



## **Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento.**

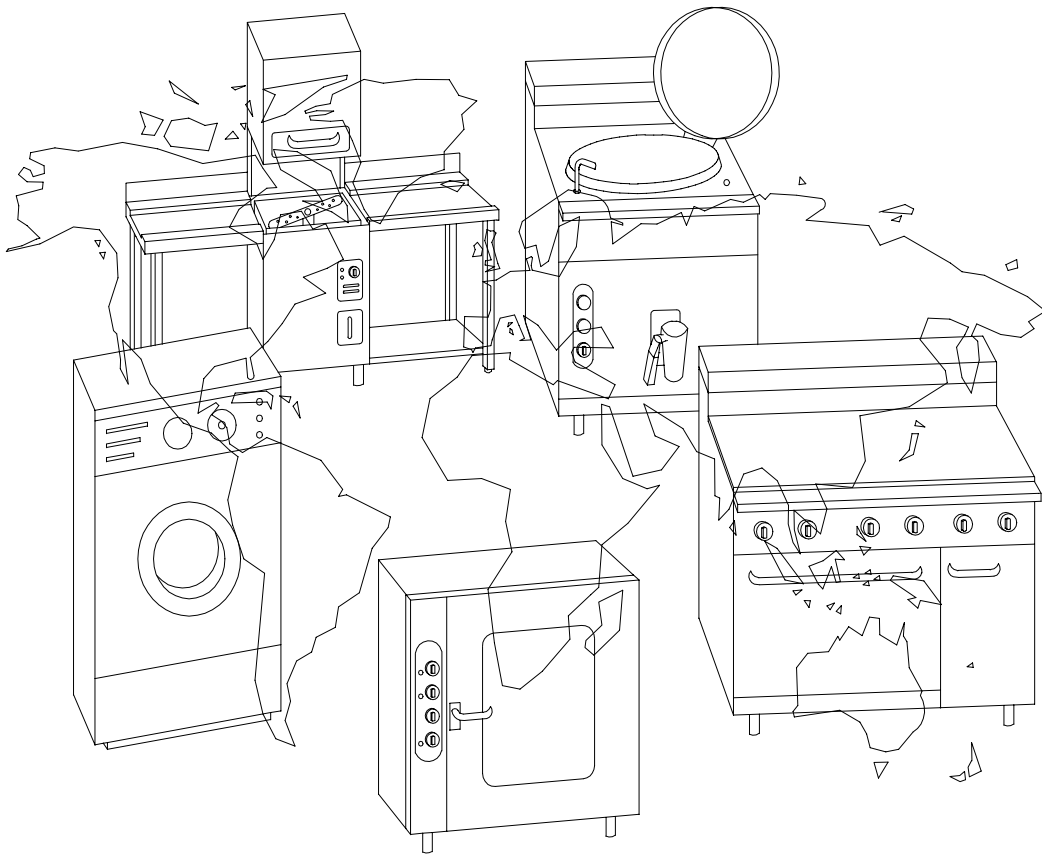
\*\*\*\*\*

**General instructions for installation, use and maintenance.**

\*\*\*\*\*

**Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.**

\*\*\*\*\*



**ARMARIO DE REGENERACIÓN / «TRANS'THERM» SYSTEM FOR REHEATING AND HOLDING TEMPERATURE / SYSTEME «TRANS'THERM» DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE**

**Modelos: ARTT-20  
ARTT-10  
ARTT-5**

---

*SYSTEME «TRANS'THERM» DE REMISE ET MAINTIEN  
EN TEMPERATURE PAR FAGOR*

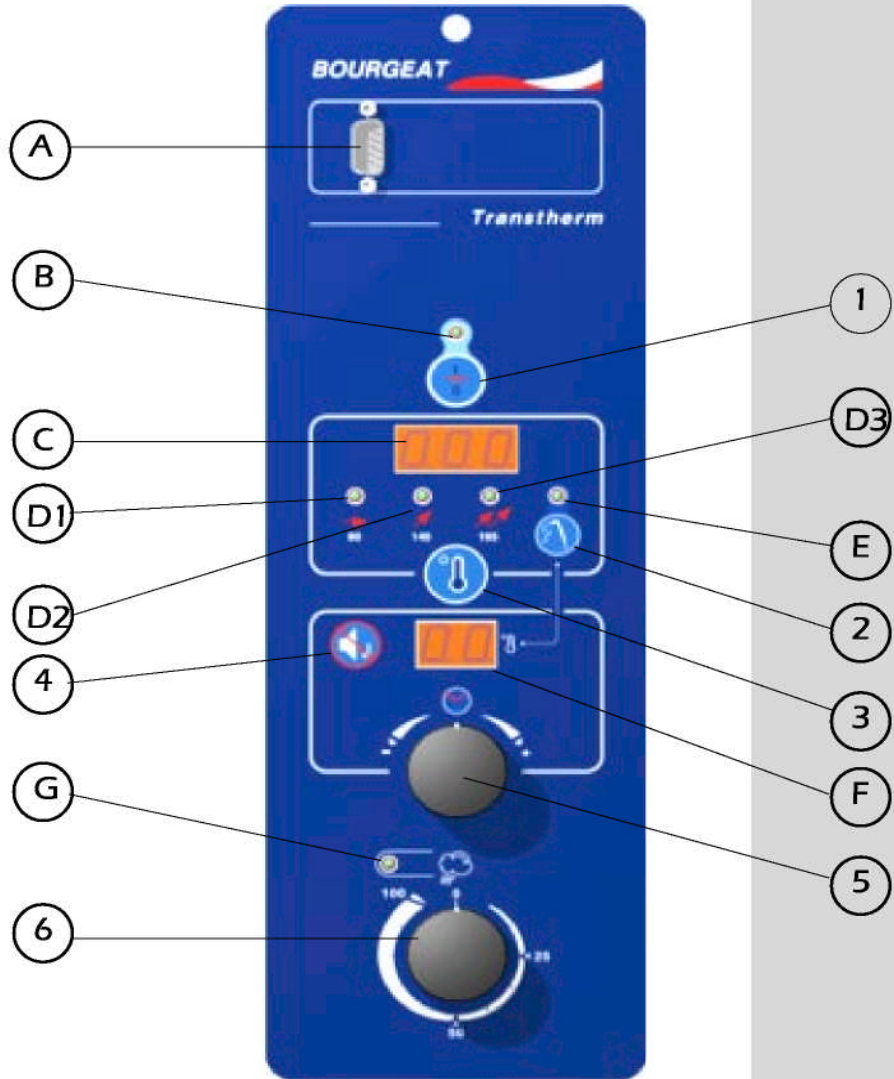
*«TRANS'THERM» system for reheating and holding  
temperature from FAGOR*

*«TRANS'THERM» SYSTEM ZUM AUFWÄRMEN UND  
WARMHALTEN VON FAGOR*

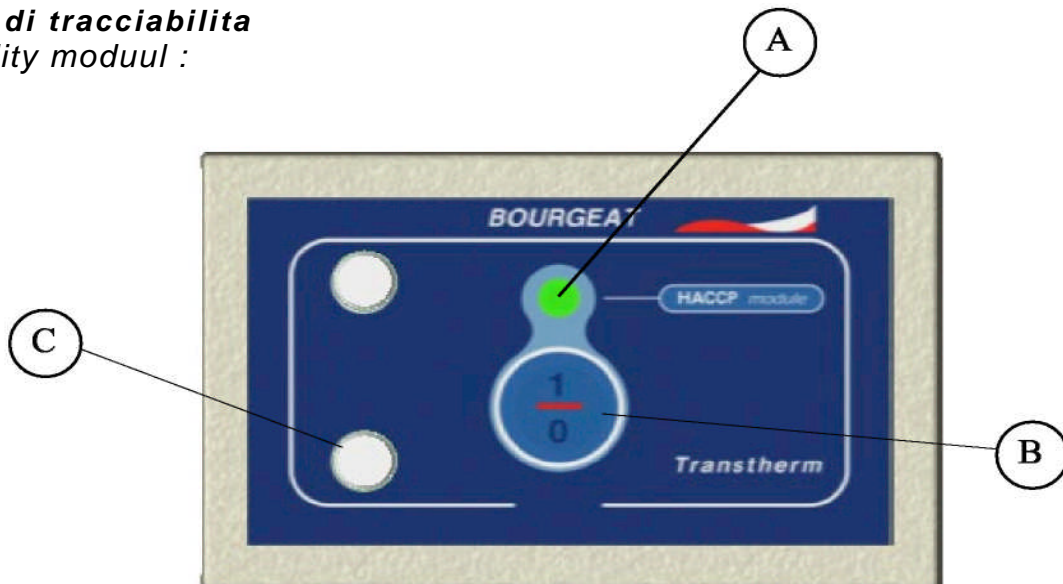
*Sistema FAGOR «TRANS'THERM» de regeneración y  
mantenimiento de la temperatura*



**Platine de commande**  
 Control panel  
**Bedientafel**  
 Cuadro de mandos  
**Platina di controllo**  
 Bedieningspaneel :



**Module de traçabilité**  
 Traceability module  
**Nachführbarkeitsmodul**  
 Módulo de trazabilidad  
**Modulo di tracciabilità**  
 Tracability moduul :



**Schémas techniques**

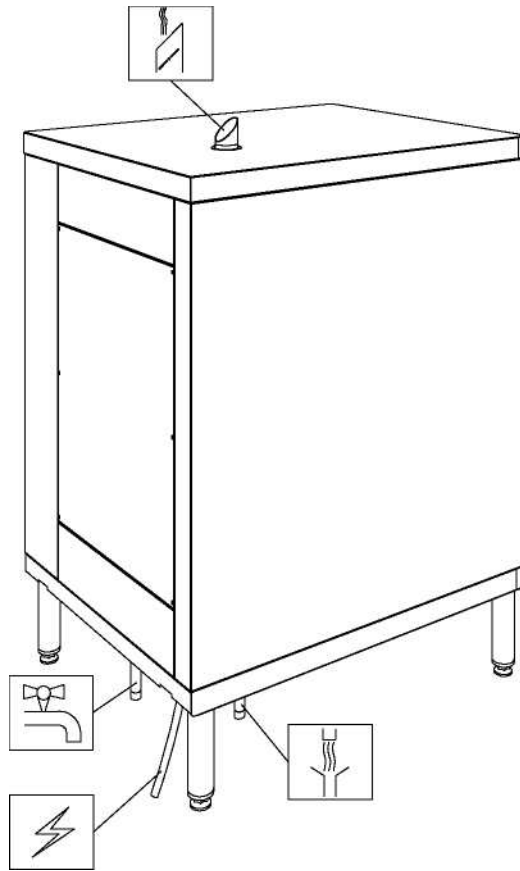
Technical diagrams

**Montagepläne**

Esquemas técnicosi

**Schemi elettrici**

Technische schema's::



**Armoire 10 et 20GN**

Cupboard 10 and 20GN

**Schrank 10 und 20GN**

Armario 10 y 20GN

**Apparecchio 10 e 20GN**

Kast 10 en 20GN :

**Armoire 5GN**

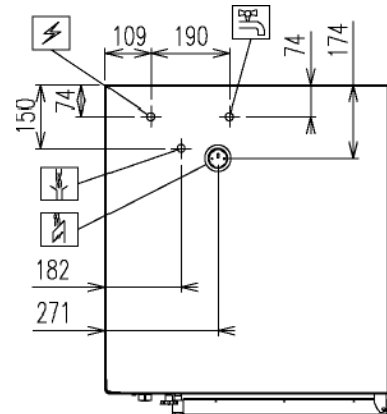
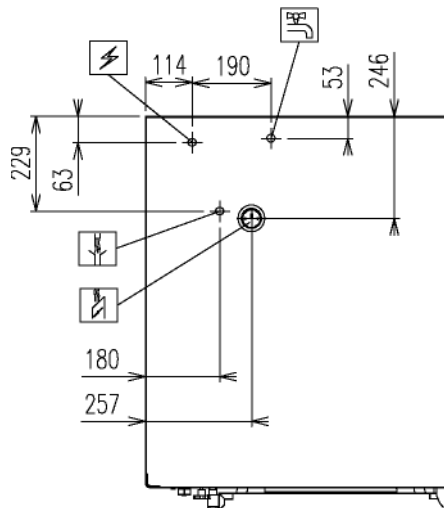
Cupboard 5GN

**Schrank 5GN**

Armario 5GN

**Apparecchio 5GN**

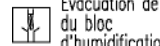
Kast 5GN :



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



Arrivée d'eau adoucie  
 Soft water inlet  
**Zuleitung f.enthärtetes Wasser**  
 Entrada de agua ablandada  
**Arrivo acqua addolcita**  
 Toevoer zacht water



Evacuation of water from humidifier block  
**Wasserablaß Befeuchtungssystem**  
 Evacuación del agua del bloque de humidificación  
**Evacuazione dell'acqua blocco umidificazione**  
 Afvoer water bevochtigingsblok

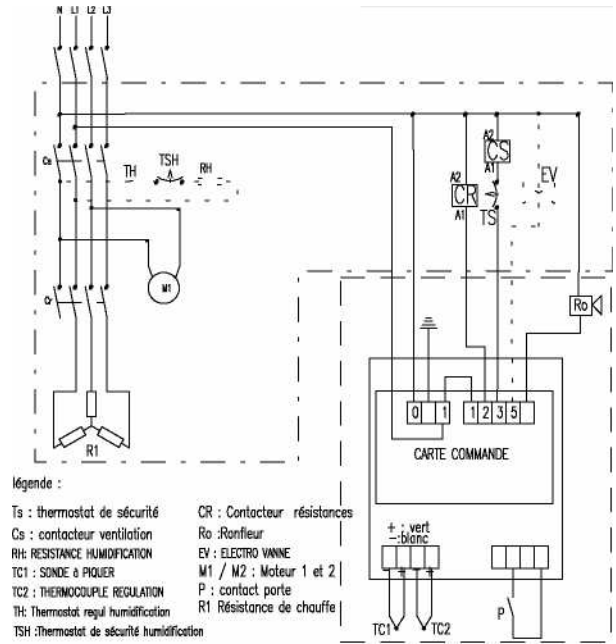


Event réglable d'évacuation de l'humidification en excès  
 Ajustable excess humidity evacuation vent  
**Verstellbarer Feuchtigkeitsablaß**  
 Respiradero regulable de evacuación del exceso de humidificación  
**Procedura di regolazione evacuazione umidificazione in eccesso**  
 Afstelbare opening afvoer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

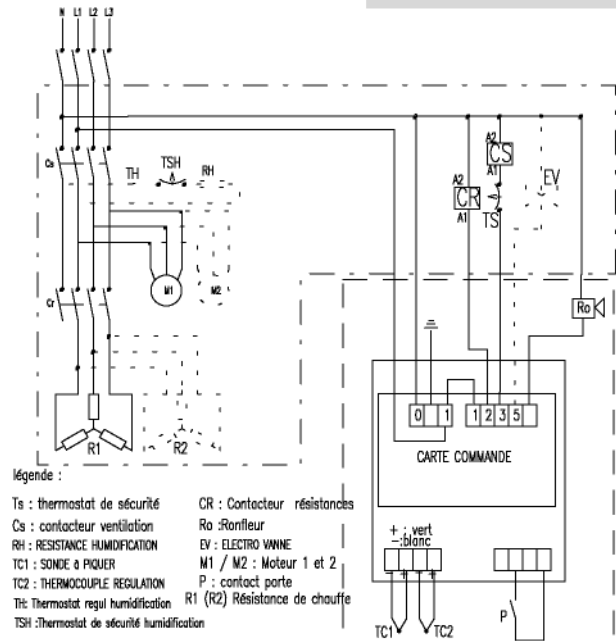
Schémas électriques  
Control panel  
Schaltpläne  
Cuadro de mandos  
Platina di controllo  
Bedieningspaneel:

TRANS'THERM  
5GN

TS	<b>Thermostat de sécurité / Safety thermostat</b> <b>Sicherheitsthermostat / Termostato de seguridad</b> <b>termostato di sicurezza / Veiligheidsthermostaat</b>
Cs	<b>Contacteur ventilation / Ventilation contact</b> <b>Schalter f. Belüftung / Contactor de ventilación</b> <b>contattore ventilazione / contactsluiter ventilatie</b>
RH	<b>Résistance humidification / Humidifying element</b> <b>Heizelement befeuchtungssystem / Resistencia humidificación</b> <b>Resistenza umidificazione / Weerstand bevochtiging</b>
TC1	<b>Sonde à piquer / Probe option</b> <b>Einstechsonde / Sonda para pinchar</b> <b>Sonda / Steeksonde</b>
TC2	<b>Thermocouple regulation / Thermocouple control</b> <b>Thermoelement f. regulierung / Termopar regulación</b> <b>Regolazione termocoppia / Thermokoppel regeling</b>
TH	<b>Thermostat régul humidification / Humidifier control thermostat</b> <b>Thermostat f. Regulierung Befeuchtungssystem / Termostato de regulación de la humidificación</b> <b>Termostato regola umidificazione / Thermostaat regeling bevochtiging</b>
TSH	<b>Thermostat de sécurité humidification / Safety humidifier thermostat</b> <b>Sicherheitsthermostat f. Befeuchtungssystem / Termostato de seguridad de humidificación</b> <b>Termostato sicurezza umidificazione / Veiligheidsthermostaat bevochtiging</b>
CR	<b>Contacteur resistances / Element contactor</b> <b>Schalter f. Heizelemente / Contactor resistencias</b> <b>Contattore resistenza / Contactsluiter weerstanden</b>
RO	<b>Ronfleur / Buzzer</b> <b>Summer / Dispositivo de zumbido</b> <b>Vibratore / Zoemer</b>
EV	<b>Electro vanne / Electro valve</b> <b>Magnetventil / Electroválvula</b> <b>Elettro valvola / Elektroklep</b>
M 1/M2	<b>Moteur 1 et 2 / Motors 1 and 2</b> <b>Motor 1 und 2 / Motor 1 y 2</b> <b>Motore 1 e 2 / Motor 1 en 2</b>
P	<b>Contact porte / Door contact</b> <b>Türkontakt / contacto puerta</b> <b>contatto porta/ Deurcontact</b>
R1 (R2)	<b>Résistance de chauffe / Heating element</b> <b>Heizelement / Resistencia de calentamiento</b> <b>resistenza calore / (op)warmweerstand</b>



TRANS'THERM  
10/20GN



**FRANCAIS**

**FONCTION**

- Cet appareil sert au maintien et à la remise en température.
- Suivant la réglementation en vigueur, la température des produits introduits dans l'armoire doit être dans les plages ci-dessous :
  - \* 0 à 3°C pour les produits réfrigérés.
  - \* -18°C à -15°C pour les produits frits surgelés.
  - \* Supérieure à 63°C pour l'utilisation en maintien en température.
 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 Hygiène Alimentaire certifie la conformité au référentiel NF 031. Caractéristiques certifiées : aptitude au nettoyage et performances thermiques.  
 Organisme certificateur : AFNOR CERTIFICATION - 11 avenue Francis de Pressensé - 93571 St Denis La Plaine Cedex.


**DESCRIPTIF TECHNIQUE, ENCOMBREMENT, POIDS**

	Trans'therm 5GN	Trans'therm 10GN	Trans'therm 20GN	
Capacité	5xGN1/1 H65mm	10xGN1/1 H65mm	20xGN1/1 H65mm (chariot 20 niveaux) 18xGN1/1 H 65mm (chariot 18 niveaux)	
LxH ext. <a href="#">mm</a>	800x680x785	950x740x1275	970x740x1925	
LxH int. <a href="#">mm</a>	550x380x435	600x450x840	600x450x1490	
Volume ext (m <sup>3</sup> )	0,43	0,9	1,4	
Volume int.(m <sup>3</sup> )	0,1	0,23	0,4	
Poids ‡ vide (kg)	60	110	150	
Charge maxi (kg)	20	40	75	
Puissance (Kw)	Sans humidificateur Avec humidificateur	4,7 5,7	8,7 9,7	17,3 18,3
nsion frÈquence	400V 50/60 Hz + neutre	400V 50/60 Hz + neutre	400V 50/60 Hz + neutre	
AmpÈrage (A)	Sans humidificateur Avec humidificateur	7 11,5	12,5 17	25 29,5
Section du c,ble d'alimentation	5x2,5m <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	
Pression d'eau (kPa)	150 - 500	150 - 500	150 - 500	
Humidificateur	AF	AF	AF	
Indice de Protection (IP)	25	25	25	

## 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 50 cm autour de l'armoire pour accéder à l'arrière.

### ALIMENTATION ELECTRICITE

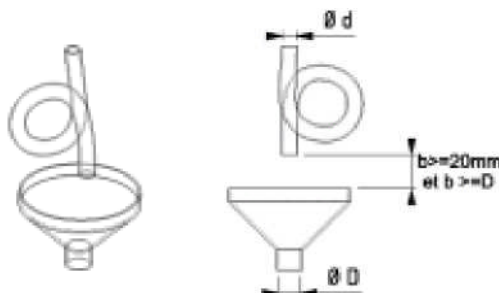
- Alimentation par un câble électrique H07RNF fourni avec l'appareil.
- L'armoire sera raccordée :
  - avec un interrupteur omnipolaire entre l'armoire et le réseau électrique, ayant une distance d'ouverture, entre les contacts d'au moins 3mm pour chaque pôle.
  - sous la dépendance d'un dispositif différentiel 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 6mm, situé en partie inférieure à côté du presse-étoupe du câble d'alimentation.
- A la mise sous tension de l'armoire, vérifier le sens de rotation des turbines des  modèles Trans'therm 10GN et 20GN. Le sens de rotation est indiqué par une flèche située sur la face interne de la turbine (sens des aiguilles d'une montre). Si les turbines ne tournent pas dans le bon sens, couper l'alimentation générale de l'armoire et inverser le branchement de deux phases. Le sens de rotation de la turbine de la Trans'therm 5GN est contrôlé d'usine, et indépendant du branchement des phases d'alimentation.

### ALIMENTATION EN EAU

- Le bloc humidificateur doit être alimenté avec de l'eau adoucie, avec un robinet d'arrêt entre le bloc et la canalisation d'eau.  
!Pression d'eau entre 150 et 500 kPa.
- Les caractéristiques de l'eau doivent entrer dans les limites suivantes :
  - dureté entre 3° et 6°FH
  - PH supérieur à 7,5
  - chlorure inférieur à 30ppm
- Installer le joint filtre, livré avec l'armoire, à l'entrée de l'électrovanne.

### VIDANGE

- La vidange sera réalisée avec un tuyau en cuivre ou flexible résistant à la chaleur et en roulé sur lui-même en serpentín (voir dessin ci-dessous). Il est nécessaire d'intercaler un entonnoir (ou autre système) pour permettre à l'eau de s'écouler librement (voir dessin ci-dessous).



## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA PLATINE DE COMMANDE

(voir schéma p2)

### DESCRIPTIF

Affichage	
A	Prise RS232 pour connexion du module de traçabilité (option)
B	Voyant de marche/arrêt
C	Affichage de la température intérieure de l'armoire
D1	Voyant de maintien en température
D2	Voyant de remise en température
D3	Voyant de remise en température de produits frits
E	Voyant de la sonde à piquer (option)
F	Affichage du temps (cas de l'utilisation de la minuterie) Affichage de la température de la sonde à piquer (cas de l'utilisation de la sonde à piquer)
G	Voyant de l'humidification
Réglage	
1	Touche marche/arrêt
2	Touche sonde à piquer
3	Touche choix de la température
4	Touche arrêt sonnerie
5	Bouton de réglage de la minuterie
6	Bouton de réglage de l'humidité (option)

### UTILISATION DE LA PLATINE DE COMMANDE

● **Mise en marche:**

- appuyer sur la touche «1»
- le voyant B, un des voyants D s'allument
- la température de l'armoire s'affiche en C
- la valeur «0» s'affiche en F

● **Réglages :**

Sélection du mode de chauffe :

- le voyant D 1 allumé indique que l'armoire est en position Maintien en température.
- le voyant D2 allumé indique que l'armoire est en position Remise en température.
- le voyant D3 allumé indique que l'armoire est en position Remise en température de produits frits.

Appuyer par impulsion sur «3» pour sélectionner le mode de chauffe. A chaque appui sur «3», 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 Maintien (voyant D 1 allumé) et Remise en température (voyant D2 allumé), la plage de réglage de la minuterie est de 0 à 60 minutes.
- en position Remise en température de produits frits (voyant D3 allumé), la plage de réglage de la minuterie est de 0 à 75 minutes.

Le réglage de la minuterie se fait en tournant le bouton «5» :

- dans le sens du «+» la valeur augmente
- dans le sens du «-» la valeur diminue

Dès que vous avez touché le bouton «5», le voyant «D 1», «D2» ou «D3» et l'afficheur F clignotent. Vous avez 10 secondes pour régler la valeur de la minuterie. Après 10 secondes, le voyant et l'afficheur ne clignotent plus, et un point clignotant apparaît sur l'afficheur F. 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 «1 ». Vous pouvez de nouveau régler votre minuterie.

#### Fonctionnement de la sonde à piquer

– La minuterie n'est pas utilisée.

Appuyer sur la touche «2». La température de la sonde à piquer apparaît sur l'afficheur «F».

Les voyants «D 1», «D2» ou «D3» et «E» clignotent.

L'afficheur «F» clignote. Après 10 secondes, les voyants et l'afficheur ne clignotent 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 «1 ». Vous pouvez de nouveau travailler avec la minuterie.

#### Réglage de l'humidification (option)

Le réglage de la quantité d'humidité à l'intérieur de l'armoire se fait par le bouton «6» à 11 positions.

– la position 1 correspond à l'humidité minimale.

– la position 11 correspond à l'humidité maximale.

### UTILISATION

- Mettre en marche l'armoire en appuyant sur «1»
- Sélectionner le mode de chauffe en appuyant sur «3»
- Préchauffer l'armoire (10 minutes environ)
- Régler l'humidification, si vous avez l'option
- Ouvrir la porte et :
  - Armoire 10, 18 ou 20 niveaux : entrer le chariot préalablement chargé.
  - Armoire 5 niveaux :  
Utilisation sans chariot de manutention : charger les bacs ou barquettes sur le panier situé à l'intérieur de l'armoire.
  - ou  
Utilisation du chariot de manutention : entrer le panier, préalablement chargé, avec le chariot de manutention.

#### Fonctionnement avec la minuterie:

- Refermer la porte
- Régler la minuterie
- Après 10 secondes, la minuterie est bloquée et le temps se décompte
- Lorsque la minuterie est à zéro, une sonnerie retentit et l'afficheur «F» clignote.
- Arrêter la sonnerie en appuyant sur la touche «4». L'afficheur ne clignote plus.
  - Si vous ne désirez pas faire de maintien en température, vous pouvez alors sortir les bacs ou les barquettes.
  - Si vous désirez laisser les produits à l'intérieur de l'armoire en maintien en température, appuyer sur la touche «3» par impulsion pour allumer le voyant «D1». Votre armoire se stabilisera au bout de quelques minutes sur la température de maintien. L'utilisation de la minuterie n'est pas nécessaire. Vous pouvez vous en servir pour avoir une alarme.

Fonctionnement avec la sonde à piquer (option)

- Enlever la sonde à piquer de son support
- Piquer la dans une barquette ou bac situé de préférence au centre du chariot
- Refermer la porte
- Appuyer sur la touche «2». La température de la sonde à piquer s'affiche. Si la température lue par la sonde est supérieure à 70°C la sonnerie retentit. Arrêter la sonnerie en appuyant sur la touche «4». Attendre quelques secondes et appuyer à nouveau sur la touche «2».
- Lorsque les produits arrivent à la température désirée, l'afficheur «F» clignote
- Arrêter la sonnerie en appuyant sur la touche «4». L'afficheur ne clignote plus.

- Si vous ne désirez pas faire de maintien en température, vous pouvez alors sortir les bacs ou barquettes.
- Si vous désirez laisser les produits à l'intérieur de l'armoire en maintien en température, appuyer sur la touche «3» par impulsion pour allumer le voyant «D1 ». Votre armoire se stabilisera au bout de quelques minutes sur la température de maintien. L'utilisation de la minuterie n'est pas nécessaire. Vous pouvez vous en servir pour avoir une alarme.

**MODULE DE TRACABILITEI (OPTION) - VOIR PAGE 2**

## DESCRIPTIF

A : voyant de marche / arrêt

B : touche marche / arrêt

C : vis de serrage

## INSTALLATION

- Installer le module sur la prise «A». Serrer avec les deux vis «C».

**EVENT D'EVACUATION DE L'HUMIDITE EN EXCES (OURA)**

- L'évent est actionné à l'aide du bouton plastique situé en haut et à gauche du dessus peint:
  - ouvert en position tiré
  - fermé en position poussé
- L'évent doit être utilisé pour des produits dégageant beaucoup d'humidité (produits sur gelés) ou lors d'une remise en température sans couvercle.

**NETTOYAGE****AVANT TOUT NETTOYAGE****DEBRANCHER ELECTRIQUEMENT L'APPAREIL**

- Attendre que l'armoire soit refroidie avant de réaliser le nettoyage.
- L'extérieur et l'intérieur peuvent être nettoyés au jet basse pression. Avant tout nettoyage de l'extérieur, enlever le module de traçabilité, installer le bouchon plastique sur la prise A.
- Acier inoxydable : avec une éponge non abrasive, utiliser de l'eau savonneuse, des dégraissants liquides, des solvants non chlorés, des produits en aérosol pour l'acier inoxydable. Ne pas utiliser de produits chlorés ou acides (eau de javel).
- Bandeau de commande et dessus : utiliser de l'eau savonneuse avec une éponge non abrasive.

**MAINTENANCE**

AVANT TOUTE MAINTENANCE DEBRANCHER ELECTRIQUEMENT L'APPAREIL. LE CHANGEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION ET TOUTE OPERATION DE MAINTENANCE DOIVENT ETRE REALISES PAR UN SERVICE APRES-VENTE AGREE.

- Défaut de la sonde : en cas de défaut de la sonde de régulation ou de la sonde à piquer, l'armoire ne fonctionne plus, et les messages suivants s'affichent :
  - Afficheur C : «def»
  - Afficheur F : «1» si défaut de la sonde de régulation - «2» si défaut de la sonde à piquer. - 9-

**TEMPS MOYEN DE REMISE EN TEMPERATURE**

Temps moyen à pleine charge

- Température 140°C - barquettes ou bacs inox

<b>Produits</b>	<b>GN1/3 GN1/4</b>	<b>GN1/2</b>	<b>Avec/Sans couvercle</b>
<b>VIANDES</b>			
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
<b>POISSON</b>			
Frit, pané, meunière	40	45	sans
En sauce	40	45	avec
Brandade de morue	45	50	avec
<b>LEGUMES</b>			
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
<b>AUTRES</b>			
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, oura ouvert. Ne pas utiliser à cette température de barquettes plastiques.

<b>PRODUITS</b>	<b>GN1/3-GN1/4</b>	<b>GN1/2</b>	<b>Avec/san couvercle</b>
Frites	30	35	sans
Poissons frit	25	30	sans

Les produits cités dans le premier tableau ci-dessus peuvent être réchauffés en bac gastronorme H65mm en inox. Charge maximum par niveau : 6kg. A cette charge, les temps ci-dessus sont à augmenter de 5mn.

**USAGE**

- A cupboard to reheat and hold temperature.
- According to current regulations, the temperature of the objects placed inside the cupboard must fall into one of the following categories:
  - \* 0 to 3°C for refrigerated products.
  - \* -18°C to -15°C for frozen fried products.
  - \* Above 63°C when used for maintaining temperature.
 Reheating refrigerated foods should be effected in less than one hour and to a minimum temperature of 63°C.
- Any usage outside these parameters and any modification to the machine will automatically disengage the constructor's responsibility, and also annuls the right to use the NF Food Hygiene label.
- The NF food hygiene label demonstrates conformity to the NF301 standard, which sets norms for : ease of cleaning and thermic efficiency.  
 Certifying body : AFNOR CERTIFICATION - 1 1 avenue Francis de Pressensé - 93571 St Denis La Plaine Cedex.



**SPECIFICATIONS, VOLUME, WEIGHT**

	Trans'therm 5GN	Trans'therm 10GN	Trans'therm 20GN
Capacity	5xGN1/1 H65mm	10xGN1/1 H65mm	10xGN 1/1 H65mm20xGN 1/1 H65mm(20-level trolley)18xGN 1/1 H 65mm(18-level trolley)
Ext. LxH mm	800x680x785	950x740x1275	970x740x1925
Int. LxH mm	550x380x435	600x450x840	600x450x1490
Ext. Volume (m3)	0,43	0,9	1,4
Int. Volume (m3)	0,1	0,23	0,4
Net weight (kg)	60	1 10	150
Maximum load (kg)	20	40	75
Power (Kw)	5	9,5	18,5
Voltage	400V 50/60 Hz + neutral	400V 50/60 Hz + neutral	400V 50/60 Hz + neutral
Amperage (A)	7	14	27
Division of power cable	5x2,5m <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>
Water pressure (kPa)	150 - 500	150 - 500	150 - 500
Humidifier	AF	AF	AF
Protection index (IP)	25	25	25

**INSTRUCTIONS FOR JUNCTIONS**

- The manufacturer declines all responsibility and warranty obligation for any damage caused by an installation which does not conform to the following instructions and norms in force.
- Leave a minimum of 50 cm around the appliance in order to access the area behind it.

**POWER SUPPLY**

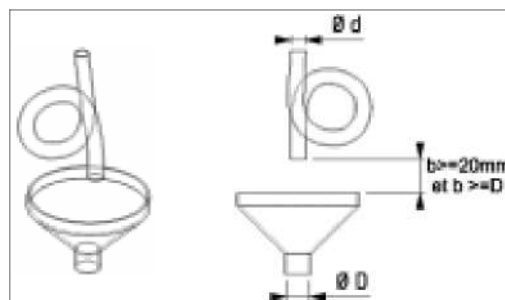
- Supplied by a H07RNF cable supplied.
- The appliance is to be connected:
  - to an omnipolar switch between the appliance and the electric grid, with a minimum distance of 3 mm between the contacts for each pole.
  - under the control of a high sensitivity separator and with a protection against power surges.
  - to an efficient earthing device conforming to norms in force.
  - to a potential conductor, not included with the appliance, to be connected to the 6 mm nut, located on the lower section next to the power cable compressor.
- When powering up the cabinet, check the rotation direction of the  turbines for Trans'therm 10GN and 20GN. The rotation direction is indicated by an  arrow located on the inside surface of the turbine (clockwise). If the turbines are not turning in the right direction, cut the power supply to the cabinet, and then reverse the two phase plug. The rotation direction of the Trans'therm 5GN turbine is checked in the factory and is not dependent on the direction the power supply is plugged in.

**WATER SUPPLY**

- The humidifier must be supplied with soft water, a stop valve being placed between the block and the water pipe.
  - Water pressure must be between 150 and 500 kPa.
  - The water must have the following characteristics:
    - hardness between 3° and 6°FH
    - a PH higher than 7.5
    - a chlorine level lower than 30ppm
- !Install the filter seal, delivered with the unit, at the solenoid valve inlet.**

**DRAINING**

- Draining is to be effected using a copper pipe or flexible, heat-resistant pipe coiled around itself (see diagram below). A funnel (or other device) must be inserted to allow the water to flow freely (see diagram below).



**INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL PANEL (see diagram page 2)**

DESCRIPTION

<b>Display</b>	
A	Socket for connection to traceability module (option)
B	On / Off indicator
C	Internal cupboard temperature display
D1	Temperature holding indicator
D2	Reheating indicator
D3	Reheating indicator for fried products
E	Temperature probe indicator (optional)
F	Time display (when using the timer) Probe temperature display (when using temperature probe)
G	Humidifier indicator
<b>Controls</b>	
1	On / Off button
2	Temperature probe button
3	Temperature setting button
4	Buzzer stop button
5	Timer control dial
6	Humidity control dial (optional)

**USE OF CONTROL PANNEL**

- **To turn the appliance on:**
  - push the button marked “1 ”
  - indicator B and one of the indicators D light up.
  - the temperature of the cupboard is displayed in C
  - the value “0” is displayed in F

- **Settings:**

Selecting the heating mode:

- indicator D 1, when lit, shows that the appliance is in temperature hold mode.
- indicator D2, when lit, shows that the appliance is in reheating mode.
- indicator D3, when lit, shows that the appliance is in reheating of fried products mode.

Press “3” to select heating mode. Each time “3” is pressed, the heating mode is changed. In case of error, continue to press until you have returned to the desired position.

Use without temperature sensor. Timer setting.

- in the temperature hold mode (D 1 indicator lit) and reheating (D2 indicator lit) mode, the timer can be set from 0 to 60 minutes.
- in the reheating fried products mode (D3 indicator lit,) the timer can be set from 0 to 75 minutes.

The timer is controlled by turning dial “5”:

- towards the “+” sign, the value increases
- towards the “-” sign, the value decreases

As soon as you have turned dial "5", indicators D 1, D2, or D3, as well as display F, flash. You have 10 seconds to adjust the timer setting. After 10 seconds, the indicator and the display no longer flash, and a flashing dot appears on the F display. The timer setting is fixed and the countdown starts.

If you realise that you have made a mistake in adjusting the timer, stop the appliance and start it up again immediately by pressing "1".

You may now once again adjust the timer.

Using the probe option

– The timer is not used.

Press button "2". The temperature of the probe appears on display F. Indicators D 1, D2, or D3, as well as E, flash.

Display "F" flashes. After 10 seconds, the indicators and the display stop flashing.

– If you no longer wish to work with the temperature probe, stop the appliance and start it up again immediately by pressing "1." You may now once again work with the timer.

Setting the humidifier (optional).

Dial "6" allows you to adjust the level of humidity in the appliance, with 11 different settings.

– position 1 corresponds to minimum humidity.

– position 11 corresponds to maximum humidity.

USE

- Start up the appliance by pressing «1»
- Select heating mode by pressing "3"
- Preheat the appliance (approximately 10 minutes)
- Adjust the humidification, if you have this option
- Open the door and:
  - 10, 18 or 20-level appliance: enter the pre-filled trolley.
  - 5-level appliance:

For use without loading trolley: load the trays or containers into the compartment situated inside the appliance.

or

For use with loading trolley: enter the pre-filled compartment with the loading trolley.

For use with the timer:

- Close the door
- Set the timer
- After 10 seconds, the timer is set and the countdown begins
- When the timer reaches zero, the buzzer sounds and display "F" flashes.
- Stop the buzzer by pressing button "4". The display no longer flashes.
  - If you do not wish to use temperature hold mode, you may remove the trays and containers.
  - If you wish to leave the products inside the cupboard while holding the temperature, push button "3" in order to light indicator "D 1". Within a few minutes, your appliance will stabilize at the holding temperature. Use of the timer is not necessary. You may use it as an alarm

For use with the probe option (optional)

- Remove the temperature sensor from its holder.
  - Insert it in a container or tray situated, by preference, in the centre of the trolley.
  - Close the door.
  - Press button "2." The temperature of the sensor is displayed. If the temperature registered by the sensor is above 70°C, the buzzer is activated. Stop the buzzer by pressing button "4". Wait several seconds and press button "2" again.
  - When the products are at the desired temperature, display "F" flashes.
  - Stop the buzzer by pressing button "4". The display no longer flashes.
- If you do not wish to use the temperature hold mode, you may remove the trays or containers.
- If you wish to leave the products inside the cupboard while holding the temperature, push button "3" in order to light indicator "D 1". Within a few minutes, your appliance will stabilize at the holding temperature. Use of the timer is not necessary. You may use it as an alarm.

**TRACEABILITY MODULE (OPTIONAL) - See page 2**

DESCRIPTION

- A: on/off indicator  
 B: on/off button  
 C: binding screw

INSTALLATION

- Install the module in socket "A". Tighten using the two screws "C".

**EXCESS HUMIDITY EVACUATION VENT (OUTLET)**

- The vent is activated using a plastic button situated in the upper-left hand corner of the painted top.
  - Pull to open
  - Push to close
- The vent must be used for products producing too much humidity (frozen products) or when reheating without a lid.

**CLEANING**

BEFORE ALL CLEANING

UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE ELECTRIC SUPPLY

- Wait until the unit is cool before cleaning
- The exterior and interior can be cleaned using a low-pressure hose. Before cleaning the outside, remove the traceability module and install the plastic cap on the socket "A".
- Stainless steel: use a non-abrasive sponge and soapy water, liquid grease removers, non-chlorinated solvents, or aerosol products for stainless steel. Do not use chlorinated or acidic products (bleach).
- Control panel and top: use soapy water and a non-abrasive sponge.

**SERVICE**

BEFORE ALL SERVICING, UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE ELECTRIC SUPPLY.  
 CHANGING THE POWER LEAD AND ANY OTHER MAINTENANCE WORK MUST BE  
 CARRIED OUT BY AN APPROVED AFTER SALES SERVICE.

- Probe failure  
 In the event that the regulation probe or temperature probe should fail, the cabinet would no longer operate and the following message would be displayed:
  - Display unit C : «def»
  - Display unit F : «1 » if regulation probe / «2» if temperature probe . - 15-

### AVERAGE REHEATING TIME

Average time when fully loaded

- Temperature 140°C - compartments or stainless steels containers

Products	GN1/3 GN1/4	GN1/2	With/Without lid
<b>MEAT</b>			
Meat in sauce	35	45	with
Roast	35	40	with
Roasted poultry	35	40	without
Poultry in sauce	35	45	with
Sausage	35	45	without
Minced beef	40	45	with
Beef bourguignon	40	45	with
<b>FISH</b>			
Fried, breaded, meuniere	40	45	without
In sauce	40	45	with
Cod brandade	45	50	with
<b>VEGETABLES</b>			
Boiled vegetables	40	45	without
Beans	40	45	with
Peas	30	40	with
Spinach	35	45	with
Salsify	40	45	without
Cauliflower	40	45	with
<b>OTHER</b>			
Quenelles (dumplings)	35	45	without
Pasta, rice	40	45	with
Couscous	35	40	with
Potato gratin	45	50	with
Quiche	30	40	without
Lasagne	40	45	with
Puree	40	50	with
Sauerkraut	40	45	with

- Temperature 165°C - stainless steel containers, evacuation outlet open. Do not use plastic trays at this temperature.

PRODUCTS	GN1/3-GN1/4	GN1/2	With/without lid
French fries	30	35	without
Fried fish	25	30	without

The products listed in the above chart may be heated in a stainless cooking tray, H65mm. Maximum load per level: 6 kg. For this weight, 5 min. should be added to the above times.

**FUNKTION**

- Dieses Gerät dient zum Warmhalten und Aufwärmen.
- Entsprechend der geltenden Gesetzgebung muß die Temperatur der in den Schrank eingelagerten Produkte innerhalb folgender Bereiche liegen:
  - \* 0 bis 3 °C bei gekühlten Speisen
  - \* -18 °C bis -15 °C bei fritierten Tiefkühlprodukten
  - \* über 63 °C zum Warmhalten
 Das Aufwärmen von gekühlten Speisen ist in weniger als einer Stunde bis auf eine Mindesttemperatur von 63 °C vorzunehmen.
- Über den oben genannten Rahmen hinaus gehende Einsatzbedingungen sowie jegliche Veränderung an der Originalausführung entbinden den Hersteller von seiner Haftpflicht, und entziehen Ihnen das Recht zur Benutzung des Zeichens NF Hygiène Alimentaire (Lebensmittelhygiene nach NF).
- Mit dem Zeichen NF Hygiène Alimentaire wird die Übereinstimmung mit der Bezugsnorm NF 031 nachgewiesen. Zertifizierte Eigenschaften: Reinigungsfähigkeit und Wärmeleistung.  
Zertifizierungsstelle: AFNOR Certification – 1 1 avenue Francis de Pressensé – F-93571 St. Denis La Plaine Cedex.

**TECHNISCHE DATEN, ABMESSUNGEN, GEWICHT**

	Trans'therm 5GN	Trans'therm 10GN	Trans'therm 20GN
Fassungsvermögen	5 x GN 1/1 H 65 mm	10 x GN 1/1 H 65 mm	20 x GN 1/1 H 65 mm (Transportwagen 20 Ebenen) 18 x GN 1/1 H 65 mm (Transportwagen 18 Ebenen)
LxBxH außen, mm	800x680x785	950x740x1275	970x740x1925
LxBxH innen, mm	550x380x435	600x450x840	600x450x1490
Gesamtvolumen (m <sup>3</sup> )	0,43	0,9	1,4
Innenvolumen (m <sup>3</sup> )	0,1	0,23	0,4
Leergewicht (kg)	60	110	150
Höchstlast (kg)	20	40	75
Leistung (kW)	5	9,5	18,5
Spannung	400 V 50/60 Hz +Nulleiter	400 V 50/60 Hz +Nulleiter	400 V 50/60 Hz +Nulleiter
Stromstärke (A)	7	14	27
Querschnitt des Anschlußkabels	5x2,5 mm <sup>2</sup>	5x4 mm <sup>2</sup>	5x4 mm <sup>2</sup>
Wasserdruck (kPa)	150 - 500	150 - 500	150 - 500
Humidificateur	AF	AF	AF
IS (Schutzindex)	25	25	25

**ANWEISUNG FÜR DEN ELEKTRO- UND WASSERANSCHLUSS**

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

**STROMVERSORGUNG**

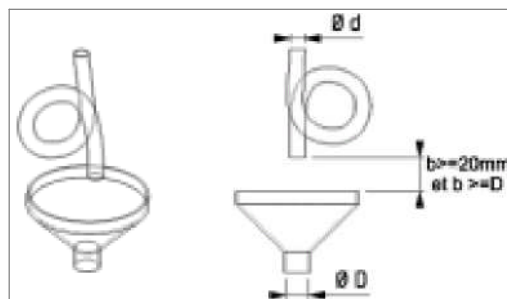
- Die Stromversorgung wird durch ein mitgeliefertes Elektrokabel H07RNF gewährleistet.
- Der Anschluß des Schrankes erfolgt
  - mit einem allpoligen Schalter zwischen dem Schrank und dem Stromnetz, dessen Kontaktöffnung mindestens 3 mm für jeden einzelnen Pol beträgt,
  - über ein hochempfindliches Differenzschaltwerk sowie mit einem Überlastschutz,
  - an einen den einschlägigen Normen entsprechenden Erdleiter,
  - an einen nicht mitgelieferten Äquipotentialleiter, der an die am unteren Teil neben der Stopfbuchse des Anschlußkabels befindliche Quetschmutter (6 mm) anzuschließen ist
- Beim Einschalten des Schrankes die Drehrichtung der Turbinen der Modelle Trans'therm 10GN und 20GN überprüfen. Die Drehrichtung wird angezeigt durch einen Pfeil auf der Innenseite der Turbine (Uhrzeigersinn). Falls die Drehrichtung der Turbinen nicht entspricht den elektrischen Anschluss des Schrankes unterbrechen und den Anschluss von zwei Phasen vertauschen. Die Drehrichtung der Turbine des Trans'therm 5GN wird im Werk überprüft und hängt nicht vom Phasenanschluss ab.

**WASSERVERSORGUNG**

- Der Luftbefeuchter ist mit enthärtetem Wasser zu speisen. Zwischen dem Befeuchter und der Wasserleitung ist ein Absperrhahn vorzusehen.
- Wasserdruck zwischen 150 und 500 kPa.
- Das Wasser muß mindestens folgende Eigenschaften aufweisen:
  - Härte 3° bis 6° FH
  - pH über 7,5
  - Chlorgehalt unter 30 ppm
- Die mit dem Schrank gelieferte Filterdichtung am Eingang des Magnetventils einsetzen.

**ENTLEERUNG**

- Die Entleerung wird mit Hilfe eines schlangenförmig gebogenen Kupferrohres bzw. hitzebeständigen Schlauches vorgenommen (siehe nachstehende Skizze). Hierzu ist ein Trichter einzusetzen, damit das Wasser frei ablaufen kann (siehe nachstehende Skizze).



**HINWEISE ZUR BENUTZUNG DERI BEDIEN-TAFEL - Siehe sete 2****BESCHREIBUNG**

<b>Anzeige</b>	
A	Anschluß RS232 für Nachführbarkeitsmodul (Option)
B	Anzeigeleuchte Ein/Aus
C	Anzeige der Schrank-Innentemperatur
D1	Anzeigeleuchte für Warmhaltebetrieb
D2	Anzeigeleuchte für Aufwämbetrieb
D3	Anzeigeleuchte für Aufwärmen von fritierten Produkten
E	Anzeigeleuchte für Einstechsonde (Option)
F	Zeitanzeige (bei Benutzung der Schaltuhr) Temperaturanzeige Einstechsonde (bei Benutzung der Einstechsonde)
G	Anzeigeleuchte Luftbefeuchtung
<b>Einstellung</b>	
1	Taste Ein/Aus
2	Taste für Einstechsonde
3	Taste für Temperaturwahl
4	Taste zum Abstellen der akustischen Anzeige
5	Einstellknopf für Schaltuhr
6	Knopf zum Einstellen des Feuchtegrads (Option)

**BENUTZUNG DER BEDIEN-TAFEL**● **Inbetriebsetzung:**

- Taste 1 drücken
- die Leuchte B sowie eine der Leuchten D leuchten auf
- die Schranktemperatur wird bei C angezeigt
- bei F erscheint der Wert 0

● **Einstellung:**Anwählen der Heizart:

- Leuchte D 1 zeigt an, daß der Schrank auf Warmhaltebetrieb geschaltet ist.
- Leuchte D2 zeigt an, daß der Schrank auf Aufwämbetrieb geschaltet ist.
- Leuchte D3 zeigt an, daß der Schrank auf Aufwärmen von fritierten Produkten geschaltet ist.

Die Heizart wird mit Hilfe der Taste 3 ausgewählt. Bei jedem erneuten Druck auf die Taste 3 wechselt die Heizart. Im Falle eines Irrtums bei der Anwahl ist die Taste solange zu betätigen bis die gewünschte Position erneut angezeigt wird.

Betrieb ohne Einstechsonde. Einstellen der Schaltuhr:

- in Stellung Warmhalten (D 1 leuchtet) und in Stellung Aufwärmen (D2 leuchtet) liegt der Einstellbereich der Schaltuhr zwischen 0 und 60 Minuten
- in Stellung Aufwärmen von fritierten Produkten (D3 leuchtet) liegt der Einstellbereich der Schaltuhr zwischen 0 und 75 Minuten

Das Einstellen der Schaltuhr erfolgt durch Drehen des Knopfes 5

- in Richtung + zur Veränderung des Stellwertes nach oben,
- in Richtung - zur Veränderung des Stellwertes nach unten.

Bei Berührung des Knopfes 5 beginnen die entsprechende Leuchte D 1, D2 bzw. D3 sowie die Anzeige F zu blinken. Das Einstellen der Schaltuhr muß innerhalb von 10 Sekunden erfolgen. Nach Ablauf dieser Zeitspanne blinken die Leuchte und die Anzeige nicht mehr. Im Anzeigefeld F erscheint nunmehr ein blinkender Punkt. Dies bedeutet, daß der an der Schaltuhr eingestellte Zeitwert festgelegt ist und der Zählvorgang beginnt. Sollten Sie sich beim Einstellen geirrt haben, schalten Sie den Schrank mit der Taste 1 aus und sofort wieder ein. Damit kann die Schaltuhr erneut eingestellt werden.

#### Funktionsweise der Einstechsonde:

- Die Schaltuhr wird nicht benutzt.
- Auf Taste 2 drücken. Die Temperatur der Einstechsonde erscheint im Anzeigefeld F. Die Leuchten D 1, D2, bzw. D3 und E blinken.
- Die Anzeige F blinkt ebenfalls. Nach 10 Sekunden hören die Leuchten und die Anzeige auf zu blinken.
- Wenn Sie nicht mehr mit der Einstechsonde arbeiten möchten, schalten Sie den Schrank durch Betätigen der Taste 1 aus und sofort wieder ein. Damit kann die Schaltuhr erneut benutzt werden.

#### Einstellen der Luftbefeuchtung (Option):

- Das Einstellen des Feuchtgrades im Schrankinneren erfolgt mit Hilfe des 1 1 Positionen aufweisenden Knopfes 6.
- Position 1 entspricht der minimalen Luftfeuchte
  - Position 1 1 entspricht der maximalen Luftfeuchte

### BENUTZUNG

- Schrank mit 1 einschalten
- Heizart durch Betätigen von 3 einstellen
- Schrank vorheizen (etwa 10 Minuten)
- Luftbefeuchtung einstellen, wenn diese Option vorhanden ist
- Tür öffnen und
  - bei Schrank mit 10, 18 bzw. 20 Ebenen: den vorher beschickten Transportwagen einfahren,
  - bei Schrank mit 5 Ebenen: Verwendung ohne Transportwagen: Behälter bzw. Trays direkt in den im Schrank befindlichen Korb einsetzen.
  - Verwendung mit Transportwagen: den zuvor beschickten Korb mit dem Transportwagen in den Schrank einfahren.

#### Betrieb mit Schaltuhr:

- Tür schließen.
- Schaltuhr einstellen.
- Nach 10 Sekunden wird die Schaltuhr blockiert und der Zählvorgang beginnt.
- Sobald die Schaltuhr abgelaufen ist ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige F beginnt zu blinken.
- Abschalten des akustischen Signals mit Taste 4. Die Anzeige hört auf zu blinken.
- Sollen die Speisen nicht warmgehalten werden, können die Behälter und Trays nun aus dem Schrank herausgenommen werden.
- Sollen die Speisen zum Warmhalten im Schrank verbleiben, ist Taste 3 solange hintereinander zu betätigen bis die Leuchte D 1 aufleuchtet. Nach einigen Minuten stabilisiert sich der Schrank auf die gewählte Warmhaltetemperatur. Die Benutzung der Schaltuhr ist nicht erforderlich. Sie kann aber eingesetzt werden, wenn Sie einen akustischen Alarm benötigen.

---

Betrieb mit der Einstechsonde (Option):

- Sonde aus dem Halter nehmen.
  - Sonde vorzugsweise in einen in der Mitte des Transportwagens befindlichen Behälter einstechen.
  - Tür schließen.
  - Auf Taste 2 drücken. Die von der Einstechsonde übertragene Temperatur wird angezeigt. Wenn die Sondentemperatur über 70 °C liegt, ertönt das Alarmsignal. Das akustische Signal durch Betätigen der Taste 4 abstellen. Einige Sekunden warten und erneut auf Taste 2 drücken.
  - Wenn die Speisen die gewünschte Temperatur erreicht haben, beginnt die Anzeige F zu blinken.
  - Akustisches Signal durch Druck auf Taste 4 abstellen. Die Anzeige F hört auf zu blinken.
    - Sollen die Speisen nicht warmgehalten werden, können die Behälter und Trays nun aus dem Schrank herausgenommen werden.
    - Sollen die Speisen zum Warmhalten im Schrank verbleiben, ist Taste 3 solange hintereinander zu betätigen bis die Leuchte D 1 aufleuchtet. Nach einigen Minuten stabilisiert sich der Schrank auf die gewählte Warmhaltetemperatur. Die Benutzung der Schaltuhr ist nicht erforderlich. Sie kann aber eingesetzt werden, wenn Sie einen akustischen Alarm benötigen.
- 

**NACHFÜHRBARKEITSMODULI (OPTION) - SIEHE SETE 2****BESCHREIBUNG**

- A: Anzeigeleuchte Ein/Aus  
B: Taste Ein/Aus  
C : Befestigungsschraube

**ANSCHLUSS**

!Das Modul in die Steckvorrichtung A einführen und mit den beiden Schrauben C befestigen.

---

**FEUCHTIGKEITSABZUG (OURA)**

!Die Abzugsvorrichtung wird mit Hilfe des links oben auf der lackierten Oberseite befindlichen Knopfes betätigt:

- offene Stellung bei gezogenem Knopf,
- geschlossene Stellung bei eingedrücktem Knopf.

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

---

**REINIGUNG****VOR DEM REINIGEN NETZSTECKER ZIEHEN**

! Den Schrank vor dem Reinigen abkühlen lassen.

! Der Schrank kann außen und innen mit einem Niederdruck-Wasserstrahl abgespritzt werden. Vor dem Reinigen der Außenseite ist das Nachführbarkeitsmodul zu entfernen und der Anschluß A mit dem Kunststoffdeckel zu verschließen.

! Edelstahl: Reinigung mit einem nicht kratzenden Schwamm unter Verwendung von Seifenwasser, flüssigen Entfettungsmitteln, nicht chlorhaltigen Lösungsmitteln bzw. eines Reinigungssprays für Edelstahl. Keine chlor- bzw. säurehaltigen Reinigungsmittel (Javel-Wasser) verwenden.

! Bedientafel und Oberseite: Reinigung mit einem nicht kratzenden Schwamm und Seifenwasser.

---

**WARTUNG**

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

- Sonde defekt  
Bei einem Defekt an der Reguliersonde bzw. der Einstechsonde wird der Betrieb des Schrankes unterbrochen, wobei folgende Meldungen angezeigt werden:
  - Anzeige C: «def»
  - Anzeige F: «1» wenn Reguliersonde defekt / «2» wenn Einstechsonde defekt -21-

**DURCHSCHNITTLICHEI AUFWÄRMZEIT**

Durchschnittliche Aufwärmzeit bei voll beschicktem Schrank

● Temperatur 140 °C - Trays bzw. -Behälter aus Edelstahl

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

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

<b>PRODUKTE</b>	<b>GN1/3-GN1/4</b>	<b>GN1/2</b>	<b>Mit/ohne Deckel</b>
Pommes frites	30	35	ohne
Fisch frittiert	25	30	ohne

Die in der ersten Tabelle aufgeführten Speisen können in Gastronormbehältern aus Edelstahl, Höhe 65 mm, aufgewärmt werden. Höchstlast pro Ebene: 6 kg. Bei dieser Last sind die obengenannten Zeiten um 5 mn zu erhöhen.

**FUNCIÓN**

- Este aparato sirve para el mantenimiento y la regeneración de la temperatura.
- Según la reglamentación vigente, la temperatura de los productos introducidos en el armario debe situarse entre el abanico siguiente:

- \* 0 a 3°C para los productos refrigerados.
- \* -18°C a -15°C para los productos fritos congelados.
- \* Superior a 63°C para mantener la temperatura.

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 de Higiene Alimentaria NF certifica la conformidad al marco de referencia NF 031. Características certificadas: apto para la limpieza y aptitudes térmicas. Organismo certificador: AFNOR CERTIFICACIÓN – avenue Francis de Pressensé – 93571 St Denis La Plaine Cedex.


**DESCRIPCIÓN TÉCNICA, TAMAÑO, PESO**

	Trans'therm 5GN	Trans'therm 10GN	Trans'therm 20GN
Capacidad	5xGN1/1 H65mm	10xGN1/1 H65mm	10xGN 1 /1 H65mm20xGN 1 /1 H65mm(Carro de 20 niveles)18xGN 1 /1 H65mm(Carro de 18 niveles)
Ext. LxH mm	800x680x785	950x740x1275	970x740x1925
Int. LxH mm	550x380x435	600x450x840	600x450x1490
Volumen ext (m3)	0,43	0,9	1,4
Volumen int (m3)	0,1	0,23	0,4
Peso en vacío (kg)	60	110	150
Carga máxima (kg)	20	40	75
Potencia (Kw)	5	9,5	18,5
Tensión frecuencia	400V 50/60 Hz + neutro	400V 50/60 Hz + neutro	400V 50/60 Hz + neutro
Amperaje (A)	7	14	27
Sección del cable de alimentación	5x2,5mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>
Presión del agua (kPa)	150 - 500	150 - 500	150 - 500
Humidificador	AF	AF	AF
IP (Índice de Protección)	25	25	25

## 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

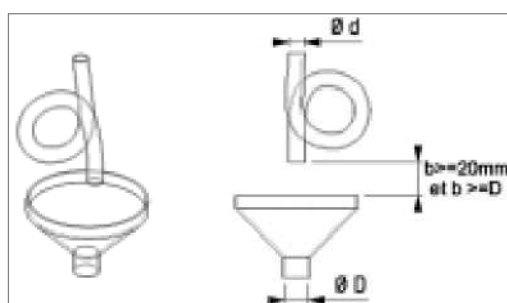
- Alimentación mediante un cable eléctrico H07RNF que suministramos con el aparato.
- Se conectará el armario:
  - con un interruptor omnipolar entre el armario y la red eléctrica que tenga una distancia de apertura entre los contactos de al menos 3mm para cada polo.
  - bajo la dependencia de un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y con una protección contra las sobrecargas.
  - con una toma a tierra eficaz y conforme a las normas vigentes.
  - a un conductor equipotencial que no suministramos con el aparato, que habrá que conectar a la tuerca engastada de 6mm situada en la parte inferior al lado del prensaestopas del cable de alimentación.
- Al poner el armario bajo tensión,  controlar el sentido de rotación de las turbinas de los modelos Trans'therm 10GN y 20GN. El sentido de rotación viene indicado por una flecha situada en la cara interna de la turbina (sentido de las agujas del reloj). Si las turbinas no giran en el sentido adecuado, cortar la alimentación general del armario e invertir la conexión de las dos fases. El sentido de rotación de la turbina del Trans'therm 5GN viene controlado de fábrica y es independiente de la conexión de las fases de alimentación.

### ALIMENTACIÓN DE AGUA

- El bloque humidificador debe alimentarse con agua ablandada, con un grifo de parada entre el bloque y la canalización de agua.
- Presión del agua entre 150 y 500 kPa.
- 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
- Instalar la junta del filtro que viene con el armario en la entrada de la válvula electromagnética.

### PURGA

- La purga se hará mediante una tubería de cobre o flexible que resista al calor y enrollada en sí misma en forma de serpentín (ver figura). Se ha de intercalar un embudo (u otro sistema) para que el agua pueda desaguar libremente (ver figura).



**INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL CUADRO DE MANDOS - Ver página 2****DESCRIPCIÓN**

<b>Visualización</b>	
A	Enchufe RS232 para conectar el módulo de trazabilidad (opcional)
B	Piloto de encendido/ apagado
C	Visualización de la temperatura interior del armario
D1	Piloto de mantenimiento en temperatura
D2	Piloto de regeneración de la temperatura
D3	Piloto de regeneración de la temperatura para productos fritos
E	Piloto de la sonda para pinchar (opcional)
F	Visualización del tiempo (si se usa el minuterero) Visualización de la temperatura de la sonda para pinchar (si se usa dicha sonda)
G	Piloto de la humidificación
<b>Ajuste</b>	
1	Botón de encendido / apagado
2	Botón de sonda para pinchar
3	Botón de selección de la temperatura
4	Botón de parada de la alarma
5	Botón de ajuste del minuterero
6	Botón de ajuste de la humedad (opcional)

**USO DEL CUADRO DE MANDOS**● **Puesta en funcionamiento**

- Darle al botón "I"
- Se encienden el piloto B y uno de los pilotos D
- La temperatura del armario aparece en C
- El valor "0" aparece en F

● **Ajustes:**Selección del modo de calentamiento:

- El piloto D 1 encendido indica que el armario está en posición de Mantenimiento de la temperatura.
- El piloto D2 encendido indica que el armario está en posición de Regeneración de la temperatura.
- El piloto D3 encendido indica que el armario está en posición de Regeneración de productos fritos.

Pulsar el "3", por toquitos, para seleccionar el modo de calentamiento. Cada vez que se pulsa "3", cambia el modo de calentamiento. Si se equivoca, siga pulsando hasta llegar a la posición deseada.

Funcionamiento sin la sonda para pinchar. Ajuste del minuterero.

- En posición de Mantenimiento (piloto D 1 encendido) y de Regeneración de la temperatura (piloto D2 encendido), el margen de ajuste del minuterero es de 0 a 60 minutos.
  - En posición de Regeneración de productos fritos (piloto D3 encendido), el margen de ajuste del minuterero es de 0 a 75 minutos.
- Se ajusta el minuterero girando el botón "5":
- En el sentido del "+" aumenta el valor
  - En el sentido del "-" disminuye el valor

En cuanto se acciona el botón "5", el piloto "D 1", "D2" o "D3" y el visualizador F se ponen en intermitente. Tiene 10 segundos para ajustar el valor del minuterero. Tras 10 segundos, el piloto y el visualizador dejan de parpadear y aparece un punto en intermitente en el visualizador F. El valor del minuterero queda fijo y empieza la cuenta atrás.

Si se da cuenta de que se ha equivocado al ajustarlo, apague el armario y vuélvalo a poner en marcha enseguida dándole a la "I". Así puede volver a ajustar el minuterero.

#### Funcionamiento de la sonda para pinchar.

– No se usa el minuterero.

Darle al botón "2". La temperatura de la sonda para pinchar aparece en el visualizador "F". Los pilotos "D 1", "D2" o "D3" y "E" se ponen en intermitente.

El visualizador "F" se pone en intermitente. Tras 10 segundos, los pilotos y el visualizador dejan de parpadear.

– Si ya no quiere seguir trabajando con la sonda de pinchar, apague el armario y vuélvalo a poner en marcha enseguida dándole a la "I". Así podrá volver a trabajar con el minuterero.

#### Ajuste de la humidificación (opcional)

Se ajusta la cantidad de humedad del interior del armario con el botón "6" con posibilidad de 1 1 posiciones.

– La posición 1 corresponde a la humedad mínima.

– La posición 1 1 corresponde a la humedad máxima.

## UTILIZACIÓN

- Poner el armario en funcionamiento dándole al "I"
- Seleccionar el modo de calentamiento dándole al "3"
- Precalentar el armario (10 minutos aproximadamente)
- Ajustar la humedad, si lo tiene como opción
- Abrir la puerta y:
  - Armario 10, 18, o 20 niveles: introducir el carro previamente cargado.
  - Armario de 5 niveles:
    - Se usa sin carro de manutención: cargar las cubetas u otros recipientes en la cesta del interior del armario.
    - o
    - Uso del carro de manutención: introducir la cesta, previamente cargada, con el carro de manutención.

#### Funcionamiento con el minuterero :

- Cerrar la puerta
- Ajustar el minuterero
- Tras 10 segundos, el minuterero queda fijo y empieza la cuenta atrás
- Cuando el minuterero se pone en cero, se oye un timbre y aparece "F" en intermitente.
- Para parar el timbre, darle al botón "4". El visualizador deja de estar en intermitente.
  - Si no desea regenerar la temperatura, puede sacar las cubetas y otros recipientes.
  - Si desea dejar productos dentro del armario en posición mantenimiento de la temperatura, darle al botón "3" mediante impulsos para encender el piloto "DI". El armario se estabilizará al cabo de unos minutos en temperatura de mantenimiento. No es necesario usar el minuterero. Le puede servir de alarma.

Funcionamiento con la sonda para pinchar (opcional)

- Sacar la sonda para pinchar de su soporte
- Pincharla dentro de un recipiente o de una cubeta situada preferentemente en el centro del carro
- Volver a cerrar la puerta
- Darle al botón "2". Aparece la temperatura de la sonda de pinchar. Si la temperatura que lee la sonda es superior a 70 C, suena el timbre. Para parar el timbre hay que dar al botón "4". Esperar unos segundos y darle otra vez al botón "2".
- Cuando los productos llegan a la temperatura deseada, se pone en intermitente el visualizador "F"
- Para parar el timbre dar al botón "4". El visualizador deja de pestañear.

- Si no desea mantener la temperatura, puede sacar las cubetas u otros recipientes.
- Si desea dejar los productos dentro del armario en modo mantenimiento de la temperatura, hay que darle al botón "3", por toquitos, para encender el visualizador "D 1". El armario se estabilizará al cabo de unos minutos en la temperatura de mantenimiento. No es necesario usar el minutero. Le puede servir de alarma.

**MÓDULO DE TRAZABILIDAD (OPCIONAL) - Ver página 2**

DESCRIPCIÓN

- A: piloto de encendido / apagado  
 B: botón de encendido / apagado  
 C: tuerca de apriete

INSTALACIÓN

- Instalar el módulo en el enchufe "A". Apretar con las dos tuercas "C".

**RESPIRADERO PARA EVACUAR EL EXCESO DE HUMEDAD (OURA)**

- El respiradero se pone en marcha con un botón de plástico que está arriba y a la izquierda de la parte de arriba.
  - Abierto en posición "sacado"
  - Cerrado en posición "empujado"
- Se debe usar el respiradero para productos que despidan mucha humedad (productos congelados) o cuando se quiere regenerar la temperatura sin tapadera.

**LIMPIEZA**

**ANTES DE LIMPIAR,  
 DEENCHUFAR EL APARATO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA**

- Esperar a que se enfríe el armario antes de ponerse a limpiarlo.
- Se puede limpiar el exterior y el interior con un chorro de baja presión. Antes de limpiarlo por fuera, quitar el módulo de trazabilidad, instalar el tapón de plástico en el enchufe A.
- Acero inoxidable: usar un esponja no abrasiva, agua con jabón, desengrasantes líquidos, disolventes sin cloro, sprays para acero inoxidable. No usar productos con cloro ni ácidos (lejía).
- Panel de mandos y encima de éste: usar agua con jabón y una esponja no abrasiva.

**MANTENIMIENTO**

DEENCHUFAR 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 la sonda: en caso de que haya un defecto en la sonda de regulación o en la sonda para pinchar, el armario dejará de funcionar y aparecerán los mensajes siguientes:
  - Piloto C: "def"
  - Piloto F: "1" si la sonda de regulación tiene algún defecto  
 "2" si la sonda para pinchar tiene algún defecto

## 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
<b>CARNES</b>			
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
<b>PESCADO</b>			
Frito, empanado, meuniere	40	45	Sin
En salsa	40	45	Con
Brandada de bacalao	45	50	Con
<b>VERDURAS</b>			
Menestra de verduras	40	45	Sin
Judías	40	45	Con
Guisantes	30	40	Con
Espinacas	35	45	Con
Salsifis	40	45	Sin
Coliflor	40	45	Con
<b>VARIOS</b>			
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, oua abierto. Las barquillas de plástico no tienen que utilizarse con esta temperatura

PRODUCTOS	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Con/sin tapadera
Patatas fritas	30	35	Sin
Pescado frito	25	30	Sin

Se puede recalentar los productos citados en la primera tabla en bandejas Gastronorma H65mm de inox. Carga máxima por nivel: 6kg. A partir de esta carga se han de sumar 5 mn a los tiempos indicados arriba.

## **FUNZIONE**

- Questo apparecchio serve a riscaldare ed a mantenere la temperatura.
- Secondo la legislazione in vigore, la temperatura dei prodotti introdotti nell'apparecchio deve rispettare i valori qui di seguito riportati :
  - \* da 0 a 3°C per i prodotti refrigerati.
  - \* da -18°C a -15°C per i prodotti fritti surgelati
  - \* superiore a 63°C per l'utilizzazione nel modo mantenimento della temperatura

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.
- La marca NF Igiene alimentare certifica la conformità al referenziale NF 031.  
 Caratteristiche certificate: attitudine alla pulizia e risultati termici.  
 Ente certificatore: AFNOR CERTIFICATION – 1 1, avenue Francis Pressensé, 93571 St Denis La Plaine, Cedex

## **DESCRIZIONE, DIMENSIONE, PESO**

	<i>Trans'therm 5GN</i>	<i>Trans'therm 10GN</i>	<i>Trans'therm 20GN</i>
<i>Capacidad</i>	5xGN1/1 H65mm	10xGN1/1 H65mm	10xGN 1 /1 H65mm 20xGN 1 /1 H65mm(Carro de 20 niveles) 18xGN 1 /1 H 65mm(Carro de 18 niveles)
<i>Ext. LxIxH mm</i>	800x680x785	950x740x1275	970x740x1925
<i>Int. LxIxH mm</i>	550x380x435	600x450x840	600x450x1490
<i>Volumen ext (m3)</i>	0,43	0,9	1,4
<i>Volumen int (m3)</i>	0,1	0,23	0,4
<i>Peso en vacío (kg)</i>	60	110	150
<i>Carga máxima (kg)</i>	20	40	75
<i>Potencia (Kw)</i>	5	9,5	18,5
<i>Tensión frecuencia</i>	400V 50/60 Hz + neutro	400V 50/60 Hz + neutro	400V 50/60 Hz + neutro
<i>Amperaje (A)</i>	7	14	27
<i>Sección del cable de alimentación</i>	5x2,5mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>	5x4mm <sup>2</sup>
<i>Presión del agua (kPa)</i>	150 - 500	150 - 500	150 - 500
<i>Umidificatore</i>	AF	AF	AF
<i>IP (Indice di protezione)</i>	25	25	25

**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**

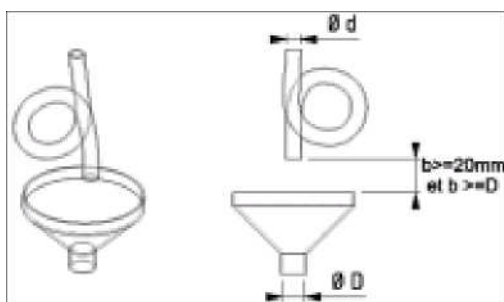
- Alimentazione attraverso un cavo elettrico H07RNF fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio sarà collegato :
  - ad un interruttore onnipolare tra l'apparecchio e la rete elettrica, con una distanza di apertura, tra i contatti di almeno 3mm per ogni polo.
  - grazie ad un dispositivo differenziale 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 ad un dado aggraffato di 6 mm posto nella parte inferiore accanto al premi-stoppa del cavo di alimentazione. ↓ |
- Alla messa sotto tensione del quadro elettrico, verificare il senso di rotazione delle turbine dei modelli Trans'therm 10GN e 20GN, indicato da una freccia situata all'interno della turbina (senso orario). Se le turbine non girano nella giusta direzione, interrompere l'alimentazione generale del quadro elettrico ed invertire l'allacciamento di due fasi. Il senso di rotazione della turbina della Trans'therm 5GN è verificato in origine ed è indipendente dall'allacciamento delle fasi di alimentazione.

**ALIMENTAZIONE ACQUA**

- Il blocco umidificatore deve essere alimentato con dell'acqua addolcita, utilizzando il rubinetto di arresto tra il blocco e la condotta dell'acqua.
- Pressione dell'acqua tra 150 e 500 kPa.
- Le caratteristiche dell'acqua devono rispettare i seguenti limiti :
  - purezza tra 3° e 6° FH
  - PH superiore a 7,5
  - Cloruro inferiore a 30ppn
- Installare il giunto filtro, fornito con l'armadio all'entrata dell'elettrovalvola.

**SCARICO**

- Lo scarico sarà realizzato con un tubo in rame o flessibile resistente al calore e arrotolato su se stesso a serpentina (vedere disegno qui sotto riportato). E' necessario intercalare un imbuto ( o un altro sistema) per permettere all'acqua di scolare liberamente (vedere disegno qui sotto riportato).



**ISTRUZIONI PER L'UTILIZZAZIONE DELLA PLATINA DI CONTROLLO**

vedere pagina 2

**DESCRIZIONE**

<b>Indicatori</b>	
A	Presse RS232 per connessione del modulo di tracciabilità (opzione)
B	Spia di avvio/arresto
C	Indicazione della temperatura interna dell'apparecchio
D1	Spia di mantenimento della temperatura
D2	Spia di riscaldamento
D3	Spia di riscaldamento dei prodotti fritti
E	Spia della sonda (opzione)
F	Indicazione del tempo (in caso di utilizzazione del contaminuti) Indicazione della temperatura della sonda (in caso di utilizzazione della sonda)
G	Spia umidificazione
<b>Regolazione</b>	
1	Interruttore avvio/arresto
2	Interruttore sonda
3	Interruttore scelta della temperatura
4	Interruttore arresto suoneria
5	Pulsante di regolazione del contaminuti
6	Pulsante di regolazione dell'umidità (opzione)

**UTILIZZAZIONE DELLA PLATINA DI CONTROLLO**● **Avvio :**

- Premete il pulsante "1 "
- La spia B e una delle spie D si accende
- La temperatura dell'apparecchio viene indicata in C
- Il valore "0" viene indicato in F

● **Regolazione :**Seleziate del modo di riscaldamento :

- La spia D 1 accesa indica che l'apparecchio è in posizione di Mantenimento della temperatura.
- La spia D2 accesa indica che l'apparecchio è in posizione di riscaldamento.
- La spia D3 accesa indica che l'apparecchio è in posizione di riscaldamento di prodotti fritti.

Premete più volte il tasto "3" per selezionare il modo di riscaldamento **DESIDERATO**. Ogni volta che si preme il tasto "3" 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 Mantenimento della temperatura (spia D 1 accesa) e Riscaldamento (spia D2 accesa), il campo di regolazione è compreso tra 0 e 60 minuti.
- in posizione di Riscaldamento dei prodotti fritti (spia D3 accesa), il campo di regolazione della minuteria è compreso tra 0 e 75 minuti.

La regolazione della minuteria si fa girando il pulsante "5" :

- nel senso del "+" i valori aumentano
- nel senso del "-" i valori diminuiscono - 31 -

Quando avrete toccato il pulsante "5" le spie "D 1", "D2" o "D3" e l'indicatore "F" lampeggiano. Avete 10 secondi per regolare la minuteria. Trascorsi i 10 secondi, le spie e l'indicatore smettono di lampeggiare ed un punto lampeggiante appare sull'indicatore "F". Il valore della minuteria è scelto ed inizia il conto alla rovescia.

Nel caso in cui il valore prescelto non è corretto, fermate l'apparecchio e riavviate premendo su "1". A questo punto potrete ricominciare a regolare la minuteria.

#### Funzionamento della sonda

– la minuteria non è utilizzata.

Premete sul pulsante "2". La temperatura della sonda appare sull'indicatore "F". Le spie "D 1", "D2" o "D3" ed "E" lampeggiano.

L'indicatore "F" lampeggia. Dopo 10 secondi le spie e l'indicatore smettono di lampeggiare.

– se non volete più utilizzare la sonda arrestate l'apparecchio e riavviate subito dopo premendo su "1". A questo punto potrete nuovamente utilizzare la minuteria.

#### Regolazione dell'umidificazione (opzione)

La regolazione della quantità di umidità all'interno dell'apparecchio viene effettuata utilizzando il pulsante "6" caratterizzato da 11 posizioni.

– La posizione 1 corrisponde al livello minimo di umidità.

– La posizione 11 corrisponde al livello massimo di umidità.

### UTILIZZAZIONE

- Avviate L'apparecchio premendo "1"
- Selezionate un modo di riscaldamento premendo "3"
- Preriscaldare l'apparecchio prima dell'utilizzazione (10 minuti circa)
- Regolate l'umidificazione se l'avete in opzione

#### ● Aprite la porta :

– Apparecchio a 10, a 18 o a 20 livelli : introdurre il carrello caricato precedentemente.

– Apparecchio a 5 livelli :

Utilizzazione senza carrello di manutenzione : caricate le vaschette o i recipienti sul panierino posto all'interno dell'apparecchio.

o

Utilizzazione del carrello di manutenzione : introducete il panierino precedentemente caricato, con il carrello di manutenzione.

#### Funzionamento con la minuteria :

- Richiudete la porta
- Regolate la minuteria
- Dopo 10 secondi, la minuteria è bloccata ed inizia il conto alla rovescia
- Quando la minuteria si azzerà, suona una suoneria e l'indicatore "F" lampeggia.
- Arrestate la suoneria premendo sul pulsante "4". L'indicatore smette di lampeggiare.
  - Se non desiderate mantenere la temperatura raggiunta, tirate fuori le vaschette ed i recipienti.
  - Se desiderate lasciare i prodotti all'interno dell'apparecchio nel modo Mantenimento della temperatura, premete sul pulsante "3" per accendere la spia "D 1". Il vostro apparecchio raggiungerà in qualche minuto la temperatura di mantenimento. L'utilizzazione della minuteria non è necessaria. Potrete utilizzarla come allarme.

Funzionamento con la sonda (opzione) :

- Togliete la sonda dal suo supporto
- Inserirtele in una vaschetta o in un contenitore posto preferibilmente al centro del carrello
- Richiudete la porta
- Premete il pulsante "2". La temperatura della sonda appare. Se la temperatura letta dalla sonda è superiore ai 70°C la suoneria suona. Arrestate la suoneria premendo il pulsante "4". Attendete qualche secondo e premete nuovamente il pulsante "2".
- Quando il prodotto raggiunge la temperatura, l'indicatore "F" lampeggia
- Arrestate la suoneria premendo sul pulsante "4". L'indicatore smette di lampeggiare.

– Se non desiderate mantenere la temperatura raggiunta, potete allora estrarre le vaschette o i contenitori

– Se desiderate lasciare i prodotti all'interno dell'apparecchio nel modo mantenimento della temperatura, premete sul pulsante "3" più volte per accendere la spia "D 1". Il vostro apparecchio raggiungerà nel giro di qualche minuto la temperatura di mantenimento. L'utilizzazione della minuteria non è necessario. Potrete utilizzarla come allarme.

---

**MODULO DI TRACCIABILITÀ (OPZIONE) - VEDERE PAGINA 2**  
**DESCRIZIONE**

A : spia di avvio/arresto

B : Pulsante di avvio/arresto

C : viti di serraggio

**INSTALLAZIONE**

- Installare il modulo sulla presa "A". Stringere con le due viti "C".

**PROCEDURA DI EVACUAZIONE DELL'UMIDITÀ IN ECCESSO (OURA)**

- Tale procedura si effettua azionando un pulsante di plastica posto in alto a sinistra del rivestimento:
  - tirate per aprire
  - premete per chiudere
- 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.

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

- Attendere che l'armadio sia raffreddato prima di effettuare la pulizia.
- L'esterno e l'interno possono essere puliti con un getto a bassa pressione. Prima di ogni operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, occorre levare il modulo di tracciabilità e installare il tappo sulla presa "A".
- Acciaio inossidabile : con una spugna non abrasiva, utilizzare dell'acqua e del sapone, degli sgrassanti liquidi, dei solventi non clorati, dei prodotti in aerosol per l'acciaio inossidabile. Non utilizzare prodotti clorati o acidi (candeggina).
- Cornice di controllo e parte superiore : utilizzare dell'acqua e del sapone con una spugna non abrasiva.

**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.

- Difetto della sonda : in caso di difetto della sonda di regolazione o della sonda da intaccare, l'armadio non funziona più e compaiono i seguenti messaggi :  
 Visualizzatore C: "def"  
 Visualizzatore F: «1» in caso di difetto della sonda di regolazione  
 «2» in caso di difetto della sonda da intaccare

**TEMPI MEDI DI RISCALDAMENTO**

Tempi medi di riscaldamento a pieno carico

- Temperatura 140°C – vaschette o contenitori in inox

Productos	GN1/3 GN1/4	GN1/2	Con/sin tapa
<b>CARNES</b>			
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
<b>PESCADO</b>			
Frito, empanado, meuniere	40	45	Sin
En salsa	40	45	Con
Brandada de bacalao	45	50	Con
<b>VERDURAS</b>			
Menestra de verduras	40	45	Sin
Judías	40	45	Con
Guisantes	30	40	Con
Espinacas	35	45	Con
Salsifis	40	45	Sin
Coliflor	40	45	Con
<b>VARIOS</b>			
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

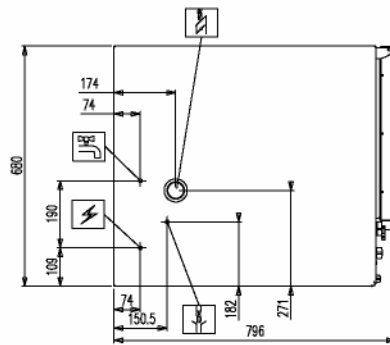
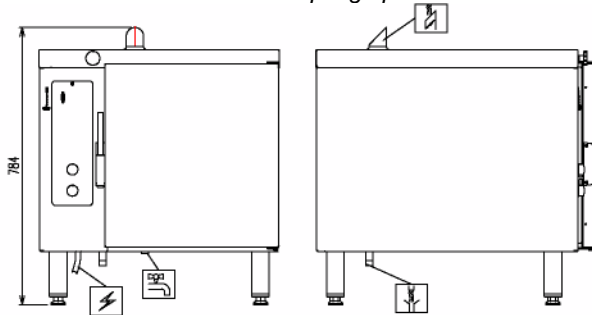
- Temperatura 165°C – contenitori inox, oura aperto. Non utilizzare barchette di plastica a questa temperatura.

PRODUCTOS	GN1/3-GN1/4	GN1/2	Con/sin tapadera
Patatas fritas	30	35	Sin
Pescado frito	25	30	Sin

I prodotti indicati nella prima tabella possono essere riscaldati in contenitori gastronomici H65mm in inox. Carico massimo per livello : 6 Kg, i tempi qui sopra riportati devono essere aumentati di 5 mm.

**Encombremets / Dimensions / Raumbedarf / Volúmenes / Ingombro / Behuizingen**

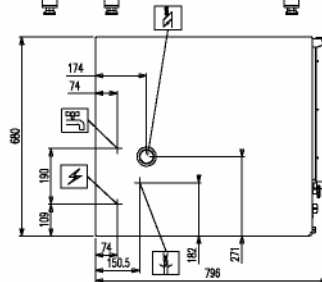
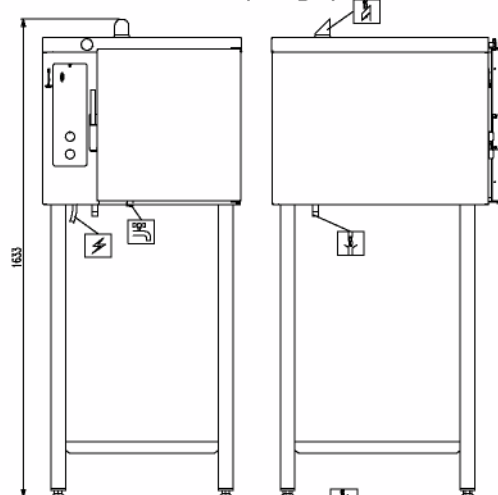
Armoire Trans'therm GN5 sur piètement bas / GN5 Trans'therm on low foot assembly / Schrank Trans'therm auf niedrigem Unterbau / Armario Trans'therm con patas bajas / Quadro Trans'therm su zoccolo basso / Trans'therm kast op lage poten



- Alimentation / Power supply
- Arrivée d'eau adoucie / Softened water inlet
- Evacuation de l'eau / water outlet
- Event réglable d'évacuation / Adjustable air outlet

U=400V/3N 50/60 Hz P=5000W I=7A

Armoire Trans'therm GN5 sur piètement haut / GN5 Trans'therm on leg foot assembly / Schrank Trans'therm auf hohem Unterbau / Armario Trans'therm con patas altas / Quadro Trans'therm su zoccolo alto / Trans'therm kast op hoge poten

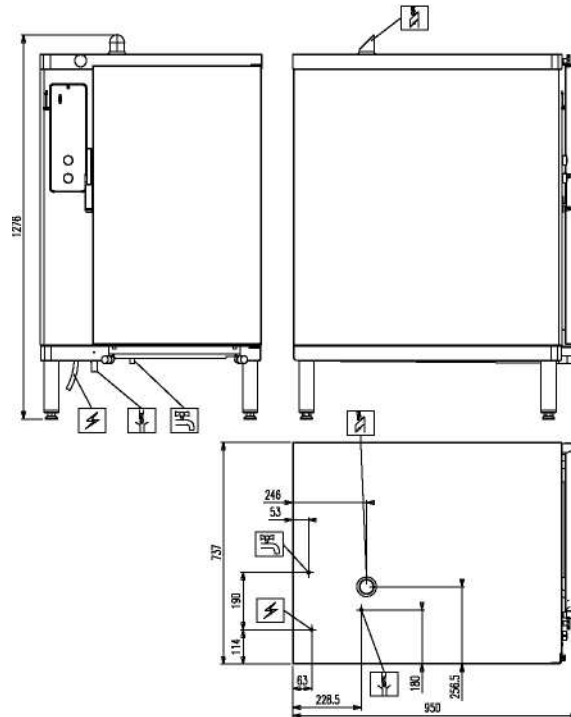


- Alimentation / Power supply
- Arrivée d'eau adoucie / Softened water inlet
- Evacuation de l'eau / water outlet
- Event réglable d'évacuation / Adjustable air outlet

Power cable inlet Einführung Anschlusskabel Entrada del cable de alimentación Ingresso cavo alimentazione Ingang voedingskabel	Soft water inlet Zuleitung an Enthärtetes Entrada de agua ablandada Arrivo acqua addolcita Toevoer zacht water	Evacuation of water from humidifier block Wasserablauf Befeuchtungssystem Evacuación del agua del bloque de humidificación Evacuazione dell'acqua bloccino umidificazione Afvoer water bevochtigingsblok	Adjustable excess humidity evacuation vent Verstellbare/niel Feuchtigkeitsablaß Respiradero regulable de evacuación del exceso de humidificación Procedura di regolazione evacuazione/eficace umidificazione in eccesso Afstelbare opening afvoer overtollige vochtigheid
--	--	---	--

**Encombremets / Dimensions / Raumbedarf / Volúmenes / Ingombro / Behuizingen**

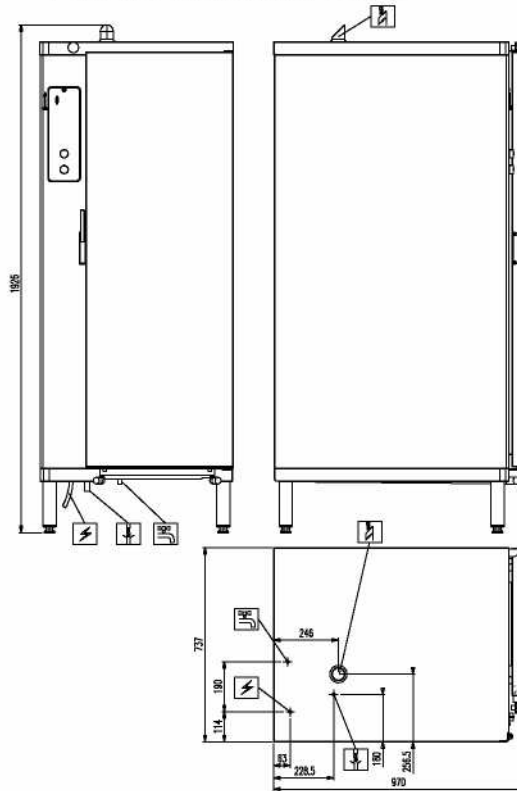
**Armoire Trans'therm GN10**



- Alimentation / Power supply
- Arrivée d'eau adoucie / Softened water inlet
- Evacuation de l'eau / water outlet
- Event réglable d'évacuation / Adjustable air outlet

U=400V/3N 50/60 Hz P=9500W I=14A

**Armoire Trans'therm GN20**



- Alimentation / Power supply
- Arrivée d'eau adoucie / Softened water inlet
- Evacuation de l'eau / water outlet
- Event réglable d'évacuation / Adjustable air outlet

U=400V/3N 50/60 Hz P=18500W I=27A

Power cable inlet Einführung Anschlusskabel Entrada del cable de alimentación Ingresso cavo alimentazione Ingang voedingskabel	Soft water inlet Zuleitung Enthärtetes Wasser Entrada de agua ablandada Arrivo acqua addolcita Toevoer zacht water	Evacuation of water from humidifier block Wasserablaß Befeuchtungssystem Evacuación del agua del bloque de humidificación Evacuazione dell'acqua Blocco umidificazione Afvoer water bevochtigingsblok	Adjustable excess humidity evacuation vent Verstellbarer Feuchtigkeitsablaß Respiradero regulable de evacuación del exceso de humidificación Procedura di regolazione evacuazione umidificazione in eccesso Afstelbare opening afvoer overtollige vochtigheid
--	--	---	---