

AREBOS

Piano cottura a gas da incasso

AR-HE-GH54 / 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

Si prega di seguire tutte le misure di sicurezza in questo manuale utente per garantire un uso sicuro.



Grazie per avere fiducia in AREBOS.

Indice

1. Introduzione e Precauzioni per la Sicurezza	4
1.1 Introduzione	4
1.2 Descrizione dei simboli	4
1.3 Avvertenze per la Sicurezza	5
1.4 Norme sulla sicurezza degli apparecchi a gas	5
2. Installazione	6
2.1 Informazioni Tecniche	6
2.2 Collocazione	6
2.3 Predisposizione per la ventilazione	6
2.4 Disimballaggio dell'apparecchio	7
2.5 Installazione e fissaggio del piano cottura.....	7
2.6 Opzioni per l'installazione	8
2.7 Inserimento e fissaggio del piano cottura	8
2.8 Collegamento del gas	9
2.9 Collegamento dell'elettricità	9
2.10 Sostituzione dell'iniettore per LPG (G30/G31)	11
2.11 Tabella sostituzione iniettori	12
2.12 Efficienza energetica	12
3. Funzionamento	13
3.1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO.....	13
3.2 Usa.....	14
3.3 Accensione	14
3.4 Regolazione della fiamma.....	15
3.5 Cucinare o riscaldare il cibo.....	15
3.6 Istruzioni per l'utente	15
3.7 Scegliere il bruciatore giusto	16
3.8 Elenco delle parti.....	16
AR-HE-GH30	16

AR-HE-GH58	17
AR-HE-GH63	20
AR-HE-GH68	22
AR-HE-GH70	24
4. Specifiche tecniche	26
5. Pulizia.....	26
5.1 Smalto vetroso	27
5.2 Alluminio	27
5.3 Plastica.....	27
5.4 Acciaio inossidabile.....	27
6. Soluzione dei problemi	27
6.1 Fiamma irregolare o gialla anziché blu	27
6.2 Il bruciatore non si accende	27
6.3 Scintilla ma niente gas	27
6.4 Odore di gas.....	27
6.5 Continua a non funzionare	27
7 Smaltimento rispettoso dell'ambiente.....	28
7.1 Smaltimento e imballaggio	28
7.2 Smaltimento dei vecchi apparecchi.....	28
8. Smontaggio	28
Dichiarazione di conformità UE	29
Etichette dell'allegato.....	30
Portata dei paesi	33

Leggi e conserva queste istruzioni. Leggi con attenzione il manuale dell'utente prima di usare questo prodotto. Proteggi te stesso e gli altri osservando tutte le istruzioni per la sicurezza, le avvertenze e le precauzioni. La mancata osservanza delle istruzioni espone al rischio di lesioni personali e/o danni al prodotto o alle proprietà. Conserva le istruzioni per riferimento futuro. I disegni in questo manuale potrebbero non corrispondere agli oggetti fisici. Si prega di fare riferimento agli oggetti fisici.

1. Introduzione e Precauzioni per la Sicurezza

1.1 Introduzione

- **Grazie per aver scelto questo piano cottura a gas da incasso.**
- Il presente manuale di istruzioni contiene tutte le istruzioni necessarie all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio. Per installare e utilizzare l'apparecchio correttamente e in sicurezza, leggi attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Verifica che il dispositivo non presenti danni da trasporto. Segnala immediatamente eventuali danni all'azienda di trasporti che ha consegnato l'apparecchio.

1.2 Descrizione dei simboli



Per mezzo di un marchio CE, si può riconoscere che un prodotto è conforme ai requisiti legali delle norme giuridiche europee e quindi può essere commercializzato all'interno della Comunità Europea.



Questo prodotto **non deve** essere smaltito come un rifiuto domestico ordinario!



Avvertenza! Leggi attentamente le avvertenze. La mancata osservanza delle precauzioni di sicurezza espone al rischio di gravi lesioni o danni. Conserva le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.



Avvertenza! Collega l'apparecchio ad una presa a terra!



Attenzione! Superficie rovente.



Avvertenza! Materiali infiammabili!



Avvertenza! Elettricità ad alto voltaggio!

1.3 Avvertenze per la Sicurezza

- La tua sicurezza è della massima importanza per noi. Accertati di leggere questo manuale delle istruzioni **prima** di tentare l'installazione e l'uso di questo apparecchio. In caso di dubbi sulle informazioni contenute in questo manuale, contatta il rivenditore presso il quale hai acquistato l'apparecchio.
- **⚠AVVERTENZA:** leggi tutte le avvertenze e le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni di sicurezza espone l'utente al rischio di scosse elettriche, incendi e lesioni gravi. Conserva il manuale delle istruzioni per riferimento futuro.
- **NON** utilizzare il piano di cottura prima di aver letto il manuale di istruzioni.
- Accertati che queste note e l'intero manuale delle istruzioni siano lette e comprese completamente prima dell'installazione o del funzionamento del piano di cottura.
- Le istruzioni vengono fornite nell'interesse della sicurezza dell'utente.

1.4 Norme sulla sicurezza degli apparecchi a gas

- La legge prescrive che tutti gli apparecchi a gas devono essere installati da persone competenti in conformità con le vigenti norme di cui sopra. È nel tuo interesse e in quello della sicurezza garantire il rispetto della legge.
- Le riparazioni o la manutenzione di questo prodotto devono essere eseguite solo da un agente di servizio autorizzato utilizzando solo parti approvate.
- Non è necessario tentare di modificare questo apparecchio.
- Gli apparecchi da cucina diventano molto caldi, accertati quindi che i bambini e gli animali domestici ne stiano lontani. Si consiglia l'uso di guanti da forno.
- Non permettere ai bambini di utilizzare o giocare con qualsiasi parte dell'apparecchio.
- Non usare pentole instabili e posiziona la maniglia lontano dal bordo del piano di cottura. Si consiglia l'utilizzo di un adeguato servizio per piano cottura.
- Per motivi di sicurezza e igiene, accertati che il piano di cottura sia mantenuto pulito poiché un accumulo di grasso potrebbe causare un incendio.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cucina domestica, l'uso per la ristorazione commerciale può invalidare la garanzia.
- Non coprire il piano di cottura né collocare materiali combustibili sopra o vicino alla sua superficie, anche quando il piano di cottura non è in uso.
- Non riempire di olio le padelle per friggere per più di un terzo. Non lasciare incustodito.
- Prima di pulire il piano di cottura, stacca la spina dell'apparecchio.
- Al termine della cottura, spegni tutti i comandi e lascia raffreddare.
- Se vendi o trasferisci la proprietà di questo prodotto, trasmetti queste istruzioni al nuovo proprietario.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive della necessaria esperienza e perizia, a meno che non siano supervisionati e istruiti sull'uso dell'apparecchio da un tutore responsabile per la loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per accertarti che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, andrà sostituito dal produttore, da un suo

agente di servizio o da una persona qualificata, per evitare pericoli.

- Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.
- Estrai il perno durante la pulizia e la manutenzione. Quando l'apparecchio è installato, è possibile estrarre il perno.

2. Installazione

2.1 Informazioni Tecniche

- L'installazione, le regolazioni, le conversioni e la manutenzione elencate in questa sezione devono essere eseguite solo da personale qualificato. I dispositivi di sicurezza e regolazione automatica dell'apparecchio possono essere modificati solo da un agente autorizzato. L'installazione di questo piano cottura a gas deve essere conforme alle norme vigenti. Questo apparecchio non è collegato ad una canna fumaria per lo scarico dei prodotti della combustione; pertanto, va collegato rispettando le regole di installazione sopra menzionate. Presta particolare attenzione alle seguenti istruzioni per la ventilazione e l'aerazione.
- **Attenzione:** L'apparecchio deve essere collegato a un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione vigenti. Particolare attenzione deve essere prestata alle istruzioni relative alla ventilazione.

2.2 Collocazione

- Il fornello può essere collocato in cucine, angoli cottura in sale da pranzo o soggiorni-letto, ma non in stanze contenenti bagni o docce. Il piano cottura non deve essere installato in soggiorni-letto inferiore ai 20m³. Questi modelli non devono essere installati in stanze o in spazi interni al di sotto del livello del suolo, ad es. in seminterrati.

2.3 Predisposizione per la ventilazione

- La stanza dove installare il piano cottura deve avere una presa d'aria, una finestra apribile o equivalente; alcune stanze possono anche richiedere uno sfianto permanente. Le stanze di volume compreso tra 5~10 m³, richiedono una presa d'aria di 50cm² di area effettiva, a meno che non abbiano una porta che si apre direttamente. Le stanze con un volume inferiore a 5m³ richiedono una presa d'aria di 100cm² di area effettiva (Fig. 1). Se nella stessa stanza sono presenti altri apparecchi che bruciano combustibile, sarà necessario esaminare la stessa stanza per determinare i requisiti delle prese d'aria.
- **Nota:** l'uso di un apparecchio per la cottura a gas provoca la produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Accertati sempre che la cucina sia ben ventilata; mantieni aperte le aperture di ventilazione naturale o installa un dispositivo di ventilazione meccanica (Fig. 2). In particolare, quando utilizzi il grill o più di un bruciatore/piastra, apri una finestra se un dispositivo di ventilazione meccanica non è già in funzione (Fig. 3).

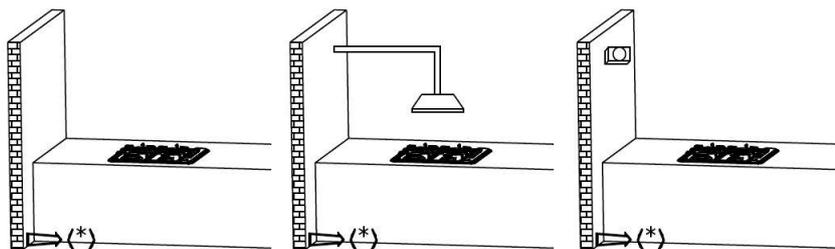


Fig.1

Fig.2

Fig.3

(*) Sezione minima presa d'aria: 100cm²

2.4 Disimballaggio dell'apparecchio

- Rimuovi l'intero imballaggio prima dell'uso e controlla che l'apparecchio sia in perfette condizioni. In caso di dubbi non usare l'apparecchio e rivolgiti al tuo fornitore. Alcune parti dell'apparecchio sono protette da una pellicola protettiva di plastica, che va rimossa prima di usare l'apparecchio. Si consiglia di tagliare con attenzione la pellicola di plastica lungo i bordi con un coltello affilato o uno spillo. I materiali di imballaggio rappresentano un potenziale pericolo per la sicurezza e vanno eliminati con cura e tenuti fuori dalla portata dei bambini.

2.5 Installazione e fissaggio del piano cottura

- Il piano di cottura può essere installato in qualsiasi ripiano con uno spessore di 40~50 mm, con eventuali superfici sospese o cappe a non meno di 750mm di distanza dalle piastre di cottura. Fissa in posizione come da Fig. 4. Se monti un'unità di collegamento da 600mm sopra il piano cottura da 700mm, i lati degli armadi adiacenti possono essere inferiori a 760mm fino a 334mm purché resistenti a calore e vapore. Il piano è dotato di una speciale guarnizione che impedisce al liquido di entrare nel mobile. Segui queste istruzioni per installare questa guarnizione in modo corretto:

Stacca i sigilli dal loro supporto, in modo che la protezione trasparente aderisca ancora al sigillo stesso. Capovolgi il piano e posiziona correttamente la guarnizione "E" (Fig. 5) sotto il bordo del piano stesso, in modo che la parte esterna della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo esterno del piano cottura. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sovrapporsi. Fissa in modo uniforme e sicuro la guarnizione al piano di cottura, premendola saldamente in posizione.

AR-HE-GH70

A	B	C	D	E	F	G
26.18 in (665 mm)	18.9 in (480 mm)	2.56 in (65 mm)	2.44 in (62 mm)	5.9 in (150 mm)	3.54 in (90 mm)	29.53 in (750 mm)

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

A	B	C	D	E	F	G
22.04 in (560 mm)	18.9 in (480 mm)	2.56 in (65 mm)	2.44 in (62 mm)	5.9 in (150 mm)	3.54 in (90 mm)	29.53 in (750 mm)

AR-HE-GH30

A	B	C	D	E	F	G
10.24 in (260 mm)	18.9 in (480 mm)	2.56 in (65 mm)	2.44 in (62 mm)	5.9 in (150 mm)	3.54 in (90 mm)	29.53 in (750 mm)

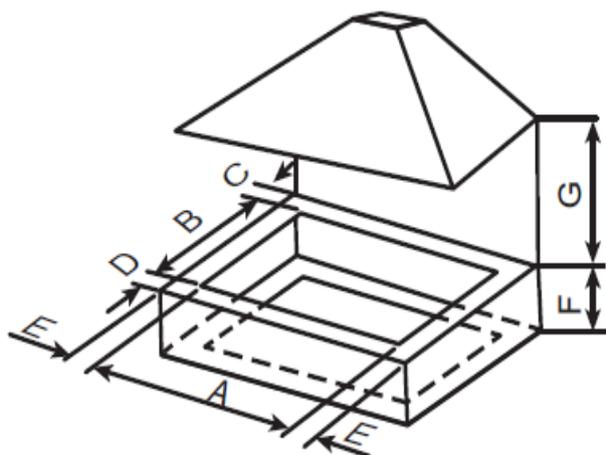


Fig.4

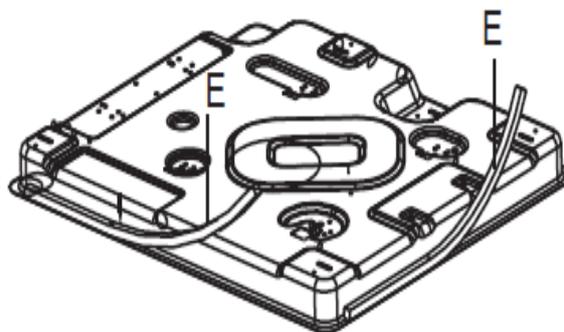
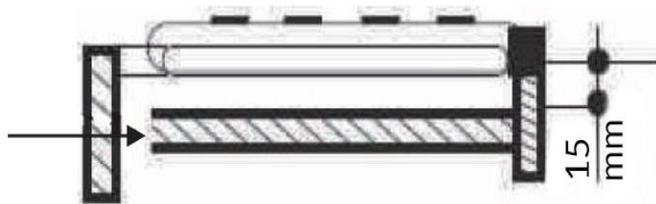


Fig.5

2.6 Opzioni per l'installazione

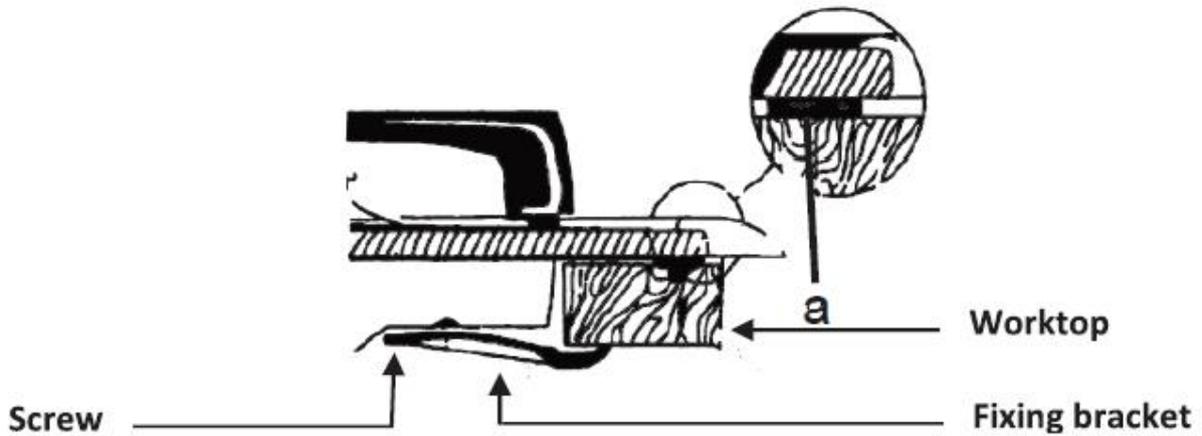
- Opzione: In caso di montaggio di un piano cottura a gas sopra un cassetto o un mobile standard, adotta le adeguate precauzioni per evitare il contatto. Il pannello sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile per consentire l'eventuale manutenzione con l'involucro del piano che diventa molto caldo durante il funzionamento. Il metodo consigliato per risolvere questo problema è fissare un pannello di legno all'interno del mobile a una distanza di 15mm sotto la parte inferiore del piano di cottura (vedi la figura sotto). Questo pannello deve avere un'adeguata ventilazione sul retro.



Fessura di ventilazione >1.18 in (30 mm)

2.7 Inserimento e fissaggio del piano cottura

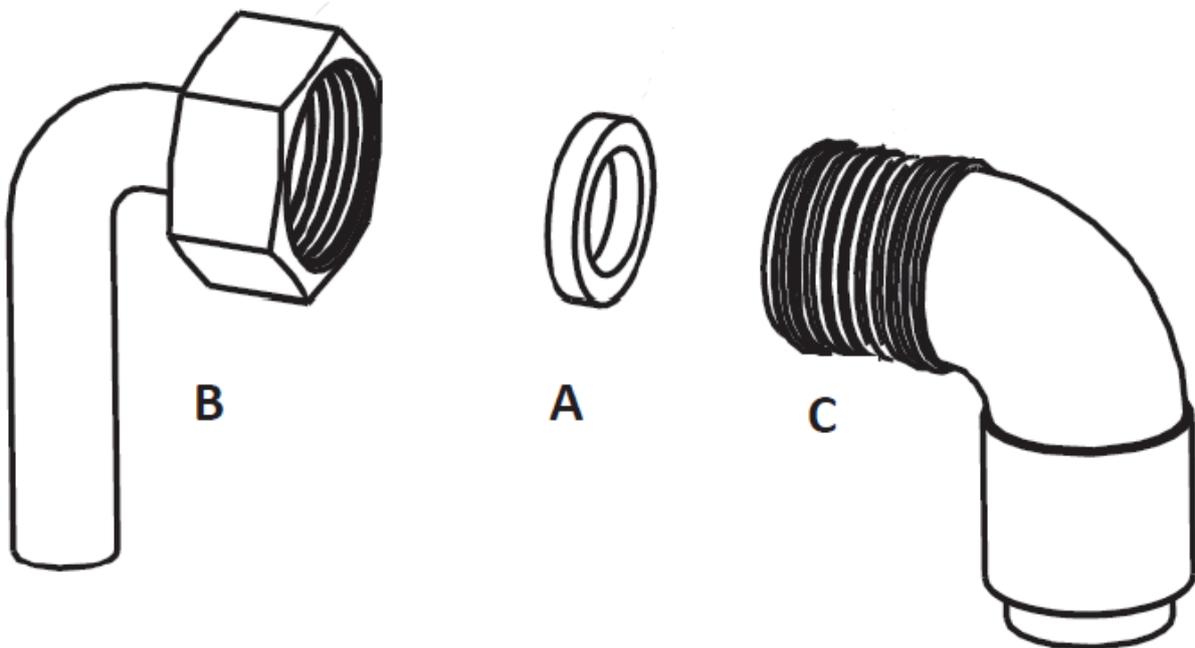
- Prima di inserire il piano di cottura nel piano di lavoro, posiziona il sigillo adesivo (a) attorno al bordo inferiore del piano cottura. È importante fissare questa guarnizione in modo uniforme, senza spazi o sovrapposizioni per evitare che i liquidi filtrino sotto il piano stesso.
 - Togli le griglie e i cappellotti, quindi capovolgi il piano facendo attenzione a non danneggiare le candele di accensione e le termocoppie.
 - Posiziona la guarnizione attorno al bordo inferiore del piano come mostrato nell'illustrazione (a sinistra).
 - Posizionare il piano cottura nell'apertura di installazione e spingilo verso il basso in modo che poggi saldamente sul mobile.
 - Fissa il piano di cottura in posizione utilizzando le staffe di fissaggio in dotazione.



- Fissa il piano cottura alla parte inferiore del ripiano utilizzando i fissaggi forniti. Avvita un'estremità della staffa nei fori predisposti nella parte inferiore del piano di cottura. L'altra estremità della staffa va posizionata sotto il ripiano per fissare il piano di cottura in posizione.

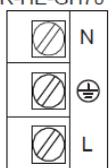
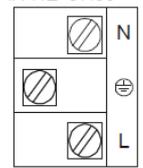
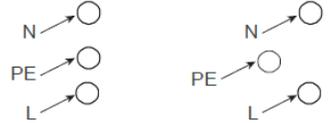
2.8 Collegamento del gas

- L'ingresso gas dell'apparecchio è con raccordo filettato maschio da ½" conico gas secondo le norme ISO 7-1. Effettua la connessione utilizzando un tubo rigido. Quando si effettua il collegamento del gas, è importante posizionare la guarnizione (A) tra il tubo di ingresso (C) e il gomito (B), per garantire una tenuta stagna.



2.9 Collegamento dell'elettricità

- Questo apparecchio deve essere collegato da una persona competente, usando un cablaggio fisso tramite presa bipolare con raccordo con interruttore a fusibile da 3 ampere e con una separazione dei contatti di almeno 3mm in tutti i poli. Si consiglia di far allacciare l'apparecchio da un elettricista qualificato esperto nelle normative I.E.E. I fili del cavo di alimentazione sono colorati in base al seguente codice: verde e giallo = terra, blu = neutro, marrone = sotto tensione.

<p style="text-align: center;">CONNECTION DIAGRAM</p> <p style="text-align: center;">Caution! Voltage of heating elements 220-240V</p> <p style="text-align: center;">Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal.</p>	<p>AR-HE-GH68 AR-HE-GH58 AR-HE-GH63 AR-HE-GH70</p>  <p>AR-HE-GH30</p> 	<p style="text-align: center;">Recommended type of connection lead</p>
<p>For 220-240V earthed one-phase connection, the bridges connect L and N terminals, safety wire to </p>		

- Sostituire gli iniettori con il corrispondente iniettore indicato nella tabella nella pagina seguente (vedi Fig. 6). Per prima cosa rimuovi i cappellotti e le corone dei bruciatori con una chiave a tubo "B", e svita l'iniettore "A" (vedi Fig. 6).
- La regolazione della posizione di portata ridotta è la seguente (Fig. 7): accendi il bruciatore e ruota la manopola in posizione di portata ridotta.
- Rimuovi la manopola "M" che è semplicemente inserita nello stelo del rubinetto. Inserisci un piccolo cacciavite "D" nell'asta superiore "C" e ruota la vite di derivazione a sinistra o a destra fin a quando la fiamma del bruciatore è opportunamente regolata sulla posizione bassa.
- Accertati che quando passi rapidamente dalla posizione "Piena portata" alla posizione di portata ridotta, il bruciatore non si spenga.

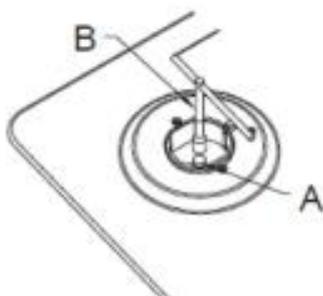


Abb. 6

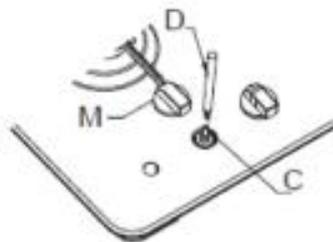
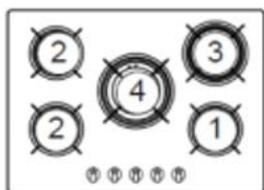
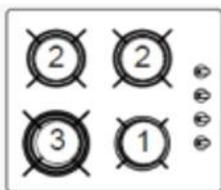


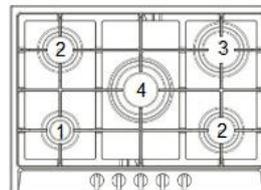
Abb. 7



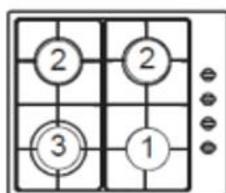
AR-HE-GH70



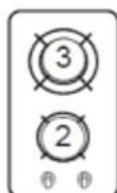
AR-HE-GH63



AR-HE-GH68



AR-HE-GH58



AR-HE-GH30

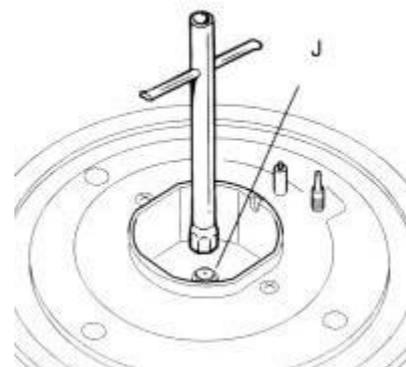
2.10 Sostituzione dell'iniettore per LPG (G30/G31)

Avvertenza!

1. La sostituzione degli ugelli deve essere eseguita da un esperto di installazione del gas.
2. Accertati di utilizzare gli ugelli corretti. È possibile trovare il diametro corretto dell'ugello con la tabella sottostante (2.11). La dimensione dell'ugello è stampata anche sull'ugello stesso.
3. Per un corretto uso nel proprio paese, consulta le tabelle nelle ultime pagine di questo manuale.

Sostituzione degli ugelli

1. Rimuovi le griglie e sfila i bruciatori dal piano di cottura.
2. Svita gli ugelli (J) utilizzando una chiave a tubo da 7 mm e sostituisgili con quelli per il nuovo tipo di gas.
3. Rimontare le parti seguendo le istruzioni in ordine inverso.
4. Al termine dell'operazione, il tuo esperto di gas etichetterà il prodotto con gli ugelli cambiati.

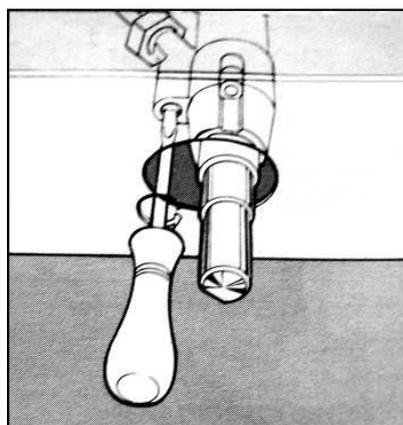
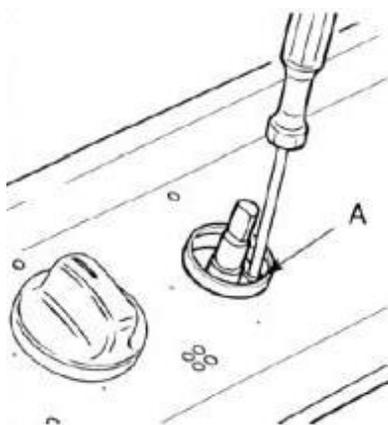


Regolazione del livello di fiamma del bruciatore

Quando si passa da un tipo di gas ad un altro è necessario regolare la portata minima in modo che la fiamma non si spenga.

Per regolare la fiamma seguire questi passaggi:

1. Accendi il bruciatore
2. Ruota la manopola al livello minimo
3. La vite di regolazione si trova accanto alla valvola (vedi la figura sotto). Rimuovi estraendola la manopola di controllo per accedervi.
4. Utilizzando un cacciavite con diametro massimo di 3mm, ruota la vite all'interno del rubinetto fino ad ottenere la corretta taratura.



Prova di tenuta

1. Collega il piano cottura al gas, ma non all'elettricità.
2. Mescolare acqua e detersivo insieme e applicare l'acqua saponosa sulla vite di regolazione nella posizione regolata con il cacciavite.
3. Se c'è una perdita di gas, ci saranno molte bolle.

Avvertenza: non usare una fiamma per controllare eventuali fughe di gas.

2.11 Tabella sostituzione iniettori

	Bruciatori	Gas	Normale pressione	Normale tasso	Diametro dell'iniettore	Potenza termica nominale (kW)
	Descrizione		mbar	kW	1/100 m	min
1	Ausiliario	Butano Propano Naturale	28-30 37 20	1 1 1	52 52 71	0.4 0.4 0.4
2	Semirapido	Butano Propano Naturale	28-30 37 20	1.8 1.8 1.8	67 67 97	0.6 0.6 0.6
3	Rapid	Butano Propano Naturale	28-30 37 20	2.4 2.4 2.4	77 74 110	0.9 0.9 0.9
4	Tripla fiamma	Butano Propano Naturale	28-30 37 20	3.4 3.4 3.4	93 93 125	1.5 1.5 1.5

2.12 Efficienza energetica

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. Funzionamento

3.1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

Anche se avete già usato una cucina a gas, è importante che leggete il manuale d'istruzioni prima dell'uso. Prestare particolare attenzione alle istruzioni di installazione e di sicurezza. In caso di problemi con l'installazione o l'uso del fornello a gas, controllate di aver fatto tutto correttamente rileggendo queste istruzioni per l'uso.

ATTENZIONE!

Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo, alcune parti dell'apparecchio raggiungono temperature molto elevate. Non toccare queste parti senza un adeguato equipaggiamento protettivo. Rischio di ustioni!

Prima dell'uso, l'apparecchio e i suoi componenti devono essere accuratamente puliti come descritto nel paragrafo "Pulizia".

Durante l'avvio iniziale, l'apparecchio può rilasciare fumo e odori sgradevoli. Questo non è un motivo di preoccupazione, poiché vengono bruciati solo i grassi utilizzati durante la lavorazione in fabbrica. Si consiglia di ventilare bene la stanza.

I bruciatori sono dotati di una termocoppia di sicurezza.

Una termocoppia è un dispositivo sensibile al calore: finché è riscaldata dalla fiamma del bruciatore acceso, permette al gas di uscire dall'ugello. Se la fiamma si spegne accidentalmente (per esempio, perché il liquido trabocca dalla pentola), la termocoppia si raffredda in pochi secondi e blocca la fuoriuscita del gas dall'ugello, evitando che lo spazio si saturi di gas incombusto.

Se il grasso o l'olio caldo prendono fuoco durante la cottura, non spegnere le fiamme con acqua, ma soffocarle con un panno umido o qualcosa di simile e avvisare immediatamente i vigili del fuoco.

- Usare sempre le griglie di supporto fornite. Non mettere le pentole e le padelle direttamente sui distributori di fiamma o sui tappi.
- Non cucinare il cibo a contatto diretto con la fiamma.
- Non coprire l'apparecchio o parti di esso con fogli di alluminio o materiale simile.
- Non riscaldare lattine o contenitori ermeticamente sigillati sull'apparecchio, la sovrappressione creata dal calore potrebbe farli esplodere e causare gravi lesioni.
- Assicurarsi che le pentole siano posizionate correttamente sulle griglie di supporto delle pentole e che non traballino. Le pentole devono avere un diametro adeguato al bruciatore scelto e non devono sporgere oltre la griglia di supporto delle pentole. Il produttore non è responsabile e rifiuta qualsiasi diritto di garanzia se queste norme non vengono rispettate.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.
- Spegnere il bruciatore dopo ogni uso.
- Liquidi o materiali infiammabili e oggetti altamente infiammabili non devono trovarsi sopra o vicino all'apparecchio.
- Non mettere pentole calde sui comandi.
- Non far funzionare il bruciatore senza pentole e/o con pentole vuote.

3.2 Usa

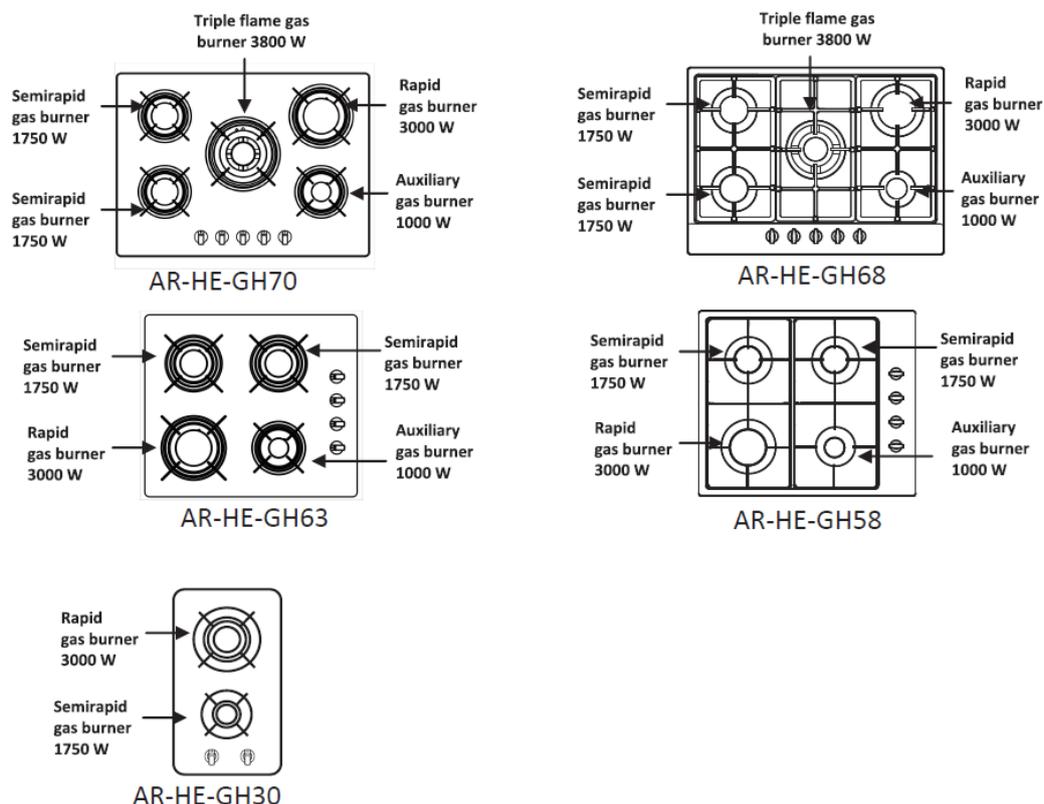
NOTA: Prima dell'uso, l'apparecchio e i suoi componenti devono essere accuratamente puliti come descritto nel paragrafo "Pulizia".

Durante le prime accensioni, l'apparecchio potrebbe rilasciare fumo e odori sgradevoli.

Questo non è un motivo di preoccupazione, poiché vengono bruciati solo i grassi utilizzati durante la lavorazione in fabbrica. Si consiglia di ventilare bene la stanza.

ATTENZIONE!

Prima dell'uso, controllare che i distributori di fiamma, i tappi e le griglie di supporto della pentola siano posizionati correttamente.



Avviso!

Una termocoppia è un dispositivo sensibile al calore: finché è riscaldata dalla fiamma del bruciatore acceso, permette al gas di uscire dall'ugello. Se la fiamma si spegne accidentalmente (per esempio, perché il liquido trabocca dalla pentola), la termocoppia si raffredda in pochi secondi.

La termocoppia si raffredda in pochi secondi e blocca la fuoriuscita del gas dall'ugello, evitando che la stanza si saturi di gas incombusto.

3.3 Accensione

ATTENZIONE!

Prima dell'uso, controllare che i distributori di fiamma, i tappi e le griglie di supporto della pentola siano posizionati correttamente.

Il bruciatore assegnato ad ogni manopola è indicato.

Il bruciatore può essere acceso come segue:

- manualmente con un accenditore esterno
- piezoelettrico con accensione piezoelettrica con attuazione meccanica/manuale.

Per accendere il bruciatore, procedere come segue:

- 1.) Premere la manopola del bruciatore che si vuole accendere e girarla in senso antiorario (fino al simbolo del massimo).
- 2.) Allo stesso tempo, aziona il dispositivo elettronico di accensione piezoelettrico con una serie di impulsi rapidi.
- 3.) Una volta completata l'accensione, tenere premuta la manopola per altri 5 secondi (sempre al massimo), poi rilasciarla e impostare l'intensità della fiamma desiderata.
Nota: Questo ritardo al rilascio è per permettere alla termocoppia di sicurezza di riscaldarsi.

Se il bruciatore non rimane acceso quando lo rilasciate, significa che la termocoppia non è stata riscaldata a sufficienza. In questo caso, ripetere la procedura descritta nella tabella e tenere la manopola premuta più a lungo dopo l'accensione del bruciatore.

3.4 Regolazione della fiamma

Controllare che la fiamma sia regolare e stabile. Per regolare la fiamma, girare la manopola nella posizione desiderata (MIN o MAX). La manopola può anche essere posizionata tra il minimo e il massimo. Non posizionare la manopola tra il massimo e "off".

ATTENZIONE!

Se la fiamma non è regolare, controllare che il distributore di fiamma e il cappuccio siano posizionati correttamente.

ATTENZIONE!

La fiamma non deve uscire da sotto il fondo della pentola. Usare solo pentole con un fondo piatto.

3.5 Cucinare o riscaldare il cibo

ATTENZIONE!

Fare attenzione a non dimenticare i bruciatori in funzione senza pentole o con pentole vuote.

ATTENZIONE!

Posizionare la pentola sul bruciatore acceso in modo che sia centrata e stabile sulla griglia di supporto della pentola.

ATTENZIONE!

Utilizzare solo pentole, padelle e accessori espressamente destinati a questo uso e realizzati con materiali adatti alle alte temperature e al contatto con gli alimenti.

3.6 Istruzioni per l'utente

- Per accendere alla piastra premi l'apposita manopola di controllo e ruotala in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande (Fig. 8).
- Tieni premuta la manopola fino all'accensione del bruciatore.
- Ruota il rubinetto sulla posizione richiesta.
- In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegni il controllo del bruciatore e non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno un minuto.

- **Nota:** in caso di mancanza di corrente puoi utilizzare dei fiammiferi per accendere i bruciatori. Tieni premuta la manopola di controllo per 15 secondi accertandoti che il bruciatore stia acceso quando viene rilasciato. Se il bruciatore non rimane acceso attendi un minuto prima di riaccenderlo.

- Closed position
- ★ Full on position
- ◐ Reduced rate position



Fig. 8

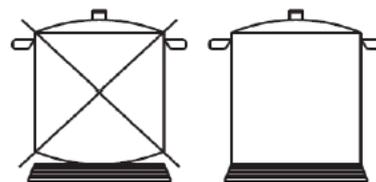


Fig. 9

3.7 Scegliere il bruciatore giusto

- Seleziona la pentola di dimensioni adeguate e con fondo piatto per ogni bruciatore (vedi tabella sotto e Fig. 9). Quando il contenuto della pentola inizia a bollire, ruotare la manopola verso il basso per ridurre la portata. Metti sempre un coperchio sulla padella.
- **Nota:** non utilizzare recipienti di cottura che si sovrappongono ai bordi del piano di cottura.

Bruciatori	Tripla Fiamma 3300 W/3400 W	Rapid 3000 W/2400 W	Semirapido 1750 W/1800 W	Ausiliario 1000 W
Diametro pentole in cm	24-26	20-22	16-18	10-14

Nota!

Per un rendimento ottimale dei bruciatori, al fine di ottenere la massima potenza con il minor consumo di gas possibile, si raccomanda di utilizzare pentole con il diametro adatto al bruciatore desiderato.

Nota!

Per utilizzare l'energia in modo razionale, si raccomanda di mettere i coperchi previsti sulle pentole quando si cucina e di mantenere la fiamma il più bassa possibile, cioè in modo che si possa solo bollire senza surriscaldare inutilmente i liquidi di cottura.

3.8 Elenco delle parti

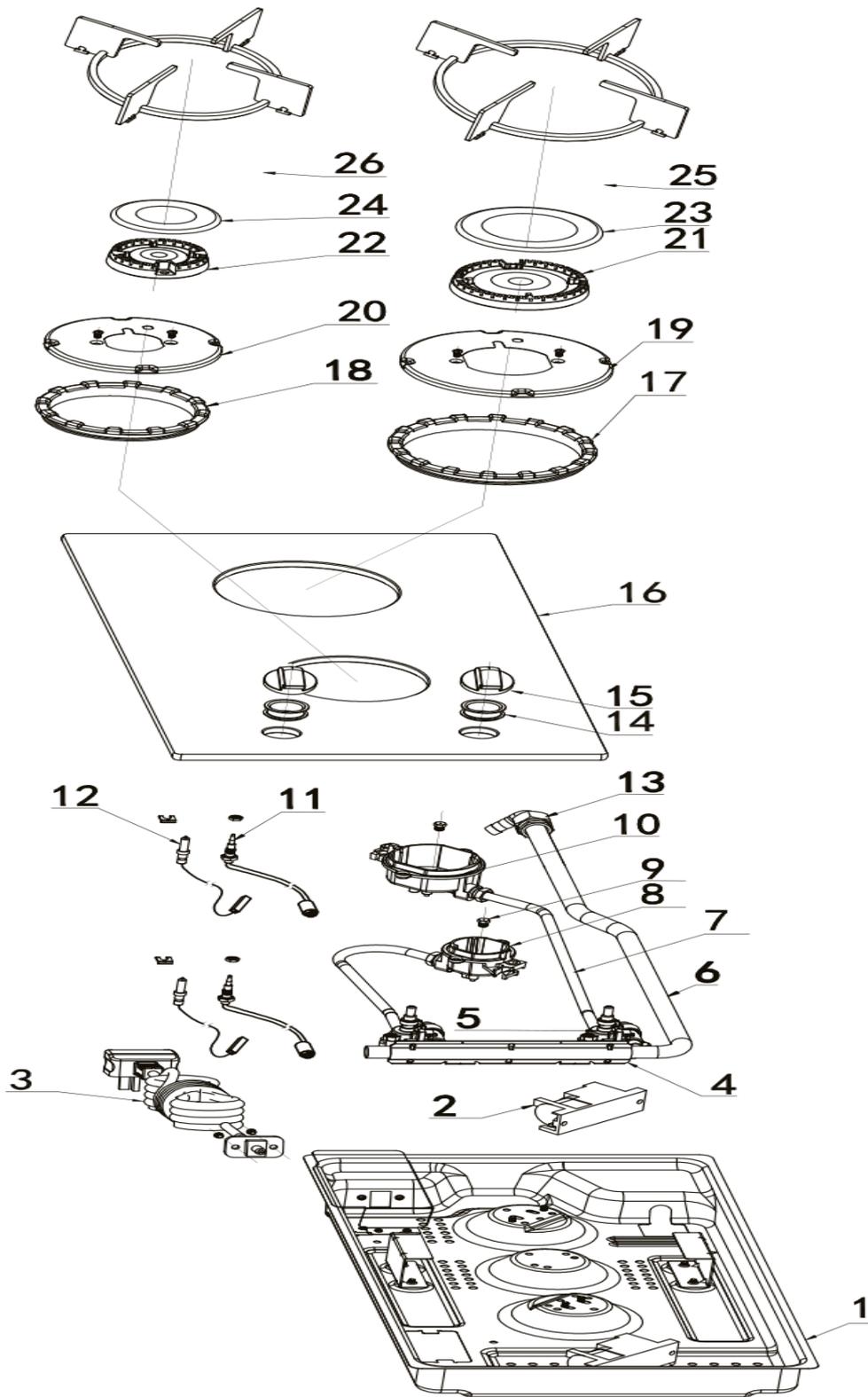
AR-HE-GH30

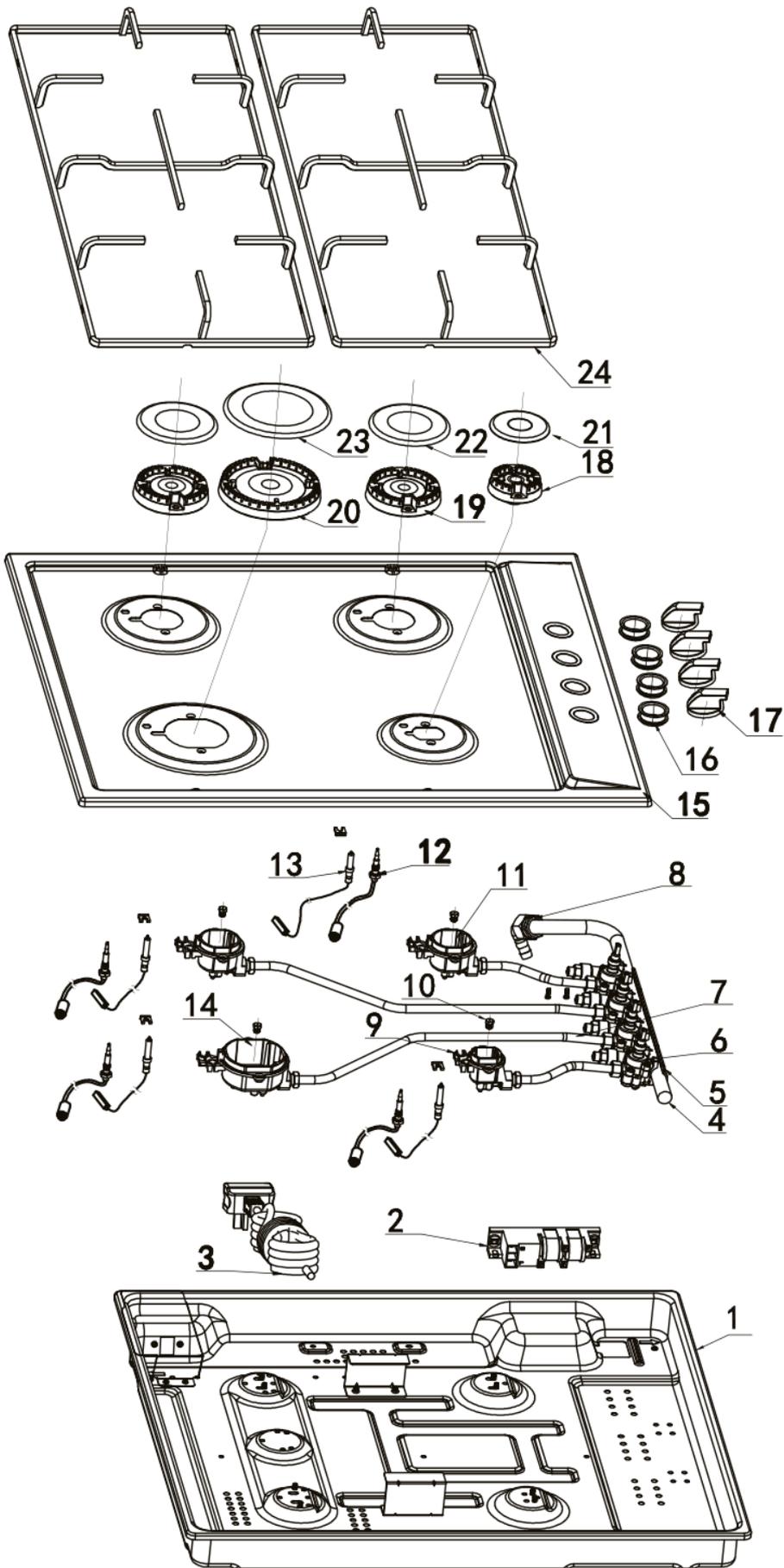
No.	Designazione
1	Montaggio della piastra di base
2	Scatola d'accensione
3	Cavo di rete
4	Piastra di montaggio per valvole
5	Valvola del gas (1x 2pcs)
6	Montaggio dei tubi del gas
7	Montaggio del tubo di alluminio
8	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 70$

9	Iniettore per ϕ 100 bruciatori
10	Iniettore per bruciatori ϕ 70
11	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da ϕ 100
12	Termocoppia per bruciatore ϕ 100 (500)
13	Termocoppia per bruciatore ϕ 70 (250)
14	Perno e filo di accensione per il bruciatore ϕ 70 (470)
15	Perno e filo di cottura per bruciatori ϕ 70 (120)
16	Morsetto di fissaggio per perno di accensione (1 x 2 pezzi)
17	Gruppo di collegamento del gas
18	Anello di gomma impermeabile per manopola (1x 2 pezzi)
19	Manopola in bachelite nera A (1x 2 pezzi)
20	Piano cottura in vetro (nero)
21	Anello di gomma della vaschetta di raccolta per bruciatori da ϕ 100
22	Anello di gomma del vassoio di raccolta per i bruciatori ϕ 70 & ϕ 50 (1x 3 pezzi)
23	Vaschetta di raccolta per bruciatori da ϕ 100
24	Vaschetta raccogli gocce per bruciatori da ϕ 70
25	Distributore di fiamma in alluminio per bruciatori ϕ 100
26	Distributore di fiamma in alluminio per bruciatori ϕ 70

AR-HE-GH58

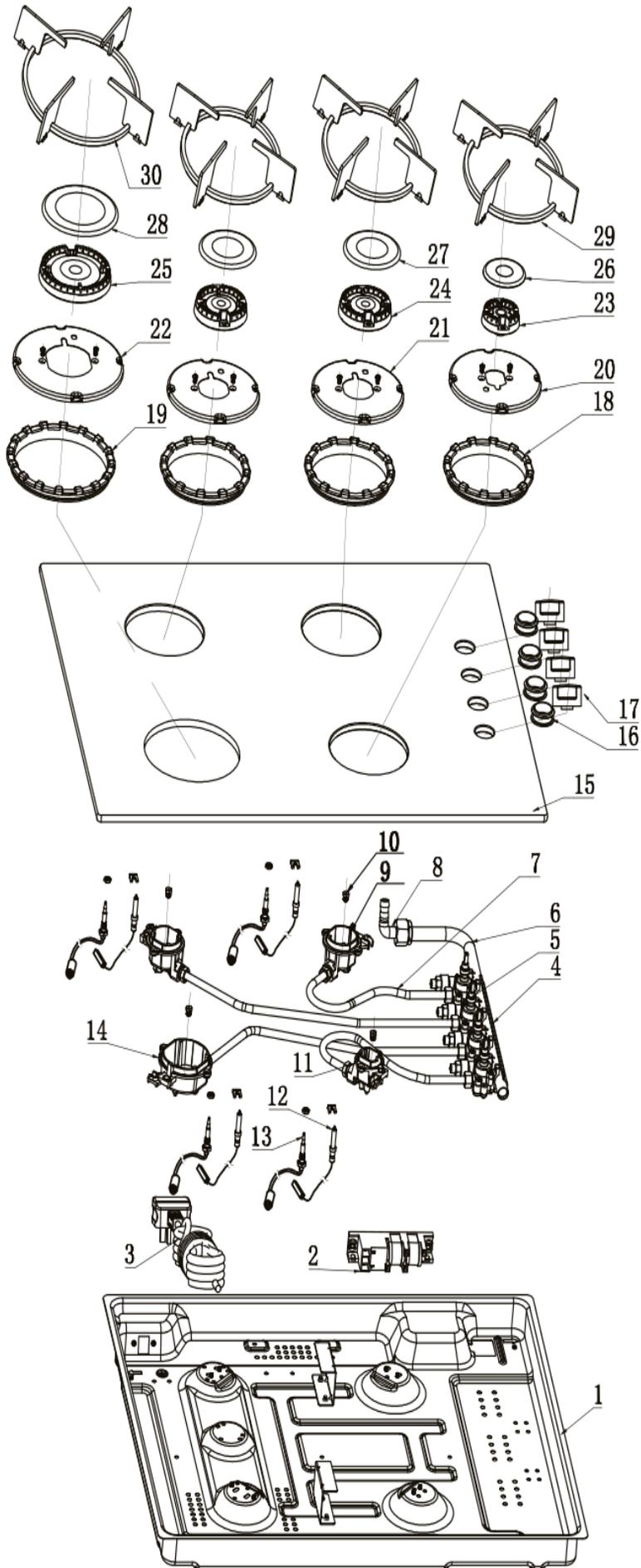
No.	Designazione
1	Montaggio della piastra di base
2	Scatola d'accensione
3	Cavo di rete
4	Linea del gas
5	Piastra di montaggio per valvole
6	Valvola del gas (1x 4pz.)
7	Tubo di alluminio
8	Collegamento del gas
9	Bruciatore in alluminio per bruciatori da ϕ 50
10	Iniettore per ϕ 100 bruciatori
11	Iniettore per bruciatori ϕ 70 (1x 2pcs)
12	Iniettore per bruciatori da ϕ 50
13	Bruciatore in alluminio per bruciatore ϕ 70 (1x 2 pezzi)
14	Termocoppia per bruciatori ϕ 70 (500)
15	Termocoppia per bruciatore ϕ 70 (250)
16	Termocoppia per bruciatore ϕ 50 (250)
17	Perno e cavo di accensione per bruciatore ϕ 100 (560)
18	Perno e cavo di accensione per il bruciatore ϕ 70 posteriore destro (120)
19	Perno e filo di accensione per il bruciatore ϕ 70 posteriore sinistro (250)
20	Firing pin&wire per i bruciatori ϕ 20 (250)
21	Morsetto di fissaggio per il percussore (1 x 4 pezzi)
22	Bruciatore in alluminio per bruciatori da ϕ 100
23	201 Piano cottura in acciaio inossidabile
24	Anello di gomma impermeabile per manopola (1x 4 pezzi)





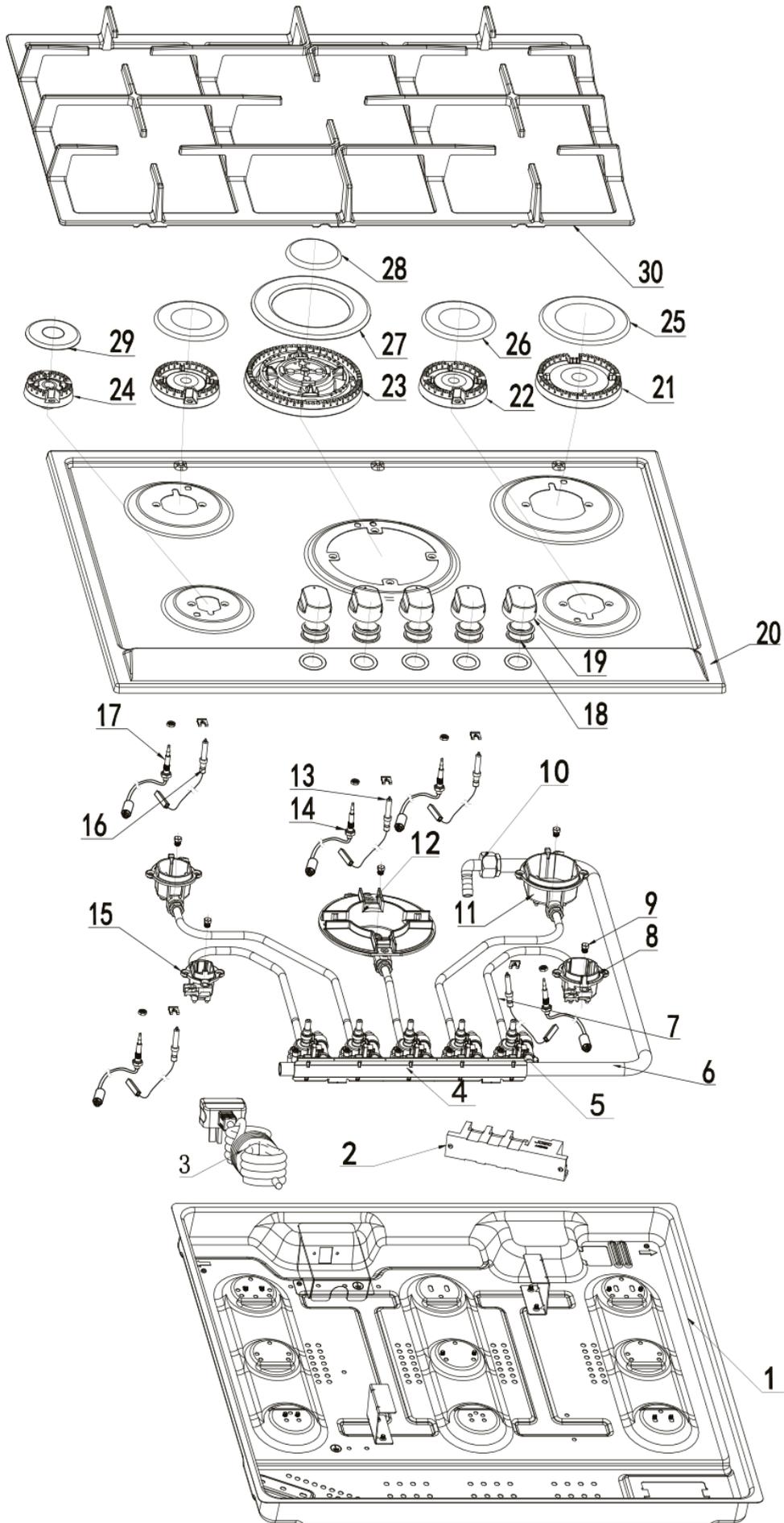
AR-HE-GH63

No.	Designazione
1	Montaggio della piastra di base
2	Scatola d'accensione
3	Cavo di rete
4	Piastra di montaggio per valvole
5	Valvola del gas (1x 4pz.)
6	Montaggio dei tubi del gas
7	Assemblaggio di tubi in alluminio
8	Gruppo di collegamento del gas
9	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori $\phi 70$ (1x 2pcs)
10	Iniettore per $\phi 100$ bruciatori
11	Iniettore per bruciatori $\phi 70$ (1x 2 pezzi)
12	Iniettore per bruciatori da $\phi 50$
13	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 50$
14	Perno e cavo di accensione per bruciatori $\phi 100$ (560)
15	Perno e cavo di accensione per il bruciatore $\phi 70$ - posteriore destro (120)
16	Perno di accensione e filo per bruciatori $\phi 70$ - posteriore sinistro(350)
17	Perno di accensione e filo per il bruciatore $\phi 50$ (350)
18	Clip di fissaggio per il percussore (1 x 4 pezzi)
19	Termocoppia per bruciatore $\phi 100$ (600)
20	Termocoppia per bruciatore $\phi 70$ - posteriore sinistro (500)
21	Termocoppia per bruciatore $\phi 70$ -posteriore destro (250)
22	Termocoppia per bruciatore $\phi 50$ (250)
23	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 100$
24	Piano cottura in vetro (nero)
25	Anello di gomma impermeabile per manopola (1x 4 pezzi)
26	Manopola in bachelite nera A (1x 4 pezzi)
27	Anello di gomma del vassoio di raccolta per i bruciatori $\phi 70$ & $\phi 50$ (1x 3 pezzi)
28	Anello di gomma della vaschetta di raccolta per bruciatori da $\phi 100$
29	Vaschetta di raccolta per bruciatori da $\phi 50$
30	Vaschetta di raccolta per bruciatori $\phi 70$ (1x 2 pezzi)



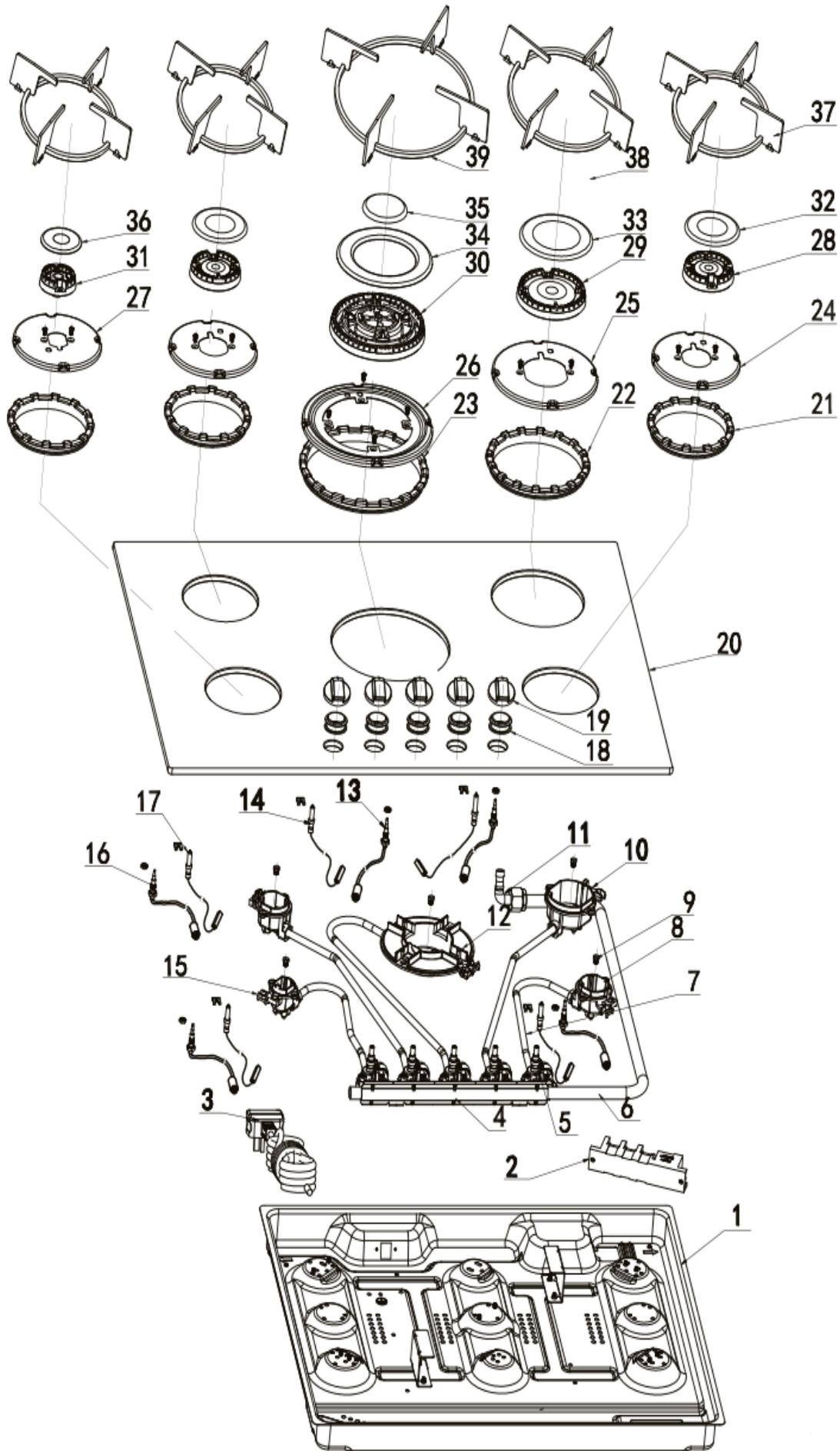
AR-HE-GH68

No.	Designazione
1	Montaggio della piastra di base
2	Scatola d'accensione
3	Cavo di rete
4	Piastra di montaggio per valvole
5	Valvola del gas (1x 5 pezzi)
6	Montaggio dei tubi del gas
7	Assemblaggio di tubi in alluminio
8	Base in alluminio per bruciatori $\phi 70$ (1x 2 pezzi)
9	Iniettore per bruciatori $\phi 120$
10	Iniettore per $\phi 100$ bruciatori
11	Iniettore per bruciatori $\phi 70$ (1x 2 pezzi)
12	Iniettore per bruciatori da $\phi 50$
13	Gruppo di collegamento del gas
14	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 100$
15	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 120$
16	Perno e filo di accensione per bruciatori $\phi 120$ (470)
17	Clip di fissaggio per il perno di accensione
18	Termocoppia per bruciatori $\phi 120$ (500)
19	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 50$
20	Perno e filo di accensione per bruciatori $\phi 100$ (750)
21	Perno di accensione e cavo per bruciatori $\phi 70$ (470) (1 x 2 pezzi)
22	Perno di cottura e cavo per bruciatori $\phi 50$ (120)
23	Morsetto di fissaggio per perno di accensione (1 x 4 pezzi)
24	Termocoppia per bruciatore $\phi 100$ (500)
25	Termocoppia per bruciatore $\phi 70$ - posteriore sinistro (500)
26	Termocoppia per bruciatore $\phi 70$ -frontale destro (250)
27	Termocoppia per bruciatore $\phi 50$ (250)
28	Anello di gomma impermeabile per manopola (1x 5 pezzi)
29	Manopola in bachelite G (1x 5 pezzi)
30	201 Piano cottura in acciaio inossidabile



AR-HE-GH70

No.	Designazione
1	Montaggio della piastra di base
2	Scatola d'accensione
3	Cavo di rete
4	Piastra di montaggio per valvole
5	Valvola del gas (1x 5 pezzi)
6	Montaggio dei tubi del gas
7	Assemblaggio di tubi in alluminio
8	Base in alluminio per bruciatori $\phi 70$ (1x 2 pezzi)
9	Iniettore per bruciatori $\phi 120$
10	Iniettore per $\phi 100$ bruciatori
11	Iniettore per bruciatori $\phi 70$ (1x 2 pezzi)
12	Iniettore per bruciatori $\phi 50$
13	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 100$
14	Gruppo di collegamento del gas
15	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 120$
16	Termocoppia per bruciatori $\phi 120$ (500)
17	Perno e filo di accensione per bruciatori $\phi 120$ (470)
18	Morsetto di fissaggio per il perno di accensione
19	Base del bruciatore in alluminio per bruciatori da $\phi 50$
20	Termocoppia per bruciatori $\phi 100$ (500)
21	Termocoppia per bruciatore $\phi 70$ - posteriore sinistro (500)
22	Termocoppia per bruciatore $\phi 70$ -frontale destro (250)
23	Termocoppia per bruciatore $\phi 50$ (250)
24	Firing pin&wire per il bruciatore $\phi 100$ (750)
25	Perno e filo di accensione per il bruciatore $\phi 70$ (470) (1x 2pcs)
26	Firing pin&wire per bruciatori $\phi 50$ (120)
27	Morsetto di fissaggio per il percussore (1x 4pz)
28	Anello di gomma impermeabile per manopola-nero (1x 4pz.)
29	Manopola in bachelite nera A (1x 5pz)
30	Piano cottura in vetro (nero)
31	Anello di gomma del vassoio di raccolta per i bruciatori $\phi 70$ & $\phi 50$ (1x 3pcs)
32	Anello di gomma della vaschetta di raccolta per bruciatori da $\phi 100$
33	Anello di gomma della vaschetta di raccolta per i bruciatori $\phi 120$
34	Vaschetta raccogli gocce per bruciatori da $\phi 70$
35	Vaschetta di raccolta per bruciatori da $\phi 100$
36	Vaschetta raccogli gocce per bruciatori $\phi 120$
37	Vaschetta di raccolta per bruciatori da $\phi 50$
38	Distributore di fiamma in alluminio per bruciatori $\phi 70$ (1x 2 pezzi)
39	Distributore di fiamma in alluminio per bruciatori $\phi 100$



4. Specifiche tecniche

Model	AR-HE-GH70	AR-HE-GH63	AR-HE-GH30	AR-HE-GH68	AR-HE-GH58
Colore	Nero/Argento			Acciaio inossidabile	
Tensione	AC220-240 V				
Frequenza	50/60Hz				
Potenza	10.4 kW	7.0 kW	4.2 kW	10.4 kW	7.0 kW
Efficienza energetica	56.8%	56.7%	56.2%	56.3%	55.2%
Posteriore	/	/	2.4 kW	/	/
Fronte	/	/	1.8 kW	/	/
potenza della zona anteriore sinistra	1,8 kW	2,4 kW	/	1,8 kW	2,4 kW
potenza della zona posteriore sinistra	1,8 kW	1,8 kW	/	1,8 kW	1,8 kW
potenza della zona posteriore destra	2,4 kW	1,8 kW	/	2,4 kW	1,8 kW
potenza della zona anteriore destra	1,0 kW	1,0 kW	/	1,0 kW	1,0 kW
potenza della zona centrale anteriore	3,4 kW	/	/	3,4 kW	/
Gas propano	yes	yes	yes	yes	yes
Dimensioni del prodotto L x L	700 x 510 mm	600 x 510 mm	300 x 520 mm	680 x 500 mm	590 x 510 mm
Dimensioni di montaggio L x L	480 x 665 mm	480 x 560 mm	260 x 480mm	480 x 560 mm	480 x 560 mm

5. Pulizia

ATTENZIONE!

Prima della pulizia, assicurarsi che il bruciatore sia spento.

Aspettare sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

ATTENZIONE!

Non usare acido cloridrico (acido cloridrico commerciale e/o detersivi contenenti cloruri) sulle superfici in acciaio inossidabile.

ATTENZIONE!

Non usare detersivi con polveri abrasive, potrebbero cambiare l'aspetto della finitura della superficie.

Nota

Se alcune sostanze particolarmente acide (per esempio aceto, succo di limone, ecc.) vengono lasciate a lungo sull'apparecchio, questo potrebbe aggredire la superficie, provocando antiestetiche macchie che, tuttavia, non compromettono il funzionamento dell'apparecchio.

5.1 Smalto vetroso

- Piastra riscaldante, cappellotti, supporti per pentole: utilizza un panno strizzato con acqua calda e sapone. Le macchie ostinate possono essere rimosse con una pasta cremosa approvata dalla "Associazione per lo sviluppo dello smalto vetroso", un detergente liquido o strofinando con tamponi in lana d'acciaio sottile saponati.

5.2 Alluminio

- Corpi del bruciatore della piastra riscaldante: simile alla pulizia della smalto sopra descritta. Utilizza una spazzola di nylon per rimuovere qualsiasi residuo o sporcizia dai bruciatori e dalle piastre riscaldanti. Dopo la pulizia, asciugali e rimontali sul piano di cottura assicurandosi che siano posizionati correttamente. Verificare che le parti siano rimontate correttamente accendendo i bruciatori e lasciandoli asciugare.

5.3 Plastica

- Manopole di controllo: pulisci con un panno strizzato in acqua calda e sapone.

5.4 Acciaio inossidabile

- Pulisci con un panno strizzato in acqua calda e sapone.

6. Soluzione dei problemi

-  **ATTENZIONE!**
Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto delle vigenti disposizioni e utilizzato solo in locali dotati di adeguata ventilazione. Consulta il manuale di istruzioni prima di procedere con l'installazione o l'utilizzo dell'apparecchio.
- Consulta la seguente guida nel caso di problemi con il tuo piano cottura.

6.1 Fiamma irregolare o gialla anziché blu

- Spegni e controlla i seguenti punti:
 - I bruciatori sono montati correttamente?
 - I fori nel bruciatore sono liberi?
 - Verifica che non sia caduta polvere nella fiamma facendola ingiallire.

6.2 Il bruciatore non si accende

- Verifica che l'alimentazione sia accesa e che il fusibile non sia bruciato. Accertati che l'accenditore non sia ricoperto da residui di cibo.

6.3 Scintilla ma niente gas

- Verifica che il gas sia aperto. Verifica che i fori del bruciatore non siano otturati.

6.4 Odore di gas

- Verificare che non sia stato lasciato aperto un rubinetto del gas. Se sono chiusi, chiudi l'alimentazione del gas e chiamare un tecnico dell'assistenza.
- **NON** cercare la perdita con una fiamma libera, fiammiferi o premendo l'accenditore.

6.5 Continua a non funzionare

- Chiama il servizio clienti.

7 Smaltimento rispettoso dell'ambiente

7.1 Smaltimento e imballaggio

- L'imballaggio del vostro apparecchio è composto da materiali necessari per garantire una protezione efficace durante il trasporto. Questi materiali sono completamente riciclabili e riducono quindi l'impatto ambientale. Smaltire l'imballaggio in un contenitore per materiali riciclabili.

7.2 Smaltimento dei vecchi apparecchi

- Le vecchie apparecchiature devono essere smaltite secondo le linee guida e i regolamenti dell'autorità locale per lo smaltimento dei rifiuti. Verificare presso l'amministrazione locale l'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino e consegnarvi l'apparecchio.



Il simbolo della pattumiera barrata su un'apparecchiatura elettrica o elettronica di scarto indica che non deve essere smaltita con i rifiuti domestici alla fine della sua vita. I punti di raccolta per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche sono disponibili gratuitamente nella sua zona. Puoi ottenere gli indirizzi dalla tua città o dal governo locale. Puoi scoprire altre opzioni di restituzione create da noi sul nostro sito web www.arebos.de.

La raccolta differenziata dei Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche ha lo scopo di consentire il riutilizzo, il riciclaggio o altre forme di recupero dei Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e di evitare le conseguenze negative dello smaltimento sull'ambiente e sulla salute umana.

Il nostro numero del servizio clienti: 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. Smontaggio

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile per lo smontaggio e che sia stato scollegato dalla rete elettrica.

Per gli apparecchi a gas, assicurarsi che il collegamento del gas sia stato completato.

- Allentare le clip di fissaggio.
- Rimuovere i giunti in silicone.
- Rimuovere l'apparecchio dal piano di lavoro verso l'alto.
- Rimuovere eventuali altri accessori.
- Smaltire il vecchio apparecchio e gli accessori contaminati come descritto al punto "Smaltimento nel rispetto dell'ambiente".

Dichiarazione di conformità UE

Noi sottoscritti,

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

Con la presente si dichiara che il prodotto indicato di seguito, in considerazione del design e della costruzione nonché in base alle nostre vendite, è conforme ai requisiti UE pertinenti e di base in materia di salute e sicurezza.

Nome	Piano cottura a gas 58 cm	Piano cottura a gas 68 cm	Piano cottura a gas 63 cm	Piano cottura a gas 70 cm	Piano cottura a gas 30 cm
Art-No.	4260199758489	4260199758496	4260199758472	4260199756768	4260199758465
Mod-No.	AR-HE-GH58	AR-HE-GH68	AR-HE-GH63	AR-HE-GH70	AR-HE-GH30

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

Direttive

Questo dispositivo è conforme alle seguenti direttive EU/EC:

2014/30/ Direttiva EMC dell'UE

2014/35/ Direttiva UE sulla bassa tensione

2009/125/ Direttiva CE sulla progettazione ecocompatibile

2011/65/ Direttiva RoHS dell'UE

Regolamento

Questo apparecchio è conforme ai seguenti regolamenti UE:

2016/426 Regolamento UE sugli apparecchi a gas

Data/Firma Produttore/Luogo:

Würzburg, 06 ottobre 2021



Identificazione del firmatario:

Korhan Canbolat, capo dell'azienda

Rappresentante autorizzato per la documentazione tecnica:

Korhan Canbolat

Indirizzo Ufficio:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

D-97074 Würzburg

L'indirizzo del mittente può essere trovato nella nota tipografica:

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

Numero identificazione VAT: DE 263752326

Il tribunale del registro delle imprese è Würzburg, HRB 10082

WEEE Reg.-No. DE 61617071

Etichette dell'allegato

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 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-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 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-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 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-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 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-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 Type 1					
Country of Origin	Made in China					
Date of Manufacture	10/2020					
Serial No. C/N	4260199758496 / 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

Portata dei paesi

Portata	Categoria Gas	Paese di destinazione	Pressione di alimentazione
	I ₃₊ (28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	G30/G31 at 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 at 30mbar
	I _{3B/P} (37)	PL	G30/G31 at 37mbar
	I _{3B/P} (50)	AT, CH, DE, SK	G30/G31 at 50mbar
	I _{3P} (37)	BE, CH, CY, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI	G31 at 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 at 20mbar
	I _{2E}	DE, LU, PL	G20 at 20mbar
	I _{2E+}	BE, FR	G20/G25 at 20/25mbar
	I _{2EK}	NL	G25.3 at 25mbar
	I _{2ELs}	PL	G20 at 20mbar and G2.350 at 13mbar
	I _{2ELw}	PL	G20/G27 at 20mbar
	I _{2HS}	HU	G20/G25.1 at 25mbar
	II _{2H3+}	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK	G20 at 20mbar and G30/G31 at 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 at 25mbar and G30/G31 at 30mbar
	II _{2ELwLs3B/P}	PL	G20 at 20mbar, G2.350 at 13mbar and G30/G31 at 37mbar
	II _{2ELL3B/P}	DE	G20/G25 at 20mbar and G30/G31 at 50mbar