

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

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
BUN WARMER**

CB 20 B



**Fabrication française
Made in France**

Septembre 2025

CHAUFFE BUN CB 20 B

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 :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer 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 pas laisser 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 jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- 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 accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- 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 d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil :	Un chauffe pain
Accessoires :	Un tiroir amovible + couvercle + grille bac Un bac GN 2/3 H100 La présente notice

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

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour maintenir au chaud des petits pains à hot-dog.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

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

Pour allumer et préchauffer le chauffe bun, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°1 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 Voyant thermostatique

2 Thermostat

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballez soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le chauffe bun sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer 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 sur toutes les pièces inox.

b) Première mise en service :

Lors de la première mise en chauffe, régler le thermostat sur la position maximum pendant 30 minutes environ afin d'évacuer les fumées résiduelles des parties métalliques.

Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

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).

Pour faciliter l'entretien de l'appareil, le tiroir est amovible.

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. Si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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 :

Eléments de commande et affichage

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

Mise en marche

- Tourner le bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée.
- Mettre 30 cl d'eau dans le tiroir.
- A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), votre appareil est prêt pour la cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°2 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°1 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°2 sur la photo) sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
Laisser refroidir l'appareil.
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

Modèle	CB 20 B
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
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 60335-2-50
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)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter 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 B

Congratulations on your purchase of this upmarket appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, electric shock, burn or other injuries and damage. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instruction. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking areas still hot.
- Make sure 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 high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for anything other than intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must be used near combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation opening of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sale service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.

- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

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 B at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to keep warm and soft hot-dog buns.

4. OPERATING MODE

The bun warmer CB 20 B is a proofer which enables to keep small hot dog's buns warm and moist.

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

Preheating is of about 20 mm.



1 Pilot light

2 Thermostat

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Place the appliance on a flat heat-resistant surface.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials, even if it is very well insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Remove the protective film around the machine and from all stainless-steel parts.

b) First use:

When using the machine for the first use, heat it up outside during about 30 min in order to remove the residual oil fumes from the metal parts. This may emit a slight smell for a short time.

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

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

When adding buns during operation, be sure to place the remaining buns at the front so as to leave the new one's sufficient time to warm up.

Do not heat the same bun several times because it could change its taste.

First cleaning

Clean the device before the first use. (See 6 Cleaning).
For easy the maintenance, the drawer is removable.

Connecting the appliance

- Check that the voltage and the frequency of the electricity network match with the values on the descriptive plate.
- Make sure that every control knob is set on 0.
- Check that neither the cord nor the plug is 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:

Operating elements and display

Putting on

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

Put 30cl of water in the drawer

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

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat control knob (n°2 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°1 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 buns 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°2 on picture) to 0: the appliance is no longer functioning.

Let the machine cool down.

Disconnect the power cable.

Clean the appliance. (see 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of a breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operation to a qualified person.

When you contact the service department of your distributor or a shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate on the back of the machine.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device.

- Let the machine completely cool down before any technical or cleaning work.
- Only use non-abrasive products, regularly clean the external walls of your appliance with hot water and washing-up liquid: avoid abrasive sponges. Rinse your appliance with a damp sponge.
- It is recommended 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 recommended 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 your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.
- If not use for long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CB 20 B
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 correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conformed to:

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
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)
2006/95 CE
2004/108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

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

10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributor's or the dealer's commercial warranty.

Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

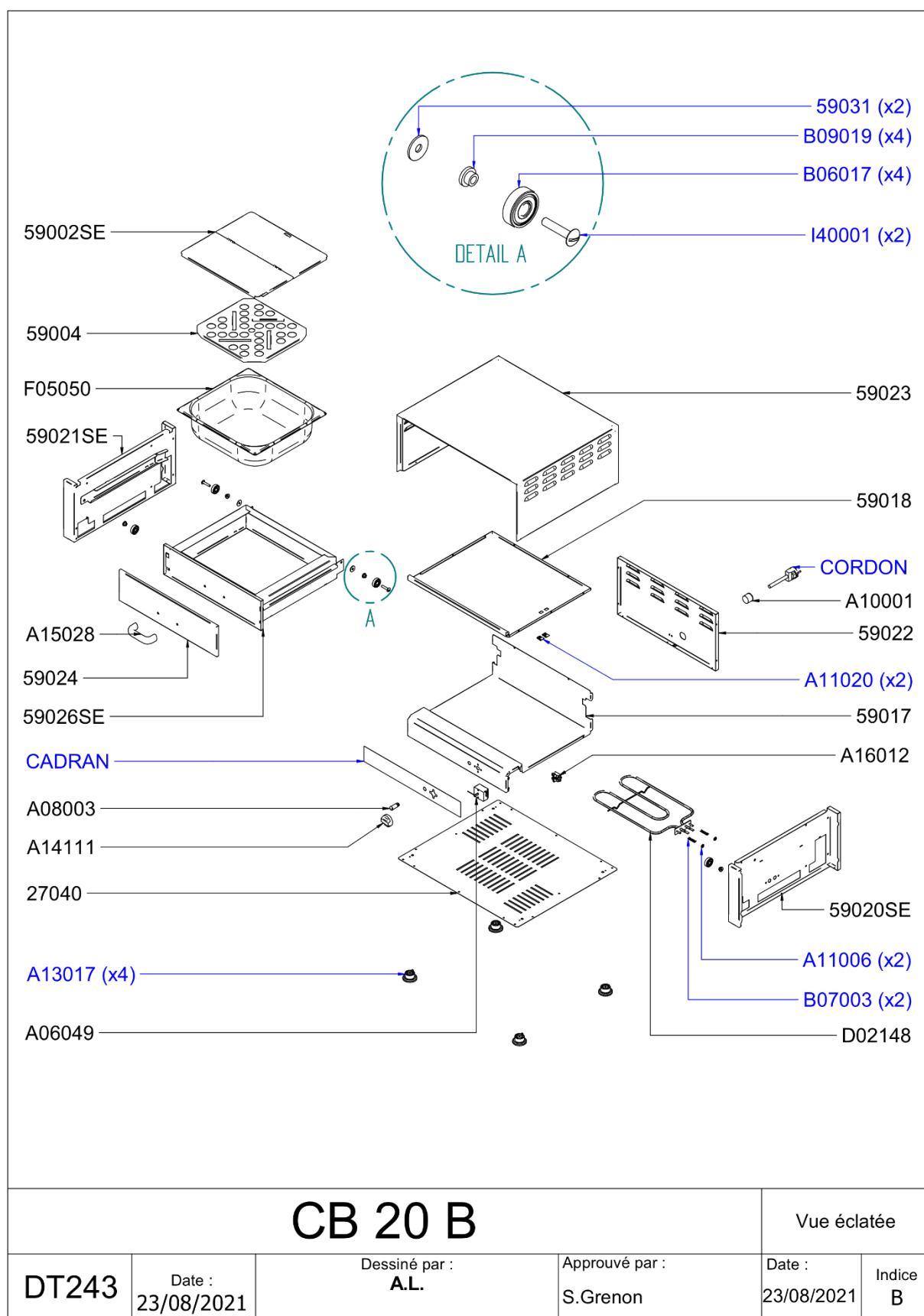
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
27040	1	FOND DE SOCLE	BOTTOM ENCLOSURE
59002SE	1	COUVERCLE	LID ASSEMBLY
59004	1	GRILLE	GRID
59017	1	CAISSON BAS	LOWER BOX
59018	1	CAISSON HAUT	UPPER BOX
59020SE	1	S/E MONTANT DROIT	RIGHT UPRIGHT ASSEMBLY
59021SE	1	S/E MONTANT GAUCHE	LEFT UPRIGHT ASSEMBLY
59022	1	ARRIERE	BACK
59023	1	CEINTURE	CASING
59024	1	TIROIR	DRAWER
59026SE	1	S/E SUPPORT BAC	CONTAINER HOLDER ASSEMBLY
59031	2	RONDELLE	WASHER
A06049	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
A10001	1	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A11006	2	RONDELLE ACIER Ø4	STEEL WASHER Ø4
A11020	2	ATTACHE RAPIDE	RAPID STRAP
A13017	4	PIED	FOOT
A14111	1	BOUTON ELECT Ø40 PLAT 6H	ELECTRIC KNOB Ø40 6H
A15028	1	POIGNEE	HANDLE
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
B06017	4	ROULEMENT	BEARING
B07003	2	RESSORT MOTEUR	MOTOR SPRING
B09019	4	ENTRETOISE INOX	STAINLESS STEEL SPACER
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
D02148	1	RESISTANCE BLINDEE 700W 230V	ARMOURED HEATING ELEMENT 700W 230V
F05050	1	BAC 2/3 H100	CONTAINER 2/3 H100
I40001	2	VIS M6X30	M6X30 SCREW

CB 20 B				Nomenclature	
DT243	Date : 23/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 23/08/2021	Indice B



CB 20 B

Vue éclatée

DT243

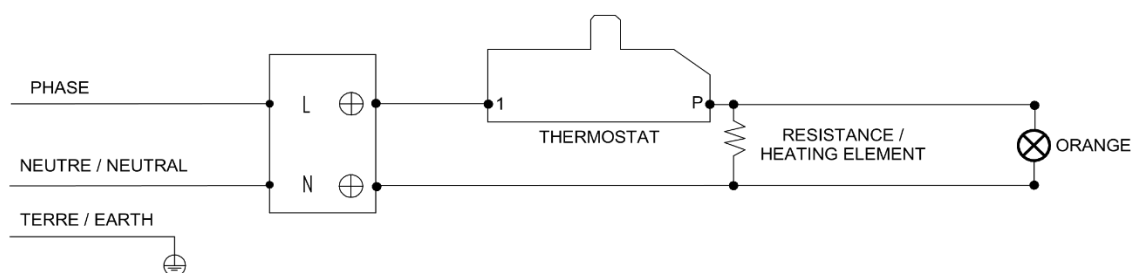
Date :
23/08/2021

Dessiné par :
A.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
23/08/2021

Indice
B



Câblage : C02441

CB 20 B				Schéma électrique	
DT243	Date : 23/08/2021	Dessiné par : A.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 23/08/2021	Indice B

G03420