

AREBOS

Gasherd

AR-HE-GH58 / AR-HE-GH68 / AR-HE-GH63 /
AR-HE-GH70 / AR-HE-GH30



AR-HE-GH58



AR-HE-GH68



AR-HE-GH63



AR-HE-GH70



AR-HE-GH30

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



Danke für Ihr Vertrauen in AREBOS.

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung und Sicherheitsvorkehrung	4
1.1 Einführung	4
1.2 Symbolerklärung.....	4
1.3 Sicherheitsvorkehrungen.....	5
1.4 Gassicherheitsverordnung.....	5
2. Installation	6
2.1 Technische Informationen.....	6
2.2 Position.....	6
2.3 Belüftung	6
2.4 Auspacken des Gerätes	7
2.5 Installieren und Befestigen des Kochfeldes	7
2.6 Einbau.....	8
2.7 Einsetzen und Fixieren des Kochfeldes.....	8
2.8 Gas Anschluss	9
2.9 Elektrischer Anschluss	9
2.10 Düsen austausch für LPG (G30/G31)	11
2.11 Tabelle für das Ersetzen der Einspritzdrüsen	12
2.12 Energieeffizienz	12
3. Bedienung	13
3.1 SICHERHEITSANWEISUNGEN BEIM GEBRAUCH.....	13
3.2 Gebrauch	14
3.3 Einschalten	14
3.4 Regulierung der Flamme	15
3.5 Garen oder wärmen von Lebensmitteln.....	15
3.6 Benutzeranleitung	15
3.7 Den richtigen Brenner auswählen	16
3.8 Teileliste	16
AR-HE-GH30	16

AR-HE-GH58	17
AR-HE-GH63	20
AR-HE-GH68	22
AR-HE-GH70	24
4. Technische Daten	26
5. Reinigung	26
5.1 Emaille	26
5.2 Aluminium	27
5.3 Plastik	27
5.4 Edelstahl	27
6. Behebung von Störungen	27
6.1 Ungleichmäßige oder gelbe Flamme anstatt einer blauen Flamme?	27
6.2 Der Brenner geht nicht an?	27
6.3 Funken, aber kein Gas?	27
6.4 Gasgeruch?	27
6.5 Der Gasherd funktioniert weiterhin nicht?	27
7. Umweltschonende Entsorgung	28
7.1 Entsorgung und Verpackung	28
7.2 Entsorgung der Altgeräte	28
8. Demontage	28
EU-Konformitätserklärung	29
Anhang Typenschild	30
Ländereinigung	33

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden. Sollten Sie das Produkt Dritten überlassen, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.

Die Zeichnungen in diesem Handbuch stimmen möglicherweise nicht mit den physischen Objekten überein. Bitte beziehen Sie sich auf die physischen Objekte.

1. Einführung und Sicherheitsvorkehrung

1.1 Einführung

- **Vielen Dank für den Kauf dieses Gasherdes.**
Diese Bedienungsanleitung soll Sie mit der Installation, dem Gebrauch und der Wartung des Gerätes vertraut machen. Um das Gerät sicher und korrekt zu installieren, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung bevor Sie beginnen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Etwaige Schäden sofort dem Transportunternehmen melden, mit dem der Gasherd angeliefert wurde.

1.2 Symbolerklärung



Dieses Produkt darf **nicht** über den Hausmüll entsorgt werden!



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.



Warnung! Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften sorgfältig durch. Das Nichteinhalten der Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.



Achtung! Stellen Sie sicher, dass das Produkt geerdet ist!



Warnung! Heiße Oberfläche



Warnung! Entzündliches Material!



Warnung vor elektrischer Spannung!

1.3 Sicherheitsvorkehrungen

- Ihre Sicherheit ist uns am wichtigsten. Stellen Sie also bitte sicher, dass sie die Bedienungsanleitung **vor** der Installation und dem Gebrauch des Gasherdes lesen. Falls Sie sich bezüglich einer Information in dieser Bedienungsanleitung unsicher sind, kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- **⚠VORSICHT:** Lesen Sie alle Sicherheits- und Gebrauchshinweise. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können einen elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen. Bewahren Sie alle Sicherheits- und Gebrauchshinweise für die Zukunft auf.
Verwenden Sie den Gasherd **NICHT**, wenn Sie die Bedienungsanleitung noch nicht gelesen haben.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung gründlich gelesen haben und den Inhalt verstanden haben, bevor sie mit der Installation beginnen.
- Die Anweisungen sind im Interesse Ihrer Sicherheit.

1.4 Gassicherheitsverordnung

- Es ist gesetzlich geregelt, dass die Installation des Gasherdes nur durch einen Fachmann unter Beachtung der Bedienungsanleitung durchgeführt werden darf. Es ist im Interesse Ihrer Sicherheit, auf die Einhaltung der Gesetze zu achten.
- Reparaturen oder Wartungen des Gasherdes dürfen nur von einem autorisierten Fachmann und nur mit genehmigtem Zubehör durchgeführt werden. Das Gerät darf nicht modifiziert werden.
- Das Kochfeld wird bei Gebrauch sehr heiß. Stellen Sie daher sicher, dass Kinder und Tiere diesem fernbleiben. Die Verwendung von Topflappen während des Gebrauchs wird empfohlen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht verwenden und lassen Sie sie nicht damit spielen.
- Verwenden Sie keine instabilen Pfannen und positionieren Sie den Griff nicht an der Kante des Kochfeldes. Die Verwendung eines passenden Herd-Services wird empfohlen.
- Im Interesse der Sicherheit und Hygiene sollten Sie sicherstellen, dass das Kochfeld sauber gehalten wird. Eine Anhäufung von Fett könnte einen Brand verursachen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch geeignet. Bei gewerblichem Gebrauch erlischt die Gewährleistung.
- Decken Sie das Kochfeld nicht ab und legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder nahe der Oberfläche, auch wenn das Kochfeld nicht in Gebrauch ist.
- Füllen Sie Frittierpfannen nicht mit mehr als einem Drittel Öl. Lassen Sie diese nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Netzstecker aus, bevor sie das Kochfeld reinigen.
- Schalten Sie alle Regler ab und lassen Sie das Kochfeld abkühlen, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.
- Falls Sie das Gerät verkaufen oder das Eigentum an eine andere Person übertragen, müssen Sie die Gebrauchsanleitung dem neuen Eigentümer geben.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen geeignet, es sei denn sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine

ausführliche Anleitung zur Anwendung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Ist das Netzkabel beschädigt, so muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung vorzubeugen.
- Da Gerät oder das Netzkabel darf nicht in Berührung mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen.
- Ziehen Sie bitte den Netzstecker, wenn sie das Gerät reinigen oder warten möchten.

2. Installation

2.1 Technische Informationen

- Die Installation, Einstellungen, Umbauten und Wartung die in diesem Teil aufgeführt sind dürfen nur von qualifizierten Personen durchgeführt werden. Die Sicherheit und die automatische Einstellung des Gerätes dürfen nur von einem autorisierten Fachmann modifiziert werden. Die Installation dieses Gas -Kochfeld muss den geltenden Normen entsprechen. Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasleitung zum Abführen der Verbrennungsprodukte verbunden; daher muss so eine Abgasleitung in Übereinstimmung mit den oben genannten Installationsregeln verbunden werden. Die nachfolgenden Anweisungen für die Be- und Entlüftung sind zu beachten.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss an eine Abgasleitung angeschlossen werden. Diese muss in Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften angeschlossen werden. Die Anweisungen für die Be- und Entlüftung sind zu beachten.

2.2 Position

- Der Gasherd kann in einer Küche, einem Esszimmer oder einem Wohn-/ Schlafrum positioniert werden, jedoch nicht in einem Raum mit einer Dusche oder Badewanne. Der Gasherd darf nicht in einem Wohn-/ Schlafrum unter 20m³ untergebracht werden. LPG-Modelle dürfen nicht in einem Raum unter der Erde, beispielsweise in einem Keller installiert werden.

2.3 Belüftung

- Der Raum in dem sich der Gasherd befindet, sollte eine Luftzufuhr haben. Der Raum muss ein Fenster zum Öffnen oder vergleichbares haben; eine dauerhafte Belüftung ist ebenfalls akzeptabel. Wenn der Raum einen Rauminhalt zwischen 5 und 10m³, ist eine Belüftung mit 50cm² Nutzfläche erforderlich, solange der Raum eine Tür in der Nähe des Gasherdes hat. Hat der Raum einen kleineren Rauminhalt als 5m³, ist eine Belüftung mit 100 cm² Nutzfläche erforderlich (Abb. 1).
Wenn es andere Brennstoffgeräte im selben Raum gibt, sollte das Zimmer geprüft werden, um die Entlüftungsanforderungen zu bestimmen.
- **HINWEIS:** Die Verwendung eines Gasherdes führt zur Bildung von Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Achten Sie immer darauf, dass die Küche gut belüftet ist; öffnen Sie natürliche Belüftungsöffnungen oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungsgerät (Abb. 2). Insbesondere bei der Verwendung mehrerer Kochflächen sollte ein Fenster geöffnet oder ein Lüftungsgerät eingeschaltet werden (Abb. 3).

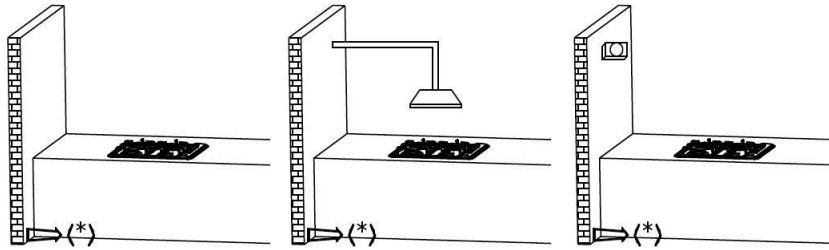


Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

(*) Lufteinlass Mindestfläche: 100 cm²

2.4 Auspacken des Gerätes

- Entfernen Sie die Verpackung vor dem Gebrauch und stellen Sie sicher, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie das Gerät nicht verwenden und den Lieferanten anrufen. Einige Teile sind mit einer Plastikfolie bedeckt. Diese muss vor dem Gebrauch entfernt werden. Wir empfehlen die Folie vorsichtig mit einem scharfen Messer an den Rändern zu lösen. Die Verpackungsmaterialien müssen sorgfältig entsorgt und nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit darstellen.

2.5 Installieren und Befestigen des Kochfeldes

- Das Kochfeld kann an jeder Arbeitsplatte mit einer Stärke von 40 bis 50 mm befestigt werden. Es sollte keine überhängende Fläche oder Dunstabzugshaube näher als 750 mm an dem Kochfeld angebracht werden. Befestigen Sie diese wie in Abb. 4. Bei der Montage einer 600 mm Überbrückungseinheit über dem 700 mm Kochfeld können die Seiten benachbarter Schränke kleiner als 760 mm sein, bis zu 334 mm, sofern sie beständig gegen Hitze und Dampf sind. Das Kochfeld verfügt über eine spezielle Dichtung, die das Eindringen von Flüssigkeit in das Gehäuse verhindert. Befolgen Sie diese Anweisungen, um diese Dichtung korrekt anzuwenden:

Lösen Sie die Dichtungen aus ihrer Unterlage, sodass der transparente Schutz noch an der Dichtung selbst haftet. Drehen Sie den Herd um und positionieren Sie die Dichtung richtig „E“ (Fig. 5) unter den Rand der Kochfläche, sodass der äußere Teil der Dichtung sich zum Außenrand der Kochfläche perfekt anpasst. Die Enden der Streifen müssen ohne Überlappung zusammenpassen. Drücken sie die Dichtung fest an, um sie gleichmäßig und sicher zu fixieren.

AR-HE-GH70

A	B	C	D	E	F	G
665 mm	480 mm	65 mm	62 mm	150 mm	90 mm	750 mm

AR-HE-GH63; AR-HE-GH58; AR-HE-GH68

A	B	C	D	E	F	G
560 mm	480 mm	65 mm	62 mm	150 mm	90 mm	750 mm

AR-HE-GH30

A	B	C	D	E	F	G
260 mm	480 mm	65 mm	62 mm	150 mm	90 mm	750 mm

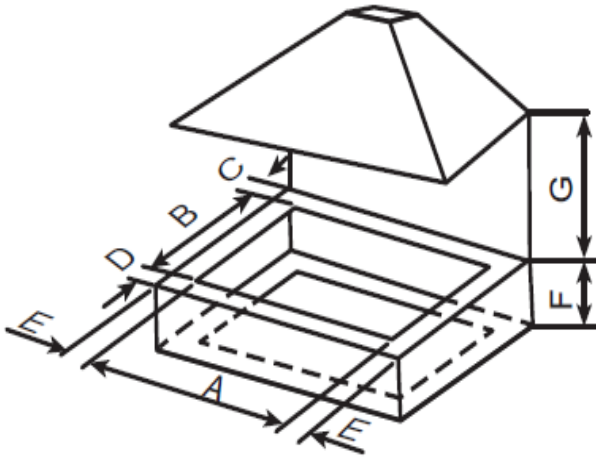


Abb. 4

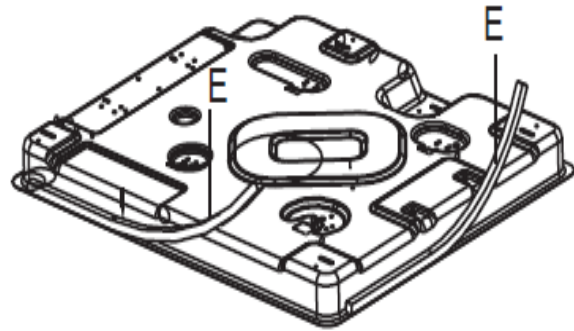
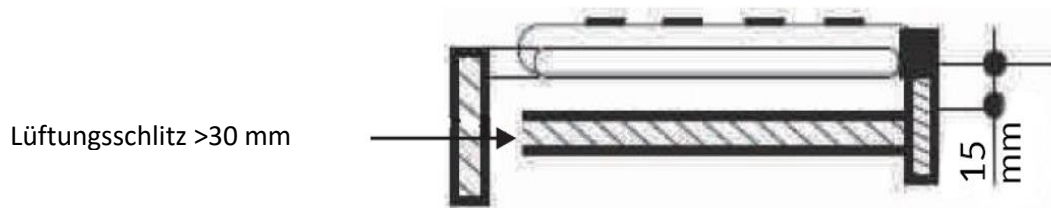


Abb. 5

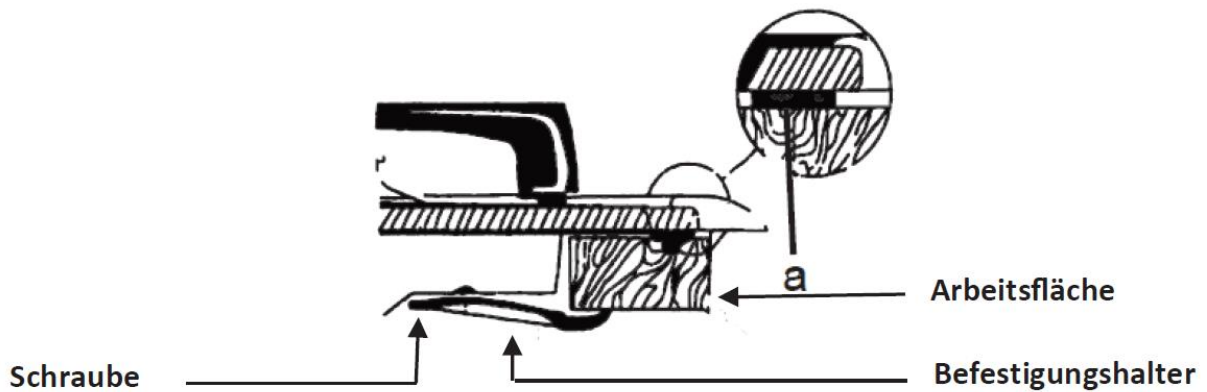
2.6 Einbau

- Bei der Montage eines Gasherdes über einer Schublade oder Standard-Gehäuseeinheit, müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um den Kontakt zu vermeiden. Die Platte unter dem Kochfeld muss leicht abnehmbar sein, falls Wartungsarbeiten am Gehäuse der Kochfläche nötig sind. Die empfohlene Methode zur Lösung dieses Problems ist eine Holzplatte innerhalb des Gehäuses in einem Abstand von 15 mm unterhalb der Unterseite des Kochfeldes zu fixieren (siehe Abbildung unten). Dieses Panel muss ausreichende Lüftung nach hinten haben.



2.7 Einsetzen und Fixieren des Kochfeldes

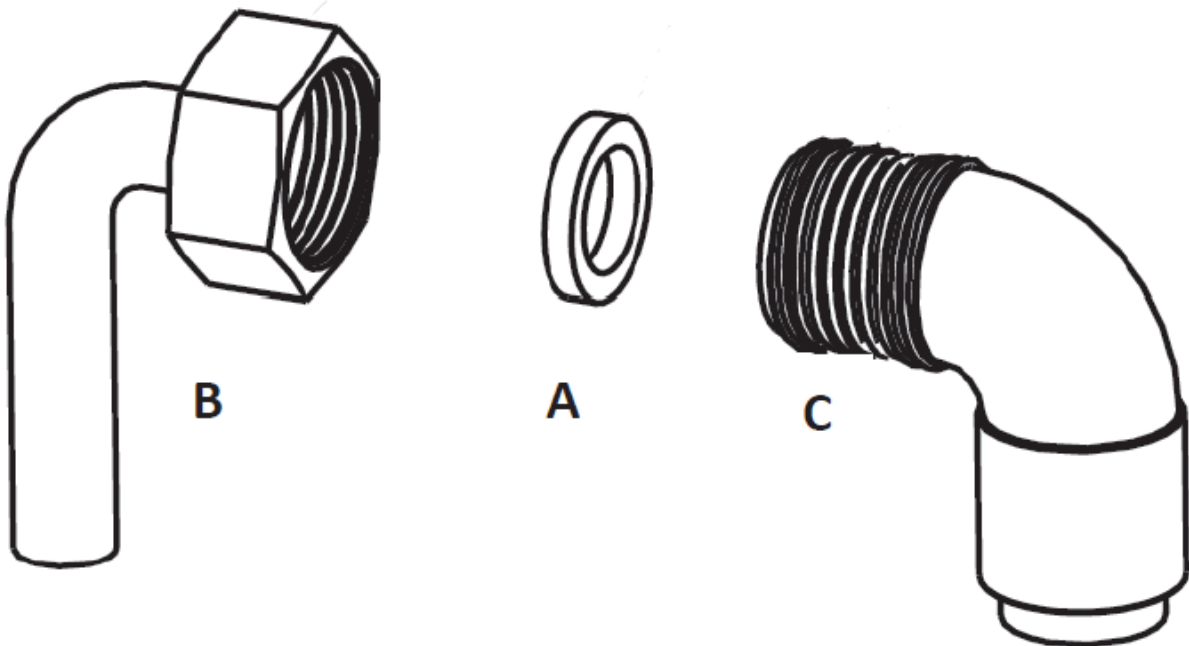
- Vor dem Einsetzen des Kochfeldes in die Arbeitsfläche, müssen Sie die Klebedichtung (a) um die Unterseite des Kochfeldrandes legen. Es ist wichtig diese Dichtung gleichmäßig und ohne Lücken oder Überlappungen zu fixieren, um das Eindringen von Flüssigkeiten unter die Kochfläche zu vermeiden.
 - Nehmen Sie die Roste und die Brennerdeckel heraus und drehen Sie das Kochfeld auf den Kopf. Achten Sie darauf, dass die Zündkerzen und die Thermoelemente nicht beschädigt werden.
 - Legen Sie die Dichtung um den unteren Rand der Kochfläche.
 - Legen Sie das Kochfeld in die Einbau-Öffnung und drücken Sie es nach unten, sodass das Kochfeld fest auf dem Gehäuse aufliegt.
 - Sichern Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Befestigungswinkeln.



- Sichern Sie das Kochfeld an der Unterseite der Arbeitsplatte mit den mitgelieferten Befestigungsteilen.
- Schrauben Sie ein Ende der Halterung in die vorgebohrten Löcher in der Unterseite des Kochfeldes. Das andere Ende der Halterung sollte sich unterhalb der Arbeitsplatte des Kochfeldes befinden.


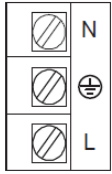
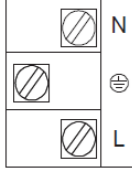


2.8 Gas Anschluss

- Das Gaseinlassanschlussstück ist ein $\frac{1}{2}$ " Außengewinde Kegelgastyp in Übereinstimmung mit den Standards ISO 7-1. Der Anschluss erfolgt mit einem starren Rohr. Bei der Installation des Gasanschlusses, ist es wichtig, dass die Dichtung (A) zwischen der Einlassleitung (C) und dem Kniestück (B) platziert wird, um eine gasdichte Abdichtung zu gewährleisten.



2.9 Elektrischer Anschluss

- Dieses Gerät muss von einer sachkundigen Person angeschlossen werden und zwar mithilfe einer festen Verdrahtung über eine mit Doppel-Polen geschalteten abgesicherten Steckdose mit einer Sicherung von 3 Ampere und einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm an allen Polen. Wir empfehlen, dass das Gerät von einem qualifizierten Elektriker, der die I.E.E.-Vorschriften erfüllt, installiert wird. Die Drähte im Netzkabel entsprechen dem folgenden Farbcode: **Grün & Gelb = Erde, Blau = Neutral, Braun = Phase.**

<p style="text-align: center;">SCHALTPLAN</p> <p>Vorsicht! Spannung Heizelemente 220-240 V</p> <p>Vorsicht! Im Falle einer Verbindung muss der Sicherheitsdraht an der PE – Klemme angeschlossen werden </p>	<p>AR-HE-GH68 AR-HE-GH58 AR-HE-GH63 AR-HE-GH70</p>  <p>AR-HE-GH30</p> 	<p>Empfehlung: Art der Anschlussleitung</p>
<p>Für 220- 240 V geerdeten einphasigen Anschluss, verbinden Brücken L Klemmen und N-Klemmen Sicherheitsdraht </p>		

- Ersetzen Sie die Einspritzventile mit dem entsprechenden Injektor aus der folgenden Tabelle (siehe Abb. 6). Zuerst entfernen Sie die Brennerdeckel und Ringe und schrauben mit einem Steckschlüssel "B" die Einspritzdüse "A" (siehe Abb. 6) ab.
- Die Einstellung ist wie folgt (Abb. 7): Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Knopf.
- Entfernen Sie den Knopf "M", der leicht eingesetzt ist und tippen Sie auf den Schaft. Setzen Sie einen kleinen Schraubenzieher "D" in den oberen Schaft "C" und schalten Sie die Bypass-Schraube nach links oder rechts, bis die Flamme des Brenners eine gute Position hat. Stellen Sie sicher, dass beim schnellen Drehen von der höchsten Stufe zu der niedrigsten Stufe, die Flamme nicht erlischt.

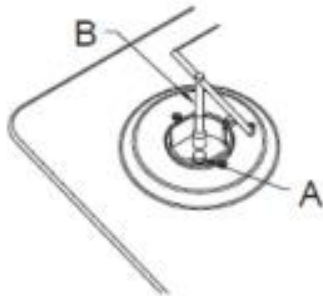


Abb. 6

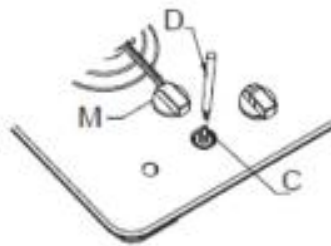
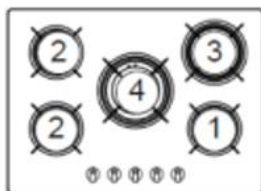


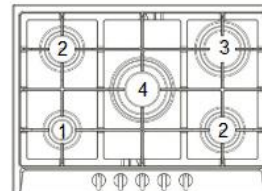
Abb. 7



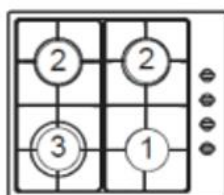
AR-HE-GH70



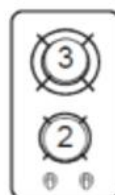
AR-HE-GH63



AR-HE-GH68



AR-HE-GH58



AR-HE-GH30

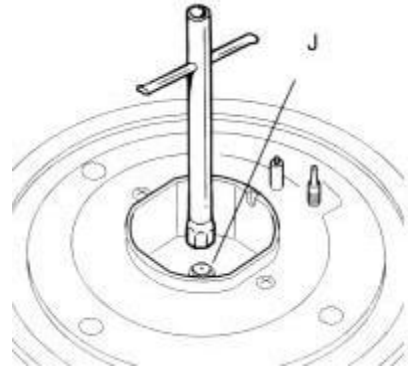
2.10 Düsen austausch für LPG (G30/G31)

Warnung!

1. Der Austausch der Düsen muss von einem Fachmann für Gasinstallation vorgenommen werden.
2. Es muss sichergestellt werden, dass die richtigen Düsen verwendet werden. Die richtige Düsengröße entnehmen Sie der Tabelle aus 2.11. Die Größe der Düsen steht dazu auf der Düse.
3. Beachten Sie außerdem die Ländereignung auf der letzten Seite dieser Anleitung.

Düsen austausch

1. Nehmen Sie die Pfannenträger und Brenner vom Gasherd bei Seite.
2. Schrauben Sie die Düsen (J) mit einem Schlüssel, Maulweite 7mm, ab.
3. Schrauben Sie die neuen Düsen gleichermaßen wieder ein.
4. Nach der Umstellung wird ihr Fachmann den Gasherd auf die Umrüstung hin kennzeichnen.

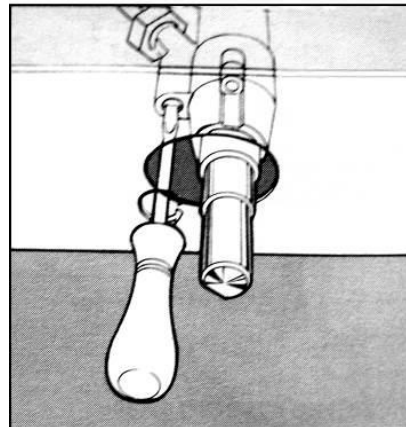
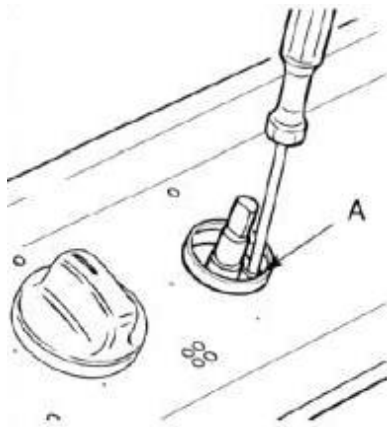


Einstellung des Brennerlevels

Nach dem Düsenwechsel muss die minimale Flussrate eingestellt werden, sodass die Flamme auf niedrigster Stufe nicht erlischt.

Folgen Sie diesen Schritten um die Flamme einzustellen:

1. Stellen Sie den Gasherd an.
2. Drehen Sie den Knopf auf das niedrigste Level.
3. Die Einstellschraube befindet sich neben dem Ventil (siehe Bild unten). Ziehen Sie den Knopf ab um ranzukommen.
4. Mit einem Schraubenzieher (Durchmesser max. 3mm) drehen Sie die Einstellschraube rein/ zu bis die Flamme das gewünschte Niveau erreicht hat.



Dichtheitsprüfung

1. Schließen Sie den Gasherd an die Gasquelle an, jedoch **nicht** an die Stromquelle.
2. Mischen Sie Wasser mit Spülmittel an und sprühen Sie dieses auf die Einstellschraube.
3. Sofern hier eine Undichtigkeit besteht, werden Bläschen entstehen.

Warnung: Verwenden Sie **keine** Flamme um nach Undichtigkeiten zu suchen.

2.11 Tabelle für das Ersetzen der Einspritzdrüsen

	Brenner	Gas	Normaler Druck	Normale Leistung	Durchmesser Einspritzdrüse	Nominale Wärmezufuhr (kW)
	Beschreibung		mbar	kW	1/100 m	min
1	Hilfsgasbrenner	Butan	28-30	1	52	0,4
		Propan	37	1	52	0,4
		natürlich	20	1	71	0,4
2	Halbe Flamme	Butan	28-30	1,8	67	0,6
		Propan	37	1,8	67	0,6
		natürlich	20	1,8	97	0,6
3	Volle Flamme	Butan	28-30	2,4	77	0,9
		Propan	37	2,4	74	0,9
		natürlich	20	2,4	110	0,9
4	Dreifache Flamme	Butan	28-30	3,4	93	1,5
		Propan	37	3,4	93	1,5
		natürlich	20	3,4	125	1,5

2.12 Energieeffizienz

Model	Efficiency (%) - G20 @ 20mbar					
	Number of gas burner	EEgas burner (W)	EEgas burner (R)	EEgas burner (SR)	EEgas burner (A)	EEgas hob
AR-HE-GH70	5	57.1%	54.7%	2 × 57.6%	N/A	56.8%
AR-HE-GH63	4	--	54.7%	2 × 57.6%	N/A	56.7%
AR-HE-GH30	2	--	54.7%	57.6%	N/A	56.2%
AR-HE-GH58	4	--	53.1%	2 × 56.2%	N/A	55.2%
AR-HE-GH68	5	55.2%	56.3%	2 × 56.8%	N/A	56.3%

3. Bedienung

3.1 SICHERHEITSANWEISUNGEN BEIM GEBRAUCH

Auch wenn Sie bereits einen Gasherd verwendet haben, ist es wichtig, dass Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen. Achten Sie vor allem auf die Installations- und Sicherheitshinweise. Sollten sie Probleme mit der Installation oder dem Gebrauch mit Ihrem Gasherd haben, überprüfen Sie noch einmal ob Sie alles richtig gemacht haben, indem Sie nochmals diese Bedienungsanleitung lesen.

ACHTUNG!

Während des Betriebs und einige Minuten danach erreichen einige Teile des Geräts sehr hohe Temperaturen. Diese Teile nicht ohne geeignete Schutzausrüstung berühren. Verbrennungsgefahr!

Vor dem Gebrauch müssen das Gerät und seine Komponenten wie im Absatz „Reinigung“ beschrieben sorgfältig gereinigt werden.

Bei den ersten Inbetriebnahmen könnte das Gerät Rauch und unangenehme Gerüche freisetzen. Das ist kein Grund zur Besorgnis, denn es werden nur die Fette verbrannt, die bei der Verarbeitung im Werk verwendet wurden. Es ist ratsam, den Raum gut zu lüften.

Die Brenner sind mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestattet.

Ein Thermoelement ist eine wärmeempfindliche Vorrichtung: Solange es von der Flamme des eingeschalteten Brenners erhitzt wird, gestattet es, dass das Gas aus der Düse strömt. Wenn die Flamme versehentlich erlischt (zum Beispiel, weil Flüssigkeit aus dem Topf überläuft), wird das Thermoelement in wenigen Sekunden abgekühlt und blockiert das Austreten des Gases aus der Düse, wodurch verhindert wird, dass der Raum mit unverbranntem Gas gesättigt wird.

Falls sich während des Garens Fett oder heißes Öl entzündet, die Flammen nicht mit Wasser löschen, sondern mit einem feuchten Lappen oder etwas Ähnlichem ersticken und umgehend die Feuerwehr benachrichtigen.

- Immer die mitgelieferten Topfträgerroste benutzen. Die Töpfe und Bratpfannen nicht direkt auf die Flammenverteiler oder die Kappen stellen.
- Keine Lebensmittel in direktem Kontakt mit der Flamme garen.
- Das Gerät oder Teile davon nicht mit Alufolie oder ähnlichem Material verkleiden.
- Keine Blechdosen oder hermetisch verschlossene Behälter auf dem Gerät wärmen, der durch die Hitze erzeugte Überdruck könnte sie zum Explodieren bringen und schwere Verletzungen bewirken.
- Sicherstellen, dass die Kochtöpfe korrekt auf den Topfträgerrosten stehen und nicht wackeln. Die Töpfe müssen einen für den gewählten Brenner angemessenen Durchmesser haben und nicht über den Topfträgerrost hinausragen. Der Hersteller ist nicht haftbar und weist jedes Recht auf Garantie zurück, wenn diese Vorschriften missachtet werden.
- Das Gerät während des Betriebs stets überwachen.
- Den Brenner nach jeder Verwendung ausschalten.
- Entflammbare Flüssigkeiten oder Materialien und leicht entzündbare Gegenstände dürfen nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe sein.
- Heiße Töpfe nicht auf die Bedienelemente stellen.
- Den Brenner nicht ohne Töpfe und/oder mit leeren Töpfen in Betrieb setzen.

3.2 Gebrauch

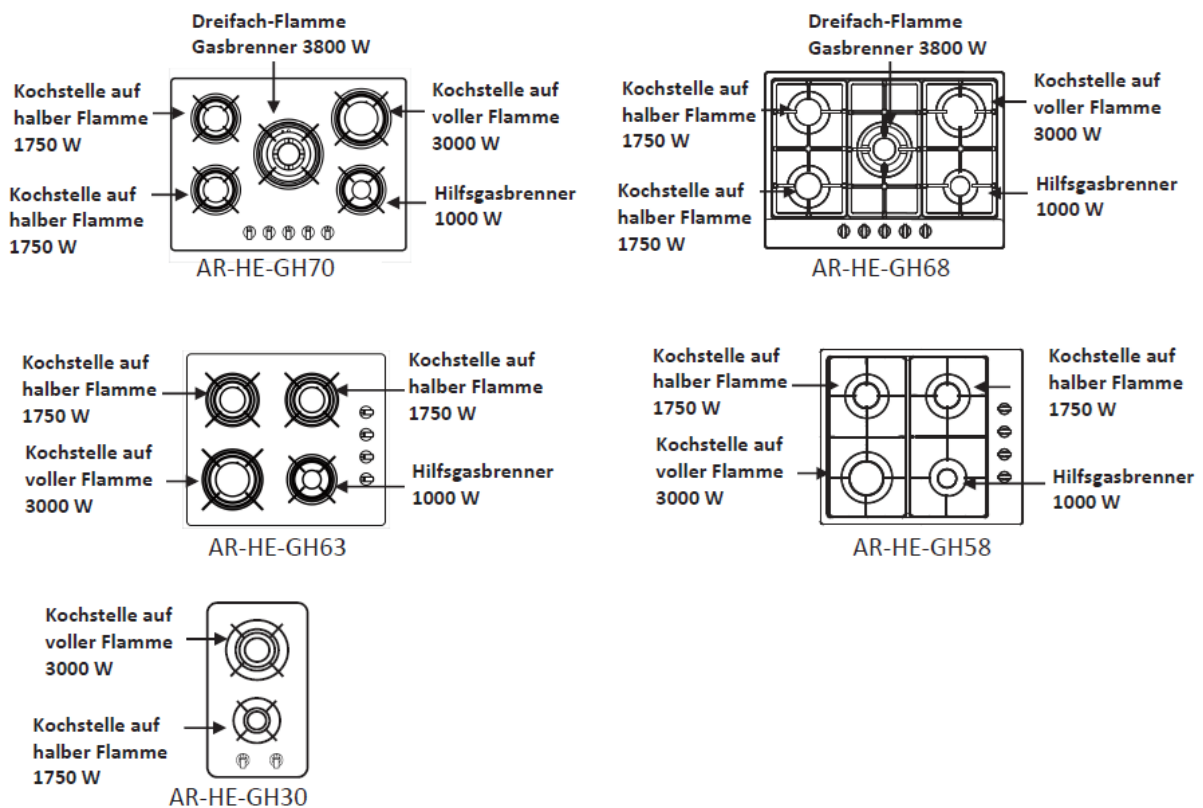
HINWEIS: Vor dem Gebrauch müssen das Gerät und seine Komponenten wie im Absatz „Reinigung“ beschrieben sorgfältig gereinigt werden.

Bei den ersten Inbetriebnahmen könnte das Gerät Rauch und unangenehme Gerüche freisetzen. Das ist kein Grund zur Besorgnis, denn es werden nur die Fette verbrannt, die bei der Verarbeitung im Werk

verwendet wurden. Es ist ratsam, den Raum gut zu lüften.

ACHTUNG!

Vor dem Gebrauch überprüfen, dass die Flammenverteiler, die Kappen und die Topfträgerroste korrekt positioniert sind.



Hinweis!

Ein Thermoelement ist eine wärmeempfindliche Vorrichtung: Solange es von der Flamme des eingeschalteten Brenners erhitzt wird, gestattet es, dass das Gas aus der Düse strömt. Wenn die Flamme versehentlich erlischt (zum Beispiel weil Flüssigkeit aus dem Topf überläuft), wird das Thermoelement in wenigen Sekunden abgekühlt und blockiert das Austreten des Gases aus der Düse, wodurch verhindert wird, dass der Raum mit unverbranntem Gas gesättigt wird.

3.3 Einschalten

ACHTUNG!

Vor dem Gebrauch überprüfen, dass die Flammenverteiler, die Kappen und die Topfträgerroste korrekt positioniert sind.

Bei jedem Drehknopf ist der ihm zugeordnete Brenner angegeben.

Die Zündung des Brenners kann wie folgt sein:

- von Hand mit einem externen Zündgerät
- piezoelektrisch mit Piezozündung mit mechanischer/manueller Betätigung

Zum Zünden des Brenners wie folgt vorgehen:

- 1.) Den Drehknopf des Brenners, den man einschalten möchte, drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen (bis zum Symbol für das Maximum).
- 2.) Gleichzeitig die Vorrichtung für die elektronische piezoelektrische Zündung mit einer Reihe schneller Impulse betätigen.
- 3.) Nach erfolgter Zündung den Drehknopf noch 5 Sekunden gedrückt halten (immer auf dem Maximum), und dann loslassen und die gewünschte Stärke der Flamme einstellen.
Anmerkung: Diese Verzögerung beim Loslassen dient, damit das Sicherheitsthermoelement erhitzt wird.

Wenn der Brenner beim Loslassen nicht eingeschaltet bleibt, bedeutet das, dass das Thermoelement nicht ausreichend erhitzt wurde. In diesem Fall das in der Tabelle beschriebene Verfahren wiederholen und den Drehknopf nach der Zündung des Brenners länger gedrückt halten.

3.4 Regulierung der Flamme

Kontrollieren, dass die Flamme regelmäßig und stabil ist. Zum Regulieren der Flamme den Drehknopf in die gewünschte Position drehen (MIN oder MAX). Der Drehknopf kann auch in Stellungen zwischen dem Minimum und dem Maximum positioniert werden. Den Drehknopf nicht zwischen dem Maximum und „ausgeschaltet“ positionieren.

ACHTUNG!

Wenn die Flamme nicht regelmäßig ist, überprüfen, ob der Flammenverteiler und die Kappe korrekt platziert sind.

ACHTUNG!

Die Flamme darf nicht unter dem Boden des Topfs heraustreten. Nur Töpfe mit ebenem Boden verwenden.

3.5 Garen oder wärmen von Lebensmitteln

ACHTUNG!

Aufpassen, dass man nicht die in Betrieb stehenden Brenner ohne Töpfe oder mit leeren Töpfen vergisst.

ACHTUNG!

Den Topf so auf den eingeschalteten Brenner stellen, dass er mittig und stabil auf dem Topfträgerrost steht.

ACHTUNG!

Nur Töpfe, Pfannen und Zubehör benutzen, die ausdrücklich für diesen Gebrauch vorgesehen sind und aus Materialien bestehen, die für hohe Temperaturen und den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

3.6 Benutzeranleitung

- Um die Kochplatte anzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Bedienknopf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol (Abb. 8).
- Halten Sie den Knopf gedrückt, bis sich der Brenner anzündet.
- Drehen Sie den Regler auf den gewünschten Wert.

- Falls die Brennerflammen versehentlich erlöschen, schalten Sie die Brennersteuerung aus und lassen Sie den Brenner für mindestens eine Minute ruhen.
- **HINWEIS:** Es können Streichhölzer verwendet werden, um die Brenner im Falle eines Stromausfalls anzuzünden. Halten Sie den Steuerknopf 15 Sekunden lang gedrückt, um sicherzustellen, dass der Brenner auch nach dem Loslassen weiterbrennt. Wenn der Brenner nicht mehr brennt, dann warten Sie bitte eine Minute, bevor Sie ihn erneut zünden.

- **Ausgeschaltet**
- ★ **Volle Flamme**
- ◻ **Kleinere Flamme**

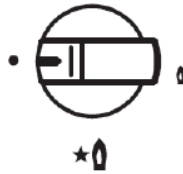


Abb. 8

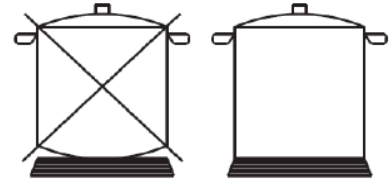


Abb. 9

3.7 Den richtigen Brenner auswählen

- Verwenden Sie eine entsprechend große Pfanne mit flachem Boden für jeden Brenner (siehe Tabelle unten und Abb. 9). Wenn der Inhalt der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie den Regler auf die kleinere Flamme. Verwenden Sie immer einen Deckel für die Pfanne.
- **HINWEIS:** Bitte verwenden Sie keine Kochgefäße, die über den Rand der Kochfläche gehen.

Brenner	Dreifache Flamme 3300 W/3400 W	Volle Flamme 3000 W/2400 W	Halbe Flamme 1750 W/1800 W	Hilfsgasbrenner 1000 W
Pfannengröße in cm	24- 26	20-22	16-18	10-14

Hinweis!

Für eine optimale Leistung der Brenner, um die maximale Leistung mit dem geringst möglichen Gasverbrauch zu erzielen, wird empfohlen, Töpfe mit dem für den gewünschten Brenner geeigneten Durchmesser zu benutzen.

Hinweis!

Um die Energie auf rationelle Art und Weise zu nutzen, wird empfohlen, beim Kochen die mitgelieferten Deckel auf die Töpfe zu setzen und die Flamme so niedrig als möglich zu halten, nämlich so, dass es gerade möglich ist zu kochen, ohne dass die Kochflüssigkeiten unnötig überhitzt werden.

3.8 Teileliste

AR-HE-GH30

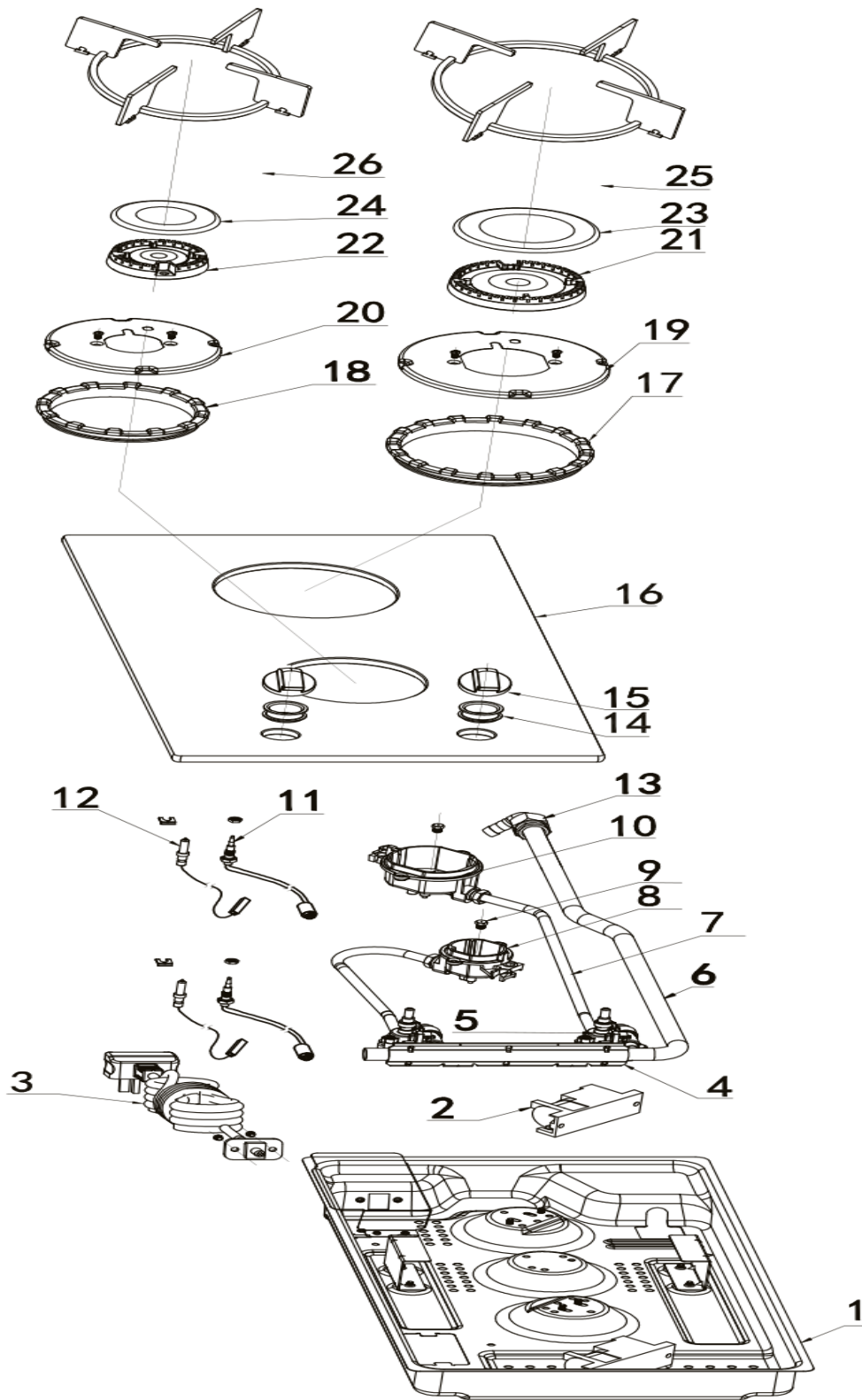
No.	Bezeichnung
1	Bodenplattenmontage
2	Zündbox
3	Netzkabel
4	Befestigungsplatte für Ventile
5	Gasventil (1x 2St)
6	Montage von Gasleitungen
7	Aluminiumrohrmontage
8	Aluminiumbrennersockel für $\phi 70$ Brenner
9	Injektor für $\phi 100$ Brenner

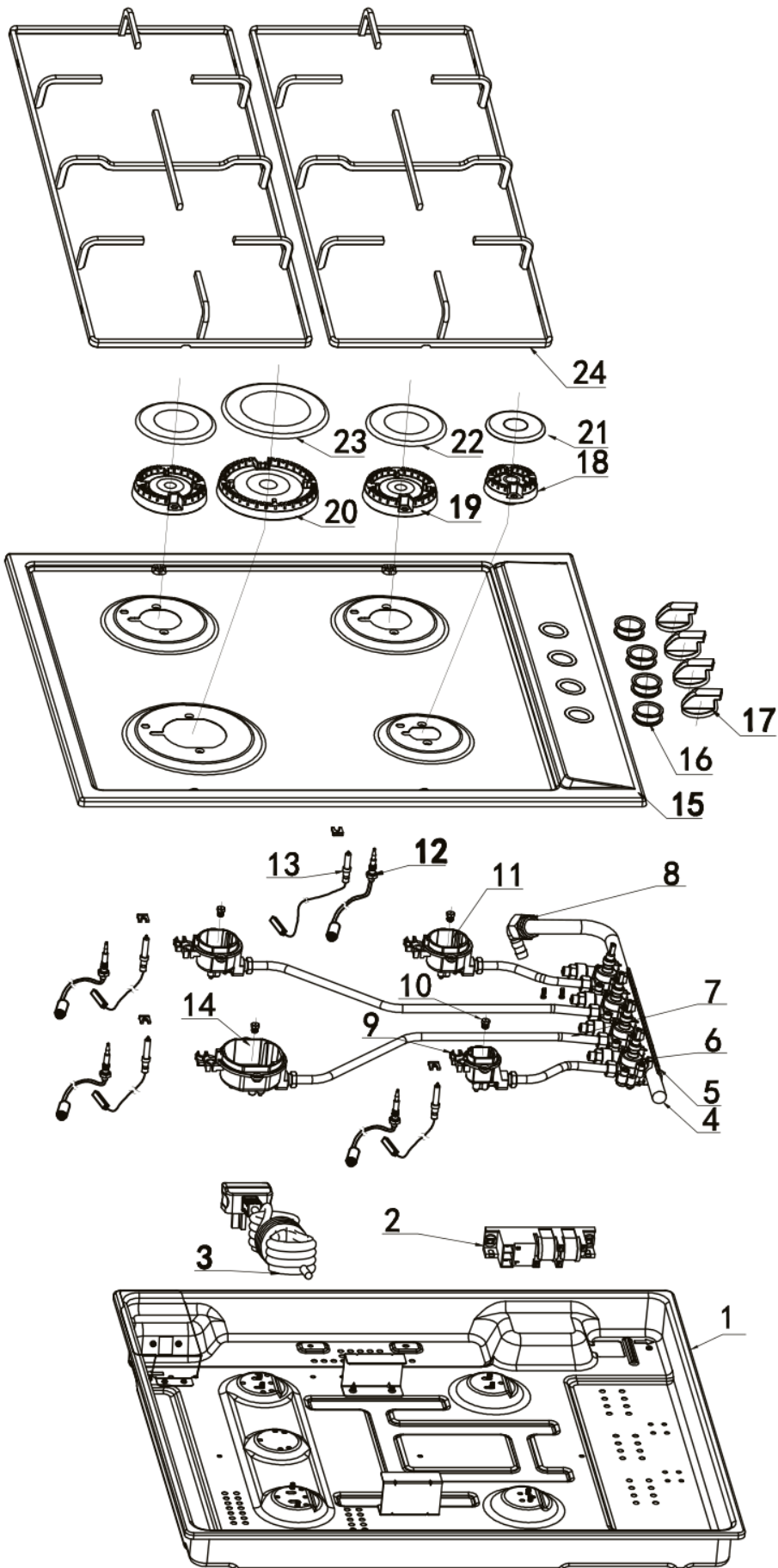
10	Injektor für $\phi 70$ Brenner
11	Aluminiumbrennersockel für $\phi 100$ Brenner
12	Thermoelement für $\phi 100$ Brenner (500)
13	Thermoelement für $\phi 70$ Brenner (250)
14	Zündstift & Draht für $\phi 70$ Brenner (470)
15	Zündstift & Draht für $\phi 70$ Brenner (120)
16	Befestigungsklemme für Zündstift (1 x 2 Stück)
17	Gasanschlussbaugruppe
18	Wasserdichter Gummiring für Knauf (1x 2 Stück)
19	Schwarzer Bakelitknopf A (1x 2 Stück)
20	Glaskochfeld (schwarz)
21	Gummiring der Tropfschale für $\phi 100$ Brenner
22	Gummiring der Tropfschale für $\phi 70$ & $\phi 50$ Brenner (1x 3 Stück)
23	Tropfschale für $\phi 100$ Brenner
24	Tropfschale für $\phi 70$ Brenner
25	Flammenverteiler aus Aluminium für $\phi 100$ Brenner
26	Flammenverteiler aus Aluminium für $\phi 70$ Brenner

AR-HE-GH58

No.	Bezeichnung
1	Bodenplattenmontage
2	Zündbox
3	Netzkabel
4	Gasleitung
5	Befestigungsplatte für Ventile
6	Gasventil (1x 4St.)
7	Aluminiumrohr
8	Gasanschluss
9	Brenner aus Aluminium für $\phi 50$ Brenner
10	Injektor für $\phi 100$ Brenner Injektor für $\phi 70$ Brenner (1x 2 Stück) Injektor für $\phi 50$ Brenner
11	Brenner aus Aluminium für $\phi 70$ -Brenner (1x 2 Stück)
12	Thermoelement für $\phi 70$ Brenner (500) Thermoelement für $\phi 70$ Brenner (250) Thermoelement für $\phi 50$ Brenner (250)
13	Zündstift & Kabel für $\phi 100$ Brenner (560) Zündstift&Kabel für $\phi 70$ Brenner hinten rechts(120) Zündstift&Kabel für $\phi 70$ Brenner hinten links (250) Zündstift & Draht für $\phi 20$ Brenner(250) Befestigungsklemme für Zündstift (1 x 4 Stück)
14	Brenner aus Aluminium für $\phi 100$ Brenner
15	201 Edelstahl-Kochfeld
16	Wasserdichter Gummiring für Knauf (1x 4 Stück)
17	Bedienknopf G (1x 4 Stück)
18	Flammenverteiler aus Aluminium für $\phi 50$ Brenner
19	Flammenverteiler aus Aluminium für $\phi 70$ Brenner (1x 2 Stück)
20	Flammenverteiler aus Aluminium für $\phi 100$ Brenner
21	$\phi 50$ Brennerdeckel

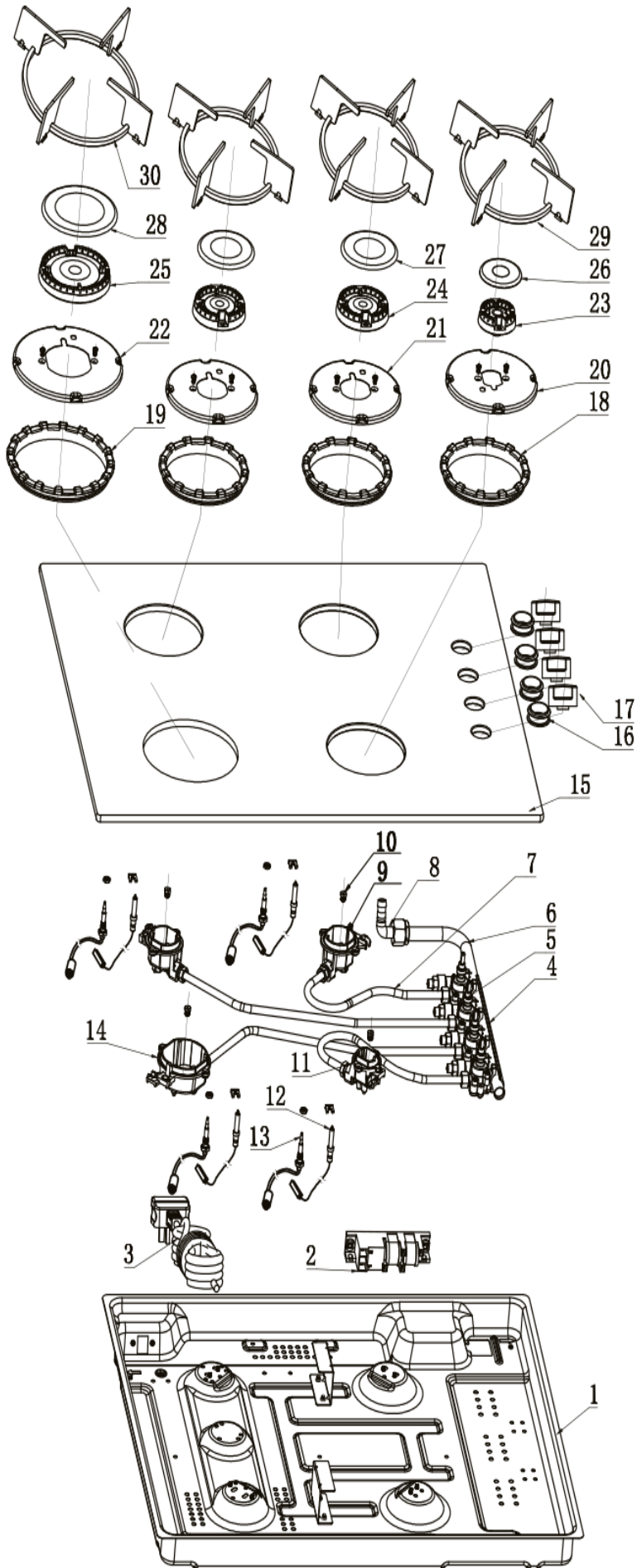
22	φ70 Brennerdeckel (1x 2 Stück)
23	φ100 Brennerdeckel
24	Pfannenträger (1x 2 Stück)





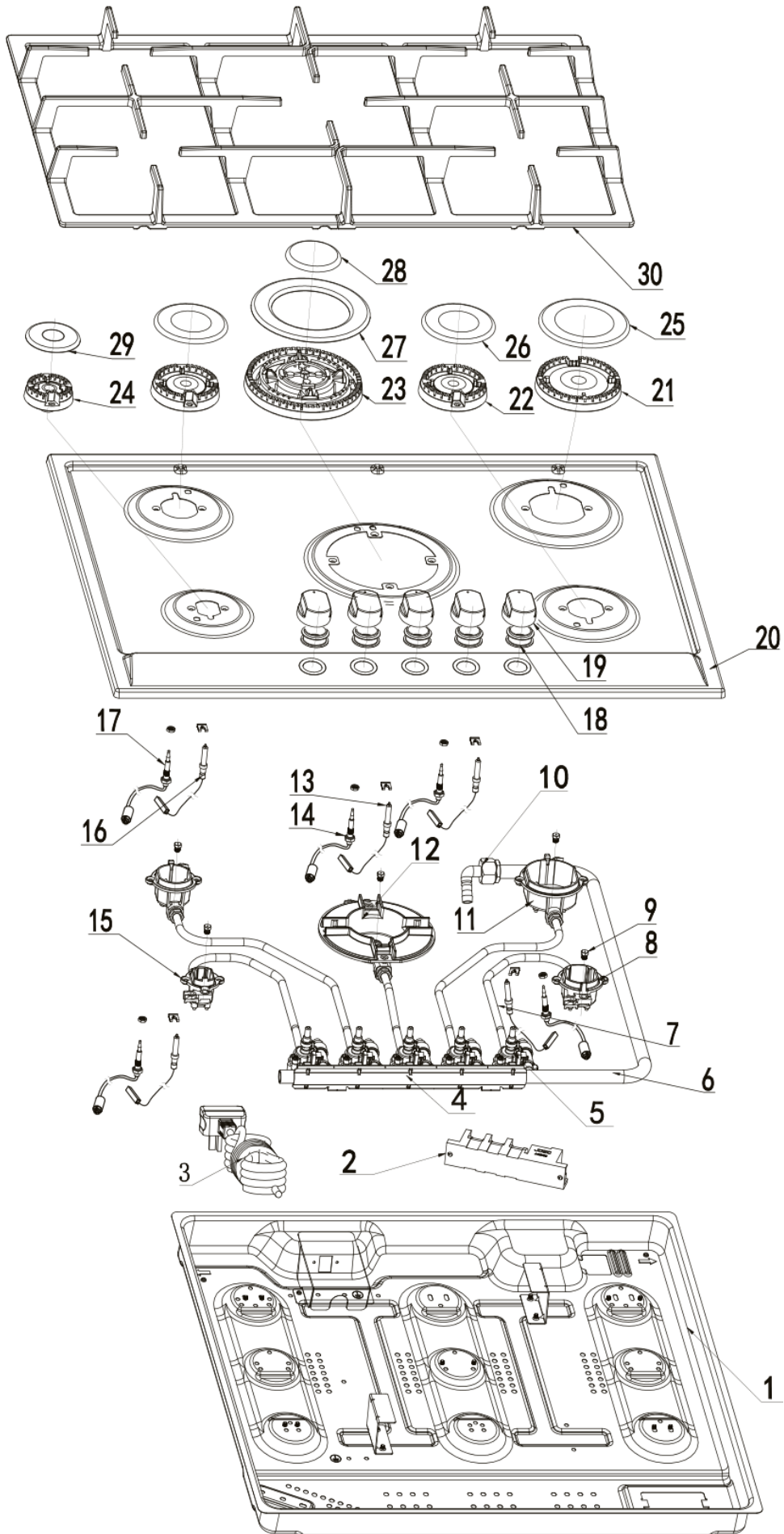
AR-HE-GH63

No.	Bezeichnung
1	Bodenplattenmontage
2	Zündbox
3	Netzkabel
4	Befestigungsplatte für Ventile
5	Gasventil (1x 4St.)
6	Montage von Gasleitungen
7	Aluminiumrohrmontage
8	Gasanschlussbaugruppe
9	Aluminium-Brennersockel für $\phi 70$ -Brenner (1x 2 Stück)
10	Injektor für $\phi 100$ Brenner
11	Injektor für $\phi 70$ Brenner (1x 2 Stück)
12	Injektor für $\phi 50$ Brenner
13	Aluminiumbrennersockel für $\phi 50$ Brenner
14	Zündstift & Kabel für $\phi 100$ Brenner (560)
15	Zündstift & Kabel für $\phi 70$ Brenner -Hinten rechts(120)
16	Zündstift & Kabel für $\phi 70$ Brenner - Hinten links (350)
17	Zündstift & Draht für $\phi 50$ Brenner (350)
18	Befestigungsklemme für Zündstift (1 x 4 Stück)
19	Thermoelement für $\phi 100$ Brenner (600)
20	Thermoelement für $\phi 70$ Brenner-Hinten links (500)
21	Thermoelement für $\phi 70$ Brenner-Hinten rechts (250)
22	Thermoelement für $\phi 50$ Brenner (250)
23	Aluminiumbrennersockel für $\phi 100$ Brenner
24	Glaskochfeld (schwarz)
25	Wasserdichter Gummiring für Knauf (1x 4 Stück)
26	Schwarzer Bakelitknopf A (1x 4 Stück)
27	Gummiring der Tropfschale für $\phi 70$ & $\phi 50$ Brenner (1x 3 Stück)
28	Gummiring der Tropfschale für $\phi 100$ Brenner
29	Tropfschale für $\phi 50$ Brenner
30	Tropfschale für $\phi 70$ Brenner (1x 2 Stück)



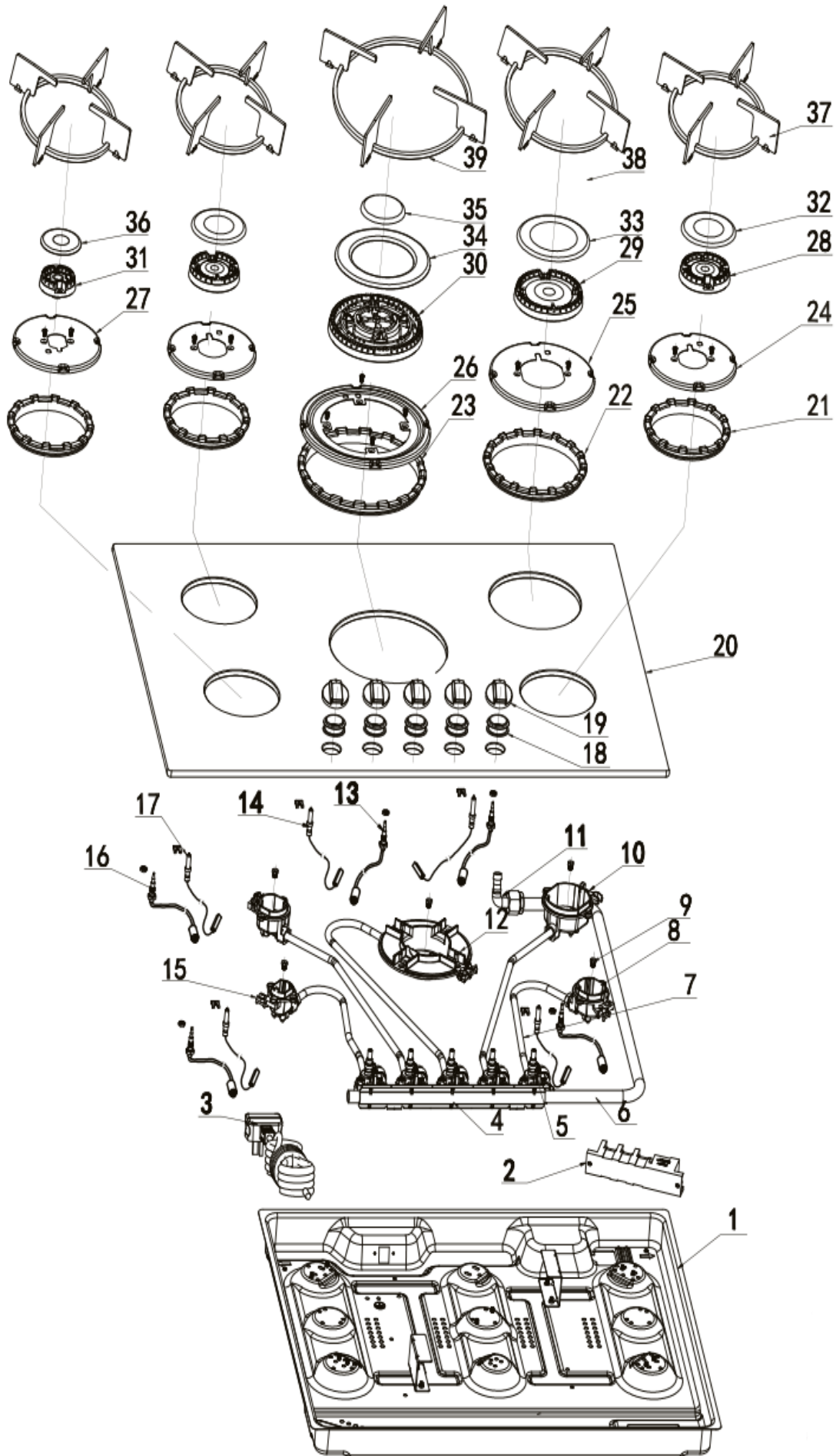
AR-HE-GH68

No.	Bezeichnung
1	Bodenplattenmontage
2	Zündbox
3	Netzkabel
4	Befestigungsplatte für Ventile
5	Gasventil (1x 5 Stück)
6	Montage von Gasleitungen
7	Aluminiumrohrmontage
8	Aluminium-Brennersockel für $\phi 70$ -Brenner (1x 2 Stück)
9	Injektor für $\phi 120$ Brenner
10	Injektor für $\phi 100$ Brenner
11	Injektor für $\phi 70$ Brenner (1x 2 Stück)
12	Injektor für $\phi 50$ Brenner
13	Gasanschlussbaugruppe
14	Aluminiumbrennersockel für $\phi 100$ Brenner
15	Aluminiumbrennersockel für $\phi 120$ Brenner
16	Zündstift & Draht für $\phi 120$ Brenner (470)
17	Befestigungsschelle für Zündstift
18	Thermoelement für $\phi 120$ Brenner (500)
19	Aluminiumbrennersockel für $\phi 50$ Brenner
20	Zündstift & Kabel für $\phi 100$ Brenner (750)
21	Zündstift & Kabel für $\phi 70$ Brenner (470) (1 x 2 Stück)
22	Zündstift & Kabel für $\phi 50$ Brenner (120)
23	Befestigungsklemme für Zündstift (1 x 4 Stück)
24	Thermoelement für $\phi 100$ Brenner (500)
25	Thermoelement für $\phi 70$ Brenner-Hinten links (500)
26	Thermoelement für $\phi 70$ Brenner-Vorne rechts (250)
27	Thermoelement für $\phi 50$ Brenner (250)
28	Wasserdichter Gummiring für Knauf (1x 5 Stück)
29	Bakelitknopf G (1x 5 Stück)
30	201 Edelstahl-Kochfeld



AR-HE-GH70

No.	Bezeichnung
1	Bodenplattenmontage
2	Zündbox
3	Netzkabel
4	Befestigungsplatte für Ventile
5	Gasventil (1x 5 Stück)
6	Montage von Gasleitungen
7	Aluminiumrohrmontage
8	Aluminium-Brennersockel für ϕ 70-Brenner (1x 2 Stück)
9	Injektor für ϕ 120 Brenner
10	Injektor für ϕ 100 Brenner
11	Injektor für ϕ 70 Brenner (1x 2 Stück)
12	Injektor für ϕ 50 Brenner
13	Aluminiumbrennersockel für ϕ 100 Brenner
14	Gasanschlussbaugruppe
15	Aluminiumbrennersockel für ϕ 120 Brenner
16	Thermoelement für ϕ 120 Brenner (500)
17	Zündstift & Draht für ϕ 120 Brenner (470)
18	Befestigungsschelle für Zündstift
19	Aluminiumbrennersockel für ϕ 50 Brenner
20	Thermoelement für ϕ 100 Brenner (500)
21	Thermoelement für ϕ 70 Brenner-Hinten links (500)
22	Thermoelement für ϕ 70 Brenner-Vorne rechts (250)
23	Thermoelement für ϕ 50 Brenner (250)
24	Zündstift&Draht für ϕ 100 Brenner (750)
25	Zündstift&Kabel für ϕ 70 Brenner (470)(1x 2Stk)
26	Zündstift & Kabel für ϕ 50 Brenner (120)
27	Befestigungsklemme für Zündstift (1 x 4 Stück)
28	Wasserdichter Gummiring für Knauf-schwarz (1x 4St.)
29	Schwarzer Bakelitknopf A (1x 5 Stück)
30	Glaskochfeld (schwarz)
31	Gummiring der Tropfschale für ϕ 70 & ϕ 50 Brenner (1x 3 Stück)
32	Gummiring der Tropfschale für ϕ 100 Brenner
33	Gummiring der Tropfschale für ϕ 120 Brenner
34	Tropfschale für ϕ 70 Brenner
35	Tropfschale für ϕ 100 Brenner
36	Tropfschale für ϕ 120 Brenner
37	Tropfschale für ϕ 50 Brenner
38	Flammenverteiler aus Aluminium für ϕ 70 Brenner (1x 2 Stück)
39	Flammenverteiler aus Aluminium für ϕ 100 Brenner



4. Technische Daten

Modell	AR-HE-GH70	AR-HE-GH63	AR-HE-GH30	AR-HE-GH68	AR-HE-GH58
Farbe	Schwarz/Silber			Edelstahl	
Spannung	AC220-240 V				
Frequenz	50/60Hz				
Leistung	10,4 kW	7,0 kW	4,2 kW	10,4 kW	7,0 kW
Energieeffizienz	56,8%	56,7%	56,2%	56,3%	55,2%
Hinten	/	/	2,4 kW	/	/
Vorne	/	/	1,8 kW	/	/
Vorne (links) Zone Leistung	1,8 kW	2,4 kW	/	1,8 kW	2,4 kW
Hinten (links) Zone Leistung	1,8 kW	1,8 kW	/	1,8 kW	1,8 kW
Hinten (rechts) Zone Leistung	2,4 kW	1,8 kW	/	2,4 kW	1,8 kW
(Vorne) rechte Zone Leistung	1,0 kW	1,0 kW	/	1,0 kW	1,0 kW
(Vorne) mittlere Zone Leistung	3,4 kW	/	/	3,4 kW	/
Propangas	ja	ja	ja	ja	ja
Produkt Maße LxB	700 x 510 mm	600 x 510 mm	300 x 520 mm	680 x 500 mm	590 x 510 mm
Einbaumaße BxL	480 x 665 mm	480 x 560 mm	260 x 480 mm	480 x 560 mm	480 x 560 mm

5. Reinigung

ACHTUNG!

Bevor die Reinigung vorgenommen wird, sicherstellen, dass der Brenner ausgeschaltet ist. Immer abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

ACHTUNG!

Keine Chlorwasserstoffsäure (handelsübliche Salzsäure und/oder Reinigungsmittel, die Chloride enthalten) auf den Edelstahloberflächen verwenden.

ACHTUNG!

Keine Reinigungsmittel mit scheuernden Pulvern verwenden, sie könnten das Aussehen des Oberflächenfinishes verändern.

Hinweis

Wenn einige besonders saure Substanzen (zum Beispiel Essig, Zitronensaft, usw....) längere Zeit auf dem Gerät bleiben, könnte dadurch die Oberfläche angegriffen werden, sodass dann unschöne Flecken entstehen, die aber den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen.

5.1 Emaille

- Kochplatte, Brennerdeckel, Topfträger: Verwenden Sie ein in heißem Seifenwasser ausgewrungenes Tuch. Hartnäckige Flecken können mit einer Creme-Paste, Flüssigreiner oder durch Reiben mit feiner Stahlwollseife entfernt werden.

5.2 Aluminium

- Brennerkörper: Ähnlich wie die Reinigung oben. Verwenden Sie eine Nylonbürste um, jedes Reinigungsmittel, Wasser oder Schmutz von den Brennerkörpern zu entfernen. Nach dem Reinigen trockenwischen und wieder anbringen. Die Teile gründlich trocknen lassen.

5.3 Plastik

- Steuerknöpfe: Verwenden Sie ein in heißem Seifenwasser ausgewrungenes Tuch.


5.4 Edelstahl

- Verwenden Sie ein in heißem Seifenwasser ausgewrungenes Tuch.

ACHTUNG!

Während und nach der Reinigung kontrollieren, dass die Löcher an den Düsen nicht von Schmutz verstopft sind und dass kein Reinigungsmittel unten am Boden der Brennerunterteile zurückbleibt. Sollte dies der Fall sein, müssen die Schmutzpartikel abgesaugt werden, ohne dass flüssige Reinigungsmittel oder Ähnliches verwendet werden.

6. Behebung von Störungen

-  **VORSICHT!**
Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen und nur in Räumen mit ausreichender Belüftung installiert werden. Beachten Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie mit der Installation oder dem Gebrauch des Geräts beginnen.
- Lesen Sie die folgenden Informationen, wenn es ein Problem mit Ihrem Gasherd gibt.

6.1 Ungleichmäßige oder gelbe Flamme anstatt einer blauen Flamme?

- Gasherd ausschalten und folgendes überprüfen:
 - Wurden die Brenner richtig montiert?
 - Sind die Löcher in dem Brenner klar?
 - Überprüfen Sie, ob kein Staub in die Flamme gefallen ist welcher diese gelb verfärbt.

6.2 Der Brenner geht nicht an?

- Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist oder, dass die Sicherungen nicht durchgebrannt sind. Stellen Sie sicher, dass der Zünder nicht mit Nahrungsmitteln beschichtet ist.

6.3 Funken, aber kein Gas?

- Stellen Sie sicher, dass das Gas aufgedreht wurde. Überprüfen Sie, ob die Löcher des Brenners nicht verstopft sind.

6.4 Gasgeruch?

- Überprüfen Sie, ob ein Gashahn eingeschaltet war. Wenn alle ausgeschaltet sind, schalten Sie die Gaszufuhr ab und rufen Sie den Kundendienst.
- **NICHT** mit offener Flamme suchen, keine Streichhölzer verwenden und nicht den Zünder drücken!

6.5 Der Gasherd funktioniert weiterhin nicht?

- Rufen Sie den Kundendienst.

7. Umweltschonende Entsorgung

7.1 Entsorgung und Verpackung

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.

7.2 Entsorgung der Altgeräte

Altgeräte sind in Übereinstimmung mit den Richtlinien und den Bestimmungen der örtlichen Abfallbeseitigung zu entsorgen. Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.



Das Symbol des durchgestrichenen Müllimers auf einem Elektro- oder Elektronik-Altgerät besagt, dass dieses am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Zur kostenfreien Rückgabe stehen in Ihrer Nähe Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Sie können Sie sich auf unserer Webseite www.arebos.de über weitere, von uns geschaffene Rückgabemöglichkeiten informieren.



Durch die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten soll die Wiederverwendung, die stoffliche Verwertung bzw. andere Formen der Verwertung von Altgeräten ermöglicht, sowie die negativen Folgen bei der Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Unsere Kundenservicenummer: Tel. +49 (0) 931 9080 3000

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

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

8. Demontage

Der Ausbau erfordert, dass das Gerät zur Demontage zugänglich ist und von der Spannungsversorgung getrennt wurde.

Bei Gasgeräten ist sicherzustellen, dass der Gasanschluss abgeschlossen ist.

- Lösen Sie die Befestigungsklammern.
- Entfernen Sie die Silikonfugen.
- Entnehmen Sie das Gerät nach oben aus der Arbeitsplatte.
- Entfernen Sie weitere Zubehörteile.
- Entsorgen Sie das Altgerät und verunreinigtes Zubehör wie unter Punkt „Umweltschonende Entsorgung“ beschrieben.

EU-Konformitätserklärung

Wir, die

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

erklären hiermit, dass die nachfolgend bezeichneten Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EU-Richtlinien entsprechen.

Name	Gasherd Glas 58 cm	Gasherd Glas 68 cm	Gasherd Glas 63 cm	Gasherd Glas 70 cm	Gasherd Glas 30 cm
Art-Nr.	4260199758489	4260199758496	4260199758472	4260199756768	4260199758465
Mod-Nr.	AR-HE-GH58	AR-HE-GH68	AR-HE-GH63	AR-HE-GH70	AR-HE-GH30

Sollte das Gerät ohne unser Einverständnis modifiziert werden, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Richtlinien

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU/EG-Richtlinien:

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG Ökodesignrichtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie

Verordnungen

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Verordnungen:

2016/426 EU Gasgeräte-Verordnung

Datum/Unterschrift Hersteller/Ort:

Würzburg, 10.07.2021



Unterschrift:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Repräsentant dieser Gebrauchsanweisung/Technischen Daten:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Rücksendeadresse entnehmen Sie dem Impressum: <https://www.arebos.de/impressum/>

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 263752326

Gericht der Handelsregistereintragung ist Würzburg, HRB 10082

WEEE-Reg.-Nr. DE 61617071

Anhang Typenschild

Gas Hob						
Model AR-HE-GH70						
Gas Category	2H3+	2E3B/P	2E3B/P	2HS3B/P	2ELwLs3B/P	
Gas Type	NG, (*) Pressure	G20at20mbar	G20at20mbar	G20at20mbar	G20/G25.1at 25 mbar	G20 at 20mbar G2.350 at 13mbar
Gas Pressure	LPG, Pressure	G30/G31at 28-30/37mbar	G30/G31at 30mbar	G30/G31at 50mbar	G30/G31at30mbar	G30/G31at 37mbar
Countries of Destination	CH, CZ, ES, GB GR, IE, IT, LT PT, SK	RO	DE	HU	PL	
Nominal heat input	Total: 10,4 kW (Total Gas Consumption: 991g/h)					
Electrical Voltage	220-240V, 50/60 Hz					
Class	Device Class A I Type 1					
Country of Origin	Made in China					
Date of Manufacture	10/2020					
Serial No. C/N	4260199756768 / P0320052					
Manufacturer	CANBOLAT Vetriebgesellschaft mbH Gneisenastr. 10-11, 97074 Würzburg Germany					

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.



2575/21

AREBOS

(*) nozzles installed/
Düsen installiert

Pin Code: 2575DM28833

Gas Hob						
Model AR-HE-GH30						
Gas Category	2H3+	2E3B/P	2E3B/P	2HS3B/P	2ELwLs3B/P	
Gas Type	NG, (*) Pressure	G20at20mbar	G20at20mbar	G20at20mbar	G20/G25.1at 25 mbar	G20 at 20mbar G2.350 at 13mbar
Gas Pressure	LPG, Pressure	G30/G31at 28-30/37mbar	G30/G31at 30mbar	G30/G31at 50mbar	G30/G31at30mbar	G30/G31at 37mbar
Countries of Destination	CH, CZ, ES, GB GR, IE, IT, LT PT, SK	RO	DE	HU	PL	
Nominal heat input	Total: 4,2 kW (Total Gas Consumption: 400g/h)					
Electrical Voltage	220-240V, 50/60 Hz					
Class	Device Class A I Type 1					
Country of Origin	Made in China					
Date of Manufacture	10/2020					
Serial No. C/N	4260199758465 / P0320052					
Manufacturer	CANBOLAT Vetriebgesellschaft mbH Gneisenastr. 10-11, 97074 Würzburg Germany					

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.





2575/21

AREBOS

(*) nozzles installed/
Düsen installiert

Pin Code: 2575DM28833

Gas Hob						
Model	AR-HE-GH63					
Gas Category	2H3+	2E3B/P	2E3B/P	2HS3B/P	2ELwLs3B/P	
Gas Type	NG, (*) Pressure	G20at20mbar	G20at20mbar	G20at20mbar	G20/G25.1at 25 mbar	G20 at 20mbar G2.350 at 13mbar
Gas Pressure	LPG, Pressure	G30/G31at 28-30/37mbar	G30/G31at 30mbar	G30/G31at 50mbar	G30/G31at30mbar	G30/G31at 37mbar
Countries of Destination	CH, CZ, ES, GB GR, IE, IT, LT PT, SK	RO	DE	HU	PL	
Nominal heat input	Total: 7 kW (Total Gas Consumption: 667g/h)					
Electrical Voltage	220-240V, 50/60 Hz					
Class	Device Class A I Type 1					
Country of Origin	Made in China					
Date of Manufacture	10/2020					
Serial No. C/N	4260199758472 / P0320052					
Manufacturer	CANBOLAT Vertriebsgesellschaft mbH Gneisenastr. 10-11, 97074 Würzburg Germany					
<p>This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.</p>						
  2575/21					(*) nozzles installed/ Düsen installiert Pin Code: 2575DM28833	

Gas Hob						
Model	AR-HE-GH58					
Gas Category	2H3+	2E3B/P	2E3B/P	2HS3B/P	2ELwLs3B/P	
Gas Type	NG, (*) Pressure	G20at20mbar	G20at20mbar	G20at20mbar	G20/G25.1at 25 mbar	G20 at 20mbar G2.350 at 13mbar
Gas Pressure	LPG, Pressure	G30/G31at 28-30/37mbar	G30/G31at 30mbar	G30/G31at 50mbar	G30/G31at30mbar	G30/G31at 37mbar
Countries of Destination	CH, CZ, ES, GB GR, IE, IT, LT PT, SK	RO	DE	HU	PL	
Nominal heat input	Total: 7 kW (Total Gas Consumption: 667g/h)					
Electrical Voltage	220-240V, 50/60 Hz					
Class	Device Class A I Type 1					
Country of Origin	Made in China					
Date of Manufacture	10/2020					
Serial No. C/N	4260199758489 / P0320052					
Manufacturer	CANBOLAT Vertriebsgesellschaft mbH Gneisenastr. 10-11, 97074 Würzburg Germany					
<p>This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.</p>						
  2575/21					(*) nozzles installed/ Düsen installiert Pin Code: 2575DM28833	

Gas Hob						
Model		AR-HE-GH68				
Gas Category		2H3+	2E3B/P	2E3B/P	2HS3B/P	2ELwLs3B/P
Gas Type	NG, (*) Pressure	G20at20mbar	G20at20mbar	G20at20mbar	G20/G25.1at 25 mbar	G20 at 20mbar G2.350 at 13mbar
Gas Pressure	LPG, Pressure	G30/G31at 28-30/37mbar	G30/G31at 30mbar	G30/G31at 50mbar	G30/G31at30mbar	G30/G31at 37mbar
Countries of Destination		CH, CZ, ES, GB GR, IE, IT, LT PT, SK	RO	DE	HU	PL
Nominal heat input	Total: 10,4 kW (Total Gas Consumption: 991g/h)					
Electrical Voltage	220-240V, 50/60 Hz					
Class	Device Class A I Type 1					
Country of Origin	Made in China					
Date of Manufacture	10/2020					
Serial No. C/N	4260199758496 / P0320052					
Manufacturer	CANBOLAT Vetriebgesellschaft mbH Gneisenastr. 10-11, 97074 Würzburg Germany					
<p>This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.</p>						
 					(*) nozzles installed/ Düsen installiert Pin Code: 2575DM28833	

Ländereinigung

Umfang	Gaskategorie	Zielland	Förderdruck
	I _{3+(28-30/37)}	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	G30/G31 bei 28-30/37 mbar
	I _{3B/P(30)}	BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HU, HR, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	G30/G31 bei 30mbar
	I _{3B/P(37)}	PL	G30/G31 bei 37mbar
	I _{3B/P(50)}	AT, CH, DE, SK	G30/G31 bei 50mbar
	I _{3P(37)}	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI	G31 bei 37mbar
	I _{2H}	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FR, FI, GR, GB, HR, HU, IS, IE, IT, LU, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SE, TR	G20 bei 20mbar
	I _{2E}	DE, LU, PL	G20 bei 20mbar
	I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 bei 20/25mbar
	I _{2EK}	NL	G25.3 bei 25mbar
	I _{2ELs}	PL	G20 bei 20mbar und G2.350 bei 13mbar
	I _{2ELw}	PL	G20/G27 bei 20mbar
	I _{2HS}	HU	G20/G25.1 bei 25mbar
	II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 bei 20mbar und G30/G31 bei 28-30/37mbar
	II _{2E3B/P}	RO	G20 at 20mbar and G30/G31 at 30mbar
	II _{2E3B/P}	DE	G20 at 20mbar and G30/G31 at 50mbar
	II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 bei 25mbar und G30/G31 bei 30mbar
	II _{2ELwLs3B/P}	PL	G20 bei 20mbar, G2.350 bei 13mbar und G30/G31 bei 37mbar
	II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 bei 20mbar und G30/G31 bei 50mbar