



FR NOTICE D'UTILISATION (ORIGINAL)

EN User manual (translation of the original user manual)



CE

FOUR 8.64 E FOUR 8.64 MG

**Famille
Energie**

**Four rotatif
Electrique / Mazout / Gaz**

NU Four rotatif 8.64 E/MG
Ref AF156201951
Rev 04 01.04.14



AF156201951

INFORMATION DES UTILISATEURS

A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT LA MISE EN ROUTE DU FOUR

- **Il est impératif de ventiler abondamment le local et de ne pas rester à proximité du four pendant la première mise en chauffe.**
- **Il est impératif de porter un masque respiratoire à cartouche de type A2B2E2K2 pour toute intervention sur le four (ou à proximité du four) pendant la première mise en chauffe (phase de dégazage).**
- **Ce four est exclusivement destiné à la cuisson de produits de boulangerie-pâtisserie-viennoiserie.**
- **Il est strictement interdit de cuire dans nos fours des produits contenant des ingrédients volatils inflammables et en particulier de l'alcool (conformément à la norme européenne NF EN 1673+A1).**
- **Attention aux risques de brûlures en utilisant le four. Attention au contact de surfaces chaudes du four (en particulier à l'intérieur de la porte pour les fours à chariot et les vitres pour les fours à soles), des montants des chariots, des supports de cuissons et des produits cuits. Pour éviter tout risque lié à l'échappement de buées pendant la cuisson, la porte du four doit être ouverte avec précaution.**
- **Le client doit s'assurer de la capacité des locaux à recevoir l'implantation du matériel vendu et ce, conformément à la réglementation et aux normes pouvant exister en la matière.**
- **Les conduits d'évacuations des buées et des fumées doivent être ramonés périodiquement selon la législation en vigueur (et au minimum 1 fois par an).**
- **Toute accumulation de farine dans l'environnement proche du four (en particulier dans la hotte et sur le dessus du four) doit être éliminée.**

Il est impératif de couper l'alimentation électrique du four avant toute intervention d'entretien ou de maintenance.

LIMITER L'EMISSION DE POUSSIÈRES DE FARINE

La farine, principal composant de la pâte, est également considérée comme la cause principale dans le secteur de la panification des affections respiratoires comme les rhinites et l'asthme.

En effet, les poussières qui se développent pendant les manipulations de la farine sont une des causes de différentes formes de rhinites ou plus grave, de différents types d'asthme.

Ci-dessous, quelques conseils pour limiter le plus possible la création de poussières de farine dans le fournil :

- Utiliser des sacs de 25 kg plutôt que ceux de 50 kg et vider les sacs en plusieurs phases
- Poser l'extrémité ouverte du sac sur le fond de la cuve du pétrin et le soulever délicatement en le tirant par l'autre extrémité
- Limiter autant que possible la hauteur de chute de la farine
- Ne pas secouer le sac vide, le fermer, puis le plier doucement en l'enroulant
- Verser la farine après l'eau dans la cuve du pétrin (et non pas le contraire)
- Répandre la farine à la main ou avec le tamis, sans la lancer
- Nettoyer le plan de travail avec le coupe-pâte, ne pas utiliser de brosse ou d'air comprimé (soufflette)
- Séparer les vêtements de travail des vêtements civils
- Ne pas secouer, ni brosser les vêtements de travail, mais les laver
- Eviter les courants d'air
- Lors de l'utilisation du pétrin, respecter le fonctionnement programmé en première vitesse pendant les deux premières minutes du frassage.
Cette période correspond au maximum de l'émission des poussières de farine.
- Lors de l'utilisation du pétrin, passer en première vitesse chaque fois qu'on ajoute de la farine
- Il est préférable d'utiliser un aspirateur avec filtre anti poussière et d'effectuer les opérations de nettoyage en conditions humides en utilisant un racloir plutôt que des brosses ou des chiffons.
- Porter un masque de protection pendant les opérations générant le plus de poussières : chargement de la cuve du pétrin, utilisation de la diviseuse hydraulique, farinage des pâtons, ...
- Utiliser des équipements spécialement conçus pour réduire les émissions de poussières : pétrin équipé de couvercle anti-poussière, diviseuse hydraulique avec traitement anti adhérent, ...

D'autres substances volatiles peuvent être nuisibles ou dangereuses pour la santé de l'opérateur; à ce sujet consulter les données du fournisseur de matière première.

PRESERVER L'ENVIRONNEMENT



Conformément à la réglementation en vigueur, ce symbole — visible sur la plaque signalétique de votre équipement — indique qu'en fin de vie, le produit ne doit pas être jeté dans une poubelle ménagère.

Afin de préserver l'environnement, le produit doit être déposé dans un point de collecte approprié pour son traitement, sa valorisation et son recyclage.

Ainsi l'utilisateur fait un geste pour l'environnement qui contribue à la préservation des ressources naturelles et à la protection de la santé.



AF190092141

Rev 08



BONGARD

CONFORMITY DECLARATION

Déclaration de conformité
Konformitäts Erklärung

Dichiarazione di conformità
Declaracion de conformidad



The Manufacturer :
- Le fabricant - il costruttore
- Der Hersteller - El fabricante

BONGARD
32 route de Wolfisheim
F - 67810 HOLTZHEIM

Declares under its only responsibility that the brand new product here under described :

- déclare, sous sa seule responsabilité, que le matériel neuf désigné ci-après :
- dichiara, sotto la propria esclusiva responsabilità che il prodotto, nuovo di fabbrica :
- erklärt, in seiner alleinigen Verantwortung die Konformität der nachfolgend aufgeführt Ware :
- declara bajo su propia responsabilidad que el material descrito a continuación :

Machine for bakeries/confectioners

Machine pour boulangerie/pâtisserie - Macchina per panificio/pasticceria - Maschine für Bäckerei/Feinbäckerei - Máquina para panadería/pastelería

Model : - Modèle - Modello - Modell - Modelo :

Rack oven

Four à Chariot Rotatif - Forno a carrello rotativo - Stikkenoven - Rack oven

Type : **Four à chariot 8.64 MG NEW**

- Type : - Tipo : - Typ : - Tipo :

Serial **9300000000012059**

- N° de série : - N° di serie : - Seriennr. : - Número de serie :

Code : **AF056200003**

- Code : - Codice : - Code : - Código :

Year of manufacture : **2014**

- Année de fabrication : - Anno di costruzione : - Baujahr : - Año de fabricación :

is compliant with the following European Directives :

- est conforme aux directives européennes suivantes :
- mit den folgenden europäischen Richtlinien konform ist :

- E' conforme alle seguenti direttive e
- está conforme con las siguientes

2006/42/CE MACHINE DIRECTIVE

2006/42/CE Directive machines
2006/42/CE Maschinenrichtlinie

2006/42/CE Direttiva
2006/42/CE Dir

2004/108/CE DIRECTIVE CONCERNING THE ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

2004/108/CE Directive compatibilité électromagnétique
2004/108/CE elektromagnetische Kompatibilitäts-Richtlinien

2004/108/CE Direttiva
2004/108/CE Dir

2009/142/CE GAS DIRECTIVE when gas fire

In this case, the notified body is CERTIGAZ, 8 rue de l' Hotel de Ville - 92200 Neuilly sur Seine - FRANCE. Son numéro d'accréditation est le 1312AR1467 - 07/04/2011. - 2009/142/CE Directive gaz or
qualora la fonte di energia sia il gas. In questo caso l'organismo
accreditamento è 1312 ed il numero di certificato è 1312AR1467 - 07/04/2011. - 2009/142/CE Direttiva gas
Hotel de Ville - 92200 Neuilly sur Seine - FRANCE. Il suo numero di
certificato è 1312AR1467 - 07/04/2011. - 2009/142/CE Directiva gas cuando la
energía es el gas. En este caso, el organismo notificado es el 1312 y el número del certificado es el 1312AR1467.

REGULATION (EC) 1935/2004

Under normal and foreseeable conditions of use not
characteristic of bread dough, the above mentioned

- Règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre 2004

La machine référencée ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles
d'emploi n'entraînant aucune modification inacceptable de la composition ou une
altération des caractères organoleptiques de la pâte à pain, est apte au contact
alimentaire en boulangerie.

- Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27 Oktober 2004

Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen, welche keine
unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der
organoleptischen Eigenschaften des Brotteigs herbeiführen, ist die oben genannte
maschine für Lebensmittelkontakt im Bäckereibereich zugelassen.

... an unacceptable change in the composition or deterioration of the organoleptic
... authorised for food contact in the bakery field.

- Regolamento (CE) 1935/2004 del 27 ottobre 2004

La macchina in oggetto, nelle normali e prevedibili condizioni d'impiego, non provoca
alcuna modifica non accettabile della composizione o alterazione delle
caratteristiche organoleptiche della pasta di pane. E' adatto al contatto alimentare in
panificazione.

- Reglamento (CE) 1935/2004 de 27 de octubre 2004

La máquina se hace referencia anteriormente, en condiciones normales y previsibles
de empleo, sin alterar la composición o un deterioro inaceptable de las
características organolépticas de la masa de pan, es adecuado para contacto con
alimentos en cocción.

it is certify as before mentioned :

- et est certifié comme indiqué :
- und ist mit folgenden Produktzertifizierungen ausgestattet :

- Ed è dotato delle seguenti certificazioni di prodotto :
- y está certificado como sigue :

Only Fr. Born, R&D manager is authorized to build up the technical file of this product.

Fr. Born, responsable du Bureau d'études est seul autorisé à constituer le dossier technique de ce produit.
Il Sig. Fr. Born, responsabile dell'Ufficio Tecnico è il solo autorizzato a costituire il fascicolo tecnico di questo prodotto.
Fr. Born, Verantwortlicher des Planungsbüros, ist der Alleinberechtigte zur Bildung der technischen Akte dieses Produktes.
Fr. Born, responsable de la Oficina de proyectos es sólo autorizado a constituir el expediente técnico de este producto.

Holtzheim, le 27.01.2014

Patrick KLEIN

Plant manager - Directeur d'établissement - Direttore di stabilimento -
Betriebsleiter - Director de establecimiento



Société par Actions Simplifiée au capital de 10 000 000 Euros
Adresse postale : CS 10315 Holtzheim - F 67843 TANNERIES CEDEX
Siège social : 32, route de Wolfisheim - F-67810 HOLTZHEIM (STRASBOURG)
Tel : 33 (0)3.88.78.00.23 - Fax : 33 (0)3.88.78.19.18 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr
SIRET 582 950 309 00051 - RCS STRASBOURG B 582 950 309 - Code APE 2893 Z - Lieu de Juridiction STRASBOURG

SOMMAIRE

	pages
1. Limites d'utilisation	5
2. Détail de la plaque signalétique	6
3. Généralités	7
4. Fiche technique et options disponibles	8
5. Autres caractéristiques techniques	15
6. Installation et raccordement	16
7. Colonne de commande	19
8. Première mise en route	19
9. Réglage des fentes de soufflage	20
10. Programmation de l'injection d'eau	24
11. Informations thermiques	25
12. Conseils de cuisson	25
13. Entretien	26
14. Aide au diagnostic encas de dysfonctionnement	30
15. Pièces de rechange	31

Le technicien qui a installé et réglé votre four vous en a expliqué les différents réglages et commandes.

Nous désirons cependant vous rappeler dans cette notice d'utilisation tout ce qui a été dit pour guider l'utilisation et l'entretien de votre four afin d'en obtenir son plein rendement dans les meilleures conditions.

Pour tout contact avec le constructeur, veuillez rappeler les références portées sur la première page de la présente notice ainsi que le numéro de série relevé directement sur la plaque du constructeur.



Avant de mettre en route et d'utiliser le four, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation / entretien et en suivre les conseils.

1. LIMITES D'UTILISATION

Ce four à usage professionnel est exclusivement destiné à la cuisson non continue de produits de boulangerie (pain, viennoiserie et pâtisserie) contenant de la farine, de l'eau et d'autres additifs (à l'exclusion d'alcool).

Il n'a pas été conçu pour d'autres applications telles que la cuisson de viande, le séchage de tissus, etc.

Température d'utilisation maximum : 300°C - Température maximum conseillée : 280°C

Ce four a été conçu pour fonctionner correctement dans la limite des conditions normales de tension et de fréquence de l'alimentation électrique.

C'est-à-dire : Tension : $\pm 10 \%$
 Fréquence : $\pm 1 \%$

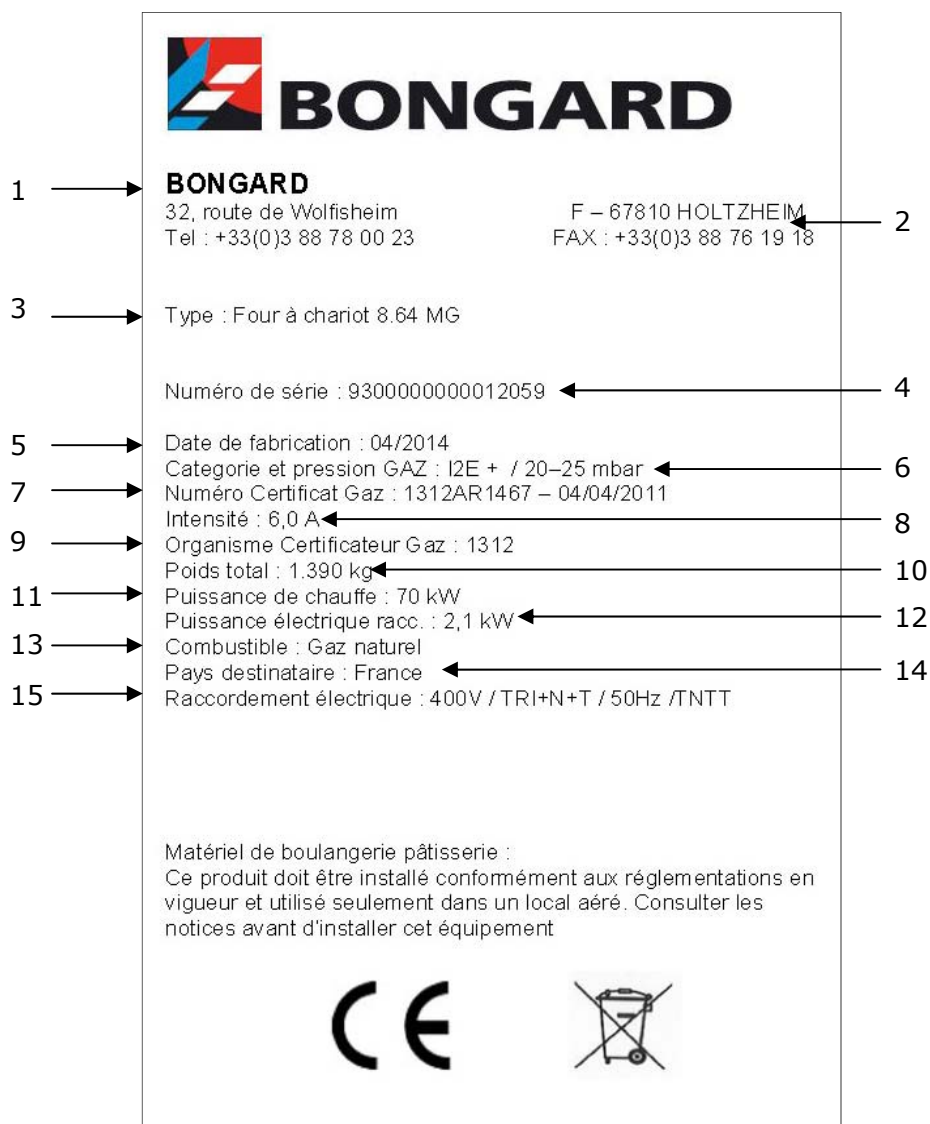
Cependant, en dessous de 95 % de la tension nominale, des défauts ponctuels de fonctionnement pourraient apparaître sur **les fours électriques** :

- Temps de remise en température plus long
- Manque de puissance de chauffe du four

Nos chariots de cuisson ne sont pas adaptés aux pentes $> 10^\circ$ pour lesquelles il est nécessaire de prévoir que les supports de cuisson soient assujettis au chariot.

2. DETAIL DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique est collée à l'intérieur du coffret électrique.



1. Logo du constructeur
2. Nom et adresse du constructeur
3. Type du four
4. Numéro de série de votre four
5. Date de fabrication
6. Catégorie et pression gaz
7. Numéro certificat gaz
8. Intensité (A)
9. Organisme certificateur gaz
10. Poids total en état de marche (kg)
11. Puissance calorifique (kW)
12. Puissance électrique de raccordement (kW)
13. Caractéristique du combustible pour lequel le four est équipé (uniquement pour fours gaz et mazout)
14. Pays de destination (uniquement pour fours gaz et mazout)
15. Raccordement électrique : tension - fréquence - régime de neutre

3. GENERALITES

Lecture de la dénomination des fours

8	.	6	4	M G
①		②	③	④

①	8	Longueur du support de cuisson (x 100 en mm)	Ex. : 8 x 100 = 800 mm
②	6	Largeur du support de cuisson (x 100 en mm)	Ex. : 6 x 100 = 600 mm
③	4	Numéro de version	Ex. : 4 = série 4
④		Type d'énergie ou d'échangeur	Ex. : MG = Mazout/gaz
		E : Electrique	
		FE : Fixe électrique	
		MG : Mazout / Gaz	

Sécurité intégrée :

Le four a été conçu et fabriqué dans le respect de la réglementation en vigueur (cf. déclaration de conformité CE).

Le four conçu suivant les règlements et directives européens en vigueur répond aux exigences de sécurité de la certification gaz (dans le cas des fours gaz) et est équipé de thermostats de sécurité au niveau de l'échangeur (ou batterie électrique, suivant version) et de l'évacuation des fumées, ainsi que d'un fin de course porte qui stoppe le fonctionnement du four dès l'ouverture de la porte du four.

L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de l'appareil et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail).

Risques résiduels :

Bien que la sécurité de l'opérateur ait été une priorité de la conception de ce four, il subsiste des risques qui ne peuvent être éliminés avec la technologie actuelle :

- Risques de brûlure au contact des surfaces chaudes du four (en particulier sur les surfaces de la partie interne de la porte), des produits cuits et des chariots, supports ou plaques de cuisson le cas échéant.
- Risque électrique sur le bornier d'alimentation et sectionneur dans le coffret électrique.

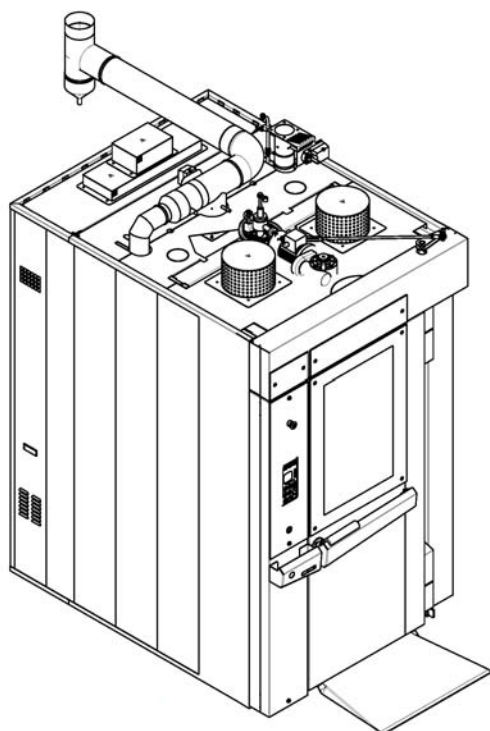
4. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS DISPONIBLES

Caractéristiques dimensionnelles		8.64 E	8.64 MG
Dimensionnels four			
A	Profondeur sur hotte	2330 mm	2530 mm
A'	Profondeur sur bandeau	1880 mm	2080 mm
B	Profondeur au sol	1880 mm	2080 mm
C	Profondeur totale porte ouverte	2700 mm	2900 mm
E	Largeur au sol	1440 mm	1440 mm
F	Hauteur totale	2600 mm	2600 mm
G	Hauteur totale façade	2300 mm	2300 mm
Surface au sol		2,71 m ²	2,99 m ²
Poids total du four		1270 kg	1390 kg
Chambre de cuisson			
Hauteur chariot utile maximum		1900 mm	1900 mm
Largeur chariot utile maximum		680 mm	680 mm
Ø rotation chariot maximum		1120 mm	1120 mm
Poids total admissible		300 kg	300 kg
Passage minimum pour chantier			
Passage de porte		830 mm	830 mm

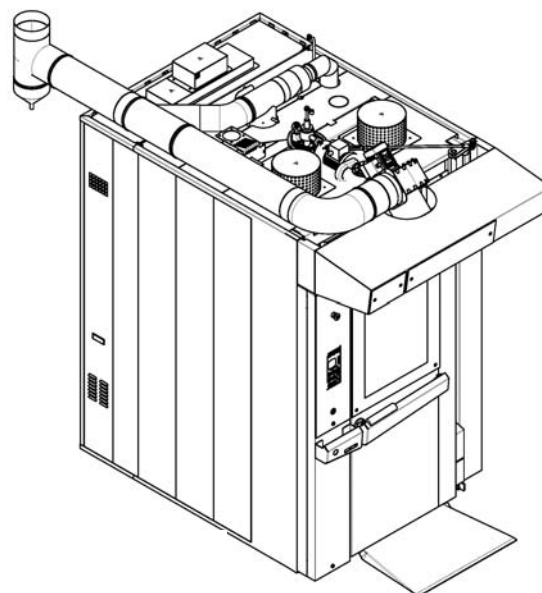
Caractéristiques énergétiques		8.64 E	8.64 MG
Puissance de raccordement général		59 kW	2,1 kW
Puissance de raccordement de l'extracteur		0,18 kW	0,18 kW
Puissance de chauffe		57 kW	70 kW
Gradient moyen de montée en température		8 à 10°C/min	8 à 10°C/min
Température maximale d'utilisation du four		280°C	280°C

VUE DU FOUR

ELECTRIQUE

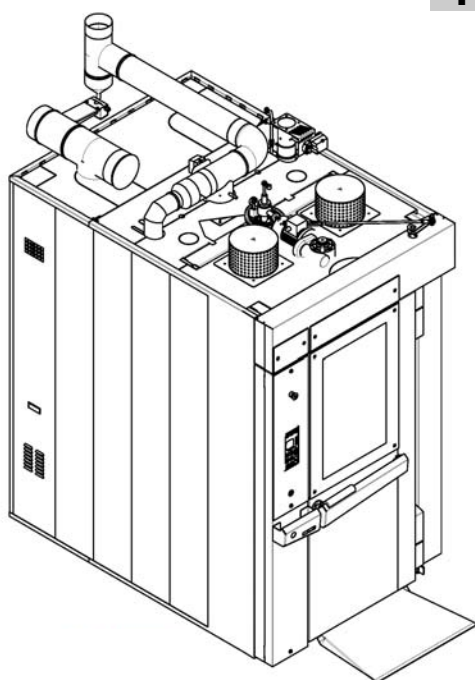


STANDARD

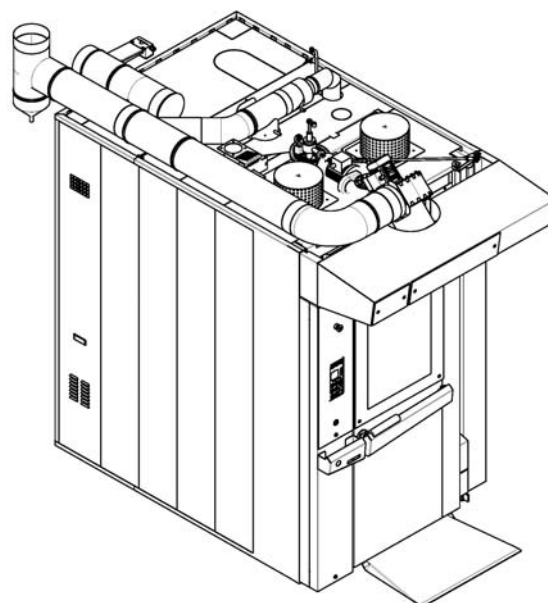


AVEC HOTTE ET EXTRACTEUR

MAZOUT GAZ

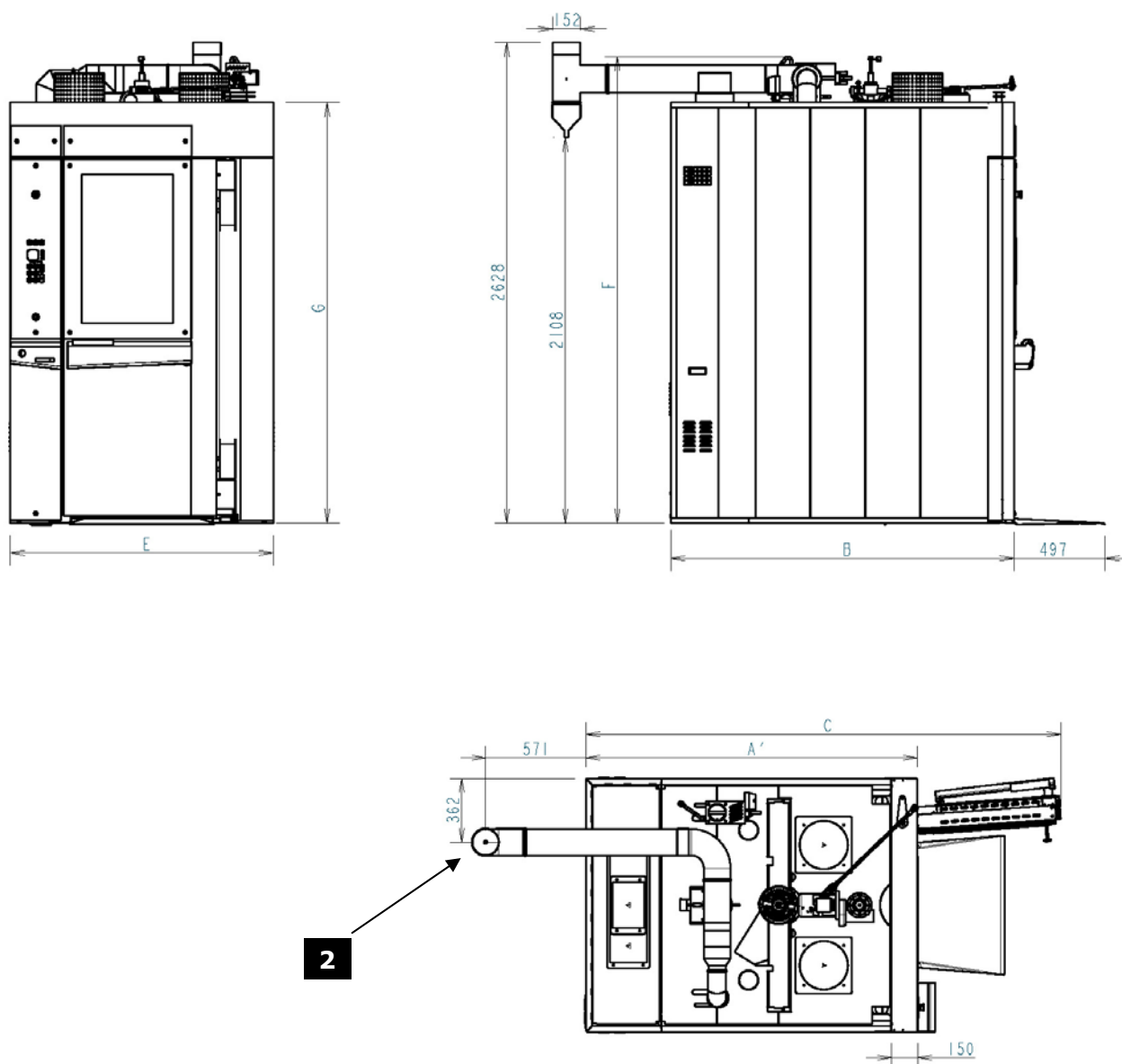


STANDARD



AVEC HOTTE ET EXTRACTEUR

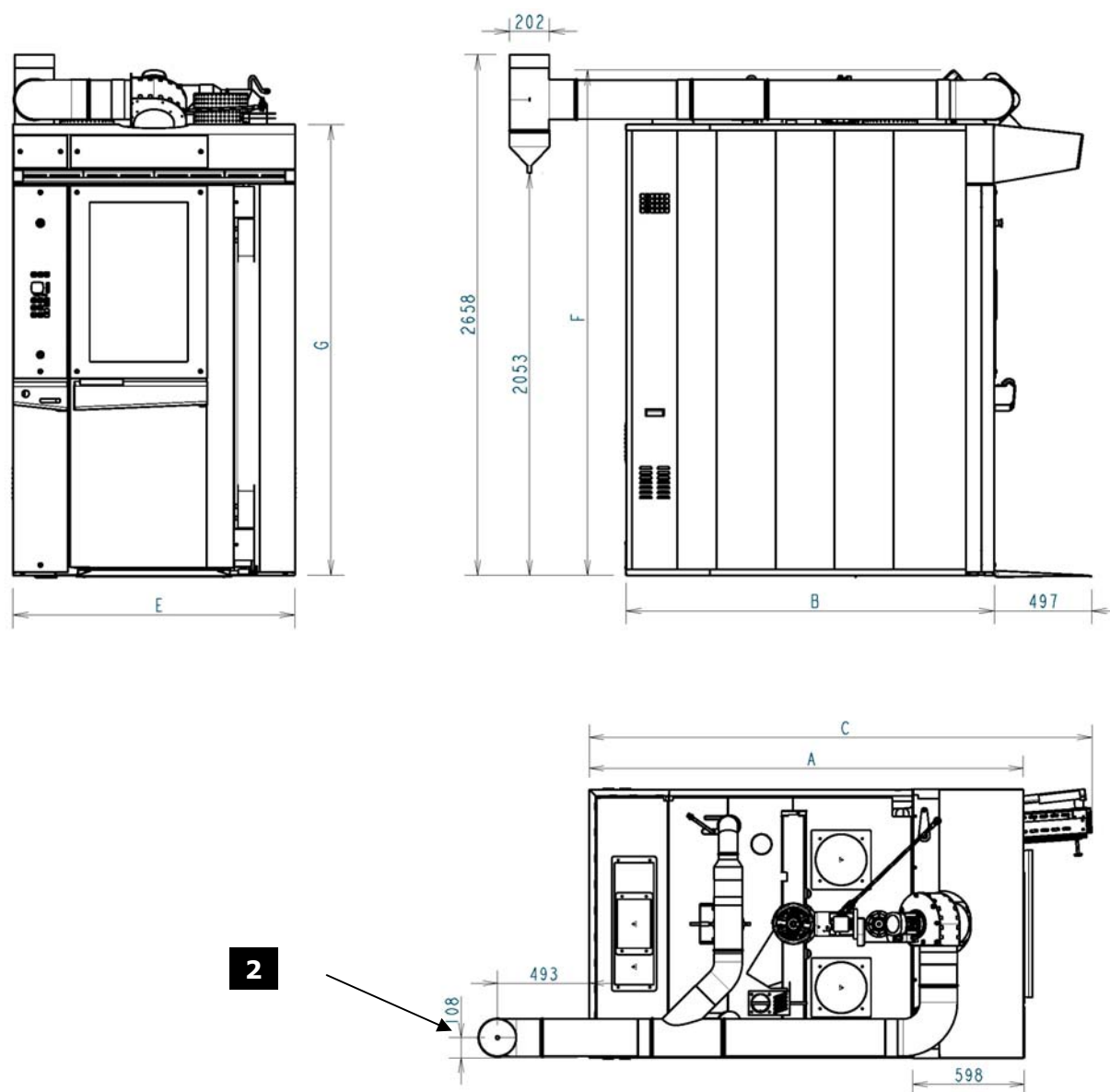
FOUR 8.64 ELECTRIQUE STANDARD



- 2** Le diamètre de l'évacuation buées est à déterminer par l'installateur en fonction des conditions d'installation. Si la longueur de la canalisation est supérieure à 10 ml, prévoir une tourelle d'extraction en toiture.

Le raccordement entre le té à purge et l'écoulement au sol est à la charge du client.

FOUR 8.64 ELECTRIQUE AVEC HOTTE ET EXTRACTEUR

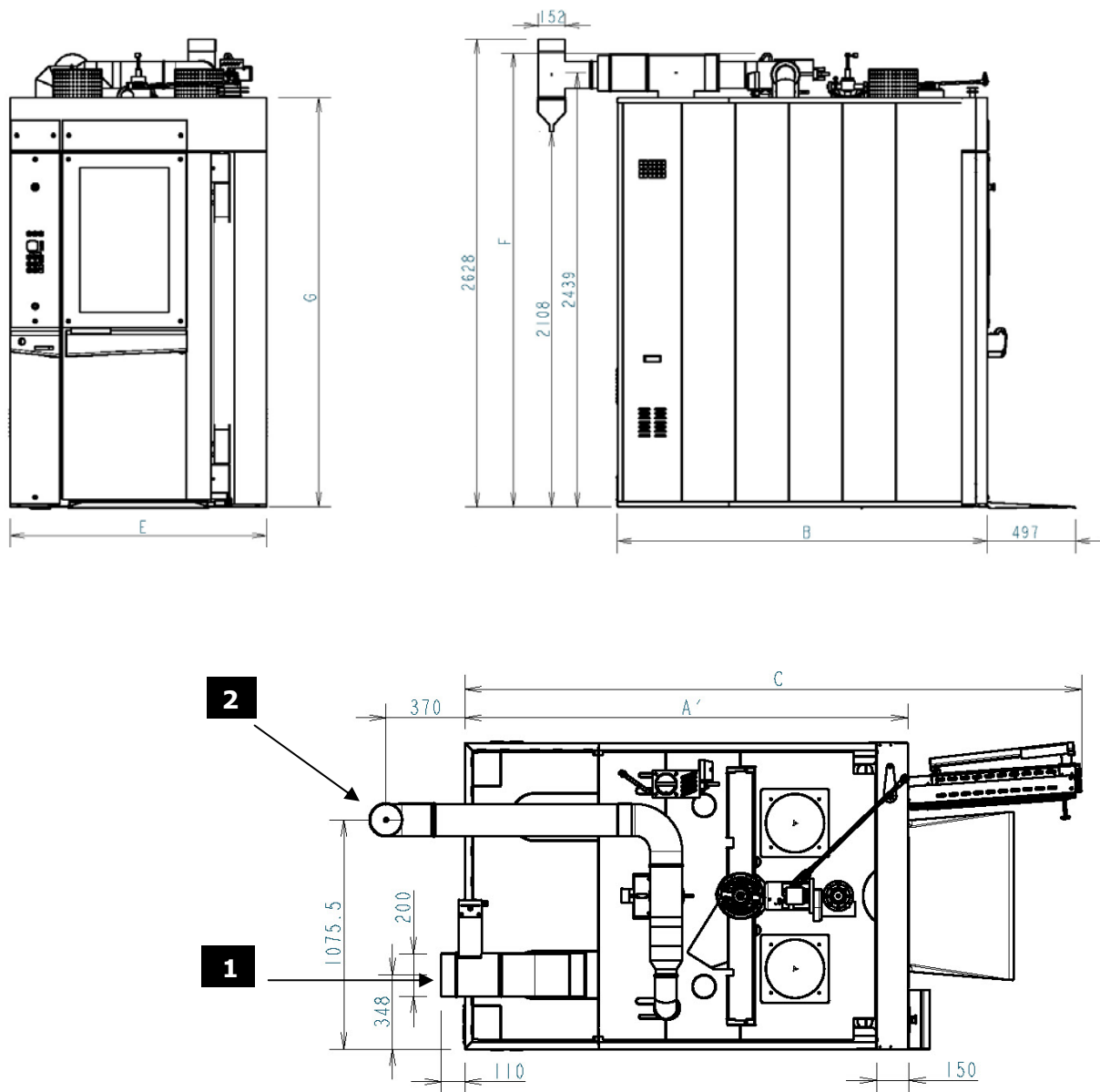


- 2** Le diamètre de l'évacuation buées est à déterminer par l'installateur en fonction des conditions d'installation. Si la longueur de la canalisation est supérieure à 16 ml, prévoir une tourelle d'extraction en toiture.

Extraction comprise entre 800-1100 m³/h.

Le raccordement entre le té à purge et l'écoulement au sol est à la charge du client.

FOUR 8.64 MAZOUT/GAZ STANDARD



- 1** Les caractéristiques de la cheminée doivent être validées par le fumiste en conformité avec la réglementation en vigueur.

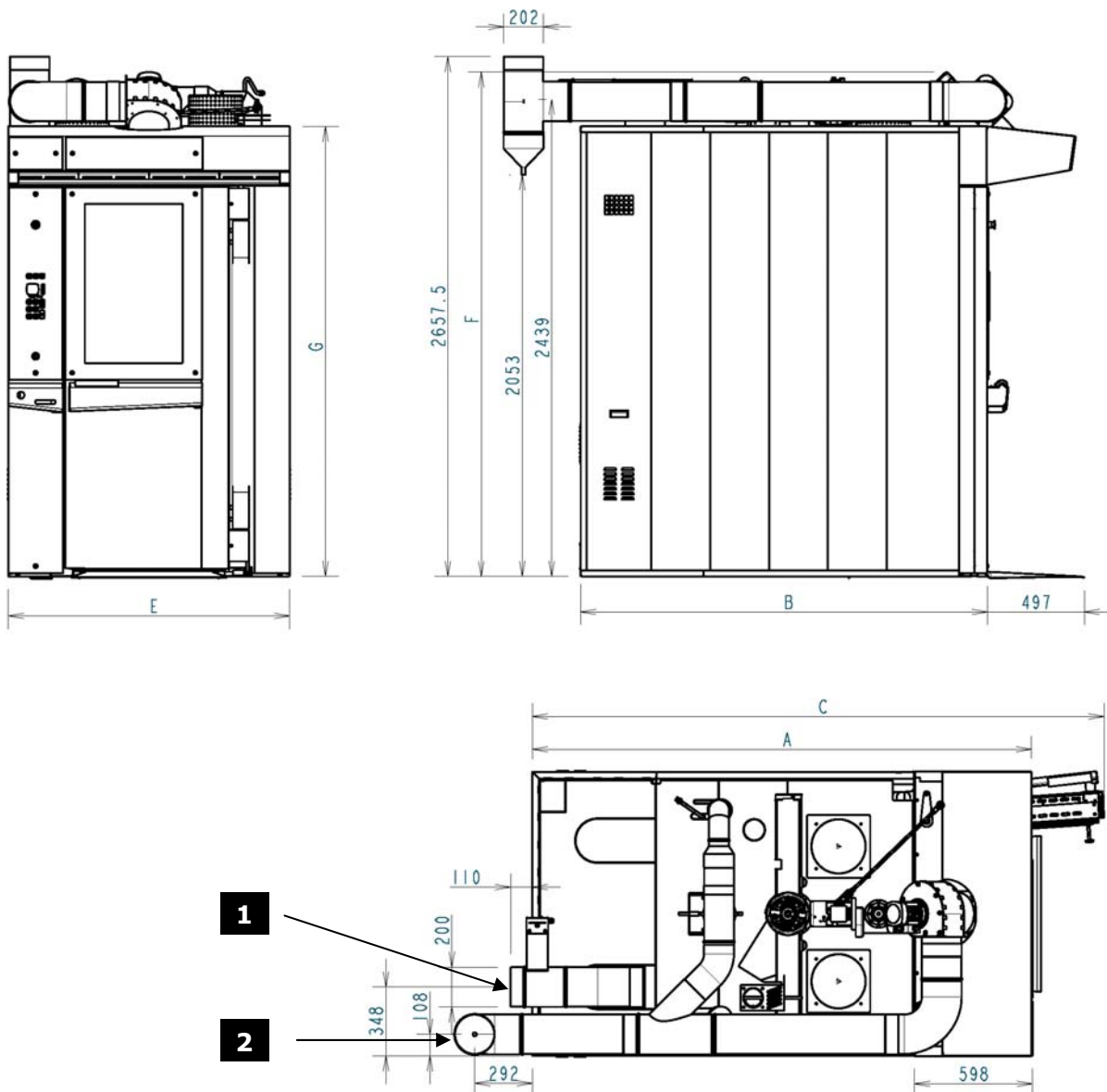
Température maximum des fumées : 400° C

Tirage nécessaire à la sortie du four compris entre 0,08 et 0,12 mbars.

- 2** Le diamètre de l'évacuation buées est à déterminer par l'installateur en fonction des conditions d'installation. Si la longueur de la canalisation est supérieure à 10 ml, prévoir une tourelle d'extraction en toiture.

Le raccordement entre le té à purge et l'écoulement au sol est à la charge du client.

FOUR 8.64 MAZOUT/GAZ AVEC HOTTE ET EXTRACTEUR



- 1** Les caractéristiques de la cheminée doivent être validées par le fumiste en conformité avec la réglementation en vigueur.

Température maximum des fumées : 400° C

Tirage nécessaire à la sortie du four compris entre 0,08 et 0,12 mbars.

- 2** Le diamètre de l'évacuation buées est à déterminer par l'installateur en fonction des conditions d'installation. Si la longueur de la canalisation est supérieure à 16 ml, prévoir une tourelle d'extraction en toiture.

Extraction comprise entre 800-1100 m³/h.

Le raccordement entre le té à purge et l'écoulement au sol est à la charge du client.

OPTIONS DISPONIBLES

Modèle	8.64 E	8.64 MG
Système d'entraînement		
Mécanisme d'élévation du chariot	■	■
Par plateau tournant	□	□
Brûleur		
Brûleur gaz	-	■
Brûleur Mazout	-	□
Accès brûleur à gauche	-	■
Accès brûleur à droite	-	□
Côté poignées de porte et commande		
Tout à gauche	■	■
Tout à droite	□	□
Commandes		
Electronique Opticom	■	■
Electronique Intuitiv	□€	□€
Electromécanique Ergocom	□	□
Bandeau - Hotte - Extracteur		
Bandeau décoratif	■	■
Hotte avec extracteur	□€	□€
Divers		
Injection de buée pulsée	■	■
Appareil à buée renforcée	□€	□€
Electrovanne laiton	■	■
Filtre anticalcaire	□€	□€
Arrivée d'air frais sur brûleur	-	■
Kit réducteur de pression	■	■
Echangeur avec fond renforcé	■	■
Enveloppe extérieure en acier inoxydable	□€	□€
Tension d'alimentation		
400 V TRI + N 50/60 Hz	■	■

■ Standard / □ Option / □ € Option payante

5. AUTRES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nature des matériaux du four :

- isolation : laine de roche
- façade : acier inoxydable brossé
- chambre de cuisson : acier inoxydable
- échangeur : acier inoxydable réfractaire

Mesures de bruit :

Mesures de bruit effectuées suivant la norme EN ISO 11201.

Mesures dans des conditions approchant celles du champ libre, sur plan réfléchissant.

Distance de mesure : 0,2 m de la commande de la machine.

Hauteur de mesure : 1,55 m.

Mesures effectuées sur l'appareil à vide.

$L_{pA} < 70 \text{ dB}_A$.

$K_{pA} = 2,5 \text{ dB}_A$.

Types de combustibles utilisables :

Appellation	Désignation	Pression nominale en mbar	PCI en kWh/Nm ³
Gaz naturel H	2H 20	20	10.2
Gaz naturel L	2L 25	25	9.1
Gaz naturel H	2H 300	300	10.2
Gaz naturel L	2L 300	300	9.1
Propane P 37	3 P 37	37	23.7
Butane B 28	3B 28	28	30.5

Appellation	Désignation	Pression d'utilisation en bar	PCI en kWh/litre
Fioul domestique	FOD	9-13	9.9

Attention : dans le cas d'utilisation de gaz de pétrole liquéfié (butane, propane), s'assurer de la mise en place du kit GPL fourni avec le brûleur.

6. INSTALLATION ET RACCORDEMENT

Réception, déballage et manutention des éléments constitutifs du four

Dès réception du four, il est important de contrôler le bon état des différentes pièces et de formuler par écrit les réserves éventuelles auprès du transporteur.

Lors du déballage ou de la manutention des pièces sur le chantier de montage, il est nécessaire de prendre les précautions adaptées pour ne pas laisser tomber les sous-ensembles et les pièces individuelles, notamment les moteurs, le brûleur ou la commande électrique.

Bien que protégées par un film plastique, les pièces de façade en inox brossé peuvent être rayées en frottant contre des angles vifs ou aspérités d'autres éléments métalliques, c'est pourquoi il est préférable de les poser à plat.

Conditions de stockage

0°C à 60°C à l'abri des UV, de l'humidité, de toutes sources d'agents corrosifs et d'attaques de nuisibles.

Montage et vérification du bon fonctionnement

Les fours à chariot sont des produits techniques évolués qui doivent être montés par un technicien expérimenté et qualifié, ayant reçu une formation spécifique.

La vérification du bon fonctionnement et la première mise en chauffe doivent également être effectuées par un représentant agréé du constructeur.

Ce four doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé dans un local équipé des aérations nécessaires pour le brûleur (le cas échéant) et le personnel.

Le sol devra être parfaitement plan et de niveau (une pente maximum de 0,3 % aux emplacements des matériels).

Raccordement électrique



Seules les personnes habilitées sont autorisées à effectuer les raccordements électriques.

Consigner le disjoncteur de l'installation avant toute intervention sur le four.

Les schémas électriques sont placés dans le coffret électrique du four.

Four 8.64 MG

Alimentation électrique (câbles en cuivre) **5G2,5 mm²** minimum (se conformer aux normes en vigueur).

Le four est exclusivement destiné à être raccordé sur une installation avec régime de neutre TN ou TT.

La mise à la terre du four doit être conforme et son efficacité doit être testée par l'installateur du four.

Le four doit impérativement être raccordé au réseau électrique (TRI400V + Neutre + Terre) par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel tétrapolaire 300mA de calibre **3x16A**, apte au sectionnement, cadenassable et directement accessible.

Le disjoncteur différentiel (non fourni avec le four) doit être monté dans un tableau électrique ayant un indice de protection minimum IP20 et doit être clairement identifié.

Four 8.64 E

Alimentation électrique (câbles en cuivre) **5G25 mm²** minimum (se conformer aux normes en vigueur).

Le four est exclusivement destiné à être raccordé sur une installation avec régime de neutre TN ou TT.

La mise à la terre du four doit être conforme et son efficacité doit être testée par l'installateur du four.

Le four doit impérativement être raccordé au réseau électrique (TRI400V + Neutre + Terre) par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel tétrapolaire 300mA de calibre **3x100A**, apte au sectionnement, cadenassable et directement accessible.

Le disjoncteur différentiel (non fourni avec le four) doit être monté dans un tableau électrique ayant un indice de protection minimum IP20 et doit être clairement identifié.

Une vanne d'arrêt accessible doit être mise en place pour chacune des arrivées de fluides : gaz, fioul, eau.

Raccordement gaz (pour les fours alimentés au gaz)

Les alimentations en gaz doivent être réalisées selon les règles de l'art et les normes en vigueur dans le pays.

Pression d'entrée au brûleur :

- entre 20 et 300 mbar pour le gaz naturel
- entre 37 et 150 mbar pour le gaz propane

Avant la mise en route du four par le prestataire, le client devra faire contrôler par un organisme agréé la conformité de l'installation gaz jusqu'au brûleur.

Raccordement du brûleur

- Électrique : utiliser exclusivement la prise WIELAND fournie
- Combustible : vérifier s'il est adapté au brûleur (voir tableau chapitre 5 : types de combustibles utilisables).

Débit d'air requis pour le brûleur : 125 m³

Avec un excès d'air mini de 25 % pour le gaz et 35 % pour le fuel

Lorsque le local est en dépression ou susceptible de l'être, il faut obligatoirement une arrivée d'air frais sur le brûleur (Ø 100).

Raccordement au réseau d'eau

Le raccordement au réseau d'eau potable doit faire l'objet d'une attention particulière.

L'alimentation en eau doit être pourvue d'un filtre pour préserver l'électrovanne (à environ 2,50 m du sol).

Le four doit être raccordé à un réseau d'eau potable de dureté :

- entre 15 et 30 TH (degré français)
- entre 8,4 et 16,8 GH (degré allemand)

Nous déconseillons l'utilisation d'un adoucisseur chimique qui peut rendre l'eau corrosive par insuffisance de régénération.

Raccordement des buées

Le raccordement des buées dans un conduit collectant des fumées n'est pas autorisé.

Eclairage

Un niveau d'éclairage général de 300 lux est conseillé pour assurer un éclairage satisfaisant au poste de travail et éviter l'inconfort, la fatigue visuelle et d'éventuels accidents.

Précautions à prendre en cas de déménagement

Tous les fours montés sur socle de 12 mm peuvent être déplacés à l'aide d'un chariot élévateur de capacité adaptée aux dimensions et poids du four.

Dans les autres cas (tôles de ripage), consulter le service clients du constructeur.

Le déplacement du four 8.64 nécessite un chariot élévateur d'une capacité minimale de 3 tonnes et des fourches longues.

Attention : son centre de gravité ne correspond pas à son centre géométrique, il est décalé du côté de l'échangeur. Seul un professionnel peut être habilité à déplacer ce four.

En cas de déménagement du four sans démontage complet, il est impératif de remplacer l'isolation en totalité pour éviter le risque d'accumulation de poussières de farine dans des zones susceptibles de provoquer des départs de feu de ces poussières.

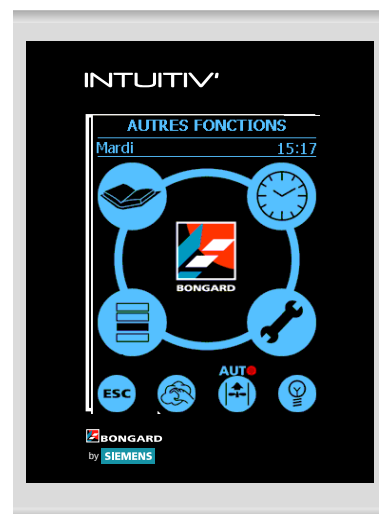
7. COLONNE DE COMMANDE



Commande Opticom
(standard)



Commande Ergocom
(option)



Commande Intuitiv'
(option)

Pour chaque commande, se reporter à la documentation spécifique livrée avec le four.

Les schémas électriques sont placés dans le coffret électrique du four.

8. PREMIERE MISE EN ROUTE

La mise en route du four doit être effectuée par un technicien spécifiquement formé et agréé par le constructeur. Le four doit être correctement et totalement raccordé avant la première mise en route (eau, électricité, énergie de chauffe, évacuation des buées, écoulement d'eau ...).

Le local doit être conforme à la législation en vigueur et aucune personne autre que le technicien ne doit être présente dans le fournil pendant toutes les phases de séchage et de dégazage du four.

Précautions particulières:

- Ne pas utiliser le four pour étuver les supports siliconés (le cas échéant, se renseigner auprès du fournisseur pour connaître la procédure).
- Ne pas utiliser de supports siliconés non étuvés car les vapeurs de silicone se déposeront sur l'appareil à buée, ce qui empêchera l'eau d'être vaporisée.

Avant la première cuisson de la journée, dès que la température souhaitée est atteinte, il est conseillé de **laisser le four fonctionner à vide pendant environ ¼ d'heure**. Par la suite, le four peut être utilisé en continu.

Le chapitre 9 récapitule les réglages des fentes de soufflages. Ces réglages sont à affiner en fonction des produits à cuire.

9. REGLAGE DES FENTES DE SOUFFLAGE (four mazout ou gaz)

BUT : Assurer une répartition correcte de la chaleur

Vérifier l'aspect géométrique des volets

Comparer les réglages avec les réglages d'origine (si cuisson irrégulière)

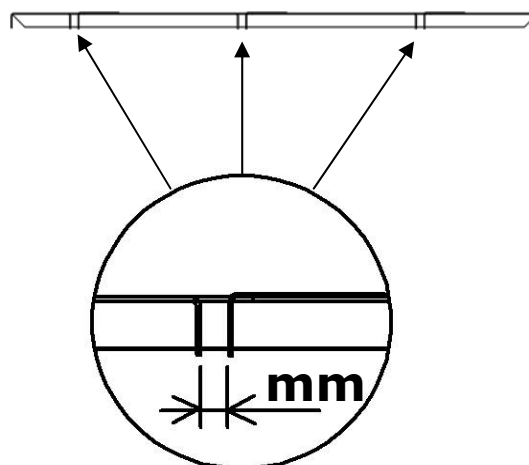
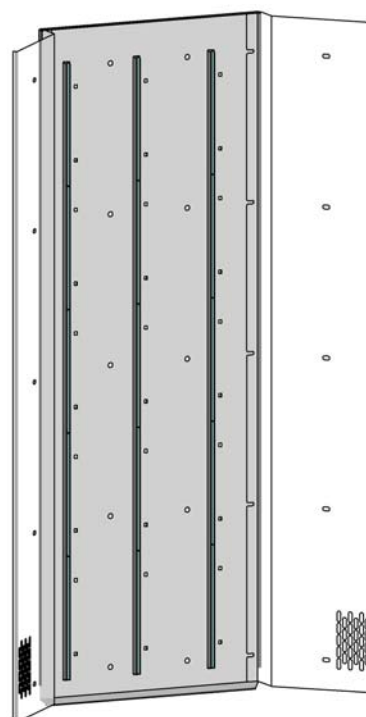
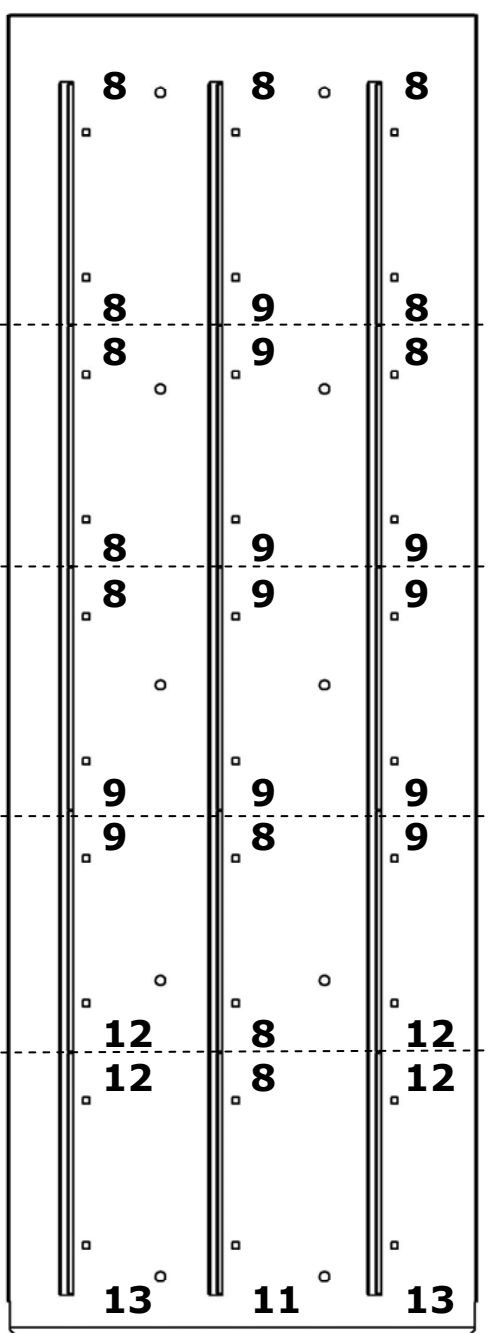
Resserrer les vis de blocage

REGLAGES DE BASE

(à utiliser si les réglages d'origine n'ont pas été notés)

8.64 MG

< 04/2014



9. REGLAGE DES FENTES DE SOUFFLAGE (four mazout ou gaz)

BUT : Assurer une répartition correcte de la chaleur

Vérifier l'aspect géométrique des volets

Comparer les réglages avec les réglages d'origine (si cuisson irrégulière)

Resserrer les vis de blocage

REGLAGES DE BASE

(à utiliser si les réglages d'origine n'ont pas été notés)

8.64 MG

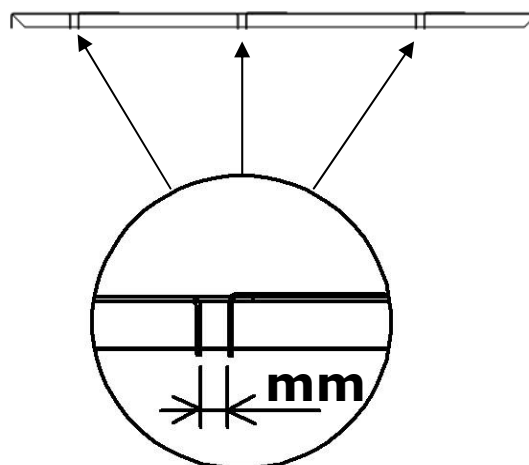
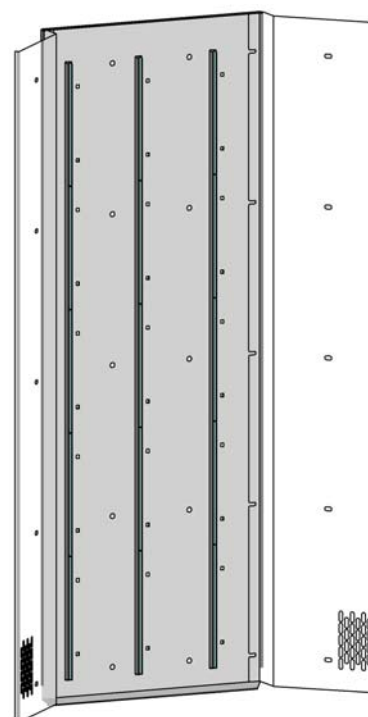
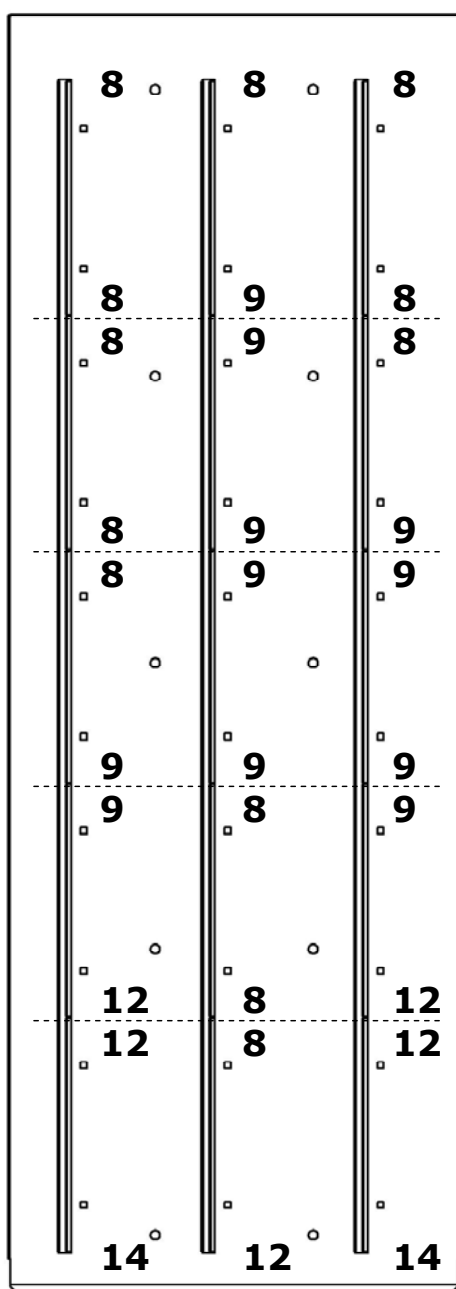
> 04/2014

avec appareil à buée gouttière

POUR TOUTE COMMANDE

ENREGISTREE A PARTIR

DU 31 MARS 2014



9. REGLAGE DES FENTES DE SOUFFLAGE (four électrique)

BUT : Assurer une répartition correcte de la chaleur

Vérifier l'aspect géométrique des volets

Comparer les réglages avec les réglages d'origine (si cuisson irrégulière)

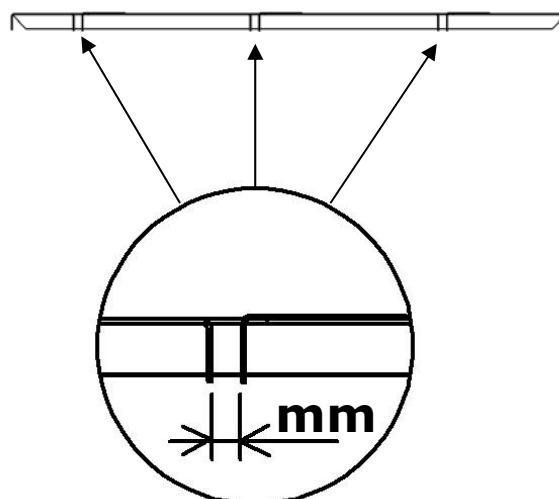
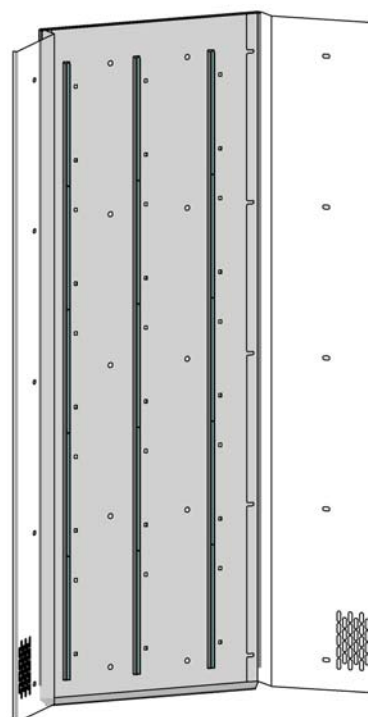
Resserrer les vis de blocage

8.64 E
< 04/2014

REGLAGES DE BASE

(à utiliser si les réglages d'origine n'ont pas été notés)

6,5	9	7
6,5	8	7
6,5	8	7
7,5	8	7,5
7	8	8
9	8,5	8
9	9	7
11	9	10
11	9	11
10,5	10	11



9. REGLAGE DES FENTES DE SOUFFLAGE (four électrique)

BUT : Assurer une répartition correcte de la chaleur

Vérifier l'aspect géométrique des volets

Comparer les réglages avec les réglages d'origine (si cuisson irrégulière)

Resserrer les vis de blocage

REGLAGES DE BASE

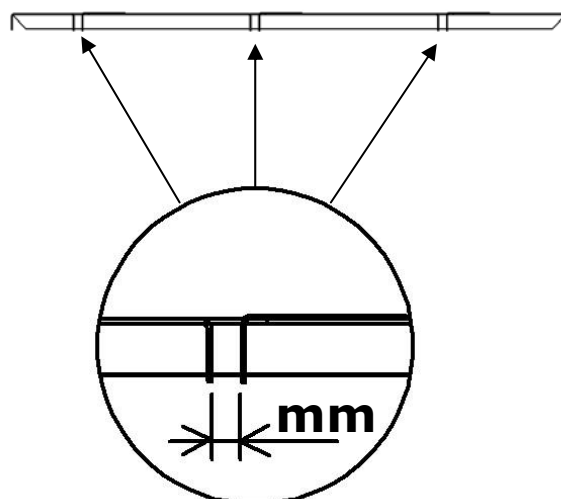
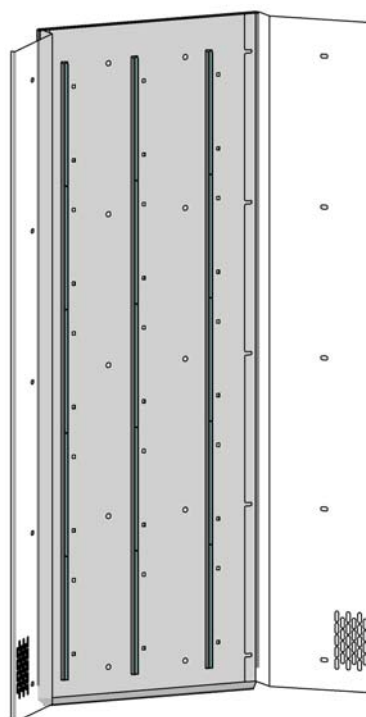
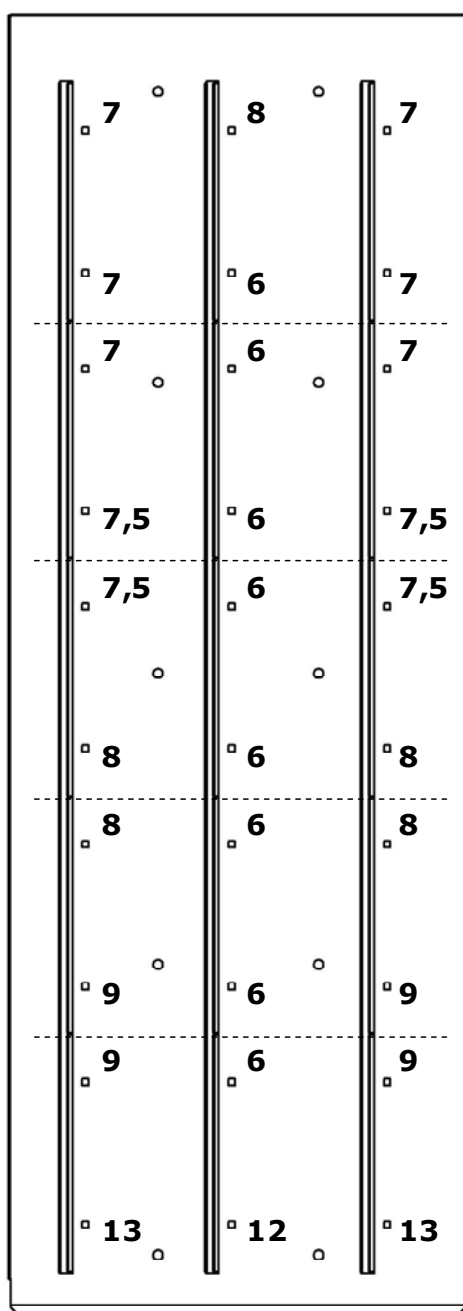
(à utiliser si les réglages d'origine n'ont pas été notés)

8.64 E

> 04/2014

avec appareil à buée gouttière

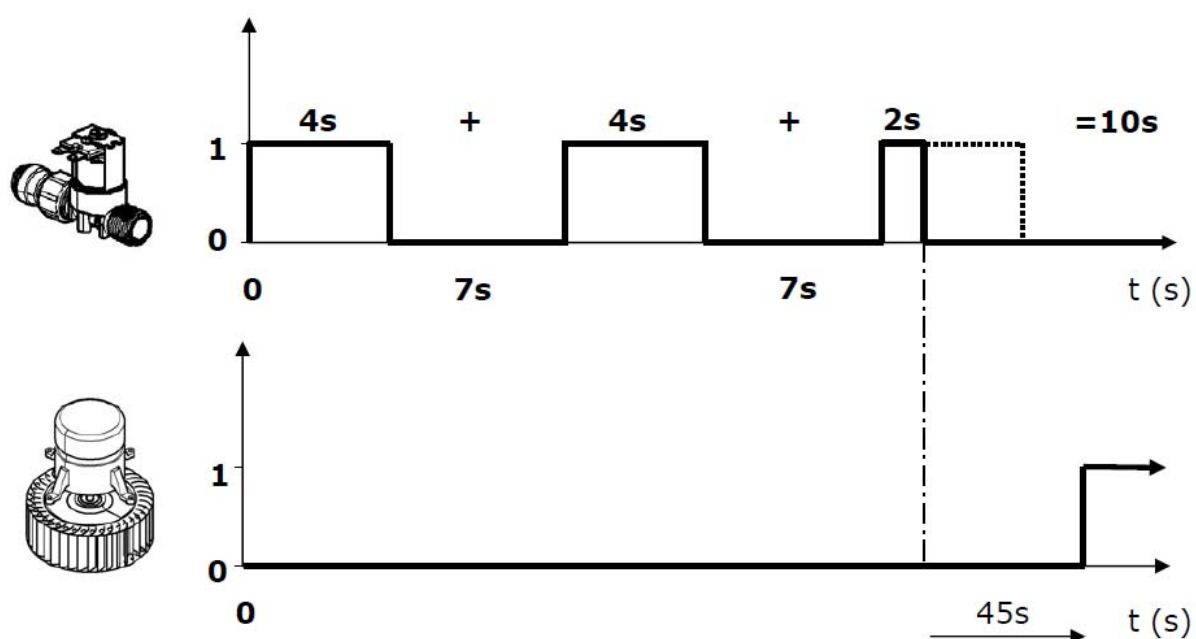
**POUR TOUTE COMMANDE
ENREGISTREE A PARTIR
DU 31 MARS 2014**



10. PROGRAMMATION DE L'INJECTION D'EAU

Exemple recommandé pour un produit type baguette

Remarque : pour obtenir une buée abondante, il est conseillé de préchauffer le four environ 30 – 45 minutes avant la première cuisson du jour.



Pression d'alimentation en eau : 1,5 - 2 bars

11. INFORMATIONS THERMIQUES

	Four 8.64 E	Four 8.64 MG
Durée de montée en température de 100 °C à 250 °C suivant norme EN 1673 (four vide)	13 minutes	12 minutes
Puissance de chauffe	57 kW	70 kW

Ces valeurs sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction des produits, des conditions d'installation et d'environnement du four.

12. CONSEILS DE CUISSON

En fin de cuisson, mais surtout en cours de cuisson (alors que l'évacuation des buées en fin de cuisson n'a pas eu lieu), il est important que la porte soit ouverte avec précaution pour éviter les risques liés à l'échappement possible de vapeur lors de l'ouverture de porte.

	Température, durée de cuisson
Baguettes 250g	245°C, 21 mn
Broetchen 50g	230°C, 18 mn
Pain en moule, 600g	210°C, 35 mn
Pains aux raisins	190°C, 22 mn
Chouquettes	220°C, 35 mn

N.B. : Ces données peuvent varier selon la panification, le pouvoir enzymatique, la coloration et le degré de cuisson souhaité.



Si, lors d'un choc, la vitre intérieure de la porte du four venait à se briser, il est impératif de nettoyer la chambre de cuisson à l'aide d'un aspirateur adapté. Enlever toutes les particules de verre, ceci pour éviter la commercialisation de produits pouvant contenir des débris de verre.

Si un chariot contenant des produits a été contaminé, jeter la totalité de la fournée.

13. ENTRETIEN

Pour un fonctionnement correct et une longévité maximale de votre four, respecter le planning d'entretien.

Entretien courant :

L'utilisateur du four assurera lui-même les opérations d'entretien les plus aisées.

Entretien spécialisé :

Les opérations d'entretien plus complexes devront être effectuées par le service d'entretien ou par un technicien qualifié.

Remarque : les opérations de réglages du brûleur et sa mise en service doivent obligatoirement être réalisées par un technicien habilité par Bongard.



En cas de **fuite de gaz** (odeur caractéristique) :

- vérifier les appareils et les branchements
- Veiller à ne pas provoquer d'étincelle
- Ventiler le local

Si l'odeur persiste, sortir du local et appeler les pompiers ou votre distributeur de gaz (ne pas appeler du local pour ne pas provoquer d'étincelle).



Avant toute intervention électrique et/ou opération de maintenance, l'alimentation du four doit être coupée au niveau du disjoncteur du tableau du client et la consignation doit être faite.

Couper également l'arrivée d'énergie de chauffe (gaz ou fuel).

Avant toute intervention sur le dessus du four (notamment pour raison de maintenance), il est impératif de prévoir les moyens de protection nécessaires pour éviter de chuter en cours d'intervention. Suivant les implantations possibles du four dans le fournil et le type d'intervention, ces moyens de protection peuvent être par exemple : un escabeau avec lice de protection, une nacelle élévatrice, un baudrier avec ligne de vie fixée à la structure du bâtiment au dessus du four...

Le four 8.64 est conçu pour rester alimenté en permanence en courant triphasé avec neutre raccordé.

La mise hors tension du four (en cas de maintenance) doit s'effectuer au niveau de la protection électrique du four située dans le tableau divisionnaire de la boulangerie.

Afin de couper la puissance rapidement en cas de danger imminent, la colonne de commande est équipée d'un coup de poing d'arrêt d'urgence dont la percussion entraîne la coupure de l'interrupteur principal du four.

Cet arrêt d'urgence est exclusivement un organe de sécurité : il ne doit en aucun cas être utilisé pour mettre le four à l'arrêt (utiliser la touche marche/arrêt du contrôleur).

Le réarmement de l'interrupteur principal du four nécessite l'accès à l'intérieur du coffret électrique, opération spécialisée qui nécessite l'intervention d'un technicien formé et habilité.

Le réarmement des thermostats de sécurité doit être effectué par un technicien formé et habilité.

Les entrées et évacuations d'air doivent rester dégagées et fonctionnelles.

NETTOYAGE DU FOUR

Nettoyer 1 fois par semaine le four avant une accumulation importante de salissures. Avant toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique du four.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable, des pièces peintes et des vitres

L'acier inoxydable est un matériau noble qui doit être entretenu pour conserver ses propriétés de non-corrosion.

Utiliser uniquement :

- de l'eau savonneuse, du produit vaisselle, du produit pour vitre ou tout autre produit spécifique recommandé pour les surfaces inox (produit Bongardinox par exemple).
- des éponges, chiffons et des raclettes en caoutchouc.

Pour nettoyer des traces d'adhésif, notamment lors de la première mise en route du four, ou des taches résistantes à l'eau savonneuse, utiliser de l'alcool dénaturé.

Ne pas utiliser :

- des produits chlorés ou dérivés du chlore
- des brosses métalliques, de la paille de fer ou tout autre outil pouvant rayer l'inox ou les vitres

Il est strictement interdit d'asperger de l'eau en grande quantité sur le four (en particulier à l'aide d'un nettoyeur haute pression ou d'un tuyau d'arrosage), car vous risqueriez de détériorer des équipements électriques ou l'isolation thermique du four.

En cas d'éclaboussures lors du nettoyage du sol du fournil, rincer à l'eau claire.

FICHE D'ENTRETIEN



FOUR A CHARIOT RACK OVEN STIKKENOFEN



FICHE D'ENTRETIEN MAINTENANCE SHEET WARTUNGSBLATT

	Description Beschreibung	Journalier Daily Täglich	Semaine Weekly Wöchentlich	Mensuel Monthly Monatlich	Semestr. Half-yearly Halbjährlich
Grassage Lubrication Schmieren	* Graisser le mécanisme de rampe * Grease the ramp mechanism * Rampmechanismus schmieren				
	* Graisser les pivots de porte et le verrouillage * Grease the door pivots and the locking mechanism * Türcharniere und Schloss schmieren				
	* Graisser l'axe du plateau d'entraînement (selon le cas) * Grease the turntable shaft (as appropriate) * Drehteller-Antriebsachse schmieren (je nach Zustand)				
	* Utiliser un aspirateur avec embout plastique pour nettoyer les parties électriques et le brûleur. * Use a vacuum cleaner with a plastic tip to clean the electric parts and the burner * Zum Reinigen der elektrischen Teile und des Brenners einen Staubsauger mit Plastikrohr verwenden.				
Remarques Bemerkungen	* Faire l'entretien du brûleur par un spécialiste : la vérification des réglages et l'analyse de combustion (1x par an au minimum) selon le cas * Have the burner serviced by a specialist : to check the adjustments and do a combustion analysis (once a year as a minimum) as appropriate * Brenner-Wartung ist nur vom Spezialisten auszuführen: Regulierung und Verbrennungsanalyse (mindestens einmal pro Jahr)				VORSTICHTS-MASSNAHME ! Vor jedem Eingriff ist Stromnetz zu trennen.
	* Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de la hotte d'aspiration (fréquence : tous les 3 mois) * Clean the exhaust hood from the inside and the outside (frequency: every 3 months) * Abzugshaube innen und aussen reinigen (alle 3 Monate)				
	* Ramonage des conduits d'évacuation buée (fréquence : suivant réglementation en vigueur) * Cleaning of steam exhaust ducts (frequency: according to the regulation in force) * Schwadenabzugsrohre reinigen (Frequenz: je nach gültiger Regelung)				
	* Ramonage des conduits d'évacuation des fumées (fréquence : suivant réglementation en vigueur) * Cleaning of smoke exhaust ducts (frequency: according to the regulation in force) * Rauchabzugsrohre reinigen (Frequenz: je nach gültiger Regelung)				
	* Opérations à faire par l'utilisateur * Operations to be carried out by the operator * Vom Anwender auszuführen				rev 04 30.01.14
	* Opérations à faire par un technicien d'entretien * Operations to be carried out by a maintenance technician * Vom Service-Techniker auszuführen				 AF175301211

	Description Beschreibung	Journalier Daily Täglich	Semaine Weekly Wöchentlich	Mensuel Monthly Monatlich	Semestr. Half-yearly Halbjährlich
Nettoyage Cleaning Reinigung	* Nettoyer l'extérieur de la colonne de commande * Clean the outside of the control panel * Das Äußere der Bedienungszeile reinigen				
	* Dépoussiérer l'intérieur du coffret électrique * Dust the inside of the power supply panel * Das Innere des Schaltkästlers entstauben				
	* Nettoyer le brûleur (sauf fours électriques) * Clean the burner (except electric ovens) * Brenner reinigen (ausgenommen elektrische Öfen)				
	* Nettoyer la chambre de cuisson et la façade du four * Clean the baking chamber and the oven front * Backraum und Ofenfront reinigen				
Vérification Checks Überprüfung	* Nettoyer le mécanisme de rampe * Clean the ramp mechanism * Türmechanismus reinigen				
	* Nettoyer de la farine derrière les enlèveurs de façade (et en particulier les enlèveurs "poignées") * Remove the flour behind the front covers (and especially the ones with the handles) * Mehlstaub hinter der Front Verkleidung reinigen (insbesondere die Handgriffe)				
	* Nettoyer tout dépôt ou traces de farine à chaque intervention de maintenance spécialisée * Remove dust or flour deposit at each maintenance work carried out by a technician * Nach jeder Wartung Mehl- oder Mehlstaub-Reste wegschleppen				
	* Vérifier l'électrovanne * Check the solenoid valve * Magnetventil prüfen				
Vérification Checks Überprüfung	* Vérifier l'injection d'eau déboucher si nécessaire * Check the water injection, clean out if necessary * Wassereinspritzung prüfen, falls notwendig frei machen				
	* Vérifier le fonctionnement de la soupape buée * Check the correct functioning of the steam damper * Schwadenklappe auf Funktion prüfen				
	* Vérifier la fixation du plateau d'entraînement (selon le cas) * Check that the turntable is fixed securely (as appropriate) * Befestigung des Drehteller-Antriebes prüfen (charnières + fermeture)				
	* Contrôler les mécanismes de porte (charnières + fermeture) * Check the door mechanism (hinges + closing) * Türmechanismus prüfen (Scharniere und Schloss)				
Vérification Checks Überprüfung	* Resserrer toutes les connexions électriques * Tighten all electrical connections * Alle elektrischen Anschlüsse nachziehen				
	* Vérifier l'équipement d'eau * Check the water drain * Wasserablauf prüfen				
	* Vérifier les sécurités * Check the safety devices * Sicherheiten prüfen				

FICHE D'ENTRETIEN



FORNO A CARRELLO ROTANTE HORNO DE CARRO ПЕЧЬ С ТЕЛЕЖКОЙ

SCHEDA DI MANUTENZIONE

HOJA DE MANTENIMIENTO

ВЕДОМОСТЬ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ



	giornaliera diario Ежедневно	settimanale settimanal Еженедельно	mensile mensual Ежемесячно	semestrale semestral Семестрально	descripción Описание	
Lubrificazione Engrasado Смазка					- Lubrificare il meccanismo della rampa - Engrasar el mecanismo de la rampa - Смазать механизм пандуса	
					- Lubrificare i panni ed il blocco porta - Engrasar los pannels de la puerta y del cierre - Смазать панно двери и запорного	
					- Lubrificare l'asse della giostra (se necessario) - Engrasar el eje de la plataforma (según el modelo) - Смазать ось поворотной платформы (в зависимости от модели)	
Comentari Notas Примечания					- Utilizzare un aspiratore con beccuccio in plastica per pulire le parti elettriche e il bruciatore. - Utilizar un aspirador con boquilla para limpiar las partes eléctricas y el quemador. - Использовать пылесос с пластиковым наконечником, для того чтобы почистить электрические элементы и горелку	
					- la manutenzione del bruciatore deve essere fatta da un tecnico specializzato: la verifica delle regolazioni e l'analisi della combustione (almeno una volta all'anno) in base alle necessità - Наче el mantenimiento del quemador por un técnico especializado: la verificación de la regulación y el análisis de combustión (una vez al año como mínimo) según el caso - Вызвать специалиста для технического ухода	ATTENZIONE ! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sul forno ATENCIÓN ! Cortar la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención en el aparato ВНИМАНИЕ! Отключить электрическое питание перед проверкой деталей машины
					- Pulire l'interno e l'esterno della cappa d'aspirazione (ogni 3 mesi) - Limpiar el interior y exterior de la campana extractora (frecuencia: cada 3 meses) - Очистка внутренних и внешней части вытяжки (каждые 3 месяца)	
Verificare Verificaciones Проверка					- Pulire i condotti di evacuazione vapore (frequenza: in base alla regolamentazione in vigore) - Limpiar de los conductos de vapor (frecuencia: acorde a la regulación vigente) - Очистка труб эвакуации пара (в зависимости от действующего законодательства)	
					- Pulire i condotti di evacuazione fumi (frequenza: in base alla regolamentazione in vigore) - Limpiar de los conductos de evacuación de humos (frecuencia: acorde a la regulación vigente) - Проверить труб эвакуации пара (в зависимости от действующего законодательства)	
					- Operazioni a cura dell'operatore - Operaciones a realizar por el usuario - Операции, которые должны быть осуществлены пользователем	rev 03 30.01.14
					- Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione - Operaciones a realizar por un técnico de mantenimiento - Операции, которые должны быть осуществлены квалифицированным специалистом	AF 15620 1951

14. AIDE AU DIAGNOSTIC EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

• Défauts de cuisson éventuels

Défauts de cuisson	Remèdes
Irrégularité de cuisson entre le haut et le bas du chariot	Régler le volet de soufflage.
Irrégularité de cuisson entre le centre et les bords du support	L'ouverture des fentes de soufflage est disproportionnée. Vérifier l'orientation des fentes.
Le pain a une couleur trop pâle	La température du four est trop faible, le temps de cuisson est trop court.
Le pain a une couleur trop foncée	La température du four est trop élevée, le temps de cuisson est trop long.
Le pain a une croûte molle, sans tenue	La cuisson est trop rapide, allonger le temps de cuisson, baisser la température du four.
Le pain a une croûte épaisse	Augmenter la température de cuisson.

Dans tous les cas de défauts de cuisson, peuvent également intervenir d'autres paramètres du procès de panification tels que : la régularité de la chambre de fermentation, la maîtrise de détente des pâtons, la qualité de la farine utilisée, la température de la pâte en fin de pétrissage...

• Dysfonctionnement du four

Le four n'est pas sous tension	Vérifier l'alimentation électrique du four. Réarmer le disjoncteur sur le tableau électrique du client. Enclencher l'interrupteur général du four. Réarmer les disjoncteurs dans le coffret électrique du four.
Le four ne chauffe pas	Régler le régulateur de température. Vérifier les thermostats de sécurité (2 ou 3 thermostats). Fermer la porte correctement.
La régulation de température ne fonctionne pas correctement	Régler la température de consigne à + 2°C par rapport à la température ambiante = brûleur en marche Régler la température de consigne à -2°C par rapport à la température ambiante : brûleur à l'arrêt Vérifier la bonne position de la sonde.
L'alarme est active (n° erreur ou LED rouge)	Vérifier la fonction signalée par le code erreur affiché (ou la LED rouge allumée sur version électromécanique).
Surchauffe	Attendre quelques minutes et remettre en route. Réarmer les thermostats de sécurité.
Défaut ventilation	Réarmer le magnétothermique de ventilation. Vérifier le réglage du magnétothermique.
Défaut rotation chariot	Remettre les filets et le chariot bien en place. Vérifier la came du fin de course rotation Réarmer le magnétothermique de rotation.
Absence ou manque de buée	Ouvrir le robinet d'alimentation dans le fournil. Nettoyer le tube d'injection. Vérifier le fonctionnement de l'électrovanne.
Soupapes	Principes de fonctionnement des soupapes : • Lorsque le four est en veille, les soupapes sont fermées. • Lorsque le four est en marche et le bouton soupape actionné, les soupapes s'ouvrent. Si les soupapes ne s'ouvrent pas lorsque le four est en marche, il faut inverser le sens de marche sur le mini moteur. Si la soupape continue à rester fermée, il faut prendre contact avec un technicien agréé BONGARD qui contrôlera les connexions électriques et mécaniques.

15. PIÈCES DE RECHANGE

AVERTISSEMENT IMPORTANT

Bongard certifie que ses pièces de rechange sont d'origine et conformes aux exigences qui ont permis de marquer ce four CE.

La garantie constructeur et la responsabilité de la société Bongard ne saurait être engagées en cas de remplacement de pièces par des composants non conformes et non certifiés d'origine par la société Bongard.

Ceci est particulièrement vrai dans le cas des brûleurs gaz Riello FS10 et Cuenod BG11 qui font partie intégrante de la certification gaz du four 8.64 MG.

Les composants marqués **EN GRAS** dans les listes de pièces de rechange sont essentiels pour le respect du marquage CE de ce four et ne peuvent donc pas être remplacés par des équivalents sans accord préalable de Bongard et de l'organisme certificateur.

PIECES LIVREES EN STANDARD AVEC LE FOUR (entretien courant)
PARTS SUPPLIED WITH THE OVEN (routine maintenance)
STANDARD-ERSATZTEILE, WELCHE MIT DEM OFEN GELIEFERT WERDEN (laufende Wartung)
PEZZI STANDARD CONSEGNATI CON IL FORNO (manutenzione corrente)
PIEZAS ENTREGADAS POR DEFECTO CON EL HORNO (mantenimiento rutinario)
ЧАСТИ ДОСТАВЛЕННЫЕ В СТАНДАРТЕ С ПЕЧЬЮ (текущий технический уход)

AF102120311	LAMPE HALOGÈNE 35 W—12 V HALOGEN BULB / HALOGENLAMPE / LAMPADA ALOGENA / LÁMAPARA HALÓGENA / галогенная лампа 35Вт—12В
AF102043441	DOUILLE HALOGENE 1.2 M LAMPHOLDER / LAMPENFASSUNG / PORTALAMPADA ALOGENA / PORTALÁMPARAS HALÓGENA / галогенная насадка 1.2м
AF103300307	POT DE 50 G GRAISSE PYRATEx (OPTION BALANCELLE) PYRATEx HIGH TEMPERATURE GREASE 50G (IN CASE OF TURNTABLE SYSTEM) / PYRATEx HOCHTEMPERATUR-FETT 50G (DREHTELLER-AUSFÜHRUNG) / VASETTO DA 50GR DI GRASSO PYRATEx (OPZIONE BILANCELLA) / BOTE DE 50G DE GRASA PYRATEx (OPCIÓN PLATAFORMA) / Горшок со смазкой 50г Пиратекс (опция подвесная тележка)
AF175097901	2 POIGNEES CHARIOT ROTATIF 2 ROTATING RACK HANDLES / 2 GRIFFE FÜR STIKKENWAGEN / 2 MANIGLIE CARRELLO ROTATIVO / 2 MANETAS CARRO ROTATIVO / 2 ручки вращающейся тележки
AF101045601	CLÉ MÂLE EN T VIS HC4 MALE KEY T-SHAPE SCREW HC4 / T-SCHLÜSSEL SCHRAUBE HC4 / CHIAVE A FRUGOLA A T VITI HC4 / LLAVE MACHO EN T TORNILLO HC4 / T-образный Наружный ключ, винт HC4
AF101130702	OPTION - 2 MOUFLES HAUTE TEMPERATURE (VERSION CROCHET) OPTION - 2 GLOVES HIGH TEMPERATURE (HOOK VERSION) / OPTION - 2 HOCHTEMPERATUR-HANDSCHUHE (DREHHAKEN-AUSFÜHRUNG) / OPZIONI - 2 MUFFOLE AD ALTA TEMPERATURA (VERSIONE A UNCINO) / OPCIÓN - 2 GUANTES ALTA TEMPERATURA (VERSIÓN GANCHO) Опция - 2 перчатки высокой температуры (версия крюк)

PIECES DE RECHANGE (à commander)
SPARE PARTS (to be ordered)
ERSATZTEILE (zu bestellen)
PEZZI DI RICAMBIO (da ordinare)
PIEZAS DE RECAMBIO (bajo pedido)
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ (заказать)

AF156206611	TUBE INJECTION 9 TROUS STEAM INJECTION PIPE / EINSPRITZROHR / TUBO INIEZIONE VAPORE / TUBO INYECCIÓN / Труба впрыскивания пара
AF156206712	TUBE INJECTION BUÉE 3P/Ø4.5 3/8 STEAM INJECTION PIPE 3P/Ø4.5 3/8 / EINSPRITZROHR 3P/Ø4.5 3/8 / TUBO INIEZIONE VAPORE / TUBO INYECCIÓN VAHOS / Труба впрыскивания пара
AF105055232	JOINT DE PORTE DOOR GASKET / TÜRDICHTUNG / GUARNIZIONE SPORTELLLO / JUNTA DE PUERTA / Уплотнение для двери
AF101258201	ROULETTE DE CHARIOT PIVOTANTE Ø 80 ZING PIVOTING RACK CASTER / KUNSTSTOFFROLLE FÜR STIKKENWAGEN / ROTELLA GIREVOLE DEL CARRELLO / RUEDA DE CARRO GIRATORIO / Двигающийся ролик тележки
AF103437381	LUBRIFIANT POUR ROULETTE CB/5 LUBRICANT FOR CASTER / SCHMIERMITTEL FÜR ROLLEN / LUBRIFICANTE PER ROTELLA / LUBRIFICANTE PARA RUEDA / Смазка для ролика
AF105154991	INSERT DE FIXATION VITRE Ø 17.5 x 6.5 WINDOW SUPPORT / EINSATZTEIL ZUR BEFESTIGUNG DER TÜRSCHIEBE / INNESTO DI FISSAGIO DEL VETRO / SOPORTE DE VENTANA / Опора для фиксации оконного стекла
AF103437331	BOMBE BONGARD INOX 500 ML BONGARD STAINLESS STEEL SPRAY / BONGARD EDELSTAHL-SPRÜHDÖSE / BOMBOLETTA BONGARD ACCIAIO INOSSIDABILE / BOMBA BONGARD INOX / Спрэй Бонгар нержав. сталь 500 мл
AF105158153	JOINT VERRE INTERIEUR 3,02 M DOOR GASKET INSIDE / TÜRDICHTUNG INNENSEITE / GUARNIZIONE VETRO INTERNO / JUNTA CRISTAL INTERIOR / Внутреннее уплотнение оконного стекла 3,02 метра
AF105910761	RONDELLE BUTÉE PIVOT SPACER FOR TURNTABLE BEARING / SCHEIBE FÜR DREHTELLER / RONDELLA DI FINE CORSA PERNO / ARANDELA EMPUJE PIVOTE / Шайба для подвесной тележки
AF137055131	ENS. ROTULE MONTÉE (OPTION BALANCELLE) BALL JOINT (IN CASE OF TURNTABLE SYSTEM) / KUGELGELENK (DREHTELLER-AUSFÜHRUNG) / GRUPPO ROTULA MONTATA (OPZIONE BILANCELLA) / ENS. RÓTULA MONTADA (OPCIÓN PLATAFORMA) / Уплотнение для ролика (опция подвесная тележка)
AF105490771	BRÛLEUR GAZ FS10 GAS BURNER FS10 / GASBRENNER FS10 / BRUCIATORE GASOLIO / QUEMADOR GASOL / дизельная горелка
AF105490731	BRÛLEUR MAZOUT F10 FUEL OIL BURNER F10 / ÖLBRENNER F10 / BRUCIATORE GAS / QUEMADOR GAS / газовая горелка

PIECES DE RECHANGE (à commander)
SPARE PARTS (to be ordered)
ERSATZTEILE (zu bestellen)
PEZZI DI RICAMBIO (da ordinare)
PIEZAS DE RECAMBIO (bajo pedido)
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ (заказать)

AF102001711	CARTE OPTICOM2 FOUR OPTICOM2 OVEN CARD / OPTICOM2 KARTE / SCHEDA OPTICOM2 FORNO / CUADRO OPTICOM2 / Плата для печи Оптиком2
AF105161011	REGULATEUR ERGOCOM HORLOGE ERGOCOM REGULATOR WITH TIMER / ERGOCOM REGLER MIT ZEITUHR / REGOLATORE ERGOCOM OROLOGIO / REGULATOR ERGOCOM CON RELOJ / Регулятор Эргоком
AF102036755	ÉCRAN INTUITIV' AVEC CARTOUCHE ET SOFT INTUITIV' SCREEN WITH CARD AND UPDATE SOFTWARE / INTUITIV' BILDSCHIRM MIT KARTE UND SOFTWARE-AKTUALISIERUNG / SCHERMO INTUITIV' CON CARTUCCIA E SOFT / PANTALA INTUITIV' CON PLACA Y SOFTWARE / Дисплей Интуитив С патроном и программным обеспечением
AF105122791	MOTEUR HT29/50—550W-800 W / 200-480 V TRI conique—50-60 Hz MOTOR / MOTOR / MOTORE / MOTOR / Двигатель HT29/50—550Вт-800В / 200-480 В Трехфазный конический—50-60Гц
AF105126441	MOTORÉDUCTEUR 3,5 TR/MN GEAR MOTOR / GETRIEBEMOTOR / MOTORIDUTTORE / MOTOREDUCTOR / Редукторный двигатель 3,5 Тр. мин
AF102064591	FIN DE COURSE PORTE XCKP2119P16 LIMIT SWITCH DOOR / ENDSCHALTER TÜR / FINE CORSA SPORTELLLO / FIN DE CARRERA PUERTA / Концевик двери
AF102036783	ALIM 20-230VAC 24VDC 4A SUPPLY / VERSORGUNG / ALIMENTAZIONE / ALIMENTACIÓN / Питание
AF102204791	TRANSFO ÉCLAIRAGE 230V/12V 70 VA TRANSFORMER LIGHTING / TRANSFORMATOR BELEUCHTUNG / TRASFORMATORE ILLUMINAZIONE / TRANSFORMADOR ILUMINACIÓN / Трансформатор для освещения
AF102000095	SONDE PT 100 2 FILS 5ML LG 180 (OPTICOM) PROBE / SONDE / Sonda / Sonda / Датчик PT 100 2 проволоки 5мл дл180 (Оптиком)
AF105192821	SONDE THERMOCOUPLE J 5 ML LG180 (INTUITIV' ET ERGOCOM) PROBE THERMOCOUPLE / SOND THERMOELEMENT / Sonda TERMOCOPPIA / Sonda THERMOCOUPLE / Термоэлемент датчика J 5 мл дл180 (Интуитив и Эргоком)
AF105192861	OLIVE FIXATION SONDE Ø 4 OLIVE FOR PROBE FASTENING / OLIVE ZUR BEFESTIGUNG DER SONDE / PONTILLO FISSAGIO Sonda / OLIVA FIXACIÓN Sonda / Оливкообразный предмет для фиксации датчика Ø 4
AF105191491	THERMOSTAT SECU 355°C HEATTHERM NU bulbe 4 SAFETY THERMOSTAT / SICHERHEITSTHERMOSTAT / TERMOSTATO DI SICUREZZA / TERMOSTATO DI SEGURIDAD / Защитное реле 355°C
AF102064581	FIN COURSE ENTRAÎNEMENT ROTATION XCKN2118P20 ROTATION DRIVE LIMIT SWITCH / ENDSCHALTER GETRIEBE / FINE CORSA TRASMISSIONE / FIN DE CARRERA ARRASTRE / Приводной концевик
AF102036201	COFFRET 230 V / CONTROL PANEL 230 V / STEUERUNG 230 V / CASSETTA 230 V / CAJA ELÉCTRICA 230 V / Электрощит 230 В CONTACTEUR 230V (VENTILATION ET ROTATION) CONTACTOR (VENTILATION AND ROTATION / SCHÜTZ (VENTILATION UND DREHUNG) / CONTATTORE (VENTILAZIONE E ROTAZIONE) / CONTACTOR (VENTILACIÓN Y ROTACIÓN) / Контактор 230В (вентиляция и вращение)
AF105128191	MINIMOTEUR GRÜNER 5Nm 35 s # 6 - 230V MINI MOTOR GRÜNER / MINIMOTOR GRÜNER / MINIMOTORE / MINIMOTOR / Минидвигатель Grüner 5Nm 35 s # 6—230В
AF105180461	ELECTROVANNE LAITON 1/2M-1/2M 230VBEIGE 24L/M SOLENOID VALVE BRASS / MAGNETVENTIL MESSING / ELETTROVALVOLA OTTONE / ELECTROVÁLVULA LAITON / Латунный электроклапан
AF105180421	ELECTROVANNE LAITON 1/2 230V (OPTION) SOLENOID VALVE BRASS (OPTION) / MAGNETVENTIL MESSING (OPTION) / ELETTROVALVOLA OTTONE (OPZIONE) / ELECTROVÁLVULA LAITON (OPCIÓN) / Латунный электроклапан (опционально)
AF102036557	COFFRET 24VDC (À PARTIR DE FIN 07/10) / CONTROL PANEL 24VDC (FROM LATE JULY 2010 / STEUERUNG 24VDC (AB ENDE JULI 2010) / CASSETTA 24VDC (A PARTIRE DA FINE 07/10) / CAJA ELÉCTRICA 24VDC (A PARTIR DE FINAL 07/10) / Электрощит 24Vdc (начиная с конца 07/10) CONTACTEUR 20A 24 DC (VENTILATION ET ROTATION) CONTACTOR (VENTILATION AND ROTATION / SCHÜTZ (VENTILATION UND DREHUNG) / CONTATTORE (VENTILAZIONE E ROTAZIONE) / CONTACTOR (VENTILACIÓN Y ROTACIÓN) / Контактор 20А 24DC (вентиляция и вращение)
AF105128201	MINIMOTEUR GRÜNER 5Nm 35 s # 6 - 230V MINI MOTOR GRÜNER / MINIMOTOR GRÜNER / MINIMOTORE / MINIMOTOR / Минидвигатель Grüner 5Nm 35 s # 6—230В
AF105180481	ELECTROVANNE LAITON 1/2M-1/2M 24DCJAUNE 24L/M SOLENOID VALVE BRASS / MAGNETVENTIL MESSING / ELETTROVALVOLA OTTONE / ELECTROVÁLVULA LAITON / Латунный электроклапан
AF105180401	ELECTROVANNE LAITON 1/2 24VDC (OPTION) SOLENOID VALVE BRASS (OPTION) / MAGNETVENTIL MESSING (OPTION) / ELETTROVALVOLA OTTONE (OPZIONE) / ELECTROVÁLVULA LAITON (OPCIÓN) / Латунный электроклапан (опционально)



32 Route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim (France)

Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18

Web : www.bongard.fr - Email : bongard@bongard.fr

FR

Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis.



AF156201951



CE

OVEN 8.64 E OVEN 8.64 MG

Range
Energy

rack ovens
electric / oil / gas

NU Four rotatif 8.64 E/MG
Ref AF156201951
Rev 04 01.04.14



AF156201951

USER INFORMATION

PLEASE READ THE FOLLOWING INFORMATION BEFORE STARTING THE OVEN

- **When using the oven for the first time, make sure that the room is suitably ventilated and do not stay near the oven.**
- **It is mandatory to wear a respiratory protection with filter cartridge, type A2B2E2K2, for any intervention on the oven (or close to the oven) during the first heating (degassing of the oven).**
- **This oven is to be used exclusively for baking bread, cakes and Danish pastries.**
- **Never use BONGARD ovens to bake products containing volatile and flammable ingredients, in particular alcohol (in accordance with European standard NF EN 1673+A1).**
- **When using the oven, beware of risks of burns. Beware of contact with hot oven surfaces (particularly the inside of the door on rack ovens and the glass doors on deck ovens), rack posts, baking racks and baked products. To avoid all risk linked to escaping steam during the baking, use caution when opening the oven door.**
- **The customer must ensure that the capacity of their premises is suitable for accommodating the equipment purchased, in compliance with the applicable regulations and standards.**
- **All steam and smoke exhaust ducts must be cleaned periodically in line with current legislation (once a year as a minimum).**
- **Any accumulation of flour in the direct vicinity of the oven (in particular in the hood and on the top of the oven) must be removed.**

It is essential to cut off the oven's power supply before carrying out any maintenance work on the oven.

LIMITATION OF FLOUR DUST EMISSION

The flour, main ingredient of the dough, is also regarded in the sector of bread making as the major reason for respiratory affections like rhinitis and asthma.

Indeed, dust developed during flour handling is one of the causes of various kinds of rhinitis, or more severely, of various types of asthma.

Hereafter some advise to limit as much as possible the generation of flour dust in the bakery:

- Use flour bags of 25 kg rather than those of 50 kg and tip the bags in several steps
- Put the open end of the bag on the bottom of the mixer bowl and raise it softly by drawing it by the other end
- Limit as much as possible the drop height of the flour
- Do not shake the empty bag, close it, then gently fold it by rolling it up
- Pour the flour after the water in the mixer bowl (and not the contrary)
- Spread the flour by hand or using the sieve, without throwing it
- Clean the worktop with the dough knife, do not use a brush or compressed air (air gun)
- Separate working clothes from civilian clothes
- Do not shake off, nor brush working clothes, but wash them
- Avoid draughts
- When you use the mixer please comply with the set operation using the first speed during the first two minutes of milling. This period corresponds to the maximum emission of flour dust.
- When you use the mixer move to the first speed whenever you add flour.
- It is better to use a vacuum cleaner with anti-dust filter and to clean under wet conditions by using a scraper rather than brushes or rags.
- Carry a dust mask during operations generating most dust: loading of the mixer bowl, use of the hydraulic divider, flour dusting of dough pieces ...
- Use equipment especially designed to reduce dust emission: mixer equipped with safety anti-dust lid, hydraulic divider with non stick treatment ...

Other volatile substances can be harmful or dangerous for the operator's health; concerning this matter please refer to the information of the raw material supplier.

PRESERVATION OF ENVIRONMENT



In accordance with the regulation in force, this symbol —visible on the descriptive plate of your equipment — indicates that at the end of its lifetime, the product should not be thrown into a garbage can.

In order to preserve the environment, the product must be deposited in a suitable place of collection for its treatment, its valorisation and its recycling.

Thus the user makes a gesture for the environment which contributes to the preservation of natural resources and the health protection.

Rev 08



AF190092141

**BONGARD****CONFORMITY DECLARATION**
Déclaration de conformité
Konformitäts Erklärung
Dichiarazione di conformità
Declaracion de conformidad

The Manufacturer :
 - Le fabricant - il costruttore
 - Der Hersteller - El fabricante

BONGARD
32 route de Wolfisheim
F - 67810 HOLTZHEIM
Declares under its only responsibility that the brand new product here under described :

- déclare, sous sa seule responsabilité, que le matériel neuf désigné ci-après :
- dichiara, sotto la propria esclusiva responsabilità che il prodotto, nuovo di fabbrica :
- erklärt, in seiner alleinigen Verantwortung die Konformität der nachfolgend aufgeführten Ware :
- declara bajo su propia responsabilidad que el material descrito a continuación :

Machine for bakeries'

Machine pour boulangerie/pâtisserie - Macchina per panificio/pasticceria -

Máquina para panadería/pastelería

Model : - Modèle - Modello - Modell - Modelo :**Rack oven**

Four à Chariot Rotatif - Forno a carrello rotativo - Stikkenoven -

Type : Four à chariot 8.64 MG

- Type : - Tipo : - Typ : - Tipo :

Code : AF056200003

- Code : - Codice : - Code : - Código :

Serial 930000000001205

- N° de série : - N° di serie : - Seriennr : - Nummer :

Year of manufacture : 2014

- Année de fabrication : - Anno di costruzione : - Baujahr : - Año de fabricación :

is compliant with the following

- est conforme aux directives européennes
- mit den folgenden europäischen Richtlinien

- E' conforme alle seguenti direttive europee
- está conforme con las siguientes normas europeas

2006/42/CE MACHINE2006/42/CE Directive machines
2006/42/CE Maschinenrichtlinie2006/42/CE Direttiva macchine
2006/42/CE Directiva de Máquinas**2004/108/CE DIRECTIVE CONCERNING THE ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY**2004/108/CE Directive compatibilité électromagnétique
2004/108/CE elektromagnetische Kompatibilitäts-Richtlinien2004/108/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
2004/108/CE Directiva compatibilidad electromagnética**2009/142/CE GAS DIRECTIVE when gas fired.**

In this case, the notified body is CERTIGAZ, 8 rue de l' Hotel de Ville - 92200 Neuilly sur Seine - FRANCE. His accreditation number is 1312 and the number of the certificate is 1312AR1467 - 07/04/2011. - 2009/142/CE Directive gaz quand l'énergie est le gaz. Dans ce cas, l'organisme notifié est CERTIGAZ, 8 rue de l' Hotel de Ville - 92200 Neuilly sur Seine - FRANCE. Son numéro d'accréditation est le 1312 et le numéro du certificat est le 1312AR1467 - 07/04/2011. - 2009/142/CE Direttiva gas qualora la fonte di energia sia il gas. In questo caso l'organismo notificato è CERTIGAZ, 8 rue de l' Hotel de Ville - 92200 Neuilly sur Seine - FRANCE. Il suo numero di accreditamento è 1312 ed il numero di certificato è 1312AR1467 - 07/04/2011. - 2009/142/CE Gas-Richtlinie wenn Gas Energie. Dies wird durch CERTIGAZ, 8 rue de l' Hotel de Ville - 92200 Neuilly sur Seine - FRANCE. Akkreditierung Nr 1312, mit dem Zertifikat 1312AR1467 - 07/04/2011 bestätigt. - 2009/142/CE Directiva gas cuando la energía es el gas. En este caso, el organismo notificado es CERTIGAZ, 8 rue de l' Hotel de Ville - 92200 Neuilly sur Seine - FRANCE. Su número de acreditación es el 1312 y el número del certificado es el 1312AR1467 - 07/04/2011.

REGULATION (EC) 1935/2004 of 27 october 2004

Under normal and foreseeable conditions of use not bringing about an unacceptable change in the composition or deterioration of the organoleptic characteristics of bread dough, the above mentioned machine is authorised for food contact in the bakery field.

- Règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre 2004

La machine référencée ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi n'entraînant aucune modification inacceptable de la composition ou une altération des caractères organoleptiques de la pâte à pain, est apte au contact alimentaire en boulangerie.

- Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27 Oktober 2004

Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen, welche keine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften des Broteigs herbeiführen, ist die oben genannte Maschine für Lebensmittelkontakt im Backereibereich zugelassen.

- Regolamento (CE) 1935/2004 del 27 ottobre 2004

La macchina in oggetto, nelle normali e prevedibili condizioni d'impiego, non provoca alcuna modifica non accettabile della composizione o alterazione delle caratteristiche organoleptiche della pasta di pane. E' adatto al contatto alimentare in panificazione.

- Reglamento (CE) 1935/2004 de 27 de octubre 2004

La máquina se hace referencia anteriormente, en condiciones normales y previsibles de empleo, sin alterar la composición o un deterioro inaceptable de las características organolépticas de la masa de pan, es adecuado para contacto con alimentos en cocción.

it is certify as before mentioned :

- et est certifié comme indiqué :
- und ist mit folgenden Produktzertifizierungen ausgestattet :

- Ed è dotato delle seguenti certificazioni di prodotto :
- y está certificado como sigue :

Only Fr. Born, R&D manager is authorized to build up the technical file of this product.

Fr. Born, responsable du Bureau d'études est seul autorisé à constituer le dossier technique de ce produit.

Il Sig. Fr. Born, responsabile dell'Ufficio Tecnico è il solo autorizzato a costituire il fascicolo tecnico di questo prodotto.

Fr. Born, Verantwortlicher des Planungsbüros, ist der Alleinberechtigte zur Bildung der technischen Akte dieses Produktes.

Fr. Born, responsable de la Oficina de proyectos es sólo autorizado a constituir el expediente técnico de este producto.

Holtzheim, le 27.01.2014**Patrick KLEIN**Plant manager - Directeur d'établissement - Direttore di stabilimento -
Betriebsleiter - Director de establecimiento


Société par Actions Simplifiée au capital de 10 000 000 Euros

Adresse postale : CS 10315 Holtzheim - F 67843 TANNERIES CEDEX

Siège social : 32, route de Wolfisheim - F-67810 HOLTZHEIM (STRASBOURG)

Tel : 33 (0)3.88.78.00.23 - Fax : 33 (0)3.88.78.19.18 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

SIRET 582 950 309 00051 - RCS STRASBOURG B 582 950 309 - Code APE 2893 Z - Lieu de Juridiction STRASBOURG

CONTENTS

	pages
1. Limitations on use	5
2. Details of the nameplate	6
3. General points	7
4. Technical data sheet and available options	8
5. Other technical characteristics	15
6. Installation and connection	16
7. Control panel	19
8. First time operation	19
9. Setting of the ventilation slots	20
10. Programming of water injection	24
11. Thermal data	25
12. Baking advice	25
13. Maintenance	26
14. Troubleshooting	30
15. Spare parts	31

The technician who installed and adjusted your oven has explained the different settings and controls.

However, we should like to remind you in this user manual of everything that was said concerning the use and maintenance of your oven, so that you can obtain maximum benefit from it, under ideal conditions.

For future contacts with the manufacturer, please provide the information given on the cover page of this manual as well as the serial number indicated on the nameplate of the oven.



Please read carefully this manual and follow the advice before installation and use of the oven.

1. LIMITATIONS ON USE

This professional use oven is exclusively meant for the non-continuous baking of bakery products (bread, Danish pastries and pastries) containing flour, water and other additives (alcohol excluded).

This oven has not been designed for other applications such as baking of meat, drying of textiles, fabrics, etc...

Maximum application temperature of the oven: 300°C - Maximum recommended temperature: 280°C.

This oven was designed to operate correctly within the limits of the power supply's normal voltage and frequency conditions.

i.e.: Voltage: $\pm 10 \%$
 Frequency: $\pm 1 \%$

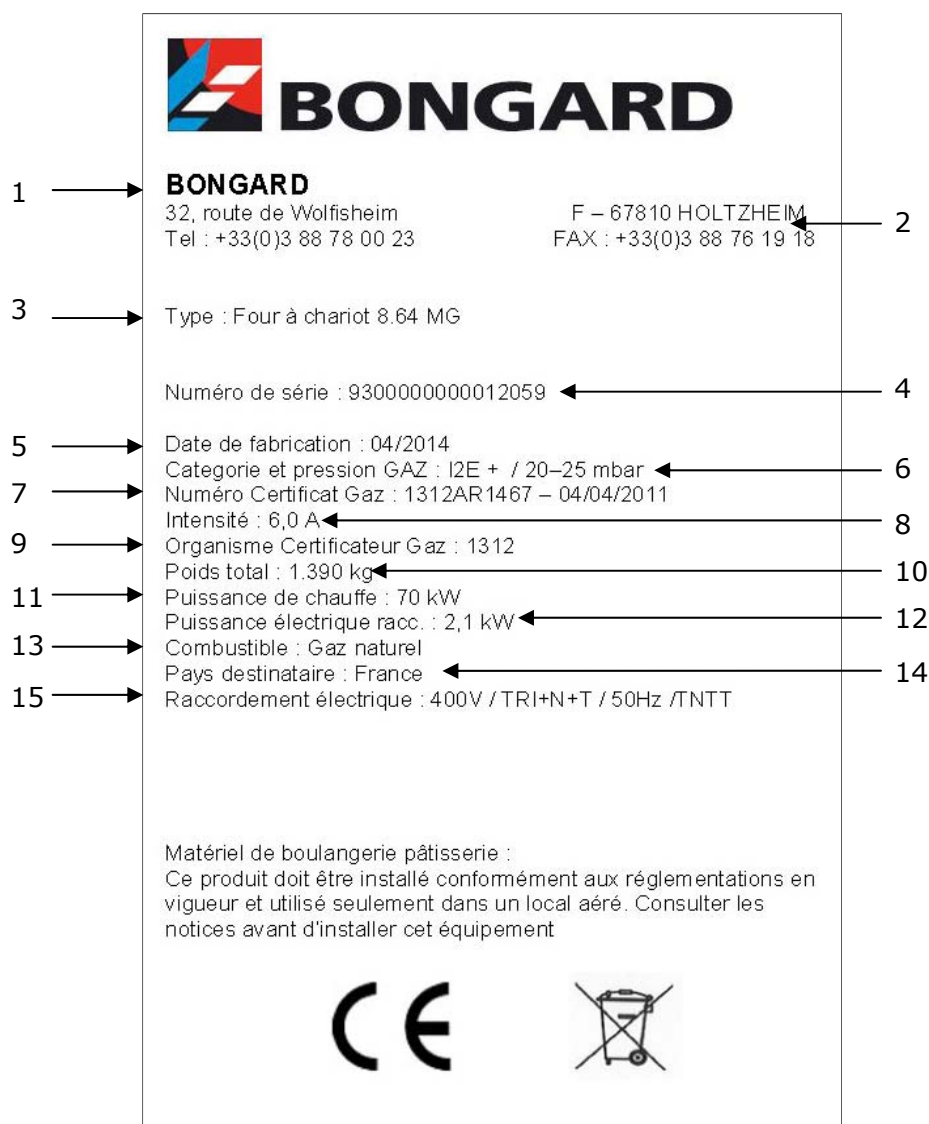
However, below 95% the rated voltage , **the electric ovens** may experience occasional operating malfunctions:

- Longer reheating time
- Lack of oven heating power

Our baking racks are not adapted to slopes $> 10^\circ$. In such cases, ensure that the baking supports are integral with the rack.

2. DETAILS OF THE NAMEPLATE

The nameplate is glued to the inside of the electrical box.



1. Manufacturer's logo
2. Manufacturer's name and address
3. Oven type
4. Your oven Serial #
5. Date of manufacture
6. Gas pressure and category
7. Gas certificate number
8. Amperage= (A)
9. Gas certifying body
10. Total weight in working condition (kg)
11. Heating capacity (kW)
12. Electrical connection capacity (kW)
13. Characteristics of the fuel for which the oven is equipped (only for gas and fuel-oil ovens)
14. Country of destination (only for gas and fuel-oil ovens)
15. Electrical connection: voltage - frequency - neutral earthing system

3. GENERAL POINTS

How to read oven denomination

8	.	6	4	M	G
①		②	③		④

①	8	Length of standard baking tray (x 100 in mm)	e.g. : 8 x 100 = 800 mm
②	6	Width of standard baking tray (x 100 in mm)	e.g. : 6 x 100 = 600 mm
③	4	Version number	E.g. : 4 = series 4
④		Type of energy or heat exchanger	E : Electric FE: Static electric MG: Oil / Gas

Integrated safety:

The oven was designed and manufactured in compliance with current regulations (see CE declaration of compliance).

Your oven has been developed in accordance with the current European regulations and directives. It complies with the safety regulations pertaining to the gas certifications and it is equipped with safety thermostats in the heat exchanger (or electric heating battery) and in the smoke exhaust.

A limit - switch on the baking chamber door stops the oven operation upon opening of the door.

The operator must have received previous training in the use of the oven and be informed of the possible residual risks (obligation of personnel training at the work station).

Residual risks:

While operator safety was a priority in the design of this oven, risks still remain that cannot be eliminated with current technology:

- Risk of burns due to the oven's hot surfaces (particularly surfaces on the inside of the door), baked goods and baking racks, baking trays and supports as the case may be.
- Electrical hazard on the power supply terminal and power switch in the electrical cabinet.

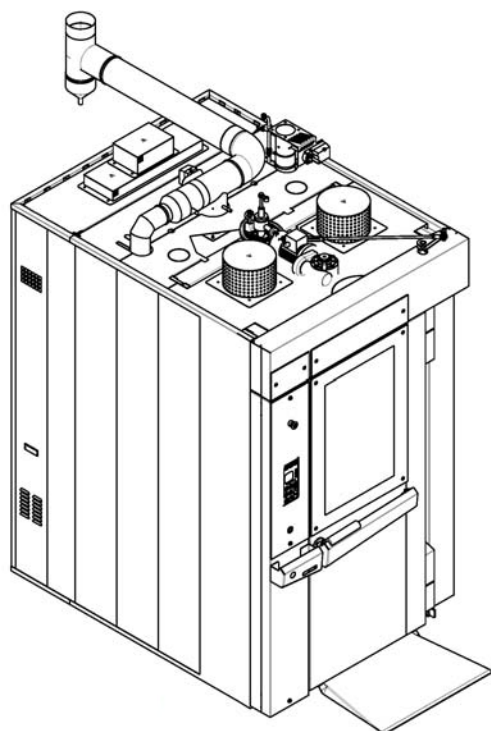
4. TECHNICAL DATA SHEET AND AVAILABLE OPTIONS

<i>Dimensional features</i>		<i>8.64 E</i>	<i>8.64 MG</i>
Oven dimensions			
A	Depth with hood	2330 mm	2530 mm
A'	Depth with headband	1880 mm	2080 mm
B	Depth on the floor	1880 mm	2080 mm
C	Depth (door opened)	2700 mm	2900 mm
E	Width on the floor	1440 mm	1440 mm
F	Total height, overall	2600 mm	2600 mm
G	Total height, oven front	2300 mm	2300 mm
Floor area		2,71 m ²	2,99 m ²
Total weight		1270 kg	1390 kg
Baking chamber			
Maximum rack height		1900 mm	1900 mm
Maximum rack width		680 mm	680 mm
Maximum rotation Ø		1120 mm	1120 mm
Total acceptable payload		300 kg	300 kg
Space required to access building site			
Minimum door clearance		830 mm	830 mm

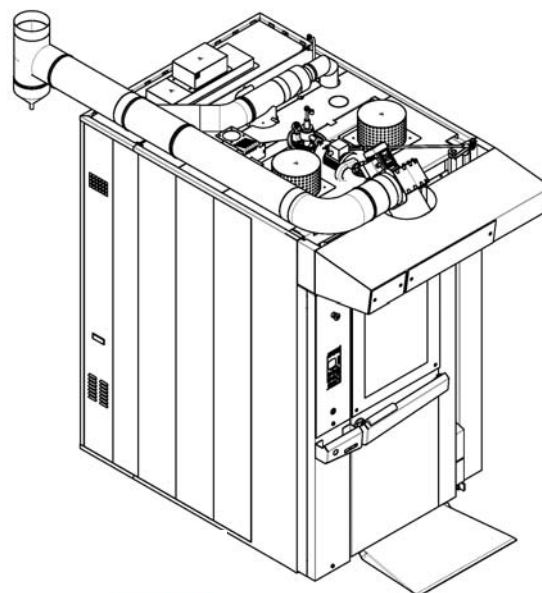
<i>Power characteristics</i>		<i>8.64 E</i>	<i>8.64 MG</i>
Total connecting power		59 kW	2.1 kW
Exhaust fan connecting power		0.18 kW	0.18 kW
Heating power		57 kW	70 kW
Average gradient of temperature rise		8 - 10°C/min	8 - 10°C/min
Maximum baking temperature of the oven		280°C	280°C

OVEN VIEW

ELECTRIC

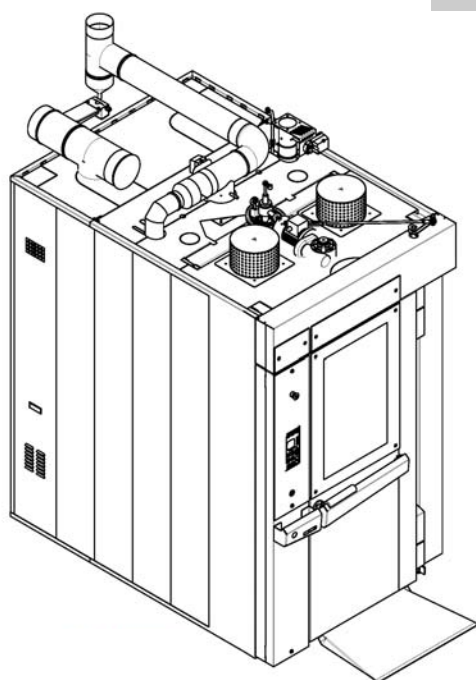


STANDARD

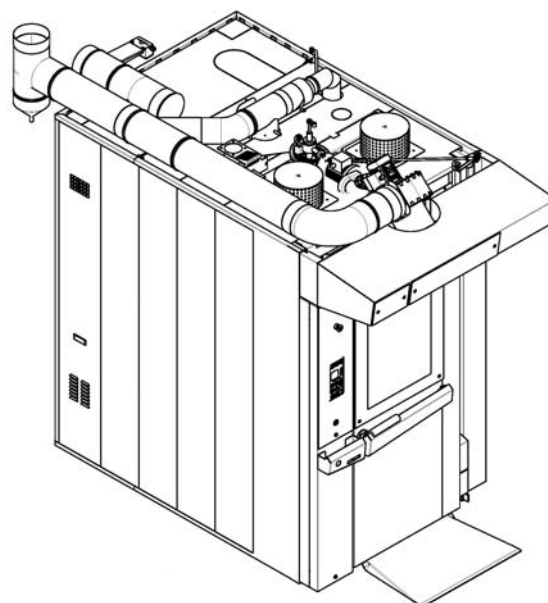


WITH HOOD AND EXHAUST FAN

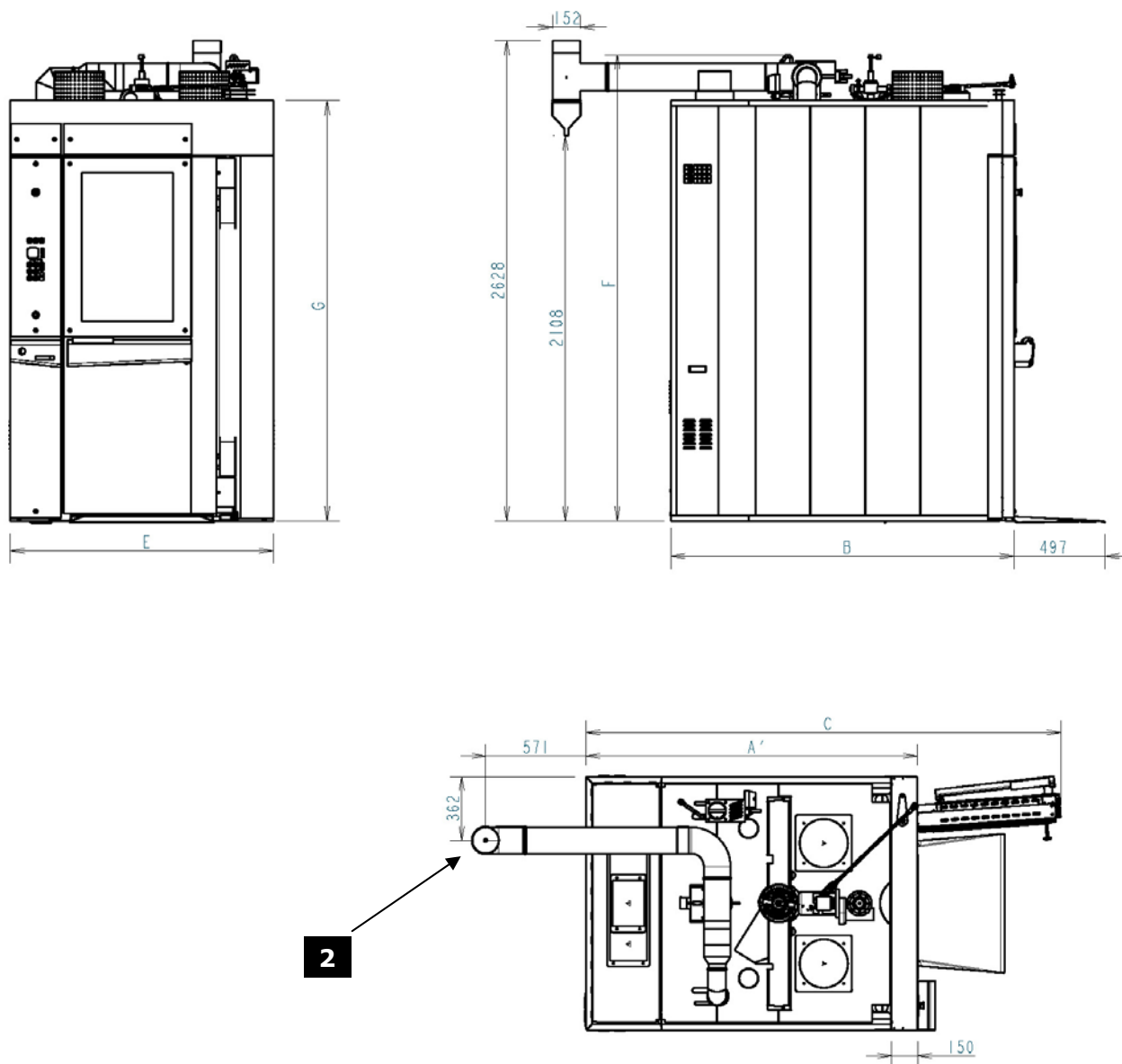
OIL GAS



STANDARD

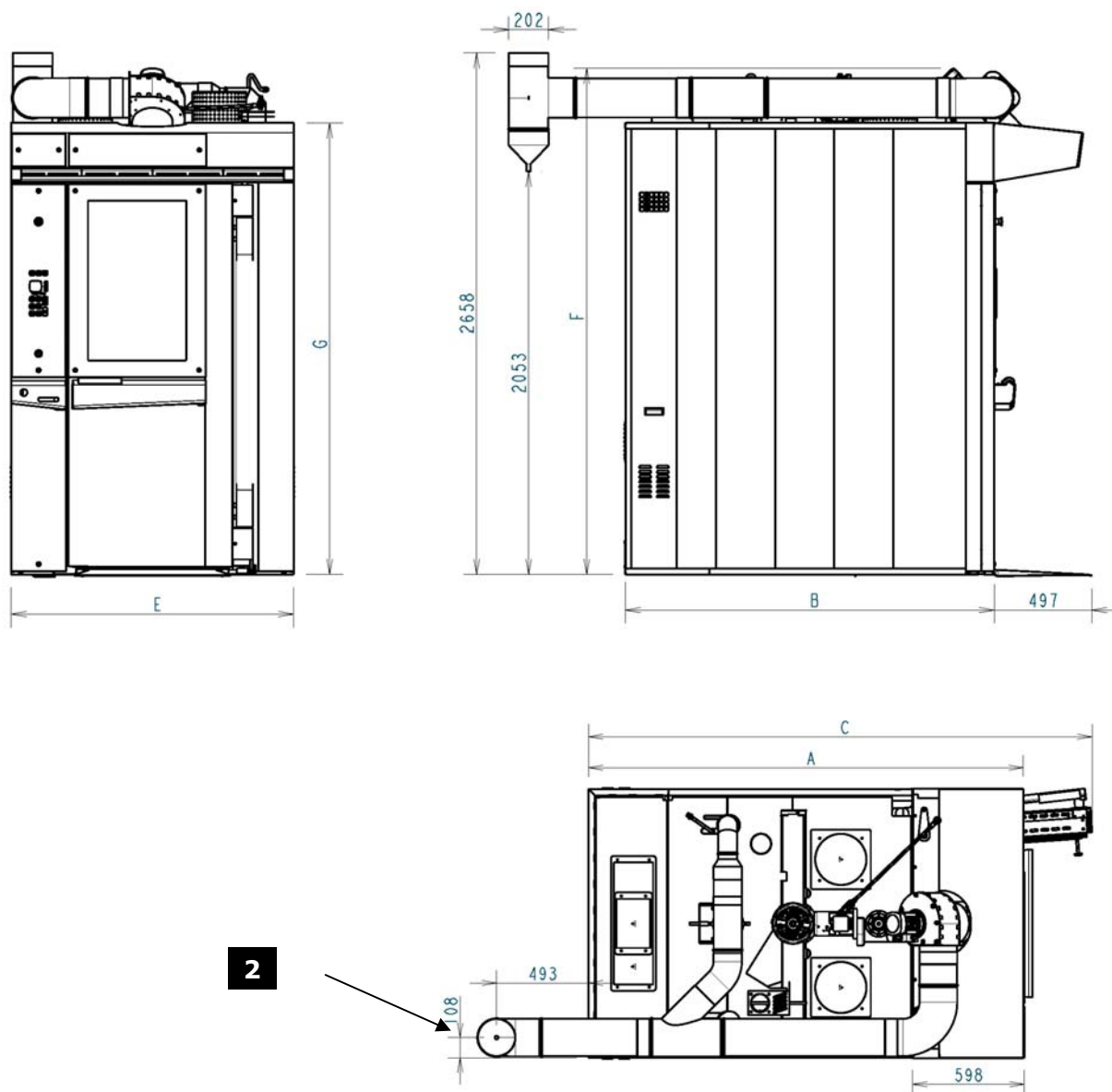


WITH HOOD AND EXHAUST FAN

OVEN 8.64 ELECTRIC STANDARD

2

The diameter of the steam outlet must be established by the installer in accordance with the installation conditions. If the length of the line is greater than 10 linear metres, an extraction turret in the roof is required.

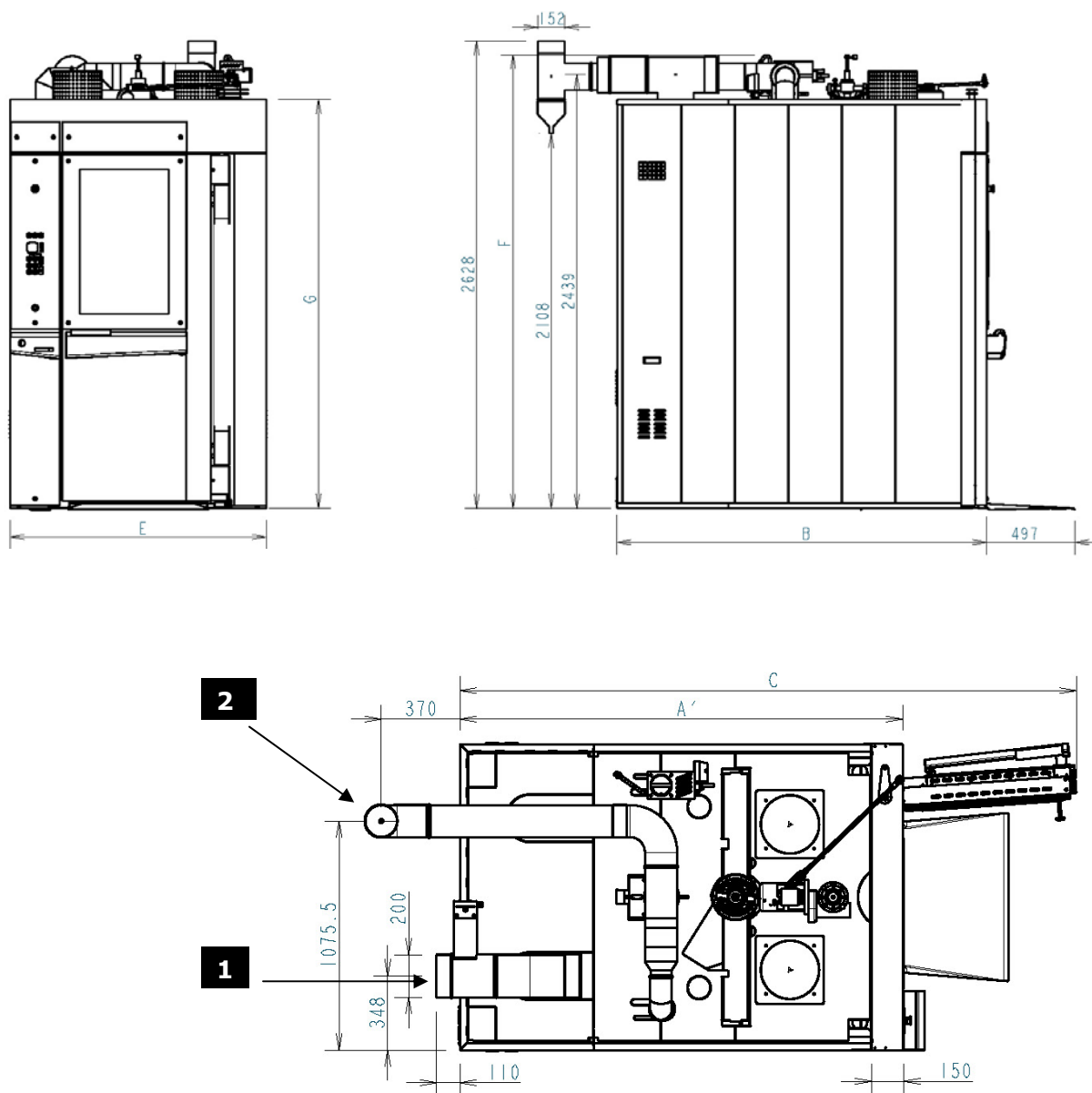
Establishing the connection between the drain T and the floor drain is the customer's responsibility.

OVEN 8.64 ELECTRIC WITH HOOD AND EXHAUST FAN


- 2** The diameter of the steam outlet must be established by the installer in accordance with the installation conditions. If the length of the line is greater than 16 linear metres, an extraction turret in the roof is required.

Required extraction rate 800-1100m³/h.

Establishing the connection between the drain T and the floor drain is the customer's responsibility.

OVEN 8.64 OIL/GAS STANDARD


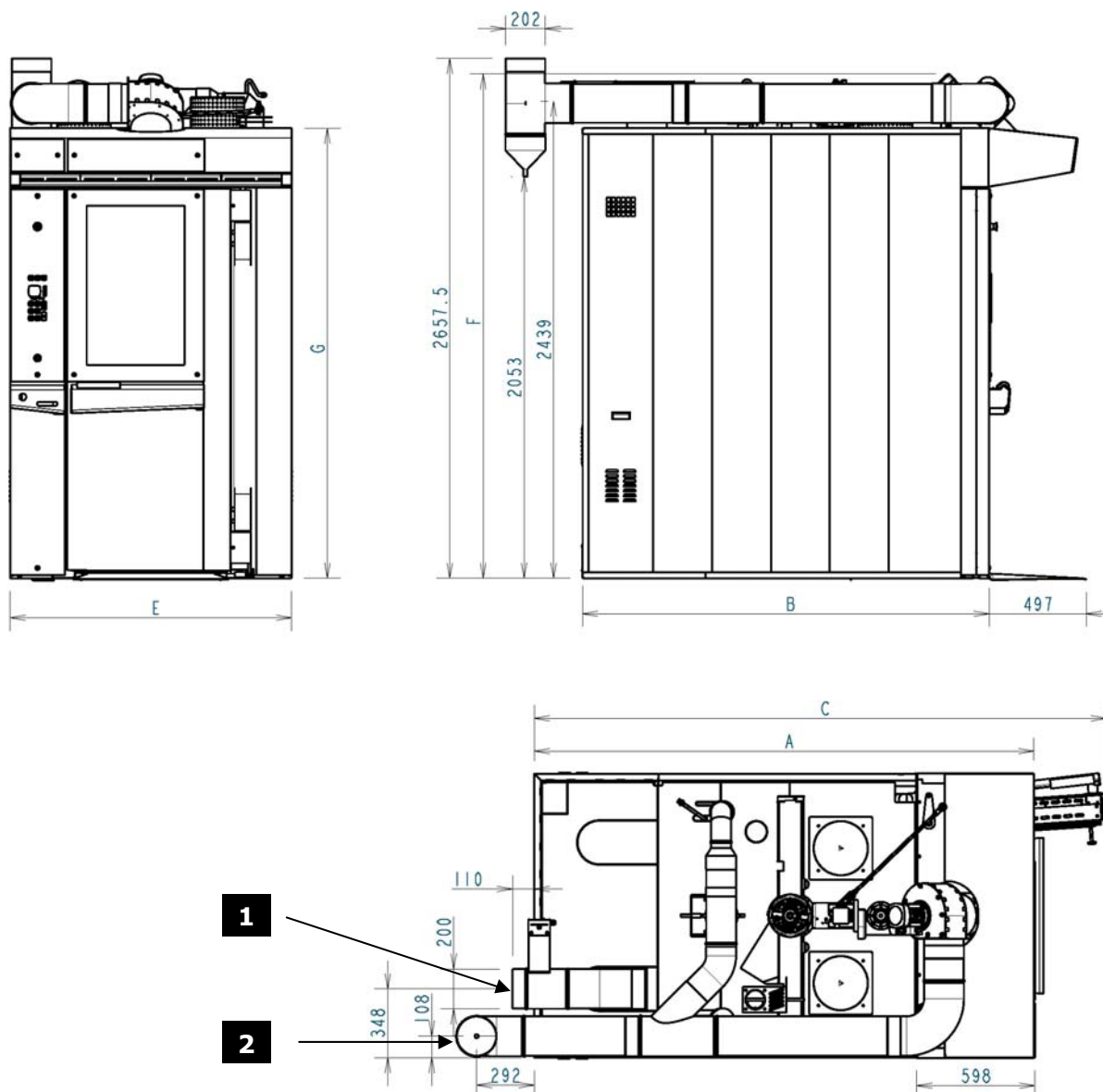
- 1** The characteristics of the smoke exhaust must be approved by the stove fitter in compliance with applicable regulations.

Maximum temperature of fumes: 400°C.

Required extraction pressure at oven outlet between 0.08 and 0.12 mbar.

- 2** The diameter of the steam outlet must be established by the installer in accordance with the installation conditions. If the length of the line is greater than 10 linear metres, an extraction turret in the roof is required.

Establishing the connection between the drain T and the floor drain is the customer's responsibility.

OVEN 8.64 OIL/GAS WITH HOOD AND EXHAUST FAN


- 1** The characteristics of the smoke exhaust must be approved by the stove fitter in compliance with applicable regulations.

Maximum temperature of fumes: 400°C.

Required extraction pressure at oven outlet between 0.08 and 0.12 mbar.

- 2** The diameter of the steam outlet must be established by the installer in accordance with the installation conditions. If the length of the line is greater than 16 linear metres, an extraction turret in the roof is required.

Required extraction rate 800-1100m³/h.

Establishing the connection between the drain T and the floor drain is the customer's responsibility.

AVAILABLE OPTIONS

Model	8.64 E	8.64 MG
Drive system		
Mechanical rack lifting system	■	■
Turntable	□	□
Burner		
Gas burner	-	■
Fuel-oil burner	-	□
Access burner on the left	-	■
Access burner on the right	-	□
Door handle and control panel		
Left	■	■
Right	□	□
Controls		
Electronic controls Opticom	■	■
Computerized controls Intuitiv	□€	□€
Electromechanical controls Ergocom	□	□
Headband - Hood - Exhaust fan		
Headband	■	■
Hood with exhaust fan	□€	□€
Additional options		
Pulsed steam injection	■	■
Reinforced steam generator	□€	□€
Brass water solenoid valve	■	■
Water filter to prevent scale deposits	□€	□€
Fresh air inlet on burner	-	■
Pressure reducing valve kit	■	■
heat exchanger reinforced with a shield at rear of fire chamber	■	■
Outer oven panels in stainless steel	□€	□€
Electrical supply		
400 V 3 PH + N 50/60 Hz	■	■

■ Standard / □ Option / □ € Option against extra charge

5. OTHER TECHNICAL CHARACTERISTICS

Oven materials :

- insulation: rock wool
- front parts: brushed stainless steel
- baking chamber: stainless steel
- Heat exchanger: heat resisting stainless steel

Noise measurements:

Noise measurements conducted according to standard EN ISO 11201.

Measurement under conditions approaching an unobstructed field, on a reflective surface.

Measurement distance: 0.2 m from the machine control panel.

Measurement height: 1.55 m.

Measurements conducted with the empty device.

$L_{pA} < 70 \text{ dB}_A$.

$K_{pA} = 2.5 \text{ dB}_A$.

Types of useable fuel:

Name	Description	Nominal pressure in mbar	LCV in kWh/Nm ³
Natural gas H	2H 20	20	10.2
Natural gas L	2L 25	25	9.1
Natural gas H	2H 300	300	10.2
Natural gas L	2L 300	300	9.1
Propane P 37	3 P 37	37	23.7
Butane B 28	3B 28	28	30.5

Name	Description	Operating pressure in bar	LCV in kWh/litre
Domestic fuel oil	DFO	9-13	9.9



In the event liquid petroleum gas (butane, propane) is used, make sure that the LPG kit, delivered with the burner, has been installed.

6. INSTALLATION AND CONNECTION

Receipt, unpacking and handling of the oven parts

It is important to inspect, upon receipt of the oven, the conditions of the various parts in case of any possible complaints to be made to the forwarding agent.

During unpacking or handling of the parts on the assembly place, it is necessary to take precautions against dropping the sub-assemblies and individual parts : particularly the motors, the burner or the electric control.

Although protected by a plastic film, the brushed stainless steel front parts may be scratched by rubbing against sharp corners or other rough metallic items, that is why it is preferable to lay them out flat.

Storage conditions:

0° C to 60° C and protected from UV rays, humidity, and all sources of corrosive agents and pests.

Assembly and verification of good working order

Rack ovens are complex technical products that should be assembled by an experienced and qualified technician who has received specific training.

Verification of malfunction and first-time heating should also be performed by a certified representative of the manufacturer.

This oven must be installed in accordance with applicable regulations and used in premises fitted with adequate ventilation for the burner (if applicable) and personnel.

The floor must be perfectly flat and level (a maximum slope of 0.3% at equipment locations).

Electrical connection



Only authorised persons are permitted to carry out the electrical connections.

Lock-out the circuit breaker of the installation before carrying out any work on the oven.

Wiring diagrams are available in the control panel of the oven.

8.64 MG

Power supply (copper cables) **5G2.5 mm²** minimum (comply with current standards).

The oven is exclusively designed to be connected to an installation with TN or TT earthing system.

The earthing of the oven must be compliant and its effectiveness must be tested by the oven installer.

The oven must be connected to the electrical network (3-phase, 400V + Neutral + Earth) via a 4-pole **16A** differential circuit breaker (300 mA), that can be disconnected, locked out and that is directly accessible.

The differential circuit breaker (not provided with the oven) must be installed on a switchboard with a minimum ingress protection rating of IP20 and must be clearly identified.

8.64 E

Power supply (copper cables) **5G25 mm²** minimum (comply with current standards).

The oven is exclusively designed to be connected to an installation with TN or TT earthing system.

The earthing of the oven must be compliant and its effectiveness must be tested by the oven installer.

The oven must be connected to the electrical network (3-phase, 400V + Neutral + Earth) via a 4-pole **3x100A** differential circuit breaker (300 mA), that can be disconnected, locked out and that is directly accessible.

The differential circuit breaker (not provided with the oven) must be installed on a switchboard with a minimum ingress protection rating of IP20 and must be clearly identified.

An accessible shut-off valve must be installed on each fluid inlet: gas, fuel oil, water.

Gas connection (for gas-fired ovens)

The gas supplies must be connected in compliance with recognised trade practices and comply with the prevailing standards in the country of installation.

Burner inlet pressure:

- between 20 and 300 mbar for natural gas
- between 37 and 150 mbar for propane

Before the installer commissions the ovens, the customer must have the gas installation inspected (up to the burner) by approved organisation.

Burner connection

- Electricity: only use the WIELAND plug supplied
- Fuel: check that it is suitable for our burner (see table in chapter 5: types of useable fuel).

Air flow required for the burner: 125 m³

With a minimum air excess of 25% for gas and 35% for oil

If the premises are, or likely to become, in depression, a fresh air inlet on the burner is essential (Ø 100).

Connection to the water network

The connection to the drinking water network needs to be looked after very carefully.

The water supply must be equipped with a filter to protect the solenoid valve (at approx. 2.50 m above floor level).

The oven must be connected to a hard drinking water network:

- between 15 and 30 TH (French standard)
- between 8.4 and 16.8 GH (German standard)

We do not recommend the use of a chemical softener as it may cause the water to become corrosive due to inadequate regeneration.

Steam connection

The connecting of steam in a conduit collecting smokes is not allowed.

Lighting

A general light level of 300 lux is recommended to ensure satisfactory lighting at the work station in order to guard against uncomfortable working conditions, visual fatigue and accidents.

Precautions to take in case of transferring

All ovens mounted on a 12 mm base can be moved using a forklift adapted to the size and weight of the oven.

In the other cases (lifting sheet metal), consult the manufacturer's customer service.

A forklift having a minimum capacity of 3 tonnes and long forks is required to move the 8.64 oven.

Caution: the oven's centre of gravity does not correspond to its geometric centre; it is shifted toward the exchanger. Only a professional is authorised to move the oven.

In the event the oven is moved without being fully disassembled, the insulation must be fully replaced to prevent the risk of flour dust accumulation in zones likely to cause dust fires.

7. CONTROL PANEL



Opticom control panel
(standard)



Ergocom control panel
(optional)



Intuitiv control panel
(optional)

For each control panel, please refer to the specific documentation supplied with the oven.

Wiring diagrams are available in the control panel of the oven.

8. FIRST TIME OPERATION

The start of the oven should be made by a factory trained technician. The oven should be correctly and totally connected before the first start up (water, electricity, heating power, steam exhaust, water drain...).

The premises must comply with applicable legislation and only the technician is to be present in the bakery during oven drying and degassing phases.

Special precautions :

- Do not use the oven for stoving or drying the silicone coated baking trays (if need be, first obtain the correct procedure from your supplier).
- Do not use non pre-stoved or non pre-dried silicone coated baking trays (as silicone vapours will settle down on the steam generator which will prevent water from being vaporized).

Before the first baking cycle of the day, once the desired temperature is reached, it is advised **to let oven function empty for about 15 minutes**.
After that, the oven may be used continuously.

The chapter 9 recapitulates the adjustment of the ventilation slots. These adjustments are to be adapted according to the products to be baked.

9. SETTING OF THE VENTILATION SLOTS (for gas and oil oven)

GOAL : to get a good distribution of the heat

To check the position of the adjustable louvers

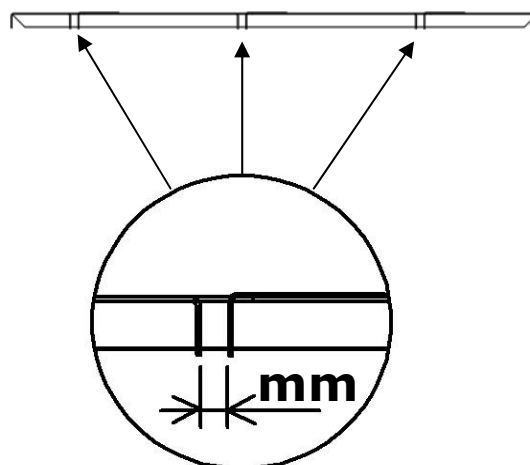
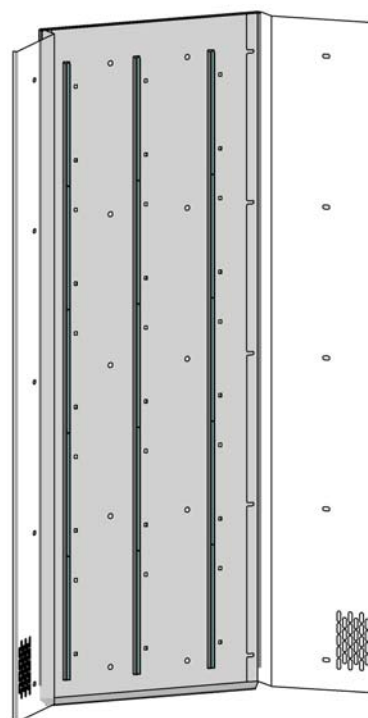
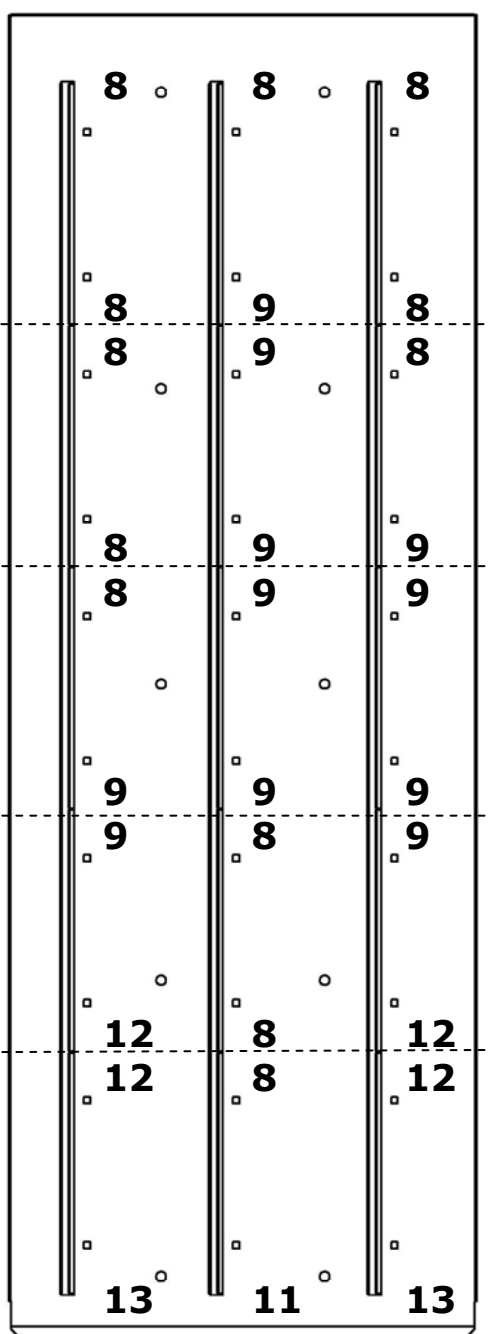
To compare the settings with the settings of origin
(if irregular baking)

To tighten the screws

8.64 MG
< 04/2014

BASIC SETTINGS

(to be used if the settings of origin were not noted)



9. SETTING OF THE VENTILATION SLOTS (for gas and oil oven)

GOAL : to get a good distribution of the heat

To check the position of the adjustable louvers

To compare the settings with the settings of origin
(if irregular baking)

To tighten the screws

BASIC SETTINGS

(to be used if the settings of origin were not noted)

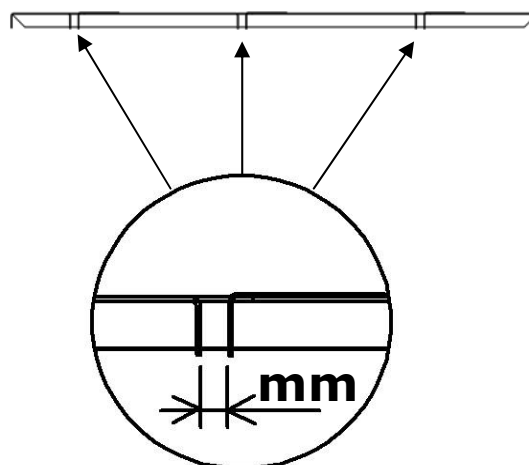
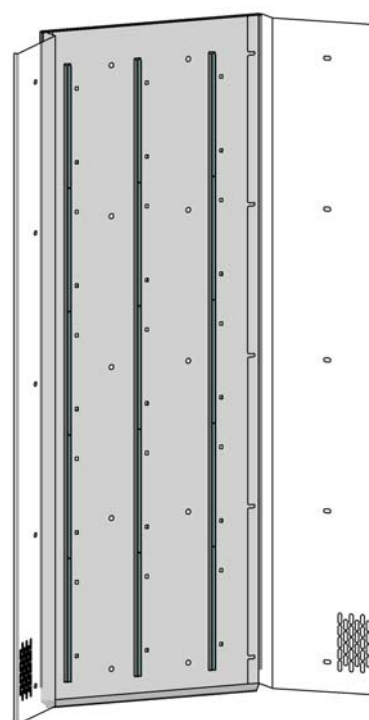
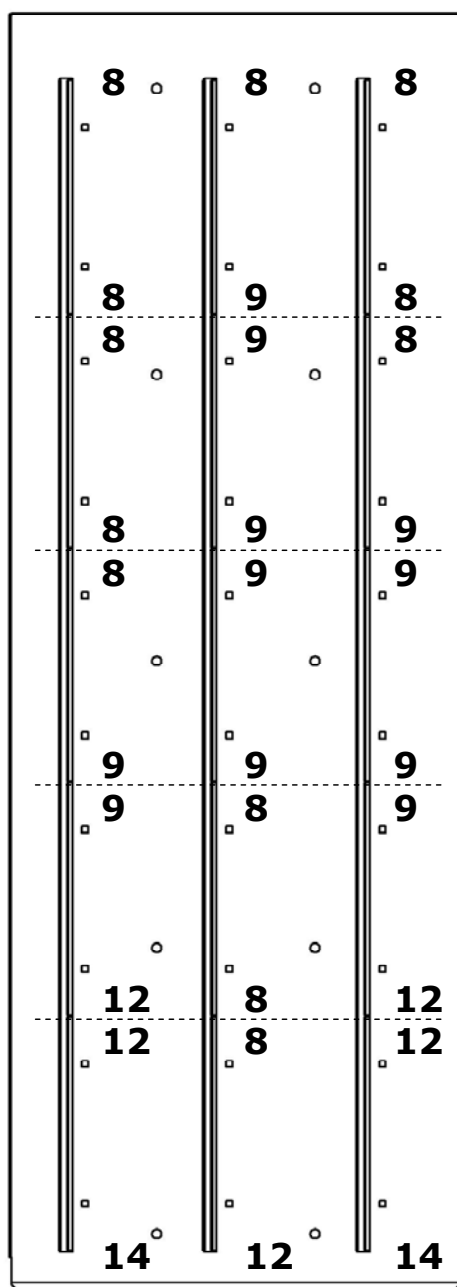
8.64 MG

> 04/2014

With gutter

steam generator

**FOR ALL ORDERS REGISTERED
FROM MARCH 31, 2014**



9. SETTING OF THE VENTILATION SLOTS (cont'd.) (for electric ovens)

GOAL : to get a good distribution of the heat

To check the position of the adjustable louvers

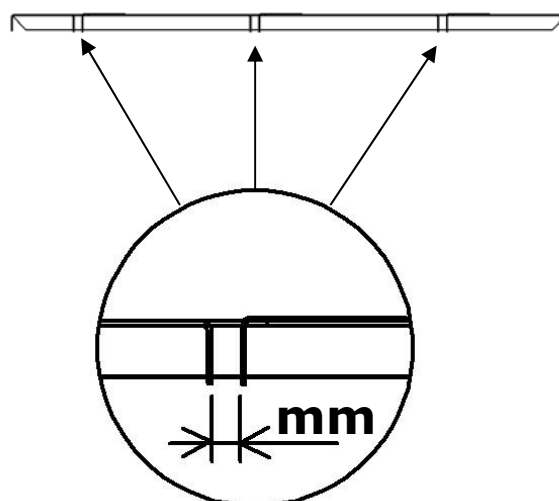
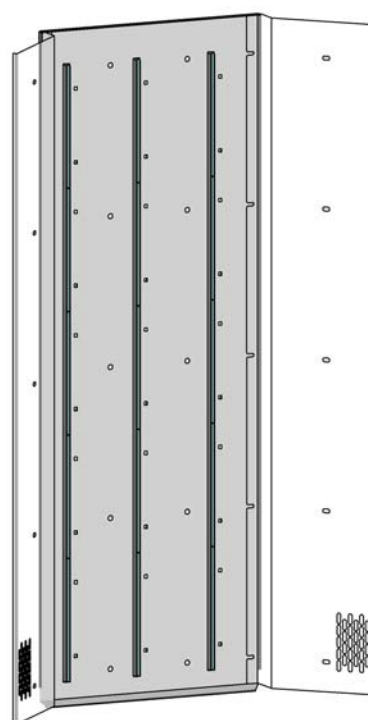
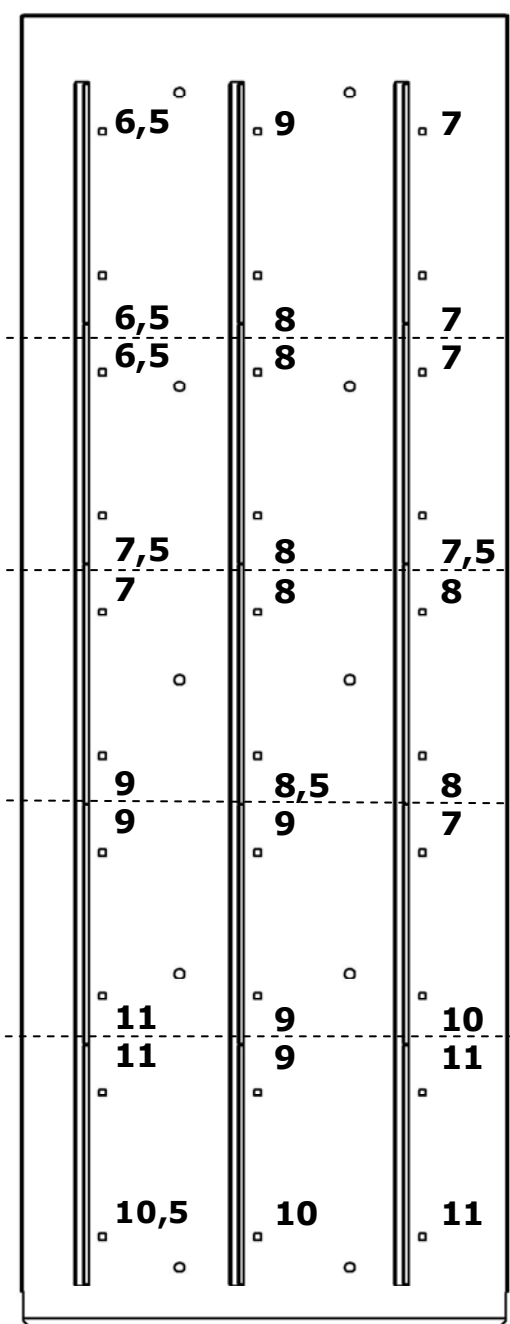
To compare the settings with the settings of origin
(if irregular baking)

To tighten the screws

8.64 E
< 04/2014

BASIC SETTINGS

(to be used if the settings of origin were not noted)



9. SETTING OF THE VENTILATION SLOTS (cont'd.) (for electric ovens)

GOAL : to get a good distribution of the heat

To check the position of the adjustable louvers

To compare the settings with the settings of origin
(if irregular baking)

To tighten the screws

BASIC SETTINGS

(to be used if the settings of origin were not noted)

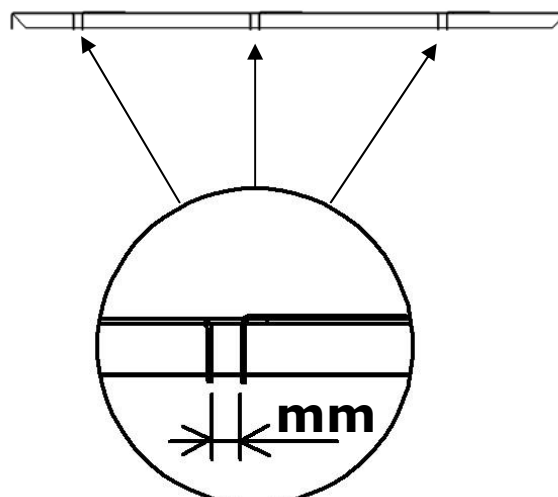
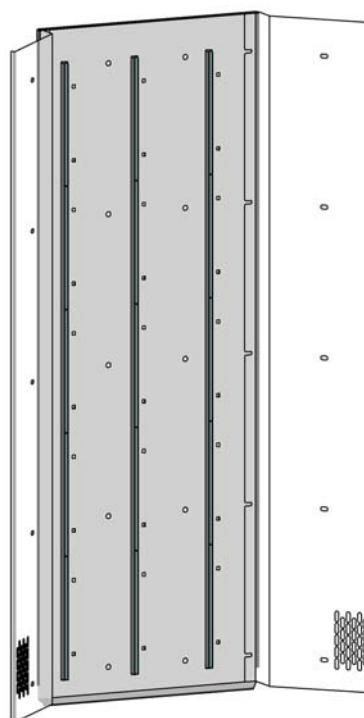
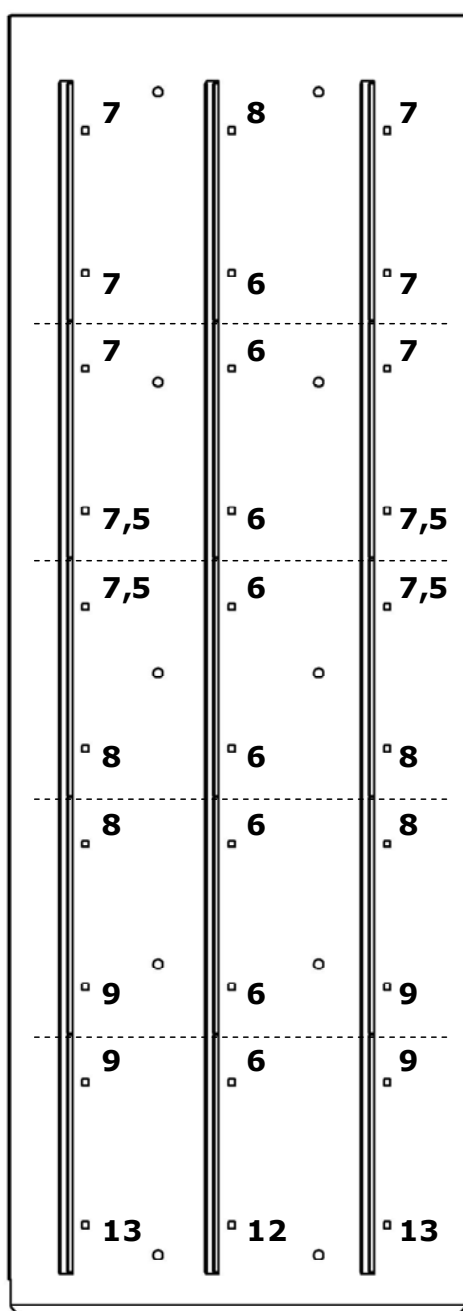
8.64 E

> 04/2014

With gutter

steam generator

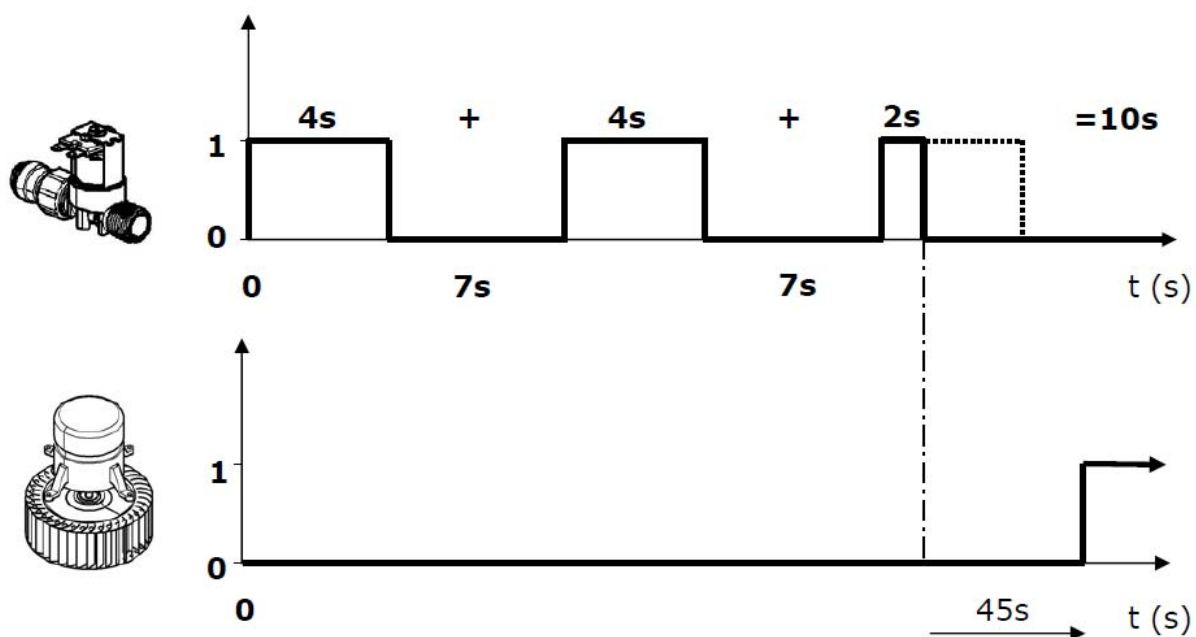
**FOR ALL ORDERS REGISTERED
FROM MARCH 31, 2014**



10. PROGRAMMING OF WATER INJECTION

Example recommended for a product like baguette

NOTE : in order to get a good quality steam, it is advised to preheat the oven during 30 -45 minutes prior to the first baking of the day.



Water supply pressure: 1.5 - 2 bars

11. THERMAL DATA

	oven 8.64 E	oven 8.64 MG
Time of temperature rise from 100 °C to 250 °C according to standard EN 1673 (empty oven)	13 minutes	12 minutes
Heating power	57 kW	70 kW

These values are indicative values and may vary according to the products, installation and environmental conditions of the oven.

12. BAKING ADVICE

When baking is finished, but especially when baking is in progress (steam discharge at the end of the baking cycle has not yet occurred), the door must be opened carefully to prevent hazards associated with the discharge of steam when the door is opened.

	Temperature, baking time
Baguettes 250g	245°C, 21 mn
Rolls 50g	230°C, 18 mn
Tin bread, 600g	210°C, 35 mn
Raisin rolls	190°C, 22 mn
Chouquettes	220°C, 35 mn

N.B. : The above information may vary according to breadmaking methods, yeast strength, desired darkness or lightness of bread as well as the desired baking temperature.



In the event the inside window of the oven door should shatter due to a shock/impact, the baking chamber must be thoroughly cleaned with an appropriate vacuum cleaner. Remove all glass to avoid selling products that might contain glass particles.

If a rack containing products has been contaminated, the entire batch must be discarded.

13. MAINTENANCE

For the proper functioning and maximum durability of your oven, follow the maintenance schedule.

Routine maintenance :

The oven user will carry out himself the easiest maintenance operations.

Specialized maintenance :

The more complex maintenance operations should be performed by the maintenance department or a qualified technician.

Note: burner adjustment and commissioning should mandatorily be carried out by a Bongard approved technician.



In the event of a **gas leak** (characteristic smell):

- Check the devices and their connections
- Avoid creating any sparks
- Ventilate the premises

If the smell persists, exit the premises and call the emergency services or your gas distributor (do not call from the premises in order to avoid sparks).



Before any intervention on the electrical system and/or maintenance operations, the oven's electrical power supply must be disconnected and locked out (circuit breaker in the customer's electrical switchboard).

Also disconnect the heating energy source (gas or oil).

Before working on the top of the oven (particularly for maintenance), it is essential to provide safety equipment to avoid a fall while working. Depending on the possible ways of installing the oven in the bakery and the type of work done, this safety equipment may include: step-ladder with handrail, access platform, harness with life line attached to the structure of the building above the oven, etc.

The 8.64 oven is designed to remain permanently powered on using three-phase current with connected neutral.

The oven (for maintenance purposes) must be powered off at the electrical oven protection unit located in the section switchboard of the bake house.

In order to cut off the power rapidly, in case of imminent danger, the control column is equipped with an emergency stop palm button, which when pressed cuts off the general switch.

This emergency stop is used exclusively as a safety device: It must under no circumstances be used to turn off the oven (use the On/Off switch of the controller).

Resetting the general switch requires access to the interior of the control panel; this is a specialised operation that requires the intervention of a qualified and approved technician.

Safety thermostats must be reset by a qualified and approved technician.

Air inlets and outlets must be kept clear and operational.

CLEANING

Clean the oven once a week to prevent significant dirt accumulations.
Before any cleaning operation, turn-off the power supply of the oven.

Cleaning stainless steel surfaces, painted parts and glass surfaces

Stainless steel is a high quality material that must be maintained to conserve its corrosion-resistant properties.

Use only:

- Soapy water, dish washing product, glass cleaner or any other specific product recommended for stainless steel surfaces (e.g. Bongardinox product).
- Sponges, cloth and squeegees.

To remove traces of adhesive, particularly before starting the oven for the first time, or spots that cannot be removed with soap water, use denatured alcohol.

Do not use:

- Chlorine-containing substances or chloride derivatives
- Metal brushes, steel wool or any other tool that could scratch the stainless steel or glass surfaces

It is strictly prohibited to spray large quantities of water on the oven (especially with a high-pressure washer or a garden hose), as there is a risk of damaging the electrical equipment or the thermal insulation of the oven.

If the oven is splashed while cleaning the floor of the bakery, rinse with clean water.

MAINTENANCE SHEET



FOUR A CHARIOT RACK OVEN STIKKENOFEN



FICHE D'ENTRETIEN
MAINTENANCE SHEET
WARTUNGSBLATT

	Description Beschreibung	Journalier Daily Täglich	Semaine Weekly Wöchentlich	Mensuel Monthly Monatlich	Semestr. Half-yearly Halbjährlich
Grassage Lubrication Schmieren	* Graisser le mécanisme de rampe * Grease the ramp mechanism * Rampenmechanismus schmieren				
	* Graisser les pivots de porte et le verrouillage * Grease the door pivots and the locking mechanism * Türcharniere und Schloss schmieren				✘
	* Graisser l'axe du plateau d'entraînement (selon le cas) * Grease the turntable shaft (as appropriate) * Drehteller-Antriebsachse schmieren (je nach Zustand)				✘
Remarques Remarks Bemerkungen	* Utiliser un aspirateur avec embout plastique pour nettoyer les parties électriques et le brûleur. * Use a vacuum cleaner with a plastic tip to clean the electric parts and the burner. * Zum Reinigen der elektrischen Teile und des Brenners einen Staubsauger mit Plastikdüse verwenden.				
	* Faire l'entretien du brûleur par un spécialiste : la vérification des réglages et l'analyse de combustion (1x par an au minimum) selon le cas. * Have the burner serviced by a specialist : to check the adjustments and do a combustion analysis (once a year as a minimum) as appropriate * Brenner-Wartung ist nur vom Spezialisten auszuführen: Regulierung und Verbrennungsanalyse (mindestens einmal pro Jahr)				VORSTICHTS-MASSNAHME ! Vor jedem Eingriff ist Stromnetz zu trennen.
	* Nettoyer de l'intérieur et de l'extérieur de la hotte d'aspiration (fréquence : tous les 3 mois) * Clean the exhaust hood from the inside and the outside (frequency: every 3 months) * Abzugshaube innen und aussen reinigen (alle 3 Monate)				
	* Ramonage des conduits d'évacuation buée (fréquence : suivant réglementation en vigueur) * Cleaning of steam exhaust ducts (frequency: according to the regulation in force) * Schwadenabzugsrohre reinigen (Frequenz: je nach gültiger Regelung)				
	* Ramonage des conduits d'évacuation des fumées (fréquence : suivant réglementation en vigueur) * Cleaning of smoke exhaust ducts (frequency: according to the regulation in force) * Rauchabzugsrohre reinigen (Frequenz: je nach gültiger Regelung)				
	* Opérations à faire par l'utilisateur * Operations to be carried out by the operator * Vom Anwender auszuführen				rev 04 30.01.14
✘	* Opérations à faire par un technicien d'entretien * Operations to be carried out by a maintenance technician * Vom Service-Techniker auszuführen				 AF175301211

	Description Beschreibung	Journalier Daily Täglich	Semaine Weekly Wöchentlich	Mensuel Monthly Monatlich	Semestr. Half-yearly Halbjährlich
Nettoyage Cleaning Reinigung	* Nettoyer l'extérieur de la colonne de commande * Clean the outside of the control panel * Das Äußere des Bedienungszeigers reinigen				
	* Dépousssiérer l'intérieur du coffret électrique * Dust the inside of the power supply panel * Das Innere des Schaltkästlers entstauben				✘
	* Nettoyer le brûleur (sauf fours électriques) * Clean the burner (except electric ovens) * Brenner reinigen (ausgenommen elektrische Öfen)				✘
	* Nettoyer la chambre de cuisson et la façade du four * Clean the baking chamber and the oven front * Backraum und Ofenfront reinigen				
	* Nettoyer le mécanisme de rampe * Clean the ramp mechanism * Türmechanismus reinigen				
	* Nettoyer de la farine derrière les enjoliveurs de façade (et en particulier les enjoliveurs "poignées") * Remove the flour behind the front covers (and especially the ones with the handles) * Mehlstaub hinter der Front Verkleidung reinigen (insbesondere die Handgriffe)				✘
	* Nettoyer tout dépôt ou traces de farine à chaque intervention de maintenance spécialisée * Remove dust or flour deposit at each maintenance work carried out by a technician * Nach jeder Wartung Mehl- oder Mehlstaub-Reste wegschleifen				✘
	* Vérifier l'électrovanne * Check the solenoid valve * Magnetventil prüfen				✘
	* Vérifier l'injection d'eau/déboucher si nécessaire * Check the water injection, clean out if necessary * Wassereinspritzung prüfen, falls notwendig frei machen				✘
	* Vérifier le fonctionnement de la soupape buée * Check the correct functioning of the steam damper * Schwadenklappe auf Funktion prüfen				✘
Vérification Checks Überprüfung	* Vérifier la fixation du plateau d'entraînement * Check that the turntable is fixed securely * (as appropriate) * Befestigung des Drehteller-Antriebes prüfen (charnières + fermeture)				✘
	* Check the door mechanism (hinges + closing) * Türmechanismus prüfen (Scharniere und Schloss)				✘
	* Resserrer toutes les connexions électriques * Tighten all electrical connections * Alle elektrischen Anschlüsse nachziehen				✘
	* Vérifier l'écoulement d'eau * Check the water drain * Wasserablauf prüfen				✘
	* Vérifier les sécurités * Check the safety devices * Sicherheiten prüfen				✘
					✘

MAINTENANCE SHEET



FORNO A CARRELLO ROTANTE HORNO DE CARRO ПЕЧЬ С ТЕЛЕЖКОЙ

SCHEDA DI MANUTENZIONE

HOJA DE MANTENIMIENTO

ВЕДОМОСТЬ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ



	giornaliera diario Ежедневно	settimanale settimanal Еженедельно	mensile mensual Ежемесячно	semestrale semestral Семестрально
descrizione descripción Описание				
Lubrificare Engrasado Смазка	- Lubrificare il meccanismo della rampa - Engrasar el mecanismo de la rampa - Смазать механизм ramps			
	- Lubrificare i parti ed il blocco porta - Engrasar los pivotes de la puerta y del cierre - Смазать ось дверки и запорный механизм			
	- Lubrificare l'asse della giostra (se necessario) - Engrasar el eje de la plataforma (según el modelo) - Смазать ось поворотной платформы (в зависимости от модели)			
Commenti Notas Примечания	ATTENZIONE ! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sul forno Utilizzare un aspiratore con beccuccio in plastica per pulire le parti elettriche e il bruciatore. Utilizar un aspirador con boquilla para limpiar las partes eléctricas y el quemador. Истользовать пылесос с пластиковым наконечником, для того чтобы почистить электрические элементы и горелку La manutenzione del bruciatore deve essere fatta da un tecnico specializzato: la verifica delle regolazioni e l'analisi della combustione (almeno una volta all'anno) in base alle necessità Notar el mantenimiento del quemador por un especialista en este tipo de trabajos (una vez al año como mínimo) según el caso Вызвать специалиста для технического ухода	ATENCIÓN ! Cortar la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención en el aparato		 ВНИМАНИЕ! Отключить электрическое питание перед проверкой деталей машины
	- Pulire l'interno e l'esterno della cappa d'aspirazione (ogni 3 mesi) - Limpiar el interior y exterior de la campana extractora (frecuencia: cada 3 meses) - Очистка внутренних и внешней части вытяжки (каждые 3 месяца)			
	- Pulire i condotti di evacuazione vapore (frequenza: in base alla regolamentazione in vigore) - Limpiar de los conductos de vapor (frecuencia: acorde a la regulación vigente) - Очистка труб эвакуации пара (в зависимости от действующего законодательства)			
	- Pulire i condotti di evacuazione dei fumi (frequenza: in base alla regolamentazione in vigore) - Limpiar de los conductos de evacuación de humos (frecuencia: acorde a la regulación vigente) - Прокачка труб эвакуации пара (в зависимости от действующего законодательства)			
	Operazioni a cura dell'operatore Operaciones a realizar por el usuario Операции, которые должны быть осуществлены пользователем			rev 03 30.01.14
	 Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione Operaciones a realizar por un técnico de mantenimiento Операции, которые должны быть осуществлены квалифицированным специалистом			 AT 17520 012

	giornaliera diario Ежедневно	settimanale settimanal Еженедельно	mensile mensual Ежемесячно	semestrale semestral Семестрально
descrizione descripción Описание				
Pulizia Limpieza Очистка	- Pulire esternamente la colonna di comandi - Limpiar el exterior de la columna del cuadro de mandos - Очистить внешнею часть панели управления			
	- Eliminare l'eventuale polvere all'interno del quadro elettrico - Eliminar el polvo interior del cuadro eléctrico - Очистить от пыли внутреннюю часть электрического блока питания			
	- Pulire il bruciatore (ad eccezione dei forni elettrici) - Limpiar el quemador (salvo en hornos eléctricos) - Очистить горелку (за исключением электрических печей)			
	- Pulire la camera di cottura e la fasciata del forno - Limpiar la cámara de cocción y la fachada del horno - Очистить камеру выпечки фасад печи			
	- Pulire il meccanismo della rampa - Limpiar el mecanismo de la rampa - Очистить механизм ramps			
	- Togliere l'eventuale farina dietro la fascia decorativa (in particolare vicino alla mangia) - Limpiar la harina detrás de los embellecedores de la fachada (y especialmente de los embellecedores de las mandas) - Очистить от муки зерно часть урчающей фасад			
	- Eliminare gli eventuali depositi di terra dal ogni bruciatore - Eliminar los posibles depósitos de tierra de cada quemador - Удалить возможные отложения земли с каждой горелки			
	- Intervento di manutenzione specializzata - Intervención de mantenimiento especializada - Очистить от мучной пыли при выполнении технического работ			
	- Verificare l'elettrovalvola - Verificar la electroválvula - Проверить электроклапан			
	- Verificare l'entrata dell'acqua, eventualmente pulire - Verificar la inyección de agua, limpiar si fuera necesario - Проверить втечение воды, окунуть в случае необходимости			
Verificare Verificaciones Проверка	- verificare il funzionamento della valvola vapore - Verificar el funcionamiento de la válvula de vapor - Проверить рабочее состояние клапана пара			
	- verificare il fissaggio della giostra (se necessario) - Chequear la fijación de la plataforma de ataraje (según el caso) - Проверить фиксацию поворотной платформы (в зависимости от случая)			
	- Controllare il meccanismo della porta - Controlar el mecanismo de la puerta - Проверить механизм двери (запорный)			
	- Controllare tutti i collegamenti elettrici - Apretar todas las conexiones eléctricas - Закрепить все электрические соединения			
	- Verificare lo scarico dell'acqua - Verificar el drenaje de agua - Проверить водосток			
	- Verificare le sicurezza - Verificar los dispositivos de seguridad - Проверить устройства безопасности			
				
				
				
				

14. TROUBLESHOOTING

Baking defects	Remedies
Non-uniformity of baking between top and bottom of rotary rack	Regulate the adjustable louvers.
Non-uniformity of baking between centre and side of the baking trays	The opening of the louvers is disproportionate. Inspect orientation of the ventilation slots.
The bread is too pale	The oven temperature is too low, the baking time is too short.
The bread is too dark	The oven temperature is too high, the baking time is too long.
The bread has a soggy crust, not firm	Baking is too fast ; prolong baking time, decrease oven temperature.
The bread has a thick crust	Increase baking temperature.

- **Possible baking defects**

In all cases of baking defects, other parameters of the bread making process may also be involved such as : regularity of the proofer, control of intermediate and final proofing of dough pieces, quality of flour used, temperature of the dough at the end of mixing...

- **Malfunctioning of the oven**

The oven is not under proper voltage	Inspect the electric supply of the oven. Reset the circuit breaker at the customer's switch-board. Start the general switch of the oven. Reset the circuits breakers in the oven main electric panel.
The oven does not heat up	Adjust the temperature regulator. Check the safety thermostats (2 or 3 thermostats). Close the door properly.
The temperature regulation does not function correctly	Set temperature at + 2 °C above ambient temperature = burner on Set temperature at -2 °C below ambient temperature = burner off Check the correct position of the probe.
The alarm is on (error no. or red LED)	Verify the function indicated by the Error message (or red lighted monitor in electromechanical version).
Overheating	Wait several minutes and restart. Reset the safety thermostats.
Ventilation defect	Reset the ventilation circuit breaker. Check the adjustment of the circuit breaker.
Defect in rack rotation	Reposition the trays and the rack itself properly. Check the rotation cam. Reset the rotation circuit breaker.
No steam or lack of steam	Open water tap in the bakery. Clean water injection tube. Check the solenoid valve.
Steam vents	Steam vents : • When the oven is in standby mode, vents are closed. • If oven is running and the vent button is pressed, the vents will be activated and will open. If the vents are not opening, reverse the mini motor turning direction. If the vents are still not functioning, contact a Bongard service technician, who will control all the electrical and mechanical components.

15. SPARE PARTS

IMPORTANT WARNING

Bongard certifies that its spare parts are original and comply with the requirements for CE marking this oven.

The manufacturer's guarantee shall be void and Bongard declines all liability if parts are replaced by non-conforming components not certified by Bongard as original.

This is particularly true in the case of Riello FS10 and Cuenod BG11 gas burners which are an integral part of the gas certification of the 8.64.

The components indicated in **BOLD FACE TYPE** in the spare parts lists are essential in order to comply with this oven's CE marking and thus cannot be replaced with equivalent components without the prior approval of Bongard and the certifying body.

PIECES LIVREES EN STANDARD AVEC LE FOUR (entretien courant)
PARTS SUPPLIED WITH THE OVEN (routine maintenance)
STANDARD-ERSATZTEILE, WELCHE MIT DEM OFEN GELIEFERT WERDEN (laufende Wartung)
PEZZI STANDARD CONSEGNATI CON IL FORNO (manutenzione corrente)
PIEZAS ENTREGADAS POR DEFECTO CON EL HORNO (mantenimiento rutinario)
ЧАСТИ ДОСТАВЛЕННЫЕ В СТАНДАРТЕ С ПЕЧЬЮ (текущий технический уход)

AF102120311	LAMPE HALOGÈNE 35 W—12 V HALOGEN BULB / HALOGENLAMPE / LAMPADA ALOGENA / LÁMAPARA HALÓGENA / галогенная лампа 35Вт—12В
AF102043441	DOUILLE HALOGENE 1.2 M LAMPHOLDER / LAMPENFASSUNG / PORTALAMPADA ALOGENA / PORTALÁMPARAS HALÓGENA / галогенная насадка 1.2м
AF103300307	POT DE 50 G GRAISSE PYRATX (OPTION BALANCELLE) PYRATX HIGH TEMPERATURE GREASE 50G (IN CASE OF TURNTABLE SYSTEM) / PYRATX HOCHTEMPERATUR-FETT 50G (DREHTELLER-AUSFÜHRUNG) / VASETTO DA 50GR DI GRASSO PYRATX (OPZIONE BILANCELLA) / BOTE DE 50G DE GRASA PYRATX (OPCIÓN PLATAFORMA) / Горшок со смазкой 50г Пиратекс (опция подвесная тележка)
AF175097901	2 POIGNEES CHARIOT ROTATIF 2 ROTATING RACK HANDLES / 2 GRIFFE FÜR STIKKENWAGEN / 2 MANIGLIE CARRELLO ROTATIVO / 2 MANETAS CARRO ROTATIVO / 2 ручки вращающейся тележки
AF101045601	CLÉ MÂLE EN T VIS HC4 MALE KEY T-SHAPE SCREW HC4 / T-SCHLÜSSEL SCHRAUBE HC4 / CHIAVE A FRUGOLA A T VITI HC4 / LLAVE MACHO EN T TORNILLO HC4 / Т-образный Наружный ключ, винт HC4
AF101130702	OPTION - 2 MOUFLES HAUTE TEMPERATURE (VERSION CROCHET) OPTION - 2 GLOVES HIGH TEMPERATURE (HOOK VERSION) / OPTION - 2 HOCHTEMPERATUR-HANDSCHUHE (DREHHAKEN-AUSFÜHRUNG) / OPZIONI - 2 MUFFOLE AD ALTA TEMPERATURA (VERSIONE A UNCINO) / OPCIÓN - 2 GUANTES ALTA TEMPERATURA (VERSIÓN GANCHO) Опция - 2 перчатки высокой температуры (версия крюк)

PIECES DE RECHANGE (à commander)
SPARE PARTS (to be ordered)
ERSATZTEILE (zu bestellen)
PEZZI DI RICAMBIO (da ordinare)
PIEZAS DE RECAMBIO (bajo pedido)
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ (заказать)

AF156206611	TUBE INJECTION 9 TROUS STEAM INJECTION PIPE / EINSPRITZROHR / TUBO INIEZIONE VAPORE / TUBO INYECCIÓN / Труба впрыскивания пара
AF156206712	TUBE INJECTION BUÉE 3P/Ø4.5 3/8 STEAM INJECTION PIPE 3P/Ø4.5 3/8 / EINSPRITZROHR 3P/Ø4.5 3/8 / TUBO INIEZIONE VAPORE / TUBO INYECCIÓN VAHOS / Труба впрыскивания пара
AF105055232	JOINT DE PORTE DOOR GASKET / TÜRDICHTUNG / GUARNIZIONE SPORTELLLO / JUNTA DE PUERTA / Уплотнение для двери
AF101258201	ROULETTE DE CHARIOT PIVOTANTE Ø 80 ZING PIVOTING RACK CASTER / KUNSTSTOFFROLLE FÜR STIKKENWAGEN / ROTELLA GIREVOLE DEL CARRELLO / RUEDA DE CARRO GIRATORIO / Двигающийся ролик тележки
AF103437381	LUBRIFIANT POUR ROULETTE CB/5 LUBRICANT FOR CASTER / SCHMIERMittel FÜR ROLLEN / LUBRIFICANTE PER ROTELLA / LUBRIFICANTE PARA RUEDA / Смазка для ролика
AF105154991	INSERT DE FIXATION VITRE Ø 17.5 x 6.5 WINDOW SUPPPORT / EINSATZTEIL ZUR BEFESTIGUNG DER TÜRSCHIEBE / INNESTO DI FISSAGIO DEL VETRO / SOPORTE DE VENTANA / Опора для фиксации оконного стекла
AF103437331	BOMBE BONGARD INOX 500 ML BONGARD STAINLESS STEEL SPRAY / BONGARD EDELSTAHL-SPRÜHDÖSE / BOMBOLETTA BONGARD ACCIAIO INOSSIDABILE / BOMBA BONGARD INOX / Спрей Бонгар нержав. сталь 500 мл
AF105158153	JOINT VERRE INTERIEUR 3,02 M DOOR GASKET INSIDE / TÜRDICHTUNG INNENSEITE / GUARNIZIONE VETRO INTERNO / JUNTA CRISTAL INTERIOR / Внутреннее уплотнение оконного стекла 3,02 метра
AF105910761	RONDELLE BUTÉE PIVOT SPACER FOR TURNTABLE BEARING / SCHEIBE FÜR DREHTELLER / RONDELLA DI FINE CORSA PERNO / ARANDELA EMPUJE PIVOTE / Шайба для подвесной тележки
AF137055131	ENS. ROTULE MONTÉE (OPTION BALANCELLE) BALL JOINT (IN CASE OF TURNTABLE SYSTEM) / KUGELGELENK (DREHTELLER-AUSFÜHRUNG) / GRUPPO ROTULA MONTATA (OPZIONE BILANCELLA) / ENS. RÓTULA MONTADA (OPCIÓN PLATAFORMA) / Уплотнение для ролика (опция подвесная тележка)
AF105490771	BRÛLEUR GAZ FS10 GAS BURNER FS10 / GASBRENNER FS10 / BRUCIATORE GASOLIO / QUEMADOR GASOL / дизельная горелка
AF105490731	BRÛLEUR MAZOUT F10 FUEL OIL BURNER F10 / ÖLBRENNER F10 / BRUCIATORE GAS / QUEMADOR GAS / газовая горелка

PIECES DE RECHANGE (à commander)
SPARE PARTS (to be ordered)
ERSATZTEILE (zu bestellen)
PEZZI DI RICAMBIO (da ordinare)
PIEZAS DE RECAMBIO (bajo pedido)
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ (заказать)

AF102001711	CARTE OPTICOM2 FOUR OPTICOM2 OVEN CARD / OPTICOM2 KARTE / SCHEDA OPTICOM2 FORNO / CUADRO OPTICOM2 / Плата для печи Оптиком2
AF105161011	REGULATEUR ERGOCOM HORLOGE ERGOCOM REGULATOR WITH TIMER / ERGOCOM REGLER MIT ZEITUHR / REGOLATORE ERGOCOM OROLOGIO / REGULATOR ERGOCOM CON RELOJ / Регулятор Эргоком
AF102036755	ÉCRAN INTUITIV' AVEC CARTOUCHE ET SOFT INTUITIV' SCREEN WITH CARD AND UPDATE SOFTWARE / INTUITIV' BILDSCHIRM MIT KARTE UND SOFTWARE-AKTUALISIERUNG / SCHERMO INTUITIV' CON CARTUCCIA E SOFT / PANTALA INTUITIV' CON PLACA Y SOFTWARE / Дисплей Интуитив С патроном и программным обеспечением
AF105122791	MOTEUR HT29/50—550W-800 W / 200-480 V TRI conique—50-60 Hz MOTOR / MOTOR / MOTORE / MOTOR / Двигатель HT29/50—550Вт-800В / 200-480 В Трехфазный конический—50-60Гц
AF105126441	MOTORÉDUCTEUR 3,5 TR/MN GEAR MOTOR / GETRIEBEMOTOR / MOTORIDUTTORE / MOTOREDUCTOR / Редукторный двигатель 3,5 Тр. мин
AF102064591	FIN DE COURSE PORTE XCKP2119P16 LIMIT SWITCH DOOR / ENDSCHALTER TÜR / FINE CORSA SPORTELLLO / FIN DE CARRERA PUERTA / Концевик двери
AF102036783	ALIM 20-230VAC 24VDC 4A SUPPLY / VERSORGUNG / ALIMENTAZIONE / ALIMENTACIÓN / Питание
AF102204791	TRANSFO ÉCLAIRAGE 230V/12V 70 VA TRANSFORMER LIGHTING / TRANSFORMATOR BELEUCHTUNG / TRASFORMATORE ILLUMINAZIONE / TRANSFORMADOR ILUMINACIÓN / Трансформатор для освещения
AF102000095	SONDE PT 100 2 FILS 5ML LG 180 (OPTICOM) PROBE / SONDE / SONDA / Sonda / Датчик PT 100 2 проволоки 5мл дл180 (Оптиком)
AF105192821	SONDE THERMOCOUPLE J 5 ML LG180 (INTUITIV' ET ERGOCOM) PROBE THERMOCOUPLE / SONDE THERMOELEMENT / Sonda TERMOCOPPIA / Sonda THERMOCOUPLE / Термоэлемент датчика J 5 мл дл180 (Интуитив и Эргоком)
AF105192861	OLIVE FIXATION SONDE Ø 4 OLIVE FOR PROBE FASTENING / OLIVE ZUR BEFESTIGUNG DER SONDE / PONTELLO FISSAGIO Sonda / OLIVA FIXACIÓN Sonda / Оливкообразный предмет для фиксации датчика Ø 4
AF105191491	THERMOSTAT SECU 355°C HEATTHERM NU bulbe 4 SAFETY THERMOSTAT / SICHERHEITSTHERMOSTAT / TERMOSTATO DI SICUREZZA / TERMOSTATO DI SEGURIDAD / Защитное реле 355°C
AF102064581	FIN COURSE ENTRAINEMENT ROTATION XCKN2118P20 ROTATION DRIVE LIMIT SWITCH / ENDSCHALTER GETRIEBE / FINE CORSA TRASMISSIONE / FIN DE CARRERA ARRASTRE / Приводной концевик
AF102036201	COFFRET 230 V / CONTROL PANEL 230 V / STEUERUNG 230 V / CASSETTA 230 V / CAJA ELÉCTRICA 230 V / Электрощит 230 В CONTACTEUR 230V (VENTILATION ET ROTATION) CONTACTOR (VENTILATION AND ROTATION) / SCHÜTZ (VENTILATION UND DREHUNG) / CONTATTORE (VENTILAZIONE E ROTAZIONE) / CONTACTOR (VENTILACIÓN Y ROTACIÓN) / Контактор 230В (вентиляция и вращение)
AF105128191	MINIMOTEUR GRÜNER 5Nm 35 s # 6 - 230V MINI MOTOR GRÜNER / MINIMOTOR GRÜNER / MINIMOTORE / MINIMOTOR / Минидвигатель Grüner 5Nm 35 s # 6—230В
AF105180461	ELECTROVANNE LAITON 1/2M-1/2M 230VBEIGE 24L/M SOLENOID VALVE BRASS / MAGNETVENTIL MESSING / ELETTRORVALVOLA OTTONE / ELECTROVÁLVULA LAITON / Латунный электроклапан
AF105180421	ELECTROVANNE LAITON 1/2 230V (OPTION) SOLENOID VALVE BRASS (OPTION) / MAGNETVENTIL MESSING (OPTION) / ELETTRORVALVOLA OTTONE (OPZIONE) / ELECTROVÁLVULA LAITON (OPCIÓN) / Латунный электроклапан (опционально)
AF102036557	COFFRET 24VDC (À PARTIR DE FIN 07/10) / CONTROL PANEL 24VDC (FROM LATE JULY 2010 / STEUERUNG 24VDC (AB ENDE JULI 2010) / CASSETTA 24VDC (A PARTIRE DA FINE 07/10) / CAJA ELÉCTRICA 24VDC (A PARTIR DE FINAL 07/10) / Электрощит 24Vdc (начиная с конца 07/10) CONTACTEUR 20A 24 DC (VENTILATION ET ROTATION) CONTACTOR (VENTILATION AND ROTATION) / SCHÜTZ (VENTILATION UND DREHUNG) / CONTATTORE (VENTILAZIONE E ROTAZIONE) / CONTACTOR (VENTILACIÓN Y ROTACIÓN) / Контактор 20А 24DC (вентиляция и вращение)
AF105128201	MINIMOTEUR GRÜNER 5Nm 35 s # 6 - 230V MINI MOTOR GRÜNER / MINIMOTOR GRÜNER / MINIMOTORE / MINIMOTOR / Минидвигатель Grüner 5Nm 35 s # 6—230В
AF105180481	ELECTROVANNE LAITON 1/2M-1/2M 24DCJAUNE 24L/M SOLENOID VALVE BRASS / MAGNETVENTIL MESSING / ELETTRORVALVOLA OTTONE / ELECTROVÁLVULA LAITON / Латунный электроклапан
AF105180401	ELECTROVANNE LAITON 1/2 24VDC (OPTION) SOLENOID VALVE BRASS (OPTION) / MAGNETVENTIL MESSING (OPTION) / ELETTRORVALVOLA OTTONE (OPZIONE) / ELECTROVÁLVULA LAITON (OPCIÓN) / Латунный электроклапан (опционально)



32 Route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim (France)

Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18

Web : www.bongard.fr - Email : bongard@bongard.fr

EN

Bongard reserves the right to modify the characteristics of its products at any time and without previous notice.



AF156201951