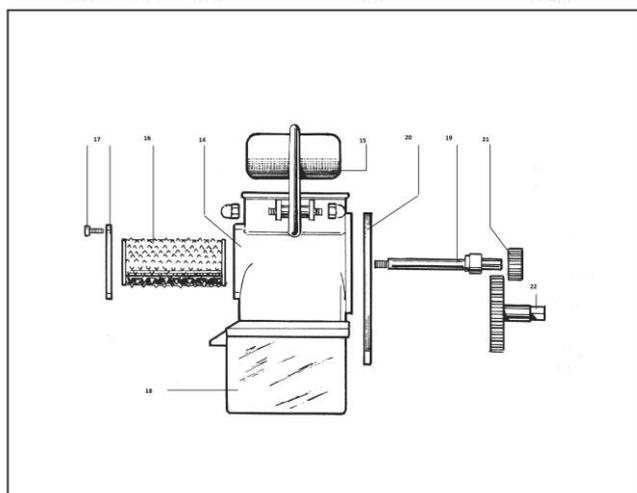
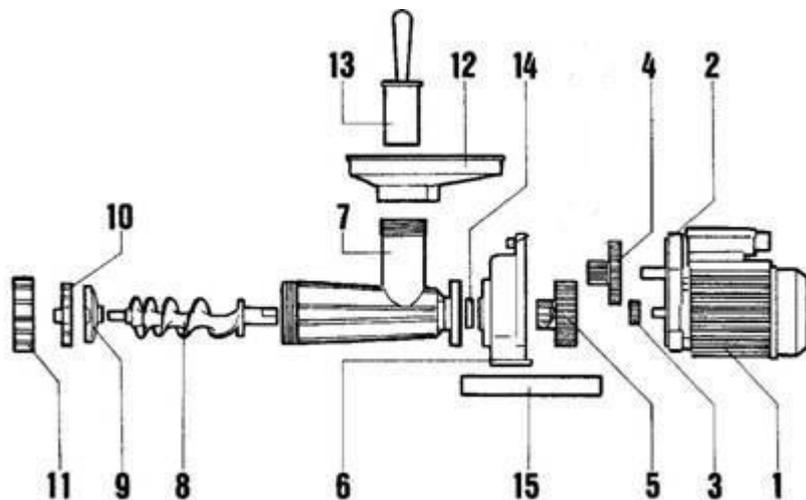


**Reber**  
Professionisti in cucina

- 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

**10280 PRO – 10254 N – 10256 N**

- I Esploso
- F Eclate
- GB Exploded view



**CARATTERISTICHE TECNICHE  
TECHNICAL CHARACTERISTICS  
CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

<b>Tipo</b>	<b>10254 N – Grattugia e Tritacarne n. 12</b>	<b>10256 N - Grattugia e Tritacarne n. 8</b>	<b>10280 PRO – Grattugia</b>
<b>Motore – Moteur - Motor</b>	<b>1000AETG 230V, 50Hz - 600W 3 ~ 50Hz – 600W 1+2+3+4+5+6</b>	<b>1008 AET 230V, 50Hz – 450 W  1+2+3+4+5+6</b>	<b>1000AG 230V, 50Hz -450 W  1+2+3+4+5+6</b>
<b>Flangia riduttore (2)</b>	<b>1014 L</b>	<b>1016 L</b>	
<b>Paraolio coperchio riduttore (14)</b>	<b>1027 A</b>	<b>1030 A</b>	
<b>Coperchio Riduttore (6)</b>	<b>1015 L</b>	<b>1017 L</b>	
<b>Tritacarne Meta mincer Hachoir à Viande</b>	<b>8811 NI - n. 12 INOX AISI 304 7+8+9+10+11+12+13</b>	<b>8808 NI - n. 8 INOX AISI 304 7+8+9+10+11+12+13</b>	
<b>Piastra tritacarne (10)</b>	<b>4352 A/4</b>	<b>4016 A/4</b>	
<b>Coltello tritacarne (9)</b>	<b>4351 A</b>	<b>4023 A</b>	
<b>Boccola tritacarne/cuscinetto</b>	<b>4303 A</b>	<b>4303 A8</b>	
<b>Piatto tritacarne (12)</b>	<b>5650 N8</b>	<b>5650 N8</b>	
<b>Pestello (13)</b>	<b>2005 PRO</b>	<b>2005 A</b>	
<b>Ingranaggi Gears</b>	<b>Acciaio e Nylon/fibra 3+4+5 cod.1020 SERPL 21 1053 B44A + 22 1053 B4</b>	<b>Acciaio e Nylon 3 cod. 1025 A /4+5 cod.1024 A 21 1053 B44A + 22 1053 B7</b>	
<b>Corpo Grattugia 14</b>	<b>Alluminio 6000 LP</b>	<b>Alluminio 6000 LP</b>	<b>Alluminio 6000 LP</b>
<b>Maniglia Grattugia con asta per microinterruttore 15</b>	<b>Alluminio 6001 L + 1053 B3A</b>	<b>Alluminio 6001 L + 1053 B3A</b>	<b>Alluminio 6001 L + 1053 B3A</b>
<b>Microinterruttore di sicurezza</b>	<b>3960 IM</b>		
<b>Rullo grattugia 16</b>	<b>Acciaio Stagnato 6002 MP</b>		
<b>Coperchietto rullo grattugia con viti di fissaggio 17</b>	<b>ABS 4905A15</b>		
<b>Cassetto grattugia 18</b>	<b>K-Resin</b>		
<b>Perno rullo grattugia 19</b>	<b>1053 B14</b>	<b>1053 B14</b>	
<b>Flange di accoppiamento 20</b>	<b>1053 B + 1053 B1</b>	<b>1053 B5 + 1053 B6</b>	<b>1016 BB</b>
<b>Piastra Plate Grille</b>	<b>ACCIAIO – ACIER - STEEL AISI 420</b>		
<b>Coltello Knife Couteau</b>	<b>ACCIAIO – ACIER - STEEL AISI 420</b>		
<b>Carenatura Motor Cover Carenage</b>	<b>INOX AISI 430</b>		
<b>Basamento (15)</b>	<b>ACCIAIO VERNICIATO</b>		
<b>Interruttore Switch Interrupteur</b>	<b>ON / OFF / REV 250V + Safety switches 1065 BIS</b>		
<b>Ventola di raffreddamento supplementare al basamento</b>			
<b>Bobina di sgancio Protection coil Bobine de Déclenchement</b>	<b>PROTEZIONE CONTRO IL RIAVVIO AUTOMATICO PROTECTED AGAINST ACCIDENTAL START PROTECTION CONTRE LE DEMARRAGE ACCIDENTEL 1071 TC</b>		

Questi apparecchi sono costruiti per la lavorazione delle carni in ambito professionale come ad es. cucine di ristoranti, di comunità ed aziende commerciali.

These mincers are intended for the commercial processing of meat, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises. They are not intended for household and similar use

Ces hachoirs sont destinés à la préparation de viandes dans un cadre collectif, par exemple, dans les cuisines des restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises artisanales. Ils ne sont pas destinés à un usage domestique et analogue.



## AVVERTENZA DI SICUREZZA (GRATTUGIE)

- 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 di 8 anni, pulizia e manutenzione possono essere effettuate da minori aventi più di 8 anni solo se adeguatamente istruiti e sorvegliati.  
Tenere l'apparecchio, ed in particolare il cavo/spina di alimentazione, al di fuori dalla portata dei minori di 8 anni di età.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di contatto con l'acqua o se la spina o il cavo di alimentazione sembrano bagnati.
- L'apparecchio deve essere scollegato prima di qualsiasi intervento, inclusa la pulizia dopo l'uso.
- In caso di deterioramento il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato, con un cavo dello stesso tipo di quello in dotazione fornito dal costruttore.
- 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 e della stessa tensione di quella indicata sulla targhetta tecnica apposta sull'apparecchio.
- Questo apparecchio è previsto per essere utilizzato in ambito esclusivamente domestico o similare.
- Dopo ogni utilizzo scollegare sempre la spina dell'apparecchio, soprattutto se lasciata incustodita, smontare l'apparecchio, lavare ed asciugare accuratamente ogni sua parte a contatto con gli alimenti.
- Prestare particolare attenzione durante l'uso in presenza di bambini che sarebbe meglio tenere lontani dall'apparecchio.
- Non utilizzare all'aperto.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può provocare danni all'apparecchio, provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- Livello Acustico – inferiore a 80 dBa
- Al termine dell'utilizzo, per evitare qualsiasi rischio di riavvio imprevisto, posizionare l'interruttore di alimentazione su zero (-0-) prima di sganciare la spina dalla presa di corrente
- Laddove è richiesta la disconnessione dell'alimentazione, farlo sempre in modo tale che un operatore situato vicino alla macchina possa verificare che la spina rimanga rimossa.
- Norme e Direttive applicate: fare riferimento alla Dichiarazione UE allegata.

### GRATTUGIA:

- Attenzione! Per evitare il rischio di tagli o abrasioni, non toccare mai il rullo mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare sempre il pressino per applicare il cibo da grattugiare

contro il rullo. Evitare in ogni caso di toccare il rullo mentre è in movimento! Scollegare sempre l'apparecchio prima di qualsiasi contatto diretto con questa parte!

- Attenzione! La crosta dei formaggi duri può provocare il bloccaggio del rullo e danneggiare il riduttore. Si consiglia di togliere la crosta dal formaggio prima di grattugiarlo.



## **PRESENTAZIONE: AVVERTENZE PRELIMINARI**

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonché 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.
- È necessaria una stretta supervisione quando questo prodotto viene usato vicino a bambini.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione in merito all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se è garantito che comprendano appieno i pericoli coinvolti.

V. 01.2024

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

## **TRITACARNE ELETTRICO E GRATTUGIA ART.: 10280 PRO (solo Grattugia) – 10254 pro – 10256 pro**



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.

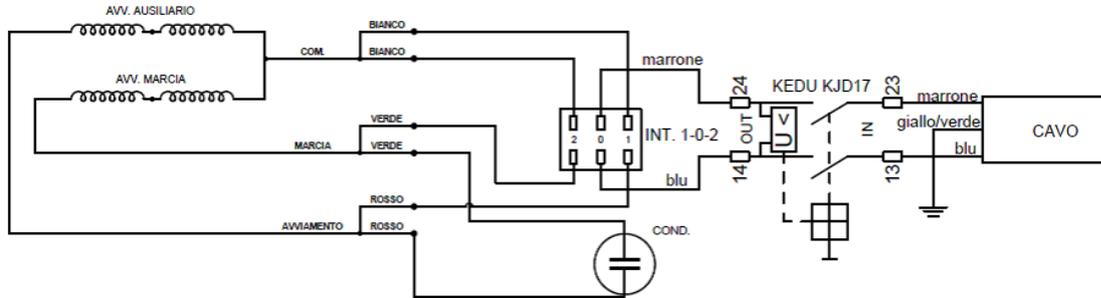
Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.

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.

## SCHEMA ELETTRICO 230V / 50Hz



### 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 PRIMA, DURANTE E DOPO L'USO

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo in buono stato sempre accessibile all'utilizzatore
  - 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 in modo da evitarne ogni possibile instabilità o caduta.
  - 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 puo' 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 utilizzare getti d'acqua per la pulizia dell'apparecchio**
- 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 lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo di lavoro**

- Il coltello del tritacarne è affilato, maneggiare con cura e proteggere sempre le mani con guanti di protezione durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia
- Non utilizzarle le dita per scaricare il prodotto dalla piastra durante l'uso, rischio di tagli e abrasioni
- Laddove è richiesta la disconnessione dell'alimentazione, farlo sempre in modo tale che un operatore situato vicino alla macchina possa verificare che la spina resti disconnessa.
- Non sostituire mai la spina di connessione
- Per assicurare una corretta igiene prima e dopo l'uso, lavare accuratamente con acqua bollente e detersivi neutri ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con la carne, avvitare la ghiera senza forzare ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento
- Utilizzare solo piastre originali con fori di diametro da 3 mm a 8 mm. Il diametro dei fori della piastra non deve mai superare gli 8 mm o essere di forma ovale. Lo spessore della piastra non deve mai essere inferiore a 5 mm
- I Tritacarne sono dotati di un disgiuntore termico che protegge il motore dall'arresto in caso di sovraccarico continuo. In tal caso, scollegare la macchina, identificare e rimuovere la causa di questo sovraccarico e attendere che la macchina si raffreddi prima di riavviarla. Qualora non fosse possibile identificare e rimuovere la causa di sovraccarico, contattare imperativamente il servizio post-vendita del venditore prima di qualsiasi tentativo di riavvio.
- **Attenzione per tutti modelli:** al fine di evitare un pericolo dovuto al ripristino involontario del disgiuntore termico integrato, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che è acceso e spento regolarmente dall'utilità.
- **Modelli trifase:** il collegamento elettrico al cablaggio fisso deve essere obbligatoriamente eseguito da un tecnico debitamente qualificato. Un mezzo adatto per la disconnessione che può essere bloccato nella posizione aperta e un dispositivo di protezione da sovraccarico correttamente valutato in conformità con le regole di cablaggio locali devono essere incorporati nel cablaggio fisso.
- 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), CE 1935/2004, 10/2011/EU



#### GARANZIA

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 normale della macchina.
- Per assicurare una corretta igiene prima e dopo l'uso, lavare accuratamente con acqua bollente e detersivi neutri ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con la carne, avvitare la ghiera senza forzare ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento.
- I tritacarne elettrici professionali sono predisposti per il funzionamento con piastre aventi fori di diametro da mm. 3 a mm. 8. Il costruttore declina ogni responsabilità riguardo a danni e incidenti derivanti dall'uso di piastre aventi fori di diametro maggiore di 8 mm.
- Non alimentare il tritacarne con le mani e non spingere il prodotto da tritare con le dita, Utilizzare sempre l'apposito pestello in dotazione
- Prestare attenzione al coltello del tritacarne, e' affilato e puo' tagliare, proteggere sempre le mani con appositi guanti in fase di montaggio, smontaggio e pulizia.
- 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: Può 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°

Umidità minima 30% - Umidità 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 modalità 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' responsabilità 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.
- Motore trifase : La connessione di questo modello deve essere effettuata da un tecnico competente e qualificato. È opportuno incorporare un dispositivo per scollegare il cablaggio fisso in conformità alle norme locali di cablaggio

#### **USO DEL TRITACARNE**

Modelli monofase: l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente sempre facilmente accessibile durante l'uso. Prima di intervenire sull'apparecchio, posizionare l'interruttore sulla posizione "Stop" (-0-) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.

L'apparecchio deve essere collegato al cablaggio fisso in presenza di un mezzo adatto per la disconnessione come sopra indicato. Prima di intervenire sull'apparecchio, posizionare l'interruttore sulla posizione "Stop" (-0-) e aprire il mezzo di disconnessione applicato.

Prima di utilizzare la macchina, smontare il tritacarne. Ruotare la ghiera (11) in senso antiorario, togliere il coltello (10), la piastra di rete (9) e la vite senza fine (8), rimuovere il corpo (7) dal coperchio del riduttore (6), pulire e asciugare attentamente tutte le parti destinate ad essere in contatto con la carne.

Prima di avviare, assicurarsi che la ghiera (11) sia opportunamente avvitato per mantenere correttamente la piastra di rete ma senza generare una forza esagerata. Non svitare mai la ghiera (11) durante l'uso.

Premere il pulsante I dell'interruttore I-0 di sicurezza per dare tensione all'apparecchio.

Utilizzare l'interruttore I-0-II in posizione I per avviare l'apparecchio, in posizione 0 per arrestarlo, in posizione II per utilizzare la marcia indietro in caso di bloccaggio o intasamento dell'apparecchio; la posizione II è di tipo impulsivo e rimane connessa solo se la si tiene premuta.

L'utilizzo della posizione II è da effettuare solo per alcuni secondi per evitare di danneggiare l'apparecchio.

#### **AL PRIMO UTILIZZO**

Prima di mettere in funzione il tritacarne lavare con acqua bollente ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con la carne, avvitare la ghiera senza forzare ed evitare tassativamente di svitarla durante il funzionamento.

Per eliminare tutti gli eventuali residui di lavorazione, si consiglia di far funzionare il tritacarne per alcuni minuti con carne di scarto, smontare poi il tritacarne come sotto indicato e lavare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.

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

I tritacarne elettrici Professionali sono predisposti per il funzionamento con piastre aventi fori di diametro da mm. 3 a mm. 8. Il costruttore declina ogni responsabilità riguardo a danni e incidenti derivanti dall'uso di piastre aventi fori di diametro maggiore di 8 mm.

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.

#### **USO DELLA GRATTUGIA**

##### **AL PRIMO UTILIZZO**

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, lavare con acqua bollente ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.

Per eliminare tutti gli eventuali residui di lavorazione, si consiglia di far funzionare l'apparecchio per alcuni minuti con pane secco e successivamente gettare quanto grattugiato.

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

Tagliare il prodotto da grattugiare in pezzi di dimensioni più piccole della bocca di alimentazione e togliere eventuali croste o parti particolarmente dure.

Per ottenere un prodotto perfettamente grattugiato, il formaggio deve essere correttamente stagionato e ben freddo.

- 1- un formaggio non stagionato tenderà ad impastare ed impastarsi il rullo, raffreddare il formaggio, grattugiare lentamente e senza forzare sulla maniglia.
- 2- un formaggio non stagionato tenderà a rallentare il motore fino a fermarlo, grattugiare lentamente e senza forzare sulla maniglia.

##### **FINE LAVORO**

Terminato l'uso della macchina, posizionare l'interruttore di alimentazione su zero (-0-), staccare la spina dalla presa di corrente. Svitare le due viti del coperchietto anteriore ed estrarre il rullo dentato; lavare con un detergente non aggressivo, asciugare accuratamente ed eventualmente ungere il rullo con olio alimentare prima di riporre.

##### **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 ed eventualmente ungere con olio da cucina tutte le parti che sono entrate in contatto con gli alimenti.

Prestare attenzione al coltello del tritacarne, e' affilato e puo' tagliare, proteggere sempre le mani con appositi guanti in fase di montaggio, smontaggio e pulizia.

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 corpo motore con getti di acqua o immergerlo in soluzioni liquide.

Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

## **GARANZIA PRODOTTI**

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 12 mesi 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.

**AVVISO IMPORTANTE!** REBER adatta i propri prodotti in base al paese di destinazione. I SPV REBER sono formati per la sola riparazione di prodotti inviati da REBER direttamente sul mercato del paese del centro assistenza. Il centro assistenza potrebbe avere difficoltà ad effettuare interventi su prodotti con specifiche a lui sconosciute. In caso di necessità di assistenza su prodotti inviati da terzi in paesi per i quali gli stessi non sono stati concepiti, l'articolo va **TASSATIVAMENTE** rinviato al rivenditore per gli interventi in garanzia e non. I costi di rimpatrio del prodotto saranno a carico dell'acquirente o del rivenditore secondo gli accordi commerciali intercorsi tra le parti. Saranno poi a cura di Reber tutti gli interventi in garanzia secondo quanto previsto dalle vigenti normative.

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

Tritacarne Professionali – Mincer for prof. Use – Hachoirs à usage professionnel

Modello - Model – Modèle: 10280 PRO – 10256 N – 10254 N

- 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 harmonization 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 – 2006/42/EC – 2011/65/EU**

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

EN 60335-2-64:2000 + A1:2002 in conjunction with  
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A1:2019 + A2:2019 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2019 + A15:2021, including Annex ZE  
EN 12331:2021  
EN 62233:2008

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

**1935/2004 CE – 10/2011 UE - DM 21 marzo 1973 e s.m.i., DM 258/2010 e D.I. del 06/08/2015/195**

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

Re Giorgio