

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
CHAUFFE BUN**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
BUN WARMER**

CB 20



Fabrication française

Made in France

Janvier 2016

CHAUFFE BUN CB 20

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande et les poignées.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un chauffe pains

Accessoires : - Un tiroir amovible + couvercle + grille bac

- Un bac GN 2/3 H100

- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée du chauffe bun en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour maintenir à température les petits pains à hot-dog.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Le chauffe bun CB 20 est une étuve qui permet de maintenir à température des petits pains afin de confectionner des hot dog chauds et moelleux.

Pour allumer et préchauffer le chauffe bun, il suffit de tourner le bouton du thermostat (n°1 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte à l'intérieur du four. La durée du préchauffage est d'environ 20 minutes.



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le chauffe bun sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection blanc autour de l'appareil.

b) Première mise en service :

Lors de la première mise en chauffe, régler le thermostat sur la position maximum pendant environ 1 h avec le bac vide.

Une odeur et une fumée peuvent s'échapper du chauffe bun. Ceci est normal, c'est l'isolant qui est neuf.

Veillez à maintenir en permanence de l'eau dans le bac. Un volume d'eau d'environ 30 cl est nécessaire.

Afin de ne pas détrempier les petits pains lors de l'ouverture du tiroir, le bac est équipé d'un croisillon anti-vague sous la plaque perforée.

Lors de l'ajout de petits pains en cours de fonctionnement, veillez à positionner les pains restant à l'avant afin de laisser aux nouveaux le temps de chauffer.

Ne réchauffer pas plusieurs fois le même petit pain pour ne pas nuire au goût.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que le bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Éléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°1 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°2 sur la photo)	Mise en température (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)

Mise en marche

Tourner le bouton du thermostat (n°1 sur la photo) sur la position souhaitée.

Mettre 30 cl d'eau dans le tiroir.

A l'extinction du voyant orange (n°2 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°1 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte. Pour conserver au pain son moelleux et son attrait, il est conseillé de maintenir la température à un niveau moyen. La température maximale ne doit être utilisée que pour de courtes périodes. Si les pains sont trop secs, il faut réduire la température pour permettre un meilleur étuvage et vérifier le niveau d'eau.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat (n°1 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint. Laisser refroidir l'appareil. Débrancher ou couper l'alimentation électrique. Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement votre appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Il est conseillé de nettoyer le bac après chaque utilisation afin de lui garantir une bonne durée de vie et d'éviter un dépôt de calcaire disgracieux.
- Pour nettoyer le bac, il n'est pas nécessaire de démonter l'ensemble du tiroir. Le bac étant amovible, il suffit d'ouvrir le tiroir en position maximum, d'ôter le couvercle et d'extraire le bac par le haut. Il est conseillé de réaliser cette opération lorsque l'appareil est froid.
- Toutefois, il est conseillé de démonter l'ensemble du tiroir toutes les semaines afin de procéder au nettoyage de l'intérieur du four. Pour cela il faut ouvrir le tiroir au maximum, prendre celui-ci des 2 mains et le soulever en tirant légèrement vers l'avant. Les glissières vont ainsi se libérer des galets porteurs.
- Pour remonter le tiroir, réaliser la même procédure dans le sens inverse.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.

- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CB 20
Dimensions externes	545x460x220mm
Poids	17 Kg
Puissance	700 W
Capacité Pains	30
Nbre élément	1
Ampère	3 A
Voltage	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils	Phase	Marron ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
 IEC/EN 60335-2-36
 EN 55014-1 + 55014-2
 EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
 2002/95/CE (ROHS)
 2066/95 CE
 2004/108 CE



Réglementation reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.
 L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

BUN WARMER CB 20

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circum-spection of security must always be noticed, such as:

- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Ensure that only trained personnel operate the appliance.
- Never move the appliance when it is working or when cooking surfaces are hot.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working.

Always use handles and control knobs.

- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the cord of electrical feeding in the contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, his after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- Before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: A bun warmer

Accessories:- A removable drawer + lid + container grid
- A container GN 2/3 H100
- The present note

See exploded view for CB 20 at the end of the document

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to keep your breads warm.

4. WAY OF FUNCTIONING

The bun warmer CB 20 is a proofer which enable to keep small hot dogs loaves warm and moist.

To turn on and preheat your bun warmer, just turn on the thermostat control knob (n°1 on picture) on the wished position. The orange pilot light ignites (n°2 on picture) during heating. When orange pilot light switches off, the device is ready for use. Preheating is of about 20 mm.



5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the device on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition made of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.
- Remove the protective film around the machine.

b) First starting:

When heating for the first time, set the thermostat to maximum for approximately one hour with the container empty. This may emit a slight smell and smoke for a few moments. This is to be expected because of the new insulator.

Be sure to keep water in the tray at all times. A volume of approximately 30 cl of water will be needed.

In order not to soak the small loaves when the drawer is opened, the tray has an anti-wave cross under the perforated plate.

When small loaves are added during operation, be sure to place the remaining loaves at the front so as to leave the new loaves sufficient time to warm up.

Do not heat the same loaf several times because it could cause it to take on a disagreeable taste.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning)

Connection of the device

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person .

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Thermostat (n°1 on picture)	Temperature setting
Orange pilot light (n°2 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)

Putting on

Turn on the thermostat control knob (n°1 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°2 on picture) ignites.

Put 30cl of water in the drawer

Once orange pilot light (n°2 on picture) is off, the machine reached the wished temperature.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat control knob (n°1 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°2 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.

To keep the bread soft and attractive, it is advisable to maintain the temperature at an average level. The maximum temperature setting must only be used for short periods of time.

If the loaves are too dry, it will be necessary to reduce the temperature for better heating and to check water level.

Stopping the appliance

Set thermostat control knob (n°1 on picture) on 0: the appliance is no longer functioning.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- Only use non-abrasive products, clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- It is advisable to clean the container after each use to guarantee its long life duration and to prevent unsightly scale from forming.
- To clean the tray, there is no need to disassemble the entire drawer. The tank is removable and it is simply necessary to pull the drawer out to the maximum position, remove the cover and take the tray out from the top. It is advisable to perform this operation when the oven is cold.
- However, it is recommended to remove the entire drawer once a week in order to clean the inside of the oven. To do this, open the drawer to its fully open position, grasp it in both hands and raise it by pulling it slightly forward. The slides will thus come free of the supporting rollers.
- To reassemble the drawer, perform the same operation in the opposite order.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in an irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CB 20
Outside dimensions	545x460x220mm
Weight	17 Kg
Power	700 W
Bread capacity	30
Nb element	1
Current	3 A
Voltage	220-240 V N~

Wires colours correspondance

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-36
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021
2002 / 95 / CE (ROHS)
2066/95 CE
2004/108 CE



Reach rule

Never put the device among household waste.
The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

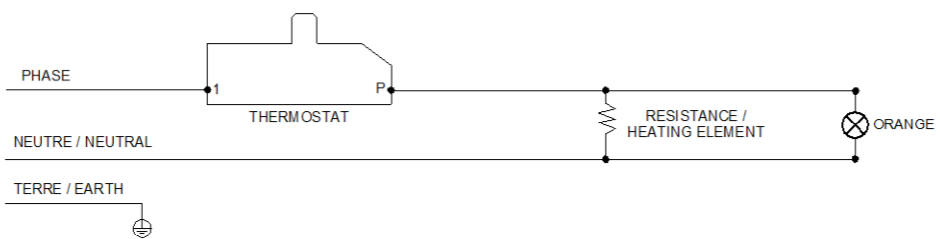
Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.



Câblage : C02169

CB 20				Schéma électrique	
DT58	Date : 21/01/2015	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 21/01/2015	Indice A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
15076	2	BUTEE ARRIERE	BACK TOP
58000SE1	1	S/E MONTANT GAUCHE + GLISSIERE CB 20	LEFT UPRIGHT ASSEMBLY CB 20
58001SE1	1	S/E MONTANT DROIT + GLISSIERE CB 20	RIGHT UPRIGHT ASSEMBLY CB 20
58003	1	CEINTURE EXT PZ 400/CB 20	OUTSIDE CASING PZ400/CB 20
58004	2	DESSUS/DESSOUS CB 20/PZ 400	TOP/BOTTOM CB 20/PZ 400
58007	1	FOND DE SOCLE CB 20/PZ 400	BOTTOM ENCLOSURE CB 20/PZ 400
58010	1	ARRIERE AVEC TROU PZ 400/CB 20	BACK WITH HOLE PZ 400/CB 20
59002SE	1	COUVERCLE CB 20	LID ASSEMBLY CB 20
59003	1	AVANT TIROIR CB 20	DRAWER FRONT CB 20
59004	1	GRILLE CB 20	GRID CB 20
59012	4	FIXATION KERLANE PZ 400/CB 20	INSULATION BLOCK PZ 400/CB 20
59014SE	1	S/E SUPPORT BAC CB 20	CONTAINER HOLDER ASSEMBLY CB 20
A06049	1	THERMOSTAT NT 1A2M	THERMOSTAT NT 1A2M
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A10002	1	SERRE CABLE	CORD CLOSER
A11006	2	RONDELLE ACIER DIAM 4	STEEL WASHER DIAM 4
A11020	2	ATTACHE RAPIDE	RAPID STRAP
A13003	4	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
A14078	1	BOULTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
A15020	1	POIGNEE	HANDLE
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B07003	2	RESSORT MOTEUR 8/30	MOTOR SPRING 8/30
B09019	4	ENTRETOISE INOX	STAINLESS STEEL SPACER
C03F04043	1	CORDON	CORD
D02148	1	RESISTANCE BLINDEE FOUR	ARMOURED HEATING ELEMENT OVEN
F05050	1	BAC 2/3 H 100 CB20	CONTAINER 2/3 H 100 CB20
G06P04043	1	CADRAN	FRONT PANEL
H02026_2	4	ISOLANT FOUR	INSULATION OVEN

CB 20				Nomenclature	
DT58	Date : 21/01/2015	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 21/01/2015	Indice A

