

ГАММА

КОНТРОЛИРУЕМАЯ
КАМЕРА БРОЖЖЕНИЯ



БФЦ БФЕ

Контролируемая камера брожения /
Расстоячный шкаф

RU Руководство для пользователя (Перевод оригинала руководства для пользователя)



 **BONGARD**

NU BFC - BFE
Ref AF3W0500411
Rev 02 06.10.17

Информация для пользователей

Обязательно ознакомиться перед запуском

- **Защитные пленки на панелях и дверях должны быть удалены по завершению технических работ, чтобы избежать любого риска коррозии.**
- **Крайне важно отключить питание на БФЦ / БФЕ перед осуществлением технических операций или технического обслуживания.**

Ограничить появление мучной пыли

- Необходимо тщательно проветривать помещение и не находиться вблизи печи во время ее первого прогрева.
- Данная печь предназначена исключительно для выпечки хлебо-булочных и кондитерских изделий.
- Строго воспрещается выпекать в наших печах продукты, содержащие легковоспламеняемые вещества, особенно алкоголь. (в соответствии с европейским нормативным актом NF EN 1673+A1).
- Будьте внимательны к рискам обжечься при использовании печи, особенно при контакте с горячей поверхностью, а именно внутренней стороной двери, шпильками, противнями и самими изделиями.
- Клиент несет ответственность за подготовку помещения к приемке проданного оборудования, в соответствии с нормативными актами, существующими в данной области.
- Дымоход и трубопровод для отводов паров должны регулярно прочищаться, в соответствии с действующим законодательством.
- Накопление мучной пыли вблизи от печи (а особенно в вытяжке и на поверхности печи) необходимо убирать.

Также необходимо выключать питание печи перед работами по уходу или обслуживанию.

Сохранить окружающую среду



Согласно существующим нормативам данный символ можно увидеть на шильде продукции. Он свидетельствует о том, что по истечении срока жизнедеятельности продукта его запрещено выбрасывать в мусорный бак.

Для сохранения окружающей среды данное изделие должно быть должным образом утилизировано и переработано.

Таким образом пользователь способствует сохранению природных ресурсов и здоровья.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ CE


BONGARD

CONFORMITY DECLARATION

 Déclaration de conformité
Konformitäts Erklärung

 Dichiarazione di conformità
Declaración de conformidad

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

BONGARD
32 route de Wolfisheim
F - 67810 HOLTZHEIM

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

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

Machine for bakeries/confectioners

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

Model : - Modèle - Modello - Modell - Modelo :

Retarder proofer

Chambre de fermentation - Cella di fermentazione - Gärverzögerungszelle - Retarder proofer

 Type : **Chambre de fermentation BFC/BFE**

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

 Serial **9300000000055991**

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

 Code : **AF0W9000000**

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

 Year of manufacture : **2017**

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

is compliant with the following European Directives :

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

2006/42/CE MACHINE DIRECTIVE

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

 2006/42/CE Direttiva macchine
2006/42/CE Diretiva macchine

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/EU Directiva compatibilidad electromagnética

REGULATION (EC) 1935/2004 of 27 October 2004

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

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

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

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

Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen, welche keine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften des 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 Dominique Bertholon, plant manager, is authorized to build up the technical file of this product.

Mme Dominique Bertholon, directrice d'établissement, est seul autorisée à constituer le dossier technique de ce produit.

Il Sig. Dominique Bertholon, direttore di stabilimento, è il solo autorizzato a costituire il fascicolo tecnico di questo prodotto.

Dominique Bertholon, Ausstellungsleiterin, ist die Alleinberechtigte zur Bildung der technischen Akte dieses Produktes.

Holtzheim, le 06.07.2017

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

СОДЕРЖАНИЕ

	Страницы
1. Ограничения в использовании	5
2. Паспортная таблица	6
3. Общие положения	7
4. Тех. карточка БФЦ	8
5. Тех. карточка БФЕ	20
6. Прием, распаковка БФЦ	26
7. Установка	26
8. Электрическое подключение	26
9. Электромеханическая панель управления	27
10. Панель управления Оптиком	29
11. Регулировка влажностного режима	31
12. Ввод в эксплуатацию	32
13. Помощь при диагностике в случае выявления неисправностей	35
14. Техническое обслуживание - Ремонтное Обслуживание	36
15. Запасные детали	39
16. Демонтаж и переработка	39

1. ОГРАНИЧЕНИЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Данный расстойный шкаф исключительно профессионального пользования предназначен для контролируемого процесса ферментации пищевых изделий, содержащих муку, воду и другие добавки (хлебобулочные и кондитерские изделия)

Данный шкаф не предназначен для других целей, таких как хранение мяса и сушка тканей.

Не использовать БФЦ/БФЕ для хранения продуктов содержащих алкоголь.

Данный шкаф должен быть установлен согласно действующим нормативам в хорошо проветриваемом помещении.

Внимание :

Перед запуском и использованием БФЦ/БФЕ, внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации и действовать согласно рекомендациям.

2. ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

1		BONGARD	
	BONGARD		
	32, route de Wolfisheim	F 67810 HOLTZHEIM	2
	Tel:33(0)3.88.78.00.23	Fax:33(0)3.88.76.19.18	
3	Type: BFC 1115X800 2CE 2CH 2PF		
	Numero: 16838261		4
5	Annee de fabrication: 2011		
	Puissance electrique de raccordt: 2,20 kW		6
	Tension: 400 V TRI		
7	Intensite: 6,0 A		8
	Frequence: 50 Hz		
9	Poids: 0 kg		10
	Puissance de chauffe: 2 kW		
11	Puissance frigorifique: 2,32 kW		12
	Nature du fluide frigorigene: R404A		
13	Masse de fluide frigorigene: 2,2 Kg		14
	Volume interieur: 0 m3		
15	Temperature d'utilisation: 32 degre C		16




1. Логотип Производителя
2. Имя и адрес конструктора
3. Тип
4. Серийный номер
5. Год выпуска
6. Электрическая мощность
7. Напряжение (В)
8. Сила тока (А)
9. Частота (Гц)
10. Общий вес во время рабочего состояния
11. Теплопроизводительность (КВт)
12. Холодопроизводительность
13. Характеристики жидкого хладагента, используемого в данном оборудовании
14. Масса жидкого хладагента
15. Общий внутренний объем данного оборудования
16. Максимальная температура использования

3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Во время установки убедитесь в том, что циркуляция и объем воздуха достаточны для того, чтобы обеспечить нормальное охлаждение конденсатора и компрессора.

Не устанавливайте аппарат вблизи большого источника тепла и избегайте попадания прямых солнечных лучей. Чрезмерно высокая температура помещения может снизить холодопроизводительность аппарата.

ЗАМЕЧАНИЕ : агрегат может функционировать при комнатной температуре не выше +30°C.

Категорически запрещается подсоединять шкаф к воде, проходящей через смягчитель, т.к. вода может стать коррозионной в случае неправильной настройки смягчителя.

Несоблюдение данного положения ведет к немедленной отмене гарантии.

Электрическое подключение оборудования должно быть утверждено согласно существующим нормативным документам в соответствии с информацией приведенной в главе «электрическое подключение».

Отключайте аппарат от сети перед любой работой с электрической или холодильной цепями, а также при любой операции по чистке.

После запуска, аппарат должен оставаться под напряжением (режим ожидания, индикаторы умеренно освещены), даже если аппарат не будет использоваться в течение многих дней или недель.

(Потребление крайне низкое, но оно позволяет избежать использования батареек, предусмотренных для сохранения параметров)

4. ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА БФЦ

Технические характеристики

- Камера для тележек 400/460 x 800, 800 x 600, 700 x 900, 750 x 900 и выше в зависимости от модели до 1215 x 800 мм
- Ячейки охарактеризованные внутренней шириной (800, 1000, 1200, и.т.д...). Есть возможность поместить их рядом.
- Дверная ручка слева если не предусмотрено другое.

Использование

Ферментационная камера БФЦ используется для замедления и контроля ферментации тестовых заготовок в течение времени, определяемого пользователем.

Принцип функционирования

Тестовые заготовки хранятся в ферментационной камере (2 - 4 °C) для того что бы предотвратить подъём теста (72 часа максимум). Как только панель управления запрограммирована, БФЦ управляет самостоятельно температурой в соответствии с информацией, которая была ранее введена пользователем.

Электронные регуляторы контролируют нагрев по уровням (и / или постоянное повышение температуры, шаг за шагом).

Камера позволяет стабилизировать температуру при горячем цикле и обеспечивает «режим ожидания» в конце цикла, а именно, возобновляет цикл охлаждения в случае невмешательства на контроллер через 45 минут в конце запрограммированной ферментации (регулируемые значения).

Строение

- Изотермические кожухи и панели толщиной 60 мм
- Камера сделана из модулируемых панелей собранных с помощью эксцентричных крючков
- Панели изготовлены из пенополиуретана, плотность 40 кг/м3
- Покрытие из алюминиевого листа 8 / 10; внутренняя/ внешняя часть окрашена белым покрытием ПЭТ
- Полные двери, по строению одинаковы с панелью, с одной и/или двойной створкой (см. таблицу)
- Панели кожуха соединены кольцом из ПВХ высотой 30 мм который фиксируется к полу с помощью винтов
- Холодильный агрегат должен быть установлен во время сборки, с воздушным охлаждением для установки в 8м максимум, включая колени (1 колено = 1 м)
- Внутреннее освещение
- Напряжение питания : 400 В (3-х фазн. + Н + 3) 50 Гц

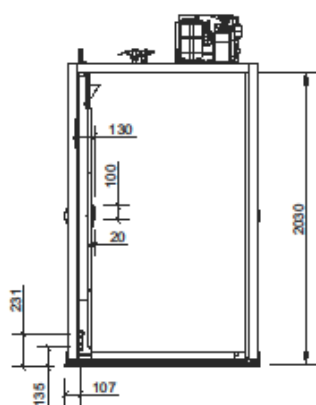
Опции

- Вторая электрическая коробка, позволяющая отобразить программирование первой коробки, версия туннель.
- Агрегат с дистанционным управлением и/или тропикоустойчивый и/или бесшумный
- Пол с заземлением и рампой из нержавеющей стали
- Усиленное охлаждение
- Электронный датчик влажности
- Внутренняя и внешняя часть сделаны из предварительно окрашенного стального листа горячей окраски и с покрытием ПЭТ
- Внутренняя и внешняя часть из нержавеющей стали 5/10
- Выпарной аппарат обработан катафорезом (для закваски, кислого теста, медленного подъёма)

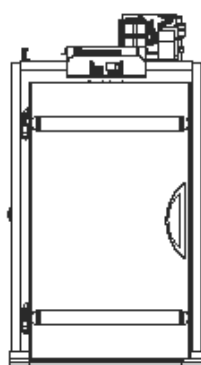
■ ■ ■ Важное примечание :

БФЦ поставляются без тележки.

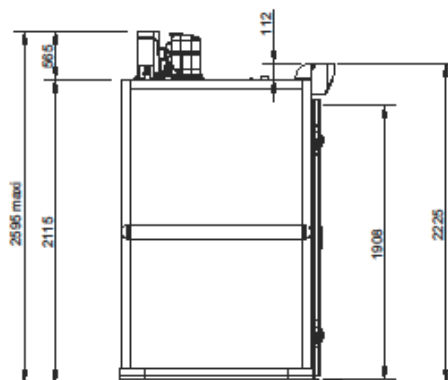
РАЗМЕРЫ БФЦ

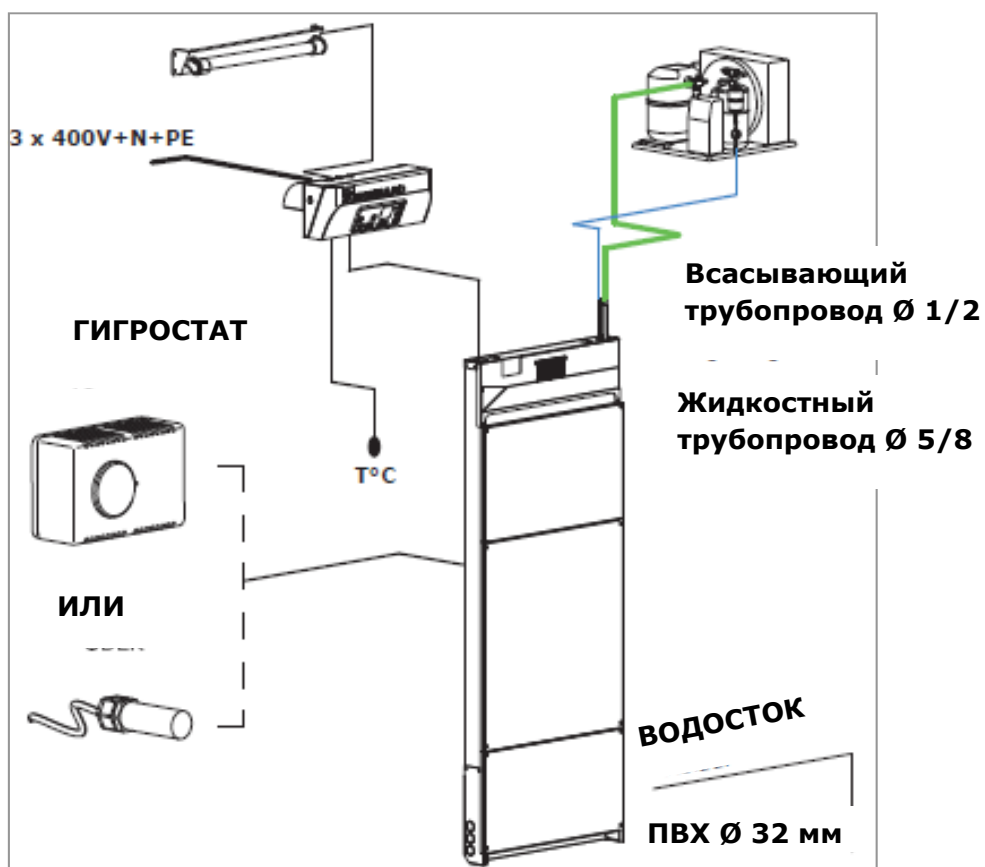
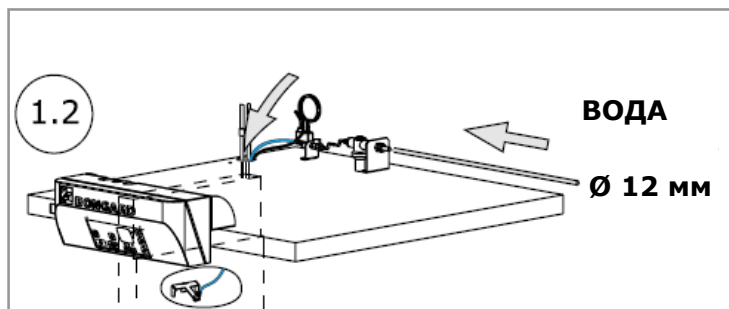


**Вид спереди
без двери**



**Вид спереди
с дверью**





ОПЦИИ БФЦ

Набор выпарного аппарата	
Стандартная версия	☒
Стандартная версия Кислое тесто	☐ €
Версия Панео	☐ €
Смешанная версия	☐ €
Версия тепло +	☐ €
Управление	
ОПТИКОМ	☒
Электромеханическое	☐
Датчик влажности	
HG мини	☒
Электронный (Только с ОПТИКОМ)	☐ €
Отделка панелей и дверей	
Внутренняя и внешняя часть из алюминия с покрытием ПЭТ	☒
Внутренняя часть из нержавеющей стали/внешняя часть из стали с покрытием ПЭТ	☐ €
Внутренняя и внешняя часть из нержавеющей стали	☐ €
Фасад из нержавеющей стали	☐ €
Холодильный агрегат	
Стандартный	☒
Агрегат с дистанционным управлением	☐ €
Тропикоустойчивый	☐ €
Бесшумный	☐ €
Поставляется без агрегата	☐
Разное	
Заземленный пол и рампа из нержавеющей стали	☐ €
Заземленный пол из нержавеющей стали и рампа из нержавеющей стали	☐ €
Напоминание T°	☐ €

КОМПЛЕКТ ВЫПАРНОГО АППАРАТА

Для всех версий:

Корпус полностью из нержавеющей стали 304

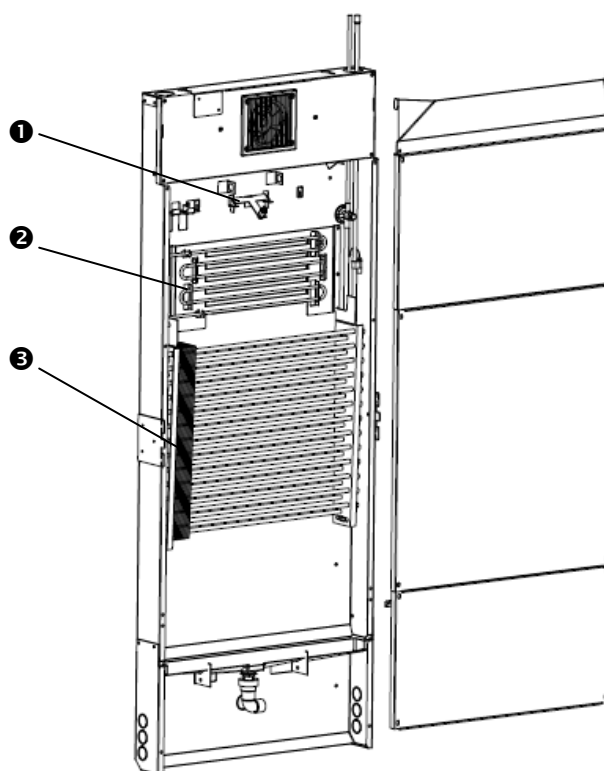
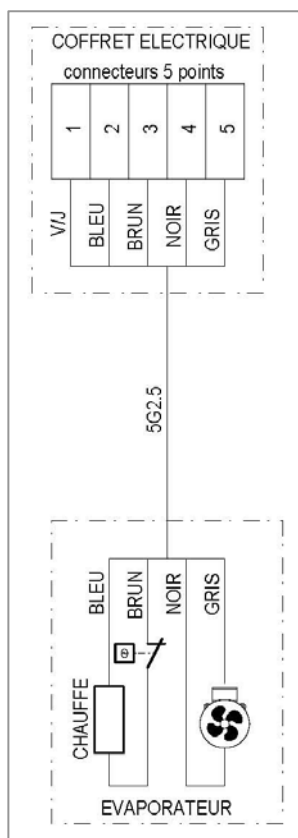
Моторизированная(ые) турбина(ы) для ферментации (подшипник из нержавеющей стали и литая катушка IP54)

Стандартная версия :

Для «классического» хлебопечения

Температура ферментации до 30°C и степень влажности до 75%

- 1 сопло ❶
- 1 нагревательный резистор ❷
- 1 охлаждающая батарея ❸



coffret électrique	Электрическая коробка
connecteurs 5 points	Соединители 5 точек
chauffe	Нагрев
évaporateur	Выпарной аппарат
vert/jaune	Зелёный/жёлтый
bleu	Голубой
brun	Коричневый
noir	Чёрный
gris	Серый

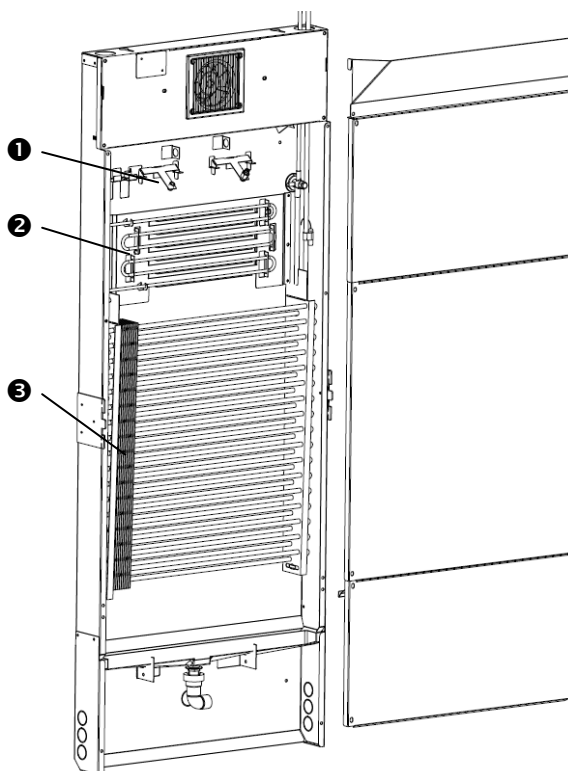
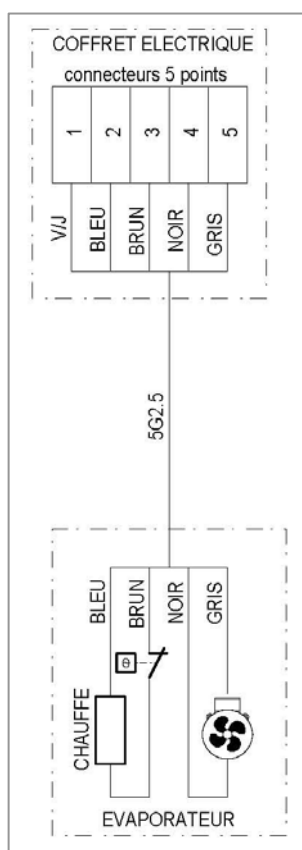
КОМПЛЕКТ ВЫПАРНОГО АППАРАТА (продолжение)

Стандартная версия Кислое тесто :

Для «классического» хлебопечения кислое тесто, дрожжевое тесто или медленный подъём

Температура ферментации до 30°C и степень влажности до 75%

- 2 сопла ❶
- 1 нагревательный резистор ❷
- 1 охлаждающая батарея обработанная катафорезом ❸



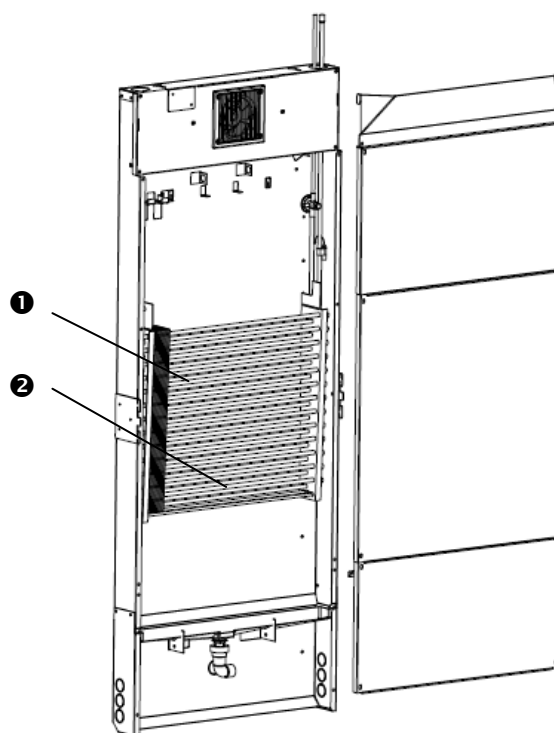
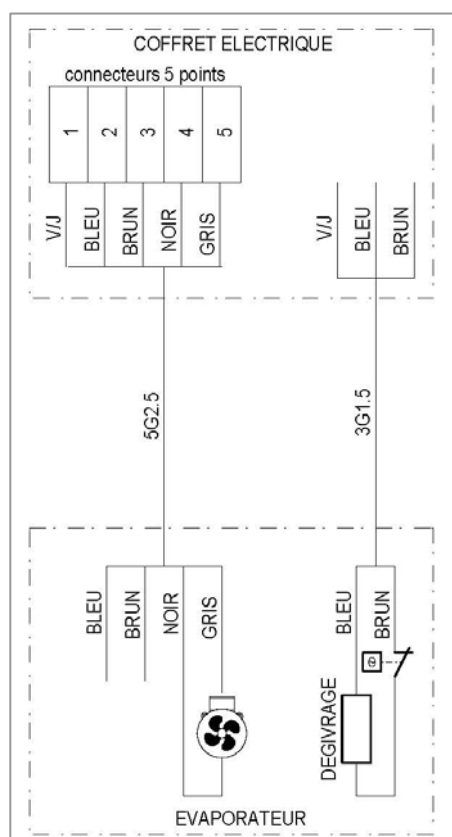
coffret électrique	Электрическая коробка
connecteurs 5 points	Соединители 5 точек
chauffe	Нагрев
évaporateur	Выпарной аппарат
vert/jaune	Зелёный/жёлтый
bleu	Голубой
brun	Коричневый
noir	Чёрный
gris	Серый

КОМПЛЕКТ ВЫПАРНОГО АППАРАТА (продолжение)

Версия Панео :

Для специфического хлебопечения 100% Панео

- 1 охлаждающая батарея обработанная катафорезом ❶
- 1 резистор для размораживания ❷



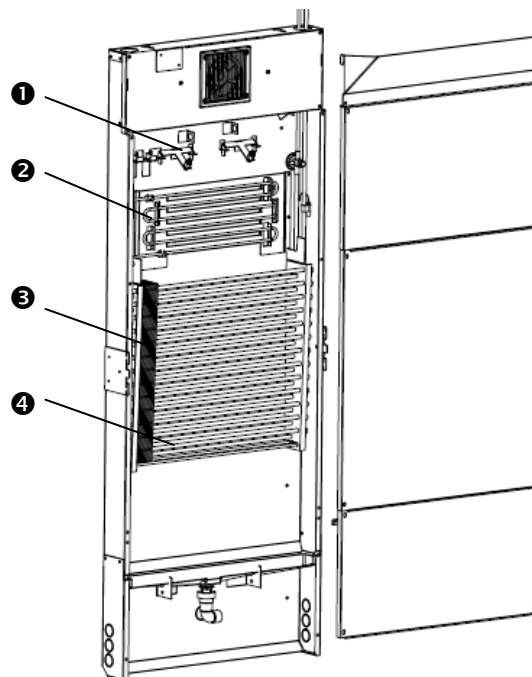
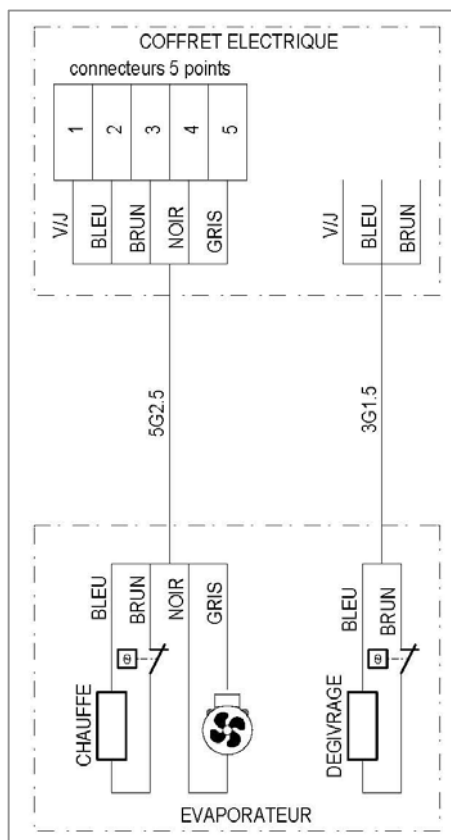
coffret électrique	Электрическая коробка
connecteurs 5 points	Соединители 5 точек
chauffe	Нагрев
évaporateur	Выпарной аппарат
dégivrage	Размораживание
vert/jaune	Зелёный/жёлтый
bleu	Голубой
brun	Коричневый
noir	Чёрный
gris	Серый

КОМПЛЕКТ ВЫПАРНОГО АППАРАТА (продолжение)

Смешанная версия = Стандартная + Панео :

Для использования в « классическом » хлебопечении и/или Панео

- 2 сопла ❶
- 1 нагревательный резистор ❷
- 1 охлаждающая батарея обработанная катафорезом ❸
- 1 резистор для размораживания ❹



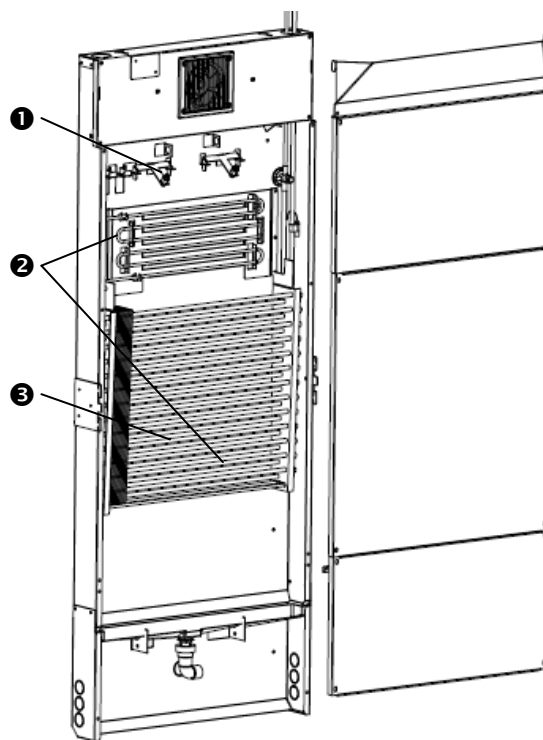
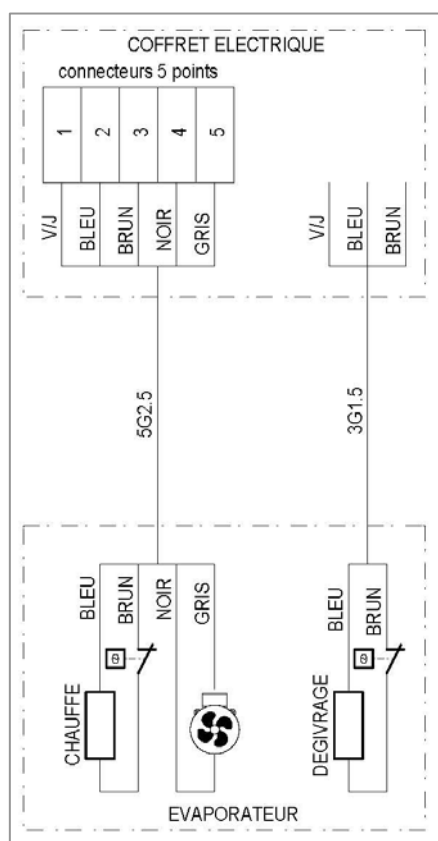
coffret électrique	Электрическая коробка
connecteurs 5 points	Соединители 5 точек
chauffe	Нагрев
évaporateur	Выпарной аппарат
dégivrage	Размораживание
vert/jaune	Зелёный/жёлтый
bleu	Голубой
brun	Коричневый
noir	Чёрный
gris	Серый

КОМПЛЕКТ ВЫПАРНОГО АППАРАТА (продолжение)

Версия Тепло + :

Для хлебопечения с повышенной влажностью и температурой
Температура ферментации до 40°C и степень влажности до 90%

- 2 сопла ❶
- 1 нагревательный резистор и 1 резистор для размораживания
Которые могут функционировать одновременно ❷
- 1 охлаждающая батарея обработанная катафорезом ❸



coffret électrique	Электрическая коробка
connecteurs 5 points	Соединители 5 точек
chauffe	Нагрев
évaporateur	Выпарной аппарат
dégivrage	Размораживание
vert/jaune	Зелёный/жёлтый
bleu	Голубой
brun	Коричневый
noir	Чёрный
gris	Серый

ДАТЧИК ВЛАЖНОСТИ

НГ мини : настройка влажности в камере
Электронный датчик : только с ОПТИКОМ
Настройка и просмотр влажности от ОПТИКОМ



ОТДЕЛКА ПАНЕЛЕЙ И ДВЕРЕЙ

Внутренняя и внешняя часть из алюминия с покрытием ПЭТ :

- Внутренняя и внешняя часть камеры (панели + двери): Алюминиевые листовые материалы шириной 0.7 мм покрытые слоем полиэтилена 130μ.

Внутренняя часть из нержавеющей стали/внешняя часть из стали с покрытием ПЭТ :

- Внутренняя часть камеры (панели + двери) : Листовой материал из нержавеющей стали 304 шириной 0.6 мм
- Внешняя часть камеры (панели и двери) : Листовой материал из стали шириной 0.6 мм покрытый слоем полиэтилена 130μ.

Внутренняя часть из нержавеющей стали / Внешняя часть из нержавеющей стали :

- Внутренняя часть и внешняя часть камеры (панели + двери) : Листовой материал из нержавеющей стали 304 шириной 0.6 мм.

Фасад из нержавеющей стали :

- Панели : внутренняя часть и внешняя часть из алюминиевых листовых материалов шириной 0.7 мм покрытые слоем полиэтилена 130μ.
- Двери : внутренняя часть и внешняя часть из листового материала из нержавеющей стали 304 шириной 0.6 мм.

ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ

Стандартный :

Холодильный агрегат предусмотрен для установки до 8 м от камеры включая колени (1 колено = 1 м) и для рабочей обстановки с температурой ниже 30°C.

Агрегат с дистанционным управлением :

Агрегат большей мощности для размещения от 8 до 20 м от камеры включая колени (1 колено = 1м)

Тропикоустойчивый :

Холодильный агрегат предусмотрен для установки до 8 м от камеры включая колени (1 колено = 1 м) и для рабочей обстановки с температурой до 40°C.

Бесшумный :

Обтекаемый бесшумный агрегат (на 7 - 12dB ниже стандартного агрегата) предусмотрен для установки до 8 м от камеры включая колени (1 колено = 1 м) и для рабочей обстановки с температурой до 40°C.

Поставляется без агрегата :

В случае когда БФЦ предназначен для подключения к электростанции.

Подключение силами холодильщика.

РАЗНОЕ

Заземленный пол и рампa из нержавеющей стали :

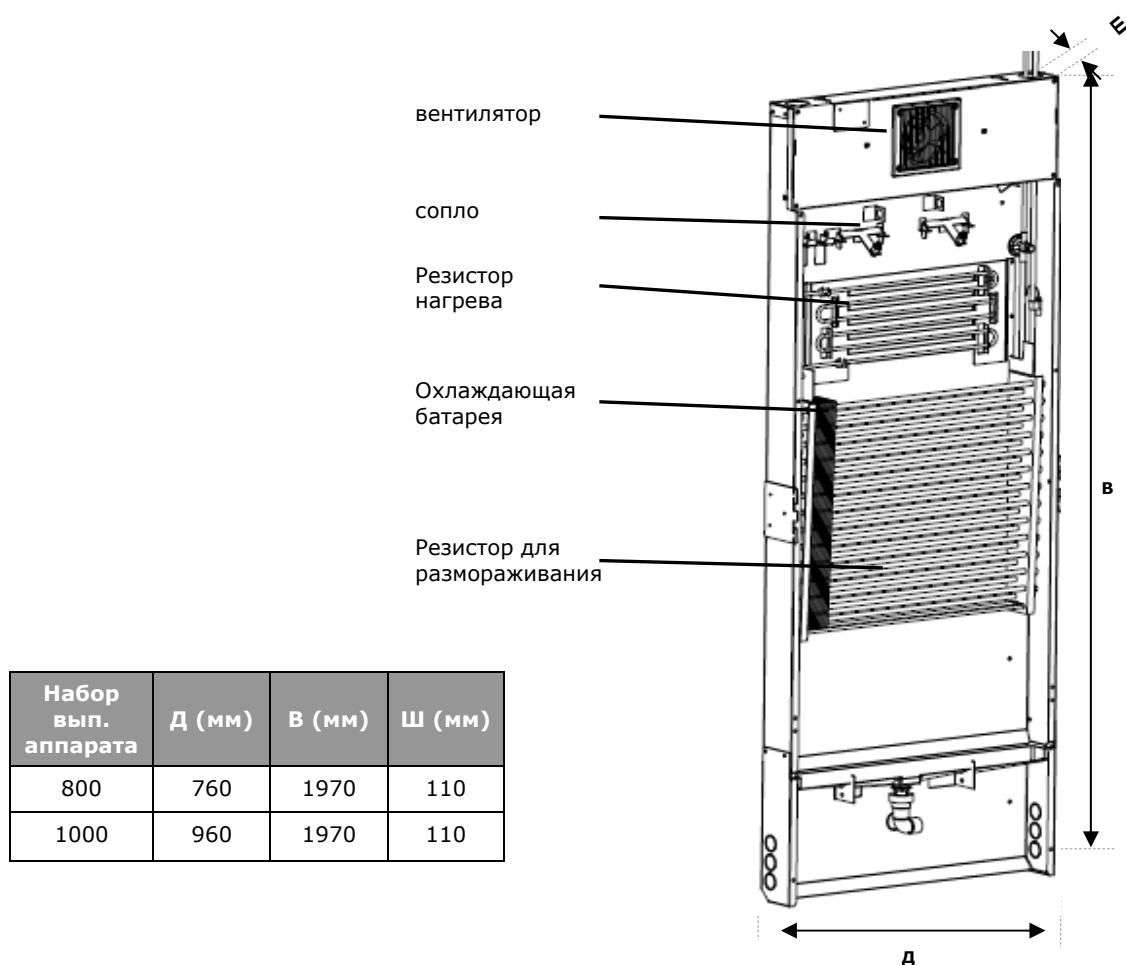
Пол ПВХ шириной 24 мм предназначены для обеспечения лучшей теплоизоляции камеры. Идеально, когда БФЦ находится на подогреваемом полу или над подвалом.

Заземленный пол из нержавеющей стали и рампa из нержавеющей стали :

Заземлённый пол ПВХ покрытый листовым материалом из нержавеющей стали 304 шириной 2 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАБОРА ВЫПАРНОГО АППАРАТА БФЦ

версия набор выпарного аппарата		вентилятор (М=58 Вт)	сопло	нагревательный резистор	Охлаждающая батарея	Резистор для размораживания
стандартная	800	1	1	2000 Вт	стандартная	/
	1000	2	1	2500 Вт	стандартная	/
кислое тесто	800	1	2	2000 Вт	обработанная катафорезом	/
	1000	2	2	2500 Вт	обработанная катафорезом	/
Панео	800	1	0	/	обработанная катафорезом	1750 Вт
	1000	2	0	/	обработанная катафорезом	2000 Вт
смешанная = стандартная + Панео	800	1	2	2000 Вт	обработанная катафорезом	1750 Вт
	1000	2	2	2500 Вт	обработанная катафорезом	2000 Вт
Тепло +	800	1	2	2000 Вт	обработанная катафорезом	1750 Вт
	1000	2	2	2500 Вт	обработанная катафорезом	2000 Вт



5. ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА БФЕ

Технические характеристики

- Камера для тележек 400/460x800, 600x800, 700x900, 800x1000 мм
- Ячейки охарактеризованные внутренней шириной (800, 1000, 1200, и.т.д...). Есть возможность поместить их рядом.
- Дверная ручка слева если не предусмотрено другое.

Использование

Расстоячный шкаф БФЕ используется для достижения заданной температуры (30-40 ° С), очень быстро. Он используется для ускоренного брожения хлебобулочных и кондитерских изделий.

Принцип функционирования

Техническая группа (вентиляция, производство тепла и влажности), размещённая в камере нагревает воздух внутри до заданной температуры определяемой пользователем (30-40 ° С). Электромеханический гигростат регулирует степень влажности от 30 до 90%. Вентиляторы обеспечивают в любое время одинаковую температуру и влажность во всех местах камеры.

Строение

- Изотермические кожухи и панели толщиной 60 мм
- Камера сделана из модулируемых панелей собранных с помощью эксцентричных крючков
- Панели изготовлены из пенополиуретана, плотность 40 кг/м³
- Покрытие из алюминиевого листа 8 / 10; внутренняя/ внешняя часть окрашена белым покрытием ПЭТ
- Полные двери, по строению одинаковы с панелью, с одной и/или двойной створкой (см. таблицу)
- Панели кожуха соединены кольцом из ПВХ высотой 30 мм который фиксируется к полу с помощью винтов
- Холодильный агрегат должен быть установлен во время сборки, с воздушным охлаждением для установки в 8 м максимум включая колени (1 колено = 1 м)
- Внутреннее освещение
- Напряжение питания : 400 В (3-х фазн. + Н + З) 50 Гц

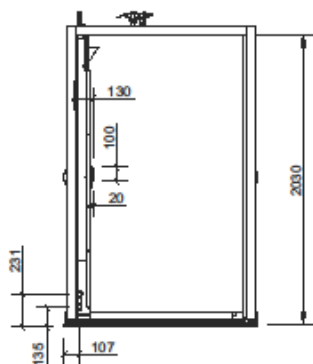
Опции

- Электронный датчик влажности с электронной настройкой Оптиком
- Пол с заземлением с рампой из нержавеющей стали
- Внутренняя часть из нержавеющей стали и внешняя часть из предварительно окрашенного стального листа горячей окраски и с покрытием ПЭТ
- Внутренняя и внешняя часть из нержавеющей стали 5/10

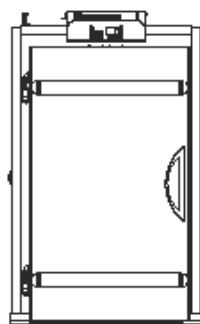
■ ■ ■ Примечание :

Расстоячный шкаф БФЕ поставляется без тележки.

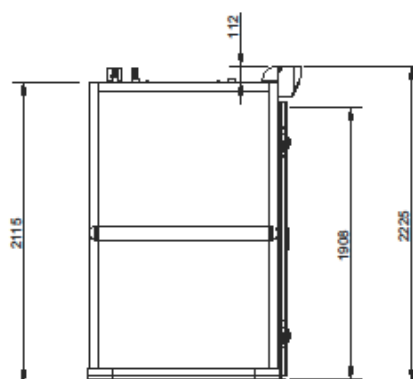
РАЗМЕРЫ БФЕ

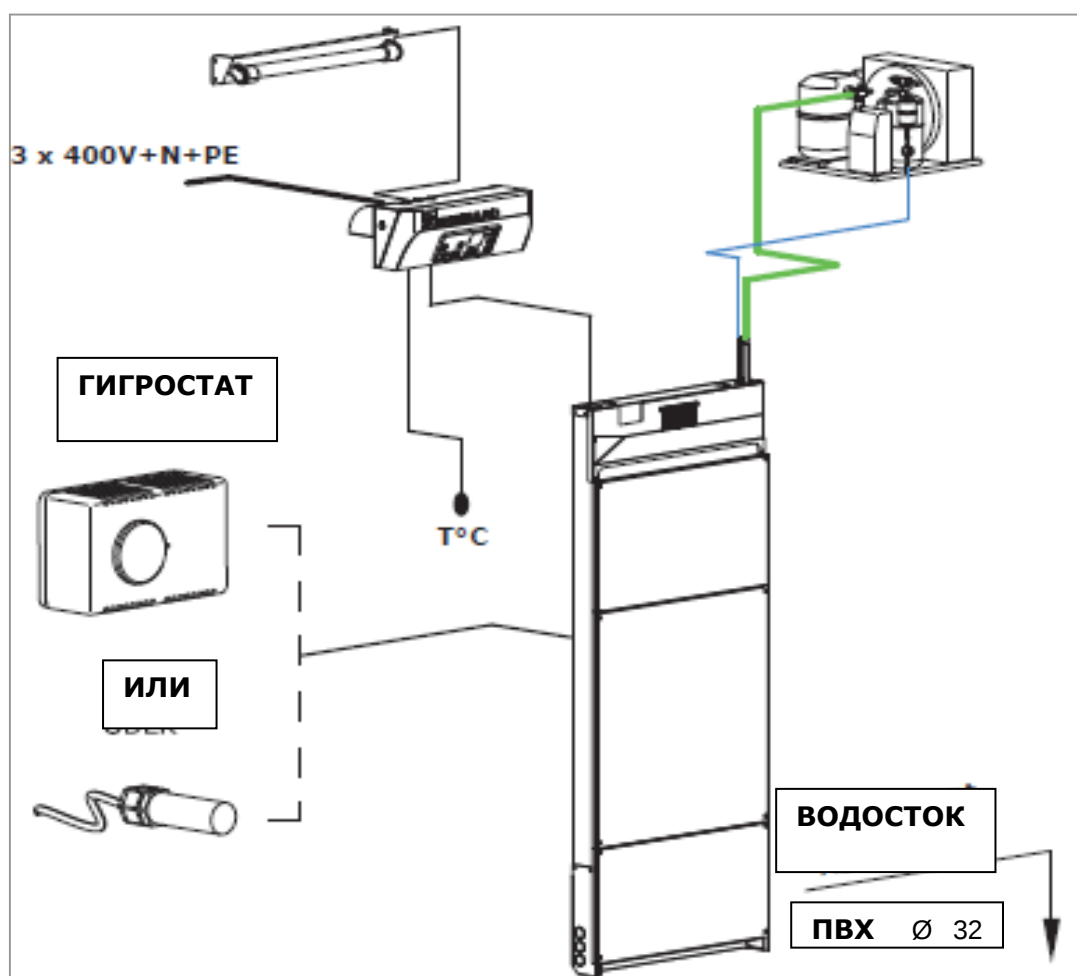
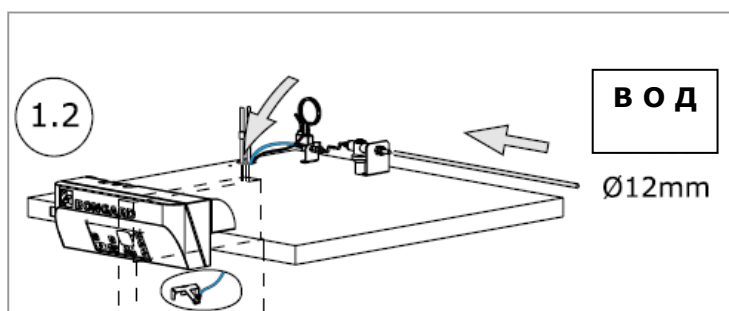


**Вид спереди
без двери**



**Вид спереди
с дверью**





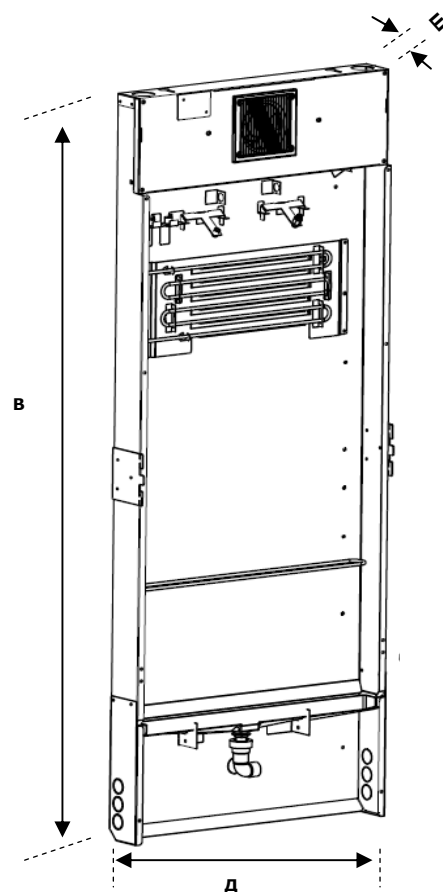
ОПЦИИ БФЕ

БФЕ	
Набор расстоячного шкафа	
Стандартная версия	☒
Версия тепло +	☐ €
Управление	
ОПТИКОМ	☒
Электромеханическое	☐
Датчик влажности	
НГ мини	☒
Электронный (Только с ОПТИКОМ)	☐ €
Отделка панелей и дверей	
Внутренняя и внешняя часть из алюминия с покрытием ПЭТ	☒
Внутренняя часть из нержавеющей стали/внешняя часть из стали с покрытием ПЭТ	☐ €
Внутренняя и внешняя часть из нержавеющей стали	☐ €
Фасад из нержавеющей стали	☐ €
Разное	
Заземленный пол и рампа из нержавеющей стали	☐ €
Заземленный пол из нержавеющей стали и рампа из нержавеющей стали	☐ €
Напоминание T°	☐ €

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАБОРА ВЫПАРНОГО АППАРАТА БФЕ

Версия набор расстоячного шкафа		вентилятор (М = 58 Вт)	сопла	Нагревательные резисторы	
				количество	мощность
стандартный	800	1	2	1	2000 Вт
	1000	2	2	1	2000 Вт
тепло +	800	1	2	2	2500 Вт
	1000	2	2	2	2500 Вт

набор расстоячно го шкафа	Д (мм)	В (мм)	Ш (мм)
800	760	1970	110
1000	960	1970	110



КОМПЛЕКТ РАСТОЕЧНОГО ШКАФА

Для всех версиях :

Корпус полностью из нержавеющей стали 304

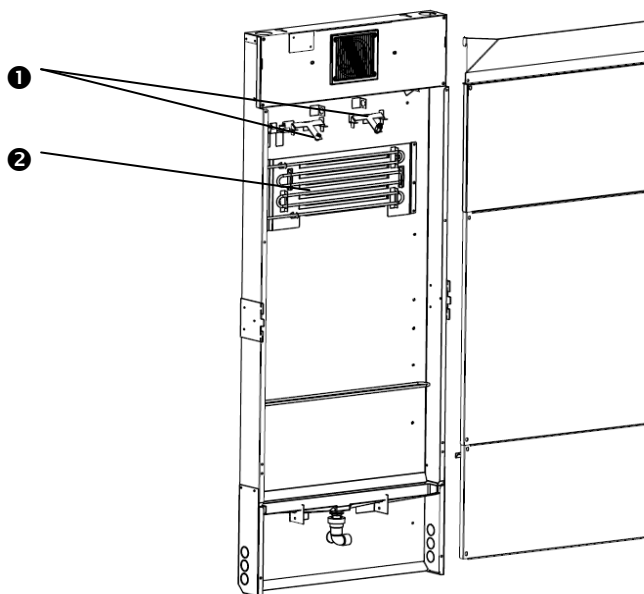
Мото турбина(ы) для ферментации (подшипник из нержавеющей стали и литая катушка IP54)

Стандартная версия :

Для «классического» пропаривания

Температура ферментации до 30°C и степень влажности до 75%

- 2 сопла ❶
- 1 нагревательн. резистор ❷

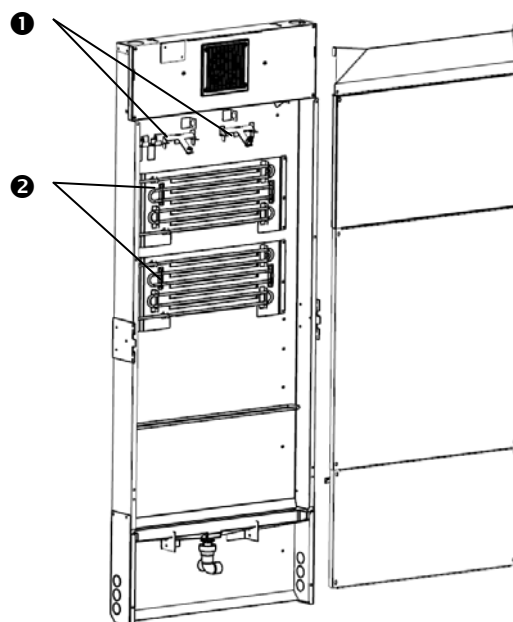


Версия Тепло + :

Для пропаривания с повышенной влажностью и температурой

Температура ферментации до 40°C и степень влажности до 90%

- 2 сопла ❶
- 2 нагревательных резистора ❷



6. ПРИЕМ, ХРАНЕНИЕ БФЦ

Приём, распаковка и хранение БФЦ

С момента приемки расстойного шкафа БФЦ, важно проверить состояние различных деталей и представлять перевозчику в письменной форме список вероятных запасных частей. При распаковке и перемещении деталей во время монтажных работ, необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы случайно не уронить детали. Несмотря на защитную пластиковую пленку, части фасада могут быть поцарапаны об острые углы или шероховатую поверхность других металлических элементов.

Расстойный шкаф БФЦ должен быть установлен в соответствии с действующими нормами в приспособленном для этих целей помещении.

Vérification du bon fonctionnement

Проверка исправности и первый запуск также должны осуществляться представителем фирмы-изготовителя.

Условия хранения

От 0°C до 60°C в помещении, защищенном от воздействия УФ лучей, влаги и внешних агрессивных факторов.

Перед началом монтажа, советуем провести в помещении подготовительные работы. Сверившись с ведомостью по отгрузке, проверьте наличие всех компонентов расстойного шкафа БФЦ. Максимально расчистите место установки шкафа и подготовьте необходимые для монтажа инструменты.

7. УСТАНОВКА

Ознакомиться с инструкциями технического руководства, прилагаемого к БФЦ.

8. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Электрическое подсоединение осуществляется только уполномоченными лицами.

Отсоединить предохранитель на установке до осуществления любых технических операций БФЦ/БФЕ.

Электросхемы находятся в щите БФЦ/БФЕ.

БФЦ/БФЕ— от 1 до 3 модулей

Подача электричества (медь) **5G4 mm²** минимум (смотреть действующие нормативы).

Печь должна в обязательном порядке быть подключена к нейтральной фазе TN или TT.

Заземление БФЦ/БФЕ должно быть осуществлено в соответствии с действующими нормативами и протестировано специалистом по установке

БФЦ/БФЕ должен быть подключён к сети (TRI400V + нейтраль + заземление) посредством дифференциального предохранителя **30mA** калибром **3x20A**

8. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ (продолжение)

БФЦ/БФЕ — от 4 до 6 модулей

Подача электричества (медь) **5G10 mm²** минимум (смотреть действующие нормативы).

БФЦ/БФЕ должен в обязательном порядке быть подключён к нейтральной фазе TN или TT.

Заземление БФЦ/БФЕ должно быть осуществлено в соответствии с действующими нормативами и протестировано специалистом по установке.

БФЦ/БФЕ должен быть подключён к сети (TRI400V + нейтраль + заземление) посредством дифференциального предохранителя **30mA** калибром **3x40A**.

9. ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

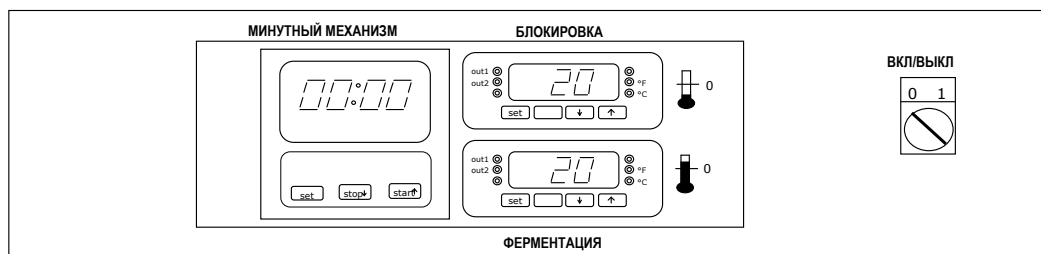


Документ, представленный на
следующей странице, поставлен в виде
наклейки вместе с Вашим БФЦ/БФЕ.

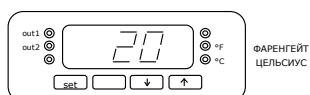
9. ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА

Холод-Тепло



При нормальном функционировании, аппарат отображает температуру камеры. Индикатор °C и °F указывает значение отображённого



РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ФЕРМЕНТАЦИИ

Для того чтобы изменить температуру ферментации

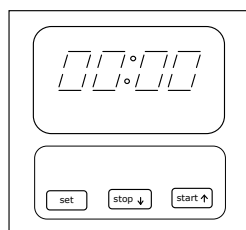
* нажать **set** на нижнем регуляторе (ферментация)

Индикатор out1 мигает

* нажать **↓** или **↑** в то время как индикатор мигает для настройки значения

* или подождать (ничего не менять в течение 2 секунд)

ПРИМЕР : 20°C



РЕГУЛИРОВКА МИНУТНОГО МЕХАНИЗМА ДЛЯ РЕЖИМА ОХЛАЖДЕНИЯ (БЛОКИРОВКА)

Просчитанное время в зависимости от необходимого времени для ферментации

Для того чтобы изменить время минутного механизма

* нажать **set**

Первые 2 цифры мигают

* нажать **start ↑** или **stop ↓** для ввода часов

* нажать **set**

Последние 2 цифры мигают

* нажать **start ↑** или **stop ↓** для ввода минут

* нажать **set** для выхода

ЗАПУСК ФАЗЫ БЛОКИРОВКИ

Для запуска фазы блокировки

* нажать **start ↑** на минутный механизм

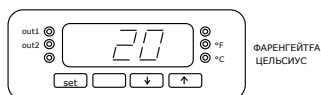
* нажать **set** на верхний регулятор (блокировка) для регулировки температуры

Индикатор out1 мигает

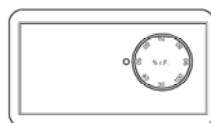
* нажать **↓** или **↑** пока индикатор мигает для настройки значения

* или подождать (ничего не менять в течение 2 секунд)

ПРИМЕР : 2°C



Когда обратный счёт минутного механизма завершён, аппарат переходит автоматически в фазу ферментации.



РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ

Регулировка влажности активно только во время фазы ферментации

Гигростат находится на передней части выпарного аппарата

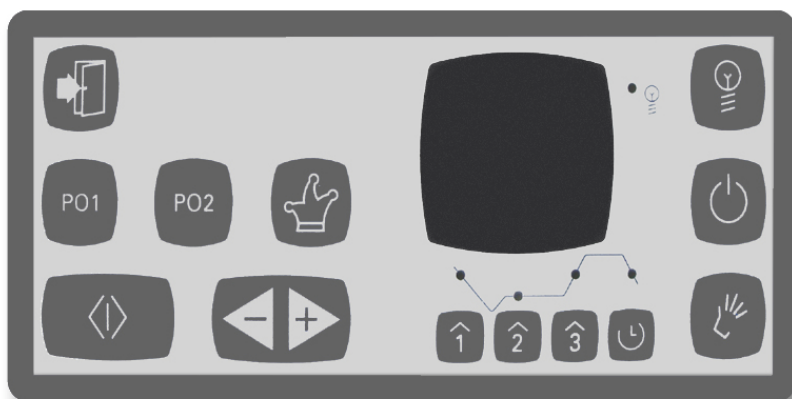
* Повернуть регулировочный шкив пока не отобразится нужное значение.



электромеханический БФЦ/БФА



10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ОПТИКОМ



Документ, представленный на следующей странице, поставлен в виде наклейки вместе с Вашим БФЦ/БФЕ.

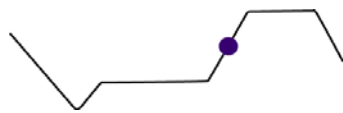
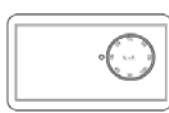
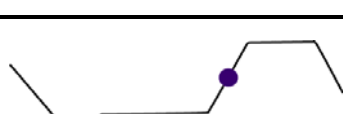
Полная инструкция, поставленная вместе с Вашим БФЦ/БФЕ, позволит Вам ознакомиться с передовыми функциями управления ОПТИКОМ.

10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ОПТИКОМ (продолжение)

UTILISATION DE L'ARMOIRE DE FERMENTATION
 USE OF THE RETARDER PROOFER
 BENUTZUNG DES GÄRVERZÖGERERS
 UTILIZACION DE LA CAMARA DE FERMENTACION
 USO DEL'ARMADIO DI LIEVITAZIONE
 КАРТОЧКА ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАМЕРЫ БРОЖЕНИЯ



ON/OFF
 ВКЛ/ВЫКЛ

 OU OR ODER O O ИЛИ	 OU OR ODER O O ИЛИ	 OU OR ODER O O ИЛИ		Sélection du programme Programm selection Programmwahl Selección del programa Selectore programma Выбор режима
				Durée de prérefroidissement Pre-cooling time Abkühlzeit Duracion de pre-enfriamiento Durata di abbattimento Длительность предв.охлаждения
				Température de blocage Retarding temperature Gärverzögerungstemperatur Temperatura de bloqueo Temperatura di mantenimento Температура блокирования
				Température de fermentation Proofing temperature Gärtemperatur Temperatura de fermentacion Temperatura de lievitazione Температура брожения
				Durée de fermentation Proofing time Gärzeit Duration de fermentation Durata di lievitazione Длительность брожения
 OU OR ODER O O ИЛИ				Réglage hygrométrie Humidity setting Sollwert rel.Luftfeuchte Regulacion de la humedad Regolazione dell'umidità Регулировка влажности
				Nombre de jours de décalage Time-lag in days Zeitverschiebung in Tagen Cantida desface de dia Spostamento fine ciclo Смещение в днях
				Heure de fin de cycle End of cycle hour setting Uhrzeit Programmende Hora de fine del ciclo Ora di fine ciclo Время окончания цикла
				START/STOP ПУСК/СТОП
				FERMENTATION PROOFING GÄREN FERMENTACION LIEVITAZIONE БРОЖЕНИЕ



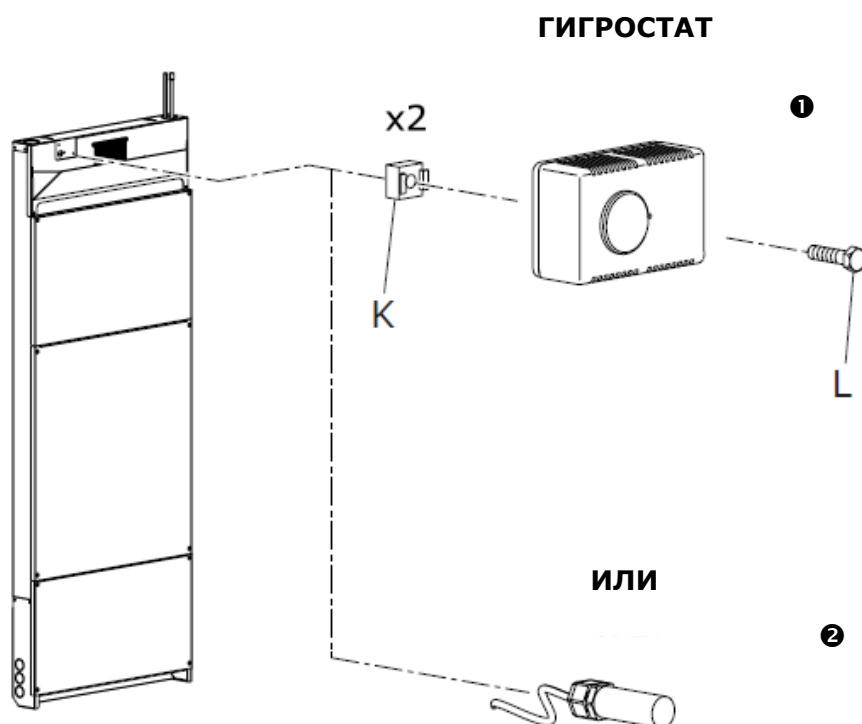
W0002214

Armoire fermentation Opticom Rev 2— 30/11/11



BONGARD

11. РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТНОГО РЕЖИМА



Гигростат расположен на выпарном аппарате.

Базовая настройка влажности составляет 75 %.

Если тесто слишком влажное, следует понизить процент влажности.

Если тесто слишком сухое, следует повысить процент влажности.

- ❶ В случае электромеханического гигростата
Настройку можно осуществить если повернуть шкив.
- ❷ В случае электронного датчика (только с ОПТИКОМ)
Настройка осуществляется на ОПТИКОМ (см. инструкцию ОПТИКОМ).

12. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Проверка удовлетворительного функционирования

Оборудование должно быть правильно и надежно подключено перед первым пуском (вода, электричество, контур охлаждения, водосток и т.д.).

В случае монтажа на месте, герметичность холодильного контура должна быть проверена сертифицированным техником-обладателем свидетельства квалификации, выданным своим предприятием и сертификата соответствия на своё имя.

Проверка правильной работы и ввод в эксплуатацию должны быть выполнены уполномоченным представителем изготовителя.

 BONGARD	КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ ЗАПУСКА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ	RCT EN 0100 FICHE DE CONTRÔLE MISE EN SERVICE FROID (russe)
--	---	---

Все эти проверки должны быть реализованы после окончания монтажа холодильного оборудования, а также после подключения флюидов и электричества.

Действия для выполнения	Последствия	OK
Регистрация характеристик машин и оборудования на листе ввода в эксплуатацию	Заполнить техническую ведомость запуска	
Проверка соответствия электрической схемы с конфигурацией оборудования	Записывать исходные данные электрической схемы	
Затянуть электрические соединения		
Проверить электрические провода		
Прозвонка массы		
проверьте следующие контрольные точки: металлическая часть передней части электрической коробки, двери оборудования, планки внутренней защиты, кожухи технических модулей, и т.д. эталоном является клемма заземления источника питания	Отметить показания измерительных приборов	
Проверить режим нейтрали установки, который должен быть TN или TT и оснащение электрического питания оборудования дифференциальным выключателем 300 мА.		
Функциональные тесты		
Проверьте напряжение между фазами	Заполнить техническую ведомость запуска	
Проверьте герметичность электрической коробки		
Проверьте установку и подключение термостатов		
Проверьте подключение реле давления HP BP		
Включите оборудование		
Проверьте установку даты, модель, серийный номер (в случае электронного управления)		
Укажите дату ввода в эксплуатацию (электронное управление)		
Включите нагреватель (в случае BFC)		
Включите освещение	Все лампы должны гореть	
Проверьте работу контроля температуры		
Проверьте работу системы увлажнения (сопла, гигростат, электромагнитный клапан)	Проверьте выработку пара	
Проверьте систему отвода конденсата		
Проверьте герметичность соединений водопровода		
Проверьте работу вентиляции		
Включите холодильную установку		
Проверка герметичности холодильного оборудования	Укажите номер вашего удостоверения о квалификации	
Проверьте время падения температуры оборудования от T° помещения до 0°C	Отметить продолжительность достижения T° заданного значения от стартовой	
Измеряйте силу тока между фазами	Заполнить техническую ведомость запуска	
Проверьте настройку редукционного клапана		
Регулируйте реле давления HP BP	Заполнить техническую ведомость запуска	
Проверьте уровень флюида и отсутствие влаги	Отметить массу жидкости в установке	
Проверьте работу дверей и уплотнения		
Обучить пользователя использовать устройство и представить инструкцию по использованию		
Дайте пользователю советы по обслуживанию		
Присутствовать во время выполнения первых циклов и при необходимости сделать изменения заданных значений		
Формализация проверок и подписание листа о вводе в эксплуатацию		

Rédacteur : DW

Approbateur : PG / PF

 AF301435209
 rev 00
 01.09.14


AF301435209

 BONGARD	COMMISSIONING FORM FOR REFRIGERATION EQUIPMENT / ТЕХНИЧЕСКАЯ ВЕДОМОСТЬ ЗАПУСКА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ		RCT EN 0101 FICHE DE MISE EN SERVICE FROID (anglais/russe)
	INSTALLATION SITE / Адрес объекта Name/Company name: / Наименование компании: No. / № дома: Street / Улица: Town / Город: Country / Страна: Post code / Почтовый индекс: Tel. / Тел.:		Dealer / Дистрибьютор: Installation start date / Дата начала монтажа: Commissioning date / Дата запуска:

Technical data / Технические данные						
Equipment type / Модель:		Type of Gas / Тип газа:		Fluid quantity / Кол-во жидкости: kg		
Refrigeration unit / Модель компрессора:		Orifice no. / Отверстие №:		Length of suction piping / Длина всасыв.трубопровод.: mm		
Expansion valve / Клапан:		Diameter of suction tube / Диаметр всасыв.трубы: mm		Push-back pressure / Обратное давление высокое (HP): bar		
No. of elbows / Кол-во переходов:		Refrigeration unit's suction pressure (LP) / Давление на всасывании/ низкое давление: bar		Ventilation settings / Регулировка вентиляции: volts		
Diameter of liquid line piping / Диаметр трубы жидкости: mm		Hygrostat settings / Регулировка гигростата: %				
		Cut-off / Выкл		Engaged / Вкл		
Pressure switch settings / Давление		HP / Высокое				
LP / Низкое		Noted / Отмеч.		Adjusted / Отрегулир.		
dT (evaporation T° / Темп.испарен. - cell T° / Темп.в камере)						
Electrical connection / Электрич.подключение						
Power / Мощность Kw / кВт			Mains voltage / Напряжение:			
Measuring equipment reference number/ Номер измерительного прибора:			Wiring diagram no. / №электросхемы:			
Voltage between phase and Neutral / Напряжение м/у фазой и нейтралью						
1-N /	2-N /	3-N /				
Phase-to-phase voltage / Напряжение между фазами			Amperage / Ток	Phase / Фаза 1	Phase / Фаза 2	Phase / Фаза 3
1-2 /	2-3 /	3-1 /				
Proofing cycle / Цикл ферментации						
Products / Изделия	Ambient start-up temperature / Темп. при запуске	Cooling time / Время охлаждения	Hold temperature / Темп.блокир.	Proofing temperature / Т° брожения	Proofing time / Время брожения	RESULTS / Результаты
Baguettes + Bread (white) / Батет+белый хлеб						
Special breads / Артиз.хлеба						
Viennese pastries / Слойка						
e.g.: baguettes / напрг.батет	40 min / мин	4°C	18°C	6 h / ч		
All checks contained in the commissioning checklist were carried out: yes no						
Контроль по всем параметрам данной карточки был исполнен: да нет						
Comments / Комментарии			Name of technician / ФИО Техника			
			Certificate of capacity no. / Аттестация.номер			
			Signature / Подпись			
to be completed in 3 copies:			заполнить в 3х экземплярах			
- 1 copy handed to the customer			1 копию отдать заказчику			
- 1 copy returned to Bongard Customer Services			1 копию выслать в сервис.центр Бонгар			
- 1 copy filed and retained by the dealer			1 копию дистрибьютору			
			AF301435204		rev 01 - 01.09.14	
						

13. ПОМОЩЬ ПРИ ДИАГНОСТИКЕ В СЛУЧАЕ ВЫЯВЛЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Образование корки и высыхание теста

Возможные причины	Решения
Поломки, связанные с охлаждением	
Засорение форсунки	Разборка и чистка
Редукционный клапан повреждён	Замена
Редукционный клапан плохо настроен, недостаточно открыт (сухой холод, выпарной аппарат снабжается на 3/4)	Открыть редукционный клапан, холод становится более влажным, питание поступает лучше к выпарному аппарату
Отсутствие газа (утечка или дополнение)	Обнаружение утечки, устранение, замена осушителя, тяги воздуха, наполнить газом.
Слишком высокое давление:	
Агрегат размещён в горячей среде	Передвижение агрегата. Поступление свежего воздуха через вентиляцию. Установка агрегата для воды.
Конденсатор закупорен	Очистка конденсатора
Вентилятор конденсатора неисправен	Замена
Присутствие воздуха в холодильной цепи из-за утечки или плохой тяги воздуха	Продувать под высоким давлением или извлечь газ, тяга воздуха в установке, заменить осушитель и наполнить газом
Система влажности	
Форсунка влажности закупорена	Очистка
Гигростат неисправен	Замена

Неровный подъем теста

Возможные причины	Решения
Необычная вентиляция	Проверить вентиляцию
Тесто слишком твёрдое	Слишком много муки по отношению к количеству воды
Нехватка влажности в камере	См. систему влажности
Необычная циркуляция воздуха	Как следует установить решётку вглубь шкафа

Образование корки на тесте

Возможные причины	Решения
Система влажности	
Процент гигрометрии плохо отрегулирован, давление слишком снижено	Регулировать до исчезновения феномена образования корки
Электроклапан воды неисправен	Заменить
Фильтр воды закупорен	Очистить
Кран закрыт	Открыть кран
Другое	
Температура нагрева поднята (обезвоживание среды, осушение)	Регулировка термостата тепла, феномен образования корки
Дверь закрывается плохо	Регулировка двери или замена поврежденного соединения
Температура литья слишком повышена (тесто свежее)	См. более свежее литьё

Шкаф переполнен влажным тестом (лёгкая конденсация на земле является нормальным феноменом)

Возможные причины	Решения
Обнаружена грязь под стержнем электроклапана	Очистка или замена
Контакт гигростата спаян	Замена гигростата
Температура холода слишком снижена	Вернуться к нормальным температурам
Температура нагрева слишком повышена (по этой причине система влажности запрашивается постоянно)	Вернуться к нормальным температурам
Водосток закупорен	Очистка трубопровода
Процент гигрометрии слишком повышен	Регулировка гигростата
Гибкая труба расплавлена или лопнула от мороза	Замена гибкой трубы
Тесто слишком мягкое (недостаточно муки по отношению к количеству воды)	Замена пропорций
Форсунка лопнула из-за холода	Замена форсунки
Недостаточно силы во время замешивания (свежее тесто)	См. демонстратор
Редукционный клапан слишком открыт	Холод слишком влажный, закрыть редукционный клапан.

14. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ - РЕМОНТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед вмешательством в какие-либо электрические элементы или панель управления, отключите электропитание, поставив аварийный выключатель безопасности расположенный над дверью со стороны электрического щита в позиции "0".

Чтобы обеспечить исправную работу БФЦ/БФЕ и максимально продлить срок его службы, соблюдайте график технического ухода.

Обычный уход

Пользователь БФЦ/БФЕ сам обеспечивает выполнение простейших операций по техническому уходу.

Специализированный уход

Более сложные операции по техническому уходу должны выполняться службой ухода за оборудованием или квалифицированным техническим специалистом.

Для выполнения специализированного технического ухода мы рекомендуем вам обратиться к дилеру Bongard, который обеспечивает ремонтное обслуживание оборудования Bongard в вашей географической зоне. Вы можете найти контактную информацию на веб-сайте Bongard **www.bongard.fr**.

Ежегодный обязательный контроль

Это оборудование содержит фторированные газы, вызывающие парниковый эффект. Любой контур газообразного хладагента содержащий заряд между 5 t.éq.CO₂ (т.е. 1,275 кг R404A) и 50 t.éq.CO₂ (или 12,75 кг R404A) должен быть предметом:

- **ежегодного контроля** при отсутствии детектора для обнаружения утечек
- **контроля раз в два года** если аппарат проверяется детектором для обнаружения утечек

в соответствии с Европейскими Правилами F-Gaz 517/2014 относительно фторированных парниковых газов).

Во Франции, проверки на герметичность подлежат маркировке в соответствии со статьей 6 указа от 29.02.16.

Любые заправки фторированными парниковыми газами должны быть записаны на листах вмешательства. Они должны храниться в течение 5 лет.

Заполнение холодильного контура должно производиться сертифицированным техником обладателем свидетельства квалификации, выданным своим предприятием и сертификата соответствия на своё имя.

- Необходимо регулярно (каждые полгода) производить чистку конденсатора (аппарата, прикреплённого к радиатору и расположенному перед компрессором) с помощью неметаллической щётки с жёстким ворсом и пылесосом или сжатым воздухом (см. план технического ухода на след. странице). В случае если он закупорен, это приводит к преждевременному износу компрессора и к снижению его мощности.
- Соблюдайте правила гигиены и регулярно очищайте внутреннюю часть и соединение двери. Не используйте коррозионные средства или средства содержащие кислоту. Для мытья допускается применять тёплую воду, содержащую мыло или слабое моющее средство. Запрещается использовать моющие средства, содержащие хлор, натрий, аммиак и другие коррозионные агенты, а также абразивные материалы: чистящий порошок и другие изматывающие материалы, а также абразивные инструменты: щетку, окалины, бумагу и т.д.
- Запрещается подключать камеру БФЦ/БФЕ1 к воде, проходящей через смягчитель, так как вода может становиться коррозионной, в случае неправильных настроек смягчителя. Несоблюдение этого пункта ведет к немедленной отмене гарантии.
- Следите за тем, чтобы элементы гигрометрии равномерно распределяли воду в выпарном аппарате. Это касается форсунки распределения или о системы поступления воды, так как и один и другой элемент чувствительны к извести и могут засориться, блокировав, тем самым, поступление влажности в камеру БФЦ/БФЕ. Чтобы откупорить форсунку, расположенную на выпарном аппарате, достаточно разобрать её вместе с опорой, затем развинтить корпус и приступить к её очистке.

ПЛАН ТЕХНИЧЕСКОГО УХОДА



RU

ВЕДОМОСТЬ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ УХОДУ

CELLA DI FERMENTAZIONE
CÁMARA DE FERMENTACIÓN
Ферментационная камера

	descrizione descripción Описание	giornaliera diario Ежедневно	settimanale semanal Еженедель	mensile mensual Ежемесячн	semestrale semestral Семестриал
Pulizia Limpieza Чистка	* Pulire i pannelli (interno ed esterno) * Limpiar los paneles (interior y exterior) * Панелей, внутренних и внешних				
	* Pulire al di sopra della camera o dell'armadio * Limpiar encima de la cámara o del armario * Верхней части шкафа				
	* Pulire gli scarichi ed il contenitore inox * Limpiar los flujos de salida y la bandeja de inox * Водостоков и баков из нерж. Стали				
	* Pulire l'ugello di umidità * Limpiar el conducto de humedad * Вентиляционных труб				
	* Pulire il condensatore * Limpiar el condensador * Конденсатора				
	* Pulire le griglie dei ventilatori * Limpiar las rejillas de los ventiladores * Решёток для вентиляции				
	* Verificare l'arrivo di acqua * Verificar la entrada de agua * Поступление воды				
	* Verificare l'igrostat * Verificar el higròstat * Функционирования гидростата				
	* Verificare il circuito frigorifero * Verificar el circuito frigorífico * Системы охлаждения				
Verifica Verificaciones Проверка	* Verificare l'apparecchiatura elettrica * Verificar el equipamiento eléctrico * Электрооборудования				
	* Fissare di nuovo tutti i collegamenti elettrici * Reapretar todas las conexiones eléctricas * Электрических соединений				
	* Controllare lo stato del giunto porta (sostituire se necessario) * Controlar el estado de la junta de la puerta (reemplazar si fuera necesario) * Уплотнителей двери (заменить по необходимости)				
	* Lubrificare le chiusure e le cerniere porta * Engrasar los cierres y las bisagras de la puerta * Шарниров двери				
	* Non utilizzare detergenti a base di cloro per la pulizia dei pannelli * No utilizar detergentes en base a cloro para la limpieza de los paneles * Не использовать чистящие средства с содержание хлора для чистки поверхностей	ATTENZIONE ! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sull'apparecchio.			
	* Utilizzare acqua saponata * Utilizar agua jabonosa * Использовать мыльную воду				
Note Notas Примечание	* Pulire il condensatore con una spazzola a setole dure o/e con un aspiratore * Limpiar el condensador con un cepillo de pelo duro y/o con una aspiradora * чистить конденсатор с помощью щетки с жесткой щетиной либо пылесоса	ATENCIÓN ! Cortar la alimentación eléctrica antes de cualquier intervención en el aparato		ВНИМАНИЕ! Отключить электрическое питание перед проверкой деталей машины	
	* Pulire le griglie di ventilazione con un spazzola a setole morbide * Limpiar las rejillas de ventilación con un cepillo de pelo blando * Чистить решетки вентиляции щеткой с мягкой щетиной				
	* Operazioni a cura dell'operatore * Operaciones a realizar por el usuario * Операции, которые должны быть осуществлены пользователем				
	* Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione * Operaciones a realizar por un técnico de mantenimiento * Операции, которые должны быть осуществлены техническим специалистом				
				rév 0 novembre 2011	
				 W0003027	

15. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

См. техническую инструкцию

16. ДЕМОНТАЖ И ПЕРЕРАБОТКА

Демонтаж

Оборудование не содержит материалов, которые могут причинить вред в ходе демонтажа.

Однако рекомендуется использовать профессиональный пылесос для удаления пыли, которая может возникать при демонтаже.

При демонтаже оборудования необходимо собрать хладагент в соответствии с указаниями свидетельства о компетентности предприятия и осторожно снять панели. Для ограничения запыления площадки предпочтительно пылесосить, а не подметать, обеспечить хорошее проветривание помещения, держать открытыми окна и двери.

Носить защитную одежду и использовать соответствующие перчатки. В случае сильного запыления носить защитные очки и маску типа P1.

По окончании работы вымыться и очистить рабочую одежду от пыли.

Переработка



Согласно существующим нормативам данный символ можно увидеть на шильде продукции. Он свидетельствует о том, что по истечении срока жизнедеятельности продукта его запрещено выбрасывать в мусорный бак.



Для сохранения окружающей среды данное изделие должно быть должным образом утилизировано и переработано.

Электрические компоненты должны быть вывезены в соответствующие места сбора отходов.

Таким образом пользователь способствует сохранению природных ресурсов и здоровья.



RU

Бонгар оставляет за собой право изменить характеристики моделей в любой момент без предварительного уведомления.



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France)
Tel. +33 3 88 78 00 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence