



FR NOTICE D'UTILISATION (ORIGINAL)

EN User manual (translation of the original user manual)
IT Manuale dell'utilizzatore (traduzione del manuale originale)
ES Manual de usuario (traducción del manual de usuario original)
RU Руководство для пользователя (Перевод оригинала руководства для пользователя)



FOUR KRYSTAL

**Famille
Energie**

**Four ventilé
Electrique**

NU Four ventilé Krystal
Ref AF172100923
Rev 00 08.04.15

 **BONGARD**



AF172100923

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 four :

- 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 broser 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 frasage.
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 8



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

The Manufacturer : **BONGARD**
 - Le fabricant - il costruttore
 - Der Hersteller - El fabricante
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 : - Modéle - Modello - Modell - Modelo :	
Convection oven	
Four ventilé - Forno ventilato - Schaubackofen - Convection oven	
Type : Four ventilé KRYSTAL 46.9 V	Code : AF072100273
- Type : - Tipo : - Typ : - Tipo :	- Code : - Codice : - Code : - Código :
Serial 930000000021632	Year of manufacture 2014
- N° de série : - N° di serie : - Seriennr : - Número de serie :	- 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 :

2006/42/CE MACHINE DIRECTIVE
 2006/42/CE Directive machines
 2006/42/CE Maschinenrichtlinie

2004/108/CE DIRECTIVE CONCERNING THE
 2004/108/CE Directive compatibilité électromagnétique
 2004/108/CE elektromagnetische Kompatibilitäts-Richtlinien

REGULATION (EC) 1935/2004 of
 Under normal and foreseeable conditions of use
 characteristics of bread dough, the above men
 - Règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre 2004
 La machine référencée ci-dessus, dans les conditi
 d'emploi n'entraînant aucune modification inacceptab
 altération des caractères organoleptiques de la pâte à
 alimentaire en boulangerie.
 - Verordnung (EG) 1935/2004 vom 27 October 2004
 Unter normalen oder vorhersehbarer Verwendungsbedingungen, welche keine
 unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der
 organoleptischen Eigenschaften des Brotteigs herbeiführen, ist die oben genannte
 maschine für Lebensmittelkontakt im Bäckereibereich zugelassen.

- E' conforme all
 - está confor
 - est conforme aux directives européennes suivantes :
 - mit den folgenden europäischen Richtlinien konform ist :

EMC COMPATIBILITY
 - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
 - Directiva compatibilidad electromagnética

... change in the composition or deterioration of the organoleptic
 ... food contact in the bakery field.
 - Regolamento (CE) 1935/2004 del 27 ottobre 2004
 La machina 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 13.11.2014

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)3.88.76.19.18 - 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	11
6.	Installation et raccordement	11
7.	Colonne de commande	13
8.	Première mise en route	13
9.	Programmation de l'injection d'eau	14
10.	Conseils de cuisson	14
11.	Entretien	15
12.	Aide au diagnostic encas de dysfonctionnement	19
13.	Pièces de rechange	20

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.

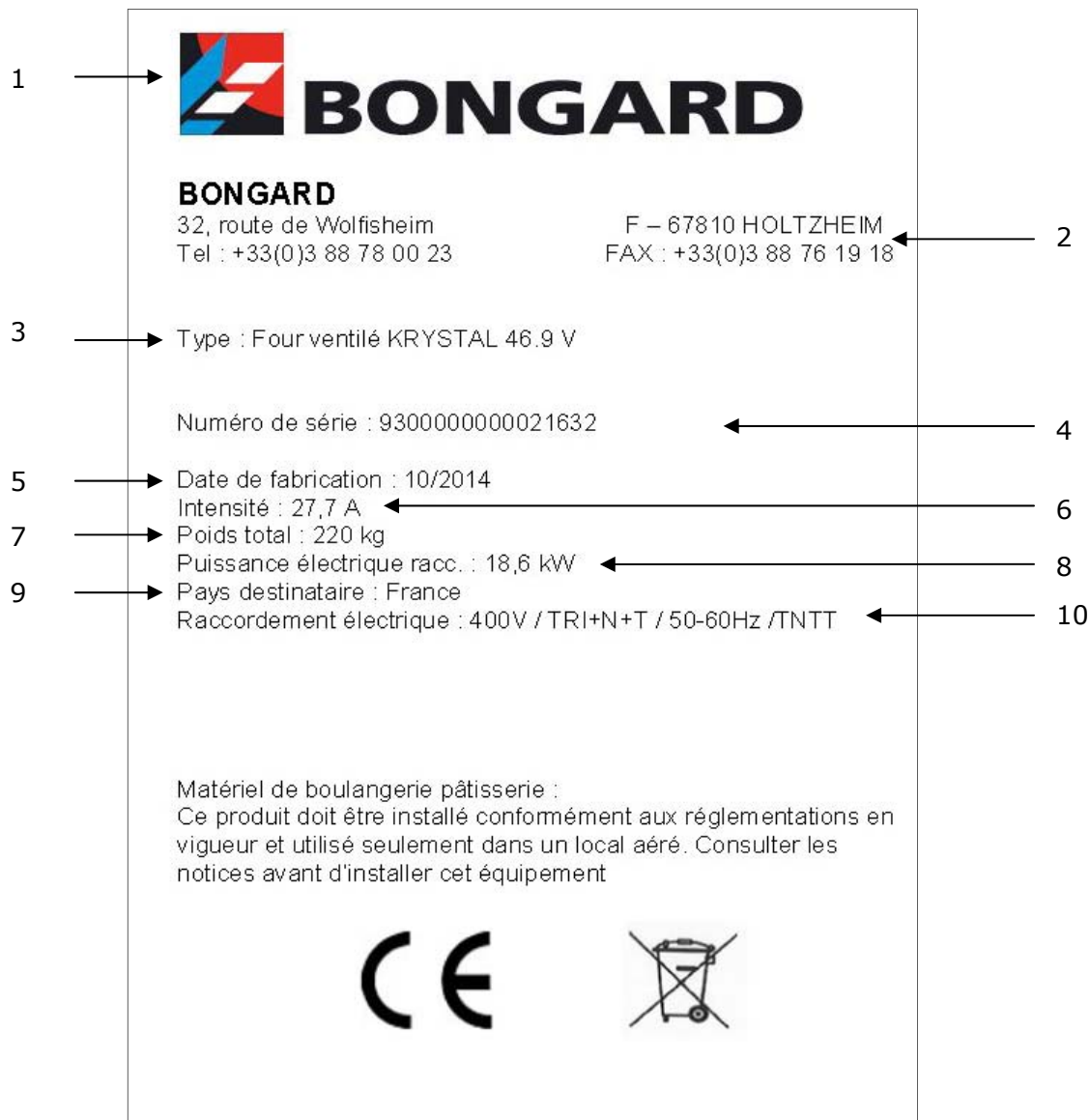
C'est-à-dire : Tension : $\pm 10 \%$
Fréquence : $\pm 1 \%$

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

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. Intensité (A)
7. Poids total (kg)
8. Puissance électrique de raccordement (kW)
9. Pays de destination (uniquement pour fours gaz et mazout)
10. Raccordement électrique : tension - fréquence - régime de neutre

3. GENERALITES

Lecture de la dénomination des fours



①	8	Largeur du support de cuisson (x 100 en mm)	Ex. : 4 x 100 = 400 mm
②	6	Longueur du support de cuisson (x 100 en mm)	Ex. : 6 x 100 = 600 mm
③	4	Nombre de plaques	Ex. : 4 = 4 plaques
④		V = vapeur four équipé d'appareils à buée - four non équipé d'appareil à buée	

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 d'un thermostat de sécurité 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 :

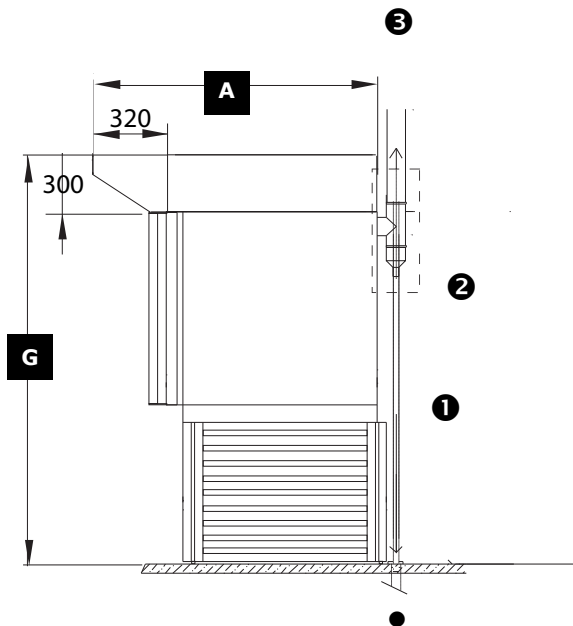
Bien que la sécurité de l'opérateur ait été une priorité de la conception de ce four, il subsiste des risques qui ne peuvent être éliminés avec la technologie actuelle :

- 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, supports ou plaques de cuisson.
- Risque électrique sur le bornier d'alimentation et sectionneur dans le coffret électrique.

4. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS DISPONIBLES

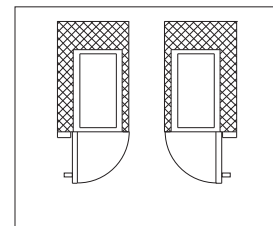
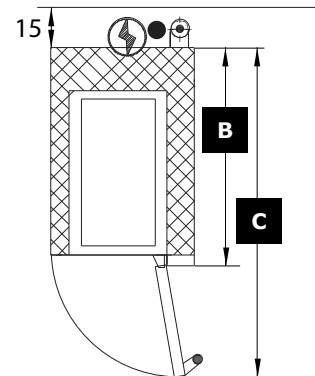
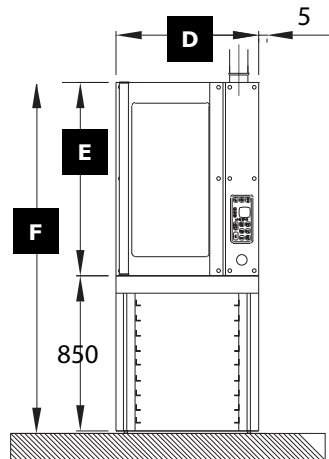
Caractéristiques dimensionnelles et techniques		Four avec buée				Four sans buée	
		46.4V	48.4V	46.9V	48.9V	46.4	46.10
	Dimensionnels four						
A	Profondeur sur hotte	1465 mm	1660 mm	1465 mm	1660 mm	1465 mm	1465 mm
B	Profondeur sur bandeau	1145 mm	1340 mm	1145 mm	1340 mm	1145 mm	1145 mm
C	Profondeur totale porte ouverte	1705 mm	1900 mm	1705 mm	1900 mm	1705 mm	1705 mm
D	Largeur au sol	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm	780 mm
E	Hauteur four	530 mm	530 mm	1055 mm	1055 mm	530 mm	1055 mm
F	Hauteur sur bandeau	1380 mm	1380 mm	1905 mm	1905 mm	1380 mm	1905 mm
G	Hauteur sur hotte	-	-	2200 mm	2200 mm	-	2200 mm
	Surface au sol	1,1 m ²	1,1 m ²	1,1 m ²	1,1 m ²	1,0 m ²	1,0 m ²
	Poids total du four	140 kg	160 kg	220 kg	290 kg	140 kg	220 kg
Accessoires							
	Hauteur piétement	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
	Poids piétement simple	18 kg	18 kg	18 kg	18 kg	18 kg	18 kg
	Poids piétement à glissières	26 kg	26 kg	26 kg	26 kg	26 kg	26 kg
	Poids étuve sous four	94 kg	94 kg	94 kg	94 kg	94 kg	94 kg
Puissance							
	Puissance de raccordement	10,3 kW	10,3 kW	18,6 kW	18,6 kW	8,3 kW	18,6 kW
	Puissance de raccordement de l'étuve	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW	1,0 kW
	Puissance de raccordement de la hotte	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW

VUES DU FOUR



Dégagement technique au-dessus du four : 600 mm

- ❶ Le raccordement entre le té à purge et l'écoulement au sol est à la charge du client.
 - ❷ Limite de fourniture Bongard
 - ❸ Evacuation buées = \varnothing 100 mm
- Option hotte avec extracteur :
évacuation buées = \varnothing 200 mm
- Extraction comprise entre
450-800 m³/h



configurations possibles

- Evacuation écoulements \varnothing 100 mm
- Alimentation électrique 400V TRI + N + T - 50/60 Hz, prise à 1,5 m du sol.
- ▽ Alimentation eau froide par l'arrière du four (four avec vapeur) \varnothing 1/2", 12-14 mm cuivre. Pression : 2,5-4 bars

OPTIONS DISPONIBLES

Modèles	46.4	46.9	46.10	48.4	48.9
Four avec buée	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	❖	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Four sans buée	<input type="checkbox"/> €	❖	<input type="checkbox"/> €	❖	❖
Commande					
Commande Opticom	■	■	■	■	■
Hotte - Extracteur					
Hotte sans extracteur	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Hotte avec extracteur	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Condenseur					
Condenseur	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Condenseur mural	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Piètement					
Piètement simple sans roulette H850mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Piètement avec roulette H970mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Étuve viennoise sans roulette sans tiroir H850mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Étuve viennoise avec roulette avec tiroir H970mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Tension d'alimentation					
400V TRI+N 50Hz	■	■	■	■	■
■ Standard / <input type="checkbox"/> Option / <input type="checkbox"/> € Option payante / ❖ Non disponible					

<i>Spécifications des supports</i>						
Produits	Pièces	Étages	Écartement	Type de supports	Dimensions	Type de four
Baguettes 200 g	20	4	95	5 AL 600	400 x 600 mm	46.4
Baguettes 250 g	20	4	95	5 AL 800	400 x 800 mm	48.4
	45	9	100	5 AL 800	400 x 800 mm	48.9
Pains de 400 g	16	4	95	4 AL 800	400 x 800 mm	48.4
	36	9	100	4 AL 800	400 x 800 mm	48.9
Pâtisseries, viennoiseries		4	95	Plaques	400 x 600 mm	46.4
		10	90	Plaques	400 x 600 mm	46.10
		4	95	Plaques	400 x 800 mm	48.4
		9	100	Plaques	400 x 800 mm	48.9

5. AUTRES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nature des matériaux du four :

- isolation : laine de roche
- façade : acier inoxydable brossé
- chambre de cuisson : acier inoxydable
- résistances blindées en acier inoxydable

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.
 $L_{pA} < 70 \text{ dB}_A$.
 $K_{pA} = 2,5 \text{ dB}_A$.

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 différents colis et de formuler par écrit les réserves éventuelles auprès du transporteur.

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 ne pas mettre de pièces en appui dessus.

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

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 conforme à la législation et équipé des aérations nécessaires pour le personnel.

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

Ventilation du fournil

Le fournil doit être équipé d'une ventilation haute et basse : apport en air frais en partie basse, évacuation de l'air vicié en partie supérieure.

Le renouvellement d'air pour le personnel est fixé par le règlement sanitaire départemental et le code du travail. Ce débit est généralement de 45 m³/h/personne dans le cas d'un fournil.

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.

Alimentation électrique (câbles en cuivre) : se conformer aux normes en vigueur :

- four 4 plaques **5G2,5mm²** minimum
- four 9 plaques **5G4 mm²** minimum

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 par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel tétrapolaire 300mA de calibre apte au sectionnement, cadenasable et directement accessible.

Tension	Calibre du disjoncteur différentiel	Type de four
TRI 400 V + N + T	4 x 25 A	four 4 plaques
	4 x 32 A	four 9 et 10 plaques
TRI 230 V + T	3x 32 A	four 4 plaques
	3 x 63 A	four 9 et 10 plaques

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 : eau.

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 peuvent être déplacés à l'aide d'un chariot élévateur de capacité adaptée aux dimensions et poids du four.

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

7. COLONNE DE COMMANDE

Commande Opticom
(standard)



Pour la 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, 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:

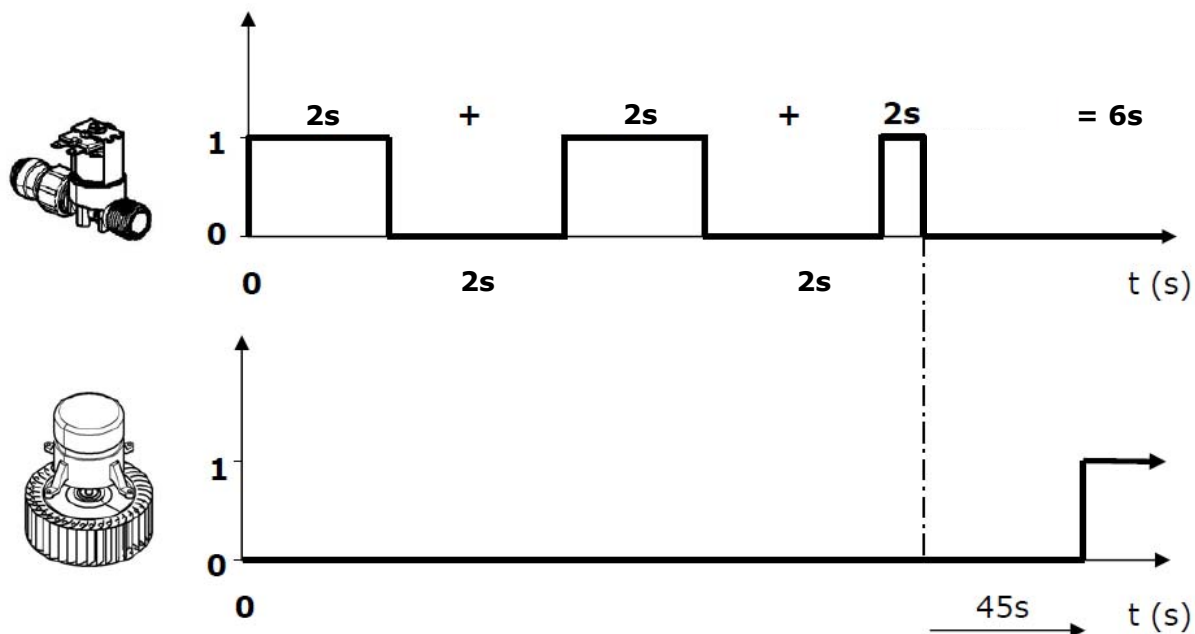
- Ne pas utiliser le four pour étuver les supports siliconés (le cas échéant, se renseigner auprès du fournisseur pour connaître la procédure).
- Ne pas utiliser de supports siliconés non étuvés car les vapeurs de silicone se déposeront sur l'appareil à buée, ce qui empêchera l'eau d'être vaporisée.

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.

9. 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

10. 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	200°C, 21 mn
Pains aux raisins	160°C, 20 mn
Chouquettes	180°C, 20 à 22 mn
Croissants	160°C, 18 mn

N.B. : Ces données peuvent varier selon la panification, le pouvoir enzymatique, la composition, 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 une cuisson a été contaminée, jeter la totalité de la fournée.

La définition des EPI (équipements de protection individuelle) que les employés doivent porter et utiliser est de la responsabilité de l'employeur. Nous recommandons cependant l'utilisation de gants haute température lors du défournement à la main de plaques pâtisseries, moules et supports de cuisson.

11. 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.



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.

Bien que les enjoliveurs du four fassent l'objet d'un process de fabrication visant à éliminer les bavures, les bords des tôles peuvent rester coupants et il est recommandé de porter des gants pour intervenir sur le four après démontage des tôles d'habillage.

Les conduits d'évacuation des buées sont susceptibles d'être très chauds en fonction du moment dans le cycle de cuisson. Ne pas les toucher sans protection thermique (gants haute température par exemple).

Cas des ERP (Etablissement Recevant du Public) : une vérification technique de l'ensemble des équipements liés à l'installation des fours de cuisson sera effectuée au moins une fois par an par un technicien compétent ou un organisme agréé (Bureau de contrôle par exemple).

Le four Krystal est conçu pour rester alimenté en permanence en courant triphasé avec neutre raccordé. Il est équipé d'un interrupteur sectionneur cadennassable en façade.

Le réarmement du thermostat de sécurité doit être effectué par un technicien formé et habilité.

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

NETTOYAGE

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

Utiliser un aspirateur professionnel avec filtre anti poussière et mise à la terre pour éliminer la farine qui pourrait s'accumuler sur tous les éléments de structure 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 (l'acide chlorhydrique est strictement interdit)
- des brosses métalliques, de la paille de fer ou tout autre outil pouvant rayer l'inox ou les vitres
- des poudres à récurer
- des solvants sur les pièces peintes

Quelque soit le produit utilisé, il est impératif que le temps de contact n'excède pas 30 minutes et soit suivi d'un rinçage à l'eau claire.

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.

En France, dans le domaine alimentaire, il est obligatoire d'utiliser des produits désinfectants homologués POA/POV.

FICHE D'ENTRETIEN



FICHE D'ENTRETIEN
MAINTENANCE SHEET
WARTUNGSBLATT



FOUR VENTILE CONVECTION OVEN SCHAUBACKOFEN

	Description 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 Bedienungsstafel reinigen				
	* Dépoussiérer l'intérieur du coffret électrique * Dust the inside of the power supply panel * Das Innere des Schaltkastens entstauben				
	* Nettoyer la chambre de cuisson * Clean the baking chamber * Backkammer reinigen				
	* Nettoyer la farine au dessus du four * Clean the flour on the top of the oven * Backofen-Oberfläche vom Mehlstaub reinigen				
Vérification Checks Überprüfung	* 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				
	* Contrôler les mécanismes de porte (charnières + fermeture) * Check the door mechanism (hinges + closing) * Türmechanismus prüfen (Scharniere und Schloss)				
	* Vérifier la sécurité porte * Check the safety device of the door * Türsicherheiten prüfen				
	* Resserrer toutes les connexions électriques * Tighten all electrical connections * Alle elektrischen Anschlüsse nachziehen				
Graissage Lubrication Schmieren	* Graisser les pivots de porte et le verrouillage * Grease the door pivots and the locking mechanism * Türscharniere und Schloss schmieren				
Remarques Remarks Bemerkungen	* Utiliser un aspirateur avec embout plastique pour nettoyer les parties électriques. * Use a vacuum cleaner with a plastic tip to clean the electric parts. * Zum Reinigen der elektrischen Teile einen Staubsauger mit Plastikrohr verwenden.	ATTENTION ! Couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil.			
	* Nettoyage de l'intérieur de la hotte d'aspiration (fréquence : tous les 3 mois) * Clean inside the exhaust hood (frequency: every 3 months) * Das Innere der Abzugshaube 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)	SAFETY WARNING ! Cut off the electricity supply before attempting any maintenance work. VORSICHTS-MASSNAHME ! Vor jedem Eingriff ist der Backofen vom Stromnetz zu trennen.			rev 03 17.02.15
	* Opérations à faire par l'utilisateur * Operations to be carried out by the operator * Von Anwender auszuführen				
	* Opérations à faire par un technicien d'entretien * Operations to be carried out by a maintenance technician * Vom Service-Techniker auszuführen				AF172100971



SCHEDA DI MANUTENZIONE
HOJA DE MANTENIMIENTO
ВЕДОМОСТЬ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ



FORNO ELETTRICO VENTILATO
HORNO DE CONVECCIÓN
ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ПЕЧЬ

	descrizione Descripción Описание	giornaliera diario Ежедневно	settimanale settimanale Еженедельно	mensile mensual Ежемесячно	semestrale semestral Семестриально
Pulizia Limpieza Очистка	* Pulire esternamente la colonna di comandi * Limpiar el exterior de la columna del cuadro de mandos * Очистить верхнюю часть пульта управления				
	* Eliminare l'eventuale polvere all'interno del quadro elettrico * Soplar el interior del cuadro eléctrico * Очистить от пыли внутреннюю часть электрического блока питания				
	* Pulire la camera di cottura * Limpiar la cámara de cocción * Очистить камеру выпечки				
	* Eliminare gli eventuali residui di farina sopra il forno * Limpiar la harina de encima del horno * Очистить от муки верхнюю часть печи				
Verificare Verificaciones Проверка	* 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 впрыскивание воды, откупорить в случае необходимости				
	* Verificare il funzionamento della valvola vapore * Verificar el funcionamiento de la válvula de vapor * Проверить рабочее состояние клапана пара				
	* Controllare il meccanismo porta (ceneri + chiusura) * Chequear los mecanismos de la puerta (bisagras + cierre) * Проверить механизмы двери (шарнир + закрытие)				
	* Verificare la sicurezza porta * Verificar la puerta de seguridad * Проверить устройство безопасности двери				
	* Verificare le connessioni elettriche * Apretar todas las conexiones eléctricas * Зажать все электрические соединения				
Lubrificare Engrasado Смазка	* Lubrificare i perni e il blocco porta * Engrasar los pivotes de la puerta y del cierre * Смазать оси двери и блокировки				
Commenti Notas Примечания	* Utilizzare un aspiratore con beccuccio in plastica per pulire le parti elettriche * Utilizar un aspirador con boquilla para limpiar las partes eléctricas * Использовать пылесос с пластиковым наконечником, для того чтобы почистить электрические элементы и горелку	ATTENZIONE! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sul forno		 DANGER !	
	* Pulire l'interno cappa aspirazione (ogni tre mesi) * Limpieza del interior de la campana extractora (frecuencia: cada 3 meses) * Очистить внутреннюю часть вытяжки (каждые 3 месяца)	ATENCIÓN ! Cortar la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención en el aparato			
	* Pulizia dei condotti di evacuazione dei fumi (in base alla regolamentazione in vigore) * Limpieza de los conductos de humos (frecuencia: acorde a la regulación de potencia) * Очистить трубы эвакуации пара (в зависимости от действующего законодательства)	ВНИМАНИЕ! Отключить электрическое питание перед проверкой деталей машины			rev 03 17.02.15
	* Operazioni a cura dell'operatore * Operaciones a realizar por el usuario * Операции, которые должны быть осуществлены пользователем			 AF172100972	
	* Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione * Operaciones a realizar por un técnico de mantenimiento * Операции, которые должны быть осуществлены квалифицированным специалистом				

12. AIDE AU DIAGNOSTIC EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- **Défauts de cuisson éventuels**

Défauts de cuisson	Remèdes
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 le thermostat de sécurité. 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 = chauffe Régler la température de consigne à -2°C par rapport à la température ambiante : arrêt de la chauffe 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 le thermostat de sécurité.
Défaut ventilation	Réarmer le magnétothermique de ventilation. Vérifier le réglage du magnétothermique.
Absence ou manque de buée	Ouvrir le robinet d'alimentation dans le fournil. Nettoyer les tubes d'injection. Vérifier le fonctionnement de l'électrovanne.
Soupape	Principes de fonctionnement de la soupape : <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque le four est en veille, la soupape est fermée. • Lorsque le four est en marche et le bouton soupape actionné, la soupape s'ouvre. Si la soupape ne s'ouvre 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.

13. 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 sauraient être engagées en cas de remplacement de pièces par des composants non conformes et non certifiés d'origine par la société Bongard.

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

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)

AF172630561	TUBE INJECTION BUÉE STEAM INJECTION PIPE / EINSPRITZROHR / TUBO INIEZIONE VAPORE / TUBO INYECCIÓN VAHOS / Труба впрыскивания пара
AF105055401	JOINT DE PORTE SILICONE PA312 (1,75ml sur 4 plaques) DOOR GASKET / TÜRDICHTUNG / GUARNIZIONE SPORTELLO / JUNTA DE PUERTA / Уплотнение для двери
AF105158153	PROFIL COVISIL 178 QUAL9750 (3ml sur 9 plaques, 1,5 ml sur 4 plaques) COVISIL PROFILE / DE / GUARNIZIONE VETRO / PERFIL COVISIL / СИЛИКОНОВЫЙ ПРОФИЛЬ
AF172655251	VITRE INTERIEURE 410 x 863 (9 PLAQUES) GLASS DOOR INSIDE (9 TRAYS) / TÜR INNENSEITE (9 BACKBLECHE) / VETRO INTERNO (9 TEGLIE) / CRISTAL INTERIOR (9 BANDEJAS) / ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО 410 x 863 (9 УРОВНЕЙ)
AF172655301	VITRE EXTERIEURE 592 x 1026 (9 PLAQUES) GLASS DOR OUTSIDE (9 TRAYS) / TÜR AUSSENSEITE (9 BACKBLECHE) / VETRO ESTERNO (9 TEGLIE) / CRISTAL EXTERIOR (9 BANDEJAS) / ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО 592 x 1026 (9 УРОВНЕЙ)
AF103437331	BOMBE BONGARD INOX 500 ML BONGARD STAINLESS STEEL SPRAY / BONGARD EDELSTAHL-SPRÜHDOSE / BOMBOLETTA BONGARD ACCIAIO INOSSIDABILE / BOMBA BONGARD INOX / Спрэй Бонгар нержав. сталь 500 мл
AF102193152	RESISTANCE CIRCULAIRE RT09 1860 8KW HEATING ELEMENT / HEIZWIDERSTAND / RESISTENZA / RESISTENCIA / ТЭН
AF102193162	RESISTANCE CIRCULAIRE RT09 1860 10KW HEATING ELEMENT / HEIZWIDERSTAND / RESISTENZA / RESISTENCIA / ТЭН
AF172686502	VITRE COFFRET DE COMMANDE 9 PLAQUES - 157 x 1026 GLASS DOOR CONTROL PANEL (9 TRAYS) / GLASTÜR BEDIENSÄULE (9 BACKBLECHE) / VETRO QUADRO DI COMANDO (9 TEGLIE) / CRISTAL CUADRO DE MANDOS (9 BANDEJAS) / СТЕКЛО ПОД ПУЛЬТ (9 УРОВНЕЙ)
AF172386502	VITRE COFFRET DE COMMANDE 4 PLAQUES - 157 x 500 GLASS DOOR CONTROL PANEL (4 TRAYS) / GLASTÜR BEDIENSÄULE (4 BACKBLECHE) / VETRO QUADRO DI COMANDO (4 TEGLIE) / CRISTAL CUADRO DE MANDOS (4 BANDEJAS) / СТЕКЛО ПОД ПУЛЬТ (4 УРОВНЯ)

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
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
AF102064471	FIN DE COURSE PORTE XCMN21F262 2ML LIMIT SWITCH DOOR / ENDSCHALTER TÜR / FINE CORSA SPORTELLLO / FIN DE CARRERA PUERTA / Концевик двери
AF102204771	TRANSFO ÉCLAIRAGE 230V/12V 105 VA TRANSFORMER LIGHTING / TRANSFORMATOR BELEUCHTUNG / TRASFORMATORE ILLUMINAZIONE / TRANSFORMADOR ILUMINACIÓN / Трансформатор для освещения
AF102006011	SONDE PT 100 2 FILS 3ML PROBE / SONDE / SONDA / Sonda / Датчик PT 100 2 проволоки 3мл
AF105192862	OLIVE FIXATION SONDE Ø 6 OLIVE FOR PROBE FASTENING / OLIVE ZUR BEFESTIGUNG DER SONDE / PONTELLO FISSAGIO SONDA / OLIVA FIXACIÓN SONDA / Оливкообразный предмет для фиксации датчика Ø 6
AF105191491	THERMOSTAT SECU 355°C HEATHERM NU bulbe 4 SAFETY THERMOSTAT / SICHERHEITSTHERMOSTAT / TERMOSTATO DI SICUREZZA / TERMOSTATO DI SEGURIDAD / Защитное реле 355°C
AF105128152	MINIMOTEUR 227S—230—05—HT-086 35 s MINI MOTOR / MINIMOTOR / MINIMOTORE / MINIMOTOR / Минидвигатель
AF105541811	ELECTROVANNE SIMPLE 90° 230V 5 L/MN (9 PLAQUES) SINGLE SOLENOID VALVE (9 TRAYS) / MAGNETVENTIL EINFACH (9 BACKBLECHE) / ELETTROVALVOLA SEMPLICE (9 TEGLIE) / ELECTROVÁLVULA SIMPLE (9 BANDEJAS) / ЭЛЕКТРОКЛАПАН ПРОСТОЙ (9 УРОВНЕЙ)
AF105541821	ELECTROVANNE DOUBLE 90° 230V DEBIT 2x 2L/MN (48.4 DOUBLE ELECTROVANNE) DOUBLE SOLENOID VALVE / MAGNETVENTIL DOPPELT / ELETTROVALVOLA DOPPIA / ELECTROVÁLVULA DOBLE / ЭЛЕКТРОКЛАПАН ДВОЙНОЙ
AF172355251	VITRE INTERIEURE 4 PLAQUES 338 X 410 GLASS DOOR INSIDE (4 TRAYS) / TÜR INNENSEITE (4 BACKBLECHE) / VETRO INTERNO (4 TEGLIE) / CRISTAL INTERIOR (4 BANDEJAS) / ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО 410 x 863 (4 УРОВНЯ)
AF172355301	VITRE EXTERIEURE 4 PLAQUES 500 x 592 GLASS DOOR OUTSIDE (4 TRAYS) / TÜR AUSSENSEITE (4 BACKBLECHE) / VETRO ESTERNO (4 TEGLIE) / CRISTAL CRISTAL EXTERIOR (4 BANDEJAS) / ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО (4 УРОВНЯ)



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.

