

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



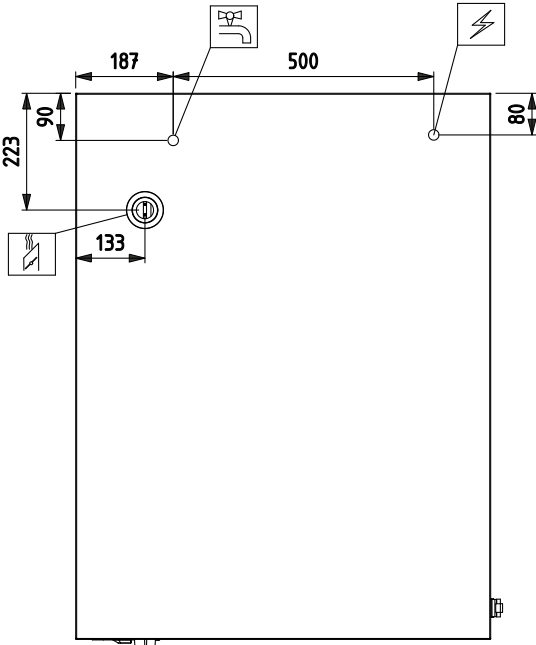
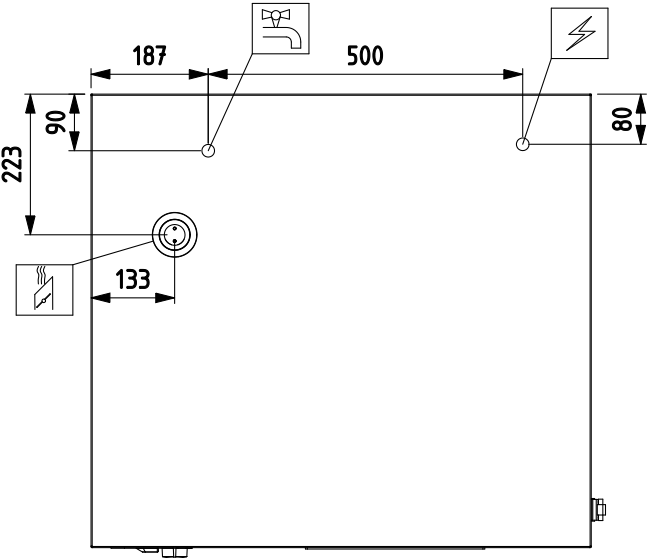
LA MOBILITÉ DU GOÛT



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

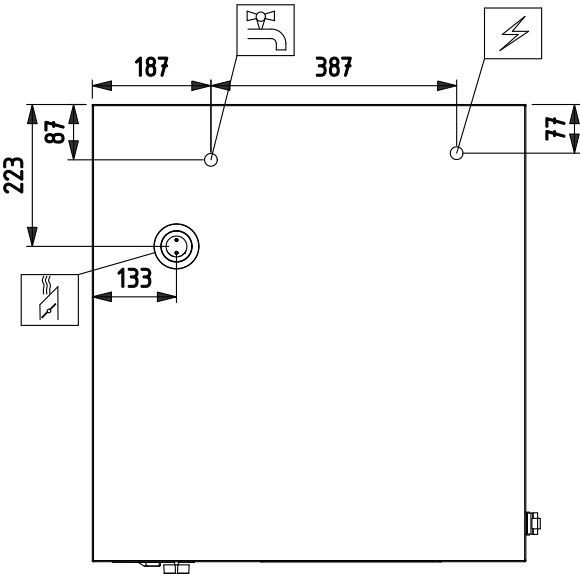
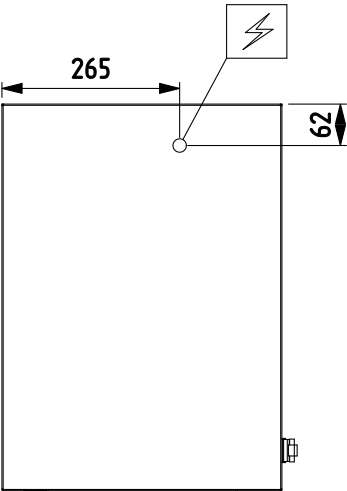
10 GN2/1 à chariots

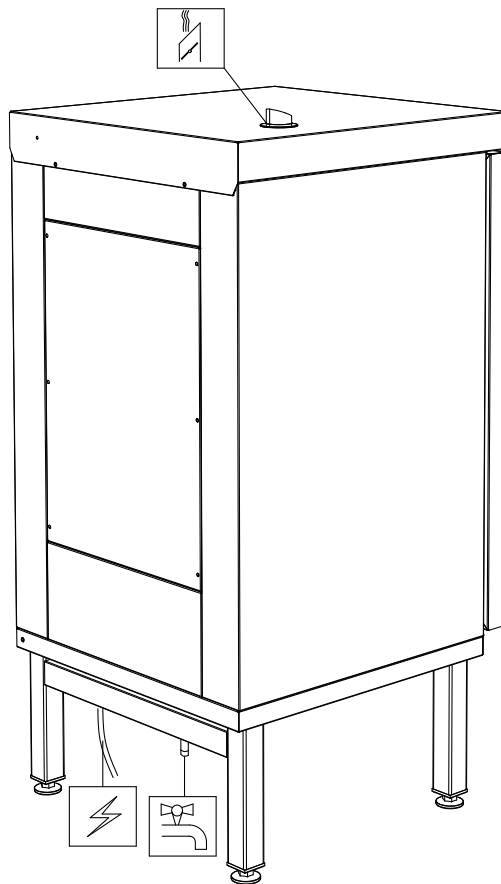


Fours sur pieds (avec glissières) / Ovens on legs (with slides) / feststehende Öfen (mit Gleitschienen) / Hornos sobre base (con guías) / Forni in piedi (con guide laterali) / Ovens op poten (met sleden)

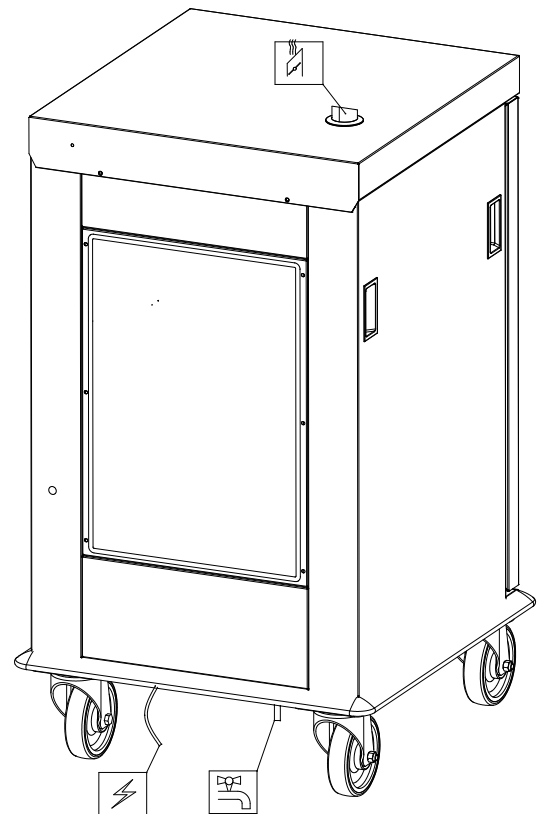
5 GN1/2

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.

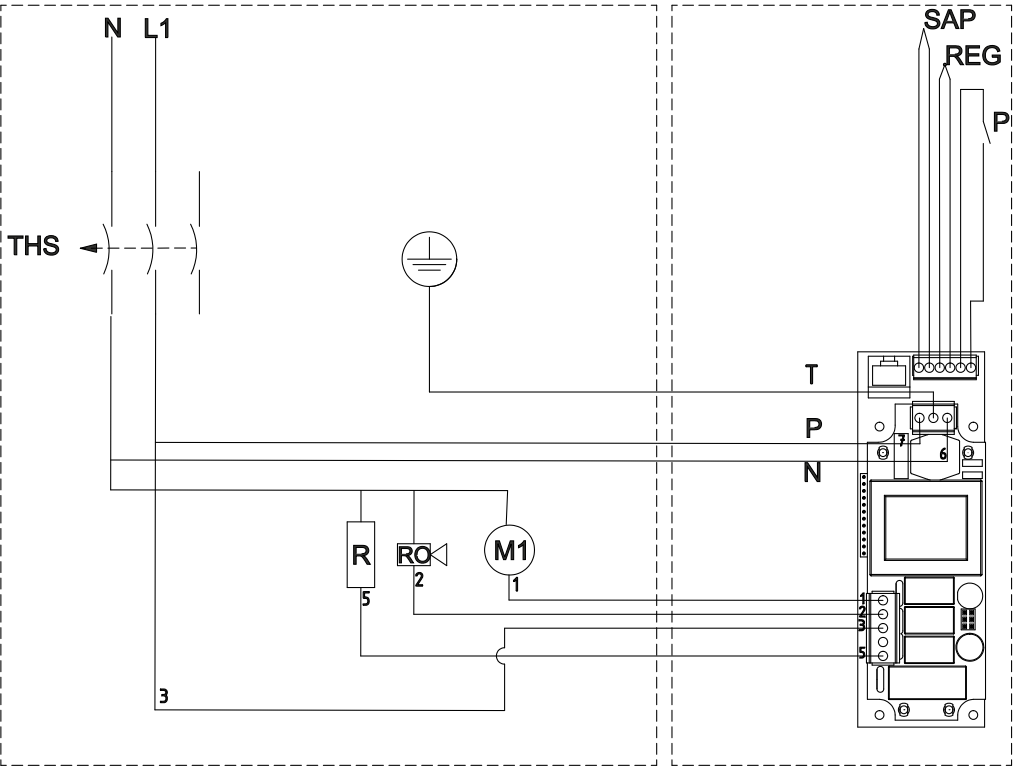


Entrée câble d'alimentation
Power cable inlet
Einführung Anschlußkabel
Entrada del cable de alimentación
Ingresso cavo alimentazione
Ingang voedingskabel



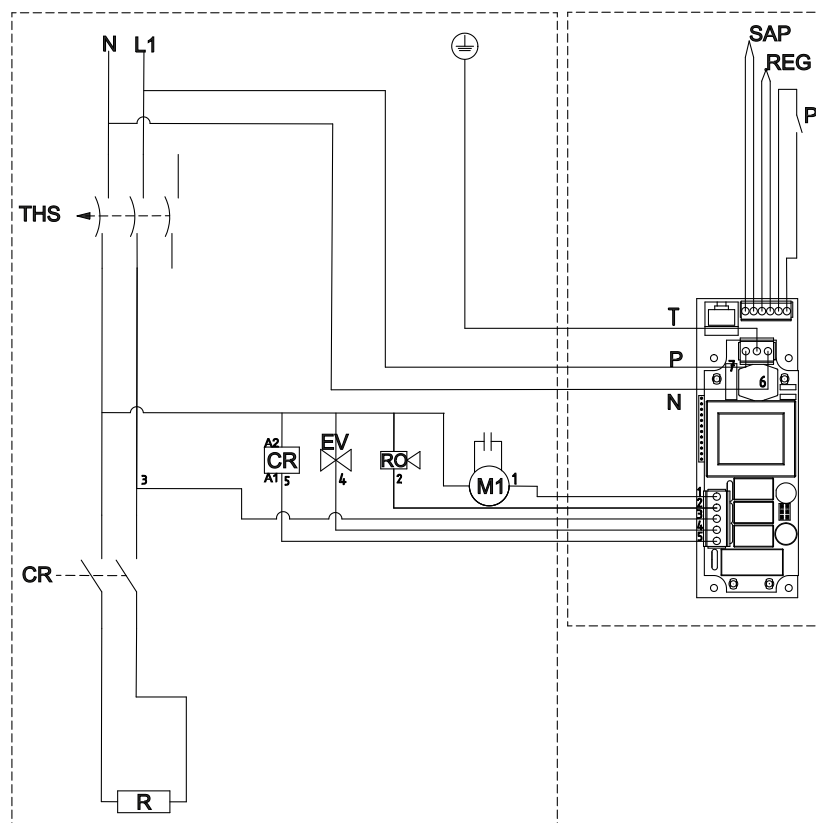
Arrivée d'eau adoucie ou filtrée 1/2" (15/21)
Soft or filtered water inlet
Zuleitung f.enthärtete oder gefiltertes Wasser
Entrada de agua ablandada o filtrada
Arrivo acqua addolcita o filtrata
Toevoer van onthard of gefilterd water

5GN1/2

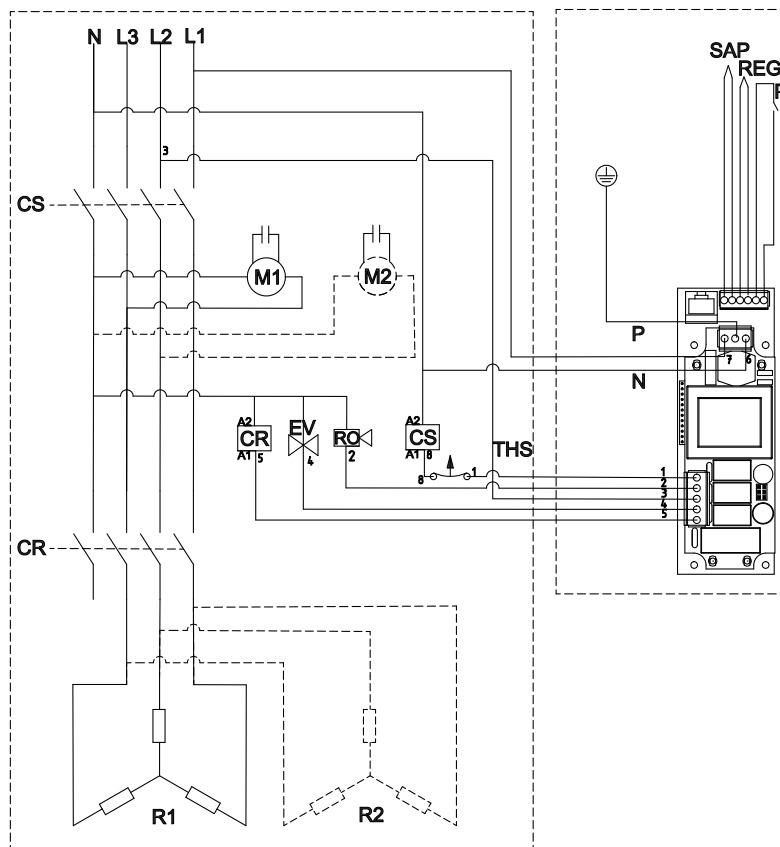


THS	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad / termos-tato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat
SAP	Sonde à piquer / Probe option / Einstechsonde / Sonda para pinchar/Sonda / Steeksonde
REG	Sonde régulation / Regulation sensor / Regulierungssonde /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

6

FUNCTIE

- Dit toestel dient voor het opnieuw op temperatuur brengen en het in de warme keten houden van niet al te dikke, gekoelde, of bevroren voedingsmiddelen.
- Volgens de van kracht zijnde wetgeving bedraagt de temperatuur van producten die dienen te worden bewaard:
 - 0 tot 3°C voor de gekoelde producten
 - -18°C voor de diepgevroren producten.
- Het opnieuw op temperatuur brengen van bevroren voedingsmiddelen moet in minder dan één uur gebeuren tot een minimumtemperatuur van 63°C.
- Ieder gebruik dat niet in het bovenvermelde kader valt en iedere wijziging van het oorspronkelijke ontwerp van de kast doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen, en mag er geen gebruik meer gemaakt worden van het gebruiksrecht van het merk NF Voedselhygiëne. De NF-certificering is een certificering die de onderneming vrijwillig heeft laten uitvoeren. Het is een teken van erkenning van de kwaliteit van de producten, toegekend door het Franse normeringsinstituut AFNOR op basis van de conformiteit van de producten met Franse en Europese normen en technische specificaties. De NF-certificering waarborgt dat de gekochte producten voldoen aan de vereisten van de regelgeving. Sommige van onze producten beschikken over de NF Hygiène Alimentaire-certificering, toegekend door AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé – 93571 Saint Denis La Plaine Cedex, Frankrijk. www.marque-NF.com. Deze certificering bevestigt dat het product voldoet aan het referentiestelsel NF 031. De certificering waarborgt dat de materialen gemakkelijk te reinigen zijn en geschikt zijn voor het beoogde gebruik. De betreffende producten zijn aangeduid met het pictogram NF.

TECHNISCHE GEGEVENS

	OVENS MET WAGEN				OVENS MET SLEDEN - VERPLAATSBAAR	
Modellen	10GN1/1	15GN1/1	20GN1/1	10GN2/1	10GN1/1	15GN1/1
Aantal maaltijden	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 150	80 / 120	120 / 180
Laadmogelijkheid	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm	20GN1/1 H65mm	10GN2/1 H65mm of 20GN1/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
Uitwendig L x b x h	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
Inwendig L x b x h	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
Buitenvolume	0,818 m ³	1,050 m ³	1,135 m ³	1,188 m ³	0,784 m ³	1,022 m ³
Binnenvolume	0,147 m ³	0,213 m ³	0,399 m ³	0,294 m ³	0,155 m ³	0,226 m ³
Gewicht onbelast	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg	80 kg	95 kg
Max. belasting met voedingsmiddelen	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg	40 kg	60 kg
Vermogen	8,7 kw	13,5 kw	17,1 kw	17,1 kw	8,7 kw	13,5 kw
Spanning frequentie	400 V triphase + neutraal 50/60 Hz			400 V triphase + neutraal 50/60 Hz		
Ampère	12,5 A	19,5 A	25 A	25 A	12,5 A	19,5 A

Max. belasting op de wagen: 120 kg

	OVENS MET SLEDEN - OP POTEN				
Modellen	5GN1/2	5GN1/1	7GN1/1	10GN1/1	15GN1/1
Aantal maaltijden	20/30	40/60	60/80	80/120	120/180
Laadmogelijkheid	5GN1/2 H65mm	5GN1/1 H65mm	7GN1/1 H65mm	10GN1/1 H65mm	15GN1/1 H65mm
Uitwendig L x b x h	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
Inwendig L x b x h	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
Buitenvolume	0,195 m ³	0,415 m ³	0,493 m ³	0,702 m ³	0,900 m ³
Binnenvolume	0,042 m ³	0,084 m ³	0,112 m ³	0,155 m ³	0,226 m ³
Gewicht onbelast	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Max. belasting met voedingsmiddelen	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Vermogen	2,2 kw	3,5 kw	6,8 kw	8,7 kw	13,5 kw
Spanning frequentie	230 V - 50 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V triphase + neutraal 50/60 Hz		
Ampère	9,5 A	15 A	10 A	12,5 A	19,5 A

INSTRUCTIES MBT DE AANSLUITING

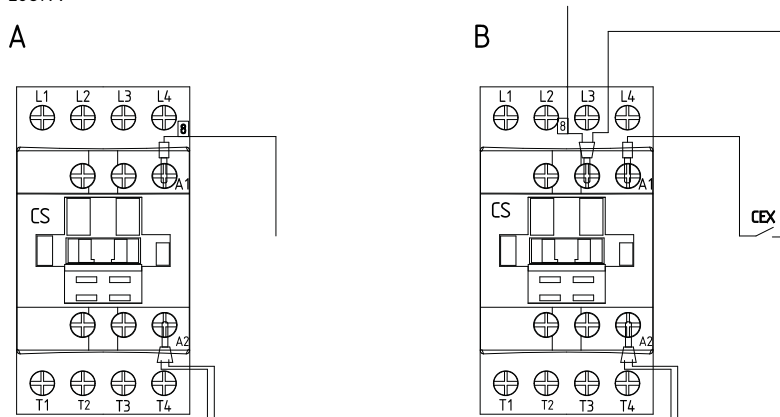
- De constructeur wijst iedere aansprakelijkheid en garantieverplichting van de hand met betrekking tot eventuele onstane schade veroorzaakt door een installatie die niet voldoet aan de hieronder staande instructies en de van kracht zijnde normen.
- Een ruimte van minimaal 50 cm om de kast heen vrij laten om eveneens bij de achterkant te kunnen komen.

ELEKTRISCHE VOEDING

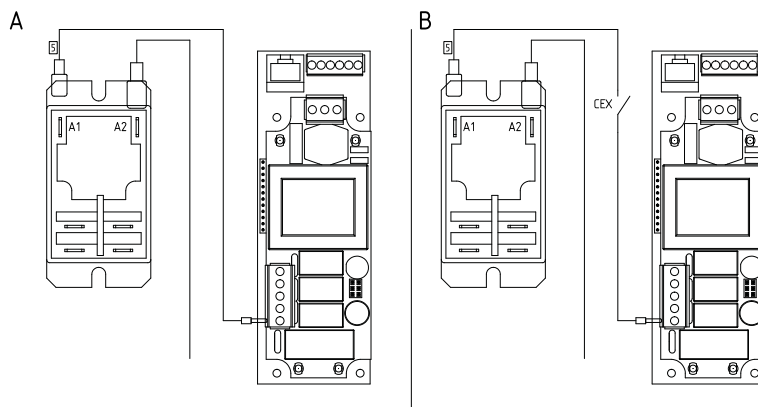
- Voeding middels een stroomkabel H09RNF, welke wordt meegeleverd met het apparaat.
- De kast moet worden aangesloten :
 - met behulp van een omnipolige schakelaar tussen de kast en het stroomnet met een openingsafstand tussen de contactpunten van ten minste 3 mm op iedere pool.
 - Met de beveiliging van een uiterst gevoelige differentieel inrichting met beveiliging tegen overstroom.
 - Met een efficiënte aardlekinrichting overeenkomstig de van kracht zijnde normen.
 - aan een equipotentiale geleider die niet met het toestel wordt mee geleverd, aan te sluiten op de gefelste moer van 5 mm, die zich bevindt aan de binnenkant, bij het symbool  (vaste modellen).

- Om de kast aan te sluiten op een energie-optimizer :
 - de achterdeur demonteren,
 - het geperforeerde label dat zich achteraan links bevindt, verwijderen,
 - een pakkingbus monteren, alsook een bedieningskabel die verbonden is met een contact van de optimizer, en de bekabeling van de kast aanpassen zoals hieronder wordt aangegeven :
 - * A : oorspronkelijke bekabeling
 - * B : aangepaste bekabeling
 - * CEX : contact van de optimizer

- Kasten 7 / 10 / 15 / 20GN :



- Kast 5GN :



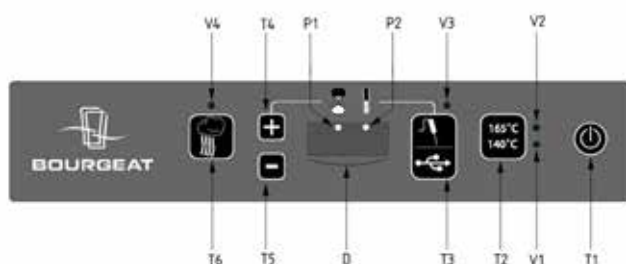
- De achterdeur opnieuw monteren,
- De aansluiting is niet mogelijk voor de kast 5GN1/2.

WATERTOEOVOER

- De bevochtiger moet worden voorzien van onthard of gefilterd water. De eigenschappen van het water moeten in het bereik van de volgende grenzen vallen:
 - hardheid tussen 3° en 6° FH
 - Ph hoger dan 7.5
 - Chloride minder dan 30 ppm
- Vaste kast :
 - De kast moet worden aangesloten op het netwerk van water met een stopkraan tussen het kast en de waterleiding. Diameter verbindingss-
tuk v/d voeding ½ inch (15/21).
 - Waterdruk tussen 150 en 500 k Pa (1.5 dan 5 bar).
- Verplaatsbare kast :
 - De kast moet worden aangesloten op het netwerk van water met een stopkraan tussen het kast en de waterleiding. Diameter verbindingss-
tuk v/d voeding ½ inch (15/21). Flexibele aansluiting vereist: 2.5 m.
 - Waterdruk tussen 150 en 500 k Pa (1.5 dan 5 bar).
 - Uitzondering: de mobiele kasten kunnen worden voorzien van een jerrycan met een inhoud van 3 liter die als reservoir dient. De kast hoeft
dus niet op het net te worden aangesloten, maar de jerrycan moet vóór elk gebruik worden gevuld.

INSTRUCTIES MBT HET GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL

BESCHRIJVING



Display	
D	Display van de tijdsduur (bij gebruik van de tijd klok) Display van de temperatuur van de steeksonde (bij gebruik van steeksonde)
V1	Controlelampje opnieuw op temperatuur brengen
V2	Controlelampje opnieuw op temperatuur brengen gebakken producten
V3	Controlelampje steeksonde (optioneel)
V4	Controlelampje bevochtiging
P1	Controlelampje voor de werking met de tijdschakelaar
P2	Controlelampje voor de werking met de priksonde (optioneel)
Afstelling	
T1	Algemene aan- / uittoets
T2	Toets temperatuurkeuze
T3	Toets priksonde (optioneel) en USB-overdracht (optioneel)
T4	Toets voor het verhogen van de reset-tijd
T5	Toets voor het verlagen van de reset-tijd
T6	Toets aan / uit van de bevochtiger

GEBRUIK

• In werking stellen:

- Druk op de toets **T1**.
- De controlelampjes **V1** en **P1** lichten op.
- De waarde "0" wordt weergegeven op **D**.

• Instellingen :

Selecteren van de verwarmingsmodus :

- Als het controlelampje **V1** is opgelicht, betekent dit dat de kast zich in de positie "Opnieuw op temperatuur brengen" bevindt.
- Als het controlelampje **V2** is opgelicht, betekent dit dat de kast zich in de positie "Opnieuw op temperatuur van gebakken producten brengen" bevindt.
- Als de controlelampjes **V1** en **V2** uit zijn, betekent dit dat de kast zich in de positie "handhaven" bevindt. De overgang naar handhaven gebeurt automatisch op het einde van de cyclus van het opnieuw op temperatuur brengen.
- Meerdere malen achter elkaar drukken op **T2** om de [op]warmmodus te selecteren. Iedere keer dat men op **T2** drukt verandert de [op] warmmodus. Indien met zich heeft vergist, door blijven drukken totdat men weer bij de gewenste modus is gekomen.

Werking zonder de steeksonde. Afstelling van de tijd klok.

- In de positie "Opnieuw op temperatuur brengen" (controlelampje **V1** opgelicht), varieert de instellingsmarge van de tijdschakelaar tussen 0 en 60 minuten.
- In de stand Opnieuw op temperatuur brengen gebakken producten (controlelampje **V2** brandt), kan de tijd klok ingesteld worden op een tijdsduur van 0 tot 75 minuten.

Het instellen van de tijdschakelaar gebeurt door te drukken op de toetsen **T4** en **T5**:

- druk op **T4**, de waarde verhoogt
- druk op **T5**, de waarde vermindert

Van zodra u op één van deze toetsen hebt gedrukt, beginnen de controlelampjes **V1** of **V2** en het beeldscherm **D** te knipperen. U hebt dan 10 seconden de tijd om de waarde van de tijdschakelaar in te stellen. Na 10 seconden knipperen het controlelampje en het beeldscherm niet meer. De waarde van de tijdschakelaar wordt bevroren en het aftellen begint. Als u merkt dat u een instellingsfout hebt gemaakt, schakelt u de kast uit om haar vervolgens onmiddellijk opnieuw in te schakelen door op **T1** te drukken. U kan nu uw tijdschakelaar opnieuw instellen.

Werking met de priksonde

Hiervoor moet uw kast uitgerust zijn met de optie priksonde.

De timer wordt niet gebruikt: verwijder de voeler.

- Druk op de toets **T3**. De temperatuur van de priksonde verschijnt op het beeldscherm **D**. Het controlelampje **P1** dooft en **P2** begint te branden.
- De controlelampjes **V1** of **V2** en **V3** beginnen te knipperen.
- Het beeldscherm **D** knippert.
- Na 10 seconden knipperen de controlelampjes en het beeldscherm niet meer.

Als u niet meer met de priksonde wil werken, schakel dan de kast uit en schakel haar onmiddellijk opnieuw aan door op **T1** te drukken. U kan nu opnieuw met de tijdschakelaar werken.

WERKING

AANBRENGEN VAN DE PRODUCTEN

- De schuifjes moeten verplicht op de dragers worden geplaatst:
 - schuifjes met een maximale hoogte van 55 mm, gebruik van de standaardroosters GN1/2, 1/1 of 2/1 naargelang de modellen
 - schuifjes met een hoogte van meer dan 55mm, gebruik van de «draagplaat voor bakjes met een hoogte van 65mm».
- De bakjes GN1/2 (kast 5GN1/2) of GN1/1 (andere modellen) mogen direct op de sleden van de beklede wanden of van de wagens (naargelang het model) worden geplaatst. Voor bakjes met kleinere afmetingen is het nodig dragers te gebruiken :

Kasten met sleden :

- standaard roosters voor de bakjes met een maximale hoogte van 55 mm.
- steunplaat voor de bakjes met een hoogte van 65 mm.

Kasten met wagentjes : standaard roosters voor de bakjes met een maximale hoogte van 65 mm.

GEBRUIK HEROPWARMEN

- Bij het eerste gebruik van de behuizing, stelt u deze in op 165°C, open de lucht in- en uitlaatinstallatie en laat die gedurende 1 uur werken om het verbranden van het achterblijvende vet op de staalplaten aan de binnenkant te doen stoppen.
- De kast in werking zetten door op **T1** te drukken.
- De [op]warmmodus selecteren door op **T2** te drukken.
- De kast ongeveer 20 minuten voorverwarmen.

- Kasten met wagen :
 - de producten op het wagentje plaatsen.
 - de deur openen en het wagentje naar binnen rijden.
- Kasten met sleden :
 - de deur openen.
 - de producten aanbrengen.
- De deur opnieuw sluiten.
- Op **T6** drukken als u met de bevochtiger wenst te werken.

Werking met de tijdschakelaar :

- De schakelklok instellen.
- Na 10 seconden wordt de tijdschakelaar geblokkeerd en begint de tijd af te tellen.
- Als de schakelklok op nul staat, schakelt de kast automatisch in de positie voor het op temperatuur houden (controlelampjes V1 en V2 zijn uit) en een belletje rinkelt gedurende 10 seconden.
Uw kast zal zich na enkele minuten stabiliseren op de handhavingstemperatuur. Het gebruik van de tijdschakelaar is niet nodig.
Als u geen handhaving van de temperatuur wenst aan te houden, kan u er vervolgens de bakjes of schuifjes uit halen. Voor een nieuw gebruik met handhaving van de temperatuur, schakelt u de kast uit door op **T1** te drukken. Druk opnieuw op **T1** voor een nieuwe cyclus.

Werking met de priksonde (optioneel) :

- Verwijder de priksonde van haar drager.
- Prik deze in een schaalte of bak binnen handbereik - **LET OP:** de kabel van de steekvoeler is niet verlengbaar.
- Sluit de deur opnieuw.
- Druk op de toets **T3**. De temperatuur van de priksonde wordt weergegeven. Als de temperatuur die door de sonde wordt afgelezen hoger ligt dan 70°C, dan rinkelt er een belletje. Desactiveer de priksonde door op de toets **T3** te drukken. Wacht enkele seconden en druk dan opnieuw op **T3**.
- Als de producten de gewenste temperatuur bereiken, schakelt de kast automatisch in de positie voor het op temperatuur houden (controlelampjes V1 en V2 gedoofd) en een belletje rinkelt gedurende 10 seconden.
Uw kast zal zich na enkele minuten stabiliseren op de handhavingstemperatuur. Het gebruik van de tijdschakelaar is niet nodig.
Als u geen handhaving van de temperatuur wenst aan te houden, kan u er vervolgens de bakjes of schuifjes uit halen. Voor een nieuw gebruik met handhaving van de temperatuur, schakelt u de kast uit door op **T1** te drukken. Druk opnieuw op **T1** voor een nieuwe cyclus.

GEBRUIK WARMHOUDEN

Om de kast rechtstreeks voor het warmhouden te gebruiken, moeten de warm te houden producten warmer dan 63° zijn. In dit geval kan men niet de sonde met prikker gebruiken:

- schakel de kast in door een druk op **T1**.
- druk op **T5**. De display knippert op "00".
- na 10 seconden blokkeert de tijd klok. De kast stabiliseert op de warmhoudtemperatuur na een voorverwarmingstijd van 10 min.
- belaad de kast zoals aangegeven in hoofdstuk "Remise en température [Heropwarmen]".

TRACEERBAARHEID (OPTIONEEL)

Registratie van de gegevens

- Uw kast moet uitgerust zijn met de optie traceerbaarheid.
- De registratiecapaciteit bedraagt 260 uren, op basis van één registratie per minuut. Hetzij, bij wijze van voorbeeld, 43 dagen met een gemiddeld dagelijks gebruik van 6 uren.
- Van zodra uw kast wordt ingeschakeld, begint de registratie automatisch. Als het geheugen vol zit, verschijnt de boodschap "FUL" op het beeldscherm D.
- Naargelang het gebruik met de tijdschakelaar of de priksonde, zal de geregistreerde temperatuur hetzij die van de binnenruimte zijn (tijdschakelaar), hetzij die van de priksonde.

Gegevensoverdracht

- De overdracht gebeurt via de USB-aansluiting, die zich aan de rechter bovenkant van de kast bevindt. Om de goede werking te waarborgen, uitsluitend de USB-traceerbaarheidssleutel met de vermelding Bourgeat gebruiken die bij de traceerbaarheidsmodule wordt geleverd :
 - Druk op **T1**
 - Steek een USB-sleutel in de connector
 - Blijf op **T3** drukken tot het bericht "USB" wordt weergegeven op het beeldscherm D. Dat laatste knippert gedurende de overdracht. Op het einde is het geheugen van de kaart leeg en kan u uw sleutel verwijderen.

Berichten

- **FUL** : geheugen vol. U moet een overdracht uitvoeren
- **USB** : overdracht bezig
- **CLE** : geen sleutel in de USB-connector of de sleutel is niet geformatteerd voor FAT
- **Err** : fout in de overdracht. De gegevens zijn verloren gegaan en het geheugen is leeg.

Databestand overgedragen

- Het gecreëerde bestand is in een CSV-formaat en kan worden gelezen op elke spreadsheet van het type Excel.
- De naam van het bestand wordt automatisch aangemaakt: Naam van het bestand "jaar+maand+dag+nr."
Bv.: bestand van 15/10/08 nr. 01 --> Naam van het bestand = 08101501.csv
- Als u op dezelfde dag een tweede overdracht uitvoert, zal de naam van het bestand 08101502.csv zijn
- Elke registratie bevat de volgende gegevens :

	Datum	Uur	Temperatuur binnenruimte of priksonde		Waarde
	↓	↓	↓	↓	↓
Bijvoorbeeld :	15/10/2008	12 :45	TREG	TSAP	140°C

AFVOEROPENING OVERTOLLIGE VOCHTIGHEID (OURA)

- Het ventilatiekanaal wordt in werking gesteld door middel van de plastic knop links boven.



- De opening moet gebruikt worden voor producten die veel vochtigheid afgeven (diepvries producten) of bij het opnieuw op temperatuur brengen van producten zonder deksel.

VOORZORGSMATREGELEN VOOR HET GEBRUIK

- Dit apparaat is niet voorzien om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens beperkt zijn, of door personen die geen ervaring hebben met, of kennis hebben van het apparaat, behalve als ze kunnen een beroep doen op een tussenpersoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht, of voorafgaande instructies betreffende het gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten in het oog worden gehouden om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.

SCHOONMAKEN

ALVORENS DE KAST SCHOON TE MAKEN, DE STEKER VAN HET APPARAAT UIT DE CONTACTDOOS HALEN

- Vóór het eerste gebruik alle binnenoppervlakken van de kast reinigen en ontvetten, droogvegen en aan de lucht laten drogen.
- Wacht voor u met schoonmaken begint tot het apparaat koud is of tot de temperatuur lager is dan 40°C.
- Algemene informatie over roestvrij staal : De benaming 'roestvrij staal' kan tot verwarring leiden. Het is staal dat 'weerstaat' aan corrosie onder bepaalde omstandigheden.
Elke soort roestvrij staal kan corroderen:
 - Austenitisch. Voorbeeld 'inox 304' of ook wel 18/10 genoemd.
 - Ferritisch. Voorbeelden: 'F17' of 'F18TNb'.De weerstand tegen corrosie van roestvrij staal is gelinkt aan het bestaan van een passieve laag chroomoxide die zich spontaan opnieuw vormt bij aanraking met lucht. Elk fenomeen die het aanmaken van die laag tegenwerkt kan corrosie veroorzaken. Het is daarom dat u regelmatig het inox oppervlak moet vrijmaken van allerlei vuil dat aan de basis kan liggen van een vermindering van het niveau van weerstand van de passieve laag en u moet er ook op letten dat u de onderhoudsetappes goed naleeft. (Voorbereiding op het schoonmaken / schoonmaken / spoelen / desinfecteren / spoelen / drogen).
Regelmatig onderhoud met langdurig spoelen met water is de beste manier om de passieve laag opnieuw te vormen en te onderhouden. Elk van de stappen van het onderhoud vormt een risico op vermindering van de passieve laag: gebruik van hard water / overdosering van onderhoudsproducten / gebruik van detergenten met chloor / voedingsresten op de producten / onvoldoende spoelen ...
Voor elk geval van corrosie is het nodig om te identificeren welk element of welke stap er aan de oorsprong ligt.

Adviezen :

- De oppervlakken in roestvrij staal proper en droog houden. Laat de lucht circuleren.
- aan het einde van de dienst de kast uitzetten, schoonmaken en afvegen en de deuren half openen voor wat luchtcirculatie om alle oppervlakken volledig te laten drogen.
- Reinig het apparaat dagelijks om kalkaanslag, vet en voedselresten aan de binnen- en buitenkant te verwijderen. De corrosie kan zich vormen onder die lagen door gebrek aan luchtaanvoer.
- de dagelijkse reiniging kan worden uitgevoerd met een vochtige doek of bij sterke vervuiling of vlekken met een synthetisch schuursponsje.
 - * Gebruik zeepsop, ontvetters die geschikt zijn voor roestvast staal, ontvetters voor glas, schoonmaakmiddelen zonder bleek, reinigings- en desinfectiemiddelen die weinig chloor bevatten.
 - * Het chloridgehalte van het was- en spoelwater moet lager zijn dan 30 mg/l.
 - * Waarschuwing: gebruik geen vloerreinigingsproducten zoals ontvetters en desinfectiemiddelen die niet geschikt zijn voor het reinigen van roestvrij staal.
 - * het hardnekkig vuil verwijderen met een borstel zonder metaal (plastic, natuurlijke zijde of wol van roestvrij staal).
- de oppervlakken niet bekrassen met metalen die geen roestvrij staal zijn. U mag in het bijzonder geen ijzerborstels gebruiken.
- de verse roestplekken kunnen verwijderd worden met zachte schuurmiddelen of met fijn schuurlinen.
- voor de grotere plekken gebruikt u warm oxaalzuur geconcentreerd op 2 - 3 %. Indien nodig voert u een behandeling uit met salpeterzuur geconcentreerd op 10 %.

Na elke behandeling rijkelijk spoelen met water en afdrogen.

Het gebruik van zuur is voorbehouden voor bekwaame personen en mits het naleven van de reglementering.

Verboden producten :

- javelwater en afgeleiden met chloor
- zoutzuur
- schuurpoeders met ijzeroxide

Kunststof en gelamineerde onderdelen : gebruik geen ethylalcohol, edik, pure benzine, azijn, zwavelzuur, salpeterzuur, zoutzuur...

- De buiten- en binnenkant kunnen gereinigd worden met een lagedrukspuit:
 - Het wassen en spoelen moet gebeuren met koud water (vooral bij een hoog chloridgehalte) en op een waterpunt buiten het watercircuit van de reinigingscentrales.
 - Verwijder het luchtcircuit met een 10 mm steeksleutel.
 - Reinig de binnen- en buitenkant van de banketwagen en de verwijderde onderdelen
 - Het luchtcircuit terugplaatsen en de stekker van het apparaat in het stopcontact steken.
 - Zorg ervoor dat u de ventilator turbine niet raakt. Deze kan beschadigen door een schok.

MAINTENANCE

ALVORENS ENIG ONDERHOUD UIT TE VOEREN HET APPARAAT ELEKTRISCH AFSLUITEN. DE VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL EN ELKE ANDERE ONDERHOUDSHANDELING DIENT UITGEVOERD TE WORDEN DOOR EEN ERKENDE SERVICEDIENST

- Defect van de sonde : in geval van een defect van de regelsonde of van de priksonde, werkt de kast niet meer en er worden drie streepjes weergegeven op het beeldscherm D.
- Gewicht van de verplaatsbare stukken : Luchtcircuit :

kast 5GN1/2 : 0,8 kg

kast 10GN1/1 met wagen : 5,3 kg

kast 5GN1/1 : 1,6 kg

kast 15GN1/1 met wagen : 7,7 kg

kast 7GN1/1 : 3,1 kg

kast 20GN1/1 met wagen : 8,8 kg

kast 10GN1/1 met sleden : 4,3 kg

kast 10GN2/1 met wagen : 5,3 kg

kast 15GN1/1 met sleden : 6,2 kg



Dit apparaat draagt het recyclagesymbool conform de richtlijnen 2002/95/EG en 2002/96/EG met betrekking tot de Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Op het einde van zijn levensduur moet het apparaat worden gerecycled volgens de reglementering die van kracht is in het land van installatie.

GEMIDDELTE TIJDSDUUR OPNIEUW OP TEMPERATUUR BRENGEN

- Gemiddelde tijdsduur bij volle belasting. Temperatuur 140°C – bakjes of bakken van RVS

Producten	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Met / zonder deksel
VLEES			
Vlees in saus	35	45	Met
Rollade	35	40	Met
Gebraden gevogelte	35	40	Zonder
Gevogelte in saus	35	45	Met
Worst	35	45	sans
Tartaartje	40	45	Met
Boeuf bourguignon	40	45	Met
VIS			
Gebakken, gepaneerd, «meunière»	40	45	Zonder
Met saus	40	45	Met
Stokvis	45	50	Met
GROENTE			
Gepocheerde groente	40	45	Zonder
Bonen	40	45	Met
Doperwten	30	40	Met
Spinazie	35	45	Met
Schorseneren	40	45	sans
Bloemkool	40	45	Met
OVERIGE			
Quenelles	35	45	Zonder
Pasta, rijst	40	45	Met
Couscous	35	40	Met
Gratin Dauphinois	45	50	Met
Quiche	30	40	Zonder
Lasagnes	40	45	Met
Purée	40	50	Met
Zuurkool	40	45	Met

Temperatuur 165°C – RVS bakken, Oura open. Op deze temperatuur geen plastic bakjes gebruiken.

Produits	GN1/3-GN1/4	GN1/2	GN1/1 - Bak in frites	Met / zonder deksel
Frites	30	35	60	Zonder
Poissons frits	25	30	50	Zonder

De producten die worden opgesomd in de eerste tabel hieronder mogen worden opgewarmd in een gastronorme bak van 65 mm hoogte uit roestvrij staal. Moet de onderstaande tijd worden verhoogd met 5 min.

