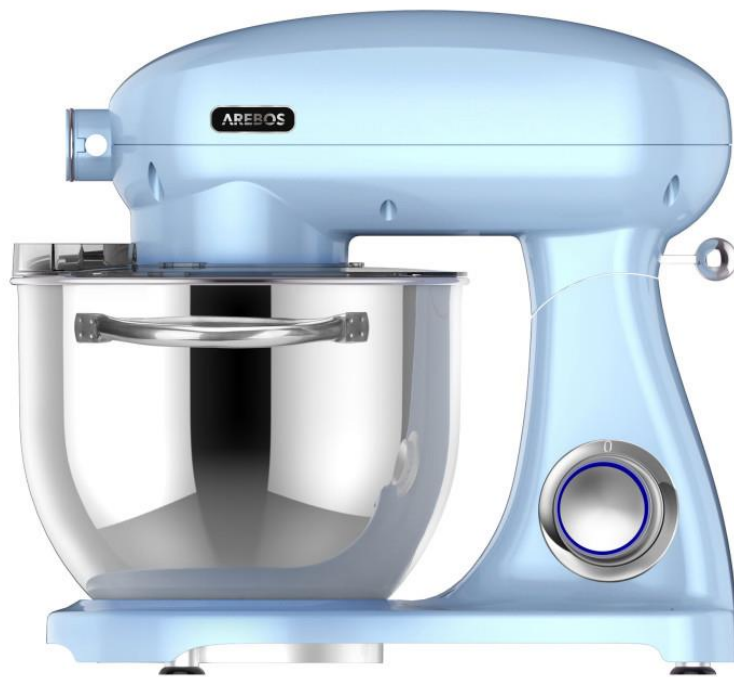


Original Bruksanvisningar – AREBOS Matberedare 1800W

# AREBOS

## Matberedare 1800W

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



Följ alla säkerhetsåtgärder i denna bruksanvisning för att säkerställa säker användning.



Tack för ditt förtroende för AREBOS.

Tack för att du köpte vår produkt. Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten för första gången. Om du lämnar produkten till tredje part måste även bruksanvisningen överlämnas. Behåll bruksanvisningen för senare referens. Ritningarna i den här guiden kanske inte matchar de fysiska objekten. Se de fysiska objekten.

## Säkerhet

### Symbolförklaring



På grundval av CE-märkning kan det erkännas att en produkt uppfyller de rättsliga bestämmelserna i europeiska rättsliga standarder och därför kan handlas inom Europeiska gemenskapen.



Denna produkt får **inte** kasseras med hushållsavfall!



**Varning!** Läs säkerhetsföreskrifterna noggrant. Att Underlåtenhet att följa säkerhetsåtgärder kan leda till allvarliga skador eller skador. Förvara bruksanvisningen säkert.

### Allmänna säkerhetsinstruktioner

- Enheten är endast avsedd för privat bruk och är inte lämplig för kommersiellt bruk. Använd den inte utomhus (förutom om den är avsedd för utomhusbruk). Håll den borta från värmekällor, direkt solljus, fukt (doppa den aldrig i en vätska) och skarpa kanter. Använd inte apparaten med våta händer. Om enheten är fuktig eller våt ska du skala av den omedelbart.
- När du rengör eller ställer undan den stänger du av enheten och kopplar alltid ur den från uttaget (koppla ur den, inte kabeln) när enheten inte används och ta bort de anslutna tillbehören.
- Använd inte maskinen utan övervakning. Om du vill lämna arbetsplatsen stänger du av maskinen eller kopplar ur den från uttaget (koppla ur den själv och inte kabeln).
- Kontrollera regelbundet om någon utrustning och kablar är skadade. Använd den inte om enheten är skadad. Försök inte reparera enheten själv. Kontakta alltid en auktoriserad tekniker. För att undvika faran, låt alltid en felaktig kabel bytas ut endast av tillverkaren, av vår kundtjänst eller av en kvalificerad person och med en kabel av samma typ.
- Endast originalreservdelar används.
- Observera följande "Särskilda säkerhetsinstruktioner".

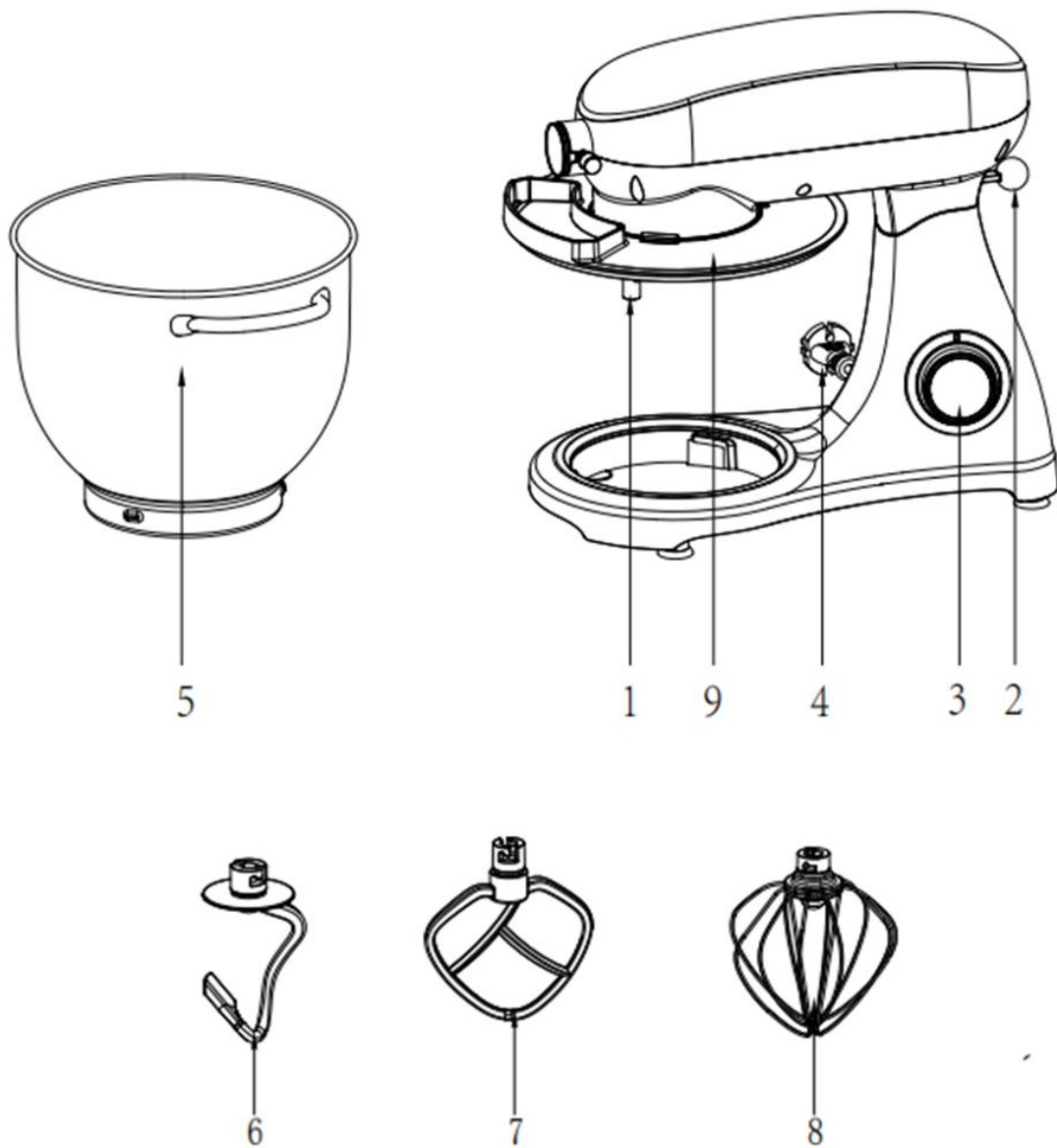
### **Barn och sköra personer**

- För att säkerställa ditt barns säkerhet, håll alla förpackningar (plastpåsar, lådor, polystyren, etc.) utom räckhåll.
- Var försiktig! Låt inte små barn leka med folien, eftersom det finns risk för kvävning!
- Den här enheten får inte användas av barn. Förvara enheten och nätsladden utom räckhåll för barn.
- Den här enheten är ingen leksak. Barn får inte spela enheten.
- Produkterna får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller vägledning om säker användning av enheten och om de förstår farorna med den.

### **Särskilda säkerhetsanvisningar för denna maskin**

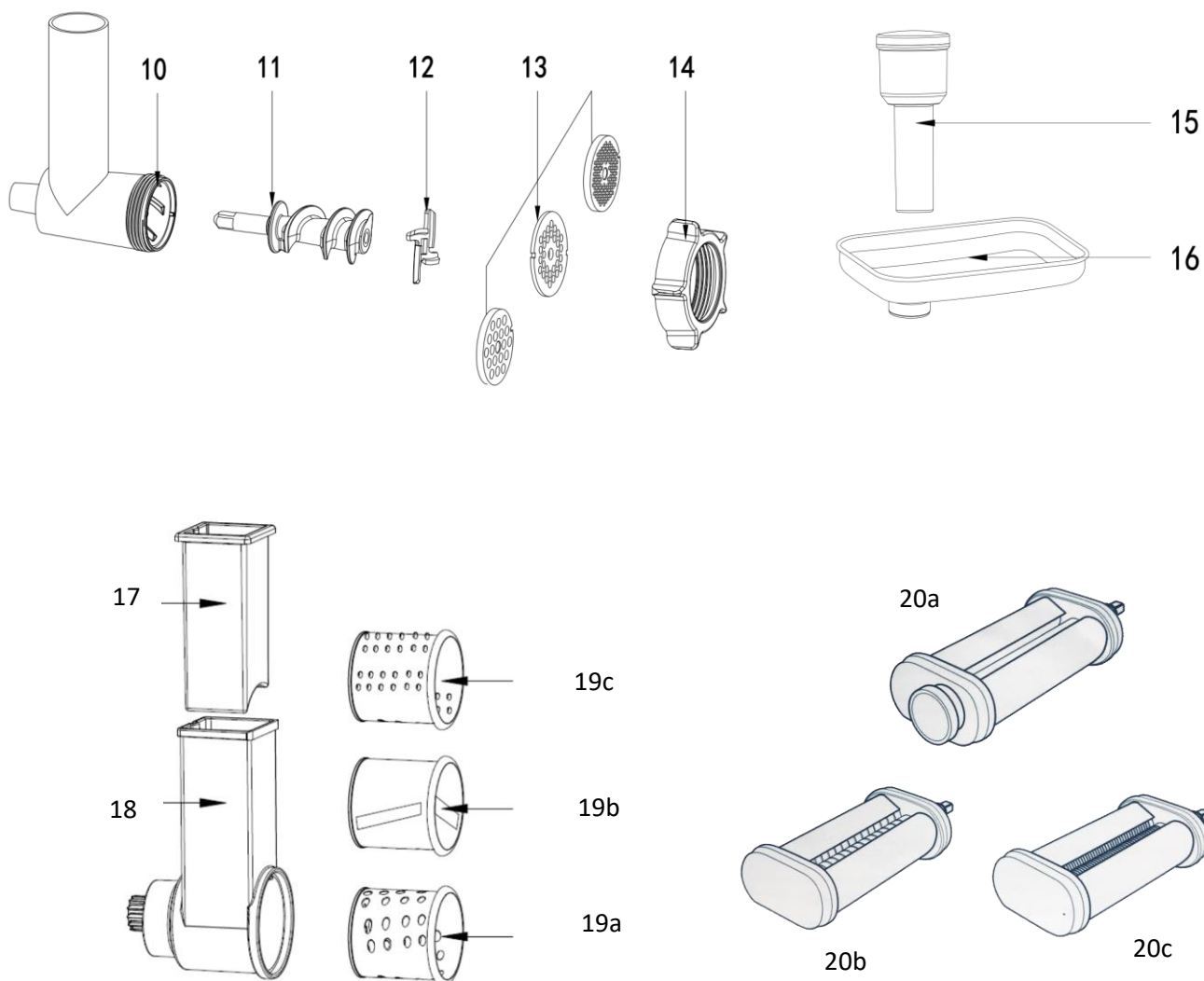
- Koppla alltid bort enheten från strömförsörjningen om den lämnas obevakad och före montering, demontering eller rengöring.
- Stäng av enheten och koppla ur den innan du byter tillbehör eller närmar sig delar som rör sig i bruk.
- Använd inte apparaten för något annat avsett ändamål.
- Obs: För att undvika risken för oavsiktlig återställning av värmeutskärningen får denna enhet inte drivas av ett externt ställverk, t.B en timer eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av av verktyget.
- Denna maskin kan endast användas under övervakning.
- Stör inte säkerhetsbrytare.
- Sätt inte in något i de roterande krokarna medan maskinen arbetar.
- Placera maskinen på en jämn, plan och stabil arbetsyta.
- Anslut inte enhetens strömkontakt till vägguttaget utan att installera nödvändiga tillbehör.

## Översikt över komponenterna



### Huvudkomponenter och standardtillbehör:

1	Utgående axel	6	Degkrokar
2	Knappen Lyft	7	Omrörande krokar
3	Knappen Hastighet	8	Visp
4	Nätsladden	9	Lock
5	Blandningsskål		



**Tillbehör (ingår EJ):**

10	Köttkvarnshus	17	Darner
11	Skruvgänga	18	Kapning av bostäder
12	Kniv	19a	Grov rasptrumma
13	Slipskiva	19b	Skärande trumma
14	Fäst ring	19c	Fin rasp trumma
15	Köttstopp	20a	Pasta Dough Roller/Pasta Roller/Lasagna Roller
16	Skal	20b	Bandnudlar (Fettuccine) Schneider
		20c	Spaghetti Skräddare

## Användning av knådningsmaskinen

1. Vrid lyftknappen (2) medurs. Armen kommer nu att röra sig uppåt. (Bild 1)
2. Lägg locket i grytan. (Bild 2)
3. Placera blandningsskålen i hållaren (steg 1) och rotera skålen medurs tills den snäpper på plats (steg 2). (Bild 3)
4. Montera det nödvändiga redskapet (degkrok eller vispa eller vispa) genom att sätta in toppen i utmatningsaxeln och rotera den moturs tills den snäpper på plats. (Bild 4 och Bild 5)
5. Fyll nu i dina ingredienser.

### **GÖR INTE: Fyll inte över maskinen!**

Den maximala mängden ingredienser är 1,5 kg

6. Använd lyftknappen (2) för att sänka armen. (Bild 6)
7. Anslut strömkontakten till ett korrekt installerat 220-240V 50/60Hz säkerhetsuttag.
8. Använd hastighetsknappen för att växla maskinen till en hastighet mellan 1 och 6 (enligt blandningen).
9. För pulsdrift (knådning med korta intervaller), vrid strömbrytaren till "PULSE"-läget. Strömbrytaren måste hållas i detta läge enligt önskad intervalllängd. När strömbrytaren släpps återgår den automatiskt till "0"-läget.
10. Efter knådning/omrörning vrider du tillbaka hastighetsknappen (3) till "0"-läget när en boll har bildats. Koppla sedan ur strömkontakten.
11. Tryck ner lyftknappen (2) så höjs armen.
12. Blandningen kan nu släppas med hjälp av en spatel och avlägsnas från blandningsskålen.
13. Blandningsskålen kan nu tas bort.
14. Rengör delarna enligt beskrivningen under "Rengöring".



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4





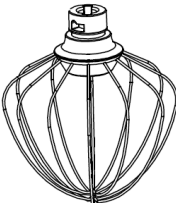
FIG5



FIG6



**Justera nivån och använd en degkrok med en blandning av högst 1,5 kg**

Använda	Fotografi	Steg	Tid (min)	Maximal	Operativa procedurer
Degkrokar		1-3	3	Mjöl 1000 g, vatten 538 g	Tunga blandningar (t.B bröd eller kortkornsbakelse) <ul style="list-style-type: none"> <li>1 steg för 30-talet, 2-steget för 30-talet och sedan 3-steget i 2 min till 4 min för att bilda ett kluster.</li> </ul>
Omrörande krokar		2-4	3	Mjöl 660 g vatten 840 g	Medelstora blandningar (t.B crepes eller svampblandningar) <ul style="list-style-type: none"> <li>Om du vill använda knockern byter du till nivå 2 för 20-tal och kör sedan till nivå 4 i mer än 2min40s</li> </ul>
Visp		5-6	3	3 Protein (min)	Lätt blandning (såsom grädde, äggvitor, pudding) <ul style="list-style-type: none"> <li>För att slå äggvitor, använd hastighetsnivå 5 eller 6 och låt dem slå styvt i 3 minuter eller mer.</li> <li>För att vispa grädde, använd hastighetsnivå 5 eller 6 och slå i 3 till 5 minuter.</li> </ul>

**VARNING:****Risk för överhettning på grund av för lång drift!**

- **Kort driftstid:** Använd inte enheten i mer än 5 minuter!
- Efter en driftstid på 5 minuter måste en paus på minst 10 minuter observeras innan enheten tas i drift igen.



## Användning av köttkvarnen

### Hur man använder köttkvarnen

- 1) För att tillbehören till köttkvarnen ska monteras, placera först kniven (12) i änden av skruvgången (11) och sätt sedan in ett sliphjul (13) efter eget val. Se till att slipskivans näsor matchar skårorna i höljet (10). Skruva fast blästerringen (14) på gången (11) (FIG. 1)
- 2) Ta bort frontkåpan (FIG.2) från maskinen.
- 3) Tryck in låsknappen, sätt in spiralhuset i maskinen och vrid det **moturs** för att låsa (FIG. 3).
- 4) Flytta skalet (FIG.4) till toppen av matarröret (10).
- 5) Placera en behållare under utloppet.
- 6) Anslut kontakten till uttaget och ställ in hastighetsregulatorn på plats 3. Placera köttbitarna på brickan (16) och i matningsröret. Tryck vid behov köttet med proppen (15).

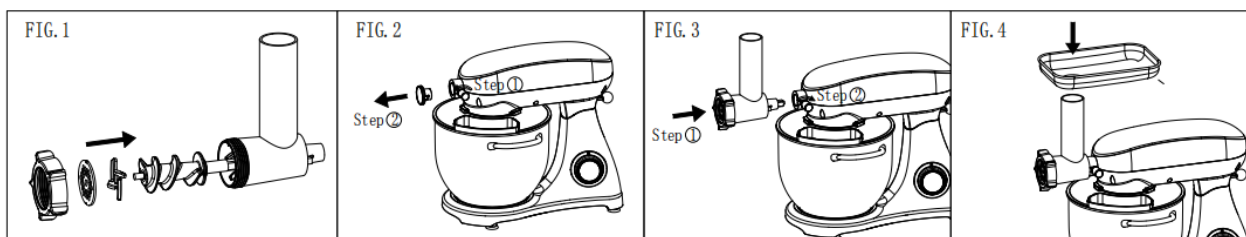
### FÖRSIKTIGHET!

#### Stoppa inte fingrarna i öppningarna!

- 7) Stäng av enheten efter användning och koppla ur den.

### UPPMÄRKSAMHET:

Låt enheten svalna efter 5 minuters drift och fortsätt sedan att använda den. Använd inte enheten i mer än 15 minuter!



### Rekommenderad användning av köttkvarnen:

- Ta bort ben eller ben från köttet och skär bitarna i 2,5 cm kuber.
- Anslut strömkontakten och ställ in hastighetsreglaget på plats 1-3.
- Sätt in köttet i matarröret, använd en propp om det behövs.
- Du får bearbeta maximalt 3 kg malet kött åt gången.
- Var noga med att hålla maximal drifttid. Avbryt processen efter en kontinuerlig drift på 5 minuter i taget. Låt enheten svalna innan du använder den igen.

## Användning av grönsaksskäraren

### Hur man använder grönsaksskäraren

- 1) Ta bort det främre locket från enheten.
- 2) Sätt in den valda skärenheten (Coarse Rasp Drum (19a), Skärtrumma (19b) eller Fin Rasp Drum (19c)) i skärhuset. (FIG.1&2) Se till att drivaxeln passar in i det fyrkantiga navet.
- 3) Tryck på låsknappen, sätt in skärfodralet i enheten och vrid det **moturs** för att låsa (FIG.3)
- 4) Nu är enheten klar för skärning/krossning.
- 5) Placera en behållare under grönsaksskäraren så att ingredienserna kan samlas in från grönsaksskäraren.
- 6) Anslut enheten till uttaget och ställ in hastighetsregulatorn på plats 3-5. Skär respektive ingredienser i bitar vars storlek är lämplig för knivhuset. Välj vid behov en annan typ av skärenhet. Placera de bearbetade ingredienserna i skärhuset och pressa lätt på ingredienserna med proppen (17).

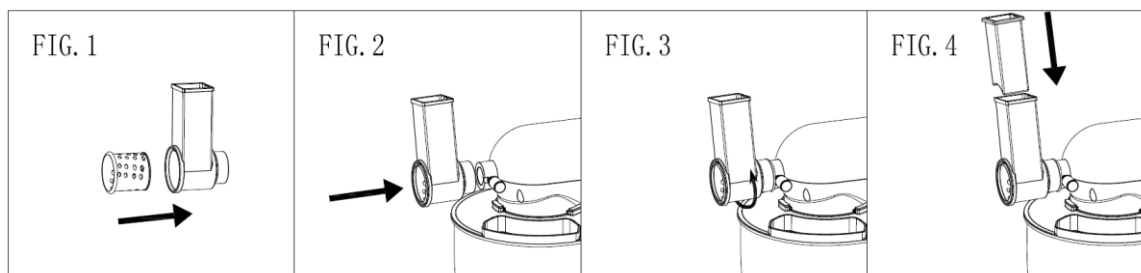
### Antydning:

**Stoppa inte fingrarna i öppningarna!**

### UPPMÄRKSAMHET:

**Låt enheten svalna efter 5 minuters drift och fortsätt sedan att använda den.**

Stäng av enheten efter användning och koppla ur den.



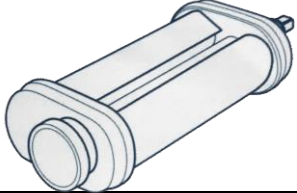
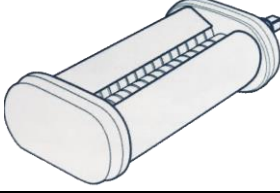
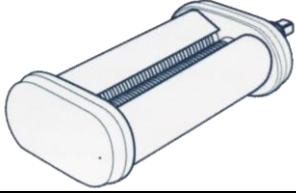
### Rekommenderad användning:

- Skär fasta ingredienser i långa remsor och se till att storleken på ingredienserna passar genom den övre öppningen.
- Anslut strömkontakten och ställ in hastighetsreglaget på läge 3 till 5.
- Tryck med proppen i skärhusets matningsrör så att de insatta ingredienserna krossas/skärs.

## Användning av pastarullen

### Hur man använder pastarullen

#### DELAR OCH FUNKTIONER

		
Pasta Rulle	Band nudel (Fettuccine) Skräddare (tillval)	Spaghetti Skräddare (frivillig uppgift)

#### Hastighetsjustering

Uppsatser	Steg	Nudelbredd	Rekommenderad användning
PASTA RULLE	2	upp till 140mm	se "Tjockleksjusteringstabell"
FETTUCCINE SCHNEIDER	4	6.5mm	Äggnudlar Fettuccine
SPAGHETTI SCHNEIDER	6	2mm	Spagetti Tunn fettuccine Linguine Fini

#### TABELL TJOCKLEKSINSTÄLLNINGAR

Essä	Justering av tjocklek	Rekommenderad användning
Pasta Rulle	1-2	Knåda och spåda degen
	3-4	Äggnudlar
	4-5	Spaghetti, fettuccine, favioli, lasagnetallrik
	6-7	Tortellini, tunn fettuccine och linguini fini

#### Före den första användningen

##### För att undvika skador:

- Tvätta eller doppa inte tillbehör med vatten eller andra vätskor!
- Rengör den inte i diskmaskinen!

#### Antydän:

##### Dessa tillbehör är endast avsedda för produktion av pastadeg!

Skär eller rulla inget annat än pasta för att undvika skador på din pastarulle.

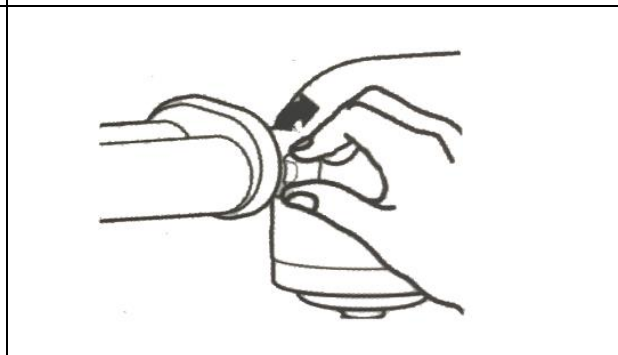
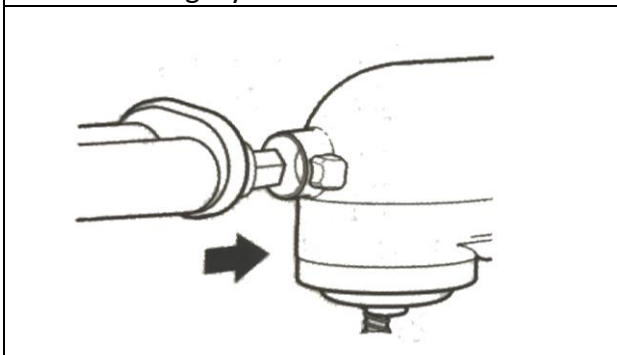
## Fastsättning av pastatillbehör

### ⚠ UPPMÄRKSAMHET!

**Stäng av matberedaren innan du monterar den och kopplar ur den.**

1. Sätt in tillbehörets axel i navet och se till att drivaxeln passar in i navhållarens kvadrat. Vänd vid behov pastarullen eller skräddaren fram och tillbaka. Om tillbehören passar korrekt snäpper stiftet på höljet in i skåran vid monteringshylsan.

2. Dra åt skruven i matberedarens navknopp tills fästet är helt fastsatt på matberedaren.



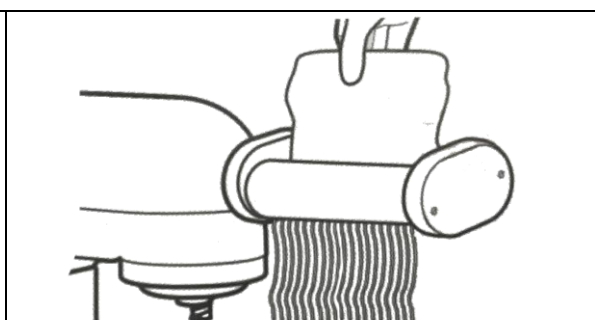
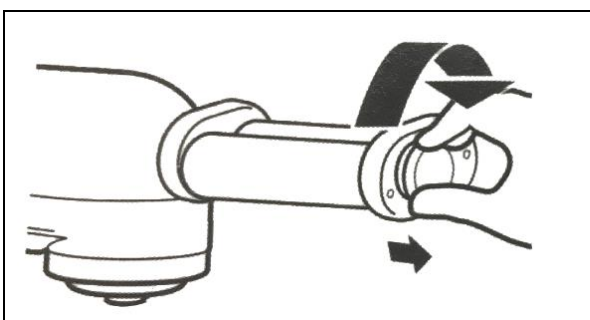
## Tillämpning

### VARNING!

När du använder pastarullen och skärutrustningen ska du inte bära slipsar, halsdukar, lösa kläder eller långa halsband. säkert långt hår tillsammans med en ortos.

### UPPMÄRKSAMHET:

Använd inte pastarullen/skäraren i mer än 5 minuter kontinuerligt åt gången. Låt enheten svalna efter 5 minuters drift och fortsätt sedan att använda den.



- 1) Försök att dela degen i proportioner så att de beredda degbitarna passar in i pastarullen.
- 2) Dra justeringsknappen rakt fram och vrid den till nivå 1. Släpp ratten och se till att pennan på rullfodralet ingriper i öppningen på baksidan av justeringsratten så att den stängs smidigt med degrullens hölje.
- 3) Vänd till nivå 2. Sätt in den tillplattade degen i rullarna för knådning. Vik degen i hälften och rulla igen. Upprepa processen tills degen är slät och smidig och hela rullens bredd uppnås. För att underlätta torkning och separering, damma lätt pastan med mjöl när du rullar och skär.
- 4) Skicka degen genom rullarna för att ytterligare släta degplåten. Ändra rullen till inställning 3 och upprepa rullningsprocessen. Fortsätt att öka inställningen tills önskad tjocklek har uppnåtts. Vik inte degen under detta steg.
- 5) För att göra nudlar, byt pastarullen mot den skärtillbehör du väljer. För de tillplattade degplåtarna genom fräsen. Kontrollera "Tjockleksjusteringstabellen" för att bestämma rätt tjocklek för varje typ av pasta.

### **VARNING**

Innan rengöring, se till att strömbrytaren är inställd på "OFF" och att kontakten är urkopplad från uttaget, annars kan det finnas en elektrisk stöt eller risk för personskador. Rengör aldrig pastarullen och skärtillbehöret när de är monterade på matberedaren. Detta kan leda till allvarliga skador.

### **UPPMÄRKSAMHET**

Använd inte metallföremål för att rengöra pastarullen och skäranordningen.

**Tvätta inte tillbehöret i diskmaskinen** och sänk inte ned det i vatten eller andra vätskor.

Fastsättningen får endast tvättas för hand.

### **Antydan:**

- Efter att ha skurit pasta, låt fästet lufttorka i en timme och ta sedan bort den torkade degen med rengöringsborsten. Om torkad deg är svår att ta bort, försök att knacka på fästet för hand. Om det behövs, använd en tandpetare.
- Efter att ha tagit bort alla rester av torkad deg, polera pastarullen och kakskärarna med en mjuk, torr trasa och placera den på en torr plats vid rumstemperatur.
- För korrekt underhåll rekommenderar vi att du använder en lätt mineralolja för att smörja växlarna. Tillsätt en droppe mineralolja till vart och ett av de fyra hörnen på pastarullen och skäranordningen.

## Felsökning

NEJ.	Problem	Lösning
1	Maskinen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera om kontakten är i god kontakt med uttaget.</li> <li>- Kontrollera om uppstigningsknappen studsar tillbaka till sitt läge.</li> <li>- Kontrollera om maskinen arbetar kontinuerligt i mer än 6 minuter och vänta tills motorn svalnar.</li> </ul>
2	Ljud under omrörning av skålen (tillbehör repar skålen).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera att blandningsskålen är korrekt installerad.</li> <li>- Kontrollera om tillbehören på maskinen är korrekt installerad.</li> </ul>
3	Locket passar inte ordentligt på skålen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera om locket på maskinen placeras korrekt.</li> <li>- Kontrollera att skålen är korrekt installerad på maskinen och ordentligt låst.</li> </ul>
4	Maskinen kan inte arbeta med en viss hastighet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera om markeringen på hastighetsratten på hastighetsnätet på Bostäder.</li> <li>- Ställ in hastighetsknappen på 0 och kontrollera igen om maskinen fungerar korrekt.</li> </ul>
5	Rörelser medan maskinen är igång.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera att locket är korrekt placerat på maskinen.</li> <li>- Kontrollera att blandningsskålen är korrekt installerad.</li> </ul>
6	Efter att ha installerat blandningsskålen och grytlocket studsade inte lyftknappen tillbaka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera att locket är korrekt placerat på maskinen.</li> <li>- Kontrollera att blandningsskålen är korrekt installerad.</li> </ul>

## Specifikationer

<b>Modell</b>	<b>AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G; AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C</b>
Effekt (watt)	1800 watt
Strömkälla	220-240 V, 50/60 Hz
Klass	Jag
Blandningsskål med handtag	6L
Maskinens storlek (LxWxH)	38.7cmX25cmX33.5cm
Tillbehör	Vispa 1x, omrörningskrok 1x, degkrok 1x, transparent lock 1x, blandningsskål 1x, maskin 1x, manuell 1x
Vikt (utan förpackning)	7,1 kg

## Rengöring

- Innan du rengör ska du koppla ur strömkontakten från vägguttaget.
- Använd inte hårda eller aggressiva rengöringsmedel.

### Motor

- Sänk aldrig ned apparaten i vatten!
- Torka endast av fodralet med en fuktig trasa.

**degkrokar (6); omrörningskrokar (7); Vispa (8), skruvgänga (11), köttkvarnshus (10), påfyllningsbricka (16) och köttkvarnens fästring (blästringsring) (14): pastarulle/skärare (20a, 20b, 20c)**

- **Varning: Komponenterna är INTE lämpliga för rengöring i diskmaskin. När de utsätts för värme eller frätande rengöringsmedel kan de deformeras eller missfärgas.**
  - - Komponenter som kommit i kontakt med mat kan rengöras i tvålatten.
  - - Låt delarna torka väl innan du sätter tillbaka enheten igen.
  - - Borsta siktarna med en liten mängd vegetabilisk olja efter torkning.

**Plasttillbehör, blandningsskål (5), köttkvarnens skärkniv (12); Köttkvarnsslipskiva (13): Grönsaksskärare (17, 18, 19a/b/c)**

- Dessa tillbehör kan rengöras med varmt vatten och tvättmedel eller i diskmaskinen.
- Använd inte slipmedel.
- Efter torkning, gnugga köttkvarnens slipskiva (13) och köttkvarnens skärkniv (12) med några droppar vegetabilisk olja.



## Miljövänligt bortskaffande

**Varning Risk för kvävning!** Förpackningsmaterial är farligt för barn. Låt aldrig barn leka med förpackningsmaterial.

### Bortskaffande och förpackning

- Förpackningen av din enhet är tillverkad av material som är nödvändiga för att garantera ett effektivt skydd under transporten. Dessa material är helt återvinningsbara och minskar därmed miljöpåverkan. Släng förpackningen i en behållare för återvinningsbara material.

### Bortskaffande av avfallsutrustning

- Avfallsutrustning måste kasseras i enlighet med riktlinjerna och bestämmelserna för lokal avfallshantering. Kontakta din lokala administration via adressen till närmaste återvinningscentral och leverera din enhet där.



Symbolen för den överkorsade soptunnan på en gammal elektrisk eller elektronisk utrustning anger att den inte får kastas i hushållsavfall i slutet av sin livslängd. Uppsamlingsplatser för WASTE elektrisk och elektronisk utrustning finns i ditt område för gratis returer. Du kan få adresserna från din stad eller lokala myndighet. Du kan informera dig själv på vår hemsida [www.arebos.de](http://www.arebos.de) om andra returalternativ som skapats av oss.



Den separata insamlingen av WEEE är avsedd att förhindra återanvändning, återvinning eller andra former av återvinning av WEEE, liksom de negativa konsekvenserna av bortskaffande på miljön och människors hälsa.

Vårt kundtjänstnummer: Tel. +49 (0) 931 9080 3000

fax: +49 (0) 931 4523 2799 / e-post: [info@arebos.de](mailto:info@arebos.de)

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

Returadress finns i avtrycket: <https://www.arebos.de/impressum/>

## Återkalla/returnera

- Kontrollera produkten för transportskador. Rapportera omedelbart eventuella skador till det transportföretag som produkten levererades med.
- **Återkallelse/retur:** Observera att återbetalning av hela inköpsbeloppet endast kan göras om de returnerade varorna är oanvända, nya och i originalförpackningen.

## EU:s försäkran om överensstämmelse

Vi,

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

härmed förklara att följande produkter uppfyller de relevanta, väsentliga hälso- och säkerhetskraven i EU-direktiven på grund av deras design och design samt i de versioner som släpps ut på marknaden av oss.

Produktnamn: AREBOS Matberedare 1800W

Modellnummer: AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G;  
AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C

Artikelnummer: 4260627427895 (svart); 4260627427901 (röd), 4260627427918 (grön); 4260627427925 (blå),  
4260627427932 (rosa); 4260627427949 (grädde).

Om enheten modifieras utan vårt samtycke förlorar denna försäkran om överensstämmelse sin giltighet.

Testad för:

EU-standard:

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN IEC 61000-3-2:2019

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

EMC 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/EG

Datum/Signatur Tillverkare/Plats:

Würzburg, 22.02.2022



Underskrift:

Korhan Canbolat, verkställande direktör

Representativ för dessa bruksanvisningar/tekniska uppgifter:

Korhan Canbolat, verkställande direktör

Office-adress:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustrasse 10-11

D-97074 Würzburg

Returadress finns i avtrycket: <https://www.arebos.de/impressum/>

Momsregistreringsnummer: DE 263752326

Domstolen för inskrivning i handelsregistret är Würzburg, HRB 10082

WEEE Reg. Nr. DE 61617071