

Reber

Notice d'utilisation et Entretien

MOTEUR 600 W

ART.: 9602 N : 9657 N : 9656 N : 9000 N : 9100 N
9101 N : 9500 N : 9500 NC : 9551 NC : 9551 N
9550 NC : 9550 N : 9010 N : 9662 N : 9060 N
9667 N : 9043N : 9200 N : 9220 N : 9221 N : 8700 N
8810 N : 8811 N : 8400 N : 8900 N : 8300 N



D.180902





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

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil

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

Toute opération de montage, démontage, nettoyage et le changement de grille, est à effectuer avec moteur éteint et débranché.

L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques, collée sur le socle noir de l'appareil.

En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni.

Lors du changement de l'accessoire, veuillez suivre attentivement les instructions d'installation fournies avec celui-ci.

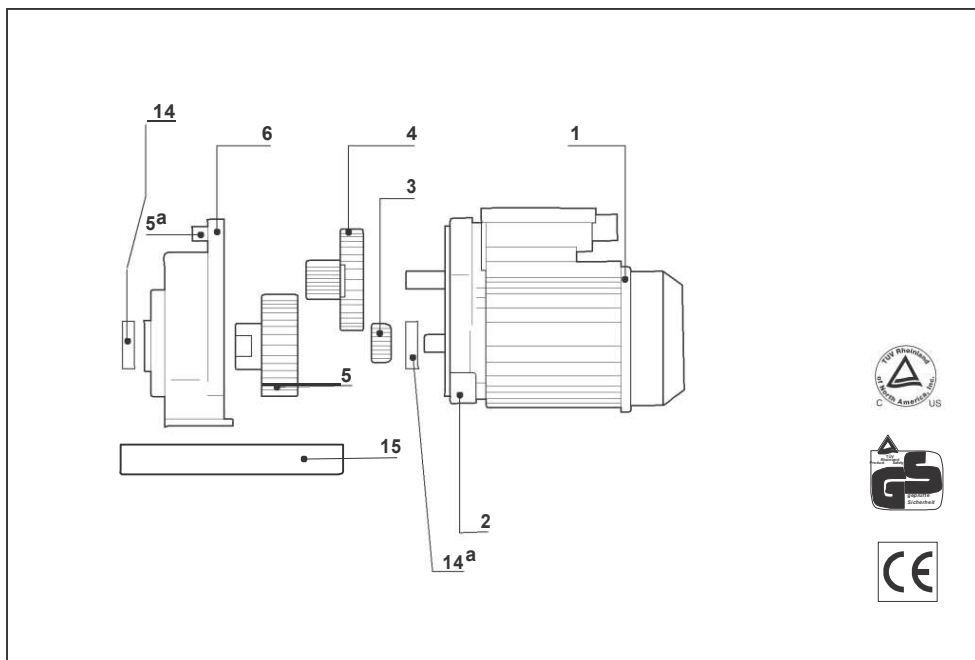
Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.



MOTEUR



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

LÉGENDE MOTEUR

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



Données techniques

Moteur électrique asynchrone monophasé 500 W à service continu. Le cache ventilateur, le boîtier de l'interrupteur/condensateur et le ventilateur de refroidissement sont construits en matière plastique. Motorisation IP X5. Réducteur axial à bain d'huile avec engrenage en métal à bain d'huile du type long-life conforme pour le contact accidentel avec les aliments.

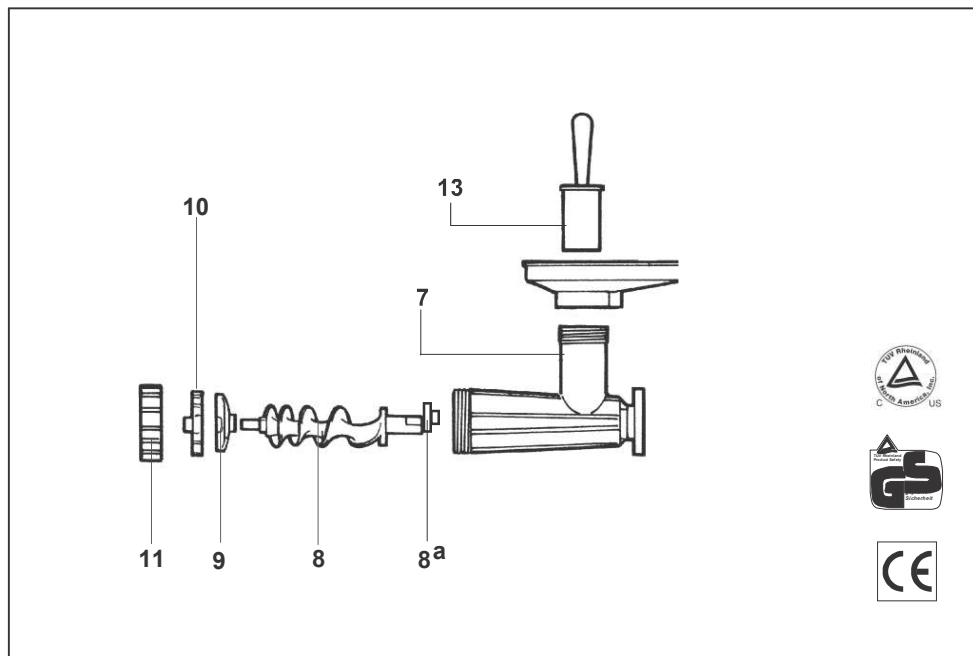
UTILISATION DE LA MACHINE

Avant de démarrer l'appareil, l'utilisateur devra ôter le bouchon rouge (5A) du réducteur et le remplacer par le bouchon noir à évent, qui se trouve dans une pochette accrochée au câble électrique en s'assurant que le trou soit placé en dessous. La machine est livrée prête à l'utilisation avec la bonne quantité d'huile dans le réducteur. L'huile utilisée par Reber est de type Long Life, conforme au contact accidentel avec les aliments. Elle ne s'évapore pas dans le cadre d'une utilisation normale. Il ne faut donc jamais la changer ni même en ajouter. Dans le cas de pertes accidentelles d'une quantité importante d'huile, contacter le SAV le plus proche pour acheter le type d'huile préconisé. Ne jamais démarrer l'appareil avant d'avoir effectué le remplacement du bouchon rouge par celui à évent.

Le motoréducteur contient 80 gr d'huile et toute quantité excédentaire sera écoulee par l'orifice à évent en cours de marche.



HACHOIR A VIANDE



ART. 8800 N : 8800 NC : 9500 N V 230/50 Hz : 9500 NC V 230/50 Hz : 9550 N – V 240/50 Hz : 9550 NC – V 240/50 Hz : 9551 N – V 115/60 Hz : 9551 NC – V 115/60 Hz

LÉGENDE DU HACHOIR À VIANDE

- 7) Corps
- 8) Vis sans fin
- 8a) Bague interne corps
- 9) Couteau
- 10) Grille
- 11) Bague de serrage
- 12) Plateau
- 13) Pilon



ACCESSOIRE HACHOIR A VIANDE

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

MODE D'EMPLOI DU HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE

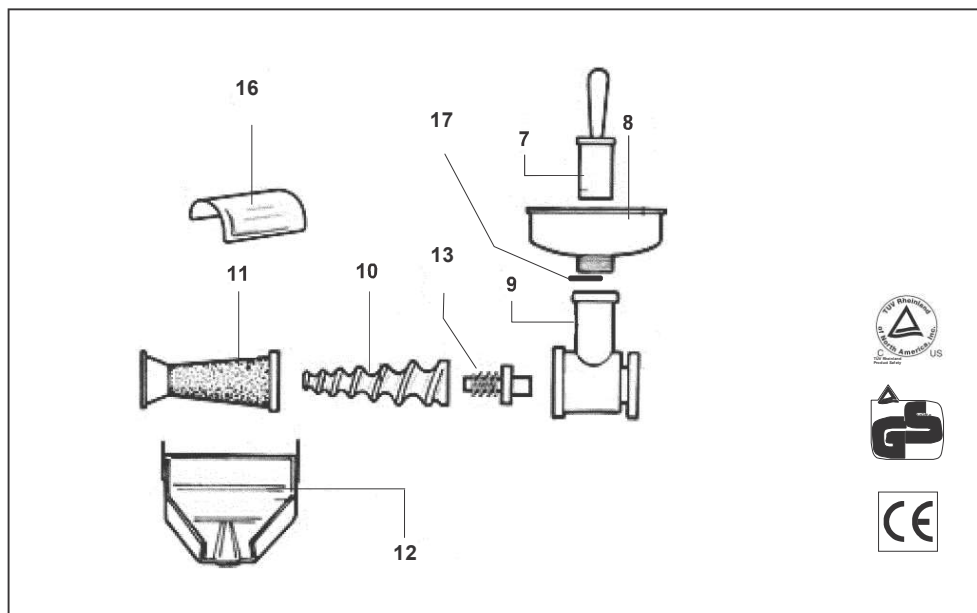
L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible pendant l'emploi. Avant d'effectuer n'importe quelle intervention sur la machine, positionner

l'interrupteur sur "Arrêt" (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant. Avant d'utiliser la machine, démonter le hachoir à viande. Tourner la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ôter le couteau (10), la grille (9) et la vis sans fin (8), déposer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6), laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec la viande. Avant toute mise en route, s'assurer que la bague de serrage soit vissée de manière à bien maintenir la grille mais sans forcer.

Ne jamais dévisser la bague de serrage pendant le fonctionnement. A la fin du travail, pour démonter le hachoir à viande, tourner la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ôter le couteau (10), la grille (9) et la vis sans fin (8), déposer le corps en fonte (7) du couvercle du réducteur (6), laver, sécher soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties en contact avec la viande. Le bouchon rouge devra être remplacé par le bouchon noir à évent avant de ranger l'appareil. Les hachoirs à viande électriques "REBER" sont prévus pour être utilisés avec des grilles dotées de trous de diamètres compris entre 3 et 12 mm. La maison REBER Snc décline toute responsabilité pour les dégâts ou accidents qui pourraient se produire à cause de l'emploi de grilles avec des trous de diamètres supérieurs à 12 mm. Toute intervention non spécifiée doit être effectuée par un technicien compétent.



PRESSE-TOMATE



ART. 8700 N : 9000 N V230/50 Hz : 9100 N – V 240/50 Hz : 9101 N – V 115/60 Hz

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) Pivote de transmission avec ressort
- 16) Pare-éclaboussures



ACCESSOIRE PRESSE-TOMATE

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

MODE D'EMPLOI DU PRESSE-TOMATE ELECTRIQUE

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

L'appareil est prêt à l'emploi. Il ne faut jamais le faire fonctionner à vide. En cas de blocage de la vis sans fin (10), avant d'effectuer n'importe quelle intervention sur la machine, positionner l'interrupteur sur "Arrêt" (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant.

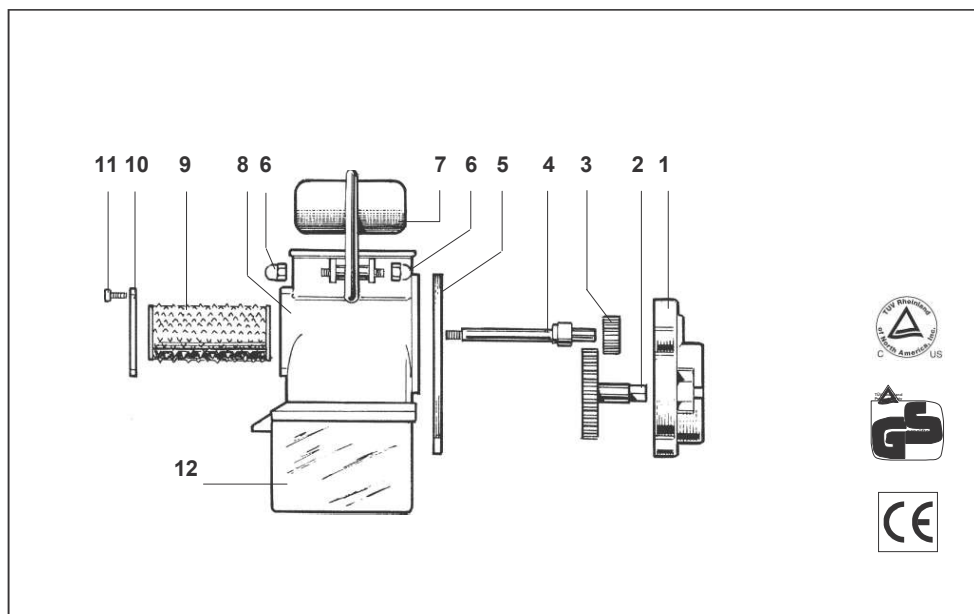
A la fin du travail desserrer l'entonnoir (8), ôter le collecteur (12), tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le filtre conique (11) pour ôter la vis sans fin (10) et le pivot de transmission avec ressort. Oter le corps en fonte (9) du couvercle du réducteur (6) puis laver, essuyer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

Le bouchon rouge devrait être remis à sa place, au lieu de celui à évent, avant de ranger l'appareil.

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



ACCESSOIRE RÂPE



ART. 8900 N : 9010 N - V 230/50 Hz : 9662N V 115/60 Hz

LÉGENDE DE LA RÂPE

- 1) Couvreclie
- 2) Engrenage graphité
- 3) Petit engrenage multiplicateur
- 4) Pivoi de la râpe
- 5) Bride multiplicateur
- 6) Ecroi aveugle de la râpe
- 7) Poignée de la râpe
- 8) Corps de la râpe
- 9) Rouleau denté
- 10) Couvreclie en nylon
- 11) Ecrois du couvreclie en nylon
- 12) Tiroir de récolte



ACCESSOIRE RAPE

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

MODE D'EMPLOI DE LA RAPE

L'appareil doit être branché à une prise de courant qui soit toujours aisément accessible pendant l'emploi. Avant d'effectuer n'importe quelle intervention sur la machine, positionner

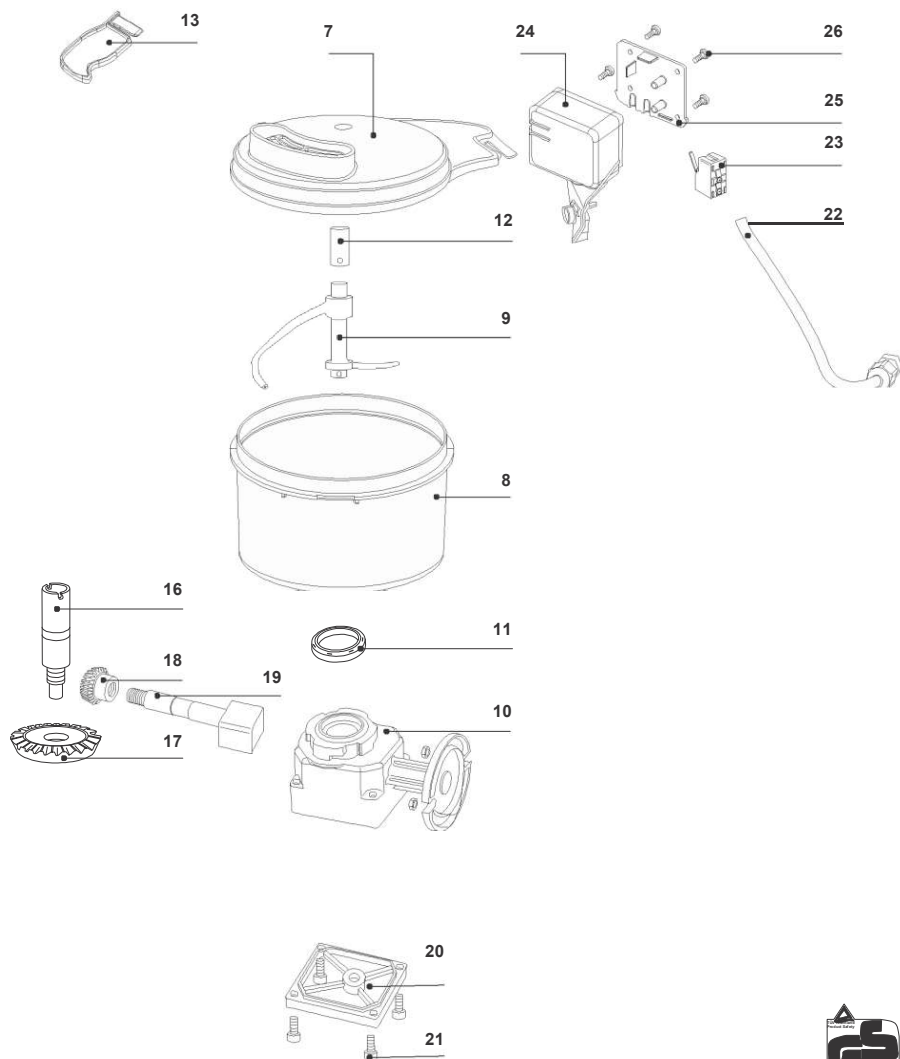
l'interrupteur sur "Arrêt" (-0-) et débrancher la fiche de la prise de courant. Avant utilisation, desserrer les écrous (11) et ôter le couvercle en nylon (10) pour retirer le rouleau denté (9) portant le pivot (4) et le petit engrenage (3). Laver et essuyer soigneusement toutes les parties en contact avec le produit.

A la fin du travail, desserrer les écrous (11) et ôter le couvercle en nylon (10) pour retirer le rouleau denté (9) portant le pivot (4) et le petit engrenage (3). Laver, essuyer soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties en contact avec le produit. Le bouchon rouge devra être remis à sa place au lieu de celui à évent avant de ranger l'appareil.

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



ACCESSOIRE PETRIN



ART. 8300 N : 9200N – V 230/50 Hz : 9220 N – V 115/60 Hz : 9221 N – V 240/50 Hz

Ducatillon
www.ducatillon.com

LÉGENDE DU PÉTRIN

- 7) Couvercle du pétrin
- 8) Cuve
- 9) Mélangeur
- 10) Support de transmission
- 11) Bague à huile du support de transmission
- 12) Bague d'usure en plastique du mélangeur
- 13) Clé de démarrage pour les options et les accessoires
- 16) Pivot d'entraînement
- 17) Engrenage conique de réduction
- 18) Engrenage conique de marche
- 19) Pivot de transmission
- 20) Couvercle du support
- 21) Vis de fixation du couvercle du support
- 22) Câble de l'interrupteur de sécurité
- 23) Interrupteur de sécurité
- 24) Boîtier de l'interrupteur de sécurité
- 25) Couvercle du boîtier de l'interrupteur de sécurité
- 26) Vis de fixation du couvercle du boîtier de l'interrupteur de sécurité

ACCESSOIRE DU PETRIN ELECTRIQUE

Support du pétrin en alliage d'aluminium. Transmission conique en acier. Mélangeur en acier inox AISI 316. Cuve et couvercle en plastique de haute résistance conforme au contact avec les aliments, et aisément démontable pour faciliter le nettoyage (lave-vaisselle). Interrupteur de sécurité pour empêcher le fonctionnement du mélangeur si le couvercle est ouvert. La transmission conique du pétrin est lubrifiée avec de la graisse spécifique de type Long Life qui ne doit jamais être changée ni même ajoutée. Pour tous types de mélanges, pâte, pain, pizza, gâteaux.

UTILISATION DU PETRIN

La clé de démarrage pour les options (13) est à utiliser pour permettre le démarrage de l'appareil dans le cas où on veut l'utiliser à la place du pétrin, l'un des autres accessoires que le motoréducteur peut accepter.

L'appareil est prêt pour le démarrage:

- Relier la fiche électrique à une prise de courant de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques, collée sur le socle noir de l'appareil.
- 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 ingrédients conseillés dans le paragraphe Recettes et Conseils d'Utilisation.
- Placer le couvercle (7) sur la cuve (8) (tourner le couvercle de façon à trouver l'emplacement de la fixation), tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et le bloquer jusqu'au bout pour permettre le démarrage de l'appareil
- 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 un travail d'environ 2,5/3 min., si la pâte est bien mélangée (sinon il est possible de continuer le travail) éteindre le pétrin, tourner le couvercle (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le démonter et enlever la pâte. Si vous avez suivi les dosages conseillés par le paragraphe Recettes et Conseils d'Utilisation, la pâte doit être compacte et doit s'extraire facilement de la cuve (8). La pâte peut être maintenant manipulée pour lui donner une forme spécifique ou bien être coupée pour l'utiliser dans la filière à pâtes Reber que l'on peut monter sur le même moteur, à la place du pétrin, pour faire des spaghetti ou un des 10 autres types de pâtes.

-Une fois le travail terminé, tourner le mélangeur environ 5 mm (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le tirer vers le haut pour pouvoir l'enlever de son socle, tourner la cuve (8) dans le même sens et la démonter du support (10), laver et sécher parfaitement tous les accessoires.

-Le couvercle (7) et la cuve (8) sont construits en matière plastique conforme au contact avec les aliments et peuvent être lavés dans le lave-vaisselle, en tenant compte que des détergents agressifs ou des températures de nettoyage trop élevées peuvent endommager les caractéristiques esthétiques du produit mais pas leurs caractéristiques techniques.

-Le mélangeur (9) est en acier inox AISI 316 et peut être lavé dans le lave-vaisselle en tenant compte que des détergents agressifs ou des températures de nettoyage trop élevées peuvent endommager les caractéristiques esthétiques du produit, mais pas leurs caractéristiques techniques.

-Une fois les composants nettoyés, encasturer la cuve (8) sur le support (10) (tourner le couvercle (7) de façon à trouver l'emplacement de la fixation), tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et la bloquer jusqu'au bout (les premières fois il faudra faire basculer la cuve (8) pour l'encasturer parfaitement), placer dans le fond le mélangeur (9) et le bloquer sur les fentes du pivot d'entraînement (16) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, encasturer le couvercle (7) sur la cuve (8) (tourner le couvercle de façon à trouver l'emplacement de la fixation), en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Il est conseillé de ne pas le bloquer jusqu'au bout pour le rangement afin d'éviter d'endommager l'interrupteur de sécurité (23).

Recettes et Conseils d'Utilisation

- Le mélange type qui convient le mieux à l'utilisation de la filière à pâtes Reber pour préparer les spaghetti, maccheroni ou autres types de pâtes est composé de : 1.000 gr. de farine type 0 ou 00 et 430 gr. de liquide (eau et/ou œufs 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 préparation du pain ou des pizzas est composé de: 1.000 gr. de farine type 0 ou 00 et par 580 gr. de liquide (eau et/ou lait et/ou huile 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, 1 œuf entier et 2 jaunes d'œufs.



Avertissements :

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

2 -Les farines de blé complètes et/ou de différentes céréales ont une capacité d'adhérence différente par rapport à la farine de blé raffinée. 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.

3 -Trop de liquide provoque l'adhérence du mélange au 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 mélangeur ou à la cuve peuvent rester attachés et il faudra les enlever à la main lors du nettoyage des accessoires.

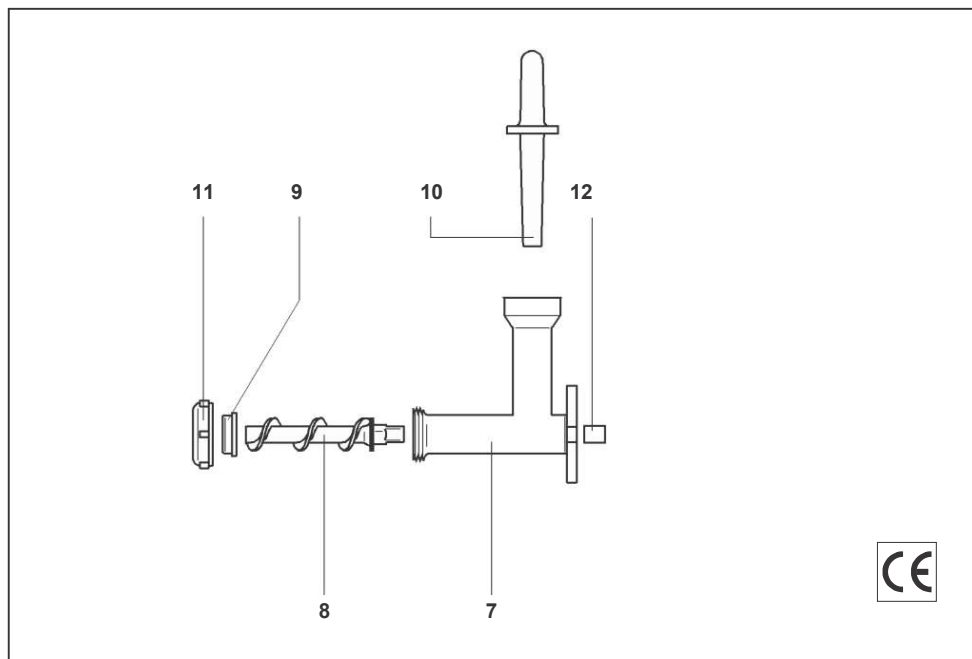
4 -Trop peu de liquide peut empêcher la cohésion de la pâte. – Rajouter du liquide par les fentes du couvercle (7) jusqu'à l'obtention d'un mélange satisfaisant. Il est conseillé de rajouter le liquide petit à petit pour éviter les problèmes du point 3.

5 -Contrôler le volume total du mélange et éviter de remplir la cuve (8) à plus de 1,6 lt. de farine et liquide. Un chargement excessif peut endommager la cuve (8) et le couvercle (7).

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



ACCESSOIRE TREFILE PATE



ART. 8400 N : 9060 N – V 230/50 Hz : 9043 N – V 240/50 Hz : 9667 N – V 115/60 Hz

LEGENDE DE LA MACHINE A PATE

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



ACCESSOIRE TREFILE PATE

Corps en aluminium alimentaire, 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 DE LA MACHINE À PATE

PREPARATION DE LA PATE

Pour un meilleur usage de la machine à tréfiler la pâte, il est conseillé de préparer un mélange de 2,0 kg de farine de blé et de 0,750 kg de matière liquide en œufs et eau dosés à volonté.

TREFILAGE

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; si les noix de pâte sont de dimensions correctes, la vis sans fin sera à même de les recevoir sans qu'il ne soit nécessaire d'utiliser le pilon et la pâte sortira de la filière d'une manière plus régulière.

Couper la pâte tréfilée avec un couteau de la longueur souhaitée et la poser bien étalée pour éviter qu'elle ne se colle sur un plan de travail pour la faire sécher en cas de consommation immédiate ou dans le congélateur pour la conservation. Eteindre le moteur une fois le travail terminé.



CHANGEMENT DE LA FILIERE

Eteindre 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.

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

A la fin de chaque opération de tréfilage, il est conseillé de démonter et de bien nettoyer la machine à tréfiler la pâte.

Eteindre le moteur et le débrancher.

Dévisser les écrous de blocage qui fixent la machine à tréfiler au couvercle du moto réducteur (6).

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

Enlever la filière (9) et la vis sans fin (8) puis laver et sécher soigneusement toutes les parties de la machine qui sont en contact avec la pâte, en particulier dans la filière à laquelle il faut enlever tous les résidus de pâte avant qu'elle ne sèche. Il est conseillé de la laisser dans l'eau chaude pour faciliter cette opération.

REMONTAGE

Eteindre le moteur et le débrancher. Introduire la vis sans fin (8) dans le corps (7) de la machine, partie carrée orientée vers l'arrière.

Modèle 5 : Couvrir le carré de la vis sans fin (8) avec le réducteur (12) Introduire la partie la plus large de la filière (9) dans l'ouverture du corps (7), de cette manière, la partie la plus petite de la filière sortira par la bague de serrage (11). Visser la bague de serrage (11) sur la partie filetée du corps (7) dans le sens des aiguilles d'une montre et la bloquer.

Fixer à nouveau la machine à tréfiler sur le moto réducteur de manière à ce que le carré de la vis sans fin (8) rentre dans le carré correspondant du réducteur.

AVERTISSEMENTS

- Toute opération de montage, démontage, nettoyage et changement de filière, est à effectuer avec le moteur éteint et débranché.

- N'utiliser que le pilon fourni pour presser la pâte dans le corps de la machine à tréfiler et jamais les doigts.

- Après l'utilisation, enlever la filière (9) et la vis sans fin (8) puis laver et sécher soigneusement toutes les parties de la machine qui sont en contact avec la pâte, en particulier pour la filière, dans laquelle il faut enlever tous les résidus de pâte avant qu'elle ne sèche. Il est conseillé de la laisser dans l'eau chaude pour faciliter cette opération.

- 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 avec laquelle elle sort, plus claire, si la pression est faible (alimentation trop faible pour la quantité de pâte en sortie) ou moins claire avec la bonne pression de travail de la machine, la couleur ne modifie pas la qualité et les caractéristiques de la pâte.

- En cas de blocage de la machine, éteindre et débrancher immédiatement le moteur.

