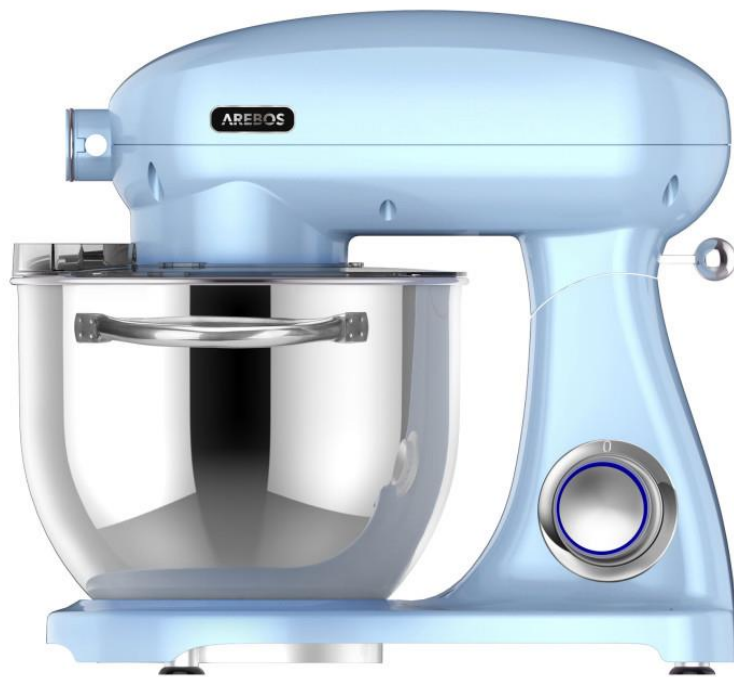


Original-Bedienungsanleitung – AREBOS Küchenmaschine 1800W

AREBOS

Küchenmaschine 1800W

AR-HE-RKM1860S/R/G/B/P/C



Befolgen Sie alle Sicherheitsvorkehrungen in dieser Bedienungsanleitung, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.



Danke für Ihr Vertrauen in AREBOS.

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden. Sollten Sie das Produkt Dritten überlassen, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Die Zeichnungen in diesem Handbuch stimmen möglicherweise nicht mit den physischen Objekten überein. Bitte beziehen Sie sich auf die physischen Objekte.

Sicherheitshinweise

Symbolerklärung



Anhand einer CE-Kennzeichnung kann erkannt werden, dass ein Produkt den gesetzlichen Bestimmungen der europäischen Rechtsnormen entspricht und daher innerhalb der Europäischen Gemeinschaft gehandelt werden darf.



Dieses Produkt darf **nicht** über den Hausmüll entsorgt werden!



Warnung! Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften sorgfältig durch. Das Nichteinhalten der Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch konzipiert und nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (außer, wenn es für die Verwendung im Freien ausgelegt ist). Halten Sie es weg von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in eine Flüssigkeit) und scharfe Kanten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie es sofort ab.
- Wenn Sie es reinigen oder weglegen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker, nicht das Kabel), wenn das Gerät nicht verwendet wird, und entfernen Sie das angeschlossene Zubehör.
- Bedienen Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen möchten, schalten Sie die Maschine aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker selbst und nicht den Draht).
- Prüfen Sie regelmäßig, ob Geräte und Kabel beschädigt sind. Verwenden Sie es nicht, wenn das Gerät beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um die Gefahr zu vermeiden, lassen Sie immer ein fehlerhaftes Kabel nur vom Hersteller, von unserem Kundendienst oder von einer qualifizierten Person und mit einem Kabel des gleichen Typs ersetzen.
- Nur Originalersatzteile werden verwendet.
- Bitte beachten Sie die folgenden "Besondere Sicherheitshinweise".

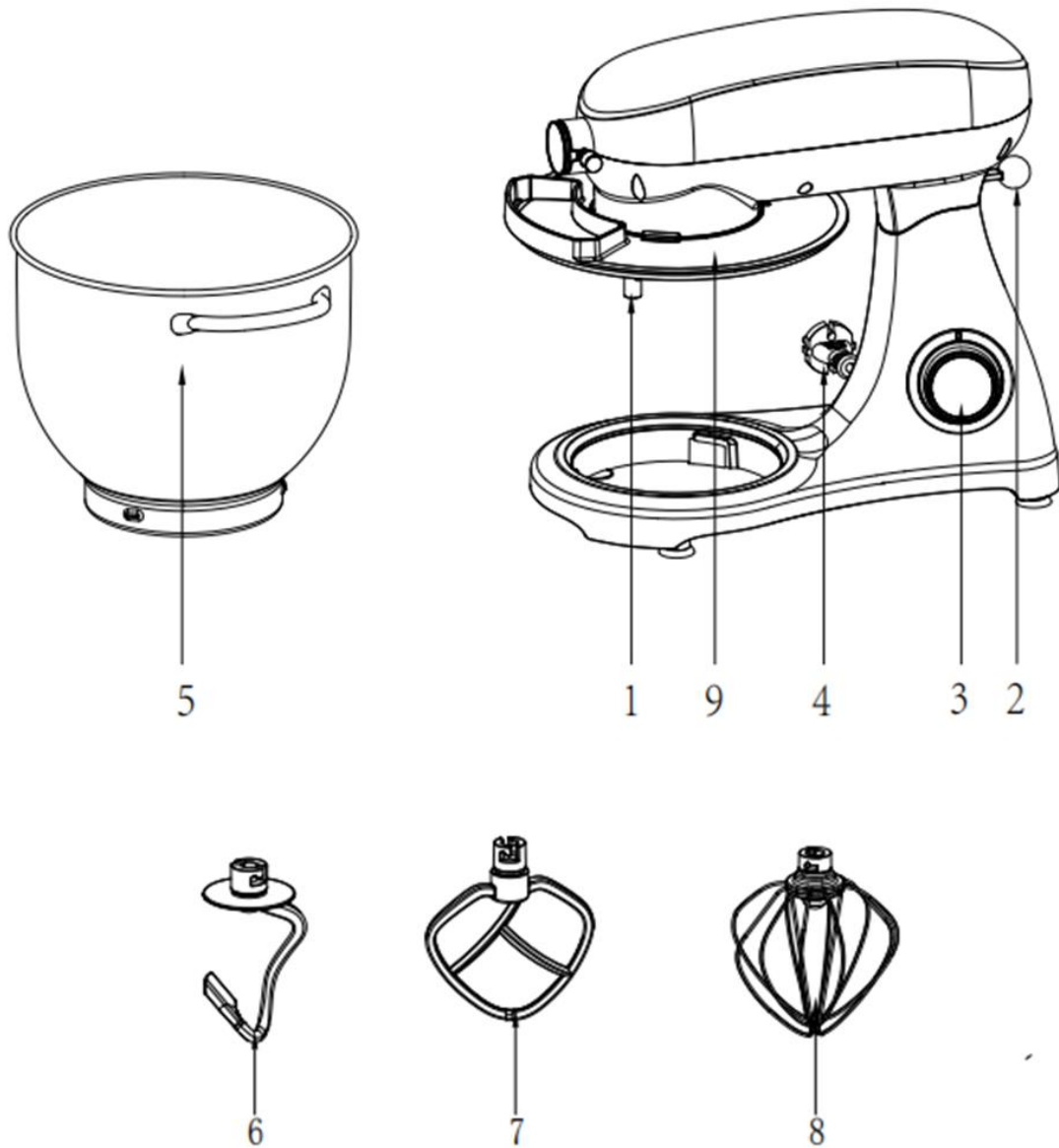
Kinder und gebrechliche Personen

- Um die Sicherheit Ihres Kindes zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Polystyrol usw.) außerhalb der Reichweite auf.
- Seien Sie vorsichtig! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da Erstickungsgefahr besteht!
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Gerät nicht spielen.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung über die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Spezielle Sicherheitshinweise für diese Maschine

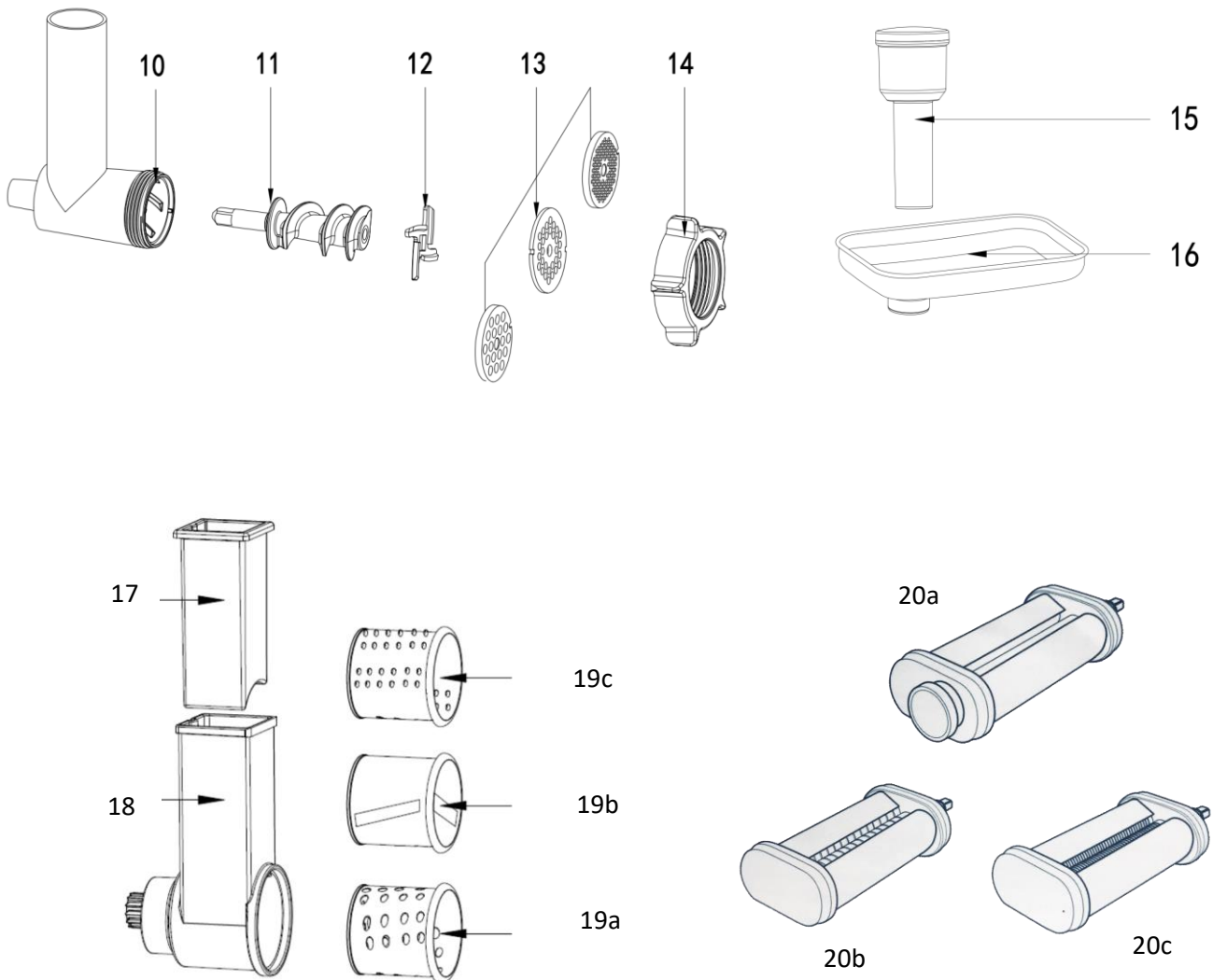
- Trennen Sie das Gerät immer von der Versorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich im Gebrauch bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen vorgesehenen Zweck.
- Hinweis: Um eine Gefahr durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des thermischen Ausschnitts zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
- Diese Maschine kann nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Stören Sie keine Sicherheitsschalter.
- Führen Sie nichts in die rotierenden Haken ein, während die Maschine arbeitet.
- Platzieren Sie die Maschine auf einer glatten, flachen, stabilen Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne das erforderliche Zubehör installiert zu haben.

Übersicht über die Komponenten



Hauptkomponenten und Standardzubehör:

1	Abtriebswelle	6	Teighaken
2	Hebeknopf	7	Rührhaken
3	Geschwindigkeitsknopf	8	Schneebeesen
4	Netzkabel	9	Deckel
5	Rührschüssel		



Optionales Zubehör (NICHT im Lieferumfang enthalten):

10	Fleischwolfgehäuse	17	Stopfer
11	Schraubengewinde	18	Schneidegehäuse
12	Messer	19a	Grobe Raspeltrommel
13	Mahlscheibe	19b	Schneidetrommel
14	Sprengring	19c	Feine Raspeltrommel
15	Fleisch Stopfer	20a	Nudelteigroller/Pasta Roller/Lasagne Walze
16	Schale	20b	Bandnudel (Fettuccine) Schneider
		20c	Spaghetti Schneider

Verwendung der Knetmaschine

1. Drehen Sie den Hebeknopf (2) im Uhrzeigersinn. Der Arm wird sich jetzt nach oben bewegen. (Abb. 1)
2. Legen Sie den Deckel in den Topf. (Abb. 2)
3. Stellen Sie die Rührschüssel in die Halterung (Schritt 1) und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn bis sie einrastet (Schritt 2). (Abb. 3)
4. Montieren Sie das erforderliche Utensil (Teighaken oder Rührbesen oder Schneebesen), indem Sie das Oberteil in die Abtriebswelle einführen, und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis es einrastet. (Abb. 4 und Abb. 5)
5. Füllen Sie nun Ihre Zutaten ein.

BITTE NICHT: Nicht die Maschine überfüllen!

Die maximale Menge der Zutaten beträgt 1,5 kg

6. Verwenden Sie den Hebeknopf (2) um den Arm zu senken. (Abb. 6)
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte 220-240 V 50/60 Hz Sicherheitssteckdose.
8. Schalten Sie die Maschine mit dem Geschwindigkeitsknopf auf eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung).
9. Für den Pulsbetrieb (Kneten in kurzen Intervallen) drehen Sie den Schalter in die Position „PULSE“. Der Schalter muss in dieser Position entsprechend der gewünschten Intervalllänge gehalten werden. Wenn der Schalter freigegeben wird, kehrt er automatisch in die Position „0“ zurück.
10. Drehen Sie nach dem Kneten / Rühren den Geschwindigkeitsknopf (3) in die Stellung „0“ zurück, sobald sich eine Kugel gebildet hat. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
11. Drücken Sie den Hebeknopf (2) nach unten und der Arm wird angehoben.
12. Die Mischung kann nun mit Hilfe eines Spachtels freigesetzt und aus der Mischschüssel entfernt werden.
13. Die Mischschüssel kann nun entfernt werden.
14. Reinigen Sie die Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



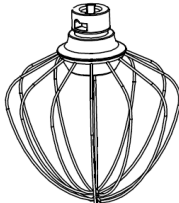


FIG5



FIG6

Passen Sie das Niveau an und verwenden Sie einen Teighaken mit einer Mischung von nicht mehr als 1,5 kg

Verwendung	Foto	Stufe	Zeit (Min)	Maximalwert	Betriebsverfahren
Teighaken		1-3	3	Mehl 1000 g, Wasser 538 g	Schwere Mischungen (z. B. Brot oder Mürbeteig) <ul style="list-style-type: none"> • 1 Stufe für 30s, die 2 Stufe für 30s und dann die 3 Stufe für 2 min bis 4 min, um einen Cluster zu bilden.
Rührhaken		2-4	3	Mehl 660 g Wasser 840 g	Mittelschwere Mischungen (z.B. Crêpes oder Schwamm-mischungen) <ul style="list-style-type: none"> • Um den Klopfer zu benutzen, schalten Sie für 20s auf Stufe 2, dann auf Stufe 4 für mehr als 2min40s laufen
Schneebesen		5-6	3	3 Eiweiß (min)	Leichte Mischung (wie Sahne, Eiweiß, Pudding) <ul style="list-style-type: none"> • Um Eiweiß zu schlagen, verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe 5 oder 6 und lassen Sie sie 3 Minuten oder länger steif schlagen. • Um Sahne zu schlagen, verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe 5 oder 6 und schlagen Sie 3 bis 5 Minuten lang.

VORSICHT:

Überhitzungsgefahr durch zu langen Betrieb!

- **Kurze Betriebszeit:** Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten!
- Nach einer Betriebszeit von 5 Minuten ist eine Pause von mindestens 10 Minuten einzuhalten, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.

Verwendung des Fleischwolfs

So verwenden Sie den Fleischwolf

- 1) Damit die Zubehöre des Fleischwolfes montiert werden können, setzen Sie zuallererst das Messer (12) auf das Ende des Schraubengewindes (11) und setzen anschließend eine Mahlscheibe (13) Ihrer Wahl ein. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Mahlscheibe mit den Kerben im Gehäuse (10) übereinstimmen. Schrauben Sie den Sprengring (14) auf das Gewinde (11) (BILD 1)
- 2) Nehmen Sie die Frontabdeckung (BILD.2) von der Maschine ab.
- 3) Drücken Sie den Feststellknopf, setzen Sie das Spiralgehäuse in die Maschine ein und drehen Sie es zum Verriegeln **gegen den Uhrzeigersinn** (BILD 3).
- 4) Bringen Sie die Schale (FIG.4) auf das obere Ende des Zuführungsrohrs (10).
- 5) Stellen Sie einen Behälter unter den Ausgang.
- 6) Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 3. Legen Sie die Fleischstücke auf die Schale (16) und in das Zuführrohr. Pressen Sie das Fleisch ggf. mit dem Stopfer (15).

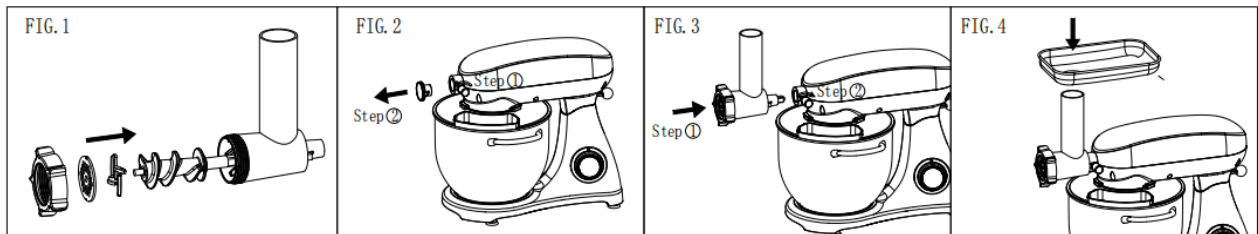
VORSICHT!

Stecken Sie keine Finger in die Öffnungen!

- 7) Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.

ACHTUNG:

Lassen Sie das Gerät nach einer Betriebszeit von 5 Minuten abkühlen und verwenden es anschließend weiter. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten!



Empfohlene Verwendung des Fleischwolfs:

- Entfernen Sie Knochen oder Gräten aus dem Fleisch und schneiden Sie die Stücke in 2,5 cm große Würfel.
- Schließen Sie den Netzstecker an und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 1-3.
- Führen Sie das Fleisch in das Zuführungsrohr ein, ggf. Stopfer verwenden.
- Sie dürfen maximal 3kg Hackfleisch auf einmal verarbeiten.
- Halten Sie unbedingt die maximale Betriebszeit ein. Unterbrechen Sie den Vorgang nach einem Dauerbetrieb von jeweils 5 Minuten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

Verwendung des Gemüseschneiders

So verwenden Sie den Gemüseschneider

- 1) Nehmen Sie die Frontabdeckung vom Gerät ab.
- 2) Setzen Sie das ausgewählte Schneidwerk (Grobe Raspeltrommel (19a), Schneidetrommel (19b) oder Feine Raspeltrommel (19c)) in das Schneidegehäuse ein. (ABB.1&2) Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Nabe passt.
- 3) Drücken Sie den Feststellknopf, setzen Sie das Schneidegehäuse in das Gerät ein und drehen Sie es zum Verriegeln **gegen den Uhrzeigersinn** (ABB.3)
- 4) Jetzt ist das Gerät zum Schneiden/Zerkleinern bereit.
- 5) Stellen Sie sich einen Behälter unter den Gemüseschneider, damit die Zutaten aus dem Gemüseschneider aufgefangen werden können.
- 6) Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 3-5. Schneiden Sie die jeweiligen Zutaten in Stücke, deren Größe für das Messergehäuse geeignet ist. Wählen Sie bei Bedarf eine andere Art von Schneidwerk. Legen Sie die verarbeiteten Zutaten in das Schneidegehäuse und drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer (17) leicht an. (BILD.4)

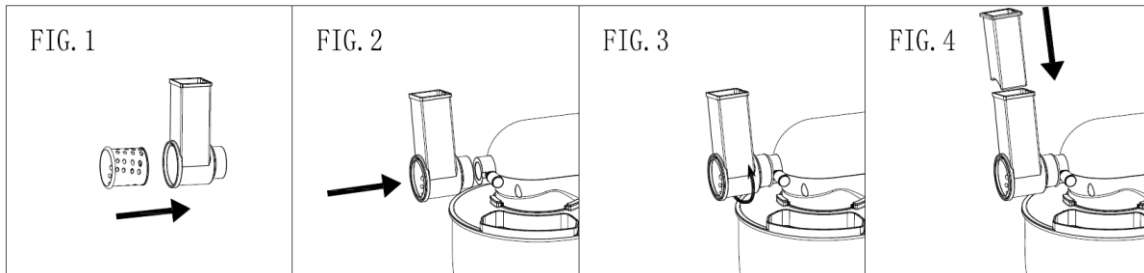
Hinweis:

Stecken Sie keine Finger in die Öffnungen!

ACHTUNG:

Lassen Sie das Gerät nach einer Betriebszeit von 5 Minuten abkühlen und verwenden es anschließend weiter.

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.



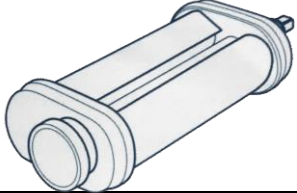
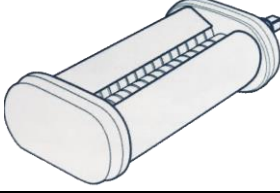
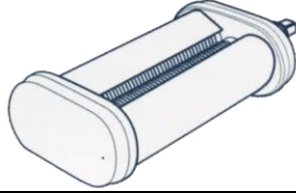
Empfohlene Anwendung:

- Schneiden Sie feste Zutaten in lange Streifen und achten Sie darauf, dass die Größe der Zutaten durch die obere Öffnung durchpasst.
- Schließen Sie den Netzstecker an und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 3 bis 5.
- Pressen Sie mit dem Stopfer in das Einzugsrohr des Schneidegehäuses, damit die eingeführten Zutaten zerkleinert/geschnitten werden.

Verwendung des Pasta Rollers

So verwenden Sie den Pasta roller

TEILE UND FUNKTIONEN

		
Pasta Roller	Bandnudel (Fettuccine) Schneider (optional)	Spaghetti Schneider (optional)

Einstellung zur Geschwindigkeit

Aufsätze	Stufe	Nudelbreite	Empfohlene Anwendung
PASTA ROLLER	2	bis zu 140mm	siehe „Tabelle zur Einstellung der Dicke“
FETTUCCINE SCHNEIDER	4	6.5mm	Eiernudeln Fettuccine
SPAGHETTI SCHNEIDER	6	2mm	Spaghetti Dünne Fettuccine Linguine Fini

TABELLE ZUR EINSTELLUNGEN DER DICKE

Aufsatz	Dickeneinstellung	Empfohlene Verwendung
Pasta Roller	1-2	Teig kneten und verdünnen
	3-4	Eiernudeln
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, Favioli, Lasagneplatten
	6-7	Tortellini, dünne Fettuccine und Linguini Fini

Vor der ersten Verwendung

Um Schäden zu vermeiden:

- Aufsätze nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten waschen oder eintauchen!
- Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine!

Hinweis:

Diese Aufsätze sind nur für die Herstellung von Nudelteig vorgesehen!

Schneiden oder rollen Sie nichts anderes als Nudeln, um Schäden an Ihrem Nudelroller zu vermeiden.

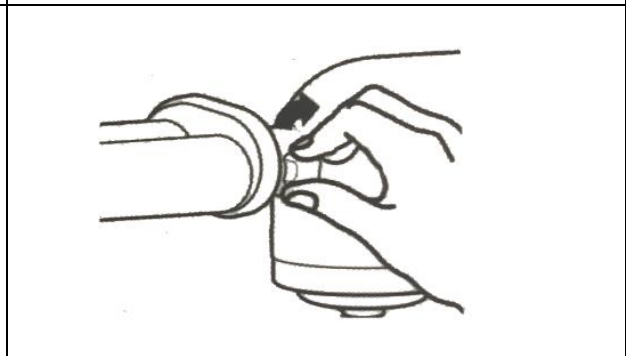
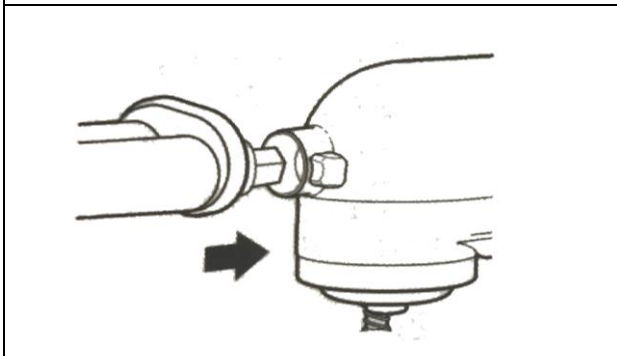
Anbringung der Pasta Aufsätze

⚠ ACHTUNG!

Schalten Sie die Küchenmaschine vor dem zusammenbauen aus und ziehen Sie den Netzstecker.

1. Setzen Sie die Welle des Zubehörs in die Nabe ein und achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in den Vierkant der Nabenaufnahme passt. Drehen Sie ggf. den Pasta Roller oder den Schneider hin und her. Das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Gehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmhülse ein.

2. Ziehen Sie die Schraube an dem Nabenknopf der Küchenmaschine fest, bis der Aufsatz vollständig an der Küchenmaschine befestigt ist.



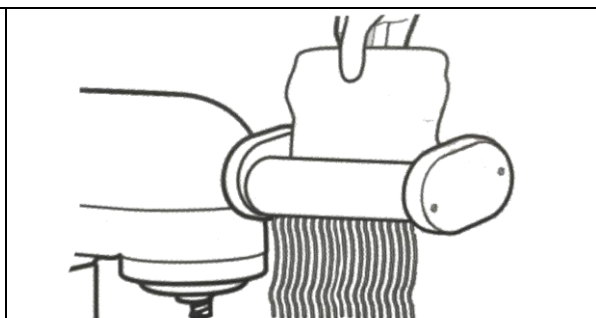
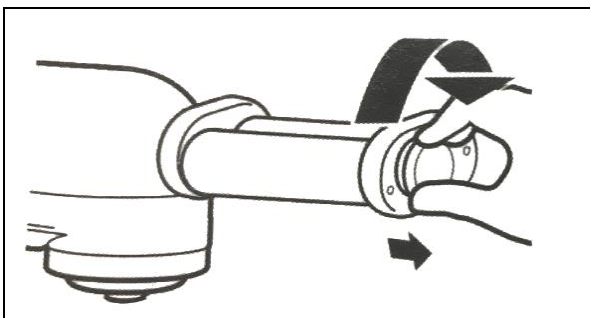
Anwendung

WARNUNG!

Tragen Sie bei der Verwendung des Nudelrollers und der Schneidegeräte keine Krawatten, Schals, lose Kleidung oder lange Halsketten; sichern Sie lange Haare mit einer Spange zusammen.

ACHTUNG:

Verwenden Sie den Nudelroller/-schneider nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen am Stück. Lassen Sie das Gerät nach einer Betriebszeit von 5 Minuten abkühlen und verwenden es anschließend weiter.



- 1) Versuchen Sie den Teig in Proportionen aufzuteilen, damit die vorbereiteten Teigstücke in den Nudelroller passen.
- 2) Ziehen Sie den Einstellknopf geradeheraus und drehen Sie ihn auf Stufe 1. Lassen Sie den Knopf los und achten Sie darauf, dass der Stift am Roll-Gehäuse in die Öffnung auf der Rückseite des Einstellknopfs eingreift, sodass dieser glatt mit dem Gehäuse des Teigrollers abschließt.
- 3) Drehen Sie auf Stufe 2. Führen Sie den flachgedrückten Teig zum Kneten in die Walzen ein. Falten Sie den Teig in der Hälfte und Sie walzen erneut. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und die gesamte Breite der Walze erreicht wird. Damit das Trocknen und Trennen erleichtert werden kann, bestäuben Sie die Nudeln beim Rollen und Schneiden leicht mit Mehl an.
- 4) Führen Sie den Teig durch die Walzen, um das Teigblatt weiter zu glätten. Wechseln Sie die Walze auf Einstellung 3 und wiederholen Sie den Walzvorgang. Erhöhen Sie die Einstellung weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig während dieses Schritts nicht.
- 5) Um Nudeln herzustellen, tauschen Sie den Nudelroller gegen den Schneide-Aufsatz Ihrer Wahl aus. Führen Sie die flachgedrückten Teigblätter durch den Schneider. Sehen Sie in der " Tabelle zur Einstellung der Dicke" nach, um die richtige Dicke für jede Art von Nudeln zu bestimmen.

WARNUNG

Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass der Schalter auf "OFF" steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, da es sonst zu einem Stromschlag oder zu einem Verletzungsrisiko kommen kann. Reinigen Sie niemals den Pasta Roller- und den Schneidaufsatz, wenn er an der Küchenmaschine montiert ist. Dies könnte zu schweren Verletzungen führen.

ACHTUNG

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die Nudelwalze und die Schneidevorrichtung zu reinigen.

Waschen Sie den Aufsatz nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie ihn nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.

Der Aufsatz darf nur mit der Hand gewaschen werden.

Hinweis:

- Lassen Sie den Aufsatz nach dem Schneiden von Nudeln eine Stunde lang an der Luft trocknen und entfernen Sie dann den eingetrockneten Teig mit der Reinigungsbürste. Wenn sich angetrockneter Teig nur schwer entfernen lässt, versuchen Sie, den Aufsatz mit der Hand zu klopfen. Verwenden Sie ggf. einen Zahnstocher.
- Nachdem Sie alle Reste von getrocknetem Teig entfernt haben, polieren Sie den Nudelroller und die Ausstechformen mit einem weichen, trockenen Tuch und stellen Sie ihn an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur.
- Für eine ordnungsgemäße Wartung empfehlen wir die Verwendung eines leichten Mineralöls zur Schmierung der Zahnräder. Geben Sie einen Tropfen Mineralöl in jede der vier Ecken des Pastarollers und der Schneidevorrichtung.

Fehlerbehebung

NR.	Problem	Lösung
1	Die Maschine funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob der Stecker in gutem Kontakt mit der Steckdose ist. - Überprüfen Sie, ob der Aufstiegsknopf in seine Position zurückprallt. - Prüfen Sie, ob die Maschine länger als 6 Minuten kontinuierlich arbeitet und warten Sie auf die Kühlung des Motors.
2	Geräusche beim Rühren der Schüssel (Zubehör kratzt die Schüssel).	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel ordnungsgemäß installiert ist. - Überprüfen Sie, ob das Zubehör an der Maschine ordnungsgemäß installiert ist.
3	Deckel passt nicht richtig auf die Schüssel.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob der Deckel auf der Maschine richtig platziert ist. - Prüfen Sie, ob der Schüssel ordnungsgemäß auf der Maschine installiert und ordnungsgemäß verriegelt ist.
4	Die Maschine kann nicht mit einer bestimmten Geschwindigkeit arbeiten.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob die Markierung am Drehzahlknopf dem Drehzahlgitter am Gehäuse entspricht. - Stellen Sie den Drehzahlknopf auf 0 ein und überprüfen Sie erneut, ob die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.
5	Bewegungen bei laufender Maschine.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob der Deckel auf der Maschine richtig platziert ist. - Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel ordnungsgemäß installiert ist.
6	Nach der Installation der Rührschüssel und des Topfdeckels prallte der Hebeknopf nicht zurück.	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob der Deckel auf der Maschine richtig platziert ist. - Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel ordnungsgemäß installiert ist.

Technische Daten

Model	AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G; AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C
Leistung (Watt)	1800 Watt
Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Schutzklasse	I
Rührschüssel mit Griffen	6L
Größe der Maschine (LxBxH)	38.7cmX25cmX33.5cm
Zubehör	Schneebeesen 1x, Rührhaken 1x, Knethaken 1x, Durchsichtiger Deckel 1x, Rührschüssel 1x, Maschine 1x, Anleitung 1x
Gewicht (ohne Verpackung)	7.1 kg

Reinigung

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein!
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch ab.

Knethaken (6); Rührhaken (7); Schneebesen (8), Schraubengewinde (11), Fleischwolfgehäuse (10), Einfüllschale (16) und Befestigungsring des Fleischwolfs (Sprengring) (14): Nudelwalze/-schneider (20a, 20b, 20c)

- **Vorsicht: Die Komponenten sind NICHT für die Reinigung in einer Spülmaschine geeignet. Wenn sie Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln ausgesetzt werden, können sie sich verformen oder verfärben.**
- - Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können in Seifenlauge gereinigt werden.
- - Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- - Bitte bestreichen Sie die Siebe nach dem Trocknen mit einer kleinen Menge Pflanzenöl.

Zubehör aus Kunststoff, Rührschüssel (5), Schneidmesser des Fleischwolfs (12); Fleischwolf-Mahlscheibe (13): Gemüseschneider (17, 18, 19a/b/c)

- Diese Zubehörteile können mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Reiben Sie die Fleischwolf-Mahlscheibe (13) und das Schneidmesser des Fleischwolfs (12) nach dem Trocknen mit ein paar Tropfen Pflanzenöl ein.

Umweltschonende Entsorgung

Warnung Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Entsorgung und Verpackung

- Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.

Entsorgung der Altgeräte

- Altgeräte sind in Übereinstimmung mit den Richtlinien und den Bestimmungen der örtlichen Abfallbeseitigung zu entsorgen. Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.



Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers auf einem Elektro- oder Elektronik-Altgerät besagt, dass dieses am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Zur kostenfreien Rückgabe stehen in Ihrer Nähe Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Sie können Sie sich auf unserer Webseite www.arebos.de über weitere, von uns geschaffene Rückgabemöglichkeiten informieren.



Durch die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten soll die Wiederverwendung, die stoffliche Verwertung bzw. andere Formen der Verwertung von Altgeräten ermöglicht, sowie die negativen Folgen bei der Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Unsere Kundenservicenummer: Tel. +49 (0) 931 9080 3000

Fax: +49 (0) 931 4523 2799 / E-Mail: info@arebos.de

Büroadresse: Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

Rücksendeadresse entnehmen Sie dem Impressum: <https://www.arebos.de/impressum/>

EU-Konformitätserklärung

Wir, die

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10--11, 97074 Würzburg, Deutschland

erklären hiermit, dass die nachfolgend bezeichneten Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EU-Richtlinien entsprechen.

Produktname: AREBOS Küchenmaschine 1800W

Modellnummer: AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G;

AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C

Artikelnummer: 4260627427895 (schwarz); 4260627427901 (rot); 4260627427918 (grün); 4260627427925 (blau); 4260627427932 (pink); 4260627427949 (creme).

Sollte das Gerät ohne unser Einverständnis modifiziert werden, verliert diese Konformitätserklärung Ihre Gültigkeit.

Geprüft nach:

EU-Norm:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN IEC 61000-3-2:2019

EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EMV 2014/30/EU

EN 60335-1: 2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + AC:2013 + A12:2016

EN 62233:2008

LVD 2014/35/EU

RoHS 2011/65/EU

ErP 2009/125/EC

Datum/Unterschrift Hersteller/Ort:

Würzburg, 18.08.2022



Unterschrift:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Repräsentant dieser Gebrauchsanweisung/Technischen Daten:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Büroadresse:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Rücksendeadresse entnehmen Sie dem Impressum: <https://www.arebos.de/impressum/>

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 263752326

Gericht der Handelsregistereintragung ist Würzburg, HRB 10082

WEEE-Reg.-Nr. DE 61617071