

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



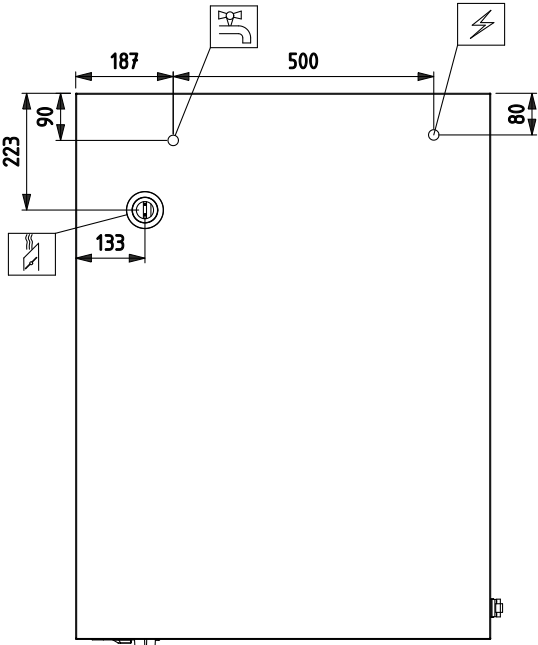
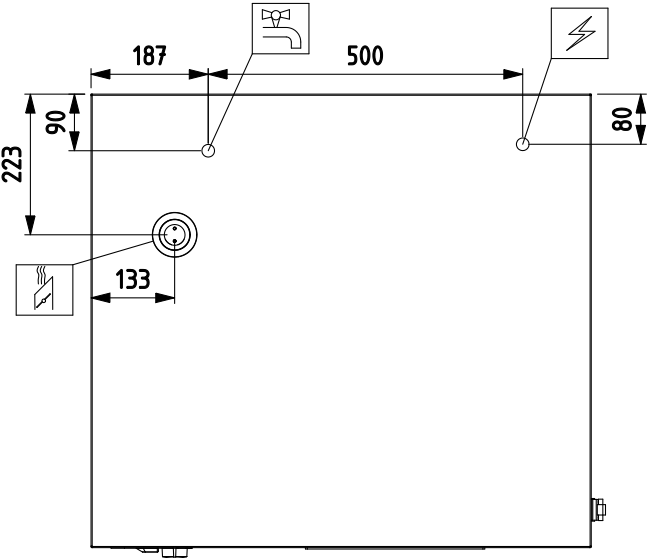
LA MOBILITÉ DU GOÛT



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

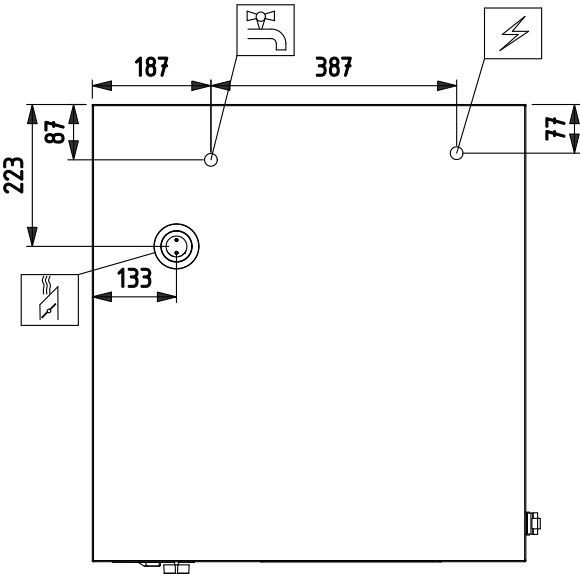
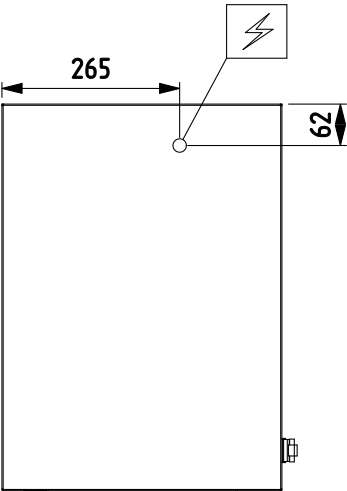
10 GN2/1 à chariots

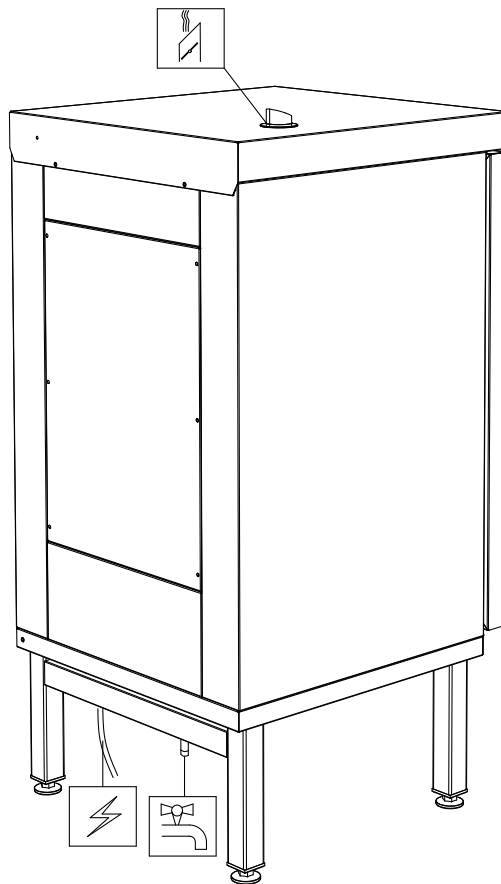


Fours sur pieds (avec glissières) / Ovens on legs (with slides) / feststehende Öfen (mit Gleitschienen) / Hornos sobre base (con guías) / Forni in piedi (con guide laterali) / Ovens op poten (met sleden)

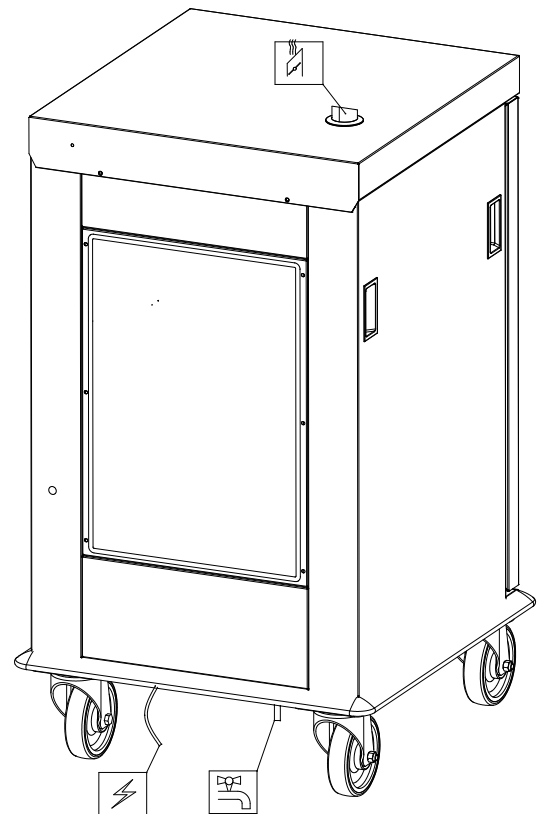
5 GN1/2

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.

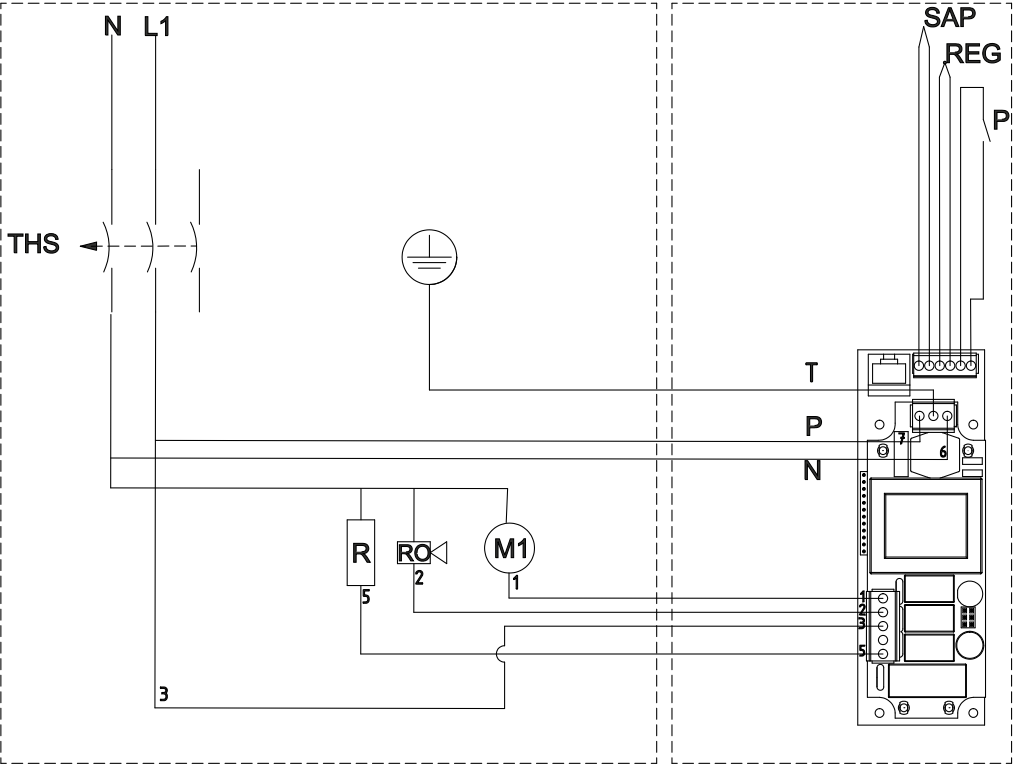


Entrée câble d'alimentation
Power cable inlet
Einführung Anschlußkabel
Entrada del cable de alimentación
Ingresso cavo alimentazione
Ingang voedingskabel



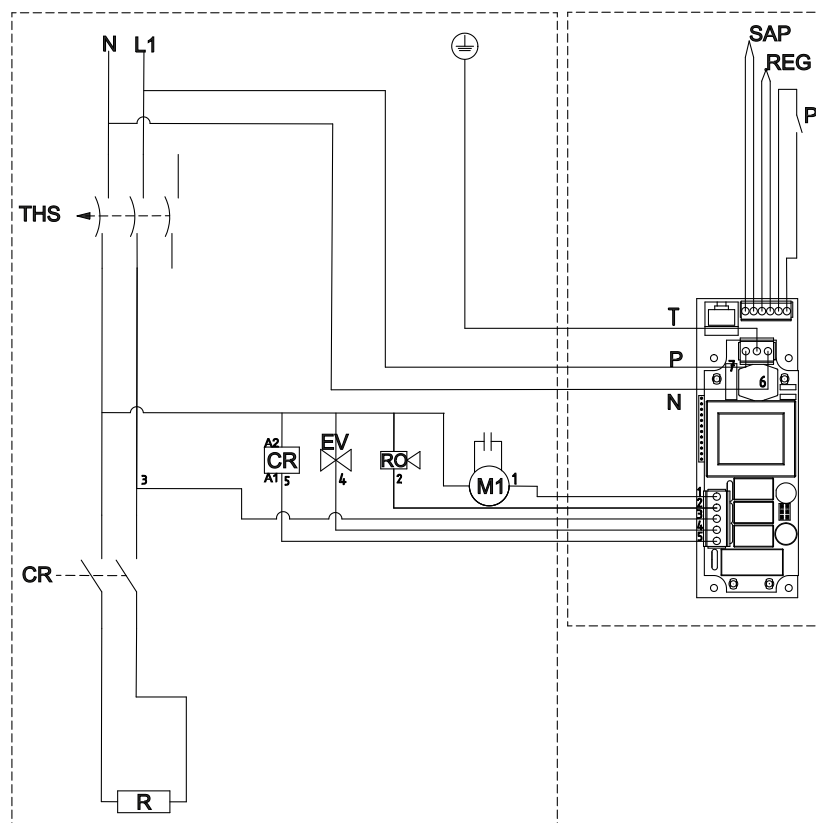
Arrivée d'eau adoucie ou filtrée 1/2" (15/21)
Soft or filtered water inlet
Zuleitung f.enthärtete oder gefiltertes Wasser
Entrada de agua ablandada o filtrada
Arrivo acqua addolcita o filtrata
Toevoer van onthard of gefilterd water

5GN1/2



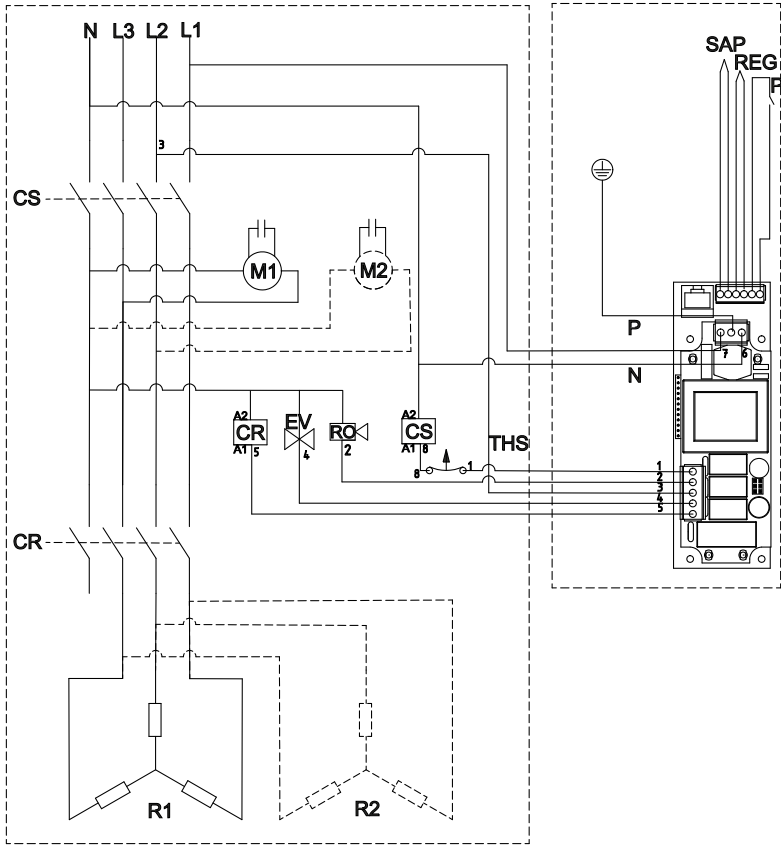
THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / termos-tato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
SAP	Sonde à piquer / Probe option / Einstechsonde / Sonda para pinchar/Sonda / Steeksonde
REG	Sonde régulation / Regulation sensor / Regulierungssonde /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

FUNZIONE

- Questo apparecchio serve per la rimessa in temperatura e il mantenimento del caldo di vivande refrigerate o surgelate con basso spessore.
- A seconda della regolamentazione in vigore, la temperatura dei prodotti di conservazione è:
 - da 0 a 3°C per i prodotti refrigerati
 - -18°C per i prodotti surgelati.
- La rimessa in temperatura degli alimenti refrigerati deve essere effettuata in meno di un'ora fino ad una temperatura minima di 63 gradi.
- Qualsiasi utilizzo al di fuori delle modalità qui sopra indicate ed ogni modifica della concezione originale dell'apparecchio sollevano il costruttore da ogni responsabilità, e non permetterebbero più di beneficiare del diritto di uso della marca NF Igiene alimentare. Il marchio NF è un approccio volontario dell'azienda. È un segno di riconoscimento di qualità assegnato ai prodotti da AFNOR in base alla loro conformità alle norme e alle specifiche tecniche francesi ed europee. Il marchio NF è una garanzia di acquisto di prodotti conformi ai requisiti normativi. Alcuni dei nostri prodotti beneficiano del marchio NF Igiene Alimentare, rilasciato da AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Questo marchio certifica la conformità al quadro di riferimento NF 031. Le caratteristiche certificate sono l'idoneità alla pulizia e l'idoneità alla funzione dei materiali. I prodotti interessati sono contrassegnati dal pittogramma NF.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	FORNI CON CARRELLI				FORNI CARRELLATI	
Modelli	10GN1/1	15GN1/1	20GN1/1	10GN2/1	10GN1/1	15GN1/1
Numero di pasti	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 150	80 / 120	120 / 180
Possibilità di carico	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm o 10GN2/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x P x H est.	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 H int.	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 esterno	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 interno 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
Peso netto	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg	80 kg	95 kg
Carico massimo di alimenti	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg	40 kg	60 kg
Potenza	8,7 kw	13,5 kw	17,1 kw	17,1 kw	8,7 kw	13,5 kw
Voltaggio	400 V trifase + neutro 50/60 Hz			400 V trifase + neutro 50/60 Hz		
Amperaggio	12,5 A	19,5 A	25 A	25 A	12,5 A	19,5 A

Carico massimo sul carrello: 120 kg

	FORNI IN PIEDI				
Modelli	5GN1/2	5GN1/1	7GN1/1	10GN1/1	15GN1/1
Numero di pasti	20/30	40/60	60/80	80/120	120/180
Possibilità di carico	5GN1/2 H65mm	5GN1/1 H65mm	7GN1/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
L x P x H est.	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 int.	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 esterno	0,195 m ³	0,415 m ³	0,493 m ³	0,702 m ³	0,900 m ³
Volume interno utile	0,042 m ³	0,084 m ³	0,112 m ³	0,155 m ³	0,226 m ³
Peso netto	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Carico massimo di alimenti	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Potenza	2,2 kw	3,5 kw	6,8 kw	8,7 kw	13,5 kw
Voltaggio	230 V - 50 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V trifase + neutro 50/60 Hz		
Amperaggio	9,5 A	15 A	10 A	12,5 A	19,5 A

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO

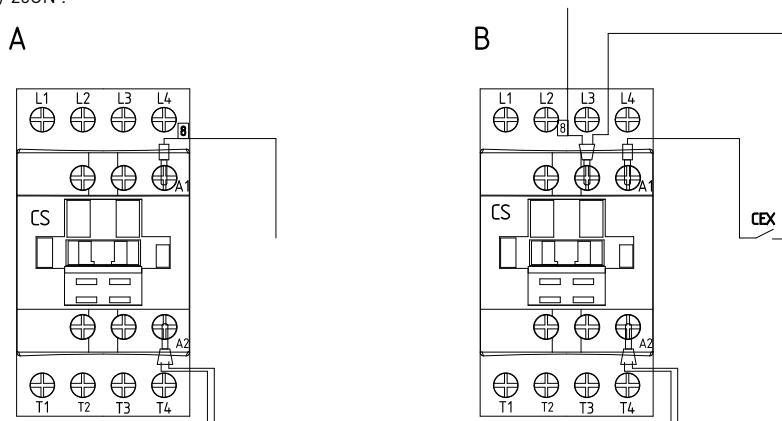
- Il costruttore declina ogni responsabilità ed ogni garanzia per gli eventuali danni causati da un'installazione non conforme alle istruzioni qui di seguito riportate ed alle norme in vigore.
- Lasciate uno spazio minimo di 50 cm intorno all'apparecchio per potervi accedere posteriormente.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

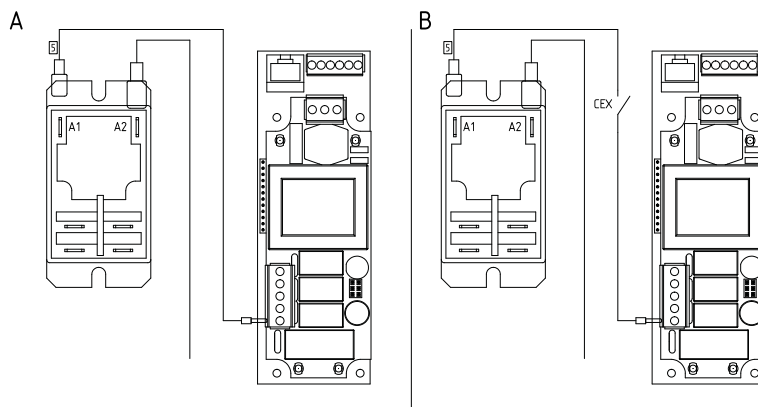
- Alimentazione attraverso un cavo elettrico H07RNF fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio sarà collegato :
 - ad un interruttore onnipolare tra l'apparecchio e la rete elettrica, con una distanza di apertura, tra i contatti di almeno 3mm per ogni polo.
 - grazie ad un dispositivo differenziale ad alta sensibilità e con una protezione contro le sovracorrenti.
 - ad una presa di terra adatta e conforme alle norme in vigore.
 - ad un conduttore equipotenziale, non fornito con l'apparecchio, da collegare al dado incassato di 5mm che si trova in basso vicino al simbolo  (modelli fissi).

- Per collegare l'armadio a un ottimizzatore di energia :
 - smontare la porta posteriore;
 - togliere l'adesivo e la parte pretagliata che si trovano sulla parte posteriore sinistra;
 - montare un premistoppa, un cavo di comando collegato a uno dei contatti dell'ottimizzatore e modificare il cablaggio dell'armadio come illustrato sotto :
 - * A : cablaggio originale
 - * B : cablaggio modificato
 - * CEX : contatto dell'ottimizzatore

- Armadi 7 / 10 / 15 / 20GN :



- Armadio 5GN :



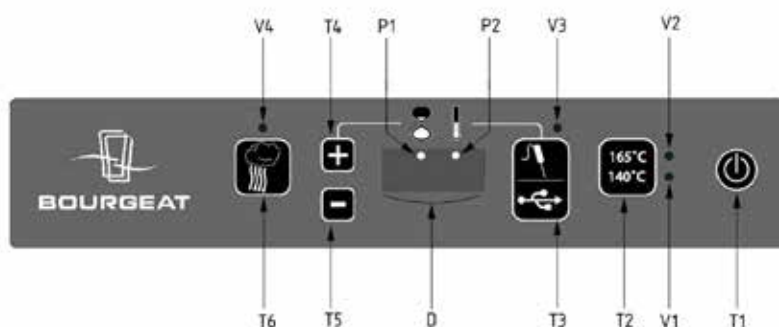
- rimontare la porta posteriore.
- Il collegamento non è possibile per l'armadio 5GN 1/2.

ALIMENTAZIONE ACQUA

- L'umidificatore deve essere alimentato con acqua addolcita o filtrata. Le caratteristiche dell'acqua devono rispettare i seguenti limiti :
 - purezza tra 3° e 6° FH
 - PH superiore a 7,5
 - Cloruro inferiore a 30ppn
- Armadio fisso :
 - Collegare l'armadio alla rete idrica con un rubinetto di arresto tra l'armadio e i tubi dell'acqua. Diametro del raccordo di alimentazione 1/2" (15/21).
 - Pressione dell'acqua tra 150 e 500 kPa (da 1,5 a 5 bar).
- Armadio carrellato :
 - Collegare l'armadio alla rete idrica con un rubinetto di arresto tra l'armadio e i tubi dell'acqua. Diametro del raccordo di alimentazione 1/2" (15/21). Prevedere un collegamento flessibile: 2,5 m.
 - Pressione dell'acqua tra 150 e 500 kPa (da 1,5 a 5 bar).
 - Eccezione: gli armadi mobili possono essere dotati di una tanica da 3 litri che funge da serbatoio. Non è quindi necessario collegare l'armadio alla rete elettrica, ma la tanica dovrà essere riempita prima di ogni utilizzo.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZAZIONE DELLA PLATINA DI CONTROLLO

DESCRIZIONE



Indicatori	
D	Indicazione del tempo (in caso di utilizzazione del contaminuti) Indicazione della temperatura della sonda (in caso di utilizzazione della sonda)
V1	Spia di riscaldamento
V2	Spia di riscaldamento dei prodotti fritti
V3	Spia della sonda (opzione)
V4	Spia umidificazione
P1	Spia di funzionamento con timer
P2	Spia di funzionamento con la sonda al cuore (optional)
Regolazione	
T1	Tasto Start/Stop generale
T2	Interruttore scelta della temperatura
T3	Tasto sonda al cuore (optional) e trasferimento USB (optional)
T4	Tasto aumento tempo rimessa in temperatura
T5	Tasto diminuzione tempo rimessa in temperatura
T6	Tasto Start/Stop umidificazione

UTILIZZAZIONE

- **Avvio :**
 - premere il tasto **T1**
 - si accendono le spie **V1** e **P1**
 - su **D** compare il valore "0"
- **Regolazioni :**

Selezione della modalità di riscaldamento :

 - la spia **V1** accesa indica che l'armadio è in posizione "Rimessa in temperatura".
 - la spia **V2** accesa indica che l'armadio è in posizione "Rimessa in temperatura prodotti fritti".
 - le spie **V1** e **V2** spente indicano che l'armadio è in posizione "Mantenimento". Il passaggio al mantenimento è automatico a fine ciclo di rimessa in temperatura.
 - Premete più volte il tasto **T2** per selezionare il modo di riscaldamento desiderato. Ogni volta che si preme il tasto **T2** il modo di riscaldamento cambia. In caso di errore, continua a premere fino a raggiungere la posizione desiderata.

Funzionamento senza la sonda. Regolazione della minuteria :

- In posizione "Rimessa in temperatura" (spia **V1** accesa), il range di regolazione del timer va da 0 a 60 minuti.
- in posizione di Riscaldamento dei prodotti fritti (spia **V2** accesa), il campo di regolazione della minuteria è compreso tra 0 e 75 minuti.

Per regolare il timer, premere i tasti **T4** e **T5** :

- premendo su **T4** il valore aumenta
- premendo su **T5** il valore diminuisce

Quando si preme uno di questi due tasti, la spia **V1** o **V2**, e il display **D** lampeggiano, si hanno a disposizione 10 secondi per regolare il valore del timer. Passati i 10 secondi, la spia e il display non lampeggiano più. Il valore del timer diventa fisso e comincia il conteggio del tempo. Se ci si accorge di aver fatto un errore di regolazione, arrestare l'armadio e riavviarlo immediatamente premendo sul tasto **T1**, quindi regolare di nuovo il timer.

Funzionamento con la sonda al cuore :

È necessario che l'armadio sia dotato dell'optional sonda al cuore.

Il timer non viene utilizzato: togliere la sonda..

- Premere il tasto **T3**. La temperatura della sonda al cuore compare sul display **D**. La spia **P1** si spegne e si accende **P2**.
- Le spie **V1** o **V2**, e **V3** lampeggiano.
- Il display **D** lampeggia.
- Dopo 10 secondi, le spie e il display non lampeggiano più.

Se non si vuole più utilizzare la sonda al cuore, arrestare l'armadio e riavviarlo immediatamente premendo sul tasto **T1**; è quindi possibile lavorare di nuovo con il timer.

FUNZIONAMENTO

INSTALLAZIONE DEI PRODOTTI

- I vassoi devono essere obbligatoriamente appoggiati su supporti:
 - vassoi con altezza massima 55 mm, uso di griglie standard GN1/2, 1/1 o 2/1 in base al modello
 - vassoi con altezza superiore a 55 mm, uso della "piastra di supporto vaschette con altezza 65 mm".
- Le vaschette GN1/2 (armadio 5GN1/2) o GN1/1 (altri modelli) possono essere appoggiate direttamente sulle guide delle pareti imbutite o dei carrelli (a seconda del modello). Per vaschette con dimensioni più piccole, è necessario usare dei supporti :

Armadi con guide laterali :

- griglie standard per vaschette con altezza massima 55 mm.
- piastra di supporto per vaschette con altezza 65 mm.

Armadi con carrelli :

- griglie standard per vaschette con altezza massima 65 mm.

UTILIZZAZIONE IN RIMESSA IN TEMPERATURA

- In occasione del primo utilizzo dell'armadio, regolare l'armadio a 165 °C, aprire il dispositivo d'ingresso e d'uscita dell'aria e fare funzionare per 1 ora per finire di bruciare i grassi restanti sulle lamiere inferiori.
- Avviate l'apparecchio premendo **T1**.
- Selezionate un modo di riscaldamento premendo **T2**.
- Preriscaldate l'apparecchio prima dell'utilizzazione (20 minuti circa).

- **Armadi con carrelli :**
 - mettere i prodotti sul carrello.
 - aprire la porta e inserire il carrello
- **Armadi con guide laterali :**
 - aprire la porta.
 - installare prodotti
- Richiudere la porta.
- Se si vuole utilizzare l'umidificazione, premere **T6**.

Funzionamento con il timer :

- Regolare il timer.
 - Dopo 10 secondi, il timer si blocca e comincia il conteggio del tempo.
 - Quando il timer arriva a zero, l'armadio passa automaticamente nella posizione di mantenimento in temperatura (spie **V1** e **V2** spente) e si attiva un allarme per 10 secondi.
- In capo ad alcuni minuti, l'armadio si stabilizzerà sulla temperatura di mantenimento. L'uso del timer non è necessario.
- Se non si vuole mantenere in temperatura, si possono estrarre le vaschette o i vassoi. Per usare di nuovo con la rimessa in temperatura, arrestare l'armadio premendo su **T1**. Premere di nuovo su **T1** per iniziare un nuovo ciclo.

Funzionamento con la sonda al cuore (optional) :

- Togliere la sonda al cuore dal suo supporto.
 - Inserirla in una vaschetta o in un vassoio a portata di mano - **ATTENZIONE: il cavo della sonda al cuore non è estensibile.**
 - Chiudere la porta.
 - Premere il tasto **T3**. Viene visualizzata temperatura della sonda al cuore. Se la temperatura letta dalla sonda è superiore a 70 °C, si attiva un allarme. Disattivare la sonda al cuore premendo il tasto **T3**. Aspettare alcuni secondi e premere di nuovo **T3**.
 - Quando i prodotti raggiungono la temperatura desiderata, l'armadio passa automaticamente nella posizione di mantenimento in temperatura (spie **V1** e **V2** spente) e si attiva un allarme per 10 secondi.
- In capo ad alcuni minuti, l'armadio si stabilizzerà sulla temperatura di mantenimento. L'uso del timer non è necessario.
- Se non si vuole mantenere in temperatura, si possono estrarre le vaschette o i vassoi. Per usare di nuovo con la rimessa in temperatura, arrestare l'armadio premendo su **T1**. Premere di nuovo su **T1** per iniziare un nuovo ciclo.

UTILIZZAZIONE IN MANTENIMENTO IN TEMPERATURA

Per utilizzare l'armadietto direttamente in mantenimento in temperatura introdurre i prodotti ad una temperatura superiore a 63°C. In questo caso non si può usare la sonda a puntale:

- Avviare l'armadietto premendo su **T1**.
- Premere su **T5**. Il display lampeggia su «00».
- Dopo 10 secondi, il timer è bloccato. L'armadietto si stabilizzerà sulla temperatura di mantenimento dopo un preriscaldamento di 10 min.
- Caricare l'armadietto come indicato nel capitolo «Rimessa in temperatura».

TRACCIABILITÀ (OPTIONAL)

Registrazione dei dati

- È necessario che l'armadio sia dotato dell'opzione tracciabilità.
- La capacità di registrazione è di 260 ore con una registrazione al minuto, ovvero, a titolo di esempio, 43 giorni per un uso quotidiano medio di 6 ore.
- La registrazione comincia automaticamente quando l'armadio acceso. Quando la memoria è piena, sul display **D** compare il messaggio "FUL".
- A seconda dell'uso con il timer o con la sonda al cuore, la temperatura registrata sarà quella della camera (timer), oppure quella della sonda al cuore.

Trasferimento dei dati

- Il trasferimento dei dati avviene tramite il connettore USB, che si trova in alto a destra sull'armadio. Per garantire il corretto funzionamento, utilizzare esclusivamente la chiavetta USB di tracciabilità marcata Bourgeat e fornita assieme al modulo di tracciabilità :
- Premere **T1**
- Infilare una chiavetta USB nel correttore
- Mantenere premuto **T3** fino a quando compare il messaggio "USB" sul display **D**. Quest'ultimo lampeggia durante il trasferimento. Alla fine dell'operazione, la memoria della scheda è vuota ed è possibile togliere la chiavetta.

Messaggi

- **FUL** : memoria piena. È necessario un trasferimento dati
- **USB** : trasferimento dati in corso
- **CLE** : nessuna chiavetta nel correttore USB o chiavetta non formattata FAT
- **Err** : errore trasferimento. I dati sono andati persi e la memoria è vuota.

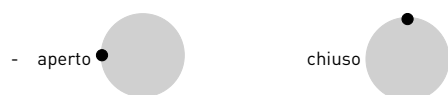
File di dati trasferito

- Il file creato è in formato .csv e può essere aperto in qualsiasi foglio di lavoro Excel.
- Il nome del file è generato automaticamente: Nome del file = "anno+ mese+giorno+n.". Es.: file del 15/10/08 n.01 --> Nome del file = 08101501.csv
- Se si vuole fare un secondo trasferimento dati quello stesso giorno, il nome del file sarà 08101502.csv
- Ogni registrazione contiene i seguenti dati:

	Data	Ora	Temperatura camera o sonda a cuore		Valore
	↓	↓	↓	↓	↓
Esempio :	15/10/2008	12 :45	TREG	TSAP	140°C

PROCEDURA DI EVACUAZIONE DELL'UMIDITÀ IN ECCESSO (OURA)

- L'evento è attivato usando il pulsante di plastica in alto a sinistra



- La procedura deve essere effettuata solo per i prodotti che emettono molta umidità (prodotti surgelati) o in caso di riscaldamento di un prodotto senza coperchio.

PRECAUZIONI PER USO

- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) che abbiano capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure persone senza esperienza o senza conoscenze, eccetto che se hanno potuto usufruire, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di precedenti istruzioni riguardo l'uso dell'apparecchio.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con questo apparecchio.

PULIZIA

PRIMA DI OGNI OPERAZIONE DI PULIZIA STACCATE LA SPINA DALLA PRESA ELETTRICA

- Prima del primo utilizzo, pulire e sgrassare tutte le superfici interne dell'armadio, pulire e lasciar asciugare all'aria ambiente.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia attendere che l'apparecchio sia freddo o che la temperatura sia inferiore a 40°C.
- **Informazioni generali sull'acciaio inossidabile** : la denominazione «acciaio inossidabile» può prestarsi a fraintendimenti. Si tratta di un acciaio che «resiste» alla corrosione in certe condizioni. Qualsiasi tipo di acciaio inossidabile può tuttavia corrodere:
 - austenitico. Esempio: «inox 304» chiamato anche 18/10.
 - ferritico. Esempi: «F17» o «F18TNb».La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili dipende dalla presenza di uno strato passivo di ossido di cromo che si ricostituisce spontaneamente al contatto con l'aria. Qualsiasi fenomeno che contrasti la creazione dello strato passivo può provocare corrosione. È per questo motivo che bisogna togliere periodicamente dalla superficie dell'acciaio inox lo sporco perché può causare un deterioramento del grado di resistenza dello strato passivo ed anche fare attenzione a rispettare le fasi della pulizia (preparazione alla pulizia/ pulizia/ risciacquo/disinfezione/risciacquo/asciugatura). Una pulizia regolare con risciacquo prolungato con acqua è il modo migliore per ricostituire e conservare lo strato passivo. Ciascuna fase della pulizia presenta dei rischi di deterioramento dello strato passivo: uso di acqua dura/uso eccessivo di prodotti detergenti/uso di detergenti clorurati/residui alimentari sui prodotti/risciacquo insufficiente, ecc. Per qualsiasi caso di corrosione, è opportuno identificare qual è stato l'elemento o la fase che l'ha causata.

Consigli :

- mantenere le superfici in acciaio inossidabile pulite e asciutte. Lasciar circolare l'aria.
- a fine servizio, spegnere l'armadio, pulire, asciugare e socchiudere le porte per far circolare l'aria per asciugare completamente tutte le superfici.
- Pulire quotidianamente per eliminare le incrostazioni, i grassi e i residui degli alimenti all'interno e all'esterno. La corrosione può formarsi su questi strati perché non circola aria.
- la pulizia quotidiana può essere effettuata con un panno umido o in caso di incrostazioni o di colature importanti utilizzare una spugna abrasiva sintetica.
 - * Utilizzare acqua saponata, sgrassanti per acciaio inox, sgrassanti per vetri, detergenti senza candeggina, detergenti e disinfettanti a basso contenuto di cloruro.
 - * Il contenuto di cloruro nell'acqua utilizzata per il lavaggio e il risciacquo deve essere inferiore a 30 mg/l.
 - * Attenzione: non utilizzare prodotti di pulizia per pavimenti quali sgrassanti e disinfettanti non adatti alla pulizia dell'acciaio inox.
 - * togliere lo sporco più resistente con una spazzola non di metallo (di plastica, con fibre di seta naturale o pagliette in filo di acciaio inossidabile).
- non strofinare le superfici con metalli diversi dall'acciaio inossidabile. In particolare, non utilizzare spazzole di ferro.
- le macchie nuove di ruggine possono essere tolte con agenti abrasivi delicati o con tela abrasiva fine.
- per macchie più grosse, utilizzare dell'acido ossalico caldo in concentrazione 2-3%. Se necessario, fare un trattamento con dell'acido nitrico in concentrazione 10%.

Dopo qualsiasi trattamento, lavare con abbondante acqua e asciugare. L'uso di acido va lasciato a persone esperte e deve essere utilizzato nel rispetto delle normative.

Prodotti da evitare :

- candeggina e derivati clorurati
- acido cloridrico
- polveri abrasive all'ossido di ferro
- **Pezzi in plastica e laminato** : non usare alcol etilico, derivati del vino, candeggina pura, benzina, aceto, acido solforico, nitrico, cloridrico, ecc.
- L'interno e l'esterno del carrello armadiato possono essere puliti con un getto di acqua a bassa pressione:
 - Il lavaggio e il risciacquo devono essere effettuati con acqua fredda (soprattutto se il contenuto di cloruri è elevato) e su un punto d'acqua al di fuori del circuito dell'acqua delle centrali di pulizia.
 - Rimuovere il circuito dell'aria con una chiave da 10 mm.
 - Pulire l'interno del carrello armadiato, l'esterno e i pezzi smontati.
 - Rimettere al suo posto il circuito dell'aria prima di ricollegare l'apparecchio alla corrente elettrica.
 - Fare attenzione a non urtare la girante della ventola perché potrebbe danneggiarsi a causa dell'urto.

MANUTENZIONE

PRIMA DI PROCEDERE ALLA MANUTENZIONE, DISINSERIRE LA CORRENTE ELETTRICA. LA SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE E QUALSIASI ALTRA OPERAZIONE DI MANUTENZIONE DEVONO ESSERE REALIZZATE DA PERSONALE QUALIFICATO.

- Guasto sonda : in caso di guasto della sonda di regolazione o della sonda al cuore, l'armadio non funziona più e sul display **D** compaiono tre trattini.
- Peso dei pezzi removibili: Circuito dell'aria :

armadio 5GN1/2 : 0,8 kg	armadio 10GN1/1 con carrello : 5,3 kg
armadio 5GN1/1 : 1,6 kg	armadio 15GN1/1 con carrello : 7,7 kg
armadio 7GN1/1 : 3,1 kg	armadio 20GN1/1 con carrello : 8,8 kg
armadio 10GN1/1 con guide laterali : 4,3 kg	armadio 10GN2/1 con carrello : 5,3 kg
armadio 15GN1/1 con guide laterali : 6,2 kg	



Questo apparecchio ha il simbolo del riciclaggio in conformità con le direttive 2002/95/CE e 2002/96/CE relative ai Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE o WEEE). Alla fine della vita, l'apparecchio deve essere riciclato rispettando la regolamentazione in vigore nel paese d'installazione.

TEMPI MEDI DI RISCALDAMENTO

- Tempi medi di riscaldamento a pieno carico. Temperatura 140°C – vaschette o contenitori in inox

Prodotti	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Con / Senza coperchio
CARNI			
Carne in salsa	35	45	Con
Arrosto	35	40	Con
Pollo arrosto	35	40	Senza
Pollo in salsa	35	45	Con
Salsiccia	35	45	Senza
Carne tritata	40	45	Con
Manzo brasato	40	45	Con
PESCE			
Frito, panato, alla mugnaia	40	45	Senza
In salsa	40	45	Con
Merluzzo alla provenzale	45	50	Con
LEGUMI			
Legumi misti	40	45	Senza
Fagioli	40	45	Con
Piselli	30	40	Con
Spinaci	35	45	Con
Salsifis	40	45	sans
Cavolfiore	40	45	Con
ALTRO			
Quenelles	35	45	Senza
Pasta, riso	40	45	Con
Couscous	35	40	Con
Gratin Dauphinois	45	50	Con
Quiche	30	40	Senza
Lasagne	40	45	Con
Purè	40	50	Con
Choucroute	40	45	Con

- Temperatura 165°C – contenitori inox, aura aperto. Non utilizzare barchette di plastica a questa temperatura.

Prodotti	GN1/3-GN1/4	GN1/2	GN1/1 - Vaschetta a patatine fritte	Con / Senza coperchio
Patate fritte	30	35	60	Senza
Pesce fritto	25	30	50	Senza

I prodotti indicati nella prima tabella più sopra possono essere riscaldati in vaschetta Gastronorm H65mm di inox. I tempi summenzionati devono essere aumentati di 5 min.

