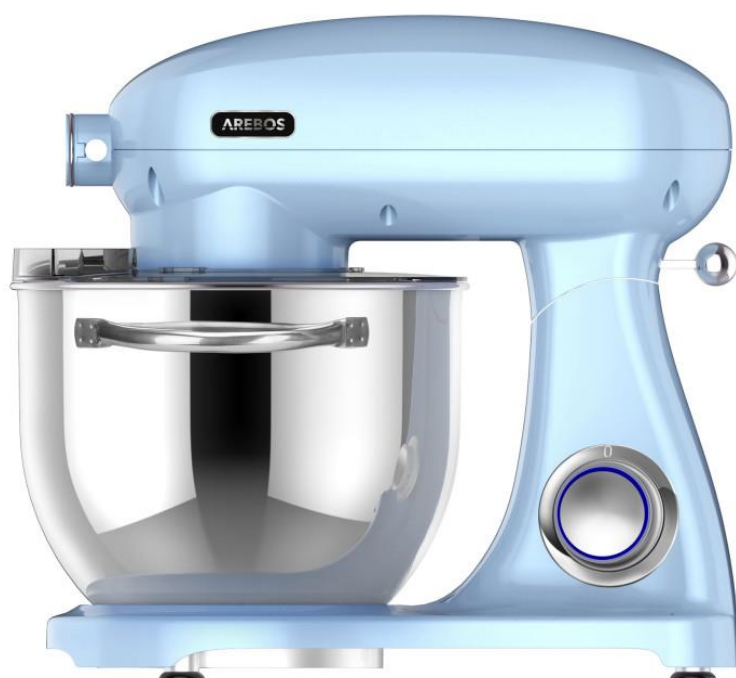


Originale-Malservizimanuale – AREBO -S Robot da cucina 1800W

AREBOS

Robot da cucina 1800W

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



Seguire tutte le precauzioni di sicurezza in questo manuale utente per garantire un uso sicuro.

CE

Grazie per la vostra fiducia in AREBOS.

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Se si lascia il prodotto a terzi, anche questo manuale operativo deve essere consegnato. Conservare il manuale di istruzioni per un riferimento successivo. I disegni in questa guida potrebbero non corrispondere agli oggetti fisici. Si prega di fare riferimento agli oggetti fisici.

Sicurezza

Spiegazione del simbolo



Sulla base di una marcatura CE, si può riconoscere che un prodotto è conforme alle disposizioni legali ammaccatura norme legali europee e può quindi essere commercializzato all'interno della Comunità Europea.



Questo prodotto **non** deve essere smaltito con i rifiuti domestici!



Avvertimento! Leggere attentamente le norme di sicurezza. Quella Il mancato rispetto delle precauzioni di sicurezza può portare a gravi lesioni o danni. Tenere al sicuro il manuale di istruzioni.

Istruzioni generali di sicurezza

- Il dispositivo è progettato esclusivamente per uso privato e non è adatto per uso commerciale. Non usarlo all'aperto (tranne se è progettato per uso esterno). Tenerlo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in un liquido) e spigoli vivi. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate. Se il dispositivo è umido o bagnato, staccarlo immediatamente.
- Quando lo pulisci o lo metti via, spegni il dispositivo e scollegalo sempre dalla presa (scollegalo, non il cavo) quando il dispositivo non è in uso e rimuovi gli accessori collegati.
- Non utilizzare la macchina senza supervisione. Se vuoi lasciare il posto di lavoro, spegni la macchina o scollegala dalla presa (scollegala da solo e non dal filo).
- Controllare regolarmente se le apparecchiature e i cavi sono danneggiati. Non usarlo se il dispositivo è danneggiato. Non tentare di riparare il dispositivo da soli. Contatta sempre un tecnico autorizzato. Per evitare il pericolo, avere sempre un cavo difettoso sostituito solo dal produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata e con un cavo dello stesso tipo.
- Vengono utilizzati solo pezzi di ricambio originali.
- Si prega di notare le seguenti "Istruzioni speciali di sicurezza".

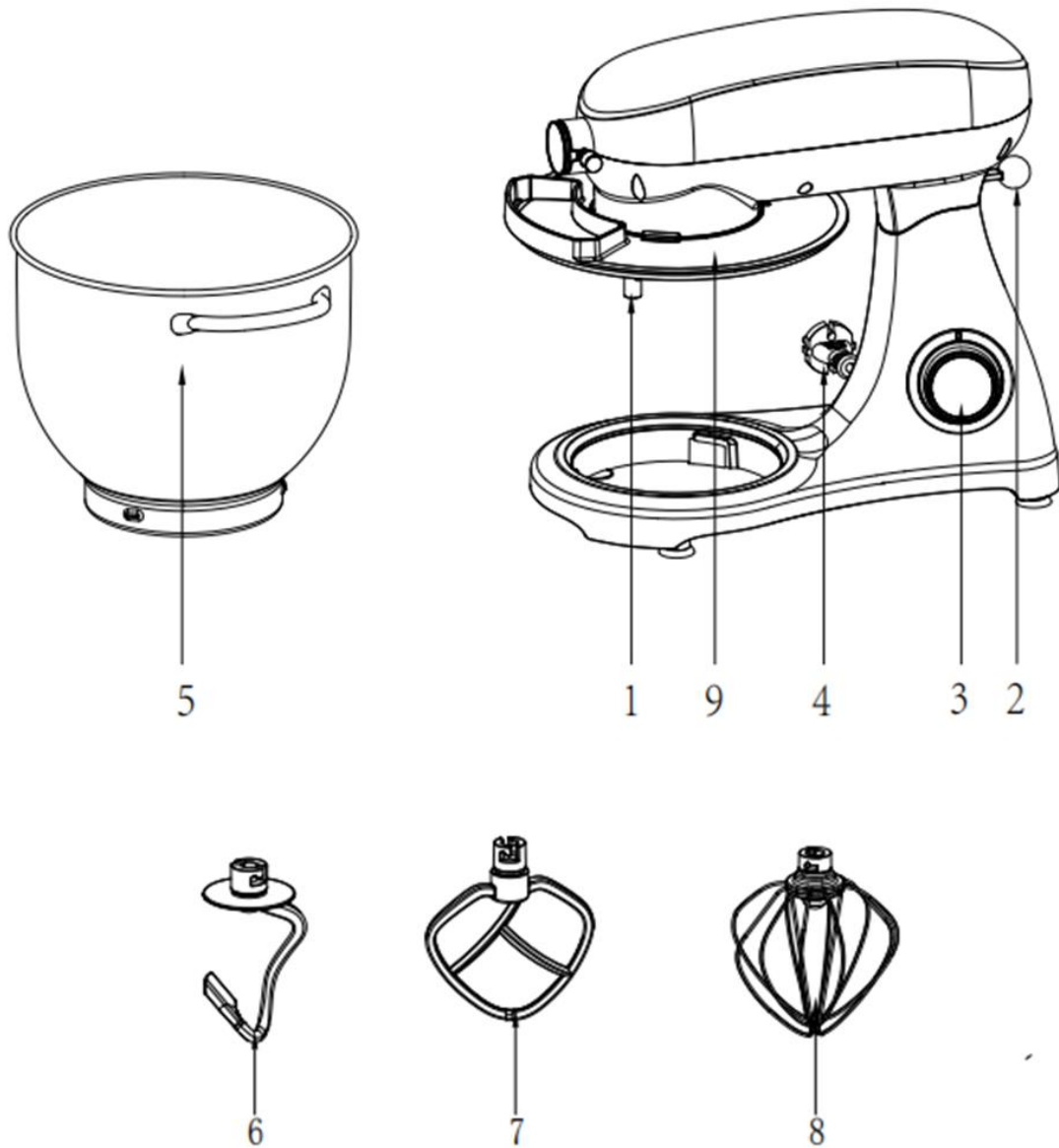
Bambini e persone fragili

- Per garantire la sicurezza del bambino, si prega di tenere tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata.
- Stai attento! Non lasciare che i bambini piccoli giochino con il foglio, poiché c'è il rischio di soffocamento!
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da bambini. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini non sono autorizzati a giocare al dispositivo.
- I dispositivi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o guida sull'uso sicuro del dispositivo e se comprendono i pericoli ad esso associati.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina

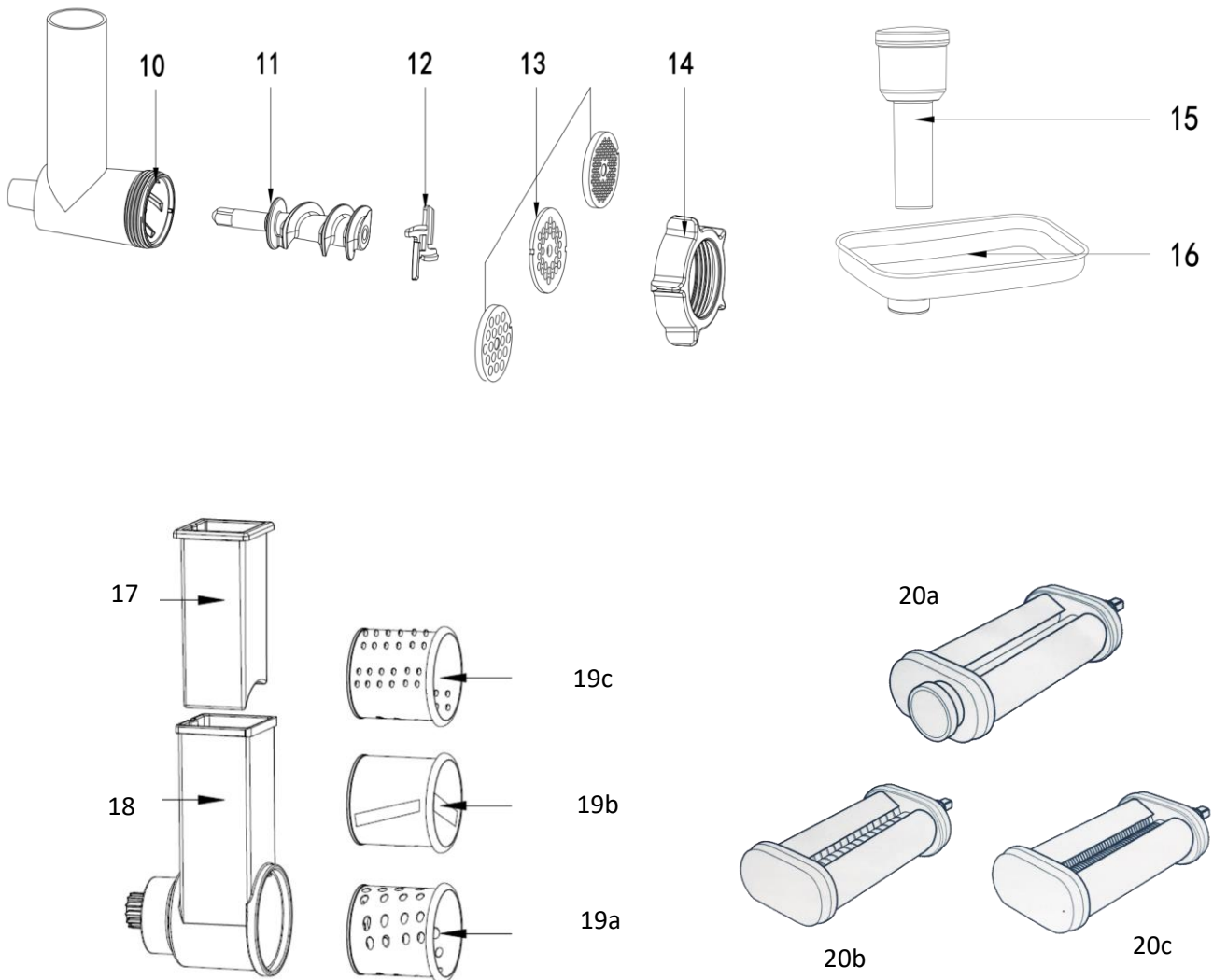
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.
- Non utilizzare il dispositivo per altri scopi previsti.
- Nota: per evitare il rischio di ripristino involontario del taglio termico, questo dispositivo non deve essere alimentato da un quadro esterno, e.B un timer o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utilità.
- Questa macchina può essere azionata solo sotto supervisione.
- Non interferire con gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Posizionare la macchina su un piano di lavoro liscio, piatto e stabile.
- Non collegare la presa di corrente del dispositivo alla presa a muro senza installare gli accessori necessari.

Panoramica dei componenti



Componenti principali e accessori standard:

1	Albero di uscita	6	Ganci per impasto
2	Pulsante di sollevamento	7	Ganci di agitazione
3	Pulsante Velocità	8	Frusta
4	Cavo di alimentazione	9	Coperchio
5	Terrina		



Accessori opzionali (NON inclusi):

10	Alloggiamento del tritacarne	17	Darner ·
11	Filettatura	18	Alloggiamento di taglio
12	Coltello	19a	Tamburo di raspa grossolano
13	Disco di rettifica	19b	Tamburo da taglio
14	Anello a scatto	19c	Tamburo di raspa fine
15	Tappo di carne	20a	Rullo Pasta/Rullo Pasta/Rullo Lasagne
16	Guscio	20b	Tagliatelle a nastro (Fettuccine) Schneider
		20c	Spaghetti Sartoria

Utilizzo dell'impastatrice

1. Ruotare la manopola di sollevamento (2) in senso orario. Il braccio ora si muoverà verso l'alto. (Fig. 1)
2. Metti il coperchio nella pentola. (Fig. 2)
3. Posizionare la ciotola di miscelazione nel supporto (passaggio 1) e ruotare la ciotola in senso orario fino a quando non scatta in posizione (passaggio 2). (Fig. 3)
4. Montare l'utensile necessario (gancio per pasta o frusta o frusta) inserendo la parte superiore nell'albero di uscita e ruotarlo in senso antiorario fino a quando non scatta in posizione. (Fig. 4 e Fig. 5)
5. Ora riempi i tuoi ingredienti.

SI PREGA DI NON FARE: Non riempire eccessivamente la macchina!

La quantità massima di ingredienti è di 1,5 kg

6. Utilizzare il pulsante di sollevamento (2) per abbassare il braccio. (Fig. 6)
7. Collegare la spina di alimentazione a una presa di sicurezza 220-240V 50/60Hz correttamente installata.
8. Utilizzare il pulsante di velocità per commutare la macchina a una velocità compresa tra 1 e 6 (a seconda della miscela).
9. Per il funzionamento a impulsi (impastare a brevi intervalli), ruotare l'interruttore nella posizione "PULSE". L'interruttore deve essere tenuto in questa posizione in base alla lunghezza dell'intervallo desiderata. Quando l'interruttore viene rilasciato, ritorna automaticamente alla posizione "0".
10. Dopo aver impastato/agitato, riportare la manopola della velocità (3) in posizione "0" una volta formata una palla. Quindi scollegare la spina di alimentazione.
11. Premere il pulsante di sollevamento (2) verso il basso e il braccio verrà sollevato.
12. La miscela può ora essere rilasciata con l'aiuto di una spatola e rimossa dalla ciotola di miscelazione.
13. La ciotola di miscelazione può ora essere rimossa.
14. Pulire le parti come descritto in "Pulizia".



FIG1



FIG2

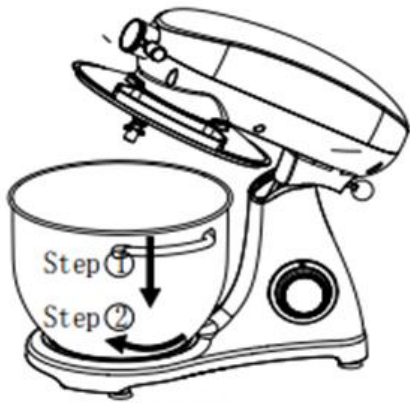


FIG3



FIG4



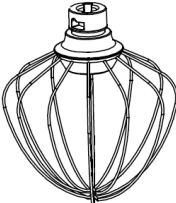


FIG5



FIG6

Regolare il livello e utilizzare un gancio per impasto con un composto di non più di 1,5 kg

Usare	Fotografia	Passo	Tempo (min)	Massimo	Procedure operative
Ganci per impasto		1-3	3	Farina 1000 g, acqua 538 g	Miscele pesanti (e.B pane o pasta frolla) <ul style="list-style-type: none"> • 1 stadio per 30 anni, il 2 stadio per 30 anni e poi il 3 stadio per 2 minuti a 4 minuti per formare un cluster.
Ganci di agitazione		2-4	3	Farina 660 g acqua 840 g	Miscele medie (e.B crepes o miscele di spugne) <ul style="list-style-type: none"> • Per utilizzare il knocker, passare al livello 2 per 20 secondi, quindi eseguire al livello 4 per più di 2 minuti e 40 secondi
Frusta		5-6	3	3 Proteine (min)	Miscela leggera (come panna, albumi d'uovo, budino) <ul style="list-style-type: none"> • Per sbattere gli albumi, utilizzare il livello di velocità 5 o 6 e lasciarli battere rigidamente per 3 minuti o più. • Per montare la panna, utilizzare il livello di velocità 5 o 6 e battere per 3-5 minuti.

ATTENZIONE:

Rischio di surriscaldamento a causa di un funzionamento troppo lungo!

- **Breve tempo di funzionamento:** non utilizzare il dispositivo per più di 5 minuti!
- Dopo un tempo di funzionamento di 5 minuti, è necessario osservare una pausa di almeno 10 minuti prima che il dispositivo venga rimesso in funzione.

Uso del tritacarne

Come usare il tritacarne

- 1) Affinché gli accessori del tritacarne possano essere montati, posizionare prima il coltello (12) all'estremità della filettatura della vite (11) e quindi inserire una mola (13) a scelta. Assicurarsi che i nasi del disco di rettifica corrispondano alle tacche nell'alloggiamento (10). Avvitare l'anello di granigliatura (14) sulla filettatura (11) (FIG. 1)
- 2) Rimuovere il coperchio anteriore (FIG.2) dalla macchina.
- 3) Premere la manopola di bloccaggio, inserire l'alloggiamento a spirale nella macchina e ruotarlo **in senso antiorario** per bloccarlo (FIG. 3).
- 4) Spostare il guscio (FIG.4) nella parte superiore del tubo di alimentazione (10).
- 5) Posizionare un contenitore sotto la presa.
- 6) Collegare la spina alla presa e impostare il regolatore di velocità in posizione 3. Posizionare i pezzi di carne sul vassoio (16) e nel tubo di alimentazione. Se necessario, premere la carne con il tappo (15).

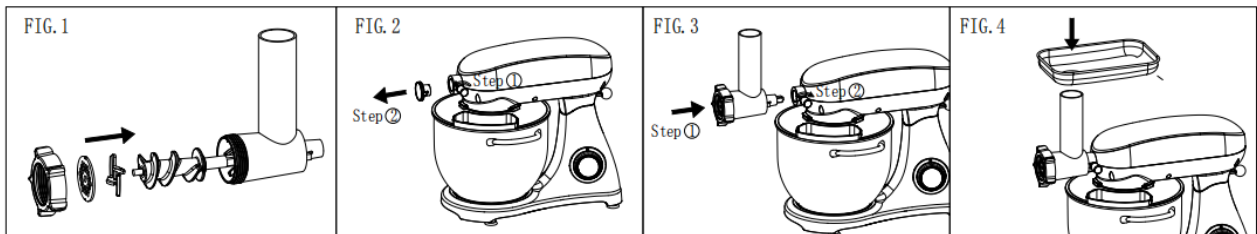
CAUTELA!

Non mettere le dita nelle aperture!

- 7) Spegner il dispositivo dopo l'uso e scollegarlo.

ATTENZIONE:

Lasciare raffreddare il dispositivo dopo 5 minuti di funzionamento e quindi continuare a usarlo. Non utilizzare il dispositivo per più di 15 minuti!



Uso consigliato del tritacarne:

- Rimuovere le ossa o le ossa dalla carne e tagliare i pezzi a cubetti di 2,5 cm.
- Collegare la spina di alimentazione e impostare il controllo della velocità in posizione 1-3.
- Inserire la carne nel tubo di alimentazione, utilizzare un tappo se necessario.
- È consentito elaborare un massimo di 3 kg di carne macinata alla volta.
- Assicurati di mantenere il massimo tempo di attività. Interrompere il processo dopo un'operazione continua di 5 minuti alla volta. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di riutilizzarlo.

Uso del tagliaverdure

Come usare il tagliaverdure

- 1) Rimuovere la cover anteriore dal dispositivo.
- 2) Inserire l'unità di taglio selezionata (Tamburo rasp grossolano (19a), Tamburo di taglio (19b) o Tamburo rasp fine (19c)) nell'alloggiamento di taglio. (FIG.1&2) Assicurarsi che l'albero di trasmissione si adatti al mozzo quadrato.
- 3) Premere la manopola di bloccaggio, inserire la custodia di taglio nel dispositivo e ruotarla in **senso antiorario** per bloccarla (FIG.3)
- 4) Ora il dispositivo è pronto per il taglio / frantumazione.
- 5) Posizionare un contenitore sotto il tagliaverdure in modo che gli ingredienti possano essere raccolti dal tagliaverdure.
- 6) Collegare il dispositivo alla presa e impostare il regolatore di velocità in posizione 3-5. Tagliare i rispettivi ingredienti in pezzi la cui dimensione è adatta per l'alloggiamento del coltello. Se necessario, scegliere un diverso tipo di unità di taglio. Posizionare gli ingredienti trasformati nell'alloggiamento di taglio e premere leggermente gli ingredienti con il tappo (17). (FIG.4)

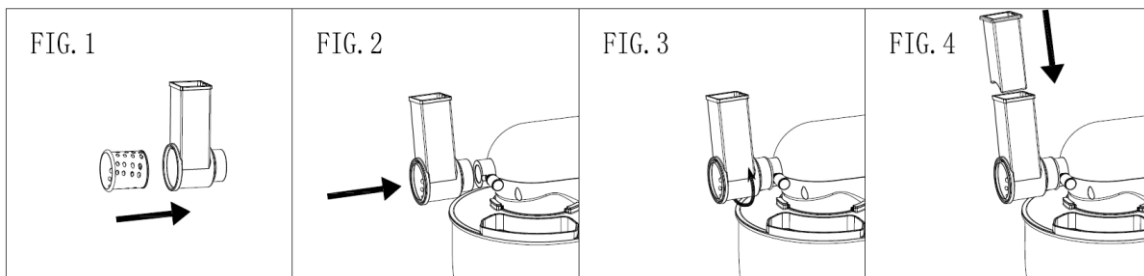
Alludere:

Non mettere le dita nelle aperture!

ATTENZIONE:

Lasciare raffreddare il dispositivo dopo 5 minuti di funzionamento e quindi continuare a usarlo.

Dopo l'uso, spegnere il dispositivo e scollegarlo.



Raccomandazioni d'uso:

- Tagliare gli ingredienti solidi in lunghe strisce e assicurarsi che la dimensione degli ingredienti si adatti all'apertura superiore.
- Collegare la spina di alimentazione e impostare il controllo della velocità sulle posizioni da 3 a 5.
- Premere con il tappo nel tubo di alimentazione dell'alloggiamento di taglio in modo che gli ingredienti inseriti vengano schiacciati / tagliati.

Utilizzo del Pasta Roller

Come usare il rullo Pasta

PARTI E FUNZIONI

		
Rullo Pasta	Tagliatella a nastro (Fettuccine) Sartoria (opzionale)	Spaghetti Sartoria (facoltativo)

Regolazione della velocità

Saggi	Passo	Larghezza noodle	Raccomandazioni d'uso
RULLO PASTA	2	fino a 140mm	vedere "Tabella di regolazione dello spessore"
FETTUCCINE SCHNEIDER	4	6,5 millimetri	Fettuccine all'uovo
SPAGHETTI SCHNEIDER	6	2 millimetri	Spaghetti Fettuccine sottili Linguine Fini

TABELLA DELLE IMPOSTAZIONI DELLO SPESSORE

Saggio	Regolazione dello spessore	Raccomandazioni d'uso
Rullo Pasta	1-2	Impastare e diluire l'impasto
	3-4	Tagliatelle all'uovo
	4-5	Spaghetti, fettuccine, favioli, piatti di lasagne
	6-7	Tortellini, fettuccine sottili e linguine fini

Prima del primo utilizzo

Per evitare danni:

- Non lavare o immergere gli accessori con acqua o altri liquidi!
- Non pulirlo in lavastoviglie!

Alludere:

Questi accessori sono destinati esclusivamente alla produzione di pasta!

Taglia o arrotola nient'altro che pasta per evitare danni al tuo rullo di pasta.

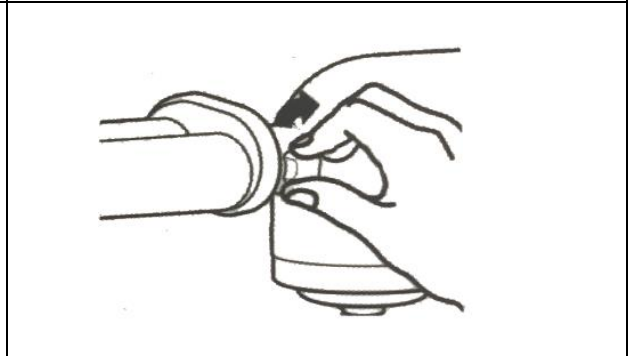
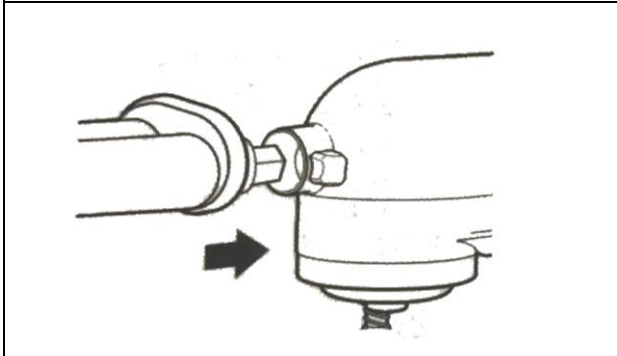
Attaccamento di accessori per pasta

⚠ ATTENZIONE!

Prima di assemblare, spegnere il robot da cucina e scollegarlo.

1. Inserire l'albero dell'accessorio nel mozzo e assicurarsi che l'albero di trasmissione si adatti al quadrato del portamozzi. Se necessario, gira il rullo della pasta o il sarto avanti e indietro. Se gli accessori si adattano correttamente, il perno sull'alloggiamento si aggancia alla tacca sul bordo del manicotto di montaggio.

2. Stringere la vite alla manopola del mozzo del robot da cucina fino a quando l'accessorio non è completamente collegato al robot da cucina.



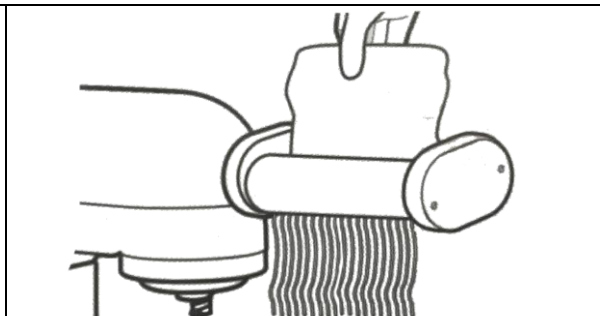
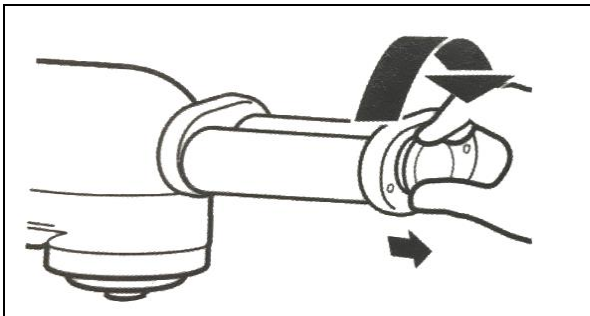
Applicazione

AVVERTIMENTO!

Quando si utilizza il rullo per pasta e l'attrezzatura da taglio, non indossare cravatte, sciarpe, abiti larghi o collane lunghe; fissare i capelli lunghi insieme a un tutore.

ATTENZIONE:

Non utilizzare il rullo/tagliapasta per più di 5 minuti ininterrottamente alla volta. Lasciare raffreddare il dispositivo dopo 5 minuti di funzionamento e quindi continuare a usarlo.



- 1) Cerca di dividere l'impasto in proporzioni in modo che i pezzi di pasta preparati si adattino al rullo di pasta.
- 2) Tirare la manopola di regolazione dritto in avanti e ruotarla al livello 1. Rilasciare la manopola e assicurarsi che la penna sulla valigetta intervenga nell'apertura sul retro della manopola di regolazione in modo che si chiuda senza problemi con l'alloggiamento del rullo di pasta.
- 3) Girare al livello 2. Inserire l'impasto appiattito nei rulli per impastare. Piegare l'impasto a metà e arrotolare di nuovo. Ripetere il processo fino a quando l'impasto è liscio ed elastico e l'intera larghezza del rullo è raggiunta. Per facilitare l'essiccazione e la separazione, spolverare leggermente la pasta con la farina durante la laminazione e il taglio.
- 4) Passare l'impasto attraverso i rulli per lisciare ulteriormente la sfoglia. Cambiare il rullo con l'impostazione 3 e ripetere il processo di laminazione. Continuare ad aumentare l'impostazione fino a raggiungere lo spessore desiderato. Non piegare l'impasto durante questo passaggio.
- 5) Per fare le tagliatelle, scambia il rullo della pasta con l'attacco da taglio di tua scelta. Passare le lastre di pasta appiattite attraverso la fresa. Controlla la "Tabella di regolazione dello spessore" per determinare il giusto spessore per ogni tipo di pasta.

AVVERTIMENTO

Prima di pulire, assicurarsi che l'interruttore sia impostato su "OFF" e che la spina sia scollegata dalla presa, altrimenti potrebbe esserci una scossa elettrica o il rischio di lesioni. Non pulire mai il rullo per pasta e l'attacco di taglio quando montato sul robot da cucina. Ciò potrebbe portare a gravi lesioni.

ATTENZIONE

Non utilizzare oggetti metallici per pulire il rullo della pasta e il dispositivo di taglio.

Non lavare l'accessorio in lavastoviglie e non immergerlo in acqua o altri liquidi.

L'accessorio può essere lavato solo a mano.

Alludere:

- Dopo aver tagliato la pasta, lasciare asciugare l'attacco all'aria per un'ora, quindi rimuovere l'impasto essiccato con il pennello per la pulizia. Se l'impasto essiccato è difficile da rimuovere, prova a toccare l'accessorio a mano. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti.
- Dopo aver rimosso tutti gli avanzi di pasta secca, lucidare il rullo per pasta e i tagliabiscotti con un panno morbido e asciutto e metterlo in un luogo asciutto a temperatura ambiente.
- Per una corretta manutenzione, si consiglia di utilizzare un olio minerale leggero per lubrificare gli ingranaggi. Aggiungere una goccia di olio minerale a ciascuno dei quattro angoli del rullo della pasta e del dispositivo di taglio.

Risoluzione dei problemi

NO.	Problema	Soluzione
1	La macchina non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare se la spina è in buon contatto con la presa. - Controlla se il pulsante di risalita rimbalza nella sua posizione. - Controllare se la macchina funziona ininterrottamente per più di 6 minuti e attendere che il motore si raffreddi.
2	Rumori quando si mescola la ciotola (gli accessori graffiano la ciotola).	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare che la ciotola di miscelazione sia installata correttamente. - Controllare se gli accessori sulla macchina è installato correttamente.
3	Il coperchio non si adatta correttamente alla ciotola.	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare se il coperchio della macchina è posizionato correttamente. - Controllare che la ciotola sia correttamente installata sulla macchina e correttamente bloccata.
4	La macchina non può funzionare a una certa velocità.	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare se la marcatura sulla manopola della velocità sulla griglia di velocità sul Alloggiamento. - Impostare il pulsante di velocità su 0 e controllare nuovamente se la macchina funziona correttamente.
5	Movimenti mentre la macchina è in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare che il coperchio sia posizionato correttamente sulla macchina. - Controllare che la ciotola di miscelazione sia installata correttamente.
6	Dopo aver installato la ciotola di miscelazione e il coperchio della pentola, il pulsante di sollevamento non è rimbalzato.	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare che il coperchio sia posizionato correttamente sulla macchina. - Controllare che la ciotola di miscelazione sia installata correttamente.

Indicazioni

Modello	AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G; AR-HE-RKM1860B; AR-HE-RKM1860P; AR-HE-RKM1860C
Potenza (Watt)	1800 watt
Alimentatore	220-240 V, 50/60 Hz
Classe	Io
Ciotola di miscelazione con manici	6L
Dimensioni della macchina (LxWxH)	38,7cmX25cmX33,5cm
Accessoristica	Frusta 1x, gancio per mescolare 1x, gancio per impasto 1x, coperchio trasparente 1x, ciotola 1x, macchina 1x, manuale 1x
Peso (senza imballaggio)	7,1 kg

Pulitura

- Prima della pulizia, scollegare la spina di alimentazione dalla presa a muro.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o aggressivi.

Motore

- Non immergere mai il dispositivo in acqua!
- Pulire la custodia solo con un panno umido.

ganci per impasto (6); ganci di agitazione (7); Frusta (8), filettatura a vite (11), alloggiamento del tritacarne (10), vassoio di riempimento (16) e anello di fissaggio del tritacarne (anello di sabbatura) (14): rullo/taglierina per pasta (20a, 20b, 20c)

- **Attenzione: i componenti NON sono adatti per la pulizia in lavastoviglie. Se esposti a calore o detergenti corrosivi, possono deformarsi o scolorirsi.**
- - I componenti che sono venuti a contatto con gli alimenti possono essere puliti in acqua saponata.
- - Lasciare asciugare bene le parti prima di rimontare il dispositivo.
- - Si prega di spennellare i setacci con una piccola quantità di olio vegetale dopo l'essiccazione.

Accessori in plastica, ciotola di miscelazione (5), coltello da taglio del tritacarne (12); Disco di macinazione tritacarne (13): Tagliaverdure (17, 18, 19a/b/c)

- Questi accessori possono essere puliti con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
- Non usare abrasivi.
- Dopo l'essiccazione, strofinare il disco di macinazione del tritacarne (13) e il coltello da taglio del tritacarne (12) con qualche goccia di olio vegetale.

Smaltimento ecologico

Attenzione Rischio di soffocamento! Il materiale di imballaggio è pericoloso per i bambini. Non lasciare mai che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

Smaltimento e confezionamento

- L'imballaggio del tuo dispositivo è realizzato con materiali necessari per garantire un'efficace protezione durante il trasporto. Questi materiali sono completamente riciclabili e quindi riducono l'impatto ambientale. Smaltire l'imballaggio in un bidone per materiali riciclabili.

Smaltimento dei rifiuti di attrezzature

- Le attrezzature per i rifiuti devono essere smaltite in conformità con le linee guida e le normative sullo smaltimento locale dei rifiuti. Contatta l'amministrazione locale tramite l'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino e consegna il tuo dispositivo lì.



Il simbolo del cestino dei rifiuti barrato su una VECCHIA apparecchiatura elettrica o elettronica indica che non deve essere smaltito nei rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. I punti di raccolta dei RIFIUTI di apparecchiature elettriche ed elettroniche sono disponibili nella tua zona per resi gratuiti. Puoi ottenere gli indirizzi dalla tua città o dal governo locale. Puoi informarti sul nostro sito web www.arebos.de su altre opzioni di reso create da noi.



La raccolta differenziata dei RAEE ha lo scopo di prevenire il riutilizzo, il riciclaggio o altre forme di recupero dei RAEE, nonché le conseguenze negative dello smaltimento sull'ambiente e sulla salute umana.

Il nostro numero di servizio clienti: Tel. +49 (0) 931 9080 3000

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

Indirizzo ufficio: Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

L'indirizzo di ritorno può essere trovato nell'impronta: <https://www.arebos.de/impressum/>

Revoca/Restituzione

- Controllare il prodotto per danni da trasporto. Segnalare immediatamente eventuali danni alla società di trasporti con cui è stato consegnato il prodotto.
- **Revoca / restituzione:** Si prega di notare che un rimborso dell'intero importo dell'acquisto può essere effettuato solo se la merce restituita è inutilizzata, nuova e nella loro confezione originale.

Dichiarazione di conformità UE

Noi, il

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

con la presente dichiara che i seguenti dispositivi sono conformi ai requisiti di salute e sicurezza pertinenti ed essenziali delle direttive UE a causa della loro progettazione e progettazione, nonché nelle versioni da noi immesse sul mercato.

Nome del prodotto: AREBOS Robot da cucina 1800W

Numero di modello: AR-HE-RKM1860S; AR-HE-RKM1860R; AR-HE-RKM1860G;

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

Numero articolo: 4260627427895 (nero); 4260627427901 (rosso); 4260627427918 (verde); 4260627427925 (blu); 4260627427932 (rosa); 4260627427949 (crema).

Se il dispositivo viene modificato senza il nostro consenso, questa dichiarazione di conformità perde la sua validità.

Testato per:

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

NORMA EN 62233:2008

LVD 2014/35/UE

Direttiva RoHS 2011/65/UE

ErP 2009/125/CE

Data/Firma Produttore/Luogo:

Würzburg, 22.02.2022



Firma:

(Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore Delegato

Rappresentante di queste istruzioni per l'uso/dati tecnici:

(Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore Delegato

Indirizzo dell'ufficio:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustrasse 10-11

D-97074 Würzburg

L'indirizzo di ritorno può essere trovato nell'impronta: <https://www.arebos.de/impressum/>

Partita IVA: DE 263752326

Il tribunale di iscrizione nel registro delle imprese è Würzburg, HRB 10082

REG. RAEE n. DE 61617071