

IMPORTANT SAFEGUARDS

- a) When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
- b) Read all instructions.
- c) To protect against risks of electrical shock do not put in water or other liquid.
- d) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- e) Unplug from outlet When not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- f) Avoid contacting moving parts.
- g) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- h) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
 - i) Do not use outdoors.
 - l) Do not let cord hang over edge of table or counter.
- m) Never feed food or dough by hand. Always use food pusher
- n) Blades are sharp. Handle carefully
- o) Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

9004 N N.5 EL. HP. 0,40



ARTICOLO 9004 N SPREMIPOMODORO N. 5 EL. HP. 0.40

Motore asincrono monofase HP. 0.40 a servizio continuo, calotta copriventola, scatola interruttore/condensatore e ventola di raffreddamento sono costruite in materiale plastico termoestinguente, motorizzazione IP 55 a tenuta stagna; riduttore assiale a bagno d'olio con ingranaggi in nylon insertato su boccia autolubrificante in bronzo. Corpo, elica spremipomodoro costruiti in ghisa testata per alimenti e trattata con vernice epossidica alimentare cotta in forno a 300°, perno di traino in nylon insertato su acciaio stagnato; cono filtro, imbuto e sgocciolatoio sono interamente costruiti in acciaio inox 18/10.

ARTIKEL 9004 N TOMATENPRESSE N. 5 EL. PS 0.40

Elektrischer Einphasiger-Asynchronmotor für Dauerbetrieb von 0,40 PS, Lüfterhaube, Gehäuse f. Schalter/Kondensator und Lüfterrad aus selbstlöschendem Kunststoff, Motorisation mit Schutzart IP 55, gekapselt, im Ölbad laufendes Axialgetriebe mit Nylonzahnrad auf selbstschmierendem Bronzelager. Körper und Schraube der Tomatenpresse aus lebensmittelechtem Gußeisen und mit für Lebensmittel geeignetem Epoxydharz beschichtet und bei 300°C eingebrannt. Antriebszapfen aus Nylon auf verzinnemtem Stahl. Filterkegel, Trichter und Tropfrinne bestehen ganz aus 18/10 Edelstahl rostfrei.

ARTICLE 9004 N TOMATO SQUEEZER NO. 5 EL. HP. 0.40

Single-phase asynchronous electric motor for continuous service 0.40 HP. Fan cover cap, switch/capacitor box and cooling fan made of fireproof plastic material. Watertight IP 55 motorization. Axial reduction gear in oil bath with nylon gear inserted on bronze self-lubricating bush. Tomato squeezer propeller and casing made of cast iron tested for foodstuffs and treated with epoxy paint for foodstuffs baked in an oven at 300°. Nylon tow pin inserted on tin-plated steel. Filter cone, funnel and drip pan are entirely made of 18/10 stainless steel.

ARTICLE 9004 N PRESSE A TOMATES N. 5 EL. HP. 0,40

Moteur électrique asynchrone monophasé HP 0,40 service continu, chapeau couvre-ventilateur. Boîte interrupteur/condensateur et ventilateur de refroidissement en matériel plastique auto-extinguible. Motorisation IP 55 étanche; réducteur axial à bain d'huile avec engrenage en nylon emboîtes sur douille auto-lubrifiante en cuivre. Corps et vis sans fin de la presse sont en fonte alimentaire, traitée au vernis époxyde alimentaire, cuit au four à 300°. Pivot conducteur en nylon emboîté en acier étamé; cône-filtre, entonnoir et égouttoir sont entièrement construits en acier inox 18/10.

8750 N



ARTICOLO 8750 N SCANNETTO PER SPREMIPOMODORO

Pratico e solido appoggio per chiunque debba utilizzare lo spremipomodoro, il tritacarne o la grattugia "REBER", all'aperto od in ambienti ove non siano disponibili piani di appoggio solidi e sicuri. Lo scannetto "REBER" è costruito in acciaio verniciato con polveri epossidiche alimentari cotte in forno a 360°, ed è dotato di una lama molleggiata per l'aggancio rapido degli apparecchi, di minimo ingombro, una volta utilizzato le gambe possono essere ripiegate e vengono contenute nella sagoma del piano, essendo costruito con acciai di 2 mm. di spessore, risulta particolarmente solido e stabile. Per il posizionamento degli apparecchi sullo scannetto è sufficiente allentare i morsetti di tenuta della lama molleggiata, inserire quindi il basamento dell'apparecchio che si intende utilizzare tra la lama ed il piano dello scannetto fino al raggiungimento della posizione desiderata e riavvitare i morsetti di tenuta della lama in modo che l'apparecchio risulti strettamente agganciato allo scannetto.

ARTIKEL 8750 N UNTERGESTELL FÜR TOMATENPRESSE

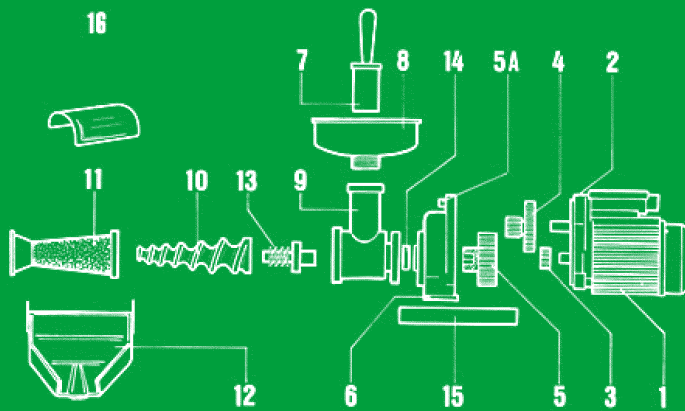
Praktische und widerstandsfähige Unterlage für die Tomatenpresse, den Fleischwolf und die Reibe der Firma "REBER". Kann im Garten oder auch in geschlossenen Räumen verwendet werden, wo kleine widerstandsfähigen und sicheren Ablageflächen vorhanden sind. Das Untergestell "REBER" besteht aus mit für die Berührung mit Lebensmitteln geeignetem Epoxydpuver lackiertem Inox-Stahl, im Ofen bei 300° gebrannt, und ist mit einem gefederten Blatt für den Schnellanschluss der Geräte versehen. Das Untergestell besitzt einen geringen Raumbedarf, denn die Beine können nach dem Gebrauch zusammengeklappt und an das Untergestell angelegt werden. Der 2 mm starke Stahl gewährleistet eine besonders gute Standfestigkeit und Widerstandsfähigkeit. Für das Positionieren der Geräte auf dem Untergestell werden die Halteklammern des gefederten Blattes gelockert; dann den Sockel des zu verwendenden Gerätes zwischen Blatt und Fläche des Untergestells einsetzen, bis die gewünschte Position erreicht ist. Nun die Blatthalteklammern wieder festschrauben, damit das Geräte fest an dem Untergestell angebracht ist.

ARTICLE 8750 N TOMATO SQUEEZER STAND

Practical and solid base for anyone having to use a tomato squeezer, meat mincer, or the "REBER" grater, outdoors or in rooms where there are no solid and safe surfaces. The "Reber" stand is built of steel painted with epoxy powders baked at 300°C and tested for foodstuffs. In addition, it is provided with a spring blade to fasten appliances on quickly; it takes up little space and, after use, its legs can be folded back under the top. As it is built with steels 2 millimetres thick, it is especially solid and stable. To position appliances on the stand, it is sufficient to loosen the clamps of the sprung blade, insert the base of the appliance you intend to use between the blade and the top of the stand until the desired position is reached and then screw down the blade clamps so that the appliance is tightly fastened to the stand.

ARTICLE 8750 N PETIT BANC-SUPPORT À PRESSE-TOMATE

Appui pratique et solide conçu pour tous ceux qui se trouvent à utiliser la presse-tomate, le hache-viande ou la râpe "Reber" en plein air ou dans des endroits dépourvus de plans d'appui solides et sûrs. Le petit banc "Reber" est fabriqué en acier vernis avec des poudres époxydes pour aliments cuites au four à 300°C. Il est également équipé d'une lame suspendue pour la fixation rapide des outils. Peu encombrant, il possède des pieds qui peuvent être repliés et escamotés dans le plan, après l'utilisation. Fabriqué en acier de deux cm d'épaisseur il est particulièrement solide et stable. Pour mettre en place les outils sur le banc, il suffit de desserrer les étaux serrant la lame suspendue, d'introduire la semelle de l'outil que l'on souhaite utiliser entre la lame et le plan du banc la plaçant à l'endroit adapté et de revisser les étaux de la lame de façon à ce que l'outil soit parfaitement fixé sur le banc.



Legenda spremipomodoro

- 1) Motore elettrico
- 2) Flangia riduttore
- 3) Ingranaggio piccolo
- 4) Ingranaggio doppio
- 5) Ingranaggio con mozzo
- 5a) Tappo riduttore
- 6) Coperchio riduttore
- 7) Pestello
- 8) Imbuto
- 9) Corpo in ghisa
- 10) Elica
- 11) Cono filtro
- 12) Sgocciolatoio
- 13) Perno di traino con molla
- 14) Paraolio coperchio riduttore
- 15) Basamento
- 16) Paraspruzzi

Bestandteile der Tomatenpresse

- 1) Elektro-Motor
- 2) Untersetzungsgetriebeflansch
- 3) Kleines Zahnrad
- 4) Doppeltes Zahnrad
- 5) Zahnrad mit Nabe
- 5a) Untersetzungsgetriebestöpsel
- 6) Untersetzungsgetriebedeckel
- 7) Stößel
- 8) Trichter
- 9) Gusseiserner Körper
- 10) Schraube
- 11) Filterkegel
- 12) Tropfplatte
- 13) Zugzapfen mit Feder
- 14) Ölabdichtung Untersetzungsgetriebedeckel
- 15) Sockel
- 16) Spritzschutz

Tomato squeezer legend

- 1) Electric motor
- 2) Reduction gear flange
- 3) Small gear
- 4) Twin gear
- 5) Gear with hub
- 5a) Reduction gear cap
- 6) Reduction gear cover
- 7) Pestle
- 8) Funnel
- 9) Cast iron casing
- 10) Propeller
- 11) Filter cone
- 12) Drip pan
- 13) Tow pin with spring
- 14) Reduction gear cover oil seal
- 15) Base
- 16) Splash-guard

Legende presse a tomate

- 1) Moteur électrique
- 2) Bride réducteur
- 3) Engrenage petit
- 4) Engrenage double
- 5) Engrenage à moyeu
- 5a) Bouchon réducteur
- 6) Couverture réducteur
- 7) Pilon
- 8) Entonnoir
- 9) Corps en fonte
- 10) Vis sans fin
- 11) Cône-filtre
- 12) Egouttoir
- 13) Pivot de transmission avec ressort
- 14) Bague à huile couvercle réducteur
- 15) Socle
- 16) Pare-éclaboussures

I USO DELLO SPREMIPOMODORO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina l'utente dovrà rimuovere il tappo rosso (5A) dal riduttore e sostituirlo con il tappo con sfiato e guarnizione, posto in una bustina agganciata al cavo spina, avendo cura che il foro sia rivolto verso l'alto. Evitare tassativamente la messa in moto dell'apparecchio senza aver provveduto alla sostituzione del tappo rosso con il tappo con sfiato. Per esigenze di ingombro la macchina è parzialmente smontata nell'imballo; occorre inserire il perno di traino con molla nel foro del corpo in ghisa (9), inserire l'elica (10) nel corpo in ghisa 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 in ghisa. Avvitare l'imbuto (8) al collo filettato del corpo in ghisa e agganciare lo sgocciolatoio (12) al cono filtro e al corpo in ghisa mediante gli appositi fermagli. La macchina è così pronta per l'uso; è assolutamente da evitare il funzionamento a secco (senza pomodoro).

Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio di origine vegetale che non è soggetto ad usura o consumo per il funzionamento della macchina, e NON va sostituito; eventuali rabbocchi vanno effettuati esclusivamente qualora si verificino perdite visibili e consistenti con "olio idraulico ISO 150 OIL"; il riduttore contiene gr. 100 di olio ed eventuali rabbocchi in eccesso verranno espulsi dal foro di sfiato durante il funzionamento.

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso; l'apparecchio è dotato di un interruttore "I - 0 - II", con le posizioni di "Spento" (-0-), "Marcia Avanti" (-I-), "Inversione di Marcia" (-II-).

Per accendere la macchina per il funzionamento in marcia avanti occorre premere a fondo l'interruttore "I - 0 - II" sulla posizione "-I-" (l'interruttore rimarrà in questa posizione fino a quando non verrà selezionata manualmente una posizione diversa); per interrompere il funzionamento occorre premere l'interruttore "I - 0 - II" per portarlo in posizione di "Spento" (-0-). Per accendere la macchina per il funzionamento in inversione di marcia occorre premere l'interruttore "I - 0 - II" nella posizione "-II-"; la macchina funzionerà in inversione di marcia finché viene mantenuta la pressione sulla posizione "-II-"; rilasciando il pulsante "I - 0 - II" la macchina si arresterà, e l'interruttore si riporterà alla posizione di "Spento" (-0-).

In caso di bloccaggio dell'elica (10), e prima di qualsiasi intervento sulla macchina posizionare l'interruttore in posizione "Spento" (-0-) e sganciare la spina dalla presa di corrente. In caso di deterioramento del cavo spina, lo stesso dovrà essere sostituito da un tecnico qualificato, esclusivamente con un cavo tipo H05 VV-F, omologato "HAR" con spina di forma "RA" conforme alla norma DIN 49406 Parte 2.

Al termine del lavoro 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 in ghisa (9) dal coperchio del riduttore (6), quindi lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento. Prima di riporre l'apparecchio è consigliabile riposizionare il tappo rosso al posto del tappo con sfiato. Questo spremipomodoro è destinato esclusivamente ad un uso domestico.

D GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE ELEKTRISCHE TOMATENPRESSE

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muß der Anwender den roten Stöpsel (5A) vom Untersetzungsgetriebe abnehmen und ihn durch den Stöpsel mit Auslaß und Dichtung ersetzen, der sich in dem an dem Steckerkabel hängenden Beutel befindet. Es ist darauf zu achten, daß der Auslaß nach oben gerichtet ist. Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, bevor der rote Stöpsel durch den Stöpsel mit Auslaß ersetzt wurde. Aus Platzgründen ist das Gerät in der Verpackung teilweise auseinandergebaut. Der Zugzapfen mit Feder ist in das Loch des gußeisernen Körpers (9) einzusetzen. Die Schraube (10) in den gußeisernen Körper einsetzen, indem sie auf dem Zugzapfen angebracht wird. Dann den Filterkegel (11) auf die Schraube aufdrücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit die Nutmutternasen in die speziellen Aushöhlungen des gußeisernen Körpers einrasten können. Den Trichter (8) auf den Gewindehals des gußeisernen Körpers schrauben und die Tropfplatte (12) mittels der speziellen Halterungen an den Filterkegel und an den gußeisernen Körper haken. Das Gerät ist nun einsatzbereit: Der Betrieb ohne Tomaten ist absolut zu vermeiden.

Der Getriebemotor wird mit der für einen korrekten Betrieb erforderlichen Ölmenge geliefert: Es handelt sich um ein pflanzliches Öl, das keinem Verschleiß durch den Betrieb des Gerätes ausgesetzt ist, und ist NICHT zu ersetzen. Es ist nur dann Öl nachzufüllen, wenn offensichtliche Leckagen auftreten. In diesem Fall ist das Hydrauliköl „ISO 150 OIL“ zu verwenden.

Das Untersetzungsgetriebe enthält 100 Gramm Öl und wenn zu viel Öl nachgefüllt wird, läuft die überschüssige Menge während des Betriebs durch den Auslaß ab. Für den Betrieb muß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen werden, die während des Betriebs immer gut zugänglich sein muß; das Gerät ist mit einem „I-0-II“ Schalter, mit den Positionen „AUS“ (-0-), „Vorwärtsgang“ (-I-), „Rückwärtsgang“ (-II-) versehen.

Zum Einschalten der Maschine für den Vorwärtsgang muß der „I-0-II“ Schalter bis zum Anschlag auf die Position „-I-“, gedrückt werden (der Schalter bleibt solange in dieser Position, bis eine andere Position von Hand gewählt wird). Zum Anhalten des Betriebs muß der „I-0-II“ Schalter gedrückt werden, um ihn auf die Position „AUS“ (-0-) zu bringen. Zum Einschalten der Maschine für den Rückwärtsgang muß der „I-0-II“ Schalter auf die Position „-II-“, gedrückt werden; die Maschine läuft solange in dem Rückwärtsgang, bis er auf der Position „-II-“, gedrückt gehalten wird. Wird der „I-0-II“ Knopf losgelassen, hält sich die Maschine an, und der Schalter wird auf die Position „AUS“ (-0-) gebracht. Falls die Schraube (10) blockieren sollte, ist der Schalter vor jeglichem Eingriff auf „AUS“ (-0-) zu stellen und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschließlich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung „HAR“ mit Stecker der Form „RA“ entsprechend der DIN-Norm 49406 Teil 2 ersetzt werden.

Nach der Arbeit ist der Trichter (8) abzuschrauben und die Tropfplatte (12) abzunehmen. Den Filterkegel (11) im Uhrzeigersinn drehen, um die Schraube (10) und den Zugzapfen mit Feder entfernen zu können; den gußeisernen Körper (9) vom Deckel des Untersetzungsgetriebes (6) abnehmen und alle Teile, die mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen sind, gut waschen und trocknen. Vor dem Wegstellen des Gerätes sollte der rote Stöpsel anstelle des Stöpsels mit Auslaß wieder aufgesetzt werden. Diese Küchenmaschine ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

GB USING THE ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

Before operating the machine, the user must remove the red cap (5A) from the reduction gear and replace it with the cap with bleed and seal, located in a bag hooked onto the plug cable, taking care that the bleed hole is turned upward. The machine must definitely not be started without replacing the red cap with the bleeder cap.

For space requirements, the machine is partially disassembled in the packing; it is necessary to insert the tow pin with the spring into the hole in the cast iron casing (9). Insert the propeller (10) into the cast iron casing fitting it onto the square of the tow pin. Then put the filter cone (11) onto the propeller pressing and turning it anticlockwise to fit the tabs of the ring nut into the niches in the cast iron casing. Screw the funnel (8) onto the threaded neck of the cast iron casing and hook the drip pan (12) onto the filter cone and onto the cast iron casing by means of the clips. The machine is then ready for use: the machine must definitely not be run dry (with no tomato). The geared motor is supplied as standard with the right amount of oil necessary for its proper operation. It is an oil of vegetable origin which is not subject to deterioration or consumption due to machine operation, and must NOT be replaced. Any topping up should only be done with "ISO 150 OIL Hydraulic Oil" if there has been visible and substantial leakage. The reduction gear contains 100 grams of oil and any excess after topping up will be expelled from the bleed hole during operation. To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use; The appliance is equipped with a "I-0-II" switch, with positions of "OFF" (-0-), "Forward Movement" (-I-), "Reverse Speed" (-II-).

To turn on the machine for forward movement operation, the "I-0-II" switch should be pressed completely on position "-I-" (the switch will stay in this position until a different position is manually selected); to switch off the operation, the "I-0-II" switch should be pressed and brought onto the "OFF" (-0-) position. To turn on the machine for reverse speed operation, the "I-0-II" switch should be pressed on position "-II-". The machine will run at reverse speed while pressing on position "-II-"; by releasing the "I-0-II" push button, the machine will stop and the switch will be brought into the "OFF" (-0-) position.

If the propeller (10) jams, before taking any further action on the machine put the switch onto the "OFF" (-0-) position and unplug from the power point. If the plug cable deteriorates it will have to be replaced by a qualified technician with an approved cable of the same type.

When the work is finished, unscrew the funnel (8), unhook the drip pan (12), turn the filter cone (11) clockwise to remove the propeller (10) and the tow pin with the spring.

Remove the cast iron casing (9) from the reduction gear cover (6), then wash and carefully dry all the parts that have come into contact with the food. Before replacing the appliance it is advisable to put the red cap back on in the place of the cap with bleed.

This tomato squeezer is for domestic use only. HOUSEHOLD USE ONLY - All operations not specified in this manual must be done by a qualified operator.

F MODE D'EMPLOI DU PRESSE-TOMATE ELECTRIQUE

Avant de démarrer l'appareil, l'utilisateur devra ôter le bouchon rouge (5A) du réducteur et le remplacer par le bouchon à évent et joint, qui se trouve dans une pochette accrochée au câble électrique s'assurant que le trou est placé en dessus. Ne jamais démarrer l'appareil avant d'avoir effectué le remplacement du bouchon rouge par celui à évent.

Pour des raisons d'encombrement l'appareil est partiellement démonté dans son emballage; 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 aux aiguilles d'une montre, emboîter les oreilles de la virole dans les creux correspondants du corps en fonte. Serrer l'entonnoir (8) sur le col fileté du corps en fonte et accrocher l'égouttoir (12) au filtre conique et au corps en fonte par les clips appropriés.

L'appareil est prêt à l'emploi; il ne faut jamais le faire fonctionner sans produit (sans tomate).

Le motoréducteur est livré pourvu de la quantité d'huile suffisante à son fonctionnement; il s'agit d'huile végétale libre d'usure et de consommation d'usage et IL NE DOIT JAMAIS ETRE REMPLACÉ; tout rajoutement successif ne devra se faire que lorsque des pertes visibles et importantes se seraient produites, et par "une huile hydraulique ISO 150 OIL"; le motoréducteur contient 100 gr d'huile et toute quantité excédentaire sera écoulee par l'orifice à évent en cours de marche.

L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible en cours d'emploi; l'appareil est équipé d'un interrupteur "I - 0 - II", avec les positions d'"Arrêt" (-0-), "Marche en avant" (-I-), "Marche arrière" (-II-). Pour démarrer la machine pour le fonctionnement marche en avant, on doit appuyer bien sur l'interrupteur "I-0-II" sur la position "-I-" (l'interrupteur restera dans cette position jusqu'à ce qu'on soit sélectionné manuellement une position différente); pour interrompre le fonctionnement, on doit appuyer sur l'interrupteur "I-0-II" pour arriver en position d'"Arrêt" (-0-).

Pour démarrer la machine pour le fonctionnement à marche arrière on doit appuyer l'interrupteur "I-0-II" dans la position "-II-"; la machine fonctionnera à marche arrière pendant le temps de la pression sur la position "-II-"; dès qu'on relâche le bouton-poussoir "I - 0 - II" la machine s'arrêtera, et on devra porter de nouveau l'interrupteur sur la position d'"Arrêt" (-0-). 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.

En cas de détérioration du câble électrique, celui-ci devra être remplacé par un technicien compétent avec un câble homologué du même type.

A la fin du travail desserrer l'entonnoir (8), ôter l'égouttoir (12), tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre le filtre conique (11) pour ôter la vis sans fin (10) et le pivot de transmission avec ressort. Ôter le corps en fonte (9) du couvercle du réducteur (6) puis laver et essuyer soigneusement toutes les parties en contact avec le produit.

Le bouchon rouge devrait être remis à sa place au lieu de celui à évent avant de ranger l'appareil. Cette machine de cuisine est destinée uniquement à un usage domestique.

Toutes interventions non spécifiées doivent être effectuées par un technicien compétent.



8952 N

8950 N

8951 N

8810 N N.12 OPT



Lo spremipomodoro N. 5 EL. HP. 0.40 può montare come optional al posto dello spremipomodoro:

ARTICOLO 8810 N TRITACARNE N. 12 OPT

Corpo, elica e ghiera sono costruiti in ghisa stagnata, piastra e coltello autoaffilante in acciaio temperato; pestello, corona per insaccare ed imbuto insaccatori in mopen; piatto in acciaio inox 18/10. Sono disponibili su richiesta piastre con fori di diverse dimensioni secondo le necessità, nonché imbuto insaccatori in acciaio stagnato.

Die Tomatenpresse N. 5 EL PS 0.40 kann als Extrazubehör anstelle der Tomatenpresse den folgenden Artikel montieren:

ARTIKEL 8810 N FLEISCHHACKER N. 12 OPT.

Körper, Schraube und Nutmutter aus verzinnem Stahl, Einsatzscheibe und selbstschärfendes Messer aus gehärtetem Stahl. Stempfer, Kranz und Trichter zum Wurstfüllen aus Mopen, Schale aus 18/10 Edelstahl rostfrei. Auf Wunsch sind auch Lochscheiben mit je nach Bedarf unterschiedlich großen Löchern erhältlich, wie auch Wurstfülltrichter aus verzinnem Stahl.

The NO. 5 0.40 EL. HP tomato squeezer can mount as an option instead of the tomato squeezer:

ARTICLE 8810 N MEAT MINCER NO. 12 OPT.

The casing, propeller and ring nut are made of tin-plated cast iron, the plate and self-sharpening knife in hardened steel, pestle, crown for fitting and funnels in tin-plated steel.

La presse à tomate N. 5 EL. HP 0,40 peut être transformé en option en utilisant:

ARTICLE 8810 N HACHOIR À VIANDE N. 12 OPT

Corps, vis sans fin et virole sont construits en fonte étamée, plaque et couteau auto-repassant en acier trempé, pilon, couronne pour le remplissage de saucisses et entonnoirs de remplissage saucisses en Mopen. Disque en acier inox 18/10. Disponibilité de plaques aux trous de dimensions diverses selon nécessité, ainsi que des entonnoirs de remplissage en acier étamé.

8900 N



Lo spremipomodoro N. 5 EL. HP. 0.80 può montare come optional al posto dello spremipomodoro:

ARTICOLO 8900 N GRATTUGIA OPT.

Corpo e maniglia in alluminio alimentare, 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 grafitato autolubrificante fornito nella confezione.

Die Tomatenpresse N. 5 EL PS 0.80 kann als Extrazubehör anstelle der Tomatenpresse den folgenden Artikel montieren:

ARTIKEL 8900 N REIBE OPT.

Körper und Griff aus lebensmittelechtem Aluminium, Rolle aus verzinnem Stahl und Sammelbox aus lebensmittelechtem Kunststoff. Das Zubehörteil Reibe wird mit einem axialen Übersetzungsgetriebe mit graphitiertem selbstschmierendem Nylonzahnrad, das zum Lieferumfang gehört, auf dem Getriebemotor befestigt.

The NO. 5 0.80 EL. HP tomato squeezer can mount as an option instead of the tomato squeezer:

ARTICLE 8900 N GRATER OPT.

Casing and handle in aluminium for foodstuffs, roller in tin-plated steel and collection drawer in a plastic material for foodstuffs. The optional grater is inserted onto the geared motor by means of an axial revolution multiplier with self-lubricating graphitized nylon gears supplied in the package.

Le presse à tomate N° 5 EL. HP 0,80 peut être transformé en option en utilisant:

ARTICLE 8900 N RAPE OPT.

Corps et poignée en aluminium alimentaire, rouleau en acier étamé et tiroir de récolte en matériel plastique alimentaire; la râpe optionnelle s'emboîte sur le groupe motoréducteur moyennant un multiplicateur de tours axial à engrenages en nylon graphité autolubrifiant compris dans l'appareil.

CENTRI ASSISTENZA AUTORIZZATI

SICILIA			TELEFONO	ABRUZZO - MARCHE			
CENTRO ASS. "PICCIONE"	MAZARA DEL VALLO(TP)	V.SALEMI 40	0923 908654	CICCARELLI MASSIMO	MACERATA	V.DEI VELINI 198	0733 233635
RANDO SAS	PALERMO	V.RE FEDERICO 37-41	091 332275	(anche servizio di spedizione postale)			
GIOVANNI MAENZA	TRAPANI	V.DELL'UVA 78	0923 566300	DI NUCCI LORETO E F.LLI	PESCARA	V.TINOZZI 15-19	085 60212
	CASTELL.D/GOLFO(TP)				PESCARA	V.N.ADRIATICA Nord 27/1	
MANCUSO ANTONIO	CASTELVETRANO(TP)	V.D.CONCORDIA 53	090 931343		LANCIANO(CH)	V.ZARA 12	0872 43556
	OLIVARELLA(ME)	V.OPERAI 47			CHIETI SCALO	V.B.CROCE 573	0871 552291
	BARCELLONA(ME)	V.CAVOUR 15		MONACO DOMENICO E FIGLI	MIGLIANICO(CH)	V.CERRETO 14	0871 951229
	MILAZZO(ME)	V.LIBERTA' 77		A.R. DI ANGELLOTTI ROCCO	S.BENED.D/TRONTO(AP)	V.CAMPANIA 84	0735 780959
	CAPO D'ORLANDO(ME)	V.DEL TIGRAI 8		ELETTROMECC.DEL ROSCIO	AVEZZANO(AQ)	V.XX SETTEMBRE 122	0863 413790
	VILLAFRANCA TIRR.(ME)	V.NAZIONALE 148		IAFOLLA SILVIO	SULMONA(AQ)	L.GO PALIZZE 18	0864 31539
	SC.TORREGROTTA(ME)	V.MAGENTA 59		CENTRO TECNICO VIBRATA	NERETO(TE)	V.LE EUROPA 14	0861 856238
	S.AGATA DI MILITELLO(ME)	V.ALDO MORO 37	095 303087		V.ROMA D/MARTINS.(TE)	V.ROMA 713	0861 753225
CENTRO ING. CASALINGHI	MISTERBIANCO(CT)			C.T.R. di DE BERARDINIS	L'AQUILA	V.CACCHI 18	0862 315407
					AVEZZANO(AQ)	V.GOBETTI 10	0863 412131
CALABRIA				UMBRIA			
FORIEL SAS	LAMEZIA TERME(CZ)	V.MICHELANGELO 48/50	0968 200835	SANTILLI ANGELO	TERNI	V.ALEARDI 8	0744 401889
FOREVER SNC	VIBO VALENTIA	V.DON MELLANO 26	0963 42128	CASA D.MACC.DA CAFFE'	CASTIGL.D/LAGO(PG)	P.ZA AERONAUTICA 6/L	075 9652795
SPERANZA FRANCESCO	TAURIANOVA(RC)	V.CIRCONVALL. EST 121	0966 645463	ENNEBI SERVICE	MAGIONE(PG)	V.SACCO e VANZETTI 23/A	075 8472242
C.R.C. DI PALUMBO T. E C.	REGGIO CALABRIA	V.ARGINE CALOPINACE 38	0965 24122	BIZZARRI ASS.SAS	FOLIGNO (PG)	V.L.COCCHETTI-LOC.PACIANA	0742 21484
ALBERTI GIUSEPPE	COSENZA	V.DEL TIGRAI 8	0984 74811	ARTERIPARA	ASSISI (PG)	V.EUGUBINA 50	075 8039670
ELETTROPANAIA	SIDERNO (RC)	V.E.FERMI 93/95	0964 342192	CAMILLONI M. SNC	PERUGIA	V.GALLENZA 84	075 5054365
PUGLIA				CAMPANIA			
NEW-PARTS RJCAMBI	CORATO(BA)	V.MALESPINI 1C	080 3720093	ELETTROMECCANIVA V.R.	SALA CONSILINA(SA)	V.MATTEOTTI 144	0975 23001
MARSEGLIA GIUSEPPE E C.	FOGGIA	V.CASTIGLIONE 58	0881 724010	BALDI ALFONSO	SALERNO	V.GUARIGLIA 8	089 795063
GE.R.EL. DI CAIRO ELISA	COPERTINO(LE)	V.RE GALANTUOMO 1	0832 933393				
GE.RI.EL. DI LIPPOLIS M.	GROTTAGLIE(TA)	V.LA SORTE 17/B	099 5639005				
MOLISE				LAZIO			
TERZANO P. ANTONIETTA	TERMOLI(CB)	V.ELBA	0875 83067	DIERRE SRL	ROMA	V.CRIVELLUCCI 52-58	06 7887248
COLTELL. M. FRARACCIO	FROSOLONE(IS)	V.SELVA 3	0874 890822		ROMA	V.DEI CONSOLI 147	06 76966428
					ROMA	V.A.EMO 154	06 39375485
					ROMA	V.DI BRAVETTA 54	06 6632995
					ACILIA(ROMA)	V.DI SAPONARA 31	06 52361406
					OSTIA LIDO(ROMA)	V.G.DA SANGALLO 44	06 5672806
					OSTIA LIDO(ROMA)	V.A.OLIVIERI 2-4	06 5683914
					VITERBO	V.DELLA PALAZZINA 103/G	0761 347893
				TRIPPINI SERGIO			
EMILIA ROMAGNA				BASILICATA			
LEONE PINO SNC	REGGIO EMILIA	V.BRIGATA REGGIO 11	0522 791416	POMARICO E AVELLA	POTENZA	V.DELLA TECNICA-Z.I.	0971 54506
CREMASCHI MARIO E C.	MODENA	V.MEDAGLIE D'ORO 43	059 391592	VARASANO STEFANO	POLICORO(MT)	S.S. 106 Km. 4,220	0835 901368
	MODENA	V.STORCHI 47					
	FORLI'	V.BERTINI 47/A	0543 722650				
A.R.P.E. SNC	CESENA	V.SACCO E VANZETTI 27	0547 384090				
AMPER	RAVENNA	V.L.ANTONELLI 49	0544 462213				
ARTIGIANCASA SERVICE	RAVENNA	V.LE ALLENDE 60	0544 501865				
GIUSI RICAMBI ELETTROD.	RIMINI	V.PAULUCCI 14-16	0541 385761				
SIRIO SRL	FERRARA	V.TOSCANINI 45	0532 975221				
TELSAT SNC	IMOLA(BO)	V.PASQUALA 1C	0542 643226				
R.E.I.	BOLOGNA	V.E.DUSE 12/ABC	051 515002				
CENTRO RIP. BOLOGNA	PARMA	V.NAZIONALE CISA 25	0521 604097				
PARMA LUX	CESENA	V.ANGELI 35	0541 24260				
TECNOEFFE							
VENETO - FRIULI				TOSCANA			
G.B.S. SNC DI LONGO E C.	PADOVA	V.MORTISE 114	049 60975	C.R.E.V. SNC	S.GIOVANNI VALD.(AR)	V.GIOVANNI XXIII	055 940572
CAT DI ANTONELLO A.	BASSANO D/GRAPPA(VI)	V.PASUBIO 2	0424 504295	PA.RI.EL.S. DI BARBETTI M.	SIENA	V.TOLOMEI 9	0577 51159
A.R.E. DI GOBBI IVAN	VERONA	V.MURARI BRA' 35/L	045 583999	IANNOTTA DAN. E SIM.	GROSSETO	V.TAGLIAMENTO 9	0564 27242
	VERONA	V.LE DELLE NAZIONI 15/C		ERREPI	S.MARCELLO P.SE(PT)	V.DEL POGGIOLO 49	0573 622552
	LEGNAGO(VR)	V.FRATTINI 86		LEONETTI GIUSEPPE	BIENTINA(PI)	V.S.D'ACQUISTO 55/B	0587 757008
	ACR.BUSSOLENGO(VR)	V.A.DE GASPERI	045 7156688	E.D.P. DI LACADI P.M.	BORGO S.LORENZO(FI)	V.G.DI VITTORIO 5-7	055 8458863
	VILLAFRANCA(VR)	V.MESSEDAGLIA 248/B		ELETTORICAMBI DIMITRIO	P.EMPOLI(FI)	V.L.RUSSO 18-26	0571 72104
	MESTRE (VE)	V.LE SAN MARCO 102/G	041 988018	FONTANA RICCARDO	PRATO	V.VALENTINI,47	0574 521000
A.P.E. di SILVESTRI S.	BELLUNO	V.VISOME 149	0437 926290				
CENDRON di ZANNOL G.	TREVISO	S.FELTRINA 73/75	0422 22554				
C.R.E.A.T. SNC	TRIESTE	V.COLOGNA 32	040 578058				
TECNORICAMBI SRL	PASIAN DI PRATO (UD)	V.CAMPOFORMIDO 127/16	0432 699215				
CENTRI ASS.RIUNITI							
LOMBARDIA				PIEMONTE			
ALOISI SAS	CASORATE PRIMO(PV)	V.S.AGOSTINO 32	337 367629	MAGRASSI MARIO E C. SNC	TORTONA(AL)	V.L.DA VINCI 60	0131 813183
(anche servizio di spedizione postale)	MOTTA VISCONTI(PV)	V.G.PASTORE 15	02 90059084	R.E.R. SNC	CASCINE VIGA(TO)	P.ZA D.REPUBBLICA 9A	011 9573635
			02 90000509				

Service après vente France: **TOM PRESS sarl** - Le Bessou del Prat - 81290 Viviers les Montagnes - tél.: 05 6371 4499 - fax: 05 6371 4498

CANADA: **AURORA IMP. AND DIST. LTD** - Phone 905 670 1855

AUSTRALIA: **WINEQUIP PRODUCTS** - Phone 03 938 34033

La REBER s.n.c. si riserva di cambiare in qualsiasi momento le caratteristiche dei propri prodotti, in relazione ai cambiamenti del mercato e delle vigenti normative, al fine di migliorarne la qualità e aumentarne la sicurezza.

Fa. REBER s.n.c. vorbehalten sich jederzeit das Recht, die Eigenschaften ihrer Produkte gemäß Änderungen des Markts bzw der geltenden Vorschriften zu ändern, um die entsprechende Qualität zu verbessern und die Sicherheit zu erhöhen.

REBER s.n.c. reserves the right to change their products' features at any minute according to changes in the market and the regulations in force, to improve their quality and enhance their safety.

REBER se réserve à tout moment d'apporter des modifications aux caractéristiques des ses produits, en relation aux modifications du marché et aux prescriptions en vigueur, afin d'en améliorer la qualité et en augmenter la sûreté.

TIMBRO RIVENDITORE

DATA ACQUISTO da corredare con lo scontrino fiscale

CERTIFICATO DI GARANZIA da spedire alla

Articolo tipo **SPREMIPOMODORO ELETTRICO 9004 N**

Timbro e indirizzo del rivenditore

Data di acquisto

Cognome _____ Nome _____

Via _____ Città _____

C.A.P. _____

Staccare lungo il tratteggio e spedire entro 8 giorni dalla data di acquisto



I
FAMILY - Il sottovuoto per la famiglia

Il processo di confezionamento sottovuoto consiste nel togliere aria da un sacchetto o da un contenitore, per proteggere gli alimenti e gli oggetti contenuti; il confezionamento sottovuoto è un sistema di conservazione sicuro e naturale, che permette di mantenere inalterate le qualità nutritive e organolettiche degli alimenti, più a lungo rispetto ai sistemi di conservazione tradizionali. Gli apparecchi FAMILY REBER consentono di ottenere un sottovuoto di qualità professionale, per una conservazione igienica e duratura. La linea sottovuoto REBER comprende sacchetti di varie misure, contenitori, coperchi per vasi e pentole, attacchi per vasi in vetro.

D
FAMILY - Vakuumverpackung für Familiengebrauch

Durch das Vakuumverpackungsverfahren wird die Luft von einem Beutel oder Behälter angesaugt, um die enthaltenen Nahrungsmittel oder Gegenstände zu schützen. Die Vakuumverpackung ist ein natürliches sicheres Konservierungssystem, das erlaubt, die organoleptischen Eigenschaften der Nahrungsmittel für eine längere Zeit als bei den traditionellen Konservierungsmethoden unverändert zu halten. Dank den Geräten FAMILY REBER kann man eine professionelle Vakuumverpackung zur dauerhaften hygienischen Konservierung durchführen. Die Vakuulinie REBER schließt auch Beutel verschiedener Größen, Behälter, Deckel für Gefäße und Töpfe, Anschlüsse für Glasgefäße ein.

GB
FAMILY - Vacuum packaging machine for domestic use

Vacuum packaging is an operation where air is removed from a bag or a container to protect any food or objects contained in them. Vacuum packaging is a safe and natural preservation method, which allows nutritive and organoleptic qualities in food to be kept unaltered for a longer time than in conventional preservation systems. Thanks to REBER FAMILY devices you can carry out professional vacuum packaging and obtain hygienic lasting preservation. REBER vacuum line includes bags in different sizes, containers, covers for pots and vessels, connections for glass vases.

F
FAMILY - Le confectionnement sous- vide pour la famille

Le confectionnement sous-vide enlève l'air d'un sachet ou d'un récipient, pour protéger les aliments ou les objets; le confectionnement sous-vide est une système de conservation naturel qui respecte les caractéristiques organoleptiques et nutritives des aliments et les maintient plus à longtemp que les systèmes de conservation traditionnelles. Les appareils FAMILY REBER permettent d'obtenir un sous-vide de qualité professionel, pour une conservationne hygiénique et durable. La ligne sous-vide REBER comprend sachets en different mesures, recipients, couvercles pour vases et casseroles, attaches pour vases en verre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspirazione e saldatura manuale; protezione termica su pompa e sistema di saldatura; presa d'aria per vuoto in contenitori;

aspirazione:
10 dmc/min;

valore massimo del vuoto:
-800 mbar;

potenza massima assorbita:
300 W.

TECHNISCHE DATEN:

Handansaug und-schweißung; Wärmeschutz auf Pumpe und Schweißsystem; Luftsaugzapfen für Vakuum in Behältern;

Ansaug:
10 dmc/min;

max. Vakuumpegel:
-800 mbar;

max. aufgenommene Leistung:
300 W.

TECHNICAL FEATURES:

Manual suction and welding; thermal protection on pump and welding system; air plug for vacuum in containers;

Suction:
10 dmc/min;

max. vacuum:
-800 mbar;

max. absorbed power:
300 W.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Aspirazione et soudure manuelles; Protection thermique sur pompe et système de soudure; Prise d'air pour le sous-vide en recipients;

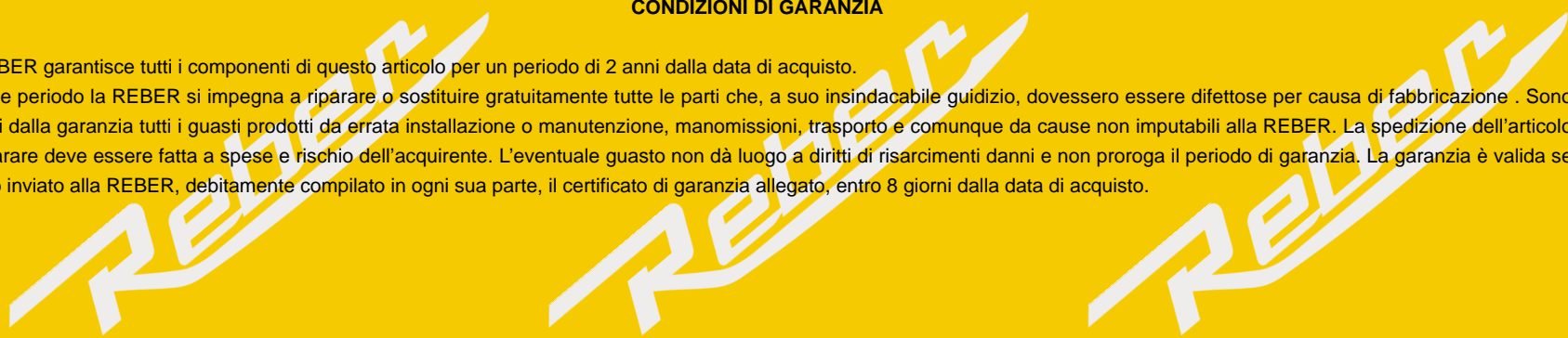
Aspiration:
10 dmc/min;

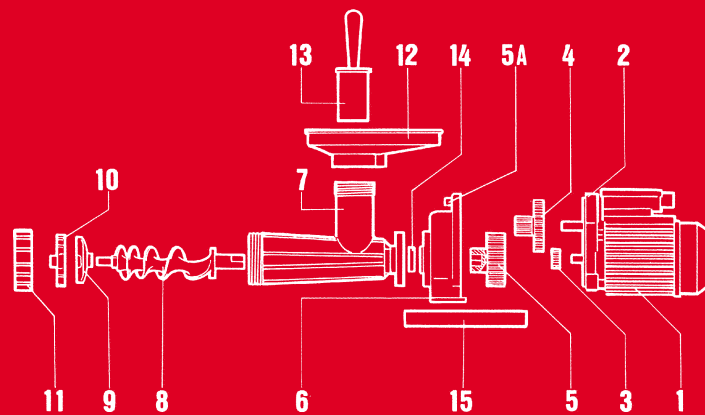
Niveau maximum di vide obtenible
-800 mbar;

Puissance maximale absorbée:
300 W.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La REBER garantisce tutti i componenti di questo articolo per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto. Per tale periodo la REBER si impegna a riparare o sostituire gratuitamente tutte le parti che, a suo insindacabile giudizio, dovessero essere difettose per causa di fabbricazione. Sono esclusi dalla garanzia tutti i guasti prodotti da errata installazione o manutenzione, manomissioni, trasporto e comunque da cause non imputabili alla REBER. La spedizione dell'articolo da riparare deve essere fatta a spese e rischio dell'acquirente. L'eventuale guasto non dà luogo a diritti di risarcimenti danni e non proroga il periodo di garanzia. La garanzia è valida se è stato inviato alla REBER, debitamente compilato in ogni sua parte, il certificato di garanzia allegato, entro 8 giorni dalla data di acquisto.





Legenda tritacarne

- 1) Motore elettrico
- 2) Flangia riduttore
- 3) Ingranaggio piccolo
- 4) Ingranaggio doppio
- 5) Ingranaggio con mozzo
- 5a) Tappo riduttore
- 6) Coperchio riduttore
- 7) Corpo in ghisa
- 8) Elica
- 9) Coltello
- 10) Piastra
- 11) Ghiera
- 12) Piatto
- 13) Pestello
- 14) Paraolio coperchio riduttore
- 15) Basamento

Bestandteile des Fleischwolfes

- 1) Elektro-Motor
- 2) Untersetzungsgetriebeflange
- 3) Kleines Zahnrad
- 4) Doppeltes Zahnrad
- 5) Zahnrad mit Nabe
- 5a) Untersetzungsgetriebestöpsel
- 6) Untersetzungsgetriebedeckel
- 7) Gusseiserner Körper
- 8) Schraube
- 9) Messer
- 10) Scheibe
- 11) Nutmutter
- 12) Teller
- 13) Stößel
- 14) Ölabdichtung Untersetzungsgetriebedeckel
- 15) Sockel

Meat mincer legend

- 1) Electric motor
- 2) Reduction gear flange
- 3) Small gear
- 4) Twin gear
- 5) Gear with hub
- 5a) Reduction gear cap
- 6) Reduction gear cover
- 7) Cast iron casing
- 8) Propeller
- 9) Knife
- 10) Plate
- 11) Ring nut
- 12) Dish
- 13) Pestle
- 14) Reduction gear cover oil seal
- 15) Base

Legenda hache-viande

- 1) Moteur électrique
- 2) Bride réducteur
- 3) Engrenage petit
- 4) Engrenage double
- 5) Engrenage à moyeu
- 5a) Bouchon réducteur
- 6) Couverture réducteur
- 7) Corps en fonte
- 8) Vis sans fin
- 9) Couteau
- 10) Plaque
- 11) Virole
- 12) Plateau
- 13) Pilon
- 14) Bague à huile couvercle réducteur
- 15) Socle

I USO DEL TRITACARNE ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina l'utente dovrà rimuovere il tappo rosso (5A) dal riduttore e sostituirlo con il tappo con sfiato e guarnizione, posto in una bustina agganciata al cavo spina, avendo cura che il foro sia rivolto verso l'alto; posizionare il piatto (12) sul collo del corpo in ghisa (7); compiute tali operazioni la macchina è pronta all'uso.

Evitare tassativamente la messa in moto dell'apparecchio senza aver provveduto alla sostituzione del tappo rosso con il tappo con sfiato.

Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio di origine vegetale che non è soggetto ad usura o consumo per il funzionamento della macchina, e NON va sostituito; eventuali rabbocchi vanno effettuati esclusivamente qualora si verificano perdite visibili e consistenti con "olio idraulico ISO 150 OIL"; il riduttore contiene gr. 100 di olio ed eventuali rabbocchi in eccesso verranno espulsi dal foro di sfiato durante il funzionamento.

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso; l'apparecchio è dotato di un interruttore "I - 0 - II", con le posizioni di "Spento" (-0-), "Marcia Avanti" (-I-), "Inversione di Marcia" (-II-).

Per accendere la macchina per il funzionamento in marcia avanti occorre premere a fondo l'interruttore "I - 0 - II" sulla posizione "-I-" (l'interruttore rimarrà in questa posizione fino a quando non verrà selezionata manualmente una posizione diversa), per interrompere il funzionamento occorre premere l'interruttore "I - 0 - II" per portarlo in posizione di "Spento" (-0-). Per accendere la macchina per il funzionamento in inversione di marcia occorre premere l'interruttore "I - 0 - II" nella posizione "-II-"; la macchina funzionerà in inversione di marcia finché viene mantenuta la pressione sulla posizione "-II-"; rilasciando il pulsante "I - 0 - II" la macchina si arresterà, e l'interruttore si riporterà alla posizione di "Spento" (-0-).

In caso di bloccaggio dell'elica (8) durante il funzionamento si può tentare lo sbloccaggio utilizzando l'inversione di marcia; in questo caso è consigliabile non mantenere premuto l'interruttore a lungo, ma dare più impulsi brevi per favorire lo sblocco. Prima di qualsiasi intervento sulla macchina posizionare l'interruttore in posizione "Spento" (-0-) e sganciare la spina dalla presa di corrente.

In caso di deterioramento del cavo spina, lo stesso dovrà essere sostituito da un tecnico qualificato, esclusivamente con un cavo di tipo H05 VV-F, omologato "HAR" con spina di forma "RA" conforme alla norma DIN 49406 Parte 2.

Al termine del lavoro 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 ed asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne. Prima di riporre l'apparecchio è consigliabile riposizionare il tappo rosso al posto del tappo con sfiato.

I tritacarne elettrici REBER sono predisposti per il funzionamento con piastre aventi fori di diametro da mm. 3 a mm. 12. La REBER snc declina ogni responsabilità riguardo a danni e incidenti derivanti dall'uso di piastre aventi fori di diametro maggiore di 12 mm. Questo tritacarne è destinato esclusivamente ad un uso domestico.

Prima di mettere in funzione il tritacarne assicurarsi che la ghiera sia ben chiusa ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento.

D GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN FLEISCHWOLF

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muß der Anwender den roten Stöpsel (5A) vom Untersetzungsgetriebe abnehmen und ihn durch den Stöpsel mit Auslaß und Dichtung ersetzen, der sich in dem an dem Steckerkabel hängenden Beutel befindet. Es ist darauf zu achten, daß der Auslaß nach oben gerichtet ist. Den Teller (12) auf den Hals des gußeisernen Körpers (7) positionieren; jetzt ist das Gerät betriebsbereit. Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, bevor der rote Stöpsel durch den Stöpsel mit Auslaß ersetzt wurde. Der Getriebemotor wird mit der für einen korrekten Betrieb erforderlichen Ölmenge geliefert: Es handelt sich um ein pflanzliches Öl, das keinem Verschleiß durch den Betrieb des Gerätes ausgesetzt ist, und ist NICHT zu ersetzen. Es ist nur dann Öl nachzufüllen, wenn offensichtliche Leckagen auftreten. In diesem Fall ist das Hydrauliköl „ISO 150 OIL“ zu verwenden. Das Untersetzungsgetriebe enthält 100 Gramm Öl und wenn zu viel Öl nachgefüllt wird, läuft die überschüssige Menge während des Betriebs durch den Auslaß ab.

Für den Betrieb muß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen werden, die während des Betriebs immer gut zugänglich sein muß; das Gerät ist mit einem „I-0-II“ Schalter, mit den Positionen „AUS“ (-0-), „Vorwärtsgang“ (-I-), „Rückwärtsgang“ (-II-) versehen. Zum Einschalten der Maschine für den Vorwärtsgang muß der „I-0-II“ Schalter bis zum Anschlag auf die Position „-I-“ gedrückt werden (der Schalter bleibt solange in dieser Position, bis eine andere Position von Hand gewählt wird). Zum Anhalten des Betriebs muß der „I-0-II“ Schalter gedrückt werden, um ihn auf die Position „AUS“ (-0-) zu bringen. Zum Einschalten der Maschine für den Rückwärtsgang muß der „I-0-II“ Schalter auf die Position „-II-“ gedrückt werden; die Maschine läuft solange in dem Rückwärtsgang, bis er auf der Position „-II-“ gedrückt gehalten wird. Wird der „I-0-II“ Knopf losgelassen, hält sich die Maschine an, und der Schalter wird auf die Position „AUS“ (-0-) gebracht. Falls die Schraube (8) während des Betriebs blockieren sollte, kann man versuchen, die Maschine durch den Rückwärtsgang zu entblocken; in diesem Fall darf der Schalter nicht kontinuierlich gedrückt werden, sondern muß mehrmals hintereinander kurz betätigt werden, um die Entblockung zu erleichtern.

Der Schalter ist vor jeglichem Eingriff auf „AUS“ (-0-) zu stellen und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschließlich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung „HAR“ mit Stecker der Form „RA“ entsprechend der DIN-Norm 49406 Teil 2 ersetzt werden.

Nach der Arbeit muß der Fleischwolf auseinandergebaut werden; dazu ist die Nutmutter (11) gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Dann das Messer (10), die Scheibe (9) und die Schraube (8) herausziehen und den gußeisernen Körper (7) von dem Untersetzungsgetriebedeckel (6) abnehmen und alle Teile, die mit dem Fleisch in Berührung gekommen sind, gut waschen und trocknen. Vor dem Wegstellen des Gerätes sollte der Stöpsel mit Auslaß wieder durch den roten Stöpsel ausgewechselt werden.

Die elektrischen Fleischwölfe „REBER“ sind für den Betrieb mit Scheiben mit Löchern zu 3 bis 12 mm ausgelegt. Die Firma REBER SNC haftet nicht für Schäden, die infolge des Einsatzes von Scheiben mit Löchern mit einem Durchmesser von über 12 mm entstehen.

Diese Küchenmaschine ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Vor den Fleischwolf in Betrieb anzumachen, muß man sich versichern, daß die Nutmutter gut festgeschraubt ist, und man muß auch ausdrücklich vermeiden, während der Arbeitsweise sie abzuschauben.

GB USING THE ELECTRIC MEAT CHOPPER

Before operating the machine, the user must remove the red cap (5A) from the reduction gear and replace it with the cap with bleed and seal, located in a bag hooked onto the plug cable, taking care that the bleed hole is turned upward; position the dish (12) onto the neck of the cast iron casing (7). On completing these steps the machine is ready for use.

The machine must definitely not be started without replacing the red cap with the bleeder cap. The geared motor is supplied as standard with the right amount of oil necessary for its proper operation. It is an oil of vegetable origin which is not subject to deterioration or consumption due to machine operation, and must NOT be replaced. Any topping up should only be done with "ISO 150 OIL Hydraulic Oil" if there has been visible and substantial leakage. The reduction gear contains 100 grams of oil and any excess after topping up will be expelled from the bleed hole during operation.

To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use;

The appliance is equipped with a "I-0-II" switch, with positions of "OFF" (-0-), "Forward Movement" (-I-), "Reverse Speed" (-II-).

To turn on the machine for forward movement operation, the "I-0-II" switch should be pressed completely on position "-I-" (the switch will stay in this position until a different position is manually selected), to switch off the operation, the "I-0-II" switch should be pressed and brought onto the "OFF" (-0-) position. To turn on the machine for reverse speed operation, the "I-0-II" switch should be pressed on position "-II-". The machine will run at reverse speed while pressing on position "-II-"; by releasing the "I-0-II" push button, the machine will stop and the switch will be brought into the "OFF" (-0-) position.

If the propeller (8) jams during operation, you can try to release it by using the reverse speed; in this case it is advisable not to keep the switch pressed for a long time, to give several impulses instead to help it release.

Before taking any further action on the machine, put the switch onto the "OFF" (-0-) position and unplug from the power point.

If the plug cable deteriorates it will have to be replaced by a qualified technician with an approved cable of the same type.

When the work is finished, to dismantle the meat chopper, turn the ring nut (11) anticlockwise, remove the knife (10), the plate (9) and the propeller (8). Remove the cast iron casing (7) from the reduction gear cover (6), then wash and carefully dry all the parts that have come into contact with the meat. Before replacing the appliance it is advisable to put the red cap back on in the place of the cap with bleed. "Reber" electric meat choppers are fitted for operation with plates having holes of diameter from 3 mm to 12 mm. Reber snc declines all liability concerning damage or accidents deriving from using plates having holes of diameter greater than 12 mm.

This meat mincer is for domestic use only. Carefully screw the ring nut before using the machine. Never remove the ring nut during the functioning of the meat mincer.

HOUSEHOLD USE ONLY - All operations not specified in this manual must be done by a qualified operator.

F MODE D'EMPLOI DU HACHE-VIANDE ELECTRIQUE

Avant de démarrer l'appareil, l'utilisateur devra ôter le bouchon rouge (5A) du réducteur et le remplacer par le bouchon à évent et joint, qui se trouvent dans une pochette accrochée au câble électrique s'assurant que le trou est placé en dessus; positionner le plateau (12) sur le col du corps en fonte (7); ces opérations terminées l'appareil est prêt à l'emploi.

Ne jamais démarrer l'appareil avant d'avoir effectué le remplacement du bouchon rouge par celui à évent. Le motoréducteur est livré pourvu de la quantité d'huile suffisante à son fonctionnement; il s'agit d'huile végétale libre d'usure et de consommation d'usage de la machine, et IL NE DOIT JAMAIS ETRE REMPLACÉ; tout rajoutement successif ne devra se faire que lorsque des pertes visibles et importantes se seraient produites, et par "une huile hydraulique ISO 150 OIL"; le motoréducteur contient 100 gr d'huile et toute quantité excédentaire sera écoulee par l'orifice à évent en cours de marche.

L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible en cours d'emploi; l'appareil est équipé d'un interrupteur "I - 0 - II", avec les positions d'"Arrêt" (-0-), "Marche En avant" (-I-), "Marche arrière" (-II-).

Pour démarrer la machine pour le fonctionnement marche en avant, on doit appuyer bien sur l'interrupteur "I-0-II" sur la position "-I-" (l'interrupteur restera dans cette position jusqu'à ce qu'on soit sélectionné manuellement une position différente), pour interrompre le fonctionnement, on doit appuyer sur l'interrupteur "I-0-II" pour arriver en position d'"Arrêt" (-0-). Pour démarrer la machine pour le fonctionnement à marche arrière on doit appuyer sur l'interrupteur "I-0-II" dans la position "-II-"; la machine fonctionnera à marche arrière pendant le temps de la pression sur la position "-II-"; dès qu'on relâche le bouton-poussoir "I - 0 - II" la machine s'arrêtera, et on devra porter de nouveau l'interrupteur sur la position d'"Arrêt" (-0-).

En cas de blocage de la vis sans fin (8) pendant le fonctionnement, on peut essayer de la débloquer par la fonction marche en arrière; dans ce cas-ci on conseille de ne pas maintenir l'interrupteur appuyé longtemps, mais donner plusieurs impulsions pour aider le blocage.

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. En cas de détérioration du câble électrique, celui-ci devra être remplacé par un technicien compétent avec un câble homologué du même type.

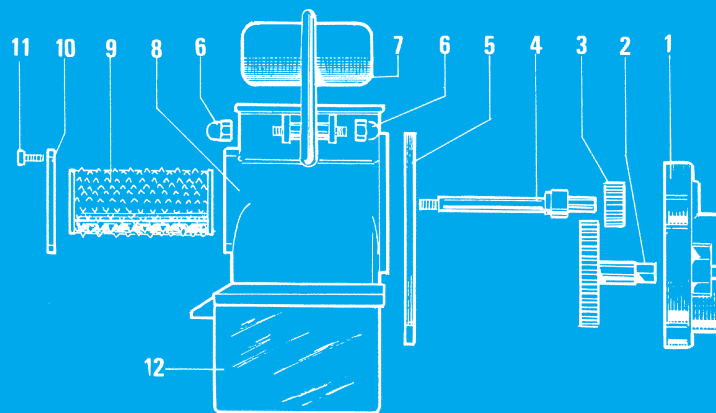
A la fin du travail pour démonter la hache-viande, tourner la virole (11) dans le sens envers aux aiguilles d'une montre, ôter le couteau (10), la plaque (9) et la vis sans fin (8), déposer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6); laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec la viande. Le bouchon rouge devrait être remplacé par le bouchon à évent avant de ranger l'appareil.

Les hache-viande électriques "REBER" sont prévues pour être utilisées avec des grilles d'un diamètre de trous 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 trous de diamètres supérieurs à 12 mm.

Cette machine de cuisine est destinée uniquement à un usage domestique.

Ne jamais dévisser la virole pendant le fonctionnement. Avant toute mise en route, s'assurer quelle est bien serrée. Toutes interventions non spécifiées doivent être effectuées par un technicien compétent.

**Legenda grattugia**

- 1) Coperchio moltiplicatore
- 2) Ingranaggio grafitato
- 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 raccogliitore

Bestandteile der Reibe

- 1) Übersetzungsgetriebedeckel
- 2) Graphitertes Zahnrad
- 3) Kleines Zahnrad Übersetzungsgetriebe
- 4) Reibenzapfen
- 5) Übersetzungsgetriebebeflansch
- 6) Reibenmutter
- 7) Reibengriff
- 8) Reibenkörper
- 9) Gezahnte Walze
- 10) Nylondeckel
- 11) Nylondeckelschraube
- 12) Sammelkasten

Grater legend

- 1) Multiplier cover
- 2) Graphitized gear
- 3) Multiplier small gear
- 4) Grater pin
- 5) Multiplier flange
- 6) Grater cap nut
- 7) Grater handle
- 8) Grater casing
- 9) Toothed roller
- 10) Nylon cover
- 11) Nylon cover screw
- 12) Collection drawer

Legende râpe

- 1) Couvercle
- 2) Engrenage graphité
- 3) Engrenage petit multiplicateur
- 4) Pivoir râpe
- 5) Bride multiplicateur
- 6) Ecrou aveugle râpe
- 7) Poignée râpe
- 8) Corps râpe
- 9) Rouleau denté
- 10) Couvercle nylon
- 11) Ecrans couvercle nylon
- 12) Tiroir de récolte

I

USO DELLA GRATTOGGIA

Prima di far funzionare la macchina l'utente dovrà rimuovere il tappo rosso (5A) dal riduttore e sostituirlo con il tappo con sfiato e guarnizione, posto in una bustina agganciata al cavo spina, avendo cura che il foro sia rivolto verso l'alto. Evitare tassativamente la messa in moto dell'apparecchio senza aver provveduto alla sostituzione del tappo rosso con il tappo con sfiato. Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio di origine vegetale che non è soggetto ad usura o consumo per il funzionamento della macchina, e NON va sostituito; eventuali rabbocchi vanno effettuati esclusivamente qualora si verificano perdite visibili e consistenti con "olio idraulico ISO 150 OIL"; il riduttore contiene gr. 100 di olio ed eventuali rabbocchi in eccesso verranno espulsi dal foro di sfiato durante il funzionamento. Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso; l'apparecchio è dotato di un interruttore "I - 0 - II", con le posizioni di "Spento" (-0-), "Marcia Avanti" (-I-), "Inversione di Marcia" (-II-).

Per accendere la macchina per il funzionamento in marcia avanti occorre premere a fondo l'interruttore "I - 0 - II" sulla posizione "-I-" (l'interruttore rimarrà in questa posizione fino a quando non verrà selezionata manualmente una posizione diversa); per interrompere il funzionamento occorre premere l'interruttore "I - 0 - II" per portarlo in posizione di "Spento" (-0-). Per accendere la macchina per il funzionamento in inversione di marcia occorre premere l'interruttore "I - 0 - II" nella posizione "-II-"; la macchina funzionerà in inversione di marcia finché viene mantenuta la pressione sulla posizione "-II-"; rilasciando il pulsante "I - 0 - II" la macchina si arresterà, e l'interruttore si riporterà alla posizione di "Spento" (-0-).

In caso di bloccaggio del rullo (9) durante il funzionamento si può tentare lo sbloccaggio utilizzando l'inversione di marcia; in questo caso è consigliabile non mantenere premuto l'interruttore a lungo, ma dare più impulsi brevi per favorire lo sblocco.

Prima di qualsiasi intervento sulla macchina posizionare l'interruttore in posizione "Spento" (-0-) e sganciare la spina dalla presa di corrente.

In caso di deterioramento del cavo spina, lo stesso dovrà essere sostituito da un tecnico qualificato, esclusivamente con un cavo tipo H05 VV-F, omologato "HAR" con spina di forma "RA" conforme alla norma DIN 49406 Parte 2. Al termine del lavoro 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. Prima di riporre l'apparecchio è consigliabile riposizionare il tappo rosso al posto del tappo con sfiato.

Questa grattugia è destinata esclusivamente ad un uso domestico.

D

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE REIBE

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muß der Anwender den roten Stöpsel (5A) vom Untersetzungsgetriebe abnehmen und ihn durch den Stöpsel mit Auslaß und Dichtung ersetzen, der sich in dem an dem Steckerkabel hängenden Beutel befindet. Es ist darauf zu achten, daß der Auslaß nach oben gerichtet ist. Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, bevor der rote Stöpsel durch den Stöpsel mit Auslaß ersetzt wurde. Der Getriebemotor wird mit der für einen korrekten Betrieb erforderlichen Ölmenge geliefert: Es handelt sich um ein pflanzliches Öl, das keinem Verschleiß durch den Betrieb des Gerätes ausgesetzt ist, und ist NICHT zu ersetzen. Es ist nur dann Öl nachzufüllen, wenn offensichtliche Leckagen auftreten. In diesem Fall ist das Hydrauliköl „ISO 150 OIL“ zu verwenden. Das Untersetzungsgetriebe enthält 100 Gramm Öl und wenn zu viel Öl nachgefüllt wird, läuft die überschüssige Menge während des Betriebs durch den Auslaß ab. Für den Betrieb muß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen werden, die während des Betriebs immer gut zugänglich sein muß; das Gerät ist mit einem „I-0-II“-Schalter, mit den Positionen „AUS“ (-0-), „Vorwärtsgang“ (-I-), „Rückwärtsgang“ (-II-) versehen. Zum Einschalten der Maschine für den Vorwärtsgang muß der „I-0-II“ Schalter bis zum Anschlag auf die Position „-I-“, gedrückt werden (der Schalter bleibt solange in dieser Position, bis eine andere Position von Hand gewählt wird).

Zum Anhalten des Betriebs muß der „I-0-II“ Schalter gedrückt werden, um ihn auf die Position „AUS“ (-0-) zu bringen. Zum Einschalten der Maschine für den Rückwärtsgang muß der „I-0-II“ Schalter auf die Position „-II-“, gedrückt werden; die Maschine läuft solange in dem Rückwärtsgang, bis er auf der Position „-II-“, gedrückt gehalten wird. Wird der „I-0-II“ Knopf losgelassen, hält sich die Maschine an, und der Schalter wird auf die Position „AUS“ (-0-) gebracht. Falls die Walze (9) während des Betriebs blockieren sollte, kann man versuchen, die Maschine durch den Rückwärtsgang zu entblocken; in diesem Fall darf der Schalter nicht kontinuierlich gedrückt werden, sondern muß mehrmals hintereinander kurz betätigt werden, um die Entblockung zu erleichtern.

Der Schalter ist vor jeglichem Eingriff auf „AUS“ (-0-) zu stellen und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschließlich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung „HAR“ mit Stecker der Form „RA“ entsprechend der DIN-Norm 49406 Teil 2 ersetzt werden.

Nach der Arbeit müssen die Schrauben (11) abgeschraubt werden; dann den Deckel aus Nylon (10) entfernen, um die gezahnte Walze (9), an der der Zapfen (4) und das kleine Zahnrad (3) befestigt sind, herausnehmen zu können. Alle Teile, die mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen sind, gut waschen und trocknen. Vor dem Wegstellen des Gerätes sollte der rote Stöpsel anstelle des Stöpsels mit Auslaß wieder aufgesetzt werden. Diese Küchenmaschine ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

GB

USING THE GRATER

Before operating the machine, the user must remove the red cap (5A) from the reduction gear and replace it with the cap with bleed and seal, located in a bag hooked onto the plug cable, taking care that the bleed hole is turned upward. The machine must definitely not be started without replacing the red cap with the bleeder cap. The geared motor is supplied as standard with the right amount of oil necessary for its proper operation. It is an oil of vegetable origin which is not subject to deterioration or consumption due to machine operation, and must NOT be replaced. Any topping up should only be done with "ISO 150 OIL Hydraulic Oil" if there has been visible and substantial leakage. The reduction gear contains 100 grams of oil and any excess after topping up will be expelled from the bleed hole during operation. To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use;

The appliance is equipped with a "I-0-II" switch, with positions of "OFF" (-0-), "Forward Movement" (-I-), "Reverse Speed" (-II-). To turn on the machine for forward movement operation, the "I-0-II" switch should be pressed completely on position "-I-" (the switch will stay in this position until a different position is manually selected); to switch off the operation, the "I-0-II" switch should be pressed and brought onto the "OFF" (-0-) position. To turn on the machine for reverse speed operation, the "I-0-II" switch should be pressed on position "-II-". The machine will run at reverse speed while pressing on position "-II-"; by releasing the "I-0-II" push button, the machine will stop and the switch will be brought into the "OFF" (-0-) position.

If the roller (9) jams during operation, you can try to release it by using the reverse speed; in this case it is advisable not to keep the switch pressed for a long time, to give several impulses instead to help it release. Before taking any further action on the machine put the switch onto the "OFF" (-0-) position and unplug from the power point.

If the plug cable deteriorates it will have to be replaced by a qualified technician with an approved cable of the same type.

When the work is finished, undo the screws (11) and remove the nylon cover (10) to take out the toothed roller (9) to which are fixed the pin (4) and the small gear (3). Wash and carefully dry all the parts that have come into contact with the food. Before replacing the appliance it is advisable to put the red cap back on in the place of the cap with bleed.

HOUSEHOLD USE ONLY - All operations not specified in this manual must be done by a qualified operator.

This cheese grater is for domestic use only.

F

MODE D'EMPLOI DE LA RAPE

Avant de démarrer l'appareil, l'utilisateur devra ôter le bouchon rouge (5A) du réducteur et le remplacer par le bouchon à évent et joint, qui se trouvent dans une pochette accrochée au câble électrique s'assurant que le trou est placé en dessus; Ne jamais démarrer l'appareil avant d'avoir effectué le remplacement du bouchon rouge par celui à évent.

Le motoréducteur est livré pourvu de la quantité d'huile suffisante à son fonctionnement; il s'agit d'huile végétale libre d'usure et de consommation d'usage et IL NE DOIT JAMAIS ÊTRE REMPLACÉ; tout rajoutement successif ne devra se faire que lorsque des pertes visibles et importantes se seraient produites, et par "une huile hydraulique ISO 150 OIL"; le motoréducteur contient 100 gr d'huile et toute quantité excédentaire sera écoulee par l'orifice à évent en cours de marche.

L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible en cours d'emploi; l'appareil est équipé d'un interrupteur "I - 0 - II", avec les positions d'"Arrêt" (-0-), "Marche en avant" (-I-), "Marche arrière" (-II-). Pour démarrer la machine pour le fonctionnement marche en avant, on doit appuyer bien sur l'interrupteur "I-0-II" sur la position "-I-" (l'interrupteur restera dans cette position jusqu'à ce qu'on soit sélectionné manuellement une position différente); pour interrompre le fonctionnement, on doit appuyer sur l'interrupteur "I-0-II" pour arriver en position d'"Arrêt" (-0-). Pour démarrer la machine pour le fonctionnement à marche arrière on doit appuyer l'interrupteur "I-0-II" dans la position "-II-"; la machine fonctionnera à marche arrière pendant le temps de la pression sur la position "-II-"; dès qu'on relâche le bouton-poussoir "I - 0 - II" la machine s'arrêtera, et on devra porter de nouveau l'interrupteur sur la position d'"Arrêt" (-0-).

En cas de blocage du rouleau (9) pendant le fonctionnement de l'appareil on peut essayer de le débloquenter par la fonctionne marche en arrière; dans ce cas-ci on conseille de ne pas maintenir l'interrupteur appuyé longtemps, mais donner plusieurs impulsions pour aider le blocage.

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. En cas de détérioration du câble électrique, celui-ci devra être remplacé par un technicien compétent avec un câble homologué du même type.

A la fin du travail desserrer les écrous (11) et ôter le couvercle en nylon (10) pour retirer le rouleau denté (9) portant le pivot (4) et l'engrenage petit (3). Laver et essuyer soigneusement toutes les parties en contact avec le produit.

Le bouchon rouge devrait être remis à sa place au lieu de celui à évent avant de ranger l'appareil. Toutes interventions non spécifiées doivent être effectuées par un technicien compétent.

Cette machine de cuisine est destinée uniquement à un usage domestique.

Reber

REBER snc

42045 LUZZARA (RE) ITALY - VIA VALBRINA, 11
TEL. +39 0522 976153 - FAX +39 0522 976096
www.reber-snc.it



115 V
60 Hz



230 V
50 Hz



SPREMIPOMODORO
N 5 EL 9004 N



Reber

V115/60 Hz code: 9103 N