

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



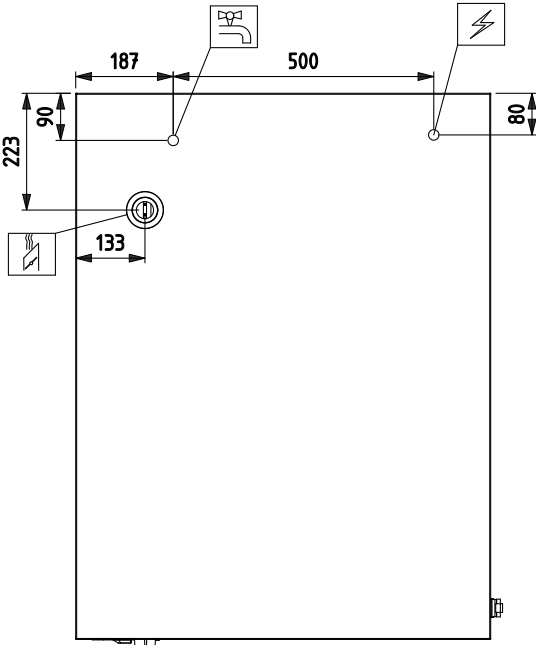
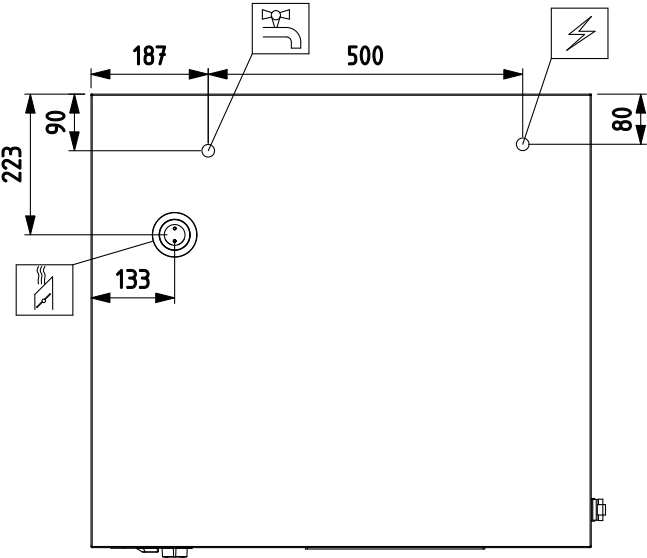
LA MOBILITÉ DU GOÛT



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

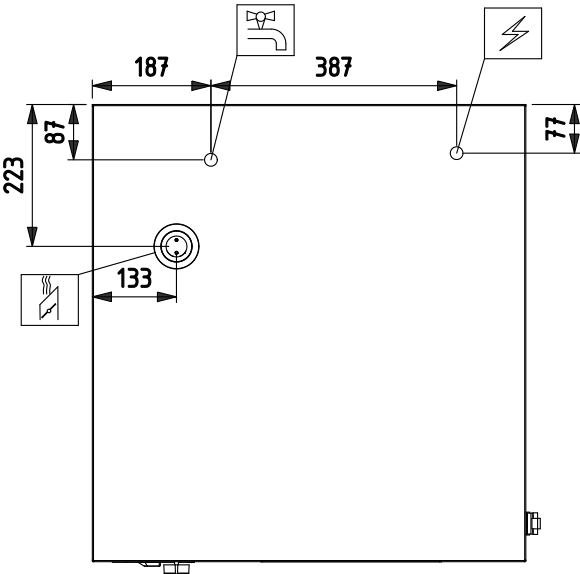
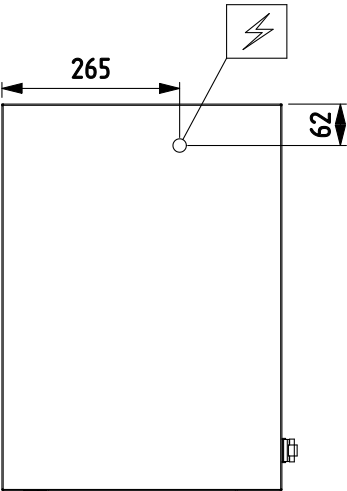
10 GN2/1 à chariots

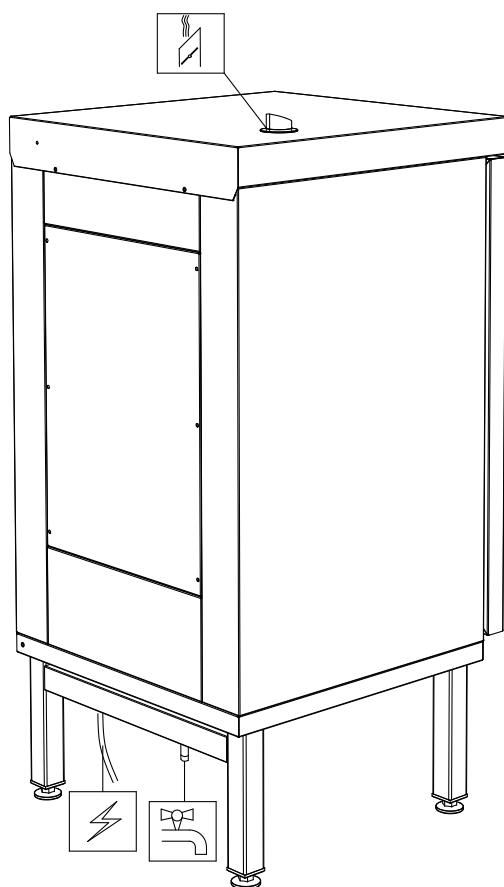


Fours sur pieds (avec glissières) / Ovens on legs (with slides) / feststehende Öfen (mit Gleitschienen) / Hornos sobre base (con guías) / Forni in piedi (con guide laterali) / Ovens op poten (met sleden)

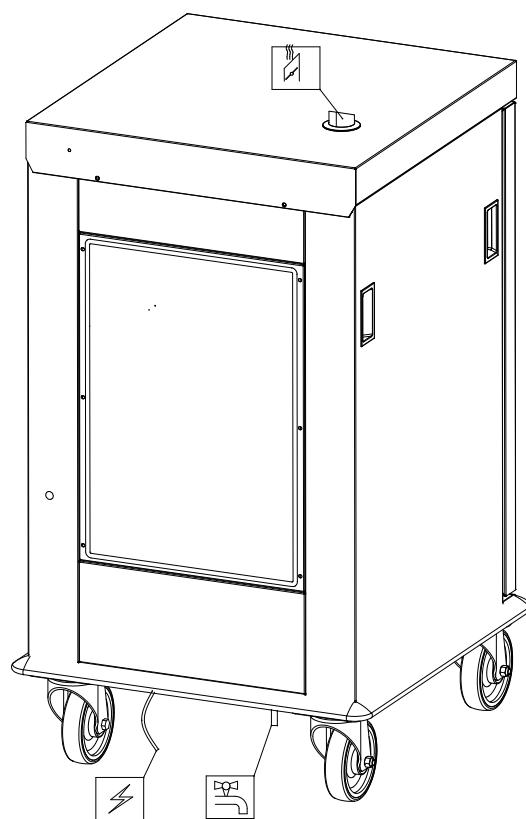
5 GN1/2

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.

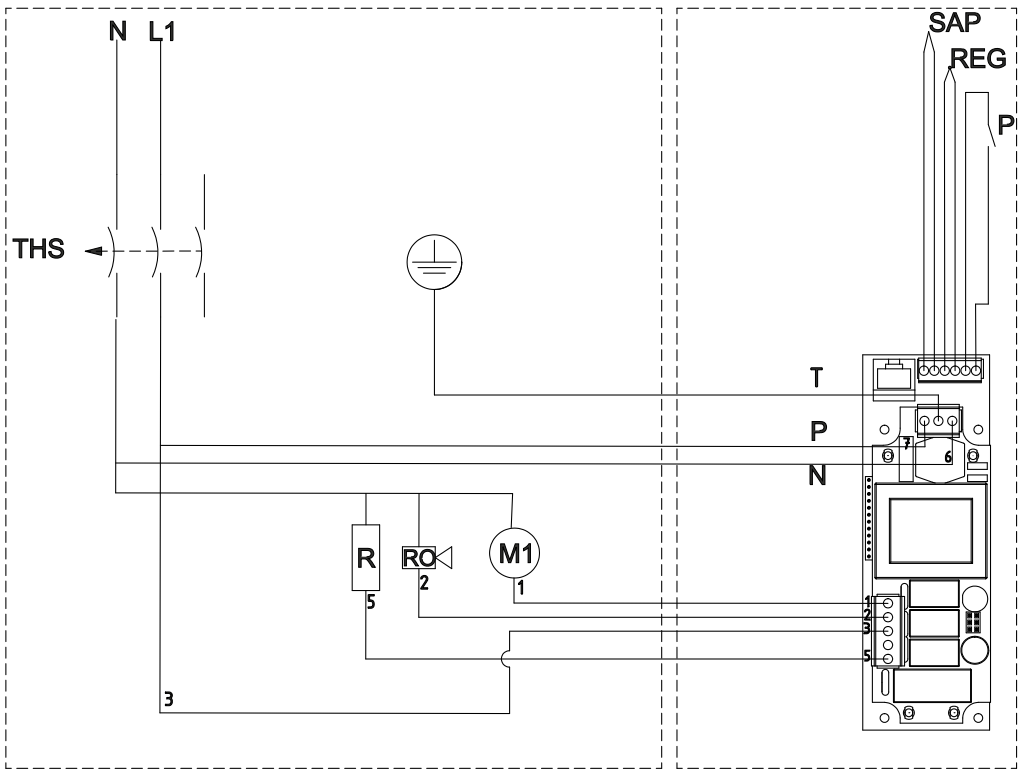


Entrée câble d'alimentation
Power cable inlet
Einführung Anschlußkabel
Entrada del cable de alimentación
Ingresso cavo alimentazione
Ingang voedingskabel



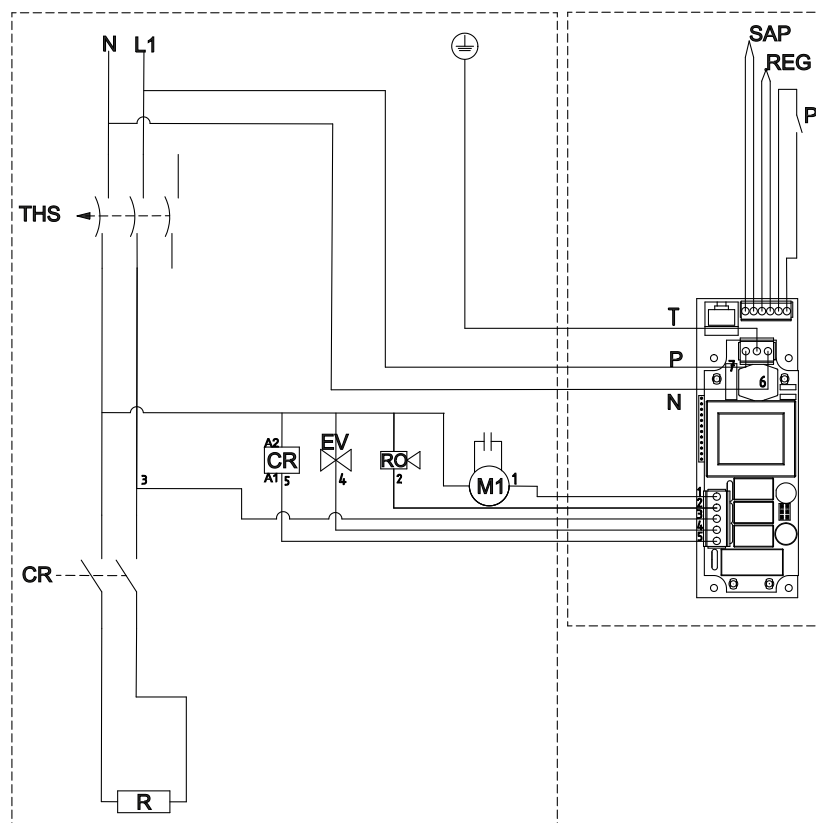
Arrivée d'eau adoucie ou filtrée 1/2" (15/21)
Soft or filtered water inlet
Zuleitung f.enthärtete oder gefiltertes Wasser
Entrada de agua ablandada o filtrada
Arrivo acqua addolcita o filtrata
Toevoer van onthard of gefilterd water

5GN1/2



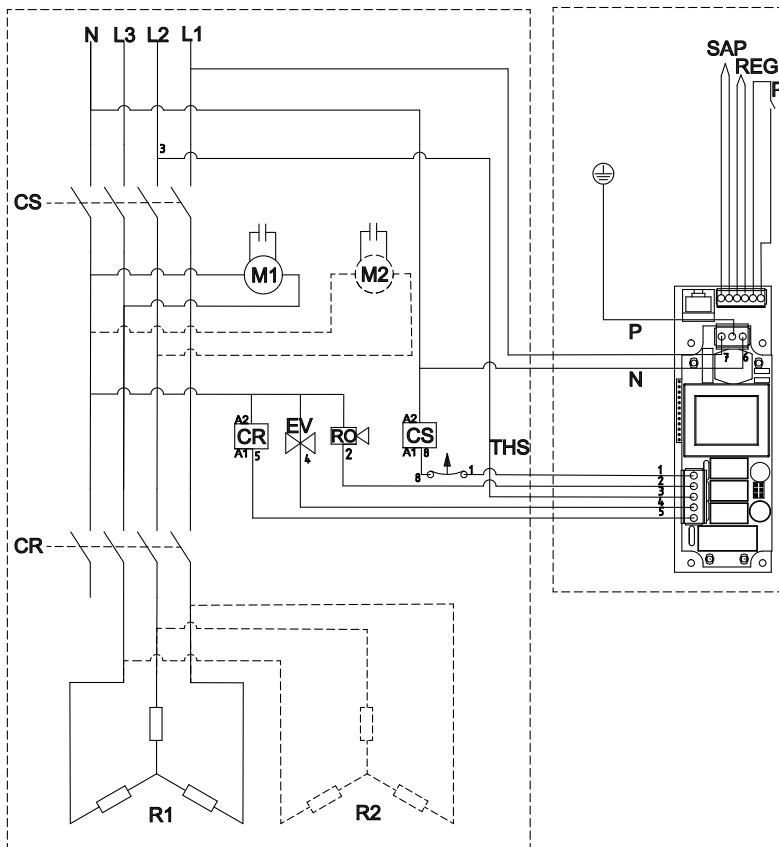
THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / termos-tato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
SAP	Sonde à piquer / Probe option / Einstechsonde / Sonda para pinchar / Sonda / Steeksonde
REG	Sonde régulation / Regulation sensor / Regulierungssonde / 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

FUNCIÓN

- Este dispositivo permite regenerar y mantener en caliente los alimentos refrigerados o congelados de poco grosor.
- Según la reglamentación en vigor, la temperatura de conservación de los productos es de:
 - 0 a 3°C para los productos refrigerados
 - -18°C para los productos congelados.
- La regeneración de la temperatura de los alimentos refrigerados ha de durar menos de una hora y hasta que se consiga la temperatura mínima de 63°C.
- Todo uso particular que se salga de lo estipulado anteriormente, al igual que toda modificación del diseño original romperá el compromiso de responsabilidad del fabricante y ya no permitiría beneficiarse del derecho de uso de la marca de Higiene Alimentaria NF. La marca NF es una iniciativa voluntaria de la empresa. Es una marca de reconocimiento de calidad que AFNOR otorga a los productos en función de su conformidad con las normas y especificaciones técnicas francesas y europeas. La marca NF es una garantía de compra de productos que cumplen con los requisitos reglamentarios. Algunos de nuestros productos cuentan con la marca NF Higiene Alimentaria, otorgada por AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex - Francia. www.marque-nf.com. Esta marca certifica la conformidad con la norma NF 031. Las características certificadas son la aptitud para la limpieza y la aptitud para la función de los equipos. Los productos en cuestión están identificados con el pictograma NF.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	HORNOS CON CARROS				HORNOS MÓVILES	
Modelos	10GN1/1	15GN1/1	20GN1/1	10GN2/1	10GN1/1	15GN1/1
Número de comidas	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 150	80 / 120	120 / 180
Posibilidad de carga	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm	10GN2/1 H65mm o 20GN1/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x P x A exterior	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 P x A interior	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
Volumen exterior	0,818 m3	1,050 m3	1,135 m3	1,188 m3	0,784 m3	1,022 m3
Volumen interior útil	0,147 m3	0,213 m3	0,399 m3	0,294 m3	0,155 m3	0,226 m3
Peso neto	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg	80 kg	95 kg
Carga máxima de alimentos	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg	40 kg	60 kg
Potencia	8,7 kw	13,5 kw	17,1 kw	17,1 kw	8,7 kw	13,5 kw
Tensión	400 V trifásico + neutro 50/60 Hz			400 V trifásico + neutro 50/60 Hz		
Amperaje	12,5 A	19,5 A	25 A	25 A	12,5 A	19,5 A

Carga máxima en el carro: 120 kg

	HORNOS SOBRE BASE				
Modelos	5GN1/2	5GN1/1	7GN1/1	10GN1/1	15GN1/1
Número de comidas	20/30	40/60	60/80	80/120	120/180
Posibilidad de carga	5GN1/2 H65mm	5GN1/1 H65mm	7GN1/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x P x H exterior	418 x 577 x 810 mm	682 x 720 x 845 mm	682 x 720 x 1004mm	682 x 720 x 1430 mm	682 x 720 x 1835mm
L x P x H interior	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
Volumen exterior	0,195 m3	0,415 m3	0,493 m3	0,702 m3	0,900 m3
Volumen interior útil	0,042 m3	0,084 m3	0,112 m3	0,155 m3	0,226 m3
Peso neto	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Carga máxima de alimentos	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Potencia	2,2 kw	3,5 kw	6,8 kw	8,7 kw	13,5 kw
Tensión	230 V - 50 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V trifásico + neutro 50/60 Hz		
Amperaje	9,5 A	15 A	10 A	12,5 A	19,5 A

INSTRUCCIONES PARA CONECTARLO

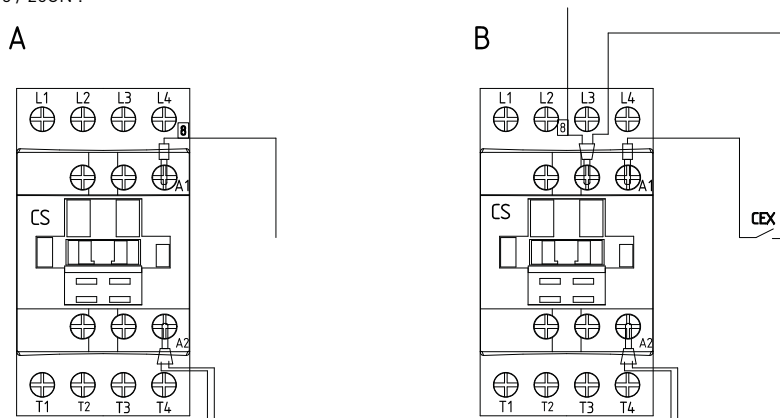
- El constructor declina toda responsabilidad y toda obligación de garantía por posibles daños debidos a una instalación que no sea conforme a las instrucciones siguientes y a las normas en vigor.
- Dejar un espacio de 50 cm como mínimo alrededor del armario para acceder a la parte de atrás.

ALIMENTACION ELECTRICIDAD

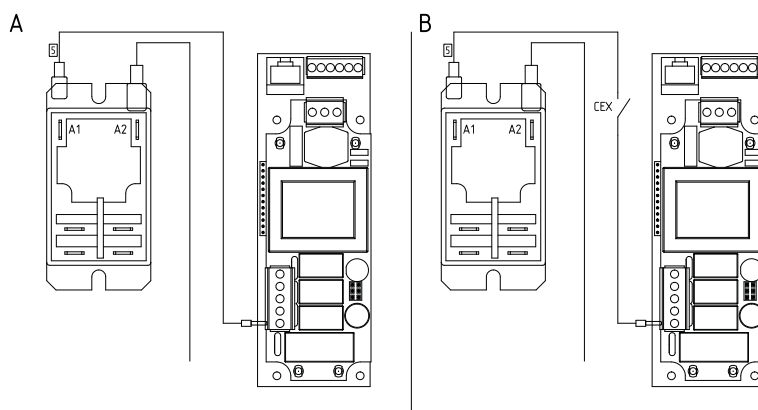
- Alimentación mediante un cable eléctrico H07RNF que suministramos con el aparato.
- Se conectará el armario:
 - con un interruptor omnipolar entre el armario y la red eléctrica que tenga una distancia de apertura entre los contactos de al menos 3mm para cada polo.
 - bajo la dependencia de un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y con una protección contra las sobrentensidadas.
 - con una toma a tierra eficaz y conforme a las normas vigentes.
 - a un conductor equipotencial no suministrado con el aparato, para conectar a la tuerca engastada de 5 mm situada en la parte inferior cerca del símbolo  (modelos fijos).

- Para conectar la memoria a un optimizador de energía :
 - desmontar la puerta trasera,
 - retirar el adhesivo y el precorte situados en la parte trasera izquierda,
 - montar un prensaestopas, un cable de comando conectado a un contacto del optimizador, y modificar el cableado del armario como sigue :
 - * A : cableado original
 - * B : cableado modificado
 - * CEX : contacto del optimizador

- Armarios 7 / 10 / 15 / 20GN :



- Armario 5GN :



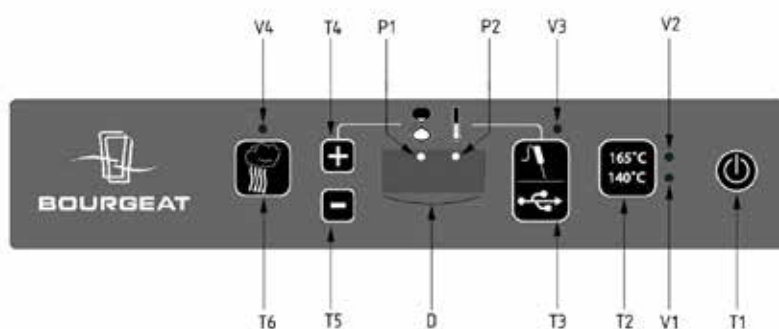
- Volver a montar la puerta trasera,
- La conexión no es posible para el armario 5GN1/2.

ALIMENTACIÓN DE AGUA

- El humidificador debe alimentarse con agua descalcificada o filtrada. Las características del agua deben entrar en los límites siguientes :
 - Dureza entre 3° y 6°FH
 - PH superior a 7,5
 - Cloruro inferior a 30 ppm
- Armario fijo :
 - Conectar el armario a la red de agua con una llave de paso entre el armario y la canalización de agua. Diámetro de la conexión de alimentación: 1/2" (15/21).
 - Presión de agua entre 150 y 500 kPa (1,5 a 5 bar).
- Armario móvil :
 - Conectar el armario a la red de agua con una llave de paso entre el armario y la canalización de agua. Diámetro de la conexión de alimentación: 1/2" (15/21). Se requiere una conexión flexible: 2,5 m.
 - Presión de agua entre 150 y 500 kPa (1,5 a 5 bar).
 - Excepción: los armarios móviles pueden equiparse con un bidón de 3 litros que actúa como depósito. Por lo tanto, no es necesario conectar el armario a la red eléctrica, pero el bidón deberá llenarse antes de cada uso.

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL CUADRO DE MANDOS

DESCRIPCIÓN



Visualización	
D	Visualización del tiempo (si se usa el minuterio) Visualización de la temperatura de la sonda para pinchar (si se usa dicha sonda)
V1	Piloto de regeneración de la temperatura
V2	Piloto de regeneración de la temperatura para productos fritos
V3	Piloto de la sonda para pinchar (opcional)
V4	Piloto de la humidificación
P1	Indicador luminoso de funcionamiento con minuterio
P2	Indicador luminoso de funcionamiento con sonda de pinchar (opcional)
Ajuste	
T1	Botón ON/OFF general
T2	Botón de selección de la temperatura
T3	Botón Sonda de pinchar (opcional) y transferencia USB (opcional)
T4	Botón Aumento del tiempo de regeneración
T5	Botón Disminución del tiempo de regeneración
T6	Botón Humidificación ON/OFF

UTILIZACIÓN

• Puesta en marcha :

- presionar el botón **T1**.
- los indicadores **V1** y **P1** se encienden.
- **D** indica un valor 0.

• Ajustes :

Selección del modo de calentado :

- el indicador **V1** encendido indica que el armario está en posición «Regeneración».
- el indicador **V2** encendido indica que el armario está en posición «Regeneración de productos fritos».
- los indicadores luminosos **V1** y **V2** apagados indican que el armario está en posición « Mantenimiento». El paso a mantenimiento se realiza automáticamente al final del ciclo de regeneración.
- Pulsar el **T2**, por toquecitos, para seleccionar el modo de calentamiento. Cada vez que se pulsa **T2**, cambia el modo de calentamiento. Si se equivoca, siga pulsando hasta llegar a la posición deseada.

Funcionamiento sin la sonda para pinchar. Ajuste del minuterio :

- En la posición «Regeneración» (indicador luminoso **V1** encendido), el margen de ajuste del minuterio es de 0 a 60 minutos.
- En posición de Regeneración de productos fritos (piloto **V2** encendido), el margen de ajuste del minuterio es de 0 a 75 minutos.

El minuterio se ajusta mediante los botones **T4** y **T5** :

- pulsando **T4**, el valor aumenta.
- pulsando **T5**, el valor disminuye.

En cuanto haya pulsado uno de estos botones, el indicador luminoso **V1** o **V2** y el visualizador **D** parpadean. Entonces tendrá 10 segundos para ajustar el minuterio. Transcurridos los 10 segundos, el indicador y el visualizador dejan de parpadear. El valor del minuterio está ajustado y el descuento empieza. Si advierte que ha cometido un error de ajuste, detenga el armario y enciéndalo inmediatamente, pulsando **T1**. Ahora puede ajustar de nuevo el minuterio.

Funcionamiento con la sonda de pinchar

Su armario deberá estar equipado con la sonda de pinchar opcional.

El temporizador no se utiliza: retirar la sonda.

- Pulse el botón **T3**. La temperatura de la sonda de pinchar aparece en el visualizador **D**. El indicador luminoso **P1** se apaga, mientras que **P2** se enciende.
- Los indicadores luminosos **V1** o **V2** y **V3** parpadean.
- El visualizador **D** parpadea.
- Transcurridos 10 segundos, los indicadores luminosos y el visualizador dejan de parpadear.

Si ya no quiere trabajar con la sonda de pinchar, pare el armario y enciéndalo inmediatamente pulsando **T1**. Ahora puede ajustar de nuevo el minuterio.

FUNCIONAMIENTO

COLOCACIÓN DE LOS PRODUCTOS

- Las bandejas deberán colocarse imperativamente sobre los soportes :
 - bandejas de altura máxima 55 mm, utilización de rejillas estándar GN1/2, 1/1 o 2/1, según los modelos.
 - bandejas de altura superior a 55 mm, utilización de la «placa soporte para recipientes de 65 mm de altura».
- Los recipientes GN1/2 (armario 5GN1/2) o GN1/1 (otros modelos) se pueden colocar directamente sobre las guías de las paredes embutidas o en los carritos (según modelo). Para recipientes de dimensiones inferiores, es necesario utilizar un soporte :

Armarios con guías :

- rejillas estándar para recipientes de altura máxima 55 mm.
- placa soporte para recipientes de altura 65 mm.

Armarios para carritos :

- rejillas estándar para recipientes de altura máxima 65 mm.

UTILIZACIÓN EN REGENERACIÓN DE LA TEMPERATURA

- Cuando utilice por primera vez el armario, régúlelo a 165°C, abra la toma de aire y póngalo a funcionar durante 1 hora para terminar de quemar las grasas adheridas a las chapas interiores.
- Poner el armario en funcionamiento dándole al **T1**.
- Seleccionar el modo de calentamiento dándole al **T2**.
- Precalentar el armario (20 minutos aproximadamente).

- **Armarios para carritos :**
 - poner los productos en el carrito.
 - abrir la puerta e introducir el carrito.
- **Armarios con guías :**
 - abrir la puerta.
 - introducir los productos.
- Volver a cerrar la puerta.
- Pulse **T6** si desea trabajar con humidificación.

Funcionamiento con el minuterio :

- Ajustar el minuterio.
- Después de 10 segundos, el minuterio se bloquea y comienza el recuento.
- Cuando el minuterio está en cero, el armario pasa automáticamente a la posición de mantenimiento de temperatura (indicadores luminosos **V1** y **V2** apagados), sonando un aviso acústico durante 10 segundos.
Su armario se estabilizará al cabo de unos minutos en la temperatura de mantenimiento. El uso del minuterio no es necesario.
Si no desea realizar el mantenimiento de temperatura, puede sacar los recipientes o bandejas. Para un nuevo uso con regeneración, pare el armario pulsando **T1**. Vuelva a pulsar **T1** para un nuevo ciclo.

Funcionamiento con la sonda de pinchar (opcional) :

- Retire la sonda de pinchar de su soporte.
- Colocar en una bandeja o cubeta que esté a su alcance - **ATENCIÓN: el cable de la sonda no es extensible.**
- Cerrar la puerta.
- Presionar el botón **T3**. La temperatura de la sonda de pinchar aparece indicada en el visualizador. Si la temperatura leída por la sonda es superior a 70°C, sonará un aviso acústico. Desactive la sonda de pinchar pulsando el botón **T3**. Espere unos segundos y presione de nuevo **T3**.
- Cuando los productos llegan a la temperatura deseada, el armario pasa automáticamente a la posición de mantenimiento de temperatura (indicadores luminosos **V1** y **V2** apagados), sonando una viso acústico durante 10 segundos.
Su armario se estabilizará al cabo de unos minutos en la temperatura de mantenimiento. La utilización del minuterio no es necesaria.
Si no desea realizar el mantenimiento de temperatura, puede sacar los recipientes o las bandejas. Para una nueva utilización de regeneración, pare el armario pulsando **T1**. Vuelva a pulsar **T1** para un nuevo ciclo.

UTILIZACIÓN EN MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Para utilizar el armario directamente en mantenimiento de la temperatura, es necesario introducir los productos a una temperatura superior a 63°C. En este caso, no se puede utilizar la sonda de introducción:

- poner en marcha el armario pulsando sobre **T1**.
- pulsar sobre **T5**. La pantalla parpadea en "00".
- después de 10 segundos, el temporizador se bloquea. El armario se estabilizará a la temperatura de mantenimiento después de un precalentamiento de 10 min.
- cargar el armario como se indica en el capítulo "Regeneración de temperatura".

TRAZABILIDAD (OPCIONAL)

Registro de los datos

- Su armario deberá estar equipado de la opción de trazabilidad.
- La capacidad de registro es de 260 horas con un registro por minuto. Por ejemplo, 43 días con una utilización diaria media de 6 horas.
- En cuanto su armario esté encendido, el registro empezará automáticamente. Cuando la memoria esté llena, el mensaje « **FUL** » aparece en el visualizador **D**.
- Según la utilización con minuterio o con sonda de pinchar, la temperatura registrada será la del espacio confinado (minuterio), si no, la de la sonda de pinchar.

Transferencia de los datos

- La transferencia se realiza por el conector USB, situado en el lado superior derecho del armario. Para garantizar el buen funcionamiento, utilizar únicamente la llave USB de trazabilidad identificada con la marca Bourgeat y suministrada con el módulo de trazabilidad :
 - pulsar **T1**
 - poner una llave USB en el conector
 - pulsar de forma prolongada **T3** hasta que aparezca el mensaje « **USB** » en el visualizador **D**. Éste parpadea durante la transferencia. Al final, la memoria de la tarjeta está vacía y puede retirar su llave.

Mensajes

- **FUL** : memoria llena. Hay que realizar la transferencia
- **USB** : transferencia en curso
- **CLE** : no hay llave en el conector USB o llave no formateada FAT
- **Err** : error de transferencia. Los datos están perdidos y la memoria está vacía.

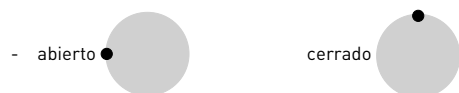
Archivo de datos transferidos

- El archivo creado es de formato .csv y puede ser leído en cualquier hoja de cálculo, tipo Excel.
- El nombre del archivo es gestionado automáticamente: Nombre del archivo = « año+mes+día+n° ».
Ej.: archivo del 15/10/08 n°01 --> Nombre del archivo = 08101501.csv.
- Si realiza una segunda transferencia el mismo día, el nombre del archivo será 08101502.csv.
- Cada registro contiene los siguientes datos :

	Fecha	Hora	Temperatura recinto o de pinchar		Valor
	↓	↓	↓	↓	↓
Ejemplo :	15/10/2008	12 :45	TREG	TSAP	140°C

RESPIRADERO PARA EVACUAR EL EXCESO DE HUMEDAD (OURA)

- El evento se acciona con un botón de plástico situado en la parte superior a la izquierda.



- Se debe usar el respiradero para productos que despidan mucha humedad (productos congelados) o cuando se quiere regenerar la temperatura sin tapadera.

PRECAUCIONES DE EMPLEO

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si se han podido beneficiar, con la ayuda de una persona responsable de su seguridad, de vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
- Es preciso vigilar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.

LIMPIEZA

ANTES DE LIMPIAR, DESENCUFAR EL APARATO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

- Antes de utilizar por primera vez, limpiar y desengrasar todas las superficies interiores del armario, eliminar los restos con un paño y dejar secar al aire libre.
- Antes de toda operación de limpieza, esperar que el aparato esté frío o que la temperatura sea inferior a 40°C.

- **Generalidades sobre el acero inoxidable.** La denominación «acero inoxidable» puede llevar a confusión. Se trata de un acero que «resiste» la corrosión en ciertas condiciones.

Todos los tipos de acero inoxidable pueden corroerse:

- Austenítico. Ejemplo: «acero inoxidable 304», también conocido como 18/10.
- Ferrítico. Ejemplos: «F17» o «F18TNb».

La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables está ligada a una capa pasiva de óxido de cromo que se reconstituye espontáneamente en contacto con el aire. Cualquier fenómeno que impida la creación de esta capa puede provocar la corrosión.

Por ello hay que eliminar periódicamente de la superficie del acero inoxidable la suciedad que pueda originar una degradación del nivel de resistencia de la capa pasiva, además de procurar que se respeten las etapas de mantenimiento (preparación para la limpieza/limpieza/enjuague/desinfección/enjuague/secado).

El mantenimiento regular mediante enjuagues prolongados bajo el agua es el mejor método de reconstitución y mantenimiento de la capa pasiva.

Cada una de las etapas de mantenimiento supone un riesgo de deterioro de la capa pasiva: uso de agua dura, uso excesivo de productos de mantenimiento, uso de detergentes clorados, residuos alimentarios sobre los productos, enjuague insuficiente, etc.

Siempre que haya corrosión es conveniente identificar el elemento o la etapa que la han originado.

- **Consejos :**

- mantener las superficies de acero inoxidable limpias y secas. Permitir que circule el aire.
- al final del ciclo, apagar el armario, limpiar, secar y dejar las puertas entreabiertas para dejar que el aire circule y seque completamente todas las superficies.
- Realizar una limpieza diaria para eliminar las incrustaciones, las grasas y todos los residuos de alimentos en el interior y el exterior. La corrosión puede afectar a estas capas por la falta de aire.
- la limpieza diaria puede realizarse con un paño húmedo o, en caso de suciedad incrustada o manchas difíciles, utilizar un estropajo sintético.
 - * Utilizar agua con jabón, productos desengrasantes para acero inoxidable, desengrasantes para cristales, detergentes sin lejía o productos de limpieza y desinfección con bajo contenido de cloruro.
 - * El nivel de cloruro del agua utilizada para el lavado y aclarado debe ser inferior a 30 mg/l.
 - * Cuidado: no utilizar productos de limpieza para suelos como desengrasantes y desinfectantes no adaptados para la limpieza del acero inoxidable.
 - * Retirar la suciedad persistente con un cepillo no metálico (material plástico, cerdas naturales o lana de acero inoxidable).
- No rayar las superficies con metales distintos del acero inoxidable, especialmente cepillos de hierro.
- Las manchas de óxido frescas pueden eliminarse con agentes abrasivos suaves o tela esmerilada fina.
- Para manchas más grandes, utilizar ácido oxálico caliente a una concentración del 2-3 %. Si es necesario, realizar un tratamiento con ácido nítrico concentrado al 10 %.

Tras realizar un tratamiento, lavar con agua abundante y secar. El uso de ácidos está reservado a personas con formación y en cumplimiento de la normativa.

Productos que deben evitarse :

- Lejía y derivados clorados
- Ácido clorhídrico
- Polvos abrasivos con óxido de hierro

Piezas de plástico y laminadas : no utilizar alcohol etílico, derivados del vino, lejía pura, gasolina, vinagre, ácido sulfúrico, ácido nítrico, ácido clorhídrico, etc.

- El interior y el exterior del armario pueden limpiarse con un chorro de agua a baja presión:
 - El lavado y el aclarado deben realizarse con agua fría (especialmente si el nivel de cloruro es alto) y en un punto de agua fuera del circuito de agua de las centrales de limpieza.
 - Desmonte el circuito de aire con una llave de 10 mm.
 - Limpiar el interior del armario, el exterior y las piezas desmontadas.
 - Volver a colocar en su lugar el circuito de aire antes de conectar el aparato a la electricidad.
 - Tenga cuidado de no golpear la turbina del ventilador. Esta podría deteriorarse como consecuencia de un impacto.

MANTENIMIENTO

DESENCUFAR EL APARATO ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO. EL CAMBIO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO DEBEN SER REALIZADOS POR UN SERVICIO POSVENTA AUTORIZADO.

- Defecto de sonda: en caso de defecto de la sonda de ajuste o de la sonda de pinchar, el armario ya no funciona, apareciendo tres rayas en el visualizador D.
- Peso de las piezas retirables: Circuito de aire :

armario 5GN1/2 : 0,8 kg

armario 5GN1/1 : 1,6 kg

armario 7GN1/1 : 3,1 kg

armario 10GN1/1 con guías : 4,3 kg

armario 15GN1/1 con guías : 6,2 kg

armario 10GN1/1 para carrito : 5,3 kg

armario 15GN1/1 para carrito : 7,7 kg

armario 20GN1/1 para carrito : 8,8 kg

armario 10GN2/1 para carrito : 5,3 kg



Este aparato tiene el símbolo del reciclaje conforme a las directrices 2002/95/CE y 2002/96/CE referentes a los Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (DEEE o WEEE). Al final de su vida, el aparato deberá reciclarse respetando la reglamentación en vigor en el país de instalación.

TIEMPO MEDIO DE REGENERACIÓN DE LA TEMPERATURA

- Tiempo medio cargado completamente. Temperatura 140° C – cubetas o recipientes de acero inoxidable.

Productos	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Con/sin tapa
CARNES			
Carne en salsa	35	45	con
Asado	35	40	con
Pollo asado	35	40	sin
Pollo en salsa	35	45	con
Salchicha	35	45	sin
Filete picado	40	45	con
Ragout	40	45	con
PESCADO			
Frito, empanado, meuniere	40	45	sin
En salsa	40	45	con
Brandada de bacalao	45	50	con
VERDURAS			
Menestra de verduras	40	45	sin
Judías	40	45	con
Guisantes	30	40	con
Espinacas	35	45	con
Salsifis	40	45	con
Coliflor	40	45	con
VARIOS			
Quenelles	35	45	sin
Pasta, arroz	40	45	con
Cuscús	35	40	con
Gratin Dauphinois	45	50	con
Quiche	30	40	sin
Lasaña	40	45	con
Puré	40	50	con
Choucrut	40	45	con

- Temperatura 165°C – bandejas inox,oura abierto.Las barquillas de plástico no tienen que utilizarse con esta temperatura.

Productos	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Cubeta para patatas fritas GN1/1	Con/sin tapa
Patatas fritas	30	35	60	sin
Pescado frito	25	30	50	sin

Los productos mencionados en el primer cuadro anterior pueden calentarse en un recipiente gastronómico H65mm de acero inoxidable. Los tiempos anteriormente indicados deberán aumentarse 5 minutos.

