

Instrucciones de uso originales – AREBOS Procesador de alimentos 1800W

# AREBOS

## Procesador de alimentos 1800W

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



Siga todas las precauciones de seguridad en este manual de usuario para garantizar un uso seguro.



Gracias por su confianza en AREBOS.

Gracias por comprar nuestro producto. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Si deja el producto a terceros, este manual de operación también debe ser entregado. Guarde el manual de instrucciones para referencia posterior. Es posible que los dibujos de esta guía no coincidan con los objetos físicos. Por favor, consulte los objetos físicos.

## Seguridad

### Explicación del símbolo



Sobre la base de un marcado CE, se puede reconocer que un producto cumple con las disposiciones legales En las normas legales europeas y, por lo tanto, puede comercializarse dentro de la Comunidad Europea.



¡Este producto **No** enbe desecharse con residuos domésticos!



**¡Advertencia!** Lea atentamente las normas de seguridad. Ese El incumplimiento de las precauciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves. Mantenga el manual de instrucciones seguro.

### Instrucciones generales de seguridad

- El dispositivo está diseñado exclusivamente para uso privado y no es adecuado para uso comercial. No lo use al aire libre (excepto si está diseñado para uso en exteriores). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en un líquido) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si el dispositivo está húmedo o mojado, quítelo inmediatamente.
- Al limpiarlo o guardarlo, apague el dispositivo y desconéctelo siempre de la toma de corriente (desenchufe, no el cable) cuando el dispositivo no esté en uso, y retire los accesorios conectados.
- No opere la máquina sin supervisión. Si desea salir del lugar de trabajo, apague la máquina o desconéctela del enchufe (desconéctela usted mismo y no el cable).
- Verifique regularmente si algún equipo y cables están dañados. No lo use si el dispositivo está dañado. No intente reparar el dispositivo usted mismo. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Para evitar el peligro, siempre tenga un cable defectuoso reemplazado solo por el fabricante, por nuestro servicio al cliente o por una persona calificada y con un cable del mismo tipo.
- Solo se utilizan piezas de repuesto originales.
- Tenga en cuenta las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

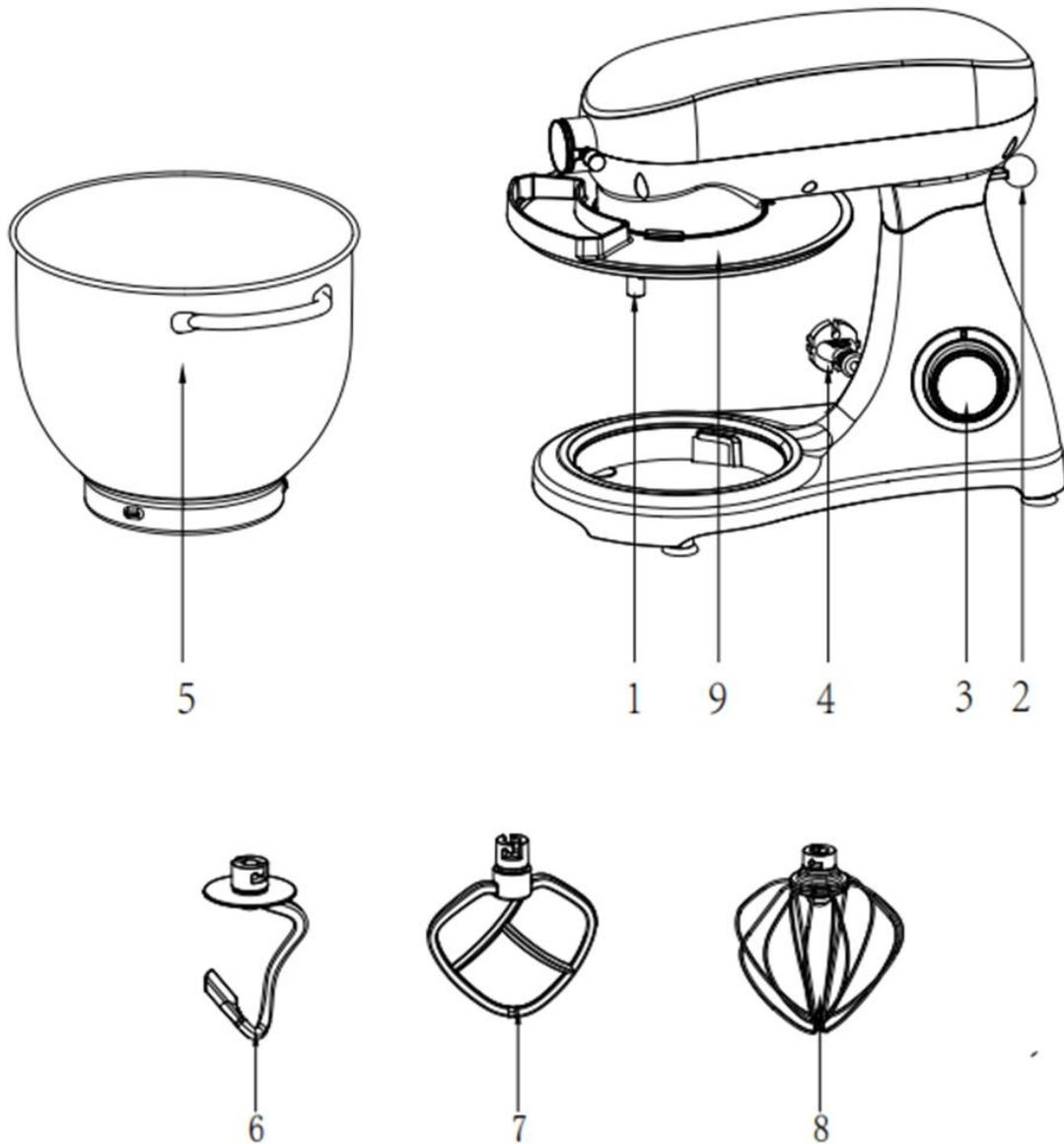
### **Niños y personas frágiles**

- Para garantizar la seguridad de su hijo, mantenga todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera del alcance.
- ¡Ten cuidado! ¡No deje que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio, ya que existe el riesgo de asfixia!
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este dispositivo no es un juguete. Los niños no pueden jugar al dispositivo.
- Los dispositivos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión u orientación sobre el uso seguro del dispositivo y si comprenden los peligros asociados con él.

### **Instrucciones de seguridad especiales para esta máquina**

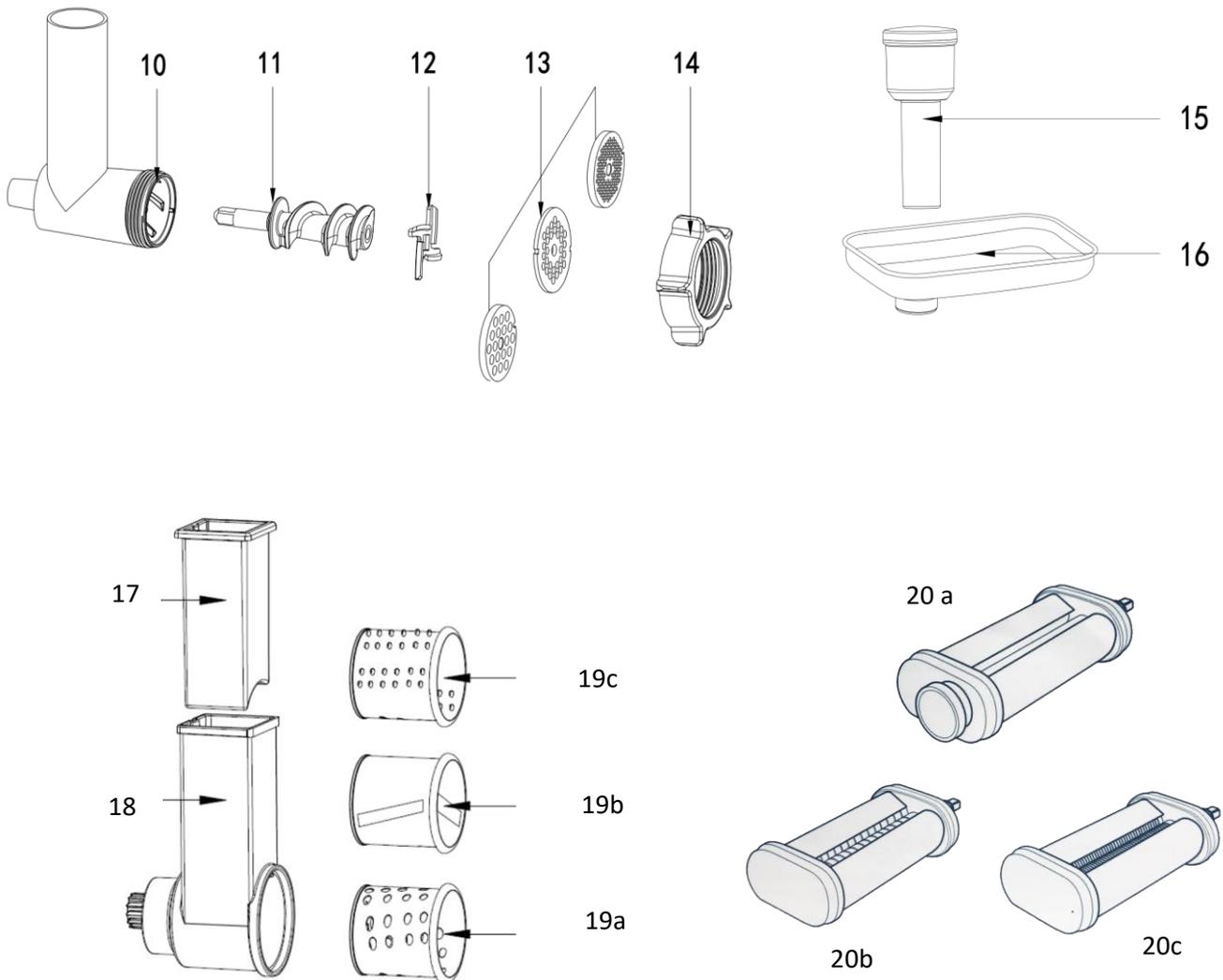
- Desconecte siempre el dispositivo de la fuente si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Apague el dispositivo y desconéctelo antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes que se mueven en uso.
- No utilice el dispositivo para ningún otro propósito previsto.
- Nota: Para evitar el riesgo de restablecimiento involuntario del corte térmico, este dispositivo no debe ser alimentado por un conmutador externo, e.B un temporizador, o conectado a un circuito que la empresa de servicios públicos enciende y apaga regularmente.
- Esta máquina solo se puede operar bajo supervisión.
- No interfiera con los interruptores de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No enchufe el enchufe de alimentación del dispositivo a la toma de corriente de pared sin instalar los accesorios necesarios.

## Descripción general de los componentes



### Componentes principales y accesorios estándar:

1	Eje de salida	6	Ganchos de masa
2	Botón de elevación	7	Agitación de ganchos
3	Botón de velocidad	8	Batidor
4	Cable de alimentación	9	Tapa
5	Tazón		



**Accesorios opcionales (NO incluidos):**

10	Carcasa de la picadora de carne	17	Darner
11	Rosca	18	Corte de viviendas
12	Cuchillo	19 <sup>a</sup>	Tambor rasp grueso
13	Disco de molienda	19 <sup>b</sup>	Tambor de corte
14	Anillo a presión	19 <sup>c</sup>	Tambor de rasp fino
15	Tapón de carne	20 <sup>a</sup>	Rodillo de masa de pasta / Rodillo de pasta / Rodillo de lasaña
16	Cáscara	20 <sup>b</sup>	Fideos de cinta (Fettuccine) Schneider
		20 <sup>c</sup>	Sastre de espaguetis

## Uso de la máquina amasadora

1. Gire la perilla de elevación (2) en el sentido de las agujas del reloj. El brazo ahora se moverá hacia arriba. (Figura 1)
2. Coloque la tapa en la olla. (Figura 2)
3. Coloque el recipiente mezclador en el soporte (paso 1) y gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar (paso 2). (Figura 3)
4. Monte el utensilio requerido (gancho de masa o batidor o batidor) insertando la parte superior en el eje de salida y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar. (Fig. 4 y Fig. 5)
5. Ahora rellena tus ingredientes.

**POR FAVOR, NO LO HAGA: ¡No llene demasiado la máquina!**

La cantidad máxima de ingredientes es de 1,5 kg

6. Utilice el botón de elevación (2) para bajar el brazo. (Figura 6)
7. Conecte el enchufe de alimentación a una toma de seguridad de 220-240V 50/60Hz correctamente instalada.
8. Utilice el botón de velocidad para cambiar la máquina a una velocidad entre 1 y 6 (según la mezcla).
9. Para la operación de pulso (amasado a intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". El interruptor debe mantenerse en esta posición de acuerdo con la longitud de intervalo deseada. Cuando se suelta el interruptor, vuelve automáticamente a la posición "0".
10. Después de amasar/remover, gire la perilla de velocidad (3) de nuevo a la posición "0" una vez que se haya formado una bola. A continuación, desenchufe el enchufe de alimentación.
11. Presione el botón de elevación (2) hacia abajo y el brazo se levantará.
12. La mezcla ahora se puede liberar con la ayuda de una espátula y retirarse del tazón de mezcla.
13. El tazón de mezcla ahora se puede quitar.
14. Limpie las piezas como se describe en "Limpieza".



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

**Ajuste el nivel y use un gancho de masa con una mezcla de no más de 1,5 kg**

Uso	Fotografía	Paso	Tiempo (min)	Máximo	Procedimientos operativos
Ganchos de masa		1-3	3	Harina 1000 g, agua 538 g	Mezclas espesas (e.B pan o masa de corteza corta) <ul style="list-style-type: none"> <li>1 etapa para 30s, la 2 etapa para 30s y luego la etapa 3 para 2 min a 4 min para formar un racimo.</li> </ul>
Agitación de ganchos		2-4	3	Harina 660 g agua 840 g	Mezclas medianas (e.B crepes o mezclas de esponjas) <ul style="list-style-type: none"> <li>Para usar el knocker, cambie al nivel 2 durante 20 segundos, luego corra al nivel 4 durante más de 2 minutos 40</li> </ul>
Batidor		5-6	3	3 Proteína (min)	Mezcla ligera (por ejemplo, crema, claras de huevo, pudín) <ul style="list-style-type: none"> <li>Para batir las claras de huevo, use el nivel de velocidad 5 o 6 y déjelas batir rígidamente durante 3 minutos o más.</li> <li>Para batir la crema, use el nivel de velocidad 5 o 6 y bata durante 3 a 5 minutos.</li> </ul>

**PRECAUCIÓN:**

**¡Riesgo de sobrecalentamiento debido a un funcionamiento demasiado largo!**

- **Tiempo de funcionamiento corto:** ¡No opere el dispositivo durante más de 5 minutos!

## Uso de la picadora de carne

### Cómo usar la picadora de carne

- 1) Para que se monten los accesorios de la picadora de carne, primero coloque el cuchillo (12) en el extremo de la rosca del tornillo (11) y luego inserte una rueda de molienda (13) de su elección. Asegúrese de que las narices del disco de molienda coincidan con las muescas de la carcasa (10). Atornille el anillo de granallado (14) a la rosca (11) (FIG. 1)
- 2) Retire la cubierta frontal (FIG.2) de la máquina.
- 3) Presione la perilla de bloqueo, inserte la carcasa de la espiral en la máquina y gírela en **sentido contrario a las agujas del reloj** para bloquearla (FIG. 3).
- 4) Mueva la carcasa (FIG.4) a la parte superior del tubo de alimentación (10).
- 5) Coloque un recipiente debajo de la salida.
- 6) Enchufe el enchufe en la toma de corriente y ajuste el controlador de velocidad a la posición 3. Coloque los trozos de carne en la bandeja (16) y en el tubo de alimentación. Si es necesario, presione la carne con el tapón (15).

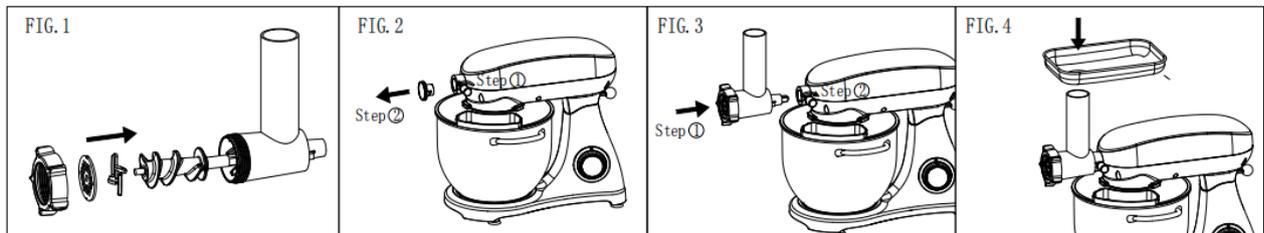
### ¡CAUTELA!

### ¡No pongas los dedos en las aberturas!

- 7) Apague el dispositivo después de usarlo y desconéctelo.

### ATENCIÓN:

**Deje que el dispositivo se enfríe después de 5 minutos de funcionamiento y luego continúe usándolo. ¡No opere el dispositivo por más de 15 minutos!**



### Uso recomendado de la picadora de carne:

- Retire los huesos o huesos de la carne y corte los trozos en cubos de 2,5 cm.
- Conecte el enchufe de alimentación y configure el control de velocidad en la posición 1-3.
- Inserte la carne en el tubo de alimentación, use un tapón si es necesario.
- Se le permite procesar un máximo de 3 kg de carne picada a la vez.
- Asegúrese de mantener el máximo tiempo de actividad. Interrumpir el proceso después de una operación continua de 5 minutos a la vez. Deje que el dispositivo se enfríe antes de volver a usarlo.

## Uso del cortador de verduras

### Cómo usar el cortador de verduras

- 1) Retire la cubierta frontal del dispositivo.
- 2) Inserte la unidad de corte seleccionada (Tambor raspado grueso (19a), Tambor de corte (19b) o Tambor Rasp fino (19c)) en la carcasa de corte. (FIG.1 y 2) Asegúrese de que el eje de transmisión encaje en el cubo cuadrado.
- 3) Presione la perilla de bloqueo, inserte el estuche de corte en el dispositivo y gírelo en sentido **contrario a las agujas del reloj** para bloquearlo (FIG.3)
- 4) Ahora el dispositivo está listo para cortar / triturar.
- 5) Coloque un recipiente debajo del cortador de verduras para que los ingredientes se puedan recoger del cortador de verduras.
- 6) Conecte el dispositivo en el zócalo y ajuste el controlador de velocidad a la posición 3-5. Corte los ingredientes respectivos en trozos cuyo tamaño sea adecuado para la carcasa del cuchillo. Si es necesario, elija un tipo diferente de unidad de corte. Coloque los ingredientes procesados en la carcasa de corte y presione los ingredientes ligeramente con el tapón (17). (FIG.4)

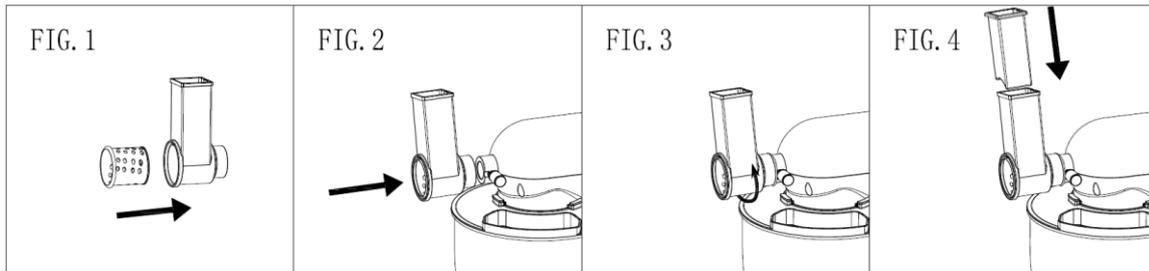
#### Indirecta:

**¡No pongas los dedos en las aberturas!**

#### ATENCIÓN:

**Deje que el dispositivo se enfríe después de 5 minutos de funcionamiento y luego continúe usándolo.**

Después de usarlo, apague el dispositivo y desconéctelo.



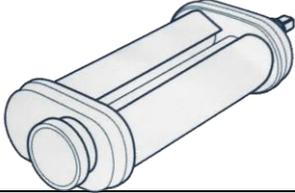
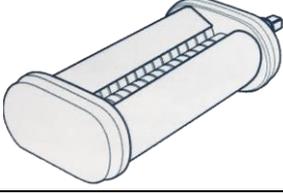
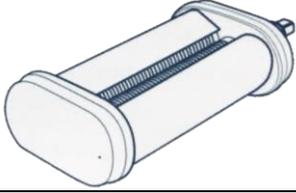
#### Uso recomendado:

- Corte los ingredientes sólidos en tiras largas y asegúrese de que el tamaño de los ingredientes quepa a través de la abertura superior.
- Conecte el enchufe de alimentación y ajuste el control de velocidad a las posiciones 3 a 5.
- Presione con el tapón en el tubo de alimentación de la carcasa de corte para que los ingredientes insertados se trituren / corten.

## Uso del rodillo de pasta

### Cómo usar el rodillo de pasta

#### PIEZAS Y FUNCIONES

		
Rodillo de pasta	Fideos de cinta (Fettuccine) Sastre (opcional)	Sastre de espaguetis (opcional)

#### Ajuste de velocidad

Ensayos	Paso	Ancho de fideos	Uso recomendado
RODILLO DE PASTA	2	hasta 140 mm	ver "Tabla de ajuste de espesor"
FETTUCCINE SCHNEIDER	4	6,5 mm	Fideos de huevo Fettuccine
SPAGHETTI SCHNEIDER	6	2 mm	Espaguetis Fettuccine delgado Linguine Fini

#### TABLA DE AJUSTES DE ESPESOR

Ensayo	Ajuste de espesor	Uso recomendado
Rodillo de pasta	1-2	Amasar y diluir la masa
	3-4	Fideos de huevo
	4-5	Espaguetis, fettuccine, favioli, platos de lasaña
	6-7	Tortellini, fettuccine delgado y linguini fini

#### Antes del primer uso

##### Para evitar daños:

- ¡No lave ni sumerja los accesorios con agua u otros líquidos!
- ¡No lo limpie en el lavavajillas!

#### Indirecta:

**¡Estos accesorios están destinados solo para la producción de masa de pasta!**

Corta o enrolla nada más que pasta para evitar daños en tu rodillo de pasta.

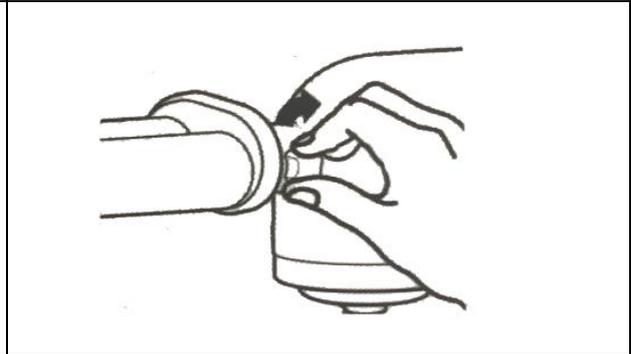
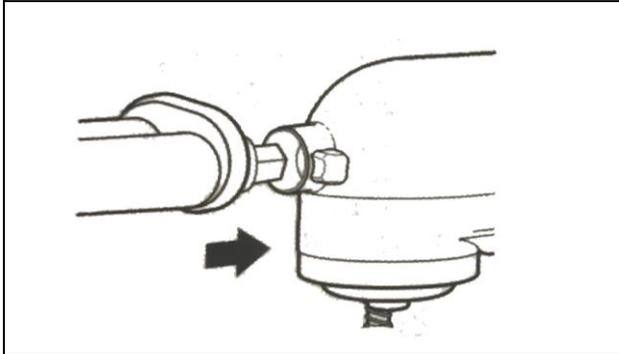
## Fijación de accesorios de pasta

⚠ **¡ATENCIÓN!**

**Antes de ensamblar, apague el procesador de alimentos y desconéctelo.**

1. Inserte el eje del accesorio en el cubo y asegúrese de que el eje de transmisión encaje en el cuadrado del soporte del cubo. Si es necesario, gire el rodillo de pasta o el sastre hacia adelante y hacia atrás. Si los accesorios se ajustan correctamente, el pasador de la carcasa se encaja en la muesca en el borde del manguito de montaje.

2. Apriete el tornillo a la perilla del cubo del procesador de alimentos hasta que el accesorio esté completamente unido al procesador de alimentos.



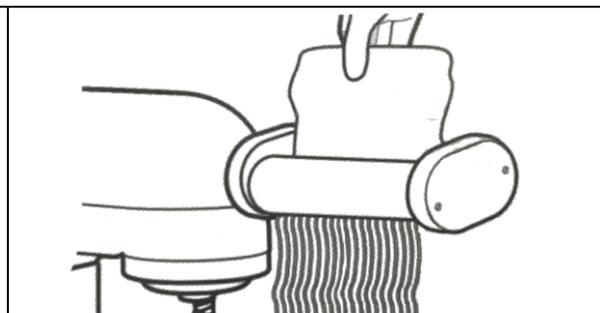
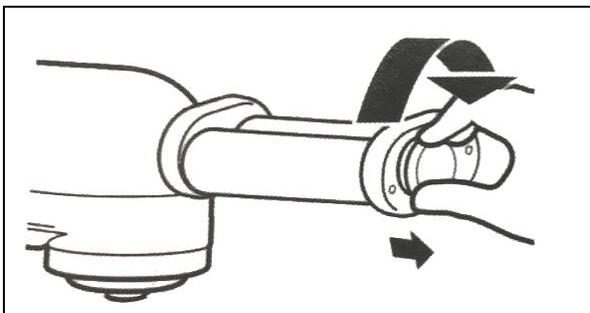
## Aplicación

**¡ADVERTENCIA!**

Quando use el rodillo de pasta y el equipo de corte, no use corbatas, bufandas, ropa suelta o collares largos; asegure el cabello largo junto con un aparato ortopédico.

**ATENCIÓN:**

No use el rodillo/cortador de pasta durante más de 5 minutos continuamente a la vez. Deje que el dispositivo se enfríe después de 5 minutos de funcionamiento y luego continúe usándolo.



- 1) Trate de dividir la masa en proporciones para que las piezas de masa preparadas encajen en el rodillo de pasta.
- 2) Tire de la perilla de ajuste hacia adelante y gírela al nivel 1. Suelte la perilla y asegúrese de que el pasador de la caja del rollo intervenga en la abertura en la parte posterior de la perilla de ajuste para que se cierre suavemente con la caja del rodillo de masa.
- 3) Gire al nivel 2. Inserte la masa aplanada en los rodillos para amasar. Doble la masa por la mitad y vuelva a enrollar. Repita el proceso hasta que la masa esté lisa y flexible y se alcance todo el ancho del rodillo. Para facilitar el secado y la separación, espolvorea ligeramente la pasta con harina al enrollar y cortar.
- 4) Pase la masa a través de los rodillos para alisar aún más la hoja de masa. Cambie el rodillo a la configuración 3 y repita el proceso de laminación. Continúe aumentando la configuración hasta que se alcance el grosor deseado. No doble la masa durante este paso.
- 5) Para hacer fideos, cambie el rodillo de pasta por el accesorio de corte de su elección. Pase las láminas de masa aplanadas a través del cortador. Verifique la "Tabla de ajuste de espesor" para determinar el grosor correcto para cada tipo de pasta.

#### **ADVERTENCIA**

Antes de limpiar, asegúrese de que el interruptor esté configurado en "OFF" y que el enchufe esté desenchufado del enchufe, de lo contrario puede haber una descarga eléctrica o riesgo de lesiones. Nunca limpie el rodillo de pasta y el accesorio de corte cuando esté montado en el procesador de alimentos. Esto podría provocar lesiones graves.

#### **ATENCIÓN**

No use objetos metálicos para limpiar el rodillo de pasta y el dispositivo de corte.

**No lave el accesorio en el lavavajillas** y no lo sumerja en agua u otros líquidos.

El accesorio solo se puede lavar a mano.

#### **Indirecta:**

- Después de cortar la pasta, deje que el accesorio se seque al aire durante una hora, luego retire la masa seca con el cepillo de limpieza. Si la masa seca es difícil de quitar, intente tocar el accesorio a mano. Si es necesario, use un palillo de dientes.
- - Después de retirar todas las sobras de masa seca, pulir el rodillo de pasta y los cortadores de galletas con un paño suave y seco y colocarlo en un lugar seco a temperatura ambiente.
- - Para un mantenimiento adecuado, recomendamos el uso de un aceite mineral ligero para lubricar los engranajes. Agregue una gota de aceite mineral a cada una de las cuatro esquinas del rodillo de pasta y el dispositivo de corte.

## Solución de problemas

NO.	Problema	Solución
1	La máquina no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe si el enchufe está en buen contacto con el enchufe.</li> <li>- Compruebe si el botón de ascenso rebota en su posición.</li> <li>- Compruebe si la máquina está trabajando continuamente durante más de 6 minutos y espere a que el motor se enfríe.</li> </ul>
2	Ruidos al agitar el tazón (los accesorios rayan el tazón).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe que el recipiente de mezcla esté correctamente instalado.</li> <li>- Compruebe si los accesorios en la máquina está instalado correctamente.</li> </ul>
3	La tapa no encaja correctamente en el tazón.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe si la tapa de la máquina está colocado correctamente.</li> <li>- Compruebe que el recipiente está correctamente instalado en la máquina y correctamente bloqueado.</li> </ul>
4	La máquina no puede funcionar a una cierta velocidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe si la marca en la perilla de velocidad en la cuadrícula de velocidad en el Vivienda.</li> <li>- Configure el botón de velocidad en 0 y verifique nuevamente si la máquina funciona correctamente.</li> </ul>
5	Movimientos mientras la máquina está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe que la tapa está colocada correctamente en la máquina.</li> <li>- Compruebe que el recipiente de mezcla esté correctamente instalado.</li> </ul>
6	Después de instalar el tazón de mezcla y la tapa de la olla, el botón de elevación no se recuperó.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe que la tapa está colocada correctamente en la máquina.</li> <li>- Compruebe que el recipiente de mezcla esté correctamente instalado.</li> </ul>

## Características técnicas

<b>Modelo</b>	<b>AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G; AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C</b>
Potencia (vatios)	1800 vatios
Fuente de alimentación	220-240 V, 50/60 Hz
Clase	Yo
Tazón mezclador con asas	6L
Tamaño de la máquina (LxWxH)	38.7cmX25cmX33.5cm
Accesorios	Batir 1x, gancho de agitación 1x, gancho de masa 1x, tapa transparente 1x, tazón de mezcla 1x, máquina 1x, manual 1x
Peso (sin embalaje)	7,1 kg

## Limpieza

- Antes de limpiar, desenchufe el enchufe de alimentación de la toma de corriente.
- No use detergentes fuertes o agresivos.

### Motor

- ¡Nunca sumerja el dispositivo en agua!
- Limpie el estuche solo con un paño húmedo.

**ganchos de masa (6); ganchos de agitación (7); Batidor (8), rosca de tornillo (11), carcasa de la picadora de carne (10), bandeja de llenado (16) y anillo de sujeción de la picadora de carne (anillo de granallado) (14): rodillo/cortador de pasta (20a, 20b, 20c)**

- **Precaución: Los componentes NO son adecuados para la limpieza en un lavavajillas. Cuando se exponen al calor o a detergentes corrosivos, pueden deformarse o decolorarse.**
- - Los componentes que han entrado en contacto con los alimentos se pueden limpiar en agua jabonosa.
- - Deje que las piezas se sequen bien antes de volver a montar el dispositivo.
- - Cepille los tamices con una pequeña cantidad de aceite vegetal después del secado.

**Accesorios de plástico, tazón para mezclar (5), cuchillo de corte de la picadora de carne (12); Disco de molienda de la picadora de carne (13): Cortador de verduras (17, 18, 19a/b/c)**

- Estos accesorios se pueden limpiar con agua caliente y detergente o en el lavavajillas.
- No use abrasivos.
- Después del secado, frote el disco de molienda de la picadora de carne (13) y el cuchillo de corte de la picadora de carne (12) con unas gotas de aceite vegetal.

## Eliminación respetuosa con el medio ambiente

**Advertencia ¡Riesgo de asfixia!** El material de embalaje es peligroso para los niños. Nunca deje que los niños jueguen con material de embalaje.

### Eliminación y envasado

- El embalaje de su dispositivo está hecho de materiales necesarios para garantizar una protección efectiva durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables y por lo tanto reducen el impacto ambiental. Deseche el embalaje en un contenedor para materiales reciclables.

### Eliminación de equipos de desecho

- El equipo de desecho debe eliminarse de acuerdo con las directrices y regulaciones de la eliminación local de desechos. Póngase en contacto con su administración local a través de la dirección del centro de reciclaje más cercano y entregue su dispositivo allí.



El símbolo de la papelera tachada en un aparato eléctrico o electrónico ANTIGUO establece que no debe eliminarse en los residuos domésticos al final de su vida útil. Los puntos de recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos están disponibles en su área para devoluciones gratuitas. Puede obtener las direcciones de su ciudad o gobierno local. Puede informarse en nuestro sitio web [www.arebos.de](http://www.arebos.de) sobre otras opciones de devolución creadas por nosotros.



La recogida separada de RAEE tiene por objeto evitar la reutilización, el reciclado u otras formas de valorización de los RAEE, así como las consecuencias negativas de la eliminación sobre el medio ambiente y la salud humana.

**Nuestro número de atención al cliente: Tel. +49 (0) 931 9080 3000**

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

Dirección de la oficina: Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

**La dirección de devolución** se puede encontrar en el pie de imprenta:

<https://www.arebos.de/impressum/>

## Revocación/Devolución

- Compruebe si el producto está dañado en el transporte. Informar de cualquier daño inmediatamente a la empresa de transporte con la que se entregó el producto.
- **Revocación / devolución:** Tenga en cuenta que solo se puede realizar un reembolso del monto total de la compra si los productos devueltos no se usan, son nuevos y están en su embalaje original.

## Declaración UE de conformidad

Nosotros, el

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10--11,.97074 Würzburg, Alemania

por la presente declaramos que los siguientes productos cumplen con los requisitos de salud y seguridad pertinentes y esenciales de las directivas de la UE debido a su diseño y diseño, así como en las versiones comercializadas por nosotros.

Nombre del producto: AREBOS Procesador de alimentos 1800W

Número de modelo: AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G;

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

Número de artículo: 4260627427895 (negro); 4260627427901 (rojo); 4260627427918 (verde); 4260627427925 (azul); 4260627427932 (rosa); 4260627427949 (crema).

Si el dispositivo se modifica sin nuestro consentimiento, esta declaración de conformidad pierde su validez.

Probado para:

Norma de la 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

ES 62233:2008

LVD 2014/35/UE

RoHS 2011/65/UE

ErP 2009/125/CE

Fecha/Firma Fabricante/Ubicación:

Würzburg, 22.02.2022



Firma:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Director General

Representante de estas instrucciones de uso/datos técnicos:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Director General

Dirección de la oficina:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustrasse 10-11

D-97074 Würzburg

La dirección de devolución se puede encontrar en el pie de imprenta: <https://www.arebos.de/impressum/>

Número de identificación fiscal: DE 263752326

El tribunal de inscripción en el registro mercantil es Würzburg, HRB 10082

RAEE Reg. No. DE 61617071