

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

BEDIENUNGS-UND
WARTUNGSANLEITUNG

INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

ISTRUZIONI PER
L'USO E PER LA
MANUTENZIONE

HANDLEIDING MET
BETREKKING TOT
GEBRUIK EN
ONDERHOUD

FOURS «TRANS'THERM» DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE

«TRANS'THERM» OVENS FOR REHEATING AND HOLDING TEMPERATURE

«TRANS'THERM» SYSTEM ZUM AUFWÄRMEN UND WARMHALTEN

«TRANS'THERM» HORNOS DE REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

SISTEMA «TRANS'THERM» PER RISCALDARE E MANTENERE LA TEMPERATURA

“TRANS'THERM” SYSTEEM VOOR OPWARMING EN INSTANDHOUDING TEMPERATUUR



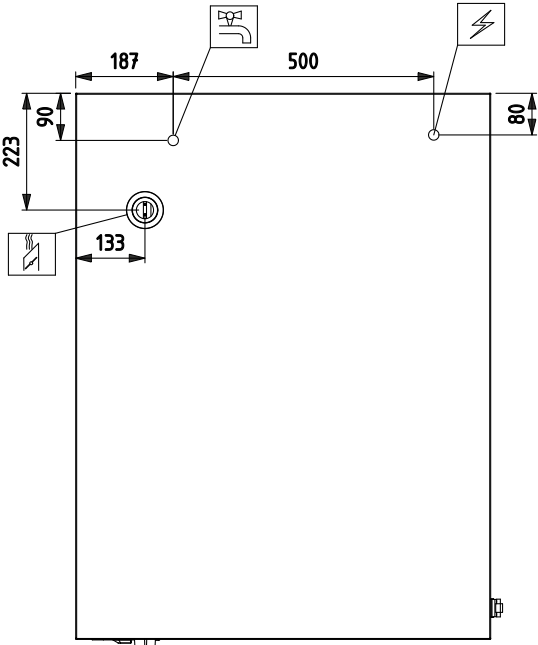
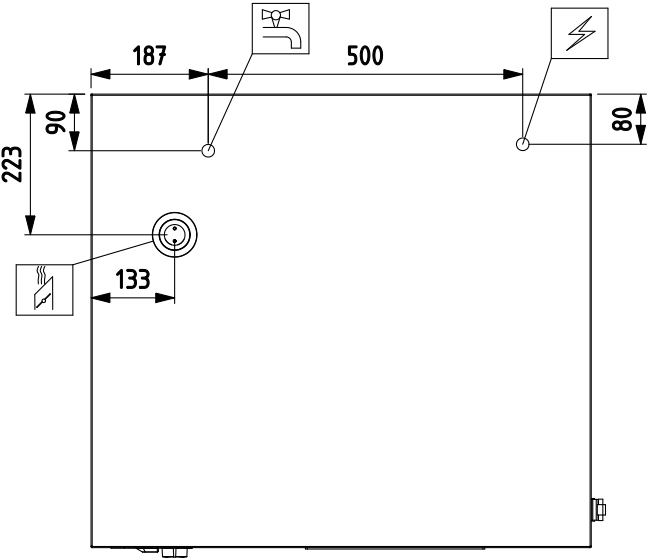
LA MOBILITÉ DU GOÛT



Fours avec chariots / Ovens with trolleys / Öfen mit Transportwagen / Hornos con carritos / Forni con carrelli / Ovens met wagens

10/15/20 GN1/1 à chariots

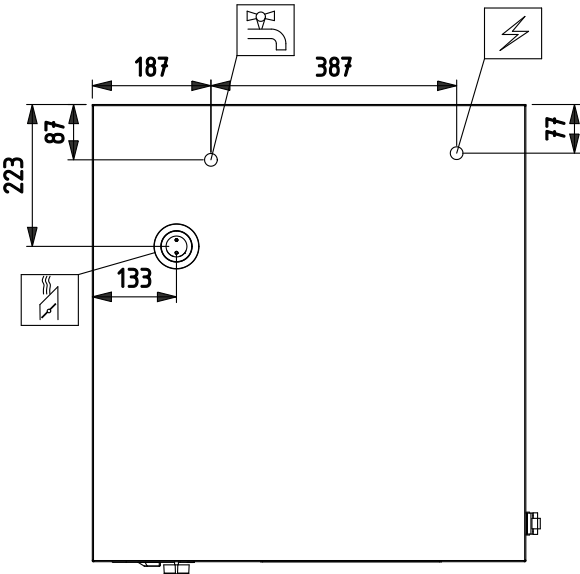
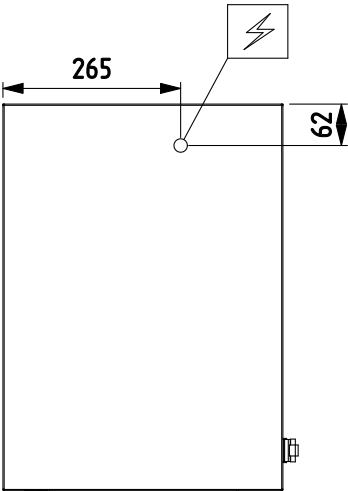
10 GN2/1 à chariots

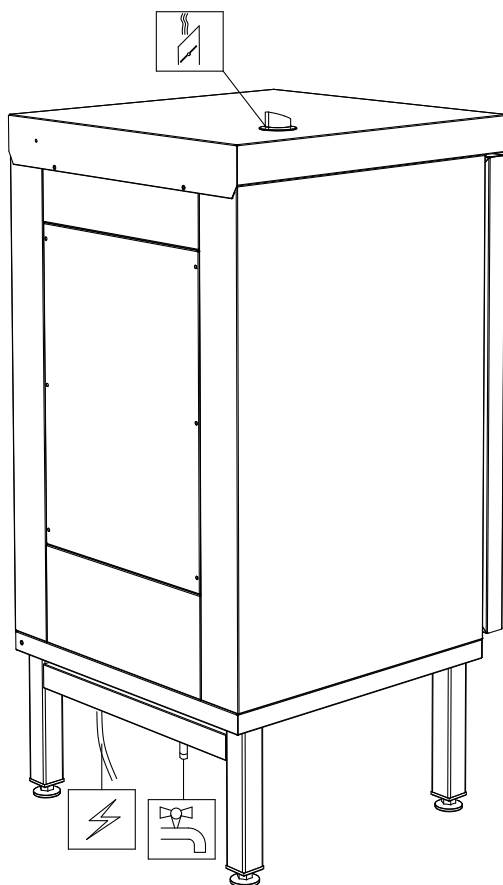


Fours sur pieds (avec glissières) / Ovens on legs (with slides) / feststehende Öfen (mit Gleitschienen) / Hornos sobre base (con guías) / Forni in piedi (con guide laterali) / Ovens op poten (met sleden)

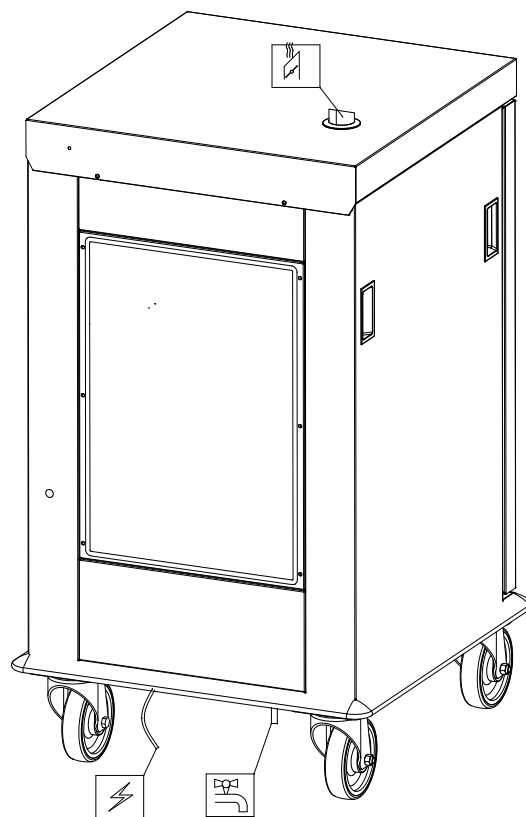
5 GN1/2

5/7/10/15 GN1/1





Fours fixes / Fixed ovens / Feststehender Schrank / Hornos fijos / Forni fissi / Vaste kast



Fours mobiles / Mobile ovens / Beweglicher Schrank / Hornos móviles / Forni carrellati / Verplaatsbare kast



Event réglable d'évacuation de l'humidification en excès
Adjustable excess humidity evacuation event
Verstellbarer Feuchtigkeitsablaß
Respiradero regulable de evacuación del exceso de humidificación
Procedura di regolazione evacuazione umidificazione in eccesso
Afstelbare opening afvoer overtollige vochtigheid

Il n'est pas nécessaire de prévoir une hotte aspirante au-dessus du four.
There is no need for an extractor hood above the oven.
Eine Dunstabzugshaube über dem Ofen ist nicht erforderlich.
No es necesaria una campana extractora sobre el horno.
Non è necessaria una cappa aspirante sopra il forno.
Een afzuigkap boven de oven is niet nodig.

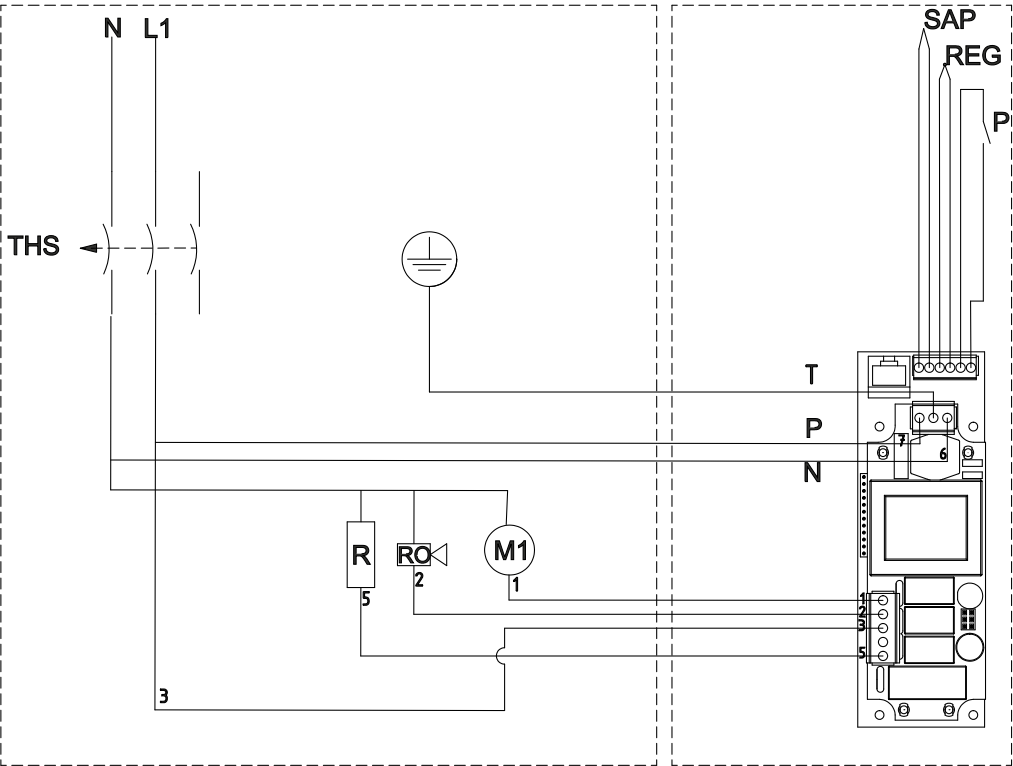


Entrée câble d'alimentation
Power cable inlet
Einführung Anschlußkabel
Entrada del cable de alimentación
Ingresso cavo alimentazione
Ingang voedingskabel



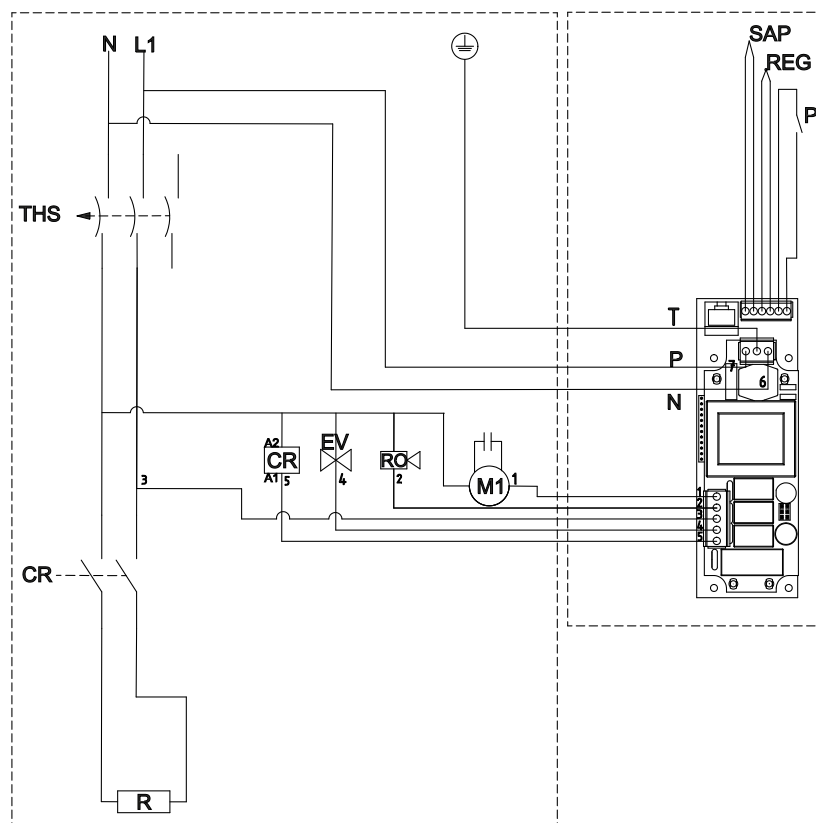
Arrivée d'eau adoucie ou filtrée 1/2" (15/21)
Soft or filtered water inlet
Zuleitung f.enthärtete oder gefiltertes Wasser
Entrada de agua ablandada o filtrada
Arrivo acqua addolcita o filtrata
Toevoer van onthard of gefilterd water

5GN1/2



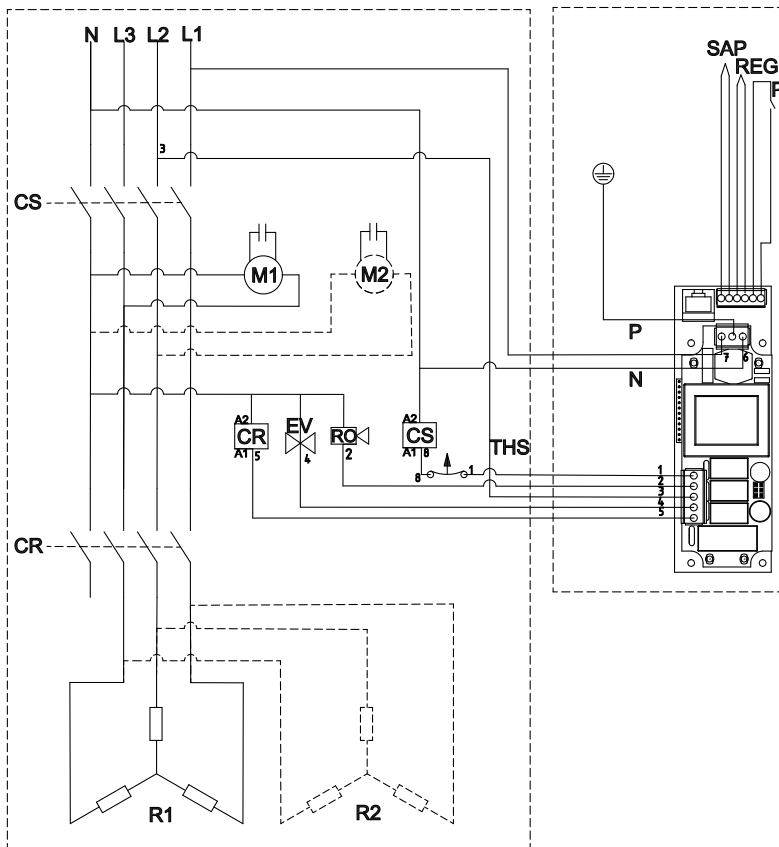
THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / termostato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
SAP	Sonde à piquer / Probe option / Einstechsonde / Sonda para pinchar / Sonda / Steeksonde
REG	Sonde régulation / Regulation sensor / Regulierungssonde / Sonda de ajuste / Sonda di regolazione / Regelsonde
RO	Ronfleur / Buzzer / Summer / Dispositivo de zumbido / Vibratore / Zoemer
M1	Moteur 1 / Motor 1 / Motor 1 / Motor 1 / Motore 1 / Motor 1
P	Contact porte / Door contact / Türkontakt / contacto puerta / contatto porta / Deurcontact
R	Résistance de chauffe / Heating element / Heizelement / Resistencia de calentamiento / Resistenza calore / (op)warmweerstand

5GN1/1



THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat /Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / termos-tato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
CR	Contacteur résistance / Element contactor /Schalter f. Heizelemente / Contactor resistencias /Contat-tore resistenza / Contactsluiter weerstanden
SAP	Sonde à piquer / Probe option /Einstechsonde / Sonda para pinchar/Sonda / Steeksonde
REG	Sonde régulation / Regulation sensor / Regulierungssonde / Sonda de ajuste / Sonda di regolazione / Regelsonde
RO	Ronfleur / Buzzer /Summer / Dispositivo de zumbido/Vibratore / Zoemer
EV	Electro vanne / Electro valve/Magnetventil / Electroválvula/Elettro valvola / Elektroklep
M1	Moteur 1 / Motor 1 / Motor 1 / Motor 1 / Motore 1 / Motor 1
P	Contact porte / Door contact/Türkontakt / contacto puerta/contacto porta/ Deurcontact
R	Résistance de chauffe / Heating element/Heizelement / Resistencia de calentamiento/resistencia calore / (op)warmweerstand

7/10/15/20GN1/1 - 10 GN2/1



THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat /Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / termos-tato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
Cs	Contacteur ventilation / Ventilation contact /Schalter f. Belüftung / Contactor de ventilación /contattore ventilazione / contactsluiter ventilatie
CR	Contacteur resistances / Element contactor /Schalter f. Heizelemente / Contactor resistencias /Contat-tore resistenza / Contactsluiter weerstanden
SAP	Sonde à piquer / Probe option /Einstechsonde / Sonda para pinchar/Sonda / Steeksonde
REG	Sonde régulation / Regulation sensor / Regulierungssonde / Sonda de ajuste / Sonda di regolazione / Regelsonde
RO	Ronfleur / Buzzer /Summer / Dispositivo de zumbido/Vibratore / Zoemer
EV	Electro vanne / Electro valve/Magnetventil / Electroválvula/Elettro valvola / Elektroklep
M1/M2	Moteurs 1 et 2 / Motors 1 and 2/Motor 1 und 2 / Motor 1 y 2/Motore 1 e 2 / Motor 1 en 2
P	Contact porte / Door contact/Türkontakt / contacto puerta/contacto porta/ Deurcontact
R1(R2)	Résistance de chauffe / Heating element/Heizelement / Resistencia de calentamiento/resistenza calore / (op)warmweerstand

FUNKTION

- Dieses Gerät dient zum Aufheizen und zum Warmhalten von gekühlten oder dünnen tiefgekühlten Speisen einer warmen Vollküche.
- Entsprechend den geltenden Vorschriften haben kühl aufbewahrte Produkte folgende Temperaturen aufzuweisen :
 - 0 bis 3°C bei gekühlten Produkten
 - -18°C bei tiefgekühlten Produkten.
- Das Aufwärmen von gekühlten Speisen ist in weniger als einer Stunde bis auf eine Mindesttemperatur von 63 °C vorzunehmen.
- Über den oben genannten Rahmen hinaus gehende Einsatzbedingungen sowie jegliche Veränderung an der Originalausführung entbinden den Hersteller von seiner Haftpflicht, und entziehen Ihnen das Recht zur Benutzung des Zeichens NF Hygiène Alimentaire (Lebensmittelhygiene nach NF). Das NF-Zeichen ist ein freiwilliger Ansatz des Unternehmens. Es handelt sich um ein Zeichen der Qualitätsanerkennung, das von AFNOR an Produkte vergeben wird, die den französischen und europäischen Normen und technischen Spezifikationen entsprechen. Das NF-Zeichen ist eine Garantie für den Kauf von Produkten, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Einige unserer Produkte tragen das NF-Zeichen für Lebensmittelhygiene, ausgestellt von AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé – 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-NF.com. Dieses Zeichen bescheinigt die Konformität mit der Norm NF 031. Die zertifizierten Eigenschaften sind die Reinigungs- und Funktionsfähigkeit der Materialien. Betroffene Produkte sind mit dem NF-Piktogramm gekennzeichnet.

TECHNISCHE KENNZEICHEN

	REGENERIERSCHRÄNKE MIT BESTÜCKUNGSWAGEN				MOBILE REGENERIERSCHRÄNKE	
Modelle	10GN1/1	15GN1/1	20GN1/1	10GN2/1	10GN1/1	15GN1/1
Anzahl der Mahlzeiten	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 150	80 / 120	120 / 180
Belademöglichkeiten	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm oder 10GN2/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x T x H aussen	795 x 720 x 1430 mm	795 x 720 x 1835 mm	795 x 720 x 1984 mm	795 x 1045 x 1430mm	748 x 787 x 1331mm	748 x 787 x 1736mm
L x T x H innen	535 x 330 x 832 mm	535 x 330 x 1207 mm	535 x 530 x 1407 mm	535 x 660 x 832 mm	535 x 330 x 877mm	535 x 330 x 1282 mm
Gesamtvolumen	0,818 m ³	1,050 m ³	1,135 m ³	1,188 m ³	0,784 m ³	1,022 m ³
Innenvolumen	0,147 m ³	0,213 m ³	0,399 m ³	0,294 m ³	0,155 m ³	0,226 m ³
Leergewicht	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg	80 kg	95 kg
Höchstlast Lebensmittel	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg	40 kg	60 kg
Leistung	8,7 kw	13,5 kw	17,1 kw	17,1 kw	8,7 kw	13,5 kw
Spannung	400 V Dreiphasig + Neutral 50/60 Hz			400 V Dreiphasig + Neutral 50/60 Hz		
Absicherung	12,5 A	19,5 A	25 A	25 A	12,5 A	19,5 A

Höchstlast auf dem Wagen: 120 kg

	REGENERIERSCHRÄNKE FESTSTEHEND				
Modelle	5GN1/2	5GN1/1	7GN1/1	10GN1/1	15GN1/1
Anzahl der Mahlzeiten	20/30	40/60	60/80	80/120	120/180
Belademöglichkeiten	5GN1/2 H65mm	5GN1/1 H65mm	7GN1/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x T x H aussen	418 x 577 x 810 mm	682 x 720 x 845 mm	682 x 720 x 1004mm	682 x 720 x 1430mm	682 x 720 x 1835mm
L x T x H innen	270 x 330 x 475 mm	535 x 330 x 475 mm	535 x 330 x 634 mm	535 x 330 x 877 mm	535 x 330 x 1282 mm
Gesamtvolumen	0,195 m ³	0,415 m ³	0,493 m ³	0,702 m ³	0,900 m ³
Innenvolumen	0,042 m ³	0,084 m ³	0,112 m ³	0,155 m ³	0,226 m ³
Leergewicht	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Höchstlast Lebensmittel	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Leistung	2,2 kw	3,5 kw	6,8 kw	8,7 kw	13,5 kw
Spannung	230 V - 50 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V Dreiphasig + Neutral 50/60 Hz		
Absicherung	9,5 A	15 A	10 A	12,5 A	19,5 A

ANWEISUNG FÜR DEN ELEKTRO- UND WASSERANSCHLUSS

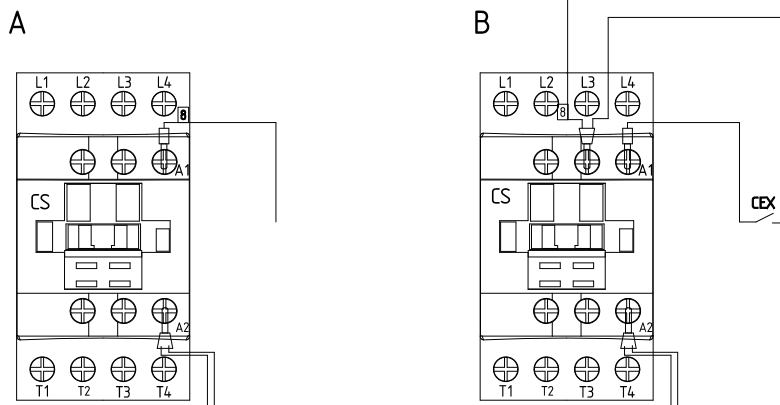
- Für Schäden, die auf eine unsachgemäße und den einschlägigen Normen nicht entsprechende Installation zurückzuführen sind, lehnt der Hersteller jegliche Haftung bzw. Garantieverpflichtung ab.
- Auf allen Seiten des Schrankes sind mindestens 50 cm Freiraum zu gewähren, um den Zugang zur Rückseite zu ermöglichen.

STROMVERSORGUNG

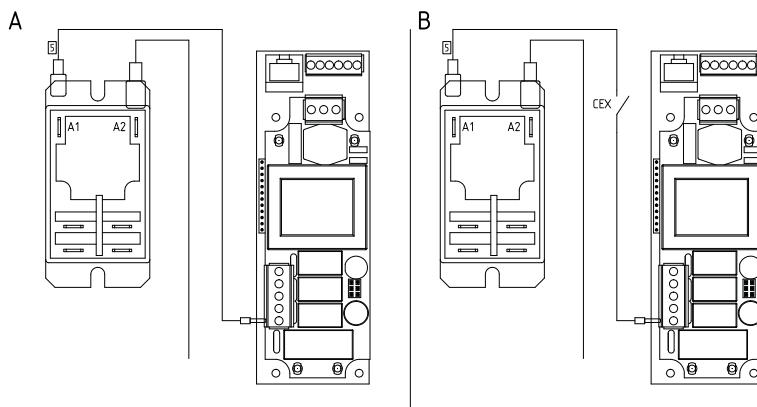
- Die Stromversorgung wird durch ein mitgeliefertes Elektrokabel H07RNF gewährleistet.
- Der Anschluß des Schrankes erfolgt :
 - mit einem allpoligen Schalter zwischen dem Schrank und dem Stromnetz, dessen Kontaktöffnung mindestens 3 mm für jeden einzelnen Pol beträgt,
 - über ein hochempfindliches Differenzschaltwerk sowie mit einem Überlastschutz,
 - an einen den einschlägigen Normen entsprechenden Erdleiter,
 - an einen äquipotentialen Anschluss, der nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten und an die gefalzte Mutter (5 mm) anzuschließen ist, die sich unten im Bereich des Symbols  (feststehende Modelle) befindet.

- Zum Anschließen des Schrankes an einen Energie-Optimierer :
 - die Hintertür abnehmen,
 - das Klebeband und die Vorausstanzung hinten links entfernen,
 - eine Stopfbuchse montieren, ein Steuerkabel mit einem Kontakt des Optimierers verbinden und die Verdrahtung des Schrankes wie folgt ändern :
 - * A : ursprüngliche Verdrahtung
 - * B : veränderte Verdrahtung
 - * CEX : Kontakt des Optimierers

- Schränke 7 / 10 / 15 / 20GN :



- Schränk 5GN :



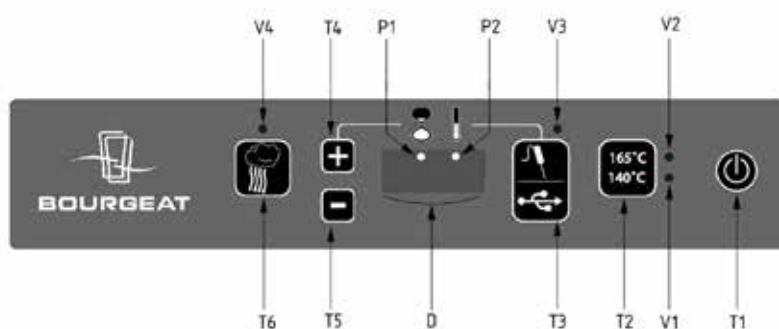
- Die Hintertür wieder anbringen,
- Der Schränk 5GN1/2 kann nicht angeschlossen werden.

WASSERVERSORGUNG

- Der Luftbefeuchter muss mit enthärtetem oder gefiltertem Wasser versorgt werden. Das Wasser muß mindestens folgende Eigenschaften aufweisen:
 - Härte 3° bis 6° FH
 - pH über 7,5
 - Chlorgehalt unter 30 ppm
- Feststehender Schränk :
 - Schließen Sie den Schränk an die Wasserversorgung an und montieren Sie einen Absperrhahn zwischen den Schränk und die Wasserleitung. Der Durchmesser des Versorgungsanschlusses beträgt 1/2" (15/21).
 - Der Wasserdruck liegt zwischen 150 und 500 kPa (1.5 bis 5 bar).
- Beweglicher Schränk :
 - Schließen Sie den Schränk an die Wasserversorgung an und montieren Sie einen Absperrhahn zwischen den Schränk und die Wasserleitung. Der Durchmesser des Versorgungsanschlusses beträgt 1/2" (15/21). 2,5 Meter langen Schlauch erforderlich.
 - Der Wasserdruck liegt zwischen 150 und 500 kPa (1.5 bis 5 bar).
 - Ausnahme: Mobile Schränke können mit einem Kanister mit einem Fassungsvermögen von 3 L ausgestattet werden, der als Tank dient. Der Schränk muss dann nicht an das Stromnetz angeschlossen werden, aber der Kanister muss vor jedem Gebrauch aufgefüllt werden.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DER BEDIENTAFEL

BESCHREIBUNG



Anzeige	
D	Zeitanzeige (bei Benutzung der Schaltuhr Temperaturanzeige Einstechsonde (bei Benutzung der Einstechsonde))
V1	Anzeigeleuchte für Aufwärmbetrieb
V2	Anzeigeleuchte für Aufwärmen von fritierten Produkten
V3	Anzeigeleuchte für Einstechsonde (Option)
V4	Anzeigeleuchte Luftbefeuchtung
P1	Betriebsleuchte mit der Schaltuhr
P2	Betriebsleuchte mit der Stechsonde (Option)
Einstellung	
T1	Hauptschalter Ein / Aus
T2	Taste für Temperaturwahl
T3	Schalter für die Stechsonde (Option) und den USB-Transfer (Option)
T4	Schalter zum Verlängern der Aufwärmzeit
T5	Schalter zum Verkürzen der Aufwärmzeit
T6	Schalter zum Ein- / Ausschalten der Befeuchtung

BENUTZUNG

• Einschalten :

- Auf den Schalter **T1** drücken
- Die Kontrollleuchten **V1** und **P1** leuchten auf
- Der Wert „0“ erscheint auf der Anzeige **D**

• Einstellungen :

Auswahl des Heizmodus :

- Die leuchtende Kontrollleuchte **V1** zeigt an, dass sich der Schrank in der Position „Aufwärmen befindet“.
- Die leuchtende Kontrollleuchte **V2** zeigt an, dass sich der Schrank in der Position „Aufwärmen fritierter Produkte“ befindet.
- Die erloschenen Kontrollleuchten **V1** und **V2** zeigen an, dass sich der Schrank in der Position „Warmhalten“ befindet. Die Warmhaltefunktion wird automatisch am Ende des Aufwärmzyklus ausgelöst.
- Die Heizart wird mit Hilfe der Taste **T2** ausgewählt. Bei jedem erneuten Druck auf die Taste **T2** wechselt die Heizart. Im Falle eines Irrtums bei der Anwahl ist die Taste solange zu betätigen bis die gewünschte Position erneut angezeigt wird.

Betrieb ohne Einstechsonde. Einstellen der Schaltuhr :

- In der Position „Aufwärmen“ (leuchtende Kontrollleuchte **V1**) liegt der Einstellbereich der Schaltuhr zwischen 0 und 60 Minuten.
- In Stellung Aufwärmen von fritierten Produkten (**V2** leuchtet) liegt der Einstellbereich der Schaltuhr zwischen 0 und 75 Minuten.

Die Einstellung der Schaltuhr erfolgt durch die Betätigung der Schalter **T4** und **T5** :

- Man erhöht den Wert durch das Betätigen des Schalters **T4**
- Man verringert den Wert durch das Betätigen des Schalters **T5**

Sobald Sie einen der beiden Schalter betätigt haben, blinken die Kontrollleuchte **V1** oder **V2** und die Anzeige **D**. Sie haben nun 10 Sekunden Zeit, um den Wert der Schaltuhr einzustellen. Nach Ablauf der 10 Sekunden blinken die Kontrollleuchte und die Anzeige nicht mehr. Der Wert der Schaltuhr ist nun eingefroren und der Countdown beginnt. Sollten Sie einen Eingabefehler begangen haben, dann schalten Sie den Schrank aus und sofort wieder ein, indem Sie auf den Schalter **T1** drücken. Nun können Sie Ihre Schaltuhr neu einstellen.

Funktionsweise mit der Stechsonde :

Ihr Schrank muss mit der Option für die Stechsonde ausgestattet sein.

Der Timer wird nicht verwendet: Entfernen Sie die Sonde.

- Betätigen Sie den Schalter **T3**. Die Temperatur der Stechsonde wird in der Anzeige **D** angezeigt. Die Kontrollleuchte **P1** erlischt und **P2** leuchtet auf
- Die Kontrollleuchten **V1** oder **V2** und **V3** blinken.
- Die Anzeige **D** blinkt.
- Nach Ablauf von 10 Sekunden blinken die Kontrollleuchte und die Anzeige nicht mehr.

Wenn Sie nicht mehr mit der Stechsonde arbeiten möchten, schalten Sie den Schrank aus und sofort wieder ein, indem Sie auf den Schalter **T1** drücken. Nun können Sie erneut mit der Schaltuhr arbeiten.

FUNKTIONSWEISE

EINLEGEN DER PRODUKTE

- Die Behälter sind unbedingt auf den Unterlagen abzulegen :
 - Für Behälter mit einer maximalen Höhe von 55 mm sind je nach Modell die Standard-Roste GN1/2, 1/1 oder 2/1 zu verwenden
 - Für Behälter, die höher als 55 mm sind, ist das „Halteblech für 65 mm hohe Behälter“ zu verwenden.
- Die Behälter GN1/2 (Schrank 5GN1/2) oder GN1/1 (andere Modelle) können direkt auf die Gleitschienen, die in den Seitenwänden tiefgezogen sind, oder (je nach Modell) auf die Transportwagen geschoben werden. Bei Behältern mit geringeren Abmessungen sind entsprechende Halterungen zu verwenden :

Schränke mit Gleitschienen :

- Standard-Roste für Behälter mit einer maximalen Höhe von 55 mm.
- Halteblech für 65 mm hohe Behälter.

Schränke mit Transportwagen :

- Standard-Roste mit einer maximalen Höhe von 65 mm.

BETRIEB ZUM AUFWÄRMEN

- Bei der ersten Verwendung des Schrankes sind die Temperatur auf 165°C einzustellen, der Abzug zu öffnen, und der Schrank so eine Stunde lang laufen zu lassen, um die Fettreste an den Innenverkleidungen zu verbrennen.
- Schrank mit **T1** einschalten
- Heizart durch Betätigen von **T2** einstellen
- Schrank vorheizen (etwa 20 Minuten)

- **Schränke mit Transportwagen :**
 - die Produkte auf dem Transportwagen ablegen.
 - die Türe öffnen und den Transportwagen hineinschieben.
- **Schranke mit Gleitschienen :**
 - die Türe öffnen.
 - die Produkte einschieben.
- Die Türe schließen.
- Den Schalter **T6** betätigen, wenn Sie mit dem Befeuchter arbeiten wollen.

Funktionsweise mit der Schaltuhr :

- Die Schaltuhr einstellen.
- Nach Ablauf von 10 Sekunden ist die Schaltuhr blockiert und die Zeit wird zurückgezählt.
- Sobald die Schaltuhr auf Null steht, schaltet der Schrank automatisch auf die Position Warmhalten um (Kontrollleuchten **V1** und **V2** aus) und ein 10 Sekunden dauernder Alarm ertönt.
Ihr Schrank pendelt sich innerhalb von einigen Minuten auf die Warmhaltetemperatur ein. Die Verwendung der Schaltuhr ist dafür nicht notwendig.
Wenn Sie die Warmhaltefunktion nicht benötigen, können Sie die Behälter aus dem Schrank nehmen. Für eine erneute Verwendung der Aufwärmfunktion schalten Sie den Schrank mittels **T1** aus. Drücken Sie danach erneut auf **T1**, um einen neuen Zyklus zu starten.

Funktionsweise mit der Stechsonde (option) :

- Nehmen Sie die Stechsonde aus ihrer Halterung.
- Stecken Sie sie in eine Schale oder einen Behälter in Reichweite - **ACHTUNG: Das Kabel der Einstechsonde ist nicht dehnbar.**
- Schließen Sie die Türe.
- Drücken Sie auf den Schalter **T3**. Die Temperatur der Stechsonde wird angezeigt. Wenn die von der Stechsonde erhobene Temperatur über 70°C liegt, ertönt ein Alarm. Deaktivieren Sie die Stechsonde durch Betätigen des Schalters **T3**. Warten Sie einige Sekunden zu und drücken Sie erneut auf **T3**.
- Wenn die Produkte die gewünschte Temperatur erreicht haben, wählt der Schrank automatisch die Position Warmhalten (Kontrollleuchten **V1** und **V2** aus) an und ein 10 Sekunden dauernder Alarm ertönt.
Ihr Schrank pendelt sich innerhalb von einigen Minuten auf die Warmhaltetemperatur ein. Die Verwendung der Schaltuhr ist dafür nicht notwendig.
Wenn Sie die Warmhaltefunktion nicht benötigen, können Sie die Behälter aus dem Schrank nehmen. Für eine erneute Verwendung der Aufwärmfunktion schalten Sie den Schrank mittels **T1** aus. Drücken Sie danach erneut auf **T1**, um einen neuen Zyklus zu starten.

BETRIEB ZUM AUFRECHTERHALTEN DER TEMPERATUR

Wenn der Schrank direkt zum Aufrechterhalten der Temperatur benutzt werden soll, müssen die Lebensmittel mit einer Mindesttemperatur von 63°C eingestellt werden. In diesem Fall kann der Einstechfühler nicht benutzt werden:

- Setzen Sie den Schrank mit einem Druck auf **T1** in Betrieb.
- Drücken Sie **T5**. Die Anzeige blinkt und zeigt „00“ an.
- Nach 10 Sekunden wird der Timer blockiert. Die Temperatur des Schranks stabilisiert sich nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten auf die Temperatur, die aufrechterhalten werden soll.
- Beladen Sie den Schrank wie in Kapitel „Aufwärmen“ beschrieben.

RÜCKVERFOLGBARKEIT (OPTION)

Datenaufzeichnung

- Ihr Schrank muss mit der Option für Rückverfolgbarkeit ausgestattet sein.
- Die Aufzeichnungskapazität liegt bei etwa 260 Betriebsstunden, wenn man von einer Aufzeichnung pro Minute ausgeht. Dies entspricht beispielsweise bei einer durchschnittlichen Tagesleistung von 6 Stunden einer Aufzeichnungsdauer von 43 Tagen.
- Die Aufzeichnung wird automatisch ausgelöst, sobald Ihr Schrank eingeschaltet ist. Wenn der Speicher voll ist, erscheint die Meldung „FUL“ auf der Anzeige **D**.
- Je nach Verwendung der Schaltuhr oder der Stechsonde wird entweder die Ofenraumtemperatur (Schaltuhr), oder die Temperatur der Stechsonde aufgezeichnet.

Datentransfer

- Der Transfer erfolgt über die USB-Schnittstelle, die sich rechts oben auf dem Schrank befindet. Um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten, sollte ausschließlich der USB Stick zur Rückverfolgbarkeit mit der Aufschrift Bourgeat verwendet werden, der im Lieferumfang des Moduls enthalten ist:
 - Drücken Sie auf **T1**
 - Stecken Sie einen USB-Stick in die Schnittstelle
 - Halten Sie **T3** solange gedrückt, bis die Meldung „USB“ auf der Anzeige **D** erscheint. Diese Anzeige blinkt während des Transfers. Am Ende ist der Kartenspeicher leer und Sie können Ihren Stick abziehen.

Meldungen

- **FUL** : Speicher voll. Führen Sie einen Datentransfer durch
- **USB** : Datentransfer läuft
- **CLE** : Kein Stick in der USB-Schnittstelle oder der Stick ist nicht FAT formatiert
- **Err** : Fehler beim Datentransfer. Die Daten sind verloren und der Speicher ist leer.

Datei überspielt

- Die erstellte Datei ist eine csv-Datei und kann in jedem Tabellenprogramm vom Typ Excel gelesen werden
- Der Dateiname wird automatisch generiert: Dateiname = „Jahr+Monat+Tag+Nr.“
Bsp.: Datei vom 15.10.08 Nr.01 --> Dateiname = 08101501.csv
- Wenn Sie noch am selben Tag eine zweite Datei überspielen, lautet der Dateiname 08101502.csv
- Jede Aufzeichnung enthält folgende Daten :

	Datum	Uhrzeit	Ofenraumtemperatur oder Sondentemperatur		Wert
	↓	↓	↓	↓	↓
Beispiel :	15/10/2008	12 :45	TREG	TSAP	140°C

FEUCHTIGKEITSABZUG (OURA)

- Der Abzug wird mithilfe des Plastikknopfes oben links eingeschaltet



- Der Feuchtigkeitsabzug ist bei Speisen, die viel Feuchtigkeit abgeben (Tiefkühlprodukte), bzw. beim Aufwärmen ohne Deckel zu verwenden.

BEDIENUNGSHINWEISE

- Dieses Gerät ist weder für Personen (inklusive Kinder) bestimmt, deren körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten eingeschränkt sind, noch für Personen, denen es an der entsprechenden Erfahrung oder Sachkenntnis mangelt, außer wenn sie von einem kompetenten Sicherheitsbeauftragten eine entsprechende Unterweisung hinsichtlich der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

REINIGUNG

VOR DEM REINIGEN NETZSTECKER ZIEHEN

- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Innenflächen des Schrankes reinigen und entfetten, abwischen und an der Luft trocknen lassen..
- Vor jeder Reinigung warten, bis das Gerät kalt ist oder die Temperatur unter 40 °C liegt.
- **Allgemeines über rostfreien Edelstahl** : Die Bezeichnung „rostfreier Stahl“ für Edelstahl kann für Verwirrung sorgen. Es handelt sich dabei **um einen Stahl, der unter bestimmten Bedingungen gegen Korrosion „geschützt“ ist.**
Jede Art von rostfreiem Stahl kann jedoch korrodieren:
 - austenitischer Stahl. Beispiel „Edelstahl 304“ oder auch 18/10 genannt.
 - ferritischer Stahl. Beispiele: „F17“ oder „F18TNb“.Die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl ist auf das Vorhandensein einer Passivschicht aus Chromoxid zurückzuführen, die sich spontan beim Kontakt mit der Luft bildet. Jedes Phänomen, das die Bildung dieser Schicht verhindert, kann zu Korrosion führen. Aus diesem Grund ist die Edelstahloberfläche in regelmäßigen Abständen von diversen Verschmutzungen zu befreien, die zur Verminderung der Schutzeigenschaften der Passivschicht beitragen, und die verschiedenen Pflegeschritte sind unbedingt zu befolgen. (Reinigungsvorbereitung / Reinigen/ Spülen/ Desinfektion/ Spülen/ Trocknen). Eine regelmäßige Pflege samt verlängerter Spülung mit Wasser ist das beste Mittel zur Wiederherstellung und Beibehaltung dieser Passivschicht. Jeder Schritt, der mit der Instandhaltung zu tun hat, birgt die Gefahr in sich, die Passivschicht zu beschädigen: Verwendung von hartem Wasser / Überdosierung von Reinigungsmitteln / Verwendung von chlorhaltigen Pflegemitteln / Lebensmittelrückstände auf den Produkten / unzureichendes Spülen
Bei Auftreten von Korrosion sollte ermittelt werden, welches Element oder welcher Schritt dafür verantwortlich ist.

Tipps :

- die Edelstahlfächen stets sauber und trocken halten. Stets für entsprechende Durchlüftung sorgen.
- am Ende des Betriebs den Schrank ausschalten, reinigen, abwischen und die Türen einen Spalt öffnen, damit die Luft zirkulieren kann, um alle Oberflächen vollständig zu trocknen.
- Eine tägliche Reinigung durchführen, um Kalkspuren, Fett und Lebensmittelreste von innen und außen zu entfernen. Die Korrosion kann unter solchen Schichten aufgrund mangelnder Durchlüftung entstehen.
- die tägliche Reinigung kann mit einem feuchten Tuch erfolgen oder bei starker Verschmutzung beziehungsweise falls etwas ausgelaufen ist einen synthetischen Scheuerschwamm verwenden.
 - * Seifenwasser, für Edelstahl geeignete Fettlöser, Entfetter für Glasscheiben, nicht chlorierte Reinigungsmittel und chloridarme Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden.
 - * Der Chloridgehalt des Wasch- und Spülwassers muss unter 30 mg/l liegen.
 - * Achtung: keine Bodenreinigungsmittel wie Fettlöser und Desinfektionsmittel verwenden, die nicht für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind.
 - * Hartnäckige Verunreinigungen mit einer nicht metallischen Bürste (Kunststoff, Naturseide oder rostfreie Stahlwolle) entfernen.
- die Oberflächen nicht mit anderen Metallen als Edelstahl ankratzen. Es sollten vor allem keine Eisenbürsten verwendet werden.
- frische Rostflecken können mit sanften Schleifmitteln oder feinem Schmirgelpapier entfernt werden.
- bei größeren Flecken sollte warme Oxalsäure in einer Konzentration von 2-3% verwendet werden. Nehmen Sie bei Bedarf eine Behandlung mit 10%-iger Salpetersäure vor.

Die Oberfläche ist nach jeder Behandlung mit viel Wasser abzuwaschen und zu trocknen. Die Verwendung von Säure ist lediglich ausgebildeten Personen unter Einhaltung der geltenden Richtlinien gestattet.

Verbotene Produkte :

- Bleichlauge und Chlorderivate
- Salzsäure
- Scheuerpulver aus Eisenoxyd

Kunststoff- und laminierte Teile : keinen Ethylalkohol, Weinderivate, Bleichlauge, rein, Benzin, Essig, Schwefelsäure, Salpetersäure, Salzsäure usw. verwenden.

- Innen- und Außenseite des Schrankes können mit einem Niederdruck Wasserschlauch gereinigt werden:
 - Das Waschen und Spülen muss mit kaltem Wasser (insbesondere bei hohem Chloridgehalt) und an einer Wasserstelle außerhalb des Wasserkreislaufs der Reinigungszentralen erfolgen.
 - Zerlegen Sie den Luftkreislauf mit einem 10er-Schlüssel.
 - Den Schrank innen und außen, sowie die ausgebauten Teile reinigen
 - **Den Luftkreis wieder anbringen, und das Gerät danach wieder an das Stromnetz anschließen.**
 - Achtung, nicht an die Lüftungsturbine stoßen. Diese könnte durch einen solchen Stoß beschädigt werden.

WARTUNG

VOR JEDER WARTUNGSARBEIT DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS UNTERBRECHEN. DER AUSTAUSCH DES NETZKABELS UND JEDE WARTUNGSARBEIT MÜSSEN DURCH EINEN ANERKANNTEN KUNDENDIENST AUSGEFÜHRT WERDEN.

- Sondenfehler: im Falle eines Fehlers der Regulierungs-sonde oder der Stechsonde funktioniert der Schrank nicht mehr und auf der Anzeige D sind drei Striche zu sehen.
- Gewicht der abnehmbaren Teile: Luftkreis :

Schrank 5GN1/2 : 0,8 kg
Schrank 5GN1/1 : 1,6 kg
Schrank 7GN1/1 : 3,1 kg
Schrank 10GN1/1 mit Gleitschienen : 4,3 kg
Schrank 15GN1/1 mit Gleitschienen : 6,2 kg

Schrank 10GN1/1 mit Transportwagen : 5,3 kg
Schrank 15GN1/1 mit Transportwagen : 7,7 kg
Schrank 20GN1/1 mit Transportwagen : 8,8 kg
Schrank 10GN2/1 mit Transportwagen : 5,3 kg



Dieses Gerät ist entsprechend den Richtlinien 2002/95/EG und 2002/96/EG über Abfälle in Elektro- oder Elektronik-Altgeräten (DEEE oder WEEE) mit dem Symbol für Recycling versehen. Nach Ablauf der Lebenszeit ist das Gerät unter Einhaltung der geltenden Richtlinien innerhalb des Landes, in dem es aufgestellt ist, zu entsorgen und dem Recycling zuzuführen.

DURCHSCHNITTliche AUFWÄRMZEIT

- Durchschnittliche Aufwärmzeit bei voll beschicktem Schrank. Temperatur 140 °C - Trays bzw. -Behälter aus Edelstahl.

Produkte	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Mit/ohne Deckel
FLEISCH			
Fleisch in Soße	35	45	mit
Braten	35	40	mit
Geflügel gebraten	35	40	ohne
Geflügel in Soße	35	45	mit
Würstchen	35	45	ohne
Hacksteak	40	45	mit
Bœuf Bourguignon	40	45	mit
FISCH			
Gebraten, paniert, auf Müllerin Art	40	45	ohne
In Soße	40	45	mit
Stockfisch auf provenzalische Art	45	50	mit
GEMÜSE			
Gemüseepochée	40	45	ohne
Grüne Bohnen	40	45	mit
Erbsen	30	40	mit
Spinat	35	45	mit
Schwarzwurzel	40	45	ohne
Blumenkohl	40	45	mit
VERSCHIEDENES			
Klößchen	35	45	ohne
Teigwaren, Reis	40	45	mit
Couscous	35	40	mit
Gratin Dauphinois	45	50	mit
Quiche	30	40	ohne
Lasagnes	40	45	mit
Püree	40	50	mit
Sauerkraut	40	45	mit

- Temperatur 165 °C - Edelstahlbehälter, «Oura» geöffnet. Bei dieser Temperatur keine Kunststoffbehälter verwenden.

Produkte	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Pommes frites Behälter GN1/1	Mit/ohne Deckel
Pommes frites	30	35	60	ohne
Fisch frittiert	25	30	50	ohne

Die in der ersten der folgenden Tabellen genannten Produkte können im Gastro-Behälter H65mm aus Edelstahl aufgewärmt werden. Die unten genannten Zeiten sind um 5 Minuten zu erhöhen.

