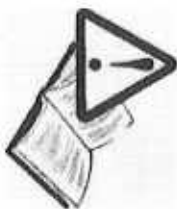




Manuale d'uso e manutenzione
Notice d'utilisation et Entretien
User's Reference: Use and Maintenance
Bedienungsanleitung und Wartung

ART.: 9600 N - 96xx Nxy - 8710 N - 8820 N - 8410 N - 8910 N - 8310 N
ART.: 9601 N - 90xx Nxy - 95xx Nxy
ART.: 9602 N - 92xx Nxy - 91xx Nxy - 95xx Nxy
ART.: 9603 N - 96xx Nxy - 95xx Nxy
ART.: 8700 N - 8810 N - 8811 N - 8400 N - 8900 N - 8300 N

2016 V4.0



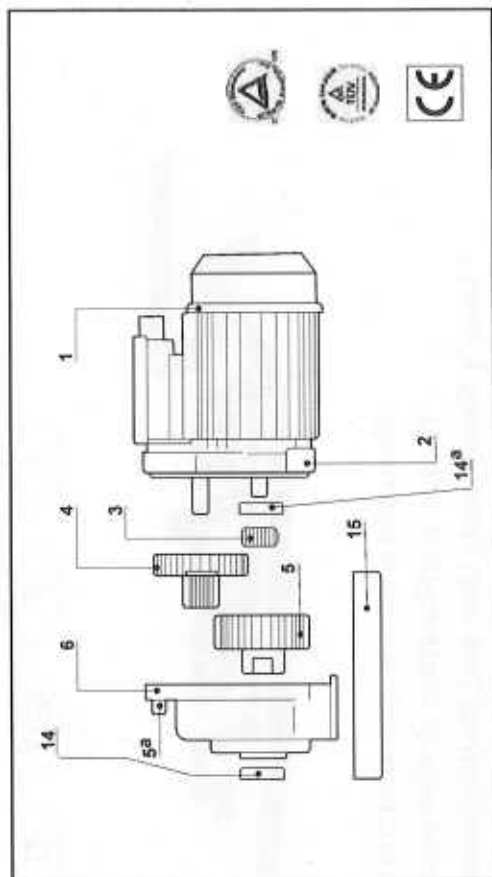
COD.4708

Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio.

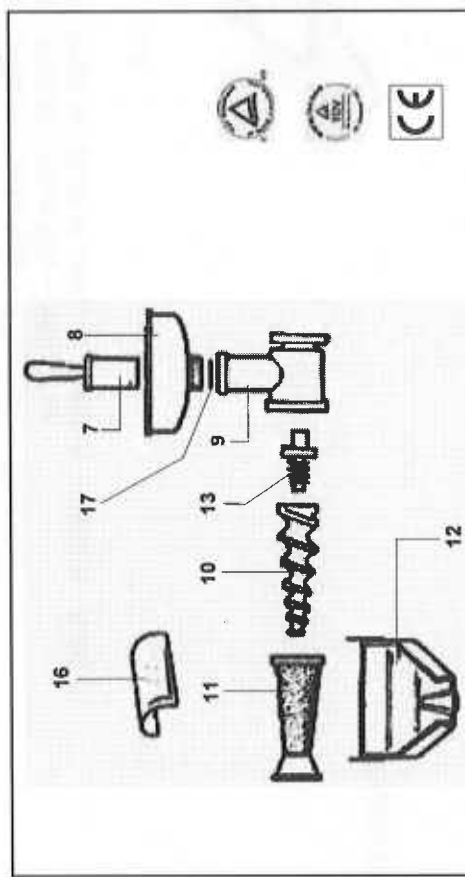
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice.

Read all instructions and save for future reference.

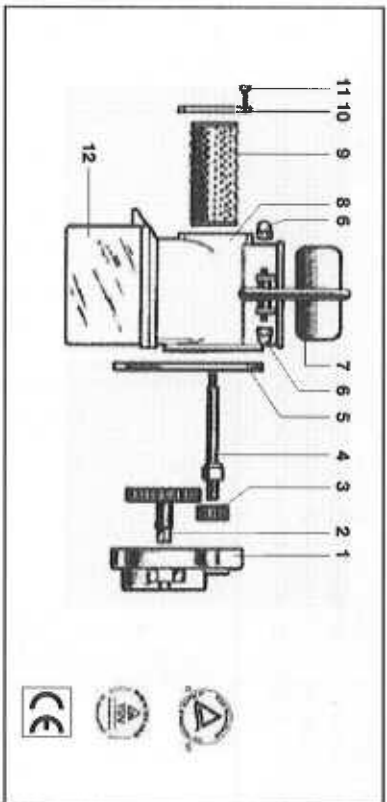
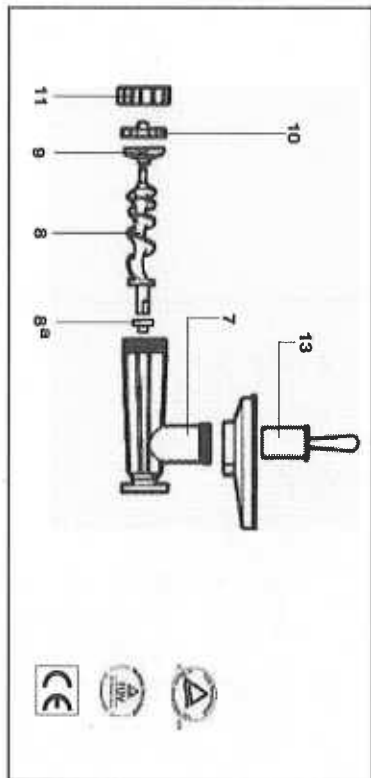
Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme lesen, und für späteren Gebrauch aufbewahren.

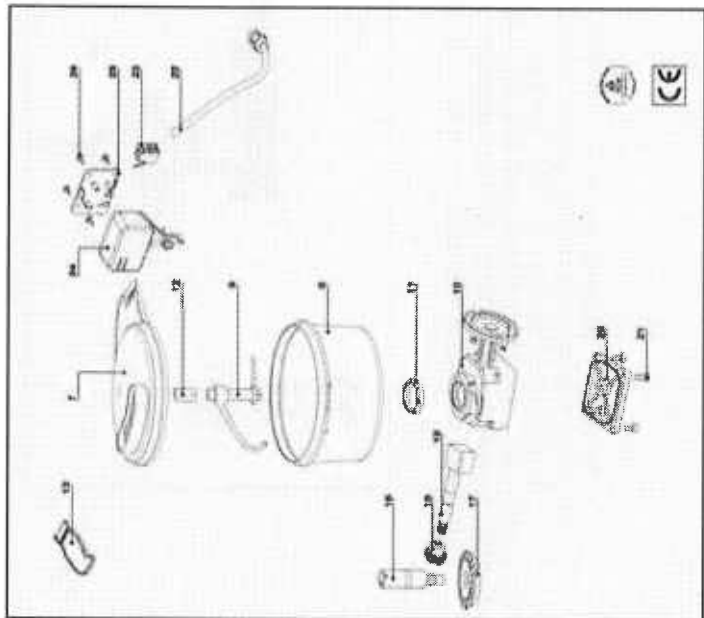


ART. 9600 N – V 230/50 Hz / 9650 N – V 240/50 Hz / 9651 N – V 115/60 Hz
 ART. 9601 N – V 230/50 Hz / 9653 N – V 240/50 Hz / 9654 N – V 115/60 Hz
 ART. 9602 N – V 230/50 Hz / 9656 N – V 240/50 Hz / 9657 N – V 115/60 Hz
 ART. 9603 N – V 230/50 Hz / 9659 N – V 240/50 Hz / 9658 N – V 115/60 Hz

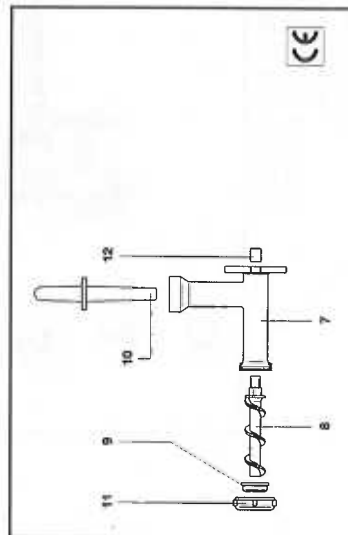


ART. 8710 N / 9008 N V230/50 Hz / 9106 N – V 240/50 Hz / 9107 N – V 115/60 Hz
 ART. 8700 N / 9004 N V230/50 Hz / 9104 N – V 240/50 Hz / 9103 N – V 115/60 Hz
 ART. 8700 N / 9000 N V230/50 Hz / 9100 N – V 240/50 Hz / 9101 N – V 115/60 Hz
 ART. 9000 NP V230/50 Hz / 9108 NP – V 240/50 Hz / 9105 N – V 115/60 Hz





ART. 8310 N / 9208 N – V 230/50 Hz / 9228 N – V 115/60 Hz / 9229 N – V 240/50 Hz
 ART. 8300 N / 9204N – V 230/50 Hz / 9224 N – V 115/60 Hz / 9225 N – V 240/50 Hz
 ART. 9200N – V 230/50 Hz / 9220 N – V 115/60 Hz / 9221 N – V 240/50 Hz
 ART. 9200 NP – V 230/50 Hz / 9220 NP – V 115/60 Hz / 9221 NP – V 240/50 Hz



ART. 8410 N / 9040 N – V 230/50 Hz / 9041 N – V 240/50 Hz / 9666 N – V 115/60 Hz
 ART. 8400 N / 9050 N – V 230/50 Hz / 9042 N – V 240/50 Hz / 9665 N – V 115/60 Hz
 ART. 9060 N – V 230/50 Hz / 9043 N – V 240/50 Hz / 9667 N – V 115/60 Hz
 ART. 9070 N – V 230/50 Hz / 9045 N – V 240/50 Hz / 9044 N – V 115/60 Hz

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.

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone (compresi i bambini al di sopra degli 8 anni di età) 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 ed ai rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.

I minori non devono poter giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori non sorvegliati.

Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

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

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.

In caso di deterioramento del cavo spina, lo stesso dovrà essere sostituito da un tecnico qualificato esclusivamente con un cavo tipo HO5 VV-F, omologato (HAR) con spina di forma (RA) conforme alla norma DIN 49406 Parte 2. Livello acustico inferiore a 60 dBA.

RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

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 autorizzati preventivamente.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico.

Legenda Motore Elettrico

- 1) Motore elettrico
- 2) Flangia riduttore
- 3) Ingranaggio piccolo
- 4) Ingranaggio doppio
- 5) Ingranaggio con mozzo
- 5a) Tappo riduttore
- 6) Coperchio riduttore
- 14) Paraolio coperchio riduttore
- 14a) Paraolio interno riduttore
- 15) Basamento

Legenda spremipomodoro

- 7) Pestello
- 8) Imbuto
- 8a) Guarnizione Imbuto
- 9) Corpo in ghisa
- 10) Elica
- 11) Cono filtro
- 12) Sgocciolatoio
- 13) Perno di traino con molla
- 15) Basamento
- 16) Paraspruzzi

Legenda tritacarne

- 7) Corpo in ghisa
- 8) Elica
- 8a) Boccola
- 9) Coltello
- 10) Piastra
- 11) Ghiera
- 12) Piatto
- 13) Pestello

Legenda Impastatrice

- 7) Coperchio Impastatrice
- 8) Recipiente
- 9) Braccio Impastatore
- 10) Supporto Coppia Conica
- 11) Paraolio Supporto Coppia Conica
- 12) Boccola Braccio Impastatore
- 13) Chiave di avviamento accessori opzionali
- 16) Perno di Trascinamento
- 17) Ingranaggio Conico di Riduzione
- 18) Ingranaggio Conico di Moto
- 19) Perno Quadro di Trasmissione
- 20) Coperchio Supporto
- 21) Viti di fissaggio coperchio supporto
- 22) Cavo di connessione Interruttore di sicurezza
- 23) Interruttore di Sicurezza
- 24) Scatola Interruttore di Sicurezza
- 25) Coperchietto Scatola Interruttore di sicurezza
- 26) Viti di fissaggio Coperchietto

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 raccoglilite

Legenda Torchio

- 7) Corpo
- 8) Elica
- 9) Trfila
- 10) Pestello
- 11) Ghiera
- 12) Riduttore (solo modello N.5)

DATI TECNICI

ART. 9600 N - V 230/50 Hz; 9650 N - V 240/50 Hz; 9651 N - V 115/60 Hz

Motore elettrico ad induzione 400 W a servizio continuo. Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore sono costruite in materiale plastico. Riduttore assiale ad ingranaggi in nylon 6.6 a bagno d'olio Long Life idoneo al contatto accidentale con gli alimenti.

ART. 9601 N - V 230/50 Hz; 9653 N - V 240/50 Hz; 9654 N - V 115/60 Hz

Motore elettrico ad induzione 500 W a servizio continuo. Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore sono costruite in materiale plastico. Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo a bagno d'olio Long Life idoneo al contatto accidentale con gli alimenti.

ART. 9602 N - V 230/50 Hz; 9656 N - V 240/50 Hz; 9657 N - V 115/60 Hz

Motore elettrico ad induzione 600 W a servizio continuo, dotato di marcia indietro per sbloccare l'accessorio tritacarne senza doverlo smontare. Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore sono costruite in materiale plastico. Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo a bagno d'olio Long Life idoneo al contatto accidentale con gli alimenti.

ART. 9603 N - V 230/50 Hz; 9659 N - V 240/50 Hz; 9658 N - V 115/60 Hz

Motore elettrico ad induzione 1200 W a servizio continuo, dotato di marcia indietro per sbloccare l'accessorio tritacarne senza doverlo smontare. Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore sono costruite in materiale plastico. Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo a bagno d'olio Long Life idoneo al contatto accidentale con gli alimenti.

USO DELLA MACCHINA

Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio che è soggetto ad usura limitata per il funzionamento della macchina. Reber ne consiglia la sostituzione non prima di 3 o 4 anni; il corretto tipo di olio è reperibile presso tutti i centri di assistenza autorizzati Reber. Il riduttore modello 9600 N - V 230/50 Hz / 9650 N - V 240/50 Hz / 9651 N - V 115/60 Hz contiene 40 gr di olio, mentre tutti gli altri modelli ne contengono 100 gr. Eventuali rabbocchi possono danneggiare le tenute idrauliche.

SPREMIPOMODORO

Corpo in ghisa trattata con vernice epossidica idonea al contatto con gli alimenti, perno di traino in nylon con anima in acciaio; cono filtro, imbuto e sgocciolatoio in acciaio inox 18/10.

USO DELLO SPREMIPOMODORO

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 raffreddare 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.

È 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 (è comunque possibile effettuare una seconda passata qualora le bucce siano molto umide).

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 l'elica senza premere si evita questo inconveniente.

ATTENZIONE: le fibre del pomodoro non perfettamente maturo possono ostruire i fori del filtro dopo pochi minuti di utilizzo rendendo necessario smontare e pulire il filtro; questo inconveniente può essere parzialmente risolto passando la lama di un coltello sull'esterno del filtro per togliere le fibre che lo ostruiscono o utilizzando un filtro con fori più larghi disponibile su richiesta.

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). 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, asciugare accuratamente ed eventualmente ungere con olio alimentare tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento.

TRITACARNE

MISURA #5

ART. 8820 N; 9502 N V 230/50 Hz; 9556 N – V 240/50 Hz; 9557 N – V 115/60 Hz: Corpo ed elica in ghisa stagnata, ghiera in alluminio, piastra e coltello autoaffilante in acciaio; pestello e piatto in moplen, a richiesta corona per insaccare ed imbuiti insaccatori in moplen. Sono disponibili su richiesta anche piastre con fori di diverse dimensioni secondo le necessità.

MISURA #8, #12, #22, #32

Corpo, elica e ghiera sono costruiti in ghisa stagnata o in acciaio inox aisi 304, piastra e coltello autoaffilante in acciaio o in acciaio inox; pestello in moplen e piatto acciaio inox o moplen; a richiesta corona per insaccare ed imbuiti insaccatori in moplen. Sono disponibili su richiesta anche piastre con fori di diverse dimensioni e piastre e coltelli in acciaio inox 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 dell'utilizzo: per smontare il tritacarne ruotare la ghiera (11) in senso antiorario, estrarre la piastra (9), il coltello (10) e l'elica (8), rimuovere il corpo in ghisa (7) dal coperchio del riduttore (6); lavare con acqua calda e sapone neutro, asciugare accuratamente ed eventualmente ungere con olio alimentare tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne.

ATTENZIONE: se non è correttamente asciugata, la ghisa può arrugginire in breve tempo; utilizzare solo acqua calda e sapone neutro per la pulizia e asciugare immediatamente ed accuratamente dopo il lavaggio.

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

Le macchine tritacarne, equipaggiate con una piastra e un coltello, costituiscono un sistema di macinatura molto semplice composto da:

1. Un corpo che comprende una bocca di alimentazione e una bocca di trascinamento/uscita del prodotto;
2. Un'elica o vite senza fine che porta da un lato il perno di traino e dall'altro lato un perno quadro per il trascinamento del coltello e l'alloggiamento della piastra;
3. Una boccia o un cuscinetto a sfere per facilitare lo scorrimento dell'elica nel corpo;
4. Una piastra forata;
5. Un coltello;
6. Una ghiera filettata.

Se le parti del tritacarne sono montate correttamente e il coltello aderisce perfettamente alla piastra, il tritacarne funziona.

Preparazione della carne da macinare:

Evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto o con poca carne all'interno: il coltello, strisciando sulla piastra senza lubrificazione, produrrà il riscaldamento del sistema usurandolo prematuramente.

Per essere correttamente macinata, la carne deve essere tagliata in strisce o tocchetti delle dimensioni adeguate ad essere introdotte nella bocca di alimentazione; nervi e tendini presenti nella carne devono essere tagliati. Se nervi e tendini sono tagliati correttamente (occorre un coltello ben affilato per questa operazione) saranno macinati ed espulsi con la carne, altrimenti si arrotondano intorno al quadro del coltello ostruendo i fori della piastra ed impedendo l'uscita della carne macinata. Togliere sempre eventuali pezzetti di osso o le cotenne; queste ultime possono essere macinate per preparazioni specifiche utilizzando un tritacarne di taglia adeguata, solitamente misura #22 o #32 che hanno dimensioni corrette per effettuare la macinazione delle cotenne.

Utilizzare la piastra corretta:

Il grasso, le carni molto grasse o le carni miscelate con quantità di grasso importanti sono più difficili da macinare. Il grasso rimane più facilmente attaccato al corpo e all'elica creando una massa compatta. E' perciò necessario utilizzare piastre con fori adeguati alla carne che si intende macinare. Evitare di macinare al primo passaggio con piastre aventi fori piccoli, soprattutto se si usano tritacarne di grandi dimensioni per evitare un rallentamento del lavoro.

Per un macinato di carne relativamente magra può essere utilizzata una piastra con fori di 4,5, 6 o 8 mm. Per la salsiccia o i sanguinacci è indicata una piastra con fori da 8 a 12mm. Per l'impasto da salami vengono tradizionalmente utilizzate piastre con fori da 10mm o superiori.

Per le carni grasse o miscelate con quantità di grasso importanti è tradizione utilizzare prima una piastra con fori grandi per un primo passaggio ed effettuare un secondo passaggio con piastra con fori più piccoli. Il grasso necessita di molto tempo per essere macinato e venire espulso dal corpo del tritacarne, è preferibile preparare pezzi più piccoli piuttosto che spingere pezzi più grossi con il pestello rischiando di creare un blocco all'interno del corpo che necessiterà più tempo per essere espulso.

ATTENZIONE: Il modello #22 corto non è adatto ad effettuare più passate o per insaccare.

Utilizzare il pestello con parsimonia, la carne correttamente preparata sarà trainata naturalmente dall'elica. Il pestello è necessario per un secondo passaggio di carne già macinata, che non verrà naturalmente trainata dall'elica in quanto già sibrata. Riempire di carne il corpo e spingere con il pestello avrà il solo effetto di bloccare il grasso nel corpo e far surriscaldare il tutto. E' preferibile lasciare che la macchina lavori in maniera autonoma trainando la carne verso l'uscita e scaricandosi naturalmente.

Scegliere il tritacarne corretto:

In generale ad una taglia di tritacarne più grande corrisponde un macinato più sgranato e meno sibrato in quanto la compattezza e l'integrità del prodotto è direttamente proporzionale alle dimensioni della bocca di uscita del tritacarne. Per le preparazioni che devono subire un processo di stagionatura, soprattutto se miscelate a considerevoli quantità di grasso, è sempre consigliabile un tritacarne di medie/grandi dimensioni.

Un tritacarne di misura #5 è adatto all'utilizzo domestico di recupero degli avanzi e macinatura di carni magre per l'uso immediato.

Un tritacarne di misura #8 o #12 è adatto all'utilizzo domestico di recupero degli avanzi, alla macinatura di carni magre per l'uso immediato e alla preparazione di miscelati, anche da stagionatura, con modeste quantità di grasso, soprattutto se utilizzato in combinazione con piastre a fori grandi.

I tritacarne di misura #22 e #32 sono adatti per macinati da stagionatura anche contenenti cotiche, la possibilità di utilizzare la marcia indietro fa sì che, anche in caso di bloccaggio della macchina, si possa ripartire senza dover smontare piastra e coltello.

Controllate sempre che la piastra non sia usurata e che il coltello sia ben affilato, in caso di contatto con pezzi di osso o cotenna il filo delle lame può essere danneggiato e deve essere riaffilato.

Domande ricorrenti e soluzioni:

Il tritacarne scalda la carne:

Controllare che la ghiera non sia stretta troppo, se piastra e coltello sono in buono stato, la ghiera va stretta a mano, non è necessario l'uso di utensili.

Evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto o con poca carne all'interno, il coltello, strisciando sulla piastra senza lubrificazione produrrà il riscaldamento immediato del sistema usurandolo prematuramente.

Verificare che il coltello sia affilato correttamente.

Verificare che la piastra che si sta utilizzando sia quella corretta; una piastra con fori troppo piccoli può rallentare il processo di macinatura e far scaldare la carne.

Verificare che non vi siano nervi o tendini arrotondati intorno al quadro del coltello che impediscono alla carne di uscire correttamente; se necessario smontare la ghiera, togliere le ostruzioni e rimontare il tritacarne.

Il motore si scalda al punto da non potervi tenere la mano sopra:

E' normale che un motore elettrico si scaldi durante il funzionamento. Questo tipo di motore industriale può raggiungere esternamente temperature fino a 70° senza problemi di funzionamento. Non toccare il motore durante l'utilizzo.

La carne non esce dal tritacarne, esce lentamente o torna verso la bocca di alimentazione:

Verificare che il coltello sia affilato correttamente e che abbia la parte affilata rivolta contro la piastra.

Verificare che la piastra che si sta utilizzando sia quella corretta; una piastra con fori troppo piccoli può rallentare il processo di macinatura.

Verificate di aver preparato la carne in maniera corretta, strisce o pezzi troppo grandi saranno impastati tra l'elica ed il corpo prima di arrivare ad essere tagliati; il prodotto in uscita avrà l'aspetto di una poltiglia.

Verificare che non vi siano nervi o tendini arrotondati intorno al quadro del coltello che ostruiscono i fori della piastra impedendo alla carne di uscire; se necessario, smontare la ghiera, togliere le ostruzioni e rimontare il tutto.

Verificare di aver montato correttamente la boccia in nylon o il cuscinetto a sfere (dove presente); in assenza della boccia/cuscinetto la ghiera non arriverà a stringere il sistema ed il gioco rimanente tra elica, piastra e coltello impedirà alla carne di essere macinata.

Esce liquido nero dal foro centrale della piastra:

Quando nervi e tendini si attorcigliano al quadro del coltello, o quando la carne (soprattutto se molto grassa) resta troppo tempo nel tritacarne, può verificarsi l'apparire di un liquido di colore scuro che esce dal foro centrale della piastra, dove il perno dell'elica esce dalla piastra stessa. Significa che è necessario smontare

ghiera ed elica ed effettuare una pulizia accurata del tritacarne. Il liquido scuro e grasso liquefatto che diventa scuro a causa del contatto prolungato con piastra e perno. E' sufficiente pulire e ricominciare a lavorare normalmente senza riempire di carne il corpo. In nessun caso può trattarsi di olio proveniente dal motore.

Il motore si blocca:

Qualsiasi motore, anche potente, può essere bloccato se viene sovraccaricato di carne o cotenna e quando troppi nervi o tendini si attorcigliano al quadro dell'elica impedendo alla carne di uscire normalmente. Verificare che la piastra che si sta utilizzando sia quella corretta e pulire il sistema prima di ricominciare a lavorare.

Con quale frequenza devo cambiare/aggiungere olio nel riduttore:

Non vi è nessuna necessità di aggiungere olio al riduttore, il tipo di olio utilizzato e di lunga durata e idoneo al contatto accidentale con gli alimenti; rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per l'eventuale cambio dell'olio ogni 3 o 4 anni. Aggiungere olio può essere dannoso per la tenuta delle guarnizioni e per il motore stesso.

Il motore fa molto rumore

Il carter del riduttore è in alluminio, gli ingranaggi (eccetto il motore con potenza 400W) sono in metallo ed il basamento in acciaio piegato, è perciò normale che il motore faccia rumore durante il suo funzionamento. E' possibile ridurre il rumore emesso ed evitare l'effetto di cassa armonica del basamento posizionando il motore su un piano stabile e massiccio coperto da un tappetino in materiale gommoso. Verificare anche che i piedini in gomma del basamento siano al loro posto ed in buono stato.

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 e lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con l'alimento.

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.

IMPASTATRICE

Supporto impastatrice in pressofusione di lega di alluminio: coppia conica di riduzione in acciaio. Albero impastatore in microfusione di acciaio inox AISI 316. Recipiente impastatrice e coperchio in materiale plastico ad alta resistenza idoneo al contatto con gli alimenti, smontabile per una facile pulizia (lavabile in lavastoviglie). Interruttore di sicurezza per impedire il funzionamento dell'albero impastatore a coperchio aperto.

Adatta per tutti i tipi di impasti: pasta, pane, pizza, dolci.

USO DELL'IMPASTATRICE

La macchina viene consegnata completamente montata e pronta all'uso. La coppia conica dell'impastatrice è lubrificata con grasso speciale di tipo Long Life, non è perciò soggetto ad usura e non va mai cambiato né aggiunto.

La Chiave di Avviamento per Accessori Opzionali (13) si utilizza qualora si voglia montare al posto dell'impastatrice uno degli accessori opzionali applicabili al motoriduttore, per permettere l'avviamento del motore stesso.

Ruotare in senso antiorario il coperchio (7) e toglierlo dalla sua sede; riempire il recipiente (8) secondo le dosi e le modalità consigliate al paragrafo Dosaggi e Tipi di impasto; inserire prima la farina e dopo i liquidi.

Posizionare il coperchio (7) sugli appositi incastri (il coperchio ha un solo posizionamento possibile per l'aggancio corretto ed occorre ruotarlo fino a raggiungere il giusto incastro) e ruotarlo in senso orario fino a fine corsa per consentire l'avviamento della macchina; accendere la macchina premendo l'interruttore di avviamento del motore (posizione - I -).

Durante il lavoro, se necessario, è possibile aggiungere liquido o farina tramite le apposite feritoie del coperchio (7) senza arrestare la macchina.

Dopo circa 2,5/3 minuti controllare che l'impasto ottenuto abbia la consistenza voluta quindi spegnere la macchina, ruotare in senso antiorario e togliere il coperchio (7) ed estrarre l'impasto ottenuto. Se le dosi consigliate sono state seguite, l'impasto deve staccarsi agevolmente dal braccio impastatore (9) ed il recipiente (8) deve essere pulito e senza residui di farina; il composto così ottenuto può essere rimodellato manualmente per la preparazione di pane o altri prodotti da forno dolci o salati, oppure può essere sminuzzato ed utilizzato per la trafilatura con il Torchio per Pasta adattabile al motoriduttore dell'impastatrice.

Una volta terminato il lavoro ruotare in senso antiorario il braccio impastatore (9) e sfilarlo dal recipiente (8), ruotare in senso antiorario il recipiente (8) per toglierlo dal supporto (10), lavare ed asciugare accuratamente tutti i componenti che sono entrati in contatto con l'impasto.

E' consigliabile non ruotare il coperchio (7) fino a fine corsa quando si ripone la macchina per non rischiare di danneggiare l'interruttore di sicurezza (23).

DOSAGGI E TIPI DI IMPASTO

L'impasto tipo adatto alla trafilatura per spaghetti, maccheroni ed altri tipi di pasta è costituito da:

- 1.000 gr di farina tipo 0 o 00
- 430 gr di liquido composto da acqua e/o uova in una miscela variabile secondo i gusti e le tradizioni locali (l'impasto con sole uova tende a rendere il composto molto compatto ed adatto ad essere trafilato con il torchio per pasta REBER).

L'impasto tipo per pasta da pane o pizza è costituito da:

- 1.000 gr di farina tipo 0 o 00
- 580 gr di liquido composto da acqua e/o latte e/o olio e lievito in una miscela variabile secondo i gusti e le tradizioni locali.

L'impasto tipo per pasta frolla da crostata e/o biscotti è costituito da:

- 500 gr di farina tipo 00
- 250 gr di burro a temperatura ambiente
- 250 gr di zucchero semolato
- 1 Uovo intero e 2 Tuori

AVVERTENZE

La quantità di liquido ed il peso dell'impasto possono variare secondo il grado di umidità residua della farina ed il tipo di farina utilizzata.

Le farine integrali e/o di cereali differenti hanno una capacità di coesione inferiore alla farina di grano raffinata, per cui l'impasto con queste farine risulterà sempre più ammassato e meno compatto di un impasto con farine raffinate; è perciò consigliabile ridurre il peso complessivo dell'impasto per non danneggiare l'apparecchio.

Quantità di liquidi in eccesso provocano l'adesione dell'impasto al braccio impastatore (9) ed al recipiente (8) - Aggiungere farina dalle apposite feritoie poste sul coperchio (7), in questo caso si migliora l'impasto, ma i residui di impasto sul braccio impastatore potrebbero comunque non staccarsi autonomamente e dovranno essere rimossi manualmente al termine del lavoro durante la pulizia della macchina.

Quantità di liquidi in difetto provocano la mancata coesione delle farine utilizzate per l'impasto - Aggiungere liquido dalle apposite feritoie poste sul coperchio (7) fino all'ottenimento della consistenza desiderata; il liquido va aggiunto poco a poco per evitare i problemi di cui ai punti precedenti.

Controllare bene il volume totale dell'impasto che si vuole ottenere per non riempire il recipiente (8) oltre il volume di 1,6 litri, un carico eccessivo può danneggiare l'apparecchio.

Smontare e pulire il coperchio (7), il recipiente (8) ed il braccio impastatore (9) al termine di ogni impasto per evitare che accidentali fuoriuscite di impasto possano danneggiare l'apparecchio.

Il coperchio (7) ed il recipiente (8) sono in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti e possono essere lavati in lavastoviglie tenendo conto che detersivi troppo aggressivi e temperature elevate possono danneggiare l'estetica del prodotto

pur non alterandone le caratteristiche tecniche.

Il braccio impastatore (9) è costruito in fusione di acciaio AISI 316 e può essere lavato in lavastoviglie tenendo conto che detersivi troppo aggressivi e temperature elevate possono danneggiare l'estetica del prodotto pur non alterandone le caratteristiche tecniche.

TORCHIO PER PASTA

Corpo in alluminio idoneo al contatto con gli alimenti, elica e trafilé in resina acetica ad alta resistenza idonee al contatto con gli alimenti.

In dotazione n.10 trafilé per spaghetti, bucatini, tagliatelle, maccheroni, pappardelle, pasta alla chitarra e passatelli.

USO DEL TORCHIO PER PASTA

IMPASTO

L'impasto adeguato per un corretto uso del torchio per pasta è composto da 1 kg di farina di frumento e 0,43 kg di uova e acqua miscelando a piacere i due componenti.

Una volta preparato l'impasto si consiglia di lasciarlo riposare per 30-60 minuti a temperatura ambiente protetto con pellicola trasparente per evitarne l'asciugatura.

TRAFILATURA

Preparare l'impasto in modo che sia composto di grumi della grandezza di una noce.

Assicurarsi che la ghiera (11) sia bloccata e la trafilà (9) sia correttamente montata.

Inserire i grumi di impasto nella parte superiore del corpo del torchio, quindi avviare il motore. La pasta inizierà ad uscire dalla trafilà. Tagliare la pasta con un coltello alla lunghezza desiderata.

Continuare ad alimentare il torchio inserendo altri grumi di pasta nel corpo.

Spegnere il motore quando l'impasto da trafilare è terminato.

La pasta trafilata in casa può essere consumata subito o congelata per un utilizzo futuro; la congelazione evita le possibili rotture della pasta (soprattutto i grossi formati) dovute ad una essiccazione non corretta a temperatura ambiente.

SOSTITUZIONE DELLA TRAFILA

Spegnere il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.

Svitare la ghiera (11) ruotandola in senso antiorario.

Sfilare la trafilà (9) da sostituire e infilare la nuova.

Bloccare la macchina avvitando la ghiera (11) ruotandola in senso orario.

Prima di riporre la trafilata sostituita è opportuno procedere alla sua pulizia eliminando eventuali residui di pasta dai fori.

SMONTAGGIO E PULIZIA DEL TORCHIO

Al termine di ogni operazione di trafilatura è opportuno smontare il torchio e procedere all'accurata pulizia di tutte le sue parti.

Spegnerne il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.

Svitare i due dadi di fissaggio che bloccano il torchio al coperchio riduttore (6) e rimuoverlo dalla sua posizione.

Svitare la ghiera (11) ruotandola in senso antiorario.

Sfilare la trafilata (9) e l'elica (8) facendole uscire dalla parte anteriore corpo (7).

Lavare ed asciugare accuratamente tutti i particolari.

MONTAGGIO DEL TORCHIO

Spegnerne il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.

Infilare l'elica (8) nel corpo del torchio (7), avendo cura che la parte quadrata esca dal foro posteriore del corpo.

Inserire il riduttore (12) nella parte quadrata dell'elica (8) (solo nel modello N.5).

Inserire la trafilata (9) in modo che la base più larga entri nell'imboccatura del corpo(7). Avvitare la ghiera (11) sull'imboccatura del corpo (7) ruotandola in senso orario fino al bloccaggio.

Agganciare il torchio al motoriduttore, in modo che la parte quadrata dell'elica si inserisca nella sede quadrata del motoriduttore, e bloccarlo avvitando a fondo i dadi di fissaggio.

AVVERTENZE

La macchina può trafilare in servizio continuo 1,5 Kg di impasto fresco, l'impasto non deve essere messo in frigorifero prima della trafilatura.

Al termine di ogni ciclo di trafilatura (1,5 kg) è necessario far riposare la macchina per evitare danni all'elica e agli ingranaggi.

Tutte le operazioni di montaggio, smontaggio, sostituzione delle trafile, pulizia, vanno effettuate col motore spento e col cavo spina disinserito.

Si raccomanda di non spingere l'impasto con le mani nel corpo del torchio.

Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, di smontare, lavare ed asciugare accuratamente ogni particolare del torchio.

Si consiglia di pulire le trafile mettendole a bagno in un recipiente con acqua tiepida subito dopo l'utilizzo.

Si consiglia di riscaldare le trafile in acqua calda prima dell'utilizzo (le trafile fredde provocano l'uscita di pasta dalla forma irregolare).

La pasta che esce dal torchio può assumere una colorazione di tonalità più o meno scura, in base alla pressione di uscita; sarà più chiara se la pressione è minore (ad esempio se l'inserimento dell'impasto nel corpo è troppo lento rispetto alla quantità di pasta che la macchina produce). Questo non modifica la qualità e le caratteristiche della pasta.

In caso di bloccaggio della macchina durante il funzionamento, spegnere il motore e staccare immediatamente la spina dalla presa, smontare l'accessorio e pulirlo per eliminare l'ostruzione che ha provocato il blocco.

Reber suit une politique de recherche continue, d'évolution et de modification des produits conformément aux normes de sécurité, techniques, écologiques et commerciales. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8ans et plus ,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 en comprenant les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.

Pour son utilisation, placer l'appareil sur une surface plane et stable.

Avant toute intervention sur la machine, placer l'interrupteur en position «Éteint» (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant.

Pour son fonctionnement, l'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible durant son utilisation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié exclusivement avec un câble de type H05 VV-F, homologué «HAR» avec une fiche de forme «RA» conforme à la norme DIN 49406 Partie 2. Niveau acoustique inférieur à 60 dBA.

RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable des inconvénients, ruptures, accidents, etc. dus à la non connaissance (ou toutefois à la non-application) des conseils fournis dans cette notice.

Cela vaut également pour l'exécution des modifications, variations et / ou l'installation d'accessoires non préalablement autorisés.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Légende Moteur Électrique

- 1) Moteur électrique
- 2) Bride du réducteur
- 3) Petit Engrenage
- 4) Engrenage double
- 5) Engrenage avec moyeu
- 5a) Bouchon du réducteur
- 6) Couvercle du réducteur
- 14) Bague à huile du couvercle du réducteur
- 14a) Bague à huile interne du réducteur
- 15) Socle

Légende presse-tomate

- 7) Pilon
- 8) Entonnoir
- 8a) Joint de l'Entonnoir
- 9) Corps en fonte
- 10) Vis sans fin
- 11) Cône-filtre
- 12) Collecteur
- 13) Pivot de transmission avec ressort
- 15) Socle
- 16) Protection contre les éclaboussures

Légende Pétrin

Légende Hachoir à viande

- 7) Corps en fonte
- 8) Vis sans fin
- 8a) Bague d'usure
- 9) Couteau
- 10) Grille
- 11) Bague de serrage
- 12) Plateau
- 13) Pilon

Légende Râpe

- 1) Couvercle multiplicateur
- 2) Grand engrenage
- 3) Petit engrenage multiplicateur
- 4) Pivot de la râpe
- 5) Bride multiplicateur
- 6) Écrou borgne de la râpe
- 7) Poignée de la râpe
- 8) Corps de la râpe
- 9) Rouleau denté
- 10) Couvercles en nylon
- 11) Vis du couvercle en nylon
- 12) Tiroir de récolte

- 7) Couvercle du Pétrin
- 8) Cuve
- 9) Bras Mélangeur
- 10) Support de transmission
- 11) Bague à huile du support de transmission
- 12) Bague Bras Mélangeur
- 13) Clé de démarrage accessoires optionnels
- 16) Pivot d'entraînement
- 17) Engrenage Conique de Réduction
- 18) Engrenage Conique de Marche
- 19) Pivot de Transmission
- 20) Couvercle Support
- 21) Vis de fixation du couvercle du support
- 22) Câble de connexion Interrupteur de sécurité

- 23) Interrupteur de sécurité
- 24) Boîtier Interrupteur de Sécurité
- 25) Couvercle Boîtier Interrupteur de sécurité
- 26) Vis de fixation du Couvercle

Légende Tréfile pâte

- 7) Corps
- 8) Vis sans fin
- 9) Filière
- 10) Pilon
- 11) Bague
- 12) Réducteur (seulement modèle N°5)

DONNÉES TECHNIQUES

ART. 9600 N - V 230/50 Hz ; 9650 N - V 240/50 Hz ; 9651 N - V 115/60 Hz

Moteur électrique à induction 400 W à service continu. Le ventilateur de refroidissement, le cache de protection du ventilateur et le boîtier interrupteur-condensateur sont réalisés en matière plastique. Réducteur axial à engrenages en nylon 6,6 à bain d'huile Long Life indiqué pour le contact accidentel avec les aliments.

ART. 9601 N - V 230/50 Hz ; 9653 N - V 240/50 Hz ; 9654 N - V 115/60 Hz

Moteur électrique à induction 500 W à service continu. Le ventilateur de refroidissement, le cache de protection du ventilateur et le boîtier interrupteur-condensateur sont réalisés en matière plastique. Réducteur axial à engrenages en métal à bain d'huile Long Life indiqué pour le contact accidentel avec les aliments.

ART. 9602 N - V 230/50 Hz ; 9656 N - V 240/50 Hz ; 9657 N - V 115/60 Hz

Moteur électrique à induction 600 W à service continu, doté d'une marche arrière pour débloquer l'accessoire hachoir à viande sans avoir à le démonter. Le ventilateur de refroidissement, le cache de protection du ventilateur et le boîtier interrupteur-condensateur sont réalisés en matière plastique. Réducteur axial à engrenages en métal à bain d'huile Long Life indiqué pour le contact accidentel avec les aliments.

ART. 9603 N - V 230/50 Hz ; 9659 N - V 240/50 Hz ; 9658 N - V 115/60 Hz

Moteur électrique à induction 1 200 W à service continu, doté d'une marche arrière pour débloquer l'accessoire hachoir à viande sans avoir à le démonter. Le ventilateur de refroidissement, le cache de protection du ventilateur et le boîtier interrupteur-condensateur sont réalisés en matière plastique. Réducteur axial à engrenages en métal à bain d'huile Long Life indiqué pour le contact accidentel avec les aliments.

UTILISATION DE LA MACHINE

Le motoréducteur est fourni en série avec la quantité d'huile nécessaire pour un bon fonctionnement ; il s'agit d'une huile qui est soumise à une usure limitée pour le fonctionnement de la machine. Reber en conseille le remplacement après 3 ou 4 ans ; le type d'huile conseillé est disponible dans tous les centres d'assistance autorisés Reber. Le réducteur modèle 9600 N - V 230/50 Hz / 9650 N - V 240/50 Hz / 9651 N - V 115/60 Hz contient 40 gr d'huile, tandis que tous les autres modèles en contiennent 100 gr. D'éventuels remplissages à ras bord peuvent endommager les joints hydrauliques.

PRESSE-TOMATE

Corps en fonte traitée au vernis époxy, conforme au contact avec les aliments, pivot de transmission en nylon avec âme en acier ; le cône-filtre, l'entonnoir et le collecteur sont en acier inoxydable 18/10.

UTILISATION DU PRESSE-TOMATE

Effectuer l'assemblage du pivot avec ressort en suivant attentivement le schéma de montage ; le ressort doit toujours être installé entre le pivot et la vis sans fin.

Cet appareil peut presser des tomates cuites ou crues.

Les différentes qualités, le degré et le type de maturation influent sur la quantité d'humidité résiduelle de la tomate et, par conséquent, sur le fonctionnement de l'appareil et sur le résultat final ; un produit biologique est toujours différent selon les saisons.

Si la tomate est cuite, la laisser refroidir et l'insérer dans la machine à une température non supérieure à 50°C ; si elle est crue, la couper en morceaux aux dimensions adéquates afin qu'ils puissent tomber dans le col du corps sans devoir les pousser.

Il est toujours conseillé de laisser égoutter les tomates (cuites ou crues) afin qu'elles perdent l'eau de végétation ; cette procédure évitera la sortie de peaux trop humides et le risque de fuite du liquide à l'arrière du corps.

La vis sans fin est conçue pour obtenir le maximum de sauce si vous la laissez fonctionner sans forcer : insérer la tomate dans l'entonnoir, la faire descendre dans le corps à l'aide du pilon sans appuyer et laisser fonctionner la machine sans forcer, la vis sans fin se videra de manière autonome, la sauce tomate résultera suffisamment consistante et évitera ainsi la sortie de peaux trop humides (il est toutefois possible d'effectuer un second passage lorsque les peaux sont trop humides).

Pousser la tomate avec le pilon lorsque la vis sans fin est déjà pleine de tomate peut provoquer la fuite du liquide à l'arrière du corps de l'appareil, en endommageant le réducteur ; en laissant la vis sans fin se vider, vous éviterez cet inconvénient.

AVERTISSEMENT: les fibres des tomates pas parfaitement mûrs peuvent obstruer les trous du filtre après quelques minutes d'utilisation ce qui rend nécessaire d'enlever et nettoyer le filtre; cet inconvénient peut être partiellement résolu en faisant glisser la lame d'un couteau à l'extérieur du filtre pour enlever les fibres qui obstruent ou en utilisant un filtre avec des trous plus grands disponible sur demande.

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 cône-filtre (11) sur la vis sans fin, presser et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour emboîter les oreilles de la bague dans les creux prévus sur le corps en fonte. Serrer l'entonnoir (8) sur le col fileté du corps en fonte et accrocher le collecteur (12) au cône-filtre et au corps en fonte avec les fixations appropriées. L'appareil est prêt à l'emploi; il ne faut jamais le faire fonctionner à vide (sans tomate). À la fin du travail, desserrer l'entonnoir (8), ôter le collecteur (12), tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le cône-filtre (11) pour ôter la vis sans fin (10) et le pivot de transmission avec ressort. Enlever le corps en fonte (9) du couvercle du réducteur (6) puis laver, essuyer soigneusement et éventuellement graisser avec de l'huile alimentaire toutes les parties en contact avec l'aliment.

HACHOIR À VIANDE

FORMAT #5

ART. 8820 N ; 9502 N - V 230/50 Hz ; 9556 N - V 240/50 Hz ; 9557 N - V

115/60 Hz : Corps et vis sans fin en fonte, bague en aluminium, grille et couteau auto-aiguïsant en acier ; pilon et plateau en Moplen, sur demande couronne et entonnoirs pour saucisse en Moplen. Disponibilité également sur demande de grilles avec des trous de différentes dimensions selon les besoins.

FORMAT #8, #12, #22, #32

Corps, vis sans fin et bague de serrage sont réalisés en fonte étamée ou en acier inox AISI 304, grille et couteau auto-aiguïsant en acier ou en acier inox ; pilon en Moplen et plateau en acier inox ou Moplen ; sur demande couronne et entonnoirs pour saucisse en Moplen. Disponibilité également sur demande de grilles avec trous de différentes dimensions et de grilles et couteaux en acier inox selon les besoins.

UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE

Avant de démarrer le hachoir à viande, laver à l'eau bouillante et essuyer soigneusement toutes les parties qui entreront en contact avec la viande.

À la première utilisation, pour éliminer tous les éventuels résidus, il est conseillé de faire fonctionner le hachoir à viande avec des déchets de viande pendant 5 minutes. Visser la bague sans forcer et éviter qu'elle se dévisse durant le fonctionnement.

À la fin du travail, pour démonter le hachoir à viande, tourner la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ôter la grille (9), le couteau (10), et la vis sans fin (8), retirer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6); laver à l'eau chaude et au savon neutre, sécher soigneusement et éventuellement

graisser toutes les parties en contact avec la viande.

ATTENTION : si la fonte n'est pas correctement séchée, elle peut rouiller rapidement ; utiliser seulement de l'eau chaude et du savon neutre pour le nettoyage et essuyer immédiatement et soigneusement après le lavage.

Les hachoirs électriques REBER sont prédisposés pour le fonctionnement avec des grilles ayant des trous de 3mm à 12 mm de diamètre. REBER décline toute responsabilité pour les dégâts ou accidents qui pourraient se produire à cause de l'emploi de grilles avec des trous d'un diamètre supérieur à 12 mm.

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 coupant 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.

Mon moteur chauffe et je ne peux pas y poser la main dessus?

C'est normal. Un moteur électrique dégage des calories. On ne doit pas toucher au moteur quand il est en fonctionnement.

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 soit bien aiguisé et mis la lame tranchante contre la grille et que la bague soit bien placée.

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.

Quand dois-je vidanger le réducteur de mon moteur ?

Jamais. L'huile utilisée est de type long life. Dans un usage normal et adéquat, il se vidange chaque les 3 ou 4 ans.

A quelle fréquence dois-je ajouter de l'huile ?

Dans un usage normal et adéquat il n'y a pas d'apport d'huile à faire.

Mon moteur fait beaucoup de bruit ?

Les carters du réducteur étant en aluminium, les engrenages, sauf sur le moteur 400w, étant en aluminium, une certaine résonance est entretenue quand le moteur tourne. Veillez à poser l'appareil sur un support stable et épais pour éviter les vibrations. Vérifiez aussi la présence et le bon état des silentbloks en caoutchouc qui se trouvent sous le socle.

RÂPE

Corps et poignée en aluminium, rouleau en acier étamé et tiroir de récolte en plastique alimentaire ; la râpe en option s'emboîte sur le groupe motoréducteur moyennant un multiplicateur de tours axial à engrenages en nylon fourni avec l'appareil.

UTILISATION DE LA RÂPE

Avant l'utilisation, démonter le rouleau comme il est spécifié ci-après et laver et essuyer soigneusement toutes les parties qui entreront en contact avec les aliments.

A la fin du travail, desserrer les vis (11) et ôter le couvercle en nylon (10) pour retirer le rouleau denté (9) sur lequel sont fixés le pivot (4) et le petit engrenage (3) ; laver et essuyer soigneusement toutes les parties en contact avec le produit.

PÉTRIN

Support du pétrin en alliage d'aluminium moulé ; transmission conique en acier. Arbre mélangeur en microfusion d'acier inox AISI 316. Cuve du pétrin et couvercle en plastique de haute résistance conforme au contact avec les aliments, et aisément démontable pour faciliter le nettoyage (lavable en lave-vaisselle). Interrupteur de

sécurité pour empêcher le fonctionnement de l'arbre mélangeur si le couvercle est ouvert.

Adapté pour tous types de pâtes : pâtes, pain, pizza, gâteaux.

UTILISATION DU PÉTRIN

La machine est fournie entièrement montée et prête à l'emploi. La transmission conique du pétrin est lubrifiée avec de la graisse spéciale de type Long Life, elle n'est donc pas soumise à l'usure et ne doit jamais être changée ni ajoutée.

La Clé de Démarrage pour les Accessoires (13) s'utilise pour permettre le démarrage de l'appareil avec l'un des autres accessoires applicables au motoréducteur, à la place du pétrin.

Enlever le couvercle (7) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; remplir la cuve (8) selon les quantités et les modalités conseillées dans le paragraphe Dosages et Types de pâte ; insérer d'abord la farine puis les liquides.

Placer le couvercle (7) sur les encastements prévus (le couvercle a une seule position possible pour son enclenchement correct, il faut le tourner de façon à trouver le bon encastement), et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au bout de la course pour permettre le démarrage de la machine ; allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur de démarrage du moteur (position - I -).

Pendant le travail, si nécessaire, il est possible de rajouter du liquide ou de la farine par les fentes du couvercle (7) sans arrêter la machine.

Après environ 2,5/3 minutes, contrôler si la pâte obtenue a la consistance souhaitée, puis éteindre le pétrin, tourner le couvercle (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le démonter et enlever la pâte obtenue. Si vous avez suivi les dosages conseillés, la pâte doit s'extraire facilement du bras mélangeur (9) et la cuve (8) doit être propre et sans résidus de farine ; la pâte peut être maintenant manipulée manuellement pour la préparation de pain ou d'autres produits à cuire au four sucrés ou salés, ou bien elle peut être coupée pour l'utiliser dans le Tréfile à pâte qui s'adapte sur le motoréducteur du pétrin.

Une fois le travail terminé, tourner le bras mélangeur (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire de la cuve (8), tourner dans le même sens la cuve (8) pour la retirer du support (10), laver et sécher parfaitement tous les accessoires qui sont entrés en contact avec la pâte.

Il est conseillé de ne pas tourner le couvercle (7) jusqu'à la fin de course lorsqu'il est remis dans la machine afin de ne pas endommager l'interrupteur de sécurité (23).

DOSAGES ET TYPES DE PÂTE

Le mélange type qui convient le mieux au tréfilage de pâtes pour préparer les spaghettis, macheroni ou autres types de pâtes est composé de :

- 1000 gr de farine type 0 ou 00
- 430 gr de liquide composé d'eau et/ou d'œuf dans un mélange variable selon les goûts et les traditions locales (si l'on n'utilise que des œufs, la pâte devient très compacte, ce qui est indiqué pour l'usage avec la filière à pâtes REBER.)

Le mélange type pour la pâte à pain ou à pizza est composée de :

- 1 000 gr de farine type 0 ou 00
- 580 gr. de liquide composé d'eau et/ou lait et/ou huile et levure dans un mélange variable selon les goûts et les traditions locales.

Le mélange type pour la préparation de la pâte brisée pour gâteaux ou biscuits est composé de :

- 500 gr de farine type 00
- 250 gr de beurre à température ambiante
- 250 gr de sucre semoule
- 1 œuf entier et 2 jaunes d'œufs

AVERTISSEMENTS

La quantité de liquide et le poids du mélange peuvent changer selon le degré d'humidité et le type de farine utilisée.

Les farines de blé complètes et/ou de différents céréales ont une capacité d'adhérence différente par rapport à la farine de blé raffiné. Le mélange peut sortir moins souple et moins compact ; il est donc conseillé de réduire la quantité totale de pâte pour éviter d'endommager le pétrin.

Trop de liquide provoque l'adhérence du mélange au bras mélangeur (9) et à la cuve (8). Si on rajoute de la farine par les fentes du couvercle, (7) on améliorera le mélange, mais les résidus qui se sont collés au bras mélangeur peuvent rester collés et devront être enlevés à la main lors du nettoyage de la machine.

Trop peu de liquide peut empêcher la cohésion des farines utilisées pour la pâte.

Rajouter du liquide par les fentes du couvercle (7) jusqu'à l'obtention d'un mélange satisfaisant. Il est conseillé de rajouter le liquide petit à petit pour éviter les problèmes susmentionnés précédemment.

Contrôler le volume total du mélange à obtenir et éviter de remplir la cuve (8) à plus de 1,6 litres ; un chargement excessif peut endommager l'appareil.

Démonter et nettoyer le couvercle (7), la cuve (8) et le bras mélangeur (9) à la fin de chaque mélange pour éviter que des fuites accidentelles de liquide endommagent l'appareil.

Le couvercle (7) et la cuve (8) sont en plastique indiqué pour l'usage alimentaire et peuvent être lavés au lave-vaisselle en tenant compte que les détergents trop agressifs et des températures trop élevées peuvent endommager l'esthétique du produit sans pour autant en altérer les caractéristiques techniques.

Le bras mélangeur (9) est construit en fonte d'acier AISI 316 et peut être lavé au lave-vaisselle en tenant compte que les détergents trop agressifs et des températures trop élevées peuvent endommager l'esthétique du produit sans pour autant en altérer les caractéristiques techniques.

TRÉFILE PÂTES

Corps en aluminium indiqué pour le contact avec les aliments, vis sans fin et filières en résine acétale haute résistance à usage alimentaire.

Doté de 10 filières pour spaghetti, bucatini, tagliatelle, maccheroni, pappardelle, pâte à la chitarra, passatelli.

UTILISATION DU TRÉFILE PÂTES

PÂTE

Pour un meilleur usage de la machine à tréfiler la pâte, il est conseillé de préparer un mélange de 1 kg de farine de blé et de 0,43 kg d'œufs et eau en mélangeant les deux ingrédients à volonté.

Une fois la pâte préparée, il est conseillé de la laisser reposer pendant environ 30-60 minutes à température ambiante recouverte avec un film transparent pour éviter qu'elle sèche.

TRÉFILAGE

Préparer la pâte de façon à ce qu'elle soit tendre, compacte mais élastique et la couper en morceaux de la grandeur d'une noix.

S'assurer que la bague de serrage (11) soit bien vissée et la filière (9) soit bien installée. Introduire les noix de pâte par la partie supérieure de la machine à tréfiler et démarrer le moteur. La pâte commencera à sortir de la filière. Couper la pâte tréfilée avec un couteau à la longueur souhaitée.

Continuer à alimenter le tréfile pâte en insérant d'autres noix de pâte dans le corps. Éteindre le moteur une fois le travail terminé.

La pâte tréfilée à la maison peut être consommée aussitôt ou congelée pour une utilisation future ; la congélation évite les ruptures possibles des pâtes (surtout les gros formats) due à un séchage incorrect à température ambiante.

CHANGEMENT DE LA FILIERE

Éteindre le moteur et le débrancher.

Dévisser la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Enlever la filière (9) à changer et positionner la nouvelle.

Bloquer la nouvelle filière (9) en vissant la bague de serrage (11) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Avant d'insérer la filière neuve, il est opportun de procéder à son nettoyage en éliminant les éventuels résidus de pâte des trous.

DEMONTAGE ET NETTOYAGE DU TRÉFILE PÂTE

A la fin de chaque opération de tréfilage, il est conseillé de démonter et de bien

nettoyer la machine à tréfiler la pâte.

Éteindre le moteur et le débrancher.

Dévisser les deux écrous de fixation qui bloquent le tréfile pâte au couvercle du réducteur (6) et l'extraire de son siège.

Dévisser la bague de serrage (11) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Extraire la filière (9) et la vis sans fin (8) en les faisant sortir par l'avant du corps (7).

Laver et essuyer soigneusement tous les éléments.

MONTAGE DU TRÉFILE PÂTE

Éteindre le moteur et le débrancher.

Introduire la vis sans fin (8) dans le corps (7) de la machine, en prenant soin que la partie carrée ressorte du trou situé à l'arrière du corps.

Insérer le réducteur (12) dans la partie carrée de la vis sans fin (8) (seulement pour le modèle n°5).

Insérer la filière (9) de façon à ce que la base plus large entre dans l'ouverture du corps (7). Visser la bague de serrage (11) sur l'ouverture du corps (7) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et la bloquer.

Fixer à nouveau la machine à tréfiler sur le motoréducteur de manière à ce que le carré de la vis sans fin (8) rentre dans le carré correspondant du réducteur, et le bloquer en vissant à fond les écrous de fixation.

AVERTISSEMENTS

La machine peut tréfiler en service continu jusqu'à 1,5 kg de pâte fraîche, la pâte ne doit pas être mise au réfrigérateur avant le tréfilage.

Après chaque cycle de tréfilage (1,5 kg), il est nécessaire de faire reposer la machine pour éviter d'endommager la vis sans fin et les engrenages.

Des opérations de montage, démontage, nettoyage et changement de filière, doivent être effectuées avec le moteur éteint et débranché.

Il est conseillé de ne pas pousser la pâte avec les mains dans le corps du tréfile pâte.

Après chaque utilisation, il est conseillé de démonter, laver et essuyer soigneusement chaque élément du tréfile.

Il est conseillé de nettoyer les filières en les mettant à tremper dans un récipient rempli d'eau tiède aussitôt après l'utilisation.

Il est conseillé de chauffer la filière dans l'eau chaude avant usage (les filières froides provoquent une sortie de pâte de forme irrégulière).

La pâte, à la sortie de la filière, peut avoir une couleur plus ou moins claire en fonction de la pression de sortie ; elle sort plus claire si la pression est faible (par exemple si l'insertion de la pâte dans le corps est trop lente par rapport à la quantité de pâte que la machine produit). Cela ne modifie pas la qualité et les caractéristiques de la pâte.

En cas de blocage de la machine durant le fonctionnement, éteindre le moteur et débrancher immédiatement la fiche de la prise, démonter l'accessoire et le nettoyer pour éliminer l'obstruction qui a provoqué le blocage.



Reber continues a policy of continuous research, evolution and change of its products in the legislative, technical, ecological and commercial field. Any product difference compared to this instructions manual are the result of this process.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Read all instructions.

To protect against risks of electrical shock do not put in water or other liquid.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

Unplug from outlet When not in use, before putting on or taking off parts and be-fore cleaning.

Avoid contacting moving parts.

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.

The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

Do not use outdoors.

Do not let cord hang over edge of table or counter.

Never feed food or dough by hand. Always use food pusher.

Blades are sharp. Handle carefully.

Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.

Household use only.

This appliance can be used by children aged from 8 years and

above and 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 understand the hazards involved
Acoustic level less than 60 dBA.

Children shall not play with the appliance

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

For its use, pay attention the appliance is on a flat and stable surface.

Before any intervention on the machine, position the switch on the "Off" (-0-) position and remove the plug from the socket.

To work, the appliance must be connected to a power socket that is always easily accessible during use.

If the plug cable deteriorates, it must be replaced by a qualified technician, exclusively with a cable type HO5 VV-F, certified "HAR" with a "RA" shaped plug in compliance with standard DIN 49406 Part 2. Acoustic level under 60 dBA.

MANUFACTURER'S RESPONSABILITY

The manufacturer cannot be held liable for problems, breakages, accidents, etc. due to lack of know-how (or however non-application) of the specifications contained in this manual.

The same can be said for the implementation of changes, variants and/or installation of accessories unauthorised in advance.

This appliance is only intended for household use.

Electric Motor Legend

- 1) Electric motor
- 2) Reducer flange
- 3) Small gear
- 4) Double gear
- 5) Gear with hub
- 5a) Reducer plug
- 6) Reducer cover
- 14) Reducer cover oil seal
- 14a) Reducer inner oil seal
- 15) Base

Tomato squeezer legend

- 7) Pestle
- 8) Funnel
- 8a) Funnel gasket
- 9) Cast iron body
- 10) Propeller
- 11) Filter cone
- 12) Drip pan
- 13) Towing pin with spring
- 15) Base
- 16) Backsplash

Mixer legend

- 7) Mixer cover
- 8) Bowl
- 9) Mixer arm
- 10) Bevel Gear Support
- 11) Bevel Gear Support Oil Seal
- 12) Mixer Arm Bushing
- 13) Starter key optional accessories
- 16) Driving pin
- 17) Reduction Bevel Gearbox
- 18) Motor Bevel Gearbox
- 19) Transmission panel pin
- 20) Support Cover
- 21) Support cover fastening screws
- 22) Safety switch connection cable
- 23) Safety switch
- 24) Safety switch box
- 25) Safety Switch Box Cover
- 26) Cover fastening screws

Press Legend

- 7) Body
- 8) Propeller
- 9) Extruder
- 10) Pestle
- 11) Ring nut
- 12) Reducer (only model no.5)

Legend meat mincer

- 7) Cast iron body
- 8) Propeller
- 8a) Bushing
- 9) Knife
- 10) Grinder plate
- 11) Ring nut
- 12) Plate
- 13) Pestle

Grater legend

- 1) Multiplier cover
- 2) Big gear
- 3) Multiplier small gear
- 4) Grater use
- 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

TECHNICAL DATA

ITEM 9600 N - V 230/50 Hz; 9650 N - V 240/50 Hz; 9651 N - V 115/60 Hz
Induction electric motor 400 W continuous service. Cooling fan, fan cover sleeve and switch-capacitor box in plastic material.. Axial reducer with gears in nylon 6.6 with Long Life oil bath suitable for accidental contact with food.

ITEM 9601 N - V 230/50 Hz; 9653 N - V 240/50 Hz; 9654 N - V 115/60 Hz
Induction electric motor 500 W continuous service. Cooling fan, fan cover sleeve and switch-capacitor box in plastic material.. Axial reducer with gears in metal with Long Life oil bath suitable for accidental contact with food.

ART. 9602 N - V 230/50 Hz; 9656 N - V 240/50 Hz; 9657 N - V 115/60 Hz
Single-phase asynchronous electric motor for continuous service 600 W. Gear switch forward/reverse to use only in case of block of the meat mincer attachment; do not use reverse function with other attachments to avoid risks of injury. Fan cover cap, switch/capacitor box and cooling fan made in plastic material. Axial reduction gear in oil bath. Long-life oil suitable for occasional food contact.

ART. 9603 N - V 230/50 Hz; 9659 N - V 240/50 Hz; 9658 N - V 115/60 Hz
Single-phase asynchronous electric motor for continuous service 1200 W. Gear switch forward/reverse (only on V 230/50 Hz) to use only in case of block of the meat mincer attachment; do not use reverse function with other attachments to avoid risks of injury (no forward/reverse for 9658N UL-CSA model). Fan cover cap, switch/capacitor box and cooling fan made in plastic material Axial reduction gear in oil bath. Long-life oil suitable for occasional food contact.

MACHINE USE

The gearmotor is provided as standard with the right quantity of oil necessary for correct operation; it is oil subject to limited wear due to machine functioning. Reber advises you to replace it no earlier than 3 or 4 years; the correct type of oil is available in all authorised Reber support centres The reducer model 9600 N - V 230/50 Hz / 9650 N - V 240/50 Hz / 9651 N - V 115/60 Hz contains 40 g of oil, while all the other models contain 100 g. Possible top-ups can damage the hydraulic seals.

TOMATO SQUEEZER

Cast iron casing treated with epoxy paint suitable for contact with food, towing pin in nylon with steel core; filter cone, funnel and drip pan in stainless steel 18/10.

TOMATO SQUEEZER USE

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 peels 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 without pressing will avoid this problem.

WARNING: the tomato fibers, when tomato is not perfectly ripe can clog the holes of the filter after a few minutes of use making it necessary to remove and clean it; this drawback can be partially solved using a filter with larger holes available on request.

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 in cast iron (9), insert the propeller (10) in the body in cast iron 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 cast iron body. Screw the funnel (8) onto the threaded neck of the cast iron body and attach the drip pan (12) to the filter cone and the body in cast iron 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, 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 cast

iron body (9) from the cover of the reducer (6), then wash and carefully dry and if necessary grease with oil for foodstuff contact all the parts that have come in contact with food.

MEAT MINCER

MEASUREMENT #5

ITEM 8820 N; 9502 N V 230/50 Hz; 9556 N – V 240/50 Hz; 9557 N –

V 115/60 Hz: Body and propeller in tin plated cast iron, aluminium ring nut, grinder plate and self-sharpening knife in steel; pestle and plate in moplen, on request support for filling and funnels in moplen. Grinder plates are also available on request with various sized holes, according to needs.

MEASUREMENT #8, #12, #22, #32

Body, propeller and ring nut are manufactured in tin plated cast iron or stainless steel aisi 304, plate and self-sharpening knife in steel or stainless steel; pestle in moplen and plate in stainless steel or moplen, on request support for filling and funnels in moplen. Plates are also available on request with various sized holes and plates and knives in stainless steel, according to needs.

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 use: to dismantle the meat mincer turn the ring nut (11) in an anti-clockwise direction, extract the grinder plate (9), the knife (10) and the propeller (8), remove the casing in cast iron (7) from the reducer cover (6); wash with warm water and neutral soap, dry carefully and if necessary grease all the parts that come in contact with meat with oil for foodstuff use.

ATTENTION: if not correctly dried, the ring nut can quickly rust; only use warm water and neutral soap for immediate cleaning and drying and carefully after washing.

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

The meat mincing machines, equipped with a grinder plate and knife, have a very simple mincing system composed of:

1. A body that includes a feeder inlet and product driving/outlet.
2. A propeller or worm screw supporting the pulley pin on one side and a square pin on the other to drive the knife and compartment of the grinder plate;
3. A bushing or ball bearing to facilitate sliding of the propeller in the body;
4. A perforated grinder plate;
5. A knife;
6. A threaded ring nut.

If the parts of the meat mincer are assembled correctly and the knife perfectly adheres to the grinder plate, the meat mincer works:

Preparation of the meat to mince:

Avoid operating the meat mincer on empty and with little meat inside: the knife, rubbing on the grinder plate without lubrication will produce immediate heating of the system, causing premature wear.

For correct grinding, the meat must be cut in strips or pieces of adequate size for introduction in the feeder inlet; nerves and tendons in the meat must be cut. If nerves and tendons are correctly cut (you need to use a well sharpened knife for this operation) they will be minced and ejected with the meat, otherwise they will roll around the knife panel and obstruct the grinder plate holes and prevent the minced meat from exiting. Always cut any pieces of bone or rind; the latter can be minced for specific preparations using a mincer with adequate cutting, usually measurement #22 or #32 with correct dimensions to grind rinds.

Use the correct grinder plate:

Fat, very fat meat or mixed meat with significant quantities of fat are very difficult to grind. The fat easily attaches to the body and the propeller creating a compact mass. It is therefore necessary to use grinder plates with adequate holes for the meat you intend to grind. Avoid grinding on first passage with plates with small holes, especially if you use large mincers to avoid slowing the work.

To grind relatively lean meat, use a grinder plate with 4,5, 6 or 8 mm holes. For sausages and blood sausages a grinder plate is indicated with 8 to 12mm holes. To mix salami, traditional grinder plates used are from 10mm or higher holes.

For fatty or mixed meats with a considerable quantity of meat, traditionally a plate is firstly used with large holes for a first passage and then a second passage using plates with smaller holes. Fat takes a long time to grind and is ejected from the body of the meat mincer. It is preferable to prepare smaller pieces rather than push bigger pieces with the pestle, risking to create a jam inside the body which requires more time for ejection.

ATTENTION: Model #22 short is not suitable for multiple passages or for filling.

Use the pestle to avoid waste; correctly prepared meat will be naturally driven by the propeller. The pestle is necessary for a second passage or already minced meat, which will not be naturally driven by the propeller since it more fibrous.

Filling the body with meat and pushing with the pestle will only have the effect of blocking the fat in the body and overheating the machine. It is preferable to leave the machine work autonomously by driving the meat outwards and unloading it naturally.

Choose the correct meat mincer:

In general, with a bigger cut of meat corresponding to looser or less fibrous mince since the compactness and integrity of the product is directly proportional to the dimensions of the minced meat outlet. For preparations which must undergo a maturation process, especially if mixed with considerable amounts of fat, you are always advised to use a medium/large sized meat mincer.

A #5 measurement meat mixer is suitable for household use of leftovers and lean minced meat for immediate use.

A #8 or #12 meat mincer is suitable for household use of leftovers, grinding lean meat for immediate use and preparation of mixes, also for maturation, with a moderate quantity of fat, especially if used combined with grinder plates with large holes.

The #22 and #32 meat mincer is suitable for minced meat requiring maturation, even containing pork rind, the possibility of using the reverse gear ensures that, even in the event of a machine jam, you can re-start without having dismantled the grinder plate and the knife.

Always check the grinder plate is not worn and that the knife is well sharpened, on the contrary with pieces of bone or pork rind the edge of the blade can be damaged and must be sharpened again.

Recurring problems and solutions:

The meat mincer heats the meat:

Check the ring nut is not too tight, if the grinder plate and knife are in good condition, the ring nut should be tightened by hand, there is no need to use tools.

Avoid operating the meat mincer on empty and with little meat inside: the knife, rubbing on the grinder plate without lubrication will produce immediate heating of the system, causing premature wear.

Check the knife is correctly sharpened.

Check the grinder plate you are using is correct; a grinder plate with holes that are too big can slow the grinding process and heat the meat.

Check there are no nerves or tendons wound around the knife panel that prevents the meat from correctly exiting: if necessary, dismantle the ring nut, remove the obstructions and re-assemble the meat mincer.

The motor heats to the point you cannot keep your hand over it:

It is normal for an electric motor to heat when working. This type of industrial motor can reach an external temperature of up to 70° without functional problems. Do not touch the motor during use.

The meat does not come out of the meat mincer, it comes out slowly or returns to the feeder inlet:

Check the knife is sharp enough and the sharp part is turned to the grinder plate.

Check the grinder plate you are using is correct; a grinder plate with holes that are too big can slow the grinding process.

Check you have prepared the meat correctly, strips or pieces that are too big will be mixed by the propeller and the body before arriving to be cut; the exiting product will have a mushy appearance.

Check there are no nerves or tendons wound around the knife panel that blocks the holes on the grinder plate and prevents the meat from correctly exiting; if necessary, dismantle the ring nut, remove the obstructions and re-assemble everything.

Check you have correctly assembled the bushing in nylon or the ball bearing (where present); in the absence of the bushing/bearing the ring nut will not be able to tighten the system and the remaining range between the propeller, grinder plate and knife will prevent the meat from being minced.

Black liquid comes out of the central hole on the grinder plate:

When nerves or tendons twist around the knife plate, or when the meat (especially very fat meat) stays too long in the mixer, dark coloured liquid can appear that exits the central hole on the grinder plate, where the propeller pin exits the grinder plate. It means you need to dismantle the ring nut and the propeller and carefully clean the meat mincer. The dark liquid is liquefied fat that becomes dark due to prolonged contact with the grinder plate and pin. Simply clean and re-start work normally without filling the body with meat. It will never be oil from the motor.

The motor locks:

Any motor, even a powerful one, can be blocked if overloaded with meat or rind and when too many nerves or tendons twist around the propeller, preventing the meat from exiting normally. Check you are using the right grinder plate and clean the system before starting to work.

With what frequency should I change/add oil to the reducer:

There is no need to add oil to the reducer, the type of oil used is long life oil and suitable for accidental contact with food; contact an authorised support centre for any oil change every 3 or 4 years. Adding oil can damage the gasket seals and the motor.

The motor makes noise

The reducer casing is in aluminium, the gears (except the motor with 400W power) are in metal and the base in formed steel, it is therefore normal for the motor to make noise when on. You can reduce the noise and avoid the effect of the noise coming from the base by positioning the motor on a stable and solid surface covered with a rubber mat. Also check the rubber feet on the base are in place and in good condition.

GRATER

Body and handle in aluminium, 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.

GRATER USE

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

At the end of the work, 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.

DOUGH MIXER

Mixer support in aluminium alloy die cast; reduction bevel gear in steel. Mixer shaft in precision cast stainless steel AISI 316. Mixer bowl and cover in high strength plastic material suitable for contact with food, detachable for easy cleaning (dishwasher safe). Safety switch to prevent mixer shaft functioning with cover open. Suitable for all types of mixes: pasta, bread, pizza, desserts.

USING THE MIXER

The machine is delivered completely assembled and ready for use. The bevel gear of the mixer is lubricated with special long life grease, therefore it is not subject to wear and there is no need to change or top-up.

The Starter Key for Optional Accessories (13) is used if you want to assemble one of the optional accessories applicable on the gearmotor instead of the mixer, to enable motor start-up.

Turn the cover (7) anti-clockwise and remove it from its compartment, fill the bowl (8) according to the doses and methods recommended in the Dosage and Types of mix paragraph, firstly add the flour and then the liquids.

Position the cover (7) on the specific grooves (the cover has a single position

possible for correct coupling by turning it until it fits in) and turning it in a clockwise direction to the end of stroke to enable machine start-up; switch on the machine by pressing the motor start-up switch (position - I -);

During the work, if necessary, you can add liquid or flour using the slots on the cover (7) without stopping the machine;

After approx. 2.5/3 minutes, check the mix obtained has the desired consistency then switch off the machine, turn in an anti-clockwise direction and remove the cover (7) and remove the mix obtained. If the recommended doses were followed, the mix must easily detach from the mixer arm (9) and the bowl (8) must be clean and without flour residue; the mix obtained as such can be manually re-modelled for preparation of flour or other sweet or savoury baked products, or can be broken down to small pieces and used for extrusion with the pasta press adaptable to the mixer gearmotor.

Once the work has finished, turn the mixer arm (9) in an anti-clockwise direction and remove it from the bowl (8), turning the bowl (8) anti-clockwise to remove it from the support (10), carefully wash and dry all the parts that came in contact with the mix.

You are advised not to turn the cover (7) to end of stroke when repositioning the machine to avoid damaging the safety switch (23).

DOSAGE AND TYPES OF MIX

The mix type suitable for extrusion to make spaghetti, maccheroni and other types of pasta is composed of:

- 1,000 g of flour type 0 or 00
- 430 g of liquid composed of water and/or eggs in variable mix based on taste and local traditions (the mix with eggs alone tends to be very compact and suitable for extrusion with the REBER pasta press).

The mix type for bread or pizza dough is composed of:

- 1,000 g of flour type 0 or 00
- 580 g of liquid composed of water and/or milk and yeast in a variable mix based on taste and local traditions.

The mix type for shortcrust pastry for tarts and/or biscuits is composed of:

- 500 g of flour type 00
- 250 g of butter at room temperature
- 250 g of castor sugar
- 1 full egg and 2 yolks

WARNINGS

The quantity of liquid and the weight of the mix can vary based on the level of residual humidity of the flour and the type of flour used.

Whole-wheat and/or different grain based flour has a lower cohesion capacity than refined grain flour, therefore the mix with this type of flour will always be more clumpy and less compact than a mix with refined flour; you are therefore advised to

reduce the overall weight of the mix to avoid damaging the appliance.

Quantity of excess liquids causing the mix to stick to the arm of the mixer (9) and the bowl (8) - Add flour from the specific slots on the cover (7), by doing so, you improve the mix, but the mix residue on the mixer arm could however not detach autonomously and should be manually removed at the end of the work during cleaning of the machine.

Wrong liquid quantity causes non-cohesion of the flour used for the mix - Add liquid from the specific slots placed on the cover (7) to obtain the desired consistency; the liquid should be added a little at a time to avoid the problems in the previous points. Closely check the total volume of the mix you want to obtain to avoid filling the bowl (8) over the volume of 1.6 Litres; an excessive load can damage the appliance. Dismantle and clean the cover (7), the bowl (8) and the mixer arm (9) at the end of each mix to avoid accidental exiting of the mix which can damage the appliance. The cover (7) and the bowl (8) are in plastic suitable for contact with food and they can be washed in a dishwasher taking into consideration that overly aggressive detergents and high temperatures can damage the appearance of the product without altering its technical characteristics.

The mixer arm (9) in cast steel AISI 316 can be washed in a dishwasher taking into consideration that overly aggressive detergents and high temperatures can damage the appearance of the product without altering its technical characteristics.

PASTA PRESS

Aluminium casing suitable for contact with food, propeller and die plates in high strength acetyl resin suitable for contact with food
Supplied with 10 die plates for spaghetti, bucatini, tagliatelle, maccheroni, papardelle, "chitarra" pasta cutting and passatelli.

PRESS USE FOR PASTA

MIX

The adequate mix for correct use of the pasta press includes 1 kg of wheat flour and 0.43 kg of egg and water mixing the two ingredients as you like.

Once the mix is prepared, you are advised to leave it rest for 30-60 minutes at room temperature protected with cling film to avoid drying.

EXTRUSION

Prepare the mix so there are lumps the size of a walnut.

Ensure the ring nut (11) is blocked and the die plate (9) is correctly assembled. Insert the lumps of mix in the top of the press body, then start the motor. The pasta will start to come out of the die plate. Cut the pasta with a knife to the desired length.

Continue to power the press by inserting other lumps of pasta in the body.

Switch off the motor when the mix to extrude has terminated.

Pasta extruded at home can be eaten immediately or frozen for future use; freezing avoids possible pasta breakage (especially large sized pasta) due to incorrect drying at ambient temperature.

DIE PLATE REPLACEMENT

Switch off the motor and disconnect the plug from the current socket.

Unscrew the ring nut (11) by turning it in an anti-clockwise direction.

Remove the die plate (9) to replace and insert a new one.

Block the machine by unscrewing the ring nut (11) and turning in a clockwise direction.

Before putting the replaced die plate away, you should proceed to clean it by eliminating any pasta residue from the holes.

DISMANTLING AND CLEANING THE PRESS

At the end of each extrusion operation, you can dismantle the press and proceed with accurate cleaning of all its parts.

Switch off the motor and disconnect the plug from the current socket.

Unscrew the two fastening nuts that block the press to the reducer cover (6) and remove it from its position.

Unscrew the ring nut (11) by turning it in an anti-clockwise direction.

Remove the die plate (9) and the propeller (8) removing them from the front part of the body (7). Wash and dry all the parts carefully.

PRESS ASSEMBLY

Switch off the motor and disconnect the plug from the current socket.

Insert the propeller (8) in the press casing (7), ensuring the square part exits from the rear hole on the casing.

Insert the reducer (12) in the square part of the propeller (8) (only in model no.5).

Insert the extruder (9) so the wider base enters in the inlet of the body (7). Screw in the ring nut (11) on the inlet of the body (7) turning it in a clockwise direction up to locking.

Couple the press to the gearmotor, so the square part of the propeller is inserted in the square compartment of the gearmotor, and fasten it by fully screwing in the fastening nuts.

WARNINGS

The machine can continuously extrude 1.5 Kg of fresh mix, the mix must not be placed in the refrigerator before extrusion.

At the end of each extrusion phase (1.5 kg) you can rest the machine to avoid damaging the propeller and the gears.

All the assembly, dismantling, extruder replacement and cleaning operations should be carried out with the motor off and with the plug cable disconnected.

You are advised to push the mix with your hands in the press body.

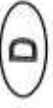
You are advised, after use, to dismantle, wash and carefully dry each part of the press.

You are advised to clean the die plates by soaking them in a bowl of tepid water immediately after use.

You are advised to heat the die plates in hot water before use (cold die plates cause the pasta to come out in an irregular shape).

The pasta coming out of the press can have more or less dark colour tones, based on the output pressure; it is lighter if there is less pressure (for example if the pasta is inserted in the body too slow for the quantity of pasta that the machine produces). This does not alter the quality and characteristics of the pasta.

During machine fastening of the machine during operation, switch off the motor and immediately remove the plug from the socket, dismantle the accessory and clean it to eliminate blockage that caused the jam.



Reber verfolgt eine Unternehmenspolitik mit kontinuierlicher Forschung, Entwicklung und Anpassung der eigenen Produkte in normativer, technischer, ökologischer und kommerzieller Sicht. Eventuelle Abweichungen des Produktes gegenüber dieser Gebrauchsanweisung sind Folge dieses Prozesses.

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen
Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden
Die Maschine ausschliesslich auf geraden Oberfläche stellen.
Vermeiden Sie Lagen die zum Sturz des Geräts führen könnten.

Für die Verwendung muss das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche positioniert werden.
Vor einem jedem Eingriff an der Maschine müssen Sie den Schalter in die Position „Ausgeschaltet“ (-0-) stellen und den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
Für den Betrieb muss das Gerät mit einer Steckdose verbunden werden, die während des Gebrauchs leicht zugänglich sein muss.
Falls das Steckerkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Techniker und ausschliesslich mit einem Kabel des Typs HO5 VV-F, „HAR“-zugelassen, mit einem Stecker mit „RA“-Form gemäß der Norm DIN 49406 Teil 2 ersetzt werden.
Der Geräuschpegel liegt unter 60 dBA.

HAFTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller haftet nicht für Schwierigkeiten, Schäden, Unfälle, etc. durch die Unkenntnis (oder die Nichtbeachtung) der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Vorschriften.
Dasselbe gilt bei Durchführung von Änderungen, Variationen und/oder der Installation Zubehör, was nicht im Vorfeld genehmigt wurde.
Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Hausgebrauch bestimmt.

Legende Elektromotor

- 1) Elektromotor
- 2) Getriebeflansch
- 3) Kleines Getriebe
- 4) Doppelgetriebe
- 5) Nabengetriebe
- 5a) Getriebeverschluss
- 6) Getriebeabdeckung
- 14) Abstreifer Getriebeabdeckung
- 14a) Interner Getriebeabstreifer
- 15) Sockel

Legende Tomatenpresse

- 7) Stößler
- 8) Trichter
- 8a) Trichterichtung
- 9) Gusskörper
- 10) Spirale
- 11) Filterkonus
- 12) Abtropfschale
- 13) Zugbolzen mit Feder
- 15) Sockel
- 16) Spritzschutz

Legende Fleischwolf

- 7) Gusskörper
- 8) Spirale
- 8a) Buchse
- 9) Messer
- 10) Platte
- 11) Einstellring
- 12) Teller
- 13) Stößler

Legende Knetmaschine

- 7) Abdeckung Knetmaschine
- 8) Behälter
- 9) Knetarm
- 10) Konisches Halterungselement
- 11) Abstreiferkonisches Halterungselement
- 12) Buchse Knetarm
- 13) Schlüssel für optionales Zubehör
- 16) Schubbolzen
- 17) Konisches Reduziergetriebe
- 18) Konisches Bewegungsgetriebe
- 19) Vierkantbolzen Übertragung
- 20) Halterungsabdeckung
- 21) Befestigungsschrauben
- Halterungsabdeckung
- 22) Verbindungskabel Sicherheitsschalter
- 23) Sicherheitsschalter
- 24) Gehäuse Sicherheitsschalter
- 25) Abdeckung Sicherheitsschaltergehäuse
- 26) Befestigungsschrauben Abdeckung

Legende Reibe

- 1) Multiplikatorabdeckung
- 2) Großes Getriebe
- 3) Kleines Multiplikatorgetriebe
- 4) Bolzen Reibe
- 5) Multiplikatorflansch
- 6) Blindmutter Reibe
- 7) Griff Reibe
- 8) Körper Reibe
- 9) Zahnwalze
- 10) Nylonabdeckungen
- 11) Schrauben Nylonabdeckung
- 12) Sammelbehälter

Legende Nudelpresse

- 7) Körper
- 8) Spirale
- 9) Matrizze
- 10) Stößler
- 11) Einstellring
- 12) Untersetzungsgetriebe (nur Modell Nr. 5)

TECHNISCHE DATEN

ART. 9600 N - V 230/50 Hz; 9650 N - V 240/50 Hz; 9651 N - V 115/60 Hz
Elektrischer Induktionsmotor 400W für Dauerbetrieb. Lüfterrad, Haube Lüfterabdeckung und Schalter-Kondensatorgehäuse bestehen aus Kunststoff Schutzart IPX5. Axialzahnradgetriebe aus Nylon 6.6 lebenslang geschmiert, geeignet für zufälligen Kontakt mit Lebensmitteln.

ART. 9601 N - V 230/50 Hz; 9653 N - V 240/50 Hz; 9654 N - V 115/60 Hz
Elektrischer Induktionsmotor 500 W für Dauerbetrieb. Lüfterrad, Haube Lüfterabdeckung und Schalter-Kondensatorgehäuse bestehen aus Kunststoff Schutzart IPX5. Axialzahnradgetriebe aus Metall lebenslang geschmiert, geeignet für zufälligen Kontakt mit Lebensmitteln.

ART. 9602 N - V 230/50 Hz; 9656 N - V 240/50 Hz; 9657 N - V 115/60 Hz
Elektrischer Induktionsmotor 600 W für Dauerbetrieb, mit Rückwärtsgang ausgestattet, um das Wolfzubehör zu entsperren, ohne dieses demontieren zu müssen. Lüfterrad, Haube Lüfterabdeckung und Schalter-Kondensatorgehäuse bestehen aus Kunststoff Schutzart IPX5. Axialzahnradgetriebe aus Metall lebenslang geschmiert, geeignet für zufälligen Kontakt mit Lebensmitteln.

ART. 9603 N - V 230/50 Hz; 9659 N - V 240/50 Hz; 9658 N - V 115/60 Hz
Elektrischer Induktionsmotor 1200 W für Dauerbetrieb, mit Rückwärtsgang ausgestattet, um das Wolfzubehör zu entsperren, ohne dieses demontieren zu müssen. Lüfterrad, Haube Lüfterabdeckung und Schalter-Kondensatorgehäuse bestehen aus Kunststoff Schutzart IPX5. Axialzahnradgetriebe aus Metall lebenslang geschmiert, geeignet für zufälligen Kontakt mit Lebensmitteln.

GEBRAUCH DER MASCHINE

Der Getriebemotor wird serienmäßig mit der angemessenen Menge Öl für den korrekten Betrieb ausgestattet. Es handelt sich hierbei um ein Öl, welches den Verschleiß des Gerätes einschränkt. Reber empfiehlt den Austausch nach 3 oder 4 Jahren. Die korrekte Ölart erhalten Sie bei allen autorisierten Kundendienstzentren von Reber. Der Getriebemotor Modell 9600 N - V 230/50 Hz / 9650 N - V 240/50 Hz / 9651 N - V 115/60 Hz enthält 40g Öl, alle anderen Modelle enthalten 100g. Ein Auffüllen könnte die hydraulischen Dichtungen beschädigen.

TOMATENPRESSE

Mit für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetem Epoxidlack behandelter Gusskörper, Zugbolzen aus Nylon mit Stahlkern, Filterkonus, Trichter und Abtropfschale aus Edelstahl 18/10.

VERWENDUNG DER TOMATENPRESSE

Montieren Sie den Bolzen mit der Feder, indem Sie die Montageanleitung genau befolgen. Die Feder muss immer zwischen dem Bolzen und der Spirale befestigt werden.

Dieses Gerät kann sowohl gekochte als auch rohe Tomaten passieren.

Die verschiedenen Qualitäten, der Grad und die Art der Reifung beeinflussen die Menge der Restfeuchtigkeit der Tomate und in Folge auch die Funktion des Gerätes und das Endergebnis. Ein biologisches Produkt ändert sich von Saison zu Saison.

Sind die Tomaten gekocht, lassen Sie diese zuerst abkühlen und geben Sie sie bei einer Temperatur von nicht mehr als 50°C in die Maschine. Handelt es sich um rohe Tomaten, schneiden Sie sie in Stücke mit geeigneter Größe, damit sie in den Hals des Körpers passen, ohne dass man sie drücken muss.

Es ist immer empfehlenswert, sowohl gekochte als auch rohe Tomaten abtropfen zu lassen, damit diese Wasser verlieren. Dieses Verfahren vermeidet das Austreten zu feuchter Schalen und das Risiko des Austretens von Flüssigkeit aus dem oberen Bereich des Körpers.

Die Spirale wurde so konzipiert, dass ein Maximum an Püree erreicht wird, wenn ohne Kraft gearbeitet wird. Geben Sie hierfür die Tomaten in den Trichter. Lassen Sie sie im Körper mit Hilfe des Stößers nach unten gleiten, ohne zu drücken, und lassen Sie die Maschine ohne Kraft arbeiten. Die Spirale leert sich automatisch. Das Püree hat die korrekte Konsistenz und ein Austreten von zu feuchten Schalen wird vermieden (sind die Schalen zu feucht, kann ein zweiter Passiervorgang durchgeführt werden).

Drücken Sie die Tomaten mit dem Stößel, wenn die Spirale bereits voller Tomaten ist, was ein Austreten der Flüssigkeit aus dem oberen Bereich des Körpers verursachen und den Getriebemotor beschädigen kann. Wenn sich die Spirale oder Druck entleeren kann, wird dies vermieden.

Durch die großen Abmessungen des Gerätes wird dieses teilweise demonitiert verpackt. Sie müssen den Zugbolzen mit Feder in den Gusskörper (9) stecken, die Spirale (10) in den Gusskörper einstecken, indem Sie sie am Vierkant des Zugbolzens einsetzen, dann stecken Sie den Filterkonus (11) über die Spirale, indem Sie ihn drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Öhrchen des Einstellings in die dafür vorgesehenen Aussparungen im Gusskörper einrasten zu lassen. Schrauben Sie den Trichter (8) auf den Gewindehals des Gusskörpers auf und haken Sie den Abtropfschale (12) durch die dafür vorgesehenen Verschlüsse an den Filterkonus und den Gusskörper. Nun ist das Gerät betriebsbereit. Ein

Trockenbetrieb (ohne Tomaten) muss absolut vermieden werden. Am Ende der Arbeit schrauben Sie den Trichter (8) an, haken den Abtropfschale (12) aus, drehen den Filterkonus (11) im Uhrzeigersinn, um die Spirale (10) und den Zugbolzen mit der Feder anzunehmen. Entfernen Sie den Gusskörper (9) von der Getriebeabdeckung (6), dann waschen und trocknen Sie ihn sorgfältig. Schmieren Sie die Teile, die mit dem Lebensmittel in Kontakt gekommen sind, eventuell mit Lebensmittellöl.

FLEISCHWOLF

GRÖSSE #5

ART. 8820 N; 9502 N V 230/50 Hz; 9556 N – V 240/50 Hz; 9557 N – V 115/60 Hz: Körper und Spirale aus abgedichtetem Guss, Einstellring aus Aluminium, Platte und selbstschärfendes Messer aus Stahl, Stößler und Teller aus Moplen, auf Anfrage Krone zum Einsacken und Einsacktrichter aus Moplen. Auf Anfrage sind auch Teller mit Bohrungen in verschiedenen Abmessungen je nach Anforderung erhältlich.

GRÖSSE #8, #12, #22, #32

Körper, Spirale und Einstellring aus abgedichtetem Guss oder Edelstahl AISI 304, Platte und selbstschärfendes Messer aus Stahl oder Edelstahl, Stößler aus Moplen und Teller Edelstahl oder Moplen. Auf Anfrage Einsackkrone und Einsacktrichter aus Moplen. Auf Anfrage sind auch Teller mit Bohrungen in verschiedenen Abmessungen und Platten und Messer aus Edelstahl je nach Anforderung erhältlich.

BEDIENUNG DES WOLFS

Bevor Sie den Wolf in Betrieb nehmen, waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Kontakt kommen mit kochendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

Bei der ersten Verwendung empfehlen wir, um eventuelle Bearbeitungsreste zu entfernen, den Wolf für 5 Minuten mit Abfallfleisch laufen zu lassen.

Schrauben Sie den Einstellring ohne Kraftanstrengung auf und vermeiden Sie unbedingt ein Aufschrauben während des Betriebs.

Nach dem Gebrauch: um den Wolf zu demontieren, drehen Sie den Einstellring (11) entgegen dem Uhrzeigersinn, ziehen die Platte (9), das Messer (10) und die Spirale (8) ab, entfernen den Gusskörper (7) von der Getriebeabdeckung (6). Mit warmem Wasser und neutraler Seife waschen, sorgfältig abtrocknen und eventuell die Teile, die mit dem Fleisch in Kontakt gekommen sind, mit Lebensmittellöl schmieren.

ACHTUNG: wenn die Teile nicht korrekt abgetrocknet werden, kann der Guss innerhalb kurzer Zeit rosten. Verwenden Sie für die Reinigung nur warmes Wasser und neutrale Seife und trocknen Sie umgehend und sorgfältig nach der Reinigung ab.

Die elektrischen Wölfe von Reber sind für den Betrieb mit Platten mit Bohrungen mit Durchmesser zwischen 3 und 12 mm vorgesehen. REBER haftet nicht für

Schäden und Unfälle, die durch die Verwendung von Platten mit Lochdurchmessern von mehr als 12 mm herrühren.

Die Wölfe sind mit Platte und Messer ausgestattet und stellen ein sehr einfaches Mahlsystem, welches aus folgenden Komponenten besteht, dar:

1. Einem Körper mit einer Zuführöffnung und einer Schuböffnung/dem Ausgang des Produktes;
2. Einer Spirale oder Endlosschraube, welche auf einer Seite einen Zugbolzen und auf der anderen Seite einen Vierkanbolzen für den Schub des Messers und die Halterung der Platte hat.
3. Einer Buchse oder einem Kugellager, um das Gleiten der Spirale im Körper zu erleichtern;
4. Einer Lochplatte;
5. Einem Messer;
6. Einem Gewinding.

Sind die Teile des Wolfes korrekt montiert und das Messer liegt perfekt an der Platte an, funktioniert der Wolf.

Vorbereitung des zu mahlenden Fleisches:

Vermeiden Sie ein Leerlaufen des Wolfes oder einen Betrieb mit wenig Fleisch: das Messer schleift ohne Schmierung an der Platte und sorgt für eine sofortige Erhitzung des Systems und verschleißt es so vorzeitig.

Um korrekt gemahlen zu werden, muss das Fleisch in Streifen oder Stücke mit geeigneten Abmessungen für das Einführen in die Zuführöffnung geschnitten werden. Nerven und Sehnen im Fleisch müssen herausgeschnitten werden. Werden die Nerven und Sehnen korrekt herausgeschnitten (mit einem ausreichend scharfen Messer), werden sie zusammen mit dem Fleisch gemahlen und ausgegeben. Andernfalls schlingen sie sich um das Messer und verstopfen die Löcher der Platte und verhindern so das Austreten des gemahlenden Fleisches. Entfernen Sie immer eventuell vorhandene Knochenstücke oder die Schwarten. Letztere können für bestimmte Zubereitungen gemahlen werden, indem ein Wolf mit ausreichender Größe verwendet wird, in der Regel die Größe #22 oder #32, welche die korrekten Abmessungen für ein Mahlen der Schwarte haben.

Verwenden der korrekten Platte:

Das Fett, sehr fettes Fleisch oder gemischtes Fleisch mit großer Fettmenge ist am schwierigsten zu mahlen. Das Fett bleibt leicht am Körper und der Spirale kleben und bildet eine kompakte Masse. Deshalb müssen Platten mit passenden Löchern für das Fleisch, welches gemahlen werden soll, verwendet werden. Vermeiden Sie einen ersten Durchlauf mit zu kleinen Löchern, vor allem, wenn Wölfe mit großen Abmessungen verwendet werden, um eine Verlangsamung der Arbeit zu vermeiden.

Um relativ mageres Fleisch zu mahlen, kann eine Platte mit Löchern von 4, 5, 6 oder 8mm verwendet werden. Für Bratwurst oder Blutwurst sind Platten mit Löchern zwischen 8 und 12 mm angebracht. Für Salamimasse werden in der Regel Platten mit Löchern ab 10mm und größer verwendet.

Für fettes oder gemischtes Fleisch mit großer Fettmenge wird herkömmlicherweise zuerst eine Platte mit großen Löchern für einen ersten Durchlauf und dann eine Platte mit kleineren Löchern für einen zweiten Durchlauf verwendet. Das Fett braucht sehr lange, um gemahlen und aus dem Wolkörper herausbefördert zu werden. Es ist besser, kleinere Stücke vorzubereiten, als große Stücke mit dem Stößer reinzudrücken und zu riskieren, eine Stauung im Körperinneren zu erzeugen, was zu einer längeren Ausstoßzeit führt.

ACHTUNG: Das Modell #22, kurz, ist für das Passieren oder Einsacken nicht geeignet.

Verwenden Sie den Stößer sparsam. Das korrekt vorbereitete Fleisch wird von selber von der Spirale eingezogen. Der Stößer ist für einen zweiten Durchlauf des bereits gemahlenen Fleisches erforderlich, welches nicht von selber von der Spirale eingezogen wird, da es bereits entfasert ist.

Den Körper mit Fleisch zu füllen und mit dem Stößer zu drücken hat die einzige Auswirkung, dass das Fett im Körper blockiert und das Gerät überhitzt. Es ist besser, das Gerät eigenständig laufen zu lassen, indem diese das Fleisch in Richtung Ausgang zieht und von alleine entleert.

Wählen Sie den korrekten Wolf aus:

Im Allgemeinen bedeutet eine größere Wolfgröße ein gröberes und weniger entfasertes Endprodukt, da die Kompaktheit und Unversehrtheit des Produktes direkt proportional zur Größe der Ausgangsöffnung des Wolfes ist. Für Zubereitungen, die Reifen müssen, vor allem, wenn diese mit einer beträchtlichen Menge Fett vermischt sind, ist es immer empfehlenswerter, einen Wolf von mittlerer/großer Größe zu verwenden.

Ein Wolf der Größe #5 eignet sich für den Hausgebrauch für die Resteverwertung und das Mahlen von magerem Fleisch für die unmittelbare Verwendung.

Ein Wolf mit den Abmessungen #8 oder #12 eignet sich für den Hausgebrauch für die Resteverwertung, das Mahlen von magerem Fleisch für die unmittelbare Verwendung oder die Zubereitung von Mischungen, auch zur Reifung, mit moderaten Fettmengen, vor allem, wenn gleichzeitig Platten mit großen Löchern verwendet werden.

Die Wölfe der Größen #22 und #32 eignen sich zum Mahlen für die Reifung auch mit Schwarteninhalt, die Möglichkeit der Nutzung des Rückwärtsgangs ermöglicht ein Neustarten bei Blockierung ohne die Notwendigkeit, die Platte und das Messer abzubauen.

Kontrollieren Sie immer, dass die Platte nicht verschlissen und das Messer gut geschliffen ist. Im Fall eines Kontaktes mit Knochenstücken oder Schwarte kann die Klinge beschädigt werden, und muss nachgeschliffen werden.

Häufige Fragen und Lösungen:

Der Wolf erhitzt das Fleisch:

Kontrollieren Sie, dass der Einstellring nicht zu fest gestellt ist. Sind die Platte und das Messer in gutem Zustand, wird der Einstellring per Hand festgezogen. Der Einsatz von Werkzeugen ist nicht erforderlich.

Vermeiden Sie ein Leerlaufen des Wolfes oder einen Betrieb mit wenig Fleisch: das Messer schleift ohne Schmierung an der Platte und sorgt für eine sofortige Erhitzung des Systems und verschleißt es so vorzeitig.

Kontrollieren Sie, dass das Messer korrekt geschliffen ist.

Kontrollieren Sie, dass die verwendete Platte korrekt ist. Eine Platte mit zu kleinen Löchern kann den Mahlprozess verlangsamen und das Fleisch erhitzen.

Kontrollieren Sie, dass keine Nerven oder Sehnen um das Messer gewickelt sind und den korrekten Austritt des Fleisches verhindern. Falls erforderlich, demonstrieren Sie den Einstellring, entfernen die Verstopfung und montieren den Wolf wieder.

Der Motor erhitzt sich so stark, dass man die Hand nicht mehr drauflegen kann:

Es ist normal, dass sich ein Elektromotor während des Betriebs erhitzt. Die Typ Industriemotor kann äußere Temperaturen von bis zu 70°C erreichen, ohne dass dies zu Betriebsproblemen führt. Fassen Sie den Motor während des Betriebs nicht an.

Das Fleisch kommt nicht aus dem Wolf, es tritt langsam aus oder läuft zurück zur Zuführöffnung:

Kontrollieren Sie, dass das Messer korrekt geschliffen ist und dass der geschliffene Teil zur Platte zeigt.

Kontrollieren Sie, dass die verwendete Platte korrekt ist. Eine Platte mit zu kleinen Löchern kann den Mahlprozess verlangsamen.

Kontrollieren Sie, dass Sie das Fleisch korrekt vorbereitet haben. Streifen oder zu große Stücke werden zwischen der Spirale und dem Körper geknetet, bevor sie geschnitten werden. Das Produkt am Ausgang wird ein breiiges Aussehen haben.

Kontrollieren Sie, dass keine Nerven oder Sehnen um das Messer gewickelt sind und den korrekten Austritt des Fleisches verhindern. Falls erforderlich, demonstrieren Sie den Einstellring, entfernen die Verstopfung und montieren den Wolf wieder.

Kontrollieren Sie, dass die Nylonbuchse oder das Kugellager korrekt montiert sind (wo vorhanden). Fehlt die Buchse/das Lager, kann der Einstellring das System nicht zusammenziehen und das verbleibende Spiel zwischen Spirale, Platte und Messer verhindert das Mahlen des Fleisches.

Es tritt schwarze Flüssigkeit aus dem mittleren Loch der Platte aus:

Wenn sich Nerven oder Sehnen um das Messer wickeln oder das Fleisch (vor allem, wenn es sehr fett ist) zu lange im Wolf bleibt, kann eine schwarze Flüssigkeit aus dem mittleren Loch der Platte austreten, wo der Bolzen der Spirale aus der Platte

herausragt. Dies bedeutet, dass der Einstellring und die Spirale demontiert und eine sorgfältige Reinigung des Wolfes durchgeführt werden muss. Die dunkle Flüssigkeit ist flüssiges Fett, welches durch zu langen Kontakt mit der Platte und dem Bolzen dunkel geworden ist. Um das Problem zu beheben, reicht eine Reinigung aus. Dann kann der normale Betrieb wieder aufgenommen werden, ohne dass der Körper mit Fleisch gefüllt wird. Es handelt sich auf keinen Fall um Motoröl.

Der Motor blockiert:

Jeder Motor, auch ein leistungsstarker, kann blockieren, wenn zu viel Fleisch oder Schwarte eingefüllt wird oder wenn die Nerven oder Sehnen sich um die Spirale wickeln und verhindern, dass das Fleisch normal austritt. Kontrollieren Sie, dass die verwendete Platte korrekt ist und reinigen Sie das System, bevor Sie wieder mit der Arbeit beginnen.

Mit welcher Frequenz muss das Öl im Getriebe gewechselt/aufgefüllt werden:

Es ist nicht erforderlich, Öl im Getriebe nachzufüllen. Die verwendete Ölart ist langlebig und für zufälligen Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum, um eventuell nach 3 oder 4 Jahren einen Ölwechsel durchzuführen. Ein Hinzufügen von Öl kann für die Dichtigkeit der Dichtungen und den Motor selber schädlich sein.

Der Motor ist sehr laut

Das Gehäuse des Getriebemotors ist aus Aluminium, die Getriebe selber (außer der Motor mit einer Leistung von 400 W) sind aus Metall und der Sockel aus gekantetem Stahl. Deshalb ist es normal, dass der Motor während des Betriebs laut ist. Die Lärmentwicklung kann reduziert und der Resonanzeffekt des Sockels vermieden werden, indem der Motor auf einer stabilen und massiven Ebene abgestellt wird, die mit einer Auflage aus Gummi bedeckt ist. Kontrollieren Sie auch, dass die Gummifüße des Sockels an ihrem Platz sind und sich in gutem Zustand befinden.

REIBE

Körper und Griff aus Aluminium, Rolle aus abgedichtetem Stahl und Sammelfach aus lebensmittelechtem Kunststoff. Die optionale Reibe wird in die Getriebemotoreinheit über einen axialen Multiplikator mit Nylongetriebe, der in der Verpackung enthalten ist, eingehängt.

GEBRAUCH DER REIBE

Vor der Verwendung muss die Rolle demontiert und alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, müssen gewaschen und sorgfältig abgetrocknet werden.

Ist die Arbeit beendet, werden die Schrauben (11) abgeschraubt und die Nylonabdeckung (10) entfernt, um die Zahnrolle (9) zu entnehmen, an der der Bolzen (4) und das kleine Getriebe(3) befestigt sind. Alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln gekommen sind, sorgfältig waschen und reinigen.

KNETMASCHINE

Die Halterung der KNETMASCHINE ist aus Druckguss mit Aluminiumlegierung, das konische Getriebeelement aus Stahl. Die Welle der KNETMASCHINE besteht aus einem Mikroguss aus Edelstahl AISI 316. Der Behälter der KNETMASCHINE und die Abdeckung bestehen aus hochresistentem Kunststoff, der für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist und für eine leichte Reinigung (in der Spülmaschine waschbar) demontiert werden kann. Sicherheitsschalter zum Verhindern, dass die Welle der KNETMASCHINE bei offener Abdeckung funktioniert.

Für alle Teigarten geeignet: Nudeln, Brot, Pizza, Kuchen.

GEBRAUCH DER RÜHRMASCHINE

Die Maschine wird vollständig montiert und betriebsbereit geliefert. Das konische Element der KNETMASCHINE ist mit Long Life-Spezialfett geschmiert, deshalb verbraucht es nicht und wird niemals ausgetauscht oder aufgefüllt.

Der Schlüssel für das optionale Zubehör (13) wird verwendet, wenn man anstatt der KNETMASCHINE eines der anderen, optionalen Zubehörteile, die am Getriebemotor angebracht werden, verwenden möchte, um den Motor selber zu starten.

Drehen Sie die Abdeckung (7) entgegen dem Uhrzeigersinn und entnehmen Sie ihn. Füllen Sie den Behälter (8) gemäß der Dosierung und den im Abschnitt Dosierung und Teigarten empfohlenen Modalitäten. Geben Sie zuerst das Mehl und dann die Flüssigkeiten ein.

Positionieren Sie die Abdeckung (7) auf den dafür vorgesehenen Verbindungen (die Abdeckung hat nur eine mögliche Positionierung für das korrekte Einhängen und muss gedreht werden, bis die richtige Verbindung erreicht wurde) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Ende, um ein Starten der Maschine zu ermöglichen. Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Startschalter des Motors drücken (Position -I-).

Während des Betriebs kann Flüssigkeit oder Mehl über die dafür vorgesehenen Schlitzze in der Abdeckung (7) nachgefüllt werden, ohne dass hierfür die Maschine angehalten werden muss.

Nach ca. 2,5/3 Minuten müssen Sie kontrollieren, ob der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Dann schalten Sie die Maschine aus, drehen die Abdeckung (7) entgegen dem Uhrzeigersinn und entnehmen den Teig. Wurde die empfohlene Dosierung eingehalten, muss der Teig sich leicht vom Rührarm (9) lösen und der Behälter (8) muss sauber und ohne Mehreste sein. Der so erhaltene Teig

kann manuell für die Zubereitung von Brot oder anderen Ofenprodukten und Kuchen verwendet werden oder kann zerstückelt und für die Nudelpresse der KNETMASCHINE verwendet werden.

Ist die Arbeit beendet, drehen Sie den Rührarm (9) entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen ihn vom Behälter (8) ab. Drehen Sie den Behälter (8) entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn aus der Halterung (10) zu nehmen. Waschen und trocknen Sie alle Komponenten, die mit dem Teig in Kontakt gekommen sind, sorgfältig. Wir empfehlen, die Abdeckung (7) nicht bis zum Anschlag zu drehen, wenn Sie die Maschine wieder zusammensetzen, um ein Beschädigen des Sicherheitsschalters (23) zu vermeiden.

DOSIERUNG UND TEIGARTEN

Der für Nudelteig für Spaghetti, Maccheroni und andere Nudelarten geeignete Teig besteht aus:

- 1.000 g Mehl Typ 0 oder 00
 - 430 g Flüssigkeit bestehend aus Wasser und/oder Ei in einer variablen Mischung, je nach Geschmack und lokaler Tradition (Teig mit nur Eiern macht die Mischung sehr kompakt und eignet sich gut für die Verarbeitung mit der Reber-Pressen).
- Teig für Brot oder Pizza besteht aus:
- 1.000 g Mehl Typ 0 oder 00
 - 580 g Flüssigkeit bestehend aus Wasser und/oder Milch und/oder Öl und Hefe in einer variablen Mischung, je nach Geschmack und lokaler Tradition.
- Teig für Mürbeteig und/oder Kekse besteht aus:
- 500 g Mehl Typ 00
 - 250 g Butter bei Zimmertemperatur
 - 250 g Zucker
 - 1 ganzes Ei und 2 Eigelb

HINWEISE

Die Flüssigkeitsmenge und das Gewicht des Teiges können je nach Restfeuchtigkeitsgrad des Mehls und der Art des verwendeten Mehls variieren. Vollkornmehl und/oder andere Getreidesorten haben eine andere Kohäsionskapazität als raffiniertes Mehl, deshalb wird der Teig mit diesen Mehlartern klumpiger und weniger kompakt als ein Teig mit raffiniertem Mehl. Deshalb sollte das Gesamtgewicht des Teigs reduziert werden, um das Gerät nicht zu beschädigen. Überschüssige Flüssigkeitsmengen führen zu einem Kleben des Teigs am Rührarm (9) und dem Behälter (8). Geben Sie durch die dafür vorgesehenen Schlitze in der Abdeckung (7) Mehl hinzu, so wird der Teig verbessert. Allerdings lösen sich die Teigreste am Rührarm nicht von alleine und müssen manuell am Ende der Arbeit während der Reinigung des Geräts entfernt werden.

Zu wenig Flüssigkeit im Teig führt zu einer mangelnden Kohäsion des für den Teig verwendeten Mehls. Geben Sie Flüssigkeit durch die dafür vorgesehenen Schlitze in der Abdeckung (7) hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Flüssigkeit

wird nach und nach hinzugefügt, um zu viel Flüssigkeit zu vermeiden. Kontrollieren Sie das Gesamtvolumen des Teigs gut, um den Behälter (8) nicht oberhalb des Volumens von 1,6 Litern zu betüllen. Eine zu große Beladung könnte das Gerät beschädigen. Demontieren und reinigen Sie die Abdeckung (7), den Behälter (8) und den Rührarm (9) am Ende gut, um zu vermeiden, dass ein unbeabsichtigtes Austreten des Teigs das Gerät beschädigt. Die Abdeckung (7) und der Behälter (8) bestehen aus lebensmittele geeignetem Kunststoff und können in der Spülmaschine gewaschen werden, wenn berücksichtigt wird, dass zu aggressive Reinigungsmittel und zu hohe Temperaturen das Aussehen des Produktes verschlechtern können. Die technischen Eigenschaften bleiben bestehen. Der Rührarm (9) besteht aus einem Stahlguss AISI 316 und kann in der Spülmaschine gewaschen werden, wenn berücksichtigt wird, dass zu aggressive Reinigungsmittel und zu hohe Temperaturen das Aussehen des Produktes verschlechtern können. Die technischen Eigenschaften bleiben bestehen.

NUDELPRESSE

Körper aus lebensmittele geeignetem Aluminium, Spirale und Ziehseisen aus hoch resistentem und lebensmittele geeignetem Azetalharz.

Mitgeliefert werden 10 Stück Ziehseisen für Spaghetti, Bucatini, Tagliatelle, Maccheroni, Pappardelle, Pasta alla Chitarra und Passatelli.

GEBRAUCH DER NUDELPRESSE

TEIG

Der für die korrekte Verwendung der Nudelpresse geeignete Teig besteht aus 1 kg Weizenmehl und 0,43 kg Ei und Wasser nach Belieben gemischt.

Ist der Teig zubereitet, empfehlen wir, diesen für 30-60 Minuten bei Zimmertemperatur in Plastikfolie gewickelt ruhen zu lassen, um ein Austrocknen zu verhindern.

ZIEHEN

Bereiten Sie den Teig so vor, dass dieser aus nussgroßen Klumpen besteht.

Stellen Sie sicher, dass der Einstellring (11) festgestellt und das Ziehseisen (9) korrekt montiert ist. Geben Sie die Teigklumpen in den oberen Teil des Pressenkörpers, dann starten Sie den Motor. Die Nudeln kommen aus dem Ziehseisen. Schneiden Sie die Nudeln mit einem Messer in der gewünschten Länge ab. Speisen Sie die Presse mit weiteren Teigklumpen.

Schalten Sie den Motor aus, wenn das Ziehen beendet ist.

Hausgemachte Nudeln können entweder sofort verzehrt werden oder für eine spätere Verwendung eingefroren werden. Das Einfrieren vermeidet eventuelles Brechen der Nudeln (vor allem bei großen Formaten) durch ein nicht korrektes Austrocknen bei Zimmertemperatur.

AUSTAUSCH DES ZIEHEISENS

Schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schrauben Sie den Einstellring (11) ab, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Ziehen Sie das Zieheisen (9) ab und setzen Sie das Neue ein.

Blockieren Sie die Maschine, indem Sie den Einstellring (11) im Uhrzeigersinn drehen.

Das alte Zieheisen sollte gereinigt und eventuelle Teigreste aus den Löchern entfernt werden.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER PRESSE

Am Ende eines jeden Ziehvorgangs muss die Presse auseinandergebaut und alle Teile sorgfältig gereinigt werden.

Schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Schrauben Sie die beiden Befestigungsmuttern, die die Presse an der Getriebeabdeckung (6) blockieren, ab und nehmen Sie sie aus ihrer Position.

Schrauben Sie den Einstellring (11) ab, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

Nehmen Sie das Zieheisen (9) und die Spirale (8) ab, indem Sie sie aus dem oberen Teil des Körpers (7) herausnehmen. Waschen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

MONTAGE DER PRESSE

Schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Stecken Sie die Spirale (8) in den Pressenkörper (7). Achten Sie darauf, dass der quadratische Teil aus dem vorderen Loch des Körpers herausragt.

Stecken Sie das Getriebe (12) in den quadratischen Teil der Spirale (8) (nur bei Modell Nr. 5).

Stecken Sie das Zieheisen (9) so ein, dass der breitere Sockel in die Körperöffnung (7) eintritt. Schrauben Sie den Einstellring (11) an der Körperöffnung (7) fest, indem Sie in im Uhrzeigersinn bis zur Arretierung drehen.

Die Presse am Getriebemotor einhaken, so dass der quadratische Teil der Spirale in die quadratische Aussparung des Getriebemotor einpasst, und die Befestigungsmuttern festziehen.

HINWEISE

Das Gerät kann kontinuierlich 1,5 kg Frischteig ziehen. Der Teig darf vor dem Ziehen nicht in den Kühlschrank.

Am Ende eines Ziehzyklus (1,5 kg) muss das Gerät ruhen, um Schäden an der

Spirale und den Getrieben zu vermeiden.

Alle Montagen, Demontagen, Austauschoperationen der Ziehseisen, die Reinigung, werden bei ausgeschaltetem Motor und gezogenem Netzstecker durchgeführt.

Der Teig darf nicht mit den Händen in die Presse gedrückt werden.

Nach jeder Verwendung muss jedes Teil der Presse sorgfältig gewaschen und getrocknet werden.

Die Ziehseisen reinigen Sie am Besten, indem Sie sie nach der Verwendung in einem Behälter mit lauwarmem Wasser waschen.

Wir empfehlen, die Ziehseisen vor der Verwendung in heißem Wasser zu erwärmen (kalte Ziehseisen führen zu einer unregelmäßigen Nudelform).

Die aus der Presse austretenden Nudeln können eine mehr oder weniger dunkle Farbe annehmen, abhängig von Austrittsdruck. Ist der Druck geringer, ist die Farbe heller (zum Beispiel, wenn die Eingabe des Teigs in den Körper zu langsam ist gegenüber der Menge an Nudeln, die das Gerät produziert). Dies beeinträchtigt nicht die Qualität und die Eigenschaften der Nudeln.

Falls das Gerät während des Betriebs blockiert, schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie sofort den Netzstecker. Demontieren Sie das Zubehör und reinigen Sie es, um Verstopfungen, die zur Blockierung TECHNISCHE DATEN

ART. 9600 N - V 230/50 Hz; 9650 N - V 240/50 Hz; 9651 N - V 115/60 Hz

Elektrischer Induktionsmotor 400W für Dauerbetrieb. Lüfterrad, Haube Lüfterabdeckung und Schalter-Kondensatorgehäuse bestehen aus Kunststoff Axialzahnradgetriebe aus Nylon 6.6 lebenslang geschmiert, geeignet für zufälligen Kontakt mit Lebensmitteln.

