MODE D'EMPLOI

Sandwich Merchandiser

MODÈLES SM-24, SM-27, SM-27-2L, SM-39, SM-51, SM-63, SM-72, SM-75

Date de fabrication Avril, 2019 et au-delà



Fresh ideas in foodservice equipment

GARANTIE RESTREINTE DE BKI

42 Allen Martin Drive • Essex Junction, VT 05452 • USA
Téléphone : (802) 658-6600 • Télécopieur : (802) 864-0183

CE QUI EST COUVERT

Cette garantie couvre les défauts de matériau et de main-d'œuvre en cas d'usage normal et s'applique uniquement à l'acheteur d'origine dans les conditions suivantes :

- L'équipement n'a été ni endommagé, ni modifié ni mal utilisé de manière accidentelle ni intentionnelle;
- L'équipement est installé, réglé, utilisé et maintenu correctement conformément aux codes national et local, et conformément aux consignes d'installation et d'utilisation fournies avec ce produit.
- La plaquette signalétique portant le numéro de série et fixée à cet équipement n'a été ni déformée ni déposée.

QUI EST COUVERT

Cette garantie est restreinte à l'acheteur d'origine et s'applique uniquement à l'équipement acheté pour être utilisé aux États-Unis.

PÉRIODE DE COUVERTURE

- Les demandes de remboursement sous garantie doivent être reçues par écrit par BKI dans la première année qui suit la date de l'installation ou dans la première année plus trois mois à partir de la date d'expédition par l'usine, selon la première occurrence.
- La période de garantie commence à la date de la facture du revendeur au client ou quatre-vingt-dix (90) jours après la date d'expédition par BKI, selon la première occurrence.

COUVERTURE DE GARANTIE

Cette garantie couvre la main-d'œuvre sur site, les pièces et une durée raisonnable de transport ainsi que les frais de transport par le délégué de service agréé jusqu'à (100) milles aller-retour et 2 heures de trajet, et réalisés pendant les heures ouvrables normales de la semaine.

EXCEPTIONS

Les exceptions éventuelles doivent être approuvées au préalable et par écrit par BKI. La garantie prolongée sur la porte des fours à convection de 3 à 5 ans concerne uniquement la garantie sur les pièces et n'inclut ni la main-d'œuvre, ni les déplacements, ni le kilométrage ni aucun autre frais.

EXCLUSIONS

- Négligence ou actes de malveillance,
- Étalonnages du thermostat après 30 jours depuis la date d'installation de l'équipement,
- Réglages d'air et de gaz,
- Ampoules d'éclairage,
- Réglages des portes de verre et de la porte,
- Fusibles,
- Réglages des flammes du brûleur et nettoyage des brûleurs pilotes,
- Serrage des fixations,
- Pannes causées par l'alimentation irrégulière d'électricité ou de gaz,
- Réparations non autorisées par d'autres personnes qu'un centre de service agréé par l'usine BKI,
- Dégâts d'expédition,
- Altération, utilisation incorrecte ou installation incorrecte,
- Thermostats et vannes de sécurité avec tubes capillaires brisés,
- Transport – autre frais que les frais UPS normaux,
- Usure et déchirure ordinaires,
- Non-respect des consignes d'installation ou d'utilisation,
- Événements hors du contrôle de l'entreprise.

INSTALLATION

Mise à niveau, ainsi qu'installation correcte et vérification de l'entièreté de l'équipement neuf - par une installation et une utilisation de matériaux adéquats – sont de la responsabilité du revendeur ou de l'installateur et non du fabricant.

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces FEO de l'usine BKI bénéficient d'une garantie de 90 jours sur les matériaux à partir de la date de l'installation par un centre de service agréé par l'usine BKI.

Table of Contents

Table of Contents **1**
Introduction **2**
Précautions de sécurité 2
Signes et messages de sécurité 2
Pratiques d'interventions sûres 3
Étiquettes de sécurité 4
Installation **6**
Instructions for Shipping Damage 6
Electrical Information and Grounding 6
Important Installation Instructions 6
Operation **7**
Models SM-24, SM-27, SM-39, SM-51, SM-63, SM-72, SM-75 7
Controls and Indicators 7
Unit Startup and Preheating 8
Unit Shutdown 8
Model SM27-2L 9
Controls and Indicators 9
Unit Startup and Preheating 10
Unit Shutdown 10
Temperature Adjustment 11
Operational Guidelines 11
Maintenance **12**
Scheduled Maintenance 12
Troubleshooting 13
Repair 13
Lamp Replacement 13
Notes **14**

Introduction

Congratulations! You have chosen a **Sandwich Merchandiser** that will give you many years of fine service from the original manufacturer, **BKI.**

The **BKI** name and trademark on this unit assures you of the finest in design and engineering — that it has been built with care and dedication — using the best materials available. Attention to the operating instructions regarding proper installation, operation, and maintenance will result in long lasting dependability to insure the highest profitable return on your investment.

AVIS

VEUILLEZ LIRE CE MANUEL ENTIÈREMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. Si vous avez des questions, veuillez vous adresser à votre revendeur BKI. Si vous n'obtenez pas de réponse adéquate, téléphonez au service technique BKI (802) 658-6600

Précautions de sécurité

Toujours suivre les précautions de sécurité recommandées mentionnées dans ce manuel. Le symbole d'alerte de sécurité suit. Lorsque vous voyez ce symbole sur votre équipement, ceci vous alerte des risques de blessures et de dégâts.



Signes et messages de sécurité

Les signes et messages de sécurité suivants sont placés dans ce manuel pour fournir des consignes et identifier les zones spécifiques qui présentent des risques et exigent des précautions spéciales. Il est nécessaire de connaître et de comprendre la signification de ces consignes, signes et messages. Ces messages doivent être suivis au risque de dégâts, de graves blessures voire de décès pour vous-même et d'autres personnes.

DANGER

Ce message indique un danger imminent qui peut entraîner de graves blessures ou le décès.

Ce message indique un risque de blessures graves, voire de décès.

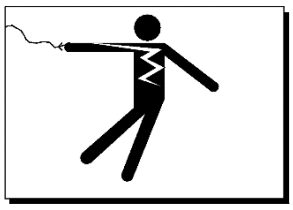
ATTENTION

Ce message indique un danger potentiel pouvant causer des blessures mineures ou modérées. Il peut également alerter au sujet de pratiques dangereuses.

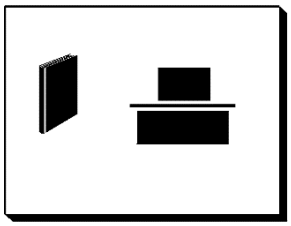
AVIS

Ce message sert à une information spéciale, à des consignes ou à l'identification en rapport avec les procédures, l'équipement, les outils, les capacités et d'autres données spéciales.

Pratiques d'interventions sûres



Attention à la haute tension
Cet équipement utilise une haute tension. Des blessures graves peuvent survenir si vous, ou toute personne non formée ou non autorisée, installez, entretenez ou réparez cet équipement. Utilisez toujours un agent de service autorisé pour réparer votre équipement.



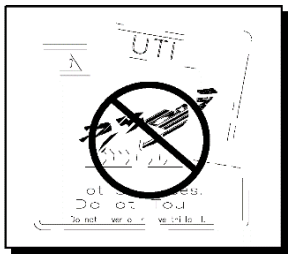
Ce manuel doit rester avec l'équipement

Ce manuel est une partie importante de votre équipement. Toujours le tenir à portée de main. Si vous devez remplacer ce manuel, téléphonez au département technique concerné BKI (802) 658-6600



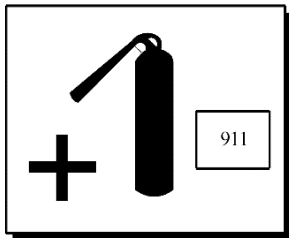
Protection des enfants
Les enfants doivent être tenus à l'écart de cet équipement. Les enfants risquent de ne pas comprendre que cet équipement est dangereux pour eux-mêmes et pour les autres.

NE JAMAIS laisser les enfants jouer près de l'équipement et encore moins de l'utiliser.



Les étiquettes de sécurité doivent rester propres et en état

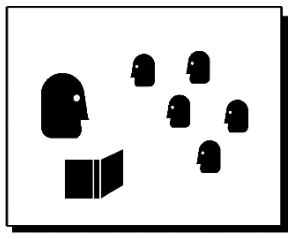
Ni retirer ni couvrir les étiquettes de sécurité de votre équipement. Les étiquettes de sécurité doivent rester propres et en état. Remplacer les étiquettes de sécurité endommagées ou manquantes. Se reporter au chapitre consacré aux étiquettes de sécurité pour l'illustration et l'emplacement des étiquettes de sécurité sur cette unité. Si vous avez besoin d'étiquettes de sécurité neuves, obtenir le numéro de l'étiquette illustrée à la page 6, puis téléphoner au service technique BKI (802) 658-6600..



En cas d'urgence

Il est nécessaire de se préparer aux incendies, blessures et autres urgences éventuelles.

Une trousse de premier secours et un extincteur doivent être disponibles près de l'équipement. Vous devez utiliser un extincteur de 40 livres de type BC et le placer à moins de 25 pieds de votre équipement.
Conserver près du téléphone les numéros de secours des médecins, des ambulances, des hôpitaux et des pompiers.

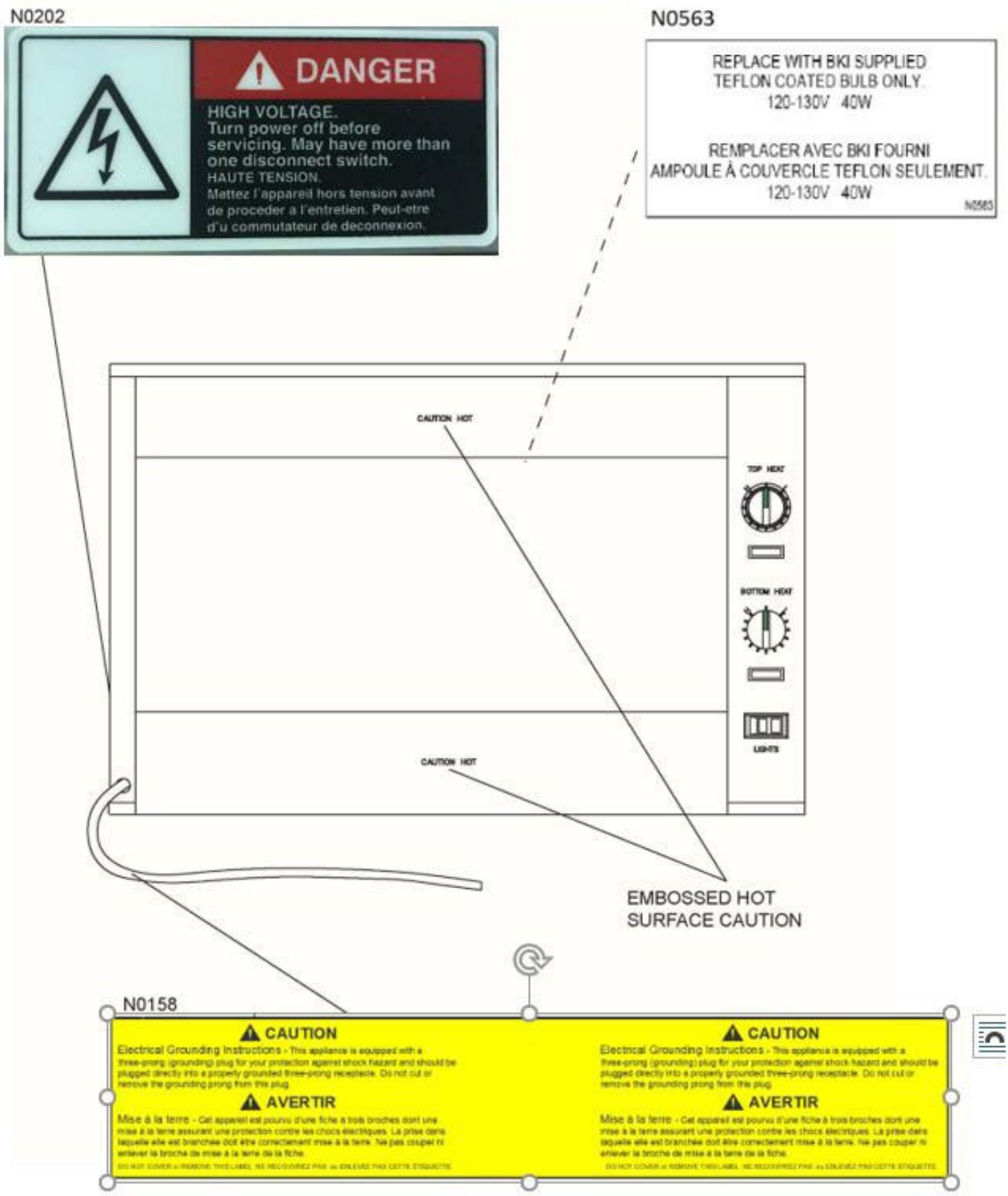


Vous devez connaître vos responsabilités en tant qu'employeur

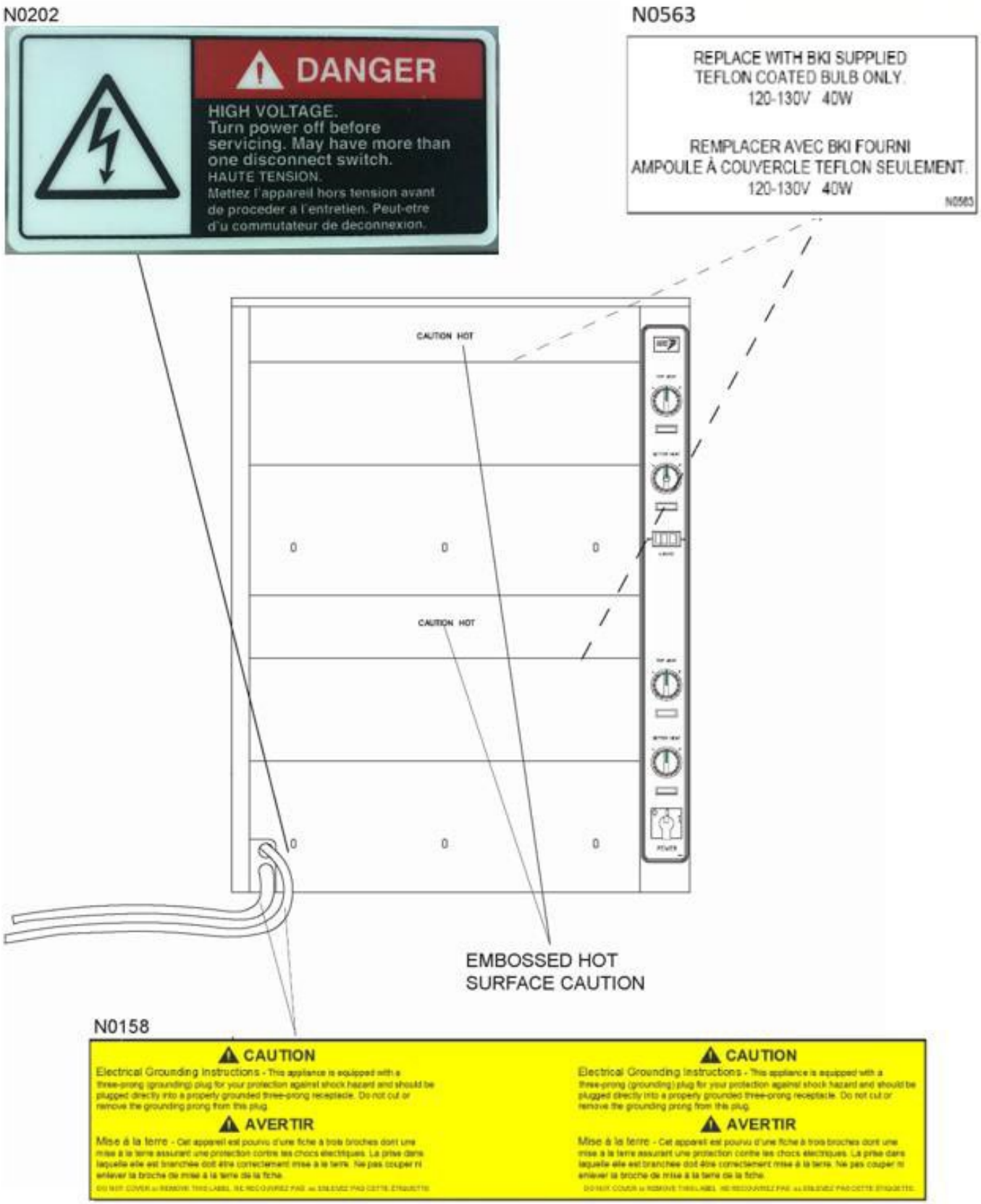
- Vos employés doivent savoir comment utiliser l'équipement.
- Vos employés doivent connaître les précautions de sécurité sur cet équipement et dans ce manuel.
- Vos employés doivent être complètement formés avant d'utiliser l'équipement.
- L'équipement doit être en état de fonctionnement. En cas de modifications non autorisées de l'équipement, son fonctionnement et sa sécurité seront diminués.

Étiquettes de sécurité

Models SM-24, SM-27, SM-39, SM-51, SM-63, SM-72, SM-75



Model SM27-2L



Installation

AVERTISSEMENT Essayer d'installer ce four risque de causer des blessures graves ou la mort, ou d'endommager l'équipement. Veillez à ce que ce soit un fournisseur de service autorisé de BKI qui installe le four.

Instructions for Shipping Damage

You are responsible for filing all freight claims with the delivering truck line. Inspect all cartons and crates for damage when they arrive. If there is damage noted to shipping crates or cartons, or, if a shortage is found, note this on the bill of lading (all copies) before signing.

If damage is detected when the equipment is uncrated, immediately call the delivering truck line and follow up the call with a written report indicating concealed damage to your equipment. Ask for an immediate inspection of your concealed damage item. Crating material MUST be retained to show the inspector from the truck line.

Electrical Information and Grounding

AVERTISSEMENT Il pourrait y avoir électrocution, défaillance du matériel ou dégâts matériels si l'installation électrique est faite par un électricien non agréé. Veillez à ce qu'un électricien agréé effectue l'installation conformément aux codes national et local.

This unit, when installed by an authorized BKI service agent, must be wired for use in accordance with all applicable local, state, and federal codes. For specific electrical requirements and connections refer to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.

Important Installation Instructions

AVIS LEVELING THE UNIT: Your SM should be level for best operating results. The unit may be leveled by placing shims under the base. The shims must be made of metal or other non-combustible material. If you have any questions, please contact your ***BKI*** Distributor. If they are unable to answer your questions, contact the ***BKI*** Technical Service Department, call (802) 658-6600.

AVIS COUNTERTOP INSTALLATIONS: To conform to NSF Standard 4, countertop models are designed to be sealed to the supporting surface using an NSF approved Silicone sealant. BKI recommends Dow Corning RTV # 732 Multi-purpose Sealant. If you have any questions, please contact your ***BKI*** Distributor. If they are unable to answer your questions, contact the ***BKI*** Technical Service Department, call (802) 658-6600.

AVIS ***This unit is designed for pre-packaged foods only.*** If you have any questions, please contact your ***BKI*** Distributor. If they are unable to answer your questions, contact the ***BKI*** Technical Service Department, call (802) 658-6600.

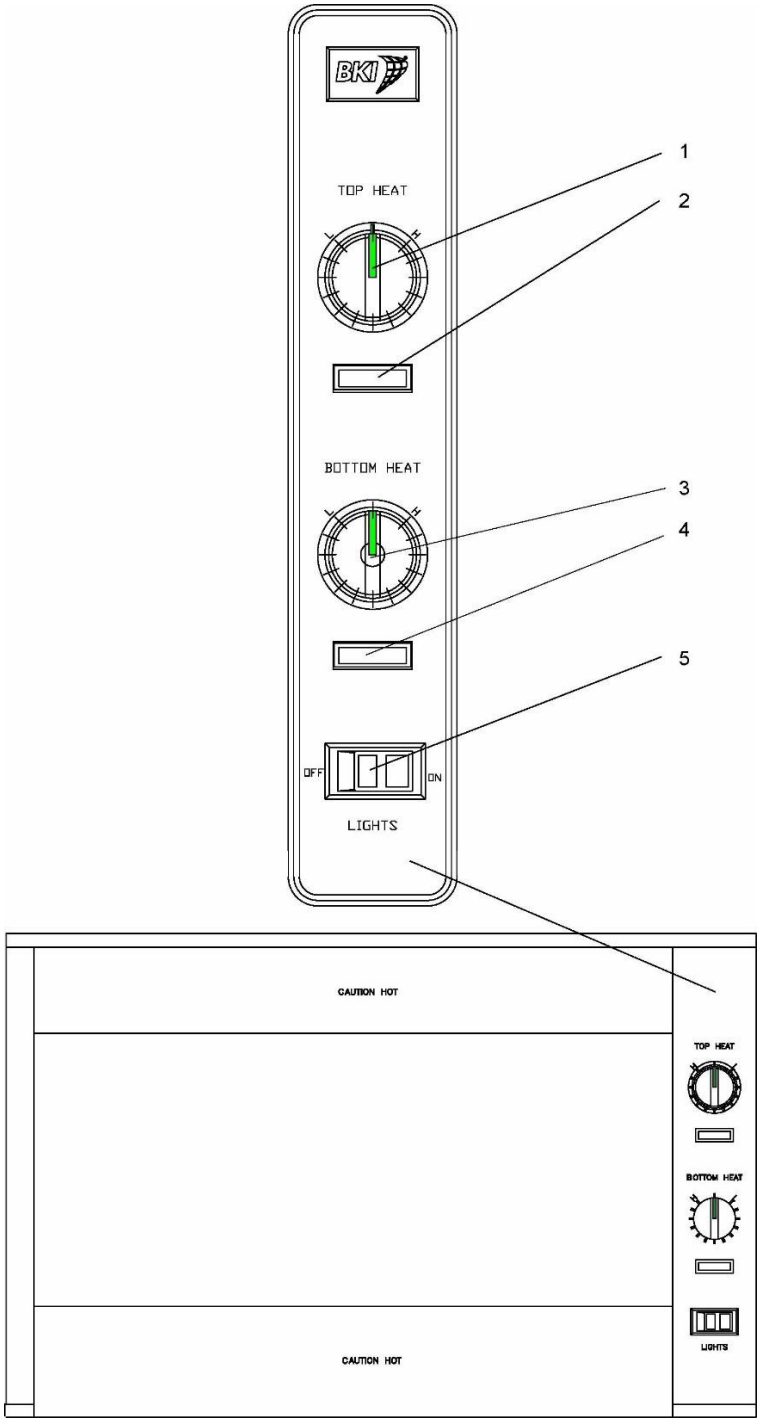
AVIS Every SM model is supplied with 4" countertop legs. If unit is to be sealed to countertop, it needs to be sealed in matter to establish proper sanitary operation.

AVIS If SM model is to be sealed to countertop, shall be sealed to prevent liquid spillage on surface of countertop from passing under inaccessible portion of the warmer.

Operation

Models SM-24, SM-27, SM-39, SM-51, SM-63, SM-72, SM-75

Controls and Indicators



Item #	Description	Function
1	**TOP HEAT** temperature control	Controls the temperature of the ceramic heaters.
2	**TOP HEAT** pilot light	Cycles on and off to indicate when the ceramic heaters turn on and off.
3	**BOTTOM HEAT** temperature control	Controls the temperature of the heating element.
4	**BOTTOM HEAT** pilot light	Cycles on and off to indicate when the heating element turns on and off.
5	**LIGHTS ON/OFF** Switch	Controls power to the lights.

Unit Startup and Preheating

1. Connect the plug of the power cord into a receptacle that matches the power rating specified on the rating tag.

2. Place the **TOP HEAT** and **BOTTOM HEAT** temperature control knobs to the number 5 position. The pilot lights will cycle on and off to maintain proper sandwich warmer temperature.

3. Place the Sandwich Warmer **LIGHTS ON/OFF** switch to the **ON** (1) position. The switch should illuminate red.

4. Allow the equipment to preheat for 30 minutes before loading it with product.

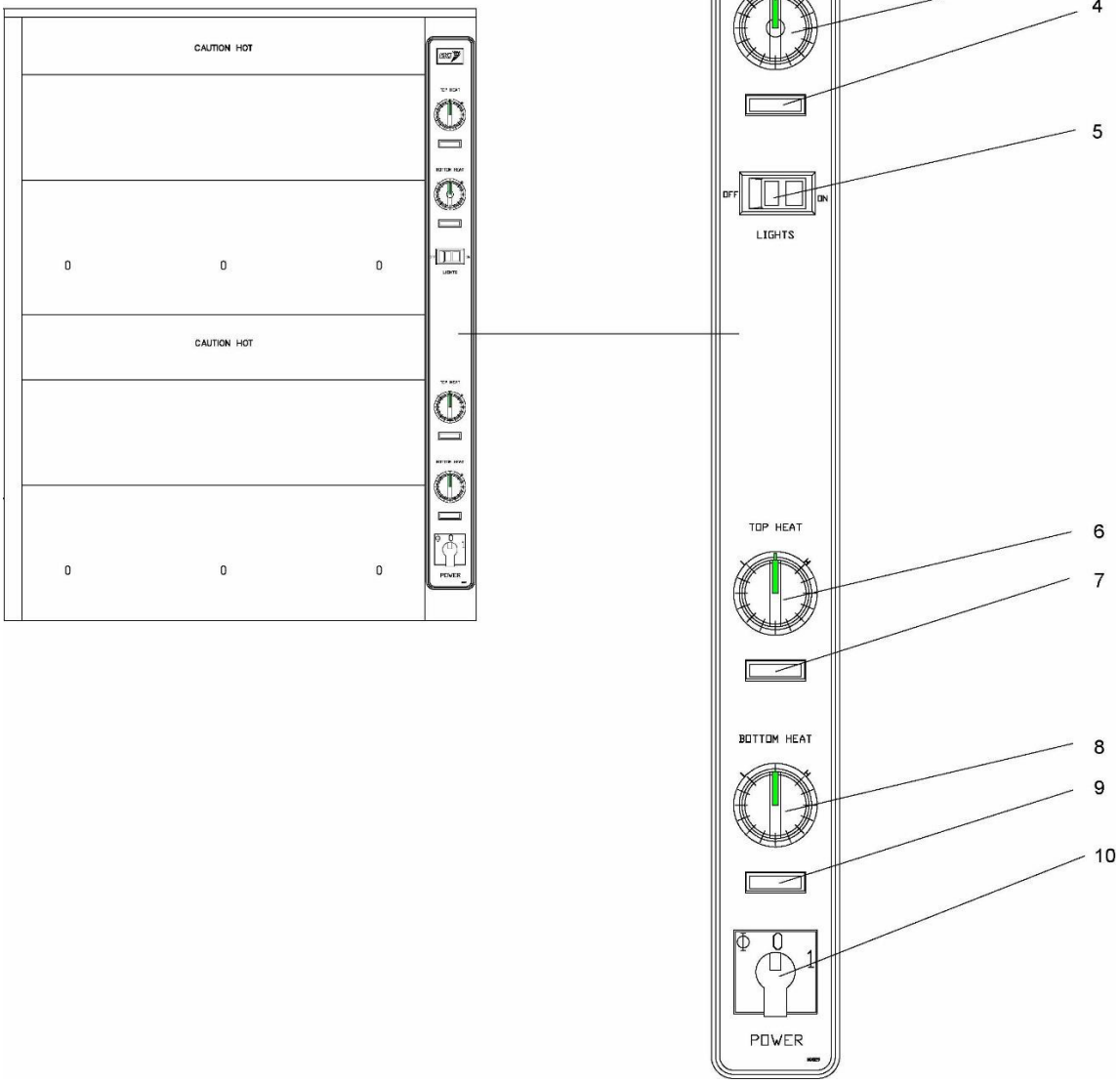
Unit Shutdown

1. Unplug the power cord from the receptacle.

2. Allow the equipment to cool to room temperature.

Model SM27-2L

Controls and Indicators



Item #	Description	Function
1	Upper Sandwich Warmer **TOP HEAT** temperature control	Controls the temperature of the Upper Sandwich Warmer ceramic heaters.
2	Upper Sandwich Warmer **TOP HEAT** pilot light	Cycles on and off to indicate when the Upper Sandwich Warmer ceramic heaters turn on and off.
3	Upper Sandwich Warmer **BOTTOM HEAT** temperature control	Controls the temperature of the Upper Sandwich Warmer heating element.
4	Upper Sandwich Warmer **BOTTOM HEAT** pilot light	Cycles on and off to indicate when the Upper Sandwich Warmer heating element turns on and off.
5	**LIGHTS ON/OFF** Switch for Upper and Lower Sandwich Warmer	Controls power to the Sandwich Warmer lights.
6	Lower Sandwich Warmer **TOP HEAT** temperature control	Controls the temperature of the Lower Sandwich Warmer ceramic heaters.
7	Lower Sandwich Warmer **TOP HEAT** pilot light	Cycles on and off to indicate when the Lower Sandwich Warmer ceramic heaters turn on and off.
8	Lower Sandwich Warmer **BOTTOM HEAT** temperature control	Controls the temperature of the Lower Sandwich Warmer heating element.
9	Lower Sandwich Warmer **BOTTOM HEAT** pilot light	Cycles on and off to indicate when the Lower Sandwich Warmer heating element turns on and off.
10	**POWER** ON/OFF Switch	Controls power to the upper and lower Sandwich Warmers.

Unit Startup and Preheating

1. Connect the plugs of the power cords into receptacles that match the power rating specified on the rating tag.

2. Place the Sandwich Warmer **POWER** ON/OFF switch to the ON (1) position.

3. Place the **TOP HEAT** and **BOTTOM HEAT** temperature control knobs on each sandwich warmer (upper and lower) to the number 5 position. The pilot lights will cycle on and off to maintain proper sandwich warmer temperature.

4. Place the Sandwich Warmer **LIGHTS ON/OFF** switch to the **ON** (1) position. The switch should illuminate red.

5. Allow the equipment to preheat for 30 minutes before loading it with product.

Unit Shutdown

1. Place the Sandwich Warmer **POWER** ON/OFF switch to the OFF (0) position.

2. Unplug each power cord from it’s receptacle.

3. Allow the equipment to cool to room temperature.

Temperature Adjustment

After loading the unit with product, it may be necessary to adjust the temperature control knobs in order to maintain the proper internal temperature for the product on display. The temperature control knobs should be set to the lowest possible number that will maintain the proper product temperature.

Operational Guidelines

- Foods should be a minimum of 160° F. before being placed in the warmer.
- Foods loaded in first should be served first as much as is practical.
- Check Federal and State Health and Sanitation Regulations for internal temperature required for holding cooked foods for sale. Maintaining these temperatures often tends to continue to cook certain products. Therefore, smaller amounts of bulk foods should be displayed at non-peak periods and the warmer refilled as needed.



This equipment is designed to hold foods for a short period of time only.

Maintenance

ATTENTION Le non-respect de l'entretien indiqué ci-dessous pourrait donner lieu à un accident grave ou endommager l'équipement.

AVERTISSEMENT Il pourrait y avoir électrocution, défaillance du matériel ou dégâts matériels si l'installation électrique est faite par un électricien non agréé. Veillez à ce qu'un électricien agréé effectue l'installation conformément aux codes national et local.

Scheduled Maintenance

This unit should be cleaned at the end of each working day. Use the following procedure:

DANGER Ne pas couper le courant de cet appareil entraîne un risque d'électrocution. Cet appareil pourrait avoir plusieurs interrupteurs généraux.

ATTENTION N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager le fini.

Ne nettoyez jamais l'intérieur à la vapeur.

Évitez d'avoir trop d'eau à l'intérieur de l'unité.

Ne nettoyez pas le dispositif de chauffage / ventilation en appliquant de l'air comprimé.

Ne laissez pas cet appareil allumé et sans surveillance après les heures de bureau.

1. Remove all food from the unit.
2. Remove power from the unit by following the shutdown procedures in the Operation section.
3. Allow the equipment to cool to room temperature.
4. Remove the heat shield on the operator and/or customer side.
5. Remove the rack(s) or divider bars and clean with a mild soap and water solution.
6. Sponge the inside and outside of the unit with a mild soap and water solution, being sure to clean all areas. Avoid getting water in the interior of the unit.
7. Wipe the parts and unit dry with a soft, clean cloth.
8. Reinstall the heat shield and place the rack(s) or divider bars back in the unit.

Troubleshooting

Problem	Cause	Possible Solution
Unit will not turn on.	Power cords not connected or circuit breaker supplying power to the unit has tripped.	Make sure power cords are connected and circuit breaker is on. If problem persists, contact a licensed electrician.
Product is not holding its temperature	Product temperature is too low when loaded. Or Faulty component in heating circuit	Make sure product is above 160° F when loaded. Contact an authorized BKI service agent for corrective action.
Unit is not heating	No power to unit Or Faulty component in top or bottom heating circuit.	Make sure power cords are connected and circuit breaker is on. If problem persists, contact licensed electrician. Contact an authorized BKI service agent for corrective action.

Repair

AVIS Before replacing any parts, make sure the power has been turned off and the unit has cooled down.

Lamp Replacement

AVIS Only use PTFE-coated lamp to prevent glass contamination.

1. Remove power from the unit by following the shutdown procedures in the Operation section.
2. Allow the equipment to cool to room temperature.
3. Remove lamp guard.
4. Carefully remove the faulty lamp.
5. Replace with the new lamp and reattach the lamp guard.

Notes

BKI

42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05495, USA
http://www.bkideas.com

Made and printed in the U.S.A