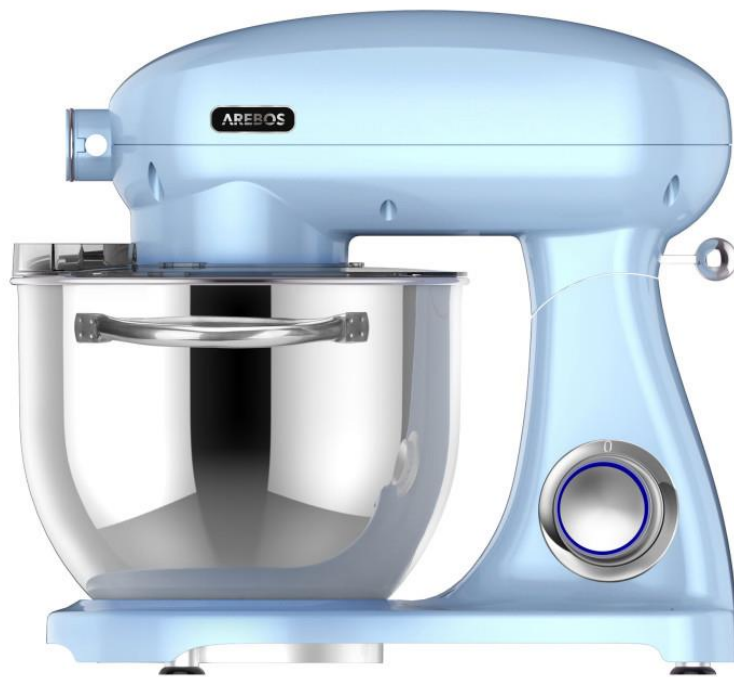


Mode d'emploi originale – AREBOS Robot de cuisine 1800W

AREBOS

Robot de cuisine 1800W

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



Suivez bien toutes les mesures de sécurité contenues dans ce mode d'emploi afin de vous assurer une utilisation en toute sécurité.



Merci de votre confiance en AREBOS.

Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois. Si vous donnez le produit à un tiers, ce manuel doit être remis avec le produit. Conservez le manuel d'instructions pour toute référence ultérieure. Les dessins de ce manuel peuvent ne pas correspondre aux objets physiques. Veuillez vous référer aux objets physiques.

Instructions de Sécurité

Explication des symboles



Déclaration de conformité : Les produits affichants ce symbole répondent à toutes les dispositions communautaires à appliquer de l'Espace économique européen.



Ce produit ne doit **pas** être jeté avec les ordures ménagères !



Attention ! Lisez attentivement les consignes de sécurité. Le non-respect des mesures de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves. Conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr.

Règles générales de sécurité

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et ne convient pas à un usage commercial.
- L'utilisation commerciale. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour l'extérieur). Gardez-le à l'abri des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et débranchez-le toujours de la prise murale (débranchez-le de la prise murale).
- Débranchez l'appareil (débranchez le cordon, pas la fiche) lorsque l'appareil n'est pas utilisé, retirez la fiche de l'appareil et tous les accessoires connectés.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance. Si vous souhaitez quitter le lieu de travail, éteignez l'appareil ou retirez la fiche de la prise (tirez vous-même la fiche, pas le câble).
- Vérifiez régulièrement que l'équipement et les câbles ne sont pas endommagés. Ne pas utiliser si l'appareil est endommagé. N'essayez pas de réparer la machine vous-même.
- Contactez toujours un technicien agréé. Pour éviter tout danger, faites toujours remplacer un câble défectueux uniquement par le fabricant, par notre service après-vente ou par une personne qualifiée et par un câble de même type.
- Seules des pièces de rechange originales sont utilisées.
- Veuillez respecter les « consignes de sécurité spéciales » suivantes.

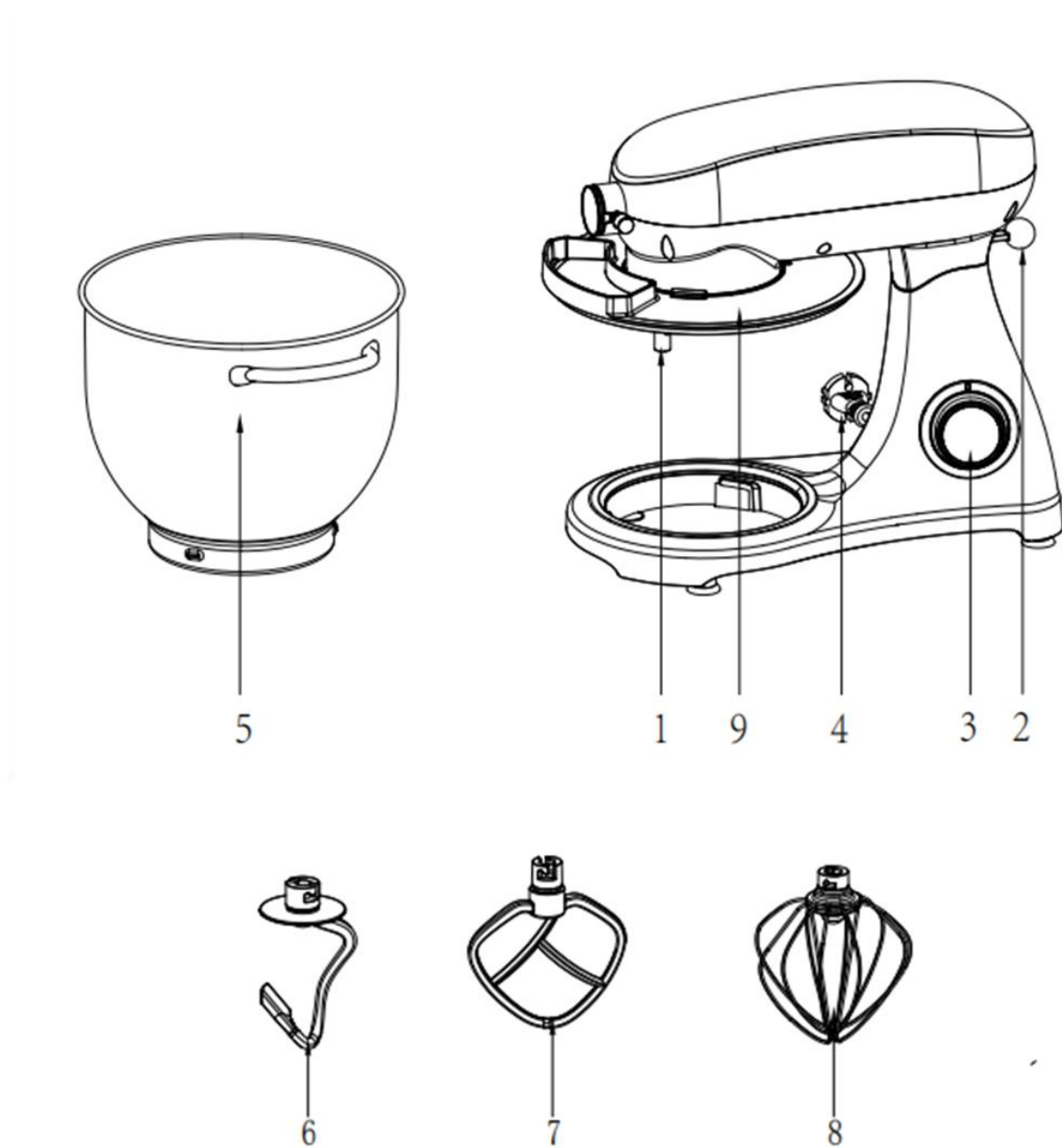
Enfants et personnes infirmes

- Pour assurer la sécurité de votre enfant, veuillez garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de portée.
- Faites attention ! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec la feuille car il y a un risque de suffocation !
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.

Instructions de sécurité spéciales pour cette machine

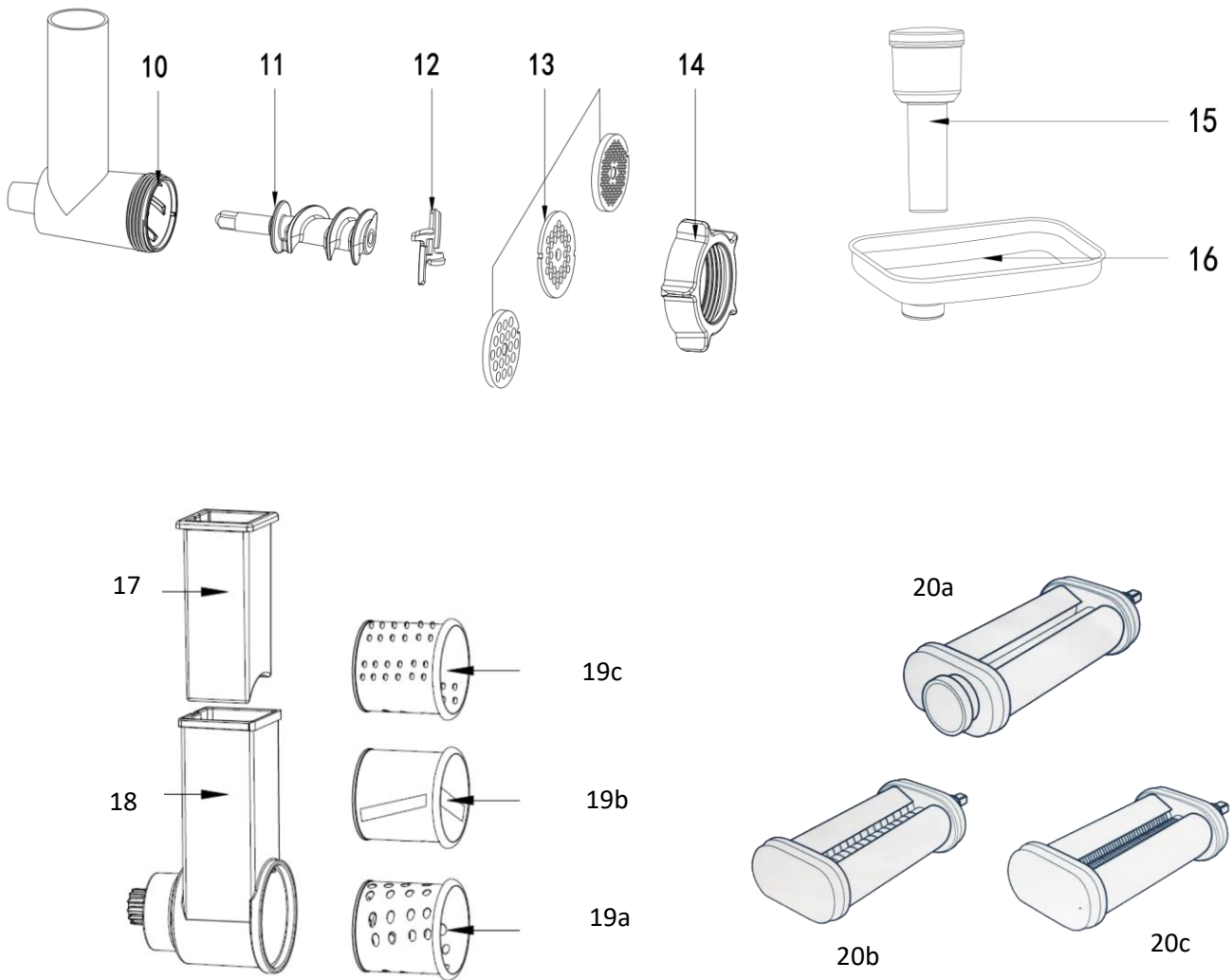
- Débranchez toujours la machine de l'alimentation électrique lorsqu'elle est laissée sans surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
- Éteignez et débranchez la machine avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.
- Remarque : Pour éviter tout risque de réenclenchement accidentel du coupe-circuit thermique, n'alimentez pas cet appareil à partir d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, et ne le connectez pas à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par la compagnie d'électricité.
- Cette machine ne peut être utilisée que sous surveillance.
- Ne pas déranger les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs pendant le fonctionnement de la machine.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plate et stable.
- N'insérez pas la fiche d'alimentation de la machine dans la prise électrique sans avoir installé les accessoires requis.

Composants



Composants principaux et accessoires standard :

1	Arbre de sortie	6	Crochet à pâte
2	Bouton de levage	7	Crochet mélangeur
3	Bouton de vitesse	8	Fouet
4	Cordon d'alimentation	9	Couvercle
5	Bol mélangeur		



Accessoires optionnelles (NON inclus dans la livraison) :

10	Boîtier du hachoir	17	Bouchon
11	Filet de vis	18	Boîtier de l'outil de coupe
12	Couteau	19a	Tambour de râpe grossière
13	Disque de meulage	19b	Tambour de coupe
14	Anneau élastique	19c	Tambour de râpe fin
15	Tamiseur de viande	20a	Rouleau à pâtes/Pasta/Rouleau à lasagnes
16	Bol	20b	Coupeur de nouilles en ruban (Fettuccine)
		20c	Coupeur de spaghetti

Utilisation de la machine

1. Tournez le bouton de levage (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bras va maintenant se déplacer vers le haut. (Fig. 1)
2. Placez le couvercle dans la marmite. (Fig. 2)
3. Placez le bol à mélanger dans le support (étape 1) et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se mette en place (étape 2). (Fig. 3)
4. Installez l'ustensile requis (crochet à pâte ou fouet ou batteur) en insérant la partie supérieure dans l'arbre de sortie et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. (Fig. 4 et Fig. 5)
5. Remplir d'ingrédients.

ATTENTION : Ne remplissez pas trop le bol de mélange !

La quantité maximale d'ingrédients est de 1,5 kg.

6. Utilisez le bouton de levage (2) pour abaisser le bras. (Fig. 6)
7. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de sécurité 220-240 V 50/60 Hz correctement installée.
8. Mettez la machine sur une vitesse comprise entre 1 et 6 (selon le mélange) à l'aide du bouton de vitesse.
9. pour un fonctionnement pulsé (pétrissage à intervalles courts), mettez l'interrupteur sur la position « PULSE ». Le commutateur doit être maintenu dans cette position en fonction de la durée d'intervalle souhaitée. Lorsque l'interrupteur est relâché, il revient automatiquement à la position « 0 ».
10. Après le pétrissage/mélange, remettez le bouton de vitesse (3) sur la position « 0 » dès qu'une boule s'est formée. Débranchez ensuite la fiche secteur.
11. Appuyez sur le bouton de levage (2) vers le bas et le bras se lève.
12. Le mélange peut maintenant être libéré à l'aide d'une spatule et retiré du bol de mélange.
13. Le bol de mélange peut maintenant être retiré.
14. Nettoyez les pièces comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



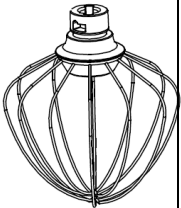


FIG5



FIG6

Ajustez le niveau et utilisez un crochet à pâte avec un mélange ne dépassant pas 1,5 kg

Utilisation	Image	Niveau	Temps (Min)	Valeur maximale	Opération
Crochet à pâte		1-3	3	Farine 1000 g, Eau 538 g	Mélanges lourds (par exemple, pain ou pâte brisée) <ul style="list-style-type: none"> Niveau 1 pendant 30s, le niveau 2 pendant 30s et ensuite le niveau 3 pendant 2 min jusqu'à 4 min, pour former un cluster.
Crochet mélangeur		2-4	3	Farine 660 g Eau 840 g	Mélanges mi-lourds (par exemple, crêpes ou mélanges de génoises) <ul style="list-style-type: none"> Pour utiliser le batteur, passez au niveau 2 pendant 20s, puis courez au niveau 4 pendant plus de 2min40s.
Fouet		5-6	3	3 Blanc d'œuf (min)	Mélange léger (comme de la crème, des blancs d'œufs, du pudding) <ul style="list-style-type: none"> Pour fouetter les blancs d'œufs, utilisez la vitesse 5 ou 6 et laissez-les battre pendant 3 minutes ou plus jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Pour fouetter la crème, utilisez la vitesse 5 ou 6 et fouettez pendant 3 à 5 minutes.

ATTENTION :

Risque de surchauffe en cas de fonctionnement prolongé !

- **Durée d'utilisation courte :** ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 6 minutes !
- Après une durée de fonctionnement de 6 minutes, une pause d'au moins 15 minutes doit être observée avant la remise en service de l'appareil.

Utilisation du hachoir

Comment l'utiliser

- 1) Pour monter les accessoires du hachoir, placez d'abord la lame (12) à l'extrémité du filetage (11), puis insérez un disque de broyage (13) de votre choix. Veillez à ce que les ergots de la meule soient alignés avec les encoches du boîtier (10). Vissez l'anneau élastique (14) sur le filetage (11) (FIG. 1).
- 2) Retirez le couvercle à l'avant (FIG.2) de la machine.
- 3) Appuyez sur le bouton de verrouillage, insérez le boîtier du hachoir dans la machine et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **pour le verrouiller** (FIG.3).
- 4) Fixez le bol (FIG.4) sur l'extrémité supérieure du tube d'alimentation (10).
- 5) Placez un récipient sous la sortie.
- 6) Insérez la fiche dans la prise et réglez le régulateur de vitesse sur la position 3. Placez les morceaux de viande sur le plateau (16) et dans le tube d'alimentation. Pressez la viande avec le tamiseur (15) si nécessaire.

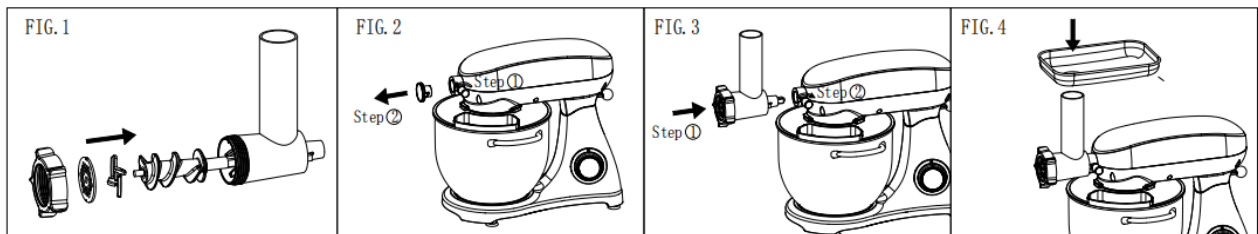
ATTENTION !

N'insérez pas de doigts dans quelques ouvertures !

- 7) Éteignez l'appareil après l'utilisation et débranchez la fiche secteur.

ATTENTION :

Après avoir fait fonctionner l'appareil pendant 5 minutes, laissez-le refroidir, puis continuez à l'utiliser. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes !



Utilisation recommandée du hachoir à viande :

- Enlever les os ou les arêtes de la viande et couper les morceaux en cubes de 2,5 cm.
- Branchez la fiche d'alimentation et réglez le contrôle de la vitesse sur la position 1-3.
- Insérez la viande dans le tube d'alimentation, utilisez un tamis si nécessaire.
- Vous pouvez traiter un maximum de 3 kg de viande hachée à la fois.
- Veillez à respecter la durée maximale de fonctionnement. Interrompez le processus après chaque 5 minutes de fonctionnement continu. Laissez refroidir l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

Utilisation du coupe-légumes

Comment l'utiliser

- 1) Retirez le couvercle avant de l'appareil.
- 2) Insérez le couteau sélectionné (tambour de râpage grossier (19a), tambour de coupe (19b) ou tambour de râpage fin (19c)) dans le logement du couteau. (FIG.1&2) Assurez-vous que l'arbre d'entraînement s'insère dans le moyeu carré.
- 3) Appuyez sur le bouton de verrouillage, insérez le boîtier du cutter dans l'appareil et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **pour le verrouiller** (FIG.3).
- 4) L'appareil est maintenant prêt pour la coupe/le déchiquetage.
- 5) Placez un récipient sous le coupe-légumes pour récupérer les ingrédients du coupe-légumes.
- 6) Branchez l'appareil sur la prise de courant et réglez la commande de vitesse sur la position 3-5. Coupez les ingrédients respectifs en morceaux dont la taille est adaptée au logement de la lame. Choisissez un autre type de coupeur si nécessaire. Placez les ingrédients transformés dans le logement du cutter et pressez légèrement les ingrédients avec le tamiseur (17) (FIG.4).

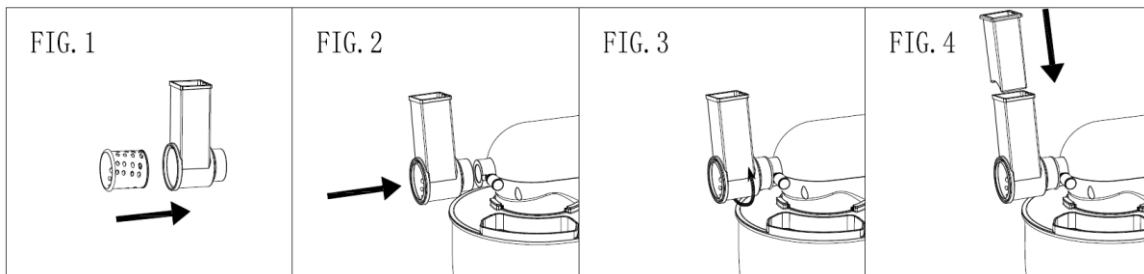
Note :

N'insérez pas de doigts dans des ouvertures !

ATTENTION :

Après 5 minutes de fonctionnement, laissez refroidir l'appareil et continuez à l'utiliser.

Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez la fiche secteur.



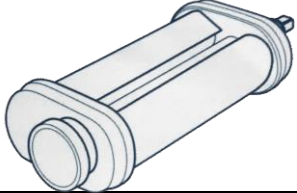
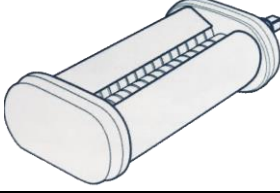
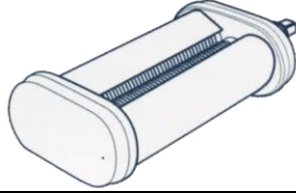
Utilisation recommandée :

- - Coupez les ingrédients solides en longues bandes, en veillant à ce que la taille des ingrédients passe par l'ouverture supérieure.
- - Branchez la fiche d'alimentation et réglez le contrôle de la vitesse sur la position 3 à 5.
- - Appuyez avec le tamper sur le tube d'alimentation du boîtier de coupe pour que les ingrédients insérés soient hachés/tranchés.

Utilisation du rouleau à Pasta

Comment l'utiliser

Éléments et fonctions

		
Rouleau à Pasta	Coupeur de nouilles en ruban (Fettuccine) (facultatif)	Coupeur de spaghetti (facultatif)

Réglage de Vitesse

Embouts	Niveau	Largeur de nouille	Utilisation recommandée
Rouleau à pasta	2	Jusqu'à 140mm	Voyez « Tableau de réglage de l'épaisseur »
COUPEUR FETTUCCINE	4	6.5mm	Nouilles aux œufs Fettuccine
COUPEUR SPAGHETTI	6	2mm	Spaghetti Fettuccine fines Linguine Fini

Tableau de réglage de l'épaisseur

Embout	Réglage épaisseur	Utilisation recommandée
Rouleau pasta	1-2	Pétrir et amincir la pâte
	3-4	Pâtes aux œufs
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, Favioli, feuilles de lasagnes
	6-7	Tortellini, Fettuccine fines et Linguini Fini

Avant la première utilisation

Pour éviter des dommages :

- Ne pas laver ou immerger les accessoires dans l'eau ou d'autres liquides !
- Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !

Note :

Ces accessoires sont destinés à la fabrication de la pâte à pâtes seulement !

Ne coupez ou ne roulez rien d'autre que des pâtes pour éviter d'endommager votre rouleau à pâtes.

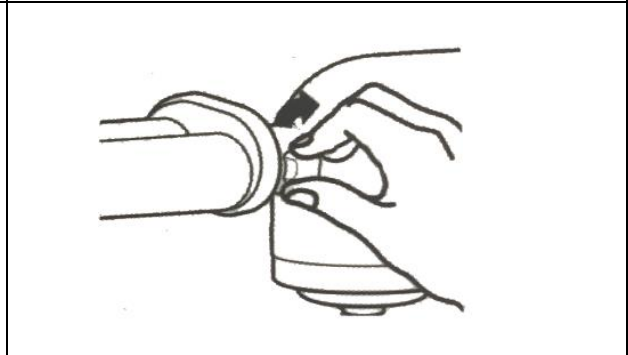
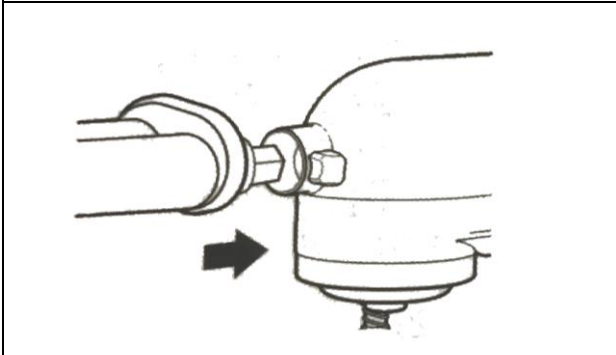
Raccordement des embouts à Pasta

⚠ ATTENTION !

Avant d'assembler le mélangeur, éteignez-le et débranchez-le du secteur.

1. Insérez l'arbre d'accessoire dans le moyeu, en veillant à ce que l'arbre d'entraînement s'insère dans le carré du réceptacle du moyeu. Si nécessaire, faites tourner le rouleau à pâtes ou le coupeur d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement mis en place, la goupille du boîtier s'engage dans l'encoche située sur le bord du manchon du récepteur.

2. Serrez la vis du bouton du moyeu du mélangeur jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au mélangeur.



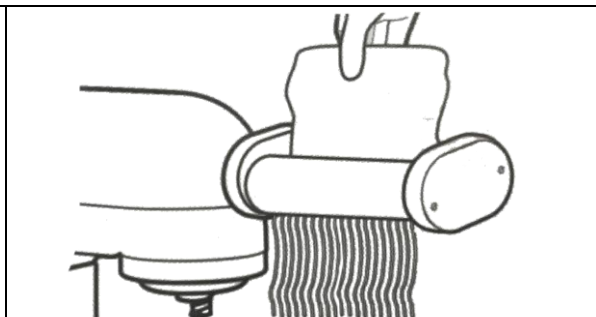
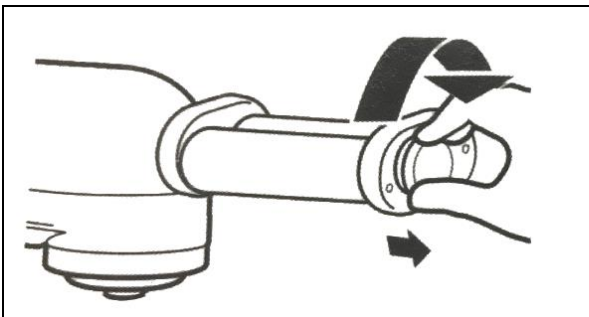
Utilisation

AVERTISSEMENT !

Ne portez pas de cravates, d'écharpes, de vêtements amples ou de longs colliers lorsque vous utilisez le rouleau à pâtisserie ou le matériel de coupe ; attachez les cheveux longs avec une barrette.

ATTENTION :

N'utilisez pas le rouleau à pâtes/la trancheuse pendant plus de 5 minutes en continu à la fois. Après 5 minutes de fonctionnement, laissez refroidir l'appareil et continuez à l'utiliser.



- 1) Essayez de diviser la pâte en proportions pour que les morceaux de pâte préparés tiennent dans le rouleau à pâtes.
- 2) Tirez la molette de réglage vers l'extérieur et tournez-la jusqu'à la vitesse 1. Relâchez la molette et assurez-vous que la goupille du logement du rouleau s'engage dans le trou situé à l'arrière de la molette de réglage de manière à ce qu'elle soit lisse avec le logement du rouleau à pâtisserie.
- 3) Passez à la vitesse 2. Insérez la pâte aplatie dans les rouleaux pour la pétrir. Pliez la pâte en deux et vous la roulerez à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple et atteigne toute la largeur du rouleau. Pour faciliter le séchage et la séparation, saupoudrez légèrement les pâtes de farine lorsque vous les roulez et les coupez.
- 4) Passez la pâte dans les rouleaux pour aplatir davantage la feuille de pâte. Mettez le rouleau sur le réglage 3 et répétez le processus de laminage. Continuez à augmenter le réglage jusqu'à ce que l'épaisseur souhaitée soit atteinte. Ne pliez pas la pâte pendant cette étape.
- 5) Pour faire des pâtes, remplacez le rouleau à pâtes par l'accessoire de coupe de votre choix. Faites passer les feuilles de pâte aplaties dans le coupe-pâte. Consultez le « Tableau d'ajustement de l'épaisseur » pour déterminer l'épaisseur correcte pour chaque type de pâtes.

AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer, assurez-vous que l'interrupteur est sur la position « OFF » et que la fiche est débranchée de la prise de courant, sinon vous risquez de recevoir un choc électrique ou de vous blesser. Ne nettoyez jamais l'accessoire rouleau à pâtes ou l'accessoire à trancher lorsqu'il est monté sur le mélangeur. Cela pourrait entraîner des blessures graves.

ATTENTION

- N'utilisez pas d'objets métalliques pour nettoyer le rouleau à pâtes et le coupeur.
- Ne lavez pas l'accessoire au lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau ou d'autres liquides.
- L'accessoire ne doit être lavé qu'à la main.

Note :

- Après avoir coupé des pâtes, laissez l'accessoire sécher à l'air libre pendant une heure, puis retirez la pâte séchée avec la brosse de nettoyage. Si la pâte sèche est difficile à retirer, essayez de taper sur l'accessoire à la main. Utilisez un cure-dent si nécessaire.
- Après avoir retiré tous les restes de pâte séchée, polissez le rouleau à pâtes et les emporte-pièces avec un chiffon doux et sec et placez-les dans un endroit sec à température ambiante.
- Pour un entretien correct, nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier les engrenages. Mettez une goutte d'huile minérale dans chacun des quatre coins du rouleau à pâtes et du dispositif de coupe.

Dépannage

N°	Problème	Solution
1	La machine ne marche pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que la fiche est bien en contact avec la prise. - Vérifiez que le bouton de montée rebondit en position. - Vérifiez que la machine fonctionne en continu pendant plus de 6 minutes et attendez que le moteur refroidisse.
2	Bruit lors de l'agitation du bol (l'accessoire raye le bol).	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le bol mélangeur est correctement installé. - Vérifiez que les accessoires de la machine sont correctement installés.
3	Le couvercle ne s'adapte pas correctement au bol.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le couvercle de la machine est correctement placé. - Vérifiez que le bol est correctement installé sur la machine et correctement verrouillé.
4	La machine ne peut pas fonctionner à une certaine vitesse.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le marquage sur le bouton de vitesse correspond à la grille de vitesse sur le logement. - Réglez le bouton de vitesse sur 0 et vérifiez à nouveau que la machine fonctionne correctement.
5	Mouvements lorsque la machine est en marche.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le couvercle est correctement placé sur la machine. - Vérifiez que le bol mélangeur est correctement installé.
6	Après avoir installé le bol à mélanger et le couvercle du pot, le bouton de levage n'a pas rebondi.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le couvercle est correctement placé sur la machine. - Vérifiez que le bol mélangeur est correctement installé.

Spécifications techniques

Modèle	AR-HE-RKM1860S ; AR-HE-RKM1860R ; AR-HE-RKM1860G ; AR-HE-RKM1860B ; AR-HE-RKM1860P ; AR-HE-RKM1860C
Puissance (Watt)	1800 Watt
Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 Hz
Classe de protection	I
Bol mélangeur avec poignées	6L
Dimensions de la machine (LxLxH)	38,7cmX25cmX33,5cm
Accessoires	Fouet 1x, Crochet mélangeur 1x, Crochet à pâte 1x, Couvercle transparent 1x, Bol mélangeur 1x, Machine 1x, Mode d'emploi 1x
Poids (sans emballage)	7,1 kg

Nettoyage

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide seulement.

Crochet à pâte (6) ; Crochet mélangeur (7) ; Fouet (8) , Filetage (11), Boîtier du hachoir (10), Plateau de remplissage (16) et anneau de fixation du hachoir (anneau élastique) (14) : Rouleau/coupe-pâtes (20a, 20b, 20c)

- **Attention : Les composants ne peuvent PAS être nettoyés dans un lave-vaisselle. L'exposition à la chaleur ou à des produits de nettoyage corrosifs peut les déformer ou les décolorer.**
- Les composants qui ont été en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.
- Veuillez enduire les tamis d'une petite quantité d'huile végétale après le séchage.

Accessoires en plastique, bol mélangeur (5), lames de coupe du hachoir à viande (12) ; disque de broyage du hachoir à viande (13) : coupe-légumes (17, 18, 19a/b/c)

- Ces accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude et au détergent ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Frottez le disque de broyage du hachoir (13) et la lame de coupe du hachoir (12) avec quelques gouttes d'huile végétale lorsqu'ils sont secs.

Une élimination respectueuse de l'environnement

Avertissement Risque d'étouffement ! Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Ne laissez jamais les enfants jouer avec du matériel d'emballage.

Élimination et emballage

- L'emballage de votre appareil est composé de matériaux nécessaires pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables et réduisent ainsi l'impact sur l'environnement. Déposez l'emballage dans un conteneur pour matériaux recyclables.

Élimination des appareils usagés

- Les appareils usagés doivent être éliminés conformément aux directives et aux dispositions de l'élimination des déchets locale. Renseignez-vous auprès de votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de recyclage le plus proche et déposez-y votre appareil.



Le symbole de la poubelle barrée sur un appareil électrique ou électronique usagé signifie que celui-ci ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. Des points de collecte pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) sont disponibles gratuitement près de chez vous. Vous obtiendrez les adresses auprès de votre municipalité ou administration locale. Vous pouvez vous informer sur notre site Internet www.arebos.de sur les autres possibilités de restitution que nous avons créées.

La collecte sélective des Déchets d'équipements électriques et électroniques a pour but de permettre la réutilisation, le recyclage ou d'autres formes de valorisation des Déchets d'équipements électriques et électroniques et d'éviter les conséquences négatives de leur élimination sur l'environnement et la santé humaine.

Notre numéro de service clientèle : Tél. +33 (0) 971 076 016

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

Adresse du bureau: Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

L'adresse de retour figure dans l'impressum : <https://www.arebos.de/impressum/>

Révocation/Reprise

- Vérifier que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport. Signalez immédiatement les éventuels dommages à l'entreprise de transport avec laquelle le produit a été livré.
- **Révocation/Reprise** : veuillez noter que le remboursement intégral du montant de l'achat ne peut être effectué que si le produit retourné n'a pas été utilisé, est neuf et dans son emballage d'origine.

Déclaration de conformité UE

Nous, la

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

déclarons par la présente que l'équipement décrit ci-dessous, en vertu de sa conception et de sa construction et dans les versions mises sur le marché par nous, est conforme aux exigences essentielles de santé et de sécurité pertinentes des directives de l'UE.

Nom du produit : AREBOS Robot de cuisine 1800W

Numéro de modèle : AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G;
AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C

Numéro d'article : 4260627427895 (noir) ; 4260627427901 (rouge) ; 4260627427918 (vert) ; 4260627427925 (bleu) ; 4260627427932 (rose) ; 4260627427949 (crème).

Si l'appareil est modifié sans notre accord, la présente déclaration de conformité perd sa validité.

Vérifié après :

Norme UE :

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

Date/Signature du fabricant/Lieu :

Würzburg, 22 février 2022



Signature :

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, directeur général

Représentatif de ces instructions d'utilisation/données techniques :

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, directeur général

Adresse du bureau :

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10 – 11

D-97074 Würzburg

L'adresse de retour figure dans l'impressum : <https://www.arebos.de/impressum/>

Numéro d'identification de TVA : DE 263752326

Le tribunal de l'inscription au registre du commerce est Würzburg, HRB 10082

N° Inscr. DEEE: DE 61617071