado, no debe ser posible extraer el cuerpo ni hacerlo girar en el alojamiento.
- Introducir horizontalmente la hélice (**E**) en el cuerpo (**C**) por la parte del árbol acanalado, haciéndola deslizar sobre el casquillo (**D**) (pieza colocada dentro del cuerpo (**C**)).
- Durante esta fase, hacer girar ligeramente la hélice (**E**) para facilitar la introducción del acoplamiento en la toma de fuerza del motor.
- Introducir en sucesión en el perno, con el cuadro de arrastre que sobresale por la hélice: la cuchilla (**B**) con la parte cortante dirigida hacia el exterior (comprobar la correcta introducción del cuadro de arrastre) y la placa perforada (**P**) (se introduce con la

parte plana dirigida hacia la parte cortante de la cuchilla).

- Comprobar que la muesca exterior de la placa coincida con el relativo diente de fijación presente en el cuerpo, de modo tal que la misma no pueda girar después de su introducción en el cuerpo.
- Bloquear el grupo enroscando la corona roscada (**A**) en la correspondiente rosca del cuerpo; **se recomienda no forzar el bloqueo utilizando herramientas varias: la fijación efectuada manualmente es suficiente.**
- Sólo ahora, después de comprobar atentamente que el interruptor del motor esté en la posición "**0**" (consultar la Fig. 5) se puede colocar el enchufe en la toma de corriente.
- El aparato está listo para el trabajo y es posible ponerlo en marcha accionando el interruptor (**posición 1 de la Fig. 5**) presente en el motor.
- Luego, cargar la carne a trabajar en la tolva e introducirla en la boca facilitando la introducción exclusivamente mediante la maza (**L**) y nunca con las manos.



! IMPORTANTE

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

Es una buena costumbre no hacer funcionar la máquina en vacío, para evitar un inútil desgaste del grupo de corte. Se recomienda, pues, detener la máquina accionando el interruptor cada vez que se debe suspender el trabajo de picado de la carne.

En el caso de introducción fortuita de un cuerpo extraño (como huesos, piel, etc.) que provoque una parada imprevista de la máquina, la correcta operación de intervención es la siguiente:

En los modelos con interruptor/inversor (consultar la Fig. 5):

- colocar el interruptor/inversor en la posición **0 (parada)**;
- accionar el interruptor/inversor llevándolo durante un breve momento a la posición **2** (1 o 2 segundos), para desbloquear la hélice mediante la rotación inversa;
- colocar nuevamente el interruptor/inversor en la posición **0** para detener el movimiento;
- desconectar el enchufe de la red de alimentación;
- desconectar el grupo de picado del grupo motor;
- desmontar, en sucesión, la corona (**A**), la placa (**P**), la cuchilla (**B**) y la hélice (**E**);
- eliminar el material extraño del interior de la picadora de carne.

En los modelos con interruptor (consultar la Fig. 5):

- colocar el interruptor en la posición **0 (parada)**;
- desconectar el enchufe de la red de alimentación;
- desconectar el grupo de picado del grupo motor;
- desmontar, en sucesión, la corona (**A**), la placa (**P**), la cuchilla (**B**) y la hélice (**E**); eliminar el material extraño del interior de la picadora de carne.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

Como se ha dicho antes, al final de cada trabajo, después de detener el motor mediante su interruptor, es una buena costumbre desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de desmontaje o limpieza.

No tirar del cable eléctrico para desconectar el enchufe (consultar la Fig. 4)

Para retirar el cuerpo del motor es suficiente aflojar algunas vueltas la perilla (V) y extraer el grupo de trabajo de su alojamiento en sentido horizontal.

Actuando en el orden inverso al de montaje es posible separar los distintos componentes y efectuar las operaciones de limpieza, lavado y secado de los mismos.



! IMPORTANTE:

Para la operación de lavado, utilizar exclusivamente agua (posiblemente caliente) y detergente neutro para vajilla. Para la limpieza no utilizar nunca productos ácidos o cáusticos.

Para conservar la picadora de carne en perfectas condiciones de uso, es conveniente que después de las operaciones de limpieza y lavado se efectúe un esmerado seco, especialmente del grupo de trabajo.

Si se piensa no utilizar la picadora de carne durante un periodo prolongado, se puede garantizar la perfecta conservación del grupo de trabajo de fundición con una ligera lubricación superficial.

CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS HERRAMIENTAS QUE SE PUEDEN MONTAR EN LA MÁQUINA

La máquina está prevista con una placa (P) con orificios de 6/8 mm de diámetro, pieza de acuerdo con la norma UNI EN 294 apartado 4.5 (accesibilidad a través de aberturas).

Para llevar a cabo los distintos trabajos es posible montar placas (P) con orificios de un diámetro inferior al entregado por la empresa fabricante, sin por ello modificar las características de funcionamiento. Para los posibles pedidos consultar la TABLA A.

F.A.C.E.M. SpA – TRE SPADE – no se hace responsable por los posibles accidentes provo-

cados por el uso en la máquina **“PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA”** de placas con orificios de un diámetro superior a 8 mm, que se pueden encontrar fácilmente en el mercado, ya que se pueden utilizar en las picadoras de carne manuales, porque con ellas ya no se respetan (sin la adopción de protecciones específicas que lleven las medidas de seguridad dentro de los límites reglamentarios) los parámetros de seguridad previstos por las normas mencionadas (consultar la Fig. 6).

MANTENIMIENTO

Los órganos sujetos a desgaste son, fundamentalmente, los órganos cortantes; en este caso, la cuchilla y la placa perforada.

Controlar constantemente el estado de los mismos, haciendo que personal competente los afile y cambiándolos cuando sea necesario. Controlar ocasionalmente las condiciones del casquillo (D) presente entre la hélice y el cuerpo: si se desgasta de manera anormal, cambiarlo para evitar posibles daños a otros órganos de la máquina.

En caso de necesidad de repuestos se recomienda utilizar repuestos originales del fabricante, para evitar inconvenientes debidos a diferentes características productivas. Especificar en el pedido el modelo y el número de serie de la máquina adquirida (el número de serie está indicado, tanto en la placa colocada en el grupo de potencia (MT) como en la declaración de conformidad) y el número de referencia de la pieza (consultar la Fig. 1).

En los modelos con reductor en baño de aceite (consultar la tabla adjunta), respetar las siguientes normas:

- el reductor se entrega con aceite MOBIL-GEAR 636 (viscosidad cSt a 40°C 636; viscosidad cSt a 100° 37,1 ISO 680). Para un funcionamiento correcto y duradero se recomienda cambiarlo, por el mismo aceite o por aceites para reductores similares de

la misma viscosidad, después de unas 300 horas de trabajo.

Modelos con MT 1 (consultar la Fig. 2):

- Para llenar, colocar el grupo motorreductor (**MT**) en posición vertical, desenroscar el tapón de aceite (**10**) presente en la parte delantera del reductor y verter el aceite indicado hasta cubrir la mirilla de nivel del mencionado tapón. Luego, enroscar nuevamente el tapón y colocar el grupo motorreductor (**MT**) en posición horizontal (posición de trabajo).
- Para el cambio de aceite, desenroscar el tapón de aceite haciendo salir del grupo motorreductor (**MT**) el aceite a cambiar y dejándolo escurrir bien. Colocar por la boca de llenado unos 125 cm³ de aceite nuevo (aproximadamente dos tazas de café) y cerrar el tapón.

Para el modelo MT4, proceda como con el modelo MT1 (ver Fig.2) después de haber extraído el motorreductor del armazón de acero inoxidable que lo encierra. Se recomienda llevar a cabo la operación de llenado, o de cambio del aceite, en un entorno apropiado, con todo el grupo de trabajo desmontado del grupo motor (**MT**), con el interruptor colocado en la posición **0** (consultar la Fig. 5) y con el enchufe del cable de alimentación desconectado de la red eléctrica.

Se recuerda que el aceite extraído del reductor no se debe derramar en el medio ambiente, sino que se debe eliminar según las normas actualmente vigentes.

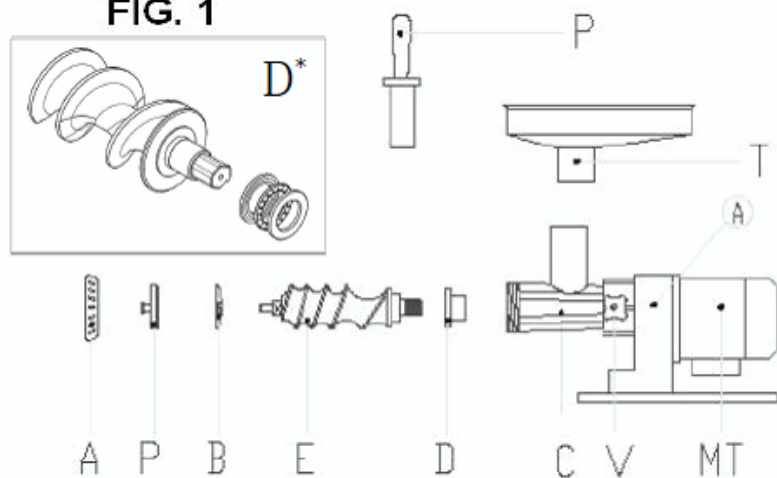
PARADAS FORTUITAS

En caso de parada casual de la máquina durante el trabajo, antes de iniciar el análisis de la causa se debe interrumpir inmediatamente la alimentación eléctrica del motor, llevando el interruptor a la posición **0** y luego desconectando el cable de alimentación de la toma de corriente.

Una vez realizado:

- Si la parada se debe a la falta de corriente de alimentación por problemas de la red, no conectar nuevamente la máquina en la toma mientras no se hayan restablecido las condiciones normales de la red.
- En caso de parada debido a un exceso de esfuerzo, desmontar el grupo de corte después de haberlo desconectado mecánicamente del grupo motor, y eliminar las posibles causas de bloqueo.
- Si el inconveniente deriva de causas inherentes al motorreductor, dirigirse al revendedor para que solicite, si fuera necesario, que el fabricante efectúe los controles correspondientes.

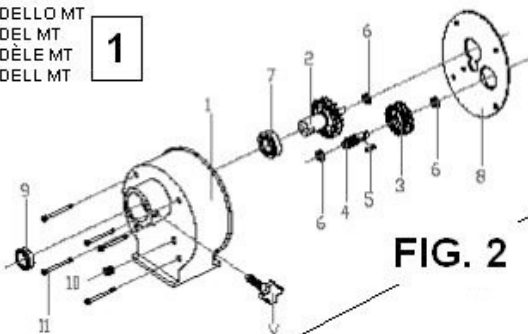
FIG. 1



versione D* su tutte le macchine del tipo TC32
 version D* for all the meat mincers mod. TC32
 version D* pour tous les hachoirs mod. TC32
 version D* für alle Fleischwolle Modell TC 32
 Tipo D* para todas picadoras de carne, modelo TC32

MODELLO MT
 MODEL MT
 MODÈLE MT
 MODELL MT

1



MODELLO MT
 MODEL MT
 MODÈLE MT
 MODELL MT

2

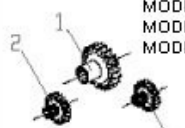
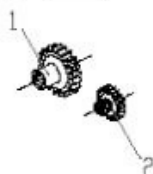


FIG. 2

MODELLO MT
 MODEL MT
 MODÈLE MT
 MODELL MT

3



MODELLO MT
 MODEL MT
 MODÈLE MT
 MODELL MT

4

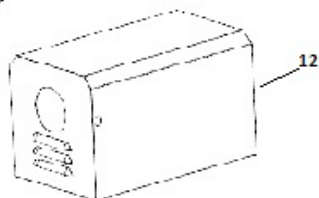
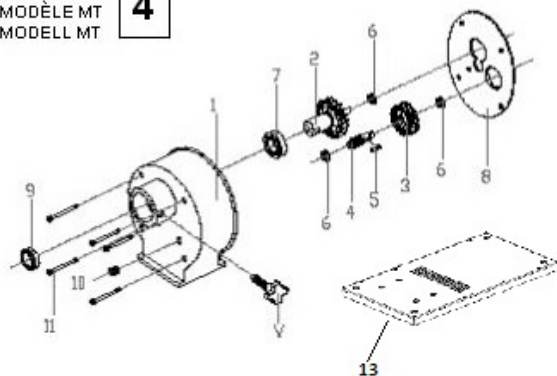
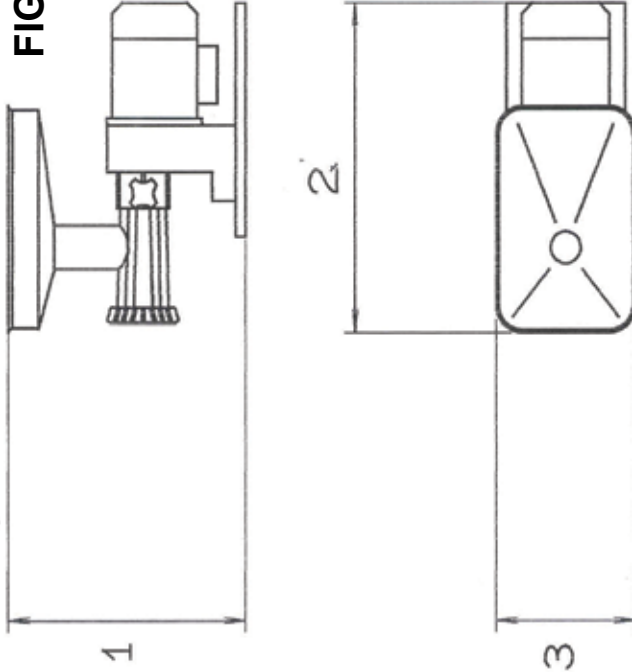
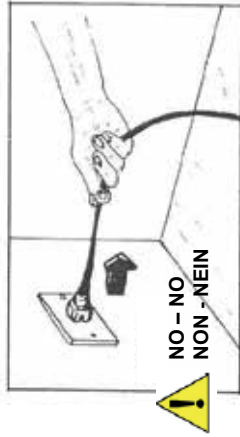
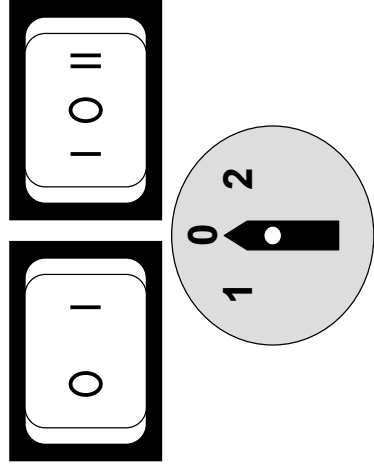


FIG. 3**FIG. 4****FIG. 5**

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.
 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.

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. Fornite il relativo codice di ricambio sia il numero di serie sulla targhetta CE. Se la targhetta CE non è presente sulla Vostra macchina, indicarla. Località: (tipo) indicato 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 table; 2) By the sketch of that model MT find out the code of the spare part. Please fill in the serial number on the CE label. Furthermore, always fill in the code (type) indicated on the engine label. If the CE label is not present on your machine, please fill in the motor label and the item's commercial name.

PIECES DE CHANGE: 1) Cherchez sur la plaquette CE le numéro de série de l'acheteur et repérez dans le tableau le modèle MT correspondant; 2) Repérez dans le dessin de ce modèle réducteur 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 (type) indiqué sur la plaquette moteur. Si votre machine n'a pas la plaquette CE, indiquez s.v.p. le code (type) indiqué sur la plaquette moteur et le nom commercial du produit.

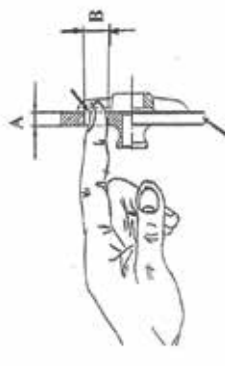
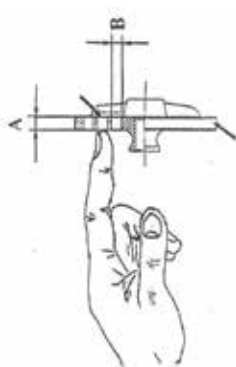
ERSATZTEILEN: 1) Aus der Seriennummer auf dem Schild CE, das betreffende Modell "MT" in der Tabelle identifizieren; 2) Aus dem Plan dieses Modells "MT" die gewünschte Ersatzteilnummer herausfinden. Die Ersatzteilnummer und die Seriennummer auf dem CE Schild der Ersatzabteilung mitteilen. Falls keinem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

REPUESTOS: 1) Mediante el número de serie de 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.

Plagues pour hachoirs électriques – Scheiben für elektrischen Fleischwölfe - Placas para picadoras de carne eléctricas		TAB. A	
Taglia del tritacame Teil minier size Taille de hachoir Fleischwölfgroße Dimensione di la picadora	Diametro dei fori per le piastre in acciaio al carbonio Holes diameter for the carbon steel plates Diamètre des trous des plaques en acier au carbone Durchmesser der Locher für Scheiber aus Kohlenstahl Diámetro de los orificios de las placas de acero al carbono	Diametro dei fori per le piastre autofilanti in acciaio inox Holes diameter for self sharpening stainless steel plates Diamètre des trous des plaques autoaffûtants en acier inox Durchmesser der Locher für Selbstschärfungscheiben aus rostfreiem Stahl Diámetro de los orificios de las placas autoafilantes de acero inoxidable	
8	4,5	4,5	8
12	4,5	3	8
22	4,5	3	8
32	4,5	3	8

La piastra di primo montaggio è in acciaio al carbonio (per i modelli in ghisa) o inox (per i modelli in inox) ed ha fori del diametro sottolignato in tabella. The standard plate mounted on each machine is in carbon steel (on the cast iron models) or in stainless steel (on the stainless steel models) and has holes of the diameter underlined in the table. La plaque standard des hachoirs est en acier au carbone (pour les modèles en fonte) ou en inox (pour les modèles en inox), avec trous du diamètre sous-igné dans la table ci-dessus. Die Standard Scheibe ist aus Kohlenstahl (Modelle aus Gusseisen) und/Inox (Modelle aus rostfreiem Stahl) und hat die in der Tabelle unterstrichenen Durchmesserlöcher. La placa original es de acero al carbono (en los modelos de fundición) o inoxidable (en los modelos de acero inoxidable) y los orificios son del diámetro subrayado en la tabla.

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.
 NON 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.
 NO Espesor A inferior a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa superior a 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.
 SI Espesor A mayor o igual a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa menores o iguales a 8 mm.

**OPZIONI
OPTIONS
OPTION
OPCIONES**

MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO	Sprempomodoro BIG (l/l) Tomatoes squeezer BIG (l/l) Presse tomates BIG (l/l) Tomatenpresse BIG (l/l)	Sprempomodoro MED (l/l) Tomatoes squeezer MED (l/l) Presse tomates MED (l/l) Tomatenpresse MED (l/l)	Sprempomodoro Spremito (l/l) Tomatoes squeezer Spremito (l/l) Presse tomates Spremito (l/l) Tomatenpresse Spremito (l/l)	Sprempomodoro Spremito (Mo/Mo) Tom. squeezer Spremito (Mo/Mo) Presse tomates Spremito (Mo/Mo) Tomatenpresse Spremito (Mo/Mo)	Sprempomodoro (Mo) Set to squeeze tomates (Mo) Set presse tomates (Mo) Tomatenpresse-zubehör (Mo)	Sprempomodoro (l) Set to squeeze tomates (l) Set presse tomates (l) Tomatenpresse-zubehör (l)	Set passaverdura Set to strani vegetables Set pour passer les legumes Set pica hortaliza	Plastrina inox per insaccare Filling plate Plaquette pour ensacher Füllscheibe aus rostfreiem Stahl	Imbul per insaccare :diametro uscita (mm) Funnels to fill sausages: diameter (mm) Embouts pour pousser la saucisse (Ø mm) Fülltrichter : durchmesser (mm) Embudos para ensacar: diámetros salidos
8 EL INOX	1		*	*	*	*			10,20
12 INOX/160 ELEGANT	2	*	*	*					10,20
12 INOX	3	*	*	*					10,20
12 PRO INOX DELUXE	4								10,20
22 INOX/80	5	*	*	*				*	10,20,30
22 INOX	6	*						*	10,20,30
22 PRO INOX DELUXE	7							*	10,20,30
32 INOX 1,5 HP	8	*							10,20,30
32 INOX 2 HP	9	*							10,20,30
32 PRO INOX DELUXE	10								10,20,30
8 YOUNG	11			*	*	*			10,20
12 ECO	12	*	*	*					10,20
12 EL/160 ELEGANT	13	*	*	*					10,20
12 EL	14	*	*	*					10,20,30
22 ECO	15	*	*	*				*	10,20,30
22 ELEGANT PLUS	16	*	*	*				*	10,20,30
22 ELEGANT	17	*	*	*				*	10,20,30
32 ELEGANT	18	*	*	*				*	10,20,30
32 ELEGANT 2HP	19	*	*	*				*	10,20,30

CARATTERISTICHE TECNICHE
 TECHNICAL CHARACTERISTICS
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
 TECHNISCHE HAUPTMERKMALE
 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Watt	g / min r.p.m. tours/min U / min	peso weight poids Gewicht cuelga (kgs)	DIMENSIONI (Fig.3) DIMENSIONS (Fig.3) DIMENSIONS (Fig.3) ABMESSUNGEN (Fig.3) DIMENSIONES (Fig.3)			A dB (A)	INGRANAGGI D'ACCIAIO IN BAGNO D'OLIO ZAHNRÄDER AUS STAHL IM ÖLBAD STEEL GEARS IN OIL BATH ENGRANAJES DE ACERO	MODELLO MT MODEL MODÈLE MT MODELL MT MODELO MT	N° DI SERIE SERIAL N° N° DE SERIE SERIENNUMMERN NÚMERO DE SERIE
				1 (cm)	2 (cm)	3 (cm)				
8 EL INOX	1 300	160	8,5	34,6	39,5	16,5	81,9		3	008/01
12 INOX/160 ELEGANT	2 480	160	13	37	49,5	24	75,4		3	012VE/01
12 INOX	3 600	80	13,5	37	49,5	24	65,6		2	012/01
12 PRO INOX DELUXE	4 750	120	27	45	51	27	81,4	*	4	012PRO/01
22 INOX/80	5 600	80	17	40	50,5	24	76,3		2	022E/01
22 INOX	6 1100	120	22,5	40,5	52	24	80,1	*	1	022/01
22 PRO INOX DELUXE	7 1100	120	28,5	45	53	27	81,4	*	4	022PRO/01
32 INOX 1,5 HP	8 1100	120	26	47	54	28	80,1	*	1	033E/01
32 INOX 2 HP	9 1500	120	28	47	54	28	80,1	*	1	033EF/01
32 PRO INOX DELUXE	10 1100	120	32	45	58	28	81,4	*	4	033PRO/01
8 YOUNG	11 300	160	10	32	43	20	82,7		3	118Y/01
12 ECO	12 480	160	11,5	39	47	24	63		3	190EC/01
12 EL/160 ELEGANT	13 480	160	13	39	47	24	75,4		3	190VE/01
12 EL	14 370	150	12,3	38	48	24	63		3	152/01
22 ECO	15 600	80	16,5	40	50,5	24	63		2	195EC/01
22 ELEGANT	16 600	80	16,7	40	50,5	24	63		2	195/01
22 ELEGANT PLUS	17 600	80	18	40	50,5	24	63		2	195P/01
32 ELEGANT	18 1100	120	25	43	57	28	80,1	*	1	033E/01
32 ELEGANT 2HP	19 1500	120	27,5	43	57	28	80,3	*	1	133F/01

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: visitezvous www.trespade.it et découvrez tous ses avantages.

Garantiebedingungen

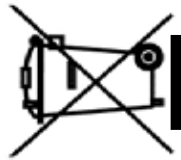
Siehe die allgemeine Garantie der Produkten TRE SPADE www.trespade.it

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



ATTENZIONE: chiunque smaltisca abusivamente o come rifiuto urbano la presente apparecchiatura sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.

ATTENZIONE: secondo quanto previsto dalle prescrizioni della direttiva 2002/96/CE (WEEE) e dalle conseguenti normative nazionali, la presente apparecchiatura non può essere smaltita come rifiuto urbano. 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. Fare riferimento al centro di raccolta del comune di appartenenza, il quale assicura la funzionalità, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata, in modo da permettere ai detentori finali ed ai distributori di conferire gratuitamente al centro di raccolta i rifiuti prodotti nel loro territorio.

ATTENZIONE: la presente apparecchiatura può essere riconsegnata al venditore, unicamente in caso di acquisto di una nuova dello stesso tipo, il quale provvederà al corretto smaltimento della stessa, secondo le normative vigenti.

GB

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

WARNING: as specified by directive 2002/96/CE (WEEE) 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 centre of your municipality, which takes care of the operation, accessibility and adequacy of differentiated collection systems, to allow end users and distributors dispose of waste produced in their territory free of charge.

WARNING: this appliance can be returned to the seller, only in the case of purchase of a new one of the same kind, who will see to correct disposal according to current regulations.

F

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

ATTENTION : selon les prescriptions de la directive 2002/96/CE (WEEE) 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 différencié pour les déchets des appareils électriques et électroniques. S'adresser aux centres de collecte de la commune qui assurera la disponibilité, l'état de fonctionnement et la propriété des moyens de collecte différenciés, de façon à permettre aux détenteurs finals et aux distributeurs de confier gratuitement au centre de collecte les déchets produits sur leur territoire.

ATTENTION : cet appareil ne peut être rendu au fournisseur qu'en cas d'achat d'un nouvel appareil du même type, auquel cas le fournisseur prendra à sa charge la mise au rebut de l'appareil selon les normes en vigueur.

E

ATENCIÓN: 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.

ATENCIÓN: según lo previsto por las disposiciones de la directiva 2002/96/CE (WEEE) 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 que permiten a los propietarios finales y a los distribuidores la entrega gratuita al centro de recogida de los desechos producidos en su territorio.

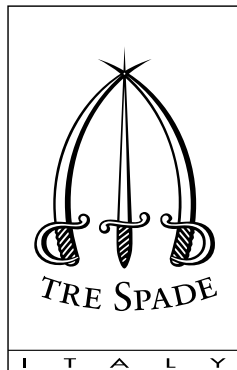
ATENCIÓN: este equipo se puede entregar nuevamente al vendedor sólo cuando se compra uno nuevo del mismo tipo; en dicho caso, el vendedor se encargará de la correcta eliminación del mismo de acuerdo con las normas vigentes.

D

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

ACHTUNG: gemäß der Vorgaben der Richtlinie 2002/96/CE (WEEE) und der sich daraus ergebenden nationalen Bestimmungen darf dieses Gerät nichts 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, um den Endverbraucher und Händlern zu ermöglichen, die in ihrem Gebiet anfallenden Abfälle kostenlos zu entsorgen.

ACHTUNG: dieses Gerät kann ausschließlich im Falle des Erwerbs eines neuen Geräts desselben Typs beim Händler abgegeben werden, der für die korrekte Entsorgung desselben gemäß der geltenden Bestimmungen sorgt.



FACEM SpA - via Fabbriche - 11/C - 10141 Torino - Italy
tel. +39 011337119 /3858495 - fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it