

Tables de cuisson gaz vitrocéramiques

GKS 324.0-54

GKS 644.0-54

Küppersbusch

LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

F

Manuel Technique : H2-120-01-01

Responsable: N. Kirchmaier
Tél.: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Date: 17.07.2001

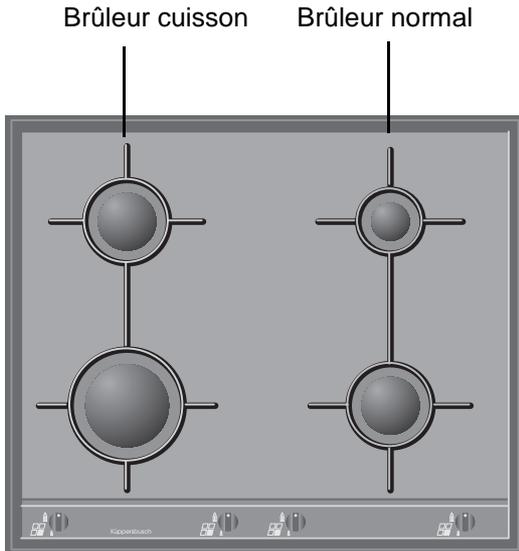
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Sommaire

1. Caractéristiques techniques générales.....	4
1.1 Table de cuisson gaz GKS 644.0-54, vitrocéramique, encastrable	4
1.2 Table de cuisson gaz GKS 324.0-54, vitrocéramique, encastrable	5
1.3 Vue d'ensemble de votre appareil 644.0-54.....	6
1.4 Vue d'ensemble de votre appareil 324.0-54.....	6
2. Conditions requises pour l'encastrement et montage.....	7
2.1 Remarques concernant l'encastrement.....	7
2.2 Montage	8
2.3 Cotes d'encastrement.....	8
2.4 Encastrement	8
3. Composants techniques - vue d'ensemble.....	11
3.1 GKS 644.0-54.....	11
3.2 GKS 324.0-54.....	13
4. Remplacement des composants.....	15
4.1 Démontage de la table de cuisson	15
4.2 Échange des sondes thermiques	15
4.3 Échange de la bougie d'allumage	15
4.4 Renouvellement des inserts magnétiques GKS 324.0-54 et GKS 644.0-54	16
4.5 Renouvellement du robinet de gaz des plaques de cuisson	17
5. Schéma de raccordement.....	18
5.1 GKS 644.0-54/GKS 324.0-54.....	18
6. Conversion à un autre type de gaz - tableau injecteurs	19
6.1 Références des jeux d'injecteurs de conversion	19
6.2 Echange des injecteurs principaux.....	19
6.3 Contrôle du bon fonctionnement	21
6.4 Diamètres des injecteurs.....	21
7. Caractéristiques techniques - Raccordements de gaz	22
7.1 Tableau des types et pressions de gaz autorisés	22
7.2 Tableau des puissances.....	22
7.3 Valeur thermique selon EN 437	23
7.4 Tableau des plages de pression du gaz à l'entrée	23
8. Informations techniques diverses	24
8.1 Remarques concernant les récipients adéquats	24
8.2 Nettoyage et entretien	25
8.3 Couvercles de brûleur/Supports à récipients	25

1. Caractéristiques techniques générales

1.1 Table de cuisson gaz GKS 644.0-54, vitrocéramique, encastrable



GKS 644.0 M E gaz naturel
Design metallic (look inox)

GKS 644.0 J E gaz naturel
Design Jet Black (noir)

Modèle: design «Hardline»

Table de cuisson gaz, vitrocéramique, encastrable, quatre foyers:

- ◆ brûleurs gaz peu polluants, montés dans table vitrocéramique
- ◆ 1 brûleur intensif 2,8 kW
- ◆ 2 brûleurs normaux 1,9 kW chacun
- ◆ 1 brûleur cuisson 1,1 kW

Protection complète.

Allumage électrique une main.

Caractéristiques techniques:

- ◆ puissance gaz raccordée 7,7 kW
- ◆ puissance électrique raccordée 0,1 kW avec prise
- ◆ dimensions hors tout de l'appareil:
L x P env. 589 x 519 mm
- ◆ hauteur env. 42 mm
- ◆ dimensions d'encastrement:
L x P env. 560 x 490 mm
- ◆ raccordement gaz R1/2"

Accessoires spécifiques:

jeu d'injecteurs gaz liquide 50 mbar	No. acc. 701
jeu d'injecteurs gaz liquide 30 mbar	No. acc. 702
jeu d'injecteurs gaz naturel NL	No. acc. 704
jeu d'injecteurs gaz naturel LL	No. acc. 703

Les nouvelles tables de cuisson vitrocéramiques à brûleurs directs:

- ◆ Optique moderne grâce au design «Hardline»
- ◆ Les brûleurs, montés dans une table vitrocéramique, s'échauffent moins, ce qui augmente nettement leur durée de vie.
- ◆ La surface vitrocéramique ne s'échauffe pas. Elle est particulièrement facile à nettoyer, étant donné que les aliments qui viendraient à déborder ne peuvent pas griller.
- ◆ L'allumage électrique une main et la régulation très fine des différents foyers offrent un confort d'utilisation très élevé.

1.2 Table de cuisson gaz GKS 324.0-54, vitrocéramique, encastrable

Modèle: design «Hardline»

Table de cuisson gaz, vitrocéramique, encastrable, deux foyers

- ◆ brûleurs gaz peu polluants, montés dans table vitrocéramique
- ◆ 1 brûleur intensif 2,8 kW
- ◆ 1 brûleur cuisson 1,1 kW

Protection complète.

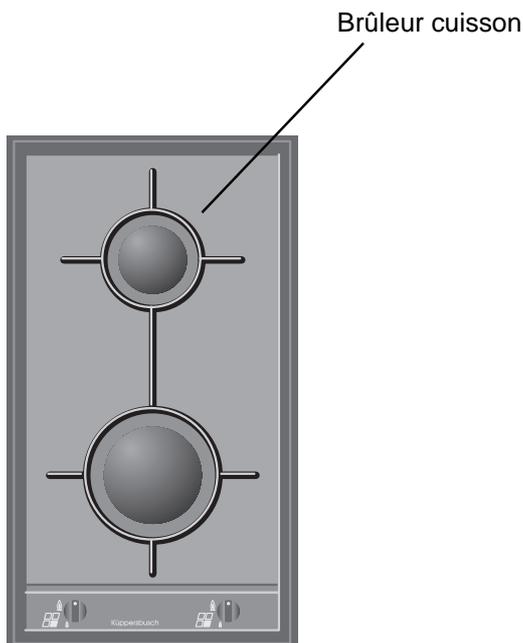
Allumage électrique une main.

Caractéristiques techniques:

- ◆ puissance gaz raccordée 3,9 kW
- ◆ puissance électrique raccordée 0,1 kW avec prise
- ◆ dimensions hors tout de l'appareil: L x P env. 294 x 519 mm
- ◆ hauteur env. 42 mm
- ◆ dimensions d'encastrement: L x P env. 265 x 490 mm
- ◆ raccordement gaz R 1/2"

Accessoires spécifiques:

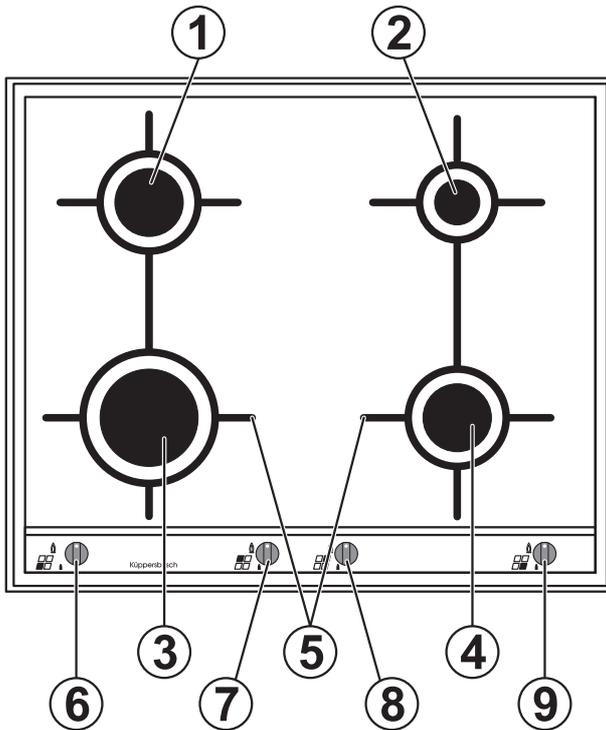
jeu d'injecteurs gaz liquide 50 mbar	No. acc. 701
jeu d'injecteurs gaz liquide 30 mbar	No. acc. 702
jeu d'injecteurs gaz naturel NL	No. acc. 704
jeu d'injecteurs gaz naturel LL	No. acc. 703



GKS 324.0 M E gaz naturel
Design metallic (look inox)

GKS 324.0 J E gaz naturel
Design Jet Black (noir)

1.3 Vue d'ensemble de votre appareil 644.0-54

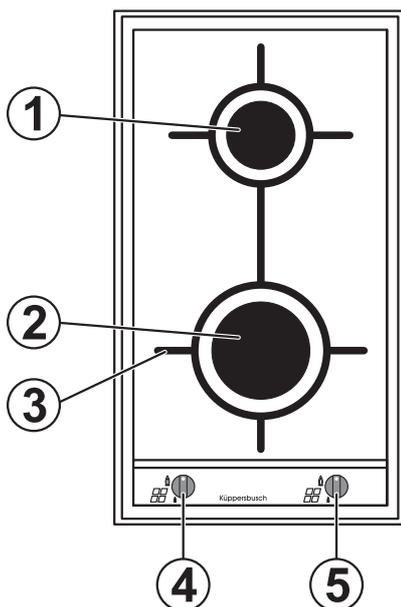


1. Brûleur cuisson
2. Brûleur normal
3. Brûleur intense
4. Brûleur normal
5. Porte-récipients
6. Régulateur brûleur intense
7. Régulateur brûleur cuisson
8. Régulateur brûleur normal, en haut à droite (pos. 2)
9. Régulateur brûleur normal, en bas à droite (pos. 4)

Accessoires en série:

Couronne pour petits récipients

1.4 Vue d'ensemble de votre appareil 324.0-54



1. Brûleur cuisson
2. Brûleur intense
3. Porte-récipients
4. Régulateur brûleur cuisson
5. Régulateur brûleur intense

Accessoires en série:

Couronne pour petits récipients

2. Conditions requises pour l'encastrement et montage

2.1 Remarques concernant l'encastrement

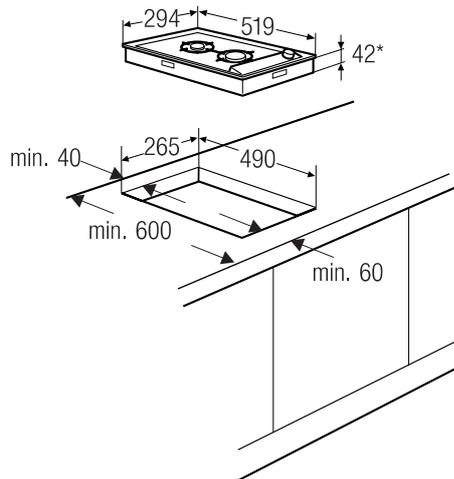
- ◆ Le local où doit être installé l'appareil doit présenter au moins un volume de 20 m³ et pouvoir être ventilé à l'air libre par l'intermédiaire d'une fenêtre ou d'une porte.
- ◆ La table de cuisson sera encastrée dans une découpe effectuée à cet effet dans un plan de travail et dont les cotes seront conformes aux valeurs indiquées ci-dessous.
- ◆ Le plan de travail doit être parfaitement horizontal et correctement découpé.
- ◆ Aucune traverse ne doit se trouver sous la découpe d'encastrement de la table de cuisson. Celles-ci doivent être raccourcies au minimum jusqu'aux bords de la découpe d'encastrement.
- ◆ Les marges avant, arrière et latérales de découpe d'encastrement pour la découpe de la table de cuisson doivent être conformes aux cotes ci-dessous. La largeur avant et arrière de support correspond à une profondeur de plan de travail de 600 mm. Pour les dimensions supérieures de plan de travail, le rebord arrière sera agrandi en conséquence.
- ◆ Il est recommandé de traiter les surfaces ouvertes de la découpe d'encastrement avec une couche de protection étanche à l'eau.
- ◆ L'écart latéral avec les placards et armoires de cuisine doit être d'au moins 300 mm pour des raisons techniques.
- ◆ L'apport d'air aux brûleurs est assuré côté primaire par des fentes d'aérations à l'arrière du panneau de commande.
- ◆ Pour le raccordement avec l'alimentation de gaz, un espace supplémentaire en dessous de la table de cuisson est nécessaire.
- ◆ Le bandeau mural doit être en matériau non-inflammable et ne doit pas être équipé de prises électriques dans la zone de la table de cuisson. Il est recommandé d'utiliser une latte-support en matière plastique avec un bandeau de recouvrement en aluminium. La longueur de la base du bandeau reposant sur le plan de travail ne doit pas être supérieure à 30 mm.
- ◆ La paroi située au-dessus du bandeau terminal doit être en matériaux non-inflammables dans la zone de l'appareil. Le bois, les matières plastiques, les films en PVC ne satisfont pas à ces exigences.
- ◆ En utilisation normale, les meubles contigus peuvent subir de fortes hausses de température. Les meubles environnants doivent satisfaire au moins à ces exigences. Pour le cas de cuisinières encastrées, le revêtement plastique ou l'aggloméré doivent être fixés avec des colles thermorésistantes (100 °C).
- ◆ Les hottes aspirantes ou les placards montés au-dessus de la table de cuisson doivent présenter avec celle-ci un écart d'au moins 650 mm.
- ◆ Il est déconseillé de procéder à un collage supplémentaire avec un ruban de silicone ou toute substance similaire; en effet, ceci risquerait d'endommager le revêtement du plan de travail lors du démontage de la table de cuisson.
Exception : pour les plans de travail qui présenteraient une surface irrégulière (p. ex. carrelage de céramique), il est nécessaire de procéder à la pose d'un joint élastique durable et résistant aux hautes températures (p.ex. avec du silicone spécialement adapté à la céramique). N'appliquez ce matériau étanche que sur le pourtour du plan de cuisson, jamais en-dessous !

2.2 Montage

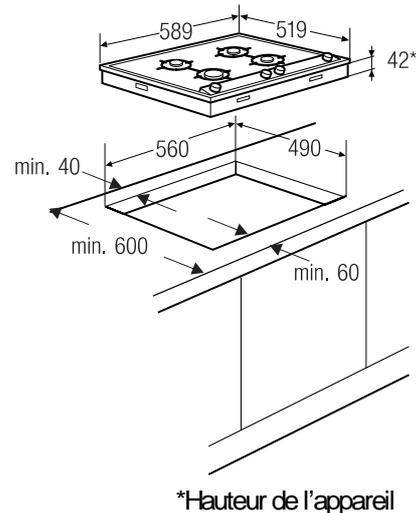
Les tables de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ne peuvent et ne doivent être combinées qu'avec des fours encastrables KÜPPERSBUSCH munis d'un dispositif de ventilation. KÜPPERSBUSCH décline toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres appareils. Les autorisations et labels accordés perdent leur validité en cas de non respect de cette règle !

2.3 Cotes d'encastrement

GKS 324.0-54



GKS 644.0-54



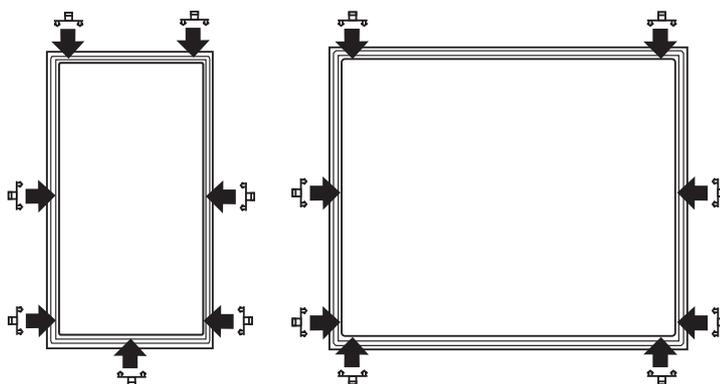
2.4 Encastrement

Grâce à la technique de circlips le montage sera pour vous plus simple, plus rapide et sans problèmes. L'ensemble du montage peut s'effectuer par le haut.

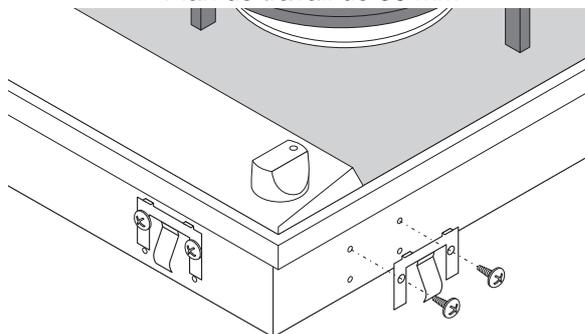
- ◆ Découpez d'abord correctement l'évidement du plan de travail. (Vs. «Cotes d'encastrement»).
- ◆ Vérifiez si le joint porte bien de tous côtés. Sur les plans de travail non plats (carreaux, etc.), vous devez de plus appliquer une masse étanche thermorésistante sur le pourtour de la plaque. N'appliquez pas la masse sous la plaque (i.e. sur le plan de travail), au risque d'endommager le plan de travail lors du démontage de la plaque.
- ◆ Réglez alors la table de cuisson en fonction d'un autre type de gaz - s'il y a lieu.
- ◆ Puis, enfoncez les circlips dans l'évidement du plan de cuisson tout en respectant les distances indiquées dans la figure à la page précédente.
La hauteur de fixation des clips au plan de cuisson varie en fonction de l'épaisseur du plan de travail (30 ou 40 mm).

GKS 324.0-54

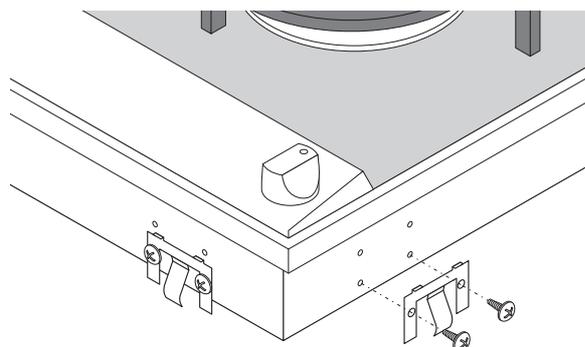
GKS 644.0-54



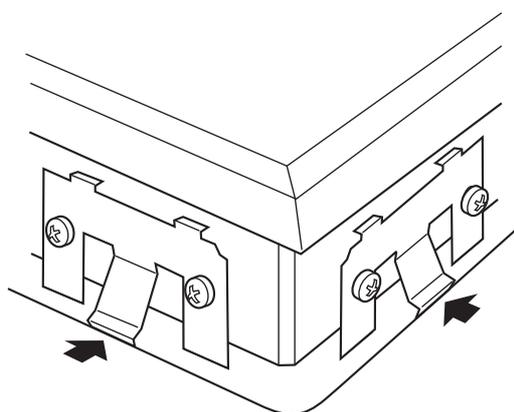
Plan de travail de 30 mm



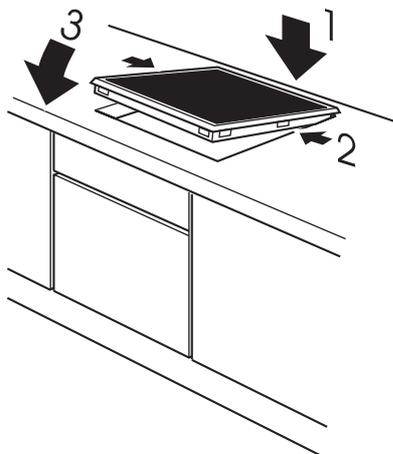
Plan de travail de 40 mm



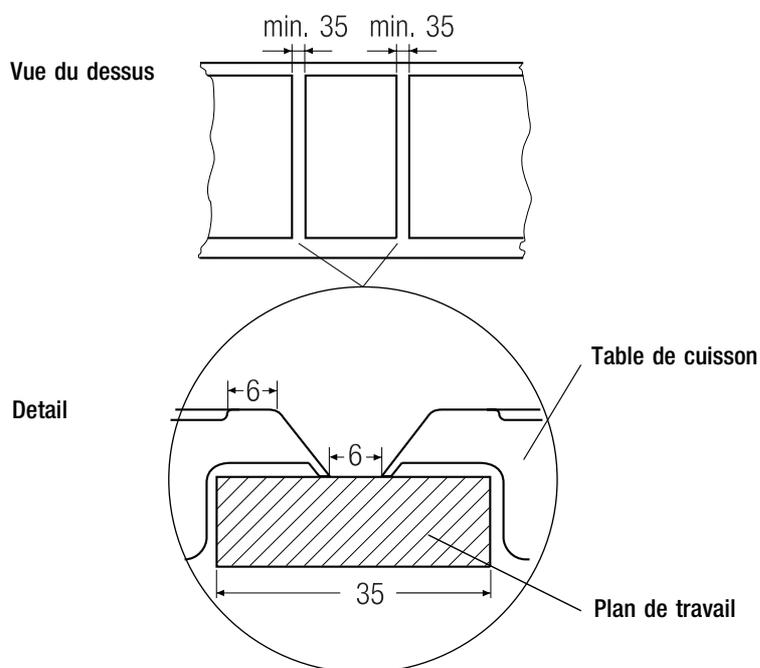
Montage fixe de la table de cuisson:



Mettez le plan de cuisson en place en insérant le bord arrière et abaissez-le avec précaution. Ce faisant, comprimez les clips avec les mains. Pressez le plan de cuisson vers le bas, jusqu'à ce qu'il repose entièrement sur le plan de travail.



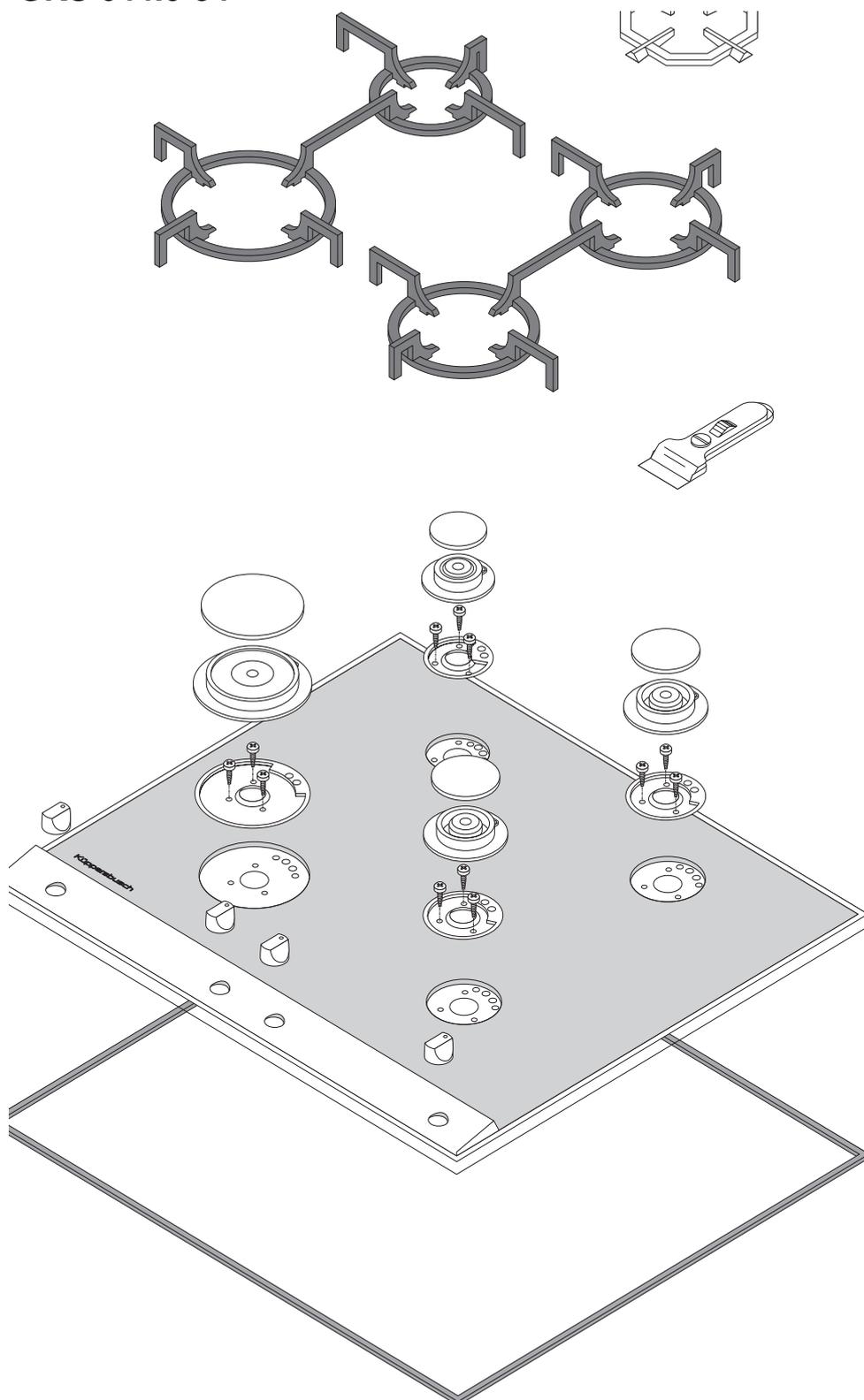
Au cas où l'évidement du plan de travail serait un peu trop grand, il est possible de visser les circlips et d'augmenter ainsi leur tension de ressort.

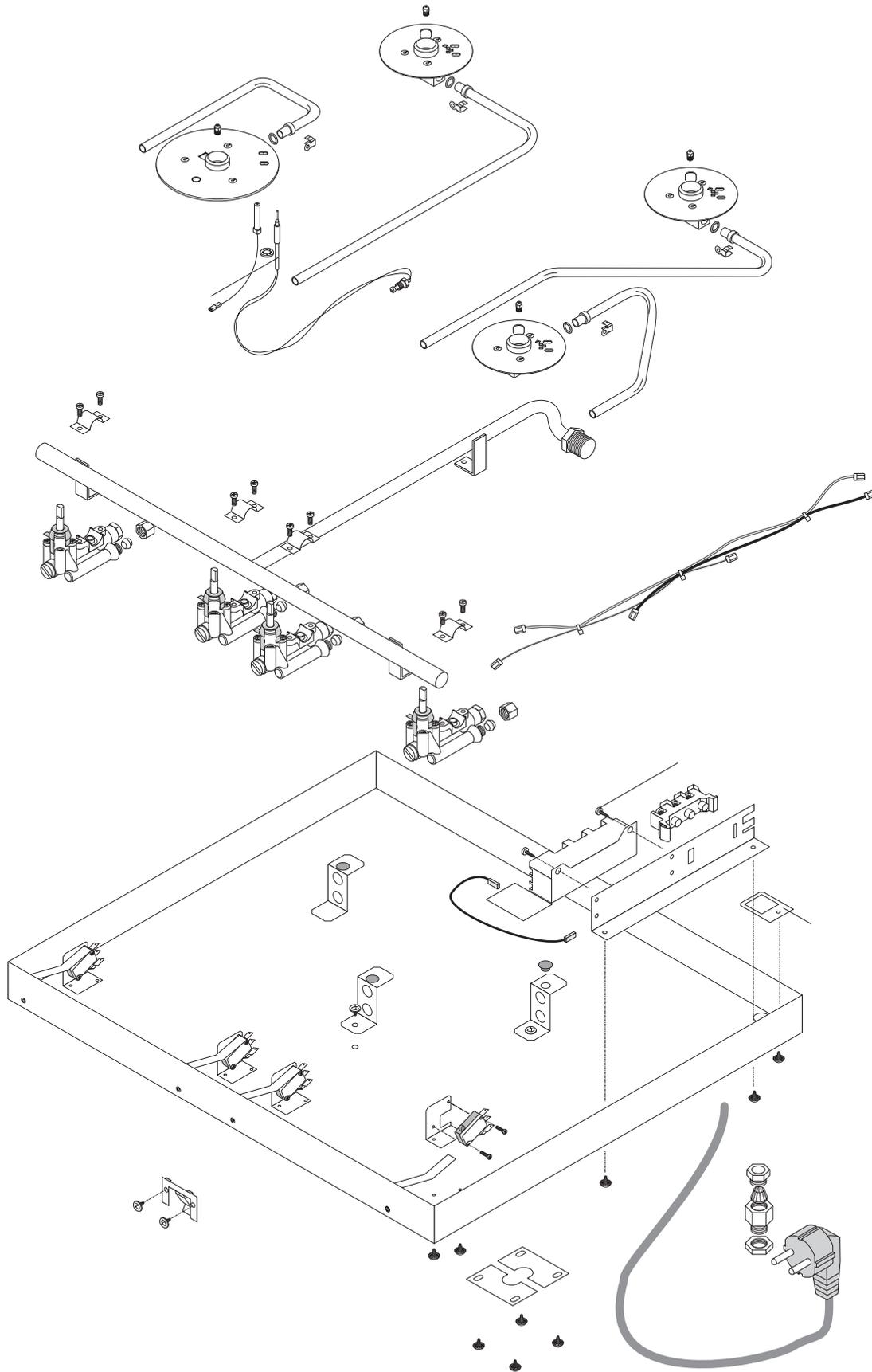


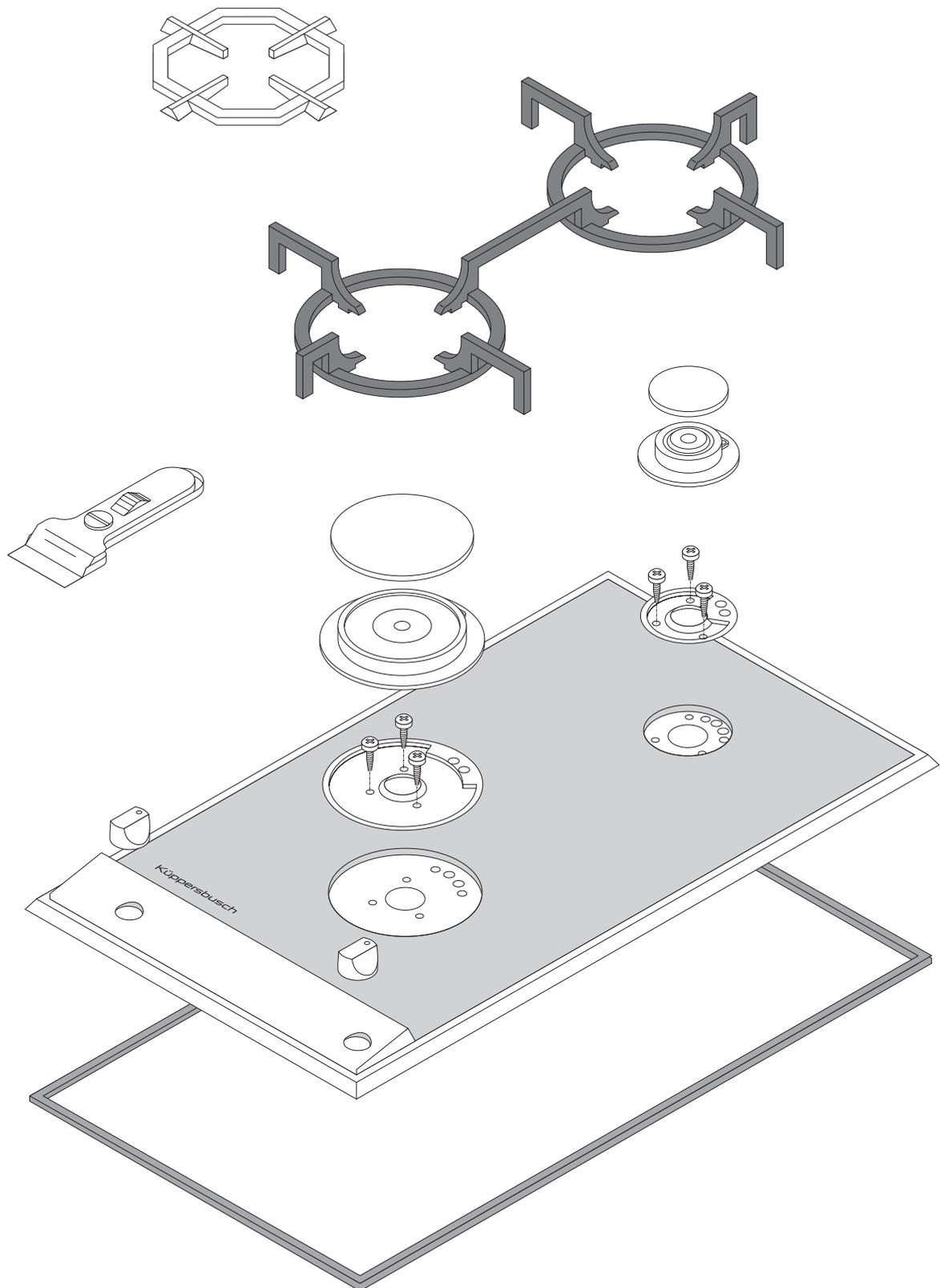
Si vous juxtaposez plusieurs tables de cuisson, respectez les écarts minimaux stipulés sur le schéma ci-contre.

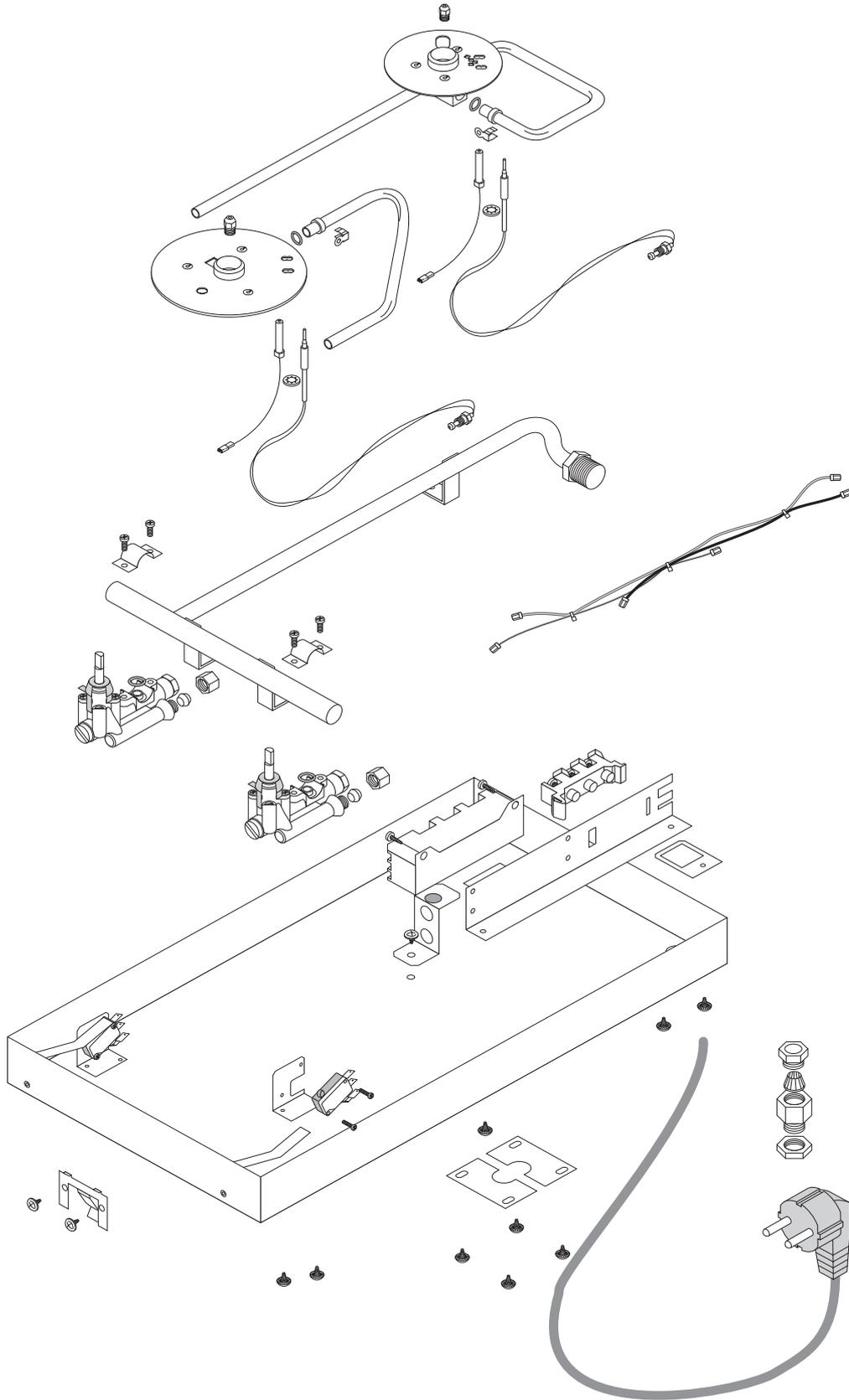
3. Composants techniques - vue d'ensemble

3.1 GKS 644.0-54





3.2 GKS 324.0-54



4. Remplacement des composants

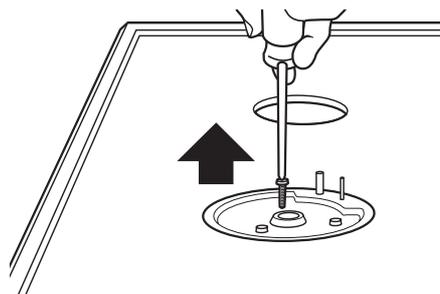
4.1 Démontage de la table de cuisson

Retirez le plan de cuisson du plan de travail en exerçant une pression par en-dessous.

N'extrayez pas le plan de cuisson de son logement en le soulevant avec un tournevis - vous endommageriez ce faisant le châssis du plan de cuisson.

Extrayez les manettes de commande.

Retirez le chapeau du brûleur et le support à récipients et dévissez la bride du brûleur (voir illustration).



Dévissez les vis latérales et retirez la plaque vitrocéramique. Ainsi, tous les composants techniques intérieurs sont dès alors accessibles.

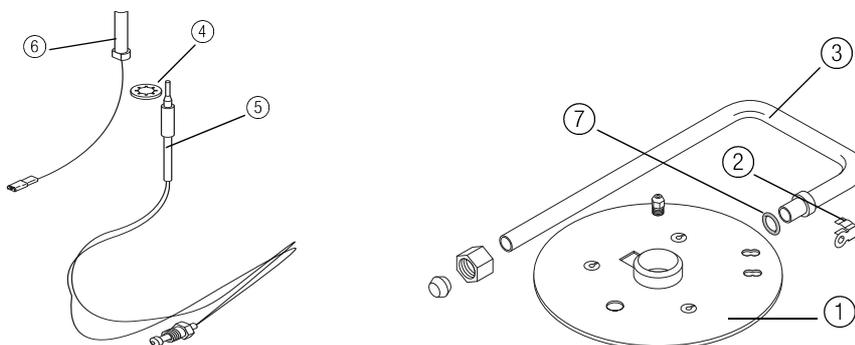
4.2 Échange des sondes thermiques

1. Retirer la platine de plaque de cuisson.
2. Dévisser la sonde du robinet de gaz.
3. Détacher le brûleur ① en soulevant la bride de retenue ② du tuyau du brûleur ③. Soulever avec précaution la bague de retenue ④ du dessous du brûleur et retirer la bougie d'allumage ⑤.

4.3 Échange de la bougie d'allumage

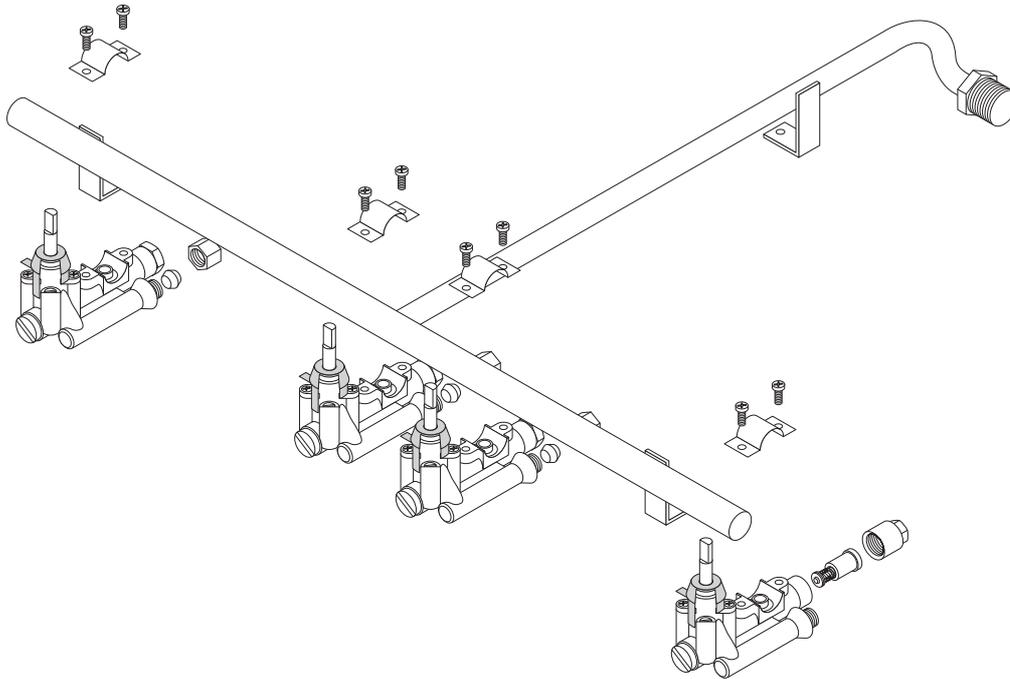
1. Retirer la platine de plaque de cuisson.
2. Détacher le brûleur ① en soulevant la bride de retenue ② du tuyau du brûleur ③. Soulever avec précaution la bague de retenue ④ du dessous du brûleur et retirer la bougie d'allumage ⑥. Retirer le connecteur d'ampérage du transformateur d'allumage.

Pour l'assemblage, répéter ces opérations dans l'ordre inverse.



La bague de serrage ④ doit bien être enfoncée, la bougie d'allumage et la sonde thermique risquant sinon de se retrouver trop bas. Lors de l'assemblage, contrôlez impérativement le joint torique ⑦. CONTROLER L'ETANCHEITE AU GAZ !

4.4 Renouvellement des inserts magnétiques GKS 324.0-54 et GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

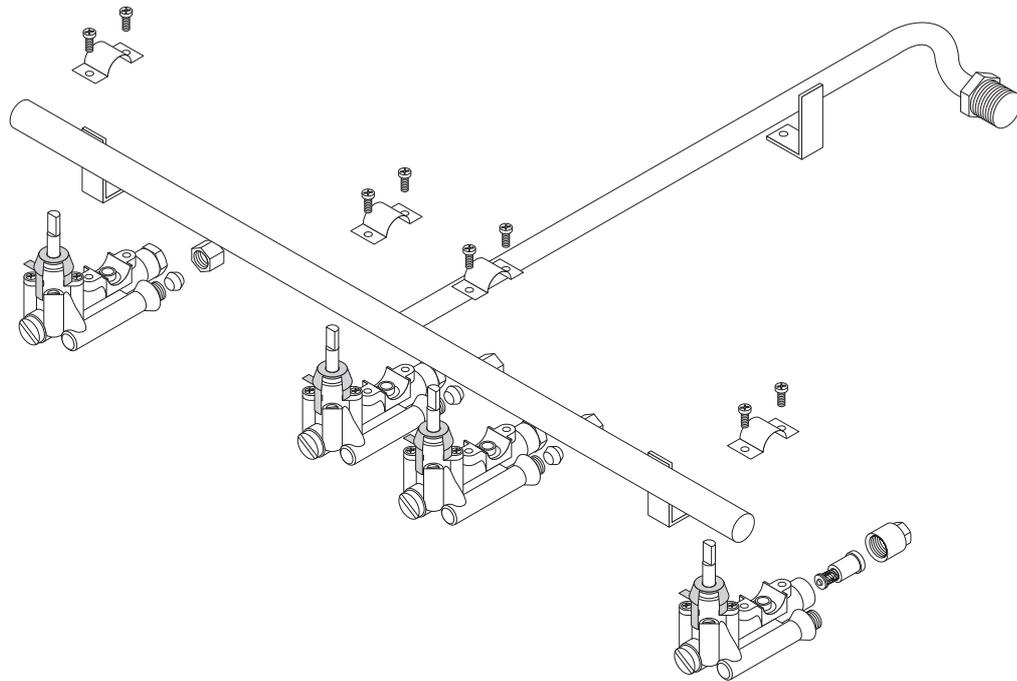
1. Retirer la platine de plaque de cuisson.
2. Dévisser la sonde thermique au niveau du robinet de gaz.
3. Dévisser l'écrou en aluminium.
4. Retirer l'insert magnétique du robinet de gaz en le tirant en arrière.

Pour l'assemblage, répéter ces opérations dans l'ordre inverse.



Lors de l'assemblage CONTROLER L'ETANCHEITE AU GAZ !

Robinettes de gaz GKS 324.0-54 et GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

4.5 Renouvellement du robinet de gaz des plaques de cuisson

1. Retirer la platine de plaque de cuisson.
2. Dévisser du sol la galerie de robinets de gaz.
3. Dévisser l'élément thermique au niveau du robinet de gaz.
4. Après avoir dévissé l'écrou de raccord, retirer le tuyau du brûleur du robinet de gaz.
5. Dévisser les vis de fixation. Retirer l'étrier de fixation. Retirer le robinet de gaz de la galerie de robinets en le tirant par le haut.

Pour l'assemblage, répéter ces opérations dans l'ordre inverse



Lors de l'assemblage, contrôler impérativement les joints toriques **CONTROLER L'ETANCHEITE AU GAZ !**

6. Conversion à un autre type de gaz - tableau injecteurs

L'appareil a été réglé en usine de manière à pouvoir fonctionner avec du gaz G20, 2H, 2E, 2E+.

Tous les appareils estampillés G20 doivent être utilisés sur une plage allant de 11,3 kWh/m³ à 15,2 kWh/m³ sans modification du réglage.

Si l'on procède à une modification du réglage, ce nouveau réglage doit figurer sur l'appareil.

6.1 Références des jeux d'injecteurs de conversion

Type de gaz, pression	Jeux d'injecteurs
Gaz naturel H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	
Gaz naturel LL G 25 (20 mbar)	No. acc. 703
Gaz naturel NL G 25 (25 mbar)	No. acc. 704
Gaz liquide Butane/Propane G 30 (50 mbar)	No. acc. 701
Gaz liquide Butane/Propane G 30 (28-30/37 mbar)	No. acc.702

6.2 Echange des injecteurs principaux

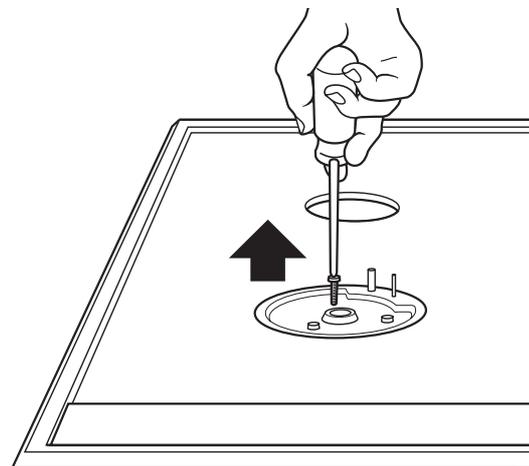


Fermez le robinet de gaz ! Débranchez l'appareil !

Contrôlez les injecteurs interchangeables en vous reportant au tableau «Diamètre des injecteurs» ! Assurez-vous que chaque brûleur est bien muni de l'injecteur adéquat.

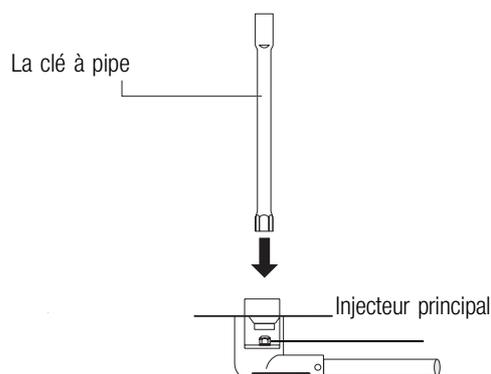
Démontage du plan de cuisson et retrait de la plaque vitrocéramique

- ◆ Retirez le plan de cuisson du plan de travail en exerçant une pression par en-dessous.
- ◆ Extrayez les manettes de commande.
- ◆ Retirez le chapeau du brûleur et le support à récipients et dévissez la bride du brûleur.
- ◆ Dévissez les vis latérales et retirez la plaque vitrocéramique.



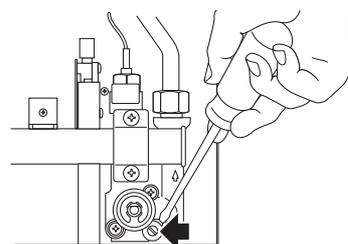
Echange des injecteurs principaux

- ◆ Faites passer la clé à pipe par le tube mélangeur du brûleur et placez-la sur l'injecteur; puis, dévissez celui-ci avec un tournevis.
- ◆ Insérez l'injecteur de rechange dans la clé à pipe et vissez-le à fond.



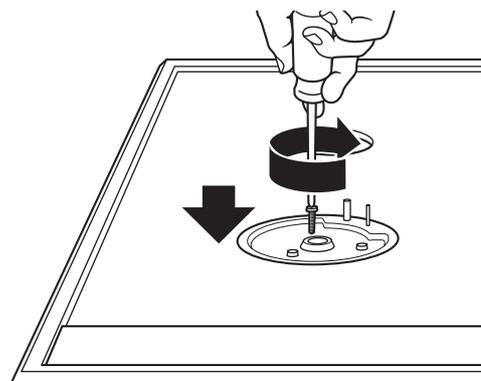
Echange des injecteurs à débit réduit

- ◆ À l'aide d'un tournevis adéquat, démontez les injecteurs à débit réduit qui se trouvent sur le côté, à droite de l'axe du robinet.
- ◆ Mettez en place le nouveau injecteur à débit réduit et vissez à fond.



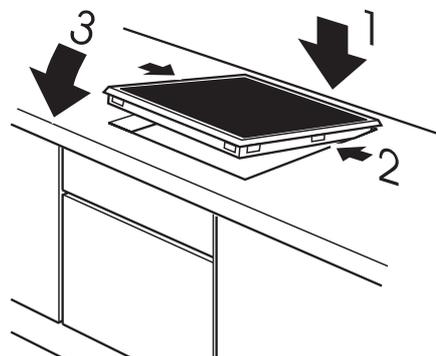
Montage de la table de cuisson

- ◆ Mettez en place la plaque vitrocéramique, en faisant passer les bougies d'allumage, le détecteur thermique et les tiges recourbées par les orifices correspondants
- ◆ Mettez en place la bride du brûleur et vissez à fond.
- ◆ Remettez en place les vis sur les côtés de l'enveloppe et serrez. Serrez les vis uniformément en alternance.
- ◆ Signalez le changement de gaz bien visiblement sur la plaque signalétique



Remise en place de la table de cuisson

- ◆ Contrôlez le joint.
- ◆ Mettez la table de cuisson en place en insérant le bord arrière et abaissez-la avec précaution. Ce faisant, comprimez les clips avec les mains.
- ◆ Pressez le plan de cuisson vers le bas, jusqu'à ce qu'il repose entièrement sur le plan de travail.
- ◆ Posez l'insert, le support à récipients et le chapeau du brûleur; vérifiez ce faisant qu'ils sont correctement positionnés. Faites pivoter le chapeau pour l'amener dans la position adéquate.



6.3 Contrôle du bon fonctionnement

Après l'avoir entièrement remonté, vérifier le bon fonctionnement de l'appareil!

Mettez l'appareil en route, conformément aux instructions portées dans la présente notice.

Vérifiez qu'aucune fuite de gaz ne se produit au niveau de l'appareil (voir la fiche de travail DVGW G800 (DVGW TRGI/1986)/TRF 1988).

Vérifiez qu'il n'y a pas de surallumage et que la flamme du brûleur présente un aspect régulier (y compris en réglage restreint).

Appelez aux endroits voulus les plaques signalétiques correspondant au nouveau type de gaz.

6.4 Diamètres des injecteurs

Désignation des injecteurs principaux / à débit réduit			
Type de gaz	Brûleur intense	Brûleur normal	Brûleur cuisson
Gaz naturel H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125/56	93/45	72/41
Gaz naturel LL G 25 (20 mbar)	145/62	117/50	79/47
Gaz naturel L G 25 (25 mbar)	118/57	104/47	78/43
Gaz liquide Butane/Propane G 30 (50 mbar)	75/33	60/27	47/24
Gaz liquide Butane/Propane G 30 (28-30/37 mbar)	83/39	70/31	53/28
Gaz liquide Propane G 31 (50 mbar)	79/34	67/29	51/26

7. Caractéristiques techniques - Raccordements de gaz

7.1 Tableau des types et pressions de gaz autorisés

Pays (Abr. ISO)	Gaz naturel H, E (G 20) mbar	Gaz naturel LL (G 25) mbar	Gaz naturel L (G 25) mbar	Paire de pression Gaz naturel (G 20/25) mbar	Propane (G 31) mbar	Paire de pression (Butane/Propane) (G 30/31) mbar	Butane (Butane/Propane) (G 30) mbar	Catégorie mbar
Allemagne (DE)	20	20					50	II ₂ ELL3B/P
Danemark (DK) Finlande (FI) Suède (SE) Islande (IS) Norvège (NO)	20						28-30	II ₂ H3B/P
Pays-Bas (NL)			25 25		50		28-30	II ₂ L3P II ₂ L3B/P
France (FR) Belgique (BE)				20/25		28-30/37		II ₂ E+3+
Royaume Uni (GB) Espagne (ES) Italie (IT) Portugal (PT) Irlande (IE) Grèce (GR)	20					28-30/37		II ₂ H3+
Autriche (AT)	20						50	II ₂ H3B/P
Luxembourg (LU)	20					28-30/37		I ₂ E, I ₃ +

7.2 Tableau des puissances

Brûleur		Gaz naturel 20 mbar 25 mbar		Butane/Propane	
		Puissance kW	Puissance kW	Débit de gaz g/h	
Brûleur cuisson	grand	1,1	1,1	79	
	petit	0,3	0,3	22	
Brûleur normal	grand	1,9	1,9	137	
	petit	0,38	0,38	27	
Brûleur intense	grand	2,8	2,8	202	
	petit	0,56	0,56	40	

GKS 324.0-54

Puissance nominale totale = 3,9 kW

Valeur de raccordement de l'appareil = 281 g/h

GKS 644.0-54

Puissance nominale totale = 7,7 kW

Valeur de raccordement de l'appareil = 555 g/h

7.3 Valeur thermique selon EN 437

Type de gaz	Valeur thermique H _s 15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Gaz naturel H (G 20)	37,78	10,5		
Gaz naturel L (G 25)	32,49	9,03		
Butane (G 30)			49,47	13,75
Propane (G 31)			50,37	14,00

La compagnie locale de distribution de gaz vous fournira la puissance calorifique en service HSB sur le lieu d'installation de l'appareil.

Le débit de gaz est calculé de la manière suivante :

$$\text{Débit de gaz en l/min} = \frac{\text{Puissance en kW} \times 1000}{\text{Puissance d'exploitation kWh/m}^3 \times 60}$$

7.4 Tableau des plages de pression du gaz à l'entrée

Type de gaz	P _n /mbar	P _{min} /mbar	P _{max} /mbar
Gaz naturel	20	17	25
	25	20	30
Paire de pression Gaz naturel	20	17	25
	25	17	30
Gaz liquide	28 - 30	25	35
	50	42,5	57,5
Gaz naturel Gaz liquide	28 - 30	20	35
	37	25	45

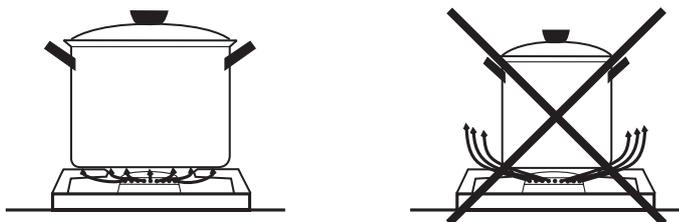
Aucune mise en service ne doit être effectuée lorsque la pression de raccordement de gaz se trouve en dehors de limites indiquées.

8. Informations techniques diverses

8.1 Remarques concernant les récipients adéquats

Utiliser les récipients adéquats vous permet de raccourcir le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.

Choisissez le diamètre du récipient en fonction de la taille du brûleur.



Recommandations en ce qui concerne le diamètre des récipients:

Brûleur intense:	22 - 24 cm
Brûleur normal (seulement GKS 644.0-54):	18 - 20 cm
Brûleur cuisson*:	12 - 16 cm

*Grâce à la couronne spéciale petits récipients vous pouvez également utiliser des casseroles de petite taille - uniquement sur le brûleur de cuisson.

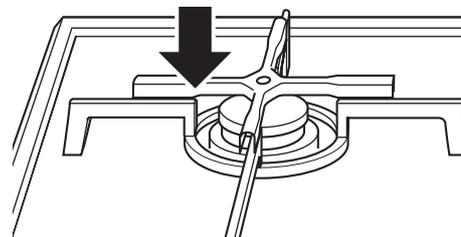
Remarques concernant l'utilisation

- ◆ Pour des raisons techniques relevant de la nature même du gaz, il est interdit d'utiliser des disques de cuissons sur le brûleurs.
- ◆ L'utilisation de récipients adaptés au diamètre du brûleur évite que ceux-ci se trouvent trop près des boutons de commande, ce qui conduirait à leur échauffement ou à leur endommagement.
- ◆ Ne pas utiliser de récipients au diamètre trop petit par rapport à celui du brûleur. Dans de nombreux cas, cela entraîne une déperdition inutile d'énergie.
- ◆ Une fois la flamme allumée, maintenez le régulateur enfoncé durant un court laps de temps (10 secondes max.), jusqu'à ce que la flamme continue de brûler toute seule lorsque le bouton est relâché.

Couronne spéciale petits récipients

La couronne pour petits récipients peut être mise en place au-dessus du brûleur, sur le support à récipients; elle permet d'utiliser des petits récipients en toute sécurité.

Les orifices de ventilation ne doivent pas être obturés.



8.2 Nettoyage et entretien