

# SOMMAIRE

---



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES .....	2
---	---



DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON .....	4
--	---



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	5
-----------------------------------	---



INSTALLATION .....	5
--------------------	---

Encastrement dans le plan de travail .....	5
Fixation de la table .....	7
Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion .....	8
• Local d'installation .....	8
• Evacuation des gaz de combustion .....	8
Raccordement au gaz .....	8
Adaptation aux différents types de gaz .....	10
• Remplacement des injecteurs .....	10
• Réglage du ralenti .....	10



BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....	11
------------------------------	----

Montage directement au réseau électrique .....	11
Montage par l'intermédiaire d'une prise de terre .....	11
Caractéristiques du câble d'alimentation .....	11



UTILISATION .....	12
-------------------	----

Choix du brûleur .....	12
Emploi des grilles .....	12
Allumage des brûleurs .....	13
Grille spéciale pour casserole "WOK" .....	13



NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	14
------------------------------	----

Nettoyage .....	14
• Surfaces en acier inoxydable .....	14
• Grilles .....	14
• Brûleurs .....	14
Entretien .....	14
• Lubrification ou remplacement des robinets .....	14



## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.



**POUR EVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LES RACCORDEMENTS, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUEES UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIE, CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ PAS DE REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME.**

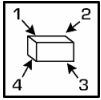
- Cet appareil est destiné à un **usage domestique** uniquement. Il doit être utilisé exclusivement comme **appareil de cuisson**. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et donc dangereuse.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Vérifier que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources de danger potentielles.
- **Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.** Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester longtemps chauds après l'arrêt de l'appareil.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Les disposer de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.
- Ne pas porter de vêtements ou accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
- Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
- N'utilisez jamais votre table à vide (sans récipient dessus).
- Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.

- Ne posez rien sur la table de cuisson (papiers, livre de recettes, tissus, etc.) même si celle-ci n'est pas en fonctionnement. Une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz implique le dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Faire en sorte que la cuisine soit bien aérée : laisser ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut réclamer une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre. Il peut également s'avérer utile de disposer d'une aération plus efficace, par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.

Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

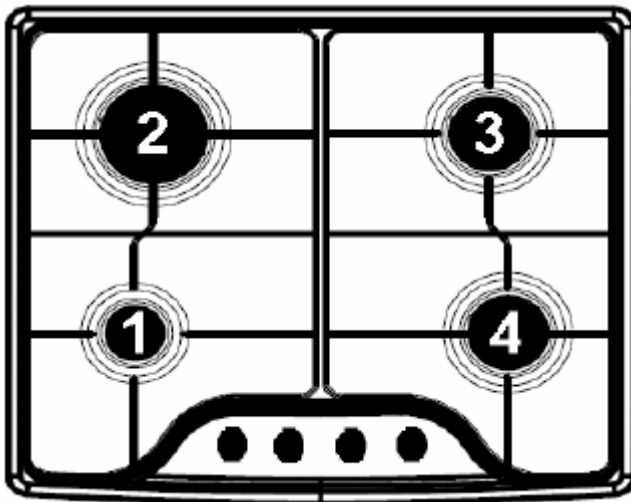
### **Mise au rebut**

Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la plaque de cuisson).



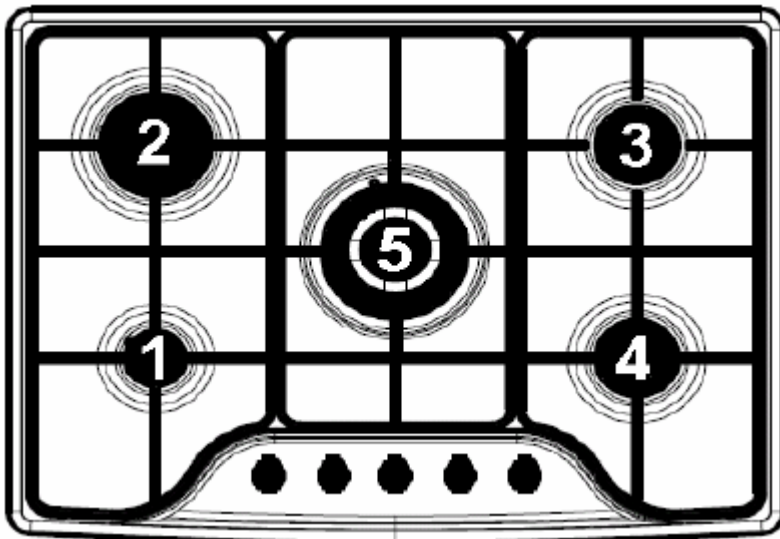
## DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON (selon le modèle)

Table ETG 41i



1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)
3. Brûleur semi-rapide arrière (SR)
4. Brûleur semi-rapide avant (SR)

Table ETG 51i



Accessoire fourni avec la table ETG 51i :

- Support pour casserole wok :

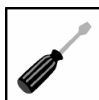


1. Brûleur auxiliaire (A)
2. Brûleur rapide (R)
3. Brûleur semi-rapide arrière (SR)
4. Brûleur semi-rapide avant (SR)
5. Brûleur triple couronne (TC)

W	v
mA	°C
L	cm
ms	Hz
	min

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (selon le modèle)

Table de cuisson ETG 41i	Table de cuisson ETG 51i
Catégorie II2E+3+	Catégorie II2E+3+
Alimentation : 220-240V~ 50/60 Hz 0,6 W	Alimentation : 220-240V~ 50/60 Hz 0,6 W
Largeur de la table : 60 cm	Largeur de la table : 70 cm
Sécurité coupe gaz : Thermocouples	Sécurité coupe gaz : Thermocouples
Puissance des brûleurs : - 3000 W (R) - 1750 W (SR) - 1750 W (SR) - 1000 W (A)	Puissance des brûleurs : - 3300 W (TC) - 3000 W (R) - 1750 W (SR) - 1750 W (SR) - 1000 W (A)
G30 Butane = 28 – 30 mbar G31 Propane = 37 mbar G20/G25 Naturel = 20/25 mbar	G30 Butane = 28 – 30 mbar G31 Propane = 37 mbar G20/G25 Naturel = 20/25 mbar
• Qn Gaz naturel = 7,50 kW • Qn GPL = 546 - 536 g/h	• Qn Gaz naturel = 10,80 kW • Qn GPL = 770 - 785 g/h
Poids net : 7 Kg	Poids net : 9,6 Kg



## INSTALLATION

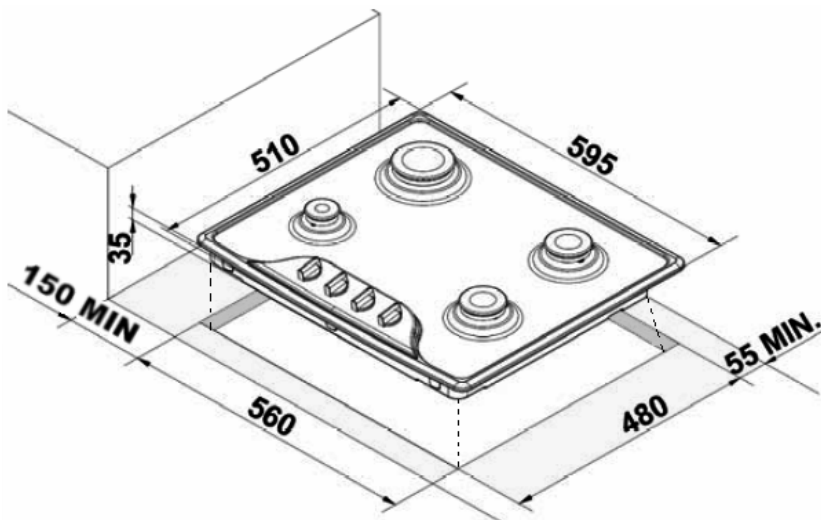


**Important ! Ces instructions sont destinées aux installateurs qualifiés.**  
L'appareil doit être installé correctement et conformément aux normes en vigueur.  
Avant d'effectuer toute réparation et intervention, débranchez l'appareil de la prise de courant (ou couper l'alimentation générale) et fermer le robinet d'arrivée de gaz.

### Encastrement dans le plan de travail

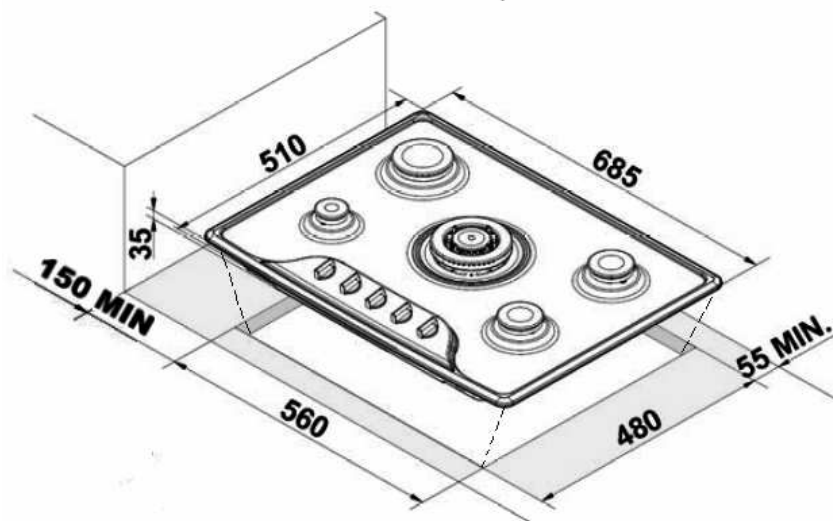
La table de cuisson peut être installée dans tous les meubles, à condition que ces derniers soient résistants à la chaleur (au moins 90°C).

Respectez les dimensions d'encastrement indiquées sur les figures A, B et C ci-après (en mm).



**Figure A**

**Table ETG 41i**



**Figure B**

**Table ETG 51i**

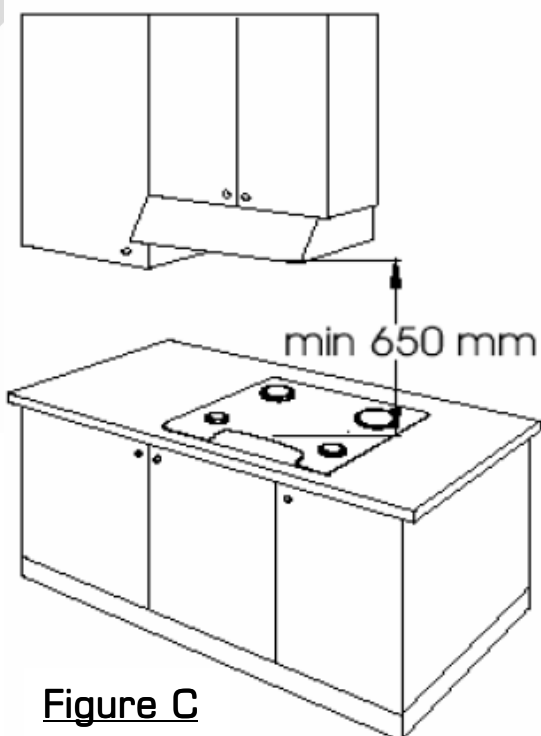
- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 55 mm (C).

- La distance entre la table de cuisson et tout meuble placé à proximité doit être au minimum de 150 mm (D).

- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe d'isolation électrique de type « Y ». Une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais, de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.

- Respectez la distance de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante selon les préconisations du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 650 mm (Cf. Figure C).

- Veillez à laisser un espace de 10 mm sous le fond du caisson de l'appareil.



**Figure C**

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.

- **N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.** Pour l'installation de ces appareils, respectez les consignes de montage du fabricant. Dans tous les cas, respectez au minimum les dimensions indiquées dans les schémas ci-dessous (Figures D et E).

L'espacement minimum entre le fond de la table de cuisson et le plancher de l'encastrement doit être de 20 mm au minimum.

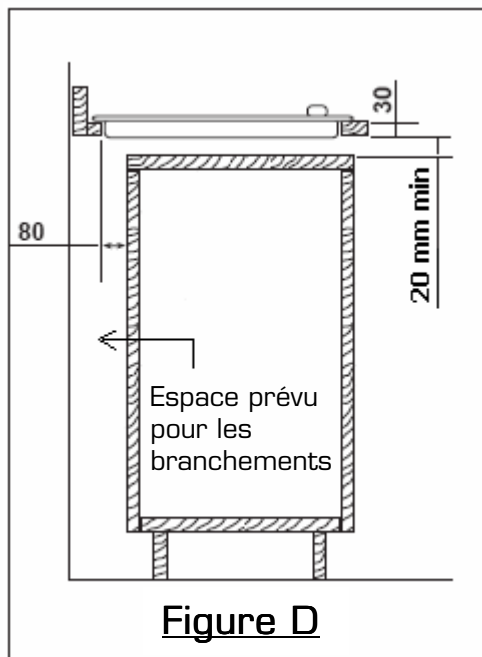


Figure D

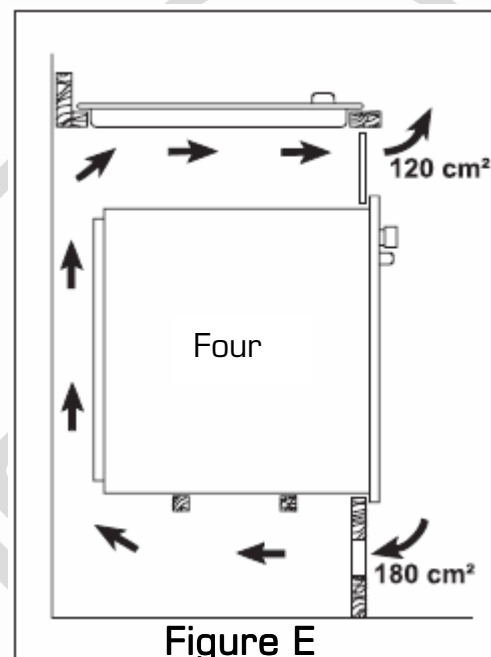


Figure E

### Fixation de la table

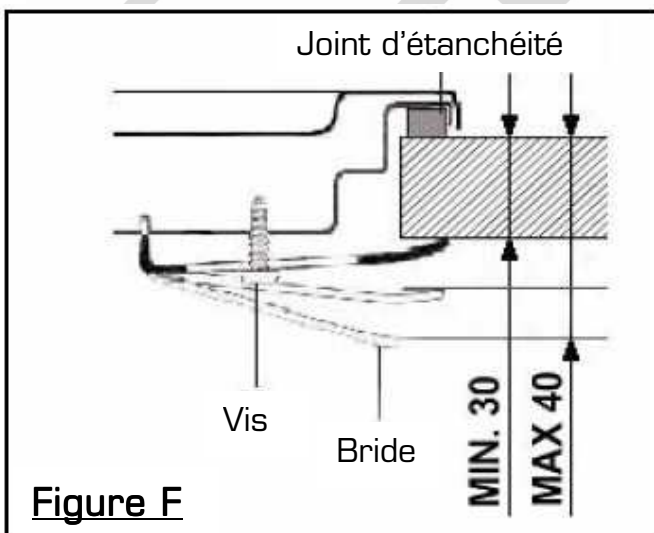


Figure F

La fixation de la table de cuisson au meuble doit être effectuée comme indiqué sur la figure F :

**⚠ Attention :** Lors de la manipulation du produit, les bords internes de la table peuvent être tranchants.

- Positionnez correctement le joint mousse fourni sur le pourtour extérieur du cadre de la table de cuisson. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Encastrez la table dans le meuble en veillant à bien la centrer.

- Fixez la table au meuble avec les brides fournies à cet effet. Une bonne installation du joint étanche assure une garantie absolue contre les infiltrations de liquides.

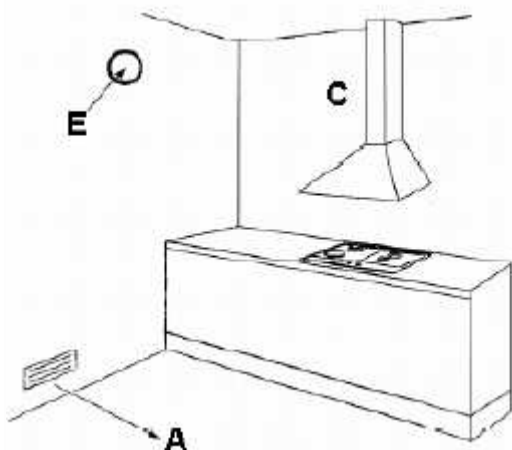
## Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion

**ATTENTION !** L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.

**ATTENTION !** L'appareil doit être installé dans des locaux correctement aérés, conformément aux lois en vigueur.

La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à  $2\text{m}^3/\text{h}$  pour chaque kW de puissance installée (voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil).

**Figure G**



### ✓ Local d'installation

La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz.

Le flux d'entrée d'air doit venir directement d'une ou de plusieurs ouvertures effectuées sur une section libre d'au moins  $100\text{ cm}^2$  (A) (voir Figure G).

Cette ouverture doit être réalisée de façon à ne jamais se boucher, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur du local. Elle doit se trouver près du sol et, de préférence, sur le côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion.

Lorsqu'il n'est pas possible de réaliser les ouvertures nécessaires, la ventilation peut

provenir d'une pièce voisine et aérée. Dans ce cas, veuillez vous renseigner et respecter formellement les normes en vigueur.

### ✓ Evacuation des gaz de combustion

La table de cuisson à gaz doit évacuer les gaz de combustion à travers une hotte raccordée directement à un tuyau de cheminée ou directement à l'extérieur (fig. G).

Dans le cas où il ne serait pas possible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce.

Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3 à 5 fois son volume.

Mise en situation présentée sur la fig. G

A : Ouverture d'entrée de l'air

C : Hotte d'évacuation des gaz de combustion

E : Ventilateur électrique pour l'évacuation des gaz de combustion

## Raccordement au gaz

**ATTENTION !** Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale du gaz (nature et pression) soient compatibles avec la configuration d'origine de la plaque. Pour ce faire, contrôler les données techniques indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.





**Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.**

Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

**Les raccordements possibles sont :**

1) **le raccordement rigide avec interposition d'un joint,**

2) **le raccordement par tuyau flexible** avec armature à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau doit être raccordé directement à l'arrivée de gaz de la rampe (voir figure ci-contre).

- Le raccord de connexion au gaz a un filetage du type G $\frac{1}{2}$ .

- Pour les raccordements ISO R7, il n'est pas nécessaire d'intercaler de joint.

Pour les raccordements ISO R228, il est nécessaire d'intercaler le joint spécifique fourni à cet effet.

- **Le raccordement avec un tuyau souple est formellement interdit.**

Pour l'achat des tuyaux :

Les tuyaux flexibles doivent être conformes à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107.

**AVERTISSEMENTS :**

Rappels pour les tuyaux flexibles de longueur maximum de 2 m :

1) évitez que le tuyau soit coincé ou écrasé,

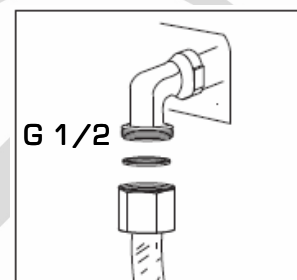
2) évitez les efforts de traction et de torsion,

3) évitez tout contact avec des corps pointus, à vive arête, etc.

4) évitez tout contact avec des parties dont la température dépasse de plus de 70°C la température ambiante.

5) S'assurez qu'ils peuvent être vérifiés sur toute leur longueur.

- **Après l'opération de raccordement au gaz, contrôler l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon. Ne jamais utiliser de flammes pour vérifier les fuites de gaz.**



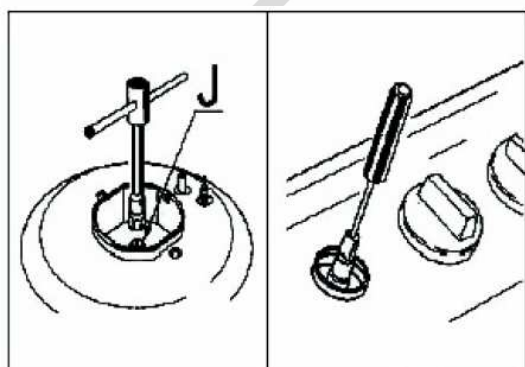
## Adaptation aux différents types de gaz

S'il s'avère nécessaire d'adapter la table à un gaz différent de celui prévu à l'origine, remplacez les injecteurs.

Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant les tableaux de correspondances ci-dessous. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en centièmes de millimètre.

Type de gaz			G 20
Pression gaz			20 mbar
Brûleurs	Débit gaz		Ø Injecteur
	Max (kW)	Min (kW)	
Auxiliaire	1,00	0,30	0,72
Semi-rapide	1,75	0,44	0,97
Rapide	3,00	0,75	1,15
Triple couronne	3,30	1,50	1,24

Type de gaz			G 30 G 31
Pression gaz			28 – 30/37 mbar
Brûleurs	Débit gaz		Ø Injecteur
	Max (kW)	Min (kW)	
Auxiliaire	1,00	0,37	0,50
Semi-rapide	1,75	0,50	0,65
Rapide	3,00	0,90	0,85
Triple couronne	3,30	1,70	0,91



**Figure H**

### ✓ Remplacement des injecteurs

- Otez les grilles, les brûleurs et leurs chapeaux.
- A l'aide d'une clé adéquate, remplacez les injecteurs "J" (fig. H) par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir tableau ci-dessus).
- Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque chapeau sur son brûleur.

**Note :** les brûleurs ne réclament pas le réglage de l'air primaire.

### ✓ Réglage du ralenti

Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.

Otez la manette de son axe et insérez un tournevis à l'intérieur de la tige : vissez pour abaisser la flamme, dévissez pour l'augmenter (fig. H).

**Pour le gaz G30/G31, visser à fond la vis de réglage.**

L'objectif est d'obtenir une petite flamme homogène et régulière le long de toute la couronne du brûleur. Enfin, s'assurer que la flamme ne disparaît pas lorsque l'on tourne rapidement le robinet du maximum au minimum.

Toujours veiller à ce que la flamme effleure le thermocouple. Contrôler le réglage en laissant le brûleur allumé pendant quelques minutes. Si le brûleur s'éteint, élevez le minimum.



## BRANCHEMENT ELECTRIQUE


- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité en vigueur.**
- **Ne pas utiliser de rallonges ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.**

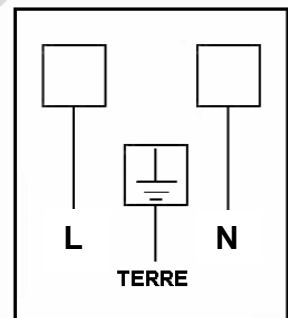
### Montage directement au réseau électrique :

- Assurez-vous que votre ligne électrique est équipée d'un disjoncteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.
- La ligne électrique doit être équipée d'un fil de terre jaune-vert correctement raccordée au circuit de terre du réseau électrique de votre habitation.

### Montage par l'intermédiaire d'une prise de terre

- Monter sur le câble d'alimentation une prise secteur normalisée adaptée à la charge (intensité et tension) indiquée sur l'étiquette signalétique. Raccorder les fils en ayant soin de respecter les correspondances suivantes :

- jaune/vert : mise à la terre 
- bleu : neutre « N »
- marron : phase « L »

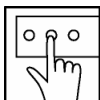


- En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine (voir tableau ci-dessous) et adapté à la puissance et à la température requise (Température maximum admissible : 90°C).
- La prise secteur doit demeurer accessible une fois la table de cuisson installée.

### Caractéristiques du câble d'alimentation :

Type d'appareil	Alimentation monophasée 220 - 240 V	
	Type de câble	Section
Table de cuisson gaz - ETG 41i - ETG 51i	HO5V2V2-F3	3 X 0,75 mm <sup>2</sup>

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



## UTILISATION

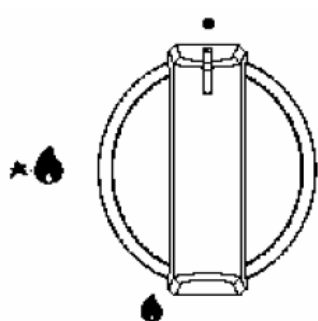



Figure 1

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :

- Robinet fermé : aucune arrivée de gaz
- 🔥 Grande flamme : puissance maximum
- 💧 Petite flamme : puissance minimum

Les symboles  , imprimés sur le bandeau à côté des boutons, indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur.

### Choix du brûleur

Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur (Reportez-vous aux tableaux ci-dessous).

La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole (voir figure ci-contre).

Utilisez toujours des casseroles à fond plat.

Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.

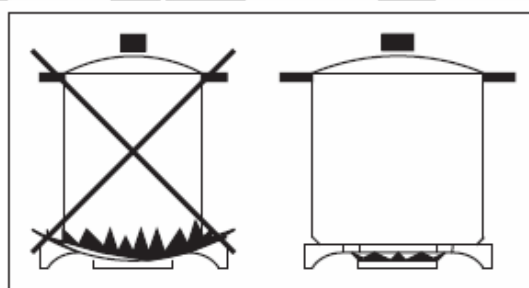


Table ETG 41i	Diamètre des casseroles	
Brûleurs	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire	100 mm	140 mm
Rapide	180 mm	200 mm
Semi-rapide	160 mm	180 mm

Table ETG 51i	Diamètre des casseroles	
Brûleurs	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire	100 mm	140 mm
Rapide	180 mm	200 mm
Semi-rapide	160 mm	180 mm
Triple couronne	240 mm	260 mm

### Emploi des grilles

Les grilles de la table de cuisson ont été conçues pour faciliter l'utilisation du produit et la rendre sûre. Avant toute utilisation, assurez-vous que les grilles soient bien positionnées et stables. En outre, assurez-vous que les caoutchoucs d'appui sont toujours en bon état et montés correctement.

## Allumage des brûleurs

- Votre table de cuisson est équipée d'un allumage électrique intégré aux boutons identifié par le symbole ✨.

- **Pour allumer l'un des brûleurs**, tourner la manette sur la position de puissance maximum 🔥, puis appuyer et maintenir la pression pendant 3 secondes. Relâcher la manette et régler la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée.

- **Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum et le minimum et jamais entre le maximum et le point de fermeture.**

- En cas de difficulté d'allumage lorsque la manette est sur la position maximum 🔥, il est conseillé de recommencer l'opération en mettant la manette sur le minimum 🔥.

- Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteindre l'appareil en remettant le bouton sur la position ● (robinet fermé) et contacter le service après-vente de votre magasin.

- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouples qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément. Pour rétablir le fonctionnement, remettre le bouton sur la position ● (robinet fermé) et recommencer les opérations d'allumage.

**Attention :** Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, attendre une minute avant de recommencer l'opération.

## Grille spéciale pour casserole "WOK" (Uniquement pour la table ETG 51i)



Ne la poser que sur la grille du brûleur à triple couronne, lors de l'utilisation d'une casserole "WOK" (à fond concave). Afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement du brûleur, **il est recommandé de toujours utiliser cette grille spéciale avec les casseroles wok.**



### Nettoyage

- Nettoyez régulièrement votre table de cuisson lorsque nécessaire.
- **Laissez refroidir la table de cuisson, les grilles et les brûleurs avant de procéder à leur nettoyage ou entretien.**
- Les manettes ne doivent être retirées qu'occasionnellement pour un nettoyage approfondi.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la plaque de cuisson, les grilles ou les brûleurs.

#### ✓ Surfaces en acier inoxydable

- Votre table de cuisson en acier inoxydable doit être nettoyée avec un chiffon humide et des produits d'entretien spécial inox disponibles dans le commerce.
- Rincez et séchez soigneusement la table avec une peau de chamois.

#### ✓ Grilles

- Nettoyez les grilles à l'aide d'une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Les grilles en fonte de la **table ETG 51i** et les grilles émaillées de la **table ETG 41i** peuvent être placées au lave-vaisselle.

#### ✓ Brûleurs

Les brûleurs se composent de deux pièces et ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, les sécher soigneusement et les remonter parfaitement dans leur logement.

Les chapeaux de brûleurs de la **table ETG 51i** peuvent être mis au lave-vaisselle.

Ne pas placer les chapeaux de brûleurs de la **table ETG 41i** au lave-vaisselle.

S'assurer que l'électrode "E" (fig. J) soit toujours propre. Nettoyer la sonde "T" (fig. J) de façon à permettre le bon fonctionnement des thermocouples. L'électrode et la sonde doivent être nettoyées délicatement. Nettoyez-les à l'aide d'une éponge humide et laissez sécher à l'air libre avant de réutiliser la table de cuisson.

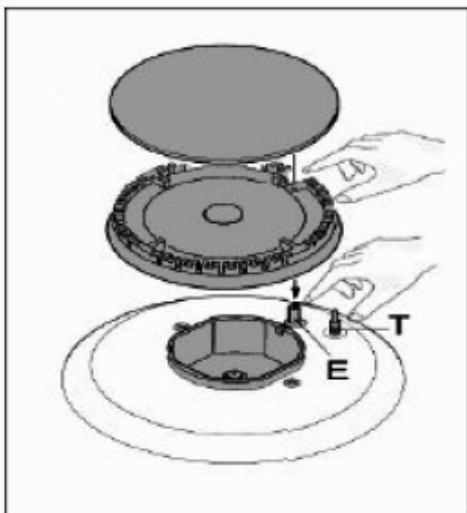


Figure J

## Entretien

- Les appareils ne réclament aucun entretien particulier. Il est toutefois recommandé de vérifier les connexions gaz et électriques **au moins une fois tous les deux ans**.

### ✓ Lubrification ou remplacement des robinets

- Au cas où la rotation d'un bouton deviendrait difficile ou que l'on sentirait une odeur de gaz, fermer le robinet général et faire appel à l'assistance technique. Un technicien spécialisé procèdera au nettoyage interne, au graissage des robinets, et le cas échéant, au remplacement du ou des robinets défectueux.

- Note : lors du remontage du robinet, veiller toujours à remplacer l'ancien joint d'étanchéité par un nouveau.

- Après le remontage des composants, le contrôle de l'étanchéité parfaite doit être vérifié avec une solution savonneuse ; l'emploi d'une flamme est interdit.

Essentiel