

# Affettatrice

*Slicer*

*Trancheuse*

*Aufschneider*

*Cortadora*



DOMUS 195 / CE DOMESTICO  
D-250/N / CE DOMESTICO  
DOMUS 220 / CE DOMESTICO

D-195 / CE-TÜV-GS  
D-275 / CE-TÜV-GS  
D-35 / CE-TÜV-GS

D-250 / CE-TÜV-GS  
D-300 / CE-TÜV-GS

**Manuale d'istruzione  
Mode d'emploi  
Directions for use  
Gebrauchsanleitung  
Manual de instrucciones**

FEVAF1 - REV.03 GENNAIO 2024

---

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



# ITALIANO

## AVVERTENZE E NORME

La **FACEM Spa -TRE SPADE-** declina ogni responsabilità se l'apparecchio viene usato impropriamente. Non usare l'affettatrice con prodotti surgelati, carni con osso, pesci e comunque prodotti non alimentari. Questo apparecchio non è adatto a tagliare formaggi. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione, in caso di danneggiamento deve essere sostituito con un cavo originale TRE SPADE.

Non immergere l'affettatrice in acqua nella fase di pulizia.

Non utilizzare prolunghe elettriche per il cavo di alimentazione.

Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo di alimentazione.

Non usare l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi.

Non utilizzare coltelli oppure oggetti appuntiti/affilati per rimuovere residui di alimenti dalla macchina al termine della lavorazione.

Non azionare la macchina senza l'introduzione del prodotto da lavorare; il funzionamento "a vuoto" compromette i particolari della macchina coinvolti e provoca il surriscaldamento del motore. I danni provocati sono spesso irreversibili e non rientrano nella garanzia del prodotto.

Si consiglia di lubrificare leggermente la lama con olio alimentare (es. olio di vaselina) al termine di ogni lavorazione, se la macchina viene lasciata a riposo per un lungo periodo.

A seconda delle dimensioni e della forma dell'alimento da affettare, è necessario agire sulle manopole di regolazione per serrarlo nel miglior modo possibile e impedire che si muova durante la lavorazione.

Al termine dell'operazione di sostituzione della lama posizionare la manopola di regolazione su "0" e verificare che il profilo tagliente della nuova lama coincida con la vela in modo da garantire una regolazione ottimale del taglio.

**ATTENZIONE:** sulla targhetta dati posta sulla macchina l'indicazione KB segnala il tempo massimo (espresso in minuti) durante il quale la macchina può lavorare in continuo. Al termine di tale periodo la macchina deve essere spenta e lasciata a riposo per un tempo di pari durata per garantire il raffreddamento del motore.

Anche se sulla macchina sono previsti dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento. Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente ed accertarsi che la manopola graduata sia in posizione "0". Periodicamente togliere il disco coprilama svitando la sua vite di blocco (posta al centro dello stesso) quindi pulire con alcool oppure acqua calda sia la lama e sia l'interno del coprilama.

**ATTENZIONE:** questa operazione va eseguita con la massima attenzione trattandosi di corpo tagliente. Non utilizzare l'affettatrice quando, a seguito di numerose affilature, la lama ha subito una diminuzione di diametro di 10 mm.

**ATTENZIONE:** la macchina e le sue parti devono essere pulite con panni morbidi inumiditi con normali detersivi neutri contenenti anioni non ionici biodegradabili rispettando i seguenti valori di temperatura e concentrazioni:

- Temperatura superiore ai 31°C
- Soluzione d'uso con pH = 7÷8

Per l'asciugatura utilizzare panni morbidi.

Quando il piatto portamerce scorrevole presenta una maggiore resistenza nell'avanzamento, sollevare l'affettatrice ed adagiarla sulla testata, pulire accuratamente la barra cilindrica di scorrimento e lubrificarla con olio di vaselina. Nel caso dovesse slittare la cinghia di trasmissione della lama (si osserva quando durante il taglio si riesce ad arrestare la rotazione della lama), ripristinare la corretta tensione operando come segue:





- A) accedere dal fondo agli organi di regolazione;
- B) allentare il controdado di blocco della vite di tensione cinghia, quindi serrare la vite in senso orario per ripristinare la corretta tensione della cinghia;
- C) bloccare il controdado di fissaggio della vite di regolazione.

## TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione di rete di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'affettatrice (targhetta dati).

## ISTRUZIONI D'USO

- Tolta dall'imballo, porla in posizione tale da presentare l'interruttore di fronte all'operatore.
- Regolare lo spessore della fetta che si vuole ottenere ruotando opportunamente la manopola graduata.
- Porre la merce da affettare sul piatto scorrevole (facendo pressione sul braccio blocca salumi) verso la lama avendo cura che la merce appoggi contro la paratia mobile.
- Azionare l'interruttore che segnerà la rotazione della lama.
- Alla fine di ogni operazione riportare la manopola graduata in posizione "0".

Il pressa salumi non deve essere tolto, a meno che la forma e la grandezza dell'alimento non ne impedisca l'utilizzo.

## AFFILATOIO

L'affilatoio per l'affilatura della lama (vedi sotto) è disponibile presso i rivenditori, se non è previsto di serie.

## AFFILATURA DELLA LAMA

Operazione da effettuarsi qualora diminuisce la capacità di taglio della lama.

**N.B. tenere presente che la lama è di tipo ad alta resistenza pertanto la necessità di affilatura nell'uso corrente è di circa una volta all'anno.**

Togliere la spina dalla presa di corrente.

Se l'affilatoio è posizionato sotto la macchina, sollevare l'affettatrice su un fianco e togliere dal suo alloggiamento l'affilatoio agendo sul pomolo di blocco. Riportare in posizione d'uso l'affettatrice.

Pulire accuratamente la parte della lama da affilare.

Ripristinare la presa di corrente.

Posizionare la paratia mobile alla massima distanza dalla lama ruotando la manopola graduata.

Applicare il gruppo affilatore sulla paratia mobile bloccandolo sulla stessa mediante il pomolo.

Premere l'interruttore d'avviamento motore in modo da attivare l'affilatura automatica; se è necessario ruotare la manopola graduata fintanto che la mola affilatrice ruoti assieme alla lama.

Lasciare affilare automaticamente la lama per circa un minuto, quindi procedere premendo il bottone di pressione della mola controbava per circa due-tre secondi; contemporaneamente al rilascio del bottone spegnere il motore.

Effettuata l'affilatura togliere l'affilatoio dalla paratia mobile e reinserire lo stesso nell'alloggiamento originario.

Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.





# ENGLISH

## WARNINGS AND SAFETY RULES

The **FACEM Spa TRE SPADE** denies all responsibility in the case of improper use of the machine. Do not use the food slicer for frozen food, boned meat, fish or anything other than foodstuffs. This machine is not suitable for cutting cheese. Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced with our special Tre Spade cable.

Do not submerge the food slicer in water when cleaning.

Do not use extension cables.

Do not unplug by pulling the cable.

Do not use the machine with wet hands or bare feet.

Do not use knives or sharp objects to remove food residues from the machine at the end of processing.

Do not use the machine without introducing the product to be sliced; the “no-load” operation will affect the parts of the machine involved in the slicing process and lead to overheating of the motor. Damages caused are often irreversible and are not covered by the warranty.

It is recommended to slightly lubricate the blade with food-grade oil (e.g. vaseline oil) at the end of each slicing cycle if the machine will not be used for a long period of time.

Depending on the size and shape of the food to be sliced, you will have to operate the adjustment knobs to tighten it as best as possible and prevent it from moving during processing.

At the end of the blade replacement operation, place the thickness adjustment knob on “0” and check that the cutting profile of the new blade coincides with the gauge plate in order to ensure optimal adjustment of the cut.

**WARNING:** on the plate placed on the machine the indication KB indicates the maximum time (expressed in minutes) during which the machine can work continuously. At the end of that period, the machine must be switched off and left at rest for an equal period of time to ensure that the engine cools down.

Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.

During maintenance and cleaning operations (therefore, having removed the safeguards), the remaining risks should be considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in “0” position. Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard) then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol.

**WARNING:** this operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device.

Do not use the food slicer when, after it has been sharpened numerous times, the diameter of the blade has become 10 mm thinner.

**WARNING:** the machine and all its parts should be cleaned with soft cloths using ordinary neutral detergent containing soft non ionic anions respecting the following temperatures and concentrations:

- Temperature higher than 31°C
- Solutions with pH = 7÷8

Use soft cloths for drying.

When the sliding food tray moves with difficulty, lift the food slicer and place it on its side.

Carefully clean the cylindrical sliding bar and lubricate it with vaseline oil.

Should the knife transmission belt slip (this can be seen when the rotation of the blade can be stopped while cutting), the correct tension can be achieved as follows:

A) approach the regulating organs on from the bottom;

B) loosen the bolt on the tension belt screws then turn the screws in a clockwise direction to achieve the correct tension of the belt;

C) tighten the bolt on the screws.





## MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the food slicer (data plate).

## INSTRUCTIONS FOR USE

- Once unwrapped, place it so that the on/off switch is in front of the operator.
- Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob.
- Place the food to be sliced on the sliding carriage (pushing against the food holder arm) facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead.
- Switch on, thus activating the blade.
- After use, turn the graduated knob back to position "0".

The food grip should not be removed unless the shape and size of the food does not allow its use.

## SHARPENER

The grinding wheel for the sharpening of the blade (as specified below) is available by your retailer (if not supplied with the machine).

## BLADE SHARPENING

To be effected should the blade become blunt.

**N.B.** *it should be noted that the blade is highly resistant, thus normally needing to be sharpened about once a year when used regularly.*

Unplug.

If the sharpener is placed under the bottom of the machine, raise the food slicer on its side.

Remove the sharpener from its housing by turning the locking knob.

Put the food slicer back into working position.

Carefully clean the part of the blade to be sharpened.

Reinsert the plug.

Set the movable bulkhead at maximum distance from the blade by turning the graduated knob.

Place the sharpener group on the movable bulkhead, blocking it with the knob.

Switch on the motor to activate the automatic sharpening function.

If necessary, turn the graduated knob until the grinding stone turns together with the blade.

Sharpen the blade automatically for about one minute then press the pressure button on the counterburr wheel for two-three seconds, release the button and turn off the motor at the same time.

After sharpening, remove the sharpener from the movable bulkhead and replace it in its original housing.

After several sharpening operations, remove any residues from the grinding wheel with alcohol and a brush.





# FRANÇAIS

## INSTRUCTIONS ET NORMES

Le **FACEM Spa -TRE SPADE-** décline toute responsabilité au cas où l'appareil serait employé de façon impropre. Ne pas employer la machine à trancher pour les produits surgelés, les viandes non désossées, les poissons et tout produit non alimentaire. Cet appareil n'est pas apte à couper les fromages.

Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique; en cas de dommage, il doit être remplacé par un câble spécial Tre Spade.

Ne pas plonger la machine dans l'eau au moment du nettoyage.

Ne pas employer de rallonges pour le câble d'alimentation.

Ne pas débrancher en tirant sur le câble électrique.

Ne pas utiliser de couteaux ou d'objets pointus/affûtés pour enlever des résidus alimentaires de la machine à la fin de la transformation.

Ne pas démarrer la machine sans avoir introduit le produit à traiter; le fonctionnement "à vide" compromet les composants de la machine concernés et provoque la surchauffe du moteur. Les dommages provoqués sont souvent irréversibles et ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Il est conseillé de lubrifier légèrement la lame avec de l'huile alimentaire (par exemple, de l'huile de vaseline) à la fin de chaque utilisation, si la machine doit rester au repos pendant une longue période.

Selon la taille et la forme de l'aliment à découper, il est nécessaire d'agir sur les boutons de réglage pour le serrer de la meilleure façon possible et empêcher qu'il ne se déplace pendant le traitement.

À la fin de l'opération de remplacement de la lame, mettre le bouton de réglage épaisseur sur "0" et vérifier que le profil coupant de la nouvelle lame coïncide avec la plaque d'épaisseur pour garantir un réglage optimal de la coupe.

**ATTENTION:** sur la plaque des données placée sur la machine, l'indication KB indique le temps maximal (exprimé en minutes) pendant lequel la machine peut travailler en continu. À la fin de cette période, la machine doit être arrêtée et laissée au repos pendant une durée identique pour assurer le refroidissement du moteur.

Ne pas employer l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus. Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sûreté, éviter d'approcher les mains de la lame et des parties en mouvement. Lors des opérations d'entretien ou de nettoyage de la machine (et donc lorsque l'on ôte les protections), évaluer avec attention les risques. Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la machine et s'assurer que le bouton gradué se trouve en position "0". Ôter périodiquement le disque protège-lame en dévissant la vis de serrage (située au centre de celui-ci) et nettoyer avec de l'alcool ou de l'eau chaude aussi bien la lame que l'intérieur du protège-lame.

**ATTENTION:** cette opération doit être exécutée avec le plus grand soin, s'agissant d'un objet coupant.

Ne pas employer la machine à trancher lorsque, à la suite de nombreux affûtages, la lame a subi une diminution du diamètre de l'ordre de 10 mm.

**ATTENTION:** la machine et ses composants doivent être nettoyés avec des chiffons doux humidifiés avec des détergents neutres contenant des anions non ioniques biodégradables en respectant les températures et les concentrations suivantes:

- Température supérieure à 31°C
- Solutions d'emploi avec pH = 7÷8

Essuyer avec des chiffons doux.

Lorsque le plateau porte-marchandise mobile présente une plus grande résistance à l'avancement, soulever la machine et la coucher sur la tête, nettoyer avec soin la barre cylindrique de coulissement et la lubrifier avec de l'huile de vaseline. En cas de glissement de la courroie de transmission de la lame (cela arrive si durant la coupe, la rotation de la lame devait s'arrêter), rétablir la tension correcte en agissant comme suit:





- A) accéder depuis le fond aux organes de réglage;
- B) desserrer le contre-écrou de blocage de la vis de tension de la courroie, puis serrer la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour rétablir la juste tension de la courroie;
- C) bloquer le contre-écrou de fixation de la vis de réglage.

## TENSION DE LA LIGNE

Avant de brancher la machine, vérifier que le voltage de la ligne est le même que celui qui est indiqué sur la machine à trancher (plaquette données).

## MODE D'EMPLOI

- Après avoir enlevé l'emballage, placer la machine de façon à ce que l'interrupteur se trouve en face de l'opérateur.
- Régler l'épaisseur voulue de la tranche en tournant le bouton gradué.
- Placer la marchandise à découper en tranches sur le plateau coulissant (en exerçant une pression sur le bras servant à bloquer la charcuterie) vers la lame en vérifiant que la marchandise appuie bien contre le séparateur mobile.
- Actionner l'interrupteur qui signalera la rotation de la lame.
- À la fin de chaque opération, reporter le bouton gradué en position "0".

Le presse-charcuterie ne doit pas être ôté, à moins que la forme et la dimension de l'aliment n'en permettent point l'emploi.

## MEULE AFFÛTEUSE

La meule affûteuse est disponible chez les revendeurs (si elle n'est pas fournie standard avec la machine).  
Pour l'affûtage suivre les instructions suivantes.

## AFFÛTAGE DE LA LAME

Opération à effectuer lorsque la capacité de coupe de la lame diminue.

**N.B.** la lame étant de type "haute résistance", il ne sera nécessaire de l'affûter pour un emploi courant qu'environ une fois par an.

Débrancher la machine.

Si l'affûteur est placé sous la machine, la soulever et la placer sur son flanc.

Ôter l'affiloir de son logement en agissant sur la poignée de blocage.

Reporter la machine à trancher en position d'emploi.

Nettoyer avec soin la partie de la lame à affûter.

Rebrancher le courant.

Positionner le séparateur mobile à la distance maximum de la lame en tournant le bouton gradué.

Appliquer le bloc affiloir sur le séparateur en le bloquant sur celui-ci à l'aide de la poignée.

Appuyer sur l'interrupteur actionnant le moteur pour mettre en route l'affûtage automatique; si nécessaire, tourner le bouton gradué jusqu'à ce que le meule affûteuse tourne avec la lame.

Laisser aiguiser automatiquement la lame pendant environ une minute, procéder ensuite en pressant le bouton de la meule contre-ébarbure pendant environ deux-trois secondes; ne plus exercer de pression sur le bouton et éteindre en même temps le moteur.

L'affûtage effectué, ôter l'affiloir du séparateur et le replacer dans son logement d'origine.

Après plusieurs affûtages, éliminer de la meule affûteuse les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.





# DEUTSCH

## ANMERKUNGEN UND BESTIMMUNGEN

Bei **FACEM Spa -TRE SPADE-** Verwendung des Gerätes lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.

Das Aufschnittgerät nicht für tiefgekühlte Produkte, Fleisch mit Knochen, Fisch und nicht Lebensmittelprodukte verwenden. Dieses Gerät ist nicht für Käse geeignet. Den Zustand des Stromzufuhrkabels regelmäßig kontrollieren. Beschädigte Kabel müssen durch ursprünglichen Kabel TRE SPADE ersetzt werden.

Die Aufschnittmaschine beim Reinigen nicht ins Wasser tauchen.

Keine Verlängerungen zum Stromzufuhrkabel verwenden.

Den Stecker nicht durch Ziehen des Kabels aus der Steckdose entfernen.

Das Gerät nicht mit nassen Händen oder bloßen Füßen bedienen.

Verwenden Sie keine Messer oder spitze/scharfe Gegenstände, um Spuren von Lebensmitteln zu entfernen, die nach der Verarbeitung auf dem Gehäuse zurückbleiben.

Betreiben Sie die Maschine nicht, ohne das zu verarbeitende Produkt einzuführen; der „Leerlauf“-Betrieb gefährdet die beteiligten Maschinenteile und führt zu einer Überhitzung des Motors. Die verursachten Schäden sind oft irreversibel und werden nicht durch die Produktgarantie abgedeckt.

Es wird empfohlen, die Klinge am Ende jedes Bearbeitungsvorgangs leicht mit Speiseöl (z.B. Vaseline-Öl) zu schmieren, wenn die Maschine längere Zeit stillsteht.

Je nach Größe und Form des zu schneidenden Lebensmittels muss man auf die Einstellknöpfe einwirken, um es bestmöglich einzuspannen und ein Verschieben während der Verarbeitung zu verhindern.

Stellen Sie am Ende des Klingenswechsels den Einstellknopf auf „0“ und überprüfen Sie, dass das Schnittprofil der neuen Klinge mit dem Schild übereinstimmt, um eine optimale Schnitteinstellung zu gewährleisten.

**ACHTUNG:** Auf dem Typenschild des Geräts gibt die Angabe KB die maximale Zeit (ausgedrückt in Minuten) an, während der das Gerät ununterbrochen arbeiten kann. Am Ende dieses Zeitraums muss die Maschine für eine gleich lange Zeit in Ruhe gelassen werden, um die Abkühlung des Motors zu gewährleisten.

Auch wenn die Maschine Sicherheitsvorrichtungen vorsieht, verhindern, dass die Hände in unmittelbare Nähe der Schneideklinge und der Teile in Bewegung kommen. Bei Unterhalt und bei Reinigung der Aufschnittmaschine-sobald die Schutzvorrichtungen entfernt sind, die restlichen Risiken aufmerksam abschätzen.

Vor jeglichem Pflegevorgang den Stecker aus der Steckdose entfernen und sich vergewissern, dass der Drehknopf auf 0 steht. Die Schutzdeckung regelmäßig durch das Abschrauben der Blockierungsschraube in der Mitte entfernen, dann mit Alkohol oder warmem Wasser sowohl die Schneideklinge wie auch das Innere der Schutzdeckung reinigen.

**ACHTUNG:** dieser Vorgang muss mit größter Vorsicht durchgeführt werden, da es sich um einen scharfen Gegenstand handelt. Die Aufschnittmaschine nicht verwenden, wenn die Schneideklinge durch vermehrten Gebrauch eine Durchmesserreduktion von 10 mm aufweist.

**ACHTUNG:** die Maschine und ihre Teile müssen mit weichen, feuchten Lappen mit normalem, neutralem Reinigungsmittel mit Anionen ohne Ionen, in organische Substanzen zerlegbar, unter Beachtung folgender Temperaturen und Konzentrate gereinigt werden:

- Temperatur höher als 31 Grad Celsius;
- Lösungen mit pH 7 und 8.

Zum Trocknen weiche Lappen verwenden.

Wenn der Schiebeteiler für das Schneidegut beim Vorschub auf größeren Widerstand stößt, muss die Aufschnittmaschine hochgehoben und hingestellt werden. Die zylindrischen Gleitstangen gründlich reinigen und mit Vaselineöl einfetten.

Falls der Riemenantrieb der Schneideklinge wegrutscht, was festgestellt wird, wenn während dem Schneiden die Rotation der Schneideklinge angehalten wird, muss die korrekte Spannung wie folgt hergestellt werden:





A) vom Grund her die Regulierungsorgane betätigen.

B) Die Blockierungsgegenmutter der Riemenspannungsschraube lockern, dann die Schraube in Uhrzeigersinn anziehen, bis die richtige Spannung wieder hergestellt ist.

C) Die Blockierungsgegenmutter blockieren.

## NETZSPANNUNG

Vor Einstecken des Steckers überprüfen, dass die Netzspannung der Stromzufuhr mit den Voltangaben auf der Aufschnittmaschine übereinstimmen Typenschild.

## BETRIEBSANLEITUNG

- Aus der Verpackung nehmen und so hinstellen, dass sich der Schalter vor der Bedienungsperson befindet.
- Die gewünschte Scheibendicke einstellen indem der Drehknopf mit der Gradeinteilung betätigt wird.
- Das aufzuschneidende Produkt auf den Schiebeteiler legen unter Druckausübung auf den Schnittguthalter, gegen die Schneideklinge legen und sich vergewissern, dass das Schnittgut gegen die verstellbare Platte gedrückt wird.
- Zum Drehen der Schneideklinge den Schalter betätigen.
- Nach jedem Vorgang den Drehknopf wieder in die Stellung "0" bringen.

Der Schneideguthalter darf nicht entfernt werden, außer bei Lebensmitteln von außergewöhnlichen Formen und Größen dem Betrieb verhindern.

## SCHLEIFSCHEIBE

Die Schleifscheibe für das Schleifen der Schneideklinge (wie unter genau angegeben) ist bei Ihrem Kleinhändler verfügbar, wenn als Standardvorrichtung nicht ausgerüstet wird.

## SCHLEIFEN DER SCHNEIDEKLINGE

Vorgang bei abnehmender Schneideschärfe.

**N.B.** Beachten, dass die Schneideklinge eine sehr große Widerstandsfähigkeit aufweist und bei normalem Gebrauch nur ca. einmal pro Jahr geschliffen werden muss.

Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Aufschnittmaschine auf eine Seite hochheben, wenn der Schleifstein unter die Maschine positioniert ist.

Den Schleifstein aus seinem Gehäuse nehmen indem der Blockierungsknopf betätigt wird.

Die Aufschnittmaschine wieder in die Gebrauchsposition bringen. Den zu schleifenden Klingenteil gründlich reinigen.

Strom wieder einschalten.

Die verstellbare Wand auf den größt möglichen Abstand bringen. Dies geschieht durch das Drehen des Drehknopfes.

Die Schleifgruppe auf die verstellbare Platte legen und durch den Griff darauf befestigen.

Den Motorbetätigungsschalter für das automatische Schleifen einschalten.

Falls nötig, den Drehknopf mit Gradeinteilung drehen, bis sich die Schleifscheibe gemeinsam mit der Schneideklinge dreht. Die Schneideklinge während ungefähr einer Minute schleifen, dann den Druckknopf gegen die Bildung von Grat während ca. zwei - drei Sekunden drücken.

Unmittelbar danach den Motor abstellen. Nach dem Schleifen die Schleifscheibe von der verstellbaren Platte entfernen und diese in ihr ursprüngliches Gehäuse zurücklegen.

Nach mehreren Schleifvorgängen mit Alkohol und einem Bürstchen von Rückständen befreien.



# ESPAÑOL

## ADVERTENCIAS Y NORMAS

**FACEM Spa -TRE SPADE-** declina toda responsabilidad si el aparato se usa en modo erróneo. No use Ud. la corta fiambres para productos congelados, carnes con hueso, pescados y en ningún caso productos que no sean alimentos. Este aparato no es apto para cortar quesos.

Controle periódicamente el estado del cable de alimentación, en caso de daño debe ser sustituido con un cable especial original TRE SPADE.

No sumerja la cortadora de fiambres en agua en la fase de limpieza.

No use extensiones en el cable de alimentación.

No extraiga la ficha del enchufe empujando el cable de alimentación.

No use el aparato con manos mojadas o con los pies descalzos.

No utilizar cuchillas ni objetos apuntados/afilados para eliminar los restos de alimentos que hayan quedado en el bastidor al final de la elaboración.

No accionar la máquina sin introducir el producto que se debe elaborar; el funcionamiento "en vacío" compromete las piezas de la máquina afectadas y provoca el sobrecalentamiento del motor. Los daños provocados a menudo son irreversibles y no entran en la garantía del producto.

Se recomienda lubricar ligeramente la cuchilla con aceite alimentario (por ej., aceite de vaselina) al final de cada elaboración, si la máquina se deja en reposo durante mucho tiempo.

Dependiendo de las dimensiones y de la forma del alimento que se debe lonchear, es necesario actuar en los mandos de regulación para apretarlo de la mejor manera posible e impedir que se mueva durante la elaboración.

Al final de la operación de sustitución de la cuchilla, colocar el mando de regulación en "0" y comprobar que el perfil cortante de la nueva cuchilla coincida con la vela para garantizar una regulación excelente del corte.

**ATENCIÓN:** en la placa de datos situada en la máquina, la indicación KB señala el tiempo máximo (expresado en minutos) durante el cual la máquina puede funcionar de manera continua. Al final de este período la máquina se debe dejar en reposo durante un tiempo de igual duración para garantizar que el motor se enfríe. También si sobre la máquina han sido previstos dispositivos de seguridad, evite acercar las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.

Cuando se interviene para la manutención o para la limpieza de la cortadora de fiambres (y entonces se remueven las protecciones), evalúe con cuidado los riesgos residuales. Antes de efectuar una operación cualquiera de manutención, saque la ficha del enchufe de corriente y asegúrese que la empuñadura graduada esté en posición "0". Periódicamente saquear el disco cubrecuchilla destornillando su tornillo de bloqueo (puesto en el centro del mismo) entonces limpiar con alcohol o agua caliente sea la cuchilla que el interior del cubrecuchilla. Cuidado esta operación se debe realizar con el máximo cuidado tratándose de un cuerpo cortante.

**ATENCIÓN:** no use la cortadora de fiambres cuando, luego de numerosos afilados, la cuchilla ha sufrido una disminución de diámetro de 10 mm.

**ATENCIÓN:** la máquina y sus partes deben ser limpiadas con paños suaves humedecidos con normales detergentes neutros que contengan aniones no iónicos biodegradables respetando los siguientes valores de temperatura y concentraciones:

- Temperatura superior a los 31°C
- Soluciones de uso con pH = 7÷8

Para el secado utilizar paños suaves.

Cuando el plato portamercancías deslizante presenta una mayor resistencia en el avance, levantar la cartadora de fiambres y ponerla sobre el cabezal, limpiar con cuidado la barra cilíndrica de deslizamiento y lubricarla con aceite de vaselina.



Si se aflojara la correa de transmisión de la cuchilla (ocurre cuando durante el corte se logra parar la rotación de la cuchilla), vuelva a dar la correcta tensión operando en el siguiente modo:

- A) encender desde el fondo a los órganos de regulación;
- B) aflojar la contratuerca de bloqueo del tornillo tensión correa, entonces apretar el tornillo en sentido horario para volver a dar la correcta tensión a la correa;
- C) bloquear la contratuerca de fijación del tornillo de regulación.

## TENSION DE RED

Antes de conectarla, controlar que la corriente eléctrica de alimentación corresponda al voltaje indicado sobre la cartadora de fiambres, (chapa datos).

## INSTRUCCIONES DE USO

- Luego de haberla sacado del embalaje, pónela en una posición tal que se presente con el interruptor delante del utilizador.
- Regular el espesor de la lonja que se desea obtener rotando convenientemente la empuñadura graduada.
- Poner la mercancía que se debe rebanar sobre el plato deslizante (haciendo presión sobre el brazo bloquea fiambres) hacia la cuchillia teniendo cuidado que la mercancía se apoye contra el tabique móvil.
- Accionar el interruptor que señalará la rotación de la cuchilla.
- Al final de cada operación vuelva a poner la empuñadura graduada en la posición "0".

El toma - fiambres no debe ser sacado, a menos que la forma y la magnitud del alimento impida su uso.

## AFILADOR

El afilador para amolar la cuchilla (como bajo especificado) es disponible cerca de los revendedores. (cuando no es vendido junto a la máquina)

## AFILADO DE LA CUCHILLA

Operación que se debe efectuar en caso disminuya la capacidad de corte de la cuchilla.

**ATENCIÓN:** recuerde que la cuchilla es de tipo a alta resistencia por lo tanto la necesidad de afilado con el uso normal es de aprox una vez al año.

Saque la ficha del enchufe.

Si el afilador esta puesto debajo de la máquina, levantar la cartadora de fiambres sobre un flanco.

Saquear de su sede el afilador actuando sobre la tecla de bloqueo y poner en posición de uso la cortadora de fiambres.

Limpiar con cuidado la parte de la cuchilla que se debe afilar.

Vuelva a dar corriente.

Ubicar el tabique móvil a la máxima distancia de la cuchilla rotando la empuñadura graduada.

Aplicar el grupo afilador sobre el tabique móvil bloqueándolo sobre el mismo mediante la tecla.

Pulsar el interruptor de marcha motor en modo que se active el afilado automático; si fuese necesario gire la empuñadura graduada hasta que la muela afiladora gire junto a la cuchilla.

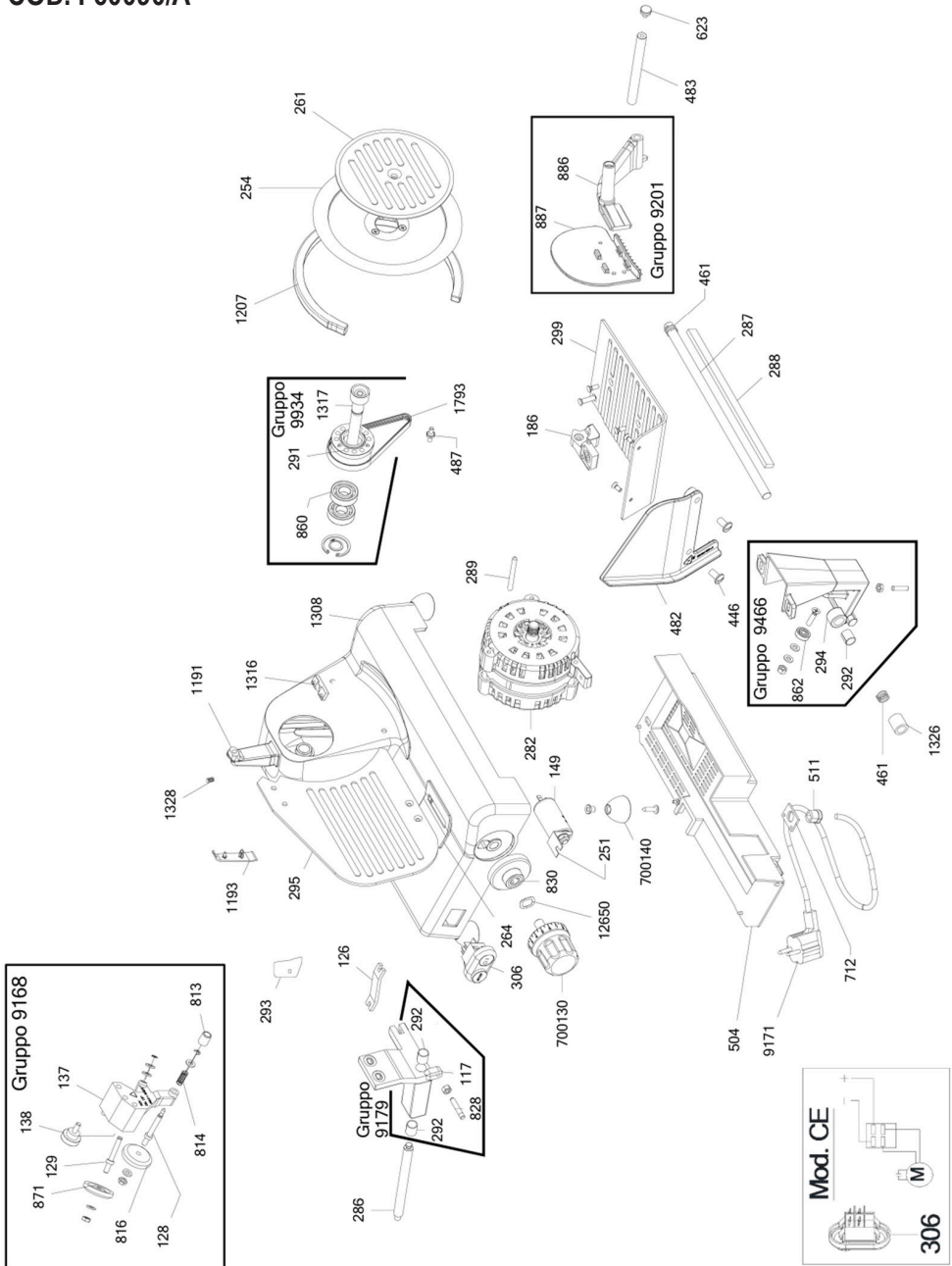
Deje afilar la cuchilla automáticamente por aprox. un minuto, luego proceda pulsando el botón de presión de la muela contrarebaba por unos, dos - tres segundos; al mismo tiempo que se suelta la tecla, apague el motor.

Efectuado el afilado, saque el afilador del tabique móvil y vuelva a introducir el mismo en la sede de origen.

Luego de varios afilados, limpie el resorte afilador de todo posible residuo con alcohol sirviéndose de un cepillito.

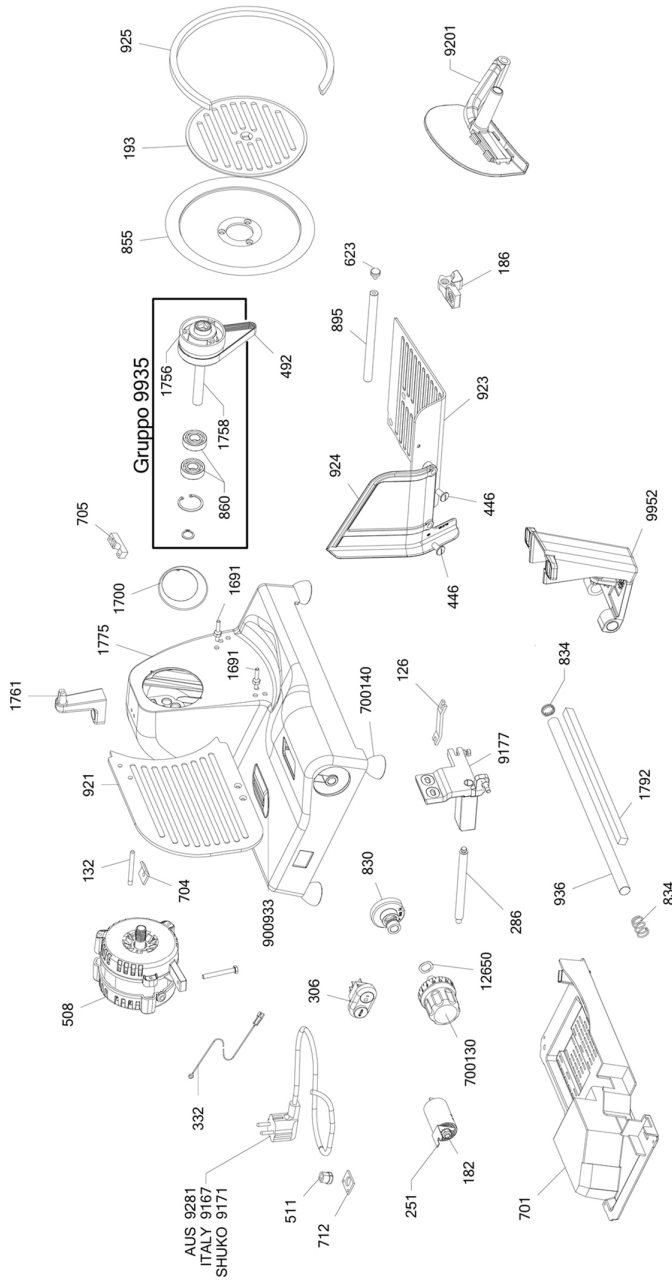


**D-195/CE DOM**  
**COD. F60090/A**

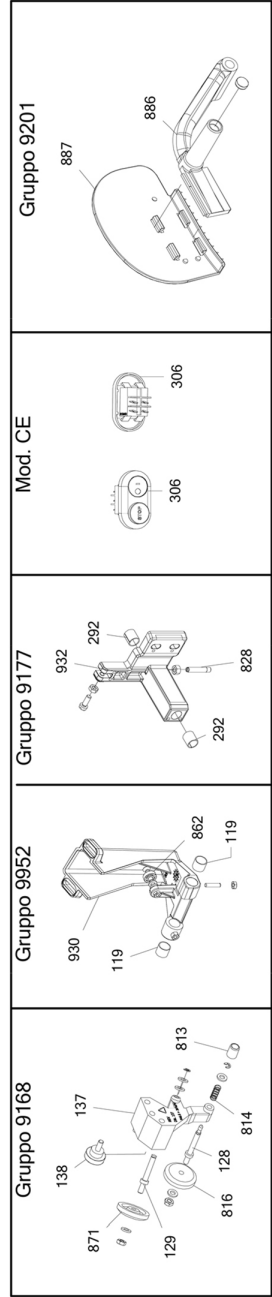




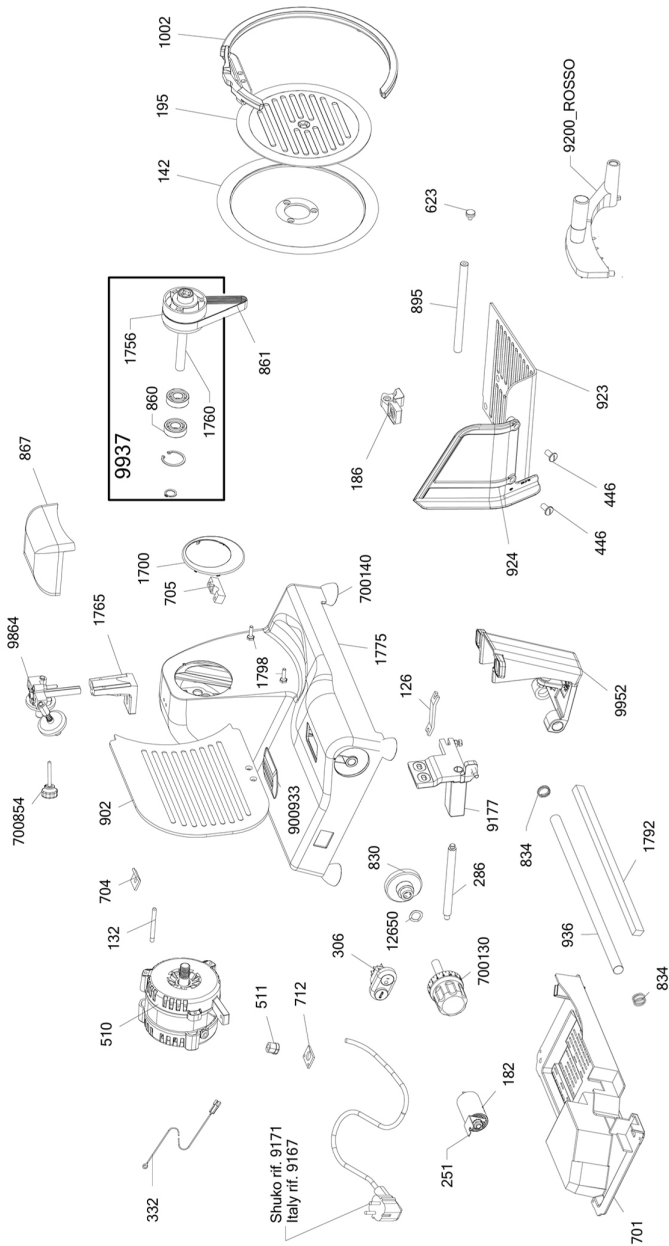
**D-220/CE DOM**  
**COD. F60000/C**



AUS 9281  
 ITALY 9167  
 SHUKO 9171



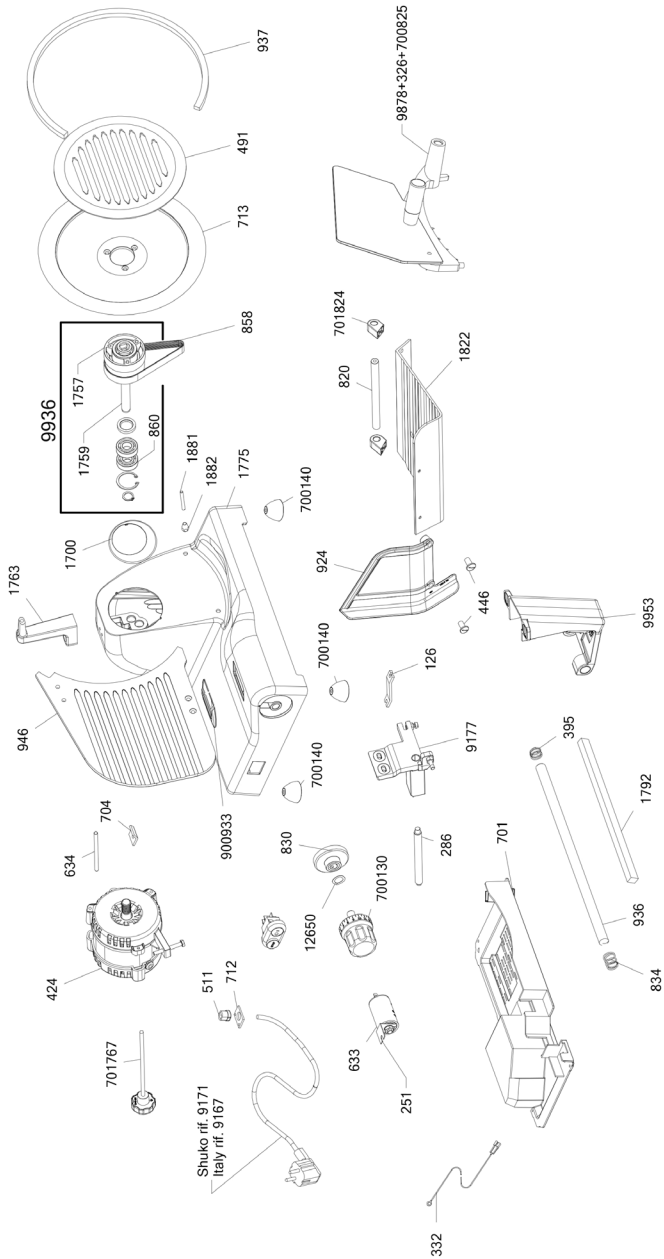
# D-250/N CE DOM COD. F63550



<p><b>Gruppo 9864</b></p>	<p><b>Gruppo 9952</b></p>	<p><b>Gruppo 9177</b></p>	<p><b>Gruppo 9200_ROSSO</b></p>	<p><b>Mod. CE</b></p>
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------------	-----------------------

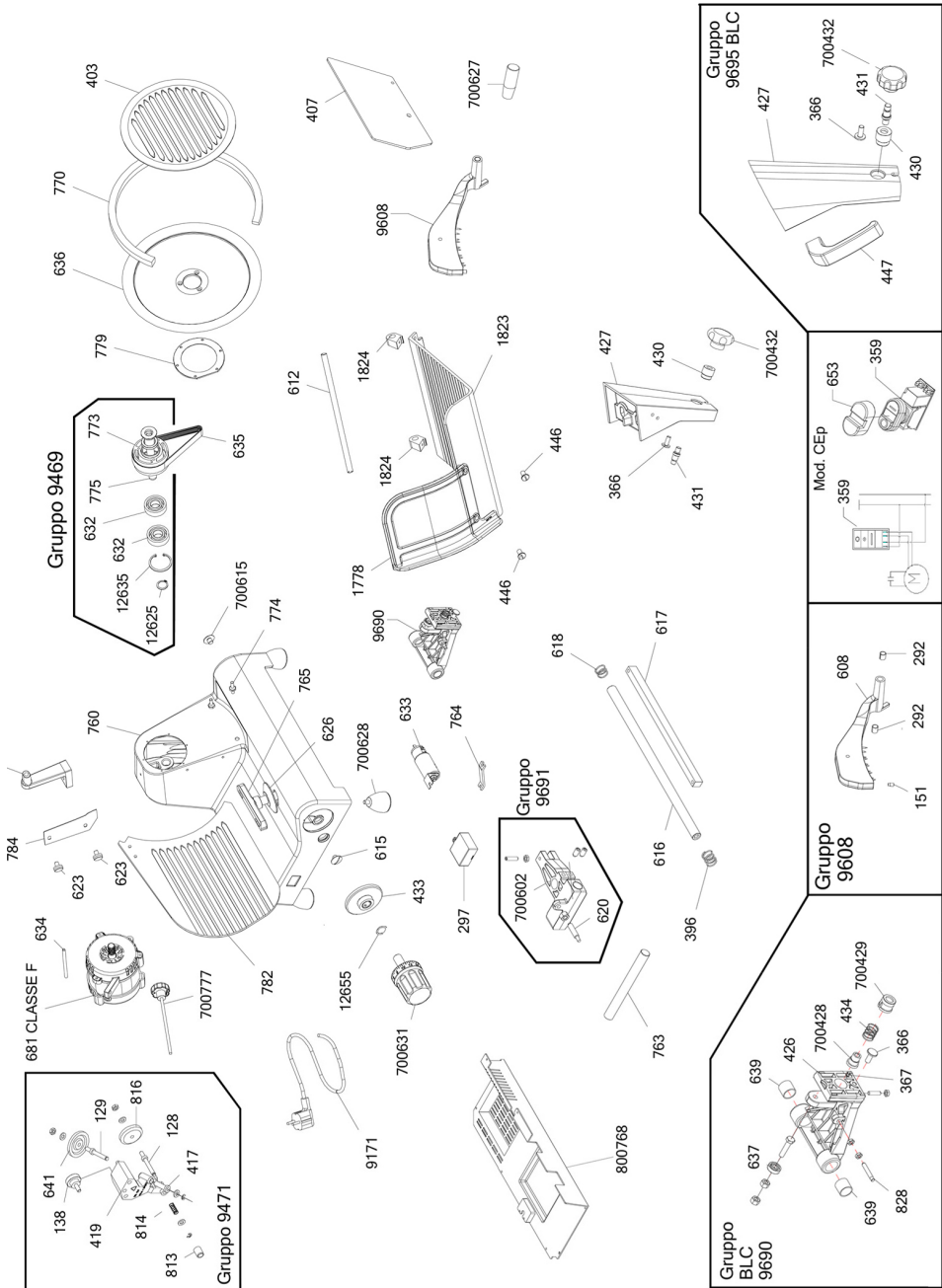


# D-275 CE TUV COD. F64500

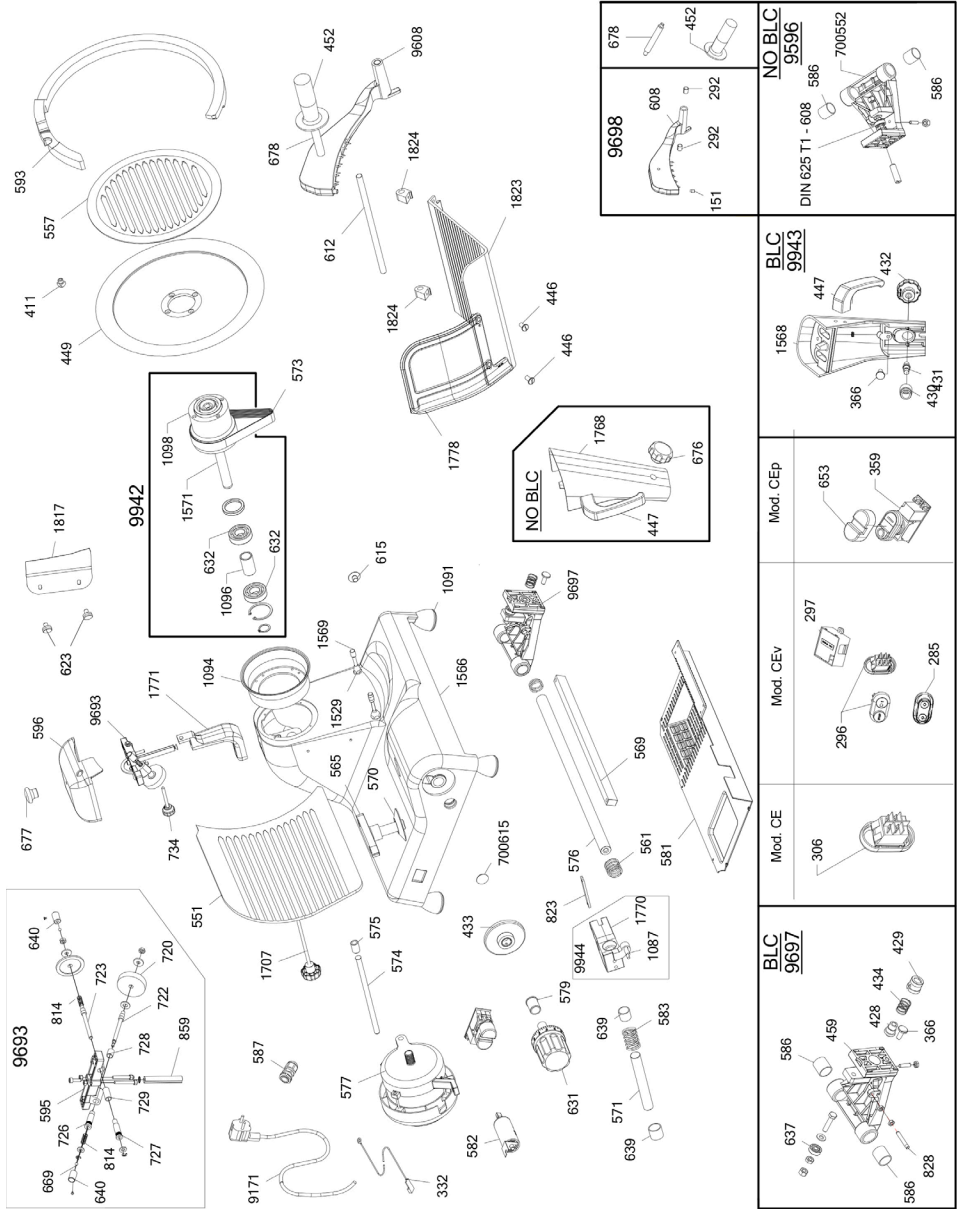


<p><b>Gruppo 9953</b></p> <p>931 119 862</p>	<p><b>9878+326+700825</b></p> <p>326 801 509 700825 151</p>	<p><b>Mod. CEv</b></p> <p>297 296 285</p>	<p><b>Gruppo 9177</b></p> <p>292 828 932 292</p>	<p><b>Gruppo 9471</b></p> <p>138 641 129 419 417 128 816 814 813</p>
--	---	---	--	--

# D-300 CE TUV COD. F61300/C



# D-35 CE TUV COD. F60350/C



## CONDIZIONI DI GARANZIA

Consultate le condizioni generali di garanzia dei prodotti Tre Spade su [www.trespade.it](http://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](http://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](http://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](http://www.trespade.it) and discover all its advantages.

## CONDITIONS DE GARANTIE

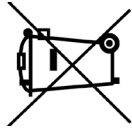
Consultez les conditions générales de garantie des produits Tre Spade sur  
notre site [www.trespade.it](http://www.trespade.it)  
Sur le site vous pouvez également saisir en ligne les données de votre produit et achat:  
visitez vous [www.trespade.it](http://www.trespade.it) et découvrez tous ses avantages.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Siehe die allgemeine Garantie der Produkten TRE SPADE [www.trespade.it](http://www.trespade.it)  
Auf unserer Website können Sie Produktdaten und Referenzkauf registrieren.  
Besuchen Sie [www.trespade.it](http://www.trespade.it) und entdecken Sie die Vorteile.

## CONDICIONES DE GARANTIA

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



**I** **ATTENZIONE:** secondo quanto previsto dalle prescrizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE e dalle conseguenti normative nazionali, **la presente apparecchiatura non può essere smaltita come normale rifiuto urbano misto**. Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, dopo aver eseguito le operazioni necessarie ad un corretto smaltimento, l'apparecchiatura deve essere depositata presso uno dei centri di raccolta differenziata per i rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (AEE). Fare riferimento ai centri di raccolta del comune di appartenenza, il quale assicura la funzionalità, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata.

**Chiunque smaltisca abusivamente (o come rifiuto urbano misto) la presente apparecchiatura AEE sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.**

**EN** **WARNING:** as specified by European Directive 2012/19/UE and by the consequent national standards, **this appliance may not be disposed of as urban waste**. Therefore, at the end of its life cycle, after carrying out the operations required for correct disposal, the appliance must be taken to a separate collection centre for waste electrical and electronic appliances. Please refer to the collection centres of your municipality, which takes care of the operation, accessibility and adequacy of differentiated collection systems.

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

**F** **ATTENTION:** selon les prescriptions de la Directive Européenne 2012/19/UE et les normes nationales qui en découlent, **cet appareil ne peut pas être mis au rebut parmi les ordures ménagères**. Par conséquent, à la fin de son cycle de vie, après avoir effectué les opérations nécessaires pour une mise au rebut correcte, l'appareil doit être déposé auprès d'un centre de collecte différenciée pour les déchets des appareils électriques et électroniques. S'adresser aux centres de collecte de la municipalité qui assurera la disponibilité, l'état de fonctionnement et la propriété des moyens de collecte différenciés.

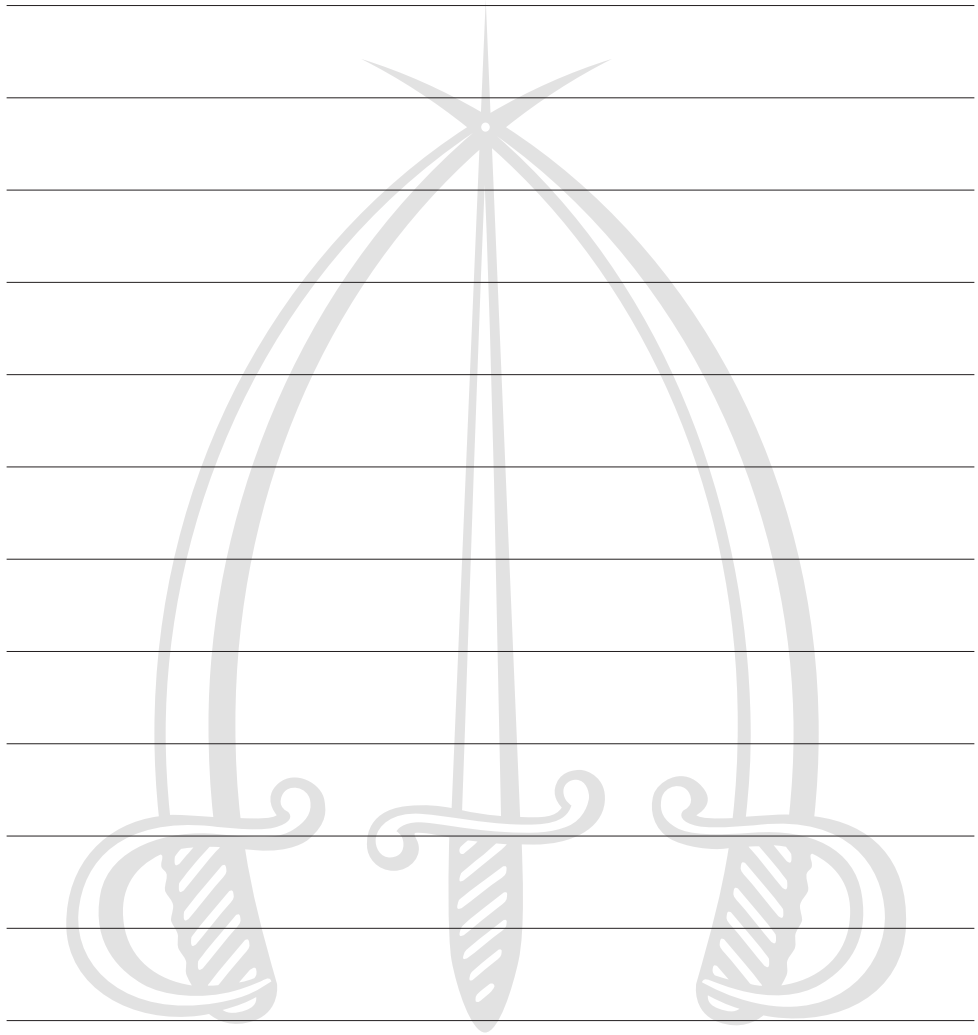
**Quiconque mette au rebut cet appareil de façon abusive ou en le faisant passer pour ordure ménagère est passible des sanctions prévues par les normes nationales en vigueur.**

**D** **ACHTUNG:** gemäß der Vorgaben der Europäische Richtlinie 2012/19/UE und der sich daraus ergebenden nationalen Bestimmungen **darf dieses Gerät nicht als kommunaler Abfall entsorgt werden**. Das Gerät muss daher am Ende seiner Lebensdauer nach Durchführung der für eine korrekte Entsorgung erforderlichen Vorgänge bei einer der Sammelstellen für Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Wenden Sie sich an die Sammelstellen der zuständigen Gemeinde, die die Funktion, den Zugang und die Angemessenheit der Mülltrennungssysteme sichert.

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

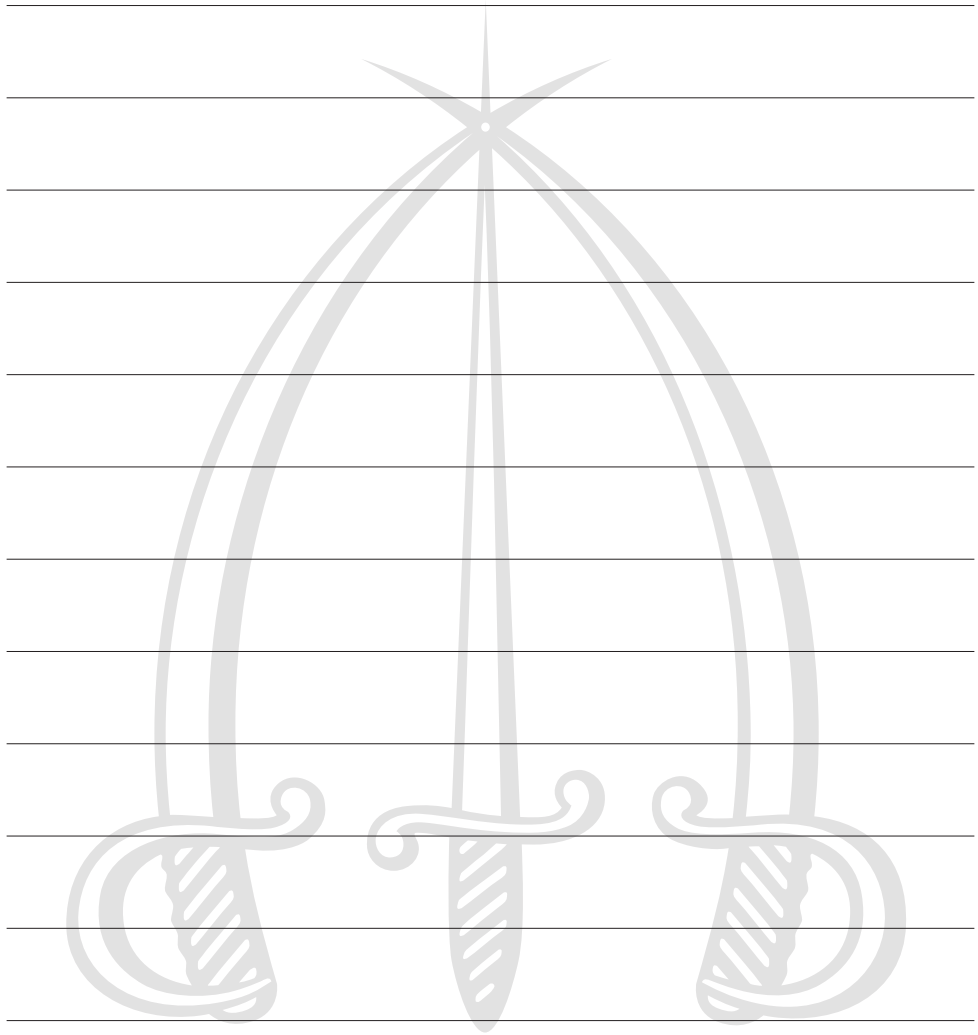
**ES** **ATENCIÓN:** según lo previsto por las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/UE y por las consiguientes normas nacionales, **este equipo no se puede eliminar como residuo urbano**. Por lo tanto, al final de su ciclo de vida útil, y después de llevar a cabo las operaciones necesarias para una correcta eliminación, el equipo se debe depositar en uno de los centros de recogida selectiva para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Diríjase a los centros de recogida del propio municipio, que asegure la utilización, la disponibilidad y la capacidad de los sistemas de recogida selectiva. **Todo aquel que elimine este equipo de manera no autorizada o como residuo urbano estará sujeto a las sanciones previstas por las normas nacionales vigentes.**

**NOTE**

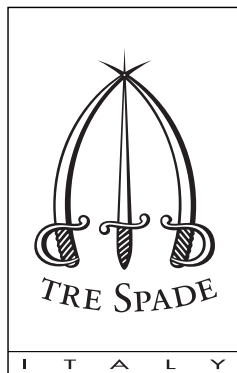


TRE SPADE

**NOTE**



TRE SPADE



FEVAF1 - REV.03 GENNAIO 2024

---

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