

Mode d'emploi original – Cuisinière à gaz

AREBOS

Cuisinière à gaz

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

Suivez bien toutes les mesures de sécurité contenues dans ce mode d'emploi afin de vous assurer une utilisation en toute sécurité.

CE

Merci de votre confiance en AREBOS.

Table des matières

1. Règles Générales de Sécurité	4
1.1 Introduction.....	4
1.2 Explication des symboles.....	4
1.3 Mesures de sécurité	5
1.4 Décret à la sécurité de gaz.....	5
2. Assemblage	6
2.1 Informations techniques	6
2.2 Position.....	6
2.3 Aération.....	6
2.4 Déballez l'appareil	7
2.5 Installer et fixer la cuisinière	7
2.6 Installation.....	8
2.7 Poser et fixer la cuisinière	8
2.8 Raccordement au gaz	9
2.9 Raccordement électrique	9
2.10 Remplacement des buses pour GPL (G30/G31)	11
2.11 Tableau pour le remplacement des injecteurs	12
2.12 Efficacité énergétique	12
3. Utilisation.....	13
3.1 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION	13
3.2 Utilisation	14
3.3 Mise en marche.....	14
3.4 Régulation de la flamme.....	15
3.5 Cuisson ou chauffage des aliments	15
3.6 Guide utilisateur.....	15
3.7 Choisir le bon brûleur	16
3.8 Liste des pièces.....	16
AR-HE-GH30	16

AR-HE-GH58	17
AR-HE-GH63	20
AR-HE-GH68	22
AR-HE-GH70	24
4. Spécifications techniques.....	26
5. Nettoyage.....	26
5.1 Emaille	26
5.2 Aluminium	27
5.3 Plastique	27
5.4 Acier	27
6. Réparations	27
6.1 Flamme irrégulière ou jaune au lieu d'une bleue ?	27
6.2 Le brûleur ne s'allume pas ?	27
6.3 Etincelles mais pas de gaz ?	27
6.4 Odeur de gaz ?	27
6.5 La cuisinière ne fonctionne toujours pas ?	27
7 Élimination respectueuse de l'environnement.....	28
7.1 Mise au rebut et emballage.....	28
7.2 Mise au rebut des anciens appareils	28
8. Démontage.....	28
Déclaration de Conformité UE.....	29
Appendice étiquettes	30
Champ d'application des pays.....	33

Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire le mode d'emploi avec attention avant d'utiliser le produit pour la première fois. Si vous devez céder ce produit à un tiers, joignez-y le mode d'emploi.

Les dessins de ce manuel peuvent ne pas correspondre aux objets physiques. Veuillez-vous référer aux objets physiques.

1. Règles Générales de Sécurité

1.1 Introduction

- **Merci d'avoir acheté ce poêle à gaz.**
Ce manuel d'instructions est destiné à vous familiariser avec l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Pour installer l'appareil en toute sécurité et correctement, veuillez lire le manuel d'instructions avant de commencer.
- Inspectez l'appareil pour détecter les dommages causés par le transport. Signalez immédiatement tout dommage au transporteur par lequel le ventilateur a été livré.

1.2 Explication des symboles



Ce produit **ne doit pas** être jeté avec les ordures ménagères !



Le marquage CE indique qu'un produit correspond aux dispositions légales des normes européennes et qu'il sera autorisé à être commercé.



Avertissement ! Lisez attentivement les instructions de sécurité. Le non-respect des mesures de sécurité peut occasionner des graves blessures ou dommages. Gardez bien le mode d'emploi.



Avertissement ! Assurez-vous que le produit est mis à la terre !



Attention ! Surface chaud !



Attention ! Matériel inflammable !



Avertissement de la tension électrique !

1.3 Mesures de sécurité

- Votre sécurité est le plus important. Lisez le mode d'emploi alors **avant** l'installation et l'utilisation de la cuisinière à gaz. Si vous avez des doutes concernant une information dans le mode d'emploi, contactez le commerçant dont vous avez l'appareil.
-  **Attention** : Lisez tous les consignes de sécurité et de l'installation. Le non-respect du mode d'emploi peut causer une décharge électrique, un incendie ou/et des blessures graves. Gardez les consignes de sécurité et de l'installation pour l'avenir.
N'utilisez pas la cuisinière à gaz si vous n'avez pas encore lu le mode d'emploi.
- Soyez sûr d'avoir lu et compris le mode d'emploi avant de commencer avec l'installation.
- Les consignes sont pour votre sécurité.

1.4 Décret à la sécurité de gaz

- La loi prévoit que l'installation de la cuisinière à gaz ne peut être effectuée que par un professionnel, conformément aux instructions d'utilisation. Il est dans l'intérêt de votre sécurité de veiller au respect de la loi.
- - Les réparations ou l'entretien de la cuisinière à gaz ne doivent être effectués que par un spécialiste agréé et uniquement avec des accessoires homologués. L'appareil ne doit pas être modifié.
- - La plaque de cuisson devient très chaude lorsqu'elle est utilisée. Veillez donc à ce que les enfants et les animaux n'y touchent pas. L'utilisation de gants de cuisine pendant l'utilisation est recommandée.
- - Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec.
- - N'utilisez pas de casseroles instables et ne positionnez pas le Griff sur le bord de la table de cuisson. L'utilisation d'un service de cuisson approprié est recommandée.
- - Dans l'intérêt de la sécurité et de l'hygiène, veillez à ce que la table de cuisson reste propre. Une accumulation de graisse pourrait provoquer un incendie.
- - Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale annule la garantie.
- - Ne couvrez pas la table de cuisson et ne placez pas de matériaux inflammables sur ou près de la surface, même lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée.
- - Ne remplissez pas les poêles à frire avec plus d'un tiers d'huile. Ne les laissez pas sans surveillance.
- - Débranchez la prise de courant avant de nettoyer la table de cuisson.
- - Éteignez toutes les commandes et laissez la table de cuisson refroidir lorsque vous avez fini de cuisiner.
- - Si vous vendez l'appareil ou transférez la propriété à une autre personne, vous devez remettre le manuel d'utilisation au nouveau propriétaire.
- - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- - Ne laissez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
- - Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous le nettoyez ou l'entretenez.

2. Assemblage

2.1 Informations techniques

- L'installation, le réglage, les transformations et l'entretien qui suivent, ne doivent être faits que par les personnes qualifiées. La sécurité et le réglage automatique ne doit être modifié que par un professionnel autorisé. L'installation de la cuisinière à gaz doit correspondre aux normes en vigueur. Cet appareil n'est pas raccordé à un tuyau de raccordement pour évacuer les produits de combustion ; c'est pour ça qu'on doit installer un tuyau d'échappement selon les règles d'installation expliqués en haut. Les consignes de ventilation et aération suivantes sont à respecter.
- **ATTENTION** : L'appareil doit être raccordé à un tuyau de raccordement. Il doit être raccordé selon les consignes d'installation. Les consignes de ventilation et aération sont à respecter.

2.2 Position

- La cuisinière peut être positionné dans une cuisine, une salle à manger, une salle/une chambre à coucher, mais non pas dans une chambre avec une douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être positionné dans une salle/une chambre avec moins de 20m². Les modèles LPG ne doivent pas être installés dans une pièce sous terre, par exemple dans une cave.

2.3 Aération

- La pièce dans laquelle se trouve la cuisinière devrait avoir une arrivée d'air. La pièce doit avoir une fenêtre pour ouvrir ou d'autre chose pareille. Une aération permanente est aussi acceptable. Si la chambre a un volume entre 5 et 10m³, il est nécessaire d'avoir une aération avec 50m² de superficie utilisable, si la chambre a une porte près de la cuisinière. Si la chambre a une superficie utilisable moins de 5m³ il est nécessaire d'avoir une aération avec 100cm² de superficie utilisable (Image 1). S'il y a d'autres appareils combustibles dans la même pièce, vous devrez l'examiner pour déterminer les exigences d'aération.
- **Remarque** : L'utilisation de la cuisinière lie à la formation de chaleur et d'humidité dans la chambre dans laquelle elle est installée. Vérifiez toujours que la cuisine est bien aérée ; ouvrez sources d'aération naturelles ou installez un appareil d'aération mécanique (Image 2). Surtout quand plusieurs tables de cuisson sont utilisées vous devrez ouvrir une fenêtre ou allumer un appareil aération (Image 3).

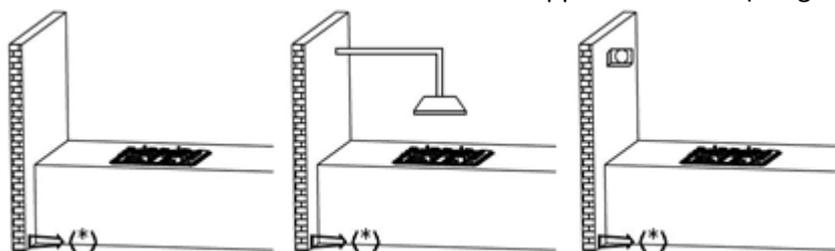


Image 1

Image 2

Image 3

(*) Prise d'air surface minimum : 100 cm²

2.4 Déballez l'appareil

- Déballez l'appareil avant l'utilisation et vérifiez si l'appareil est dans un état impeccable. Si vous avez des doutes, vous ne devez pas utiliser l'appareil et appeler le fournisseur. Quelques parties sont couverts d'une feuille de plastique. Elle doit être enlevé avant de l'utilisation. Nous recommandons d'enlever la feuille de plastique prudemment avec un couteau aux bordures. L'emballage doit être jeté soigneusement et non pas laissé près des enfants, car ils sont un danger de sécurité potentiel.

2.5 Installer et fixer la cuisinière

- La cuisinière peut être fixe sur tous les plans de travail avec une épaisseur de 40 jusqu'à 50mm. Surfaces en porte-à-faux ou hottes ne devraient pas être posé plus proche que 750 mm à la cuisinière. Fixez-la comme vous pouvez voir sur l'image 4. Les côtés des placards voisins peuvent être plus petits que 760mm jusqu'à 334mm a le montage d'un moyen de pontage 600 sur la cuisinière 700mm, s'ils sont résistants à la chaleur et la vapeur. La cuisinière dispose d'un joint spécial qui évite que des liquides pénètrent dans le boîtier. Suivez les consignes pour utiliser ce joint correctement :

Enlevez les joints de leur support pour que la sécurité adhère seulement au joint lui-même. Tournez la cuisinière et positionnez le joint correctement « E » (Image 5) en dessus du cadre de la cuisinière à tel point que la partie extérieure du joint s'adapte parfaitement au cadre extérieur de la cuisinière. Les bouts des bandes doivent s'accorder sans chevauchement. Appuyez fermement sur le joint pour le fixer uniformément et sécurise.

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

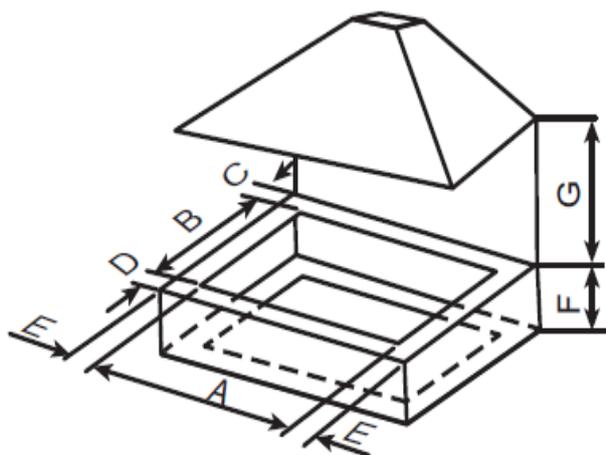


Image 4.

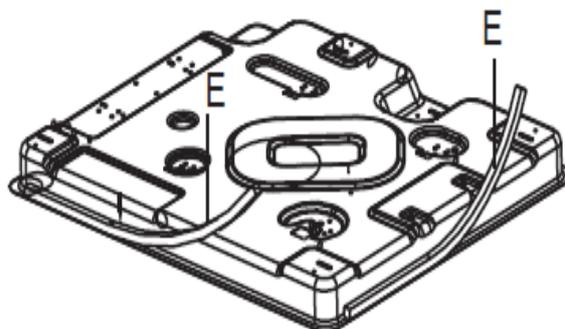
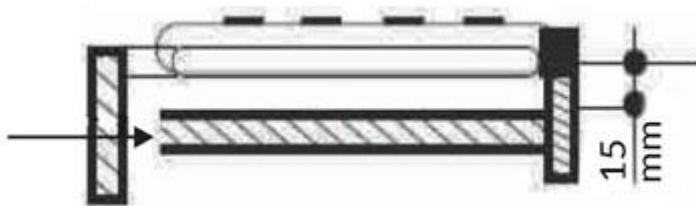


Image 5.

2.6 Installation

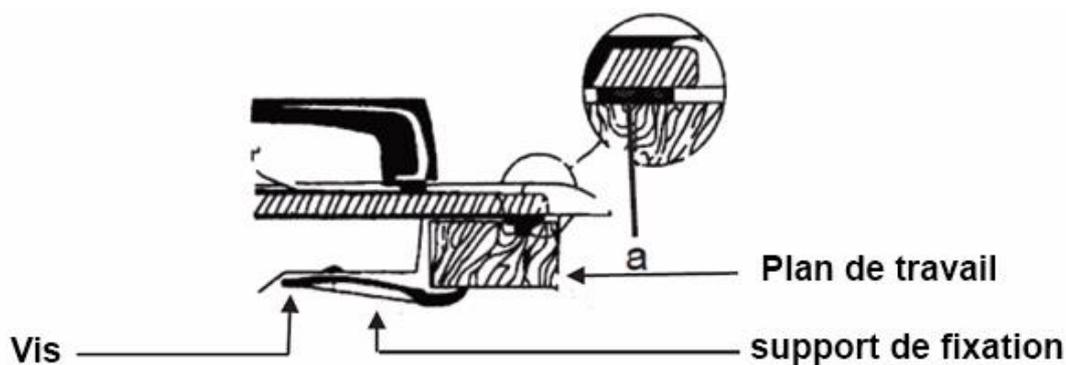
- Au montage de la cuisinière au-dessus d'un tiroir ou un boîtier standard, vous devez prendre des mesures pour éviter un contact. La plaque en-dessous de la cuisinière doit être amovible facilement au cas où il sera nécessaire de faire des entretiens au boîtier. La mesure recommandée est un panneau en bois fixé au sein du boîtier avec un écart de 15 mm (voire l'image en bas). Cet échantillon doit avoir assez d'aération en arrière.



Fente d'aération > 30mm

2.7 Poser et fixer la cuisinière

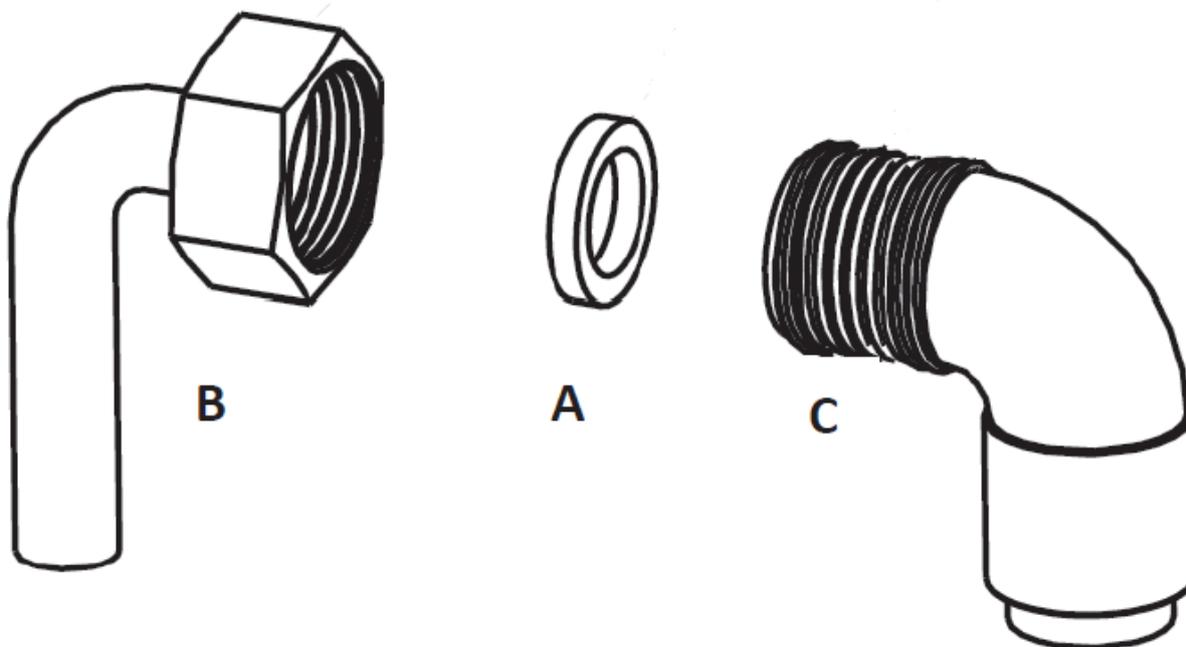
- Mettez le joint collant (a) en dessous du cadre de la cuisinière avant de poser la cuisinière dans le plan de travail. Il est important que vous fixiez ce joint uniformément et sans chevauchement pour éviter la pénétration de liquides en dessous de la plaque électrique.
 - Sortez les grilles et le couvercle de brûleur et tournez la table de cuisson sens dessus dessous. Soyez prudent de ne pas endommager les bougies et les thermocouples.
 - Mettez le joint sur le cadre de la table de cuisson en bas.
 - Mettez la table de cuisson dans l'ouverture et appuyez dessus pour que la table de cuisson est fixe sur le boîtier.
 - Fixez la table de cuisson avec les équerrres de fixations qui se trouvent dans votre livraison.



- Fixez la table de cuisson en dessous du plan de travail avec les éléments de fixation dans votre livraison.
- Vissez un bout du support aux trous orifices en dessous de la cuisinière. L'autre bout du support devrait se trouver en dessous de la cuisinière.

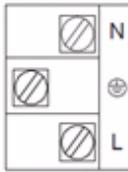
2.8 Raccordement au gaz

- La pièce de raccordement au gaz est un ½" filetage mâle concordant avec les standards ISO 7-1. Le raccordement se fait avec un tuyau rigide. Le joint (A) doit être positionné entre le conduit d'injection (C) et le coude (B) pour garantir l'étanchéité de gaz.



2.9 Raccordement électrique

- Cet appareil doit être raccordé par un expert avec un câblage stable sur une prise de pôles doubles protégée par une protection de 3 ampères et un écart de contacte de au moins 3mm sur tous les pôles. Nous recommandons que cet appareil soit installé par un électricien qualifié qui satisfait les consignes de la I.E.E. Les fils métalliques dans le câble d'alimentation sont dans le code de couleurs suivant : **vert & jaune = terre, bleu = neutre, marron = phase.**

<p>Schéma de connexion</p> <p>Attention! Tension des éléments chauffants 220-240V</p> <p>Attention! Le fil de sécurité doit être raccordé à la serre-fils PE au cas d'une connexion</p> 	<p>AR-HE-GH68 AR-HE-GH58 AR-HE-GH63 AR-HE-GH70</p>  <p>AR-HE-GH30</p> 	<p>Recommandation: sorte du câble de raccordement</p>
<p>Pour le raccordement monophasé, mis à la terre, 220-240V les serre-fils L connectent (le fil de sécurité) serre-fils N</p> 		

- Remplacez les injecteurs avec celui du tableau suivant (voire image 6). Au début enlevez le couvercle de brûleurs et les anneaux et vissez l'injecteur avec une clé à pipe « B » (voire image 6).
- Le réglage est le suivant (Image 7) : Mettez à feu le brûleur et tournez le boiton.
- Enlevez le bouton « M » qui est pose légèrement et appuyez sur la manche. Posez un petit tournevis « D » dans le boiton « C » et mettez le vis by-pass à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur ait une bonne position. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas quand vous tournez rapidement de la vitesse la plus haute à la plus basse.

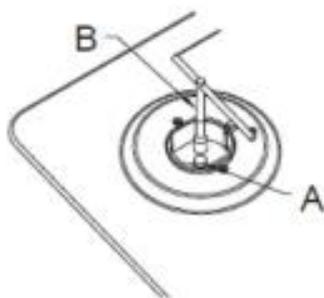


Abb. 6

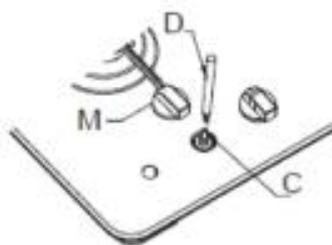
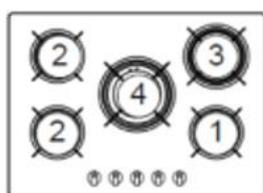
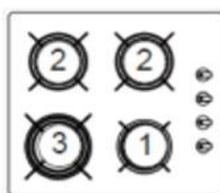


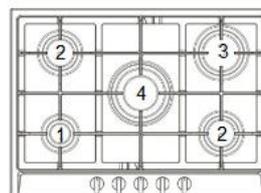
Abb. 7



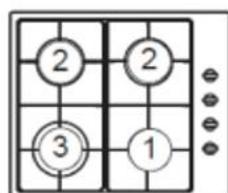
AR-HE-GH70



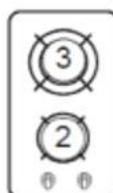
AR-HE-GH63



AR-HE-GH68



AR-HE-GH58



AR-HE-GH30

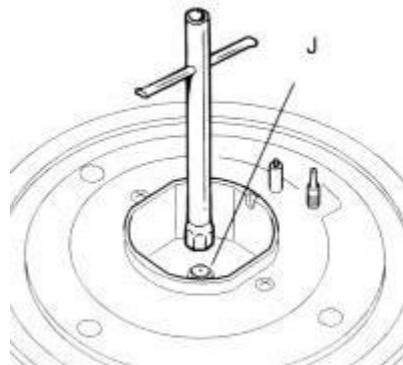
2.10 Remplacement des buses pour GPL (G30/G31)

Avertissement !

1. Le remplacement des buses doit être effectué par un spécialiste des installations de gaz. 2. veillez à utiliser les buses correctes.
1. Il faut s'assurer que les buses correctes sont utilisées. La taille correcte de la buse peut être trouvée dans le tableau de 2.11. La taille des buses est indiquée sur la buse. 3.
2. Respectez également les instructions relatives au pays figurant à la dernière page de ce manuel.

Remplacement des buses

1. Retirez les supports de casseroles et les brûleurs de la cuisinière à gaz.
2. Dévissez les buses (J) avec une clé de 7 mm.
3. Vissez les nouvelles buses de la même manière.
4. Après le changement, votre spécialiste marquera la cuisinière à gaz pour le remplacement.

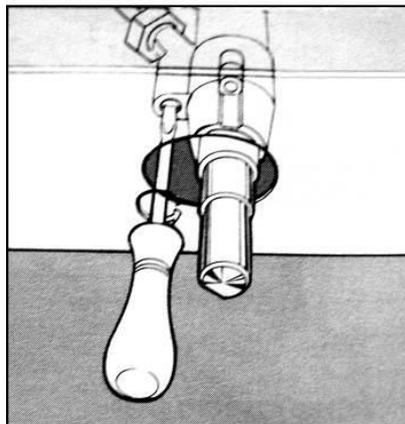
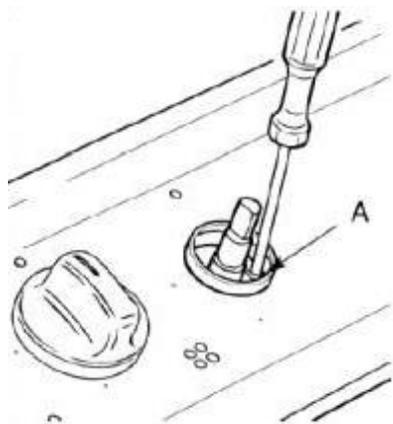


Réglage du niveau du brûleur

Après avoir changé la buse, le débit minimal doit être réglé de sorte que la flamme ne s'éteigne pas au niveau le plus bas.

Suivez les étapes suivantes pour le réglage de la flamme :

1. Allumez la cuisinière à gaz.
2. Tournez le bouton au niveau le plus bas.
3. La vis de réglage est située à côté de la valve (voyez l'image ci-dessous). Retirez le bouton pour l'atteindre.
4. À l'aide d'un tournevis (diamètre max. 3mm), tournez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme atteigne le niveau souhaité.



Essai d'étanchéité

1. Branchez la cuisinière à gaz à la source de gaz, mais **pas** à la source d'alimentation.
2. Mélangez de l'eau avec du liquide vaisselle et vaporisez-la sur la vis de réglage.
3. S'il y a une fuite, des bulles apparaîtront.

Avertissement : N'utilisez **pas** de flamme pour vérifier les fuites.

2.11 Tableau pour le remplacement des injecteurs

	brûleur	Gaz	Pression normale	Capacité normale	diamètre injecteur	Adduction de chaleur nominale (kW)
	Description		mbar	kW	1/100 m	min
1	Brûleur à gaz	Butane	28-30	1	52	0,4
		Propane	37	1	52	0,4
		Naturel	20	1	71	0,4
2	Demi-flamme	Butane	28-30	1,8	67	0,6
		Propane	37	1,8	67	0,6
		Naturel	20	1,8	97	0,6
3	Flamme totale	Butane	28-30	2,4	77	0,9
		Propane	37	2,4	74	0,9
		Naturel	20	2,4	110	0,9
4	Triple-flamme	Butane	28-30	3,4	93	1,5
		Propane	37	3,4	93	1,5
		naturel	20	3,4	125	1,5

2.12 Efficacité énergétique

Model	Efficiency (%) - G20 @ 20mbar					
	Numb erof 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. Utilisation

3.1 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

Même si vous avez déjà utilisé une cuisinière à gaz, il est important que vous lisiez le manuel d'instructions avant de l'utiliser. Accordez une attention particulière aux instructions d'installation et de sécurité. Si vous avez des problèmes avec l'installation ou l'utilisation de votre cuisinière à gaz, vérifiez que vous avez tout fait correctement en relisant ce manuel d'instructions.

AVERTISSEMENT !

Pendant le fonctionnement et pendant quelques minutes après, certaines parties de l'appareil atteignent des températures très élevées. Ne touchez pas ces pièces sans équipement de protection approprié. Risque de brûlures !

Avant toute utilisation, l'appareil et ses composants doivent être soigneusement nettoyés comme indiqué au paragraphe "Nettoyage".

Lors du premier démarrage, l'appareil peut dégager de la fumée et des odeurs désagréables. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter, car seules les graisses utilisées lors de la transformation en usine sont brûlées. Il est conseillé de bien aérer la pièce.

Les brûleurs sont équipés d'un thermocouple de sécurité.

Un thermocouple est un dispositif sensible à la chaleur : tant qu'il est chauffé par la flamme du brûleur allumé, il permet au gaz de sortir de la buse. Si la flamme s'éteint accidentellement (par exemple, parce que du liquide déborde de la casserole), le thermocouple se refroidit en quelques secondes et empêche le gaz de s'échapper de la buse, évitant ainsi que l'espace ne soit saturé de gaz non brûlé.

Si de la graisse ou de l'huile chaude s'enflamme pendant la cuisson, n'éteignez pas les flammes avec de l'eau, mais étouffez-les avec un chiffon humide ou quelque chose de similaire et prévenez immédiatement les pompiers.

- Utilisez toujours les supports de casseroles fournis. Ne placez pas les casseroles et les poêles à frire directement sur les distributeurs de flamme ou les capuchons.
- Ne faites pas cuire les aliments en contact direct avec la flamme.
- Ne recouvrez pas l'appareil ou des parties de celui-ci avec du papier d'aluminium ou un matériau similaire.
- Ne chauffez pas de boîtes de conserve ou de récipients hermétiques sur l'appareil, la surpression créée par la chaleur pourrait les faire exploser et provoquer de graves blessures.
- Assurez-vous que les casseroles sont correctement positionnées sur les grilles de support des casseroles et qu'elles ne vacillent pas. Les casseroles doivent avoir un diamètre approprié pour le brûleur choisi et ne doivent pas dépasser la grille de support des casseroles. Le fabricant n'est pas responsable et rejette tout droit à la garantie en cas de non-respect de ces règles.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Éteignez le brûleur après chaque utilisation.
- Les liquides ou matériaux inflammables et les objets hautement inflammables ne doivent pas se trouver sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne placez pas de casseroles chaudes sur les commandes.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur sans casseroles et/ou avec des casseroles vides.

3.2 Utilisation

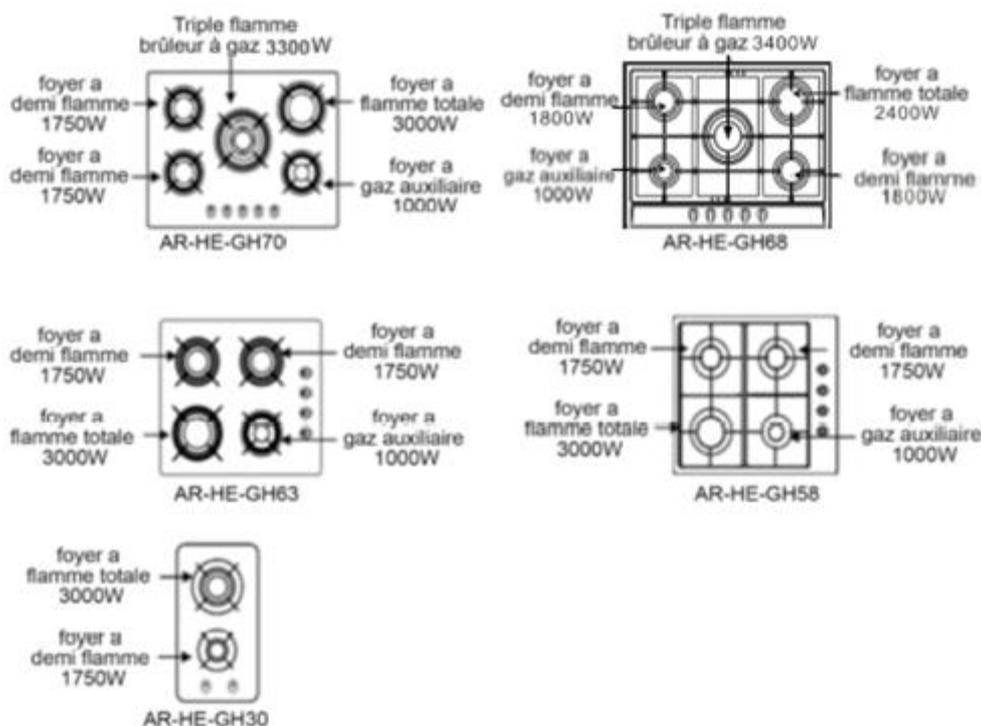
REMARQUE : Avant toute utilisation, l'appareil et ses composants doivent être soigneusement nettoyés comme indiqué au paragraphe "Nettoyage".

Lors des premiers démarrages, l'appareil peut dégager de la fumée et des odeurs désagréables.

Il n'y a pas lieu de s'inquiéter, car seules les graisses utilisées lors de la transformation en usine sont brûlées. Il est conseillé de bien aérer la pièce.

ATTENTION !

Avant l'utilisation, vérifiez que les répartiteurs de flamme, les capuchons et les grilles de support des casseroles sont correctement positionnés.



Avis !

Un thermocouple est un dispositif sensible à la chaleur : tant qu'il est chauffé par la flamme du brûleur allumé, il permet au gaz de sortir de la buse. Si la flamme s'éteint accidentellement (par exemple, parce que du liquide déborde de la casserole), le thermocouple se refroidit en quelques secondes. Le thermocouple se refroidit en quelques secondes et empêche le gaz de s'échapper de la buse, évitant ainsi que la pièce ne soit saturée de gaz non brûlé.

3.3 Mise en marche

ATTENTION !

Avant l'utilisation, vérifiez que les répartiteurs de flamme, les capuchons et les grilles de support des casseroles sont correctement positionnés.

Le brûleur attribué à chaque bouton est indiqué.

Le brûleur peut être allumé comme suit :

- manuellement avec un allumeur externe
- piézoélectrique avec allumage piézoélectrique avec actionnement mécanique/manuel.

Pour allumer le brûleur, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (jusqu'au symbole du maximum).
2. Dans le même temps, actionnez le dispositif d'allumage électronique piézoélectrique avec une série d'impulsions rapides.
3. Une fois l'allumage terminé, maintenez le bouton enfoncé pendant encore 5 secondes (toujours au maximum), puis relâchez-le et réglez la puissance de la flamme souhaitée.

Remarque : ce délai de déclenchement est destiné à permettre au thermocouple de sécurité de chauffer.

Si le brûleur ne reste pas allumé lorsque vous le relâchez, cela signifie que le thermocouple n'a pas été suffisamment chauffé. Dans ce cas, répétez la procédure décrite dans le tableau et maintenez le bouton enfoncé plus longtemps après l'allumage du brûleur.

3.4 Régulation de la flamme

Vérifiez que la flamme est régulière et stable. Pour régler la flamme, tournez le bouton sur la position souhaitée (MIN ou MAX). Le bouton peut également être positionné entre le minimum et le maximum. Ne pas positionner le bouton entre le maximum et "off".

ATTENTION !

Si la flamme n'est pas régulière, vérifiez que le distributeur de flamme et le bouchon sont correctement positionnés.

ATTENTION !

La flamme ne doit pas sortir du fond de la casserole. N'utilisez que des pots à fond plat.

3.5 Cuisson ou chauffage des aliments

ATTENTION !

Veillez à ne pas oublier les brûleurs en fonctionnement sans casseroles ou avec des casseroles vides.

ATTENTION !

Placez le pot sur le brûleur allumé de manière à ce qu'il soit centré et stable sur la grille de support du pot.

ATTENTION !

N'utilisez que des casseroles, poêles et accessoires expressément destinés à cet usage et fabriqués dans des matériaux adaptés aux hautes températures et au contact avec les aliments.

3.6 Guide utilisateur

- Pour allumer la cuisinière, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens invers des aiguilles d'une montre sur l'image de la flamme (image 8).
- Appuyez sur le bouton jusqu' à ce que le brûleur s'allume.
- Mettez le réglage comme souhaité.
- Si les flammes s'éteignent par mégarde, éteignez la régulation du brûleur et laissez-le au moins une minute.
- **Remarque** : Vous pouvez utiliser allumettes pour allumer le brûleur au cas d'une panne de courant. Appuyez 15 secondes sur le bouton pour être sûr que le brûleur brûle encore quand

vous n'appuyez plus sur le bouton. Si le brûleur ne brûle plus, attendez une minute jusqu'à ce que vous l'allumez encore une fois.

- Eteint
- ◐ Flamme totale
- ◑ Petite flamme

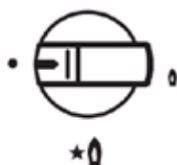


Image 8

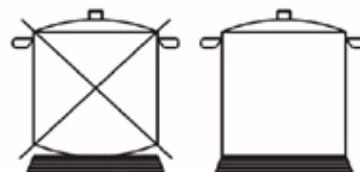


Image 9

3.7 Choisir le bon brûleur

- Utilisez un poêle assez grand et plat pour chaque brûleur (voir tableau en bas et l'image 9). Si le contenu du poêle commence à bouillir, mettez le régleur sur la flamme plus petite. Utilisez toujours un couvercle pour la poêle.
- **Remarque :** N'utilisez pas de récipient pour cuisiner qui débordent la cuisinière.

Brûleur	Triple-flamme 3300 W/3400 W	Flamme totale 3000 W/2400 W	Demi-flamme 1750 W/1800 W	Brûleur à gaz 1000 W
Pfannengröße in cm	24- 26	20-22	16-18	10-14

Remarque !

Pour un fonctionnement optimal des brûleurs, afin d'obtenir le rendement maximal avec la consommation de gaz la plus faible possible, il est recommandé d'utiliser des pots dont le diamètre est adapté au brûleur souhaité.

Remarque !

Afin d'utiliser l'énergie de manière rationnelle, il est recommandé de mettre les couvercles fournis sur les casseroles lors de la cuisson et de maintenir la flamme aussi basse que possible, c'est-à-dire qu'il est juste possible de faire bouillir sans surchauffer inutilement les liquides de cuisson.

3.8 Liste des pièces

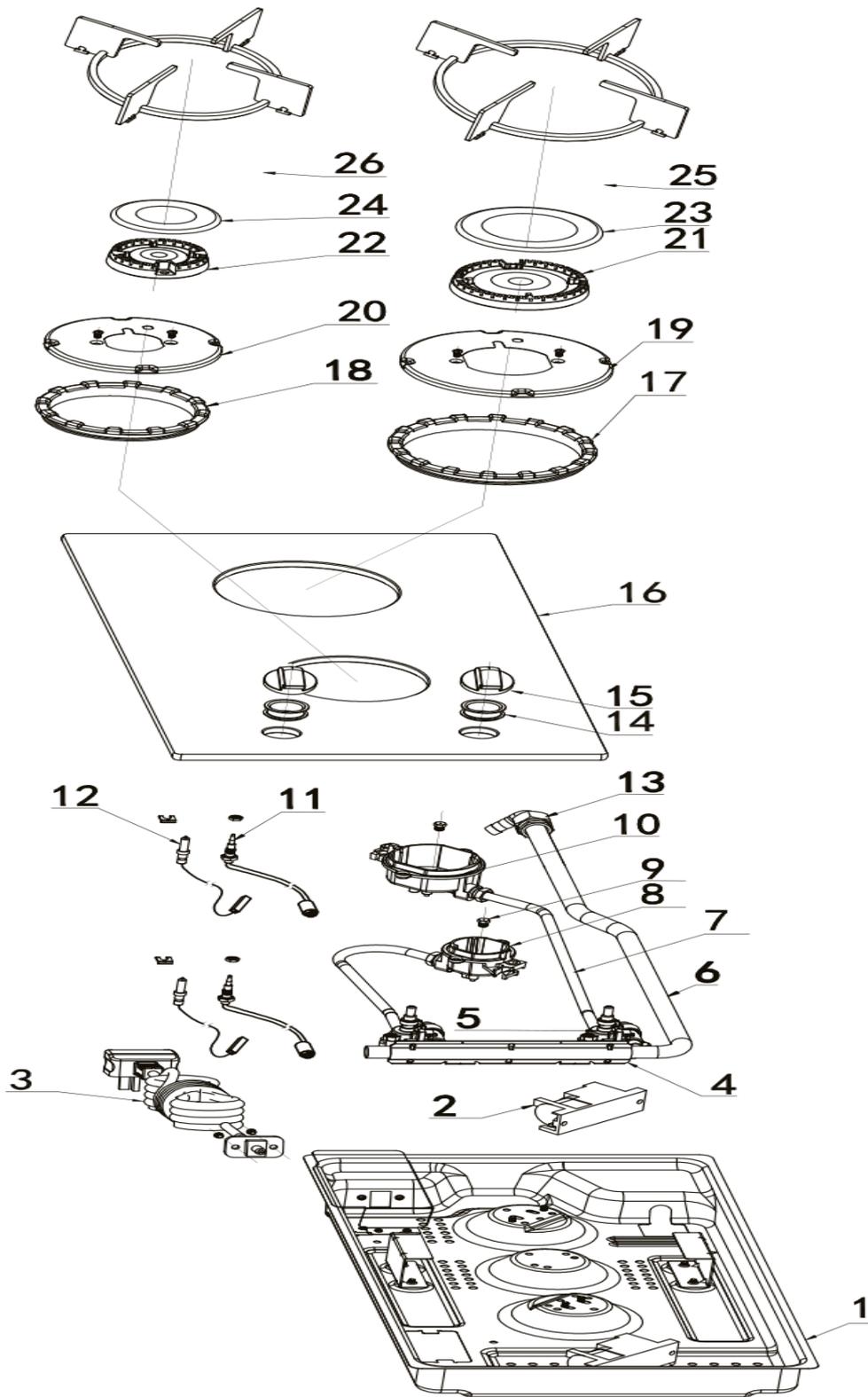
AR-HE-GH30

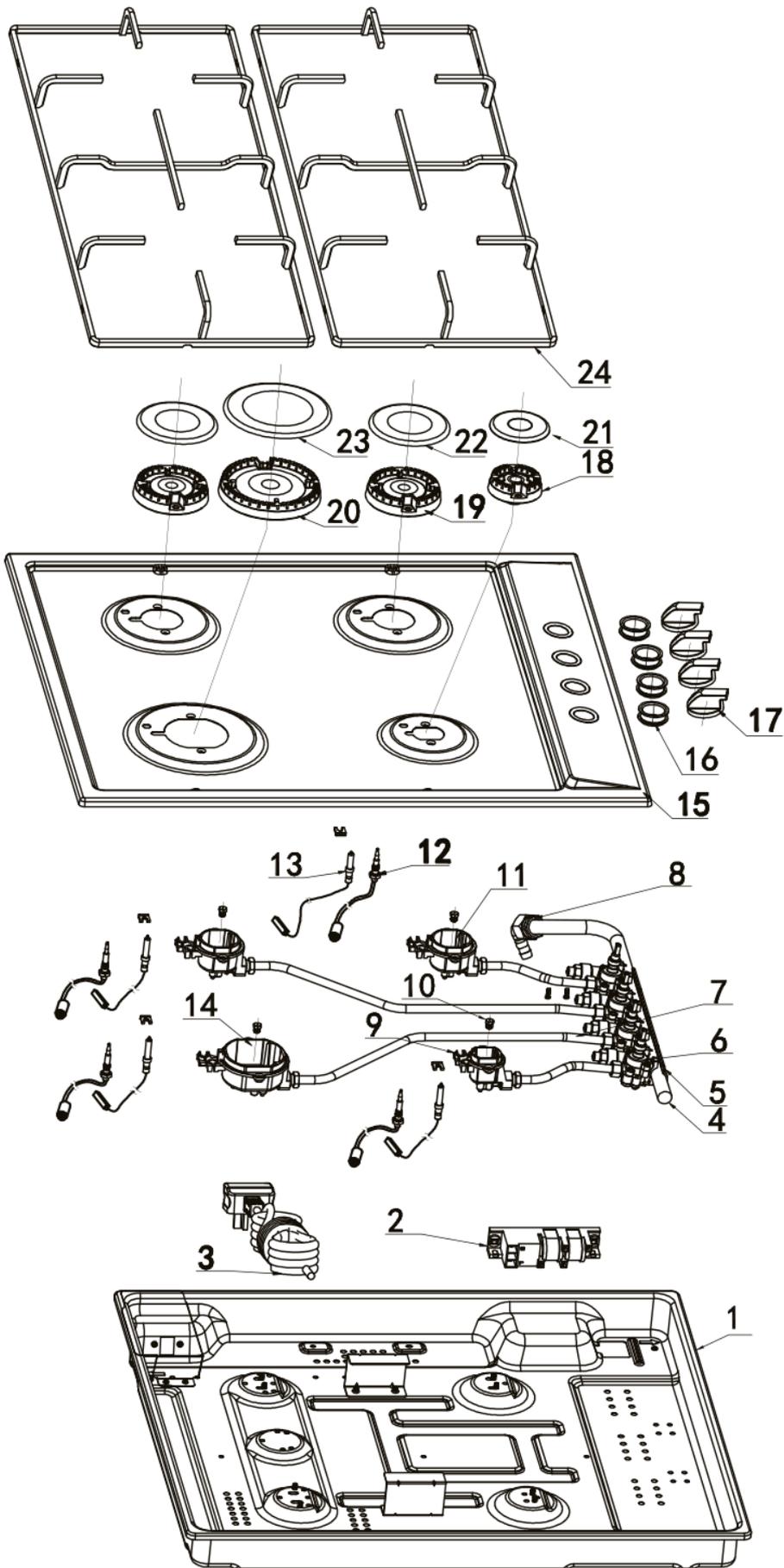
No.	Désignation
1	Assemblage de la plaque de base
2	Boîte d'allumage
3	Câble secteur
4	Plaque de montage pour les vannes
5	Valve de gaz (1x 2pcs)
6	Montage des conduites de gaz
7	Montage sur un tuyau en aluminium
8	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 70$
9	Injecteur pour $\phi 100$ brûleurs
10	Injecteur pour les brûleurs $\phi 70$
11	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 100$
12	Thermocouple pour brûleur $\phi 100$ (500)
13	Thermocouple pour brûleur $\phi 70$ (250)
14	Goupille et fil d'allumage pour brûleur $\phi 70$ (470)

15	Pistolet et fil de chauffe pour les brûleurs ϕ 70 (120)
16	Pince de fixation de la tige d'allumage (1 x 2 pièces)
17	Ensemble de connexion de gaz
18	Anneau en caoutchouc étanche pour bouton de porte (1x 2 pièces)
19	Bouton en bakélite noir A (1x 2 pièces)
20	Plaque de cuisson en verre (noir)
21	Anneau en caoutchouc du bac de récupération pour les brûleurs ϕ 100
22	Anneau en caoutchouc du bac de récupération pour les brûleurs ϕ 70 & ϕ 50 (1x 3 pièces).
23	Bac de récupération pour les brûleurs ϕ 100
24	Bac de récupération pour les brûleurs ϕ 70
25	Distributeur de flamme en aluminium pour les brûleurs ϕ 100
26	Distributeur de flamme en aluminium pour les brûleurs ϕ 70

AR-HE-GH58

No.	Désignation
1	Assemblage de la plaque de base
2	Boîte d'allumage
3	Câble secteur
4	Ligne de gaz
5	Plaque de montage pour les vannes
6	Valve de gaz (1x 4pcs.)
7	Tube en aluminium
8	Raccordement au gaz
9	Brûleur en aluminium pour ϕ 50 brûleurs
10	Injecteur pour ϕ 100 brûleurs
11	Injecteur pour les brûleurs ϕ 70 (1x 2pcs)
12	Injecteur pour ϕ 50 brûleurs
13	Brûleur en aluminium pour brûleur ϕ 70 (1x 2 pièces)
14	Thermocouple pour brûleurs ϕ 70 (500)
15	Thermocouple pour brûleur ϕ 70 (250)
16	Thermocouple pour brûleur ϕ 50 (250)
17	Broche et câble d'allumage pour brûleur ϕ 100 (560)
18	Goupille et câble d'allumage pour le brûleur ϕ 70 arrière droit(120)
19	Goupille et fil d'allumage pour le brûleur ϕ 70 arrière gauche(250)
20	Percussion et fil pour ϕ 20 brûleurs(250)
21	Collier de fixation pour percuteur (1 x 4 pièces)
22	Brûleur en aluminium pour ϕ 100 brûleurs
23	Plaque de cuisson en acier inoxydable 201
24	Anneau en caoutchouc étanche pour bouton de porte (1x 4 pièces)

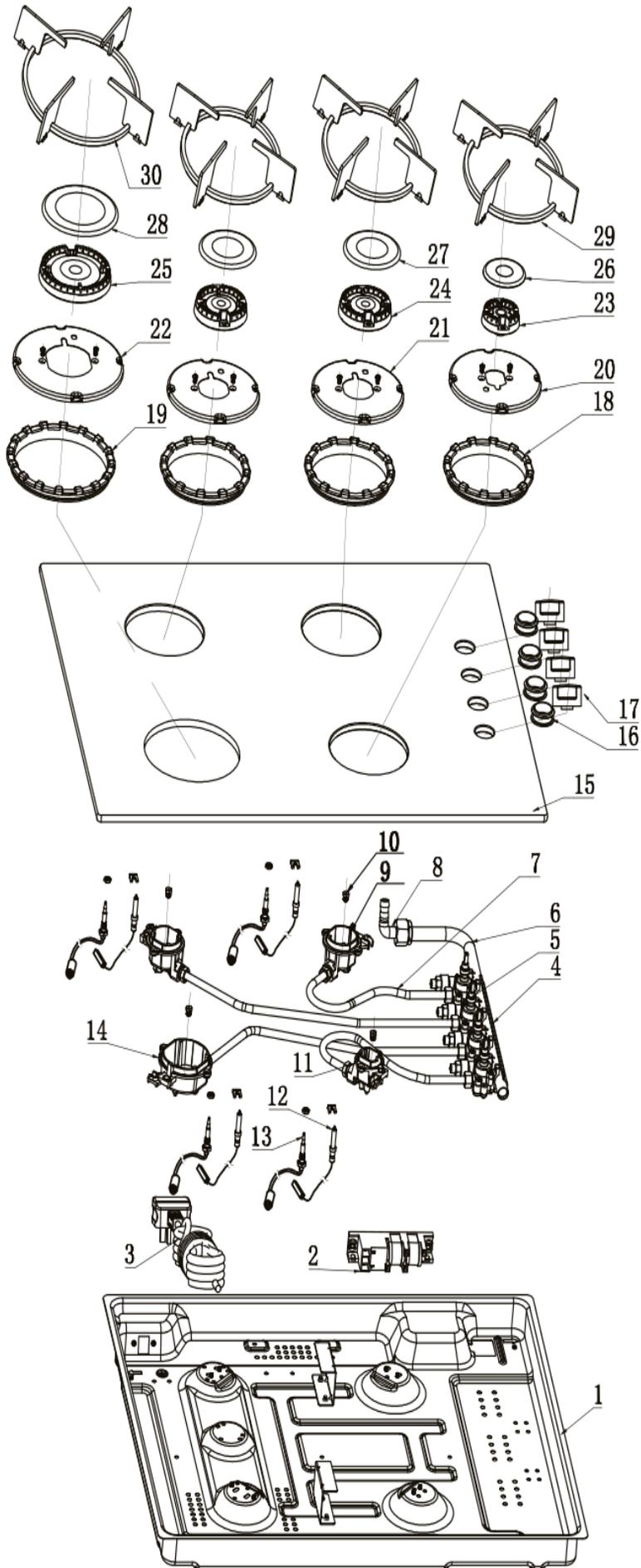




AR-HE-GH63

No.	Désignation
1	Assemblage de la plaque de base
2	Boîte d'allumage
3	Câble secteur
4	Plaque de montage pour les vannes
5	Valve de gaz (1x 4pcs.)
6	Montage des conduites de gaz
7	Assemblage de tuyaux en aluminium
8	Ensemble de connexion de gaz
9	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 70$ (1x 2pcs)
10	Injecteur pour $\phi 100$ brûleurs
11	Injecteur pour brûleurs $\phi 70$ (1x 2 pièces)
12	Injecteur pour $\phi 50$ brûleurs
13	Socle de brûleur en aluminium pour les brûleurs $\phi 50$
14	Broche et câble d'allumage pour les brûleurs $\phi 100$ (560)
15	Goupille et câble d'allumage pour brûleur $\phi 70$ - arrière droit(120)
16	Percuteur et fil pour brûleurs $\phi 70$ - arrière gauche (350)
17	Percuteur et fil pour brûleur $\phi 50$ (350)
18	Clip de fixation pour perceur (1 x 4 pièces)
19	Thermocouple pour brûleur $\phi 100$ (600)
20	Thermocouple pour brûleur $\phi 70$ -arrière gauche (500)
21	Thermocouple pour brûleur $\phi 70$ -arrière droit (250)
22	Thermocouple pour brûleur $\phi 50$ (250)
23	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 100$
24	Plaque de cuisson en verre (noir)
25	Anneau en caoutchouc étanche pour bouton de porte (1x 4 pièces)
26	Bouton en bakélite noire A (1x 4 pièces)
27	Anneau en caoutchouc du bac de récupération pour les brûleurs $\phi 70$ & $\phi 50$ (1x 3 pièces).
28	Anneau en caoutchouc du bac de récupération pour les brûleurs $\phi 100$
29	Bac de récupération pour les brûleurs $\phi 50$
30	Bac de récupération pour les brûleurs $\phi 70$ (1x 2 pièces)

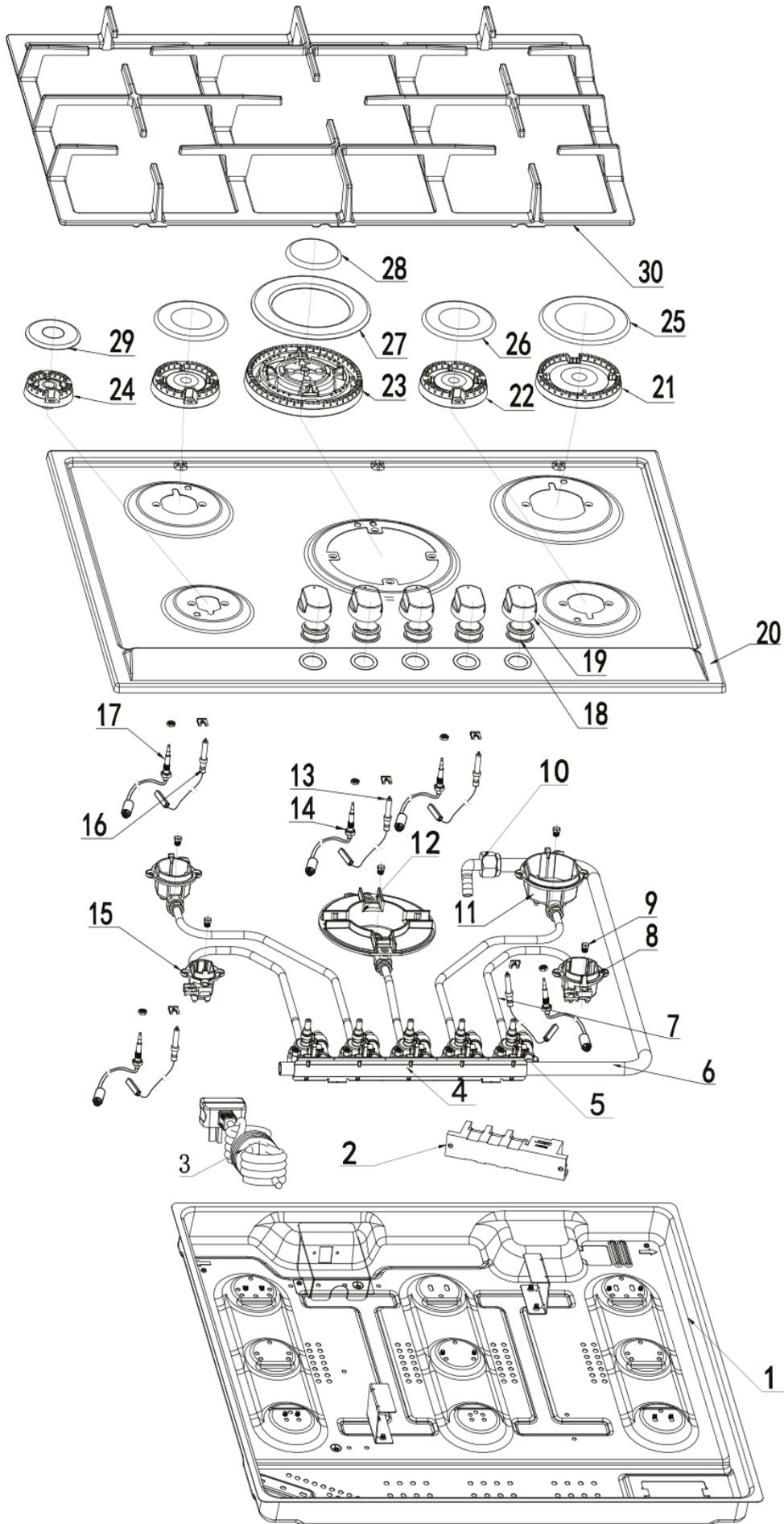
Mode d'emploi original – Cuisinière à gaz



AR-HE-GH68

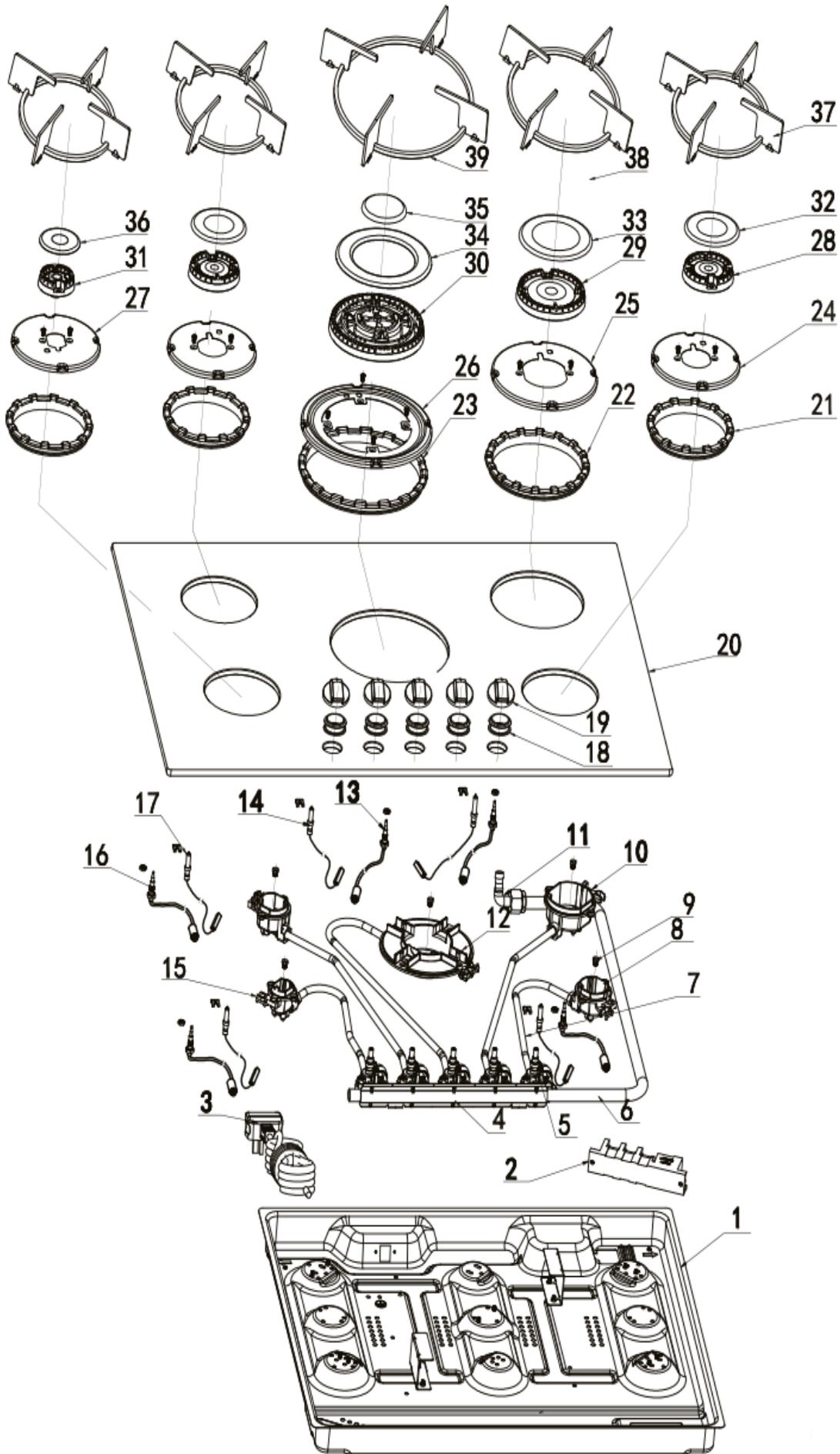
No.	Désignation
1	Assemblage de la plaque de base
2	Boîte d'allumage
3	Câble secteur
4	Plaque de montage pour les vannes
5	Soupape de gaz (1x 5 pièces)
6	Montage des conduites de gaz
7	Assemblage de tuyaux en aluminium
8	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 70$ (1x 2 pièces)
9	Injecteur pour les brûleurs $\phi 120$
10	Injecteur pour $\phi 100$ brûleurs
11	Injecteur pour brûleurs $\phi 70$ (1x 2 pièces)
12	Injecteur pour $\phi 50$ brûleurs
13	Ensemble de connexion de gaz
14	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 100$
15	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 120$
16	Broche et fil d'allumage pour les brûleurs $\phi 120$ (470)
17	Clip de fixation de la tige d'allumage
18	Thermocouple pour brûleurs $\phi 120$ (500)
19	Socle de brûleur en aluminium pour les brûleurs $\phi 50$
20	Broche et fil d'allumage pour les brûleurs $\phi 100$ (750)
21	Goupille et câble d'allumage pour les brûleurs $\phi 70$ (470) (1 x 2 pièces)
22	Perche et câble de mise à feu pour les brûleurs $\phi 50$ (120)
23	Pince de fixation de la tige d'allumage (1 x 4 pièces)
24	Thermocouple pour brûleur $\phi 100$ (500)
25	Thermocouple pour brûleur $\phi 70$ -arrière gauche (500)
26	Thermocouple pour brûleur $\phi 70$ -avant droit (250)
27	Thermocouple pour brûleur $\phi 50$ (250)
28	Anneau en caoutchouc étanche pour bouton de porte (1x 5 pièces)
29	Bouton en bakélite G (1x 5 pièces)
30	Plaque de cuisson en acier inoxydable 201

Mode d'emploi original – Cuisinière à gaz



AR-HE-GH70

No.	Désignation
1	Assemblage de la plaque de base
2	Boîte d'allumage
3	Câble secteur
4	Plaque de montage pour les vannes
5	Soupape de gaz (1x 5 pièces)
6	Montage des conduites de gaz
7	Assemblage de tuyaux en aluminium
8	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 70$ (1x 2 pièces)
9	Injecteur pour les brûleurs $\phi 120$
10	Injecteur pour $\phi 100$ brûleurs
11	Injecteur pour brûleurs $\phi 70$ (1x 2 pièces)
12	Injecteur pour $\phi 50$ brûleurs
13	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 100$
14	Ensemble de connexion de gaz
15	Socle de brûleur en aluminium pour brûleurs $\phi 120$
16	Thermocouple pour brûleurs $\phi 120$ (500)
17	Broche et fil d'allumage pour les brûleurs $\phi 120$ (470)
18	Pince de fixation de la tige d'allumage
19	Socle de brûleur en aluminium pour les brûleurs $\phi 50$
20	Thermocouple pour brûleurs $\phi 100$ (500)
21	Thermocouple pour brûleur $\phi 70$ -arrière gauche (500)
22	Thermocouple pour brûleur $\phi 70$ -avant droit (250)
23	Thermocouple pour brûleur $\phi 50$ (250)
24	Percuteur et fil pour brûleur $\phi 100$ (750)
25	Broche et fil d'allumage pour le brûleur $\phi 70$ (470)(1x 2pcs)
26	Poinçon et fil de chauffe pour $\phi 50$ brûleurs (120)
27	Pince de fixation pour percuteur (1x 4pcs)
28	Anneau en caoutchouc imperméable pour bouton de commande - noir (1x 4pcs.)
29	Bouton en bakélite noir A (1x 5pcs)
30	Plaque de cuisson en verre (noir)
31	Anneau en caoutchouc du bac de récupération pour les brûleurs $\phi 70$ & $\phi 50$ (1x 3pcs)
32	Anneau en caoutchouc du bac de récupération pour les brûleurs $\phi 100$
33	Anneau en caoutchouc du bac de récupération pour les brûleurs $\phi 120$.
34	Bac de récupération pour les brûleurs $\phi 70$
35	Bac de récupération pour les brûleurs $\phi 100$
36	Bac de récupération pour les brûleurs $\phi 120$
37	Bac de récupération pour les brûleurs $\phi 50$
38	Distributeur de flamme en aluminium pour les brûleurs $\phi 70$ (1x 2 pièces)
39	Distributeur de flamme en aluminium pour les brûleurs $\phi 100$



4. Spécifications techniques

Modèle	AR-HE-GH70	AR-HE-GH63	AR-HE-GH30	AR-HE-GH68	AR-HE-GH58
Couleur	noir/argent			Acier inox	
Tension	AC220-240 V				
Fréquence	50/60Hz				
Capacité	10,4 kW	7,0 kW	4,2 kW	10,4 kW	7,0 kW
Efficacité énergétique	56,8%	56,7%	56,2%	56,3%	55,2%
Arrière	/	/	3,0 kW	/	/
Avant	/	/	1,75 kW	/	/
Avant (gauche) zone capacité	1,8 kW	2,4 kW	/	1,8 kW	2,4 kW
Arrière (gauche) zone capacité	1,8 kW	1,8 kW	/	1,8 kW	1,8 kW
Arrière (droit) zone capacité	2,4 kW	1,8 kW	/	2,4 kW	1,8 kW
(Avant) droit zone capacité	1,0 kW	1,0 kW	/	1,0 kW	1,0 kW
(Avant) milieu zone capacité	3,4 kW	/	/	3,4 kW	/
Gicleur de propane	oui	oui	oui	oui	oui
Produit LxB	700 x 510 mm	600 x 510 mm	300 x 520 mm	680 x 500 mm	590 x 510 mm
Mesures d'installation BxL	480 x 665 mm	480 x 560 mm	260 x 480 mm	480 x 560 mm	480 x 560 mm

5. Nettoyage

ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le brûleur est éteint.
Attendez toujours que l'appareil ait complètement refroidi.

ATTENTION !

N'utilisez pas d'acide chlorhydrique (acide chlorhydrique commercial et/ou produits de nettoyage contenant des chlorures) sur les surfaces en acier inoxydable.

ATTENTION !

N'utilisez pas de produits de nettoyage avec des poudres abrasives, ils pourraient modifier l'aspect de la finition de la surface.

Note

Si des substances particulièrement acides (par exemple, du vinaigre, du jus de citron, etc.) sont laissées sur l'appareil pendant une longue période, elles pourraient attaquer la surface et provoquer des taches inesthétiques, mais celles-ci n'affecteront pas le fonctionnement de l'appareil.

5.1 Emaille

- Table de cuisson, couvercle du brûleur, bras de support : Utilisez un morceau d'étoffe tordu dans l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez nettoyer les taches résistantes avec une pâte-crème, un nettoyant liquide ou avec laine d'acier fine.

5.2 Aluminium

- Corps du brûleur : presque comme le nettoyage en haut. Utilisez une brosse en nylon pour enlever chaque nettoyant, eau ou saleté. Séchez-le après le nettoyage et mettez-le. Laissez sécher toutes les parties.

5.3 Plastique

- Boutons de réglage : utilisez un morceau d'étoffe tordu dans l'eau savonneuse chaude.

5.4 Acier

- Utilisez un morceau d'étoffe tordu dans l'eau savonneuse chaude.

ATTENTION !

Pendant et après le nettoyage, vérifiez que les trous des gicleurs ne sont pas obstrués par des saletés et qu'il ne reste pas de produit de nettoyage au fond des bases du brûleur. Si tel est le cas, les particules de saleté doivent être aspirées sans utiliser de produits de nettoyage liquides ou similaires.

6. Réparations

-  **Attention !**
Cet appareil ne doit être utilisé qu'en accord avec les règlements en vigueur et que dans des pièces avec une aération suffisante. Lisez le mode d'emploi avant de commencer avec l'installation ou l'utilisation de l'appareil.
- Lisez les informations suivantes s'il y a un problème avec votre cuisinière.

6.1 Flamme irrégulière ou jaune au lieu d'une bleue ?

- Eteignez la cuisinière et vérifiez :
 - Les brûleurs ont été installés correctement ?
 - Sont les trous dans le brûleur clair ?
 - Vérifiez s'il y a de la poussière qui est tombé dans la flamme et qui l'a changé de couleur.

6.2 Le brûleur ne s'allume pas ?

- Vérifiez si l'appareil est allumé ou que les protections n'ont pas sauté. Vérifiez que le détonateur n'est pas pollué par la nourriture.

6.3 Etincelles mais pas de gaz ?

- Vérifiez que le gaz est ouvert. Vérifiez si les trous du brûleur ne sont pas bouchés.

6.4 Odeur de gaz ?

- Vérifiez si le robinet du gaz a été allumé. Si tous sont éteint, éteignez l'arrivée de gaz et appelez le service.
- **Ne cherchez pas** avec la flamme nue, n'utilisez pas des allumettes et n'appuyez pas sur le détonateur !

6.5 La cuisinière ne fonctionne toujours pas ?

- Appelez le service.

7 Élimination respectueuse de l'environnement

7.1 Mise au rebut et emballage

- L'emballage de votre appareil est composé de matériaux nécessaires pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables et réduisent donc l'impact sur l'environnement. Jetez l'emballage dans une poubelle pour matériaux recyclables.

7.2 Mise au rebut des anciens appareils

- Les anciens appareils doivent être mis au rebut conformément aux directives et réglementations de l'autorité locale chargée de l'élimination des déchets. Vérifiez auprès de votre administration locale l'adresse du centre de recyclage le plus proche et déposez-y votre appareil.



Le symbole de la poubelle barrée sur un déchet d'équipement électrique ou électronique indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères à la fin de sa vie. Des points de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques sont disponibles gratuitement dans votre région. Vous pouvez obtenir les adresses auprès de votre ville ou de votre administration locale. Vous pouvez vous renseigner sur les autres possibilités de retour créées par nos soins sur notre site web www.arebos.de.



La collecte séparée des déchets d'équipements électriques ou électroniques a pour but de permettre la réutilisation, le recyclage ou d'autres formes de valorisation des déchets d'équipements électriques ou électroniques et d'éviter les conséquences négatives de leur élimination sur l'environnement et la santé humaine.

Notre numéro de service clientèle : Tél. +33 (0) 971 076 016

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

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

8. Démontage

Pour le démontage, l'appareil doit être accessible et débranché de l'alimentation électrique.

Pour les appareils à gaz, assurez-vous que le raccordement au gaz a été effectué.

- Desserrez les clips de fixation.
- Retirez les joints en silicone.
- Retirez l'appareil vers le haut du plan de travail.
- Retirez les autres accessoires éventuels.
- Mettez l'ancien appareil et les accessoires contaminés au rebut comme indiqué dans la section "Élimination respectueuse de l'environnement".

Déclaration de Conformité UE

Nous,

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

Déclarons par la présente que les appareils décrits ci-après respectent les exigences des directives européennes en matière de sécurité et de santé, de par leur conception et leur construction aussi bien que par les mesures prises par nous relativement au transport.

Nom	Cuisinière à gaz 58 cm	Cuisinière à gaz 68 cm	Cuisinière à gaz 63 cm	Cuisinière à gaz 70 cm	Cuisinière à gaz 30 cm
N° d'article	4260199758489	4260199758496	4260199758472	4260199756768	4260199758465
N° de modèle	AR-HE-GH58	AR-HE-GH68	AR-HE-GH63	AR-HE-GH70	AR-HE-GH30

Si l'appareil est modifié sans notre accord, cette déclaration de conformité perd sa validité.

Directives

Cet appareil est conforme aux directives UE/CE suivantes :

2014/30/ Directive CEM de l'UE

2014/35/ Directive européenne sur la basse tension

2009/125/ CE Directive sur l'écoconception

2011/65/ Directive RoHS de l'UE

Réglementation

Cet appareil est conforme aux réglementations européennes suivantes :

2016/426 Règlement de l'UE sur les appareils à gaz

Date/Signature du fabricant/Lieu :

Würzburg, 6 octobre 2021



Signature :

Korhan Canbolat, Informaticien diplômé, gérant

Représentant du présent mode d'emploi/de ces données techniques :

Korhan Canbolat, Informaticien diplômé, gérant

Adresse du bureau :

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

D-97074 Würzburg

L'adresse de retour figure dans l'impressum : <https://www.arebos.de/impressum/>

Numéro d'identification de TVA : DE 263752326

Le tribunal de l'inscription au registre du commerce est Würzburg, HRB 10082

N° Inscr. DEEE : DE 61617071

Appendice étiquettes

Gas Hob						
AR-HE-GH70						
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						
AR-HE-GH30						
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

Mode d'emploi original – Cuisinière à gaz

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					

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-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					

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

Mode d'emploi original – Cuisinière à gaz

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	

Champ d'application des pays

Portée	Catégorie de gaz	Pays de destinations	Pression de sortie
	I ₃₊ (28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	G30/G31 à 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 à 30mbar
	I _{3B/P} (37)	PL	G30/G31 à 37mbar
	I _{3B/P} (50)	AT, CH, DE, SK	G30/G31 à 50mbar
	I _{3P} (37)	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI	G31 à 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 à 20mbar
	I _{2E}	DE, LU, PL	G20 à 20mbar
	I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 à 20/25mbar
	I _{2EK}	NL	G25.3 à 25mbar
	I _{2ELs}	PL	G20 à 20mbar et G2.350 à 13mbar
	I _{2ELw}	PL	G20/G27 à 20mbar
	I _{2HS}	HU	G20/G25.1 à 25mbar
	II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 à 20mbar et G30/G31 à 28-30/37mbar
	II _{2E3B/P}	RO	G20 à 20mbar et G30/G31 à 30mbar
	II _{2E3B/P}	DE	G20 à 20mbar et G30/G31 à 50mbar
	II _{2HS3B/P}	HU	G20/G25.1 à 25mbar et G30/G31 à 30mbar
	II _{2ELwLs3B/P}	PL	G20 à 20mbar, G2.350 à 13mbar et G30/G31 à 37mbar
	II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 à 20mbar et G30/G31 à 50mbar