

TORCHIO PER PASTA

I AVVERTENZE

- Tutte le operazioni di montaggio, smontaggio, sostituzione delle trafilie, pulizia, vanno effettuate col motore spento e col cavo spina disinserito.
- Si raccomanda di non spingere l'impasto con le mani nel corpo del torchio, ma di utilizzare l'apposito pestello in dotazione.
- Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, di smontare, lavare ed asciugare accuratamente ogni particolare del torchio.
- Per la pulizia delle trafilie si consiglia di metterle a bagno in un recipiente con acqua tiepida subito dopo l'utilizzo.
- Si consiglia di riscaldare le trafilie in acqua calda prima dell'utilizzo (le trafilie fredde provocano l'uscita di pasta dalla forma irregolare).
- La pasta che esce dal torchio può assumere una colorazione di tonalità più o meno scura, in base alla pressione di uscita; sarà più chiara se la pressione è minore (ad esempio se l'inserimento dell'impasto nel corpo è troppo lento rispetto alla quantità di pasta che la macchina produce). Questo non modifica la qualità e le caratteristiche della pasta.
- In caso di bloccaggio della macchina durante il funzionamento, spegnere il motore e staccare immediatamente la spina dalla presa.
- **L'uso dell'articolo 8400 N con motore 500 Watt art. 9601 N per Sprempomodoro 9004 N, Tritacarne 9501 N e Grattugia 9020 N e' limitato, con funzionamento in continuo, a 10 minuti equivalenti a 1,5/2 Kg. di pasta.**
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo del medesimo tipo.

GB WARNINGS

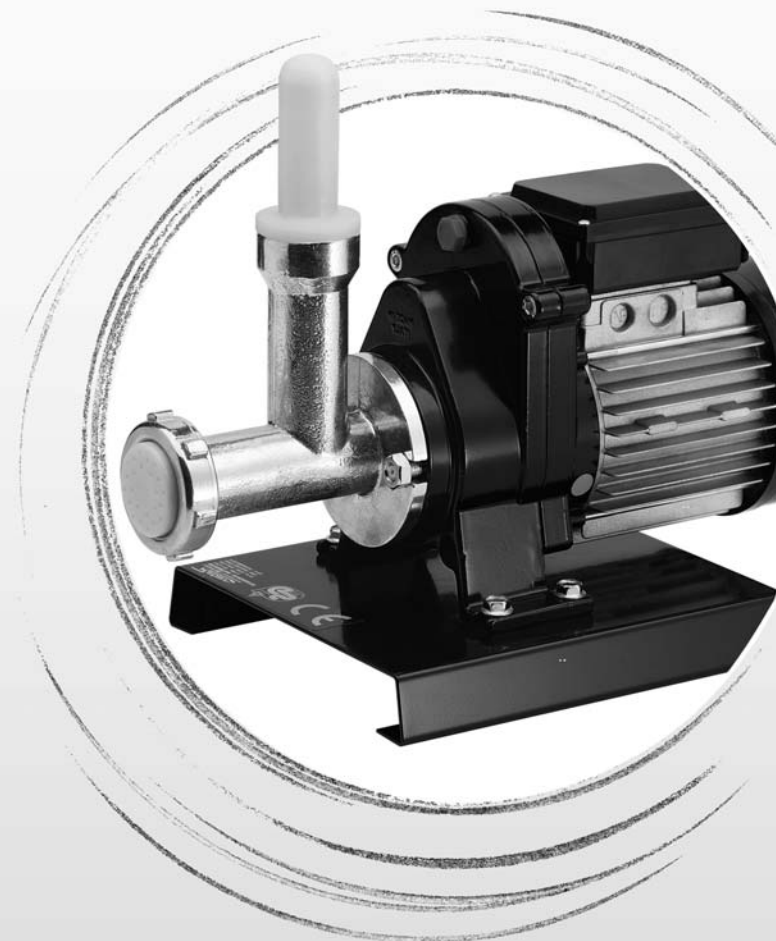
- Before carrying out assembly, disassembly, die plate replacement and cleaning operations, switch off the motor and disconnect the cable with plug, to avoid risks of electric shock.
- Do not press the dough into the unit with your hands; use the specially-supplied pestle.
- After every use disassemble, wash and dry all press parts carefully.
- Clean the die plates by putting them in a warm water bath immediately after use.
- Before use, warm the die plates in warm water (cold die plates produce irregularly-shaped pasta).
- The pasta obtained can show a darker or lighter colour, according to the amount of pressure applied when coming out of the unit. When pressure is lower, lighter pasta will be produced (this happens, for example, when the dough is introduced into the press too slowly compared with the capacity of the unit). This does not alter pasta quality and features.
- In case of blockage of the press, disconnect the plug cable from the socket immediately to avoid risks of damage the machine.
- Close supervision is required when this product is used near children.
- In case of deterioration, let the plug cable be replaced by a qualified electrician with the same type of cable.
- **In case of use of the article 8400 N with motor 500Watt 9601N for Tomato Squeezer 9004 N, Meat Mincer 9501 N and Cheese Grater 9020 N, the maximum time of continued use is limited to 10 minutes corresponding to 1,5/2 Kg. of dough.**

F AVERTISSEMENTS

- Toutes operations de montage, demontage, nettoyage et changement de filière, sont à effectuer avec moteur éteinte et débranchée.
- N'utiliser que le pilon pour presser la pate dans le corp de la machine à trafilér et jamais pas les doigts.
- Apres l'usage enlever la filière (9) et le vis sans fin (8) et laver et secher tres bien tous les parties de la machine qui sont en contact avec la pate; une soin particuliere pour les filières dans lesquelles il faut enlever tous résiduel de pate avant qu'elle se seche; il est conseillable de laisser dans l'eau chaude les filières pour faciliter cette operation.
- Il est conseillable de chauffer les filières dans l'eau chaude avant l'usage (les filières froides provoquent la sortie de pate de forme irreguliere).
- La pate en sortie de la filière peut avoir une couleur plus ou moins claire sur la base de la pression avec laquelle elle sort ; plus claire si la pression est faible (alimentation trop faible pour la quantité de pate en sortie) ou moin claire si on à la bonne pression de travail de la machine ; la couleur ne modifie pas la qualité et les caractéristiques de la pate.
- En cas de blocage de la machine eteigner et debrancher de suite le moteur.
- En case de détérioration du clabe électrique, celui-ci devra etre remplacé par un technicien compétent en utilisane le meme type de cable.
- **En cas d'usage de l'accessoire 8400 N sur les moteurs 500 Watt 9601N pour Presse Tomate 9004 N, Hachoir 9501 N et Rape 9020 N, usage continu limitée a 10 minutes correspondants a environ 1,5/2 Kg. de pate.**

D VORSICHT!

- Vor Montage, Demontage, Zieheisenersetzung und Reinigung den Motor immer ausschalten und den Kabelstecker herausziehen!
- Nie den Teig in den Körper mit den Händen pressen! Benutzen Sie den gelieferten Stößel.
- Nach jeder Verwendung demontieren, waschen und trocknen Sie alle Pressenteile sorgfältig.
- Vor Verwendung wärmen Sie die Zieheisen in warmem Wasser (durch kalte Zieheisen werden Nudeln ungleichmäßiger Form produziert).
- Abhängig vom Ausgangsdruck können die produzierten Nudeln verschiedene Färbung annehmen. - Bei niedrigerem Druck ist die Färbung heller (z.B., wenn der Teig zu langsam der Pressenkapazität gegenüber in den Körper eingesteckt wird). Dadurch werden die Qualität und die Eigenschaften des Teigs nicht beeinträchtigt.
- Reinigung: die Zieheisen unmittelbar nach Gebrauch in lauwarmes Wasser einweichen.
- Im Fall von Blockierung während des Betriebs, den Motor sofort abschalten und den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- **Max. Gebrauchszeit (Dauerbetrieb) von Art. 8400 N mit Motor 500 Watt Art. 9601 N für Tomatenpresse 9004 N, Fleischwolf 9501 N und Reibe 9020 N: 10 Minuten (= 1,5/2 kg Teig).**
- Wenn abgenutzt, den Steckerkabel durch einen Kabel gleicher Art vom Fachpersonal ersetzen lassen.



Reber



42045 LUZZARA - RE - ITALY - VIA VALBRINA, 11 - TEL. +39(0)522.976153 - FAX +39(0)522.976096
E-mail: reber@pragmanet.it - www.reber-snc.it



BEDIENUNG DER TEIGPRESSE

ZIEHEN

Bereiten Sie einen Teig mit nußgroßen Klumpen vor.
Prüfen Sie, daß die Nutmutter (11) blockiert und das Zieheisen (9) richtig montiert ist.
Füllen Sie den ganzen oberen Pressenteil mit Teigklumpen und schalten Sie den Motor ein. Nudeln werden vom Zieheisen herausgehen. Schneiden Sie die Nudeln mit einem Messer in Teile gewünschter Länge.
Füllen Sie die Presse mit zusätzlichen Teigklumpen und schalten Sie den Motor aus, wenn kein Teig mehr vorhanden ist.

ERSETZUNG DES ZIEHEISENS

Schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie den Stecker aus der Dose heraus.
Drehen Sie die Nutmutter (11) links los.
Ziehen Sie das Zieheisen (9) heraus und ersetzen Sie es mit einem neuen.
Drehen Sie die Nutmutter (11) rechts, um das Gerät zu blockieren.
Vor Ablegen reinigen Sie das Zieheisen und entfernen Sie den Restteig von den Löchern.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER PRESSE

Nach jedem Ziehen ist es empfehlenswert, die Presse zu demontieren und alle Teile sorgfältig zu reinigen.
Schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie den Stecker aus der Dose heraus.
Lösen Sie die zwei Mutter, die die Presse am Getriebemotordeckel (6) befestigen, und entfernen Sie die Presse.
Entfernen Sie das Untersetzungsgetriebe (12) (nur für Modell N. 5).
Drehen Sie die Nutmutter (11) links los.
Nehmen Sie das Zieheisen (9) und die Schraube aus dem Vorderteil des Körpers (7) heraus.
Waschen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

MONTAGE DER PRESSE

Schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie den Stecker aus der Dose heraus.
Stecken Sie die Schraube (8) in den Körper (7) hinein; vergewissern Sie sich, daß der viereckige Teil aus der Hinteröffnung des Körpers herauskommt.
Stecken Sie das Untersetzungsgetriebe (12) in den viereckigen Teil der Schraube (7) (nur für Modell N. 5).
Stecken Sie das Zieheisen (9), so daß der größere Teil in die Öffnung des Körpers (7) gesteckt wird.
Schrauben Sie die Nutmutter (11) bis zur Blockierung durch Rechtsdrehung an die Öffnung des Körpers (7) an.
Kuppeln Sie die Presse am Getriebemotor an, so daß der viereckige Schraubenteil in den viereckigen Sitz des Getriebemotors eingefügt wird.
Blockieren Sie die Presse mit den Befestigungsschrauben. (D)

USO DEL TORCHIO PER PASTA

IMPASTO

L'impasto adeguato per un corretto uso del Torchio per Pasta è composto da Kg. 2,000 di farina di frumento e Kg. 0,750 di uova e acqua miscelando a piacere i due componenti.

TRAFILATURA

Preparare l'impasto in modo che sia composto di grumi della grandezza di una noce. Assicurarsi che la ghiera (11) sia bloccata e la trafila (9) sia correttamente montata. Inserire i grumi di impasto nella parte superiore del corpo del torchio, fino al completo riempimento, quindi avviare il motore. La pasta inizierà ad uscire dalla trafila. Tagliare la pasta con un coltello alla lunghezza desiderata.
Continuare ad alimentare il torchio inserendo altri grumi di pasta nel corpo. Spegner il motore quando l'impasto da trafilare è terminato.

SOSTITUZIONE DELLA TRAFILA

Spegner il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.
Svitare la ghiera (11) ruotandola in senso antiorario.
Sfilare la trafila (9) da sostituire e infilare la nuova.
Bloccare la macchina avvitando la ghiera (11) ruotandola in senso orario.
Prima di riporre la trafila sostituita è opportuno procedere alla sua pulizia eliminando eventuali residui di pasta dai fori.

SMONTAGGIO E PULIZIA DEL TORCHIO

Al termine di ogni operazione di trafilatura è opportuno smontare il torchio e procedere all'accurata pulizia di tutte le sue parti.
Spegner il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.
Svitare i due dadi di fissaggio che bloccano il torchio al coperchio riduttore (6) e rimuoverlo dalla sua posizione.
Rimuovere il riduttore (12) (solo nel modello N.5).
Svitare la ghiera (11) ruotandola in senso antiorario.
Sfilare la trafila (9) e l'elica (8) facendole uscire dalla parte anteriore corpo (7).
Lavare ed asciugare accuratamente tutti i particolari.

MONTAGGIO DEL TORCHIO

Spegner il motore e sganciare la spina dalla presa di corrente.
Infilare l'elica (8) nel corpo del torchio (7), avendo cura che la parte quadrata esca dal foro posteriore del corpo.
Inserire il riduttore (12) nella parte quadrata dell'elica (8) (solo nel modello N.5).
Inserire la trafila (9) in modo che la base più larga entri nell'imboccatura del corpo (7).
Avvitare la ghiera (11) sull'imboccatura del corpo (7) ruotandola in senso orario fino al bloccaggio.
Agganciare il torchio al motoriduttore in modo che la parte quadrata dell'elica si inserisca nella sede quadrata del motoriduttore, e bloccarlo avvitando a fondo i dadi di fissaggio.

USE OF THE PRESS

DOUGH

The dough for the correct use of the Press is indicatively composed by Kg. 2,0 of flour and Kg. 0,750 of a blend of eggs and water in the proportion you more like it.

DRAWING

Prepare the dough and form lumps as big as a nut.

Check that the ring nut (11) is locked and the die plate (9) is mounted correctly.

Introduce the lumps into the press top until it is completely full. Switch on the motor:

pasta will start coming out of the press. Cut it with a knife at the desired length.

Introduce additional lumps into the press.

Switch off the motor as soon as no more dough is available

REPLACING THE DIE PLATE

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

Unscrew the ring nut (11) by rotating it in counterclockwise direction.

Extract the die plate (9) and replace it with a new one.

Lock the unit by screwing the ring nut (11) in clockwise direction.

Before putting away the replaced die plate, clean it and remove dough residuals (if any) from the holes.

DISASSEMBLYING AND CLEANING THE PRESS

After every drawing operation disassemble the press and clean all its parts carefully.

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

Unscrew the two stop nuts securing the press to the geared motor cover (6) and remove it.

Remove the reduction gear (12) (only for model N.5).

Unscrew the ring nut (11) by rotating it in counterclockwise direction.

Extract the die plate (9) and the screw (8) from the front of the casing (7).

Wash and clean all parts carefully.

ASSEMBLYING THE PRESS

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

Introduce the screw (8) into the casing (7), making sure that its square part goes out of the rear hole of the casing.

Insert the reduction gear (12) into the square part of the screw (8) (only in model N.5).

Insert the die plate (9) so that the larger base goes into the casing (7) mouth.

Screw the ring nut (11) on the casing (7) mouth by rotating it in clockwise direction as long as it is locked.

UTILISATION DE LA MACHINE À TRÉFILER LA PÂTE

PREPARATION DE LA PÂTE

Pour le meilleur usage de la Tréfile pâte on Vous conseille de preparer un melange de Kg. 2,0 de farine de blé et de Kg. 0,750 de matière liquide en oeufs et eau dans la mesure que Vous preferez.

Tréfilage

Preparer la pate d'une facon tendre, compacte mais elastique et la couper en morceaux de la grandeur d'une noix.

S'assurer que la virole (11) soit bien vissée et la filière (9) soit bien installée.

Introduire les noix de pate par la partie superieure de la machine à trefiler et démarrer le moteur; si les noix de pate sont de la dimension correcte, la vis sans fine sera en gré de les recevoir sans la necessité d'utiliser le pilon et la pate sortira de la filiere d'une maniere plus reguliere.

Couper la pate trefilée avec un couteau de la longueur souhaitée et la poser, bien étalée pour eviter qu'elle se colle, sur un plan pour la faire secher en cas de consommation immediate ou dans le congélateur pour la conservation.

Eteindre le moteur une fois terminée le travail.

Changement de la filière

Eteindre le moteur e le debrancher.

Devisser la virole (11) dans le sens contraire des aiguilles d'un montre.

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

Bloquer la nouvelle filière (9) en vissant la virole (11) dans le sens des aiguilles d'un montre.

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

A la fin de chaque operation de tréfilage, il est conseillé de bien demonter et nettoyer la machine à tréfiler la pate.

Eteindre le moteur et le debrancher.

Devisser les écrous de blocage qui fixent la machine à tréfiler au couvercle du motoreducteur (6).

Demonter le reducteur (12) (que pour le modele 5)

Devisser la virole (11) dans le sens contraire des aiguilles d'un montre.

Enlever la filière (9) et le vis sans fin (8) et laver et secher tres bien tous les parties de la machine qui sont en contact avec la pate; une soin particuliere pour les filières dans lesquelles il faut enlever tous résiduel de pate avant qu'elle se seche; il est conseillable de laisser dans l'eau chaude les filières pour faciliter cette operation.

MONTAGE DE LA MACHINE À TRÉFILER LA PÂTE

Eteindre le moteur et le debrancher.

Introduire la vis sans fin (8) dans le corp (7) de la machine en faisant sortir par arriere le cadre de la vis sans fin.

Couvrir le carré de la vis sans fin (8) avec le reducteur (12) (que pour le modele 5)

Introduire la partie la plus large de la filière (9) dans la bouche du corp (7), de cette maniere, la partie la plus petite de la filière sortira par la virole (11).

Visser la virole (11) sul la bouche fileté du corp (7) dans le sens des aiguilles d'un montre et jusqu'au blocage.

Accrocher la machine à tréfiler au motoreducteur d'une maniere que le carré de la vis sans fin (8) rentre dans le carré du reducteur.

I LEGENDA TORCHIO

- 1) Motore elettrico
- 2) Flangia riduttore
- 3) Ingranaggio piccolo
- 4) Ingranaggio doppio
- 5) Ingranaggio con mozzo
- 5a) Tappo riduttore
- 6) Coperchio riduttore
- 7) Corpo
- 8) Elica
- 9) Trfila
- 10) Pestello
- 11) Ghiera
- 12) Riduttore (solo modello N.5)
- 13) Paraolio coperchio riduttore
- 14) Basamento

F LEGENDA MACHINE A' TREFILER LA PATE

- 1) Moteur électrique
- 2) Bride réducteur
- 3) Engrenage petit
- 4) Engrenage double
- 5) Engrenage à moyeu
- 5a) Bouchon réducteur
- 6) Couvercle réducteur
- 7) Corps
- 8) Vis sans fin
- 9) Filière
- 10) Pilon
- 11) Virole
- 12) Réducteur (seulement N.5)
- 13) Bague à huile couvercle réducteur
- 14) Socle

GB PRESS LEGEND

- 1) Electric motor
- 2) Geared motor flange
- 3) Small gear
- 4) Twin gear
- 5) Gear with hub
- 5a) Geared motor cap
- 6) Geared motor cover
- 7) Casing
- 8) Screw
- 9) Die plate
- 10) Pestle
- 11) Ring nut
- 12) Reduction gear (only model N.5)
- 13) Oil seal for geared motor cover
- 14) Base

D PRESSESBESTANDTEILE

- 1) Elektro-Motor
- 2) Getriebemotorflansch
- 3) Kleines Zahnrad
- 4) Doppezahnrad
- 5) Zahnrad mit Nabe
- 5a) Getriebemotorstöpsel
- 6) Getriebemotordeckel
- 7) Körper
- 8) Schraube
- 9) Zieheisen
- 10) Stößel
- 11) Nutmutter
- 12) Untersetzungsgetriebe
- 13) Ölabdichtung für Getriebemotordeckel
- 14) Sockel

