

Reber

ART. 10906 N -

TRITACARNE N. 5 EL. — MADE IN ITALY



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



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

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.

AVVERTENZE

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 e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori 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 80 dBA.

I minori non devono poter giocare con l'apparecchio

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

-Non utilizzare all'esterno

-Non immergere il motore elettrico in acqua o altri liquidi in fase di pulizia

-Non usare prolunghe al cavo di alimentazione

-Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione

-Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi

-Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro

- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati.

- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

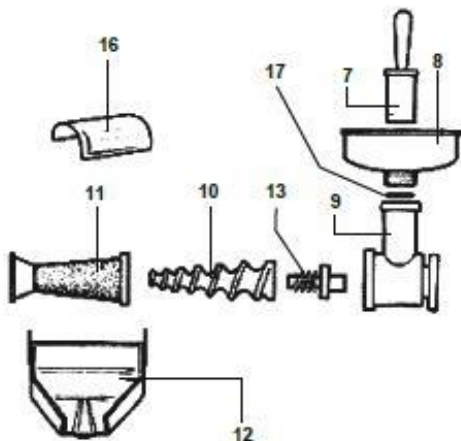
Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non autorizzati preventivamente. Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico.

DATI TECNICI

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

ACCESSORIO SPREMIPOMODORO

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



Legenda:

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

2

USO DELLO SPREMIPOMODORO

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

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

Questo apparecchio può passare pomodori sia cotti che crudi.

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

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

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

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

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

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

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

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

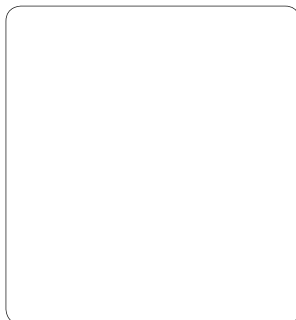
Avvitare l'imbuto (8) al collo filettato del corpo e agganciare lo sgocciolatoio (12) al cono filtro e al corpo mediante gli appositi fermagli. La macchina è così pronta per l'uso; è assolutamente da evitare il funzionamento a secco (senza pomodoro). Al termine del lavoro svitare l'imbuto (8), sganciare lo sgocciolatoio (12), ruotare in senso orario il cono filtro (11) per rimuovere l'elica (10) e il perno di traino con molla. Rimuovere il corpo (9) dal coperchio del riduttore (6), quindi lavare, asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento.



Conforme Reg. EC n. 1935/2004 + UE

10:2011

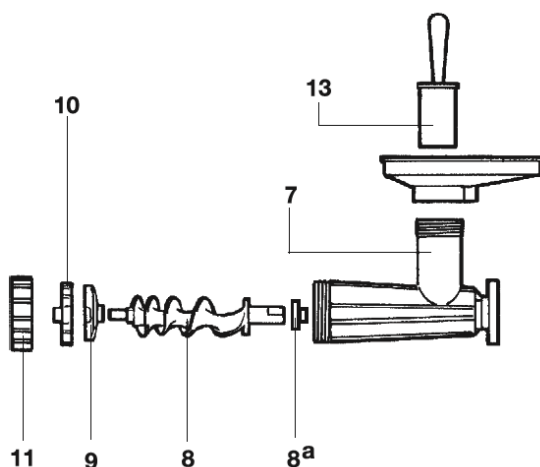
ACCESSORI DISPONIBILI



TRITACARNE



GRATTUGIA



ACCESSORIO TRITACARNE ART. 8820 N

Legenda tritacarne

7-Corpo in ghisa 8-Elica 8°-Boccola 9-Piastra

10-Coltello 11-Ghiera 13- Pestello e Piatto

ACCESSORIO TRITACARNE

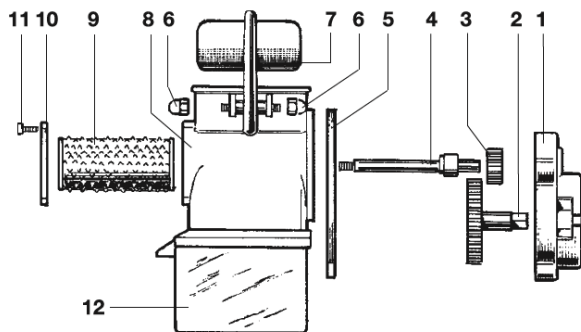
Corpo, Elica e ghiera sono costruiti in ghisa stagnata, piastra e coltello autoaffilante in acciaio temperato ; pestello in mopen e piatto acciaio inox o mopen , a richiesta corona per insaccare ed imbuto insaccatori in mopen.

Sono disponibili su richiesta piastre con fori di diverse dimensioni secondo le necessità.

USO DEL TRITACARNE

Prima di mettere in funzione il tritacarne lavare con acqua bollente ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con la carne. Al primo utilizzo, per eliminare tutti gli eventuali residui di lavorazione, si consiglia di far funzionare il tritacarne con carne di scarto per 5 minuti. Avvitare la ghiera senza forzare ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento. Al termine del lavoro per smontare il tritacarne ruotare la ghiera (11) in senso antiorario, estrarre il coltello (10), la piastra (9) e l'elica (8), rimuovere il corpo in ghisa (7) dal coperchio del riduttore (6); lavare, asciugare accuratamente ed eventualmente ungere con olio alimentare, tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne

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



ACCESSORIO GRATTUGIA ART. 8810 N

Legenda grattugia

- 1- Coperchio moltiplicatore
- 2- Ingranaggio grande
- 3- Ingranaggio piccolo moltiplicatore
- 4- Perno grattugia

5- Flangia moltiplicatore 6- Dado cieco grattugia
7- Maniglia grattugia 8- Corpo grattugia 9- Rullo dentato
10- Coperchi nylon 11- Vite coperchio nylon
12- Cassetto raccoglitore

ACCESSORIO GRATTUGIA

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

USO DELLA GRATTUGIA

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

Al termine del lavoro svitare le viti (11) e rimuovere il coperchio in nylon (10) per estrarre il rullo dentato (9) al quale sono fissati il perno (4) e l'ingranaggio piccolo (3); lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento.

CONDIZIONI DI ASSISTENZA E GARANZIA

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

GARANZIA PRODOTTI

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

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



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



42045 LUZZARA - RE - ITALY - Via Valbrina, 11 - Tel. +39 0522 976153 - Fax.

+39 522 976 096

info@rebersrl.it - www.rebersrl.it