

**NOTICE D'UTILISATION  
CHAUFFE BUN  
CB 20**



**Fabrication française**

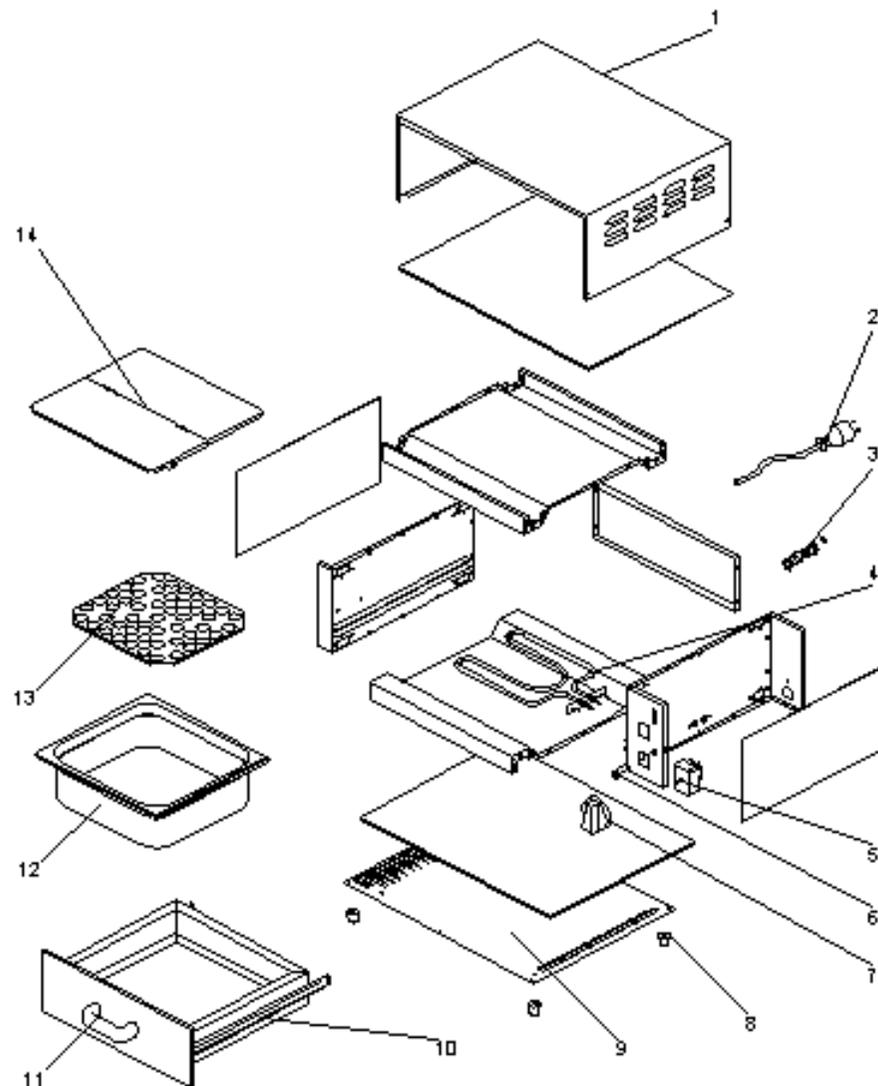
# CHAUFFE BUN CB 20

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.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en marche 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.
- Pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.



## Nomenclature CB 20 Spare parts CB 20

Rep	Code	Qty	Désignation	Spare part
1	58003	1	Ceinture	Casing
2	C03002	1	Cordon + Prise	Cord + Plug
3	A10002	1	Serre cable	Cord closer
4	D02148	1	Résistance	Heating element
5	A06049	1	Thermostat	Thermostat
6	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
7	A14078	1	Bouton	Knob
8	A13003	4	Pied	Foot
9	58007	1	Fond de socle	Bottom inclosure
10	59000SE	1	S/Ensemble tiroir	Drawer
11	A15028	1	Poignée	Handle
12	F05050	1	Bac	Container
13	59004	1	Grille	Grid
14	59002SE	1	Couvercle	Lid

## 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.



1 Thermostat

2 Voyant thermostatique

## 5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

### a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- 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 détremper 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.

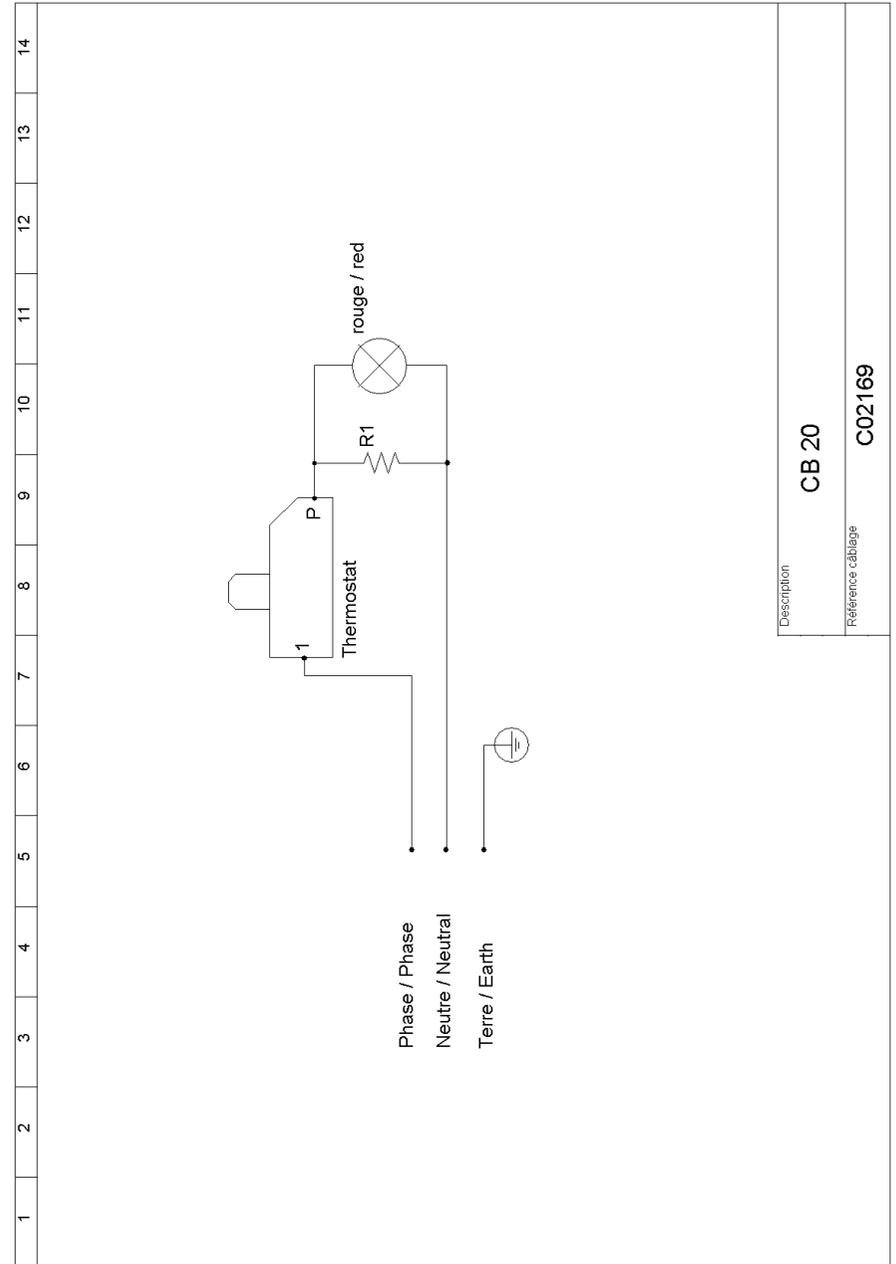
### Premier nettoyage

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.



Description

CB 20

Référence câblage

C02169

## 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.

## c) Utilisation de l'appareil :

### **Eléments 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 irrémédiable.
- 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**

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

Correspondance des couleurs des fils  
Phase  
Neutre  
Terre

Marron ou Noir ou Gris  
Bleu  
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.