



KASUTUS- JA HOOLDUSJUHEND

Kõik tooted ja tarvikud on eraldi saadaval.

ART.: 9600 N : 9651 N : 9650 N : 9008 N : 9107 N : 9106 N : 9502 N
9557 N : 9556 N : 9040 N : 9666 N : 9041 N : 9208 N : 9228 N : 9229 N
9030 N : 9661 N : 8710 N : 8820 N : 8410 N : 8910 N : 8310 N

ART.: 9601 N : 9654 N : 9653 N : 9004 N : 9104 N : 9103 N : 9501 N
9553 N : 9554 N : 9020 N : 9660 N : 9050 N : 9204 N : 9224 N : 9225 N
9042 N : 9665 N

ART.: 9602 N : 9657 N : 9656 N : 9000 N : 9100 N : 9101 N : 9500 N
9500 NC : 9551 NC : 9551 N : 9550 NC : 9550 N : 9010 N : 9662 N
9060 N : 9667 N : 9043 N : 9200 N : 9220 N : 9221 N

ART.: 9603 N : 9659 N : 9658 N : 9000 NP : 9105 N : 9108 N : 9503 NP
9503 NC : 9504 N : 9558 N : 9559 N : 9553 NC : 9664 N : 9668 N
9010 NP : 9663 N : 9070 N : 9044 N : 9045 N : 9200 NP : 9220 NP
9221 NP : 8700 N : 8810 N : 8811 N : 8400 N : 8900 N : 8300 N



D.181111



Lugege kõik juhised läbi ja hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.

Reber tegeleb pideva tootearendusega, et parandada oma toodete tehnilisi, ohutusalaseid, ökoloogilisi ja kaubanduslikke omadusi. Sellise pideva arendustöö tõttu võivad tooted selles kasutusjuhendis kirjeldatust erineda.

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

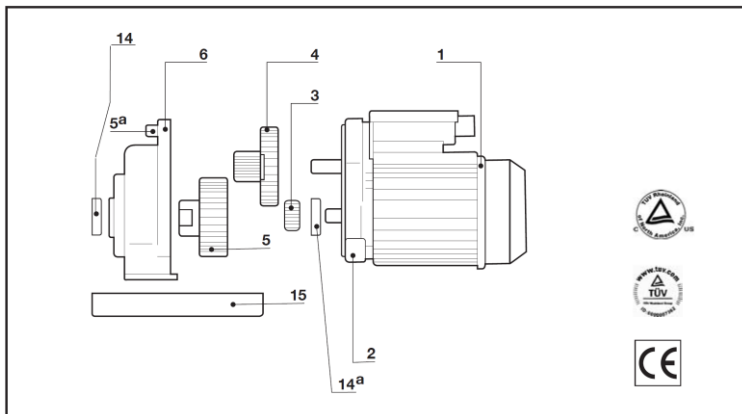
Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati rakendada põhilisi ohutusabinõusid. Muu hulgas tuleb kinni pidada järgmisest:

- a) lugege läbi kõik juhised;
- b) elektrilöögi ennetamiseks ärge asetage masinat vette ega muusse vedelikku;
- c) kui masinat kasutavad lapsed või seda kasutatakse laste läheduses, tuleb nende järele rangelt valvata;
- d) kui masinat ei kasutata ning enne selle komponentide paigaldamist või eemaldamist ning masina puhastamist tuleb see vooluvõrgust lahti ühendada;
- e) vältige liikuvate osade puudutamist;
- f) ärge kasutage masinat, kui selle juhe või pistik on kahjustada saanud või kui masinal on esinenud rike, see on maha kukkunud või muul viisil kahjustada saanud. Viige masin kontrolliks, remondiks või elektriliseks või mehaaniliseks reguleerimiseks lähimasse volitatud teenindusasutusse;
- g) selliste lisade kasutamine, mida masina tootja ei ole soovitanud või tootnud, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või kehavigastuse;
- h) ärge kasutage masinat väljas;
- i) ärge jätke juhete üle laua- või kapiserva rippuma;
- j) ärge iial sisestage toitu või tainast käsitsi – kasutage selleks alati spetsiaalset tõukurit;
- k) terad on teravad – olge nende käsitlemisel ettevaatlik;
- l) ärge kraapige kettalt sõrmedega toitu, kui masin töötab – see võib põhjustada löikehaavu;
- m) see masin on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises;
- n) lapsed ja piiratud füüsiliste, aistinguliste või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud ei tohiks seda masinat kasutada, v.a nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel;
- o) masina müratase peab olema väiksem kui 60 dBA.

HOIDKE SEDA JUHENDIT ALLES!

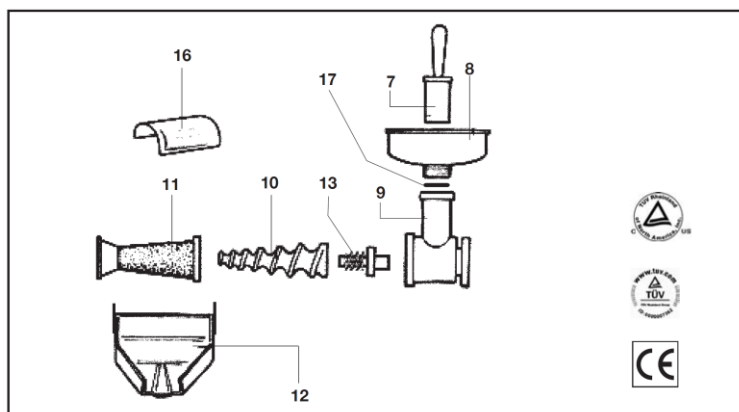
Elektrimootori komponendid

- 1) Elektrimootor
- 2) Reduktori äärrik
- 3) Väike hammasratas
- 4) Topelthammasratas
- 5) Hammasratas koos rummuga
- 5^a) Reduktori kork
- 6) Reduktori kate
- 14) Reduktori katte õlitihend
- 14^a) Reduktori sisemine tihend
- 15) Alus



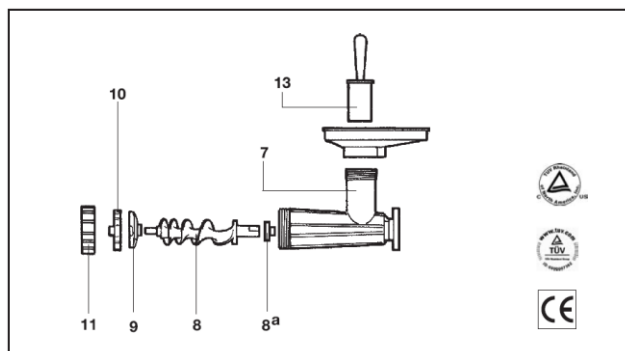
Tomatipressi komponendid

- 7) Nui
- 8) Lehter
- 8^a) Lehtri tihend
- 9) Malmkorpus
- 10) Spiraalkruvi
- 11) Koonusfilter
- 12) Tilgakoguja
- 13) Vedruka veotihvt
- 16) Pritsmekaitse



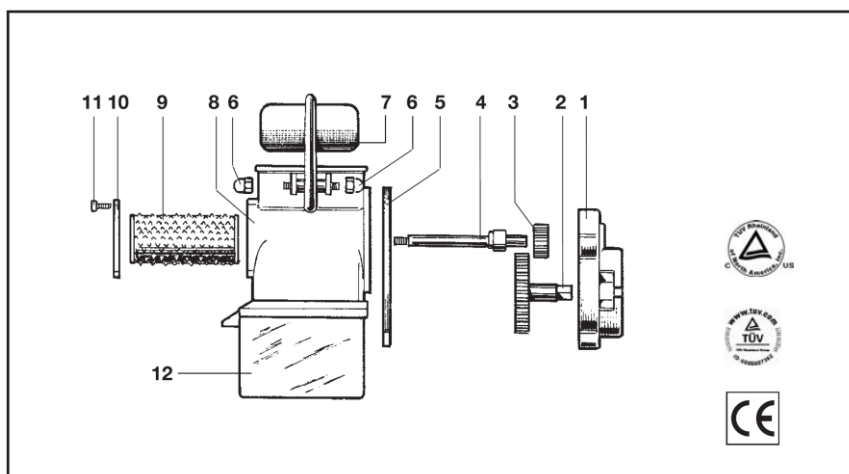
Hakklihamasina komponendid

- 7) Malmkorpus
- 8) Spiraalkruvi
- 8^a) Spiraalkruvi pesa
- 9) Nuga
- 10) Plaat
- 11) Rõngasmutter
- 12) Nõu
- 13) Nui



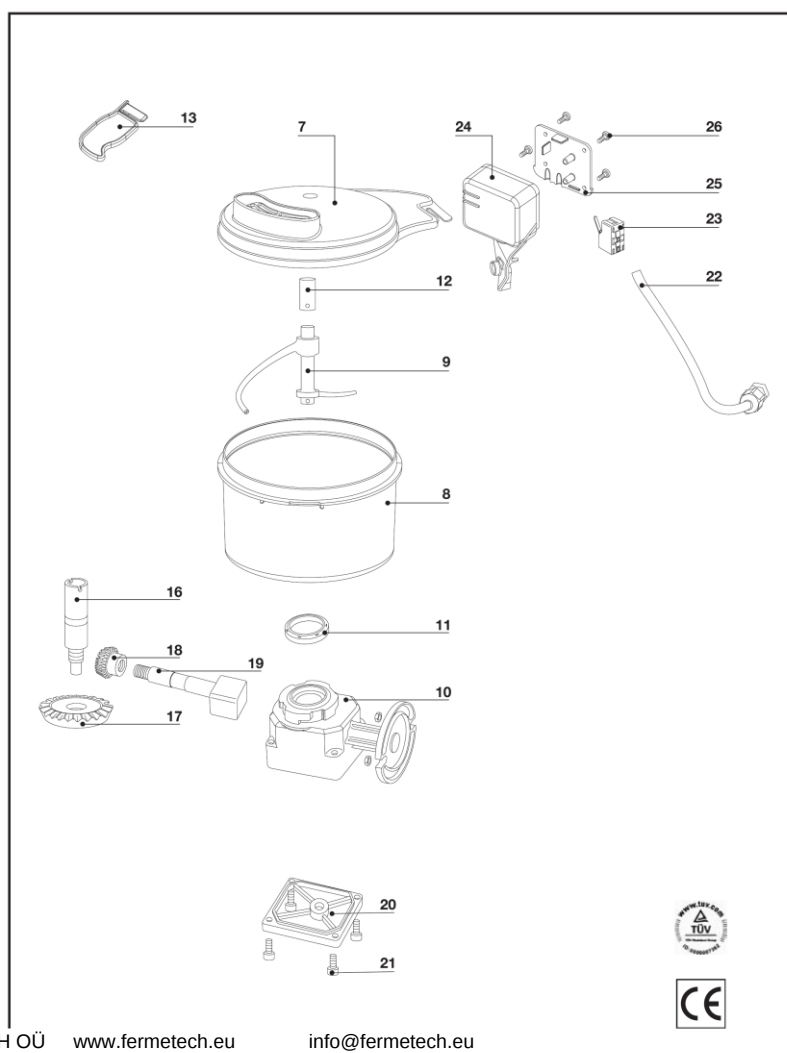
Riivi komponendid

- 1) Multiplikaatori kate
- 2) Grafitiseeritud hammasratas
- 3) Multiplikaatori väike hammasratas
- 4) Riivi tihvt
- 5) Multiplikaatori äärik
- 6) Riivi kübarmutter
- 7) Riivi käepide
- 8) Riivi korpus
- 9) Hammasrull
- 10) Nailonkate
- 11) Nailonkatte kruvi
- 12) Kogumissahtel



Tainasegamismasina komponendid

- 7) Kaas
 - 8) Segamismõu
 - 9) Mikser
 - 10) Koonushammasülekanne korpus
 - 11) Koonushammasülekanne õlitihend
 - 12) Mikseri pesa
 - 13) Lisatarvikute käivitusvõti
 - 16) Veotihvt
 - 17) Koonusreduktor
 - 18) Reduktori hammasratas
 - 19) Ülekande veovõll
 - 20) Koonushammasülekanne kate
 - 21) Koonushammasülekanne katte kinnituskruvid
 - 22) Turvalüliti kaabel
 - 23) Turvalüliti
 - 24) Turvalüliti karp
 - 25) Turvalüliti karbi kate
 - 26) Turvalüliti karbi katte kinnituskruvid
-
- 7) Korpus
 - 8) Kruvi
 - 9) Pressplaat
 - 10) Nui
 - 11) Rõngasmutter
 - 12) Reduktor (ainult mudelil N.5)



TEHNILISED ANDMED

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

Ühefaasiline asünkroonne elektrimootor pidevvõimsusega 400 W. Ventilaatori kate, lülituskarp/kondensaatori karp ja jahutusventilaator on valmistatud plastist. Kaitseaste IP X5. Telgreduktor õlivannis; nailonhammasrattad isemäärivatel pronkspuksidel. Pikaeline õli, mis võib kokku puutuda toiduainetega.

TEHNILISED ANDMED

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

Ühefaasiline asünkroonne elektrimootor pidevvõimsusega 500 W. Ventilaatori kate, lülituskarp / kondensaatori karp ja jahutusventilaator on valmistatud plastist. Kaitseaste IP X5. Telgreduktor õlivannis. Pikaeline õli, mis võib kokku puutuda toiduainetega.

TEHNILISED ANDMED

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

Ühefaasiline asünkroonne elektrimootor pidevvõimsusega 600 W. Edasi- ja tagasikäigu lüliti, mida tohib kasutada ainult hakklihamasina blokeerumise korral; kehavigastuste vältimiseks ärge kasutage tagurpidikäigu funktsiooni teiste lisadega. Ventilaatori kate, lülituskarp / kondensaatori karp ja jahutusventilaator on valmistatud plastist. Kaitseaste IP X5. Telgreduktor õlivannis. Pikaeline õli, mis võib kokku puutuda toiduainetega.

TEHNILISED ANDMED

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

Ühefaasiline asünkroonne elektrimootor pidevvõimsusega 1200 W. Edasi- ja tagasikäigu lüliti, mida tohib kasutada ainult hakklihamasina blokeerumise korral; kehavigastuste vältimiseks ärge kasutage tagurpidikäigu funktsiooni teiste lisadega (mudelil 9658N UL-CSA ei ole edasi- ja tagasikäiku). Ventilaatori kate, lülituskarp / kondensaatori karp ja jahutusventilaator on valmistatud plastist. Kaitseaste IP X5. Telgreduktor õlivannis. Pikaeline õli, mis võib kokku puutuda toiduainetega.

MASINA KASUTAMINE

Eeltöötlus: Kasutatav tooraine eel-töödeldakse (kuumutatakse) juhul kui tegemist tugeva saadusega, millel on tugev kest või koor.

Tavaliselt on hammasratasmootoris masina nõuetekohaseks tööks vajalik õige õlikogus olemas. Selles mootoris kasutatakse pikaelist õli, mis võib kokku puutuda toiduainetega. Selle kvaliteet ei halvene ja kogus ei vähene masina kasutamise jooksul ning seda EI TOHI vahetada muu õli vastu. Kui on esinenud nähtav ja oluline leke, võib õli lisada, kuid sellisel juhul ainult sama tüüpi õli. Reduktoris on 40 grammi (ainult artiklite 9600 N – V 230/50 Hz : 9650 N – V 240/50 Hz : 9651 N - V 115/60 Hz puhul) või 80 grammi õli (muude mudelite puhul) ning õli lisamise järel jookseb üleliigne õli masina kasutamise ajal tühjendusava kaudu välja.

Masina kasutamiseks tuleb see ühendada pistikupessa, mis on kasutamise ajal alati vabalt ligipääsetav. Kõiki selliseid toiminguid, mida ei ole selles kasutusjuhendis täpsemalt kirjeldatud, tohib teha ainult kvalifitseeritud käitaja. Masin tuleb paigaldada tasasele alusele, vältides kohti, kus masin võib kukkuda.

TOMATIPRESS

Tomatipressi spiraalkruvi on valmistatud atsetaalvaigust, mis võib kokku puutuda toiduga. Korpus on valmistatud toiduainete suhtes katsetatud malmist, mis on töödeldud toiduainetega sobiva epoksüvärviga. Nailonist veotihvt on kaetud tinatatud terasega. Koonusfilter, lehter ja tilgakoguja on valmistatud 18/10 roostevabast terasest.

ELEKTRILISE TOMATIPRESSI KASUTAMINE

Ruumi kokkuhoiu nimel on masin pakendatud osaliselt koost lahti võetuna. Vedruga veotihvt tuleb sisestada malmkorpuses (9) olevasse avasse. Sisestage spiraalkruvi (10) malmkorpusesse, sättides selle veotihvti ruudukujulise otsa sisse. Seejärel paigaldage spiraalkruvile koonusfilter (11), surudes ja pöörates seda vastupäeva, et rõngasmutteri sakid sobituksid malmkorpuse süvenditesse. Kruvige lehter (8) malmkorpuse keermestatud kaelale ning haakige tilgakoguja (12) klambrite abil koonusfiltri ja malmkorpuse külge. Seejärel on masin kasutamiseks valmis. Masin ei tohi mingil juhul töötada tühjalt (ilma tomatiteta). Kui spiraalkruvi (10) kiilub kinni, lükake enne masinal muude toimingute tegemist lüliti asendisse OFF (-0-) ja ühendage masin vooluvõrgust lahti.

Kui Te masinat enam ei kasuta, kruvige lehter (8) lahti, vabastage tilgakoguja (12) ning pöörake koonusfiltrit (11) päripäeva, et eemaldada spiraalkruvi (10) ja vedruga veotihvt. Eemaldage reduktori katte (6) küljest malmkorpuse (9). Seejärel peske, kuivatage ja lõpuks õlitage hoolikalt ära kõik osad, mis on toiduga kokku puutunud.

HAKKLIHAMASIN

Korpus ja rõngasmutter on mudelite 8820 N : 9502 N V 230/50 Hz : 9556 N – V 240/50 Hz : 9557 N – V 115/60 Hz puhul valmistatud alumiiniumist; teiste mudelite puhul on korpus, rõngasmutter ja spiraalkruvi valmistatud tinatatud malmist (või roostevabast terasest Alsi 304). Plaat ja iseteritav nuga on valmistatud karastatud terasest, nui moplenist ja nõu 18/10 roostevabast terasest. Soovi korral on vastavalt vajadusele saadaval ka moplenist kroonmutter, pakendamislehtrid ja erinevad perforeeritud plaadid.

ELEKTRILISE HAKKLIHAMASINA KASUTAMINE

Enne kasutamist peske keeva veega ja kuivatage hoolikalt ära kõik osad, mis on kokku puutunud toiduga. Esimesel kasutuskorral jahvatage 5 minuti jooksul lihajääke, et võimalikud töötlusjäädgid masinast välja uhtuda.

Kruvige rõngasmutter kinni ja ärge mingil juhul eemaldage seda hakklihamasina töötamise ajal. Kui olete töö lõpetanud, võtke hakklihamasin koost lahti – selleks tuleb rõngasmutterit (11) pöörata vastupäeva. Eemaldage nuga (10), plaat (9) ja spiraalkruvi (8).

Eemaldage malmkorpuse (7) reduktori katte (6) küljest. Seejärel peske, kuivatage ja lõpuks õlitage hoolikalt ära kõik osad, mis on lihaga kokku puutunud. Enne masina vahetamist on soovitatav tühjenduskork eemaldada ja punane kork tagasi asetada. Reberi elektrilised hakklihamasina on varustatud plaatidega, milles on 3–12 mm suuruse läbimõõduga avad. Reber ei võta endale mingit vastutust kahjustuste või õnnetuste eest, mille põhjuseks on suurema kui 12 mm läbimõõduga avadega plaatide kasutamine.

RIIV

Korpus ja käepide on valmistatud alumiiniumist, rull tinatatud terasest ning kogumissahtel toiduainetega sobivast plastist. Riiv ühendatakse hammasratasmootoriga komplektis oleva nailonhammasratastega multiplikaatori abil.

RIIVI KASUTAMINE

Enne kasutamist peske keeva veega ja kuivatage hoolikalt ära kõik osad, mis on kokku puutunud toiduga. Kui olete masina kasutamise lõpetanud, vabastage kruvid (11) ja eemaldage nailonkate (10), et võtta välja hammasrull (9), mille külge on kinnitatud tihvt (4) ja väike hammasratas (3). Peske, kuivatage ja lõpuks õlitage hoolikalt ära kõik osad, mis on toiduga kokku puutunud. Enne masina vahetamist on soovitatav tühjenduskork eemaldada ja punane kork tagasi asetada.

TAINASEGAMISMASIN

Tainasegamisemasina alus on valmistatud survevalu teel alumiiniumsulamist, reduktor terasest ja mikseri võll täppisvalu teel roostevabast terasest AISI 316. Segamisnõu ja kaas on valmistatud äärmiselt vastupidavast poolläbipaistvast polükarbonaadist ning neid saab puhastamise hõlbustamiseks eemaldada (neid tohib pesta ka nõudepesumasinas).

Masinal on turvalüliti, mis ei lase mikseri võllil liikuda, kui kaas on avatud. Selle masinaga saab valmistada igasugust tainast – pasta-, leiva-, pitsa-, koogitainast jne.

TAINASEGAMISMASINA KASUTAMINE

Masin tarnitakse kasutusvalmina. Enne kasutamist peske ja kuivatage hoolikalt ära kõik osad, mis on kokku puutunud toiduga.

Tainasegamismasina koonusülekanne on määratud spetsiaalse pikaajalise õliga, mida ei pea vahetama ega juurde lisama.

Selleks, et mootor tunneks peale tainasegamismasina ära ka teisi lisatarvikuid ning käivituks, tuleb kasutada lisatarvikute käivitusvõtit (13).

Enne lisatarvikute vahetamist ja turvalüliti vajutamist kontrollige, kas lüliti on asendis OFF.

Lisatarvikute vahetamisel järgige palun hoolikalt masinaga kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.

Masin tuleb kasutamiseks ette valmistada:

- eemaldage kork (7), pöörates seda vastupäeva;
- täitke segamismõõdu (8) vastavalt jaotises „Retseptid ja näpunäited“ antud kogustele ja koostisosadele.
- Asetage kaas (7) segamismõõdule (8) (pöörake kaant nii, et see kinnitub; masina kasutamiseks pöörake seda päripäeva, kuni see lõpuks lukustub).
- Masina kasutamise ajal võib vajadusel lisada kaanes (7) olevate avade kaudu vedelikku või jahu – selleks ei pea masinat välja lülitamata.
- Kui olete masinat kasutanud umbes 2,5–3 minutit ja tainas on korralikult läbi segatud (kui ei ole, võite masina kasutamist jätkata), lülitage masin välja ning pöörake kaant (7) vastupäeva, et see eemaldada ja tainas välja võtta. Kui olete järginud jaotises „Retseptid ja näpunäited“ esitatud koguseid, peaks tainas olema tihke ja segamismõõdu (8) kergesti välja tulema. Tainast peaks nüüd saama vormida ja lõigata – näiteks Reberi pastamasinaga, mille saate tainasegamismasina asemel sama mootori külge ühendada, et valmistada spagette või 11 muud tüüpi pastat.
- Kui olete töö lõpetanud, pöörake mikserit (9) vastupäeva, et see aluse küljest eemaldada. Pöörake segamismõõdu (8) samas suunas ja eemaldage see aluselt. Peske ja kuivatage kõik lisatarvikud hoolikalt ära.
- Kaas (7) ja segamismõõdu (8) on valmistatud toiduainekvaliteediga plastist ja neid võib pesta nõudepesumasinas. Seejuures tuleb arvestada, et väga agressiivse toimega pesuvahendid või kõrged temperatuurid võivad kahjustada toote välimust, kuid mitte selle tehnilisi omadusi.
- Mikser (9) on valmistatud korrosioonikindlast terasest AISI 316 ja seda võib pesta nõudepesumasinas. Seejuures tuleb arvestada, et väga agressiivse toimega pesuvahendid või kõrged temperatuurid võivad kahjustada toote välimust, kuid mitte selle tehnilisi omadusi.
- Kui olete kõik komponendid ära puhastanud, asetage segamismõõdu (8) alusele ja pöörake seda päripäeva, kuni see lukustub (esimesel paaril korral tuleb segamismõõdu n-õ „üle pöörata“, et see korralikult kinnituks) (ka kaant tuleb kinnitamiseks pöörata). Asetage mikser (9) paika kõige viimasena ning kinnitage see päripäeva pöörates veovõlli süvenditesse. Asetage kaas segamismõõdule ja pöörake seda kinnitamiseks päripäeva. Ärge lukustage seda enne paigalduse lõpuleviimist, et mitte kahjustada turvalüliti.

Retseptid ja näpunäited

- Kui soovite valmistada Reberi pastamasinaga spagette, makarone või muud tüüpi pastat, on sobivaima segu koostis järgmine: 1000 g tüüp 0 või 00 jahu ja 430 g vedelikku (vett ja/või mune vastavalt maitse-eelistustele ja tavadele). Kui kasutate ainult mune, tuleb tainas väga tihke, mis on hea, kui kavatsete kasutada Reberi pastamasinat.
- Leiva- või pitsataina koostis on järgmine: 1 000 g tüüp 0 või 00 jahu ja 580 g vedelikku (vett, õli ja/või mune ja küpsetuspulbrit vastavalt maitse-eelistustele ja tavadele).
- Õrna koogi- või küpsisetaina koostis on järgmine: 500 g tüüp 0 või 00 jahu, 250 g toatemperatuuril võid, 250 g suhkrut, 1 terve muna ja 2 munakollast.

Näpunäited:

- 1 – Vedeliku kogus ja taina kaal võivad olenevalt kasutatava jahu niiskussastmest ja tüübist erineda.
- 2 – Täisterajahul ja/või muudest teraviljadest valmistatud jahudel on tavapärasest rafineeritud jahust erinev kleepuvus. Tulemuseks võib olla halvemini vormitav ja vedelam segu; sellisel juhul soovitage taina lõppkogust vähendada, et masinat mitte kahjustada.

3 – Kui kasutate liiga palju vedelikku, võib tainas kleepuda mikseri (9) ja segamismõõdu (8) külge. Kui lisate kaanes (7) olevate avade kaudu jahu, paraneb segu konsistents, kuid tainajäägid võivad siiski mikseri või segamismõõdu külge jääda ning peate need puhastamisel käsitsi eemaldama.

4 – Liiga vähesel vedeliku kasutamisel ei pruugi tainas hästi kokku hakata. Lisage kaanes (7) olevate avade kaudu vedelikku, kuni saavutate rahuldava konsistentsi. Soovitame vedelikku lisada tasapisi, et vältida punktis 3 nimetatud probleeme.

5 – Kontrollige segu lõppkogust – segamismõõdu (8) ei tohiks panna rohkem kui 1,6 l jahu ja vedelikku. Liiga suur kogus võib kahjustada segamismõõdu (8) ja kaant (7).

6 – Võtke kaas (7), mikser (9) ja segamismõõdu (8) iga kord pärast taina valmistamist koost lahti ja puhastage ära, et vältida vedeliku juhuslikku väljavoolamist, mis võib masinat kahjustada.

PASTAMASIN

Korpus on valmistatud alumiiniumist ning kruvid ja pressplaadid äärmiselt vastupidavast atsetaalvaigust. Materjalid sobivad kasutamiseks toiduainetega. Erinevat tüüpi pastade (spagetid, tagliatelled, makaronid, pappardelled jne) valmistamiseks on masinaga kaasas kümme erinevat pressplaati.

PASTAMASINA KASUTAMINE

TAINAS

Pastamasinasse sobiva taina umbkaudne koostis on järgmine: 2 kg jahu ja 0,75 kg munade ja vee segu sobivas proportsioonis.

JOONIS

Segage tainas valmis ja vormige päkklisuurused klimbid. Kontrollige, kas rõngasmutter (11) on pinguldatud ja pressplaat (9) õigesti paigaldatud. Sisestage masina ülaosast klimpe, kuni see saab täis. Lülitage mootor sisse. Pasta hakkab masinast välja tulema. Lõigake pasta noaga soovitud pikkusesse. Lisage masinasse veel klimpe.

Kui tainas on otsas, lülitage mootor välja.

PRESSPLAADI VAHETAMINE

Seisake mootor ja tõmmake pistik pistikupesast välja. Vabastage rõngasmutter (11), pöörates seda vastupäeva. Võtke pressplaat (9) välja ja asendage see uue plaadiga.

Lukustage masin, kruvides rõngasmutrit (11) päripäeva. Enne kui masinast välja võetud pressplaadi ära panete, puhastage see ja (vajadusel) eemaldage aukudest tainajäägid.

MASINA LAHTIVÕTMINE JA PUHASTAMINE

Võtke masin koost lahti ja puhastage kõik selle osad hoolikalt pärast iga kasutuskorda.

Seisake mootor ja tõmmake pistik pistikupesast välja. Vabastage kaks ülemist mutrit, millega masin on kinnitatud hammasratta katte (6) külge, ja eemaldage see. Eemaldage reduktor (12) (ainult mudeli N.5 puhul).

Vabastage rõngasmutter (11), pöörates seda vastupäeva. Võtke välja pressplaat (9) ja kruvi (8) korpuse (7) esiosast. Peske, puhastage ja kuivatage kõik osad hoolikalt.

MASINA KOKKUPANEK

Seisake mootor ja tõmmake pistik pistikupesast välja. Lükake kruvi (8) korpusesse (7), jälgides, et ruudukujuline osa väljuks korpuse tagumisest avast. Sisestage reduktor (12) kruvi (8) ruudukujulisse ossa (ainult mudeli N.5 puhul). Sisestage pressplaat (9) nii, et selle suurem osa läheb korpuses (7) olevasse avasse. Kruvige rõngasmutter (11) korpuse (7) külge, pöörates seda päripäeva, kuni see lukustub. Kinnitage press hammasratasmootori külge nii, et ruudukujuline osa sobitub hammasratasmootori ruudukujulisse pesasse. Pinguldage stoppmutreid.

HOIATUSED

- Enne masina kokkupanekut või koost lahti võtmist, pressplaadi vahetamist ja masina puhastamist seisake mootor ja tõmmake pistik pistikupesast välja, et vältida elektrilöögiohtu.

- Ärge suruge tainast masinasse käte abil; kasutage selleks mõeldud nuia.
- Võtke masin pärast iga kasutuskorda koost lahti ning peske ja kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Pressplaatide puhastamiseks asetage need kohe pärast kasutamist sooja vette.
- Soojendage pressplaate enne kasutamist soojas vees (kui pressplaadid on külmad, võib pasta olla ebaühtlase kujuga).
- Valmispasta värvus võib olla ebaühtlane – see oleneb masinast väljumisel tainale osutatud survest. Kui surve on väiksem, on pasta heledam (see juhtub näiteks siis, kui tainast sisestatakse masinasse selle mahuga võrreldes liiga aeglaselt). See ei mõjuta pasta kvaliteeti ja omadusi.
- Masina ummistumise korral tõmmake pistik kahjustuste vältimiseks viivitamata pistikupesast välja.
- Kui toodet kasutatakse laste läheduses, tuleb olla eriti ettevaatlik.

HOOLDUS- JA GARANTIITINGIMUSED

Hooldus- ja garantiiteostaja: FERMETECH OÜ info@fermetech.eu www.fermetech.eu

GARANTIITINGIMUSED

Kõikide Reberi toodetega kaasneb tootmisdefekte hõlmav garantii, mis kehtib erakasutajate puhul 12 kuud ja ärikasutajate puhul 6 kuud. Garantii hakkab kehtima alates ostukuupäevast. Ostukuupäev on esitatud kviitungil, mille edasimüüja väljastab masina üleandmisel. Tootja kohustub garantiiajal tootmisdefektiga osad tasuta ära parandama või ümber vahetama. Defekte, mis ei tulene selgelt materjalidest või tootmisest, hinnatakse meie tehnilise abi keskuses või tehases ning hüvitise suurus määratakse sellise hindamise alusel. Garantii ei hõlma järgmist: juhuslikud kahjustused, mille põhjuseks on transport, hooletus või ebapiisav töötlus, väär või mittenouetekohane kasutamine, kasutusjuhendis esitatud juhiste mittejärgimine paigaldusel või muud kahjustused, mis ei tulene masina tavapärasest kasutamisest. Garantii kaotab kehtivuse, kui masinat on remontinud või muutnud volituseta kolmandad isikud. Garantii ei hõlma masina ümber vahetamist või garantiilaiendust rikke korral. Me ei kata masina meile (või meie volitatud abikeskusesse) saatmise kulusid, st et transpordikulud peab kandma kasutaja ise. Garantii ei hõlma puhastustoiminguid, mida tuleb teha masina komponentidega.

Vanade seadmete kõrvaldamine Euroopa Liidu erakasutajate poolt kodumajapidamistes. See sümbol tootel või selle pakendil viitab asjaolulele, et seda toodet ei tohi kõrvaldada koos olmejäätmetega. Vanad seadmed tuleb viia spetsiaalsesse kogumispunkti, kus kogutakse ringlussevõtuks elektri- ja elektroonikaseadmete romusid. Vanade seadmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt aitab loodusressursse säästa ja tagada nende taaskasutuse viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda. Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu Te oma vanad seadmed ringlussevõtuks viia võiksite, võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, jäätmeveoettevõttega või poega, kust Te oma seadme ostsite.