



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: TE 202 WF1

CODIC: 2049228

TABLES DE CUISSON ÉLECTROGAZ

FR

Installation - Emploi - Entretien

F

Chère cliente, Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite.

Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

Index

Notice d'emploi

Installation	4
Mode d'emploi	4-8
Entretien	26

Modalités d'installation

Installation	30
Connexion gaz	32
Branchement électrique	36
Caractéristiques utilisateurs	38-41

CE PRODUIT EST CONÇU
EXCLUSIVEMENT POUR
USAGE DOMESTIQUE. LE
CONSTRUCTEUR DÉCLINE
TOUTE RESPONSABILITÉ
POUR DOMMAGES ET
BLESSURES CAUSÉES PAR
UNE INSTALLATION
INCORRECTE OU PAR UN
USAGE IMPROPRE,
ERRONÉ OU ABSURDE.

F

Notice d'emploi

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par des spécialistes suivant les normes en vigueur.

Pour les instructions spécifiques, voir la partie qui concerne les modalités d'installation.

Mode d'emploi

Brûleurs à gaz (Fig. 1-3). On allume le brûleur en approchant une petite flamme aux trous de sa partie supérieure en poussant et tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette correspondant jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec la position de maximum.

Quand le brûleur est en marche, régler la flamme selon la nécessité. La position de minimum se trouve à la fin de la rotation contraire au sens des aiguilles d'une montre.

Pour les modèles à allumage automatique tourner la manette comme indiqué ci-dessus, en poussant en même temps le bouton spécial. Pour les modèles à allumage automatique/simultané (à une main), il suffit d'agir sur le bouton correspondant, comme il est indiqué ci-dessus. La décharge électrique entre la petite bougie et le brûleur allume le brûleur intéressé. Quand le brûleur est allumé, lâcher la manette, et régler la flamme selon nécessité.

Dans le cas de modèles dotés de sûreté thermo-électrique, l'allumage du

F

brûleur a lieu comme dans les cas décrits ci-dessus en appuyant à fond sur la manette placée à la position maximale pendant environ 3/5 secondes. Au moment où vous relâchez la manette, assurez-vous que le brûleur est allumé.

N.B.: - on Vous conseille d'utiliser des casseroles avec un diamètre proportionné aux brûleurs évitant que la flamme au maximum déborde de leur fond

- ne laissez jamais de casseroles vides sur le feu allumé

- n'employez pas d'ustensiles pour cuisson à grille sur les plans Crystal.

A la fin de la cuisson il faut fermer le robinet principal du conduit et/ ou de la bouteille.

**Plaque électriques /
Éléments de chauffe
vitrocéramiques** (Fig. 2-2a-3). Tourner le bouton dans la position correspondante aux nécessités de cuisson, en gardant à l'esprit que la position maximum correspond à la plus grand émission de chaleur, voir tableau "utilisation plaques électriques" / éléments de chauffe vitrocéramiques. Le voyant lumineux allumé indique le fonctionnement de la plaque.

Pour de certains types de voyants lumineux la permanence d'une légère luminiscence même à commandes déconnectées est tout à fait normale.

N.B. Dans l'emploi des plaques électriques / éléments de chauffe vitrocéramiques on Vous conseille des récipients à fond plat avec le diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque.

- éviter les débordements de liquide; ainsi après

F

l'ébullition ou même, quand le liquide a été réchauffé, réduire l'émission de la chaleur;

- ne pas laisser les plaques électriques branchées à vide ou avec des casseroles ou des poêles vides;
- à cuisson terminée, tourner le bouton jusqu'à la position de fermeture et/ou déconnexion.

Si vous constatez l'apparition d'une fissure, même légère, sur la surface du plan vitrocéramique de cuisson, débranchez immédiatement l'appareil.

**GAS
GAZ**

* con griglia di riduzione
with reduction grid
avec grille de réduction
mit Reduziergitter
con rejilla de reducción
met reductierooster
com rede de redução

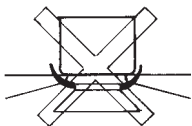


Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rapido	Ø 20-26
semirapido	Ø 14-20
ausiliario *	Ø 10-14
<i>fish</i>	20x32
<i>wok</i>	Ø 20-32
<i>fast</i>	Ø 20-26
<i>semifast</i>	Ø 14-20
<i>auxiliary *</i>	Ø 10-14
poisson	20x32
wok	Ø 20-32
rapide	Ø 20-26
semirapide	Ø 14-20
auxiliaire *	Ø 10-14
<i>fischpfannel</i>	20x32
<i>wok</i>	Ø 20-32
<i>schnell</i>	Ø 20-26
<i>halbschnell</i>	Ø 14-20
<i>hilfbrenner *</i>	Ø 10-14
pesciera	20x32
corona	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semirápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14
<i>vis</i>	20x32
<i>wok</i>	Ø 20-32
<i>snel</i>	Ø 20-26
<i>matig snel</i>	Ø 14-20
<i>sudderpit *</i>	Ø 10-14
pesciera	20x32
coroa	Ø 20-32
rápido	Ø 20-26
semi-rápido	Ø 14-20
auxiliar *	Ø 10-14

**PIASTRE ELETTRICHE
ELECTRICAL PLATES
PLAQUE ELECTRIQUES
KOCHPLATTEN
PLACAS ELÉCTRICAS
ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
CHAPAS ELÉCTRICAS**

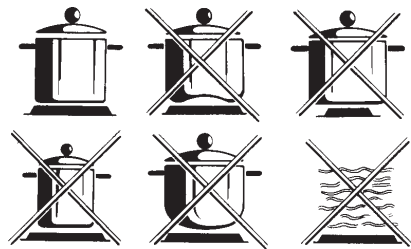
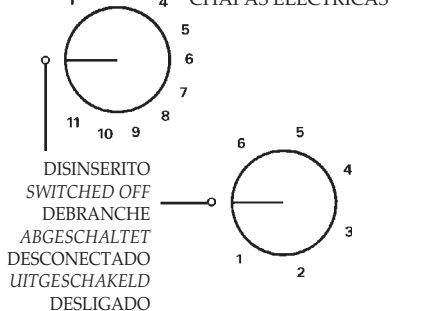
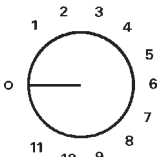
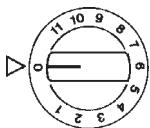
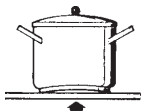
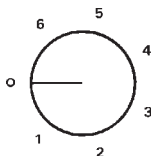
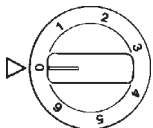


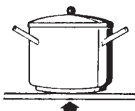
Fig. 2 - Abb. 2 - Afb. 2



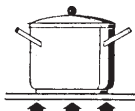
ELEMENTI RISCALDANTI
 VETROCERAMICI
 VITROCERAMIC HEATING
 ELEMENTS
 ELÉMENTS DE CHAUFFE
 VITROCÉRAMIQUES
 GLASKERAMIK
 HEIZELEMENTE
 ELEMENTOS CALEFACTORES
 VIDRIOCERÁMICOS
 GLASKERAMIK
 VERWARMINGS-ELEMENTEN
 ELEMENTOS
 ACQUECEDORES
 VIDROCERÂMICOS



no
no
non
nein
no
neen
não

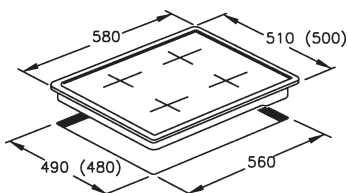
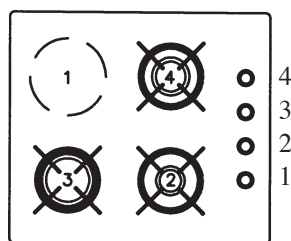
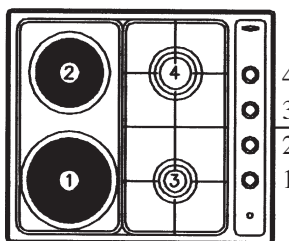
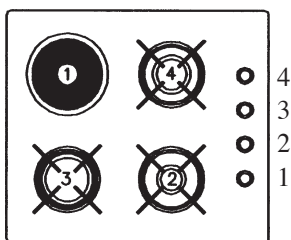
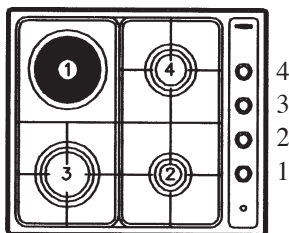
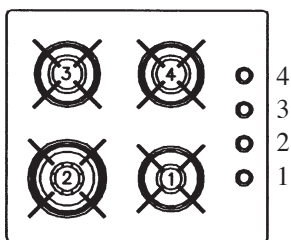
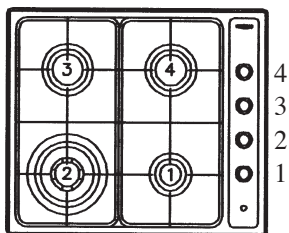
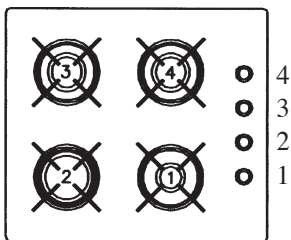
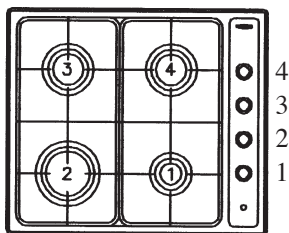


no
no
non
nein
no
neen
não



sì
yes
oui
ja
sì
ja
sim

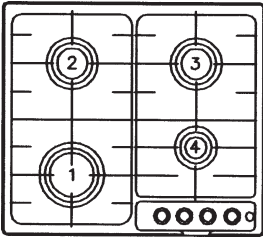
Fig. 2a - Abb 2a- Afb. 2a



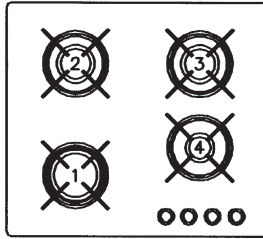
mm

A

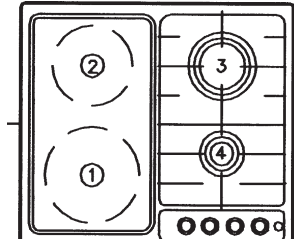
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



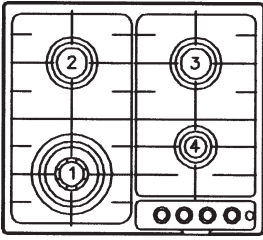
1 2 3 4



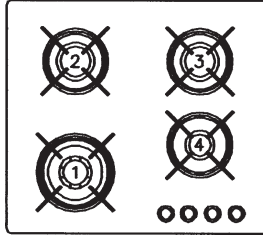
1 2 3 4



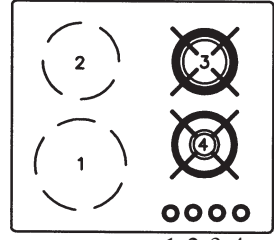
1 2 3 4



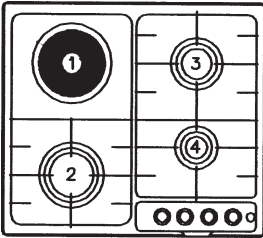
1 2 3 4



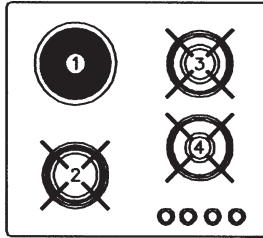
1 2 3 4



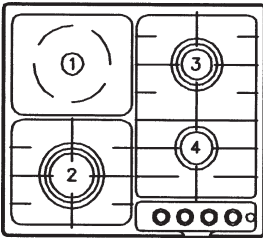
1 2 3 4



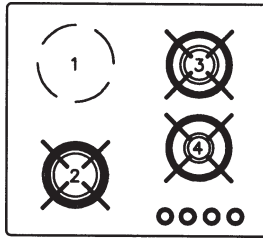
1 2 3 4



1 2 3 4



1 2 3 4



1 2 3 4

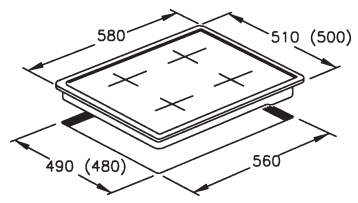
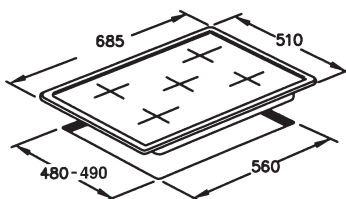
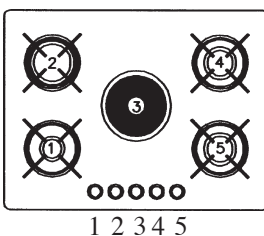
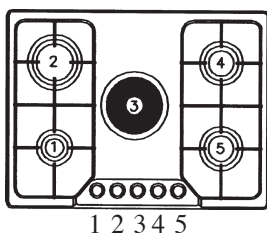
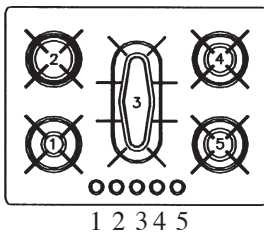
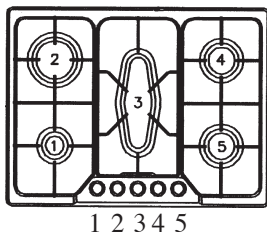
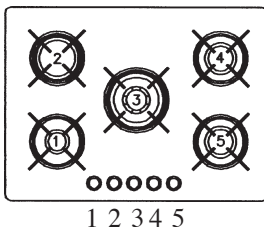
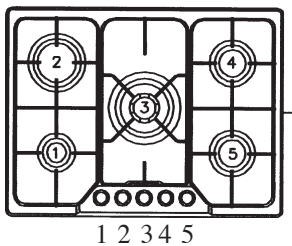
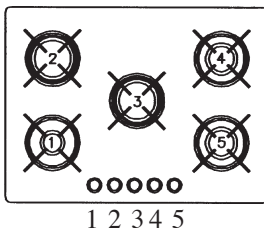
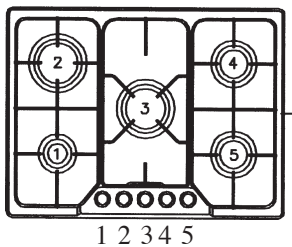


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

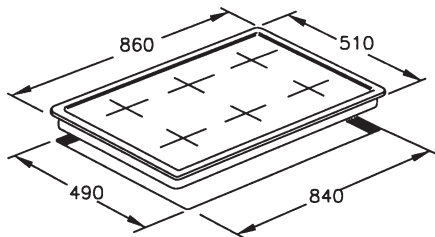
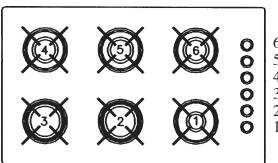
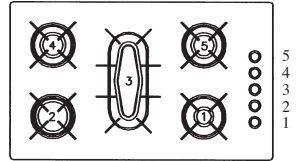
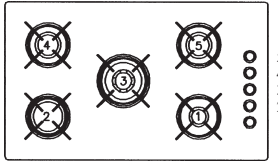
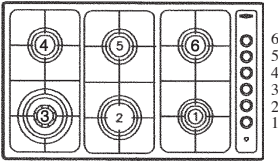
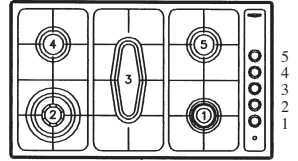
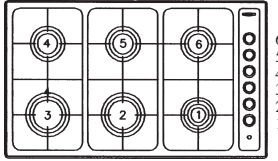
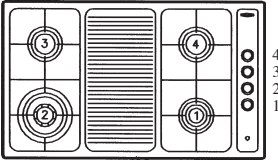
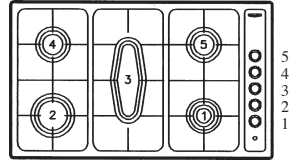
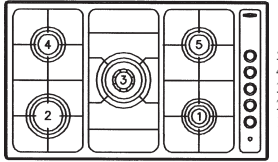
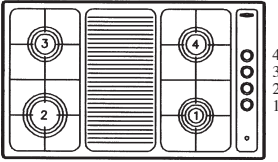
mm



A

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm



mm

A

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

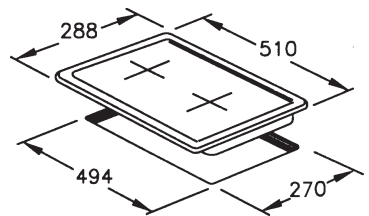
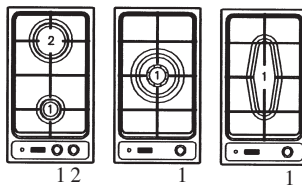
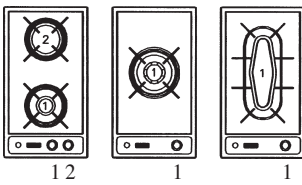
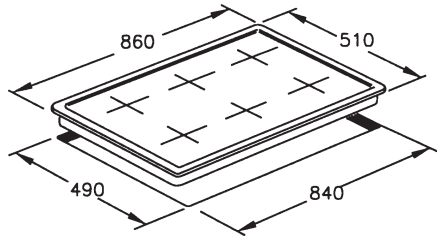
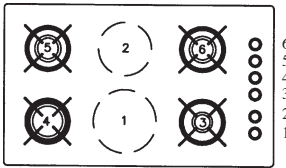
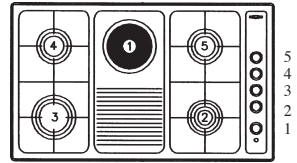
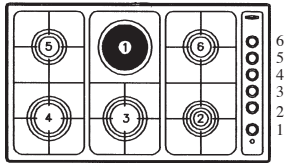
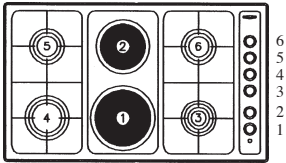
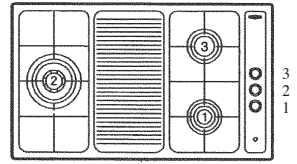
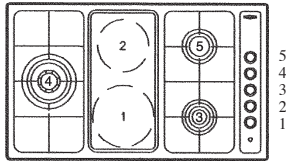
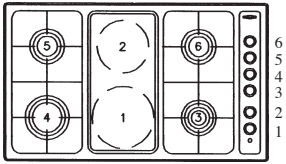
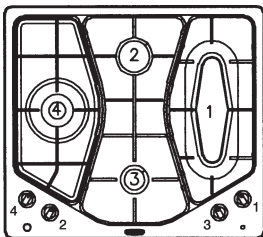
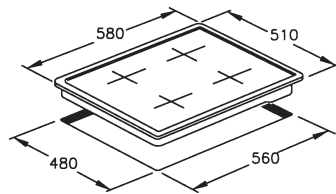
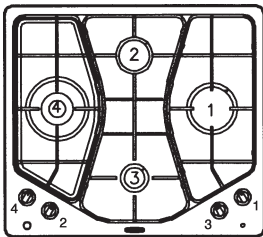
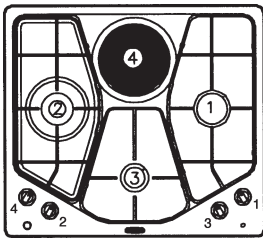
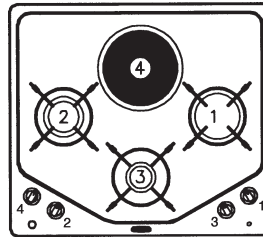
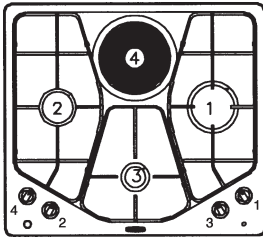
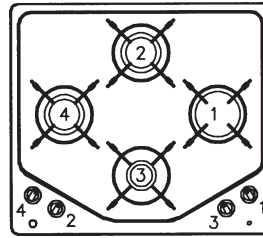
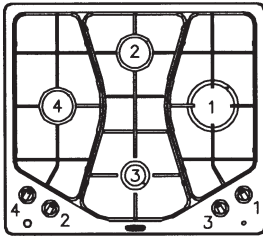


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

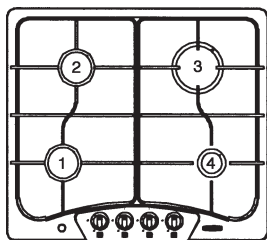
mm



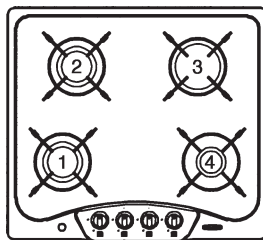
mm

A

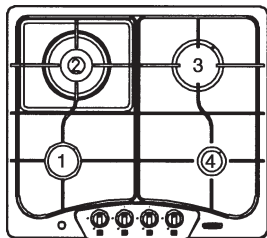
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



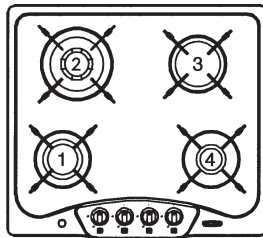
1 2 3 4



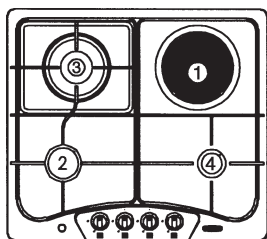
1 2 3 4



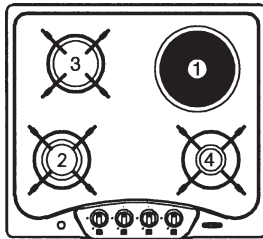
1 2 3 4



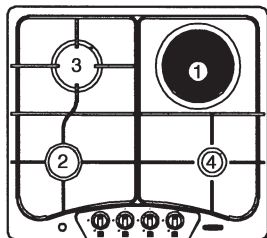
1 2 3 4



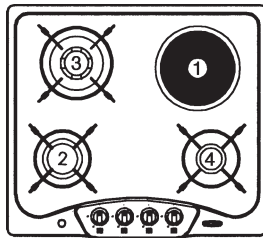
1 2 3 4



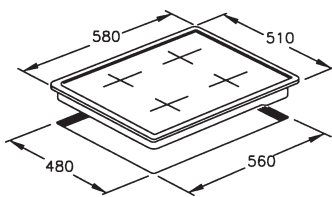
1 2 3 4



1 2 3 4



1 2 3 4

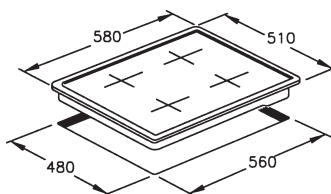
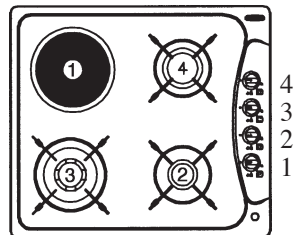
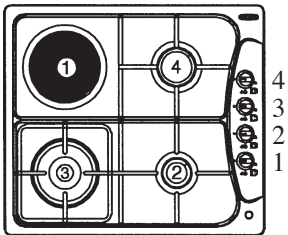
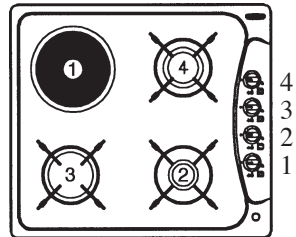
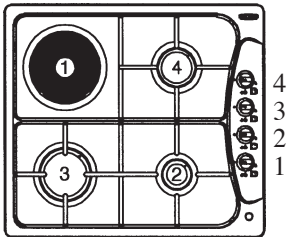
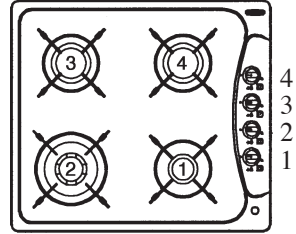
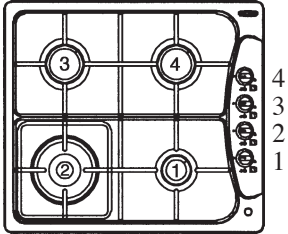
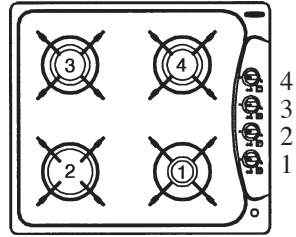
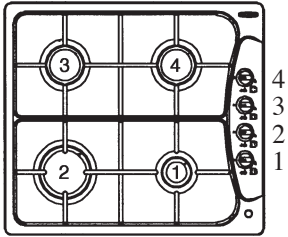


mm



A

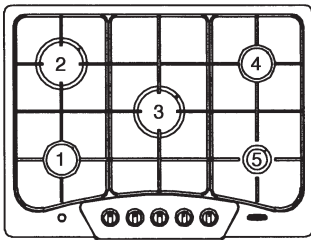
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



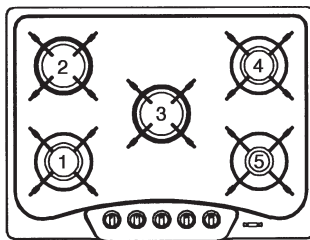
A

Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

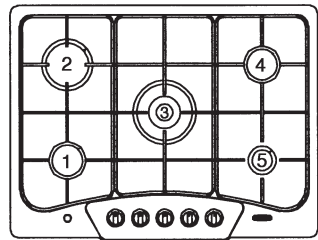
mm



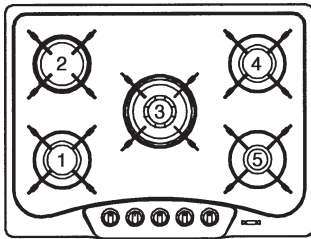
1 2 3 4 5



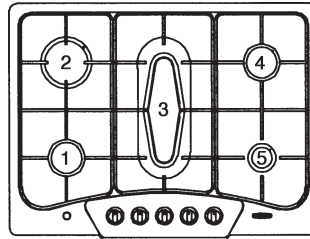
1 2 3 4 5



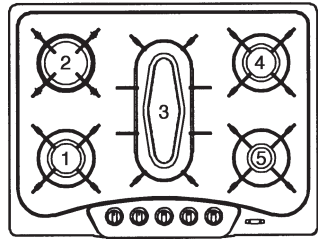
1 2 3 4 5



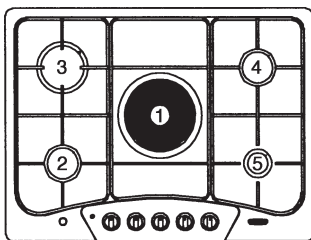
1 2 3 4 5



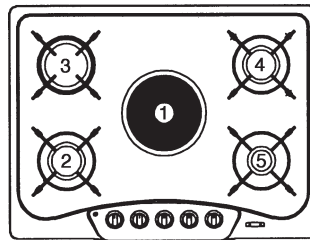
1 2 3 4 5



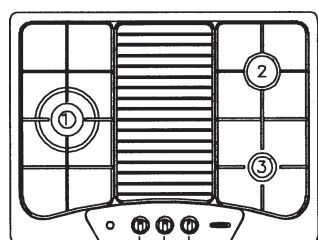
1 2 3 4 5



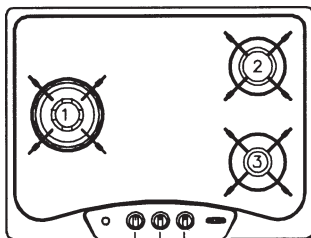
1 2 3 4 5



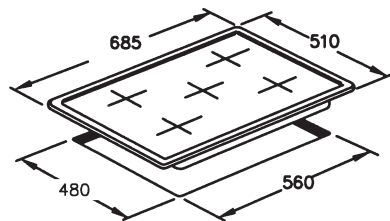
1 2 3 4 5



1 2 3



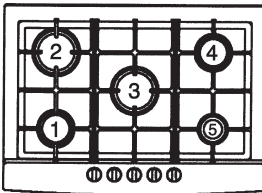
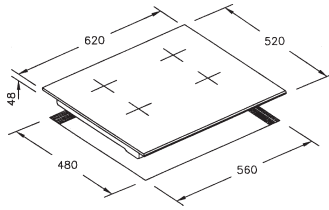
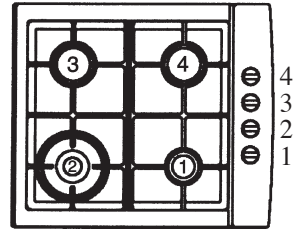
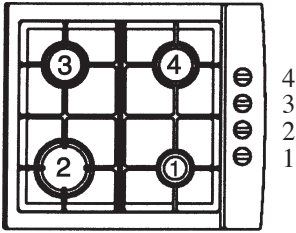
1 2 3



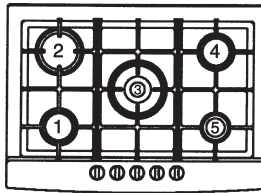
mm



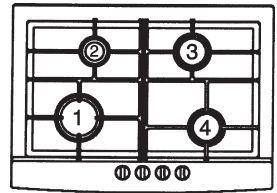
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



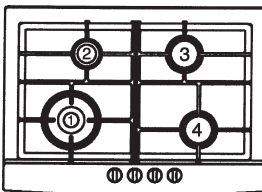
1 2 3 4 5



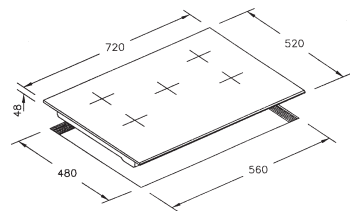
1 2 3 4 5



1 2 3 4



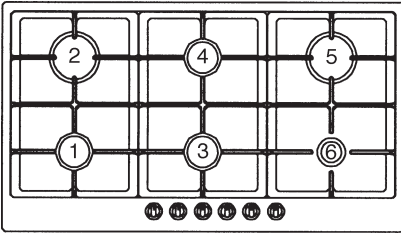
1 2 3 4



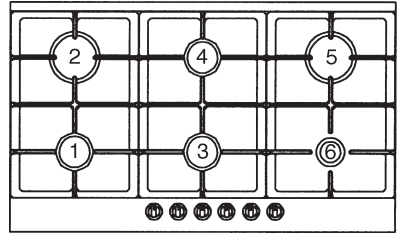
mm



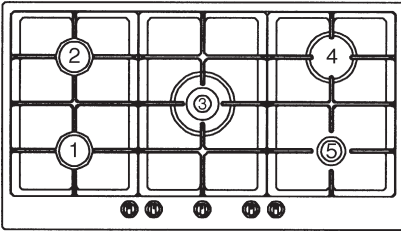
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



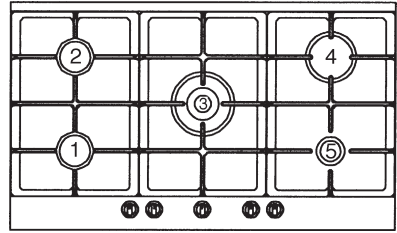
1 2 3 4 5 6



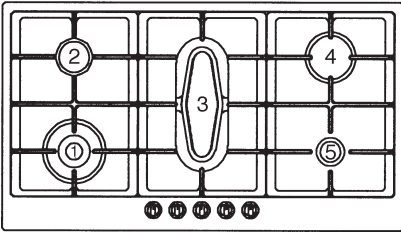
1 2 3 4 5 6



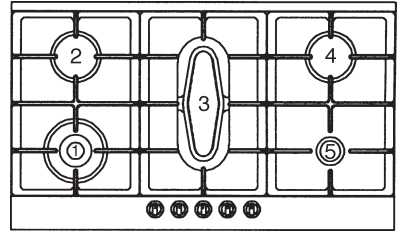
1 2 3 4 5



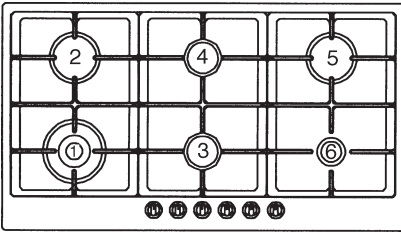
1 2 3 4 5



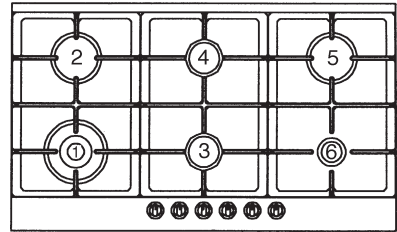
1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5 6



1 2 3 4 5 6

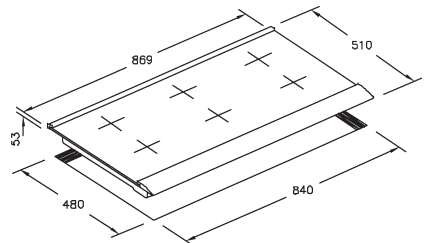
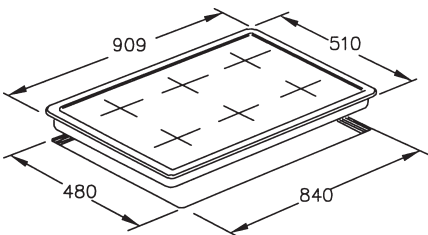
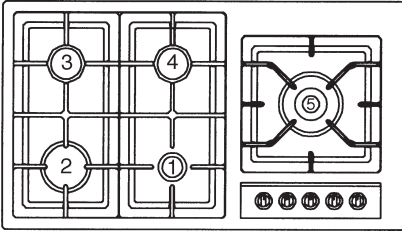


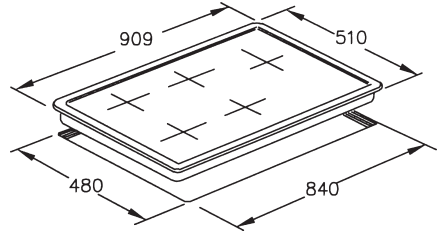
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



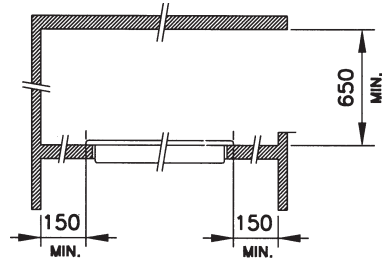
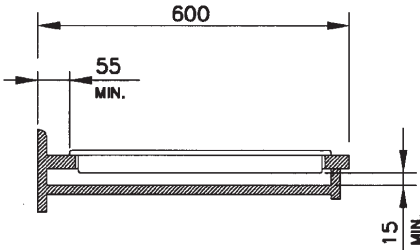
mm



1 2 3 4 5



A



mm

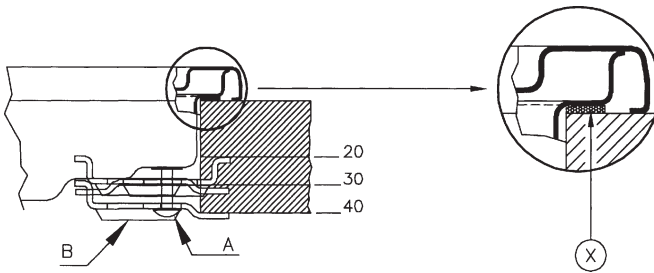
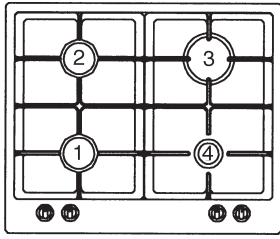
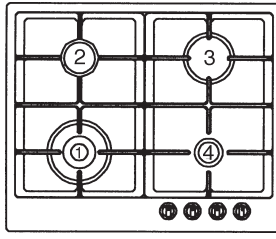


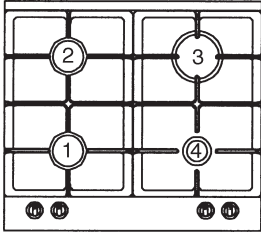
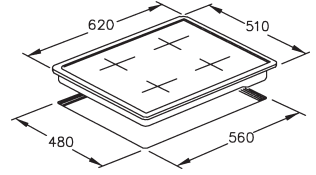
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3



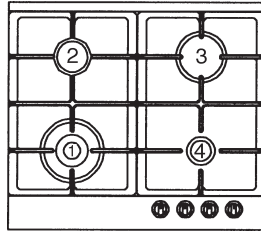
1 2 3 4



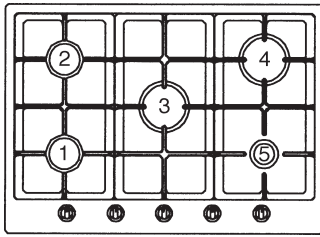
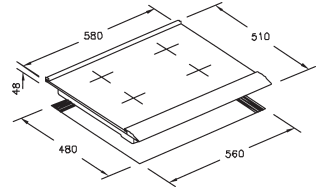
1 2 3 4



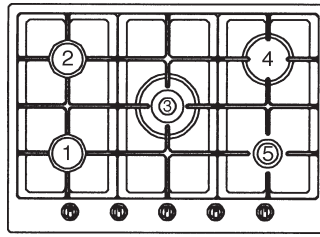
1 2 3 4



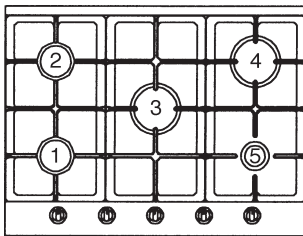
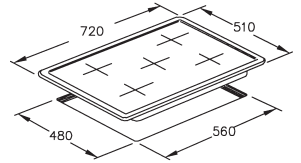
1 2 3 4



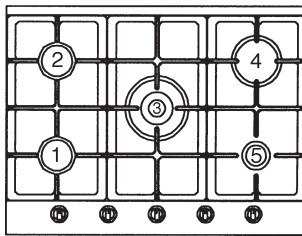
1 2 3 4 5



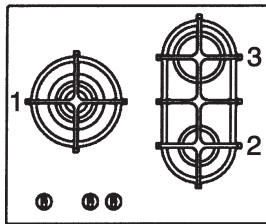
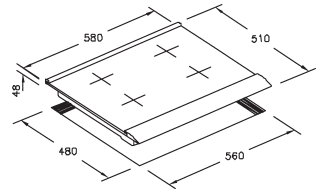
1 2 3 4 5



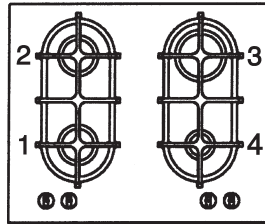
1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



1 2 3



1 2 3 4

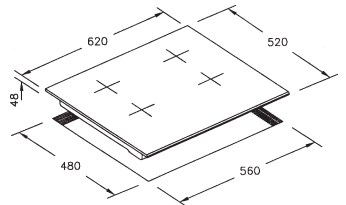
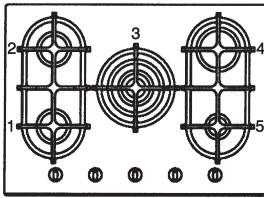


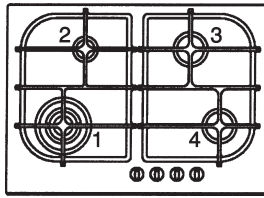
Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

B

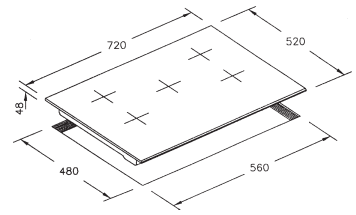
mm



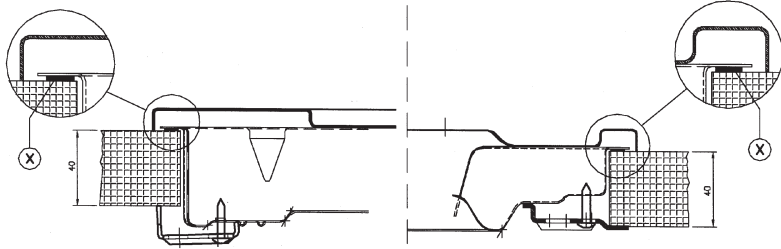
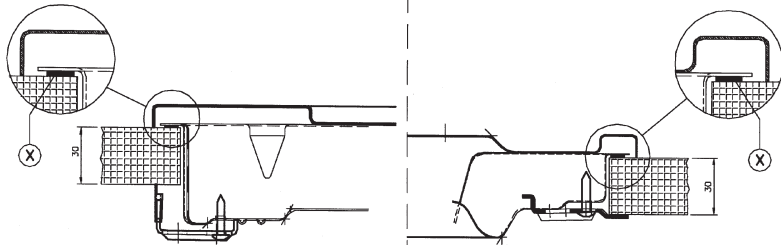
1 2 3 4 5



1 2 3 4



B



FISSAGGIO ANTERIORE
 FRONT FIXING
 FIXATION AVANT
 FRONTSEITIGE BEFESTIGUNG
 FIJACION DELANTERA
 VOORBEVESTIGING
 FIXAÇÃO ANTERIOR

FISSAGGIO POSTERIORE
 REAR FIXING
 FIXATION ARRIÈRE
 RÜCKSEITIGE BEFESTIGUNG
 FIJACION TRASERA
 ACHTERBEVESTIGING
 FIXAÇÃO POSTERIOR

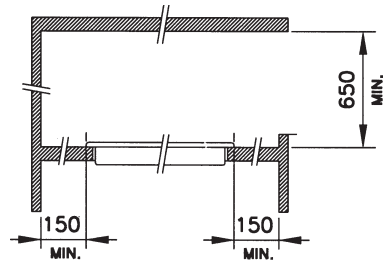
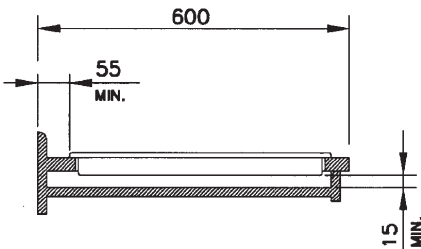


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

mm

utilisation des plaques électriques/éléments de chauffe vitrocéramiques

commutateur	regulateur d'énergie	intensité chaleur	types de cuisson
1	1 - 2	faible	faire fondre les graisses, etc.; chauffer des petites quantités de liquide
2	3 - 4	douce	chauffer des quantités moyennes de liquide ; crèmes, sauces à longue cuisson
3	5 - 6	lente	décongeler - chauffer de grandes quantités de liquide; cuisson au dessous de la température d'ébullition
4	7 - 8	moyenne	cuisson rôtis viande blanche; cuisson à température d'ébullition
5	9 - 10	forte	cuisson rôtis viande rouge - cuisson pour pots-à-feu; cuisson pour viandes dans la poêle
6	10 - 11	vive	porter à ébullition de grandes quantités de liquide; faire frire

F

Entretien Gaz/Électrique

Avant de toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. Pour assurer une longue vie à l'appareil il faut absolument effectuer de temps en temps un nettoyage général soigneux en gardant à l'esprit ce qui suit:

- les parties en vitre, acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits appropriés (faciles à trouver dans les magasins) non abrasifs ni corrosifs. Éviter les produits qui contiennent du chlore (eau de Javel, etc.)
- éviter de laisser sur la table de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les orifices du brûleur et les chapeaux (pièces mobiles du brûleur) doivent être fréquemment lavés avec de l'eau bouillante et du détergent, en ayant soin d'enlever toute incrustation, ensuite ils doivent être essuyés soigneusement, en contrôlant que tous les trous soient débouchés.
- les plaques électriques doivent être nettoyées avec un torchon humide et un peu huilées quand elles sont encore tièdes.
- les grilles inox du plan de travail après avoir été chauffées prennent une couleur bleuâtre qui ne détériore pas leur qualité. Pour leur rendre leur aspect original employer un produit un peu abrasif.

N.B.: - Le graissage éventuel des robinets doit être fait par des spécialités, qui doivent être appelés en cas d'anomalie de fon

F

ctionnement. Contrôler de temps en temps l'état de conservation du conduit flexible d'alimentation gaz. Si il y a des fuites remplacer immédiatement. Dans tous les cas ne pas oublier de la changer avant la date limite indiquée sur le tube.

Entretien surface vitrocéramique

(Fig.-4a) Avant tout enlever les restes de nourriture et les giclées de graisse de la surface de cuisson avec une paillette métallique.

Nettoyer ensuite dans la zone chaude avec Sidol ou Stahfix et du papier de cuisine, rincer par de l'eau et essuyer avec un chiffon propre.

Les traces d'aluminium, d'objets en plastique, de sucre ou de nourriture très riche en sucre doivent être enlevés instamment de la zone chaude de cuisson par l'aide d'une paillette métallique pour éviter de possible dégâts à la surface du plan.

N'utiliser absolument pas d'éponges ou de torchons abrasifs; éviter aussi l'emploi de détergents chimiques agressifs comme Forno-spray ou de dégraisseurs.

F

Modalités d'installation

Installation

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à $2.0 \text{ m}^3/\text{h}$ pour chaque kW de puissance installer. Voir tableau puissances brûleurs.

Positionnement

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme indiqué dans la fig. 4.

Avant d'installer le plan de cuisson, placer le joint d'étanchéité (X) sur tout le périmètre de l'ouverture.

F

Connexion gaz

(Fig. 5) Effectuer la connexion de l'appareil à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions des normes en vigueur s'assurant à l'avance que l'appareil est réglé pour le type de gaz disponible. En cas contraire voir: "Adaptation à un type de gaz différent".

Vérifier aussi que la pression d'alimentation correspond aux valeurs du tableau: "Caractéristiques utilisateurs".

Branchement métallique rigide/semirigide

Effectuer le branchement avec des raccords à conduits métalliques (même flexibles) de façon à ne pas provoquer de contraintes aux organes internes à l'appareil.

N.B.: - Quand l'installation est terminée, contrôler, avec une solution savonneuse, la parfaite étanchéité de tout le système de branchement.

Branchement électrique

(Fig. 6) Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que:

- la tension de l'installation électrique correspond au voltage indiqué sur la plaque signalétique appliquée au fond du plan;



ISO 7/1

ISO 228/1 (FR)

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

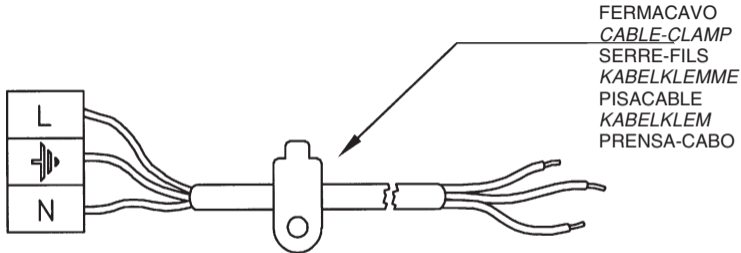


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6

F

- L'installation a une connexion de terre efficace suivant les normes et les dispositions de loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et / ou de prise correspondante, ne utiliser que des câbles et des prises, selon les données indiquées sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle de l'ambiance.

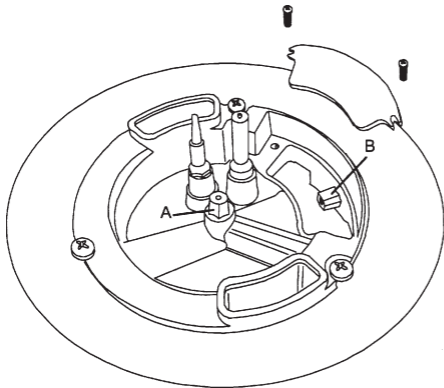
Si on désire une connexion directe au réseau, il faut prévoir un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts de 3 mm dimensionné pour la puissance absorbée et qui suit les normes en vigueur (le fil de terre de couleur jaune / vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur). La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil. Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

F

Adaptation à un différent type de gaz

(Fig. 7) Si l'appareil prévoit un type de gaz différent de celui d'alimentation disponible, on doit procéder:

- à la substitution des injecteurs (Fig. 7) avec ceux correspondants au type de gaz qu'il faut utiliser (voir tableau "Caractéristiques utilisateurs").
- pour le réglage au minimum, tournez à l'aide d'un tournevis approprié la vis qui se trouve sur le robinet (Fig. 8) après avoir placé le robinet sur la position du minimum. Pour GPL (butane/propane) serrez à fond.



solo corona DUAL
 wok DUAL only
 seulement wok DUAL
 nur wok DUAL
 sólo corona DUAL
 alleen wok DUAL
 apenas corona DUAL



Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7

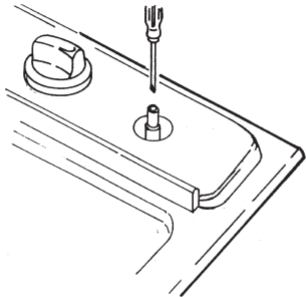


Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8

CARACTERISTIQUES UTILISATEURS - KARAKTERISTIEKEN VERBRUIKERS TECHNISCHE DATEN

BRULEURS A GAZ - GASBRANDERS - GASBRENNSTELLEN

ALIMENTATION GASTOEVER SPEISUNG		BRULEUR BRANDER BRENNERTYP	Ø INJECTEURS Ø INJECTOREN Ø DÜSENELEMENTE	DEBIT THERMIQUE THERMISCH VERMOGEN WÄRMEBELASTUNG	
TYPE TYPE TYP	PRESSION mbar DRUK mbar DRUCKmbar			NOMINAL NOMINAAL NOMINAL	CONSOMMATION VERBRUIK VERBRAUCH
	NORM.		1 / 100 mm	W	
Gaz naturel <i>Aardgas</i> Naturgas	G20 20	rapide / <i>snel</i> / schnell	129	3000	286
		sémirapide / <i>matig snel</i> / halbschnell	101	1750	167
		auxiliaire / <i>sudderpit</i> / hilfsbrenner	77	1000	95
		wok - DUAL	63A-121B	3500	333
		wok - DUAL	63A-140B	4250	405
		wok 4	141	3500	333
		poisson / <i>vis</i> / fischpfanne	130	3000	286
	G25 25	rapide / <i>snel</i> / schnell	132	3000	332
		sémirapide / <i>matig snel</i> / halbschnell	102	1750	194
		auxiliaire / <i>sudderpit</i> / hilfsbrenner	80	1000	111
		wok - DUAL	65A-126B	3500	388
		wok - DUAL	65A-141B	4250	472
		wok 4	145	3500	388
		poisson / <i>vis</i> / fischpfanne	135	3000	332
Gaz liquéfié <i>Vloeibaar gas</i> Flüssiggas	G30/G31 28-30/37	rapide / <i>snel</i> / schnell	87	3000	218
		sémirapide / <i>matig snel</i> / halbschnell	66	1750	127
		auxiliaire / <i>sudderpit</i> / hilfsbrenner	50	1000	73
		wok - DUAL	37A-90B	3500	254
		wok - DUAL	37A-97B	4250	309
		wok 4	96	3500	254
		poisson / <i>vis</i> / fischpfanne	85	3000	218

**PIASTRA ELETTRICA - ELECTRIC PLATE - PLAQUES ELECTRIQUES - ELEKTROKOCHESTELLEN -
PLACA ELÉCTRICA - ELEKTRISCHE KOOKPLAAT - CHAPA ELÉCTRICA**

ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
FEED	TYPE	W	ADJUSTMENT
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
SPEISUNG	TYP	W	REGELUNG
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
VOEDING	TYPE	W	REGELING
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO

normale - *normal*
normal - *normal*
normal - *normaal*
normal
Ø145

1000

commutatore (0+6) - *commutator (0+6)*
commutateur (0+6) - *Kommutator (0+6)* -
conmutador (0+6) - *aan/uit schakelaar (0+6)* -
comutador (0+6)

regolatore d'energia (0+11) - *energy regulator (0+11)* -
régulateur d'énergie (0+11) - *Energierегler (0+11)* -
regulador d'energia (0+11) - *energie regelaar (0+11)* -
regulador d'energía (0+11)

~ 230 V

rapida - *fast*
rapide - *schnell*
rápida - *snel*
rápida
Ø145

1500

commutatore (0+6) - *commutator (0+6)*
commutateur (0+6) - *Kommutator (0+6)* -
conmutador (0+6) - *aan/uit schakelaar (0+6)*
comutador (0+6)

regolatore d'energia (0+11) - *energy regulator (0+11)* -
régulateur d'énergie (0+11) - *Energierегler (0+11)* -
regulador d'energia (0+11) - *energie regelaar (0+11)* -
regulador d'energía (0+11)

VITROCERAMICA - VITROCERAMIC - VITROCERAMIQUE - GLASKERAMIK -
 VIDRIO CERÁMICO - VERGLAASDKERAMIEK - VIDROCERÂMICA

ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENTS - ELEMENTS DE CHAUFFE - HEIZELEMENTE
 ELEMENTOS CALEFACTORES - VERWARMINGSELEMENTEN - ELEMENTOS ACQUECEDORES

ALIMENTAZIONE	TIPO	W	REGOLAZIONE
FEED	TYPE	W	ADJUSTMENT
ALIMENTATION	TYPE	W	REGLAGE
SPEISUNG	TYP	W	REGELUNG
ALIMENTACION	TIPO	W	REGULACION
VOEDING	TYPE	W	REGELING
ALIMENTAÇÃO	TIPO	W	REGULAÇÃO

	TRIPLO CIRCUITO RADIANTE TRIPLE CIRCUIT RADIANT TRIPLE CIRCUIT RADIANT DREIFACHER STRAHLUNGSKREIS TRIPLE CIRCUITO RADIANTE DRIEVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING TRIPLO CIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1700	commutatore (0+6) commutator (0+6) commutateur (0+6) Kommulator (0+6) comutador (0+6) aan/uit schakelaar (0+6) conmutador (0+6)
~ 230 V	MONOCIRCUITO RADIANTE SINGLE-CIRCUIT RADIANT MONOCIRCUIT RADIANT EINZEL STRAHLUNGSKREIS MONOCIRCUITO RADIANTE ENVOUDIGE STRAALINGS - STROOMKRING MONOCIRCUITO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1700	regolatore d'energia (0+11) energy regulator (0+11) régulateur d'énergie (0+11) Energierегler (0+11) regulador d'energía (0+11) energie regelaar (0+11) regulador d'energia (0+11)
	MISTO ALOGENO RADIANTE MIXED-CIRCUIT RADIANT/HALOGEN MISTE HALOGENE/RADIANT GEMIDCHTER HALOGEN/STRAHLUNGSKREIS MIXTO/HALÓGENO/RADIANTE GEMENGD HALOGEEN/UITSTRAALING MISTO HALOGENO RADIANTE Ø145 - Ø180	1200 - 1800	regolatore d'energia (0+11) energy regulator (0+11) régulateur d'énergie (0+11) Energierегler (0+11) regulador d'energía (0+11) energie regelaar (0+11) regulador d'energia (0+11)

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.