



ART. 10900 N - 10902 N - 10904 N

SPREMI POMODORO 250W – MADE IN ITALY



- I Manuale d'uso e manutenzione – Istruzioni di origine
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
- GB User's Instructions: Use and Maintenance - Original instructions
Read all instructions before use and save them until the end of the product's life
- F Notice d'utilisation et Entretien – Instructions d'origine
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et la conserver jusqu'à fin de vie du produit

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina cui questo manuale si riferisce.

Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.

In questo caso l'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti e' a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER

The supplier will be not responsible of any damage to people or objects different from the machine concerned by these instructions.

The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.

In this case the adaptation of the machines to the locally applicable accident prevention regulations is the total responsibility of the customer, who assumes all related responsibilities, consequently releasing the manufacturer / supplier of these responsibilities

The manufacturer will not be held responsible for inconveniences, breakages, accidents, etc. due to lack of knowledge (or in any case non-application) of the provisions contained in this manual.

The same applies to the implementation of modifications, variations and / or the installation of accessories not mentioned in the manual

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant n'est pas responsable des dommages aux personnes ou objets non liés à la machine à laquelle ce manuel se réfère.

Le constructeur ne garantit pas la conformité des machines aux normes en vigueur dans les pays hors UE où elles sont installées et notamment à celles relatives à la prévention des accidents.

Dans ce cas, l'adaptation des machines à la réglementation en vigueur en matière de prévention des accidents relève de la responsabilité totale du client, qui en assume toutes les responsabilités, dégageant ainsi le fabricant / fournisseur de ces responsabilités.

Le fabricant n'est pas tenu responsable des désagréments, dommages, accidents, etc. dus à la non connaissance ou à la non-application des indications de cette notice,

Il en va de même pour l'implémentation de modifications, variantes et / ou l'installation d'accessoires non indiqués dans cette notice.

AVVERTENZA DI SICUREZZA – IN GENERALE

- ☐ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza, solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini
La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini.
Tenere l'apparecchio, ed in particolare il cavo/spina di alimentazione, al di fuori dalla portata dei bambini.
- ☐ I bambini non devono giocare con l'apparecchio
- ☐ Non utilizzare l'apparecchio in caso di contatto con l'acqua o se la spina o il cavo di alimentazione sembrano bagnati.
- ☐ L'apparecchio deve essere scollegato prima di qualsiasi intervento, inclusa la pulizia dopo l'uso.
- ☐ In caso di deterioramento il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato, con un cavo dello stesso tipo di quello in dotazione fornito dal costruttore.
- ☐ Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- ☐ Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso e della stessa tensione di quella indicata sulla targhetta tecnica apposta sull'apparecchio.
- ☐ Questo apparecchio è previsto per essere utilizzato in ambito esclusivamente domestico o simile.
- ☐ Dopo ogni utilizzo scollegare sempre la spina dell'apparecchio, soprattutto se lasciata incustodita, smontare l'apparecchio, lavare ed asciugare accuratamente ogni sua parte a contatto con gli alimenti.
- ☐ Prestare particolare attenzione durante l'uso in presenza di bambini che sarebbe meglio tenere lontani dall'apparecchio.
- ☐ Non utilizzare all'aperto.
- ☐ L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può provocare danni all'apparecchio, provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- ☐ Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- ☐ Livello Acustico – inferiore a 80 dBa
- ☐ Al termine dell'utilizzo, per evitare qualsiasi rischio di riavvio imprevisto, posizionare l'interruttore di alimentazione su zero (-0-) prima di sganciare la spina dalla presa di corrente

CON ACCESSORIO GRATTUGIA:

- ☐ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini al di sopra degli 8 anni di età solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.
La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori di 8 anni, pulizia e manutenzione possono essere effettuate da minori aventi più di 8 anni solo se adeguatamente istruiti e sorvegliati.
Tenere l'apparecchio, ed in particolare il cavo/spina di alimentazione, al di fuori dalla portata dei minori di 8 anni di età.
- ☐ Attenzione! Per evitare il rischio di tagli o abrasioni, non toccare mai il rullo mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare sempre il pressino per applicare il cibo da grattugiare contro il rullo. Evitare in ogni caso di toccare il rullo mentre è in movimento! Scollegare sempre l'apparecchio prima di qualsiasi contatto diretto con questa parte!
- ☐ Attenzione! La crosta dei formaggi duri può provocare il bloccaggio del rullo e danneggiare il riduttore. Si consiglia di togliere la crosta dal formaggio prima di grattugiarlo.

SAFETY WARNING – IN GENERAL

- ☐ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- ☐ Children shall not play with the appliance
- ☐ Do not use the appliance in case of contact with water or if the plug or power cable seems to be wet.
- ☐ Appliance must be unplugged before any intervention, including cleaning after use.
- ☐ If the supply cord is damaged, in order to avoid a hazard, it must be replaced by a qualified expert using only a cable of the same type supplied by the producer.
- ☐ Place the device on a flat surface and avoid positions that could cause the device to fall.
- ☐ The device must be connected to a mains socket which is always easily accessible and of the same voltage than the one mentioned on the technical nameplate affixed to the device.
- ☐ This appliance is intended for household use only.
- ☐ At the end of use always unplug the appliance, especially when left unattended, disassemble, wash and wipe all parts of the machine in contact with food.
- ☐ Be particularly careful in the presence of children that it is advisable to keep away
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ The use of accessories not recommended or sold by the manufacturer may damage the appliance, cause fire, electric shock or injury.
- ☐ Do not let the mains cord hang over edge of table or counter.
- ☐ Sound pressure level - less than 80 dBa
- ☐ At the end of use, to avoid any risk of unexpected start at the next powering, turn the power switch off (-0-) before disconnecting the device from the power supply.

- ☐ “Only for U.S.A. use” To reduce the risks of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way.

WITH GRATER ACCESSORY:

- ☐ This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- ☐ Caution! To avoid the risk of cuts, never touch the roller while the appliance is operating. Always use the pusher to apply the food to be grated against the roller. In any case, avoid touching the roller while it is moving! Always unplug the appliance before any direct contact with this part!
- ☐ Caution The hard rind of the dry cheese can cause inadvertent blockage of the roller and seriously damage the appliance. It is therefore preferable to cut the cheese rind before grating the cheese.

AVERTISSEMENTS DE SECURITE – EN GENERAL

- ☐ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ou par des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites sans expérience et sans connaissance si elles sont supervisées ou si des instructions leurs ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers impliqués.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectué par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.
Maintenir l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ☐ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
- ☐ Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble secteur présentent des traces d'humidité.
- ☐ Débrancher impérativement l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant toute intervention, montage ou démontage y compris pour le nettoyage après utilisation.
- ☐ En cas de détérioration du câble secteur, celui-ci devra, pour éviter tout danger, être remplacé par un technicien compétent en utilisant uniquement un câble du même type fourni par le producteur.
- ☐ Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- ☐ L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques fixée sur l'appareil.
- ☐ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- ☐ En fin d'utilisation, toujours débrancher l'appareil, en particulier s'il est laissé sans surveillance.
- ☐ Démontez, lavez et essuyez toutes les parties de la machine en contact avec les aliments.
- ☐ Être particulièrement vigilant en présence d'enfants qu'il est conseillé de tenir éloignés.
- ☐ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ☐ L'utilisation d'accessoires non recommandés ou commercialisés par le fabricant peut endommager le produit, causer des risques de feu, chocs électriques ou provoquer des blessures
- ☐ Ne pas laisser pendre le cordon secteur au bord de la table ou du comptoir.
- ☐ Niveau de pression acoustique –moins de 80 dBA.
- ☐ En fin d'utilisation, pour éviter tout risque de démarrage intempestif à la prochaine mise sous tension mettre l'interrupteur secteur sur Arrêt (-0-) avant de débrancher l'appareil du secteur.

AVEC ACCESSOIRE RÂPE :

- ☐ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus si ils sont supervisés ou si des instructions leurs ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers impliqués.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectué par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.
Maintenir l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ☐ Attention ! Pour éviter tout risque de coupure, ne jamais toucher le rouleau pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le presseur pour appliquer l'aliment à râper contre le rouleau. Dans tous les cas, évitez de toucher le rouleau pendant qu'il tourne ! Débrancher systématiquement l'appareil avant tout contact direct avec cette partie !
- ☐ Attention ! La croûte dure du fromage sec peut provoquer un blocage intempestif du rouleau et ainsi endommager sérieusement l'appareil. Il est donc préférable de couper la croûte du fromage avant de le râper.



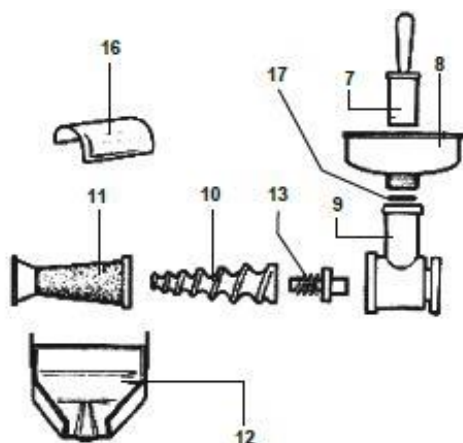
Reber segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.

DATI TECNICI

Motore elettrico universale a collettore economia di energia; uso intermittente 150W:15 minuti max e 250W: 2,5 min. max. lasciar raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzare. Riduttore ad ingranaggi in acciaio e nylon.

ACCESSORIO SPREMI POMODORO ART. 8710 N

Corpo in ghisa o resina acetalica elica in resina acetalica, perno di traino in nylon insertato su acciaio stagnato; cono filtro, imbuto e sgocciolatoio in acciaio inox 18/10 (10900 N) imbuto e sgocciolatoio in Moplen (10902 N)



LEGENDA SPREMI POMODORO

7-Pestello 8-Imbuto 9-Corpo in ghisa o resina 10-Elica in resina 11-Filtro Inox 12-Sgocciolatoio Inox o Moplen 13-Perno con molla 16-Paraschizzi Inox (solo 10900 N) 17-Guarnizione Imbuto

USO DELLO SPREMI POMODORO

Questo apparecchio è destinato ad un utilizzo esclusivamente domestico e previsto per produzioni di quantità limitata.

Effettuare l'assemblaggio del perno con molla seguendo accuratamente lo schema di montaggio; la molla deve sempre essere installata tra il perno e l'elica.

Questo apparecchio può passare pomodori sia cotti che crudi.

Le diverse qualità, il grado e la tipologia di maturazione influiscono sulla quantità di umidità residua del pomodoro e, di conseguenza, sul funzionamento dell'apparecchio e sul risultato finale; un prodotto biologico è sempre differente stagione dopo stagione.

Se il pomodoro è cotto, lasciarlo stiepidire ed inserirlo nella macchina ad una temperatura non superiore a 50°, se è crudo, tagliarlo a pezzi di dimensioni adeguate affinché possano cadere nel collo del corpo senza dover premere.

E' sempre consigliabile lasciare scolare i pomodori (sia cotti che crudi) per far perdere l'acqua di vegetazione; questa procedura eviterà la fuoriuscita di bucce troppo umide ed il rischio di fuoriuscita di liquido dalla parte posteriore del corpo.

L'elica è concepita per ottenere il massimo della passata se lasciata lavorare senza forzare: inserire il pomodoro nell'imbuto, farlo scendere nel corpo con il pestello senza premere e lasciare lavorare la macchina senza forzare, l'elica si svuoterà autonomamente, la passata risulterà correttamente

consistente e si eviterà la fuoriuscita di bucce troppo bagnate (una seconda passata è comunque effettuabile qualora il pomodoro sia molto umido)

Premere il pomodoro con il pestello quando l'elica è già piena di pomodoro può provocare la fuoriuscita di liquido dalla parte posteriore del corpo danneggiando il riduttore; lasciando scaricare autonomamente l'elica si evita questo inconveniente.

Se il pomodoro è troppo caldo, e/ o se si forza con il pestello quando il sistema elica/filtro è pieno, si rischia di intasare il sistema e di danneggiare il cono filtro e il corpo.

Per esigenze di ingombro la macchina è parzialmente smontata nell'imballo; occorre inserire il perno di traino con molla nel foro del corpo (9), inserire l'elica (10) nel corpo imboccandola sul quadro del perno di traino, quindi sovrapporre all'elica il cono filtro (11) premendolo e ruotandolo in senso antiorario per incastrare le orecchiette della ghiera nelle apposite nicchie ricavate nel corpo.

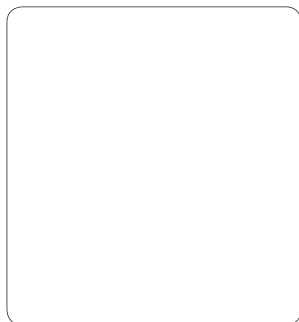
Avvitare l'imbuto (8) al collo filettato del corpo e agganciare lo sgocciolatoio (12) al cono filtro e al corpo mediante gli appositi fermagli. La macchina è così pronta per l'uso; è assolutamente da evitare il funzionamento a secco (senza pomodoro).

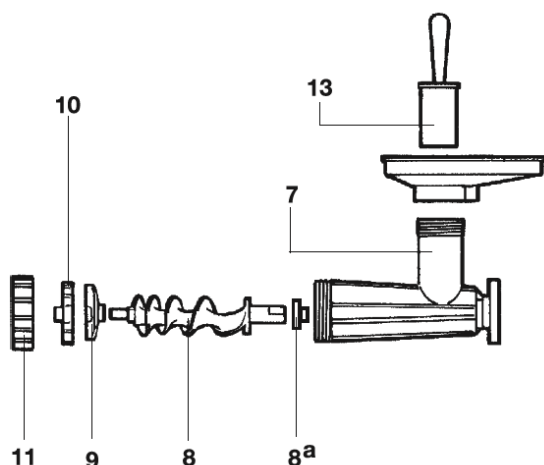
Al termine del lavoro posizionare l'interruttore di alimentazione su zero (-0-) e staccare la spina dalla presa di corrente. Svitare l'imbuto (8), sganciare lo sgocciolatoio (12), ruotare in senso orario il cono filtro (11) per rimuovere l'elica (10) e il perno di traino con molla. Rimuovere il corpo (9) dal coperchio del riduttore (6), quindi lavare, asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento.



Conforme Reg. EC n. 1935/2004 + UE
10:2011

ACCESSORI DISPONIBILI





ACCESSORIO TRITACARNE ART. 8820 N

Legenda tritacarne

7-Corpo in ghisa 8-Elica 8°-Boccola 9-Piastra
10-Coltello 11-Ghiera 13- Pestello e Piatto

ACCESSORIO TRITACARNE

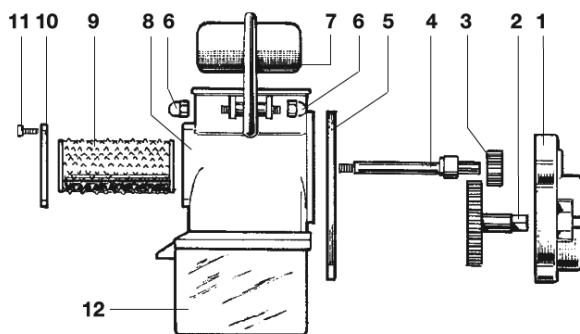
Corpo, Elica e ghiera sono costruiti in ghisa stagnata, piastra e coltello autoaffilante in acciaio temperato ; pestello in mopen e piatto acciaio inox o mopen , a richiesta corona per insaccare ed imbuto insaccatori in mopen. Sono disponibili su richiesta piastre con fori di diverse dimensioni secondo le necessità.

USO DEL TRITACARNE

Prima di mettere in funzione il tritacarne lavare con acqua bollente ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con la carne. Al primo utilizzo, per eliminare tutti gli eventuali residui di lavorazione, si consiglia di far funzionare il tritacarne con carne di scarto per 5 minuti. Avvitare la ghiera senza forzare ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento.

Al termine del lavoro posizionare l'interruttore di alimentazione su zero (-0-) e staccare la spina dalla presa di corrente. Per smontare il tritacarne ruotare la ghiera (11) in senso antiorario, estrarre il coltello (10), la piastra (9) e l'elica (8), rimuovere il corpo in ghisa (7) dal coperchio del riduttore (6); lavare, asciugare accuratamente ed eventualmente ungere con olio alimentare, tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne

I tritacarne elettrici REBER sono predisposti per il funzionamento con piastre aventi fori di diametro da mm. 3 a mm. 12. REBER srl declina ogni responsabilità riguardo a danni e incidenti derivanti dall'uso di piastre aventi fori di diametro maggiore di 12 mm.



ACCESSORIO GRATTUGIA ART. 8810 N

Legenda grattugia

- 1- Coperchio moltiplicatore 2- Ingranaggio grande
- 3- Ingranaggio piccolo moltiplicatore 4- Perno grattugia
- 5- Flangia moltiplicatore 6- Dado cieco grattugia
- 7- Maniglia grattugia 8- Corpo grattugia 9- Rullo dentato
- 10- Coperchi nylon 11- Vite coperchio nylon
- 12- Cassetto raccoglitore

ACCESSORIO GRATTUGIA

Corpo e maniglia in alluminio, rullo in acciaio stagnato e cassetto raccoglitore in materiale plastico alimentare; la grattugia optional viene innestata sul gruppo motoriduttore mediante un moltiplicatore di giri assiale ad ingranaggi in nylon fornito nella confezione.

USO DELLA GRATTUGIA

Prima dell'uso smontare il rullo come sotto specificato e lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con l'alimento.

Al termine del lavoro posizionare l'interruttore di alimentazione su zero (-0-) e staccare la spina dalla presa di corrente. Svitare le viti (11) e rimuovere il coperchio in nylon (10) per estrarre il rullo dentato (9) al quale sono fissati il perno (4) e l'ingranaggio piccolo (3); lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento.

CONDIZIONI DI ASSISTENZA E GARANZIA

Le informazioni in merito al centro di assistenza più prossimo possono essere reperite sul sito **www.rebersrl.it** alla voce assistenza.

GARANZIA PRODOTTI

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto; in mancanza di questi documenti è possibile fare riferimento all'anno di costruzione dell'apparecchio riportato sull'etichetta dati tecnici. La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attesterà la validità della garanzia.

La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non prevede la sostituzione della macchina o l'estensione della garanzia in caso di riparazione. Le riparazioni devono essere effettuate direttamente da Reber o da un centro di assistenza autorizzato e devono pervenire in porto franco. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.



Smaltimento di apparecchiature da rottamare da parte di privati nell'Unione Europea. Questo simbolo che appare sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici. Gli utenti devono provvedere allo smaltimento delle apparecchiature da rottamare portandole al luogo di raccolta indicato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature da rottamare in fase di smaltimento favoriscono la conservazione delle risorse naturali e garantiscono che tali apparecchiature vengano rottamate nel rispetto dell'ambiente e della tutela della salute. Per ulteriori informazioni sui punti di raccolta delle apparecchiature da rottamare, contattare il proprio comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti locale o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.



Reber suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.

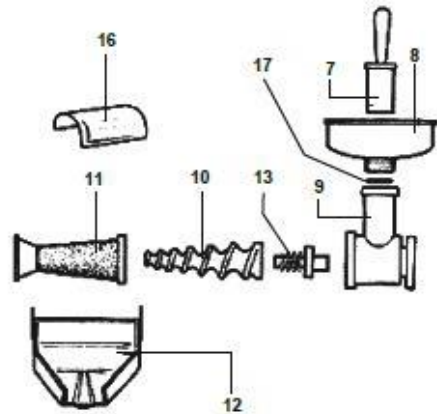
Données techniques

Moteur électrique universel à charbon durées maximales d'utilisation en continu (tous accessoires) : charge 150 W : 15 minutes, charge 250W : 2,5 minutes.

Après ces durées attendre que l'appareil se soit refroidi ; Réducteur avec engrenages en acier et nylon

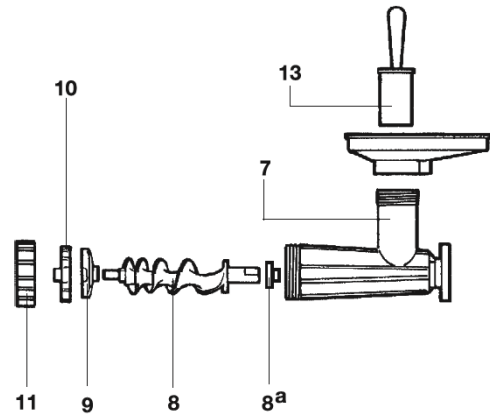
Légende presse tomate ART. 8710 N

7-Pilon 8-Entonnoir 9-Corps 10-Vis sans Fin 11-Filtre
12-Collecteur 13-Pivot avec ressort 16- Pare-éclaboussures
17- joint entonnoir



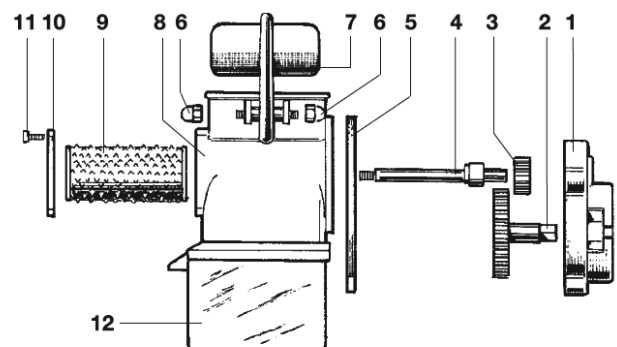
Légende du hachoir à viande ART. 8820 N

7-Corps 8-Vis sans fin 8°-Bague nylon 9-Couteau 10-Grille
11-Bague de serrage 13- Pilon et plateau
7) Vis sans fin



Légende de la râpe ART. 8810 N

- 1) Couvercle
- 2) Engrenage graphité
- 3) Petit engrenage multiplicateur
- 4) Pivot de la râpe
- 5) Bride multiplicateur
- 6) Erou aveugle de la râpe
- 7) Poignée de la râpe
- 8) Corps de la râpe
- 9) Rouleau denté
- 10) Couvercle en nylon
- 11) Erous du couvercle en nylon
- 12) Tiroir de récolte





ACCESSOIRE PRESSE TOMATE

Corps du presse-tomate en fonte traitée au vernis époxyde, conforme au contact avec les aliments, vis sans fin en résine acétale haute résistance conforme au contact avec les aliments. Pivot de transmission en nylon et en acier étamé. Le cône-filtre, l'entonnoir et le collecteur sont entièrement construits en acier inoxydable 18/10.

MODE D'EMPLOI DU PRESSE-TOMATE ELECTRIQUE

Pour des raisons d'encombrement, l'appareil est partiellement démonté dans son emballage. Avant l'utilisation laver et essuyer soigneusement toutes les parties en contact avec le produit

Il faut introduire le pivot de transmission avec ressort dans l'orifice du corps en fonte (9), introduire la vis sans fin (10) dans le corps en fonte et l'emboîter sur le carré du pivot de transmission, placer le filtre conique (11) sur la vis sans fin, presser et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, emboîter les oreilles de l'anneau du filtre dans les creux correspondants du corps en fonte. Serrer l'entonnoir (8) sur le col fileté du corps en fonte et accrocher le collecteur (12) au filtre conique et au corps en fonte par les attaches appropriées.

L'appareil est prêt à l'emploi. Il ne faut jamais le faire fonctionner à vide.

En cas de blocage de la vis sans fin (10), avant d'effectuer n'importe quelle intervention sur la machine, positionner l'interrupteur sur "Arrêt" (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant.

A la fin du travail, mettre l'interrupteur secteur sur Arrêt (-0-) et débrancher l'appareil du secteur. Desserrer l'entonnoir (8), ôter le collecteur (12), tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le filtre conique (11) pour ôter la vis sans fin (10) et le pivot de transmission avec ressort. Oter le corps en fonte (9) du couvercle du réducteur (6) puis laver, essuyer soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties en contact avec le produit.

Toute intervention non spécifiée doit être effectuée par un technicien compétent.

ACCESSOIRE HACHOIR A VIANDE :

Corps, vis sans fin et bague de serrage en fonte étamée, plaque et couteau auto-aiguisant en acier trempé, pilon en moplen et plateau en acier inox où en Moplen.. Disponibilité de grilles aux trous de dimensions diverses selon nécessité, ainsi que couronne support et entonnoirs pour saucisse en Moplen.

MODE D'EMPLOI DU HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE

L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible pendant l'emploi. Avant d'effectuer n'importe quelle intervention sur la machine, positionner l'interrupteur sur "Arrêt" (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant. Avant d'utiliser la machine, démonter le hachoir à viande. Tourner la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ôter le couteau (10), la grille (9) et la vis sans fin (8), déposer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6), laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec la viande.

A' la première utilisation : pour éliminer tous les éventuels résidus d'usinage, hacher pendant 5 min. de la viande à jeter.

Avant toute mise en route, s'assurer que la bague de serrage soit vissée de manière à bien maintenir la grille mais sans forcer.

Ne jamais dévisser la bague de serrage pendant le fonctionnement.

A la fin du travail, mettre l'interrupteur secteur sur Arrêt (-0-) et débrancher l'appareil du secteur. Pour démonter le hachoir à viande, tourner la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ôter le couteau (10), la grille (9) et la vis sans fin (8), déposer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6), laver, sécher soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties en contact avec la viande.

Les hachoirs à viande électriques "REBER" sont prévus pour être utilisés avec des grilles dotées de trous de diamètres compris entre 3 et 12 mm. La maison REBER Snc décline toute responsabilité pour les dégâts ou accidents qui pourraient se produire à cause de l'emploi de grilles avec des trous de diamètres supérieurs à 12 mm. Toute intervention non spécifiée doit être effectuée par un technicien compétent. Au remontage, veillez à ne pas trop serrer la bague. Elle est à serrer à la main et sans outils. Si la bague est trop serrée la vis sans fin appuie sur la grille puis sur l'arrière du corps via la vis sans fin et tous ces composants deviendront rapidement chaud.

Veillez aussi à ne jamais la dévisser pendant le fonctionnement.

Préparation de la viande :

Ne jamais travailler à vide ou avec très peu de viande dans le hachoir, car quand le couteau frottera sur la grille il n'y aura pas de lubrification et la température va augmenter.

Pour être correctement hachée, et avant l'introduction dans le corps (7) la viande doit être coupée en lanières en suivant les nerfs. Couper les nerfs demande un couteau bien aiguisé et un certain savoir-faire que tout le monde ne maîtrise pas. Il est donc plus facile de faire ces lanières tout en longueur dans le même sens que les nerfs afin qu'ils restent entiers. Ces lanières doivent être faites de telle manière que les nerfs soient expulsés du hachoir. Pensez à enlever les bouts d'os et de couennes.

Choisir la bonne grille. Le gras ou la viande mélangé avec beaucoup de gras à plus de difficulté à être hachée. Le gras reste plus facilement collé dans le corps du hachoir en faisant un mélange compact. Il est donc nécessaire d'utiliser une grille adaptée en fonction de la viande que l'on passe.

Pour la confection de steaks hachés (muscle) vous pouvez utiliser des grilles à trous de 6 à 8mm. Pour confectionner de la saucisse et du boudin, vous pouvez utiliser des grilles de 8 à 12mm. Pour faire du saucisson il vous faudra des grilles de 12 à 14mm.

Pour une viande grasse ou pour du gras, utilisez une grille avec de gros trous (16 à 20mm) (ou 3 trous) pour un premier passage. Changez et réduisez le diamètre des trous dans un éventuel second passage. Le gras a besoin de temps pour sortir du corps et utilisez le pilon avec parcimonie. Ce dernier est, normalement, à utiliser pour un éventuel deuxième passage de la viande dans le hachoir. Trop remplir le hachoir et trop pousser avec le pilon ne feront que bloquer le gras dans le corps et faire chauffer le tout. Veillez aussi à ce que le couteau soit toujours en bon état et aiguisé. En cas de contact avec des morceaux d'os ou de couenne, il peut rapidement être endommagé.

Entretien : N'utilisez jamais de détergents agressifs (professionnels). Utilisez de l'eau chaude et du savon neutre. Veillez à bien sécher toutes les parties en fonte étamée (Corps, vis sans fin, anneau de serrage). Pour les grilles et les couteaux, qu'ils soient en acier ou en acier inox pensez à les graisser, avec de l'huile de cuisine, après les opérations de lavage et séchage pour éviter tout risque de rouille.

Questions / réponses :

Mon hache viande chauffe ?

Vérifier que la bague ne soit pas trop serrée (sans outils, à la main). Ne travaillez pas sans viande où avec très peu de viande dans le hachoir. Vérifiez que le couteau est bien aiguisé. Vérifiez que vous utilisez la bonne grille avec les trous adaptés à la viande que vous passez.

La viande ne sort pas de la grille ou sort peu et/ou en bouillie ?

Vérifiez que vous utilisez la bonne grille avec les trous adaptés à la viande que vous passez.

Vérifiez que le couteau est bien aiguisé et mis la lame tranchante contre la grille.

Vérifiez que vous n'avez pas fait de lanières de viande trop grosses. Quand elles sont trop larges pour l'espace entre les gorges de la vis sans fin et les dimensions du corps, la viande sera écrasée par la vis sans fin avant d'être amené au couteau. Il faut donc couper la viande avec les dimensions correctes.

Du jus noir sort par l'axe central de la grille ?

Quand les nerfs s'enroulent sur le carré du couteau quand la viande même reste trop de temps dans le corps, on peut donc voir apparaître du jus noir entre le trou central de la grille, là où le pivot de la vis sans fin sort de la grille. Cela signifie que c'est le temps de démonter et de nettoyer le hachoir. Ce jus n'est autre que le gras liquide qui devient noir à cause du frottement entre grille et pivot. Rien de grave, il faut juste nettoyer et ce n'est pas de l'huile du moto/réducteur qui est sortie.

Le moteur se bloque ?

Tout type de moteur peut être bloqué si on met trop de viande dans le hachoir, trop des nerfs enroulé sur le carré du couteau ou il y a trop de couenne dans le corps. Vérifiez que vous utilisez la bonne grille avec les trous adaptés à la viande que vous passez.



ACCESSOIRE RAPE

Corps et poignée en aluminium, rouleau en acier étamé et tiroir de récolte en plastique alimentaire. La râpe s'emboîte sur le groupe motoréducteur moyennant un multiplicateur de tours axial à engrenage en nylon compris dans l'appareil.

MODE D'EMPLOI DE LA RAPE

L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible pendant l'emploi. Avant d'effectuer n'importe quelle intervention sur la machine, positionner l'interrupteur sur "Arrêt" (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant. Avant utilisation, desserrer les écrous (11) et ôter le couvercle en nylon (10) pour retirer le rouleau denté (9) portant le pivot (4) et le petit engrenage (3). Laver et essuyer soigneusement toutes les parties en contact avec le produit.

A la fin du travail, mettre l'interrupteur secteur sur Arrêt (-0-) et débrancher l'appareil du secteur. Desserrer les écrous (11) et ôter le couvercle en nylon (10) pour retirer le rouleau denté (9) portant le pivot (4) et le petit engrenage (3). Laver, essuyer soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties en contact avec le produit. Toute intervention non spécifiée doit être effectuée par un technicien compétent.

CONDITIONS DE SERVICE ET GARANTIE

Des informations sur le centre d'assistance le plus proche sont disponibles sur le site Internet www.rebersrl.it sous la rubrique assistance.

GARANTIE DU PRODUIT

Tous les produits sont couverts par une garantie contre les défauts de fabrication, valable 2 ans à compter de la date d'achat par l'utilisateur final (1 an pour les utilisateurs professionnels). La date d'achat est attestée par le reçu ou la facture d'achat ; en l'absence de ces documents, il est possible de se référer à l'année de construction de l'appareil indiquée sur la fiche technique. La garantie couvre les défauts dus à la fabrication, tout défaut non clairement imputable au fabricant, doit être examiné par l'un de nos techniciens internes ou par un centre de service agréé qui certifiera la validité de la garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation et une installation incorrecte ou non conforme à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu, y compris les traitements de nettoyage incorrects, les dommages causés par les chocs ou les chutes, les consommables. La garantie est nulle si le produit a été réparé ou manipulé par des tiers non autorisés. La garantie ne comprend pas le remplacement de la machine ni l'extension de la garantie en cas de réparation. Les réparations doivent être effectuées directement par Reber ou par un centre de service agréé et doivent être reçues port payé. La garantie ne couvre pas le nettoyage de la machine si nécessaire.



Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Reber follows a policy of continuous research, evolution and change of its products in the legislative, technical, ecological and business field. Any deformities of the product compared to this instructions booklet are the result of this process.

TECHNICAL DATA

Universal electric brush motor. Reducer with gears in steel and nylon.

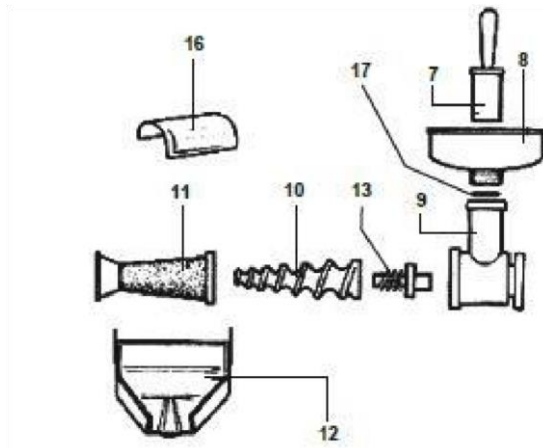
Maximum continuous use duration (all accessories) :

load 150 W : 15 minutes, load 250W : 2,5 minutes

After these durations wait until appliance has cooled down

TOMATO SQUEEZER ACCESSORY ART. 8710 N

Body in cast iron or acetyl resin propeller in acetyl resin, towing pin in nylon inserted on tin plated steel; filter cone, funnel and drip pan in stainless steel 18/10 (10900 N) funnel and drip pan in Moplen (10902 N)



Legend

7-Pestle 8-Funnel 9-Body in cast iron or resin 10-Propeller in resin 11-Filter in stainless steel 12-Drip pan in stainless steel or Moplen 13-Pin with spring 16-Splash guard
Stainless steel (only 10900 N) 17-Funnel Gasket

TOMATO SQUEEZER USE

This appliance is intended for household use only and limited quantity production. Assemble the pin with the spring carefully following the assembly diagram; the spring must always be installed between the pin and the propeller.

This appliance can squeeze both cooked or raw tomatoes.

The different qualities, the level and type of ripeness impact on the quantity of residual humidity in tomatoes and, as a result, on appliance functioning and the end result; a biological product is always different season after season.

If the tomato is cooked, leave it to cool slightly and insert it in the machine at a temperature under 50°, if raw, cut into adequately sized pieces so they can fall into the neck of the casing without having to press them.

You are always advised to leave the tomatoes to drain (both cooked and raw) to remove plant water; this procedure will avoid overly moist peel exiting and the risk of liquid leaking from the rear of the body.

The propeller was designed to obtain the best pressing if left to work without forcing; insert the tomato in the funnel, allow it to fall into the casing with the pestle without pressing and leave the machine work without forcing it. The propeller will empty autonomously, the pressed tomato will be correctly consistent, and you can avoid excessively wet peel exiting (a second pressing can however take place if the tomatoes are very moist)

Pressing the tomato with the pestle when the propeller is already full of tomato can cause the liquid to leak from the rear of the body, damaging the reducer: leaving the propeller to drain autonomously will avoid this problem.

If the tomato is too hot, and/or if you force it using the pestle when the propeller/filter system is full, you risk clogging the system and damaging the filter cone and the body.

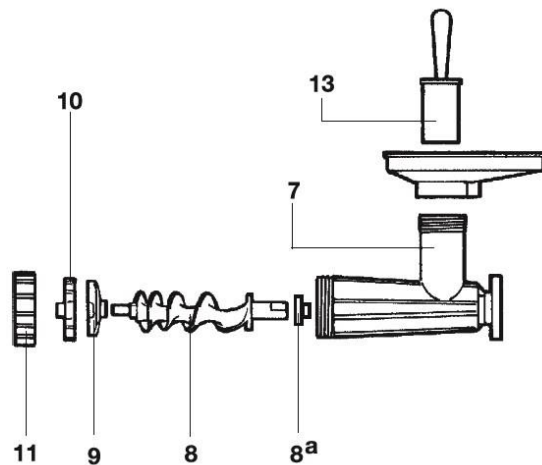
For dimension related reasons, it is partially dismantled in the packaging; you need to insert the towing pin with the spring in the hole of the body (9), insert the propeller (10) in the body by inserting it on the towing pin, then place the filter cone (11) over the propeller pressing it and rotating it in an anti-clockwise direction to fit the ears of the ring nut in the specific grooves in the body.

Screw the funnel (8) onto the threaded neck and attach the drip pan (12) to the filter cone and the body using the specific clips. The machine is then ready for use; it is strictly forbidden to operate the appliance dry (without tomatoes).

When the work is complete, turn the power switch off (-0-) and disconnect the device from the power supply. Unscrew the funnel (8), remove the drip pan (12), turn the filter cone (11) in a clockwise direction to remove the propeller (10) and the towing pin with the spring. Remove the body (9) from the cover of the reducer (6), then wash and carefully dry all the parts that have come in contact with food.

MEAT MINCER ACCESSORY ART. 8820 N

Body, propeller and ring nut are manufactured in tin plated cast iron, plate and self-sharpening knife in hardened steel; pestle in moplen and plate in stainless steel or moplen, on request support for filling and funnels in moplen. Plates are available on request with various sized holes, according to needs.



Legend meat mincer

7-Body in cast iron 8-Propeller 8°-Bushing 9-Plate
10-Knife 11-Ring nut 13- Pestle and Plate

MEAT MINCER USE

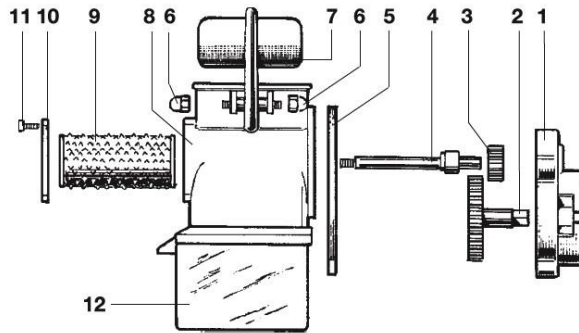
Before operating the meat mincer, wash with boiling water and dry all the parts carefully that come in contact with the meat. On first use, to eliminate all working residue, you are advised to operate the meat mincer with waste meat for 5 minutes. Screw in the ring nut without forcing it and strictly avoid unscrewing it when working.

At the end of the work, turn the power switch off (-0-) and disconnect the device from the power supply. To dismantle the meat mincer turn the ring nut (11) in an anti-clockwise direction, remove the knife (10), the plate (9) and the propeller (8), remove the body in cast iron (7) from the cover of the reducer (6); wash, dry carefully and, if necessary, grease all the parts that come in contact with the meat with oil for foodstuff contact.

REBER electric meat mincers are prepared to work with plates having holes in diameter from mm. 3 to mm. 12. REBER srl cannot be held in any way liable for damage and accidents due to use of plates with holes in diameter over 12 mm.

CHEESEGRATER ACCESSORY ART. 8810 N

Body and handle in aluminum, roll in tin plated steel and collecting box in plastic for contact with foodstuffs; the optional grater is connected on the gearmotor unit using a multiplier with geared axial rotations in nylon supplied in the box.



Legend grater

- 1- Multiplier cover 2- Large gear
- 3- Small gear multiplier 4- Grater pin
- 5- Multiplier flange 6- Grater blind nut
- 7- Grater handle 8- Grater body 9- Toothed roll
- 10- Nylon covers 11- Nylon cover screw
- 12- Collecting box

GRATER USE

Before use, dismantle the roll as specified and wash and carefully dry all the parts coming in contact with the food.

At the end of the work, turn the power switch off (-0-) and disconnect the device from the power supply. Unscrew the screws (11) and remove the nylon cover (10) to remove the toothed roll (9) on which the pin is fastened (4) and the small gear (3); wash and carefully dry all the parts that have come in contact with the food.

SUPPORT AND WARRANTY CONDITIONS

The information on the support center nearest you can be found on the website www.rebersrl.it in the support item.

PRODUCTS WARRANTY

All the products are covered by warranty against manufacturing defects, with 2 year validity from the time of purchase by the end user (1 year for professional users). The purchase data is confirmed by the receipt or invoice; if these documents are missing, reference can be made to the year of appliance manufacture on the technical data label. The warranty covers manufacturing defects, any defects not clearly attributable to the manufacturer must be viewed by our internal technician or an authorized support center which will certify the validity of the warranty.

The warranty does not cover damage caused by improper use and installation or non-compliance with the intended use of the appliance, treatments also due to incorrect cleaning, damage caused by knocks or falls or consumable materials. The warranty expires if the product was repaired or handled by unauthorized third parties. The warranty does not include replacement of the machine or the extension of the warranty in the event of repairs. Repairs must be directly carried out by Reber or an authorized support center and must arrive carriage free. The warranty does not cover cleaning operations of the machine if necessary.



Disposal of appliances to scrap by private individuals in the European Union. This symbol that appears on the product or the packaging indicates the product must not be disposed of with other domestic waste. Users must dispose of the appliances to scrap by bringing them to the collection center indicated for recycling of electrical and electronic appliances. Separate collection and recycling of appliances to scrap during the disposal phase promotes the preservation of natural resources and guarantees these appliances are scrapped while respecting the environment and safeguarding health. For further information on collection points of the appliances to scrap, contact your local council, the local waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Conforme Reg. EC n. 1935/2004 + UE
10:2011

--	--	--

Reber

42045 LUZZARA - RE - ITALY - Via Valbrina, 11 - Tel. +39 0522 976153 - Fax.
info@rebersrl.it - www.rebersrl.it

+39 522 976 096