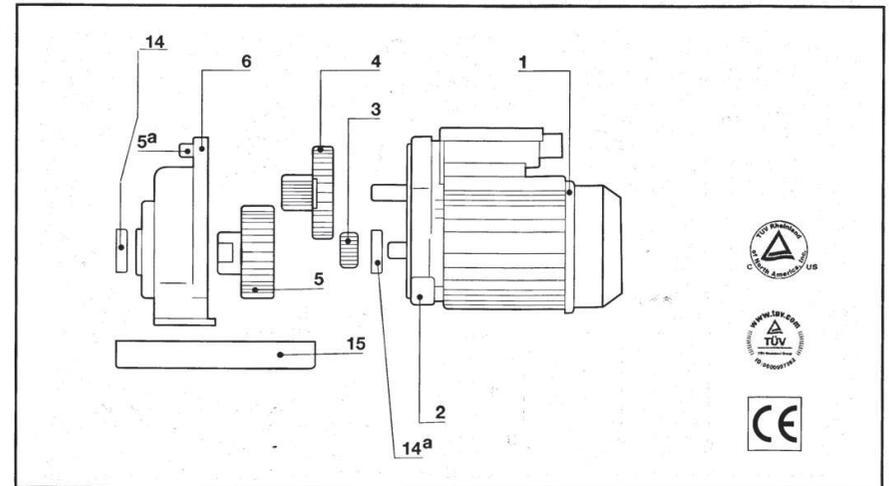
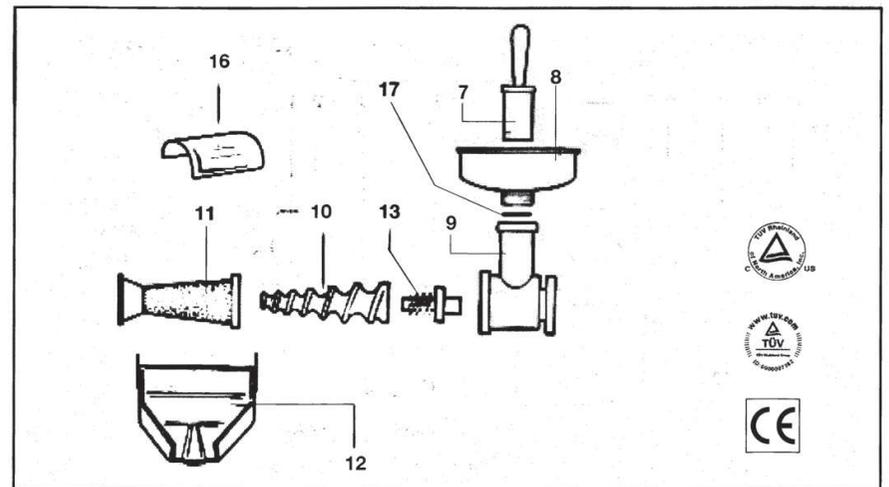




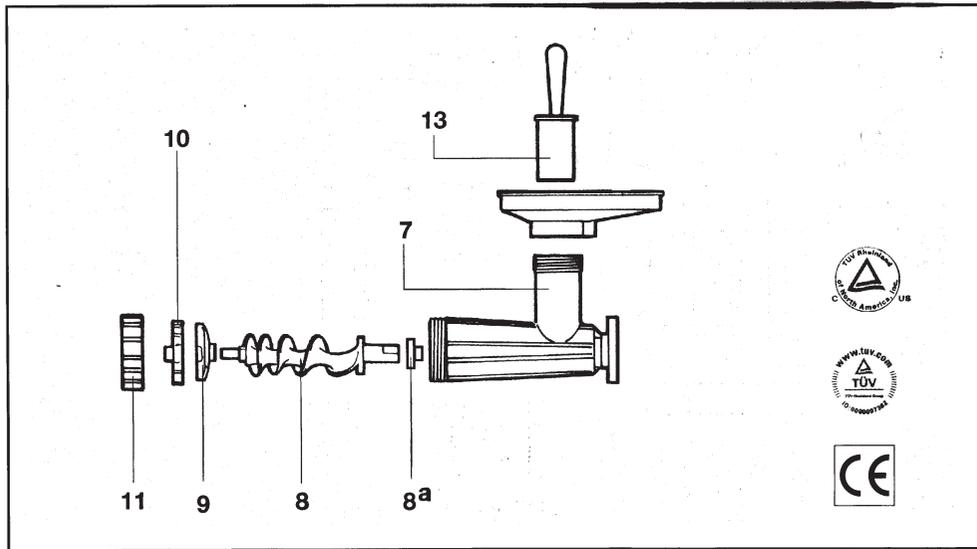
Bedienungsanleitung



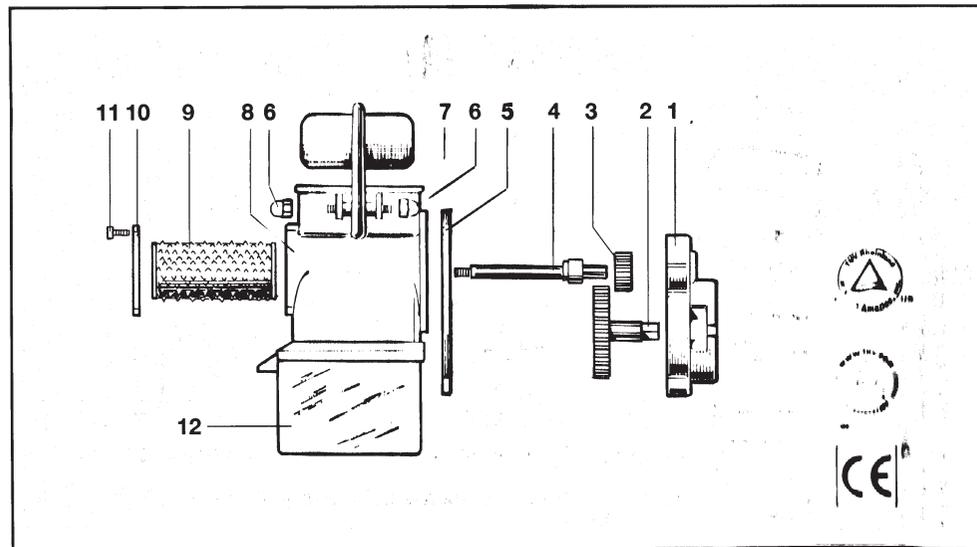
- ART. 9600 N – V 230/50 Hz : 9650 N – V 240/50 Hz : 9651 N - V 115/60 Hz
- ART. 9601 N – V 230/50 Hz : 9653 N – V 240/50 Hz : 9654 N - V 115/60 Hz
- ART. 9602 N – V 230/50 Hz : 9656 N – V 240/50 Hz : 9657 N - V 115/60 Hz
- ART. 9603 N – V 230/50 Hz : 9659 N – V 240/50 Hz : 9658 N - V 115/60 Hz



- ART. 8710 N : 9008 N V230/50 Hz : 9106 N – V 240/50 Hz : 9107 N – V 115/60 Hz
- ART. 8700 N : 9004 N V230/50 Hz : 9104 N – V 240/50 Hz : 9103 N – V 115/60 Hz
- ART. 8700 N : 9000 N V230/50 Hz : 9100 N – V 240/50 Hz : 9101 N – V 115/60 Hz
- ART. 9000 NP V230/50 Hz : 9108 NP – V 240/50 Hz : 9105 N – V 115/60 Hz

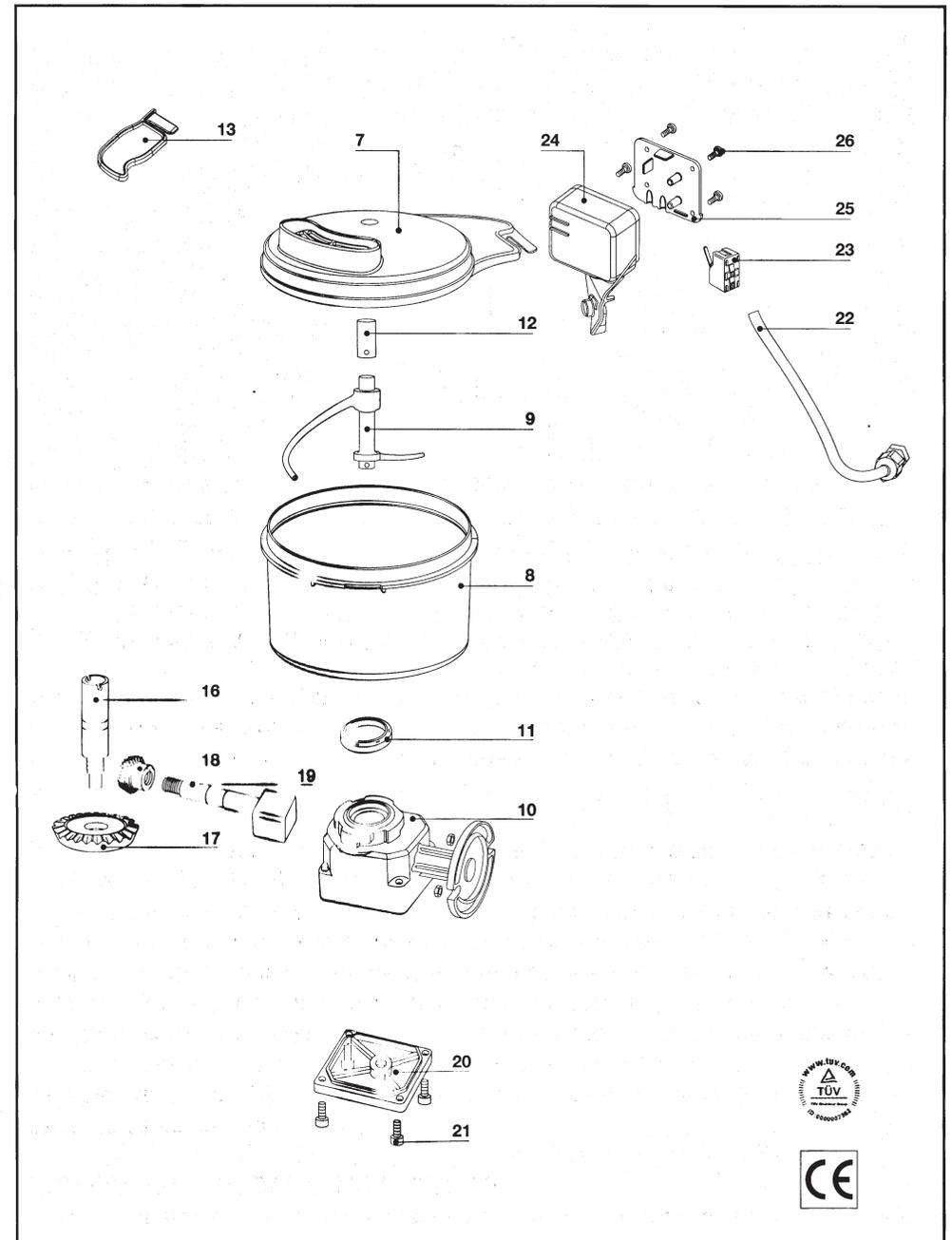


ART. 8820 N : 9502 N V 230/50 Hz : 9556 N - V 240/50 Hz : 9557 N - V 115/60 Hz
 ART. 8810 N : 8811 N : 9501 N V 230/50 Hz : 9553 N - V 240/50 Hz : 9554 N - V 115/60 Hz
 ART. 8800 N : 8800 NC : 9500 N V 230/50 Hz : 9500 NC V 230/50 Hz : 9550 N - V 240/50 Hz
 9550 NC - V 240/50 Hz : 9551 N - V 115/60 Hz : 9551 NC - V 115/60 Hz
 ART. 8830 N : 9503 NP V 230/50 Hz : 9504 N V 230/50 Hz : 9503 NC V 230/50 Hz
 9553 NC - V 240/50 Hz : 9664 N - V 115/60 Hz : 9668 N - V 115/60 Hz



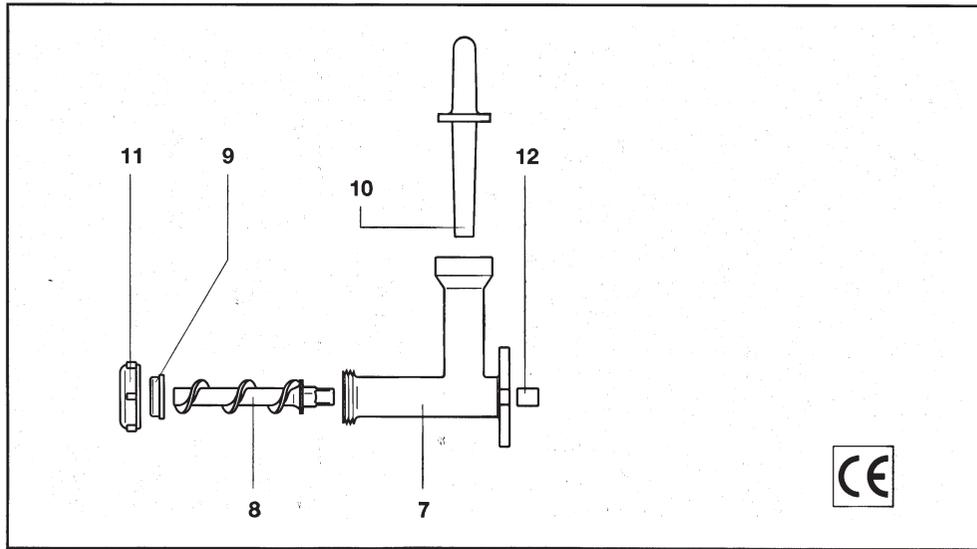
ART. 8910 N : 9030 N - V 230/50 Hz : 9661 N V 115/60 Hz
 ART. 8900 N : 9020 N - V 230/50 Hz : 9660 N V 115/60 Hz
 ART. 9010 N - V 230/50 Hz : 9662 N V 115/60 Hz
 ART. 9010 NP - V 230/50 Hz : 9663 N V 115/60 Hz

A-4844 Regau, Handelsstraße 9, Tel. (0043)07672/716-0, Fax. (0043)7672/716-34,



ART. 8310 N : 9208 N - V 230/50 Hz : 9228 N - V 115/60 Hz : 9229 N - V 240/50 Hz
 ART. 8300 N : 9204 N - V 230/50 Hz : 9224 N - V 115/60 Hz : 9225 N - V 240/50 Hz
 ART. 9200 N - V 230/50 Hz : 9220 N - V 115/60 Hz : 9221 N - V 240/50 Hz
 ART. 9200 NP - V 230/50 Hz : 9220 NP - V 115/60 Hz : 9221 NP - V 240/50 Hz

Tel. aus BRD: 01801/716000, Fax aus BRD: 01801/716001, www.fae.at .de .eu .ch



ART. 8410 N : 9040 N – V 230/50 Hz : 9041 N – V 240/50 Hz : 9666 N – V 115/60 Hz
 ART. 8400 N : 9050 N – V 230/50 Hz : 9042 N – V 240/50 Hz : 9665 N – V 115/60 Hz
 ART. 9060 N – V 230/50 Hz : 9043 N – V 240/50 Hz : 9667 N – V 115/60 Hz
 ART. 9070 N – V 230/50 Hz : 9045 N – V 240/50 Hz : 9044 N – V 115/60 Hz

Die Firmenpolitik von Reber basiert auf einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Produkte hinsichtlich technischen, ecologischen sowie wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Eventuelle Abweichungen der Gebrauchsanweisung zum Gerät ist die Folge dieses Prozesses.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Maschine ausschliesslich auf geraden Oberfläche stellen. Vermeiden Sie Lagen die zum Sturz des Geräts führen könnten.

Für den Betrieb muß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen werden, die während des Betriebs immer gut zugänglich sein muß. Der Schalter ist vor jeglichem Eingriff auf "AUS" (-0-) zu stellen und der Stecker vom Netz zu nehmen. Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschliesslich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung "HAR" mit Stecker der Form "RA" entsprechend der DIN-Norm 49406 Teil 2 ersetzt werden. Geräuschpegel unter 60 dBA.

VERANTWORTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller weißt jegliche Verantwortung von Schäden, Unfällen usw. von sich, die auf Grund von unsachgemässer Handhabung, und/oder nichtbefolgen der Gebrauchsanleitung entstehen. Das selbe gilt für das Anbringen und/oder Umbauten am Gerät die nicht vom Hersteller vorgesehen sind. Das Gerät ist ausschliesslich für den Hausgebrauch/Privathaushalt zu verwenden.

BESTANDTEILE ELEKTROMOTOR

- 1) Elektro-Motor
- 2) Untersetzungsgetriebeflansch
- 3) Kleines Zahnrad
- 4) Doppeltes Zahnrad
- 5) Zahnrad mit Nabe/Hub
- 5a) Untersetzungsgetriebestöpsel
- 6) Untersetzungsgetriebedeckel
- 14) Öldichtung Untersetzungsgetriebedeckel
- 14a) Öldichtung Untersetzungsgetriebe innen
- 15) Sockel

BESTANDTEILE DER TOMATENPRESSE

- 7) Stößel
- 8) Trichter
- 8a) Trichterdichtung
- 9) Gusseiserner Körper
- 10) Schraube
- 11) Filterkegel
- 12) Tropfplatte
- 13) Zugzapfen mit Feder
- 14) Öldichtung Untersetzungsgetriebedeckel
- 15) Sockel
- 16) Spritzschutz

BESTANDTEILE DES FLEISCHWOLFES

- 7) Gusseiserner Körper
- 8) Schraube
- 8a) Gleitlager der Schraube
- 9) Messer
- 10) Platte
- 11) Nutmutter
- 12) Teller
- 13) Stößel

BESTANDTEILE DER REIBE

- 1) Übersetzungsgetriebedeckel
- 2) Graphitiertes Zahnrad
- 3) Kleines Zahnrad Übersetzungsgetriebe

- 4) Reibzapfen
- 5) Übersetzungsgetriebeflansch
- 6) Reibemutter
- 7) Reibgriff
- 8) Reibkörper
- 9) Gezahnte Walze
- 10) Nylondeckel
- 11) Nylondeckelschraube
- 12) Sammelkasten

BESTANDTEILE DER PRESSE

- 7) Körper
- 8) Schraube
- 9) Zieheisen
- 10) Stößel
- 11) Nutmutter
- 12) Untersetzungsgetriebe (Nur Modell Nr. 5)

BESTANDTEILE TEIGMASCHINE

- 7) Deckel
- 8) Bottich
- 9) Knetarm
- 10) Kegelradgetriebegehäuse
- 11) Öldichtung des Kegelradgetriebe
- 12) Gleitlager fuer Kentarm
- 13) Schlüssel für Zubehörmontage
- 16) Schleppachse
- 17) konisches Untersetzungs Zahnrad
- 18) konisches Motorzahnrad
- 19) Quadratische Antriebsachse
- 20) Kegelradgetriebegehäusedeckel
- 21) Schrauben für Kegelradgetriebegehäusedeckel
- 22) Verbindungskabel zum Sicherheitsunterbrecherschaltergehäuse
- 23) Sicherheitsunterbrecherschalter
- 24) Sicherheitsunterbrecherschaltergehäuse
- 25) Sicherheitsunterbrecherschaltergehäusedeckel
- 26) Schrauben für Sicherheitsunterbrecherschaltergehäusedeckel

TECHNISCHE DATEN

art. 9600 N – V 230/50 Hz : 9650 N – V 240/50 Hz : 9651 N - V 115/60 Hz

Induktions-Elektromotor 400 Watt in Dauerleistung. Lüfterflügel, Lüfterabdeckkappe und Kondensatorschalter-Box, sind aus Plastik. Schutzart IPX5. Axialgetriebe-Abschwächer aus Nylon 6.6 in Long Life Ölbad, welches unfallbedingt lebensmitteltauglich ist.

TECHNISCHE DATEN

art.9601 N – V 230/50 Hz : 9653 N – V 240/50 Hz : 9654 N - V 115/60 Hz

Induktions-Elektromotor 500 Watt in Dauerleistung. Lüfterflügel, Lüfterabdeckkappe und Kondensatorschalter-Box, sind aus Plastik. Schutzart IPX5. Axialgetriebe-Abschwächer, Getriebe aus Metall in Long Life Ölbad, welches unfallbedingt lebensmitteltauglich ist.

TECHNISCHE DATEN

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

Induktions-Elektromotor 600 Watt in Dauerleistung.

Ausführung mit Rückwärtsgang, nur bei blockieren während des Einsatzes als Fleischwolf zu nutzen.

Inbetriebnahme des Rückwärtsgangs mit anderen Aufsätzen kann zu Schäden führen. Lüfterflügel, Lüfterabdeckkappe und Kondensatorschalter-Box, sind aus Plastik. Schutzart IPX5. Axialgetriebe-Abschwächer, Getriebe aus Metall in Long Life Ölbad, welches unfallbedingt lebensmitteltauglich ist.

TECHNISCHE DATEN

art.9603 N – V 230/50 Hz : 9659 N – V 240/50 Hz : 9658 N - V 115/60 Hz

Induktions-Elektromotor 1200 Watt in Dauerleistung. Ausführung mit Rückwärtsgang, nur bei blockieren während des Einsatzes als Fleischwolf zu nutzen. Inbetriebnahme des Rückwärtsgangs mit anderen Aufsätzen kann zu Schäden führen. Lüfterflügel, Lüfterabdeckkappe und

Kondensatorschalter-Box, sind aus Plastik. Schutzart IPX5. Axialgetriebe-Abschwächer, Getriebe aus Metall in Long Life Ölbad, welches unfallbedingt lebensmitteltauglich ist.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist der rote Stöpsel (5 A) vom Abschwächer zu nehmen, und durch den Stöpsel mit Dichtung und Entlüftung auszutauschen. Es ist darauf zu achten das die Öffnung nach oben zeigt. Eine Inbetriebnahme des Gerätes ohne den beschriebenen Austausch ist unbedingt zu vermeiden. Das Motorgetriebe wird mit der ausreichenden Menge Öl für einen den sofortigen Einsatz geliefert. Das verwendete Öl ist durch den Betrieb keinem Verschleiss ausgesetzt, und muss daher weder AUSGETAUSCHT, noch nachgefüllt werden. Bei grösserem ersichtlichem Ölverlust verwenden Sie zum nachfuellen ausschliesslich das geeignete Öl, welches Sie in allen Reber Kundendienst und Verkaufsstellen erhalten. Das Füllvolumen des Getriebes ist 40 gr. (für art. 9600 N – V 230/50 Hz : 9650 N – V 240/50 Hz : 9651 N - V 115/60 Hz) 80 gr.(für alle anderen Modelle) Ein überfüllen, reguliert das Gerät während des Betriebs, durch Ausstoss des überschüssigen Öl's durch die Entlüftungsbohrung von selbst.

BESTANDTEILE TOMTENPRESSE

Körper und Schraube der Tomatenpresse sind aus lebensmittelechtem Gußeisen und mit Lebensmittel geeignetem Epoxydhaarz überzogen. Der Nylon überzogene Antriebszapfen ist aus verzinnemtem Stahl. Filterkegel, Trichter und Tropfrinne bestehen ganz aus 18/10 rostfreiem Edelstahl.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE ELEKTRISCHE TOMATENPRESSE

Es ist darauf zu achten, daß der Auslaß nach oben gerichtet ist. Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, bevor der rote Stöpsel durch den Stöpsel mit Auslaß ersetzt wurde. Aus Platzgründen ist das Gerät in der Verpackung teilweise auseinandergebaut. Der Zugzapfen mit Feder ist in das Loch des gußeisernen Körpers (9) einzusetzen. Die Schraube (10) in den gußeisernen Körper einsetzen, indem sie auf dem Zugzapfen angebracht wird. Dann den Filterkegel (11) auf die Schraube aufdrücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit die Nutmutternasen in die speziellen Aushöhlungen des gußeisernen Körpers einrasten können. Den Trichter (8) auf den Gewindehals des gußeisernen Körpers schrauben und die Tropfplatte

(12) mittels der speziellen Halterungen an den Filterkegel und an den gußeisernen Körper haken. Das Gerät ist nun einsatzbereit: Der Betrieb ohne Tomaten ist absolut zu vermeiden. Der Getriebemotor wird mit der für einen korrekten Betrieb erforderlichen Ölmenge geliefert: Es handelt sich um ein pflanzliches Öl, das keinem Verschleiß durch den Betrieb

des Gerätes ausgesetzt ist, und somit NICHT zu ersetzen ist.

Das Untersetzungsgetriebe enthält 100 Gramm Öl und wenn zu viel Öl nachgefüllt wird, läuft die überschüssige Menge während des Betriebs durch den Auslaß ab. Bei loslassen des Knopfes hält das Gerät an. Falls die Schraube (10) blockieren sollte, ist der Schalter vor jeglichem Eingriff auf "AUS" (-0-) zu stellen und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschließlich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung "HAR" mit Stecker der Form "RA" entsprechend der DIN-Norm 49406 Teil 2 ersetzt werden.

Nach der Arbeit ist der Trichter (8) abzuschrauben und die Tropfplatte (12) abzunehmen. Den Filterkegel (11) im Uhrzeigersinn drehen, um die Schraube (10) und den Zugzapfen mit Feder entfernen zu können; den gußeisernen Körper (9) vom Deckel des Untersetzungsgetriebes (6) abnehmen und alle Teile, die mit den Tomaten in Berührung gekommen sind, gründlich

waschen und trocknen. Vor dem Wegstellen des Gerätes sollte der rote Stöpsel anstelle des Stöpsels mit Auslaß wieder aufgesetzt werden. Aufgrund der Säure der Tomaten empfehlen wir alle Teile die mit den Tomaten in Kontakt waren mit Speiseöl einzufetten, bevor Sie das Gerät verräumen.

ZUBEHÖR FLEISCHWOLF

Körper, Schraube und Nutmutter aus verzinnemtem Stahl, Einsatzscheibe oder aus INOX-Edelstahl aisi 304, und selbstschärfendes Messer aus gehärtetem Stahl. Stempfer, Kranz

und Trichter zum Wurstfüllen aus Moplen, Schale aus 18/10 rostfreiem Edelstahl. Auf Wunsch sind auch Lochscheiben, mit je nach Bedarf unterschiedlich großen Löchern erhältlich. Wie auch Wurstfülltrichter aus verzinnemtem Stahl.

GEBRAUCHSANWEISUNG ELEKTRISCHE FLEISCHWOLF

Es ist darauf zu achten, daß der Auslaß nach oben gerichtet ist. Den Teller (12) auf den Hals des gußeisernen Körpers (7) positionieren; jetzt ist das Gerät betriebsbereit. Das Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden, bevor der rote Stöpsel durch den Stöpsel mit Auslaß ersetzt wurde. Der Getriebemotor wird mit der für einen korrekten Betrieb erforderlichen Ölmenge geliefert: Es handelt sich um ein pflanzliches Öl, das keinem Verschleiß durch den Betrieb des Gerätes

ausgesetzt ist, und NICHT zu ersetzen ist. Ausser bei einem offensichtlichen Ölverlust. Das Untersetzungsgetriebe enthält 400 Gramm Öl, sollte zuviel Öl nachgefüllt werden, läuft die überschüssige Menge während des Betriebs durch den Auslaß ab.

Der Schalter ist vor jeglichem Eingriff auf "AUS" (-0-) zu stellen und der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschließlich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung "HAR" mit Stecker der Form „RA“ entsprechend der DIN-Norm 49406 Teil 2 ersetzt werden. Nach der Arbeit muß der Fleischwolf auseinandergebaut werden; dazu ist die Nutmutter (11) gegen den Uhrzeigersinn aufzudrehen. Das Messer (9), die Platte (10) und die Schraube (8) herausziehen und den gußeisernen Körper (7) vom Untersetzungsgetriebedeckel (6) abnehmen.

Alle Teile, die mit dem Fleisch in Berührung gekommen sind, mit heissem Wasser gründlich waschen und trocknen. Vor dem Wegstellen des Gerätes sollte der Stöpsel mit Auslaß wieder durch den roten Stöpsel ausgewechselt werden.

Die elektrischen Fleischwölfe „REBER“ sind für den Betrieb mit Platten von zwanzig Auslässen mit einer Lochgröße von 3mm bis 12 mm ausgelegt. Die Firma REBER SNC haftet nicht für Schäden oder Unfälle, auf Grund des Einsatzes von Scheiben mit Lochgrößen über 12 mm .

Der Fleischwolf ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Vor der Inbetriebnahme des Fleischwolfs

Unbedingt darauf achten daß die Nutmutter gut festgeschraubt ist. Diese keinesfalls während des Betriebes lösen.

Zubehörteil REIBE

Körper und Griff aus lebensmittelechtem Aluminium, Rolle aus verzinnemtem Stahl und einer Sammelbox aus lebensmitteltauglichem Kunststoff. Das Zubehörteil Reibe wird mit einem axialen Übersetzungsgetriebe mit graphitiertem selbstschmierendem Nylonzahnrad, das zum Lieferumfang gehört, auf dem Getriebemotor befestigt.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE REIBE

Es ist darauf zu achten, daß der Auslaß nach oben gerichtet ist. Das Gerät darf auf kei-

nen Fall in Betrieb gesetzt werden, bevor der rote Stöpsel durch den Stöpsel mit Auslaß ersetzt wurde.

Der Getriebemotor wird mit der für einen korrekten Betrieb erforderlichen Ölmenge geliefert: Es handelt sich um ein pflanzliches Öl, das keinem Verschleiß durch den Betrieb des Gerätes ausgesetzt ist, und NICHT zu ersetzen ist. Ausser bei einem offensichtlichen Ölverlust. Das Untersetzungsgetriebe enthält 40 Gramm Öl, sollte zuviel Öl nachgefüllt werden, läuft die überschüssige Menge während des Betriebs durch den Auslaß ab.

Für den Betrieb muß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen werden, die während des Betriebs immer gut zugänglich sein muß. Der Schalter ist vor jeglichem Eingriff auf "AUS" (-0-) zu

stellen und der Stecker vom Netz zu nehmen. Bei Beschädigungen des Steckerkabels muß dieses von einem qualifizierten Fachmann ausschließlich durch ein zugelassenes Kabel vom Typ H05 VV-F, Zulassung "HAR" mit Stecker der Form "RA" entsprechend der DIN-Norm

49406 Teil 2 ersetzt werden. Nach der Benutzung müssen die Schrauben (11) abgeschraubt werden; dann den Deckel aus Nylon (10) entfernen, um die gezahnte Walze (9), an der der Zapfen (4) und das kleine Zahnrad (3) befestigt sind, herausnehmen zu können. Alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, gut waschen und abtrocknen. Vor dem Wegstellen des Gerätes sollte der rote Stöpsel anstelle des Stöpsels mit Auslaß wieder aufgesetzt werden.

Zubehörteile Teigmaschine

Fuss aus druckgegossener Alulegierung, Kegelraduntersetzungsgetriebe aus Stahl; Teigwelle aus genaugegossenem Stahl inox AISI 316; Behälter und Deckel aus hochfestem halbdurchsichtigem Polycarbonat, für eine einfache Reinigung (auch im Geschirrspüler) demontierbar. Sicherheitsschalter, der den Betrieb der Teigwelle bei offenem Deckel ausschliesst. Für alle Teigarten geeignet: Nudel, Brot, Pizza, Kuchen.

GBRAUCHSANLEITUNG DER TEIGMASCHINE

Das Gerät wird betriebsbereit, mit der nötigen Menge Öl im Reduktor ausgeliefert. Das von Reber benützte Öl, ist vom Typ Long Life und entspricht der Nahrungsmittelverordnung hinsichtlich des zufälligen Kontaktes mit Nahrungsmitteln. Bei normaler Verwendung verdunstet es nicht. Nur im Falle von offensichtlichem Verlust von grossen Ölmengen sollte umgehend wie in der Bedienungsanleitung beschrieben nachgefüllt werden. Der Bedienungsanleitung beigelegt finden Sie auch einen Infocettel mit der genauen Bezeichnung des zu verwendenden Öltyp.

Die Konusübertragung der Teigknetmaschine wurde mit einem Long Life Fett geschmiert, welches weder ausgewechselt noch ergänzt werden muss.

Die Maschine ausschliesslich auf gerader Oberfläche stellen. Vermeiden Sie Lagen die zum Sturz des Gerätes führen könnten.

Vergewissern Sie sich immer das der Schalter in der OFF Position befindet bevor Sie die Zubehörteile tauschen, oder den Sicherheitsschalters einriegeln.

Im Falle von Mängeln oder einer mangelhaften Funktion, wenden Sie sich bitte an Ihren nächstgelegenen SAV oder an einen anderen Fachmann. Versuchen Sie keinesfalls selbst eine Reparatur vorzunehmen.

Bitte folgen Sie bei einem Zubehörwechsel, immer aufmerksam der mitgelieferten Gebrauchsanweisung und Einrichtungsanweisung.

Vor Inbetriebnahme der Maschine, muss man den roten Stöpsel des Reduktors mit dem schwarzen Stöpsel, welcher sich entlang des Motorkabel befindet, wechseln. Der schwarze Stöpsel muss mit dem Schlund nach oben orientiert montiert werden.

Die Maschine ist nun betriebsbereit:

- versorgen Sie das Gerät mit der nötigen Netzspannung (Beachten Sie dabei die Angaben auf dem Aufkleber am schwarzen Sattel der Maschine)

- öffnen Sie den Deckel, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen

- befüllen Sie den Bottich mit den gewünschten Ingredienzien, beachten Sie dabei auch die Verwendungsratschläge aus diesem Heft

- setzen Sie den Deckel wieder auf den Bottich, drehen Sie ihn nun im Uhrzeigersinn bis er einrastet, nur dann kann das Gerät angeschaltet werden.

- Während des Betriebs, ist es möglich Flüssigkeiten oder Mehl durch die im Deckel vorgesehene Spalte hinzufügen ohne die Maschine abzustellen.

- Nach ca. 2,5/3 Minuten stellen Sie das Gerät ab. Sollte der Teig noch nicht ausreichend geknetet sein stellen Sie die Maschine wieder an. Nehmen Sie danach den Deckel (wie oben beschrieben) ab. Wenn Sie entsprechend die Zutaten und Dosierungsratschläge eingehalten haben sollte der Teig kompakt sein und sich leicht aus dem Bottich herausnehmen lassen.

Dieser kann jetzt weiter verarbeitet werden, zum Beispiel mit den Aufsätzen und dem Zubehör von Reberpasta (Spaghetti oder eine weiterer 11 Pastatypen) die auf den selben Motor, an stelle der Teigknetmaschine montiert werden kann.

- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Nehmen Sie dazu den

Knetarm durch drehen gegen den Uhrzeigersinn ab, das selbe gilt fuer den Bottich.

- Deckel und Bottich sind aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt und sind Spülmaschine tauglich. Achten Sie lediglich auf aggressive Waschmittelzusätze und zu hohe Waschttemperaturen. Diese können die esthätischen Eigenschaften des Produkts vermindern, nicht die technischen.

- Das selbe gilt für den Knetarm, er ist aus rostfreiem Edelstahl AISI 316.

- Nachdem das Zubehöre gewaschen und abgetrocknet wurde, bauen Sie alles wieder in umgekehrter Reihenfolge auf. Achten Sie dabei das der Bottich auch richtig einrastet, es empfiehlt sich diesen dabei etwas hin und her zu wippen. Beim anbringen des Deckels, achten Sie unbedingt darauf, diesen nicht zu weit zu drehen, um nicht den Sicherheitsschalter zu beschädigen.

Verwendungsratschläge:

-Folgender Teig eignet sich am besten für die das Nutzen der Aufsätze und dem Zubehör von Reberpasta (Spaghetti oder eine weiterer 11 Pastatypen):

1.000 gr. Mehl Typ 0 oder 00 Typ und 430 gr. Flüssigkeiten (Wasser und/oder Eier nach Geschmack oder Tradition) falls nur Eier verwendet werden, ist der Teig sehr kompakt, und somit sehr geeignet ist für die Nutzung unseres Zubehör für Reberpasta.

-Der Teig für Brot oder Pizza ist zusammengesetzt aus:

1.000 gr. Mehl Typ 0 oder 00 und 580 gr Flüssigkeiten (Wasser und/oder Milch und/oder Öl je nach Geschmack oder Tradition) , Sowie einen Wuerfel Hefe.

-Der Mürbteig für Kuchen oder Kekse ist zusammengesetzt aus:

500 gr. Mehl Typ 0 oder 00, 250 gr. Butter (Zimmertemperatur), 250 gr. Zucker, einen ganzen Ei und zwei Eidotter.

Hinweise:

1-Die Flüssigkeitquantität und das Gewicht des Gemisches kann verändert werden je nach dem Feuchtigkeitsgrad und dem verwendeten Mehltyp.

2-Verschieden Mehlsorten haben im Vergleich zum raffinierten Weizenmehl in der Verarbeitung sehr unterschiedliche Haftungen/Verklebungen. Bei Verwendung anderer Mehlsorten empfehlen wir deshalb die ganze Teigquantität zu verringern, um der Teigknetmaschine nicht zu schaden. Der Gemisch kann hier am Ende kompakter oder eben flexibler sein.

3-Zu viel Flüssigkeit führt zu Verklebungen des Teiges am Knetarm und am Bottich. Durch hinzugefügen von Mehl, wird die Qualität des Teiges fester, trotzdem kann das Gemisch weiterhin verklebt bleiben. Deshalb unbedingt nach jedem Gebrauch das gesamte Zubehör wenn nötig mit der Hand waschen.

4-Zu wenig Flüssigkeiten verhindert die Bindung des Teiges. Fügen Sie Flüssigkeiten durch die vorgesehenen Öffnungen im Deckel hinzu, bis Sie das gewünschten Gemisch erhalten. Es wird empfohlen die Flüssigkeiten langsam hinzu zu fügen, um die Probleme unter Punkt 3 zu vermeiden.

5-Überprüfen Sie immer das gesamte Volumen des Gemisches, und vermeiden Sie Befüllungen mit mehr als 1,6 l Mehl und Flüssigkeiten; da dies zu Schäden sowohl am Bottich als auch am Deckel führen kann.

6-Waschen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang wie schon beschrieben. Sie vermeiden damit, das versehentlich daneben geschüttete Zutaten die Funktion des Geräts beeinträchtigen.

PASTATEIG:

Der richtige Pastateig für dieses Gerät setzt sich wie folgt zusammen:
2000gr. Weizenmehl und 750 gr. Wasser/Eier je nach Geschmack

Zubehörteile der Teigpresse

Körper aus Aluminium, Schraube und Zieheisen aus hochfestem Azetalharz. Beide Materialien sind lebensmitteltauglichen Gebrauch zertifiziert und zugelassen. Das Gerät wird mit 10 Zieheisen für verschiedene Nudelsorten geliefert (Spaghetti, Bandnudeln, Makaroni, usw.).

BEDIENUNGSANLEITUNG DER TEIGPRESSE

ZUBEREITUNG DER PASTA "ZIEHEN"

Bereiten Sie sich den Teig in walnussgroßen Mengen vor.

Prüfen Sie, daß die Nutmutter (11) blockiert und das Zieheisen (9) richtig montiert ist.

Füllen Sie den oberen Pressenteil mit dem Teig und schalten Sie den Motor ein.

Schneiden Sie nun die fertige PASTA (Nudeln) mit einem Messer, vor dem Zieheisen, in der gewünschter Länge ab. Beim befüllen der Presse mit zusätzlichen Teig, schalten Sie den Motor ab.

Vermeiden Sie auch einen längeren Leerlauf ohne Teig.

AUSTAUSCH DER ZIEHEISEN

Schalten Sie den Motor aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Drehen Sie die Nutmutter (11) gegen den Uhrzeigersinn los.

Ziehen Sie das Zieheisen (9) heraus und ersetzen Sie es mit einem Neuen.

Drehen Sie die Nutmutter (11) nun im Uhrzeigersinn, soweit bis alles wieder fest sitzt.

Waschen und trocknen Sie das Zieheisen und entfernen Sie den Restteig von den Löchern der Presse.

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 Netzstecker aus der Steckdose.

Lösen Sie die zwei Schrauben, welche 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) gegen den Uhrzeigersinn los.

Ziehen Sie das Zieheisen (9) und die Schraube (8) aus dem Vorderteil des Körpers (7) heraus.

Waschen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

MONTAGE DER PRESSE

Stecken Sie die Schraube (8) in den Körper (7) hinein; vergewissern Sie Sich, daß der viereckige Teil aus der hinteren Öffnung des Körpers austritt.

Stecken Sie das Untersetzungsgetriebe (12) in den viereckigen Teil der Schraube (8) (nur für Modell N. 5).

Stecken Sie das Zieheisen (9), so ein, daß der breitere Teil in die Öffnung des Körpers (7) passt.

Schrauben Sie die Nutmutter (11) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag an die Öffnung des

