

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**

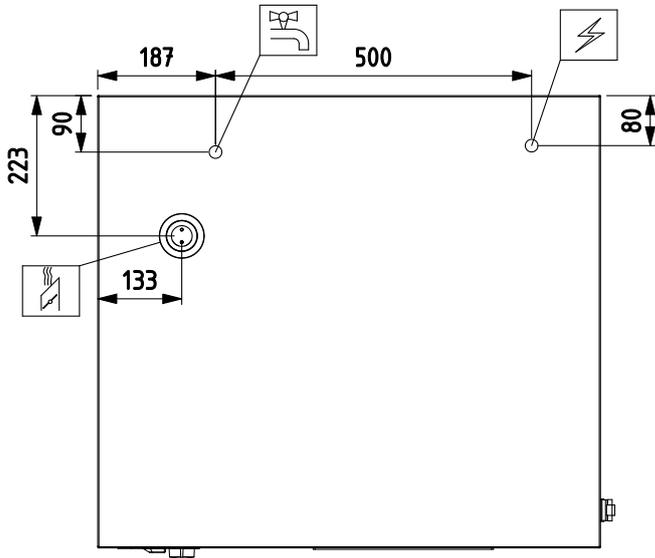


LA MOBILITÉ DU GOÛT

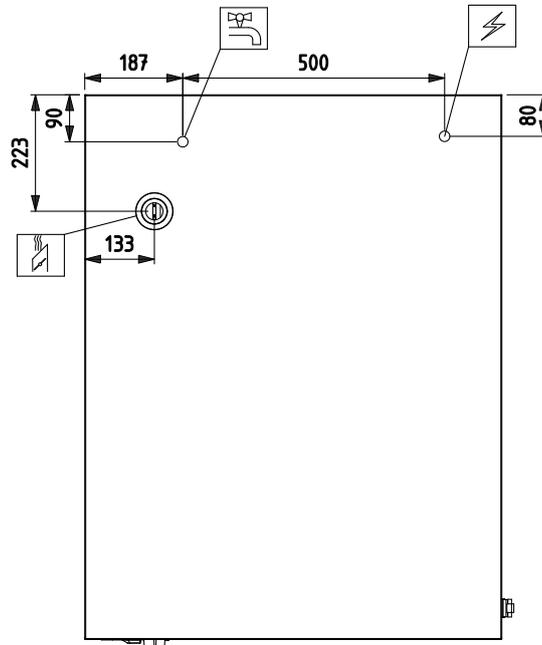


Fours avec chariots / Ovens with trolleys / Öfen mit Transportwagen / Hornos con carritos / Forni con carrelli / Ovens met wagens

10/15/20 GN1/1 à chariots

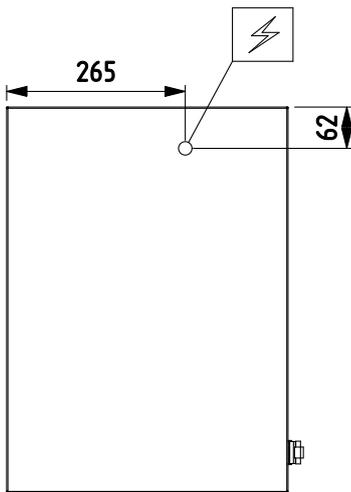


10 GN2/1 à chariots

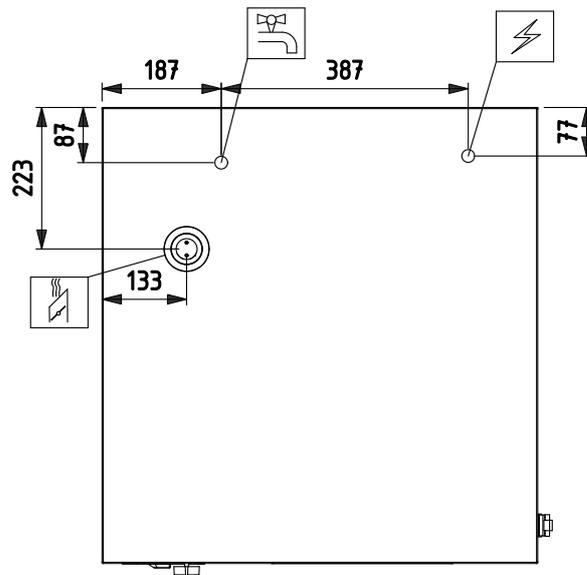


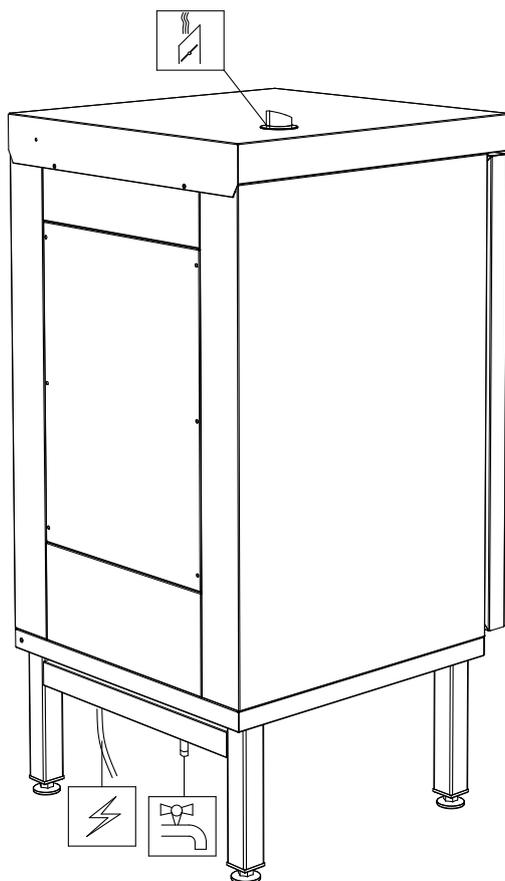
Fours sur pieds (avec glissières) / Ovens on legs (with slides) / feststehende Öfen (mit Gleitschienen) / Hornos sobre base (con guías) / Forni in piedi (con guide laterali) / Ovens op poten (met sleden)

5 GN1/2

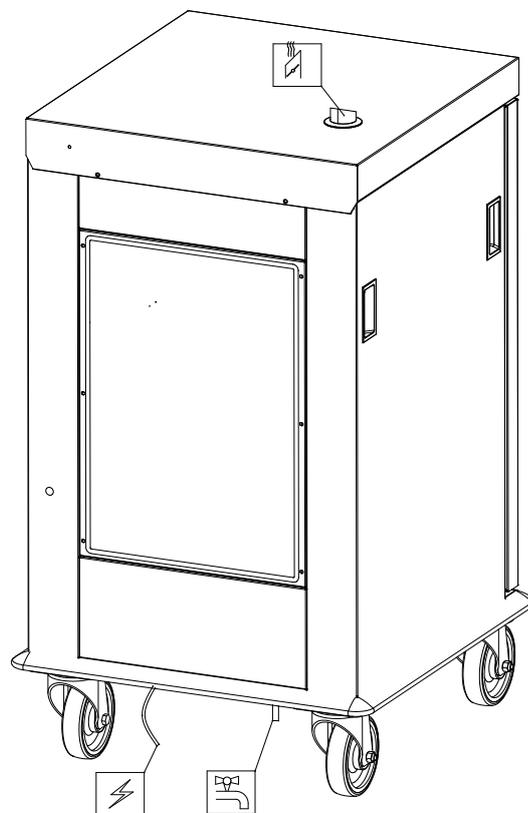


5/7/10/15 GN1/1





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.

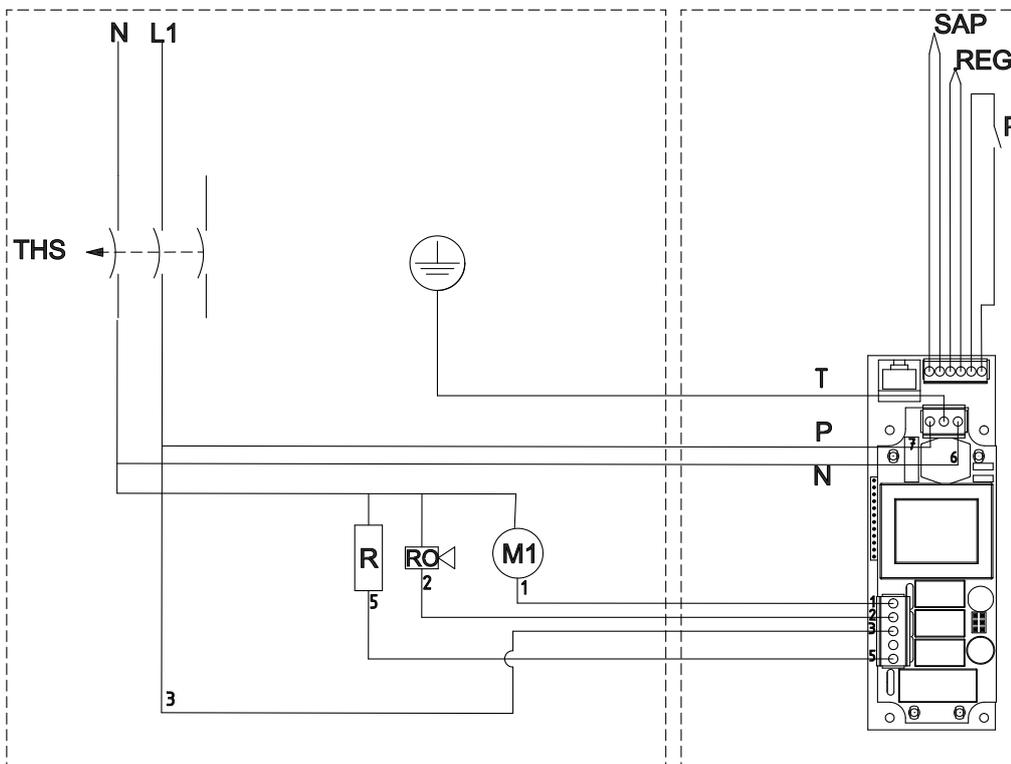


Entrée câble d'alimentation
Power cable inlet
Einführung Anschlußkabel
Entrada del cable de alimentación
Ingresso cavo alimentazione
Ingang voedingskabel



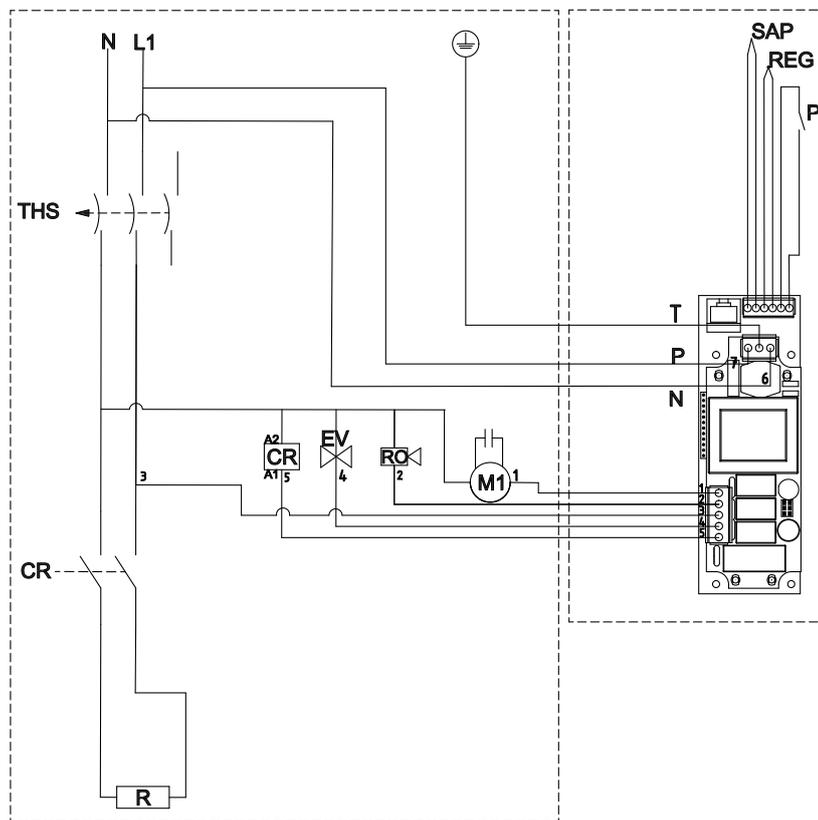
Arrivée d'eau adoucie ou filtrée 1/2" (15/21)
Soft or filtered water inlet
Zuleitung f.enthärtete oder gefiltertes Wasser
Entrada de agua ablandada o filtrada
Arrivo acqua addolcita o filtrata
Toevoer van onthard of gefilterd water

5GN1/2



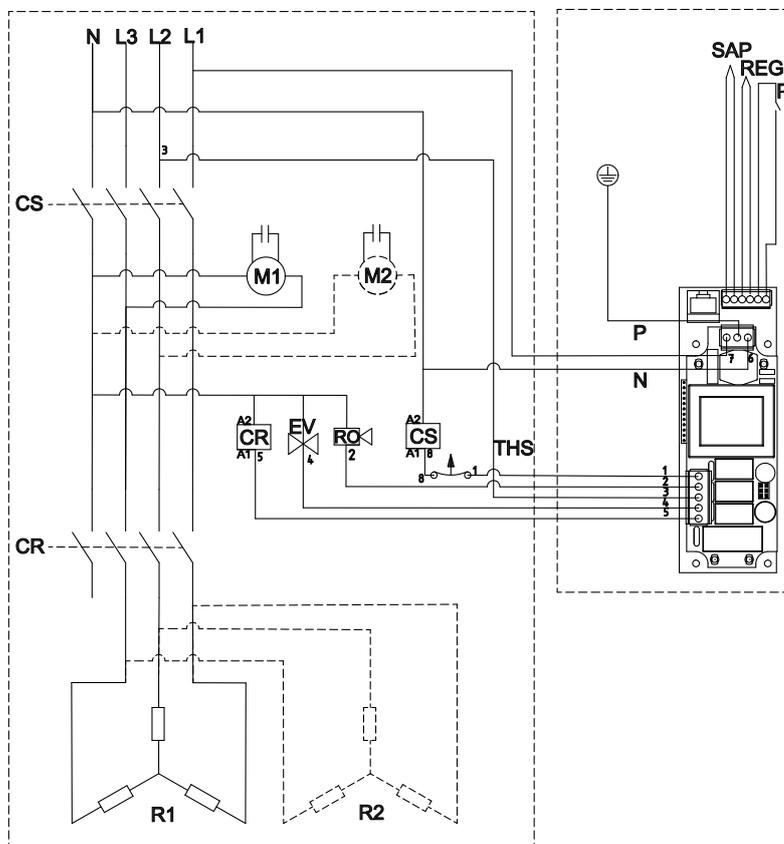
THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / termos-tato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
SAP	Sonde à piquer / Probe option / Einstechsonde / Sonda para pinchar / Sonda / Steeksonde
REG	Sonde régulation / Regulation sensor / Regulierungssonde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

FONCTION

- Cet appareil sert à la remise en température et au maintien en liaison chaude de denrées réfrigérées ou de denrées surgelées de faible épaisseur.
 - Suivant la réglementation en vigueur, la température des produits de conservation est de :
 - 0 à 3°C pour les produits réfrigérés
 - -18°C pour les produits surgelés.
 - La remise en température d'aliments réfrigérés doit être effectuée en moins d'une heure jusqu'à une température minimale de 63°C.
 - Toute utilisation particulière sortant du cadre ci-dessus, ainsi que toute modification dans les conceptions originales conduiraient à dégager la responsabilité du fabricant, et ne permettraient plus de bénéficier du droit d'usage de la marque NF Hygiène Alimentaire.
- La marque NF est une démarche volontaire de l'entreprise. Elle est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR selon leur conformité à des normes et spécifications techniques françaises et européennes. La marque NF est une garantie d'achat de produits conformes aux exigences réglementaires. Certains de nos produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031. Les caractéristiques certifiées sont l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction des matériels. Les produits concernés sont signalés par le pictogramme NF.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	FOURS A CHARIOTS				FOURS MOBILES	
	10GN1/1	15GN1/1	20GN1/1	10GN2/1	10GN1/1	15GN1/1
Modèles	10GN1/1	15GN1/1	20GN1/1	10GN2/1	10GN1/1	15GN1/1
Nbre de repas	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250	80 / 120	120 / 180
Possibilité de chargement	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm ou 10GN2/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x P x H extérieur	795 x 720 x 1430 mm	795 x 720 x 1835 mm	795 x 720 x 1984 mm	795 x 1045 x 1430 mm	748 x 787 x 1331mm	748 x 787 x 1736mm
L x P x H intérieur	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
Volume extérieur	0,818 m ³	1,050 m ³	1,135 m ³	1,188 m ³	0,784 m ³	1,022 m ³
Volume intérieur utile	0,147 m ³	0,213 m ³	0,399 m ³	0,294 m ³	0,155 m ³	0,226 m ³
Poids à vide	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg	80 kg	95 kg
Charge maximale d'aliments	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg	40 kg	60 kg
Puissance	8,7 kw	13,5 kw	17,1 kw	17,1 kw	8,7 kw	13,5 kw
Tension	400 V triphasé + neutre 50/60 Hz		400 V triphasé + neutre 50/60 Hz		400 V triphasé + neutre 50/60 Hz	
Ampérage	12,5 A	19,5 A	25 A	25 A	12,5 A	19,5 A

Charge maximale sur le chariot : 120 kg

	FOURS SUR PIEDS				
	5GN1/2	5GN1/1	7GN1/1	10GN1/1	15GN1/1
Modèles	5GN1/2	5GN1/1	7GN1/1	10GN1/1	15GN1/1
Nbre de repas	20/30	40/60	60/80	80/120	120/180
Possibilité de chargement	5GN1/2 H65mm	5GN1/1 H65mm	7GN1/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x P x H extérieur	418 x 577 x 810 mm	682 x 720 x 845 mm	682 x 720 x 1004 mm	682 x 720 x 1430 mm	682 x 720 x 1835 mm
L x P x H intérieur	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
Volume extérieur	0,195 m ³	0,415 m ³	0,493 m ³	0,702 m ³	0,900 m ³
Volume intérieur utile	0,042 m ³	0,084 m ³	0,112 m ³	0,155 m ³	0,226 m ³
Poids à vide	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Charge maximale d'aliments	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Puissance	2,2 kw	3,5 kw	6,8 kw	8,7 kw	13,5 kw
Tension	230 V - 50 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V triphasé + neutre 50/60 Hz		
Ampérage	9,5 A	15 A	10 A	12,5 A	19,5 A

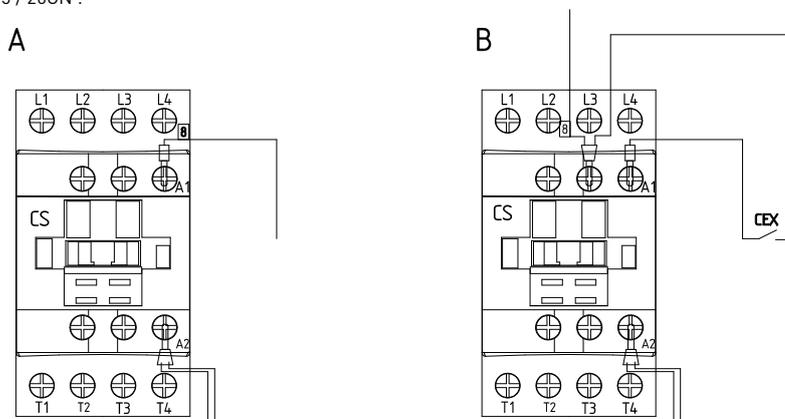
INSTRUCTIONS POUR LES BRANCHEMENTS

- Le constructeur décline toute responsabilité et toute obligation de garantie pour d'éventuels dommages causés par une installation non conforme aux instructions ci-dessous et aux normes en vigueur.
- Laisser un passage minimum de 50cm autour de l'armoire pour accéder à l'arrière.

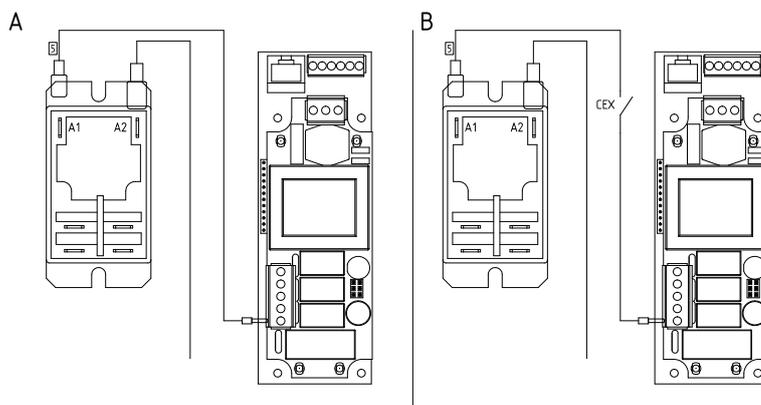
ALIMENTATION ELECTRICITE

- Alimentation par un câble électrique H07RNF fourni avec l'appareil.
- L'armoire sera raccordée :
 - avec un interrupteur omnipolaire entre l'armoire et le réseau électrique, ayant une distance d'ouverture, entre les contacts d'au moins 3mm pour chaque pôle.
 - sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité et avec une protection contre les surintensités.
 - à une mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur.
 - à un conducteur équipotentiel non fourni avec l'appareil, à brancher sur l'écrou serti de 5mm situé en partie inférieure près du symbole  (modèles fixes).

- Pour raccorder l'armoire à un optimiseur d'énergie :
 - démonter la porte arrière,
 - enlever l'adhésif et la prédécoupe situés sur la partie arrière gauche,
 - monter un presse étoupe, un câble de commande relié à un contact de l'optimiseur, et modifier le câblage de l'armoire comme ci-dessous :
 - * A : câblage d'origine
 - * B : câblage modifié
 - * CEX : contact de l'optimiseur
- Armoires 7 / 10 / 15 / 20GN :



- Armoire 5GN :



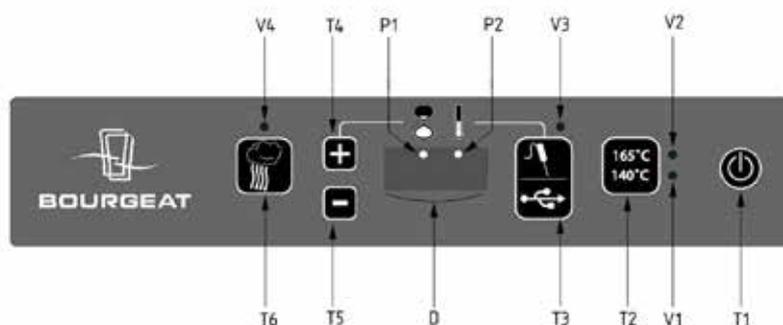
- Remonter la porte arrière,
- Le raccordement n'est pas possible pour l'armoire 5GN1/2.

ALIMENTATION EN EAU

- L'humidificateur doit être alimenté avec de l'eau adoucie ou filtrée. Les caractéristiques de l'eau doivent entrer dans les limites suivantes :
 - dureté entre 3° et 6°TH.
 - PH supérieur à 7,5.
 - chlorure inférieur à 30ppm.
- Armoire fixe :
 - Raccorder l'armoire sur le réseau d'eau avec un robinet d'arrêt entre l'armoire et la canalisation d'eau. Diamètre du raccord d'alimentation 1/2" (15/21).
 - Pression d'eau entre 150 et 500 kPa (1.5 à 5 bar).
- Armoire mobile :
 - Raccorder l'armoire sur le réseau d'eau avec un robinet d'arrêt entre l'armoire et la canalisation d'eau. Diamètre du raccord d'alimentation 1/2" (15/21). Prévoir un raccordement souple sur 2,5 m.
 - Pression d'eau entre 150 et 500 kPa (1.5 à 5 bar).
 - **Exception** : les armoires mobiles peuvent être équipées d'un bidon d'une capacité de 3 L servant de réservoir. L'armoire n'est donc pas à raccorder au réseau, mais un remplissage du bidon sera nécessaire avant chaque utilisation.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA PLATINE DE COMMANDE

DESCRIPTIF



Affichage	
D	Affichage du temps (cas de l'utilisation de la minuterie) ou Affichage de la température de la sonde à piquer (cas de l'utilisation de la sonde à piquer)
V1	Voyant de remise en température
V2	Voyant de remise en température de produits frits
V3	Voyant de la sonde à piquer (option)
V4	Voyant de l'humidification
P1	Voyant de fonctionnement avec la minuterie
P2	Voyant de fonctionnement avec la sonde à piquer (option)
Réglage	
T1	Touche marche / arrêt général
T2	Touche choix de la température
T3	Touche sonde à piquer (option) et transfert USB (option)
T4	Touche augmentation du temps de remise en température
T5	Touche diminution du temps de remise en température
T6	Touche marche / arrêt de l'humidification

UTILISATION

• Mise en marche :

- appuyer sur la touche **T1**
- les voyants **V1** et **P1** s'allument
- la valeur «0» s'affiche en **D**

• Réglages :

Sélection du mode de chauffe :

- le voyant **V1** allumé indique que l'armoire est en position « Remise en température ».
- le voyant **V2** allumé indique que l'armoire est en position « Remise en température de produit frits ».
- les voyants **V1** et **V2** éteints indiquent que l'armoire est en position « Maintien ». Le passage en maintien se fait automatiquement en fin du cycle de remise en température
- Appuyer par impulsion sur **T2** pour sélectionner le mode de chauffe. A chaque appui sur **T2**, le mode de chauffe change. En cas d'erreur, continuer à appuyer jusqu'à revenir sur la position désirée.

Fonctionnement sans la sonde à piquer. Réglage de la minuterie.

- en position « Remise en température » (voyant **V1** allumé), la plage de réglage de la minuterie est de 0 à 60 minutes.
- en position « Remise en température de produits frits » (voyant **V2** allumé), la plage de réglage de la minuterie est de 0 à 75 minutes.

Le réglage de la minuterie se fait par appui sur les touches **T4** et **T5** :

- appui sur **T4**, la valeur augmente
- appui sur **T5**, la valeur diminue

Dès que vous avez touché une de ces deux touches, le voyant **V1** ou **V2**, et l'afficheur **D** clignote. Vous avez 10 secondes pour régler la valeur de la minuterie. Après 10 secondes, le voyant et l'afficheur ne clignent plus. La valeur de la minuterie est figée et le décompte commence. Si vous vous apercevez que vous avez fait une erreur de réglage, arrêtez l'armoire et remettez-la tout de suite en marche en appuyant sur **T1**. Vous pouvez de nouveau régler votre minuterie.

Fonctionnement avec la sonde à piquer :

Il faut que votre armoire soit équipée de l'option sonde à piquer.

La minuterie n'est pas utilisée : enlever la sonde.

- Appuyer sur la touche **T3**. La température de la sonde à piquer apparaît sur l'afficheur **D**. Le voyant **P1** s'éteint et **P2** s'allume
- Les voyants **V1** ou **V2** et **V3** clignent.
- L'afficheur **D** clignote.
- Après 10 secondes, les voyants et l'afficheur ne clignent plus.

Si vous ne voulez plus travailler avec la sonde à piquer, arrêter l'armoire et remettez-la tout de suite en marche en appuyant sur **T1**. Vous pouvez de nouveau travailler avec la minuterie.

FONCTIONNEMENT

MISE EN PLACE DES PRODUITS

- Les barquettes doivent être posées impérativement sur des supports :
 - barquettes de hauteur maximale 55 mm, utilisation de grilles standards GN1/2, 1/1 ou 2/1 suivant les modèles
 - barquettes de hauteur supérieure à 55mm, utilisation de la «plaque support pour des bacs de hauteur 65 mm».
- Les bacs GN1/2 (armoire 5GN1/2) ou GN1/1 (autres modèles) peuvent être posés directement sur les glissières des parois embouties ou des chariots (suivant modèle). Pour des bacs de dimensions inférieures, il est nécessaire d'utiliser des supports :

Armoires à glissières :

- grilles standards pour des bacs de hauteur maximale 55 mm
- plaque support pour des bacs de hauteur 65 mm

Armoires à chariots :

- grilles standards pour des bacs de hauteur maximale 65 mm

UTILISATION EN REMISE EN TEMPÉRATURE

- Lors de la première utilisation de l'armoire, régler l'armoire à 165°C, ouvrir l'oura et faire fonctionner pendant 1 heure pour finir de brûler les graisses restant sur les tôles intérieures.
- Mettre en marche l'armoire en appuyant sur **T1**.
- Sélectionner le mode de chauffe en appuyant sur **T2**.
- Préchauffer l'armoire (20 minutes environ).

- **Armoires à chariot :**
 - mettre les produits sur le chariot.
 - ouvrir la porte et entrer le chariot.
- **Armoires à glissières :**
 - ouvrir la porte.
 - mettre en place les produits.
- Refermer la porte.
- Appuyer sur **T6** si vous désirez travailler avec l'humidification.

Fonctionnement avec la minuterie :

- Régler la minuterie.
- Après 10 secondes, la minuterie est bloquée et le temps se décompte.
- Lorsque la minuterie est à zéro, l'armoire passe automatiquement en position maintien en température (voyants **V1** et **V2** éteints) et une sonnerie retentit pendant 10 secondes.

Votre armoire se stabilisera au bout de quelques minutes sur la température de maintien. L'utilisation de la minuterie n'est pas nécessaire. Si vous ne désirez pas faire de maintien en température, vous pouvez alors sortir les bacs ou barquettes. Pour une nouvelle utilisation en remise en température, arrêter l'armoire en appuyant sur **T1**. Appuyer à nouveau sur **T1** pour un nouveau cycle.

Fonctionnement avec la sonde à piquer (option) :

- Enlever la sonde à piquer de son support.
- La piquer dans une barquette ou un bac à sa portée - **ATTENTION : le câble de la sonde à piquer n'est pas extensible.**
- Refermer la porte.
- Appuyer sur la touche **T3**. La température de la sonde à piquer s'affiche. Si la température lue par la sonde est supérieure à 70°C, une sonnerie retentit. Désactiver la sonde à piquer en appuyant sur la touche **T3**. Attendre quelques secondes et appuyer à nouveau sur **T3**.
- Lorsque les produits arrivent à la température désirée, l'armoire passe automatiquement en position maintien en température (voyants **V1** et **V2** éteints) et une sonnerie retentit pendant 10 secondes.

Votre armoire se stabilisera au bout de quelques minutes sur la température de maintien. L'utilisation de la minuterie n'est pas nécessaire. Si vous ne désirez pas faire de maintien en température, vous pouvez alors sortir les bacs ou barquettes. Pour une nouvelle utilisation en remise en température, arrêter l'armoire en appuyant sur **T1**. Appuyer à nouveau sur **T1** pour un nouveau cycle.

UTILISATION EN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Pour utiliser l'armoire directement en maintien en température, il est nécessaire d'introduire des produits à une température supérieure à 63°C. Dans ce cas, on ne peut pas utiliser la sonde à piquer :

- mettre en marche l'armoire en appuyant sur **T1**.
- appuyer sur **T5**. L'affichage clignote sur «00».
- après 10 secondes, la minuterie est bloquée. L'armoire se stabilisera sur la température de maintien après une préchauffe de 10 mn.
- charger l'armoire comme indiqué dans le chapitre «Remise en température».

TRAÇABILITÉ (OPTION)

Enregistrement des données

- Il faut que votre armoire soit équipée de l'option traçabilité.
- La capacité d'enregistrement est de 260 heures, à raison d'un enregistrement par minute. Soit, à titre d'exemple, 43 jours avec une utilisation journalière moyenne de 6 heures.
- Dès que votre armoire est allumée, l'enregistrement commence automatiquement. Lorsque la mémoire est pleine, le message « FUL » apparaît sur l'afficheur **D**.
- Suivant l'utilisation en minuterie ou en sonde à piquer, la température enregistrée sera soit celle de l'enceinte (minuterie), soit celle de la sonde à piquer.

Transfert des données

- Le transfert se fait par le connecteur USB, situé sur le coté supérieur droit de l'armoire. Afin de garantir le bon fonctionnement, se servir exclusivement de la clé USB de traçabilité marquée Bourgeat fournie avec le module de traçabilité :
 - appuyer sur **T1**
 - mettre une clé USB dans le connecteur
 - faire un appui prolongé sur **T3** jusqu'à l'affichage du message « USB » sur l'afficheur **D**. Celui-ci clignote durant le transfert. A la fin, la mémoire de la carte est vide et vous pouvez retirer votre clé.

Messages

- **FUL** : mémoire pleine. Il faut réaliser un transfert
- **USB** : transfert en cours
- **CLE** : pas de clé dans le connecteur USB ou clé non formatée FAT
- **Err** : erreur de transfert. Les données sont perdues et la mémoire est vide.

Fichier de données transféré

- Le fichier créé est de format .csv et peut être lu sur tout tableur type Excel
- Le nom du fichier est généré automatiquement : Nom du fichier = « année+mois+jour+n° »
Ex : fichier du 15/10/08 n°01 --> Nom de fichier = 08101501.csv
- Si vous réalisez un deuxième transfert, le même jour, le nom du fichier sera 08101502.csv
- Chaque enregistrement contient les données suivantes :

	Date	Heure	Température enceinte ou sonde à piquer		Valeur
	↓	↓	↓	↓	↓
Exemple :	15/10/2008	12 :45	TREG	TSAP	140°C

ÉVÉNEMENT D'ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ EN EXCÈS (OURA)

- L'événement est actionné à l'aide du bouton plastique situé en haut et à gauche



- L'événement doit être utilisé pour des produits dégageant beaucoup d'humidité (produits surgelés) ou lors d'une remise en température sans couvercle.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ENTRETIEN

AVANT TOUT NETTOYAGE DÉBRANCHER ÉLECTRIQUEMENT L'APPAREIL

- Avant la première utilisation, nettoyer et dégraisser toutes les surfaces intérieures de l'armoire, essuyer et laisser sécher à l'air libre.
- Avant toute opération de nettoyage attendre que l'appareil soit froid ou que la température soit inférieure à 40°C.
- **Généralités sur l'acier inoxydable** : La dénomination « acier inoxydable » peut prêter à confusion. C'est un acier qui « résiste » à la corrosion sous certaines conditions. Tout type d'acier inoxydable peut se corroder :
 - austénitique. Exemple : « inox 304 » autrement appelé 18/10.
 - ferritique. Exemples : « F17 » ou « F18TNb ».La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est liée à l'existence d'une couche passive d'oxyde de chrome qui se reconstitue spontanément au contact de l'air. Tout phénomène contrariant la création de cette couche peut provoquer de la corrosion. C'est pour cette raison qu'il faut débarrasser périodiquement la surface de l'inox des salissures diverses qui peuvent être à l'origine d'une dégradation du niveau de résistance de la couche passive et également veiller au bon respect des étapes d'entretien. (Préparation au nettoyage / nettoyage / rinçage / désinfection / rinçage / séchage).
Un entretien régulier avec rinçage prolongé à l'eau est le meilleur moyen de reconstituer et maintenir la couche passive.
Chacune des étapes liées à l'entretien présente des risques de détérioration de la couche passive : utilisation d'eau dure / surdosage des produits d'entretien / utilisation de détergents chlorés / résidus alimentaires sur les produits / rinçage insuffisant Pour tout cas de corrosion, il convient d'identifier quel est l'élément ou l'étape qui en est à l'origine.

Conseils :

- maintenir les surfaces en acier inoxydable propres et sèches. Laisser l'air circuler.
- en fin de service, éteindre l'armoire, nettoyer, essuyer et entre-ouvrir les portes pour laisser circuler l'air pour sécher complètement toutes les surfaces.
- faire un nettoyage quotidien pour éliminer le tartre, les graisses et tous résidus d'aliments à l'intérieur et à l'extérieur. La corrosion peut se former sous ces couches par manque d'arrivée d'air.
- le nettoyage quotidien peut être réalisé avec un chiffon humide ou en cas d'encrassement ou de coulures importantes utiliser un tampon abrasif synthétique.
 - * Utiliser de l'eau savonneuse, des produits dégraissants adaptés pour l'inox, des dégraissants pour vitrage, des détergents non javellisés, des produits de nettoyage et de désinfection pauvres en chlorure.
 - * Le taux de chlorures de l'eau utilisée pour le lavage et le rinçage doit être inférieur à 30 mg/l.
 - * **Attention : ne pas utiliser des produits de nettoyage des sols tels que dégraissants et désinfectants qui ne sont pas adaptés au nettoyage de l'inox.**
 - * enlever les saletés coriaces avec une brosse non métallique (matière plastique, soies naturelles ou laine d'acier inoxydable).
- ne pas rayer les surfaces avec des métaux autres que l'acier inoxydable. En particulier, ne pas utiliser de brosses en fer.
- les taches de rouille fraîches peuvent être enlevées par des agents abrasifs doux ou de la toile émeri fine.
- pour des taches plus importantes, utiliser de l'acide oxalique chaud concentré à 2-3%. Si nécessaire, faire un traitement avec de l'acide nitrique concentré à 10%.

Après tout traitement, laver abondamment à l'eau et essuyer. L'utilisation d'acide est réservée aux personnes formées et sous le respect des réglementations.

Produits à proscrire :

- l'eau de javel et les dérivés chlorés
- l'acide chlorhydrique
- les poudres abrasives à l'oxyde de fer

Pièces plastiques et stratifiées : ne pas utiliser d'alcool éthylique, dérivés du vin, eau de javel, pure, essence, vinaigre, acide sulfurique, nitrique, chlorhydrique...

- L'intérieur et l'extérieur de l'armoire peuvent être nettoyés au jet d'eau basse pression :
 - Le lavage et le rinçage doivent être réalisés avec de l'eau froide (surtout si le taux de chlorures est élevé) et sur un point d'eau hors circuit d'eau des centrales de nettoyage.
 - Démontez le circuit d'air à l'aide d'une clé de 10.
 - Nettoyez l'intérieur de l'armoire, l'extérieur et les pièces démontées.
 - Remettez le circuit d'air en place avant de rebrancher électriquement l'appareil.
 - Attention à ne pas heurter la turbine de ventilation. Celle-ci pourrait être détériorée par un choc.

MAINTENANCE

AVANT TOUTE MAINTENANCE DÉBRANCHER ÉLECTRIQUEMENT L'APPAREIL. LE CHANGEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION ET TOUTE OPÉRATION DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN SERVICE APRES-VENTE AGRÉÉ.

- Défaut de sonde : en cas de défaut de la sonde de régulation ou de la sonde à piquer, l'armoire ne fonctionne plus, et trois traits s'affichent sur l'afficheur D.
- Poids des pièces amovibles : Circuit d'air:

armoire 5GN1/2 : 0,8 kg
armoire 5GN1/1 : 1,6 kg
armoire 7GN1/1 : 3,1 kg
armoire 10GN1/1 à glissières : 4,3 kg
armoire 15GN1/1 à glissières : 6,2 kg

armoire 10GN1/1 à chariot : 5,3 kg
armoire 15GN1/1 à chariot : 7,7 kg
armoire 20GN1/1 à chariot : 8,8 kg
armoire 10GN2/1 à chariot : 5,3 kg



Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément aux directives 2002/95/CE et 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En fin de vie, l'appareil doit être recyclé en respectant la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

TEMPS MOYEN DE REMISE EN TEMPÉRATURE

- Temps moyen à pleine charge en minutes. Température 140°C - barquettes ou bacs inox

Produits	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Avec/sans couvercle
VIANDES			
Viande en sauce	35	45	avec
Rôti	35	40	avec
Volaille rôtie	35	40	sans
Volaille en sauce	35	45	avec
Saucisse	35	45	sans
Steak hâché	40	45	avec
Boeuf bourguignon	40	45	avec
POISSON			
Frit, pané, meunière	40	45	sans
En sauce	40	45	avec
Brandade de morue	45	50	avec
LÉGUMES			
Pochée de légumes	40	45	sans
Haricots	40	45	avec
Petits pois	30	40	avec
Epinards	35	45	avec
Salsifis	40	45	sans
Choux fleurs	40	45	avec
AUTRES			
Quenelles	35	45	sans
Pâtes, riz	40	45	avec
Couscous	35	40	avec
Gratin Dauphinois	45	50	avec
Quiche	30	40	sans
Lasagnes	40	45	avec
Purée	40	50	avec
Choucroute	40	45	avec

- Température 165°C - bacs inox - Ours ouvert. Ne pas utiliser de barquettes plastique à cette température.

Produits	GN1/3-GN1/4	GN1/2	GN1/1 Bac à frites	Avec/sans couvercle
Frites	30	35	60	sans
Poissons frits	25	30	50	sans

Les produits cités dans le premier tableau ci-dessus peuvent être réchauffés en bac gastronorme H65mm en inox. Les temps ci-dessus sont à augmenter de 5mn.
