



Manuale d'uso e manutenzione

Reber

Notice d'utilisation et Entretien

User's Reference: Use and Maintenance

Bedienungsanleitung und Wartung

ART.: 8410 N / 9040 N

ART.: 8400 N / 9060 N

2020

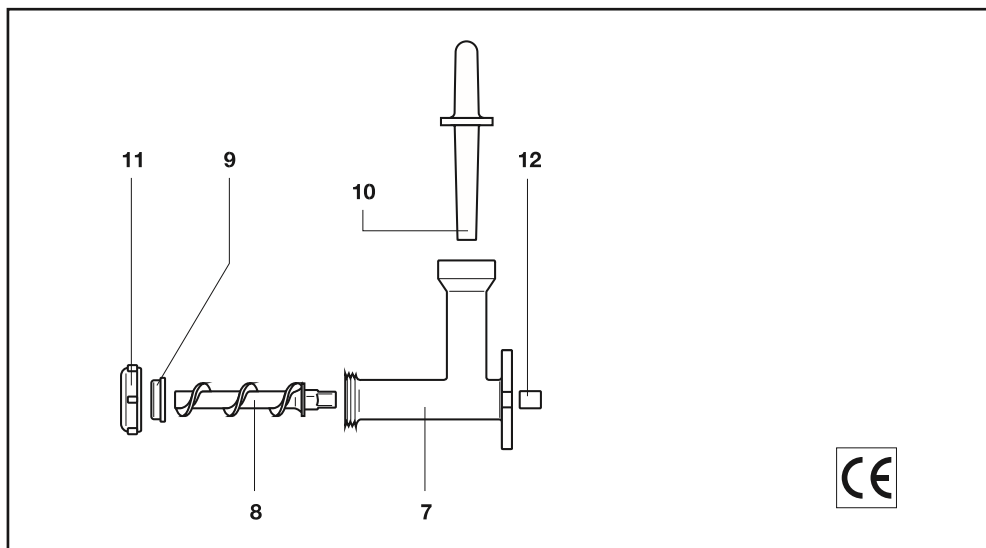
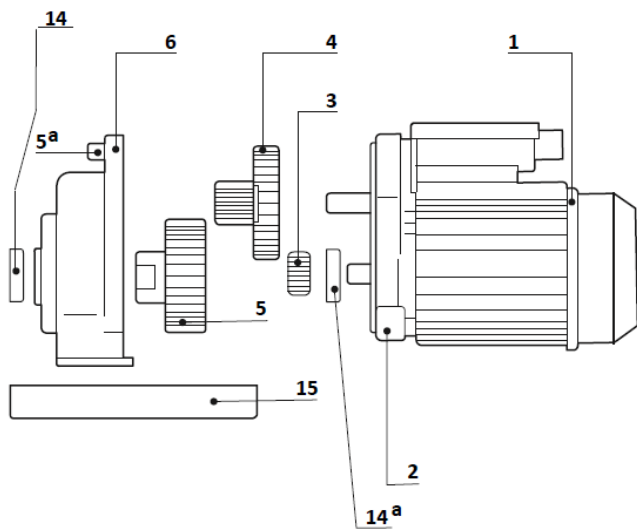


Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio.

Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice.

Read all instructions and save for future reference.

Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme lesen, und für späteren Gebrauch aufbewahren.



ART. 8410 N / 9040 N – V 230/50 Hz
 ART. 8400 N / 9060 N – V 230/50 Hz

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 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 ed ai rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.

I minori non devono poter giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori come riportato in ogni sezione prodotto.

Disconnettere sempre l'apparecchio dopo l'uso, specialmente se lasciato senza sorveglianza.

Nel rispetto delle normative vigenti l'apparecchio è protetto dal surriscaldamento mediante un termoprotettore non autoripristinante; se il motore entra in protezione da riscaldamento occorre: attendere almeno 20 minuti, disconnettere e riconnettere l'apparecchio per farlo ripartire.

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

Prima di qualsiasi intervento sulla macchina posizionare l'interruttore in posizione "Spento" (-0-) e sganciare la spina dalla presa di corrente.

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

In caso di deterioramento del cavo spina, lo stesso dovrà essere sostituito da un tecnico qualificato esclusivamente con un cavo tipo HO5 VV-F, omologato "HAR" con spina di forma "RA" conforme alla norma DIN 49406 Parte 2. Livello acustico inferiore a 80 dBA.

RESPONSABILITÀ 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 Motore Elettrico

- 1) Motore elettrico
- 2) Flangia riduttore
- 3) Ingranaggio piccolo
- 4) Ingranaggio doppio
- 5) Ingranaggio con mozzo
- 5a) Tappo riduttore
- 6) Coperchio riduttore
- 14) Paraolio coperchio riduttore
- 14a) Paraolio interno riduttore

- 15) Basamento

Legenda Torchio

- 7) Corpo
- 8) Elica
- 9) Trafila
- 10) Pestello
- 11) Ghiera
- 12) Riduttore (solo modello N.5)

DATI TECNICI

9040 N – V 230/50 Hz;

Motore elettrico ad induzione 450 W a servizio continuo. Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore sono costruite in materiale plastico. Classe di protezione IPX5. Riduttore assiale ad ingranaggi in nylon 6.6 a bagno d'olio Long Life idoneo al contatto accidentale con gli alimenti.

ART. 9602 N - V 230/50 Hz;

Motore elettrico ad induzione 600 W a servizio continuo, dotato di marcia indietro per sbloccare l'accessorio tritacarne senza doverlo smontare. Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore sono costruite in materiale plastico. Classe di protezione IPX5. Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo a bagno d'olio Long Life idoneo al contatto accidentale con gli alimenti.

USO DELLA MACCHINA

Il motoriduttore viene fornito di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento; si tratta di un olio che è soggetto ad usura limitata per il funzionamento della macchina. Reber ne consiglia la sostituzione non prima di 3 o 4 anni; il corretto tipo di olio é reperibile presso tutti i centri di assistenza autorizzati Reber. Il riduttore modello 9040 N – V 230/50 Hz contiene 40 gr di olio,

mentre tutti gli altri modelli ne contengono 100 gr. Eventuali rabbocchi possono danneggiare le tenute idrauliche.

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 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.

TORCHIO PER PASTA

Corpo in alluminio idoneo al contatto con gli alimenti, elica e trafile in resina acetica ad alta resistenza idonee al contatto con gli alimenti.

In dotazione n.10 trafile per spaghetti, bucatini, tagliatelle, maccheroni, pappardelle, pasta alla chitarra e passatelli.

USO DEL TORCHIO PER PASTA

Questo dispositivo non deve essere usato, manipolato o pulito dai bambini. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

IMPASTO

L'impasto adeguato per un corretto uso del torchio per pasta è composto da 1 kg di farina di frumento e 0,43 kg di uova e acqua miscelando a piacere i due componenti.

Una volta preparato l'impasto si consiglia di lasciarlo riposare per 30-60 minuti a temperatura ambiente protetto con pellicola trasparente per evitarne l'asciugatura.

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 trafile (9) sia correttamente montata. Inserire i grumi di impasto nella parte superiore del corpo del torchio, quindi avviare il motore. La pasta inizierà ad uscire dalla trafile. Tagliare la pasta con un coltello alla lunghezza desiderata.

Continuare ad alimentare il torchio inserendo altri grumi di pasta nel corpo.

Spegnere il motore quando l'impasto da trafilare è terminato.

La pasta trafilata in casa può essere consumata subito o congelata per un utilizzo futuro; la congelazione evita le possibili rotture della pasta (soprattutto i grossi formati) dovute ad una essiccazione non corretta a temperatura ambiente.

SOSTITUZIONE DELLA TRAFILA

Spegnere 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.

Spegnere 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.

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

Spegnere 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.

AVVERTENZE

La macchina può trafilare in servizio continuo **per circa 5 minuti pari a** 1,5 Kg di impasto fresco, l'impasto non deve essere messo in frigorifero prima della trafilatura.

Al termine di ogni ciclo di trafilatura (1,5 kg) è necessario far riposare la macchina per evitare danni all'elica e agli ingranaggi.

Tutte le operazioni di montaggio, smontaggio, sostituzione delle trafile, 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.

Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, di smontare, lavare ed asciugare accuratamente ogni particolare del torchio.

Si consiglia di pulire le trafile mettendole a bagno in un recipiente con acqua tiepida subito dopo l'utilizzo.

Si consiglia di riscaldare le trafile in acqua calda prima dell'utilizzo (le trafile 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, smontare l'accessorio e pulirlo per eliminare l'ostruzione che ha provocato il blocco.

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 peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites sans expérience et sans connaissance si elles sont supervisées ou si des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre en comprenant les dangers impliqués
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance

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

Toujours débrancher l'appareil en fin d'utilisation, en particulier s'il est laissé sans surveillance.

Conformément à la réglementation en vigueur, l'appareil est protégé contre la surchauffe au moyen d'un protecteur thermique non auto-réarmable; si le moteur entre en protection de chauffage, vous devez: attendre au moins 20 minutes, débrancher et rebrancher l'appareil pour le redémarrer.

Toute opération de montage, démontage, nettoyage et le changement de grille, est à effectuer avec moteur éteint et débranché.

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 le socle noir 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.

Lors du changement de l'accessoire, veuillez suivre attentivement les instructions d'installation fournies avec celui-ci.

Niveau de pression acoustique inférieur à 80 dBA.

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 Moteur

- 1) Moteur électrique
- 2) Bride du réducteur
- 3) Petit engrenage
- 4) Engrenage double
- 5) Engrenage à moyeu
- 5a) Bouchon du réducteur
- 6) Couvercle du réducteur
- 14) Bague à huile du couvercle du réducteur
- 14a) Bague à huile interne

- 15) Socle

Légende de la machine a pate

- 7) Corps
- 8) Vis sans fin
- 9) Filière
- 10) Pilon
- 11) Bague de serrage
- 12) Réducteur (seulement N.5)

Données techniques

art. 9040 N – V 230/50 Hz ; Moteur électrique asynchrone monophasé 450 W à service continu. Le cache ventilateur, le boîtier de l'interrupteur/condensateur et le ventilateur de refroidissement sont construits en matière plastique. Motorisation IP X5. Réducteur axial à bain d'huile avec engrenage en nylon emboîtés sur une douille autolubrifiante en cuivre, à bain d'huile du type long-life conforme pour le contact accidentel avec les aliments.

Données techniques

art. 9060 N – V 230/50 Hz ; Moteur électrique asynchrone monophasé 600 W à service continu, équipé d'une marche arrière pour débloquer l'accessoire hachoir à viande sans démonter l'appareil. Le cache ventilateur, le boîtier de l'interrupteur/condensateur et le ventilateur de refroidissement sont conçus en matière plastique. Motorisation IP X5. Réducteur axial à bain d'huile avec engrenages en métal à bain d'huile du type long-life conforme pour le contact accidentel avec les aliments.

UTILISATION DE LA MACHINE

La machine est livrée prête à l'utilisation avec la bonne quantité d'huile dans le réducteur. L'huile utilisée par Reber est de type Long Life, conforme au contact accidentel avec les aliments. Elle ne s'évapore pas dans le cadre d'une utilisation normale. Reber conseille la vidange tous les 3 ou 4 ans. 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.

Le motoréducteur contient 40 gr (que art. 9040 N – V 230/50 Hz) 100 gr. (les autres modèles) d'huile et toute quantité excédentaire peut endommager le réducteur.

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.

ACCESSOIRE TREFILE PATE

Corps en aluminium alimentaire, vis sans fin et filières en résine acétal haute résistance à usage alimentaire. Doté de 10 filières pour spaghetti, bucatini, tagliatelle, maccheroni, pappardelle, pâte à la chitarra, passatelli.

UTILISATION DE LA MACHINE À PÂTE

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.

PREPARATION DE LA PÂTE

Pour un meilleur usage de la machine à tréfiler la pâte, il est conseillé de préparer un mélange de 2,0 kg de farine de blé et de 0,750 kg de matière liquide en œufs et eau dosés à volonté. Laisser reposer le mélange pour 30-60 min. couvert par un film plastique.

TREFILAGE

Préparer la pâte de façon à ce qu'elle soit tendre, compacte mais élastique et la couper en morceaux de la grandeur d'une noix.

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

Introduire les noix de pâte par la partie supérieure de la machine à tréfiler et démarrer le moteur; si les noix de pâte sont de dimensions correctes, la vis sans fin sera à même de les recevoir sans qu'il ne soit nécessaire d'utiliser le pilon et la pâte sortira de la filière d'une manière plus régulière.

Couper la pâte tréfilée avec un couteau de la longueur souhaitée et la poser bien étalée pour éviter qu'elle ne se colle sur un plan de travail pour la faire sécher en cas de consommation immédiate ou dans le congélateur pour la conservation. Eteindre le moteur une fois le travail terminé.

La pâte tréfilée maison peut être consommée de suite ou congelée pour éviter que les gros formats puissent se casser à cause d'un mauvais séchage.

CHANGEMENT DE LA FILIERE

Eteindre le moteur et le débrancher.

Dévisser la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Enlever la filière (9) à changer et positionner la nouvelle.

Bloquer la nouvelle filière (9) en vissant la bague de serrage (11) dans le sens des aiguilles d'une montre.

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

A la fin de chaque opération de tréfilage, il est conseillé de démonter et de bien nettoyer la machine à tréfiler la pâte.

Eteindre le moteur et le débrancher.

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

Dévisser la bague de serrage (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Enlever la filière (9) et la vis sans fin (8) puis laver et sécher soigneusement toutes les parties de la machine qui sont en contact avec la pâte, en particulier

dans la filière à laquelle il faut enlever tous les résidus de pâte avant qu'elle ne sèche. Il est conseillé de la laisser dans l'eau chaude pour faciliter cette opération.

REMONTAGE

Eteindre le moteur et le débrancher. Introduire la vis sans fin (8) dans le corps (7) de la machine, partie carrée orientée vers l'arrière.

Modèle 5 : Couvrir le carré de la vis sans fin (8) avec le réducteur (12)

Introduire la partie la plus large de la filière (9) dans l'ouverture du corps (7), de cette manière, la partie la plus petite de la filière sortira par la bague de serrage (11).

Visser la bague de serrage (11) sur la partie fileté du corps (7) dans le sens des aiguilles d'une montre et la bloquer.

Fixer à nouveau la machine à tréfiler sur le motoréducteur de manière à ce que le carré de la vis sans fin (8) rentre dans le carré correspondant du réducteur.

AVERTISSEMENTS

L'appareil peut tréfiler en service continu pendant env. 5 min qui correspond env. à 1,5 Kg. de pâte.

- Toute opération de montage, démontage, nettoyage et changement de filière, est à effectuer avec le moteur éteint et débranché.
- N'utiliser que le pilon fourni pour presser la pâte dans le corps de la machine à tréfiler et jamais les doigts.
- Après l'utilisation, enlever la filière (9) et la vis sans fin (8) puis laver et sécher soigneusement toutes les parties de la machine qui sont en contact avec la pâte, en particulier pour la filière, dans laquelle il faut enlever tous les résidus de pâte avant qu'elle ne sèche. Il est conseillé de la laisser dans l'eau chaude pour faciliter cette opération.
- Il est conseillé de chauffer la filière dans l'eau chaude avant usage (les filières froides provoquent une sortie de pâte de forme irrégulière).
- La pâte, à la sortie de la filière, peut avoir une couleur plus ou moins claire en fonction de la pression avec laquelle elle sort, plus claire, si la pression est faible (alimentation trop faible pour la quantité de pâte en sortie) ou moins claire avec la bonne pression de travail de la machine, la couleur ne modifie pas la qualité et les caractéristiques de la pâte.
- En cas de blocage de la machine, éteindre et débrancher immédiatement le moteur ; démonter l'accessoire et le nettoyer.

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 nonstop evolution.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Read all instructions.

To protect against risks of electrical shock do not put in water or other liquid.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.

Avoid contacting moving parts.

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.

The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. h) Do not use outdoors.

Do not let cord hang over edge of table or counter.

Never feed food or dough by hand. Always use food pusher.

Blades are sharp. Handle carefully.

Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result. m) Household use only.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved

Acoustic level less than 80 dBA.

Children shall not play with the appliance

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

In compliance with current regulations, the appliance is protected from overheating by means of a non-self-resetting thermal protector; if the engine enters heating protection it is necessary: wait at least 20 minutes, disconnect and reconnect the appliance to restart it.

SAVE THESE INSTRUCTION

Electric Motor legend

Electric motor

- 1) Reduction gear flange
- 2) Small gear
- 3) Twin gear
- 4) Gear with hub

5a) Reduction gear cap

5) Reduction gear cover

14) Reduction gear cover oil seal

14a) Reduction gear internal seal

15) Base

TECHNICAL DATA ART. 9040 N – V 230/50 Hz;

Single-phase asynchronous electric motor for continuous service 450 W. Fan cover cap, switch/capacitor box and cooling fan made in plastic material. Watertight IP X5 motorization. Axial reduction gear in oil bath with nylon gears inserted on bronze self-lubricating bush. Long-life oil suitable for occasional food contact.

TECHNICAL DATA ART. 9060 N – V 230/50 Hz;

Single-phase asynchronous electric motor for continuous service 600 W. Gear switch forward/reverse to use only in case of block of the meat mincer attachment; do not use reverse function with other attachments to avoid risks of injury. Fan cover cap, switch/capacitor box and cooling fan made in plastic material.

Watertight IP X5 motorization. Axial reduction gear in oil bath. Long-life oil suitable for occasional food contact.

USING THE APPLIANCE

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 due to machine operation, and Reber suggest replacing oil not before 3 of 4 years. The reduction gear contains 40 grams (only art. 9040 N – V 230/50 Hz) other models 100 grams of oil and any excess after topping up can damage the appliance.

To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use. All operations not specified in this manual must be done by a qualified operator. The machine must be located on a plain surface and positions which can produce the falling of the machine must be avoided.

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.

PASTA PRESS UNIT

Aluminum body, screw and die plates in highly resistant acetal resin. Materials for food use. Supplied with 10 die plates to obtain different kinds of pasta (spaghetti, tagliatelle, macaroni, pappardelle, etc.).

USING PASTA PRESS

This appliance shall not be neither used nor handled nor cleaned by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children

This appliance can be used in continuous service not more then 5 min. (+/- 1,5 Kg. of dough)

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, clean and dry 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. Couple the press to the geared motor having the screw square part inserted in the square seat of the geared motor. Tighten the stop nuts.

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 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 color, 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.



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

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet,

wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen

Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden

Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer von der Stromversorgung, insbesondere wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen

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 80 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

BESTANDTEILE DER PRESSE

- 7) Körper
- 8) Schraube 9)
Zieheisen 10)
Stößel
- 11) Nutmutter

- 5) Zahnrad mit Nabe/Hub
- 5a) Untersetzungsgetriebestöpsel
- 6) Untersetzungsgetriebedeckel 14)
Öldichtung Untersetzungsgetriebedeckel
- 14a) Öldichtung Untersetzungsgetriebe
innen 15) Sockel
- 12) Untersetzungsgetriebe (Nur Modell Nr.
5)

TECHNISCHE DATEN art. 9040 N – V 230/50 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.9060 N – V 230/50 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.

GEBRAUCHSANLEITUNG

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 nachfüllen ausschließlich das geeignete Öl, welches Sie in allen Reber Kundendienst und Verkaufsstellen erhalten. Das Füllvolumen des Getriebes ist

40 gr. (für art. 9040 N – V 230/50 Hz) 100 gr. (für alle anderen Modelle) Kein überfüllen.

Verwendungsratschläge:

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

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 REBER Pasta.

Hinweise:

1-Die Flüssigkeit Quantität 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.

PASTATEIG:

Der richtige Pasta Teig 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, Makkaroni, usw.).

BEDIENUNGSANLEITUNG DER TEIGPRESSE

Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet, gehandhabt oder gereinigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät kann im Dauerbetrieb nicht mehr als 5 Minuten verwendet werden. (+/- 1,5 kg Teig)

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 Rest Teig 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 Körpers (7) an.

Kuppeln Sie die Presse am Getriebemotor an, so dass sich der viereckige Schraubenteil in den viereckigen Sitz des Getriebemotors eingefügt.

Blockieren Sie die Presse mit den Befestigungsschrauben.

HINWEISE und WARNUNGEN

- Vor Montage, Demontage, Zieheisen austausch und Reinigung NIE bei laufendem Motor! Achten Sie auch darauf dass der Netzstecker gezogen ist!
- Nie den Teig mit den Händen in die Presse drücke! Benutzen Sie den mitgelieferten Stößel.
- Nach jeder Verwendung demontieren, waschen und trocknen Sie alle Pressenteile sorgfältig.
- Vor Verwendung erwärmen Sie die Zieheisen in warmem Wasser (durch kalte Zieheisen erhalten Sie ein ungleichmäßiges Ergebnis).
- Abhängig vom Druck mit welchem Sie den Teig in das Gerät geben, haben die Nudeln verschieden starke Färbung.
- Bei niedrigerem Druck ist die Färbung heller (z.B., wenn der Teig zu langsam, im Verhältnis zu der Pressenkapazität in das Gerät gegeben wird).

Dadurch werden die Qualität und die Eigenschaften der Nudeln aber nicht beeinflusst.

- Reinigung: die Zieheisen unmittelbar nach Gebrauch in lauwarmen Wasser einweichen.
- Im Fall von Blockierung während des Betriebs, den Motor sofort abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen.
- Bei Abnutzung oder Beschädigung des Kabels oder Stecker unbedingt durch ein Kabel der gleicher Art von Fachpersonal ersetzen lassen, um jede Gefahr zu vermeiden.

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 alla voce assistenza.

S.A.V. France, Belgique, Suisse: www.tompress.com

Assistance and warranty service information on web site www.rebersrl.it

Assistance and warranty service Canada www.auroraimporting.com

Assistance and warranty service Australia and New Zealand
www.foodquip.com.au

Das nahest gelegene Service-Center können Sie auf dem Link 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; 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 o i particolari soggetti ad usura nel corso del normale utilizzo. 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.

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.

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. 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 moteur/réducteur. 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 dûs 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.

AVIS IMPORTANT! REBER adapte tous ses produits selon le pays de destination. Les SAV REBER ont été formés que pour la réparation de produits en provenance des REBER directement sur le marché du pays du SAV. Le SAV peut avoir des difficultés pour réparer des produits avec des caractéristiques inconnus à lui. En cas de problèmes avec les produits achetés en dehors du territoire pour

lequel le produit a été conçu, le produit doit être impérativement retourné au distributeur/revendeur pour réparation en garantie et non. Les frais de retour au pays d'origine sont à la charge du consommateur finale où du revendeur selon les accords commerciales. Reber se fera charge du SAV selon les normes de la garantie.

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; sollten diese nicht mehr vorhanden sein, kann auf das Herstellungsjahr auf dem Technische-Datenlabel Bezug genommen werden. Die Garantie greift im Falle von Herstellungsfehlern. Bei nicht genau zuordenbaren Fehlern ist das Gerät von unseren Technikern oder von einem autorisiertem Servicecenter die Garntieleistung 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 Gerät's nicht vorgesehen. Reparaturen dürfen nur von Reber oder autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Anlieferung, sowie ein reinigen des Gerät's, falls nötig, unterliegt nicht der Garantie.

WICHTIGER HINWEIS! REBER passt seine Produkte nach Bestimmungsland. Kundendienste REBER sind nur für die Reparatur von Produkten aus REBER direkt auf dem Markt des Landes, in dem Service-Center geschickt gebildet. Das Service-Center haben Schwierigkeiten, um Interventionen zu bestimmten Produkten mit ihm unbekannt zu machen. Wenn Sie Unterstützung für Erzeugnisse aus Drittländern, für die die gleichen waren nicht darauf ausgelegt geschickt benötigen, Der Artikel fährt komplett an den Händler für Garantiearbeiten zurück und nein. Die Kosten für die Rückführung der Erträge wird durch den Käufer oder den Verkäufer in Übereinstimmung mit kommerziellen Vereinbarungen zwischen den Parteien bezahlt werden. Reber wird von allen Eingriffen in die Sicherheiten bearbeitet wie von den geltenden Vorschriften erforderlich.

WARRANTY CONDITIONS

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

IMPORTANT NOTICE! REBER develops its products by destination country. The after sales REBER services are trained only for reparations concerning products sent directly from REBER on the after sales service country market, or at least the service center may have difficulty doing any work on specific products unknown to him. If you need assistance on products sent from third dealers on countries for which the same were not designed, the article have STRICTLY to be returned to the dealer for under warranty or not assistance. The costs of repatriation of the proceeds will be paid by the buyer or the seller in accordance with commercial agreements between the parties. Once repatriation Reber will be cover warranty as required by current regulations.



Smaltimento di apparecchiature da rottamare da parte di privati nell'Unione Europea. Questo simbolo che appare sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici. Gli utenti devono provvedere allo smaltimento delle apparecchiature da rottamare portandole al luogo di raccolta indicato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature da rottamare in fase di smaltimento favoriscono la conservazione delle risorse naturali e garantiscono che tali apparecchiature vengano rottamate nel rispetto dell'ambiente e della tutela della salute. Per ulteriori informazioni sui punti di raccolta delle apparecchiature da rottamare, contattare il proprio comune di

residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti locale o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Disposal of Waste Equipment by Users in Private Households in the European Union. This symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste equipment for recycling, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Entsorgung von Elektrogeräten durch Benutzer in privaten Haushalten in der EU. Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Stelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektrogeräten aller Art abzugeben (z.B. ein Wertstoffhof). Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Weitere Informationen darüber, wo Sie alte Elektrogeräte zum Recyceln abgeben können, erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Wertstoffhöfen oder dort, wo Sie das Gerät erworben haben.

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.



42045 LUZZARA - RE - ITALY - VIA VALBRINA, 11
TEL. +39 0522 976153 - FAX +39 0522 976096
www.rebersrl.it - info@rebersrl.it