

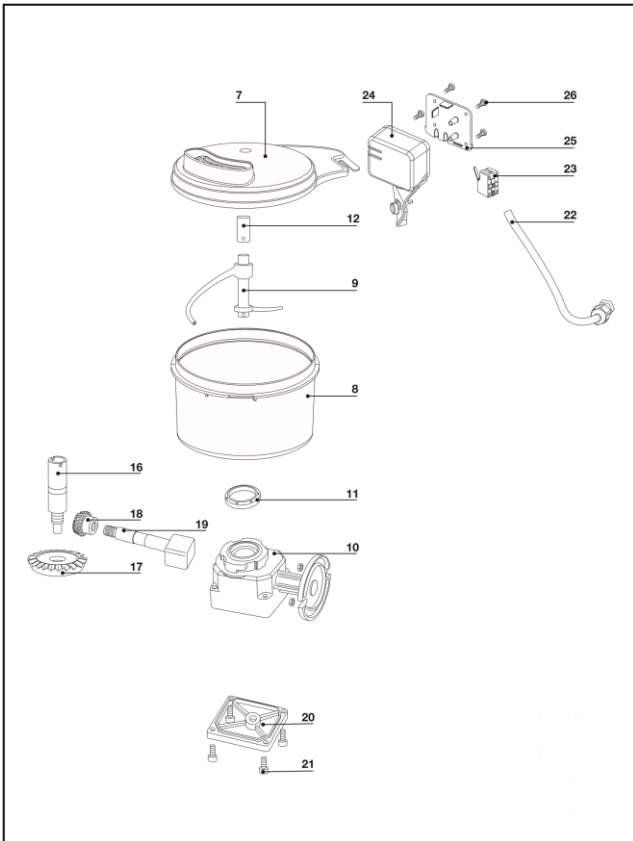
# Reber

Professionisti in cucina

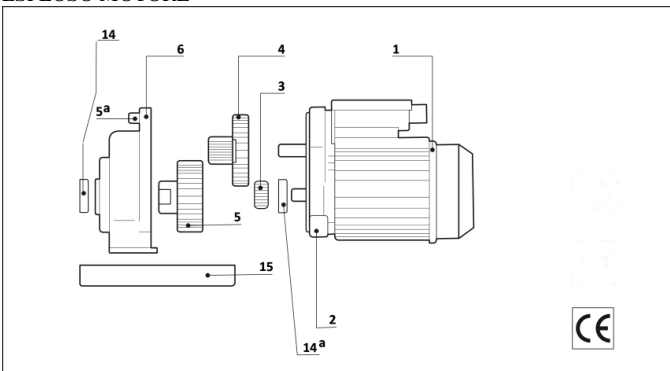
ART.:10208 N - 10208 NBT



## ESPLOSO IMPASTATRICE



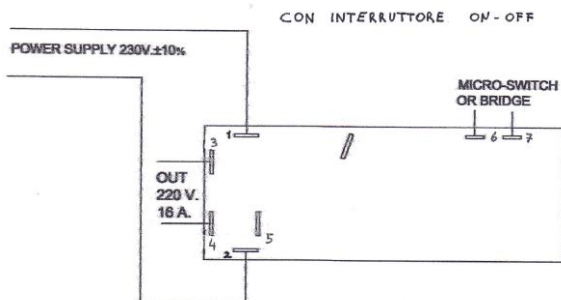
## ESPLOSO MOTORE



n.	Description	code	
		10208 N	10208 NBT
1	MOTORE ELETTRICO ELECTRIC MOTOR – MOTEUR ELECTRIQUE	1008 A	
2	FLANGIA RIDUTTORE INT. REDUCER – FLANGE MOTEUR	1016 L	
	GUARNIZIONE RIDUTTORE GASKET – JOINT REDUCTEUR	1041 A	
3	INGRANAGGIO PICCOLO LITTLE GEAR – ENGRENAGE PETIT	1025 A	
4	INGRANAGGIO DOPPIO DOUBLE GEAR – ENGRENAGE DOUBLE	1024 A	
5	INGRANAGGIO CON MOZZO BIG GEAR – ENGRENAGE GRAND		
6	COPERCHIO RIDUTTORE REDUCER COVER – COUVERCLE REDUCTEUR	1017 L	
5a	TAPPO RIDUTTORE – REDUCER CAP – BOUCHON	1035 A	
7	COPERCHIO – COUVERCLE - COVER	3937 IM	
8	VASCA – TANK - CUVE	3936 IM	
9	BRACCIO IMPASTATORE – MIXER - MELANGEUR	3930 IM	
10	SUPPORTO – CONICAL TRANSMISSION TANK – SUPPORT DE TRASMISSION	3900 IM	
11	GUARNIZIONE – GASKET-JOINT SPY	1032 O	
12	BOCCOLA BRACCIO IMPASTATORE – MIXER BUSH – BAGUE MELANGEUR	1043 A	
16	PERNO DI TRASMISSIONE – TRANSMISSION PIN – PIVOT DE TRASMISSION	3902 IM	
17-18	COPPIA CONICA – GEARS- ENGRENAGES	3903 IM + 3904 IM	
19	PERNO CON QUADRO – SQUARED PIN – PIVOT CARRE'	3901 IM	
20	COPERCHIO SUPPORTO – CONICAL TRANSMISSION TANK COVER – COUVERCLE SUPPORT DE TRANSMISSION	3920 IM	
21	VITI COPERCHIO – COVER SCREWS – VIS COUVERCLE	1013 D 6X20	
22	CABLAGGIO – EL. CONNEXIONS - CABLAGE	3951 IM	
23	MICROSWITCH - MICROINTERRUPTEUR	3960 IM	
24	SCATOLA MICROSWITCH – MICROSWITCH TANK – BOITE MICRO INTERRUPTEUR	3939 IM	
25	CHIUSURA MICROSWITCH – COVER MICROSWITCH – COUVERTURE MICRO INTERRUPTEUR	3940 IM	
26	VITI MICROSWITCH – MICROSWITCH SCREWS – VIS MICRO INTERRUPTEUR	1013 O 3,9X18	
	BASAMENTO – BASE	1051 EIM	
	CARENATURA INOX COVER – CARENAGE	1053 EIM + 1054 EIM + 1055EIM + 1056 EIM	
	SCHEDA BT – EL. CARD LOW TENSION – CARTE BAISSSE TENSION	/	6857 DIP
	PIEDINI PER BASAMENTO X4 RUBBER BASE FOOT – PIEDS BASE	1050 A	

Modello : 10208 NBT

### SCHEMA ELETTRICO comandi 24V



- I** Manuale d'uso e manutenzione - Istruzioni di origine  
**Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio**
- F** Notice d'utilisation et Entretien - Instructions d'origine  
**Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice**
- GB** User's Reference: Use and Maintenance - Original instructions  
**Read all instructions and save for future reference**



## PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale e' quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonchè le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- 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 non e' costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.

V. 07.2017

Reber srl-Via Valbrina 11- 42045 Luzzara (RE) Italia-[www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)-E.mail: info@rebersrl.it

Assistenza / Parti di ricambio: [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)

Le caratteristiche - Foto - Disegni - sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso

## RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

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

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

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

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

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



## TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto ( targhetta dati tecnici).  
 Vedere le note allacciamento elettrico



## AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME

- Per evitare ogni rischio di choc 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.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo uguale a quello fornito in dotazione.
- Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Livello acustico inferiore a 80 dBA.
- In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
- Non utilizzare all'esterno**
- Non immergere il motore elettrico in acqua o altri liquidi in fase di pulizia**
- Non usare prolunghes 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**

## IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale è parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:



Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

## NORME DI RIFERIMENTO

Questo prodotto è stato concepito per soddisfare gli standards e le direttive in vigore nella comunità Europea in relazione alla marcatura CE dei prodotti ed in particolare a: EU Directives 2014/35/EU (Low Voltage), 2014/30/EU (EMC) and 2011/65/EU (ROHS)



### GARANZIA

#### Uso Domestico:

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia Europea per i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale. 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 copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.

#### Uso Professionale

Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione**. Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo quali ad esempio Piastra e coltello. Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o DDT) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.



### AVVERTENZE E NORME

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo

Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di ogni qualsivoglia operazione di manutenzione e/o di pulizia



### AVVERTENZE ALL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente

- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello fornito.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio che non è soggetto ad usura o consumo per il funzionamento della macchina, e NON va sostituito.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio lavare con acqua bollente ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico
- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente.
-

## TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO

La macchina e' imballata in scatola di cartone, il prodotto e' protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto. Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.



L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere  
Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

## DISIMBALLO

Aprire il cartone, disimballare il prodotto almeno in due persone e posizionarlo su una superficie piana.



## DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: Puo' essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.



## INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e un'altezza da terra di circa 80 cm. e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

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

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +10° - Temperatura massima + 38°

Umidita' minima 30% - Umidita' massima 80%



## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalita' di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- E' responsabilita' dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tecnico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, l'interruttore di rete mette in tensione la macchina che inizia il suo lavoro.

## 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 e' lubrificata con grasso speciale di tipo Long Life, non e' percio' soggetto ad usura e non va mai cambiato ne' 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 modalita' 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, e' 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 cosi' ottenuto puo' essere rimodellato manualmente per la preparazione di pane o altri prodotti da forno dolci o salati, oppure puo' 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 trafilatatura 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 Tuorli

### **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.

### **FINE LAVORO**

Terminato l'uso della macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.



#### **MANUTENZIONE E PULIZIA :**

Prima di effettuare qualsivoglia intervento sulla macchina, e' necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

In ottemperanza alle normative di igiene, tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono totalmente e facilmente smontabili con la chiave in dotazione, per poter essere facilmente pulite.

In ottemperanza alle normative di sicurezza, le parti smontabili che entrano in contatto con gli alimenti sono isolate dall'apparato elettrico

Dopo ogni utilizzo lavare con acqua calda e detersivi non aggressivi, asciugare accuratamente.

Non utilizzare getti d'acqua sul motore elettrico

Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della copertura della macchina

Pulire la copertura del motore con un panno umidificato con detersivi non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non lavare il motore elettrico od immergerlo in soluzioni liquide.

Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

GB User's Reference: Use and Maintenance – Original instructions  
Read all instructions and save for future reference



#### PRESENTATION

- The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently and to preserve performances.
- This handbook should be given to people in charge for the use and periodical maintenance of the item
- The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference.
- Reber is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.

V. 07.2017

Reber srl–Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia–[www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)–E.mail: info@rebersrl.it

Service / Spare Parts: [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)

The characteristics – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice

#### RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER

The supplier will be not responsible for any damage to people or material other than the described machines.

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

It is at purchasers charge to put machines in conformity to the above mentioned rules, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.

#### MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical data sticker of the machine. Pls. check the notes and instructions concerning electrical connection.



#### WARNINGS: CAUTIONS TO BE TAKEN AND SAFETY RULES

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

- **Read all instructions.**
- **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.**
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by an after service agent or a similarly qualified person by a supply cord of the similar type, in order to avoid a hazard.**
- **The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric choc or injury.**
- **Do not use outdoors.**
- **Do not use in wet places or wet support**
- **Do not submerge the electric motor in water or other liquid when cleaning**
- **Do not use extension cords**
- **Do not unplug by pulling the cord**
- **Do not use the machine with wet hands or bare feet**
- **Do not let cord hang over edge of table or counter.**
- **Acoustic level less than 80 dBA.**
- **Save these Instructions**
- **Do not plunge the unit into water and do not use it if the plug or plug cord are wet to avoid risks of fire or electric shock.**
- **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before any assembling, disassembling or cleaning.**
- **Where supply disconnection is required do it always in such a way that an operator located near the machine can check that the plug remains removed.**
- **Do not change the plug in any way.**
- **Close supervision is required when this product is used near children.**
- **This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children**



- **Children shall not play with the appliance**
- **Appliances may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if it is ensured they fully understand the hazards involved.**

#### DESIGN RULES

This product has been designed to satisfy the standards and Directives required in EU in relation with CE Marking, complying in particular with the requirements of EU Directives 2014/35/EU (Low Voltage), 2014/30/EU (EMC) and 2011/65/EU (ROHS)

#### IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important information regarding safety and warnings pointed with those symbols



The included information will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve performances



#### WARRANTY

##### Domesti use:

All Reber products are covered against manufacturing defects by a 24 month guarantee. The warranty runs from the date of purchase. The purchasing date shall be that indicated on the receipt issued when the dealer delivers the machine. The manufacturer undertakes to repair free of charges those parts showing manufacturing defects within the warranty period, or to replace these free of charge. Defects not clearly attributable to materials or manufacture shall be examined by our technical assistance center or in our plant and shall be charges according to the outcome of the examination. The guarantee shall not cover: accidental damage, caused by transport, neglect or inadequate treatment, incorrect or improper use and installation failing to comply with the indications in the instruction manual or in any case resulting from causes that do not depend on normal operation use of the machine. The warranty becomes void when the machine has been repaired or rishandled by unauthorized third parties. The warranty shall not cover replacement of the machine or extension of the guarantee resulting from a breakdown. The machine shall reach us ( or our authorized assistance center ) carriage free, i.e. with transport expenses at user's charge. The warranty shall not cover any cleaning operations to which the operative components may be subjected.

##### Professional Use:

The supplier restricts himself to repair or replace all components should have constructions faults in the first 12 months from the date of installation and however not later than 18 months from the shipment date. Components subjected to normal wearing are excluded from warranty. The costumer must indicate to the supplier, in order du benefit from the warranty, the faults pointing out, the serial number of the machine, the purchase date (from invoice), and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for reparation or replacement. The supplier fulfils completely his warranty obligations by the reparation or replacement of the faulty pièce. If reparation is requested on the machine installation location, all charges regarding labor, trip and hotel fees of the technicians will be entirely at the purchaser charges. The damages due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.



#### WARNING AND RULES

Read carefully all instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols.  
Remove the plug before all maintenance and cleaning operations



#### WARNING FOR USE

The manufacturer declines all responsibility in case of improper use of the machine

- Check the power cord periodically, if damaged replace it with a power cord same as the one provided; replacement must be done by qualified technician.
- The geared motor is supplied as standard with the right amount of oil necessary for its proper operation. It is a long-life oil suitable for occasional food contact, it is not subject to deterioration or consumption due to machine operation, and must NOT be replaced
- Do not immerse the electric motor in water or other liquids for cleaning
- Do not remove the plug from the socket gripping the power cord
- Do not use extension cords
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Disconnect the plug from the socket before cleaning or maintenance

#### TRANSPORT – HANDLING – STORAGE

The machine is pace in a cardboard box with protection plugs.

The package is proper to travel by all means of transport.

It can be put a carton on another carton for a maximum of 5 cartons



The package must be stored in a dry and no dust place.  
When on pallets, handle by transpallet or electric lifter.



## UNPACKING

Open the cardboard box, take off the machine in two persons and place on a plane support.



### DIRECTIVE 2002/96/CEE

At the end of his working life the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection center or to a dealer providing this service.



## INSTALLATION

The surface where the machine has to be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with an height from the ground of about 80 cm. and with around the necessary space for use and maintenance.

The machine must be located on a plain surface and positions which can produce the falling of the machine must be avoided.

Environmental conditions :

Minimum temperature +10° - Max. temperature + 38°

Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%



## ELECTRICAL CONNECTION

Preliminary controls

Before connecting the machine to power supply, take care of the following:

- Make sure the socket is provided with a suitable ground protection
- Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the data plate of the machine
- To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use
- Make sure that the way how the power cord is placed will avoid the possibility of sliding and tripping
- It is user's responsibility to ensure that the connection of the machine to the electric system is in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and to ensure that a correct installation is made by a qualified technician.
- Once all preliminary controls done correctly, use the main power switch to start using your machine

## DOUGH MIXER UNIT

Dough mixer base in die-cast aluminum alloy; steel bevel reduction gear; mixing shaft in precision-cast stainless steel AISI 316; mixer container and cover in highly resistant semitransparent polycarbonate, detachable for easy cleaning (even in dishwasher). Safety switch preventing the mixer shaft from operating when the cover is open. Suitable for any kind of dough: pasta, bread, pizza, cakes.

## USING THE DOUGH MIXER

The unit is delivered ready for use, before operate, wash and carefully dry all the parts that have been exposed to the food

The conical transmission of the dough mixer is lubricated with specific grease of Long Life type, which does not have to be changed or added.

The Accessories start key (13) must be used to let the motor start using the accessories of the motor other than the dough mixer.

Make sure that the switch is in the position OFF before changing the accessories and before introducing the blocking of the safety switch.

When changing the accessories, please follow carefully the installation instructions supplied with the machine.

The machine is prepared for putting into practice:

-Remove the cap (7) rotating it counterclockwise.

-Fill in the tank (8) according to the quantities and ingredients mentioned in the paragraph called Recipes and Advice for Usage.

-Place the cap (7) on the tank (8) (rotate the cap in such a way in order to fasten it, and rotate clockwise and block it at the end in order to allow the putting into practice of the machine.

-During the functioning, if necessary, add liquid or flour through the slots of the cap (7) without turning off the machine.

-After a period of functioning of approximately 2,5/3 min., if the dough is well mixed (if it is not, you may continue with the functioning) turn off the dough machine, rotate the cap (7) counterclockwise in order to dismantle it and remove the dough. If you have observed the dosages mentioned in the Recipes and Advice for Usage paragraph, the dough must be compact and can be easily removed from the tank (8). The dough may be at this point manipulated in

order to give it a specific form or it may be cut in order to be used for Reber pasta press, which you can assemble on the same engine by replacing the dough machine in order to make spaghetti or one of the 11 types of pasta.

-Once you have finished the job, rotate the mixer (9) counterclockwise in order to remove it from the base, rotate the tank in the same direction (8) and dismantle it from the base, wash and perfectly dry all the accessories.

-The cap (7) and the tank (8) are made of food grade plastic material and they can be washed in the dish-washer taking into account the fact that very aggressive detergents or very high cleaning temperatures may damage the esthetic features of the product, but not their technical features.

-The mixer (9) is made of corrosion proof steel AISI 316 and may be washed in the dish-washer taking into account the fact that very aggressive detergents or very high cleaning temperatures may damage the esthetic features of the product, but not their technical features.

-Once you have cleaned the components, fit on the tank (8) on the base (rotate the cap in order to fit it on), rotating clockwise and block it until the end (the first times the tank shall be swung over in order to fix it properly), place the mixer at the end (9) and block it on the drive pin slots rotating it clockwise, secure the cap on the tank (rotate the cap in order to secure it), rotate clockwise. We advise you not to block it until the end of the fitting in order to avoid damaging the safety switch.

### Recipes and Advices for Usage

- The type of mixture that best fits for the usage of the Reber pasta cutter in order to prepare spaghetti, macaroni or other types of pasta consists of 1.000 gr. of flour type 0 or 00 and of 430 gr. of liquid (water and/or eggs according to the local tastes and traditions). If you use only eggs the dough will become very compact, which is a good thing when using the Reber pasta cutter.

- The type of mixture for the preparation of bread or pizza consists of 1.000 gr. of flour type 0 or 00 and of 580 gr. of liquid (water, oil and/or eggs and baking powder according to the local tastes and traditions).

- The type of mixture for preparing the tender dough for cakes or biscuits consists of 500 gr. of flour type 00, 250 gr. of butter at room temperature, 250 gr. of sugar, 1 full egg and 2 yolks of egg.

### Advertisements:

1 -The liquid quantity and the weight of the mixture can be changed according to the degree of humidity and type of flour that is being used.

2 -The full corn flours and/or of other cereals have a different kind of adhesion capacity versus the refined corn flour. The result can be a less flexible and less compact mixture; therefore, we advise you to reduce the total quantity of dough in order to avoid damaging the dough-machine.

3 -Too much liquid can produce the sticking of the mixture on the mixer (9) and on the tank (8) – If you add flour through the slots of the cap, (7) an improvement of the mixture will be obtained, but the remains that stuck to the mixer or to the tank may remain attached and you will have to remove them by hand when doing the cleaning of the accessories.

4 -Less liquid can restrain the adhesion of the dough. – Add liquid through the slots of the cap (7) until obtaining a satisfying mixture. We advise you to add liquid little by little in order to avoid the problems mentioned at point 3.

5 -Check the total volume of the mixture and avoid filling in the tank (8) with more than 1,6 l of flour and liquid. Overcharging can damage the tank (8) and the cap (7).

6 -Dismantle and clean the cap (7), the mixer (9) and the tank (8) at the end of each dough kneading in order to avoid any accidental outflow of liquid, which can damage the machine.



### MAINTENANCE AND CLEANING :

Disconnect the plug from the socket before cleaning or maintenance

Do not use jets of water for cleaning

The parts in contact with food are totally and easily dismantled by the key provided to be cleaned and washed properly, we suggest to do at each use. Once washed carefully dry and grease all the parts in contact with food.

All the parts in contact with food, which are suitable to be dismantled, are insulated from the electric parts

Blades are sharp. Handle them carefully in cleaning, protect properly hands and fingers.

Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine

Use a soft cloth moistened with normal neutral detergent to avoid deteriorate the surface of the cover of the motor

Do not wash the electric motor and do not put in water or liquids to clean

Contact immediately the supplier in case of mal functioning or damaged parts

**F Notice d'utilisation et Entretien - Instructions d'origine**  
**Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice**



**PRESENTATION**

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les informations possibles, instructions d'utilisation et d'entretien qui permettent de garder le produit performant et efficient dans le temps.
- Ce manuel doit être donné à celui qui utilise et entretient le produit
- Le manuel doit être gardé en bon état et mis dans un endroit aisément accessible pour une consultation rapide.
- Le constructeur 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.

V. 07.2017

Reber srl-Via Valbrina 11- 42045 Luzzara (RE) Italia-[www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)-E.mail: info@rebersrl.it

S.A.V.: [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)

Caractéristiques, photos et dessins indicatifs, ils peuvent être changés par le constructeur sans préavis

**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 instructions de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les éventuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prévus par le constructeur.

Le constructeur ne garantit pas la conformité des machines aux normes pour une éventuelle installation hors Union Européenne, en particulier celles faisant référence à la prévention des accidents du travail

La mise en œuvre des machines conformément aux normes de prévention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui dégage le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.



**TENSION DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE**

Avant de brancher l'appareil, contrôler que la tension du réseau corresponde bien au voltage indiqué sur l'étiquette technique de l'appareil. Voir aussi connexion au réseau électrique.



**AVERTISSEMENTS PRECAUTIONS ET NORMES**

- **Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés.**
- **Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention ou si l'appareil est laissé sans surveillance.**
- **Lorsqu'un débranchement de l'appareil est requis, toujours le faire de manière à ce qu'un opérateur situé à proximité de la machine puisse le vérifier.**
- **Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.**
- **L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette technique 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 pour éviter tout danger.**
- **Niveau de pression acoustique inférieur à 80 dBA.**
- **L'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non vendues par le constructeur peut provoquer le risque d'incendie, de choc électrique ou d'autres dommages.**
- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur**
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage**
- **Ne jamais utiliser des rallonges du câble d'alimentation**
- **Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus**
- **Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides ou si le support est humide**
- **Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé ni manipulé ni nettoyé par des enfants. Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.**

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites ou sans expérience et sans connaissance que si elles sont supervisées ou si des instructions leurs ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'il est assuré qu'elles comprennent pleinement les dangers impliqués.

#### NORMES DE CONSTRUCTION

Ce produit a été conçu suivant les normes et Directives requises dans l'UE dans le cadre de l'application du marquage CE, en particulier conformément aux exigences des Directives 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (CEM) et 2011/65/UE (ROHS)

#### IMPORTANTANCE DU MANUEL

Le Manuel est partie intégrante de la machine, il contient les informations de base pour la sécurité et les précautions à prendre indiqués par les symboles:



Les informations du Manuel vous permettront d'utiliser la machine en toute sécurité et avec une satisfaction maximale.



#### GARANTIE

##### Usage Domestique :

Les produits Reber sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat. La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celui-ci, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de données techniques placée par Reber sur la base du motoréducteur. Le fabricant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dus au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

##### Usage Professionnel :

Le fournisseur limite la garantie à la réparation ou le changement de tous les composants pour les défauts apparus sur les 12 premiers mois de la date de mise en service de l'appareil (et n'excédant pas plus de 18 mois après date d'expédition). Sont considérés hors garantie les composants susceptibles d'usure en usage normal de la machine (Grille, Couteau, Bagues d'usure, joint spi...). Pour bénéficier de la garantie, le client doit indiquer le défaut trouvé, le nr. de série de la machine, sa date d'achat ( facture d'achat) et doit retourner à ses frais la pièce défectueuse pour réparation ou échange. Avec cette réparation ou échange le fournisseur accomplit son obligation de prise en garantie. Si la réparation est demandée sur le lieu d'installation de la machine, les frais de déplacement, séjour et main d'œuvre seront à la charge du demandeur. Les dommages provenant d'un usage non approprié, d'un entretien incorrect ou non effectué, ou d'interventions non autorisées sur la machine font perdre le bénéfice de toute prise en garantie ultérieure.



#### AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lire attentivement tout le Manuel avant utilisation, avec une attention particulière aux paragraphes comportant les symboles de sécurité et danger. Toujours débrancher la machine avant toute intervention.



#### AVERTISSEMENTS RELATIFS A L'USAGE

Le constructeur est dégagé de toute responsabilité en cas d'usage non conforme à la notice.

- contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type de celui fourni avec la machine
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur
- 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 l'appareil.
- La machine est livrée prête à l'utilisation avec la bonne quantité d'huile dans le réducteur. L'huile utilisée 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 n'est donc ni nécessaire de la changer ni d'en rajouter. 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.
- Avant d'utiliser la machine, démonter la machine. Laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallonges électriques
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides ou si le support est humide

- Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant par le câble
- Débrancher la machine avant toute intervention

#### **TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE**

L'appareil est emballé dans une boîte en carton et il est protégé par des tampons.

On peut superposer jusqu'à 5 boîtes.

L'emballage doit être stocké dans des locaux propres, secs et sans poussière.

Si les emballages se trouvent sur une palette, il faut les déplacer que à l'aide d'un transpalette ou d'un élévateur électrique

#### **DEBALLAGE**

Ouvrir la boîte, déballer le produit, le placer sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.



#### **DIRECTIVE 2002/96/CEE**

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



#### **INSTALLATION**

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sèche, robuste, à une hauteur de 80 cm. Et permettre suffisamment d'espace autour pour un usage correct et pour la maintenance requise.

Conditions d'usage:

Température minimale +10° - Température maximale + 38°

Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%



#### **CONNEXION ÉLECTRIQUE**

Avant de brancher l'appareil veuillez contrôler que :

- La prise soit équipée d'un circuit de protection de terre adapté
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes que celles indiquées sur l'étiquette de données techniques sur l'appareil
- Faire attention au passage du câble pour éviter le risque de faire glisser ou trébucher
- C'est à l'utilisateur que revient la responsabilité d'assurer que la mise en œuvre de l'appareil soit conforme à la réglementation du pays où l'appareil est installé et qu'une installation correcte soit effectuée par un technicien qualifié.

#### **ACCESSOIRE PÉTRIN 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.
- Avant la farine et après le liquide.
- 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, encastrer 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'encastrer 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, encastrer 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 le 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).

7 - Démontez et nettoyez 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.

#### FIN DU TRAVAIL

Une fois le travail terminé et la machine nettoyée, débrancher l'appareil..



#### ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

Débrancher la machine avant toute intervention

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil

Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutres pour éviter d'endommager la surface de l'appareil

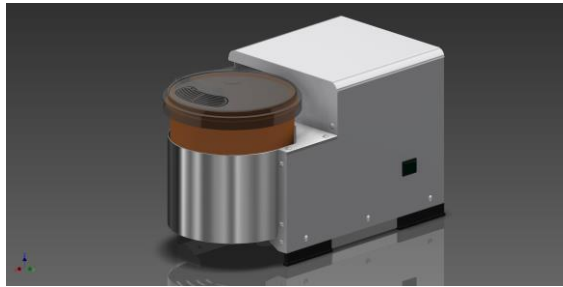
Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type que celui fourni avec la machine

Contactez le fabricant en cas de dommages constatés sur le produit.



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE  
EU DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARATION DE CONFORMITÉ UE**

Marchio prodotti – Product Marking – Marquage Produit :



Nome del fabbricante REBER SRL  
Name of the manufacturer  
Nom du fabricant

Indirizzo del Fabbricante VIA VALBRINA 11  
Address of the manufacturer 42045 LUZZARA (RE) ITALIA  
Adresse du fabricant

IMPASTATRICE – DOUGH MIXER - PETRIN

Modello - Model – Modèle: **10208 N – 10208 NBT**

I Il sottoscritto dichiara in conformità alla normativa di armonizzazione dell'Unione Europea che il material di cui sopra e' conforme alle seguenti direttive:  
GB The undersigned declares in conformity with the European Union harmonisation legislation that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:  
F Nous soussignons déclarer conformément à la législation d'harmonisation de l'Union Européenne que les produits ci-dessus décrits sont conformes aux directives suivantes:

**2014/30/EU (ex 2004/108 EC) – 2014/35/EU (ex 2006/95 EC) – 2011/65/EU (ex 2002/95/EC)**

I ed alle seguenti norme:  
GB and to the following standards:  
F et aux normes suivantes :

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 in conjunction with  
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014, including Annex ZE  
EN 62233:2008

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

I Costruito in ITALIA  
GB Made in ITALY  
F Fabriqué en Italie

Luzzara, 10/01/2017

Re Giorgio