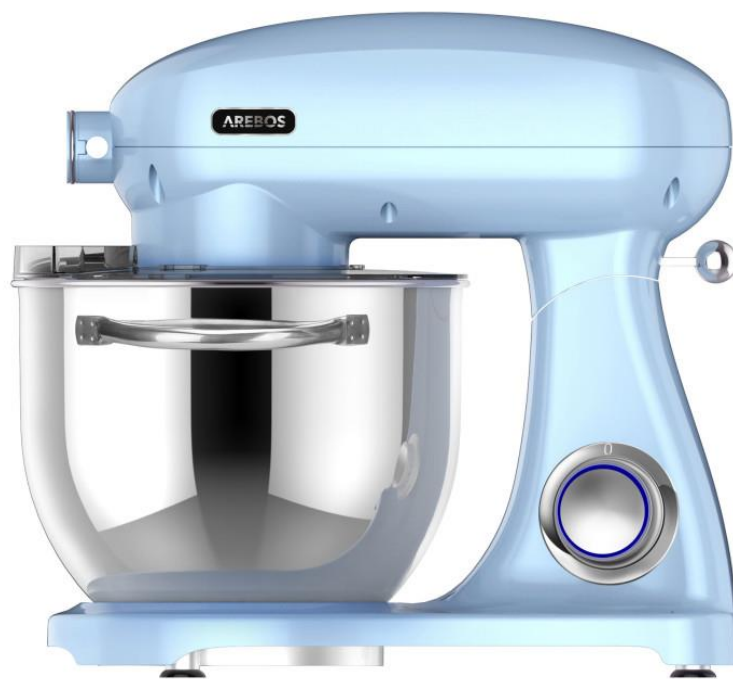


Originele Gebruiksaanwijzing – AREBOS Keukenmachine 1800W

AREBOS

Keukenmachine 1800W

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



Volg alle veiligheidsmaatregelen in deze gebruikershandleiding om een veilig gebruik te garanderen.



Bedankt voor uw vertrouwen in AREBOS.

Bedankt voor de aankoop van ons product. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt. Als u het product aan derden overlaat, moet deze handleiding ook worden overhandigd. Bewaar de handleiding voor latere referentie. De tekeningen in deze handleiding komen mogelijk niet overeen met de fysieke objecten. Raadpleeg de fysieke objecten.

Veiligheid

Symbool uitleg



Aan de hand van een CE-markering kan worden erkend dat een product voldoet aan de wettelijke bepalingen Bestelwagen de Europese wettelijke normen en daarom binnen de Europese Gemeenschap mag worden verhandeld.



Dit product mag **niet** met huishoudelijk afval worden weggegooid!



Waarschuwing! Lees de veiligheidsvoorschriften goed door. Dat Het niet naleven van veiligheidsmaatregelen kan leiden tot ernstig letsel of schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing veilig

Algemene veiligheidsinstructies

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buiten (behalve als het is ontworpen voor gebruik buitenshuis). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vocht (dompel het nooit in een vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, verwijder het dan onmiddellijk.
- Schakel het apparaat bij het schoonmaken of wegzetten uit en haal het altijd uit het stopcontact (koppel het los, niet de kabel) wanneer het apparaat niet in gebruik is en verwijder de aangesloten accessoires.
- Bedien de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek wilt verlaten, schakelt u het apparaat uit of koppelt u het los van het stopcontact (koppel het zelf los en niet de draad).
- Controleer regelmatig of apparatuur en kabels beschadigd zijn. Gebruik het niet als het apparaat beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een bevoegde technicus. Om het gevaar te voorkomen, moet u altijd een defecte kabel alleen laten vervangen door de fabrikant, door onze klantenservice of door een gekwalificeerd persoon en met een kabel van hetzelfde type.
- Alleen originele reserveonderdelen worden gebruikt.
- Houd rekening met de volgende "Speciale veiligheidsinstructies".

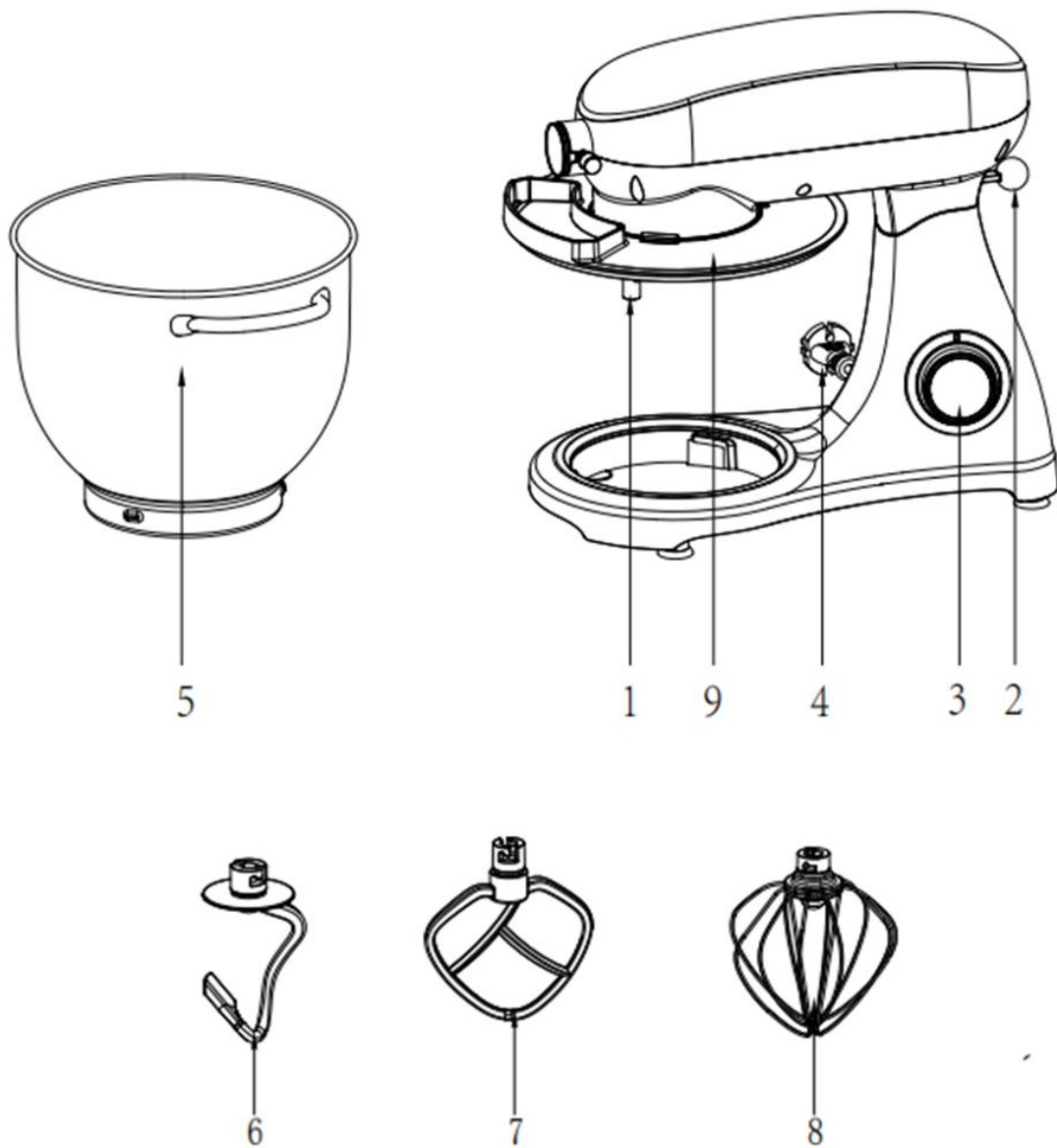
Kinderen en kwetsbare personen

- Om de veiligheid van uw kind te garanderen, moet u alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten bereik houden.
- Wees voorzichtig! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, want er is kans op verstikking!
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet op het apparaat spelen.
- Hulpmiddelen mogen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of begeleiding hebben gekregen over het veilige gebruik van het hulpmiddel en als zij de gevaren ervan begrijpen.

Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

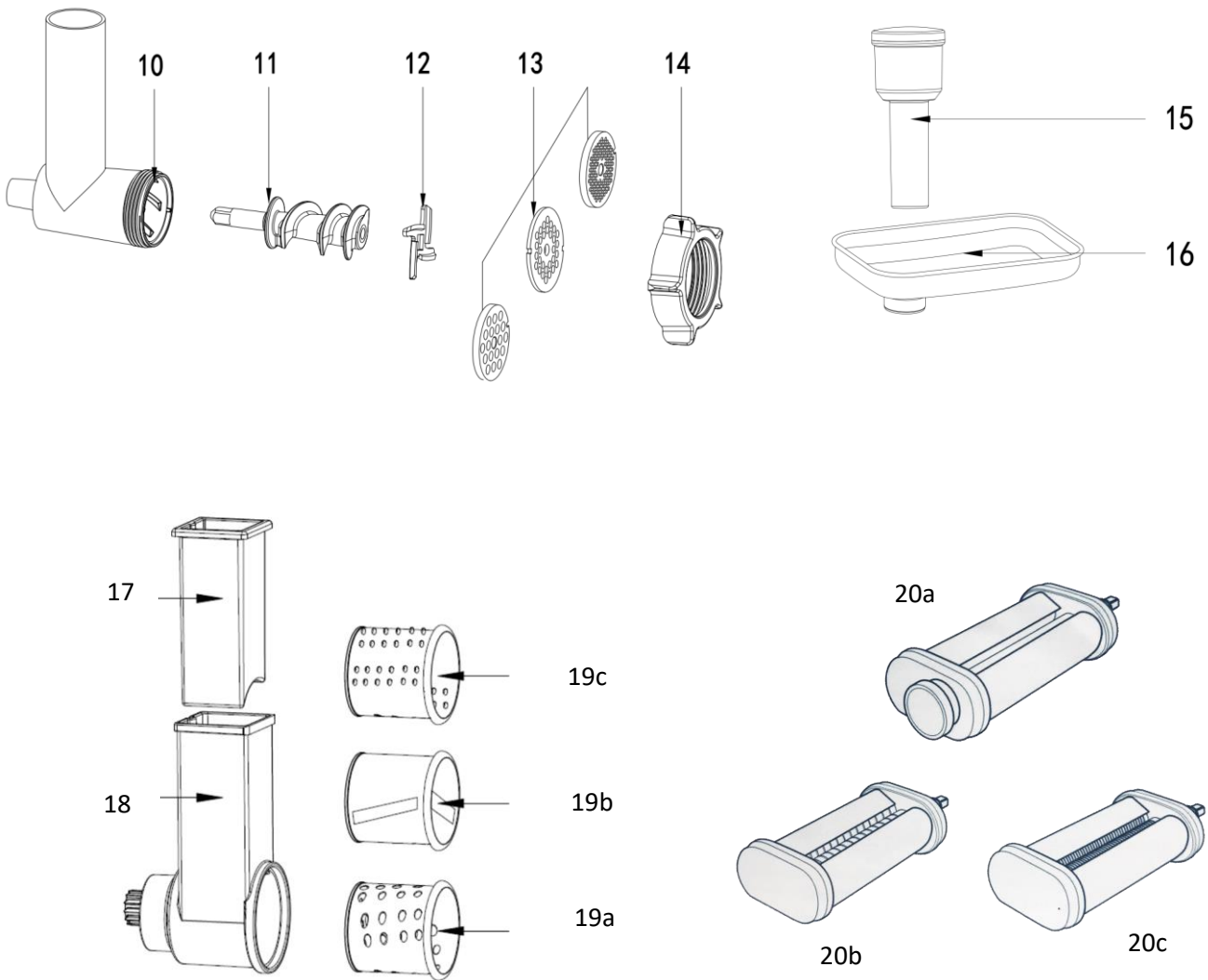
- Koppel het apparaat altijd los van de voeding als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens het gebruik bewegen.
- Gebruik het apparaat niet voor een ander beoogd doel.
- Opmerking: Om het risico van onbedoeld resetten van de thermische uitsparing te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed door een extern schakelapparaat, e.B een timer of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het hulpprogramma.
- Deze machine kan alleen onder toezicht worden bediend.
- Verstoor niet met veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de roterende haken terwijl het apparaat werkt.
- Plaats de machine op een glad, vlak, stabiel werkoppervlak.
- Sluit de stekker van het apparaat niet aan op het stopcontact zonder de benodigde accessoires te installeren.

Overzicht van de componenten



Belangrijkste componenten en standaard accessoires:

| | | | |
|---|---------------|---|-----------|
| 1 | Uitgaande as | 6 | Deeghaken |
| 2 | Hefknop | 7 | Roerhaken |
| 3 | Snelheidsknop | 8 | Garde |
| 4 | Stroomkabel | 9 | Deksel |
| 5 | Mengkom | | |



Optionele accessoires (NIET inbegrepen):

| | | | |
|----|---------------------------|-----|---|
| 10 | Behuizing van vleesmolens | 17 | Darner |
| 11 | Schroefdraad | 18 | Behuizing snijden |
| 12 | Mes | 19a | Grove rasptrommel |
| 13 | Slijpschijf | 19b | Snijtrommel |
| 14 | Klikring | 19c | Fijne rasptrommel |
| 15 | Vlees stopper | 20a | Pasta Deeg Roller/Pasta Roller/Lasagne Roller |
| 16 | Schelp | 20b | Lint Noodle (Fettuccine) Schneider |
| | | 20c | Spaghetti Kleermaker |

Gebruik van de kneedmachine

1. Draai de hefknop (2) met de klok mee. De arm zal nu naar boven bewegen. (Fig. 1)
2. Plaats het deksel in de pot. (Fig. 2)
3. Plaats de mengkom in de houder (stap 1) en draai de kom met de klok mee totdat deze op zijn plaats klikt (stap 2). (Fig. 3)
4. Monteer het benodigde keukengerei (deeghaak of garde of garde) door de bovenkant in de uitgaande as te steken en draai deze tegen de klok in totdat deze op zijn plaats klikt. (Fig. 4 en Fig. 5)
5. Vul nu je ingrediënten in.

ALSJEBLIEFT NIET : Vul de machine niet te vol!

De maximale hoeveelheid ingrediënten is 1,5 kg

6. Gebruik de hefknop (2) om de arm te laten zakken. (Fig. 6)
7. Sluit de stekker aan op een correct geïnstalleerd 220-240V 50/60Hz veiligheidscontactdoos.
8. Gebruik de snelheidsknop om de machine te schakelen naar een snelheid tussen 1 en 6 (afhankelijk van het mengsel).
9. Voor pulswerking (knedem met korte tussenpozen), draai de schakelaar naar de "PULSE" - positie. De schakelaar moet in deze positie worden gehouden volgens de gewenste intervallengte. Wanneer de schakelaar wordt losgelaten, keert deze automatisch terug naar de "0" -positie.
10. Na het kneden/roeren draait u de snelheidsknop (3) terug naar de "0" positie zodra een bal zich heeft gevormd. Koppel vervolgens de stekker uit het stopcontact.
11. Druk op de hefknop (2) naar beneden en de arm wordt opgeheven.
12. Het mengsel kan nu met behulp van een spatel worden vrijgegeven en uit de mengkom worden verwijderd.
13. De mengkom kan nu worden verwijderd.
14. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".



FIG1



FIG2

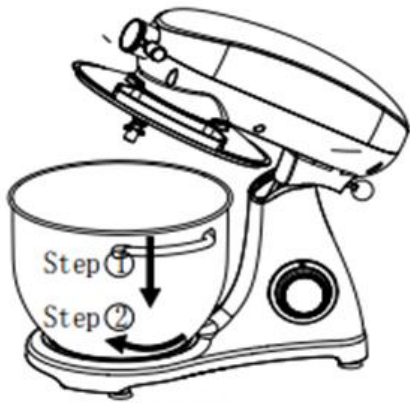


FIG3



FIG4



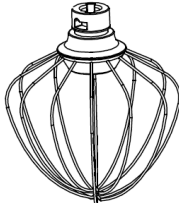


FIG5



FIG6

Pas het niveau aan en gebruik een deeghaak met een mengsel van niet meer dan 1,5 kg

| Gebruiken | Fotograferen | Stap | Tijd (min) | Maximum | Operationele procedures |
|-----------|---|------|------------|------------------------------|---|
| Deeghaken |  | 1-3 | 3 | Bloem 1000 g, water 538 g | Zware mengsels (e.B brood of korstdeeg) <ul style="list-style-type: none"> • 1 fase voor 30s, de 2 stage voor 30s en dan de 3 stage voor 2 min tot 4 min om een cluster te vormen. |
| Roerhaken |  | 2-4 | 3 | Bloem 660 g water 840 g | Middelgrote mengsels (e.B pannenkoeken of sponsmengsels) <ul style="list-style-type: none"> • Om de knocker te gebruiken, schakelt u over naar niveau 2 voor 20s en loopt u vervolgens naar niveau 4 voor meer dan 2min40s |
| Garde |  | 5-6 | 3 | 3 Eiwitten (min) | Licht mengsel (zoals room, eiwitten, pudding) <ul style="list-style-type: none"> • Om eiwitten te kloppen, gebruik je snelheidsniveau 5 of 6 en laat je ze 3 minuten of langer stijf kloppen. • Om room te kloppen, gebruik je snelheidsniveau 5 of 6 en klop je gedurende 3 tot 5 minuten. |

LET OP:

Risico op oververhitting door te lang gebruik!

- **Korte bedrijfstijd:** Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten!
- Na een bedrijfstijd van 5 minuten moet een pauze van ten minste 10 minuten in acht worden genomen voordat het apparaat weer in gebruik wordt genomen.

Gebruik van de vleesmolen

Hoe de vleesmolen te gebruiken

- 1) Om de accessoires van de vleesmolen te monteren, plaatst u eerst het mes (12) op het uiteinde van de schroefdraad (11) en plaatst u vervolgens een slijpschijf (13) naar keuze. Zorg ervoor dat de neuzen van de slijpschijf overeenkomen met de inkepingen in de behuizing (10). Schroef de straalring (14) op de schroefdraad (11) (FIG. 1)
- 2) Verwijder de voorklep (FIG.2) van het apparaat.
- 3) Druk op de vergrendelingsknop, steek de spiraalbehuizing in de machine en draai deze **tegen de klok in** om te vergrendelen (FIG. 3).
- 4) Verplaats de schaal (FIG.4) naar de bovenkant van de voedingsbuis (10).
- 5) Plaats een container onder de uitlaat.
- 6) Steek de stekker in het stopcontact en stel de snelheidsregelaar in op positie 3. Plaats de stukken vlees op de lade (16) en in de voedingsbuis. Druk indien nodig op het vlees met de stop (15).

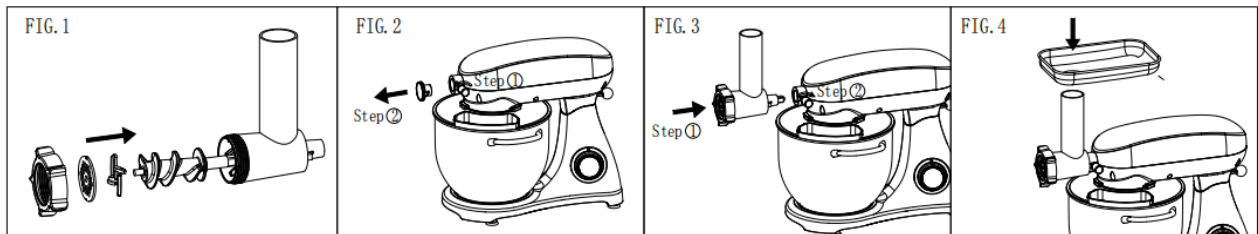
VOORZICHTIGHEID!

Steek je vingers niet in de openingen!

- 7) Schakel het apparaat na gebruik uit en koppel het los.

AANDACHT:

Laat het apparaat na 5 minuten afkoelen en blijf het vervolgens gebruiken. Bedien het apparaat niet langer dan 15 minuten!



Aanbevolen gebruik van de vleesmolen:

- Verwijder botten of botten van het vlees en snijd de stukjes in blokjes van 2,5 cm.
- Sluit de stekker aan en stel de snelheidsregeling in op stand 1-3.
- Steek het vlees in de voedingsbuis, gebruik indien nodig een stop.
- Je mag maximaal 3 kg gehakt per keer verwerken.
- Zorg ervoor dat u zich aan de maximale uptime houdt. Onderbreek het proces na een continue werking van 5 minuten per keer. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

Gebruik van de groentesnijder

Hoe de groentesnijder te gebruiken

- 1) Verwijder de voorklep van het apparaat.
- 2) Plaats de geselecteerde snij-eenheid (Grove Rasp Drum (19a), Cutting Drum (19b) of Fine Rasp Drum (19c)) in de snijbehuizing. (FIG.1&2) Zorg ervoor dat de aandrijfas in de vierkante naaf past.
- 3) Druk op de vergrendelingsknop, steek de snijbehuizing in het apparaat en draai deze tegen de **klok in** om te vergrendelen (FIG.3)
- 4) Nu is het apparaat klaar voor snijden / breken.
- 5) Plaats een bakje onder de groentesnijder zodat de ingrediënten uit de groentesnijder kunnen worden gehaald.
- 6) Steek het apparaat in het stopcontact en stel de snelheidsregelaar in op positie 3-5. Snijd de respectieve ingrediënten in stukken waarvan de grootte geschikt is voor de mesbehuizing. Kies indien nodig een ander type snij-eenheid. Plaats de verwerkte ingrediënten in de snijbehuizing en druk de ingrediënten lichtjes aan met de stop (17). (FIG.4)

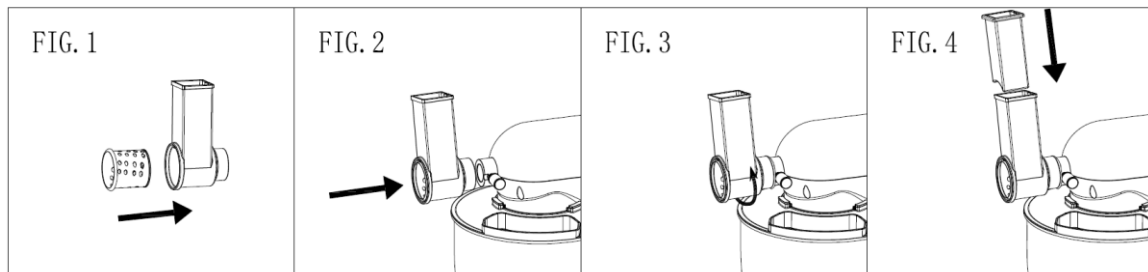
Tip:

Steek je vingers niet in de openingen!

AANDACHT:

Laat het apparaat na 5 minuten afkoelen en blijf het vervolgens gebruiken.

Schakel na gebruik het apparaat uit en koppel het los.



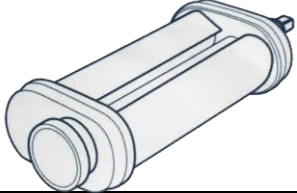
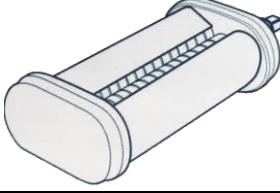
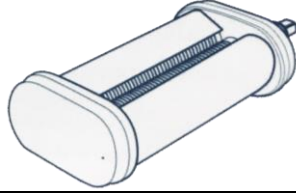
Aanbevolen gebruik:

- Snijd vaste ingrediënten in lange reepjes en zorg ervoor dat de grootte van de ingrediënten door de bovenste opening past.
- Sluit de stekker aan en stel de snelheidsregeling in op stand 3 tot en met 5.
- Druk met de stop in de voedingsbuis van de snijbehuizing zodat de ingebrachte ingrediënten worden geplet/gesneden.

Gebruik van de Pasta Roller

Hoe de Pasta roller te gebruiken

ONDERDELEN EN FUNCTIES

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Pasta Roller | Lintnoedel (Fettuccine) Tailor (optioneel) | Spaghetti Kleermaker (optioneel) |

Snelheidsaanpassing

| Essays | Stap | Noedel breedte | Aanbevolen gebruik |
|----------------------|------|----------------|--|
| PASTA ROLLER | 2 | tot 140mm | zie "Tabel voor aanpassing van de dikte" |
| FETTUCCINE SCHNEIDER | 4 | 6,5mm | Eiernoedels Fettuccine |
| SPAGHETTI SCHNEIDER | 6 | 2 mm | Spaghetti Dunne fettuccine Linguine Fini |

TABEL MET DIKTE-INSTELLINGEN

| Essay | Dikte aanpassing | Aanbevolen gebruik |
|--------------|------------------|--|
| Pasta Roller | 1-2 | Knead en verdun deeg |
| | 3-4 | Eiernoedels |
| | 4-5 | Spaghetti, fettuccine, favioli, lasagne schotels |
| | 6-7 | Tortellini, dunne fettuccine en linguini fini |

Voor het eerste gebruik

Om schade te voorkomen:

- Was of dompel hulpstukken niet met water of andere vloeistoffen!
- Maak het niet schoon in de vaatwasser!

Tip:

Deze hulpstukken zijn alleen bedoeld voor de productie van pastadeeg!

Snijdt of rol niets anders dan pasta om schade aan je pastaroller te voorkomen.

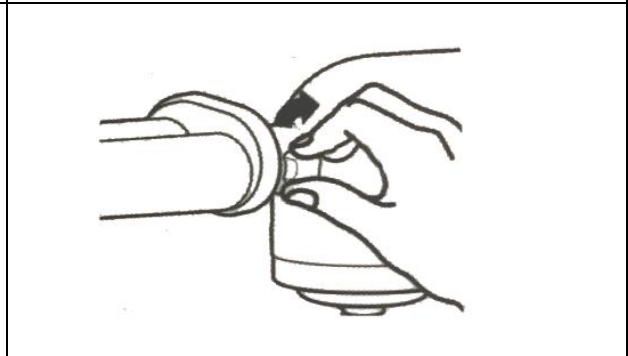
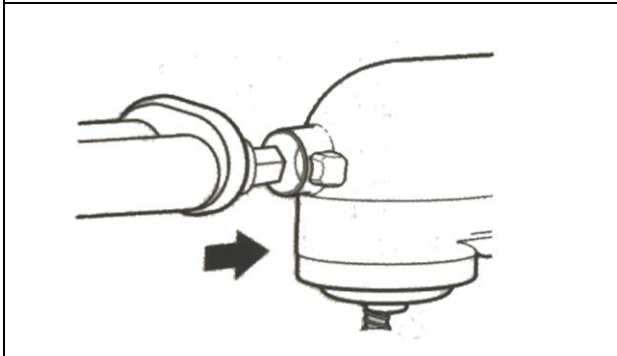
Bevestiging van pasta-bijlagen

⚠ AANDACHT!

Schakel voor het monteren de keukenmachine uit en koppel deze los.

1. Steek de as van het accessoire in de naaf en zorg ervoor dat de aandrijfas in het vierkant van de naafhouder past. Draai desnoods de pastaroller of de kleermaker heen en weer. Als de accessoires goed passen, klikt de pin op de behuizing in de inkeping aan de rand van de montagehuls.

2. Draai de schroef vast aan de naafknop van de keukenmachine totdat het opzetstuk volledig aan de keukenmachine is bevestigd.



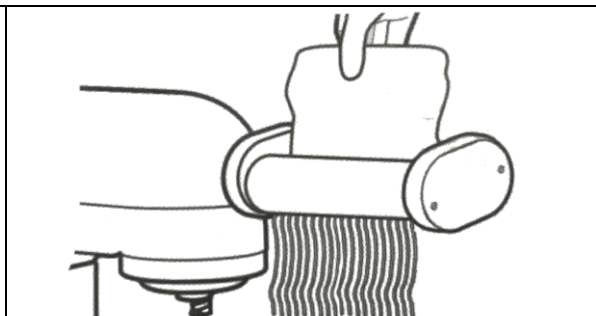
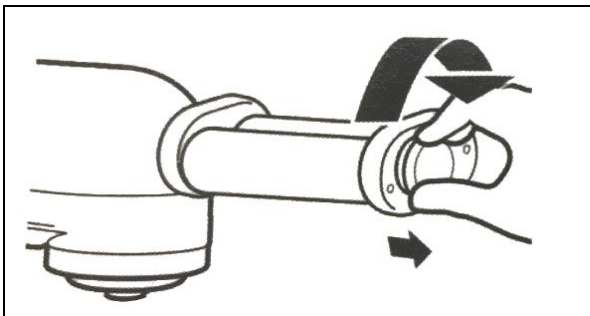
Toepassing

WAARSCHUWING!

Draag bij het gebruik van de pastaroller en snijapparatuur geen stropdassen, sjaals, losse kleding of lange kettingen; zet lang haar vast samen met een brace.

AANDACHT:

Gebruik de pastaroller/snijder niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Laat het apparaat na 5 minuten afkoelen en blijf het vervolgens gebruiken.



- 1) Probeer het deeg in verhoudingen te verdelen, zodat de voorbereide deegstukken in de pastaroller passen.
- 2) Trek de instelknop recht vooruit en draai hem naar niveau 1. Laat de knop los en zorg ervoor dat de pin op de rolbehuizing ingrijpt in de opening aan de achterkant van de instelknop, zodat deze soepel sluit met de behuizing van de deegrol.
- 3) Draai naar niveau 2. Steek het afgeplatte deeg in de rollen om te kneden. Spatel het deeg doormidden en rol opnieuw. Herhaal het proces totdat het deeg glad en soepel is en de volledige breedte van de roller is bereikt. Om het drogen en scheiden gemakkelijker te maken, bestuif je de pasta lichtjes met bloem bij het rollen en snijden.
- 4) Haal het deeg door de rollen om het deegvel verder glad te strijken. Zet de rol op instelling 3 en herhaal het walsproces. Blijf de instelling verhogen totdat de gewenste dikte is bereikt. Vouw het deeg niet tijdens deze stap.
- 5) Om noedels te maken, verwissel je de pastaroller voor het snijhulpstuk van je keuze. Haal de afgeplatte deegvellen door de snijder. Controleer de "Dikte aanpassingstabel" om de juiste dikte voor elk type pasta te bepalen.

WAARSCHUWING

Zorg er voor het schoonmaken voor dat de schakelaar is ingesteld op "UIT" en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald, anders kan er een elektrische schok of risico op letsel zijn. Maak de pastaroller en het snijhulpstuk nooit schoon wanneer deze op de keukenmachine is gemonteerd. Dit kan leiden tot ernstige verwondingen.

AANDACHT

Gebruik geen metalen voorwerpen om de pastaroller en het snijapparaat schoon te maken. **Was het opzetstuk niet in de vaatwasser** en dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen.

Het opzetstuk mag alleen met de hand worden gewassen.

Tip:

- Laat na het snijden van de pasta het hulpstuk een uur aan de lucht drogen en verwijder vervolgens het gedroogde deeg met de reinigingsborstel. Als gedroogd deeg moeilijk te verwijderen is, probeer dan met de hand op het hulpstuk te tikken. Gebruik indien nodig een tandenstoker.
- - Na het verwijderen van alle restjes gedroogd deeg, polijst je de pastaroller en koekjessnijders met een zachte, droge doek en plaats je deze op een droge plaats bij kamertemperatuur.
- - Voor een goed onderhoud raden wij het gebruik van een lichte minerale olie aan om de tandwielen te smeren. Voeg een druppel minerale olie toe aan elk van de vier hoeken van de pastaroller en het snijapparaat.

Probleemoplossing

| NEE. | Probleem | Oplossing |
|------|--|--|
| 1 | De machine werkt niet. | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de stekker goed in contact staat met het stopcontact. - Controleer of de stijknop terugkaatst in zijn positie. - Controleer of de machine langer dan 6 minuten continu werkt en wacht tot de motor is afgekoeld. |
| 2 | Geluiden bij het roeren van de kom (accessoires krassen op de kom). | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de mengkom goed is geïnstalleerd. - Controleer of de accessoires op de machine correct is geïnstalleerd. |
| 3 | Deksel past niet goed op de kom. | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het deksel op de machine correct is geplaatst. - Controleer of de kom correct op het apparaat is geïnstalleerd en correct is vergrendeld. |
| 4 | De machine kan niet met een bepaalde snelheid werken. | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de markering op de snelheidsknop op het snelheidsraster op de Huisvesting. - Stel de snelheidsknop in op 0 en controleer opnieuw of de machine werkt naar behoren. |
| 5 | Bewegingen terwijl de machine draait. | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het deksel correct op het apparaat is geplaatst. - Controleer of de mengkom goed is geïnstalleerd. |
| 6 | Na het installeren van de mengkom en het deksel van de pot, kaatste de hefknop niet terug. | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het deksel correct op het apparaat is geplaatst. - Controleer of de mengkom goed is geïnstalleerd. |

Specificaties

| | |
|--------------------------------|---|
| Model | AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G; AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C |
| Vermogen (Watt) | 1800 watt |
| Voeding | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Klas | Ik |
| Mengkom met handgrepen | 6l |
| Grootte van de machine (LxBxH) | 38,7 cmx25cmx33,5cm |
| Accessoires | Klop 1x, roerhaak 1x, deeghaak 1x, transparante deksel 1x, mengkom 1x, machine 1x, handmatig 1x |
| Gewicht (zonder verpakking) | 7,1 kg |

Reiniging

- Koppel voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen agressieve of agressieve reinigingsmiddelen.

Motor

- Dompel het apparaat nooit onder in water!
- Veeg de case alleen af met een vochtige doek.

deeghaken (6); roerhaken (7); Garde (8), schroefdraad (11), vleesmolenbehuizing (10), vulbak (16) en bevestigingsring van de vleesmolen (straalring) (14): pastaroller/snijder (20a, 20b, 20c)

- **Let op: De componenten zijn NIET geschikt voor reiniging in een vaatwasser. Bij blootstelling aan hitte of corrosieve reinigingsmiddelen kunnen ze vervormen of verkleuren.**
- - Componenten die in contact zijn gekomen met voedsel kunnen worden gereinigd in een sopje.
- - Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- - Bestrijk de zeven na het drogen met een kleine hoeveelheid plantaardige olie.

Plastic accessoires, mengkom (5), snijmes van de vleesmolen (12); Vleesmolen maalschijf (13): Groentesnijder (17, 18, 19a/b/c)

- Deze accessoires kunnen worden gereinigd met heet water en afwasmiddel of in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Wrijf na het drogen de maalschijf van de vleesmolen (13) en het snijmes van de vleesmolen (12) in met een paar druppels plantaardige olie.

Milieuvriendelijke verwijdering

Waarschuwing Risico op verstikking! Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Laat kinderen nooit spelen met verpakkingsmateriaal.

Verwijdering en verpakking

- De verpakking van uw apparaat is gemaakt van materialen die nodig zijn om een effectieve bescherming tijdens het transport te garanderen. Deze materialen zijn volledig recyclebaar en verminderen zo de milieu-impact. Gooi de verpakking weg in een bak voor recyclebare materialen.

Verwijdering van afgedankte apparatuur

- Afgedankte apparatuur moet worden verwijderd in overeenstemming met de richtlijnen en voorschriften van lokale afvalverwijdering. Neem contact op met uw lokale administratie via het adres van het dichtstbijzijnde recyclagepark en lever uw toestel daar af.



Het symbool van de doorgestreepte afvalbak op een OUDE elektrische of elektronische apparatuur geeft aan dat deze aan het einde van zijn levensduur niet in huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Inzamelpunten voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur zijn bij u in de buurt beschikbaar voor gratis retourneren. U kunt de adressen verkrijgen bij uw stad of lokale overheid. U kunt zich op onze website www.arebos.de informeren over andere door ons gecreëerde retouropties.



De gescheiden inzameling van AEEA is bedoeld om hergebruik, recycling of andere vormen van nuttige toepassing van AEEA te voorkomen, alsook de negatieve gevolgen van verwijdering voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Ons klantenservicenummer: Tel. +31 (0) 20 808 1216

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

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

Het retouradres is te vinden in de opdruk: <https://www.arebos.de/impressum/>

Herroeping/retournering

- Controleer het product op transportschade. Meld eventuele schade direct aan het transportbedrijf waarbij het product is afgeleverd.
- **Herroeping/retournering:** Houd er rekening mee dat een terugbetaling van het volledige aankoopbedrag alleen kan worden gedaan als de geretourneerde goederen ongebruikt, nieuw en in hun originele verpakking zijn.

EU-conformiteitsverklaring

Wij, de

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

hierbij verklaren dat de volgende hulpmiddelen voldoen aan de relevante, essentiële gezondheids- en veiligheidseisen van de EU-richtlijnen vanwege hun ontwerp en ontwerp, evenals in de versies die door ons op de markt worden gebracht.

Naam van het product: AREBOS Keukenmachine 1800W
Model nummer: AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G;
AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C
Artikelnummer: 4260627427895 (zwart); 4260627427901 (rood); 4260627427918 (groen); 4260627427925 (blauw); 4260627427932 (roze); 4260627427949 (crème).

Als het apparaat zonder onze toestemming wordt gewijzigd, verliest deze conformiteitsverklaring zijn geldigheid.

Getest op:
EU-norm:
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
NL IEC 61000-3-2:2019
NL 61000-3-3:2013+A1:2019
EMC 2014/30/EU
NL 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
NL 62233:2008
LVD 2014/35/EU

RoHS 2011/65/EU
ErP 2009/125/EG

Datum/Handtekening Fabrikant/Locatie:

Würzburg, 22.02.2022



Handtekening:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Algemeen Directeur

Vertegenwoordiger van deze gebruiksaanwijzing/technische gegevens:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Algemeen Directeur

Kantooradres:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
97074 Würzburg

Het retouradres is te vinden in de opdruk: <https://www.arebos.de/impressum/>

BTW-identificatienummer: DE 263752326
Rechtbank van inschrijving in het handelsregister is Würzburg, HRB 10082
WEEE Reg. Nr. DE 61617071