

# **Duos de cuisson extra plats**

<b>Gaz</b>	<b>D2 GLb — D2 GILb</b>
<b>Electrique</b>	<b>D2 Eb — D2 ELb</b>
<b>Rectangulaire</b>	<b>D1 Ra — D1 Rla</b>

# Garantie

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous, ou à sa remise en état, après examen de notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

## DUREE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

## CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main-d'œuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie, sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

## APRES LA GARANTIE :

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Service Assistance Technique, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin :

## GARANTIE LEGALE :

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

# CERTIFICAT DE GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie contractuelle Rosières, nous vous demandons :

– de nous retourner sous 8 jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type\* :      D2 Glb   
                              D2 Eb   
                              D1 R1a

Date de livraison : .....

CACHET DU REVENDEUR

\* Mettre une croix dans la case correspondante.

# Pièces de rechange

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1) LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET  
LE NUMERO DE SERIE QUI FIGURENT  
SUR LA PLAQUE SIGNALETIQUE SI-  
TUEE SUR LE CAISSON.

2) LA DESIGNATION DE LA PIECE

Où vous adresser ?

Pour commander une pièce de rechange :

**A VOTRE REVENDEUR**

En cas de réclamation :

**S.A. DES USINES DE ROSIERES**

Service Assistance Technique

ROSIERES – 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER

Tél. (48) 55.00.93 – (48) 55.01.95

*Partie destinée à l'utilisateur*

Description .....	4
<b>Utilisation :</b>	
– Les brûleurs gaz .....	5
– Les plaques électriques .....	6
CONSEILS D'UTILISATION POUR « CUISINER A L'ELECTRICITE » .....	7
ENTRETIEN .....	8

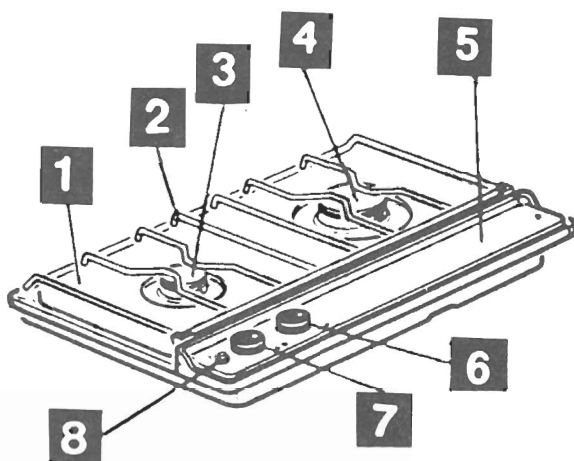
*Partie destinée à l'installateur*

Encastrement .....	10
Mise en place du joint .....	10
Fixation de la table .....	10
RACCORDEMENT ET REGLAGE GAZ .....	11-12
BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....	13
FICHE TECHNIQUE .....	13

*Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra adopter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique, en respectant les conditions fixées à l'article du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.*

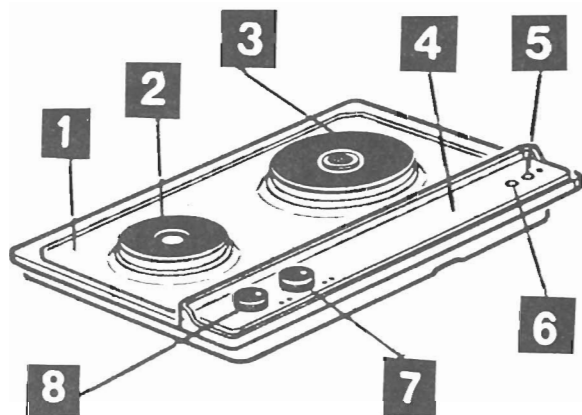
# Présentation

## DUO GAZ



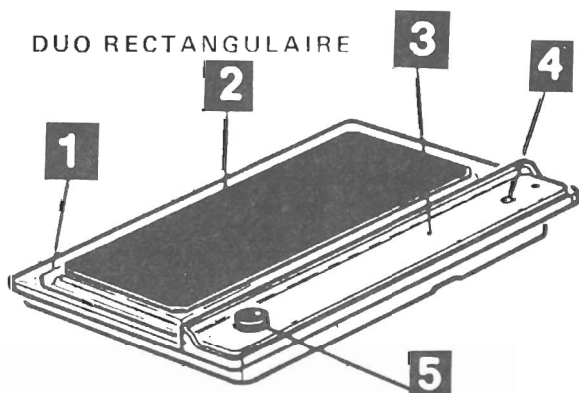
- 1** TABLE DE TRAVAIL COMPRENANT :
- 2** Grille de table amovible en acier inoxydable
- 3** Brûleur semi-rapide avant de 1 680 W
- 4** Brûleur rapide arrière de 3 020 W
- 5** TABLEAU DE BORD COMPRENANT
- 6** Manette de commande du brûleur rapide
- 7** Manette de commande du brûleur semi-rapide
- 8** Bouton poussoir d'allumage électrique des brûleurs gaz

## DUO ELECTRIQUE



- 1** TABLE DE TRAVAIL COMPRENANT :
- 2** Plaque électrique avant de 1500 W  
φ 145 mm
- 3** Plaque thermostatique arrière de 2000 W  
φ 180 mm
- 4** TABLEAU DE BORD COMPRENANT :
- 5** Voyant de contrôle de fonctionnement de la plaque thermostatique
- 6** Voyant de contrôle de fonctionnement de la plaque avant
- 7** Manette de commande de la plaque thermostatique
- 8** Manette de commande de la plaque avant

## DUO RECTANGULAIRE

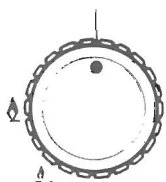


- 1** TABLE DE TRAVAIL COMPRENANT :
- 2** Plaque électrique rectangulaire  
380 x 180 mm de 2500 W
- 3** TABLEAU DE BORD COMPRENANT :
- 4** Voyant de contrôle de fonctionnement
- 5** Manette de commande de la plaque

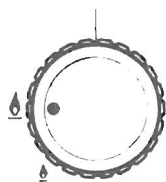
DANS LE CAS DE TIROIRS PLACES DIRECTEMENT SOUS LA TABLE DE CUISSON, EVITEZ DE PLACER DES OBJETS ERAQUÉS, TELS QUE DIAPHOQUES, DES PRODUITS EN POMPE AEROSOL

# Les brûleurs gaz

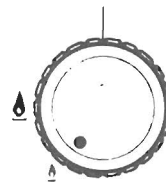
Un repère situé à côté de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.  
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette de commande vers la gauche.



FERME



OUVERT  
AU MAXIMUM



RALENTI

— Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.

## ALLUMAGE :



- Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs. C'est à ce moment que se produisent les étincelles et que le brûleur s'allume.
- Si les bougies sont encrassées ou humides, l'allumage risque d'être défectueux. Veiller à les garder toujours propres et sèches.

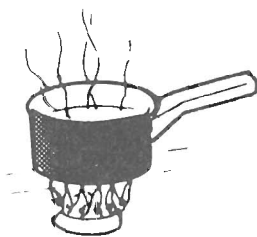
## RECOMMANDATION IMPORTANTE :

Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

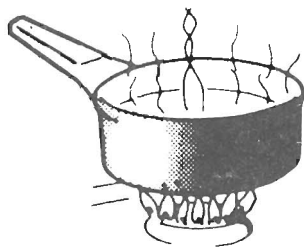
## CONSEILS D'UTILISATION :

### CHOIX DES RECIPIENTS

Petit brûleur  
= petits récipients

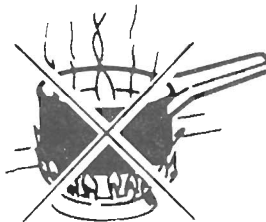


Grand brûleur  
= grands récipients



### HAUTEUR DES FLAMMES

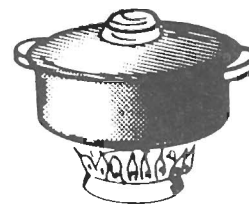
Manche brûlé



**MAUVAIS**

Gaspillage de gaz

Mise en place du  
couvercle dès ébullition



**BON**

Les flammes ne dépassent pas :  
économie de gaz

Le duo de cuisson gaz est équipé de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

— Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et généralement tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

— Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les «gros bouillons» ne cuisent pas plus vite, mais par contre, les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

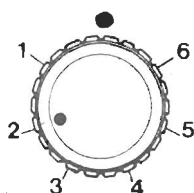
# Les plaques électriques

Le duo de cuisson électrique est équipé de deux sortes de plaques électriques.

## PLAQUE A 7 POSITIONS

Cette plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe (+ la position «arrêt») qui donnent des puissances étagées convenant à tous les types de cuisson.

### UTILISATION



Tourner la manette de commande de la plaque soit à gauche, soit à droite et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Pour réussir vos cuissons, nous vous conseillons de «lancer» la cuisson sur la position FORT ou VIF (voir tableau ci-dessous), et de ramener ensuite à une allure intermédiaire suivant la nature des mets et de leur volume.

### DUO RECTANGULAIRE

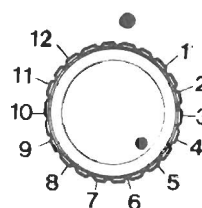
La plaque rectangulaire a été spécialement conçue pour faciliter les cuissons dans des récipients de grande dimensions. Ainsi vous pouvez utiliser facilement une cocotte de forme ovale pour rôtir entièrement une pièce de viande.

Cette plaque peut être également utilisée pour cuire des poissons dans un récipient genre turbo-tière. En dehors de ces spécialités, vous pouvez vous servir de cette plaque comme une plaque électrique normale à 7 positions.

## PLAQUE THERMOSTATIQUE

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

### UTILISATION



Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

**EXEMPLE :** Poser un récipient sur la plaque et, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement, sans aucune intervention manuelle, le maintien de la température demandée.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

POSITIONS PLAQUE 7 POSITIONS			POSITIONS PLAQUE THERMOSTATIQUE	
TRES DOUX	1		Maintien d'un plat au chaud Beurre fondu, chocolat, yogourt.	1 - 2
DOUX	2	Mijotage béchamel, ragoût Riz au lait.	3 - 4	DOUX
LENT	3	Légumes secs, denrées surgelées Fruits, ébullition d'eau ou de lait.	5 - 6	LENT
MOYEN	4	Cuisson pommes vapeur, légumes frais. Pâtes, potages, pot au feu, crêpes, poissons.	7 - 8	MOYEN
FORT	5	Mijotages plus importants, roulade, tripes, Poissons, omelettes, steacks.	9 - 10	FORT
VIF	6	Steacks, escalopes, fritures Cuire et rôtir	11 - 12	VIF

Des voyants de contrôle témoignent du fonctionnement de chacune des plaques.

Ils s'allument dès que les plaques sont en service.

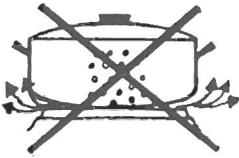
# Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

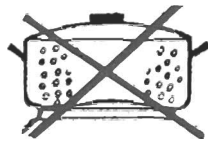
Pour avoir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

## UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé).

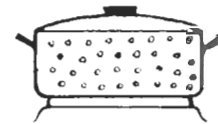
### FONDS DEFORMES



MAUVAIS



### FOND PLAT



BON

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

## UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LA PLAQUE

### MAUVAIS



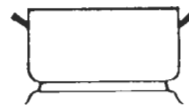
Dépense inutile d'une partie de l'énergie



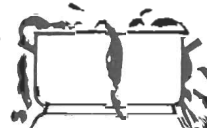
En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)



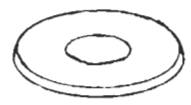
### BON



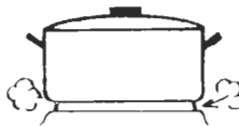
Utilisation complète de la chaleur



En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile. Le débordement sera récupéré sur la table



## VEILLER QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC :



MAUVAIS



Lors du remplissage du récipient, ou lorsque l'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la «concentration» de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds de récipients, même les plus épais.

Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats de cuisson satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser les plaques électriques fonctionner «à vide» (sans récipient dessus). Dans ce cas, elles chauffent au maximum et se déforment ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

**IMPORTANT** : Penser à couper le courant quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire «gratuitement» grâce à la chaleur accumulée.

De même, une cocotte bien couverte permet de cuire à une température plus douce. La cuisson est donc plus économique.

# Entretien

## LA GRILLE :

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, on peut atténuer cette coloration et redonner un aspect correct à la grille en la frottant avec un tampon à récurer accompagné de poudre abrasive.

## LES CHAPEAUX DE BRULEURS :

Ils sont simplement posés. Il suffit de les enlever et de les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

Si les trous sont encrassés, brosser les chapeaux à l'eau savonneuse, puis sécher avec un chiffon propre.

## LES PLAQUES ELECTRIQUES :

Pour le nettoyage des plaques électriques, les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire. afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la surface de la plaque de l'humidité. Si malgré toutes les précautions prises la surface de la plaque présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de les faire disparaître en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de la protéger à nouveau en utilisant les produits d'entretien des plaques électriques du commerce.

## LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au bandeau son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement.

Pour faciliter la tâche, on peut enlever les manettes en les tirant vers le haut. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passe sous la manette.

Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.

## LES PARTIES EMAILLEES :

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait abîmé irrémédiablement.

Nettoyer simplement les parties émaillées à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

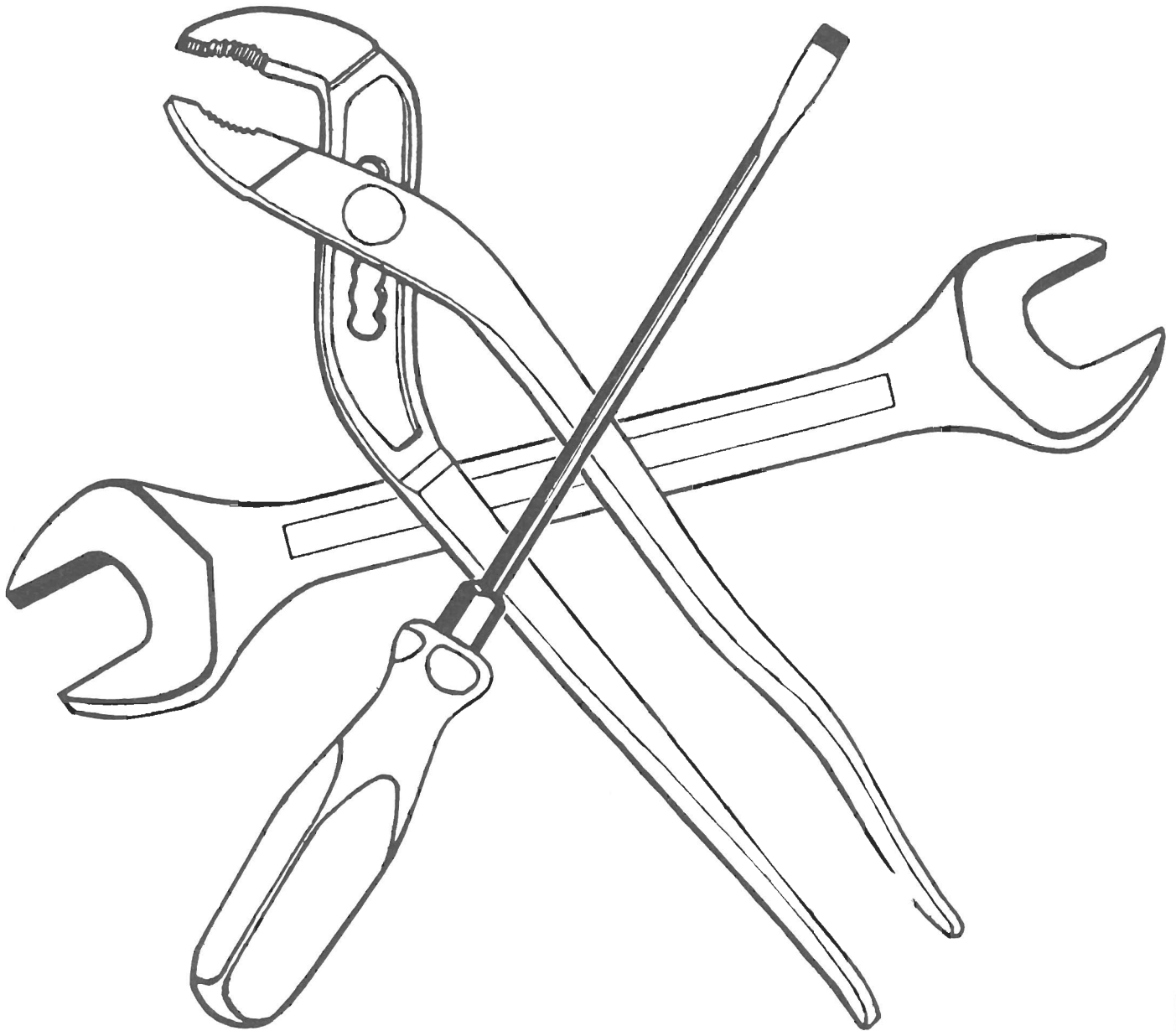
En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

## LES PARTIES INOX :

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

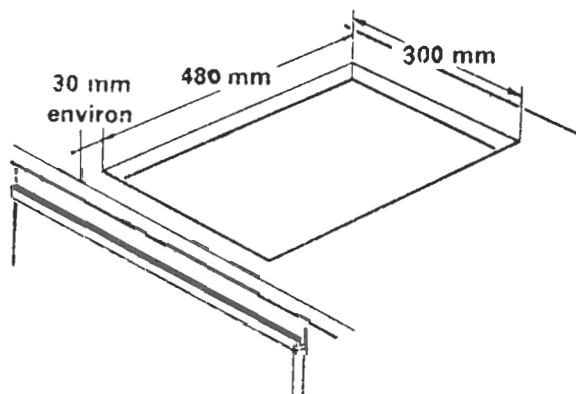


**Partie réservée  
à l'installateur**



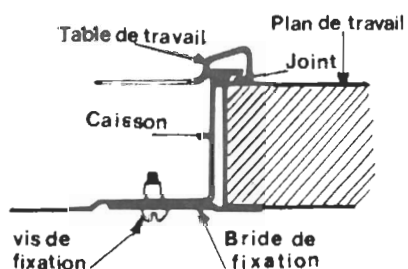
# Installation

## ENCASTREMENT :



- Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois des meubles qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être : soit d'une matière résistant à la température de 100, soit revêtues d'une telle matière et doivent être fixées par une colle de bonne résistance à la chaleur afin d'éviter le décollage.
- Ne pas cloisonner à moins de 1 cm du dessous du caisson afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

## MISE EN PLACE DE LA TABLE ET DU JOINT D'ETANCHEITE :

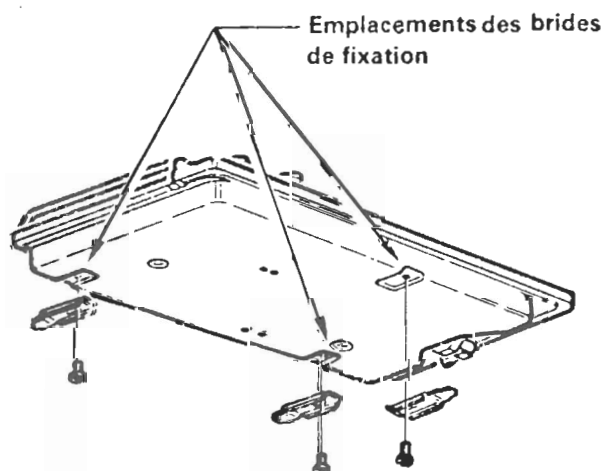


- Avec la table est livré un joint adhésif en mousse de 8 x 5.
- Coller ce joint sous le rebord du caisson, le plus près possible du bord extérieur de la table.
- Effectuer une pression sur le pourtour de la table afin que le joint s'écrase et assure une étanchéité parfaite.

Lors de la mise en place de la table dans la découpe, veiller à la pousser au maximum du côté bandeau.

La table se trouvera ainsi centrée par rapport à la découpe.

## FIXATION DE LA TABLE :



Le caisson de la table est équipé en dessous de 3 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble.

- Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble support.

**NOTA :** Les deux emplacements arrière (A) lorsque le tableau de bord est à droite, sont à utiliser avec les vis de fixation de bride de 25 mm de longueur.

**IMPORTANT :** Il est recommandé d'obstruer, à l'aide des vis restantes, les trous des emplacements non utilisés, sauf les duos électriques.

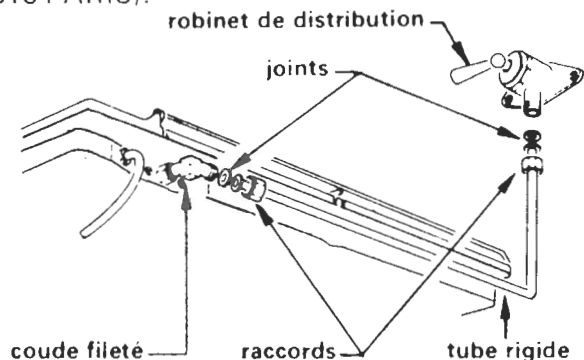
# Raccordement et réglage gaz

## RACCORDEMENT GAZ

Les appareils incorporés dans des éléments de cuisine doivent obligatoirement être raccordés par une canalisation rigide.

Les tables de cuisson à encastrer sont donc livrées sans embout pour tuyau souple.

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. du C.S.T.B. (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur Poincaré – 75016 PARIS).



- Effectuer le raccordement en tube fer, plomb ou cuivre, à partir du coude fileté fixé sur la rampe de la table de cuisson.
- Prévoir dans le raccordement un raccord démontable facilement accessible.

**Nota :** Si l'on veut orienter le coude fileté servant au raccordement, il suffit de desserrer légèrement l'écrou qui le fixe sur la rampe. Après orientation resserrer soigneusement l'écrou afin d'assurer l'étanchéité du coude sur la rampe.

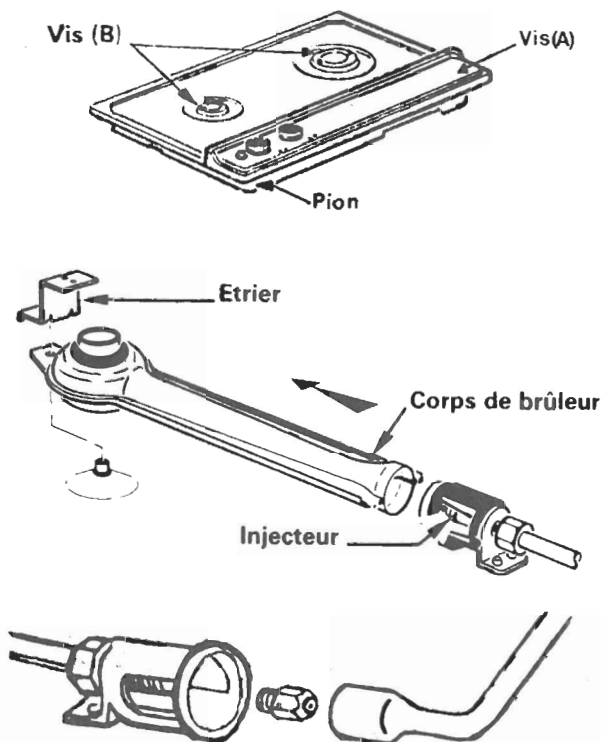
## ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUE :

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur les étiquettes apposées sur l'emballage.

Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

**NOTA :** Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des différents gaz, autres que ceux montés sur l'appareil, sont livrés avec la table.

## REPLACEMENT DES INJECTEURS :



### A) Démontez le duo gaz :

- Enlever la grille et les chapeaux de brûleurs, ainsi que les manettes des robinets gaz en les tirant vers le haut.
- Démontez le tableau de bord fixé au caisson par la vis A et tenu à l'avant par un pion engagé dans un ressort.
- Dévissez la vis de fixation B de chaque tête de brûleur et dégager le duo en le soulevant légèrement et en le poussant légèrement du côté opposé au bandeau, afin de dégager le pli inférieur.

### B) Démontez les corps de brûleur :

- Pour cela,
- Otez la vis de fixation de chaque corps de brûleur.

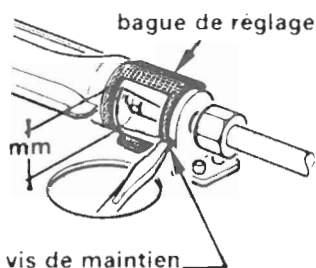
### C) Remplacez les injecteurs :

- A l'aide d'une clé à tube de 7 mm, retirez les injecteurs.
- Mettre en place ceux correspondant au gaz distribué (Voir tableau).

## TABLEAU DES INJECTEURS

Nature du gaz	Brûleurs			
	rapide		semi-rapide	
	Repère de l'injecteur	φ correspondant	Repère de l'injecteur	φ correspondant
Butane Propane	B	0,87	A	0,63
Gaz de ville	Brûleur AR. Droit F	2,60	E	1,75
	Brûleur AV. Gauche G	2,80		
Gaz naturel	D	1,32	C	0,93

### REGLAGE DES BAGUES D'AIR :



Pour accéder aux bagues d'air, il faut soulever la table de travail. Pour cela, procéder comme il est indiqué pour le remplacement des injecteurs (voir page précédente)

- Replacer les têtes de brûleurs, plus les vis, et les chapeaux de brûleurs. Allumer les brûleurs.
- Ensuite, desserrer la vis de maintien de la bague d'air.
- Effectuer le réglage par rotation de la bague d'air sur le porte-injecteur.
- Resserrer la vis de maintien.
- Remettre la table en place (après avoir enlevé les têtes et chapeaux de brûleurs).

### OUVERTURE DES BAGUES D'AIR :

Type de gaz	BRULEURS	
	semi-rapide	rapide
Butane Propane *	Ouverture maximale	
Gaz de ville	4 mm	5,5 mm
Gaz naturel	6 mm	9 mm

\* Pour le fonctionnement au propane, il convient d'utiliser un réglage d'air légèrement plus fermé que pour le butane.

### REGLAGE DES RALENTIS :



- Enlever les manettes de commande en les tirant vers le haut.
- Retirer les collerettes du tableau qui sont simplement engagées.
- Le brûleur étant allumé sur le débit minimum (repère petite flamme). Son ralenti est bien réglé lorsque les flammes réduites mesurant environ 3 mm, ne s'éteignent pas en passant du grand débit au ralenti.
- Dans le cas contraire, rallumer le brûleur sur débit maximum et desserrer la vis de réglage de plusieurs tours.
- Ramener la manette du brûleur sur le débit minimum et visser la vis de réglage jusqu'à obtention d'une flamme de ralenti correcte.

# Branchement électrique

## DUO GAZ

Les duos de cuisson gaz sont livrés avec un câble muni d'une prise de courant destiné à l'alimentation du système d'allumage.

Utiliser une prise de courant femelle normalisée et protégée par des fusibles de 10 Ampères.

## DUO ELECTRIQUE

Les duos de cuisson électriques sont livrés avec un câble muni d'une prise de courant.

– Le raccordement au-réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, interrupteur ou disjoncteur, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

– Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante (minimum 1,5 mm<sup>2</sup>) pour l'alimentation de la table.

– Le raccordement doit se faire en 220 volts monophasé entre 2 phases ou entre phase et neutre.

**IMPORTANT** : Le fil de terre jaune-vert doit être relié à la borne terre. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise à la terre inexistante ou incorrecte.

**NOTA** : Nous vous conseillons de protéger l'alimentation électrique du duo par un fusible de 16 Ampères minimum.

# Fiche technique

PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en Watts)							
	0	1	2	3	4	5	6
φ 145 - 1500 W 7 POSITIONS	A R R E T	135	165	250	500	750	1500
φ 180 - 2000 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					
RECTANGULAIRE 2500 W 7 POSITIONS		215	465	700	1 400	2 100	2 500

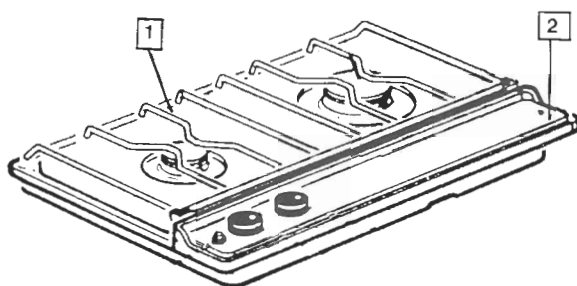
CARACTERISTIQUES DES BRULEURS GAZ	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar	Gaz de Ville ou Cokerie
Pouvoir calorifique MJ/m <sup>3</sup>	133,1	101,2	39,9	34,3	16,7
Pouvoir calorifique MJ/kg	49,4	50,4			
Pression d'utilisation mbar	28	37	18	25	8
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b>					
Diamètre injecteur mm	0,63	0,63	0,93	0,93	1,75
Débit thermique KW	1,68	1,68	1,68	1,68	1,68
Débit horaire (g/h)	119	116			
15°C 760 mm Hg (l/h)			156	177	370
<b>BRULEUR RAPIDE</b>					
Diamètre injecteur mm	0,87	0,87	1,32	1,32	2,60
Débit thermique KW	3,02	3,02	3,02	3,02	3,02
Débit horaire (g/h)	220	216			
15°C 760 mm Hg (l/h)			290	330	690

*Appareils conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.*

# Liste des pièces principales

Munissez-vous de cette liste pour indiquer à votre REVENDEUR, la désignation et le code de la, ou des pièces, défectueuses que vous désirez remplacer sur votre appareil.

D2 GLb – D2 GILb



## 1 suite :

Tête de brûleur SR	01833
Tête de brûleur R	01834
Grille de table	02263
Joint caisson meuble	02702

## 2 Tableau de bord

Bouton poussoir	01822
Allumeur 2 sorties à train d'étincelles	01854
Verre tableau de bord	01996
Manettes	02265

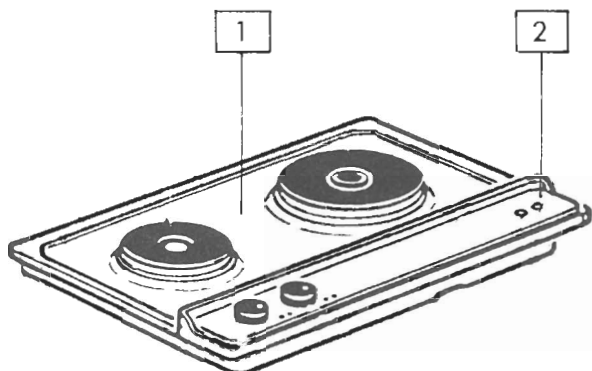
Désignations	Références
<b>1</b> Table de travail	
Table de travail inox	01803
Table de travail F.A.	01805
Table de travail BL	01806
Table de travail VM	01807
Chapeau de brûleur SR	00532
Chapeau de brûleur R	00533
Bougie d'allumage	01816

### REFERENCES DES COULEURS D'EMAIL ROSIERES

<i>Feuille d'Automne</i>	Code 201
<i>Brun Labour</i>	Code 221
<i>Vert Marais</i>	Code 241
<i>Beige tourterelle</i>	Code 464

**IMPORTANT** : En cas de commande de pièces de rechange, préciser la couleur et le code.

D2 Eb – D2 ELb



Désignations

Références

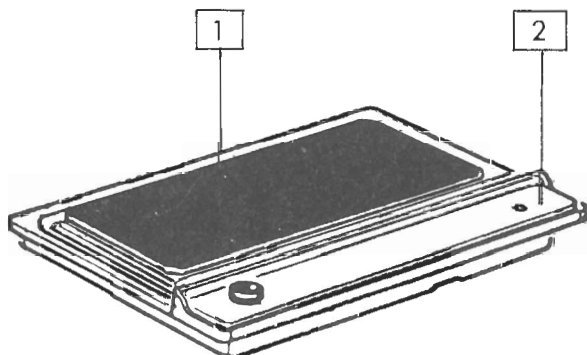
**1** Table de travail

Joint caisson meuble 02702  
 Table de travail inox 01845  
 Table de travail FA 01847  
 Table de travail BL 01848  
 Table de travail VM 01849  
 Foyer de cuisson 2000 W  $\phi$  180 01874  
 Foyer de cuisson 1500 W  $\phi$  145 02228

**2** Tableau de bord

Commutateur 7 positions 01856  
 Commutateur thermostatique 01857  
 Verre de tableau de bord 02000  
 Voyant de plaque 02264  
 Manettes 02265

D1 Ra – D1 RIa



Désignations

Références

**1** Table de travail

Table de travail inox 02001  
 Table de travail FA 02003  
 Table de travail VM 02003  
 Table de travail BL 02004  
 Joint caisson meuble 02702  
 Plaque poissonnière 2500 W 02007

2 Tab

**2** Tableau de bord

Commutateur 7 positions 01856  
 Verre de tableau de bord 02008  
 Voyant de plaque 02264  
 Manette 02265

