



FR NOTICE D'UTILISATION (ORIGINAL)

EN User manual (translation of the original user manual)

DE Bedienungsanleitung (Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung)



# Élévateur intégré

Famille

Fours à soles fixes

NU Elévateur intégré  
Ref AF147900901  
Rev 03 15.12.15

 **BONGARD**



AF147900901

# INFORMATION DES UTILISATEURS

## A LIRE IMPERATIVEMENT AVANT LA MISE EN ROUTE DU FOUR

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

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

## LIMITER L'EMISSION DE POUSSIÈRES DE FARINE

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

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

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

- Utiliser des sacs de 25 kg plutôt que ceux de 50 kg et vider les sacs en plusieurs phases
- Poser l'extrémité ouverte du sac sur le fond de la cuve du pétrin et le soulever délicatement en le tirant par l'autre extrémité
- Limiter autant que possible la hauteur de chute de la farine
- Ne pas secouer le sac vide, le fermer, puis le plier doucement en l'enroulant
- Verser la farine après l'eau dans la cuve du pétrin (et non pas le contraire)
- Répandre la farine à la main ou avec le tamis, sans la lancer
- Nettoyer le plan de travail avec le coupe-pâte, ne pas utiliser de brosse ou d'air comprimé (soufflette)
- Séparer les vêtements de travail des vêtements civils
- Ne pas secouer, ni brosser les vêtements de travail, mais les laver
- Éviter 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.

## PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT



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

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

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



AF190092141

Rev 08

## SOMMAIRE

		pages
<b>1.</b>	Déclaration d'incorporation	4
<b>2.</b>	Limites d'utilisation	5
<b>3.</b>	Conditions normales d'utilisation	5
<b>4.</b>	Détail de la plaque signalétique	6
<b>5.</b>	Généralités	7
<b>6.</b>	Fiche technique et options	9
<b>7.</b>	Autres caractéristiques techniques	17
<b>8.</b>	Installation	17
<b>9.</b>	Sécurité spécifique à l'élèveur	18
<b>10.</b>	Première utilisation	19
<b>11.</b>	Mise en route	20
<b>12.</b>	Entretien	20
<b>13.</b>	Pièces de rechange	25
<b>14.</b>	Démontage et recyclage	26



Le technicien qui a installé et réglé l'élévateur 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 l'élévateur 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.



Le présent document ne concerne que l'utilisation et l'entretien courant de l'élévateur.

Une notice technique séparée détaille les opérations de montage ainsi que les vues éclatées.

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

## 2. LIMITES D'UTILISATION

L'élévateur à usage professionnel est exclusivement destiné à l'utilisation sur les fours BONGARD pour l'enfournement des pâtons et le défournement des pains.

Il est destiné à supporter l'enfouneur défouneur d'un four de boulangerie pâtisserie et ne peut en aucun cas être destiné à l'élévation d'autres charges, telles des personnes par exemple. Son utilisation est liée à l'utilisation d'un enfouneur défouneur BONGARD compatible avec le modèle d'élévateur.

L'élévateur intégré n'est pas conçu pour être installé dans des zones ayant des risques de présence d'atmosphères explosives (directive Atex 1999/92/CE).

## 3. CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION

- L'enfouneur doit être chargé et déchargé en arrêt stable avec l'élévateur à l'arrêt et indexé.
- L'utilisation de l'enfouneur se fait par le côté et également par l'arrière.
- Le déplacement de l'enfouneur ne doit se faire qu'avec l'élévateur à l'arrêt et indexé.
- La charge doit être répartie sur l'enfouneur.
- Charge utile maximale admissible : 25 kg.

## 4. DÉTAIL DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique est collée sur l'un des panneaux d'habillage latéraux des ensembles gauche et droit.



1. Logo du constructeur
2. Nom et adresse du constructeur
3. Type
4. Numéro de série
5. Date de fabrication
6. Poids total (kg)
7. Masse de la charge utile (kg) (\*)

(\*) 25 kg de pâte maximum répartis uniformément sur l'enfourneur

## 5. GÉNÉRALITES

L'élévateur intégré a été conçu pour les fours à soles de la gamme BONGARD.

L'appareil doit être utilisé et actionné par une seule personne. L'utilisateur a la vision de l'ensemble de l'élévateur, y compris du côté opposé à la commande, il doit s'assurer qu'une tierce personne n'est pas dans l'environnement de l'élévateur avant de le mettre en mouvement, pour ne pas exposer cette personne à un risque mécanique.

L'élévateur conçu suivant les règlements et directives européens en vigueur répond aux exigences essentielles de sécurité et de santé.

### Description du poste de travail

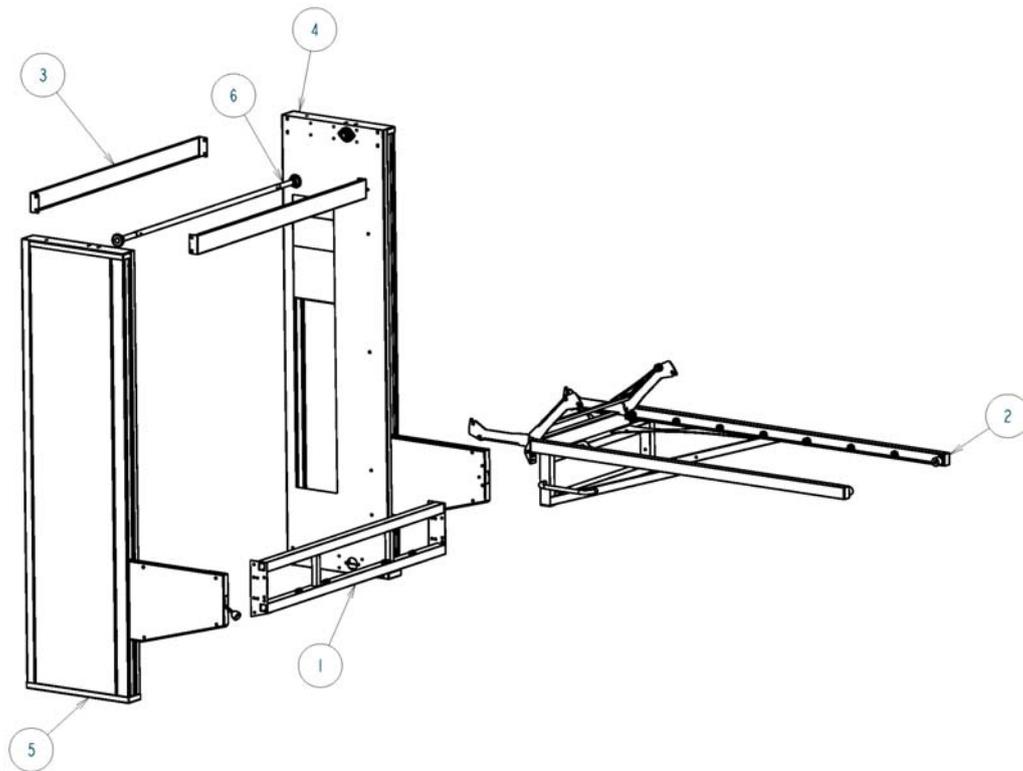
Le poste de travail du boulanger devant l'élévateur intégré est défini par le côté de l'enfourneur, pour la dépose des pâtons et les poignées de commande de l'élévateur (poignée de déverrouillage de l'index et poignée d'élévation).

La deuxième position de travail est à l'arrière de l'enfourneur pour la manipulation de celui-ci lors de l'enfournement des pâtons et le défournement du pain.

### Principe de fonctionnement

- 2 colonnes situées de part et d'autre des enjoliveurs soutiennent l'élévateur intégré.
- 2 poignées ergonomiques permettent de faire monter et descendre l'élévateur. Les index mécaniques permettent le positionnement rapide à chaque étage.
- Rangement en position haute devant la hotte. Attention : s'assurer que la hauteur dans le fournil est suffisante.
- Réversibilité des poignées (gauche ou droite) lors du montage.
- Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute : supérieure à 1880 mm en tous points hors de l'emprise du four.
- Faible encombrement des colonnes de fixation : 2 x 10 cm de largeur
- Butées accrochoires basculantes sur élévateur, en standard.
- Remarque importante : lorsque les butées accrochoires sont prévues sur l'élévateur, le four doit être sans butée.

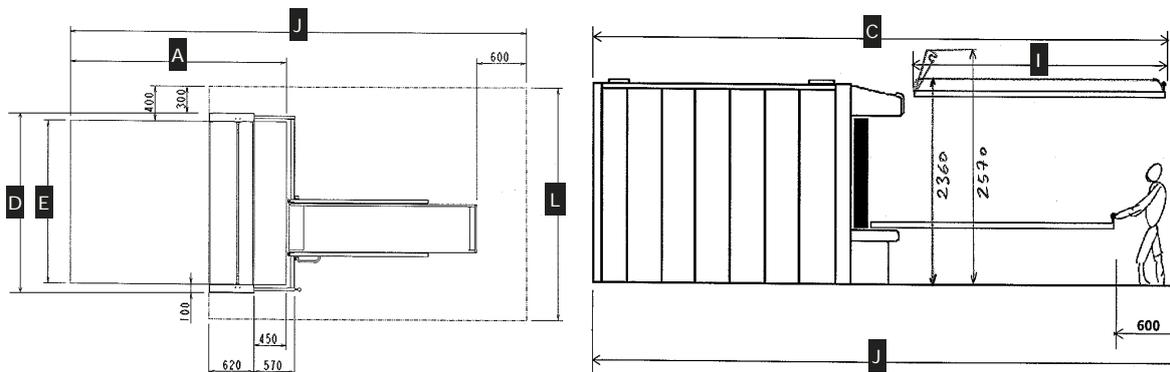
## PRÉSENTATION



repère	quantité	désignation
1	1	Châssis intérieur soudé 1V800
2	1	Chaise fixe V800 montée
3	2	Cache hotte façade élévateur 1V
4	1	Ensemble droit
5	1	Ensemble gauche
6	1	Arbre complet Orion 1V800

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### CERVAP COMPACT / CERVAP COMPACT GME / CERVAP / CERVAP GME



Caractéristiques générales	
Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

### Butée basculante sur élévateur intégré standard

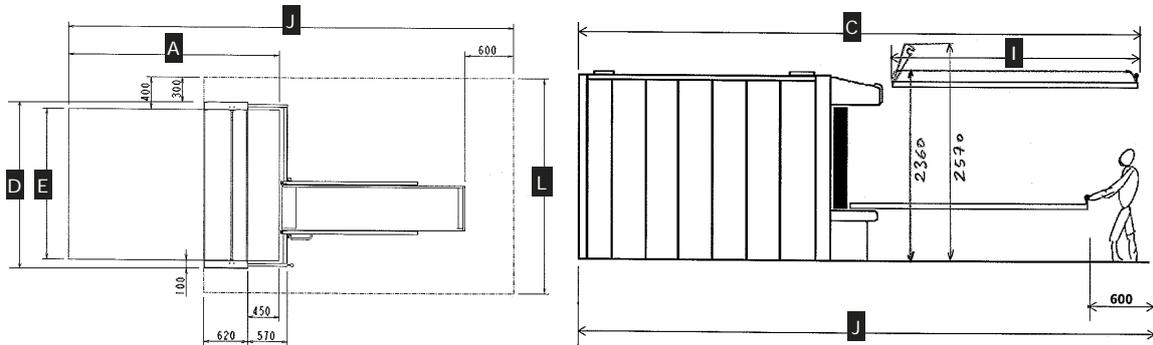
	A	C	D	E	I	J	L
Cervap Compact / Compact GME							
123	2240 mm	4228 mm	1544 mm	1340 mm	1886 mm	4293 mm	2144 mm
143	2450 mm	4808 mm	1544 mm	1340 mm	2256 mm	4873 mm	2144 mm
Cervap							
1V750			1768 mm	1564 mm			2368 mm
2V600			2242 mm	2038 mm			2842 mm
2V750			2526 mm	2322 mm			3126 mm
3V600			2858 mm	2654 mm			3458 mm
3V750			3284 mm	3080 mm			3884 mm
149	2460 mm	4847 mm			2256 mm	4912 mm	
164	2600 mm	4987 mm			2256 mm	5052 mm	
186	2840 mm	5597 mm			2626 mm	5662 mm	
201	2980 mm	5737 mm			2626 mm	5802 mm	
222	3220 mm	6366 mm			3015 mm	6431 mm	
259	3600 mm	x			x	x	

### Butée fixe sur élévateur intégré standard

	A	C	D	E	I	J	L
Cervap Compact / Compact GME							
123	2240 mm	4409 mm	1544 mm	1340 mm	2256 mm	4663 mm	2144 mm
143	2450 mm	4990 mm	1544 mm	1340 mm	2626 mm	5243 mm	2144 mm
Cervap / GME							
1V750			1768 mm	1564 mm			2368 mm
2V600			2242 mm	2038 mm			2842 mm
2V750			2526 mm	2322 mm			3126 mm
3V600			2858 mm	2654 mm			3458 mm
3V750			3284 mm	3080 mm			3884 mm
149	2460 mm	5132 mm			2626 mm	5282 mm	
164	2600 mm	5272 mm			2626 mm	5422 mm	
186	2840 mm	5901 mm			3015 mm	6051 mm	
201	2980 mm	6041 mm			3015 mm	6191 mm	
222	3220 mm	x			x	x	
259	3600 mm	x			x	x	

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### CERVAP COMPACT / CERVAP COMPACT GME / CERVAP / CERVAP GME



#### Caractéristiques générales

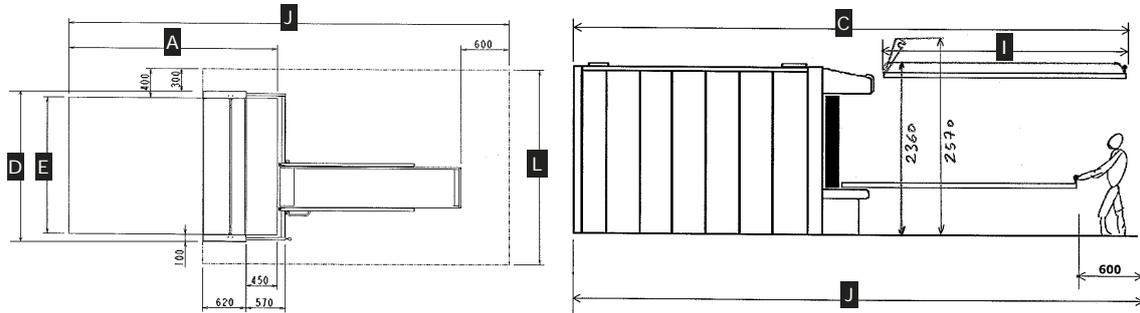
Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

#### Butée fixe sur four

	A	C	D	E	I	J	L
Cervap Compact / Compact GME							
123	2240 mm	4033 mm	1544 mm	1340 mm	1886 mm	4293 mm	2144 mm
143	2450 mm	4243 mm	1544 mm	1340 mm	1886 mm	4503 mm	2144 mm
Cervap / GME							
1V750			1768 mm	1564 mm			2368 mm
2V600			2242 mm	2038 mm			2842 mm
2V750			2526 mm	2322 mm			3126 mm
3V600			2858 mm	2654 mm			3458 mm
3V750			3284 mm	3080 mm			3884 mm
149	2460 mm	4450 mm			1886 mm	4542 mm	
164	2600 mm	4902 mm			2256 mm	5052 mm	
186	2840 mm	5142 mm			2256 mm	5292 mm	
201	2980 mm	5652 mm			2626 mm	5802 mm	
222	3220 mm	5892 mm			2626 mm	6042 mm	
259	3600 mm	6661 mm			3015 mm	6811 mm	

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### CERVAP SERIE 5 / CERVAP DT / CERVAP XT/XL



#### Caractéristiques générales

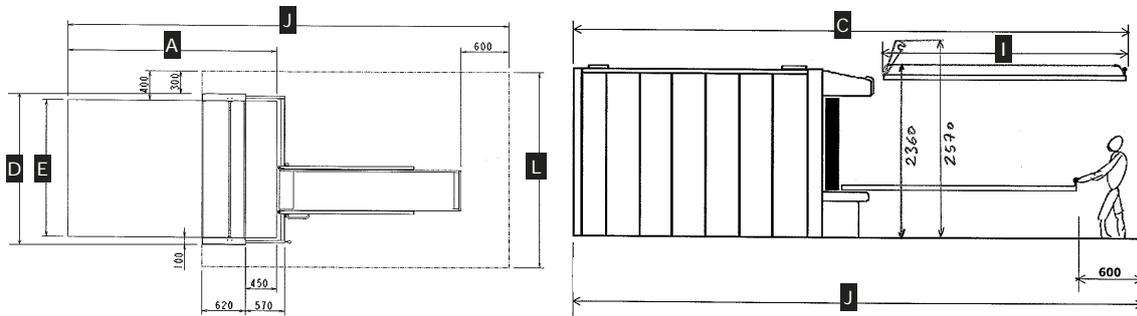
Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

#### Butée basculante sur élévateur intégré standard

	A	C	D	E	I	J	L
<b>Cervap Serie 5</b>							
16	2676 mm	5037 mm	1204 mm	1000 mm	2256 mm	5109 mm	1804 mm
20	3086 mm	5817 mm	1204 mm	1000 mm	2626 mm	5882 mm	1804 mm
<b>Cervap DT</b>							
2V600			2242 mm	2038 mm			2842 mm
2V750			2526 mm	2322 mm			3126 mm
3V600			2858 mm	2654 mm			3458 mm
3V750			3284 mm	3080 mm			3884 mm
169	2946 mm	5337 mm			2256 mm	5402 mm	
184	3086 mm	5847 mm			2626 mm	5912 mm	
205	3326 mm	6087 mm			2626 mm	6152 mm	
242	3706 mm	6856 mm			3015 mm	6921 mm	
<b>Cervap XT / XL</b>							
2V750			2528 mm	2324 mm			3128 mm
3V600			2860 mm	2656 mm			3460 mm
205	3336 mm	6097 mm			2626 mm	6162 mm	
220	3336 mm	6486 mm			3015 mm	6551 mm	
242	3716 mm	6866 mm			3015 mm	6931 mm	
257	3716 mm	x			x	x	

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### CERVAP SERIE 5 / CERVAP RS / CERVAP DT / CERVAP XT/XL



#### Caractéristiques générales

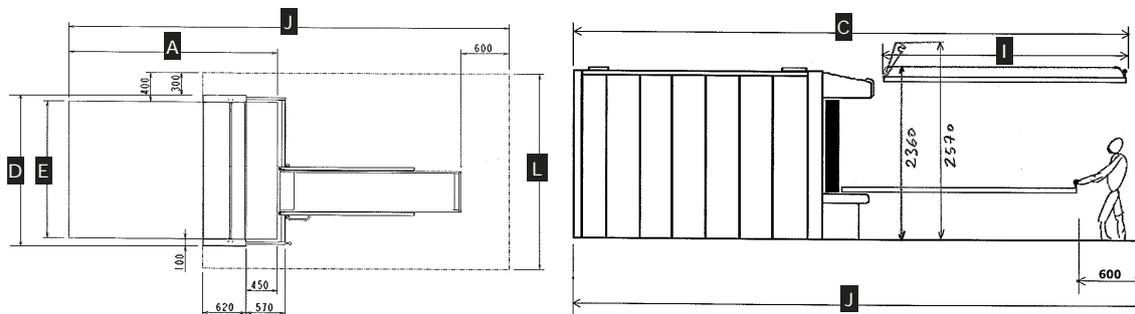
Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

#### Butée fixe sur élévateur intégré standard

	A	C	D	E	I	J	L
<b>Cervap Serie 5</b>							
16	2676 mm	5352 mm	1204 mm	1000 mm	2626 mm	5472 mm	1804 mm
20	3086 mm	6151 mm	1204 mm	1000 mm	3015 mm	6271 mm	1804 mm
<b>Cervap RS</b>							
1v800	x	x	1454 mm	1250 mm	x	x	2054 mm
1v1200			1864 mm	1660 mm			2464 mm
160	2726 mm	5352 mm			2626 mm	5472 mm	
200	3087 mm	6102 mm			3015 mm	6222 mm	
<b>Cervap DT</b>							
2V600			2242 mm	2038 mm			2842 mm
2V750			2526 mm	2322 mm			3126 mm
3V600			2858 mm	2654 mm			3458 mm
3V750			3284 mm	3080 mm			3884 mm
169	2946 mm	5622 mm			2626 mm	5772 mm	
184	3086 mm	6151 mm			3015 mm	6301 mm	
205	3326 mm	6391 mm			3015 mm	6541 mm	
242	x	x			x	x	
<b>Cervap XT / XL</b>							
2V750			2528 mm	2324 mm			3128 mm
3V600			2860 mm	2656 mm			3460 mm
205	3336 mm	6401 mm			3015 mm	6551 mm	
220	3336 mm	x			x	x	x
242	3716 mm	x			x	x	x
257	3716 mm	x			x	x	x

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### CERVAP DT / CERVAP XT/XL



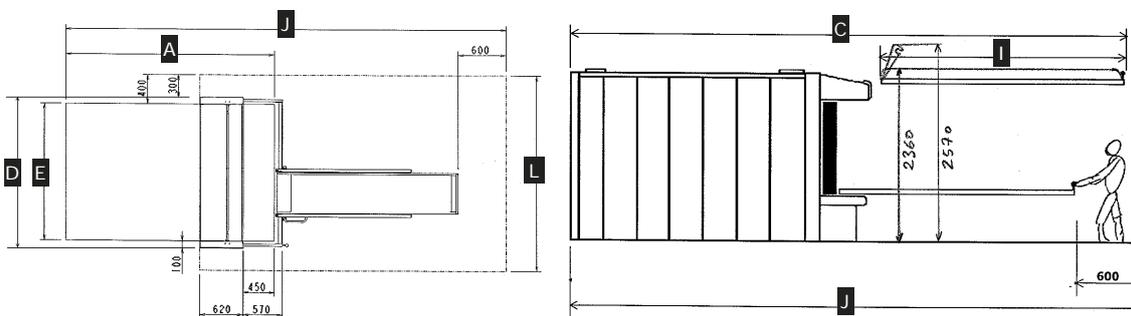
Caractéristiques générales	
Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

#### Butée fixe sur four

	A	C	D	E	I	J	L
Cervap DT							
2V600			2242 mm	2038 mm			2842 mm
2V750			2526 mm	2322 mm			3126 mm
3V600			2858 mm	2654 mm			3458 mm
3V750			3284 mm	3080 mm			3884 mm
169	2946 mm	5252 mm			2256 mm	5402 mm	
184	3086 mm	5392 mm			2256 mm	5542 mm	
205	3326 mm	6002 mm			2626 mm	6152 mm	
242	3706 mm	6771 mm			3015 mm	6921 mm	
Cervap XT / XL							
2V750			2528 mm	2324 mm			3128 mm
3V600			2860 mm	2656 mm			3460 mm
205	3336 mm	6012 mm			2626 mm	6162 mm	
220	3336 mm	6012 mm			2626 mm	6162 mm	
242	3716 mm	6781 mm			3015 mm	6931 mm	
257	3716 mm	6781 mm			3015 mm	6931 mm	

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### ORION / OMÉGA2



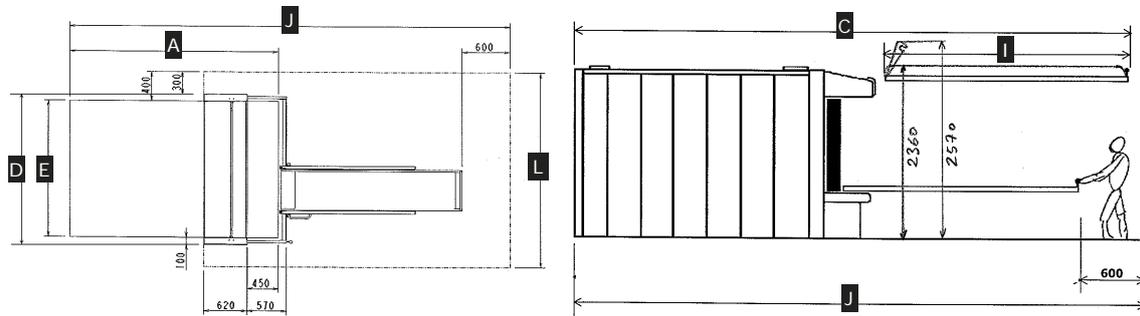
Caractéristiques générales	
Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

### Butée basculante sur élévateur intégré standard

	A	C	D	E	I	J	L
Orion - 1 voie 800 mm - Sans étage ROC							
123	2270 mm	4271 mm	1645 mm	1441 mm	1886 mm	4336 mm	2245 mm
163	2680 mm	5051 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	5116 mm	2245 mm
184	2870 mm	5611 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	5676 mm	2245 mm
203	3050 mm	5791 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	5856 mm	2245 mm
224	3280 mm	6410 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6475 mm	2245 mm
246	3470 mm	6600 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6665 mm	2245 mm
Orion - 1 voie 800 mm - Avec étage ROC							
123	2450 mm	4451 mm	1645 mm	1441 mm	1886 mm	4516 mm	2245 mm
163	2870 mm	5241 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	5306 mm	2245 mm
184	3050 mm	5791 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	5856 mm	2245 mm
203	3280 mm	6021 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	6086 mm	2245 mm
224	3470 mm	6600 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6665 mm	2245 mm
246	3770 mm	6900 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6965 mm	2245 mm
Oméga2							
1v800			1630 mm	1426 mm			2230 mm
2v600			2049 mm	1845 mm			2649 mm
2v800			2449 mm	2245 mm			3049 mm
3v600			2669 mm	2465 mm			3269 mm
123	2320 mm	4331 mm			1886 mm	4396 mm	
163	2670 mm	5051 mm			2256 mm	5116 mm	
184	2860 mm	5611 mm			2626 mm	5676 mm	
203	3040 mm	5791 mm			2626 mm	5856 mm	
224	3270 mm	6410 mm			3015 mm	6475 mm	
246	3520 mm	6660 mm			3015 mm	6725 mm	

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### ORION / OMÉGA2



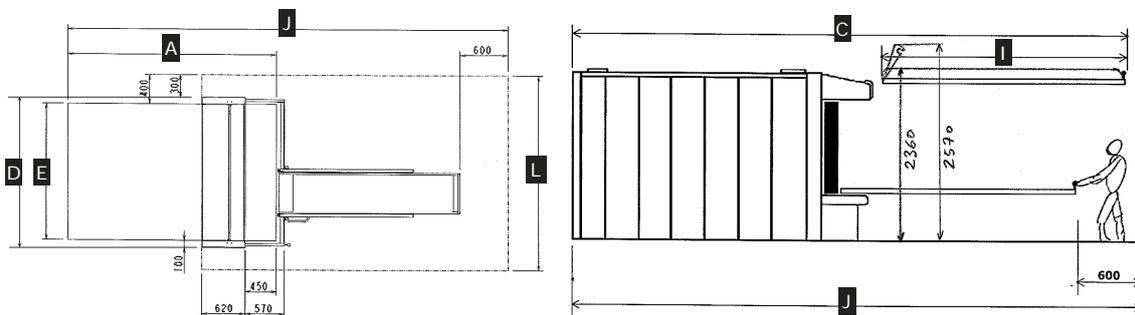
Caractéristiques générales	
Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

### Butée fixe sur élévateur intégré standard

	A	C	D	E	I	J	L
Orion - 1 voie 800 mm - Sans étage ROC							
123	2270 mm	4566 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	4706 mm	2245 mm
163	2680 mm	5348 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	5486 mm	2245 mm
184	2870 mm	5925 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6065 mm	2245 mm
203	3050 mm	6105 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6245 mm	2245 mm
224	3280 mm	x	1645 mm	1441 mm	x	x	2245 mm
246	3470 mm	x	1645 mm	1441 mm	x	x	2245 mm
Orion - 1 voie 800 mm - Avec étage ROC							
123	2450 mm	4746 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	4886 mm	2245 mm
163	2870 mm	5536 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	5676 mm	2245 mm
184	3050 mm	6105 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6245 mm	2245 mm
203	3280 mm	6335 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6475 mm	2245 mm
224	3470 mm	x	1645 mm	1441 mm	x	x	2245 mm
246	3770 mm	x	1645 mm	1441 mm	x	x	2245 mm
Oméga2							
1v800			1630 mm	1426 mm			2230 mm
2v600			2049 mm	1845 mm			2649 mm
2v800			2449 mm	2245 mm			3049 mm
3v600			2669 mm	2465 mm			3269 mm
123	2320 mm	4626 mm			2256 mm	4904 mm	
163	2670 mm	5346 mm			2626 mm	5486 mm	
184	2860 mm	5925 mm			3015 mm	6065 mm	
203	3040 mm	6105 mm			3015 mm	6245 mm	
224	3270 mm	x			x	x	
246	3520 mm	x			x	x	

## 6. FICHE TECHNIQUE ET OPTIONS

### ORION / OMÉGA2



#### Caractéristiques générales

Façade	2300 mm
Hauteur de passage sous l'élévateur en position haute	1880 mm
Massage de la charge utile	25 kg répartis sur la surface de l'enfourneur
Hauteur totale de rangement avec butée accrochoire rabattue	2570 mm

#### Butée fixe sur four

	A	C	D	E	I	J	L
<b>Orion - 1 voie 800 mm - Sans étage ROC</b>							
123	2270 mm	4244 mm	1645 mm	1441 mm	1886 mm	4336 mm	2245 mm
163	2680 mm	4654 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	5116 mm	2245 mm
184	2870 mm	4844 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	5306 mm	2245 mm
203	3050 mm	5256 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	5856 mm	2245 mm
224	3280 mm	5875 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6475 mm	2245 mm
246	3470 mm	6065 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6665 mm	2245 mm
<b>Orion - 1 voie 800 mm - Avec étage ROC</b>							
123	2450 mm	4424 mm	1645 mm	1441 mm	1886 mm	4516 mm	2245 mm
163	2870 mm	4844 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	5306 mm	2245 mm
184	3050 mm	5024 mm	1645 mm	1441 mm	2256 mm	5486 mm	2245 mm
203	3280 mm	5486 mm	1645 mm	1441 mm	2626 mm	6086 mm	2245 mm
224	3470 mm	6065 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6665 mm	2245 mm
246	3770 mm	6365 mm	1645 mm	1441 mm	3015 mm	6965 mm	2245 mm
<b>Oméga2</b>							
1v800			1630 mm	1426 mm			2230 mm
2v600			2049 mm	1845 mm			2649 mm
2v800			2449 mm	2245 mm			3049 mm
3v600			2669 mm	2465 mm			3269 mm
123	2320 mm	4304 mm			1886 mm	4396 mm	
163	2670 mm	4976 mm			2256 mm	5116 mm	
184	2860 mm	5166 mm			2256 mm	5306 mm	
203	3040 mm	5716 mm			2626 mm	5856 mm	
224	3270 mm	6335 mm			3015 mm	6475 mm	
246	3520 mm	6585 mm			3015 mm	6725 mm	

## OPTIONS

- Poignées commande à gauche ou à droite
- Enfouneur défouneur avec rampe à gauche ou à droite
- Butées accrochoires basculantes sur élévateur, butées fixes sur élévateur, butées fixes sur four
- Panneaux inox

## 7. AUTRES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Nature des matériaux

- Elévateur
  - Châssis intérieur en acier inoxydable
  - Structure et chaise en acier peint
  - Habillage latéral en tôle prélaquée
- Enfouneur
  - Structure en acier peint
  - Tapis en toile de coton

### Effort à produire pour faire monter ou descendre l'élévateur :

À vide : < 150 N

### 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 l'extrémité de l'enfouneur.

Hauteur de mesure : 1,55 m.

Mesures effectuées sur l'appareil à vide.

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

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

L'élévateur intégré n'est pas un accessoire bruyant et le respect des consignes d'entretien permet de réduire les bruits qui pourraient être générés par l'usure des roulements et chaînes.

## 8. INSTALLATION

### Réception, déballage et manutention des éléments constitutifs de l'élévateur

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

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

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

**Conditions de stockage :**

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

**Montage et vérification du bon fonctionnement** : l'élévateur intégré est un produit technique évolué qui doit être monté par un technicien expérimenté et qualifié, ayant reçu une formation spécifique (voir notice technique AF147900911).

La vérification du bon fonctionnement doit également être effectuée par un représentant agréé du constructeur.

L'élévateur doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé dans un local conforme à la législation.

Lors du montage du four et de ses accessoires ou de la réalisation des raccordements en fluide, le travail en hauteur est susceptible d'entraîner un risque de chute. Il est important de se prémunir contre ce type de risque et d'utiliser des outils adaptés à la situation. Echelles, marche-pieds et escabeaux ne sont tolérés que pour des interventions courtes et non répétitives. Veuillez utiliser des matériels conformes et vérifiés périodiquement. Il est également possible d'utiliser des EPIs de type harnais.

**Précautions à prendre en cas de déménagement**

Consulter le service clients du constructeur.

## 9. SÉCURITÉ SPÉCIFIQUE À L'ÉLÉVATEUR

**Consignes à respecter pour assurer la sécurité de l'utilisateur et du matériel**

- Ne pas s'asseoir sur l'élévateur, ni l'enfourneur.
- Ne pas passer sous l'élévateur, ni l'enfourneur lors de son fonctionnement.
- Ne rien laisser sur le banc.
- Ne pas entraver le bon fonctionnement de l'élévateur par des objets divers. Ne pas oublier de sortir l'enfourneur du four avant de manipuler l'élévateur.
- Ne pas se suspendre au bout de l'enfourneur.
- Répartir la charge sur l'enfourneur.
- Commencer le chargement de l'enfourneur sur la surface proche de la bouche. Inversement au déchargement de l'enfourneur.
- Reculer l'enfourneur avant de monter en position rangement. Ne pas enfourner trop vite (la vitesse d'entrée dans le four ne doit pas être trop élevée pour éviter la destruction des portes vitrées).
- Ne pas chercher à accéder aux organes de transmission lors de l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'élévateur sans l'enfourneur en position sur la chaise (déséquilibre des masses).

**Sécurité intégrée** : L'élévateur a été conçu et fabriqué dans le respect de la réglementation en vigueur (cf. déclaration d'incorporation CE).

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 cet élévateur, il subsiste des risques qui ne peuvent être éliminés avec la technologie actuelle :

- Risques mécaniques à l'entrée des pâtons et à la sortie des pains
- Risques de brûlure au contact des surfaces chaudes du four (en particulier sur les vitres des portes), des produits cuits, de l'enfourneur lors de sa sortie du four
- Risque de choc des butées basculantes avec ailettes de hotte
- Risque de chute ou de basculement de l'enfourneur en cas de charge excessive ou inégale

## 10. PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation de l'élévateur, il est impératif de vérifier :

- La fixation correcte de la chaise sur le châssis intérieur.
- La fixation des contrepoids sur les chaînes.
- Que l'effort pour faire monter ou descendre l'élévateur est sensiblement le même. Ajuster les contrepoids pour obtenir cet effet :
  - retirer quelques tôles s'il est plus difficile de faire descendre l'élévateur
  - rajouter quelques tôles s'il est plus difficile de faire monter l'élévateur.
- Vérifier que les positionnements pour les différents étages sont corrects.
- Que le châssis intérieur est parfaitement horizontal.
- Que les chaînes sont correctement guidées.

**Chaque jour avant utilisation, vérifier :**

- que l'élévateur coulisse bien
- que l'enfourneur coulisse bien
- que l'enfourneur est bien positionné
- que les ensembles gauche et droit sont capotés

## 11. MISE EN ROUTE

A titre d'information : avant la mise à disposition de l'élévateur intégré au client, l'installateur agréé Bongard réalise un essai statique et dynamique formalisé lors de la mise en route de l'élévateur (fiche de mise en service).

### Hauteur de travail

Vous pouvez définir une hauteur de travail ergonomique pour déposer vos pâtons sur l'enfourneur ou scarifier par exemple.

Positionnez votre enfourneur à la hauteur la mieux adaptée à votre morphologie. Cette hauteur est généralement comprise entre 700 et 1000 mm de haut et correspond au 1er ou 2e étage suivant le modèle de four.

Attention : avant de positionner l'élévateur en position de rangement devant la hotte du four, pensez à rabattre les butées accrochoires basculantes, pour éviter d'abîmer la hotte du four et ses grilles.

## 12. ENTRETIEN

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

### Entretien courant :

L'utilisateur 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.

Pour les opérations d'entretien spécialisé, nous vous conseillons de faire appel au concessionnaire Bongard qui assure la maintenance des fours Bongard de votre zone géographique. Vous pouvez trouver ses coordonnées sur le site internet de Bongard [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr).



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



**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.

Avant le début de toute opération de maintenance, et notamment l'ouverture des panneaux d'habillage de l'élévateur intégré, l'élévateur doit être placé dans sa position basse maximale, c'est-à-dire en butée mécanique au sol.

Après toute opération de maintenance nécessitant le démontage des panneaux d'habillage de l'élévateur intégré, les remettre impérativement en place pour assurer la sécurité de l'opérateur.

### **Dysfonctionnement :**

Dans le cas où l'élévateur intégré se bloque, lorsque la chaise n'est plus horizontale, il est important de faire intervenir un technicien formé pour remettre l'élévateur en état. Ne pas utiliser l'élévateur lorsque le « châssis intérieur soudé » (repère 1 sur vue éclatée) n'est pas horizontal.

Ce dysfonctionnement peut provenir d'un saut de maillons de la chaîne d'un côté ou même de la rupture de celle-ci. Il est impératif de remettre l'élévateur intégré en état avant de pouvoir l'utiliser à nouveau.

## **NETTOYAGE**

Nettoyer 1 fois par semaine le four et l'élévateur 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 de l'élévateur.

### **Nettoyage de la toile**

Le nettoyage de la toile de l'enfourneur se fera à l'aide d'une brosse souple pour désincruster toutes les particules qui pourraient rester accrochées (farine, pâte, etc.).

### **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.

Pour le nettoyage de l'intérieur de la chambre de cuisson ainsi que les vitres, nous vous conseillons en cas de fortes salissures d'utiliser un détergent désinfectant adapté au domaine alimentaire (par exemple FORCE 3D, réf. AF000046994).

**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'innox 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 et l'élevateur (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 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**



**ELEVATEUR INTEGRE + ENFOURNEUR**  
**INTEGRATED LIFTER + LOADER**  
**INTEGRIERTER BESCHICKUNGSTISCH +**  
**EIN/-AUSSCHIESSAPPARAT**

	Description Description Beschreibung	Journalier Daily Täglich	Semaine Weekly Wöchentlich	Mensuel Monthly Monatlich	Semestr. Half-yearly Halbjährlich
<b>Nettoyage Cleaning Reinigung</b>	* Laisser sécher le tapis * Allow the belt to dry * Teppich trocknen lassen				
	* Enlever le surplus de farine * Remove surplus flour * Überschüssiges Mehl entfernen				
	* Brosser le tapis (enlever la pâte sèche) * Brush the belt (remove dry dough) * Teppich bürsten (Teig entfernen)				
	* Laver les habillages à l'eau savonneuse * Wash panels with soapy water * Verkleidungen mit Seifenwasser reinigen				
<b>Vérification Checks Überprüfung</b>	* Vérifier la tension et le centrage du tapis * Check tension and centring of belt * Teppich auf Spannung und Zentrierung prüfen				
	* Vérifier l'état du tapis et les réglages * Check condition of belt and adjustments * Teppich auf Zustand und Einstellungen prüfen				
	* Contrôler les roulements * Check rollers * Lager prüfen				
	* Vérifier les chaînes * Check chains * Ketten prüfen				
	* Vérifier l'état des câbles électriques * Check condition of electric cables * Zustand der Elektrokabel prüfen				
	* Régler si nécessaire à chaque étage le système d'indexage du bras de commande et chaque butée * If necessary, adjust each stage of the indexing system for the control arm and each stop * Falls notwendig an jeder Etage das Indexierungssystem des Steuerarmes und dessen Anschlag einstellen				
	* Uniquement sur élévateur intégré Lifteo : vérifier que le tarage du limiteur de couple en sortie de motoréducteur correspond au tarage de la notice technique * Only for the integrated lifter Lifteo: check that the torque limiter setting at the output from the gearbox matches the setting in the instructions * nur bei Beschickungstisch Lifteo: Prüfen dass der Drehmomentbegrenzer am Ausgang des Getriebemotors mit dem Wert des technischen Handbuchs übereinstimmt und eventuell abgleichen.				
	* graisser l'ensemble du mécanisme et des rails selon la notice technique * grease the entire mechanism and rails as specified in the technical manual * Gesamte Mechanik sowie Führungsschienen laut technischem Handbuch fetten				
	* vérifier la tension de la chaîne entre le motoréducteur et le pignon récepteur selon la notice technique * check the tension of the chain between the gear box and the receiving gear as specified in the technical manual * Die Ketten-Spannung zwischen Getriebemotor und Aufnahme-Zahnrad laut technischem Handbuch überprüfen				
	* contrôler les éléments de sécurité * check the safety devices * Sicherheitsvorrichtungen kontrollieren				
<b>Graissage Lubrication Schmieren</b>	* Graisser et contrôler les chaînes * Grease and check the chains * Ketten kontrollieren und fetten				
	* <b>Opérations à faire par l'utilisateur</b> * <b>Operations to be carried out by the operator</b> * <b>Von Anwender auszuführen</b>	<b>ATTENTION !</b> Couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil.			
	* <b>Opérations à faire par un technicien d'entretien</b> * <b>Operations to be carried out by a maintenance technician</b> * <b>Vom Service-Techniker auszuführen</b>	<b>SAFETY WARNING!</b> Cut off the electricity supply before attempting any maintenance work.		<b>VORSICHTS-MASSNAHME !</b> Vor jedem Eingriff ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.	
		rev 02 07.05.14		 AF147200021	

# FICHE D'ENTRETIEN



**SCHEDA DI MANUTENZIONE**

**HOJA DE MANTENIMIENTO**

**ВЕДОМОСТЬ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ**



## ELEVATORE INTEGRATO + INFORNATORE ELEVADOR INTEGRADO + ENHORNADOR ПОДЪЕМНИК ВСТРОЕННЫЙ + ПОСАДЧИК

	descrizione descripción Описание	giornaliera diario Ежедневно	settimanale semanal Еженедельно	mensile mensual Ежемесячно	semestrale semestral Семестриально
<b>Pulizia Limpieza Очистка</b>	* Lasciare asciugare il tappeto * Dejar secar el tapiz * Дать высохнуть загрузочной ленте				
	* Rimuovere l'eccesso di farina * Retirar el exceso de harina * Снять избытки муки				
	* Spazzolare il tappeto (rimuovere la pasta secca) * Cepillar el tapiz (eliminar la masa seca) * Вычистить ленту щёткой (снять сухое тесто)				
	* Lavare i rivestimenti di protezione con acqua saponata * Lavar el revestimiento de protección con agua jabonosa * Вымыть облицовку водой с мылом				
<b>Verificare Verificaciones Проверка</b>	* Verificare la tensione e il centraggio del tappeto * Comprobar la tensión y el centrado del tapiz * Проверить натяжение и центровку ленты				
	* Verificare lo stato del tappeto e le regolazioni * Comprobar el estado de la cinta y los ajustes * Проверить состояние ленты и настройки				
	* Controllare i cuscinetti * Controlar los rodamientos * Проверить подшипники				
	* Verificare le catene * Comprobar las cadenas * Проверить цепи				
	* Verificare lo stato dei cavi elettrici * Comprobar el estado de los cables eléctricos * Проверить состояние электрических кабелей				
	* Regolare, se necessario, ad ogni piano, il sistema di posizionamento del braccio di comando e ogni arresto * Ajustar si es necesario en cada etapa el sistema de posicionamiento del brazo de mandos y cada tope * При необходимости регулировать на каждый ярус систему фиксации рычага управления и каждый ограничитель				
	* Soltanto sugli elevatori servo assistiti "Lifteo": verificare che la taratura del limitatore di coppia all'uscita del motoriduttore corrisponda alla taratura indicata nella scheda tecnica * Unicamente en elevador con asistencia eléctrica Lifteo: comprobar que la calibración del limitador de par a la salida del motorreductor corresponda a la calibración indicada en el manual técnico * Только для подъемника с электродвигателем Lifteo : проверить чтобы калибровка ограничителя крутящего момента при выходе от моторедуктора соответствовала техническим требованиям				
	* Lubrificare il complesso del meccanismo e delle guide come da scheda tecnica * Engrasar el conjunto del mecanismo y los carriles según lo indicado en la documentación técnica * Смазать все механизмы и направляющие, как указано в инструкции				
	* Verificare la tensione della catena tra il motoriduttore e il pignone ricevente come da manuale tecnico * Comprobar la tensión de la cadena entre el motorreductor y el piñón receptor según lo indicado en la documentación técnica * проверить натяжение цепи между моторедуктором и шестерней, как указано в инструкции				
	* controllo dei dispositivi di sicurezza * control de los elementos de seguridad * проверить элементы защиты				
<b>Lubrificar Engrasado Смазка</b>	* Lubrificare e controllare le catene * Engrasar y controlar las cadenas * Смазывать и проверить цепи				
	* Operazioni a cura dell'operatore * Operaciones a realizar por el usuario * Операции, которые должны быть осуществлены пользователем	<b>ATTENZIONE !</b> Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sull'apparecchio.			
	* Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione * Operaciones a realizar por un técnico de mantenimiento * Операции, которые должны быть осуществлены квалифицированным специалистом	<b>ATENCIÓN !</b> Cortar la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención en el aparato.		<b>ВНИМАНИЕ!</b> Отключить электрическое питание перед проверкой деталей машины.	
		rev 01 07.05.14			

## 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 cet élévateur 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 cet élévateur et ne peuvent donc pas être remplacés par des équivalents sans accord préalable de Bongard et de l'organisme certificateur.

AF105175191	ROULEMENT 6003 ZZ / BEARING 6003 ZZ / KUGELLAGER 6003 ZZ
AF147966021	PROFIL ERTALON / ERTALON PROFILE / PROFIL ERTALON
AF147966031	AXE RAPID INOX / STAINLESS STEEL QUICK SHAFT / ACHSE RAPID EDELSTAHL
AF147966061	BUTÉE ERTALON / ERTALON STOP / ANSCHLAG ERTALON
<b>AF101017011</b>	<b>CHAÎNE 12.7 - 165 MAILLONS + 2 x 216 / CHAIN 12.7 - 165 LINKS + 2 x 216 / KETTE 12.7 - 165 GLIEDER + 2 x 216</b>
<b>AF112403102</b>	<b>PIGNON 15 DENTS PAS 12.7 ALÉSAGE Ø 25 / SPROCKET 15 TEETH PITCH 12.7 BORE Ø 25 / KETTENRAD 15 ZÄHNE ABSTAND 12.7 BOHRUNG Ø 25</b>
<b>AF147925032</b>	<b>AXE ARRÊT ÉLÉVATEUR 1V800 / LIFTER STOP SHAFT 1V800 / ACHSE STOPP BESCHICKUNGSTISCH 1V800</b>
AF147921001	ENSEMBLE GALET GUIDE 8 / ROLLER GUIDE UNIT 8 / LAUFROLLEN-EINHEIT FUEHRUNG 8
AF147902003	BRAS GAUCHE ASSEMBLÉ / LEFT ARM ASSEMBLED / ARM LINKS MONTIERT
AF147902005	BRAS GAUCHE ASSEMBLÉ RS / LEFT ARM ASSEMBLED RS / ARM LINKS MONTIERT RS
AF147905005	BRAS DROIT ASSEMBLÉ RS / RIGHT ARM ASSEMBLED RS / ARM RECHTS MONTIERT RS
AF147905003	BRAS DROIT ASSEMBLÉ / RIGHT ARM ASSEMBLED / ARM RECHTS MONTIERT
<b>AF105171451</b>	<b>RESSORT PRESSION 2.5 X 21.5 X 225 / PRESSURE SPRING 2.5 X 21.5 X 225 / DRUCKFEDER 2.5 X 21.5 X 225</b>
AF147925035	AXE ARRÊT ÉLÉVATEUR RS / LIFTER STOP SHAFT RS / ACHSE STOPP BESCHICKUNGSTISCH RS
AF147920031	AXE ARRÊT ÉLÉVATEUR M3 SOLEO / LIFTER STOP SHAFT M3 SOLEO / ACHSE STOPP BESCHICKUNGSTISCH M3 SOLEO

## 14. DÉMONTAGE ET RECYCLAGE

L'élèveur intégré 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.

L'élèveur intégré est essentiellement constitué de pièces métalliques et totalement séparables en composants mono-matériau. Il est donc facilement recyclable.





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](http://www.bongard.fr) - Email : [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

FR

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

