



# FONTAINE EASY

## AUTO INSTALLATION



**Jean  
Bouteille**

# 1 OUTILS NÉCESSAIRES



**kit de vis à bois  
fourni par JEAN BOUTEILLE**



**Mèche diamètre 6 ou 8 mm  
si étagère métallique**



**Kit Boulons/ écrous adaptés  
si étagère métallique**

Temps  
d'installation  
par fontaine :

**5MN**



# PRÉ-REQUIS POUR INSTALLATION DU EASY SUR GONDOLE

- Hauteur minimum : **500 mm**
- Profondeur minimum : **370 mm**
- L'étagère doit pouvoir supporter au minimum **20 kg par EASY**
- La gondole doit être **fixée au mur & l'étagère fixée à la gondole**  
(non déboitable vers le haut)

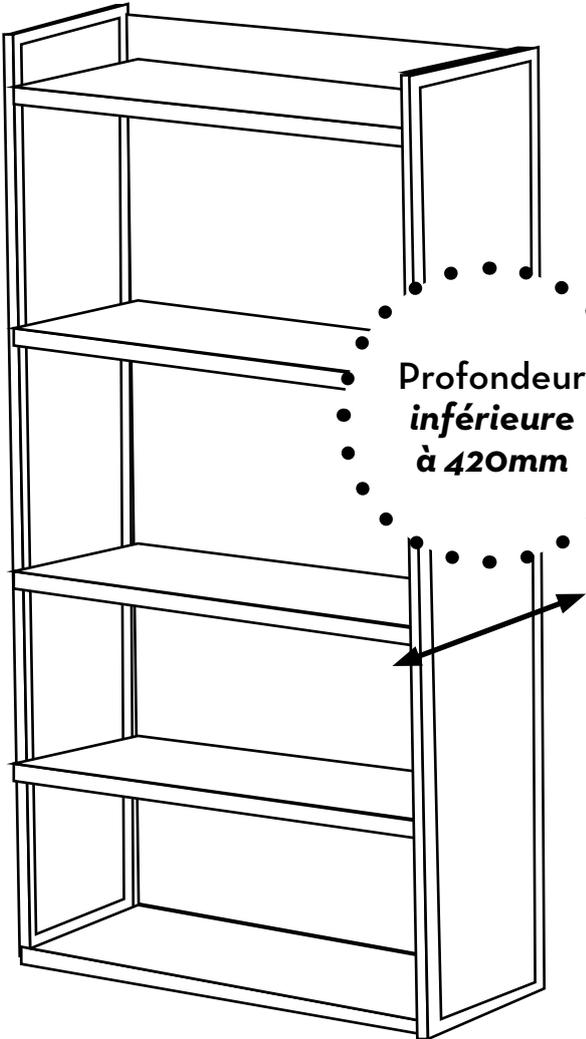


## **AVANT DE DÉMARRER L'INSTALLATION**

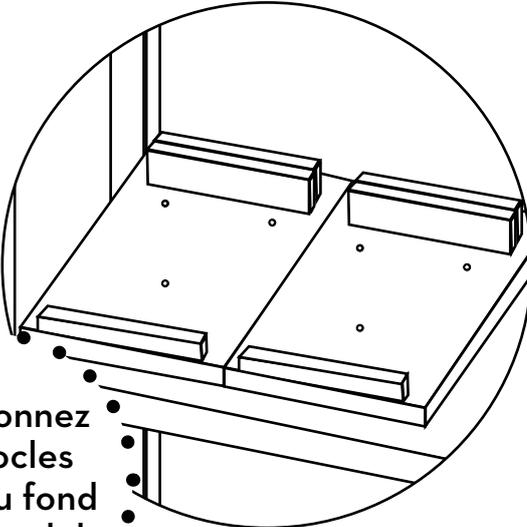
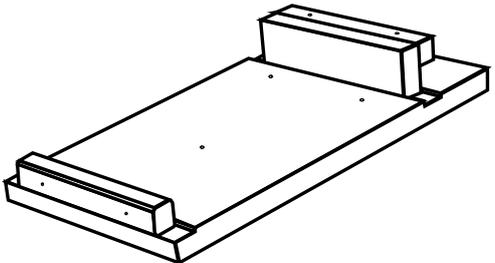
Afin de pouvoir installer **x5 EASY sur 968mm** :  
fixer le 1<sup>er</sup> EASY sur un bord de l'étagère puis fixer le second  
sans laisser d'espace avec le premier & ainsi de suite.

# 2 INSTALLATION DU SOCLE

## OPTION ÉTAGÈRE INFÉRIEURE À 420MM

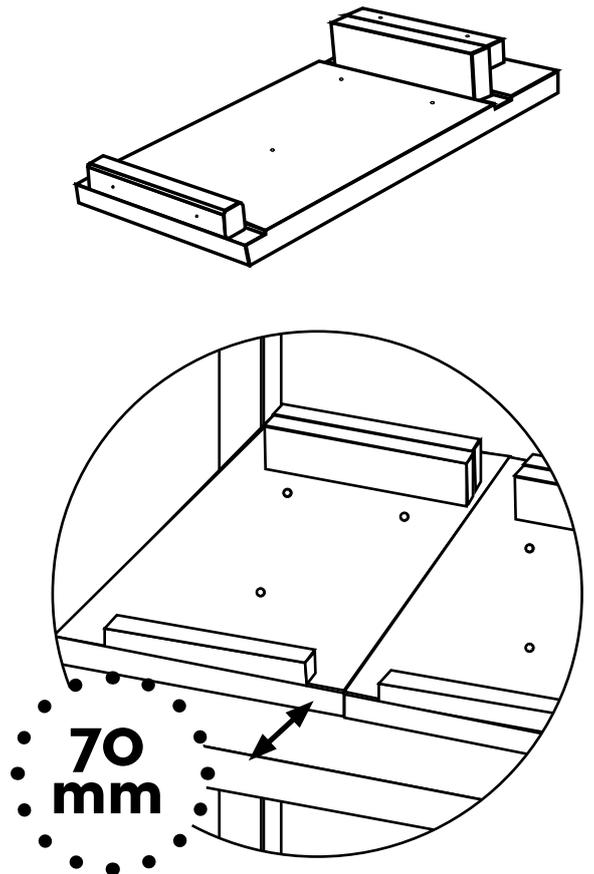
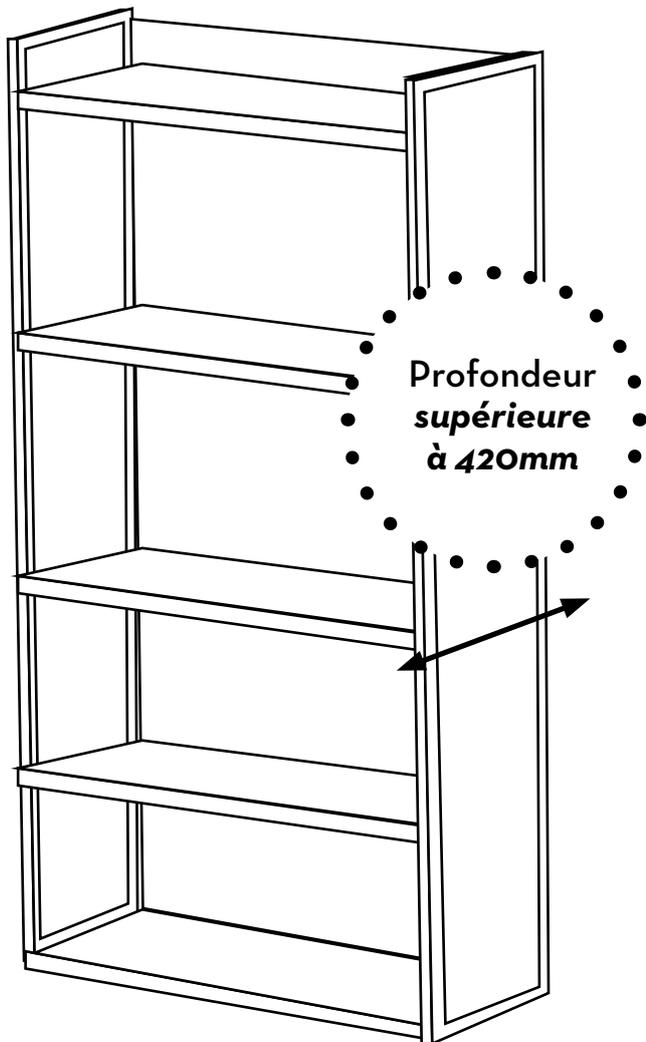


Profondeur  
*inférieure*  
à 420mm



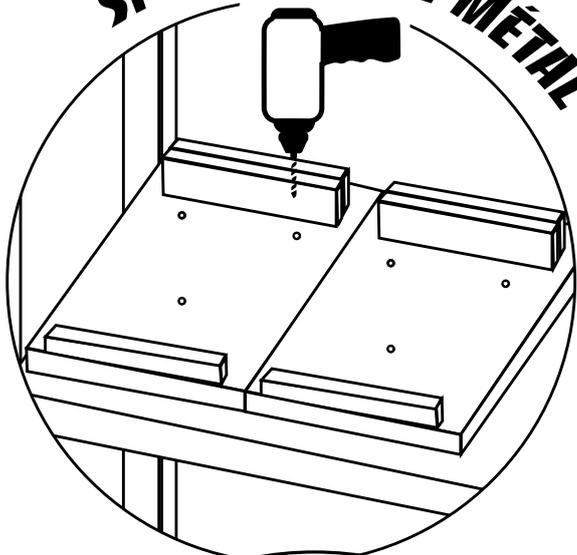
Positionnez  
les socles  
bien au fond  
de la gondole.

# OPTION ÉTAGÈRE SUPÉRIEURE À 420MM



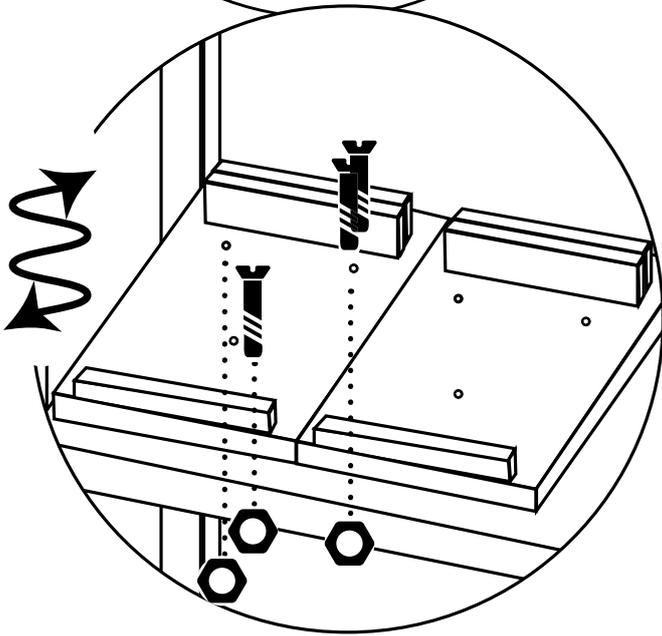
Positionner le socle en laissant  
**70 mm** depuis le bord de l'étagère jusqu'au socle

## SI ÉTAGÈRE EN MÉTAL



**a**

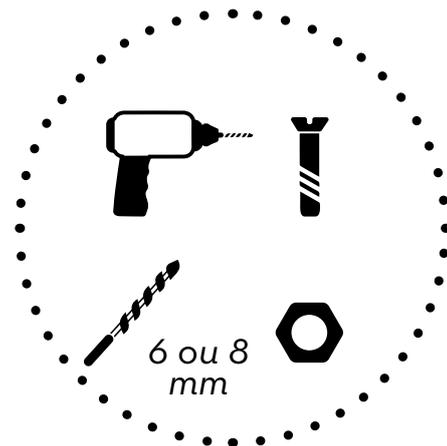
Percer l'étagère au niveau des **3 trous** présents sur le socle



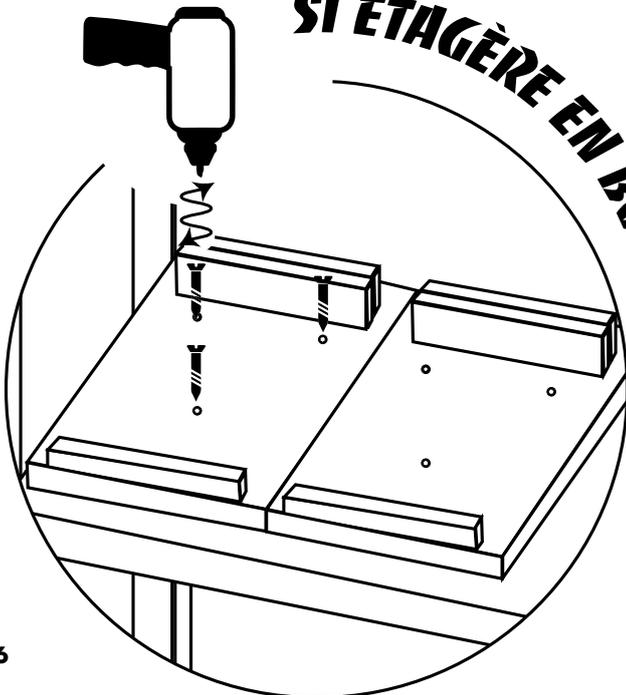
**b**

Mettre le **boulon** par le **dessus** & **visser l'écrou** par le **dessous** dans les trous percés.\*

\* *boulons & écrous non fournis*

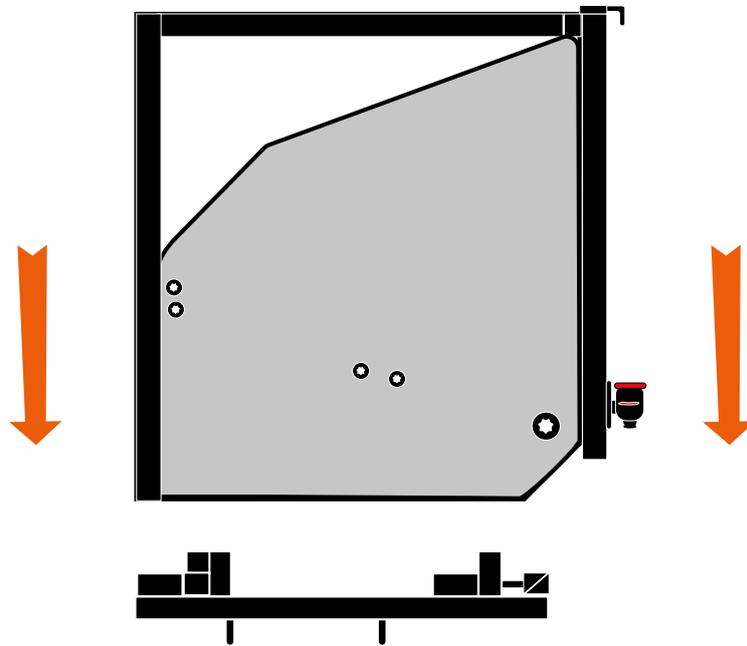


## SI ÉTAGÈRE EN BOIS

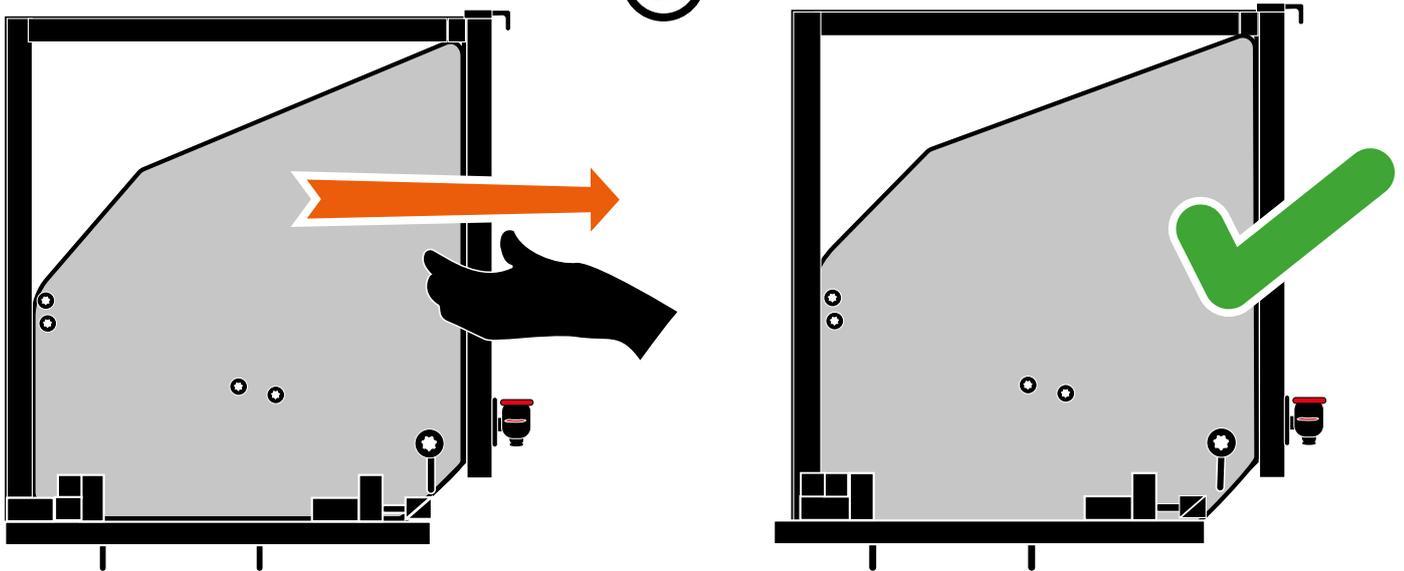


### 3 POSITIONNEZ LE EASY SUR LE SOCLE

a



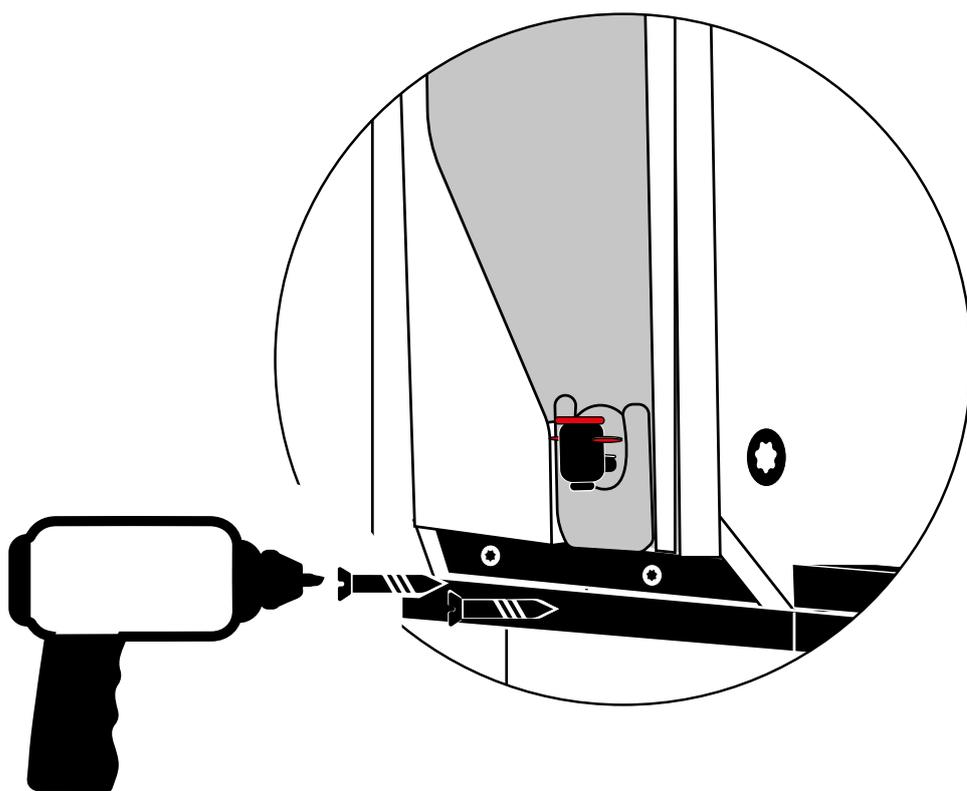
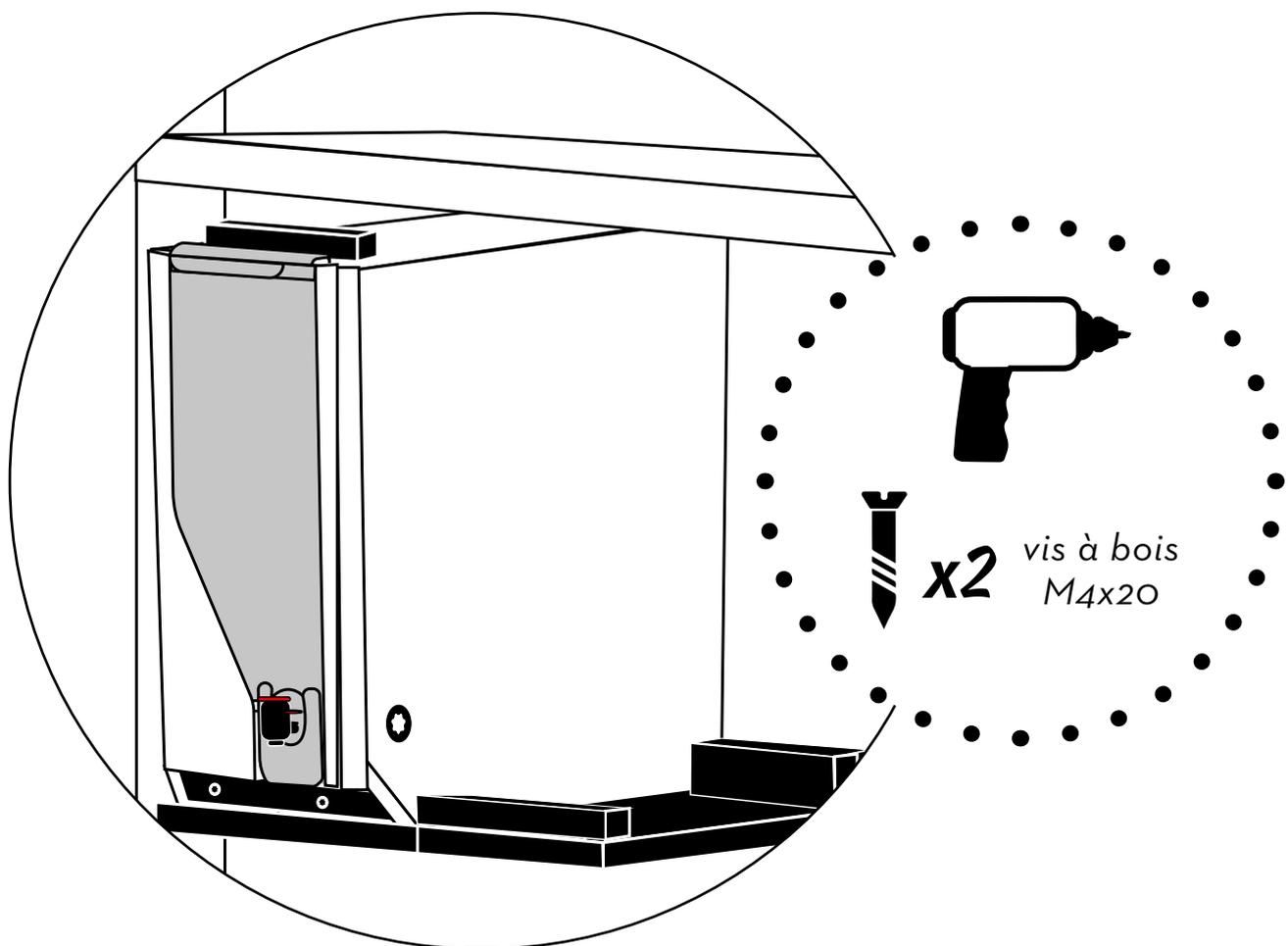
b



Veillez à bien tirer le Easy vers l'avant

4

# VISSEZ LE EASY À L'AVANT



# 5

# DISPOSEZ L'ÉTIQUETAGE



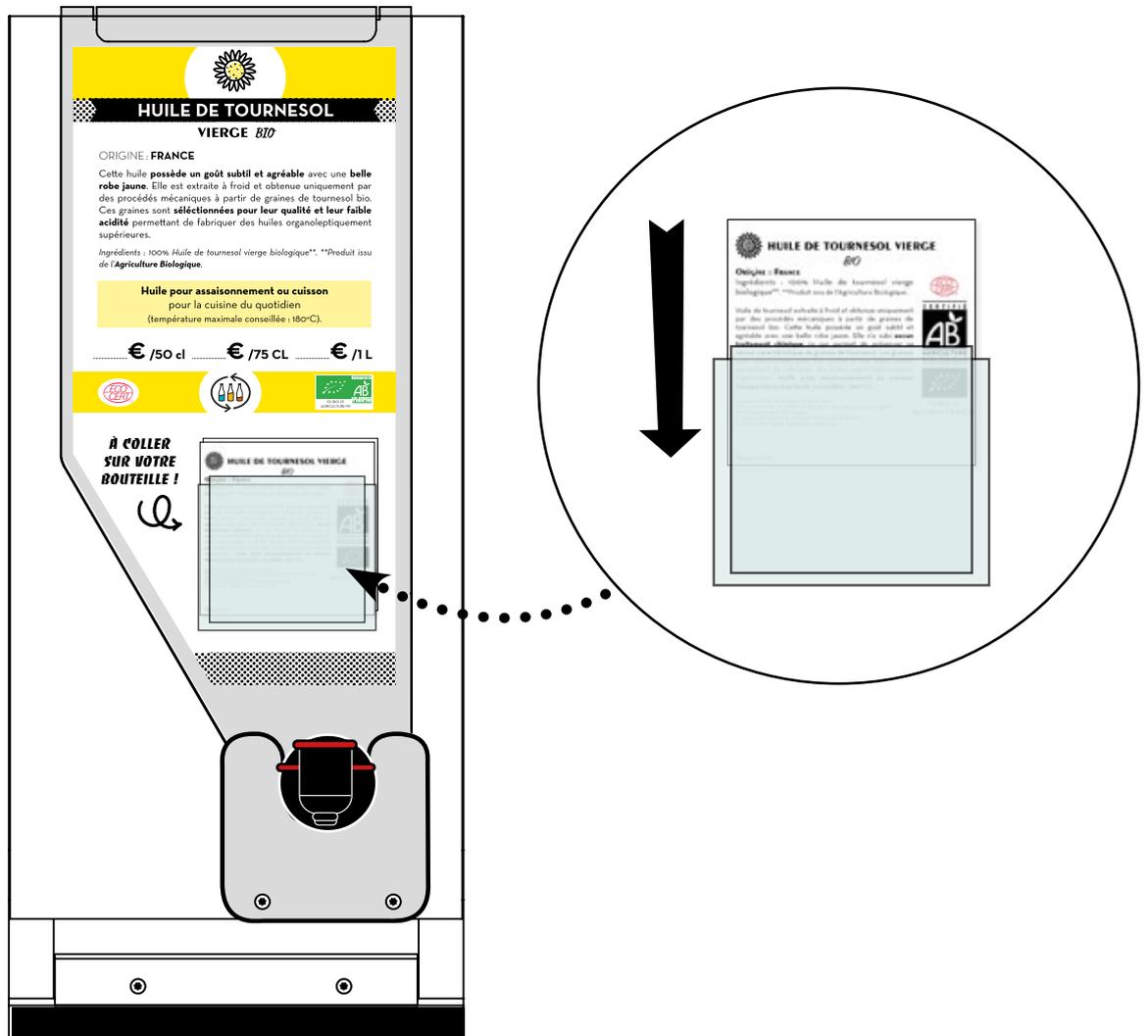
ILV  
auto-collante



Étiquette  
produit



Porte  
étiquettes





**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**  
PUISSANTE BIO

ORIGINE: ESPAGNE

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et soumise pour des procédés mécaniques. Cette huile d'olive vierge extra 1<sup>ère</sup> est riche et puissante: vous permettra de cuisiner en plaisir.

Ingrédients: 100% Huile d'olive vierge extra biologique. "Produit issu de l'Agriculture Biologique".

Huile pour assaisonnement ou cuisson pour la cuisine de qualité (à température maximale conseillée: 180°C).

Huile de réglementation en vigueur pour l'UE. (Régulation de l'Union Européenne sur l'huile d'olive vierge extra 1<sup>ère</sup>).

€ /50 cl € /75 CL € /L

**A COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !**

**VINAIGRE DE CIDRE BIO**  
BIO

ORIGINE: FRANCE

Il est amplifié naturellement en goute d'assaisonnement avec une huile végétale, vous n'avez donc pas besoin de condiments supplémentaires. Le vinaigre de cidre est réputé pour ses bienfaits naturels.

Ingrédients: 100% Vinaigre de Cidre Biologique non pasteurisé. "Produit issu de l'Agriculture Biologique".

Petit infuser le plat de viande et poisson. Sans conservateurs, Sans allergènes, Présence de sulfites.

5% d'acidité

€ /50 cl € /75 CL € /L

**A COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !**

**HUILE DE TOURNESOL**  
VIERGE BIO

ORIGINE: FRANCE

Cette huile possède un goût subtil et agréable avec une huile raffinée. Elle est obtenue à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques à partir de graines de tournesol bio. Ces graines sont sélectionnées pour leur qualité et leur faible teneur en pesticides. Elles sont soigneusement lavées et soigneusement séchées.

Ingrédients: 100% Huile de tournesol vierge biologique. "Produit issu de l'Agriculture Biologique".

Huile pour assaisonnement ou cuisson pour la cuisine de qualité (à température maximale conseillée: 180°C).

€ /50 cl € /75 CL € /L

**A COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !**

**HUILE DE TOURNESOL**  
LIMOLEUQUE BIO

ORIGINE: FRANCE

Huile issue de première pression et extraite à partir de graines de tournesol bio et obtenue par des procédés mécaniques. Elle possède un très bon rendement en matière.

Ingrédients: 100% Huile de tournesol biologique. "Produit issu de l'Agriculture Biologique".

Huile pour assaisonnement ou cuisson pour la cuisine de qualité (à température maximale conseillée: 180°C).

€ /50 cl € /75 CL € /L

**A COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !**

**SIROP D'ÉRABLE**  
BIO

ORIGINE: CANADA

Ce sirop d'érable est obtenu avec un goût délicat et sucré.

Ingrédients: 100% Sirop d'érable biologique. "Produit issu de l'Agriculture Biologique".

Ne pas mélanger avec d'autres produits, car il peut contenir des traces de produits laitiers.

Ne pas mélanger avec d'autres produits, car il peut contenir des traces de produits laitiers.

€ /50 cl € /75 CL € /L

**A COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !**

**HUILE DE SÉSAME**  
VIERGE BIO

ORIGINE: LIÉMON UE

Huile de sésame vierge extra 1<sup>ère</sup> et obtenue uniquement par des procédés mécaniques. Elle est obtenue à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques à partir de graines de sésame bio. Ces graines sont sélectionnées pour leur qualité et leur faible teneur en pesticides. Elles sont soigneusement lavées et soigneusement séchées.

Ingrédients: 100% Huile de sésame vierge biologique. "Produit issu de l'Agriculture Biologique".

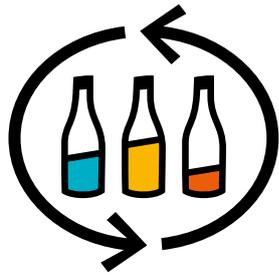
Huile pour assaisonnement ou cuisson pour la cuisine de qualité (à température maximale conseillée: 180°C).

Ne pas mélanger avec d'autres produits, car il peut contenir des traces de produits laitiers.

Ne pas mélanger avec d'autres produits, car il peut contenir des traces de produits laitiers.

€ /50 cl € /75 CL € /L

**A COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !**



# Jean Bouteille

---

**SAV : 09 86 21 95 05**  
**sav@jeanbouteille.fr**

---

**[www.jeanbouteille.fr](http://www.jeanbouteille.fr)**

