

I

D

F

GB

# Reber

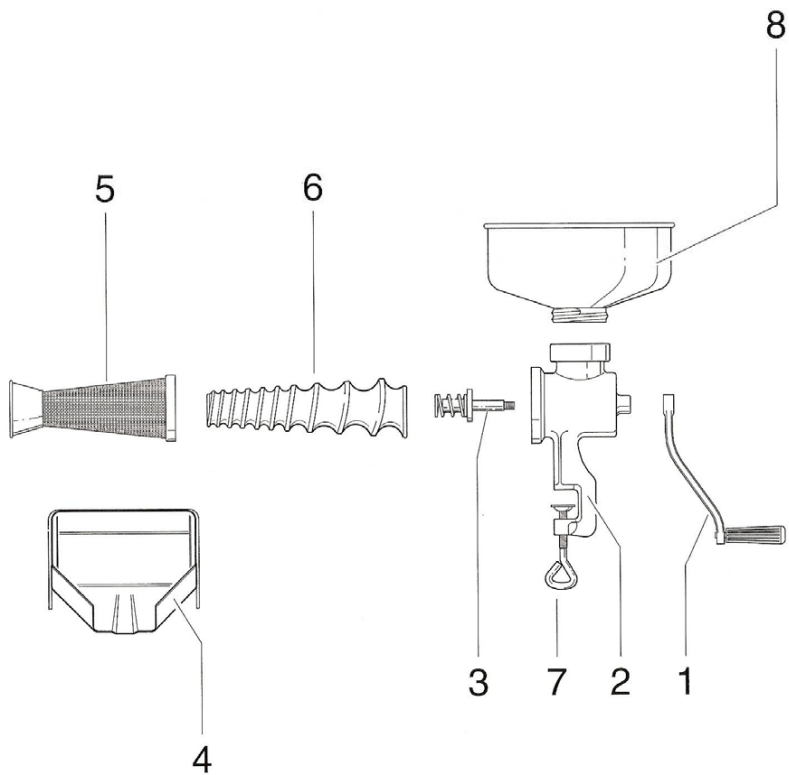
Reber srl - Via Valbrina 11 - 42045 Luzzara (RE) Italia  
www.rebersrl.it - E.mail: info@rebersrl.it

- I** Manuale d'uso e manutenzione
- F** Notice d'utilisation et entretien
- GB** User's Reference: Use and Maintenance
- D** Bedienungsanleitung und Wartung

**ART.: 8602 N – 8603 N – 8501 N – 8502 N**



- I** Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
- F** Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice
- GB** Read all instructions and save for future reference
- D** Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme lesen, und für späteren Gebrauch aufbewahren



(I)

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 è 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.

Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

#### RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

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 autorizzati preventivamente.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico.

#### Legenda spremipomodoro

- 1 MANOVELLA
- 2 CORPO
- 3 PERNO CON MOLLA
- 4 SGOCCIOLATOIO
- 5 CONO FILTRO
- 6 ELICA
- 7 MORSETTO
- 8 IMBUTO

#### USO DELLO SPREMIPOMODORO MANUALE

I modelli 8501 N e 8502 N sono dotati di sforno conico, per bloccarli al piano di lavoro è necessario utilizzare una tavoletta di legno morbido posizionata tra il corpo e il piano di lavoro e adattarla allo sforno conico stringendo il morsetto.

Fissare lo spremipomodoro ad un piano di lavoro solido e stabile stringendo il morsetto (7) a mano, avvitare l'imbuto (8) al collo filettato del corpo in ghisa (2) ed agganciare lo sgocciolatoio (4) al cono filtro (5) ed al corpo in ghisa (2) mediante gli appositi fermagli, quindi inserire la manovella (1) nel perno metallico sulla parte posteriore dello spremipomodoro. La macchina è così pronta per l'uso: è assolutamente da evitare il funzionamento a secco (senza pomodoro). Al termine del lavoro sfilare la manovella (1), svitare l'imbuto (8), sganciare lo sgocciolatoio (4), ruotare in senso orario il cono filtro (5) per rimuovere l'elica in resina (6). Sganciare lo spremipomodoro dal piano d'appoggio, quindi lavare, asciugare accuratamente ed eventualmente ingrassare tutte le parti che sono entrate in contatto con l'alimento.

(F)

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

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

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

#### RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû au non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

#### Légende presse tomate

- 1 MANIVELLE
- 2 CORPS
- 3 PIVOT AVEC RESSORT
- 4 EGOUTTOIR
- 5 FILTRE
- 6 VIS SANS FIN
- 7 ETAU
- 8 EMBOUT

#### EMPLOI DU PRESOIR A TOMATES MANUEL:

Les modèles 8501 N et 8502 N sont équipés d'un tirant conique, pour les verrouiller au plan de travail, il est nécessaire d'utiliser une petite planche de bois souple positionnée entre le corps et le plan de travail et de l'adapter au tirant conique en serrant l'étau.

Fixer le pressoir à tomates à une surface de travail solide et fixe à travers l'étau (7) manuel, visser l'entonnoir (8) au col taraudé du corps en fonte (2) et accrocher l'égouttoir (4) au filtre conique (5) et au corps en fonte (2) à travers les agrafes prévues, puis introduire la manivelle (1) dans le pivot métal côté arrière du pressoir. La machine est maintenant prête pour l'emploi; éviter absolument le fonctionnement à sec (sans tomate). Au bout du travail, retirer la manivelle (1) desserrer l'entonnoir (8) dégager l'égouttoir (4), tourner dans le sens aux aiguilles d'une montre le filtre conique (5) pour déposer l'hélice nylon (6). Dégager le pressoir du plan d'appui, puis laver, essuyer soigneusement et éventuellement graisser toutes les parties à contact avec l'aliment.

(GB)

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.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- a) Read all instructions.
- b) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- c) Avoid contacting moving parts.
- d) Household use only
- e) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

SAVE THESE INSTRUCTION

Tomato squeezer legenda

- 1 HANDLE
- 2 CAST IRON BODY
- 3 PIN WITH SPRING
- 4 DRIP PAN
- 5 FILTER
- 6 SCREW
- 7 CLAMP
- 8 FUNNEL

### USE OF THE TOMATO SQUEEZER

Models 8501 N and 8502 N are equipped with a conical draft, to lock them to the work surface it is necessary to use a soft wooden board positioned between the body and the work surface and adapt it to the conical draft by tightening the clamp.

Secure the machine on a sturdy and fixed surface by tightening the clamp (7) manually, tighten the funnel (8) on the threaded neck of the cast iron body (2) Place the pin (3) inside the body and fix the filter (5) on the body; secure the drip (4) to the filter (5) and the cast iron body. Set the handle (1) into the pin (3). The machine is now ready to work: running without tomato should absolutely be avoided. At the end of the work, dismantle the machine and wash with water and non aggressive soap all the parts in contact with the food; dry carefully to avoid damage on the surfaces of the parts.

(D)

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 erhielten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### 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 DER TOMATENPRESSE

- 1 KURBEL
- 2 GUSSEISENKORPER
- 3 ZUGZAPFEN MIT FEDERE
- 4 TROPFRINNE
- 5 FILTERKEGEL
- 6 SCHRAUBE
- 7 KLEMME
- 8 TRICHTER

#### BEDIENUNG DER MANUELLEN TOMATENPRESSE

Die Modelle 8501 N und 8502 N sind mit einem konischen Luftzug ausgestattet. Um sie an der Arbeitsfläche zu befestigen, muss ein Holzbrett zwischen Karosserie und Arbeitsfläche verwendet und durch Festziehen der Klemme an den konischen Luftzug angepasst werden.

Die Tomatenpresse an einer stabilen Arbeitsfläche befestigen, indem die Klemme (7) per Hand festgezogen wird; den Trichter (8) auf den Gewindehals des Gusseisenkörpers (2) schrauben und die Tropfrinne (4) mittels der speziellen Halterungen an dem Filterkegel (5) und an dem Gusseisenkörper (2) befestigen. Nun die Kurbel (1) in dem metallenen Zapfen an der Rückseite der Tomatenpresse einsetzen. Die Maschine ist jetzt einsatzbereit: Es ist absolut zu vermeiden, die Maschine trocken (ohne Tomaten) zu betreiben. Nach der Arbeit die Kurbel (1) abziehen, den Trichter (8) abschrauben, die Tropfrinne (4) aushaken und den Filterkegel (5) im Uhrzeigersinn drehen, um die Nylonschraube (6) herausnehmen zu Können. Die Tomatenpresse von der Arbeitsfläche lösen und alle mit den Tomaten in Berührung geratenen Teile sorgfältig waschen und Abtrocknen.

CONDIZIONI DI ASSISTENZA E GARANZIA  
CONDITIONS DU SERVICE APRES VENTE ET GARANTIE  
ASSISTANCE AND WARRANTY CONDITIONS  
GARANTIE UND SERVICEBEDINGUNGEN

Le informazioni in merito al centro di assistenza più prossimo possono essere reperite sul sito [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it) alla voce assistenza o richieste direttamente a Reber mediante il formulario sotto riportato.

S.A.V. France, Belgique, Suisse : [www.tompress.com](http://www.tompress.com)

Assistance and warranty service informations on web site [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it)

Assistance and warranty service Australia and New Zealand [www.foodquip.com.au](http://www.foodquip.com.au)

Das nahest gelegene Service-Center können Sie auf dem Link [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it) unter Service finden.

### **GARANZIA PRODOTTI**

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto.

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 prevede la sostituzione della macchina o l'estensione della garanzia in caso di riparazione. Le riparazioni devono essere effettuate direttamente da Reber o da un centro di assistenza autorizzato e devono pervenire in porto franco. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.

### **CONDITIONS DE GARANTIE**

Les produits Reber sont couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). 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. 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.

## **PRODUKTGARANTIE**

Auf alle Produkte besteht eine zwei jährige Garantie hinsichtlich Fabrikationsfehler (bei gewerblichem Gebrauch ein Jahr) ab Kaufdatum durch den Endkunden. Das Kaufdatum ist durch Kassenzettel oder Rechnung nachzuweisen; Die Garantie greift im Falle von Herstellungsfehlern. Bei nicht genau zuordenbaren Fehlern ist das Gerät von unseren Technikern oder von einem autorisiertem Servicecenter die Garantieleistung fest zu stellen. Die Garantie greift nicht bei, Schäden durch unsachgemäßes zusammen bauen oder Nutzen des Gerätes, als auch bei Schäden durch Sturz oder falsches reinigen. Ausgeschlossen sind auch Schäden durch Abnutzung. Die Garantie erlischt bei Reparaturen oder Eingriffen durch Dritte nicht autorisierte Fachkräfte. Im Falle von Reparaturen ist die Verlängerung der Garantie oder der Austausch des Geräts nicht vorgesehen. Reparaturen dürfen nur von Reber oder autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Anlieferung, sowie ein reinigen des Geräts, falls nötig, unterliegt nicht der Garantie.

## **WARRANTY CONDITIONS**

All Reber products are covered against manufacturing defects by a 24-month guarantee for private users and 12-month guarantee for professional users. 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 mishandled 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.