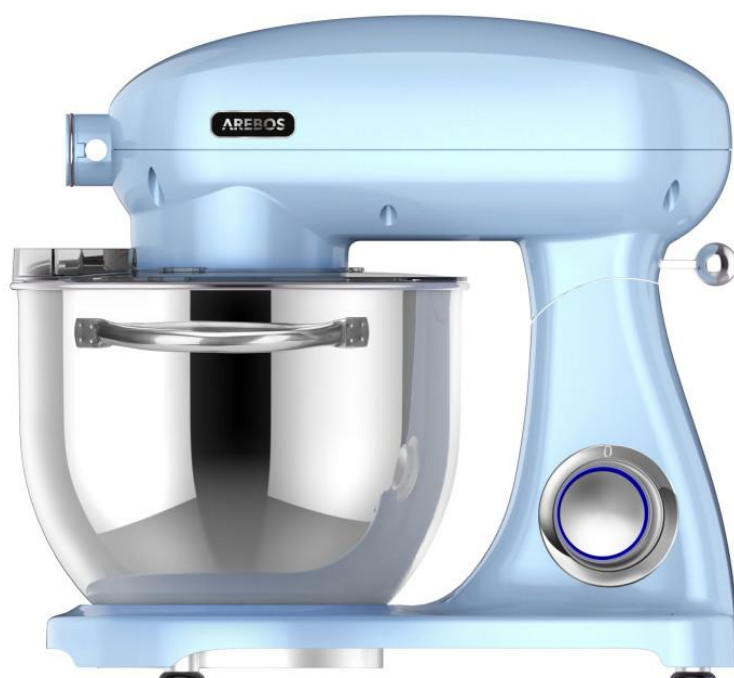


Originalna instrukcja obsługi – robot kuchenny AREBOS 1800W

AREBOS

Robot kuchenny 1800W

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



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



Dziękujemy za zaufanie do AREBOS.

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem produktu. Jeśli pozostawisz produkt osobom trzecim, niniejsza instrukcja obsługi również musi zostać przekazana. Zachowaj instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości. Rysunki w tym podręczniku mogą nie pasować do obiektów fizycznych. Proszę odnieść się do obiektów fizycznych.

Bezpieczeństwo

Objaśnienie symboli



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.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz (z wyjątkiem sytuacji, gdy jest przeznaczony do użytku na zewnątrz). Trzymaj go z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w cieczy) i ostrych krawędzi. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania.
- Podczas czyszczenia lub odkładania urządzenia wyłącz urządzenie i zawsze odłączaj je od gniazdka (odłączaj je, nie przewód), gdy urządzenie nie jest używane, i wyjmij podłączone akcesorium.
- Nie należy obsługiwać urządzenia bez nadzoru. Jeśli chcesz opuścić miejsce pracy, wyłącz urządzenie lub wyjmij wtyczkę z gniazdka (pociągnij wtyczkę samodzielnie, a nie przewód).
- Regularnie sprawdzaj, czy urządzenia i nie są uszkodzone. Nie używaj go, jeśli urządzenie jest uszkodzone. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Zawsze skonsultuj się z autoryzowanym technikiem. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, zawsze wymieniaj uszkodzony tylko przez producenta, nasz dział obsługi klienta lub wykwalifikowaną osobę i tego samego typu.
- Używane są tylko oryginalne części zamienne.
- Należy zwrócić uwagę na następujące "Specjalne instrukcje bezpieczeństwa".

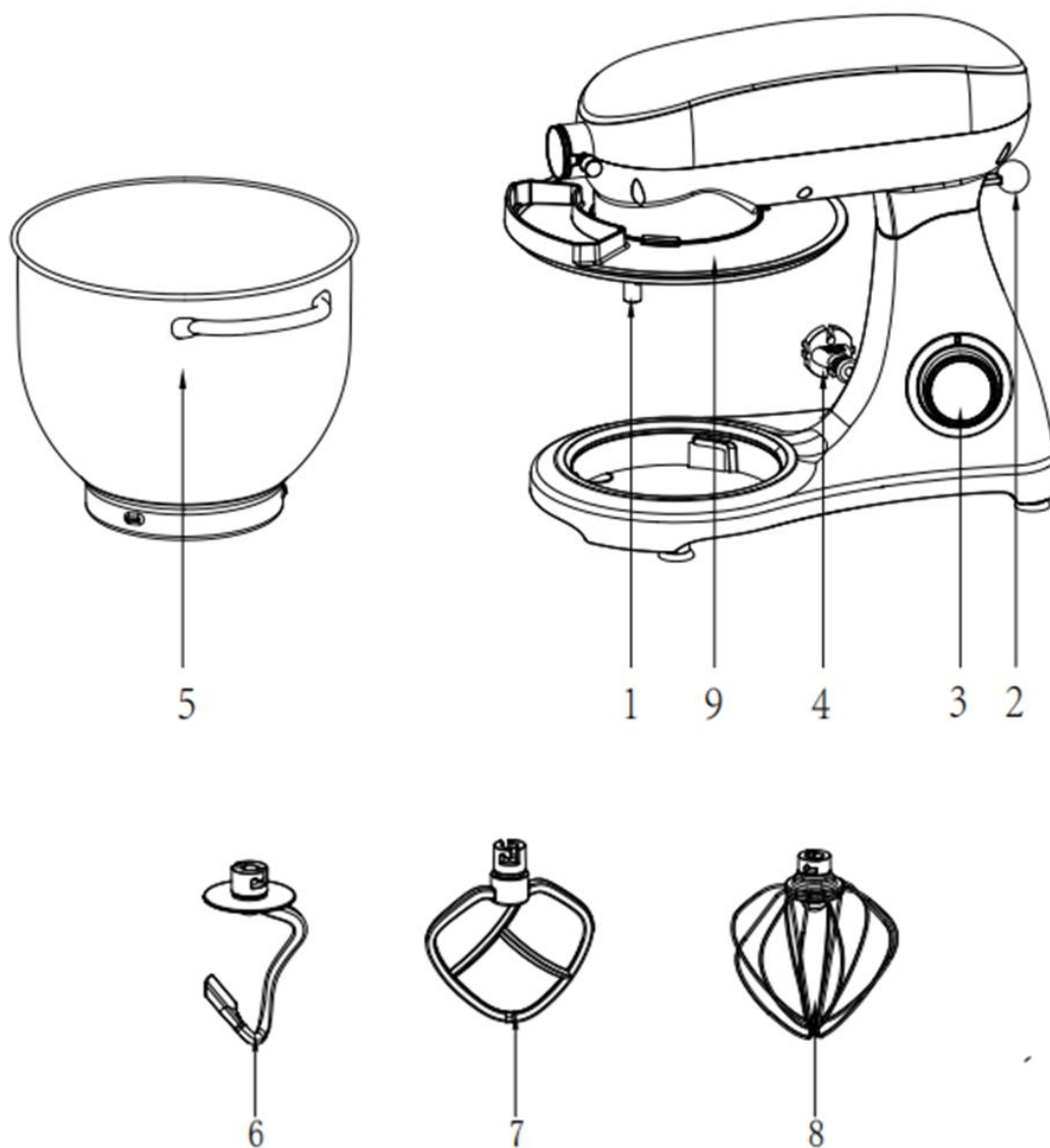
Dzieci i osoby niepełne

- Aby zapewnić bezpieczeństwo swojemu dziecku, wszystkie opakowania (plastikowe torby, pudełka, styropian itp.) należy przechowywać poza zasięgiem.
- Ostrożnie! Nie pozwól małym dzieciom bawić się folią, ponieważ istnieje ryzyko uduszenia!
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą grać w urządzenie.
- Wyroby mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych lub o braku doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały nadzór lub wytyczne dotyczące bezpiecznego użytkowania sprzętu i jeśli rozumieją związane z nimi zagrożenia.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tej maszyny

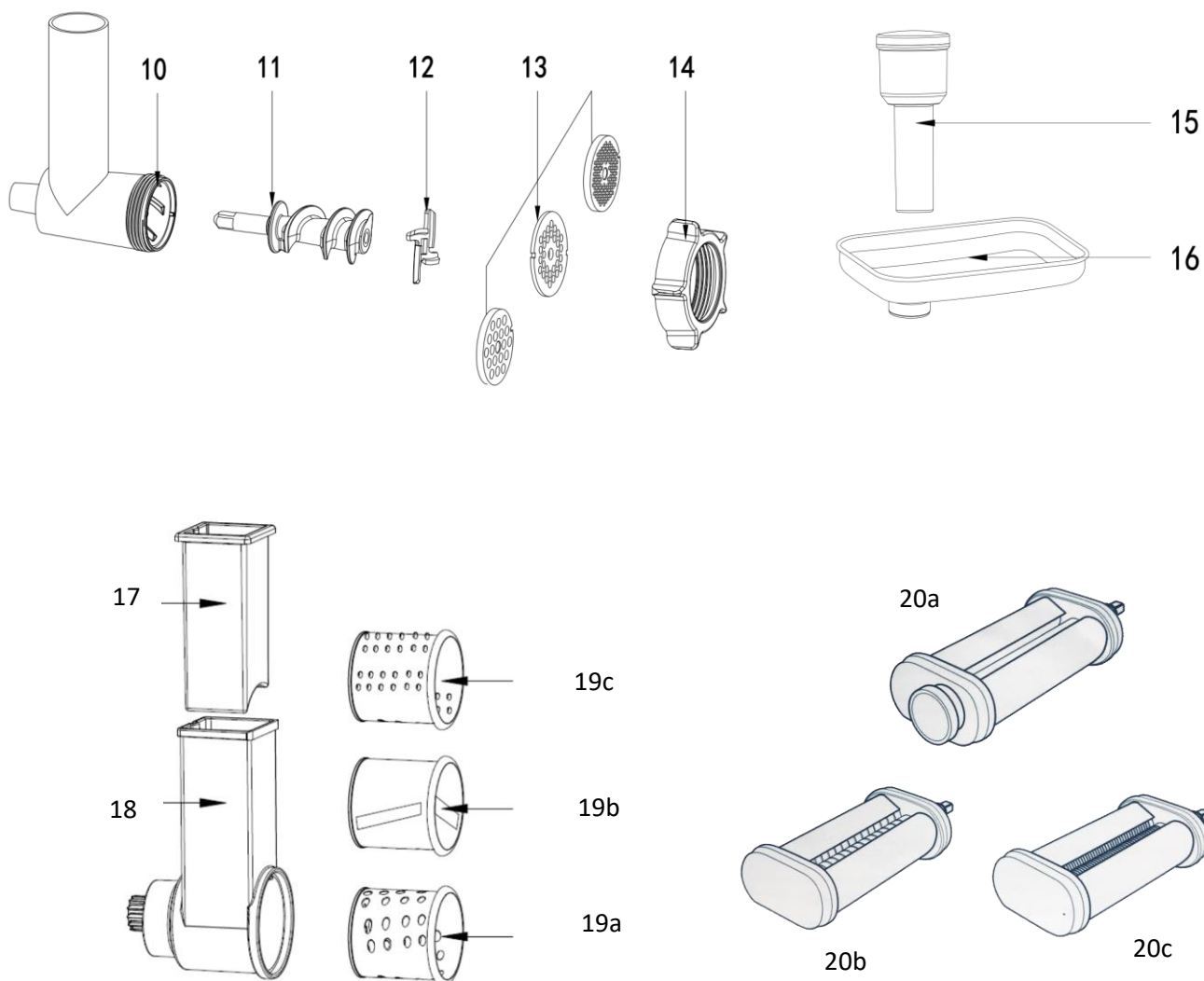
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, a przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania.
- Nie używaj urządzenia do żadnych innych zamierzonych celów.
- Uwaga: Aby uniknąć zagrożenia związanego z niezamierzonym resetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przetwórczące, takie jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest okresowo włączany i wyłączany przez narzędzie.
- Ta maszyna może być obsługiwana tylko pod nadzorem.
- Nie ingeruj w wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj niczego do haków obrotowych podczas pracy maszyny.
- Umieść maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka elektrycznego bez zainstalowania niezbędnych akcesoriów.

Przegląd komponentów



Główne komponenty i standardowe akcesoria:

1	Abtriebswelle •	6	Teighaken •
2	Hebeknopf •	7	Rührhaken
3	Geschwindigkeitsknopf	8	Trzepaczka
4	Przewód zasilający	9	Wieko
5	Miski		



Aksesoria opcjonalne (NIE wchodzi w skład zestawu):

10	Fleischwolfgehäuse	17	Kochanie
11	Schraubengewinde	18	Schneidegehäuse
12	Nóż	19a	Gruboziarnisty bęben zgrzytowy
13	Mahlscheibe	19b	Schneidetrommel
14	Sprengring	19c	Drobny bęben tarnikowy
15	Popychacz mięsa	20a	Wałek do ciasta makaronowego / wałek do makaronu / wałek lasagne
16	Skorupa	20b	Obcinarka do makaronu wstążkowego (Fettuccine)
		40%	Nóż do spaghetti

Jak korzystać z maszyny do ugniatania

1. Obrócić pokrętkę podnośnika (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Ramię przesunie się teraz w górę. (rys. 1)
2. Umieść pokrywkę w garnku. (rys. 2)
3. Umieść misę mieszającą w uchwycie (krok 1) i obracaj misę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu (krok 2). (rys. 3)
4. Zmontuj wymagane naczynie (hak do ciasta, trzepaczkę lub trzepaczkę), wkładając górną część do wału wyjściowego i obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. (rys. 4 i rys. 5)
5. Teraz wypełnij swoje składniki.

NIE: Nie przepelniaj urządzenia!

Maksymalna ilość składników to 1,5 kg

6. Użyj przycisku podnoszenia (2), aby opuścić ramię. (rys. 6)
7. Podłącz wtyczkę zasilania do prawidłowo zainstalowanego gniazdka bezpieczeństwa 220–240 V 50/60 Hz.
8. Użyj pokrętki prędkości, aby przełączyć maszynę na prędkość od 1 do 6 (w zależności od mieszanki).
9. Aby pracować impulsowo (ugniatanie w krótkich odstępach czasu), przekręć przełącznik w pozycję "PULSE". Przełącznik musi być trzymany w tej pozycji zgodnie z żądaną długością interwału. Po zwolnieniu przełącznik automatycznie powraca do pozycji "0".
10. Po ugniataniu/mieszaniu obrócić pokrętkę prędkości (3) z powrotem do pozycji "0", gdy tylko uformuje się kula. Następnie odłącz go.
11. Naciśnij przycisk podnoszenia (2) w dół, a ramię zostanie podniesione.
12. Mieszalinę można teraz uwolnić za pomocą szpatułki i wyjąć z miski mieszającej.
13. Miska do mieszania może być teraz wyjęta.
14. Wyczyść części zgodnie z opisem w punkcie "Czyszczenie".



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



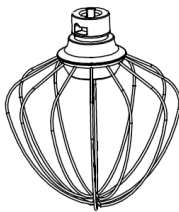


FIG5



FIG6

Wyreguluj poziom i użyj haczyka do ciasta z mieszanką nie większą niż 1,5 kg

Używać	Fotografować	Krok	Czas (min)	Maksimum	Procedura operacyjna
Haczyk do ciasta		1-3	3	Mąka 1000 g, woda 538 g	Ciężkie mieszanki (np. chleb lub kruche ciasto) <ul style="list-style-type: none"> 1 etap dla 30s, 2 etap dla 30s, a następnie 3 etap przez 2 min do 4 min, aby utworzyć klaster.
Hak mieszający		2-4	3	Mąka 660 g Woda 840 g	Mieszanki średnio-ciężkie (np. naleśniki lub mieszanki gąbczaste) <ul style="list-style-type: none"> Aby użyć kołatki, przełącz się na poziom 2 przez 20 sekund, a następnie biegnij na poziom 4 przez ponad 2 minuty 40 sekund
Trzepaczka		5-6	3	3 Białko (min)	Lekka mieszanka (np. śmietana, białka jaj, budyń) <ul style="list-style-type: none"> Aby ubić białka, użyj ustawienia prędkości 5 lub 6 i pozwól im bić, aż będą sztywne przez 3 minuty lub dłużej. Aby ubić śmietanę, użyj ustawienia prędkości 5 lub 6 i ubijaj przez 3 do 5 minut.

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.

Jak korzystać z maszynki do mięsa

Jak korzystać z maszynki do mięsa

- 1) Aby zamontować akcesoria maszynki do mielenia mięsa, najpierw umieść nóż (12) na końcu gwintu (11), a następnie włóż wybraną tarczę szlifierską (13). Upewnij się, że występy tarczy szlifierskiej pasują do nacięć w obudowie (10). Przykręć pierścień zatraskowy (14) do gwintu (11) (RYS. 1)
- 2) Zdejmij przednią pokrywę (rys. 2) z urządzenia.
- 3) Nacisnąc pokrętkę blokującą, włożyc spiralną obudowę do urządzenia i obrócić ją w położenie Zamek **Lewo** (RYC. 3).
- 4) Przynieś skórkę(RYS.4) na górnym końcu rury zasilającej (10).
- 5) Umieść pojemnik pod wyjściem.
- 6) Włóż wtyczkę do gniazda i ustaw regulator prędkości w pozycji 3. Umieść kawałki mięsa na tacy (16) i w rurze zasilającej. W razie potrzeby naciśnij mięso popychaczem (15).

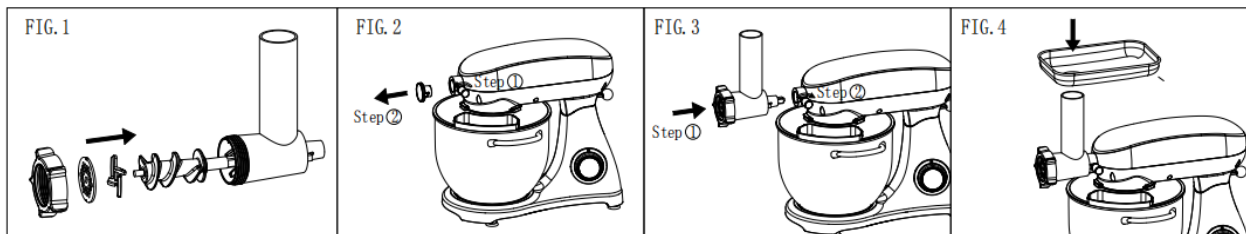
OSTROŻNOŚĆ!

Nie wkładaj palców do otworów!

- 7) Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je.

UWAGA:

Pozostaw urządzenie do ostygnięcia po 5 minutach pracy, a następnie kontynuuj jego używanie. Nie używaj urządzenia dłużej niż 15 minut!



Zalecane użycie maszynki do mięsa:

- Usuń kości lub kości z mięsa i pokrój kawałki w kostkę 2,5 cm.
- Podłącz wtyczkę zasilania i ustaw regulator prędkości w pozycji 1-3.
- Włóż mięso do rury zasilającej, w razie potrzeby użyj popychaczy.
- Możesz przetwarzać maksymalnie 3 kg mięsa mielonego na raz.
- Pamiętaj, aby przestrzegać maksymalnego czasu pracy. Zatrzymaj proces po ciągłej operacji trwającej 5 minut na raz. Poczekaj urządzenie do ostygnięcia przed ponownym użyciem.

Jak używać krajalnicy do warzyw

Jak używać krajalnicy do warzyw

- 1) Zdejmij przednią pokrywę z urządzenia.
- 2) Włóż wybrany zespół tnący (bęben ścierny zgrubny (19a), bęben tnący (19b) lub bęben drobnoziarnisty (19c)) do obudowy tnącej. (RYS.1 i 2) Upewnij się, że wał napędowy pasuje do kwadratowej piasty.
- 3) Prasa Włóż pokrętło blokujące, włóż obudowę tnącą do urządzenia i obróć ją w celu zablokowania **Lewo** (RYS.3)
- 4) Teraz urządzenie jest gotowe do cięcia/rozdrabniania.
- 5) Umieść pojemnik pod krajalnicą do warzyw, aby składniki można było zebrać z krajalnicy do warzyw.
- 6) Podłącz urządzenie do gniazda i ustaw regulator prędkości w pozycji 3-5. Pokrój odpowiednie składniki na kawałki odpowiednie dla obudowy noża. W razie potrzeby wybierz inny typ jednostki tnącej. Umieść przetworzone składniki w obudowie tnącej i lekko dociśnij składniki popychaczem (17). (RYS.4)

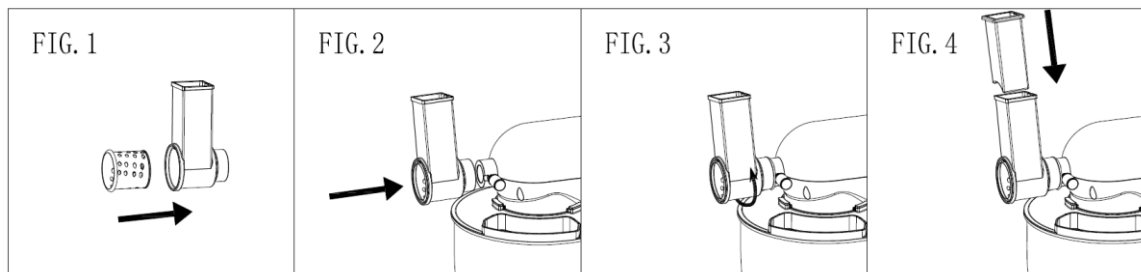
Aluzja:

Nie wkładaj palców do otworów!

UWAGA:

Pozostaw urządzenie do ostygnięcia po 5 minutach pracy, a następnie kontynuuj jego używanie.

Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je.



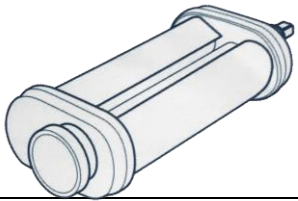
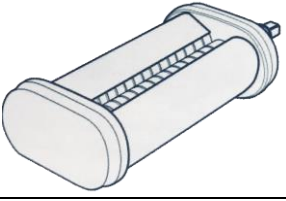
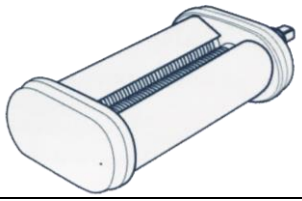
Zalecane zastosowanie:

- Pokrój stałe składniki w długie paski, upewniając się, że rozmiar składników pasuje do górnego otworu.
- Podłącz wtyczkę zasilania i ustaw regulator prędkości w pozycjach od 3 do 5.
- Użyj popychacza, aby wcisnąć się w rurę zasilającą obudowy tnącej, aby włożone składniki zostały zmiażdżone/pocięte.

Jak korzystać z wałka do makaronu

Jak korzystać z wałka do makaronu

CZĘŚCI I FUNKCJE

		
Wałek do makaronu	Bandnudel (Fettuccine) Schneider (opcjonalnie)	Nóż do spaghetti (opcjonalnie)

Stosunek do prędkości

Eseje	Krok	Szerokość makaronu	Sugerowane użycie
WAŁEK MAKARONOWY	2	do 140mm	patrz "Tabela regulacji grubości"
FETTUCCINE SCHNEIDER	4	6,5mm	Makaron jajeczny fettuccine
NOŻ SPAGHETTI	6	2mm	Spaghetti Cienki fettuccine Linguine Fini

TABELA USTAWIEŃ GRUBOŚCI

Esej	Dickeneinstellung	Sugerowane użycie
Wałek do makaronu	1-2	Zagnieść i rozciągnąć ciasto
	3-4	Makaron jajeczny
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, Favioli, Lasagneplatten
	6-7	Tortellini, cienkie fettuccine i linguini fini

Przed pierwszym użyciem

Aby zapobiec uszkodzeniom:

- Nie myj ani nie zanurzaj nasadek w wodzie lub innych płynach!
- Nie czyść go w zmywarce!

Aluzja:

Te dodatki są przeznaczone tylko do robienia ciasta makaronowego!

Nie tnij ani nie zwijaj niczego poza makaronem, aby zapobiec uszkodzeniu wałka makaronu.

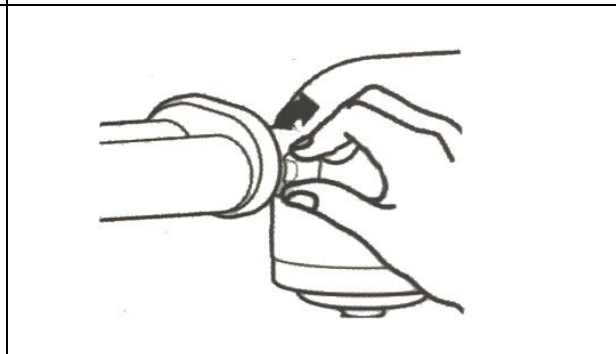
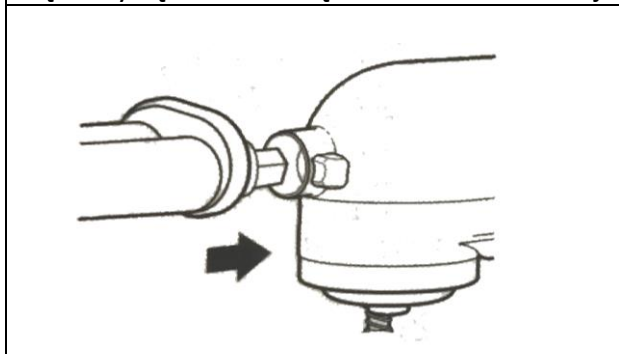
Mocowanie przystawek do makaronu

⚠ UWAGA!

Przed montażem wyłącz robot kuchenny i odłącz go.

1. Włóż wał akcesorium do piasty, upewniając się, że wał napędowy pasuje do kwadratu uchwyty piasty. Jeśli to konieczne, obróć wałek do makaronu lub nóż w przód i w tył. Jeśli akcesorium jest prawidłowo osadzone, sworzeń na obudowie zatrzaskuje się w wycięciu na krawędzi tulei montażowej.

2. Dokręć na pokrętle piasty robota kuchennego, aż mocowanie zostanie całkowicie przymocowane do robota kuchennego.



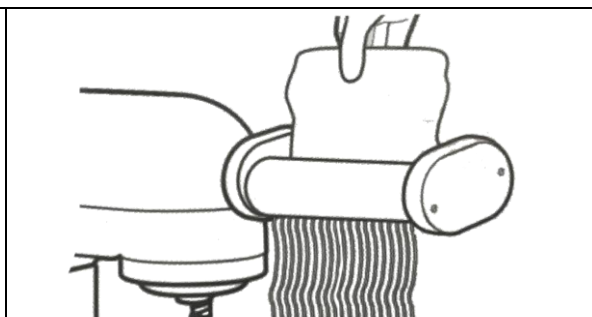
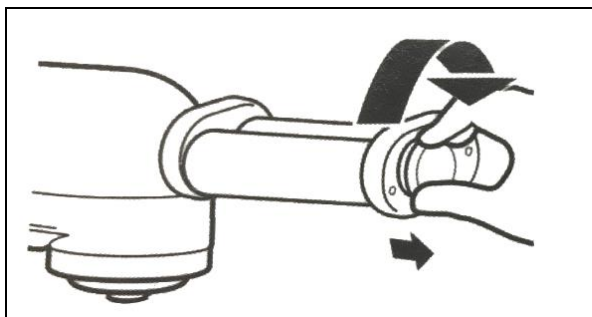
Aplikacja

OSTRZEŻENIE!

Podczas korzystania z wałka do makaronu i noży nie noś krawatów, szalików, luźnych ubrań ani długich naszyjników; Zabezpiecz długie włosy razem z zapięciem.

UWAGA:

Nie używaj wałka/noża do makaronu w sposób ciągły dłużej niż 5 minut na raz. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia po 5 minutach pracy, a następnie kontynuuj jego używanie.



- 1) Spróbuj podzielić ciasto na proporcje, aby przygotowane kawałki ciasta zmieściły się w wałku do makaronu.
- 2) Wyciągnij pokrętko regulacji i obróć je na poziom 1. Zwolnij pokrętko i upewnij się, że sworzeń na obudowie rolki łączy się z otworem z tyłu pokrętła regulacyjnego, tak aby płynnie zamknął się z obudową wałka ciasta.
- 3) Przejdź do poziomu 2. Włóż spłaszczone ciasto do wałków w celu ugniatania. Złóż ciasto na pół i ponownie rozwałkuj. Powtarzaj proces, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne i osiągnie pełną szerokość wałka. Aby ułatwić suszenie i oddzielenie, lekko posyp makaron mąką, gdy się toczy i kroi.
- 4) Przełóż ciasto przez rolki, aby dodatkowo wygładzić arkusz ciasta. Zmień wałek na ustawienie 3 i powtórz proces walcowania. Kontynuuj zwiększanie ustawienia, aż osiągniesz żadaną grubość. Nie składaj ciasta podczas tego kroku.
- 5) Aby zrobić makaron, wymień wałek makaronu na wybraną przystawkę do cięcia. Przełóż spłaszczone arkusze ciasta przez nóż. Zapoznaj się z "Tabelą regulacji grubości", aby określić prawidłową grubość dla każdego rodzaju makaronu.

OSTRZEŻENIE

Przed czyszczeniem upewnij się, że przełącznik jest ustawiony na "OFF" i że wtyczka jest odłączona od gniazdka, w przeciwnym razie może wystąpić porażenie prądem lub ryzyko obrażeń. Nigdy nie czyść wałka do makaronu i przystawki do cięcia, gdy są zamontowane na robocie kuchennym. Może to spowodować poważne obrażenia.

UWAGA

Nie używaj metalowych przedmiotów do czyszczenia wałka makaronu i noża.

Nie myj nasadki w zmywarce ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innych płynach.

Przystawkę można prać wyłącznie ręcznie.

Aluzja:

- Po pokrojeniu makaronu pozostaw przystawkę do wyschnięcia na powietrzu na godzinę, a następnie usuń wysuszone ciasto za pomocą szczotki do czyszczenia. Jeśli suszone ciasto jest trudne do usunięcia, spróbuj dotknąć nasadki ręcznie. Jeśli to konieczne, użyj wykałaczki.
- Po usunięciu wszystkich resztek suszonego ciasta wypolerować wałek do makaronu i foremkę do ciastek miękką, suchą szmatką i umieścić w suchym miejscu w temperaturze pokojowej.
- W celu prawidłowej konserwacji zalecamy stosowanie lekkiego oleju mineralnego do smarowania kół zębatach. Dodaj kroplę oleju mineralnego do każdego z czterech rogów wałka makaronu i krajalnicy.

Rozwiązywanie problemów

NIE.	Problem	Rozwiązanie
1	Maszyna nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy wtyczka styka się z gniazdem. - Sprawdź, czy przycisk wspinaczki odbija się z powrotem na pozycję. - Sprawdź, czy maszyna pracuje nieprzerwanie dłużej niż 6 minut i poczekaj, aż silnik ostygnie.
2	Odgłosy podczas mieszania miski (akcesoria zarysują miskę).	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy miska mieszająca jest prawidłowo zainstalowana. - Sprawdź, czy akcesoria na maszynie jest poprawnie zainstalowany.
3	Pokrywa nie pasuje prawidłowo do miski.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy pokrywa znajduje się na maszynie jest prawidłowo umieszczony. - Sprawdź, czy miska jest prawidłowo zainstalowana na maszynie i prawidłowo zablokowana.
4	Maszyna nie może pracować z określoną prędkością.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy znacznik na pokrętle prędkości odpowiada siatce prędkości na budownictwo mieszkaniowe. - Ustaw pokrętło prędkości na 0 i sprawdź ponownie, czy maszyna działa prawidłowo.
5	Ruchy podczas pracy maszyny.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo umieszczona na urządzeniu. - Sprawdź, czy miska mieszająca jest prawidłowo zainstalowana.
6	Po zainstalowaniu miski mieszającej i pokrywy garnka pokrętło windy nie odbiło się.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo umieszczona na urządzeniu. - Sprawdź, czy miska mieszająca jest prawidłowo zainstalowana.

Specyfikacje

Model	AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G; AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C
Moc (W)	1800 W
Zasilacz	220–240 V, 50/60 Hz
Klasa	Ja
Miska do mieszania z uchwytyami	6L
Rozmiar maszyny (dł. x szer. x wys.)	38,7cmX25cmX33.5cm
Akcesoria	Trzepaczka 1x, Haczyk mieszający 1x, Haczyk do ciasta 1x, Przezroczysta pokrywa 1x, Miska do mieszania 1x, Maszyna 1x, Instrukcja 1x
Waga (bez opakowania)	7,1 kg

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj ostrych lub agresywnych środków czyszczących.

Silnik

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie!
- Przetrzyj obudowę tylko wilgotną szmatką.

haczyk do ciasta (6); haki mieszające (7); Trzepaczka (8), gwint (11), obudowa maszyny do mielenia mięsa (10), taca do napełniania (16) i pierścień mocujący maszyny do mielenia mięsa (pierścień zatrzaskowy) (14): wałek do makaronu (20a, 20b, 20c)

- **Uwaga: Elementy NIE nadają się do czyszczenia w zmywarce. Jeśli są narażone na działanie ciepła lub detergentów, mogą się odkształcać lub odbarwiać.**
- - Elementy, które miały kontakt z żywnością, można czyścić w wodzie z mydłem.
- - Pozostaw części do wyschnięcia przed ponownym złożeniem urządzenia.
- - Po wyschnięciu należy posmarować sita niewielką ilością oleju roślinnego.

Akcesoria plastikowe, miska mieszająca (5), nóż do krojenia mięsa (12); Maszynka do mielenia mięsa (13): Krajalnica do warzyw (17, 18, 19a/b/c)

- Akcesoria te można czyścić gorącą wodą i mydłem do naczyń lub w zmywarce.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Po wysuszeniu przetrzyj tarczę mielącą maszynę do mielenia mięsa (13) i ostrze tnące maszyny do mielenia mięsa (12) kilkoma kroplami oleju roślinnego.

Utylizacja przyjazna dla środowiska

Ostrzeżenie: Ryzyko zadławienia! Materiał opakowaniowy jest niebezpieczny dla dzieci. Nigdy nie pozwól dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.

Utylizacja i pakowanie

- Opakowanie Twojego urządzenia wykonane jest z materiałów, które są niezbędne do zagwarantowania skutecznej ochrony podczas transportu. Materiały te w pełni nadają się do recyklingu, co zmniejsza wpływ na środowisko. Opakowanie należy wyrzucić do kosza na materiały nadające się do recyklingu.

Utylizacja starego sprzętu

- Stare urządzenia muszą być utylizowane zgodnie z wytycznymi i przepisami dotyczącymi miejscowej utylizacji odpadów. Skontaktuj się z lokalną administracją w sprawie adresu najbliższego centrum recyklingu i dostarcz tam swoje urządzenie.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na starym urządzeniu elektrycznym lub elektronicznym oznacza, że nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami domowymi po zakończeniu okresu użytkowania. Punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego są dostępne w Twojej okolicy do bezpłatnego zwrotu. Możesz uzyskać adresy od swojego miasta lub samorządu. Możesz www.arebos.de dowiedzieć się o innych opcjach zwrotu stworzonych przez nas na naszej stronie internetowej.



Selektywna zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ma na celu umożliwienie ponownego użycia, recyklingu lub innych form odzysku odpadów oraz uniknięcie negatywnych konsekwencji unieszkodliwiania dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Nasz numer obsługi klienta: Tel. +49 (0) 931 9080 3000

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

Adres biura: Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

Adres zwrotny można znaleźć w stopce redakcyjnej: <https://www.arebos.de/impressum/>

Deklaracja zgodności UE

My,

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

niniejszym oświadczamy, że opisane poniżej urządzenia spełniają odpowiednie zasadnicze wymagania dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa dyrektyw UE ze względu na ich konstrukcję i budowę, a także w konstrukcjach wprowadzanych przez nas do obrotu.

Nazwa produktu: Robot kuchenny AREBOS 1800W

Numer modelu: AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G;

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

Numer produktu: 4260627427895 (czarny); 4260627427901 (czerwony); 4260627427918 (zielony);

4260627427925 (niebieski); 4260627427932 (różowy); 4260627427949 (kremowy).

Jeśli urządzenie zostanie zmodyfikowane bez naszej zgody, niniejsza deklaracja zgodności traci ważność.

Przetestowano pod kątem:

Norma UE:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN IEC 61000-3-2:2019

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

EMC 2014/30/UE

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/UE

RoHS 2011/65/EU

ErP 2009/125/WE

Data/podpis Producent/Lokalizacja:

Würzburg 28.09.2023



Podpis:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Przedstawiciel niniejszej instrukcji użytkownika/dane techniczne:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Adres biura:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Adres zwrotny można znaleźć w stopce redakcyjnej: <https://www.arebos.de/impressum/>

Numer Identyfikacji Podatkowej: DE 263752326

Sądem właściwym do wpisania do rejestru handlowego jest Würzburg, HRB 10082

Nr rejestracyjny WEEE: DE 61617071