

SATO



Imprimante thermique industrielle

CL4NX

www.satoeurope.com

THERMOSCELLEUSE ELECTRIQUE 3161

MANUEL D'INSTRUCTION ET D'UTILISATION



"NOTICE ORIGINALE"

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIETE DE LA SOCIETE GECAM - TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE

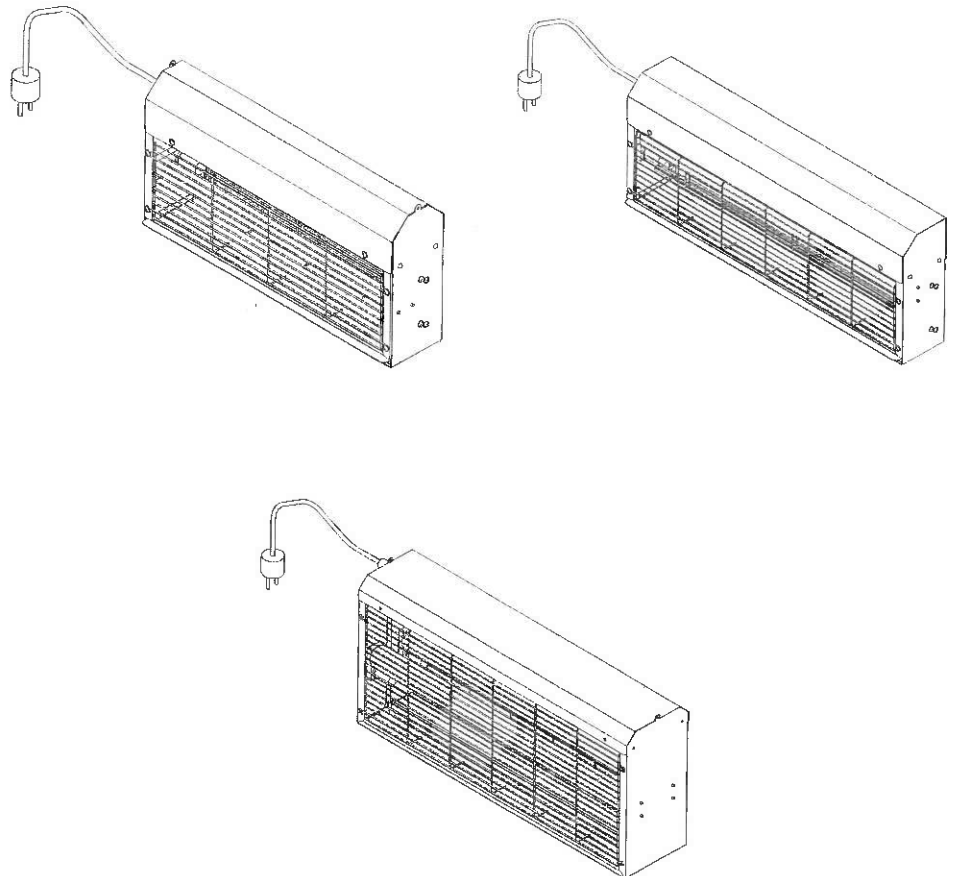
Page 1

Page 6

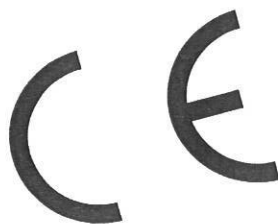
Page 11

SOMMAIRE

- 1 FICHE TECHNIQUE
- 2 INSTALLATION
- 3 SCHEMAS ELECTRIQUE
- 4 RISQUES LORS DE L'UTILISATION
- 5 PIECES DE RECHANGE
- 6 ENTRETIEN - NETTOYAGE
- 7 DUREE D'EFFICACITE
- 8 MAINTENANCE



CACHET DE
L'INSTALLATEUR

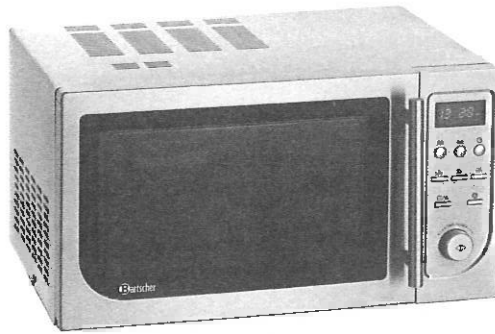


CE

Famila 210

Delombro 14/12/19

Bartscher



610.835

Manuale di utilizzo

Forno a microonde
a convezione con grill
pagine da 1 a 30

I/CH

Mantenga las instrucciones

Microondas
con convección y grill
de la página 31 a la 60

E

Manual de instruções

Micro-ondas
com convecção e grelhador
as páginas desde 61 até 90

P

Kullanma kılavuzu

Konveksyon ve grilli
mikrodalga fırın
sayfalar: 91-120

TR

Οι οδηγίες χρήσης που ακολουθούν

Φούρνος μικροκυμάτων
με αγωγή θερμότητας και γκριλ
σελίδες από 121 ως 150

GR

V3/0711

Febru 2020



Enregistrez
votre nouvel
appareil sur MyBosch dès
maintenant et bénéficiez
d'avantages gratuits :
[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)

Sèche-linge

WTG85409FF

fr Notice d'utilisation et d'installation

DEPANNAGE

CURTENA 2 Pascal

06 87 68 15 22

CTA

TRAITEMENT DE L'EAU

MANUEL TECHNIQUE

RONDEO

Version Eau Chaude

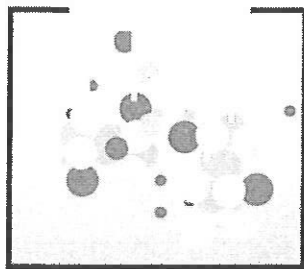
TYPE :

RONDEO 300

Chronométrique :

Volumétrique :

L'eau, c'est la vie !



L'eau maîtrisée !

1. Remerciements

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en achetant un de nos produits.

Votre RONDEO a été conçu pour répondre à vos exigences professionnelles. Pour cela, chacun de ses composants a fait l'étude d'une recherche approfondie pour vous apporter entière satisfaction pendant de nombreuses années.

Vous trouverez dans ce manuel technique toutes les informations nécessaires à son installation, sa mise en service, son fonctionnement, son entretien et sa réparation.



ATTENTION : cette documentation est commune à plusieurs modèles.
Pour connaître le vôtre, reportez vous simplement à la première page où nous avons indiqué à la main sa référence avant de l'emballer.

2. Livraison et dotation



RONDEO
avec capot de protection

Toute la gamme RONDEO est livrée avec tout le nécessaire pour pouvoir être raccordé facilement.
Pour cela la livraison est composée de :

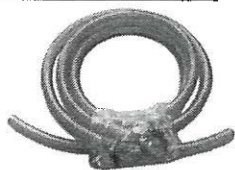


La première
charge de sel

A l'intérieur du bac :



2 Flexibles inox
de raccordement



1 Tuyau de
vidange 12/19mm



1 Nécessaire
TH-Test



1 By-pass Inox
RONDEO 1 est livré sans by-pass

Dans un sachet scotché au tuyau de vidange :

2 Colliers de serrage



L'eau maîtrisée !

Cellule refroidissement

SOMMAIRE :

I/ MISE SOUS TENSION ET CHOIX D'UN MODES :

- A- Mise sous tension de l'automate..... Page 4
- B- Menu d'activation/désactivation des modes optionnels.....Pages 4
(Sous réserve de souscription au préalable d'une ou plusieurs options)
- C- Choix du mode de fonctionnement..... Pages 4 à 5

II/LANCEMENT, PROGRAMMATION ET ARRÊT D'UN CYCLE :

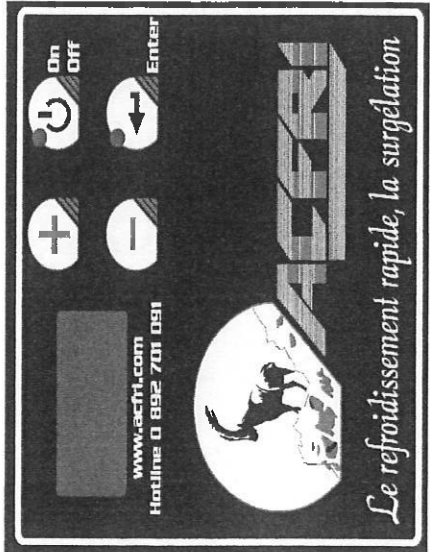
- A- Les cycles type Chrono : RCR, SCR ou DCR
 - Lancement.....Page 6
 - Cycle RCR : Refroidissement Chrono.....Pages 6 à 7
 - Cycle SCR : Surgélation Chrono.....Page 8
 - Cycle DCR (option): Décongélation Chrono.....Page 8 à 9
 - Fin de cycle.....Page 9
- B- Cycle avec sonde à cœur : RSP, SSP ou DSP
 - Lancement.....Page 10
 - Cycle RSP : Refroidissement Sonde à piquer.....Pages 10 à 11
 - Cycle SSP : Surgélation Sonde à piquer.....Page 12
 - Cycle DSP (option) : Décongélation Sonde à piquer.....Pages 12 à 13
 - Fin de cycle.....Page 13
- C- La programmation :
 - Le mode PGR : Programmable.....Pages 14 à 17
 - D- Autre cycle : DEG.....Page 18

III/ ACCES, PARAMETRAGE ET UTILISATION DES MODES :

- A- Les modes basiques du simply II.
 - Le mode PAR : Paramétrage.....Pages 19 à 23
 - Le mode TST : Autotest.....Page 24
 - Les paramètres SAV.....Page 24 à 25
- B- Les modes optionnels du simply II
 - Le mode LST : Liste.....Pages 25 à 26
 - Le mode CFG : Configuration.....Page 27

NOTICE :
Automate de régulation ACFRI SIMPLY II

VERSION (30/01/14 SF)



Hotline
0892 701 091

Pour vous aider nous avons besoins de certaines informations :

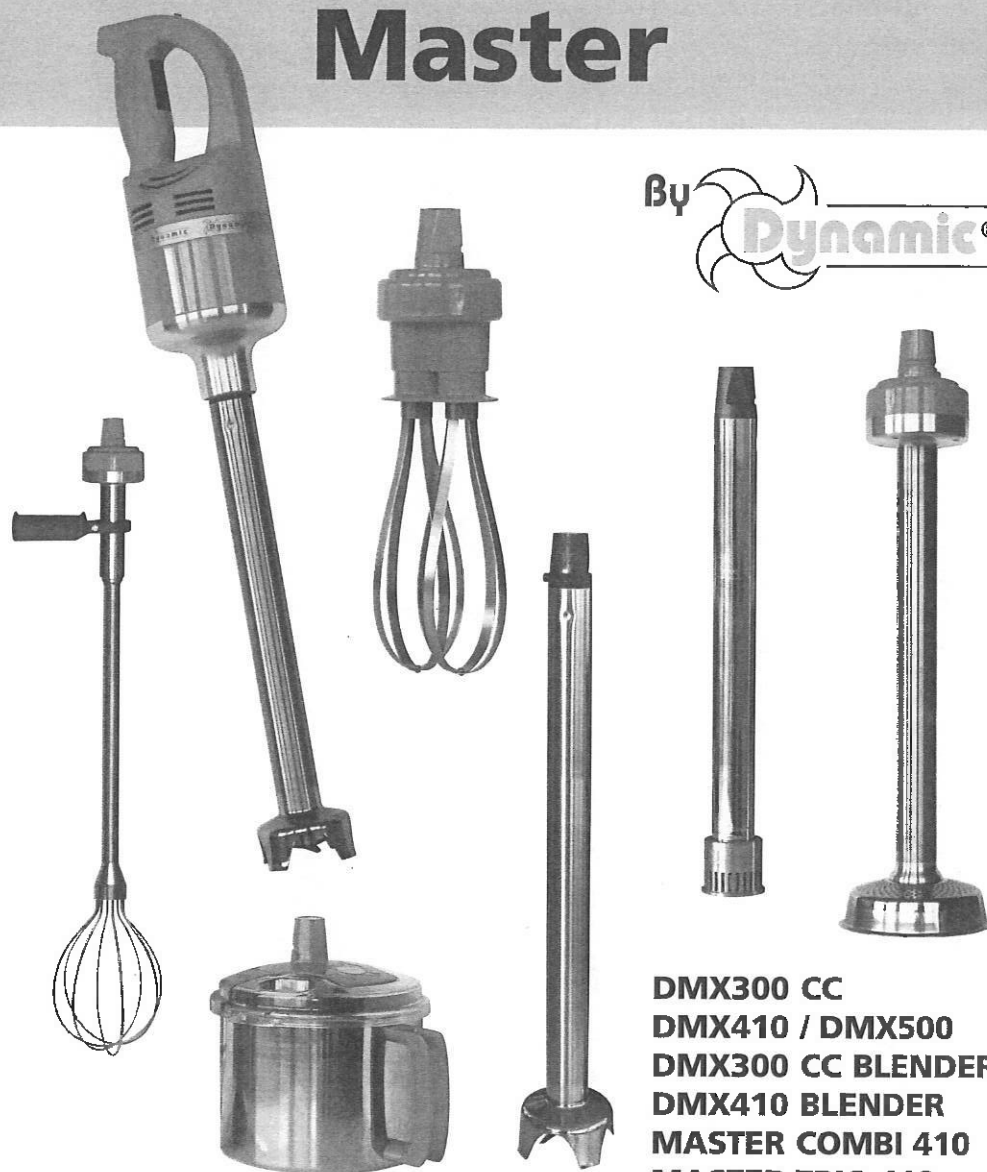
- Le modèle de la cellule
- Le numéro de série de la cellule
- L'année d'installation de la cellule



Petit

Master

By  **Dynamic**®



DMX300 CC
DMX410 / DMX500
DMX300 CC BLENDER
DMX410 BLENDER
MASTER COMBI 410
MASTER TRIO 410

FR Notice d'utilisation et d'entretien

EN User Guide

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

ES Instrucciones de utilización y mantenimiento

NL Gebruiksaanwijzing

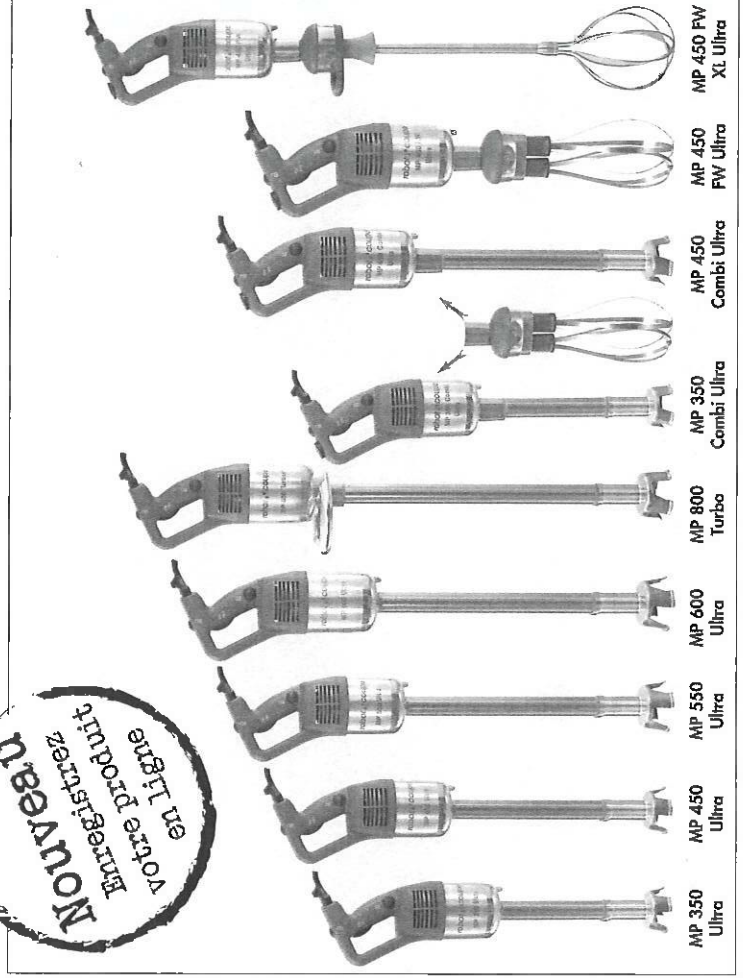
PT Manual de utilização e de manutenção

FI Käyttö- ja hoito-ohje

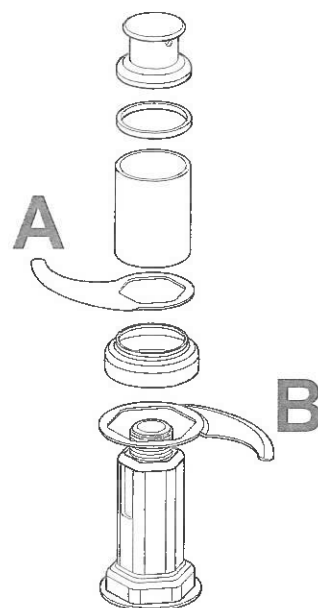
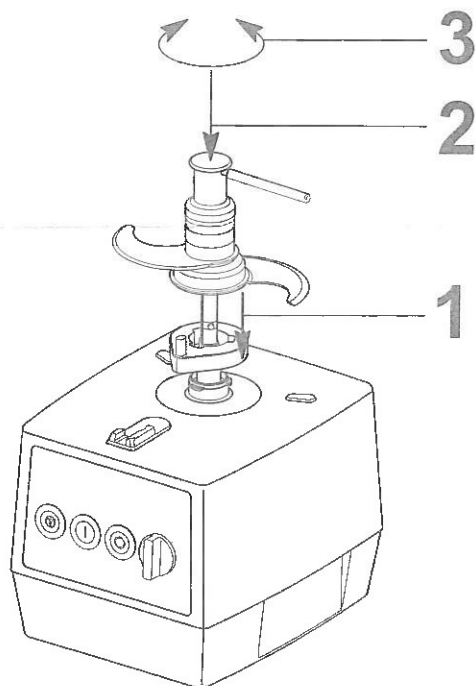
robot *à* coupe®

- MP 350 Ultra
- MP 350 V.V. Ultra
- MP 450 Ultra
- **MP 450 V.V. Ultra**
- MP 550 Ultra
- MP 600 Ultra
- MP 800 Turbo
- MP 350 Combi Ultra
- MP 450 Combi Ultra
- MP 450 FW Ultra
- MP 450 FW XL Ultra

NOUVEAU
 Enregistrez
 votre produit
 en ligne



R602- R602 V.V.- R6- R6 V.V.- BLIXER 6 V.V.



FRANCAIS

- 1 - Poser le démonte-couteau sur le bloc moteur.
- 2 - Poser le couteau sur l'axe.
- 3 - Tourner l'écrou dans le sens horaire pour visser et dans le sens anti-horaire pour dévisser. Dans les deux cas la lame vient prendre appui contre le bossage du démonte-couteau.

A - Lame supérieure.

B - Lame inférieure.

ENGLISH

Ensure power supply to machine is disconnected. Place blade dismantling tool (Fig.1) over shaft onto motor base.

Fit blade onto shaft ensuring it is correctly positioned (Fig.2).

Insert bar into blade cap and turn anti-clockwise to dismantle (Fig.3).

When re-assembling do not over tighten.

A - Upper blade.

B - Lower blade.

DEUTSCH

- 1 - Setzen Sie zur Demontage des Kutmessers dieses auf den Motorblock.
- 2 - Setzen Sie das Kutmesser auf die Motorachse.
- 3 - Drehen Sie entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn, mit dem mitgelieferten Demontierstab, die obere Hälfte des Kutmessers ab. Nehmen Sie nach dem Öffnen alle Teile des Messers, systematisch herunter und setzen diese nach der Reinigung in genau der genannten Reihenfolge wieder zusammen.

A - Das obenliegende Messer.

B - Das untenliegende Messer.

NEDERLANDS

- 1 - Plaats het demontage onderdeel op de motoras.
- 2 - Klik het mes op de motoras.
- 3 - Draai de schroef in de richting van de wijzer om op te schroeven, en in de andere richting om los te schroeven. In de twee gevallen komt het mesblad tegen de pen van het demontage onderdeel.

A - Bovenste mes.

B - Onderste mes.

SPANISH

- 1 - Colocar el desmonta cuchillas sobre el bloque motor.
- 2 - Poner la cuchilla sobre el eje.
- 3 - Dar vueltas al eje en el sentido horario para montarlo y en el sentido anti-horario para desmontarlo. En los dos casos la cuchilla viene a tomar apoyo contra el rebaje del desmonta cuchillas.

A - Cuchilla superior.

B - Cuchilla inferior.

ITALIAN

- 1 - Inserire l'accessorio smontaggio coltelli sul blocco motore.
- 2 - Introdurre il coltello sull'albero motore.
- 3 - Girare con l'apposito perno, nel senso orario, per avvitare e nel senso anti-orario per svitare. In entrambi i casi la lama viene fermata dal blocco smontaggio coltelli.

A - Lama superiore.

B - Lama inferiore.

- EMC -

Noi - The following - Nous soussignés - Die Unterzeichnete Fa:

LAMBER snc di Affaba F. e c.
Via Italia 6
26855 Lodivecchio (LO) ITALY

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che i prodotti
hereby declares under our responsibility that the following products
attestons sous notre entière responsabilité que le produit suivant
erklärt unter eigener Verantwortung, dass folgende Produkte

LAVASTOVIGLIE A TRAINO - RACK CONVEYOR DISHWASHERS - LAVE-VAISSELLE A'
AVANCEMENT AUTOMATIQUE DES CASIERS - KORBTRANSPORTAUTOMATEN
(descrizione del prodotto - product description - description du produit - Produktbeschreibung)

mod. **M150-M150A-M130-M180-M180A**
MATIC 10...20...33prc...33a...39ec...49ec...49a-ec...59a-ec...59ec

al quali questa dichiarazione si riferisce sono conformi alle seguenti norme:
to which this declaration relates are in the conformity with the following standards or other normative document(s):

auquel se réfère cette déclaration, est conforme aux normes suivantes:
auf welche sich diese Erklärung bezieht, folgendem Standard entsprechen:

- Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari.
EN 55014 - Ediz. 1995
Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus.
EN 55014 - Edit. 1995
- Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari.
EN 55014 - Ediz. 1995
Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus.
Product family standard
EN 55014 - Edit. 1995

In base a quanto previsto dalle Direttive:
following the provisions of the Directives:
selon ce qui est prévu par les Directives:
aufgrund der vorgesehenen Richtlinien:

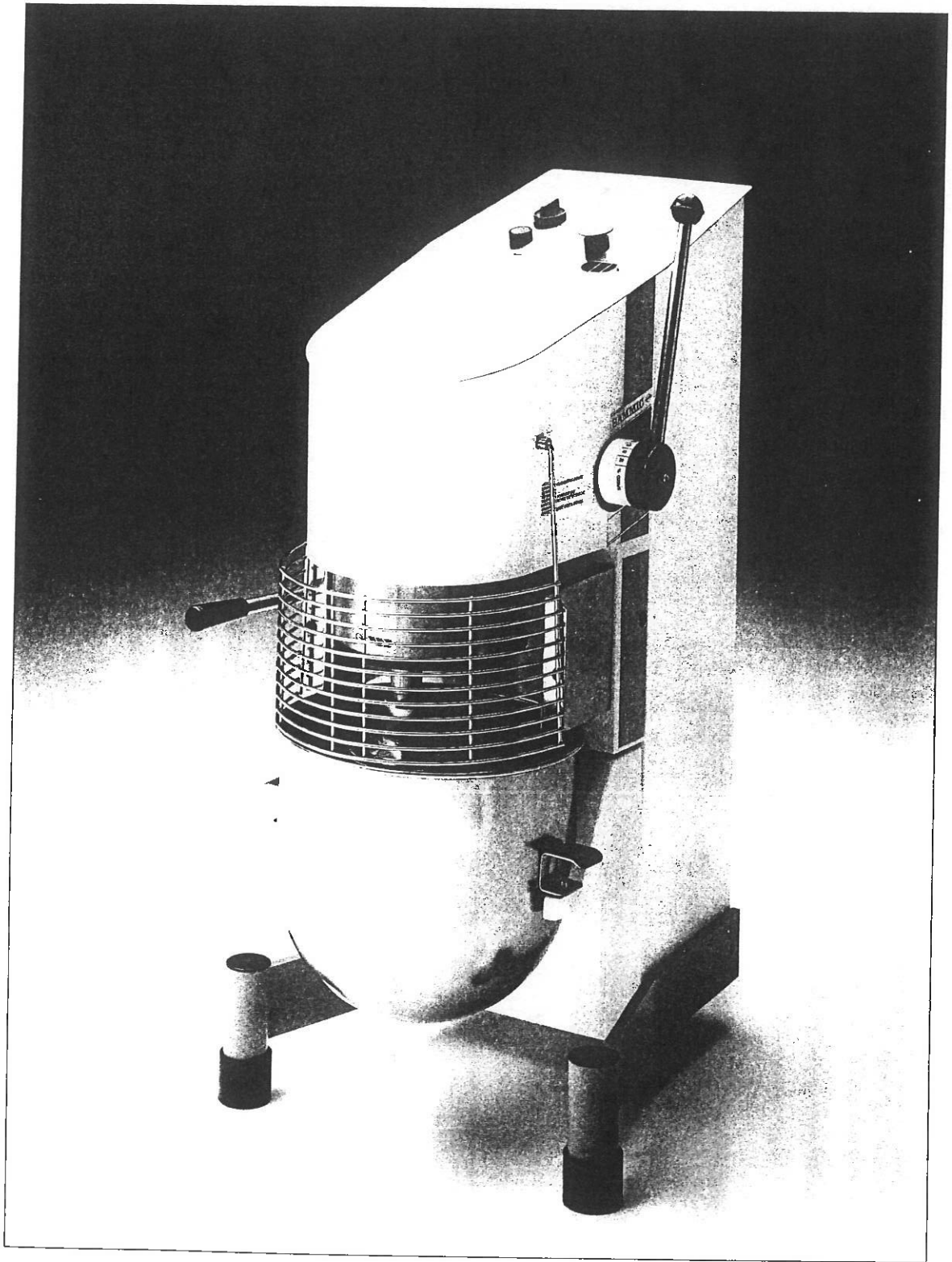
EC 89/336, EC 92/31 EC 93/68

Ing. Affaba Roberto



li 01/01/01
(data emissione)
(date d'emission)
(date of issue)
(Ausgabedatum)

SAMMIC

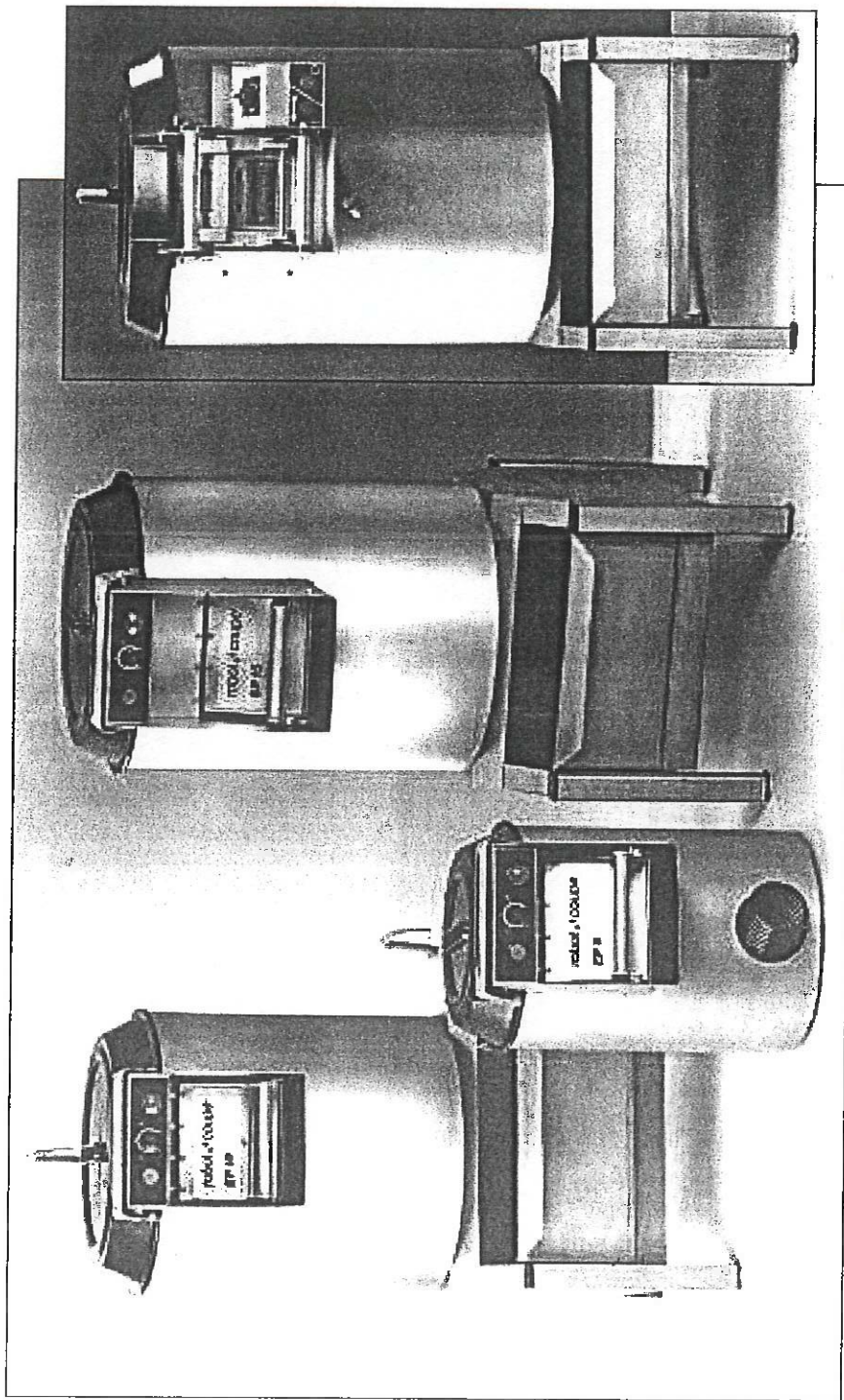


BATIDORAS-
MEZCLADORAS

MIXERS

BATTEURS-
MÉLANGEURS

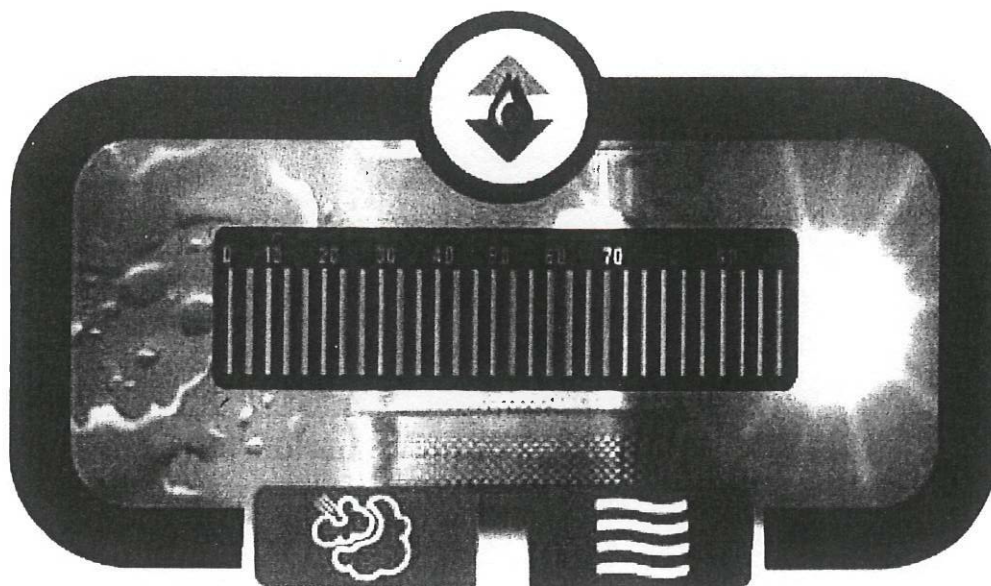
robot coupe®



epurchase

EP5 • EP10 • EP15 • EP25

Four cuisine (petit)



Manuel d'utilisation
Exemples de cuisson
Manuel d'installation

Combi ClimaPlus®
Versions Electrique et Gaz



NOTICE UTILISATION

CELLULES A CLAIES DE
REFRIGERATION ET DE
CONGELATION RAPIDE

BIOSTORE TURBO Régulation Mécanique

REFRIGERATION : SR2, SR3, SR5, SR6, SR8, SR10, SR14
MIXTE : SM2, SM3, SM5, SM8, SM14

SOMMAIRE

Recommandations importantes	2
1. Utilisation du tableau de commande	3
2. Utilisation de la cellule	6
3. Entretien	7
4. Anomalies de fonctionnement	8

BONNET

BONNET GRANDE CUISINE
Rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans
77292 MITRY MORY cedex
Tél. 01 60 93 70 00 - Fax. 01 60 93 70 43

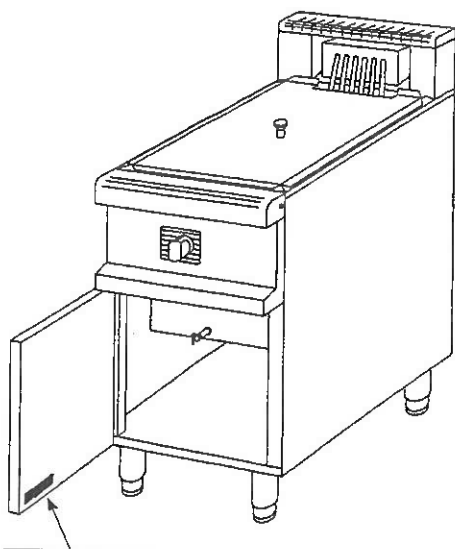
B: NOTICE destinée à L'INSTALLATEUR

1. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique se trouve apposée à l'intérieur de la porte (voir Figure ci-après).




Pour toute correspondance relative à votre matériel, rappeler toujours :

- Le numéro de modèle (Model.)
- Le numéro de série (Fab.Nr.)
- La date (Date).



Emplacement de la plaque signalétique

Plaque signalétique

		BONNET		0032	
<small>BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE</small>					
Famil.	<input type="text"/>	Art	<input type="text"/>		
Model.	<input type="text"/>				
Date	<input type="text"/>	Fab.Nr.	<input type="text"/>		
<input type="text"/>	V	<input type="text"/>	<input type="text"/>	A	
<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>	Hz		

2. INSTALLATION

NATURE ET POSITION DES RACCORDEMENTS

Voir "caractéristiques techniques" en début de notice.

2.1 EXIGENCES GENERALES

- L'installation, la modification ou la réparation de l'appareil, doivent être effectuées selon les règles de l'art par un installateur spécialisé.
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur, dans un local suffisamment aéré.
- Ces appareils ne peuvent être installés qu'en position adossée, contre une cloison ou un mur; Ceux-ci devront être réalisés en matériaux non combustibles ou, si ce n'est pas le cas, devront être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant, non combustible.
- Proximité : les vapeurs dégagées lors des opérations de friture sont des vapeurs grasses. Celles-ci peuvent être enflammées (et mettre le feu au bain d'huile) si une source de chaleur (exemple : flamme de feux vifs ou autre source chaude) est placée trop près du bain d'huile.

NE PAS PLACER LES FRITEUSES DIRECTEMENT A COTE DES SOURCES CHAUDES TELLES QUE FEUX VIFS, SALAMANDRES, etc.



BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
Siège social:
Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
77292 MITRY MORY Cedex

NOTICE UTILISATION

MEUBLES BAS REFRIGERES
TABLES REFRIGEREES GN1/1
TOURS PATISSIERS 600x400

BIOTOP

TABLES REFRIGEREES : 2, 3 et 4P GI ou GE
TOURS PATISSIERS : 2, 3 et 4P GI ou GE

SOMMAIRE

Recommandations importantes	2
1. Présentation du tableau de commande	3
2. Utilisation	4
3. Entretien	5

BONNET

BONNET GRANDE CUISINE
Rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans
77292 MITRY MORY cedex
Tél. 01 60 93 70 00 - Fax. 01 60 93 70 43

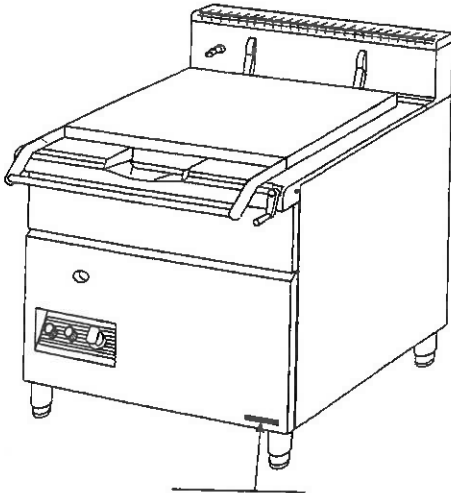
B: NOTICE destinée à L'INSTALLATEUR

1. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Les plaques signalétiques se trouvent apposées sur la façade inférieure (voir Figure ci-après).

Pour toute correspondance relative à votre matériel, rappeler toujours :

- Le numéro de modèle (Model.)
- Le numéro de série (Fab.Nr.)
- La date (Date).



Emplacement des plaques signalétiques et la plaque de changement de gaz

Plaques signalétiques

BONNET <small>MINI CUILETTES CHANGÉ CUISINE</small>		0032	Σ Q _n <input type="text"/> kW	CE 0049
Famil. <input type="text"/>		Art. <input type="text"/>	Type A	
Model. <input type="text"/>				
Date <input type="text"/>		Fab.Nr. <input type="text"/>		
<input type="text"/> V	<input type="text"/> A			
<input type="text"/> kW	<input type="text"/> Hz	⚠ ⚠		

Pays	FR	LU	BE
Cat.	II _{2E+34}	II _{2E+3B/P}	II _{2E+3P}
Pays	ES, CH	GB, IE, PT, IT, GR	AT, FI, SE, DK
Cat.	II _{2H3+}	II _{2H3P}	II _{2H34}
Pays	DE	NL	NO
Cat.	II _{2ELL3B/P}	I _{3P}	II _{2L3B/P}

Plaque changement de gaz

La case marquée d'une croix
indique le gaz pour lequel est réglé l'appareil

Gaz							
Type	G20	G25	G25	G30	G30	G30	G31
Pmbar	20	25	20	50	50	28-30	30 37
Gaz	Nat.	But.	Pro.	But.	Pro.	Pro.	
Pays	<input type="text"/>						

Pays de destination de l'appareil

Une troisième plaque est apposée à proximité des plaques signalétiques, et indique :

- Le gaz pour lequel l'appareil est réglé
- Le pays de destination.

↙ **EN CAS DE CHANGEMENT DE GAZ** (Voir Paragraphe 5: Adaptation de l'appareil d'un gaz à un autre), Remplacer cette plaque (code: 308875), et cocher le nouveau gaz utilisé.

↙ **RENSEIGNER** la zone "Pays" par le nom du pays où est installé le produit.
 NOTA: Le couple Gaz/Pression pour lequel l'appareil est réglé, doit être autorisé dans le pays concerné. Vérifier ce point dans le tableau paragraphe 5.

2. INSTALLATION

NATURE ET POSITION DES RACCORDEMENTS

Voir "caractéristiques techniques" en début de notice.



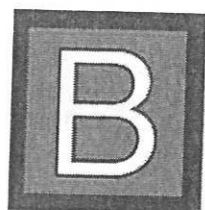
BONNET CIDELCEM GRANDE CUISINE
 Siège social:
 Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans
 77292 MITRY MORY Cedex

SOMMAIRE

DESSUS ET BLOCS GAZ FEUX VIFS - COUP DE FEU CHARCOAL - GRILLADES GAZ SUR FOUR GAZ ou PLACARD

C) NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'UTILISATEUR

1. Recommandations.....	2
2. Conseils pratiques d'utilisation.....	3
3. Nettoyage.....	10
4. Entretien.....	13
Garantie.....	16



TECHNIQUE

DOCUMENTATION

**ARMOIRES REFRIGERES
A CHARIOTS**

BIOSTORE

SCR 1010, SCR 2320, SCR 1120, SCR 2340

NOTICE TECHNIQUE comprenant
- NOTICE UTILISATION
- NOTICE INSTALLATION

B BONNET

BONNET GRANDE CUISINE
Rue des Frères Lumière
Z.I. Mitry Compans
77292 MITRY MORY cedex
Tel. 01 60 93 70 00 - Fax. 01 60 93 70 43

FROID et

Gebrauchsanleitung

Gewerbe-Kühlschrank

Vor Inbetriebnahme die Gebrauchsanweisung lesen

Seite 2

D

Operating instructions

Commercial refrigerator

Read the operating instructions before switching on for the first time

Page 4

GB

Gebruiksaanwijzing

Bedrijfskoelkast

Voor de inbedrijfstelling de gebruiksaanwijzing lezen

Pagina 6

NL

Mode d'emploi

Réfrigérateur professionnel

Lire le mode d'emploi avant la mise en service

Page 8

F

Istruzione d'uso

Frigorifero industriale

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere le istruzioni d'uso

Pagina 10

I

Instrucciones de manejo

Frigorífico industrial

Leer las instrucciones de manejo antes de la puesta en servicio

Página 12

E

Návod k použití

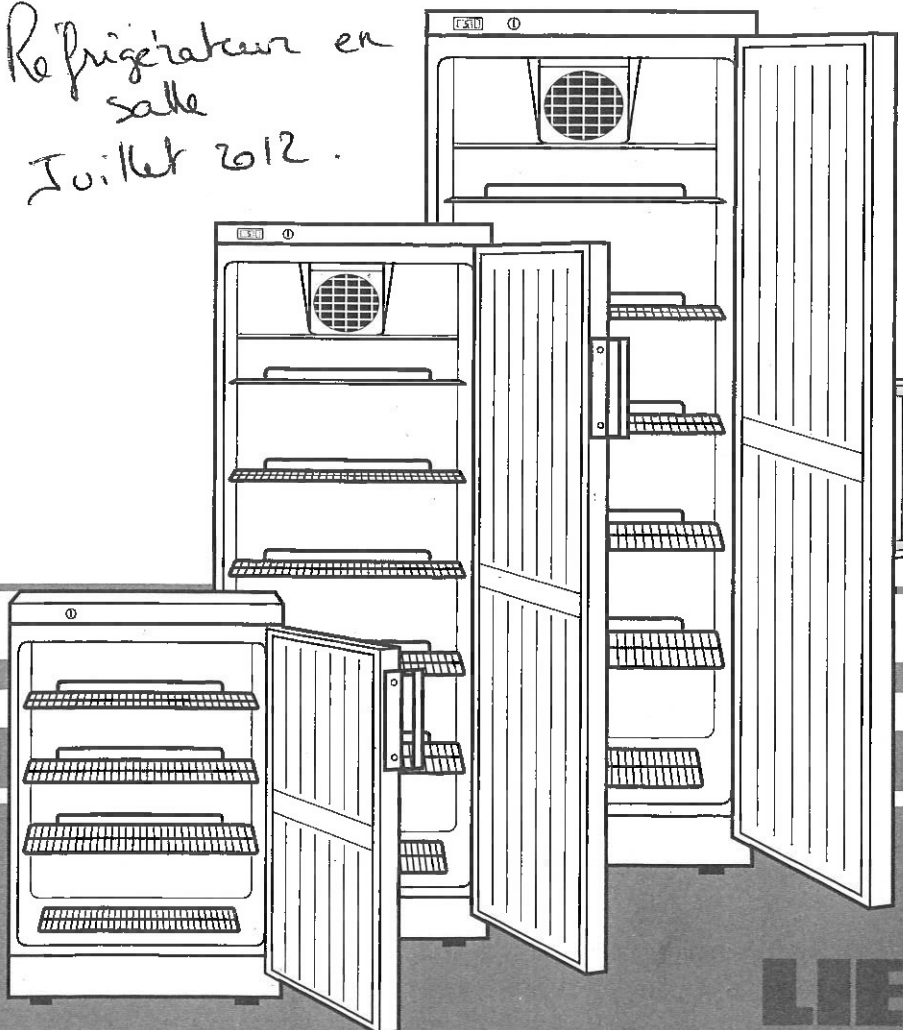
Chladnička pro profesionální použití

Před spuštěním do provozu si přečtete návod na použití

strana 14

CZ

Refrigerateur en
salle
Juillet 2012.



7080 071-00

FKS/UKS/UGK/BK 511

LIEBHERR