

Tomatoes squeezers Presse tomates



Instruction for use Mode d'emploi

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- a) Read all instructions.
- b) Portable – To protect against risk of electrical shock do not put (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- c) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- d) Portable – Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- e) Avoid contacting moving parts.
- f) Portable – Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- g) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- h) Do not use outdoors
- i) Portable – Do not let cord hang over edge of table or counter.
- j) Hand-held, other than cordless types – Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- k) **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des consignes de sécurité de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

- a) Lisez toutes les instructions.
- b) Portable - Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas (partie spécifique de l'appareil ou pièces en question) dans l'eau ou tout autre liquide.
- c) Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- d) Portable - Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- e) Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- f) Portable - N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche détériorés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou encore s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- g) L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- h) Ne pas utiliser à l'extérieur
- i) Portable - Ne laissez pas pendre le cordon sur l'angle de la table ou du comptoir.
- j) Terminal mobile, autre que les modèles sans fil - Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
- k) **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

ENGLISH

USE OF THE MACHINE

As the machine has been specifically designed to squeeze tomatoes, it should not be used for different purposes. 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 all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors
- Portable – Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Hand-held, other than cordless types – Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS**
- "Never feed food by hand. Always use food pusher."
- Blades are sharp. Handle carefully."
- Keep the place of work tidy and clean.
- Keep children away from the tomatoes squeezers operating area.
- Use the machine only for the purposes for which it has been designed.
- Utilization for other purposes than the to squeeze tomatoes, 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 squeezing group and that the same has been thoroughly washed.
- Any kind of operation, such as cleaning, control of the squash, adjustment, assembling etc., should be always performed with the machine in a stop position, that is, with the

switch positioned at zero 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.

- 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 or place it under a running tap. 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.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



IMPORTANT:

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.

Before starting, make sure that the current supply corresponds to that shown on the tag placed on the power unit.

DESCRIPTION

The machine consists of two main parts:

- A power unit or motor assembly (**MT**), whose function is to supply motion; it is equipped with an electric motor with start/stop switch and power 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.
- 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

Get the power unit ready by resting it on the workbench, then disassemble the tomatoes squeezing apparatus into its various components by releasing the filter (**F**) from the body (**C**) and then, in sequence, by withdrawing the worm (**E**) and the coupling (**G**) on the stem of which the spring (**M**) is also to be withdrawn.

We recommend that all the components described here above, also including the presser (**P**) and feed hopper

(T) and the collector (S), should be carefully washed and dried. Of course the motor assembly (MT) must not be washed.



SETTING UP THE MACHINE

- 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 tomatoes-supply opening turned up and that it has been driven into its seat up to the end; lock into place by turning 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 the spring (M) on the square side of the coupling (G).
- Fit horizontally the splined side of the coupling (G) into the body (C).
- At this stage, if necessary, slightly rotate the coupling (G) so that the insertion of the clutch into the motor drive will be made easier.
- Fit horizontally the worm (E) in the body (C); at this stage, if necessary, slightly rotate the worm (E) to obtain a better fitting into the coupling (G)
- Fit the filter (F) on the screw (E): pushing in the direction of the motor assembly (MT) and rotating anti-clock-wise the clamping of the filter (F) with the body (C) will be obtained (it is recommended, during this phase, to take care that the notches on the filter be put in coincidence with the ones on the body).
- At the end assemble the collector (S), locking it to the filter through the fastening springs, and the hopper (T), to be inserted in the tomatoes-supply opening.
- Only now, after making sure that the motor switch is at O, you can plug in.
- The machine is now ready to work and you can start it by putting the motor switch to position 1.
Then load the tomatoes to be squeezed on the hopper and feed it into the opening. Do this operation exclusively by means of the pusher (P) but never by hand.



IMPORTANT:

As the tomatoes 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 tomatoes squeezing operation must be stopped.

In case a foreign body should cause the machine to stop suddenly, the correct procedure to be followed is this :

- set the switch at O (stop);
- disconnect the plug from the main supply;

- disconnect the squeezing group from the motor assembly;
- remove, in sequence, collector (S), filter (F) and screw (E);
- remove the unwanted material from the inside of the tomatoes squeezer.

DISASSEMBLING AND CLEANING

As mentioned before, at the end of each processing operation, after stopping the machine by means of its switch, it is a good rule to disconnect the plug from the socket prior to performing any disassembling or cleaning operation. To remove the body from the power unit (or motor assembly), it is sufficient to loosen the handwheel (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 products .

MAINTENANCE

The machine does not need of ordinary maintenance: in any case we emphasize that in order to maintain the best characteristics of the squeezing group a scrupulous washing and drying of the parts must be assured after the utilization. It is advisable to use spare parts made by the manufacturing company to avoid any inconvenience due to different functional features. In the order refer to the letters in the exploded drawing and specify the model and the series number of the machine (the series number is indicated on the label of the motor assembly (MT) and on the cover of this manual).

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 .
- in case of stop due to overstress, disassemble the squeezing group after removing it from the motor assembly and then eliminate the reasons for the stopping.
- if the stopping is due to the operation of the thermic micro-switch (for overheating of the motor), wait for the cooling of the motor and then restart the machine.
- 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 presser les tomates, il est déconseillé de l'utiliser pour des fonctions autres que celles prévues à l'origine.

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. SpA - TRE SPADE** décline toute responsabilité pour d'éventuelles traductions incomplètes ou erronées de ces instructions dans une autre langue.



ATTENTION

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas mettre (ou des parties spécifiques Etat en question) dans de l'eau ou un autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil dysfonctionne, ou a été échappé ou endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au plus proche service de réparation agréé pour le réglage examen, réparation ou électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie, choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Portable - Ne laissez pas pendre le cordon d'une table ou un comptoir.
- à main, autres que les modèles sans fil - Ne pas laisser le cordon contacter surface chaude, y compris le poêle.
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS
- Ne nourrissez jamais les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- 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 presse tomates.
- N'utiliser l'appareil que pour presser les tomates. 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 pressage et que celui-ci a été soigneusement lavé.

- Tout type d'opération - qu'il s'agisse de nettoyage, de contrôle du produit pressé, 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 zéro et que la fiche du câble d'alimentation a été enlevée de la prise de courant; ce, pour éviter toute mise en marche involontaire au cours d'une phase autre que celle du pressage.
- 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 mettre sous le jet du robinet (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.



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

IMPORTANT:

L'appareil doit être installé et utilisé par un seul opérateur, car il n'a pas été conçu pour une utilisation simultanée de plusieurs personnes. Avant de le mettre en marche, s'assurer que le courant d'alimentation correspond à celui qui est indiqué sur la plaquette se trouvant sur le groupe moteur.

DESCRIPTION

L'appareil est essentiellement composé de deux parties principales:

- 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.
- 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

Préparer le groupe moteur en le posant sur le plan de travail, démonter, dans les différents éléments, le corps monté du presse-tomates en décrochant le filtre (F) du corps (C) et, ensuite, en démontant l'hélice (E) et le joint (G) qui a sur sa tige le ressort (M).

Il est recommandé de laver soigneusement et de bien essuyer tous les éléments décrits dans cette phase, y compris le presseur (P), la trémie (T) et le collecteur (S). Le lavage ne doit naturellement pas comprendre le motoréducteur (MT).



MISE EN MARCHÉ

- 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 ait 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 sur le joint (G), du côté de l'arbre carré le ressort (M).
- Insérer horizontalement le joint (G) dans le corps (C) du côté de l'arbre cannelé
- Pour faciliter ce travail, on peut faire tourner un peu le joint (G) pour permettre l'introduction dans la prise de force du moteur.
- Insérer horizontalement l'hélice (E) dans le corps (C). Au cours de cette phase, tourner éventuellement un peu l'hélice (E), de façon à faciliter le branchement avec le joint qui a déjà été placé dans le corps (C).
- Insérer le filtre (F) sur l'hélice (E) : avec une petite pression vers le motoréducteur (MT) suivie par une rotation en sens anti-horaire le faire accrocher sur le corps (au cours du montage du filtre il faut faire attention à que les crans d'accrochement sur le filtre soient en correspondance de celles sur le corps).
- Monter enfin le collecteur (S), en le bloquant au filtre par les deux ressorts, et la trémie (T), qui doit être insérée dans la bouche supérieure du corps.
- 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 les tomates à passer dans la trémie et l'introduire dans l'embouchure en facilitant cette introduction uniquement au moyen du presseur (P) et jamais avec les mains.



IMPORTANT:

On signale que l'embouchure d'introduction des tomates 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 pressage. Il est donc conseillé d'arrêter l'appareil, en agissant sur l'interrupteur, chaque fois que l'on doit interrompre le travail de pressage des tomates.

En cas d'introduction accidentelle d'un corps étranger provoquant un arrêt imprévu de l'appareil, procéder comme suit:

- mettre l'interrupteur sur la position O (arrêt) ;
- débrancher la fiche du réseau d'alimentation;
- déconnecter le groupe de pressage du groupe moteur;
- procéder au démontage, en séquence du collecteur (S), du filtre (F) et de l'hélice (E).
- procéder à l'élimination du corps étranger de l'intérieur du presse tomates.

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.

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.

ENTRETIEN

La machine n'a aucun besoin d'un particulier entretien ordinaire; il est suffisant de procéder, à la fin de chaque cycle de travail, à un nettoyage soigné du groupe de pressage.

Pour un entretien extraordinaire et pour toutes les 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 l'ordre, 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 couverture de cette notice).

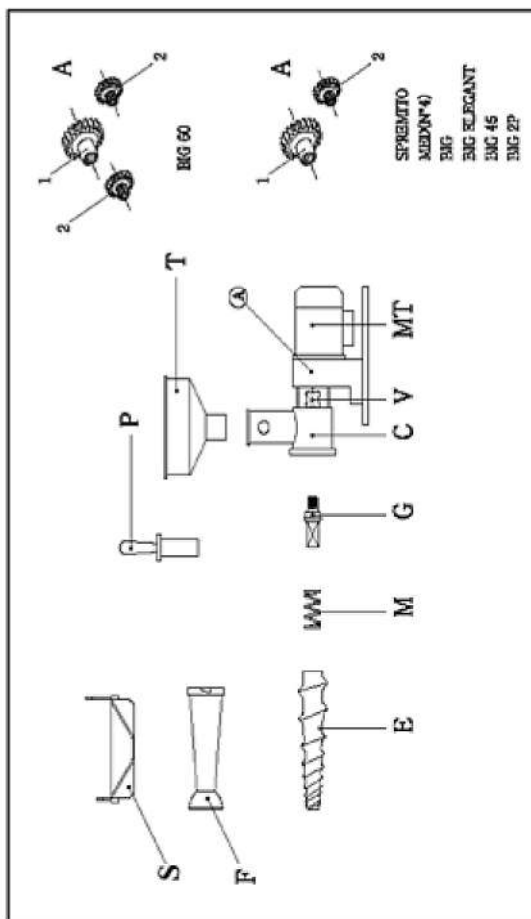
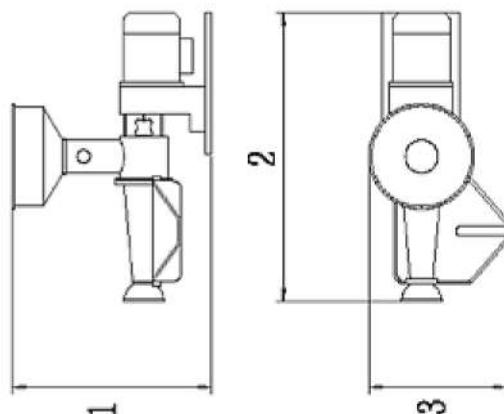
ARRETS ACCIDENTELS

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 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 pressage, après l'avoir désassemblé mécaniquement du groupe moteur et éliminer les éventuelles causes de blocage;
- pour les modèles avec disjoncteur thermique (voir le tableau attaché), si l'arrêt est dû au micro-disjoncteur thermique (à cause du réchauffement du moteur), déconnecter le câble d'alimentation de la prise de courant, mettre l'interrupteur sur la position O (arrêt) et attendre le refroidissement du moteur avant de remettre en marche la machine ;
- 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.

MOD.	watt	r.p.m. tours/min	kg	1 (cm)	2 (cm)	3 (cm)	DISJONCTEUR THERMIQUE THERMAL DISJUNCTOR	A dB (A)	OPTIONAL MEAT MINCER HACHE VIANDE
SPREMITO (N°3)	300	160	9	33	53	23	NO	81,9	TC 8 EL
MED (N°4)	300	160	10,5	42	58	30	NO	81,9	TC 8 EL
BIG 35	260	80	12,5	45	62,5	29	NO	69,3	TC 8 EL / TC 12 EL
BIG ELEGANT	260	80	13	45	62,5	29	NO	69,3	TC 8 EL / TC 12 EL
BIG 45	300	150	15	45	65	29	NO	69,3	TC 8 EL / TC 12 EL
BIG 80	600	80	17	47	65	29	NO	71,8	TC 8 EL / TC 12 EL / TC 22 EL
BIG 2P	480	160	13	45	62,5	29	NO	81,9	TC 8 EL / TC 12 EL



Guarantee conditions

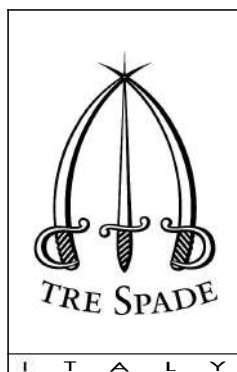
Please check the guarantee terms and conditions of Tre Spade items on www.trespade.it. On our website you may also proceed to the online registration of your product data and purchase references: visit www.trespade.it and discover all its advantages.

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.

NOTE / NOTES



FEVSE/CSA REV05 GENNAIO 2024