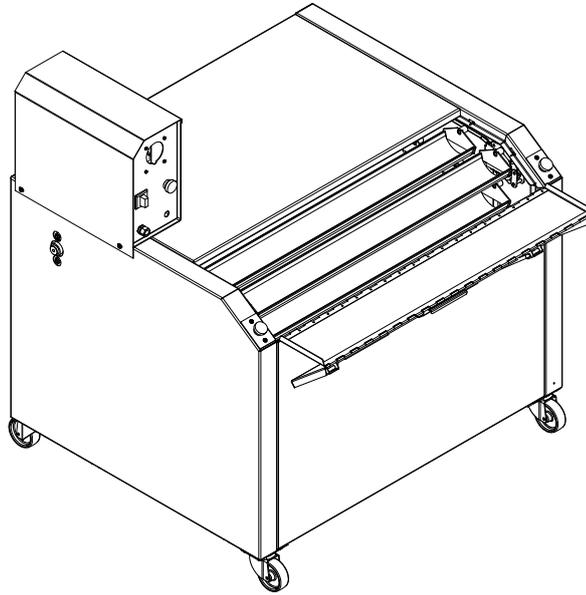




FR NOTICE D'UTILISATION (ORIGINAL)
Notice valable à partir du numéro de série 930000000025296

EN User manual (translation of the original user manual)
Manual valid from serial number 930000000025296



CE

RP 1 - RP 2 - RP 3
RP 4 - RP 5

Famille
Energie

repose-pâtons
électrique

NU
Ref AF451238105
Rev 04 07.10.16

 **BONGARD**



AF451238105

Conformité :

La conformité est assurée par :

- La marque de conformité CE fixée sur la machine.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'utilisateur.

BONGARD	
32, route de Wolfisheim Tel : +33(0)3 88 78 00 23	F - 67810 HOLTZHEIM FAX : +33(0)3 88 76 19 18
Type : RP1 MONTE 400/3/N/50	
Numéro de série : 930000000015293	
Date de fabrication : 10/2016	
Raccordement électrique : 400V / TRI+N+T / 50-60Hz	
Puissance : 0,30 kW	
Intensité : 0,89 A	
Poids : 300 kg	
Matériel de boulangerie pâtisserie : Ce produit doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un local aéré. Consulter les notices avant d'installer cet équipement	
	

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 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.



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

Model : - Modéle - Modello - Modell - Modelo :	
Resting cabinet Repose pâtons - Lievitazione - Vorgärschrank - Resting cabinet	
Type : Repose pâtons RP1 - Type : - Tipo : - Typ : - Tipo :	Code : AF012552001 - Code : - Codice : - Code : - Código :
Serial 930000000015293 - N° de série : - N° di serie : - Seriennr : - Número de serie :	Year of manufacture : 2016 - 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 europee :
 - está conforme con las siguientes normas europeas :

2006/42/CE MACHINE DIRECTIVE

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

2006/42/CE Direttive macchine
 2006/42/CE Directiva de máquinas

2014/30/EU DIRECTIVE CONCERNING THE ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

2014/30/UE Directive compatibilité électromagnétique
 2014/30/EU elektromagnetische Kompatibilitäts-Richtlinien

2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
 2014/30/UE Directiva compatibilidad electromagnética

REGULATION (EC) 1935/2004 of 27 october 2004

Under normal and foreseeable conditions of use not bringing about an acceptable 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 October 2004
 Unter normalen oder vorhersehbaren 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.

- 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 Fabien Telle, R&D manager, is authorized to build up the technical file of this product.

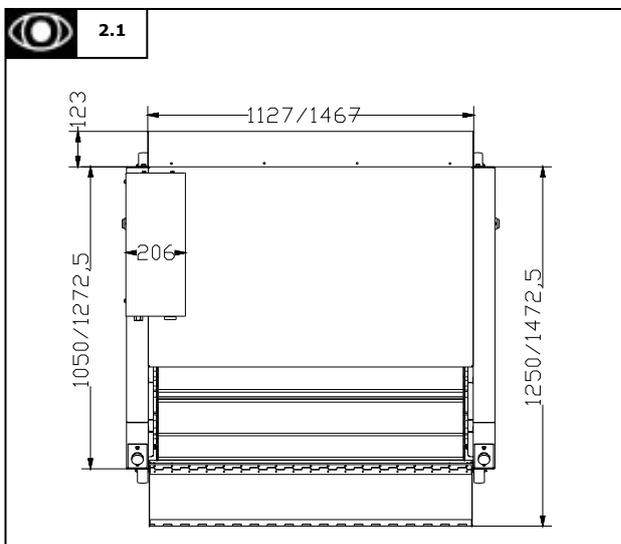
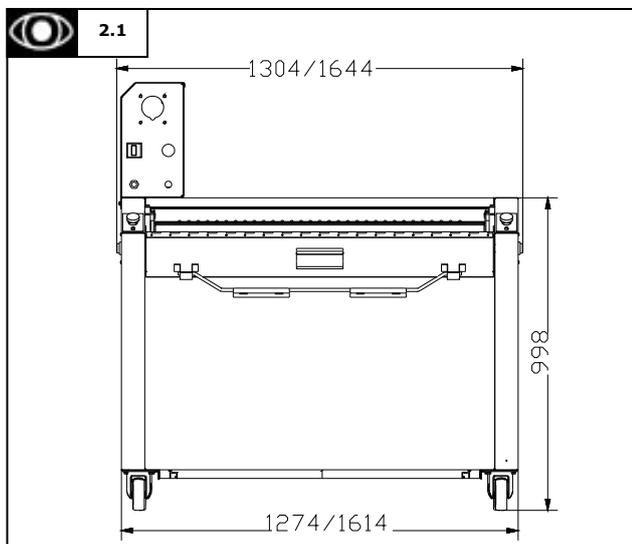
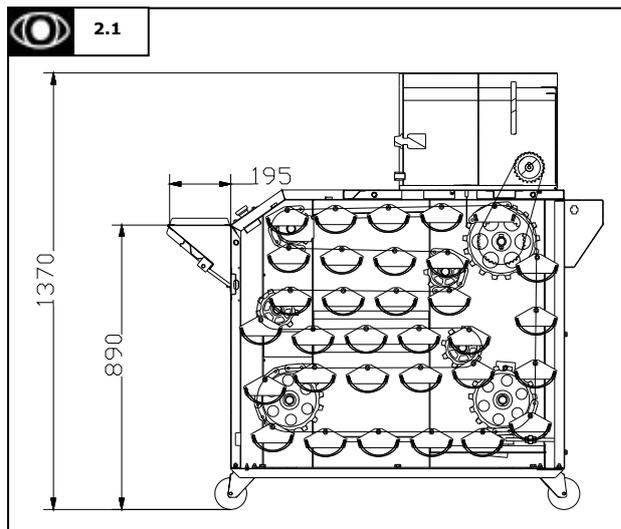
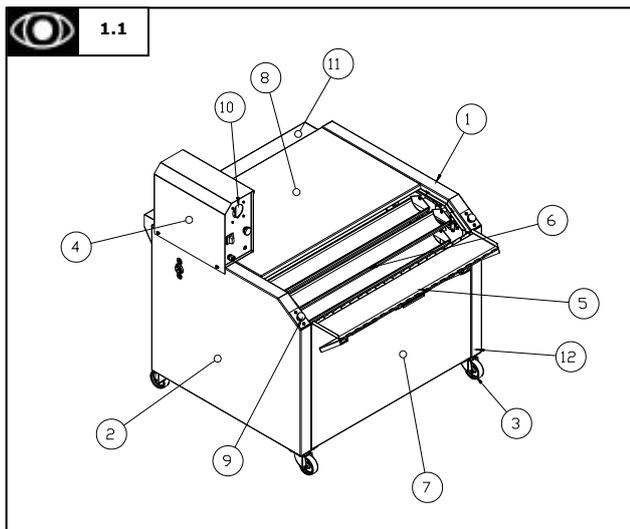
Mr Fabien Telle, responsable du bureau d' études, est seul autorisé à constituer le dossier technique de ce produit.
 Il Sig. Fabien Telle, responsabile dell' Ufficio Tecnico è il solo autorizzato a costituire il fascicolo tecnico di questo prodotto.
 Fabien Telle Verantwortlicher des Planungsbüros,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

Holtzheim, le 03.10.2016

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



2.1		RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
A	Encombrement machine l x p x h (mm)	1274x1052x998	1614x1052x998	1274x1273x998	1614x1273x998	1614x1273x998
B	Dim. Embal. RP démonté l x p x h (mm)	2100x1420x700	2100x1420x700	2100x1420x700	2100x1420x700	2100x1420x700
C	Poids net équipé (kg)	253	284	283	320	320

2.3.1		A	B	C	D	E	F	G
		Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	Vitesse (Tr/min)	Rapport	Code moteur
		230 / 400	250	50	1,32 / 0,76	1375	1/60	12556128
		208 / 360	260	60	1,5 / 0,85	1660	1/60	12556285

3.2		RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
Nbre total de pâtons 350gr		224	288	280	360	288
Nbre de pâtons de 350gr / bal		7	9	7	9	9
Nbre total de pâtons 550gr		192	224	240	280	224
Nbre de pâtons de 550gr / bal		6	7	6	7	7
Nbre total de pâtons 1400gr		-	-	-	-	160
Nbre de pâtons de 1400gr / bal		-	-	-	-	5

  Se reporter aux dessins numérotés correspondant aux numéros des paragraphes	
SOMMAIRE	PAGE
1. Présentation	5
2. Installation	5
3. Utilisation - Sécurité	7
4. Nettoyage - Hygiène	7
5. Incidents de fonctionnement	8
6. Maintenance	9
7. Conformité à la réglementation	12
8. Instructions de recyclage et démontage	12
Schémas électriques	à consulter à la fin de la notice
Nomenclatures - Vues éclatées	à consulter à la fin de la notice

1. PRÉSENTATION

1.1 DESCRIPTION

- Le repose pâtons " RP " est un appareil professionnel pour la boulangerie artisanale. Placé généralement après une diviseuse, il est exclusivement réservé au repos des pâtons avant le façonnage.
- Cet appareil est exclusivement réservé pour un usage professionnel.

- 5** Tablette de dépose rabattable
- 6** Balancelles
- 7** Capot avant/arrière
- 8** Couvercle support façonneuse
- 9** Commande marche
- 10** Prise de courant façonneuse
- Equipement optionnel
- 11** Caisson lampe germicide/soufflerie
- 12** Commande au pied

Légende dessin  1.1

- 1** Châssis droit
- 2** Châssis gauche
- 3** Roulettes pivotantes
- 4** Ensemble motorisation

Nota : L'option lampe germicide est préconisée en fonction des conditions d'hydratation des produits stockés.

2. INSTALLATION

2.1 ENCOMBREMENT-POIDS

Légende dessin  2.1

- A Encombrement machine (largeur x profondeur x hauteur) mm
- B Dimensions emballage repose pâtons démonté (largeur x profondeur x hauteur) mm
- C Poids net équipé en kg

2.2 MANUTENTION

La machine emballée sur sa palette doit être manipulée avec le maximum de précautions pour éviter tout basculement ou détérioration. Utiliser un moyen de levage adapté à la charge.

Nota : Lors du déménagement de l'appareil, contacter votre revendeur pour le démontage et/ou le transport.

2.3 EMPLACEMENT

Installer l'appareil sur sol stable et horizontal, avec une inclinaison maximale de 3°.

2.4 POSTE DE TRAVAIL

Verrouiller le frein des roulettes avant à l'emplacement du poste de travail.

2.5 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

◇ Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur sur la plaque signalétique de la machine. Régime de neutre TT ou TN.

◇ Brancher l'appareil à l'aide d'une prise de courant murale normalisée 3P+N+T, calibre 16A et une fiche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation conforme à la norme CEI 309-1.

La prise de courant doit être équipée de fusibles d'accompagnement moteur et d'une protection différentielle.

Pour le repose pâtons seul :

- branché en 230 Volts : 1.35 A
- branché en 400 Volts : 0.8 A.

L'ensemble repose pâtons, façonneuse, diviseuse :

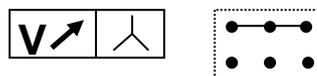
- 230 Volts : maximum 10 Ampères.
- 400 Volts : maximum 6 Ampères.

◇ Le coffret électrique comporte sur sa face avant une prise de courant permettant de brancher une diviseuse. La façonneuse se branche en direct sur le bornier du coffret électrique.

- E Vitesse de rotation en tour par minute
- F Rapport de réduction du réducteur
- G Code moteur

◇ Changement de tension
Le branchement est effectué en tension supérieure,

(Ex: 400V)



Pour brancher en tension inférieure,
(Ex : 230V)



- Modifier le câblage du moteur suivant croquis ci-dessus.
- Régler le relais thermique (voir valeur sur tableau 2.3.1)
- L'alimentation porte fusible FU1 passe de PH / N à PH / PH en 3/230V



Voir tableau



◇ Caractéristiques moteur :

- A Tension nominale en volt
- B Puissance nominale en watt
- C Fréquence en hertz
- D Intensité nominale en ampère

◇ Avant la mise sous tension, vérifier :

- l'absence d'objets parasites sur toutes les parties en mouvement de l'appareil
- que toutes les protections soient installées (tôle d'habillage)

◇ Lorsque l'appareil est branché, faire un essai de fonctionnement en appuyant sur l'un des boutons poussoirs bleus, placés à l'avant de l'appareil. Les balancelles doivent se déplacer de haut en bas. Dans le cas contraire, débrancher l'appareil et permuter à la prise deux fils de phase.



3. UTILISATION - SÉCURITÉ

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

- ◇ La protection du moteur contre les surcharges (relais thermique réglé selon les valeurs du tableau 2.3.1)
- ◇ Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

Mise en marche :

- ◇ Mettre l'appareil sous tension en le branchant au réseau
- ◇ Charger la balancelle
- ◇ Appuyer sur le bouton bleu, une nouvelle balancelle se place au chargement
- ◇ Répéter les deux dernières opérations jusqu'au chargement complet
- ◇ Lorsque les premières balancelles chargées se présentent, décharger les pâtons pour les poser dans la façonneuse

Arrêt pendant le fonctionnement :

- ◇ Appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence, le repose pâtons est immédiatement stoppé.

Sécurité - Hygiène :



La poussière de farine est la principale cause d'allergies respiratoires

Pour le fleurage des feutres, utiliser :

- ◇ Des farines dites "à faible dégagement de poussière"
- ◇ Un tamis



**Appareil avec lampe UV
Pas d'exposition directe**

**Lampes germicides :
Eviter toute exposition aux rayonnements UV (risque de conjonctivite)**

Le repose pâtons a été conçu de telle sorte qu'aucun rayonnement ultraviolet ne puisse atteindre le personnel.

Eteindre les lampes germicides avant d'enlever les capots de façades ou lors d'opérations de maintenance.

3.2 CAPACITÉS

voir tableau



4. NETTOYAGE - HYGIÈNE

4.1 QUOTIDIEN

- ◇ Il est fortement recommandé de nettoyer les feutres de balancelles quotidiennement. Pour cela, faire avancer les balancelles et éliminer les grattons de pâte pouvant s'être fixés sur les feutres. Nous préconisons de les décoller manuellement ou à l'aide d'un coupe pâte plastique.



Avant toute intervention de nettoyage ou de maintenance, débrancher la machine



Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression



Les opérations de nettoyage des machines constituent une importante source d'émission de poussières de farine

- ◇ **Eviter l'utilisation des soufflettes** à air comprimé qui sont à l'origine de fortes dispersions de farine.

- ◇ **Employer des aspirateurs industriels équipés de filtre anti-poussières**, particulièrement intéressants dans la mesure où ces appareils mobiles évitent cette importante source de dispersion de poussières.

- ◇ Si le repose pâtons est équipé de l'option lampe germicide, fermer la tablette de dépose, appuyer sur le bouton « entretien » : le repose pâtons " RP " tourne pendant 2h30. Le cycle peut être arrêté en ouvrant la tablette de dépose.

- ◇ De plus, nous vous conseillons de nettoyer les abords de l'appareil en fin d'utilisation avec une éponge humide.

4.2 HEBDOMADAIRE

- ◇ Toutes les parties de l'appareil pourront être nettoyées à l'eau claire, **sauf les feutres** (cf. paragraphe suivant).

4.3 MENSUEL

- ◇ Aspirer la farine usagée présente sur les feutres. Puis remettre de la nouvelle farine.
- ◇ Les feutres peuvent être tournés d'1/3 de tour afin de les maintenir en bon état plus longtemps.

4.4 SEMESTRIEL

- ◇ Le repose pâtons RP est équipé de feutres amovibles qui permettent leur lavage en machine à 30°C. Il est impératif de laisser sécher les feutres à l'air libre.
- ◇ Laver les feutres de balancelles et veiller bien à ce qu'ils soient complètement secs avant de les remettre en place.

5. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

5.1 LE REPOSE PATONS NE DÉMARRE PAS

Vérifier si :

- Le repose pâtons est bien branché.
- L'alimentation à la prise de courant est correcte.
- Le bouton d'arrêt d'urgence est désenclenché.
- Réenclencher le relais thermique du moteur.
- Aucun obstacle ne bloque la mécanique.

Si le repose pâtons s'arrête en cours de travail :

- Couper l'alimentation à l'aide de l'arrêt d'urgence.
- Vérifier tout d'abord qu'aucun obstacle ne gêne l'avance des balancelles.
- Essayer de redémarrer l'appareil.
- Le relais thermique s'est déclenché. Le réenclencher et attendre quelques minutes pour redémarrer l'appareil.
- Si le relais se déclenche à nouveau, vérifier son réglage (voir § 3.1) et diminuer la charge.

5.2 COUPURE DE COURANT

Lors d'une coupure de courant, il est possible de décharger le repose pâtons manuellement. Pour cela :

- Débrancher électriquement l'appareil.
- Démonter le capot coffret motorisation (cf. **repère 59 - vue éclatée - motorisation balancelle à la fin de la notice**).
- Retirer la vis sur l'arbre moteur.

- Retirer la clavette sur l'arbre moteur (cf. **repère 52 - vue éclatée - motorisation balancelle à la fin de la notice**).
- A l'aide de la clef fournie avec l'appareil, tourner les balancelles pour les présenter au chargement.

Nota : Avant de rebrancher l'appareil, replacer la vis et la clavette sur l'arbre moteur et remettre en place le capot motorisation.

5.3 LE MOTEUR TOURNE, MAIS N'ENTRAÎNE PAS LES BALANCELLES

- Vérifier la chaîne d'entraînement du moteur.
- Vérifier que la clavette d'entraînement du pignon moteur soit bien serrée sur l'arbre.
- Vérifier la chaîne d'entraînement des balancelles.

5.4 LES BALANCELLES NE S'ARRÊTENT PAS

Vérifier le positionnement en hauteur du détecteur (les axes des balancelles doivent actionner le détecteur par l'intermédiaire de la tige).



Si tout incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur

6. MAINTENANCE



Avant toute opération de maintenance, débrancher la machine de la prise de courant



Les opérations de nettoyage des machines constituent une importante source d'émission de poussières de farine



Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel habilité



Il est interdit de monter sur la machine.

6.1 ENTRETIEN DU MÉCANISME

Il est conseillé une fois par an de :

- ◇ Graisser la chaîne motorisation (accéder en démontant le capot motorisation)
- ◇ Nettoyer, à l'intérieur de l'appareil, la farine s'étant déposée sur les armatures de l'appareil
- ◇ Eviter l'utilisation d'une soufflette à air
- ◇ Employer un aspirateur
- ◇ Retirer les feutres amovibles des balancelles et les passer en machine à laver (Voir §4.4)

6.2 TENSION DE LA CHAÎNE MOTRICE

- ◇ Déposer le capot du coffret électrique
- ◇ Desserrer les vis de fixation du moteur et le déplacer vers le haut en serrant la vis supérieure
- ◇ Redescendre le moteur et sa tôle de tension
- ◇ Resserrer fermement les vis de fixation et replacer le capot

6.3 TENSION DES CHAÎNES BALANCELLES

- ◇ La tension s'effectue par l'arrière de la machine grâce à une clé à tube qui s'introduit dans le perçage bas
- ◇ La tension à appliquer est décrite sur les schémas (voir nomenclatures et vues éclatées - montage - tension de la chaîne - à la fin de la notice)

6.4 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Voir schéma électrique  6.4

- ◇ Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques
- ◇ Repérage des couleurs fils :
Phases L1, L2, L3 : Noir, Marron, Ivoire
Neutre N : Bleu
Terre T : Vert/jaune

- ◇ Repérage des composants :
M : Motoréducteur
KM1 : Contacteur
D1 : Disjoncteur
FU1 : Fusible commande
FU2 : Fusibles façonneuse
UC1 : Base relais
ARU : Arrêt d'urgence
AV-MAN : Avance manuelle balancelles
AV-BAL : Marche forcée balancelles
FDC-PAS : Détection balancelles
Q0 : Interrupteur-sectionneur général

6.5 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.
Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur

Date de l'achat :
.....



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série, les caractéristiques électriques, les désignations, codes et numéro de pièces de rechange sur la vue éclatée

FICHE D'ENTRETIEN

- FR
- EN
- DE

FICHE D'ENTRETIEN

MAINTENANCE SHEET

WARTUNGSBLATT

Repose-pâtons Resting cabinet Vorgärschrank

	Description Description Beschreibung	Journalier Daily Täglich	Semaine Weekly Wöchentlich	Mensuel Monthly Monatlich	Semestriel Half-yearly Halbjährlich
Nettoyage Cleaning Reinigung	* Enlever le surplus de pâte et farine * Remove remaining dough and flour * Teig- und Mehreste entfernen				
	* Nettoyer sous le repose-pâtons * Clean under the resting cabinet * Unter dem Vorgärschrank reinigen				
	* Brosser et aspirer les feutres des balancelles * Brush and vacuum the felts of the pockets * Filze der Trögel bürsten und saugen				
	* Tourner les feutres de 2/3 de tour * Turn the felts 2/3 of a turn * Die Filze um 2/3 drehen				
	* Nettoyer l'intérieur du repose-pâtons * Clean the inside of the resting cabinet * Innenraum des Vorgärschranks reinigen				
Vérification Checks Überprüfung	* Vérifier la tension des chaînes * Check the tension of the chains * Kettenspannung prüfen				
	* Vérifier le fonctionnement des extracteurs et des lampes UV (1) * Check the proper functioning of blowers and UV lamps (1) * Das Funktionieren von Feuchtigkeitsabzug und UV-Lampen prüfen (1)				
	* Vérifier l'appareillage électrique (resserrer les connexions) * Check the electrical equipment (tighten the connections) * Elektrische Einrichtungen prüfen (Anschlüsse nachziehen)				
Graissage Lubrication Schmieren	* Graisser les chaînes * Grease the chains * Ketten schmieren				
	* Graisser les axes de balancelles * Grease the carrier shafts * Trögelachsen schmieren				
Remarques Remarks Bemerkungen	* Remplacer les feutres des balancelles toutes les 4 000 h (si nécessaire) * Replace the felts of the pockets every 4 000 hours (if necessary) * Alle 4 000 Std. Trögefilze wechseln (falls erforderlich)	ATTENTION ! Couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil.		 AF412556252 rev 02 09.03.15	
	* Pour nettoyer les résidus de pâte et essuyer la poussière de farine à l'intérieur et à l'extérieur, utiliser une éponge humide ou un aspirateur adapté.	SAFETY WARNING ! Cut off the electricity supply before attempting any maintenance work.			
	* To clean the dough residues and wipe the dust inside and outside, use a humid sponge or a suitable vacuum cleaner. * Zum Entfernen von Teigresten und Mehlstaub (Innen und Aussen) ist vorzugsshalber ein feuchter Schwamm oder ein entsprechender Staubsauger zu verwenden.	VORSICHTS- MASSNAHME ! Vor jedem Eingriff in die Maschine ist diese vom Stromnetz zu trennen.			
	* Opérations à faire par l'utilisateur * Operations to be carried out by the operator * Von Anwender auszuführen	(1) suivant l'option (1) depending on the option (1) je nach Ausführung		 <small>AF412556252</small>	
	* Opérations à faire par un technicien d'entretien * Operations to be carried out by a maintenance technician * Vom Service-Techniker auszuführen				

FICHE D'ENTRETIEN

- IT** SCHEDA DI MANUTENZIONE
- ES** HOJA DE MANTENIMIENTO
- RU** ВЕДОМОСТЬ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ

Armadio riposo pezzature Reposa-pastones Шкаф промежуточной расстойки

	Descrizione Descripción Описание	Giornaliera Diario Ежедневно	Settimanale Semanal Еженедельно	Mensile Mensual Ежемесячно	Semestral Semestral Семестриально
Pulizia Limpieza Очистка	* Togliere la pasta e la farina in eccesso * Extraer el sobrante de masa y harina * Убрать остатки теста и муки				
	* Pulire sotto l'armadio riposa pezzature * Limpiar bajo el reposa-pastones * Очистить пол под оборудованием				
	* Spazzolare e aspirare i feltri delle bilancelle * Cepillar y aspirar los fieltros de los canjilones * Очистить щеткой и пылесосом фетровые люльки				
	* Girare i feltri di 2/3 di giro * Voltar los fieltros 2/3 de giro * Провернуть люльки на 2/3 круга				
	* Pulire l'interno dell'armadio riposa pezzature * Limpiar el interior del reposa-pastones * Очистить оборудование внутри				
Verificare Verificaciones Проверка	* Verificare la tensione delle catene * Verificar la tensión de las cadenas * Проверить натяжение цепей				
	* Verificare il funzionamento degli estrattori e delle lampade UV (1) * Verificar el funcionamiento de los extractores y de las lámparas UV (1) * Проверить работу вентиляторов и бактерицидных ламп (1)				
	* Verificare l'apparato elettrico (serrare i collegamenti) * Verificar los componentes eléctricos (reparar las conexiones) * Проверить электрические соединения (затянуть)				
Lubrificare Engrasado Смазка	* Lubrificare le catene * Engrasar las cadenas * Смазать смазкой цепи				
	* Lubrificare gli assi delle bilancelle * Engrasar los ejes de los canjilones * Смазать смазкой оси люлек				
Commenti Notas Примечания	* Sostituire i feltri delle bilancelle ogni 4 000 h (se necessario) * Reemplazar los fieltros de los canjilones cada 4.000 horas (si fuera necesario) * Заменить фетры люлек каждые 4 000 часов (при необходимости)	ATTENZIONE ! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sull'apparecchio.			
	* Per pulire i residui di pasta e togliere la polvere di farina internamente ed esternamente, utilizzare una spugna umida o un aspiratore adatto.	ATENCIÓN ! Cortar la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención en el aparato.			
	* Para limpiar los residuos de la masa y el polvo de la harina del interior y exterior, utilizar una esponja húmeda o un aspirador adecuado. * Для очистки от остатков теста и мучной пыли, использовать влажную губку и соответствующий пылесос.	ВНИМАНИЕ! Отключить электрическое питание перед проверкой деталей машины.		AF412560000 rev 02 09.03.15	
	* Operazione a cura dell'utilizzatore * Operaciones a realizar por el usuario * Операции, которые должны быть осуществлены пользователем	(1) secondo l'opzione (1) depende opción (1) зависит от опции		 AF412560000	
	* Operazione a cura di un tecnico addetto alla manutenzione * Operaciones a realizar por un técnico de mantenimiento * Операции, которые должны быть осуществлены квалифицированным специалистом				

7. CONFORMITÉ À LA RÉGLEMENTATION

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42/CE
- La directive 2014/30/EU

◇ Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'utilisateur.

◇ **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 : 1 m de la commande de la machine.
- Hauteur de mesure : 1,55 m.
- Mesures effectuées sur l'appareil à vide.
- $L_{pA} < 70 \text{ dB}_A$.
- $K_{pA} = 2,5 \text{ dB}_A$.

◇ **Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000 :**

- Commandes électriques : IP 55.
- Machine : IP 34.

◇ **Sécurité intégrée :**

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes indiqués ci-avant.
- 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 :
 - Risques mécaniques à l'entrée des pâtons et à la sortie des pâtons
 - Risque électrique sur le bornier d'alimentation et sectionneur dans le coffret électrique

◇ **Hygiène alimentaire :**

La machine est construite avec des matériaux conformes au règlement CE 1935/2004 du 27 octobre 2004 et règlement (UE) n° 10/2011.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

8. INSTRUCTIONS DE RECYCLAGE ET DÉMONTAGE

◇ **Emballage**

- La machine est livrée dans un emballage afin de la protéger des dommages dus aux transports.
- La palette en bois, les calages et les pattes de fixation en tôle peuvent être réutilisés pour le déplacement de la machine sur un autre site. Conservez-les séparément.
- Les matériaux d'emballage sont des matières premières et sont donc recyclables. S'ils ne sont pas conservés, veuillez recycler ces matériaux.
- Pour plus d'information concernant le recyclage, veuillez contacter votre administration locale qui vous informera sur les lieux de ramassage des déchets et les heures d'ouverture.

◇ **Pièces mécaniques et électriques**

- La machine est essentiellement constituée de pièces métalliques et totalement séparables en composants mono-matériau. Elle est donc facilement recyclable.
- Les pièces mécaniques cassées ou usagées doivent être recyclées (ferraillage).
- Les composants électriques doivent être déposés dans les lieux de ramassage adaptés.

◇ **Démontage de la machine**

La machine ne présente pas de matériaux qui pourraient être nocifs lors du démontage. Cependant, il est conseillé d'utiliser un aspirateur professionnel pour éliminer les poussières que le démontage est susceptible de générer.

ANNEXES

SCHEMAS ELECTRIQUES

VUES ECLATEES

PIECES DE RECHANGE

(à la fin de la notice)

AVERTISSEMENT IMPORTANT

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

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



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

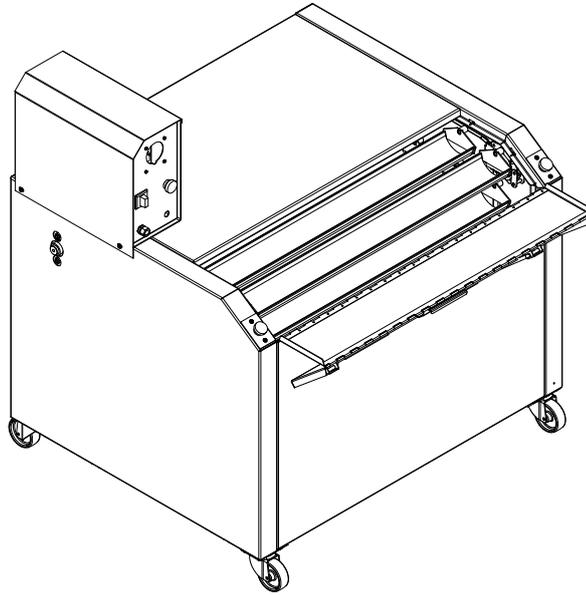
Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis.



AF451238105



EN User manual (translation of the original user manual)
Manual valid from serial number 930000000025296



CE

RP 1 - RP 2 - RP 3
RP 4 - RP 5

Range
Energy

resting cabinet
electric

NU
Ref AF451238105
Rev 04 07.10.16

 **BONGARD**

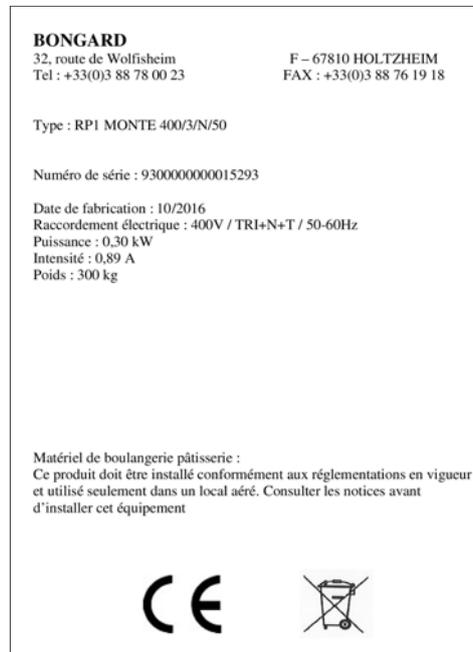


AF451238105

Conformity:

Conformity is ensured by means of:

- The CE mark of conformity, fixed on the machine
- The CE declaration of conformity associated with the warranty
- This user manual, which must be given to the operator



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.



CONFORMITY DECLARATION		CE
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/confectioners

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

Model : - Modéle - Modello - Modell - Modelo :	
Resting cabinet Repose pâtons - Lievitazione - Vorgärschrank - Resting cabinet	
Type : Repose pâtons RP1 - Type : - Tipo : - Typ : - Tipo :	Code : AF012552001 - Code : - Codice : - Code : - Código :
Serial 930000000015293 - N° de série : - N° di serie : - Seriennr : - Número de serie :	Year of manufacture : 2016 - 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 europee :
 - está conforme con las siguientes normas europeas :

2006/42/CE MACHINE DIRECTIVE

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

2006/42/CE Direttive macchine
 2006/42/CE Directiva de máquinas

2014/30/EU DIRECTIVE CONCERNING THE ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

2014/30/UE Directive compatibilité électromagnétique
 2014/30/EU elektromagnetische Kompatibilitäts-Richtlinien

2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
 2014/30/UE Directiva compatibilidad electromagnética

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 October 2004

Unter normalen oder vorhersehbaren 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.

- 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 Fabien Telle, R&D manager, is authorized to build up the technical file of this product.

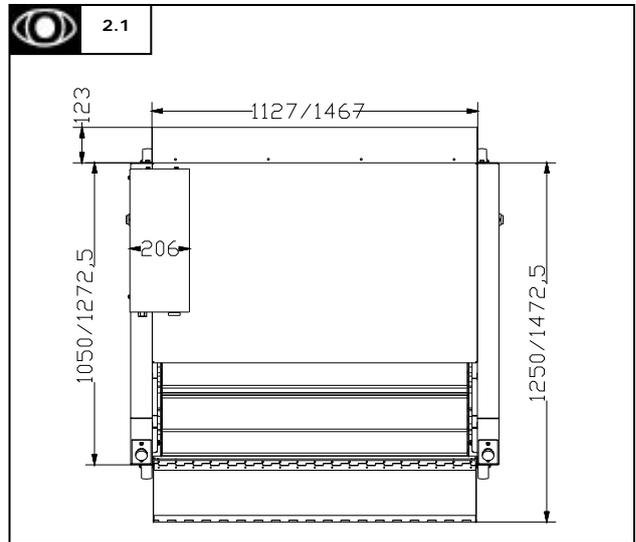
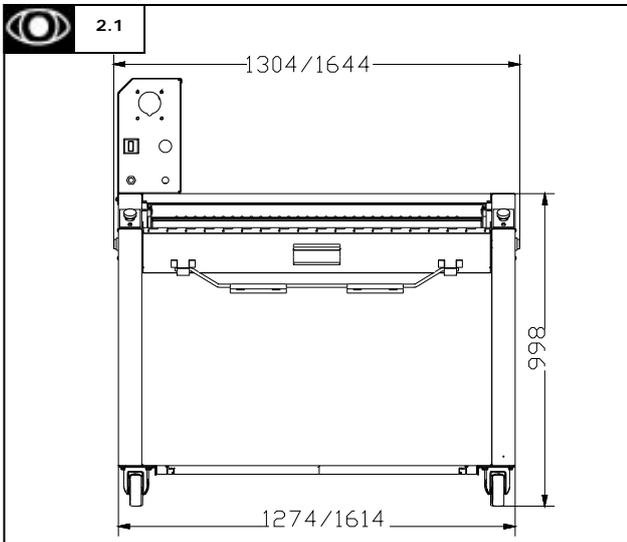
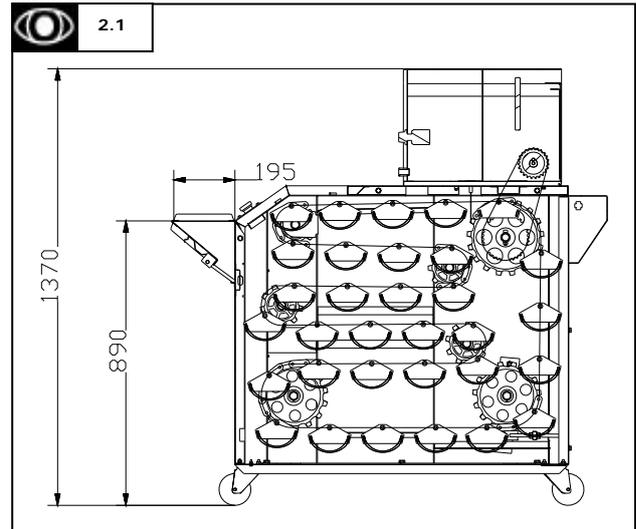
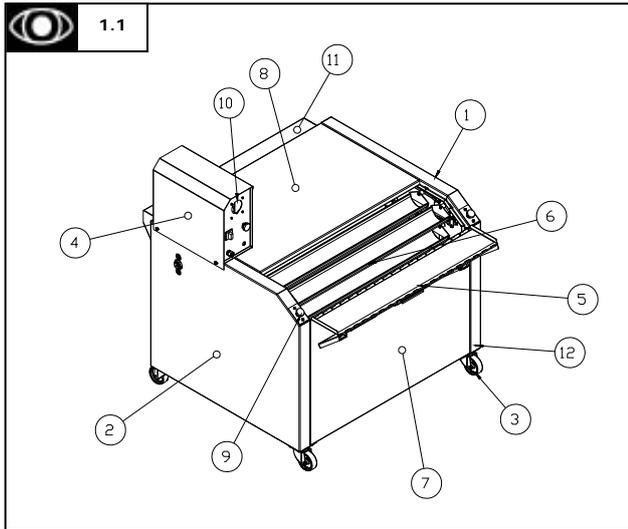
Mr Fabien Telle, responsable du bureau d' études, est seul autorisé à constituer le dossier technique de ce produit.
 Il Sig. Fabien Telle, responsabile dell' Ufficio Tecnico è il solo autorizzato a costituire il fascicolo tecnico di questo prodotto.
 Fabien Telle Verantwortlicher des Planungsbüros,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

Holtzheim, le 03.10.2016

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



2.1		RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
A	Overall machine dimensions W x D x H (mm)	1274x1052x998	1614x1052x998	1274x1273x998	1614x1273x998	1614x1273x998
B	Size Packaged RP not assembled W x D x H (mm)	2100x1420x700	2100x1420x700	2100x1420x700	2100x1420x700	2100x1420x700
C	Net weight equipped (kg)	253	284	283	320	320

2.3.1		A	B	C	D	E	F	G
		Voltage (V)	Power (W)	Frequency (Hz)	Amperage (A)	Speed (rpm)	Ratio	Motor code
		230 / 400	250	50	1,32 / 0,76	1375	1/60	12556128
		208 / 360	260	60	1,5 / 0,85	1660	1/60	12556285

3.2		RP 1	RP 2	RP 3	RP 4	RP 5
	Total nbr of 350 g dough pieces	224	288	280	360	288
	Nbr of 350 g dough pieces / carrier	7	9	7	9	9
	Total nbr of 550 g dough pieces	192	224	240	280	224
	Nbr of 550 g dough pieces / carrier	6	7	6	7	7
	Total nbr of 1400 g dough pieces	-	-	-	-	160
	Nbr of 1400 g dough pieces / carrier	-	-	-	-	5



Refer to numbered drawings corresponding to paragraph numbers

CONTENTS		PAGE
1.	Introduction	5
2.	Installation	5
3.	Use - Safety	7
4.	Cleaning - Hygiene	7
5.	Operating malfunctions	8
6.	Maintenance	9
7.	Regulatory compliance	12
8.	Recycling and dismantling instructions	12
	Wiring diagrams	at the end of the manual
	Parts lists - Exploded views	at the end of the manual

1. INTRODUCTION

1.1 DESCRIPTION

- The 'RP' resting cabinet is a professional machine for artisan bakeries. Generally placed after a divider, it is used exclusively for proofing dough pieces after moulding.
- This machine is exclusively reserved for professional use.

- 5 Folding unloading tray
- 6 Carriers
- 7 Front/rear cover
- 8 Moulder support cover
- 9 Start button
- 10 Moulder power socket

Legend drawing



- 1 Right frame
- 2 Left frame
- 3 Swivelling castors
- 4 Motor drive assembly

- Optional equipment
- 11 UV lamp/blower housing
- 12 Foot control

Note: The UV lamp option is recommended depending on the hydration conditions of stored products.

2. INSTALLATION

2.1 SIZE – WEIGHT

Legend drawing



A Overall machine dimensions (width x depth x height) mm

B Size packaged, resting cabinet not assembled (width x depth x height) mm

C Net weight, equipped, in kg

2.2 HANDLING

The packed machine on its pallet is to be handled with maximum care to prevent any tilting or deterioration. Use lifting equipment appropriate for the load.

Note: When moving the machine, contact your dealer to dismantle and/or transport it.

2.3 POSITIONING

Install the machine on a stable, horizontal floor with maximum slope of 3°.

2.4 WORK STATION

Lock the brake on the castors before positioning the work station.

2.5 ELECTRICAL CONNECTION

◇ Check that the electricity supply matches the value indicated on the machine's identification plate. Neutral EE or EN wiring.

◇ Plug in the machine using a standard 16A, 3-P+N+Earth wall socket and a suitable plug fitted on the power cable in accordance with standard IEC 309-1.
The socket must be fitted with a motor thermal cutouts and differential protection.

For the resting cabinet only:

- 230 Volts supply: 1.35 A
- 400 Volts supply: 0.8 A.

The resting cabinet, moulder and divider assembly:

- 230 Volts: maximum 10 Amps.
- 400 Volts: maximum 6 Amps.

◇ The front panel of the electrical box includes a power socket for plugging in a dividing machine.
The moulding machine is connected directly to the terminal block in the electrical box.

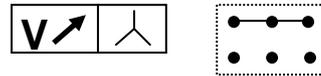
Mandatory earthing via the green/yellow wire

See table 2.3.1

- ◇ Motor characteristics:
- A Nominal voltage in Volt
 - B Nominal power in Watt
 - C Frequency in Hertz
 - D Nominal current in Amps

- E Rotation speed in revolutions per minute
- F Reduction ratio of gear box
- G Motor code

◇ Voltage change
It is connected for the higher voltage, (E.g.: 400V)



To connect for lower voltage, (E.g.: 230V)



- Modify motor cabling as per diagram above.
- Adjust the thermal relay (see value in table 2.3.1)
- The power supply fuse holder FU1 passes from PH / N to PH / PH at 3/230 V

◇ Before switching on, make sure:

- there are no foreign objects obstructing any moving parts in the machine
- all the protective devices have been installed (lining panels)

◇ when the machine is plugged in, perform a function test by pressing one of the blue push buttons located on the front of the machine. The carriers should move downwards. If not, unplug the machine and swap the two phase wires in the plug.

Connection must be with Neutral using 400V supply

3. USE - SAFETY

3.1 OPERATION - SAFETY

User safety is ensured by :

- ◇ Protecting the motor against overloads (thermal relay set using values in table 2.3.1)
- ◇ Complying with the instructions in this manual regarding using, cleaning and maintaining the machine.

Start-up:

- ◇ Power up the machine by plugging it in to the power supply
- ◇ Load the carrier
- ◇ Press the blue button, another carrier is positioned for loading
- ◇ Repeat the last two steps until fully loaded
- ◇ When the first loaded carriers are presented, unload the dough pieces to put them in the moulding machine

Stopping during operation :

- ◇ Press the emergency stop button; the resting cabinet stops immediately.

Safety - Hygiene:



Flour dust is the main cause of respiratory allergies

To flour the felt pockets, use:

- ◇ 'Low dust-releasing' flours"
- ◇ A sieve



**Machine with UV lamp
No direct exposure**

UV lamps:

Avoid all exposure to UV light (risk of conjunctivitis)

The resting cabinet has been designed so that no ultraviolet light can reach people using it. Turn off the UV lamps before removing the side panels or during maintenance operations.

3.2 CAPACITIES

see table



4. CLEANING - HYGIENE

4.1 DAILY

- ◇ It is strongly recommended that the carrier felt pockets be cleaned daily. To do this, advance the carriers and remove any bits of dough stuck to the felt pockets. We recommend they are removed manually or using a plastic dough knife.



Unplug the machine before performing any maintenance or cleaning operations



Do not use pressurised water jet cleaning equipment



Machine cleaning operations are a significant source of flour dust emission

- ◇ **Avoid using blow nozzles** with compressed air, which can disperse a lot of flour.

- ◇ **Use industrial vacuum cleaners fitted with a dust filter**, beneficial as these portable machines avoid this significant source of dust dispersal.

- ◇ If the resting cabinet is fitted with the UV lamp option, close the loading tray and press the 'cleaning' button: the 'RP' resting cabinet runs for 2h30. The cycle can be stopped by opening the loading tray.

- ◇ In addition, we recommend cleaning the area around the machine after use by wiping down with a damp sponge.

4.2 WEEKLY

- ◇ All parts of the machine may be washed with cleaned water, **excepted the felt pockets** (see following paragraph).

4.3 MONTHLY

- ◇ Remove used flour from the felt pockets using a vacuum cleaner. Refill with fresh flour.
- ◇ The felt pockets can be rotated 1/3 of a turn to maintain them in good condition for longer

4.4 EVERY 6 MONTHS

- ◇ The RP resting cabinet is fitted with removable felt pockets, meaning they can be machine-washed at 30°C. It is essential to allow the felt pockets to dry in the open air.
- ◇ Wash the carrier felt pockets and ensure they are completely dry before refitting them.

5. OPERATING MALFUNCTIONS

5.1 THE RESTING CABINET DOES NOT START

Confirm:

- The resting cabinet is plugged in.
- The power supply to the socket is correct.
- The emergency stop button is unlocked.
- Reset the thermal relay for the motor.
- No obstacle is blocking the machine's mechanical parts.

If the resting cabinet stops while working:

- Isolate the power using the emergency stop.
- First check no obstacle is preventing the carriers from advancing.
- Try to restart the machine.
- The thermal relay is disengaged. Reset it and wait a few minutes before restarting the machine.
- If the relay trips out again, check its setting (see § 3.1) and reduce the load.

5.2 POWER CUT

During a power cut, it is possible to unload the resting cabinet manually. To do this:

- Unplug the machine from the electricity supply.
- Remove the motor drive box cover (**cf. item 59 - exploded view - carrier motor drive at the end of this user manual**).
- Remove the screw from the motor shaft.

- Remove the pin from the motor shaft (**cf. item 52 - exploded view - carrier motor drive at the end of this user manual**).
- Using the key supplied with the machine, rotate the carriers to present them for unloading.

Note: Before plugging the machine in again, replace the screw and pin on the motor shaft and refit the motor drive cover.

5.3 THE MOTOR TURNS, BUT DOES NOT DRIVE THE CARRIERS

- Check the motor drive chain.
- Check the carrier drive chain.
- Check that the motor gear drive pin is correctly tightened in the shaft.

5.4 THE CARRIERS DO NOT STOP

Check the high position of the detector (the carrier shafts must actuate the detector by means of the stem).



If the problem persists, contact your dealer's maintenance department

6. MAINTENANCE



Before any maintenance work, unplug the machine



Machine cleaning operations are a significant source of flour dust emission



Maintenance operations must be carried out by qualified personnel



Climbing on top of the machine is prohibited

6.1 MAINTENANCE OF THE MECHANISM

Once a year, it is recommended to:

- ◇ Grease the drive chain (access by removing the motor drive cover)
- ◇ Inside the machine, clean flour deposited on the machine's framework
- ◇ Avoid using a compressed air blower
- ◇ Use a vacuum cleaner
- ◇ Remove the removable felt pockets from the carriers and wash them in a washing machine (See §4.4)

6.2 DRIVE CHAIN TENSION

- ◇ Remove the electrical box cover
- ◇ Loosen the motor mounting screws and move it upwards by tightening the upper screw
- ◇ Lower the motor and its tensioning plate
- ◇ Firmly retighten the mounting screws and replace the cover

6.3 CARRIER CHAIN TENSION

- ◇ The tension is adjusted from the rear of the machine, using a socket spanner inserted through the low level hole
- ◇ The required tension is described in the schematic diagrams (see parts list and exploded views - assembly - chain tension - at the end of the user manual)

6.4 ELECTRICAL COMPONENTS

See wiring diagram  6.4

- ◇ Regularly check the condition of the flex and electrical components
- ◇ Legend to wire colours:
 Phases L1, L2, L3 Black, Brown, Ivory
 Neutral N Blue
 Earth E Green/yellow

- ◇ Component marking:

M	Gear box
KM1	Contacteur
D1	Circuit breaker
FU1	Control fuse
FU2	Moulder fuses
UC1	Relay base
ARU	Emergency stop
AV-MAN	Manual advance of carriers
AV-BAL	Forced operation of carriers
FDC-PAS	Carrier detection
Q0	Disconnect switch general

6.5 ADDRESS FOR MAINTENANCE

We recommend you first contact the machine dealer.
 The manufacturer reserves the right to modify or improve its products without notice.

Dealer's stamp

Date of purchase:



When requesting information or ordering spare parts, please specify the machine type, the serial number, the electrical characteristics and the names, codes and numbers of the spare parts as shown in the exploded view.

MAINTENANCE SHEET

- FR** FICHE D'ENTRETIEN
- EN** MAINTENANCE SHEET
- DE** WARTUNGSBLATT

Repose-pâtons Resting cabinet Vorgärschrank

	Description Description Beschreibung	Journalier	Semaine	Mensuel	Semestriel
		Daily	Weekly	Monthly	Half-yearly
		Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Halbjährlich
Nettoyage Cleaning Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> * Enlever le surplus de pâte et farine * Remove remaining dough and flour * Teig- und Mehreste entfernen 				
	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer sous le repose-pâtons * Clean under the resting cabinet * Unter dem Vorgärschrank reinigen 				
	<ul style="list-style-type: none"> * Brosser et aspirer les feutres des balancelles * Brush and vacuum the felts of the pockets * Filze der Trögel bürsten und saugen 				
	<ul style="list-style-type: none"> * Tourner les feutres de 2/3 de tour * Turn the felts 2/3 of a turn * Die Filze um 2/3 drehen 				
	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer l'intérieur du repose-pâtons * Clean the inside of the resting cabinet * Innenraum des Vorgärschranks reinigen 				
Vérification Checks Überprüfung	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier la tension des chaînes * Check the tension of the chains * Kettenspannung prüfen 				
	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier le fonctionnement des extracteurs et des lampes UV (1) * Check the proper functioning of blowers and UV lamps (1) * Das Funktionieren von Feuchtigkeitsabzug und UV-Lampen prüfen (1) 				
	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier l'appareillage électrique (resserrer les connexions) * Check the electrical equipment (tighten the connections) * Elektrische Einrichtungen prüfen (Anschlüsse nachziehen) 				
Graissage Lubrication Schmieren	<ul style="list-style-type: none"> * Graisser les chaînes * Grease the chains * Ketten schmieren 				
	<ul style="list-style-type: none"> * Graisser les axes de balancelles * Grease the carrier shafts * Trögelachsen schmieren 				
Remarques Remarks Bemerkungen	<ul style="list-style-type: none"> * Remplacer les feutres des balancelles toutes les 4 000 h (si nécessaire) * Replace the felts of the pockets every 4 000 hours (if necessary) * Alle 4 000 Std. Trögefilze wechseln (falls erforderlich) 	ATTENTION ! Couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil.		 DANGER !	
	<ul style="list-style-type: none"> * Pour nettoyer les résidus de pâte et essuyer la poussière de farine à l'intérieur et à l'extérieur, utiliser une éponge humide ou un aspirateur adapté. 	SAFETY WARNING ! Cut off the electricity supply before attempting any maintenance work.			
	<ul style="list-style-type: none"> * To clean the dough residues and wipe the dust inside and outside, use a humid sponge or a suitable vacuum cleaner. * Zum Entfernen von Teigresten und Mehlstaub (Innen und Aussen) ist vorzugshalber ein feuchter Schwamm oder ein entsprechender Staubsauger zu verwenden. 	VORSICHTS-MASSNAHME ! Vor jedem Eingriff in die Maschine ist diese vom Stromnetz zu trennen.			
	<ul style="list-style-type: none"> * Opérations à faire par l'utilisateur * Operations to be carried out by the operator * Von Anwender auszuführen 	(1) suivant l'option (1) depending on the option (1) je nach Ausführung		 AF412556252	
	<ul style="list-style-type: none"> * Opérations à faire par un technicien d'entretien * Operations to be carried out by a maintenance technician * Vom Service-Techniker auszuführen 				



SCHEDA DI MANUTENZIONE

HOJA DE MANTENIMIENTO

ВЕДОМОСТЬ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ

**Armadio riposo pezzature
Reposa-pastones
Шкаф промежуточной
расстойки**

	Descrizione Descripción Описание	Giornaliera Diario Ежедневно	Settimanale Semanal Еженедельно	Mensile Mensual Ежемесячно	Semestral Semestral Семестриально
Pulizia Limpieza Очистка	* Togliere la pasta e la farina in eccesso * Extraer el sobrante de masa y harina * Убрать остатки теста и муки				
	* Pulire sotto l'armadio riposa pezzature * Limpiar bajo el reposa-pastones * Очистить пол под оборудованием				
	* Spazzolare e aspirare i feltri delle bilancelle * Cepillar y aspirar los fieltros de los canjilones * Очистить щеткой и пылесосом фетровые люльки				
	* Girare i feltri di 2/3 di giro * Voltrear los fieltros 2/3 de giro * Провернуть люльки на 2/3 круга				
Verificare Verificaciones Проверка	* Pulire l'interno dell'armadio riposa pezzature * Limpiar el interior del reposa-pastones * Очистить оборудование внутри				
	* Verificare la tensione delle catene * Verificar la tensión de las cadenas * Проверить натяжение цепей				
	* Verificare il funzionamento degli estrattori e delle lampade UV (1) * Verificar el funcionamiento de los extractores y de las lámparas UV (1) * Проверить работу вентиляторов и бактерицидных ламп (1)				
Lubrificare Engrasado Смазка	* Verificare l'apparato elettrico (serrare i collegamenti) * Verificar los componentes eléctricos (reparar las conexiones) * Проверить электрические соединения (затянуть)				
	* Lubrificare le catene * Engrasar las cadenas * Смазать смазкой цепи				
Commenti Notas Примечания	* Lubrificare gli assi delle bilancelle * Engrasar los ejes de los canjilones * Смазать смазкой оси люлек				
	* Sostituire i feltri delle bilancelle ogni 4 000 h (se necessario) * Reemplazar los fieltros de los canjilones cada 4.000 horas (si fuera necesario) * Заменить фетры люлек каждые 4 000 часов (при необходимости)	ATTENZIONE ! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sull'apparecchio.			
	* Per pulire i residui di pasta e togliere la polvere di farina internamente ed esternamente, utilizzare una spugna umida o un aspiratore adatto.	ATENCIÓN ! Cortar la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención en el aparato.			
* Para limpiar los residuos de la masa y el polvo de la harina del interior y exterior, utilizar una esponja húmeda o un aspirador adecuado.	ВНИМАНИЕ! Отключить электрическое питание перед проверкой деталей машины.		AF412560000 rev 02 09.03.15		
	* Operazione a cura dell'utilizzatore * Operaciones a realizar por el usuario * Операции, которые должны быть осуществлены пользователем	(1) secondo l'opzione (1) depende opción (1) зависит от опции		 AF412560000	
	* Operazione a cura di un tecnico addetto alla manutenzione * Operaciones a realizar por un técnico de mantenimiento * Операции, которые должны быть осуществлены квалифицированным специалистом				

7. REGULATORY COMPLIANCE

- ◇ The machine is designed and produced in accordance with:
 - Machinery directive 2006/42/CE
 - Directive 2014/30/EU related to the electromagnetic compatibility
- ◇ This conformity is certified by:
 - The CE mark of conformity, fixed on the machine.
 - The corresponding CE conformity declaration associated with the warranty.
 - This user manual which must be communicated to the operator.
- ◇ **Noise measurements:**
 - Noise measurements conducted according to Standard EN 11201.
 - Measurements in an essentially free-field conditions over a reflecting plane.
 - Measurement distance: 1 m from the machine control.
 - Measurement height: 1.55 m.
 - Measurements conducted with the empty device.
 - $L_{pA} < 70 \text{ dB}_A$.
 - $K_{pA} = 2.5 \text{ dB}_A$.
- ◇ **Protection indications as per EN 60529-2000 standard:**
 - Electrical controls: IP 55.
 - Machine: IP 34.
- ◇ **Integrated safety:**
 - The machine has been designed and manufactured in compliance with the regulations and standards stated above.
 - The operator must have received previous training in the use of the device and be informed of the possible residual risks (obligation of personnel training at the work station).
 - Residual risks:
 - Mechanical risks at the dough piece entrance and exit
 - Electrical hazard on the power supply terminal and power switch in the electrical cabinet
- ◇ **Food hygiene:**

The device is constructed with materials that comply with the EC regulation 1935/2004 of 27 October 2004 and regulation (EU) n° 10/2011.

Food zone surfaces are smooth and easy to clean. Use food grade detergents and comply with their directions for use.

8. RECYCLING AND DISMANTLING INSTRUCTIONS

- ◇ **Packaging**
 - The machine is delivered in packaging designed to prevent damage during transport.
 - The wooden pallet, the braces and the sheet metal fixing lugs can be reused for moving the machine to another site. Keep these items separate.
 - Packing materials are raw materials and therefore recyclable. If they are not retained for future use, please recycle these materials.
 - For further information concerning recycling, please contact your local authority which will inform you of the location and opening hours of waste collection centres.

- ◇ Mechanical and electrical parts
 - The machine consists mainly of metallic parts and may be completely separated into single-material components. Consequently it is easily recyclable.
 - Any worn-out or broken mechanical parts must be recycled (scrapping).
 - Electrical components must be disposed of at appropriate collection sites.

- ◇ **Dismantling of the machine**

The machine does not include any materials that will release toxicity on dismantling. However, the use of a professional vacuum cleaner is recommended to remove the dust likely to be generated during dismantling.

ENCLOSURES

WIRING DIAGRAMS

EXPLODED VIEWS

SPARE PARTS

(at the end of the manual)

IMPORTANT WARNING

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

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.

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



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

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

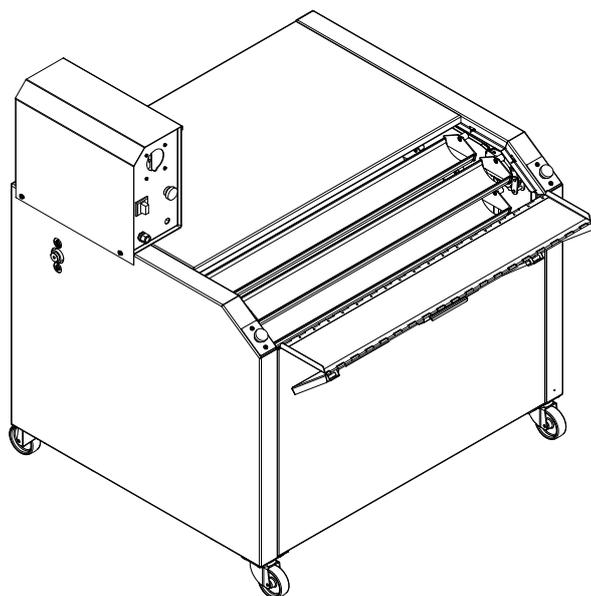
Web : www.bongard.fr - Email : bongard@bongard.fr

EN

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



AF451238105



CE

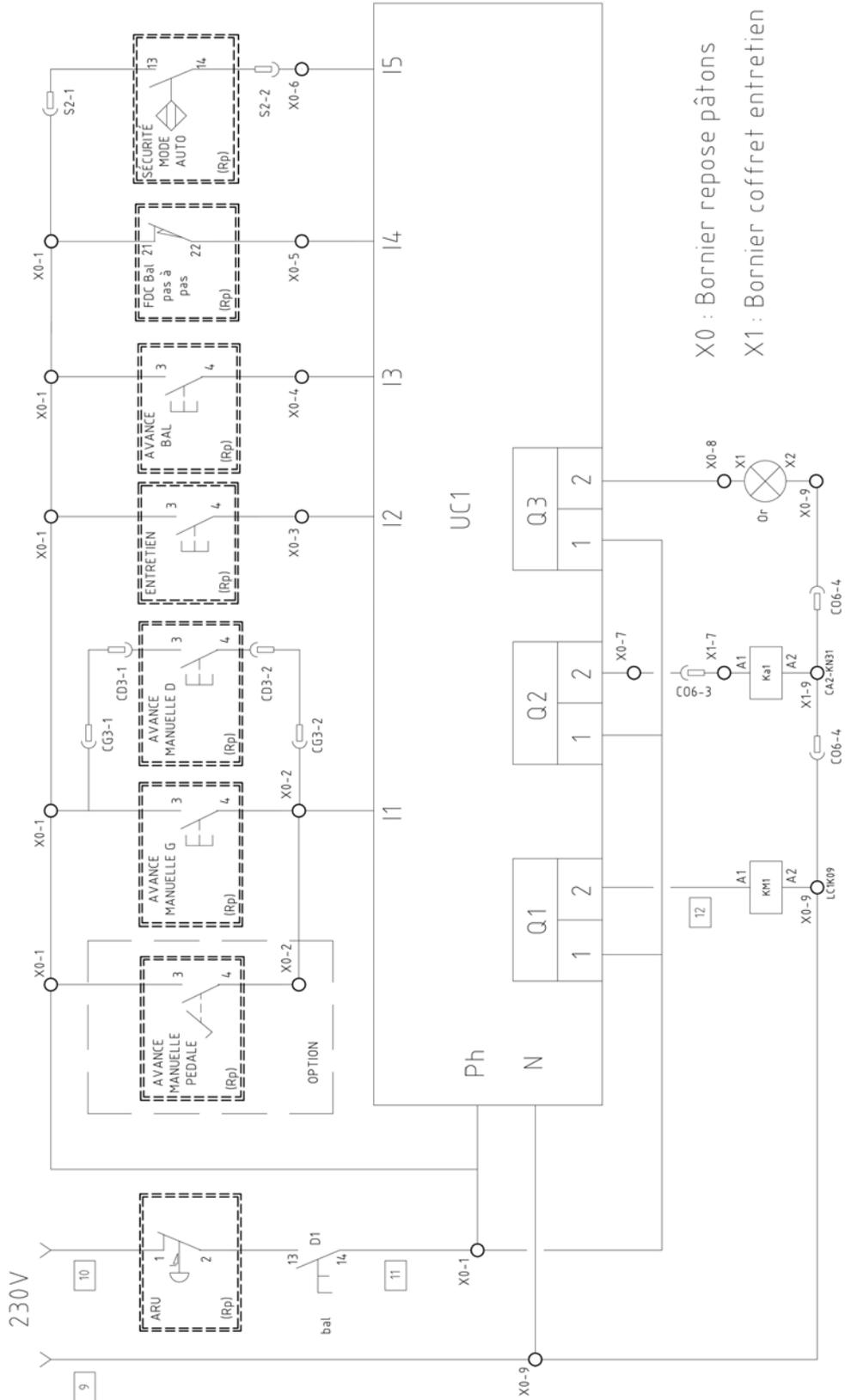
RP 1 - RP 2 - RP 3
RP 4 - RP 5

**FR SCHEMAS ELECTRIQUES
VUES ECLATEES ET NOMENCLATURES**

- EN** Wiring diagrams
Exploded views and parts lists
- DE** Elektroschaltpläne
Explosionszeichnungen und Ersatzteillisten
- IT** Schemi elettrici
Vistas esplosas e nomenclaturas
- ES** Esquemas eléctricos
Vistas en despiece y nomenclaturas
- RU** электрические схемы
Взрывные схемы и номенклатура

- FR Schéma électrique de commande
- EN Electrical control wiring diagram
- DE Schaltplan der Steuerungstafel
- IT Schema elettrico di controllo
- ES Esquema eléctrico del sistema de control
- RU Электрическая схема управления

6.4



FR **Nomenclature schéma électrique de puissance**
 EN **Parts list of electrical power wiring diagram**
 DE **Ersatzteilliste des Elektroschaltplans**
 IT **Nomenclatura schema elettrico di potenza**
 ES **Nomenclatura del esquema eléctrico de potencia**
 RU **номенклатура - электрической схемы мощности**

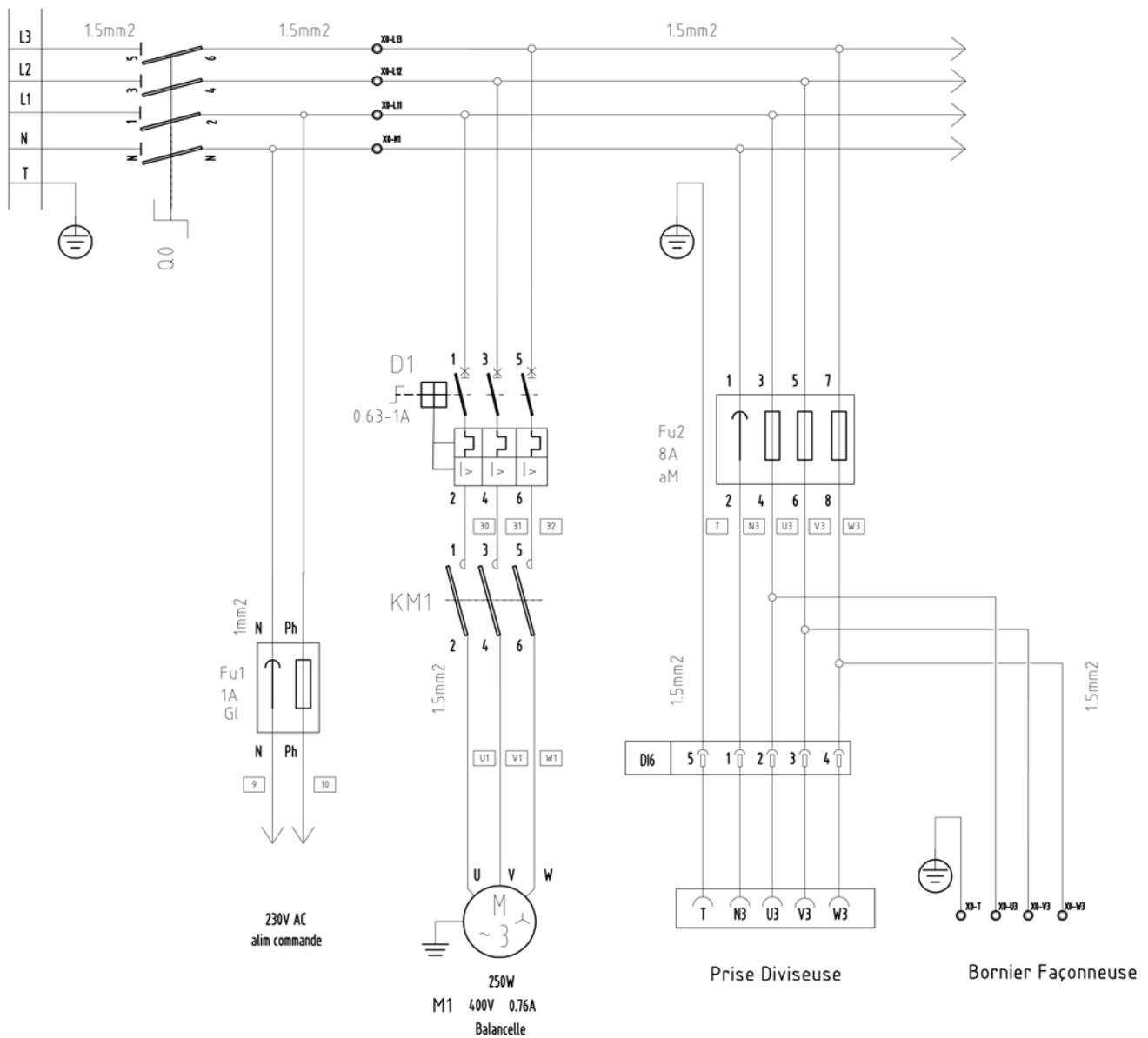
 **6.4**

repère position Position riferimento referencia Ссылка	qté qty Anz. quanti- tita' canti- dad Кол-во	code code Ref.-Nr. codice código Код	désignation designation Bezeichnung designazione designación наименование
KM1	1	AF451238057	Contacteur série K 3P+1F 230V 50/60Hz Contactor series / Kontaktschalter Serie / Contattore serie / Разъём серии К 3P+1F 230V 50/60Hz
D1	1	AF451231101	Disjoncteur magnétothermique 1A Thermal magnetic circuit breaker / Magnetthermischer Schutzschalter / Interruttore magnetotermico / Disyuntor magnetotérmico / Магнето тепловой выключатель 1A
	1	AF451231104	Contact auxi disjoncteur Auxi contact circuit breaker / Hilfskontakt Schutzschalter / Contatto ausiliare magnetotermico / Contacto auxiliar disyuntor / Вспомогательный контакт выключателя /
Fu1	1	AF451218086	Porte fusible PH+N 10,3x38mm 32A Fuse holder / Sicherungsträger / Porta fusibile / Porta fusible Предохранитель PH+N 10,3x38mm 32A
	1	AF451200305	Cartouche fusible 1A Fuse cartridge / Sicherungspatrone / Fusibile / Cartucho fusible Предохранитель блок 1A /
Fu2	1	AF451237790	Porte fusible 3PH+N 10,3x38mm 32A Fuse holder / Sicherungsträger / Porta fusibile / Porta fusible Предохранитель 3PH+N 10,3x38mm 32A
	3	AF451202750	Cartouche fusible 8A AM Fuse cartridge / Sicherungspatrone / Fusibile / Cartucho fusible / Предохранитель блок 8A AM
ARU	1	AF451233487	Tête arrêt d'urgence Ø40 Emergency stop head / Notschalter Kopf / Pulsante di emergenza / Cabeza paro automático / Головка экстренная остановка Ø40
AV-MAN	2	AF451233377	Bouton poussoir bleu Ø40 Blue push button / Druckknopf blau / Pulsante Blu / Botón pulsador azul / Синяя кнопка Ø40
	2	AF451233461	Etrier fixation contact Contact fastening strap / Befestigungsbügel Kontakt / Collare fissaggio contatto / Estribo fijación contacto / Хомутик крепления контактов
	2	AF451233460	Corps de contact F Contact body F / Kontakt Körper F / Corpo contatto F / Cuerpo de contacto F / Корпус контакт F
AV-BAL	1	AF451233493	Bouton poussoir vert Green push button / Druckknopf grün / Pulsante verde / Botón pulsador verde / Зелёная кнопка
	1	AF451233490	Capuchon bouton poussoir Push button cap / Kappe Druckknopf / Cappuccio pulsante / Capuchón botón pulsador / Колпак кнопки
	1	AF451233461	Etrier fixation contact Contact fastening strap / Befestigungsbügel Kontakt / Collare fissaggio contatto / Estribo fijación contacto / Хомутик крепления контактов
FDC-PAS	1	AF451230027	Interrupteur de position Position switch / Positionsschalter / Interruttore di prossimità / Interruptor de posición / Переключатель положений
Q0	1	AF451236580	Interrupteur sectionneur 16A Isolator switch / Trennschalter / Sezionatore / Interruptor selector / Выключатель питания 16A
	1	AF451236583	Poignée sectionneur Isolator handle / Griff Trennschalter / Maniglia sezionatore / Maneta selector / Ручка выключателя
	1	AF451236587	Contact neutre sectionneur Isolator neutral contact / Nulleiter Kontakt Trennschalter / Contatto neutro sezionatore / Contacto neutron selector Нейтральный контакт выключателя питания
SECURITE MODE AUTO	1	AF451201064	Contact proximité Proximity contact / Kontakt Bewegungsmelder / Contatto prossimità / Contacto proximidad / Контакт сближения
	1	AF451201065	Aimant Magnet / Magnet / Calamita / Imán / Магнит
UC1	1	AF412560022	Base relais 230VAC / Relay base 230VAC / Relais Basis 230VAC / Base relè 230VAC / Base de relé de 230VAC / Релейная база 230VAC

FR Schéma électrique de puissance
 EN Electrical power wiring diagram
 DE Elektroschaltplan
 IT Schema elettrico di potenza
 ES Esquema eléctrico de potencia
 RU Электрическая схема мощности

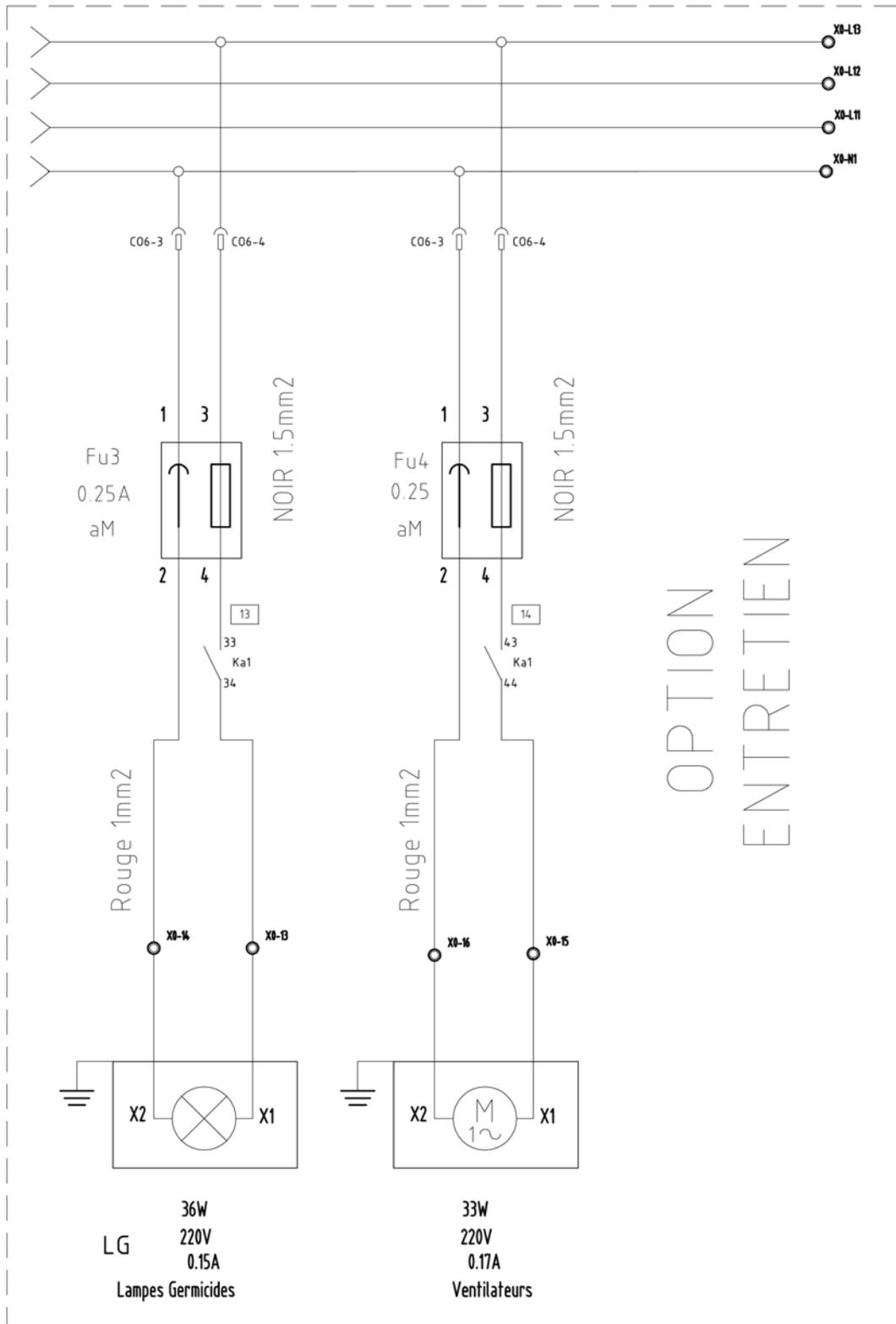
6.4

3x380/400V + N + T 50/60Hz



- FR Schéma électrique de puissance
- EN Electrical power wiring diagram
- DE Elektroschaltplan
- IT Schema elettrico di potenza
- ES Esquema eléctrico de potencia
- RU Электрическая схема мощности

6.4

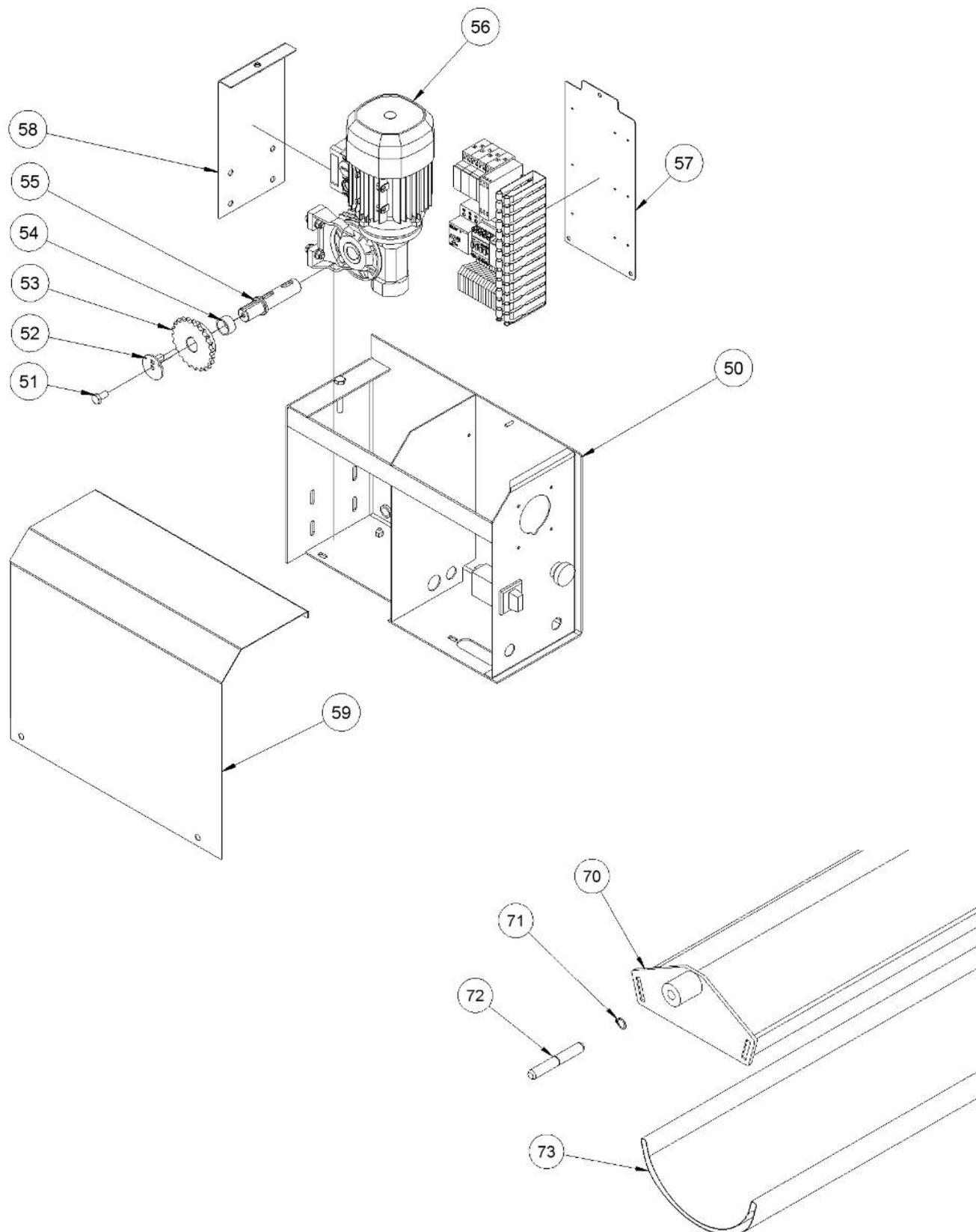


FR Nomenclature - motorisation - balancelle
 EN Parts list - carrier motor drive
 DE Ersatzteilliste - Motorisierung Trögel
 IT Nomenclatura - motore - bilancella
 ES Nomenclatura - motorización - cangilones
 RU номенклатура - силовой установки люлек

repère position Position riferimen- to referencia Ссылка	qté qty Anz. cantidad Кол-во	désignation designation Bezeichnung designazione designación наименование	code code Ref.-Nr. codice código Код				
			RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
50	1	Coffret électrique Electrical box / Elektrischer Schalt- kasten / Quadro elettrico / Cuadro eléctrico / Электрический шкаф			AF412556307		
51	1	Vis HM10 Screw / Schraube / Vite / Torn- illo / Винт HM10			AF451206339		
52	1	Clavette d'entraînement Drive pin / Antriebskeil / Linguetta traino / Claveta de arrastre / Шпонка			AF412530162		
53	1	Disque 23 dts Gear wheel 23 teeth / Scheibe 23 Zähne / Disco 23digit / Disco 23 dientes / Шестерня 23 зуб			AF412550752		
54	1	Entretoise motoréducteur Gear box spacer / Abstandshalter Getriebemotor / Spessore mo- toriduttore / Tirante motoreduc- tor / Распорка моторедуктора			AF412556161		
55	1	Arbre motoréducteur Gear box shaft / Welle Getriebe- motor / Albero motoriduttore / Árbol motoreductor / Вал моторедуктора			AF412556162		
56	1	Motoréducteur VF49 i=60 Gear box / Getriebemotor / Motoriduttore / Motoreduc- tor / Моторедуктор VF49 i=60			AF412556128		
57	1	Platine support bornier Terminal support plate / Platine Trägerplatte / Piastra supporto morsettiera / Platina soporte enchufe / Суппорт клеммника			AF412556303		
58	1	Tôle de tension Tension plate / Spanblech / Lamiera tensione / Chapa de tensión / Натяжная пластина			AF412556047		
59	1	Capot coffret électrique Electrical box cover / Abdeckung Schaltkasten / Coperchio quadro elettrico / Capó cuadro eléctrico / Крышка электрического шкафа			AF412551182		

70	32/40	Ossature de balancelle Carrier frame / Trögelgestänge / Telaio bilancella / Armazón del balancín cangilones / Рама люльки	AF412552502	AF412552512	AF412552502	AF412552512	AF412552913
71	64/80	Circlips Ø8 / Circlips / Sicherungsring / Cir- clips / Circlips /Стяжные кольца Ø8			AF451207155		
72	64/80	Axe de balancelle Carrier shaft / Trögel-Achse / Asse bilancella / Eje del balancín cangilones / Ось люльки			AF412510341		
73	32/40	Gouttière feutre Felt gutter / Filz Mulde / Tasca feltro / Desagüe fieltro / Желоб войлочный	AF412551132	AF412551142	AF412551132	AF412551142	AF412551152
	32/40	Gouttière monofilament Monofilament gutter / Monofi- lament Mulde / Tasca monofi- lamento / Desagüe monofila- mento / Желоб однниточный	AF412551155	AF412551157	AF412551155	AF412551157	AF412551156

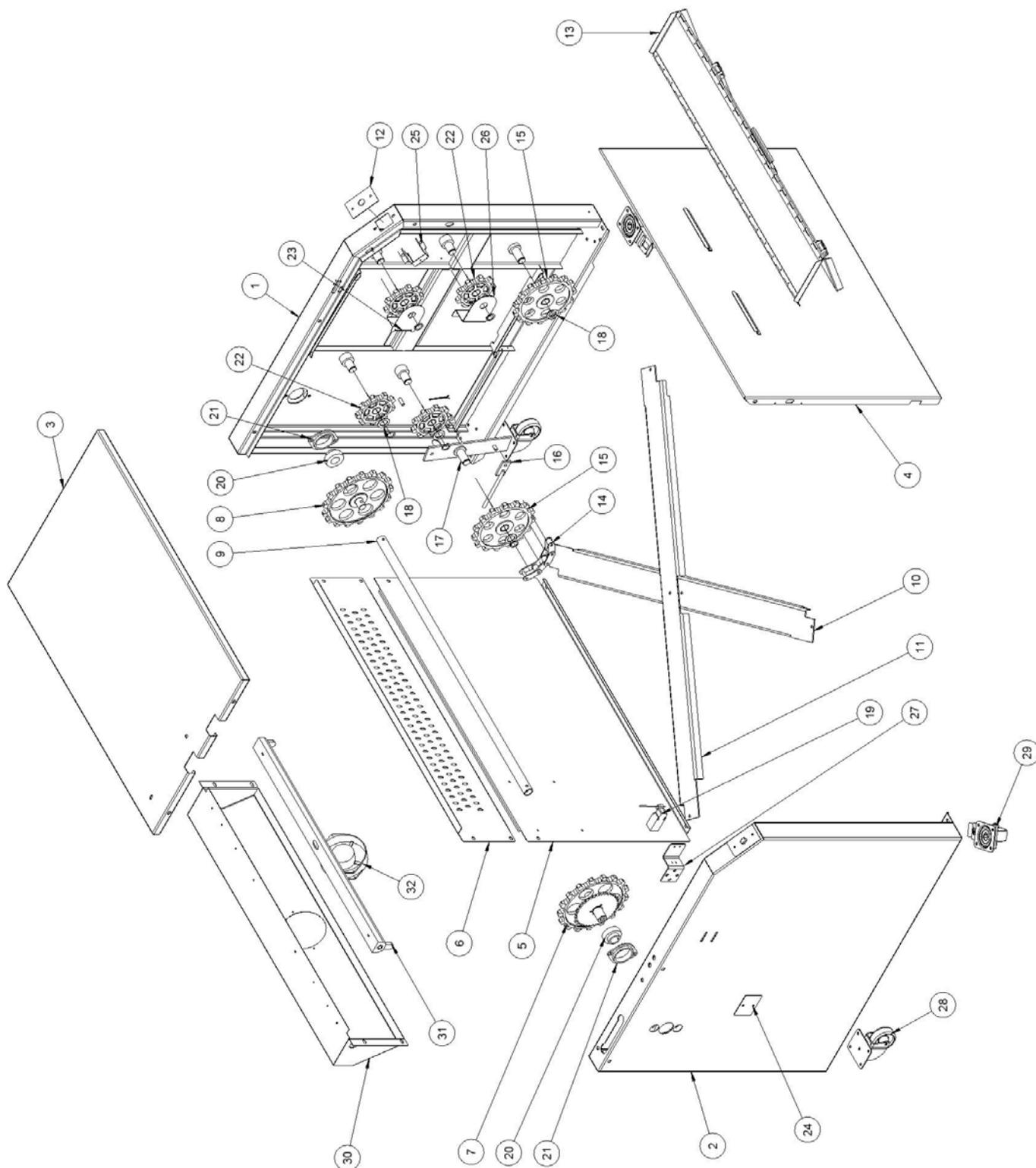
- FR **Vue éclatée - motorisation - balancelle**
 EN **Exploded view - carrier motor drive**
 DE **Explosionszeichnung - Motorisierung Trögel**
 IT **Vista esplosa - motore bilancella**
 ES **Despiece - motorización - cangilones**
 RU **Взрывные схемы - силовой установки люлек**



FR Nomenclature - capot
 EN Parts list - cover
 DE Ersatzteilliste - Gehäuse
 IT Nomenclatura - coperchio
 ES Nomenclatura - capó
 RU номенклатура - крышка

repère position Position riferi- mento referen- cia Ссылка	qté qty Anz. quanti- ta' canti- dad Кол-во	désignation designation Bezeichnung designazione designación наименование	code code Ref.-Nr. codice código Код				
			RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
1	1	Châssis droit Right frame / Seitenteil rechts / Fianco destro / Chasis derecho / Правое шасси	AF412550032		AF412550042		AF412550043
2	1	Châssis gauche Left frame / Seitenteil links / Fianco sinistro / Chasis izquierdo / Левое шасси	AF412550012		AF412550022		AF412550023
3	1	Panneau supérieur Upper panel / Obere Verkleidung / Pannello superiore / Panel superior / Верхняя панель	AF412550072	AF412550082	AF412550092	AF412550102	
4	1	Panneau avant Front panel / Frontverkleidung / Pannello ante- riore / Panel delantero / Передняя панель	AF412550932	AF412550942	AF412550932	AF412550942	
5	1	Panneau arrière bas Lower rear panel / Untere Rückwandverklei- dung / Pannello post. Basso / Panel trasero inferior / Нижняя задняя панель	AF412555360	AF412555370	AF412555360	AF412555370	
6	1	Panneau arrière haut Upper rear panel / Obere Rückwandverklei- dung / Pannello post. Alto / Panel trasero supe- rior / Задняя верхняя панель	AF412556310	AF412556311	AF412556310	AF412556311	
7	1	Pignon 17 dts assemblé moteur Motor gear assembly 17 teeth / Zahnrad 17 Zähne Motorseite / Pignone 17 denti / Piñón 17 dientes ensamblado motor / Шестерня 17 зуб двигателя в комплекте	AF412550722				
8	1	Pignon 17 dts assemblé fou Idle gear assembly 17 teeth / Zahnrad 17 Zähne / Pignone 17 denti folle / Piñón 17 dientes ensamblado móvil / Холостая шестерня 17 зубьев в сборе	AF412550782				
9	1	Arbre moteur Motor shaft / Motorwelle / Asse motore / Árbol motor / Приводной вал	AF412550812	AF412550802	AF412550812	AF412550802	
10	1	Raidisseur Rib / Verstärkungsstrebe / Raddrizzatore / Tensor / Ребро жесткости	AF412550372	AF412550392	AF412550412	AF412550432	
11	1	Raidisseur échancré Indented rib / Verstärkungsstrebe ausgespart / Raddrizzatore contrario / Tensor recortado / Ребро жесткости с отступом	AF412550382	AF412550402	AF412550422	AF412550442	
12	1	Plastron inox Stainless steel drill plate / Edelstahl Schlüssels- child / Piastra inox / Plastrón inox / Пластрон из нержавеющей стали	AF412550053				
13	1	Ensemble tablette de réception Receiving tray assembly / Arbeitsauflage / Ass. Tavoletta di ricezione / Conjunto tabla de recepción / Группа приёмная пластина	AF412556115	AF412556176	AF412556115	AF412556176	
14		Chaîne pas 41.75 Chain, pitch 41.75 / Kettenglied 41.75 / Catena passo 41,75 / Cadena paso 41,75 / Цепь, шаг 41,75	AF451202068				
15	4	Pignon 15 dents Gear 15 teeth / Zahnrad 15 Zähne / Pigno- ne 15 denti / Piñón 15 dientes / Шестерня 15 зубьев	AF412556123				
16	2	Tige tendeur Tensioner stem / Zugstift / Asta tenditore / Varilla tensor / Стержень натяжного устройства	AF412550592				
17	2	Tendeur de chaîne Chain tensioner / Kettenspanner / Tendi cate- na / Tensor de cadena / Натяжное устройство	AF412550452				AF412550453

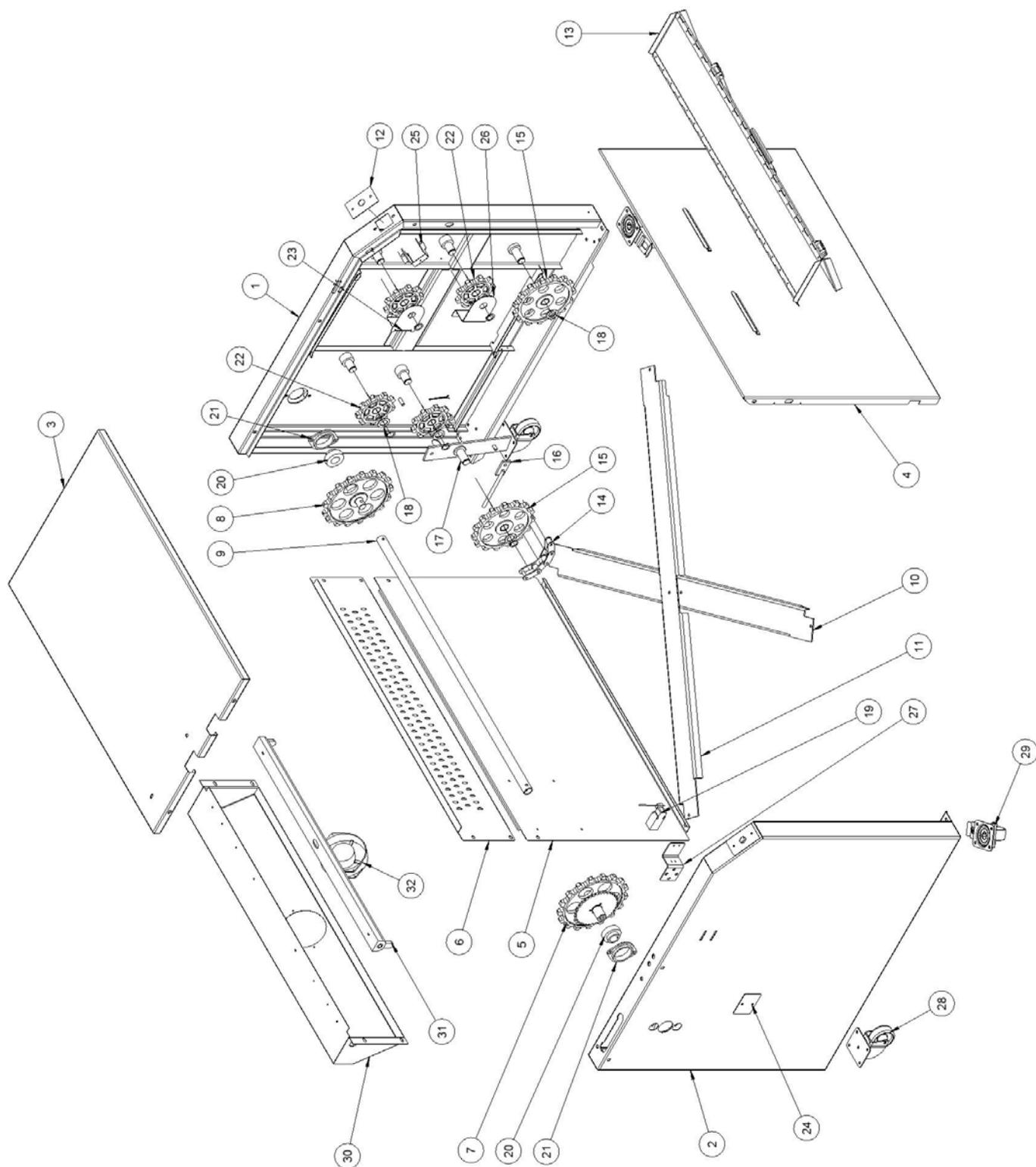
- FR **Vue éclatée - capot**
- EN **Exploded view - cover**
- DE **Explosionszeichnung - Gehäuse**
- IT **Vista esplosa - coperchio**
- ES **Despiece - capó**
- RU **Взрывные схемы - КРЫШКА**



FR Nomenclature - capot (suite)
 EN Parts list - cover (cont'd.)
 DE Ersatzteilliste - Gehäuse (Forts.)
 IT Nomenclatura - coperchio (seguito)
 ES Nomenclatura - capó (continuación)
 RU номенклатура - КРЫШКА (продолжение)

repère position Position riferi- mento referen- cia Ссылка	qté qty Anz. quanti- ta' canti- dad Кол-во	désignation designation Bezeichnung designazione designación наименование	code code Ref.-Nr. codice código Код				
			RP1	RP2	RP3	RP4	RP5
18	10	Rondelle cache pignon Gear cover washer / Zahnrad Abdeckscheibe / Rondella pignone / Arandela tapa piñón / Крышка шестерни	AF412550792				
19	1	Fin de course Limit switch / Endschalter / Finecorsa / Final de carrera / Концевой выключатель	AF451230027				
20	2	Roulement YET 206 Bearing YET 206 / Kugellager / Cuscinetto / Rodamiento / Подшипник YET 206	AF451202850				
21	4	Flasque PFT 62 Flange / Flansch / Fainco / Petaca / Фланец PFT 62	AF451233378				
22	8	Pignon 9 dts Gear 9 teeth / Zahnrad 9 Zähne / Pigno- ne 9 denti / Piñón 9 dientes / Шестерня 9 зубьев	AF412556354				
22*	10	Pignon 11 dts Gear 11 teeth / Zahnrad 11 Zähne / Pignone 11 denti / 11 dientes / Шестерня 11 зубьев					AF412400243
23	2	Cache pignon haut Upper gear cover / Obere Zahnradab- deckung / Blocco pignone alto / Tapa piñón superior / Верхняя крышка шестерни	AF412556026				AF412556258
24	1	Plaque de recouvrement Cover plate / Abdeckblech / Piastra di recupe- ro / Placa de recubrimiento / Обшивочный лист	AF451235286				
25	1	Tôle cache bouton Button cover sheet / Blech Knopfabdeckung / Lamiera bottone / Chapa tapa botón / Крышка кнопки	AF412550052				
26	2	Cache pignon bas Lower gear cover / Untere Zahnradab- deckung / Fermo pignone basso / Tapa piñón inferior / Нижняя крышка шестерни	AF412556338				
27	1	Equerre support capteur Sensor support bracket / Befestigungswinkel Fühler / Lamiera supp. Sensore / Escuadra soporte captor / Суппорт датчика	AF412556291				
28	2	Roulettes pivotantes Swivelling castors / Drehrollen / Ruote piroet- tanti / Rodamiento pivotantes / Поворотные ролики	AF451222717				
29	2	Roulettes frein pivotantes Swivelling castors with brake / Feststellbare Drehrollen / Ruote piroettanti con ferno / Rodamiento freno pivotantes / Поворотные ролики тормоз	AF451217437				
30	1	Capot de soufflerie Blower cover / Gebläseabdeckung / Coperchio soffiante / Capó de ventilador / Крышка воздуходувки	AF412551321	AF412551320	AF412551321	AF412551320	
31	1	Réglette starter Strip light starter / Startleiste / Starter / Regleta starter / Рейка пуска	AF451203638	AF412556244	AF451203638	AF412556244	
	1	Tube germicide UV light tube / Bakterientötende UV Leuchtstoffröhre / Lampada germicida / Tubo germicida / Бактерицидная лампа	AF451203639	AF412556245	AF451203639	AF412556245	
32	1	Ventilateur ref 148VK0281000 Fan / Ventilator / Ventilatore / Ventilador / Вентилятор 148VK0281000	AF412556243				

- FR **Vue éclatée - capot**
- EN **Exploded view - cover**
- DE **Explosionszeichnung - Gehäuse**
- IT **Vista esplosa - coperchio**
- ES **Despiece - capó**
- RU **Взрывные схемы - КРЫШКА**



FR Montage
EN Assembly
DE Montage
IT Montaggio
ES Montaje
RU Монтаж



FR Assembler, sur le châssis n°2, les raidisseurs n°10 et 11, l'arbre moteur n°9 et le panneau avant n° 4. Ne pas serrer les vis à fond.

EN Assemble, on frame 2, ribs 10 and 11, motor shaft 9 and front panel 4. Do not fully tighten the screws.

DE Mit dem Gehäuse Nr. 2 die Verstärkungsstreben Nr. 10 und 11, die Motorwelle Nr. 9 und die Frontverkleidung Nr. 4 verschrauben. Schrauben nicht festziehen.

IT Assemblare sulla fiancata 2, i raddrizzatori 10 e 11, l'albero motore 9 e il pannello anteriore 4. Non stringere a fondo le viti.

ES Ensamblar, en el chasis n°2, los tensores n° 10 et 11, el árbol motor n°9 y el panel delantero n°4. No apriete excesivamente los tornillos.

RU Монтировать, на шасси n°2, рёбра жесткости n°10 и 11, приводной вал n°9 и переднюю панель n°4. Не затягивать винты до конца.

FR Assembler le second châssis n°1. Ne pas serrer les vis à fond.

EN Assemble second frame 1. Do not fully tighten the screws.

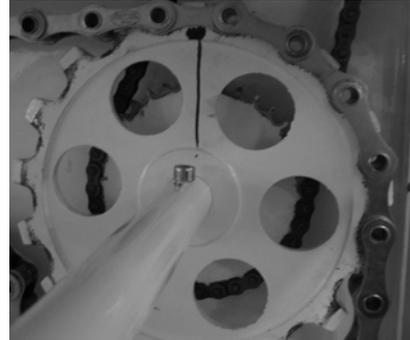
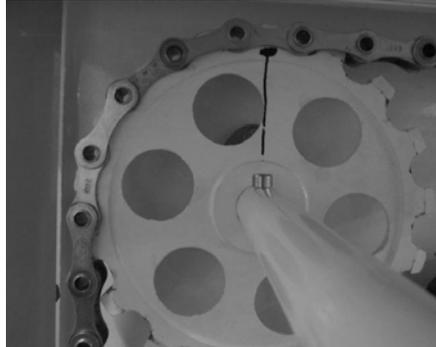
DE Das zweite Gehäuse Nr. 1 zusammen schrauben. Schrauben nicht festziehen.

IT Assemblare il secondo fianco 1. Non stringere a fondo le viti.

ES Ensamblar el segundo chasis n°1. No apriete excesivamente los tornillos.

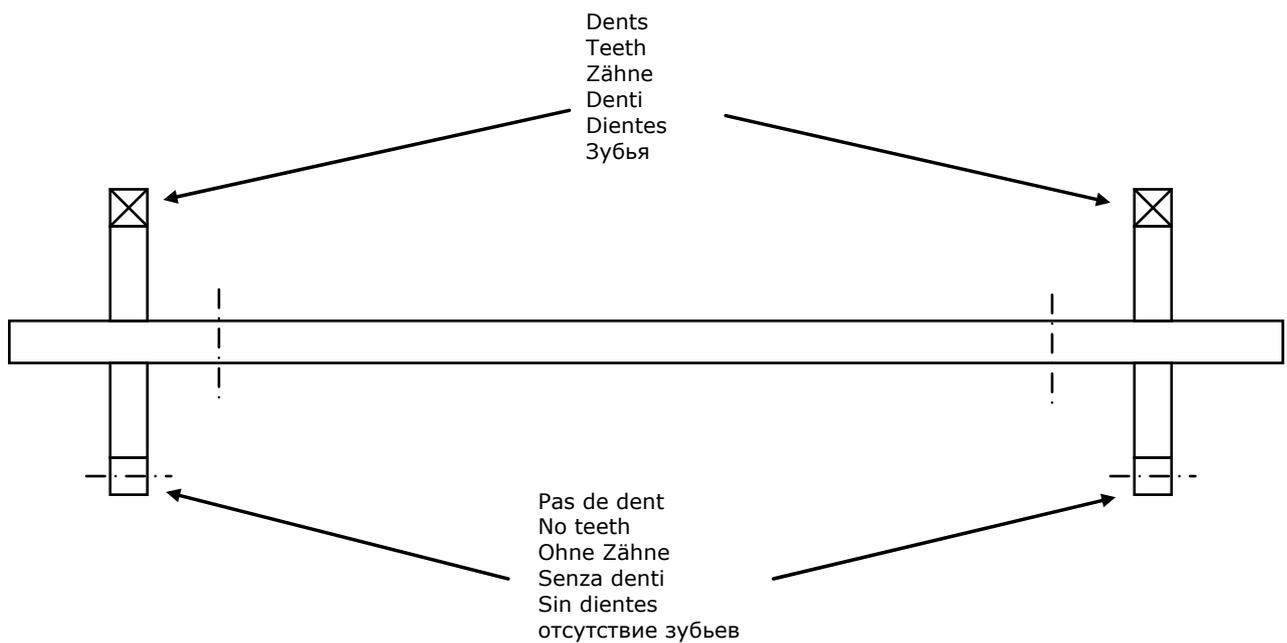
RU Монтировать второе шасси n°1. Не затягивать винты до конца.

FR Montage
EN Assembly
DE Montage
IT Montaggio
ES Montaje
RU Монтаж



FR Attention : Les pignons ayant un nombre de dents impair, il est nécessaire de bien les aligner !
EN Important: The gears have an uneven number of teeth, so they must be correctly aligned!
DE Achtung: da die Zahnräder eine ungerade Anzahl von Zähnen haben, müssen diese genau angeordnet sein.
IT Attenzione: occorre ben allinere i pignoni che hanno un numero di denti dispari!
ES Cuidado : El número de dientes de los piñones es impar. ¡Se han de alinear correctamente !
RU Внимание : Шестерни имеют нечётное количество зубьев, необходимо их хорошо выровнять!

Schéma de compréhension
Explanatory diagram
Erklärungsschema
Schema di comprensione
Esquema de comprensión
Схема выравнивания



FR Montage
EN Assembly
DE Montage
IT Montaggio
ES Montaje
RU Монтаж



- FR** Raccorder les câbles électriques (boutons pous soirs, fdc).
- EN** Connect the electric cables (push buttons, limit switches).
- DE** Elektrische Kabel anschliessen (Druckknöpfe, Endschalter).
- IT** Collegare i cavi elettrici (pulsanti, fine corsa).
- ES** Conectar los cables eléctricos (botón pulsador, final de carrera).
- RU** Подключите электрические кабели (кнопки, Концевик).

- FR** Assembler le panneau supérieur n°3. Fermer le couvercle rabattable (plan de boulage). Régler le panneau n°4 par rapport au plan de boulage, jeu entre les deux pièces environ 2 mm. Vérifier le bon équerrage de l'ensemble. Enfin serrer définitivement toutes les vis.
- EN** Assemble upper panel 3. Close the folding cover (rounding tray). Adjust panel 4 relative to the rounding tray, with play of about 2 mm between the two parts. Check the assembly is square. Finally fully tighten all the screws.
- IT** Assemblare il pannello superiore 3. Chiudere il coperchio del piano di arrotondatura. Regolare il pannello 4 in funzione del piano di arrotondatura. Il gioco tra i due pezzi deve essere circa 2mm. Verificare il corretto montaggio dell'assieme e stringere definitivamente tutte le viti.
- DE** Obere Verkleidung Nr 3 verschrauben. Den klappbaren Deckel schliessen (Rundwirkfläche). Die Frontverkleidung Nr 4 an die Rundwirkfläche mit einem Abstand von ca. 2 mm anpassen. Die genaue Passung des Gesamten prüfen und schliesslich die Schrauben fest anziehen.
- ES** Ensamblar el panel superior n°3. Cerrar la tapa abatible (mesa boleadora). Ajustar el panel n°4 respecto a la mesa boleadora dejando un espacio de aproximadamente 2 mm. Verificar el en cuadro del conjunto. Finalmente, apretar definitivamente los tornillos.
- RU** Монтировать верхнюю панель n°3. Закрывать откидную крышку (лоток округления). Регулировать панель n°4 по отношению к лотку округления, зазор между двумя деталями около 2 мм. Проверьте прямоугольность узла и наконец затягивать основательно все винты.

FR Montage
EN Assembly
DE Montage
IT Montaggio
ES Montaje
RU Монтаж



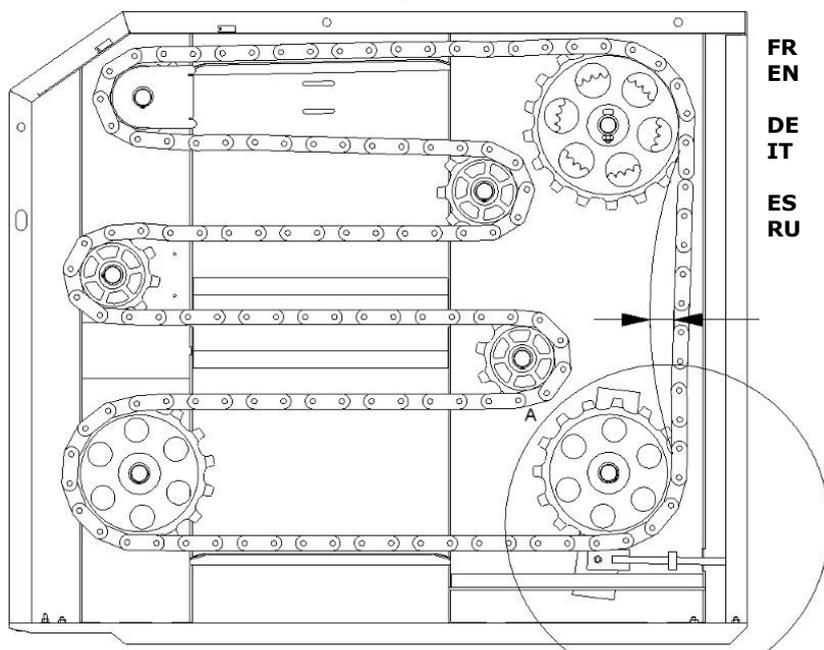
FR Mettre le coffret électrique n°50.
EN Fit electrical box 50.
DE Elektrischer Schaltkasten Nr 50 installieren.
IT Posizionare il quadro elettrico 50.
ES Colocar el cuadro eléctrico nº50.
RU Установить электрический шкаф nº50.

FR Placer les balancelles.
EN Fit the carriers.
DE Trögel plazieren.
IT Posizionare le bilancelle.
ES Colocar el balancín de los cangilones.
RU Установить люльки.

FR Montage
EN Assembly
DE Montage
IT Montaggio
ES Montaje
RU Монтаж

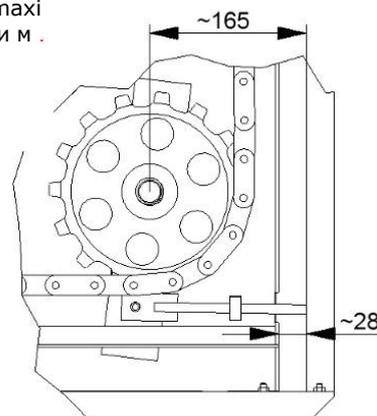
FR	TENSION DE LA CHAÎNE
EN	CHAIN TENSION
DE	SPANNUNG DER KETTE
IT	TENSIONE DELLA CATENA
ES	TENSIÓN DE LA CADENA
RU	НАТЯЖЕНИЕ ЦЕПИ

FR	Sens de défilement des balancelles
EN	Direction of travel of carriers
DE	Laufrichtung der Trögel
IT	Senso di scorrimento delle bilancelle
ES	Sentido del movimiento de los cangilones
RU	Направление движения люлек

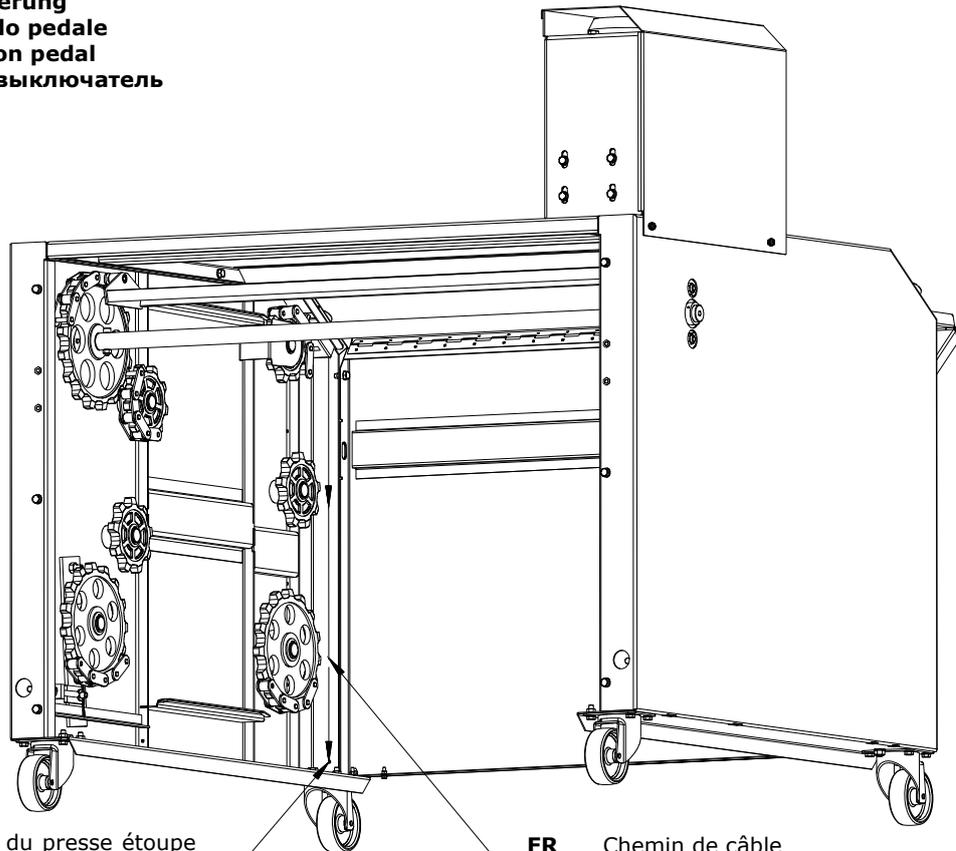


FR	Flèche maxi
EN	Max deflection
DE	Spiel max.
IT	Tolleranza max.
ES	Flecha maxi
RU	Максим. прогиб

10 mm



- FR** Option - Commande à pédale
EN Option - Pedal-operated
DE Option - Fusssteuerung
IT Opzione - Comando pedale
ES Opción - Mando con pedal
RU Опция - ножной выключатель

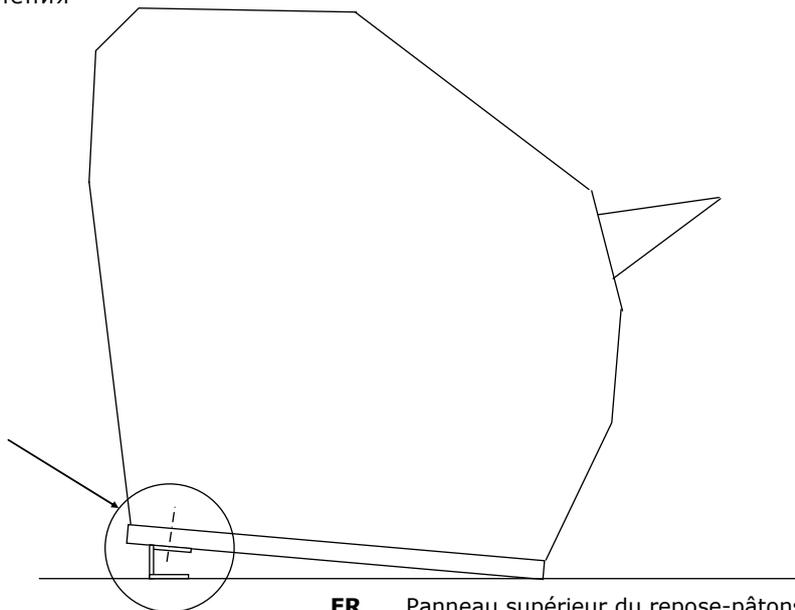


- FR** Trou pour fixation du presse étoupe de sortie de câble
EN Hole for fastening cable exit gland
DE Loch Kabelausgang zum Anbringen der Kabeldichtung
IT Foro per fissaggio premistoppa di uscita cavo
ES Agujero para la fijación del prensa estopa de la salida del cable
RU Отверстие для крепления сальника кабельного выхода

- FR** Chemin de câble
EN Cable raceway
DE Kabelweg
IT Direzione cavo
ES Recorrido del cable
RU Кабельный канал

- FR** Profil façonneuse
EN Moulder support
DE Profil
IT Langwirkmaschine
ES Perfil formadora
RU Суппорт формирующей машины

AF412550832



- FR** Panneau supérieur du repose-pâtons
EN Upper panel of the resting cabinet
DE Obere Verkleidung des Vorgärschranks
IT Pannello superiore della cella di lievitazione
ES Panel superior del reposa-pastones
RU Верхняя панель расстойной камеры



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