



Traditionally Innovative

VARIA



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT - AR

V03-12-2020

VARIA

| | |
|---|-------------|
| EN- Translation of original user instructions | |
| Varia circular blade slicer | 5 |
| FR- Notice d'utilisation originale | |
| Trancheuse à disque Varia | 17 |
| DE- Übersetzung der Originalanleitung | |
| Kreismessermaschine Varia | 29 |
| NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding | |
| Snijmachine met schijf Varia | 41 |
| RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации | |
| Дисковая хлебoreзка Varia | 53 |
| ES- Traducción del manual de uso original | |
| Cortadora de disco Varia ur ! Signet non défini. | Erre |
| IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali | |
| Taglierina a dischi Varia | 77 |
| رنسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي | |
| قطةة بقرصVaria | 89 |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | BEFORE COMMISSIONING | 6 |
| 2 | WARRANTY | 6 |
| 3 | WARNINGS | 7 |
| 4 | TECHNICAL SPECIFICATIONS | 8 |
| 4.1 | Technical specifications..... | 8 |
| 4.2 | Details of materials in direct contact with dough | 8 |
| 5 | INSTALLATION AND COMMISSIONING | 9 |
| 5.1 | Unpacking the machine..... | 9 |
| 5.2 | Location | 9 |
| 5.3 | Electrical connection | 9 |
| 5.4 | Commissioning | 10 |
| 5.5 | Hazard | 10 |
| 6 | CONTROL AND SAFETY DEVICES..... | 10 |
| 6.1 | Controls | 10 |
| 6.2 | Work area..... | 10 |
| 6.3 | Safety features | 10 |
| 7 | OPERATION..... | 11 |
| 8 | MAINTENANCE..... | 12 |
| 8.1 | Daily, by a trained user..... | 12 |
| 8.2 | Every 25,000 loaves and/or at least once a year, by an approved agent..... | 12 |
| 8.3 | Blade replacement | 12 |
| 9 | CONSUMABLES | 13 |
| 9.1 | List of CONSUMABLES | 13 |
| 10 | MALFUNCTIONS..... | 14 |
| 11 | ERROR CODES..... | 15 |
| 12 | LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS..... | 16 |

1 BEFORE COMMISSIONING

Thank you for choosing a JAC system. It is essential that you read these instructions before installing and commissioning this machine. This will enable you to protect yourself and avoid damaging your machine.

These instructions refer to various illustrations in order to make them easier to understand. These illustrations are at the end of the instructions. Please refer to them whenever you see the following symbols: (fig.x, n°y).

To ensure that your machine gives you full satisfaction over the coming years, we invite you to familiarise yourself with the following advice:

- Enlist the help of your approved agent for installation, commissioning and service support.
- In order to be covered by the 5-year warranty (see terms and conditions set out below), please have your dealer fill in the service booklet when your machine is being installed. This service booklet is at the back of your machine.

2 WARRANTY



All JAC products are covered by a 5-year warranty.

This warranty is valid for all parts on your machine, including electronic components but excluding consumables. This warranty takes effect on the date the equipment is installed.

Subject to the following restrictive conditions:

- equipment acquired from an approved dealer;
- installation carried out by an approved agent;
- equipment used in accordance with the instructions for use and for the intended purpose for which it was manufactured;
- equipment serviced on a daily basis in compliance with the instructions for use;
- regular servicing by the approved agent in compliance with service specifications, with at least one service a year (servicing chargeable to the user);
- exclusive use of genuine JAC parts.



If there is no record of servicing by an approved agent and/or if the service booklet has not been filled in correctly, warranty cover will be limited to one year.

This warranty does not cover:

- replacement of consumables (sect. 9);
- parts not accepted as defective by our company;
- problems due to improper use of the equipment;
- problems due to installation not carried out by an approved agent;
- parts or problems due to transit damage or improper handling.

Repair and/or replacement of defective parts during the warranty period does not bring about an extension of said warranty.

3 WARNINGS

It is most important that these user instructions be kept with the machine for any future reference. Should this machine be sold or transferred to another user, please ensure that the user instructions are handed over such that this new user can be familiarised with its operation and warnings associated with it.



These warnings are given for your safety and that of others. We would therefore ask you to read them carefully before installing and using the machine.

This machine has been designed for use by authorised adults. Please therefore ensure that children do not touch it or use it as a toy.

This machine is intended exclusively for trade use.

It is dangerous to modify or attempt to modify the specifications of this machine.

After having installed this machine, please ensure that it is not standing on the power cable.

Follow the instructions given for its use.

This machine must be stored and used in an indoor room, protected from moisture and heat.

This machine must be adequately illuminated to operate it.

The noise level of this machine does not exceed 75 dB(A) in accordance with standard EN ISO 3744.

This machine must be used by one person at a time (unless instructed otherwise).

This machine is intended for slicing baked bread which has cooled down.

This machine is not intended for the following breads and materials:

- stale bread;
- frozen or partially thawed bread;
- non-edible products such as wood, plastic and similar materials;
- any food that is not included in the bread and loaf cake category.

The machine may be damaged when cutting bread or materials for which the machine is not intended.



Always disconnect the mains supply before cleaning the machine inside/outside and when carrying out maintenance.



This machine is heavy. Take all necessary safety precautions when handling it.

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

| | VMP800 | VMP1000 |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|
| Height (mm) | 1135 | 1135 |
| Width (mm) | 790 | 990 |
| Depth (mm) | 760 | 760 |
| Entry channel length (mm) | 380 | 480 |
| Infeed channel width (mm) | 340 | 340 |
| Infeed channel height (mm) | 16 (20) | 16 (20) |
| Packaging (mm) | 1250 x 1200 x 800 | 1250 x 1200 x 800 |
| Net weight (kg) | 230 | 250 |
| Net weight + packing (kg) | 260 | 280 |
| Motor power rating (kW) | 0.75 | 0.75 |
| Motor type | Three-phase | Three-phase |
| 220 V - 50 Hz (A) | 7 | 7 |
| 380 V - 50 Hz (A) | N/A | N/A |
| Capacity (revolutions per minute) | 120 to 240 | 120 to 240 |
| Blade diameter (mm) | 420 | 420 |
| Noise level (dB) | <75 | <75 |

| | |
|--------------------------|----------|
| Stainless steel exterior | optional |
| Touch keypad | optional |
| Bag holder | optional |
| Pie-holding system | optional |
| Special colour | optional |

4.2 Details of materials in direct contact with dough

Infeed table: STAINLESS STEEL 5WL 430

Claw housing: STAINLESS STEEL 430

Claw: STAINLESS STEEL 430

Blade: TEFLON

Outfeed table: STAINLESS STEEL 5WL 430

Bread-holding arm: STAINLESS STEEL 430

Pie-holding system (optional): STAINLESS STEEL 430

Bagger: STAINLESS STEEL 430

5.1 **Unpacking the machine**

Machines are delivered from our works on pallets, strapped and protected with cardboard. First of all, the packaging must be examined and any damage caused in transit must be declared directly to the carrier.

- A. Remove the cardboard and the packaging bag from the machine.
- B. Remove straps, taking particular care when they are released by cutting.
- C. Detach the machine from its pallet by removing the wooden battens wedging the castors.
- D. Take the machine off the pallet. Make sure you do this with at least two people in order to lower it as gently as possible onto the floor.

After unpacking the machine, check that it has not been damaged in transit. Notify us of any discrepancies.

5.2 **Location**

In order to achieve excellent performance and long-term reliability, choose a location that is:

Well ventilated, shielded from direct sunlight and away from sources of heat, with a flat and sturdy surface free from vibration.

5.3 **Electrical connection**

IMPORTANT: This machine must be earthed.

It is recommended that the system be protected with a fuse and an RCD.

Your mains electricity supply to the machine must be protected as indicated below:

- North America: 15 A protection;
- Rest of the world: 16 A protection.

It is imperative that your machine be connected to a junction box on a circuit fitted with a 300 mA RCD.

Note: Any problem resulting from any other type of connection will not be covered under warranty.

Before connecting the machine to the mains supply and in order to prevent the motor from burning out when it is switched on, it is important to check that the mains supply matches the machine specification (see machine nameplate).

This machine complies with Machinery Directives 2006/42, 2006/95, 2004/108 and is CE-marked as proof of this compliance.

Please familiarise yourself with the safety pictograms displayed on the machine:



This pictogram indicates an electrocution hazard. Please isolate the machine before carrying out any work on it. You will find this pictogram at the back of the machine close to the power cable and inside the machine on the electrical enclosure (fig.8, n°25).

You will find the circuit diagram for the machine on the back of the electrical enclosure door (fig.8, n°26).

5.4 **Commissioning**

Before commissioning, ensure that there are no extraneous objects interfering with the machine's moving parts.

Ensure first of all (after verifying electrical compatibility) that the motor is rotating in the right direction. If the blade stops in the cutting channel and the machine goes into error mode, disconnect immediately and switch two phase wires in the plug.

For machine operation, please refer to the "Operation" chapter.

5.5 **Hazard**

If the user or the machine is in danger, use the main isolator switch to cut the power supply to the machine.

Remove the plug from the mains socket before any maintenance and/or servicing work. Do not touch the blade, even if it is stationary.

To replace the blade, have the work done by your approved dealer.

Always wear cut-resistant gloves when replacing the blade or when working in the vicinity of the blades.

Any work involving maintenance or replacement of parts must be carried out by a qualified individual.

6 ***CONTROL AND SAFETY DEVICES***

6.1 **Controls**

Your slicer is fitted with a touch screen (fig.6).

6.2 **Work area**

The work area is at the front of the machine (fig.3, n°18).

6.3 **Safety features**

This machine is equipped with:

An encoded magnetic safety switch (fig.6, n°19, 20)

Comprising a safety cut-out magnet and a magnetic sensor, which stops the machine when the front door is opened (fig.1, n°10).

An encoded magnetic safety switch (fig.6, n°22)

Comprising a safety cut-out magnet and a magnetic sensor, which prevent the machine from starting when the cover is opened (fig.1, n°1).

A mechanical safety lock (fig.6, n°21)

Which prevents the cover (fig.1, n°1) from being opened while the machine is in operation.

7 OPERATION

Braked castors must be locked while the machine is in operation (fig.1, n°7).

Switch on the power to the machine at the start of the day using the main isolator switch (fig.2, n°11).

Operating procedure (fig.4-5)

- A. Open the cover.
- B. Place the loaf on the infeed table.
- C. Take care to position the loaf correctly in the right-hand corner towards the front of the machine.
- D. If the machine is fitted with a manual claw, ensure the claw is pushed well into the loaf.
- E. Close the cover.
- F. Choose the slice thickness.
- G. If the machine is a Pro version: Choose the type of slicing. In “number of slices” mode, choose the number of slices desired.
- H. If the machine is a Pro version: Select the cutting speed. The default selection is the medium cutting speed. (The three cutting speeds are factory-set as standard. However, your approved agent can adjust these speeds when the machine is being commissioned).
- I. If the machine is a Pro version: Press the green button to start the slicing cycle.
- J. Collect the loaf on the outfeed table (fig.3, n°13) and bag it on the bagger (fig.1, n°3).

The red button stops a cycle in progress.

8.1 Daily, by a trained user

- A. Check whether you need to empty the crumb tray (NB: don't forget to lock the door with the key) (fig.1, n°8).
- B. Clean the tables (fig.3, n°13, 15) using a brush.
- C. Clean the cover window (fig.1, n°1) by placing it in the cleaning position (fig.9).
- D. Use a dry cloth to clean the inside.
- E. Use a damp cloth to maintain the outside.
- F. Activate cleaning mode:
press the "brush" symbol in the top right-hand corner.

8.2 Every 25,000 loaves and/or at least once a year, by an approved agent.

- A. Remove the plug from the socket (fig.2, n°12).
- B. Check the condition of the cutting blade (fig.1, n°2).
- C. If you notice a degradation in cutting quality, the cutting blade will need to be replaced (JAC part number: BVSLCA030 in the JAC Spare Parts catalogue).
- D. If the blade needs to be replaced, do so in accordance with the blade replacement procedure (fig.7).
- E. Clean with a brush and vacuum the inside of the machine.

Be sure to check that your approved agent has recorded his work in your service booklet in order to maintain your 5-year warranty cover.

8.3 Blade replacement

(fig.7)

Be sure to wear cut-resistant gloves (Standard EN 388: 2003 factor B= 5) and safety footwear always when replacing a blade or when working in the vicinity of the blades.

Having ensured that the plug on the machine (fig.2, n°12) has actually been disconnected from the mains:

Open the door (fig.1, n°10) using the lock (fig.1, n°9).

Remove the crumb tray (fig.1, n°8).

Replace the blade:

- A. Unscrew the two spanners located on the left-hand side of the machine (fig.7, n°23).
- B. Remove the blade guard (fig.1, n°6) by means of the Allen screws.
- C. Unscrew the nut that secures the blade (fig.7, n°24) using the two spanners supplied (fig.7, n°23).
- D. Remove the spacer and replace the blade, taking care to position it correctly on the locator pins. Replace the spacer.
- E. Fit and tighten the new nut supplied with the new blade to lock the blade, using the spanners supplied. It is important that the new nut be fitted in order to ensure optimum tightening.

Refit the crumb tray and close the door.

Connect the machine to the mains supply, it is now ready.

Be sure to check that your approved agent has recorded his work in your service booklet in order to maintain your 5-year warranty cover.

Please note that your blade can be sharpened; contact your approved agent for further information.

9 CONSUMABLES

When ordering spare parts, check with your approved agent which part is required based on the spare parts catalogue issued by the manufacturer.

Always specify the machine serial number as shown on the nameplate.

Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of CONSUMABLES

| ITEM CODE | DESCRIPTION | MODEL |
|-----------|----------------------------------|----------------|
| 5740214 | COVER ROLLER | ALL |
| BVMPT012 | COVER PAD | ALL |
| 6110029 | CIRCULAR BLADE, 420MM DIA. – 3MM | ALL |
| 7240043 | LINEAR GUIDE BELT | ALL |
| MP00304 | FOAM STRIP, COVER | ALL |
| BVMPA005 | SPRING STRIP, SLICE HOLDING ARM | ALL |
| BVMPT005 | PAD, SLICE HOLDING ARM | ALL |
| | FOAM, SLICE HOLDING ARM | ALL |
| BVMPT003 | CLAW GUIDE 800 | 800 |
| BVMPT004 | CLAW GUIDE 1000 | 1000 |
| W008709 | FELT PAD, CLAW | MANUAL CLAW |
| | PLANETARY BRUSH | ALL |
| BVMPA006 | CLAW APERTURE BRUSH 800 | 800 |
| BVMPA007 | CLAW APERTURE BRUSH 1000 | 1000 |

10 MALFUNCTIONS

| Problem | Check |
|---|--|
| The machine is not running | Connect the machine using the cable (fig.2, n°12) |
| | Switch on the main switch (fig.2, n°11) |
| | Close the cover |
| | Close the door |
| The machine is running, but the loaves are damaged or cut unevenly | Check whether the blades need replacing (fig.7) |
| | Leave the bread to cool down for a few hours |
| | Feed in a loaf of the specified size |
| | Feed in a loaf which is quite firm |
| | If the blade is rotating in the wrong direction, reverse two phases in the machine mains supply. |

NB: The machine must be isolated from the power supply before attempting any work on it.



Should the problem persist, please contact your technician.

11 ERROR CODES

| Flashes or code displayed on screen | Problem description | Action |
|-------------------------------------|---|--|
| ERR 001 | Cover or door open | Please close the cover and the door. |
| ERR 002 | Electric circuit fault | Please switch the machine off using the main switch (fig.2, n°12) and on again after 30 seconds. Should the problem persist, please contact your technician. |
| ERR 003 | Variable speed drive fault | |
| ERR 004 | Claw fault | Please ensure that there is no object or dust interfering with the loaf-holding claw. |
| ERR 005 | Object in front of the cutting channel sensor | |
| ERR 006 | Linear fault | Please remove any object in the vicinity of the blade aperture channel and position the loaf at the bottom on the right-hand side of the infeed table. |
| | | |
| | | Please switch the machine off using the main switch (fig.2, n°12) and on again after 30 seconds. Should the problem persist, please contact your technician. |
| | | |
| | | |
| | | |



Should the problem persist, please contact your technician.

12 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

| Figure | Item | Description |
|--------|------|--------------------------------|
| 1 | 1 | Top cover |
| | 2 | Blade |
| | 3 | Bagger |
| | 4 | Screen |
| | 5 | Bag holder (optional) |
| | 6 | Blade guard |
| | 7 | Braked castors |
| | 8 | Crumb tray |
| | 9 | Front door lock |
| | 10 | Front door |
| 2 | 11 | Main switch |
| | 12 | Connecting cable |
| | | |
| 3 | 13 | Outfeed table |
| | 14 | Bread-holding arm |
| | 15 | Infeed table |
| | 16 | Manual claw |
| | 17 | Automatic claw |
| | 18 | Work area |
| 6 | 19 | Safety cut-out sensor |
| | 20 | Safety cut-out magnet |
| | 21 | Mechanical lock |
| | 22 | Safety cut-out sensor |
| 7 | 23 | Blade removal spanners |
| | 24 | Blade nut |
| 8 | 25 | “Electrocution hazard” sticker |
| | 26 | Circuit diagram |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | AVANT LA MISE EN SERVICE | 18 |
| 2 | GARANTIE | 18 |
| 3 | AVERTISSEMENTS | 19 |
| 4 | CARACTERISTIQUES TECHNIQUES..... | 20 |
| 4.1 | Caractéristiques techniques | 20 |
| 4.2 | Détail des matériaux en contact direct avec la pâte | 20 |
| 5 | INSTALLATION ET MISE EN SERVICE..... | 21 |
| 5.1 | Déconditionnement de la machine | 21 |
| 5.2 | Emplacement..... | 21 |
| 5.3 | Raccordement électrique | 21 |
| 5.4 | Mise en service..... | 22 |
| 5.5 | Danger..... | 22 |
| 6 | ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE | 22 |
| 6.1 | Organe de commande | 22 |
| 6.2 | Zone de travail..... | 22 |
| 6.3 | Organes de sécurité..... | 22 |
| 7 | UTILISATION..... | 22 |
| 8 | ENTRETIEN..... | 24 |
| 8.1 | Journalier par un utilisateur formé..... | 24 |
| 8.2 | Toutes les 25 000 coupes et/ou 1 fois par an au minimum, par un agent agréé..... | 24 |
| 8.3 | Changement des lames | 24 |
| 9 | CONSOMMABLES..... | 25 |
| 9.1 | Liste des CONSOMMABLES | 25 |
| 10 | INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT | 25 |
| 11 | CODES D'ERREUR..... | 27 |
| 12 | Liste des composants sur les figures..... | 28 |

1 AVANT LA MISE EN SERVICE

Merci d'avoir choisi une solution JAC. Veuillez impérativement lire ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service cette machine. Vous pourrez ainsi vous protéger et éviter de détériorer votre machine.

Cette notice fait référence à différentes figures afin de faciliter la compréhension des instructions. Ces figures se trouvent en fin de notice. Veuillez vous y référer dès que vous rencontrez les symboles suivants (fig.x, n°y).

Pour que votre machine vous donne entière satisfaction au cours des prochaines années, nous vous invitons à prendre connaissance des conseils suivants :

- Faites vous aider par votre agent agréé pour l'installation, la mise en service et le suivi.
- Afin de pouvoir bénéficier de la garantie de 5 ans (voir conditions reprises ci-après), faites compléter le carnet d'entretien par votre distributeur lors de l'installation de votre machine. Ce carnet d'entretien se trouve à l'arrière de votre machine.

2 GARANTIE



JAC offre une garantie de 5 ans sur tous ses produits.

Cette garantie est valable sur toutes les pièces de votre machine, pièces électroniques incluses, hors consommables. La garantie prend effet à la date d'installation du matériel.

Sous les conditions restrictives suivantes :

- matériel acquis auprès d'un revendeur agréé ;
- installation effectuée par un agent agréé ;
- utilisation du matériel conformément aux indications du mode d'emploi et dans le but pour lequel il a été fabriqué ;
- matériel quotidiennement entretenu conformément aux indications du mode d'emploi ;
- entretiens suivis par l'agent agréé conformément aux spécifications d'entretien avec, au minimum, un entretien par an (entretien à charge de l'utilisateur) ;
- utilisation exclusive des pièces d'origine JAC.



S'il n'y a pas de suivi d'entretien par un agent agréé et/ou que le carnet d'entretien n'est pas correctement complété, la garantie se limite à un an.

Cette garantie ne couvre pas :

- le remplacement des consommables (§9) ;
- les pièces non reconnues défectueuses par nos services ;
- les problèmes résultant d'une utilisation anormale du matériel ;
- les problèmes résultant d'une installation non effectuée par un agent agréé ;
- les pièces ou les problèmes résultant d'un dégât de transport ou d'une manutention inappropriée.

Une réparation et/ou un remplacement de pièces défectueuses effectué(es) durant la période de garantie n'a (n'ont) pas pour effet de prolonger ladite garantie.

3 AVERTISSEMENTS

Il est très important que cette notice d'utilisation soit conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation soit remise de façon à ce que l'utilisateur puisse être informé de son fonctionnement et des avertissements s'y rapportant.



Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et pour celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Cette machine a été conçue pour être utilisée par des adultes autorisés. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

Cette machine est exclusivement réservée à un usage professionnel.

Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cette machine.

Après l'installation de cette machine, assurez-vous qu'elle ne repose pas sur le câble d'alimentation.

Suivez les instructions données pour l'utilisation.

Cette machine doit être stockée et utilisée à l'intérieur, dans un local à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Cette machine doit être suffisamment éclairée pour effectuer le travail.

Cette machine a un niveau sonore inférieur à 75 dB(A), suivant la norme EN ISO 3744.

Cette machine doit être utilisée par une seule personne à la fois (sauf prescription contraire).

Cette machine est destinée au tranchage de pains cuits et tempérés.

Cette machine n'est pas destinée aux pains et matériaux suivants :

- pains rassis ;
- pains congelés, ou partiellement décongelés ;
- produits non comestibles comme le bois, le plastique et matériaux similaires ;
- tout aliment qui ne fait pas partie de la catégorie des pains ou des cakes.



La machine peut être endommagée lors de la coupe de pains ou matériaux non autorisés.



Toujours débrancher la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur/extérieur de l'appareil et aux opérations de maintenance.

Cet appareil est lourd. Prenez toutes les précautions de sécurité lors de sa manutention.

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

| | VMP800 | VMP1000 |
|---------------------------------|------------------|------------------|
| Hauteur (mm) | 1135 | 1135 |
| Largeur (mm) | 790 | 990 |
| Profondeur (mm) | 760 | 760 |
| Longueur du canal d'entrée (mm) | 380 | 480 |
| Largeur du canal d'entrée (mm) | 340 | 340 |
| Hauteur du canal d'entrée (mm) | 16 (20) | 16 (20) |
| Colisage (mm) | 1250 x1200 x 800 | 1250 x1200 x 800 |
| Poids net (kg) | 230 | 250 |
| Poids NET + emballage (kg) | 260 | 280 |
| Puissance moteur (kW) | 0,75 | 0,75 |
| Type moteur | Triphasé | Triphasé |
| 220v - 50Hz (A) | 7 | 7 |
| 380v - 50Hz (A) | N/A | N/A |
| Capacité (tours/minute) | 120 à 240 | 120 à 240 |
| Diamètre de lame (mm) | 420 | 420 |
| Niveau sonore (dB) | <75 | <75 |

| | |
|--------------------------|--------|
| Carrosserie inox | option |
| Clavier tactile | option |
| Porte-sachets | option |
| Système maintien tourtes | option |
| Couleur spéciale | option |

4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte

Table d'entrée : INOX 5WL 430

Carter de griffe : INOX 430

Griffe : INOX 430

Lame : TEFLON

Table de sortie : INOX 5WL 430

Bras de retenue pain : INOX 430

Système de maintien tourtes (optionnel) : INOX 430

Ensachoir : INOX 430

5.1 Déconditionnement de la machine

Les machines sont livrées, sorties de nos ateliers, sur palettes, sanglées et protégées par du carton. Avant toute chose, l'emballage doit être observé et tout dommage dû au transport doit être déclaré directement au livreur.

- A. Retirer le carton ainsi que le sachet d'emballage de la machine.
- B. Enlever les sangles en faisant particulièrement attention à la détente de ces dernières lors de leur sectionnement.
- C. Désolidariser la machine de sa palette en enlevant les lattes de bois qui bloquent les roulettes.
- D. Descendre la machine de la palette. Veiller à faire cette manipulation à au moins deux personnes afin d'amortir au mieux le contact avec le sol.

Après déballage de la machine, vérifier qu'elle n'a pas subi de dommages pendant le transport. Nous signaler toute anomalie.

5.2 Emplacement

Pour obtenir d'excellentes performances et une fiabilité à long terme, choisir un emplacement :

Bien ventilé, à l'abri du rayonnement solaire direct et éloigné des sources de chaleur, avec une surface plane et robuste exempte de vibrations.

5.3 Raccordement électrique

IMPORTANT : Mise à la terre obligatoire.

Il est conseillé de protéger l'installation avec un fusible et un disjoncteur différentiel.

Votre installation électrique alimentant la machine doit être protégée comme indiqué ci-dessous :

- Amérique du Nord : Protection 15A ;
- Reste du monde : Protection 16A.

Votre machine doit être impérativement raccordée à une boîte de dérivation sur une ligne équipée d'un différentiel de 300mA.

Note : Tout problème résultant d'un autre type de raccordement ne sera pas pris en compte par la garantie.

Avant de connecter la machine au réseau et afin d'éviter une mise hors service du moteur à la mise sous tension, il est important de vérifier la concordance du réseau d'alimentation avec les caractéristiques de la machine (voir plaque signalétique de celle-ci).

Cet appareil est conforme aux Directives Machines 2006/42, 2006/95, 2004/108 et porte le marquage CE attestant cette conformité.

Veillez prendre connaissance des pictogrammes de sécurité figurant sur la machine :



Pictogramme signalant un risque d'électrocution. Veuillez débrancher la machine avant toute intervention sur celle-ci. Vous retrouverez ce pictogramme à l'arrière de la machine à proximité du câble d'alimentation et à l'intérieur de la machine sur le coffret électrique (fig.8, n°25).

Vous trouverez le schéma électrique de la machine sur le verso de la porte du coffret électrique (fig.8, n°26).

5.4 Mise en service

Avant la mise en service, s'assurer de l'absence de tout objet parasite sur les parties en mouvement de la machine.

S'assurer tout d'abord (après vérification des concordances électriques) que le moteur tourne dans le bon sens. Si la lame s'arrête dans le canal de coupe et que la machine se met en erreur, débrancher immédiatement et inverser, dans la prise, deux fils de phase.

Pour l'utilisation de la machine, se reporter au chapitre « Utilisation ».

5.5 Danger

En cas de danger pour l'utilisateur ou pour la machine, utiliser l'interrupteur général pour couper l'alimentation de la machine.

Retirer la fiche de la prise électrique avant toute opération de maintenance et d'entretien. Ne pas toucher la lame, même à l'arrêt.

Pour le changement de lame, faire faire l'opération par votre distributeur agréé.

Veiller à toujours porter des gants de protection anti-coupure lors du remplacement de la lame ou lors d'une opération au voisinage des lames.

Toute opération de maintenance ou de remplacement de pièce doit être effectuée par une personne qualifiée.

6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

Votre trancheuse est équipée d'un écran tactile (fig.6).

6.2 Zone de travail

La zone de travail se situe devant la machine (fig.3, n°18).

6.3 Organes de sécurité

Cette machine est équipée :

D'un interrupteur de sécurité magnétique codé (fig.6, n°19, 20)

Composé d'un aimant de sécurité et d'un capteur magnétique, qui arrête la machine lorsqu'on ouvre la porte avant (fig.1, n°10).

D'un interrupteur de sécurité magnétique codé (fig.6, n°22)

Composé d'un aimant de sécurité et d'un capteur magnétique, qui empêche la machine de démarrer lorsqu'on ouvre le capot (fig.1, n°1).

D'un verrou de sécurité mécanique (fig.6, n°21)

Qui empêche le capot (fig.1, n°1) de s'ouvrir lorsque la machine est en fonctionnement.

7 UTILISATION

Les roulettes pourvues d'un frein doivent être bloquées pour l'utilisation (fig.1, n°7).

En début de journée, mettre la machine sous tension à l'aide de l'interrupteur général (fig.2, n°11).

Procédure d'utilisation (fig.4-5)

- A. Ouvrir le capot.
- B. Déposer le pain sur la table d'entrée.
- C. Prendre garde à bien placer le pain dans le coin droit vers l'avant de la machine.
- D. Si la machine est équipée d'une griffe manuelle, veiller à bien enfoncer la griffe dans le pain.
- E. Fermer le capot.

- F. Choisir l'épaisseur de tranche.
- G. Si la machine est une version Pro : Choisir le type de tranchage. En mode «nombre de tranches», choisir le nombre de tranches souhaité.
- H. Si la machine est une version Pro : Choisir la vitesse de coupe. Par défaut, la vitesse de coupe intermédiaire est sélectionnée. (Les trois vitesses de coupe sont définies de manière standard lors de la fabrication de la machine. Toutefois, votre agent agréé peut ajuster ces vitesses lors de la mise en service de la machine.)
- I. Si la machine est une version Pro : Appuyer sur le bouton vert pour démarrer le cycle de tranchage.
- J. Récupérer le pain sur la table de sortie (fig.3, n°13) et l'ensacher sur l'ensachoir (fig.1, n°3).

Le bouton rouge permet d'arrêter un cycle en cours.

8.1 Journalier par un utilisateur formé

- A. Vérifier s'il ne faut pas vider le bac à miettes (NB : ne pas oublier de verrouiller la porte à clé) (fig.1, n°8).
- B. Nettoyer les tables (fig.3, n°13, 15) à l'aide d'une brosse.
- C. Nettoyer la vitre du capot (fig.1, n°1) en le mettant en position nettoyage (fig.9).
- D. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage intérieur.
- E. Pour l'entretien extérieur, utiliser un chiffon humide.
- F. Activer le mode nettoyage :
appuyer sur le symbole « brosse » dans le coin supérieur droit.

8.2 Toutes les 25 000 coupes et/ou 1 fois par an au minimum, par un agent agréé

- A. Retirer la fiche de la prise (fig.2, n°12).
- B. Vérifier l'état de la lame de coupe (fig.1, n°2).
- C. Si une dépréciation de la qualité de la coupe est notée, il faut procéder au remplacement de la lame de coupe (référence JAC : BVSLCA030 du catalogue de Pièces de Rechange JAC).
- D. Si elle est à changer, remplacer la lame conformément à la procédure de changement de la lame de coupe (fig.7).
- E. Nettoyer à la brosse et aspirer l'intérieur de la machine.

Bien vérifier que votre agent agréé enregistre son intervention dans votre carnet d'entretien afin de conserver votre garantie de 5 ans.

8.3 Changement des lames

(fig.7)

Veiller à toujours porter des gants de protection anti-coupure (Norme EN 388 : 2003 indice B= 5) et des chaussures de sécurité lors du remplacement de la lame ou lors d'une opération au voisinage des lames.

Après s'être assuré que la fiche de la machine (fig.2, n°12) est bien déconnectée du secteur :

Ouvrir la porte (fig.1, n°10) à l'aide du verrou (fig.1, n°9).

Retirer le bac à miettes (fig.1, n°8).

Remplacer la lame :

- A. Dévisser les deux clés situées sur le côté gauche de la machine (fig.7, n°23).
- B. Retirer la protection de lame (fig.1, n°6) à l'aide des vis 6 pans creux.
- C. Dévisser l'écrou qui maintient la lame (fig.7, n°24) à l'aide des deux clés fournies (fig.7, n°23)
- D. Retirer la cale et remplacer la lame en prenant soin de bien la placer dans les ergots détrompeurs. Remettre la cale.
- E. Visser et serrer le nouvel écrou fourni avec la nouvelle lame afin de bloquer la lame, à l'aide des clés fournies. Il est important de mettre le nouvel écrou afin d'assurer un serrage optimal.

Remettre le bac à miettes et fermer la porte.

Connecter la machine au réseau électrique, la machine est prête.

Bien vérifier que votre agent agréé enregistre son intervention dans votre carnet d'entretien afin de conserver votre garantie de 5 ans.

Veiller à noter que votre lame est réaffûtable, contacter votre agent agréé pour plus d'informations.

9 CONSOMMABLES

Lors d'une commande d'une pièce de rechange, vérifier avec votre agent agréé de quelle pièce il s'agit sur la base du catalogue de pièces de rechange émis par le fabricant.
Toujours préciser le numéro de machine comme indiqué sur la plaque signalétique.
Votre agent effectue les commandes auprès de JAC.

9.1 Liste des CONSOMMABLES

| CODE ARTICLE | LIBELLE | MODELE |
|--------------|--------------------------------------|-----------------|
| 5740214 | ROULETTE DE CAPOT | TOUS |
| BVMPT012 | PATIN DE CAPOT | TOUS |
| 6110029 | LAME CIRCULAIRE Ø420MM – 3MM | TOUS |
| 7240043 | COURROIE GUIDAGE LINEAIRE | TOUS |
| MP00304 | BANDE MOUSSE CAPOT | TOUS |
| BVMPA005 | LAMELLE RESSORT BRAS RETENUE TRANCHE | TOUS |
| BVMPT005 | PATIN BRAS RETENUE TRANCHE | TOUS |
| | MOUSSE BRAS RETENUE TRANCHE | TOUS |
| BVMPT003 | GUIDE GRIFFE 800 | 800 |
| BVMPT004 | GUIDE GRIFFE 1000 | 1000 |
| W008709 | PATIN FEUTRE GRIFFE | GRIFFE MANUELLE |
| | BROSSE PLANETAIRE | TOUS |
| BVMPA006 | BROSSE PASSAGE GRIFFE 800 | 800 |
| BVMPA007 | BROSSE PASSAGE GRIFFE 1000 | 1000 |

| Problème | Vérification |
|---|---|
| La machine ne tourne pas | Brancher la machine à l'aide du câble (fig.2, n°12) |
| | Enclencher l'interrupteur principal (fig.2, n°11) |
| | Fermer le capot |
| | Fermer la porte |
| La machine fonctionne, mais les pains sont endommagés ou coupés de manière irrégulière | Vérifier s'il ne faut pas remplacer les lames (fig.7) |
| | Laisser le pain refroidir quelques heures |
| | Introduire un pain aux dimensions acceptées |
| | Introduire un pain assez ferme |
| | Si la lame tourne à l'envers, inverser deux phases dans la prise de courant de la machine |

ATTENTION : La machine doit obligatoirement être mise hors tension pour toute intervention.



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

| Clignotement ou code affiché sur l'écran | Description du problème | Action |
|--|--|---|
| ERR 001 | Capot ou porte ouvert(e) | <p>Veillez fermer le capot et la porte. Veillez éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (fig.2, n°12) et la rallumer après 30 secondes. Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien. Veillez vous assurez qu'aucun objet ou poussière encombre la griffe de préhension du pain.</p> <p>Veillez enlever tout objet présent à proximité du canal de passage de la lame et positionner le pain en bas à droite de la table d'entrée.</p> <p>Veillez éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (fig.2, n°12) et la rallumer après 30 secondes. Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.</p> |
| ERR 002 | Défaut circuit électrique | |
| ERR 003 | Défaut variateur | |
| ERR 004 | Défaut griffe | |
| ERR 005 | Objet devant le capteur canal de coupe | |
| ERR 006 | Défaut linéaire | |



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

12 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

| Figure | Bulle | Nom |
|--------|-------|------------------------------------|
| 1 | 1 | Capot supérieur |
| | 2 | Lame |
| | 3 | Ensachoir |
| | 4 | Ecran |
| | 5 | Porte-sachets (option) |
| | 6 | Protection de lame |
| | 7 | Roulettes freinées |
| | 8 | Bac à mies |
| | 9 | Verrou de porte avant |
| | 10 | Porte avant |
| 2 | 11 | Interrupteur principal |
| | 12 | Câble de raccordement |
| | | |
| 3 | 13 | Table de sortie |
| | 14 | Bras de retenue pain |
| | 15 | Table d'entrée |
| | 16 | Griffe manuelle |
| | 17 | Griffe automatique |
| | 18 | Zone de travail |
| | | |
| 6 | 19 | Capteur de sécurité |
| | 20 | Aimant de sécurité |
| | 21 | Verrou mécanique |
| | 22 | Capteur de sécurité |
| 7 | 23 | Clés pour le démontage de la lame |
| | 24 | Ecrou de lame |
| 8 | 25 | Autocollant risque d'électrocution |
| | 26 | Schéma électrique |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | VOR DER INBETRIEBNAHME | 30 |
| 2 | GARANTIE | 30 |
| 3 | WARNHINWEISE | 31 |
| 4 | TECHNISCHE DATEN | 32 |
| 4.1 | Technische Daten | 32 |
| 4.2 | Material der Teile, die in Kontakt mit dem Teig kommen | 32 |
| 5 | INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME | 33 |
| 5.1 | Auspacken der Maschine | 33 |
| 5.2 | Aufstellung | 33 |
| 5.3 | Elektrischer Anschluss | 33 |
| 5.4 | Inbetriebnahme | 34 |
| 5.5 | Gefahr..... | 34 |
| 6 | BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN | 34 |
| 6.1 | Bedienelement..... | 34 |
| 6.2 | Arbeitsbereich..... | 34 |
| 6.3 | Sicherheitseinrichtungen | 34 |
| 7 | BEDIENUNG..... | 35 |
| 8 | INSTANDHALTUNG..... | 36 |
| 8.1 | Täglich durch einen eingewiesenen Bediener | 36 |
| 8.2 | Nach 25.000 Schnitzzyklen und/oder mindestens ein Mal jährlich durch einen zugelassenen Vertreter | 36 |
| 8.3 | Austausch der Messer..... | 36 |
| 9 | ERSATZTEILE..... | 37 |
| 9.1 | Liste der ERSATZTEILE..... | 37 |
| 10 | STÖRUNGEN UND FEHLER | 38 |
| 11 | FEHLERCODES | 39 |
| 12 | LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE | 40 |

1 VOR DER INBETRIEBNAHME

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von JAC entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme dieser Maschine aufmerksam durch. Dies dient zu Ihrer Sicherheit und zum Schutz der Maschine vor Schäden.

Diese Bedienungsanleitung enthält Verweise auf verschiedene Abbildungen, die das Verständnis der Anleitungen erleichtern. Die Abbildungen befinden sich am Schluss der Bedienungsanleitung. Bitte schlagen Sie die jeweilige Abbildung anhand des angegebenen Verweises (Fig. x, Nr. y) nach.

Damit Sie sich viele Jahre an dieser Maschine erfreuen können, möchten wir Sie bitten, die folgenden Hinweise zu berücksichtigen:

- Lassen Sie sich bei der Installation, der Inbetriebnahme und der weiteren Nutzung von Ihrem zugelassenen Vertreter unterstützen.

- Um die Garantie von 5 Jahren (siehe nachfolgende Garantiebestimmungen) in Anspruch nehmen zu können, lassen Sie bitte von Ihrem Vertreter bei der Installation Ihrer Maschine das Wartungsheft ausfüllen. Das Wartungsheft befindet sich an der Rückseite Ihrer Maschine.

2 GARANTIE



JAC bietet 5 Jahre Garantie auf all seine Produkte.

Diese Garantie gilt für alle Teile Ihrer Maschine, einschließlich elektronischer Bauteile, außer Ersatzteile. Die Garantiefrist beginnt zum Zeitpunkt der Installation der Anlage.

Es gelten die folgenden Beschränkungen:

- Das Produkt wurde bei einem zugelassenen Vertragshändler erworben.
- Die Installation wurde von einem zugelassenen Vertreter vorgenommen.
- Das Produkt wurde im Rahmen seines bestimmungsgemäßen Gebrauchs und entsprechend der Bedienungsanleitung verwendet.
- Das Produkt wurde täglich entsprechend den Vorgaben der Bedienungsanleitung instandgehalten.
- Mindestens einmal jährlich fand eine Instandhaltung durch einen zugelassenen Vertreter entsprechend den Wartungsvorgaben statt (auf Kosten des Benutzers).
- Es wurden ausschließlich Originalersatzteile von JAC verwendet.



Sofern keine Instandhaltung durch einen zugelassenen Vertreter erfolgt bzw. das Wartungsheft nicht ordnungsgemäß ausgefüllt ist, ist die Garantie auf ein Jahr begrenzt.

Diese Garantie deckt nicht:

- den Ersatz von Verschleißteilen (siehe Abschnitt 9)
- Teile, die unser Kundendienst nicht als defekt anerkennt
- Probleme, die sich aus einer ungewöhnlichen Nutzung des Produktes ergeben

- Probleme, die darauf zurückzuführen sind, dass die Installation nicht durch einen zugelassenen Vertreter durchgeführt wurde
- Beschädigungen oder Probleme, die auf einen Transportschaden oder auf die unsachgemäße Handhabung des Produktes zurückzuführen sind

Die Durchführung einer Reparatur und/oder der Austausch defekter Teile während der Garantifrist führen nicht zur Verlängerung der Garantifrist.

3 WARNHINWEISE

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung unbedingt zusammen mit der Maschine zum späteren Nachlesen auf. Bei Verkauf oder Weitergabe der Maschine übergeben Sie bitte diese Bedienungsanleitung an den neuen Besitzer bzw. Benutzer, damit dieser über die Funktionsweise der Maschine und die Warnhinweise informiert ist und diese befolgen kann.



Diese Warnhinweise dienen Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer. Bitte lesen Sie die Warnhinweise vor der Installation und Benutzung der Maschine aufmerksam durch.

Diese Maschine ist für die Verwendung durch befugte erwachsene Personen bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Maschine nicht von Kindern angefasst oder als Spielzeug benutzt wird.

Diese Maschine ist ausschließlich für den professionellen Einsatz vorgesehen.

Die Modifizierung und der Versuch der Modifizierung der Eigenschaften und Merkmale dieser Maschine ist gefährlich.

Stellen Sie nach der Installation dieser Maschine sicher, dass diese nicht auf dem Netzkabel steht.

Befolgen Sie stets die Anleitungen zur Bedienung und Benutzung.

Die Maschine ist in einem Innenraum und vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt aufzustellen.

Die Maschine muss im Betrieb ausreichend ausgeleuchtet sein.

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 75 dB(A) und entspricht damit der Norm EN ISO 3744.

Die Maschine darf nicht von mehreren Personen gleichzeitig benutzt werden (es sei denn, die Anleitung gibt etwas anderes vor).

Die Maschine dient zum Schneiden abgekühlter Brotlaibe.

Diese Maschine darf nicht zum Schneiden der folgenden Brote, Artikel und Materialien verwendet werden:

- altbackenes Brot;
- gefrorenes oder halb aufgetautes Brot;
- ungenießbare Produkte wie Holz, Kunststoff oder Ähnliches;
- Lebensmittel, die nicht zur Gruppe der Backwaren (speziell Brote und Kuchen) gehören.



Die Verwendung der Maschine zum Schneiden nicht zulässiger Brote, Artikel und Materialien kann zur Beschädigung der Maschine führen.



Vor Reinigungsarbeiten innen und außen an der Maschine und vor Wartungsarbeiten immer den Netzstecker ziehen.

Diese Anlage ist sehr schwer. Beim Transport und Bewegen der Anlage sind angemessene Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen.

4 TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

| | VMP800 | VMP1000 |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|
| Höhe (mm) | 1135 | 1135 |
| Breite (mm) | 790 | 990 |
| Tiefe (mm) | 760 | 760 |
| Länge der Schneidekammer (mm) | 380 | 480 |
| Breite der Schneidekammer (mm) | 340 | 340 |
| Höhe der Schneidekammer (mm) | 16 (20) | 16 (20) |
| Verpackungsmaße (mm) | 1250 x 1200 x 800 | 1250 x 1200 x 800 |
| Nettogewicht (kg) | 230 | 250 |
| Nettogewicht + Verpackung (kg) | 260 | 280 |
| Motorleistung (kW) | 0,75 | 0,75 |
| Motortyp | Dreiphasig | Dreiphasig |
| 220 V - 50 Hz (A) | 7 | 7 |
| 380 V - 50 Hz (A) | n. zutr. | n. zutr. |
| Kapazität (Umdrehungen/Minute) | 120 bis 240 | 120 bis 240 |
| Durchmesser des Kreismessers (mm) | 420 | 420 |
| Geräuschpegel (dB) | <75 | <75 |

| | |
|----------------------|--------|
| Edelstahlgehäuse | Option |
| Touchscreen | Option |
| Tütenhalter | Option |
| Pastetenhaltersystem | Option |
| Sonderfarbe | Option |

4.2 Material der Teile, die in Kontakt mit dem Teig kommen

Aufgabetisch: Edelstahl 5WL 430

Gehäuse der Brotkralle: Edelstahl 430

Brotkralle: Edelstahl 430

Kreismesser: Teflon

Austragstisch: Edelstahl 5WL 430

Brothaltarm: Edelstahl 430

Pastetenhaltersystem (optional): Edelstahl 430

Brotablage: Edelstahl 430

5.1 Auspacken der Maschine

Unsere Maschinen werden zur Lieferung ab Werk auf Paletten verpackt, mit Umreifungsbändern gesichert und mit einer Kartonverpackung geschützt. Prüfen Sie die Verpackung bei Erhalt auf Beschädigungen und teilen Sie dem Spediteur etwaige Transportschäden direkt mit.

- A. Entfernen Sie die Kartonverpackung und die Folie von der Maschine.
- B. Entfernen Sie die Umreifungsbänder und bedenken Sie dabei, dass diese beim Durchschneiden aufspringen.
- C. Lösen Sie die Maschine durch Entfernen der Holzleisten, welche die Räder sichern, von der Palette.
- D. Heben Sie die Maschine von der Palette. Dies muss durch mindestens zwei Personen erfolgen, so dass die Maschine möglichst sicher auf dem Boden abgesetzt werden kann.

Die Maschine nach dem Auspacken auf Transportschäden überprüfen. Melden Sie uns bitte alle Fehler und Schäden.

5.2 Aufstellung

Um eine hohe Leistung, eine lange Lebensdauer und einen zuverlässigen Betrieb sicherzustellen, sollte der Aufstellort wie folgt beschaffen sein:

Gut belüftet, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, in ausreichender Entfernung zu Wärmequellen, auf einem ebenen, tragfähigen und schwingungsfreien Boden.

5.3 Elektrischer Anschluss

WICHTIG: Die Maschine muss geerdet werden.

Wir empfehlen den Schutz der Anlage durch eine Sicherung und einen FI-Schutzschalter.

Ihr Stromnetz zur Versorgung der Maschine muss folgendermaßen geschützt werden:

- Nordamerika: Schutz 15 A
- Rest der Welt: Schutz 16 A

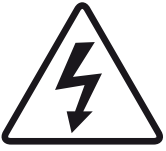
Ihre Maschine muss auf jeden Fall mit einem FI-Schutzschalter für 300 mA angeschlossen werden.

Hinweis: Probleme und Störungen durch eine abweichende Ausführung des Anschlusses sind nicht durch die Garantie gedeckt.

Prüfen Sie vor dem Anschließen der Maschine an das Stromnetz unbedingt, ob die Spannungsversorgung für die Maschine geeignet ist (siehe Angaben auf dem Typenschild), um ein Abschalten des Motors beim Einschalten zu vermeiden.

Dieses Gerät entspricht den Maschinenrichtlinien 2006/42/EG, 2006/95/EG und 2004/108/EG und ist daher mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:



Piktogramm Stromschlaggefahr. Die Maschine vor jedem Eingriff vom Stromnetz nehmen. Das Warnsymbol ist an der Rückseite der Maschine neben dem Netzanschluss sowie im Inneren der Maschine auf dem Schaltkasten angebracht (Fig. 8, Nr. 25).

Den Schaltplan der Maschine finden Sie auf der Rückseite der Schaltkastentür (Fig. 8, Nr. 26).

5.4 Inbetriebnahme

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass sich keine Fremdkörper auf den beweglichen Teilen der Maschine befinden.

Bei der Inbetriebnahme stellen Sie als Erstes sicher (nach Überprüfung der elektrischen Übereinstimmung), dass der Motor in die richtige Richtung dreht. Falls das Messer in der Schneidekammer anhält und die Maschine einen Fehler ausgibt, diese sofort vom Stromnetz nehmen und im Stecker die beiden Phasen vertauschen.

Weitere Informationen zur Benutzung der Maschine finden Sie im Abschnitt „Bedienung“.

5.5 Gefahr

Bei einer akuten Gefahr für Bediener oder Maschine schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus.

Vor Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Messer niemals berühren, auch nicht bei abgeschalteter Maschine.

Das Messer muss von einem zugelassenen Vertreter ausgetauscht werden.

Tragen Sie beim Austausch der Messer und bei Arbeiten direkt im Bereich des Messers stets Schutzhandschuhe zum Schutz vor Schnittverletzungen.

Wartungsmaßnahmen und der Austausch von Ersatzteilen dürfen nur durch eine qualifizierte Person erfolgen.

6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

6.1 Bedienelement

Ihre Brotschneidemaschine ist mit einem Touchscreen ausgestattet (Fig. 6).

6.2 Arbeitsbereich

Der Arbeitsbereich befindet sich an der Vorderseite der Maschine (Fig. 3, Nr. 18).

6.3 Sicherheitseinrichtungen

Diese Maschine ist mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

einem codierten magnetischen Schutzschalter (Fig. 6, Nr. 19 und 20)

bestehend aus einem Sicherungsmagneten und einem Magnetsensor, der die Maschine bei Öffnen der Fronttür abschaltet (Fig. 1, Nr. 10);

einem codierten magnetischen Schutzschalter (Fig. 6, Nr. 22)

bestehend aus einem Sicherungsmagneten und einem Magnetsensor, der den Start der Maschine bei geöffneter Abdeckung verhindert (Fig. 1, Nr. 1);

einer mechanischen Sicherheitsverriegelung (Fig. 6, Nr. 21),

die das Öffnen der Abdeckung (Fig. 1, Nr. 1) bei laufender Maschine verhindert.

7 BEDIENUNG

Vor dem Betrieb die mit Bremsen versehenen Räder feststellen (Fig. 1, Nr. 7).

Die Maschine bei Tagesbeginn mit dem Hauptschalter einschalten
(Fig. 2, Nr. 11).

Bedienung (Fig. 4-5)

- A. Die Abdeckung öffnen.
- B. Das Brot auf dem Aufgabetisch ablegen.
- C. Darauf achten, das Brot vorne rechts in der Maschine zu platzieren.
- D. Wenn die Maschine mit einer manuellen Brotkralle ausgestattet ist, Kralle fest genug in das Brot drücken.
- E. Abdeckung schließen.
- F. Die Scheibendicke auswählen.
- G. Bei einer Maschine in Pro-Ausführung: Die Schneidart auswählen. In der Betriebsart „nombre de tranches“ (Scheibenanzahl) die gewünschte Scheibenanzahl auswählen.
- H. Bei einer Maschine in Pro-Ausführung: Schnittgeschwindigkeit auswählen. Standardmäßig ist die mittlere Schnittgeschwindigkeit eingestellt. (Die drei Schnittgeschwindigkeiten werden bei der Herstellung der Maschine werkseitig festgelegt, können jedoch bei der Inbetriebnahme durch Ihren zugelassenen Vertreter angepasst werden.)
- I. Bei einer Maschine in Pro-Ausführung: Anschließend zum Auslösen des Schneidzyklus auf die grüne Taste drücken.
- J. Das geschnittene Brot vom Austragstisch (Fig. 3, Nr. 13) nehmen und auf der Brotablage (Fig. 1, Nr. 3) verpacken.

Ein laufender Zyklus kann mit der roten Taste unterbrochen werden.

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener

- A. Das Krumelfach überprüfen und bei Bedarf leeren. (Danach die Tür wieder mit dem Schlüssel verriegeln) (Fig. 1, Nr. 8).
- B. Die Tische (Fig. 3, Nr. 13 und 15) mit einer Bürste reinigen.
- C. Das Fenster der Abdeckung (Fig. 1, Nr. 1) reinigen und diese dazu in Reinigungsposition stellen (Fig. 9).
- D. Den Innenbereich mit einem trockenen Tuch reinigen.
- E. Zur Reinigung des Außenbereichs ein feuchtes Tuch verwenden.
- F. Aktivierung des Reinigungsmodus:
Auf das Burstensymbol in der Ecke rechts oben klicken.

8.2 Nach 25.000 Schnittzyklen und/oder mindestens ein Mal jährlich durch einen zugelassenen Vertreter

- A. Stecker aus der Steckdose ziehen (Fig. 2, Nr. 12).
- B. Den Zustand des Messers überprüfen (Fig. 1, Nr. 2).
- C. Wenn die Schneidqualitat nachgelassen hat, muss das Messer ausgetauscht werden (JAC Bestellnummer: BVSLCA030 Ersatzteilkatalog JAC).
- D. Das Messer ist entsprechend dem für den Austausch des Messers vorgeschriebenen Verfahren auszutauschen (Fig. 7).
- E. Mit der Bürste reinigen und den Innenbereich der Maschine absaugen.

Bitte achten Sie darauf, dass Ihr zugelassener Vertreter diese Maßnahmen im Wartungsheft festhält, damit Sie Ihren Garantieanspruch von fünf Jahren behalten.

8.3 Austausch der Messer

(Fig. 7).

Beim Austausch des Messers oder bei Arbeiten in der Umgebung der Messer müssen stets Schnittschutzhandschuhe (Norm EN 388: 2003, Index B = 5) sowie Sicherheitsschuhe getragen werden.

Zuerst kontrollieren, ob der Netzstecker der Maschine (Fig. 2, Nr. 12) gezogen ist.

Die Tür (Fig. 1, Nr. 10) mit dem Riegel (Fig. 1, Nr. 9) öffnen.

Krumelfach (Fig. 1, Nr. 8) herausziehen.

Messer austauschen:

- A. Die beiden Schlüssel auf der linken Maschinenseite (Fig. 7, Nr. 23) lösen.
- B. Den Messerschutz (Fig. 1, Nr. 6) mit den Innensechskantschrauben entfernen.
- C. Die Mutter zum Halten des Messers (Fig. 7, Nr. 24) mit den beiden mitgelieferten Schlüssel (Fig. 7, Nr. 23) entfernen.
- D. Den Keil entfernen und das Messer austauschen und dabei darauf achten, dass es fest an den Steckplätzen sitzt. Den Keil wieder einsetzen.
- E. Die neue, dem neuen Messer beiliegende Mutter mit Hilfe der mitgelieferten Schlüssel anziehen, um das Messer zu arretieren. Zur Gewährleistung der optimalen Spannung muss unbedingt die neue Mutter verwendet werden.

Das Krumelfach wieder einsetzen und die Tür schließen.

Die Maschine ans Stromnetz anschließen. Die Maschine ist betriebsbereit.

Bitte achten Sie darauf, dass Ihr zugelassener Vertreter diese Maßnahmen im Wartungsheft festhält, damit Sie Ihren Garantieanspruch von fünf Jahren behalten.

Beachten Sie bitte, dass das Messer geschliffen werden kann. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler.

9 ERSATZTEILE

Bitte lassen Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen von Ihrem Vertreter anhand des Ersatzteilkatalogs des Herstellers prüfen, um welche Teile es sich genau handelt. Dabei stets die Maschinenummer auf dem Typenschild angeben. Ihr Vertreter bestellt das Ersatzteil dann bei JAC.

9.1 Liste der ERSATZTEILE

| Artikelnummer | Bezeichnung | MODELL |
|---------------|--|------------------------|
| 5740214 | Rolle für Abdeckung | Alle |
| BVMPT012 | Gleitstück für Abdeckung | Alle |
| 6110029 | Kreismesser Ø 420 mm – 3 mm | Alle |
| 7240043 | Riemen für Linearführung | Alle |
| MP00304 | Schaumstoffband für Abdeckung | Alle |
| BVMPA005 | Federlamelle für Brotscheiben-Haltearm | Alle |
| BVMPT005 | Gleitstück für Brotscheiben-Haltearm | Alle |
| | Schaumstoff für Brotscheiben-Haltearm | Alle |
| BVMPT003 | Brotkrallenführung 800 | 800 |
| BVMPT004 | Brotkrallenführung 1000 | 1000 |
| W008709 | Filzgleitstück für Brotkralle | Manuelle Brotkralle |
| | Bürste für Planetengetriebe | Alle |
| BVMPA006 | Bürste für Brotkrallenbereich 800 | 800 |
| BVMPA007 | Bürste für Brotkrallenbereich 1000 | 1000 |

| Problem | Fehlersuche |
|--|--|
| Die Maschine funktioniert nicht. | Maschine mit dem Kabel anschließen (Fig. 2, Nr. 12). |
| | Hauptschalter einschalten (Fig. 2, Nr. 11). |
| | Abdeckung schließen |
| | Maschinentür schließen |
| Die Maschine funktioniert, das Brot wird jedoch zerdrückt oder ungleichmäßig geschnitten. | Möglicherweise müssen die Messer ausgetauscht werden (Fig. 7). |
| | Lassen Sie das Brot einige Stunden lang abkühlen. |
| | Schneiden Sie nur Brot passender Größe. |
| | Schneiden Sie nur ausreichend festes Brot. |
| | Wenn sich das Messer in die falsche Richtung dreht, die Phasen im Stromanschluss der Maschine vertauschen. |

Achtung: Vor jedem Eingriff an der Maschine ist die Maschine unbedingt von der Stromversorgung zu trennen.



Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.

| Blinken oder Fehlercode am Touchscreen | Fehlerbeschreibung | Fehlerbehebung |
|---|------------------------------------|---|
| ERR 001 | Abdeckung oder Tür offen | <p>Abdeckung und Maschinentür schließen. Maschine mit dem Hauptschalter (Fig. 2, Nr. 12) aus- und nach 30 Sekunden wieder einschalten. Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.</p> <p>Kontrollieren Sie, dass die Brotkralle nicht durch einen Fremdkörper oder Staub in ihrer Bewegung behindert wird.</p> <p>Entfernen Sie alle Fremdkörper im Schnittbereich des Messers und legen Sie das Brot unten rechts auf den Aufgabebereich. Maschine mit dem Hauptschalter (Fig. 2, Nr. 12) aus- und nach 30 Sekunden wieder einschalten. Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.</p> |
| ERR 002 | Fehler Stromkreis | |
| ERR 003 | Fehler Umrichter | |
| ERR 004 | Fehler Brotkralle | |
| ERR 005 | Gegenstand vor Schneidkammersensor | |
| ERR 006 | Fehler Linearführung | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.

12 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE

| Abbildung | Nummer | Bezeichnung |
|-----------|--------|------------------------------------|
| 1 | 1 | Obere Abdeckung |
| | 2 | Messer |
| | 3 | Brotablage |
| | 4 | Bildschirm |
| | 5 | Beutelhalter (Option) |
| | 6 | Messerschutz |
| | 7 | Rollen mit Bremse |
| | 8 | Krümelfach |
| | 9 | Verriegelung der Fronttür |
| | 10 | Fronttür |
| 2 | 11 | Hauptschalter |
| | 12 | Anschlusskabel |
| | | |
| 3 | 13 | Austragstisch |
| | 14 | Brothaltarm |
| | 15 | Aufgabetisch |
| | 16 | Manuelle Brotkralle |
| | 17 | Automatische Brotkralle |
| | 18 | Arbeitsbereich |
| | | |
| 6 | 19 | Sicherheitssensor |
| | 20 | Sicherungsmagnet |
| | 21 | Mechanische Verriegelung |
| | 22 | Sicherheitssensor |
| 7 | 23 | Schlüssel zum Ausbauen des Messers |
| | 24 | Mutter des Messers |
| 8 | 25 | Aufkleber „Stromschlaggefahr“ |
| | 26 | Schaltplan |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING | 42 |
| 2 | GARANTIE | 42 |
| 3 | WAARSCHUWINGEN | 43 |
| 4 | TECHNISCHE GEGEVENS | 44 |
| 4.1 | Technische kenmerken | 44 |
| 4.2 | Materialen die in direct contact met het deeg komen..... | 44 |
| 5 | INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING | 45 |
| 5.1 | De machine uit de verpakking halen | 45 |
| 5.2 | Plaatsing | 45 |
| 5.3 | Elektrische aansluiting | 45 |
| 5.4 | Inbedrijfstelling | 46 |
| 5.5 | Gevaar | 46 |
| 6 | BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT | 46 |
| 6.1 | Bedieningsapparaat..... | 46 |
| 6.2 | Werkzone | 46 |
| 6.3 | Veiligheidsvoorzieningen..... | 46 |
| 7 | GEBRUIK | 47 |
| 8 | ONDERHOUD | 48 |
| 8.1 | Dagelijks door een opgeleide gebruiker | 48 |
| 8.2 | Om de 25.000 snij-acties en/of minimaal één keer per jaar door een erkende verdeler. 48 | |
| 8.3 | Vervanging van de bladen..... | 48 |
| 9 | VERBRUIKSGOEDEREN | 49 |
| 9.1 | Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN..... | 49 |
| 10 | FUNCTIONERINGSINCIDENTEN | 50 |
| 11 | FOUTCODES | 51 |
| 12 | LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN | 52 |

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

Bedankt voor uw keuze van een JAC-oplossing. Neem deze gebruikershandleiding grondig door voordat u deze machine installeert en in werking stelt. Zo kunt u zich beschermen en schade aan uw machine vermijden.

Deze handleiding verwijst naar diverse afbeeldingen zodat u de instructies beter kunt begrijpen. Deze afbeeldingen bevinden zich op het einde van de handleiding. Raadpleeg ze wanneer u de volgende symbolen tegenkomt (fig.x, n°y).

Om in de volgende jaren uw machine tot volledige tevredenheid te kunnen gebruiken, raden we u aan om de volgende adviezen na te leven:

- Doe een beroep op uw erkende verdeler voor de installatie, inbedrijfstelling en follow-up.
- Om te kunnen genieten van de garantie van vijf jaar (zie verder voor de voorwaarden), moet u bij de installatie van uw machine het onderhoudsboekje laten invullen door uw verdeler. Dit onderhoudsboekje bevindt zich aan de achterkant van uw machine.

2 GARANTIE



JAC biedt een garantie van vijf jaar op al zijn producten.

Deze garantie is geldig voor alle onderdelen van uw machine, inclusief de elektronische, maar uitgezonderd de verbruiksgoederen. De garantie gaat in op de installatiedatum van het materiaal.

Onder de volgende beperkende voorwaarden:

- Het materiaal moet bij een erkende verdeler zijn aangekocht.
- De installatie moet door een erkende verdeler zijn uitgevoerd.
- Het materiaal moet worden gebruikt in overeenstemming met de aanwijzingen in de gebruikershandleiding en voor het doel waarvoor het werd geproduceerd.
- Het materiaal moet dagelijks worden onderhouden in overeenstemming met de aanwijzingen in de gebruikershandleiding.
- Ten minste een keer per jaar moet onderhoud worden uitgevoerd door de erkende verdeler en dit in overeenstemming met de onderhoudsspecificaties (onderhoud ten laste van de gebruiker).
- Alleen originele JAC-onderdelen mogen worden gebruikt.



Als er geen onderhoud wordt uitgevoerd door een erkende verdeler en/of het onderhoudsboekje niet correct wordt ingevuld, is de garantie beperkt tot één jaar.

De volgende zaken vallen niet onder deze garantie:

- De vervanging van verbruiksgoederen (§9).
- Defecte stukken die door onze diensten niet worden erkend.
- Problemen ten gevolge van een abnormaal gebruik van het materiaal.
- Problemen doordat de installatie niet door een erkende verdeler is uitgevoerd.

- De onderdelen of problemen die het gevolg zijn van transportschade of een ongepaste behandeling.

Een reparatie en/of een vervanging van defecte onderdelen tijdens de garantieperiode verlengt deze garantie niet.

3 WAARSCHUWINGEN

Het is heel belangrijk dat deze gebruikershandleiding bij het apparaat wordt bewaard zodat ze later kan worden geraadpleegd. Als dit apparaat wordt verkocht of aan een andere persoon wordt overgedragen, zorg er dan voor dat de gebruikershandleiding wordt overhandigd zodat de gebruiker op de hoogte is van de werking ervan en van de daarin vermelde waarschuwingen.



Deze waarschuwingen worden gegeven voor uw veiligheid en die van anderen. We vragen u dan ook ze aandachtig te lezen voordat u het apparaat installeert en gebruikt.

Deze machine werd ontworpen om door bevoegde volwassenen te worden gebruikt. Zorg er dus voor dat ze niet door kinderen wordt aangeraakt en dat ze het niet als speelgoed beschouwen.

Deze machine is uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.

Het is gevaarlijk om de eigenschappen van deze machine te wijzigen of te proberen wijzigen.

Zorg er na de installatie van deze machine voor dat ze niet op het netsnoer staat.

Volg de verstrekte gebruiksinstructies.

Deze machine moet worden bewaard en gebruikt in een ruimte die niet vochtig of warm wordt.

Deze machine moet voldoende verlicht zijn om het werk uit te voeren.

Deze machine heeft een geluidsniveau van minder dan 75 dB(A) conform de norm EN ISO 3744.

Deze machine moet door één enkele persoon tegelijkertijd worden gebruikt (behoudens tegenstrijdig voorschrift).

Deze machine is bedoeld voor het snijden van gebakken en lauw brood.

Deze machine is niet bedoeld voor het volgende brood en materiaal:

- oud brood
- bevroren of half ontdooid brood
- niet-eetbare producten zoals hout, plastic en soortgelijk materiaal
- elk voedingsmiddel dat niet hoort tot de categorie brood of cake



De machine kan beschadigd raken als niet toegestaan brood of materiaal wordt gesneden.



Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de buiten- of binnenkant van het apparaat schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

Dit apparaat is zwaar. Neem alle veiligheidsmaatregelen tijdens het onderhoud.

4 TECHNISCHE GEGEVENS

4.1 Technische kenmerken

| | VMP800 | VMP1000 |
|------------------------------------|------------------|------------------|
| Hoogte (mm) | 1135 | 1135 |
| Breedte (mm) | 790 | 990 |
| Diepte (mm) | 760 | 760 |
| Lengte van het toevoerkanaal (mm) | 380 | 480 |
| Breedte van het toevoerkanaal (mm) | 340 | 340 |
| Hoogte van het toevoerkanaal (mm) | 16 (20) | 16 (20) |
| Verpakking (mm) | 1250 x1200 x 800 | 1250 x1200 x 800 |
| Nettogewicht (kg) | 230 | 250 |
| Nettogewicht + verpakking (kg) | 260 | 280 |
| Motorvermogen (kW) | 0,75 | 0,75 |
| Motortype | Driefasig | Driefasig |
| 220 V - 50 Hz (A) | 7 | 7 |
| 380 V - 50 Hz (A) | N.v.t. | N.v.t. |
| Capaciteit (toeren/ minuut) | 120 tot 240 | 120 tot 240 |
| Bladdiameter (mm) | 420 | 420 |
| Geluidsniveau (dB) | <75 | <75 |

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Afwerking uit roestvrij staal | optie |
| Aanraakscherm | optie |
| Draagzakken | optie |
| Houdsysteem voor plat boerenbrood | optie |
| Speciale kleur | optie |

4.2 Materialen die in direct contact met het deeg komen

Toevoerband: INOX 5WL 430

Omhuiling van de greep: INOX 430

Greep: INOX 430

Blad: TEFLON

Afvoerband: INOX 5WL 430

Steunarm voor brood INOX 430

Houdsysteem voor plat boerenbrood (optioneel): INOX 430

Broodplank: INOX 430

5.1 De machine uit de verpakking halen

De machines worden uit onze ateliers op paletten, verankerd en met karton beschermd geleverd. U moet eerst en vooral de verpakking bekijken en elke transportschade rechtstreeks aan de koerier melden.

- A. Verwijder het karton en de verpakkingzak van de machine.
- B. Verwijder de riemen en let daarbij met name op de terugslag wanneer ze worden doorgesneden.
- C. Maak de machine los van de pallet door de houten latten te verwijderen die de wieltjes blokkeren.
- D. Haal de machine van de pallet. Doe dit met ten minste twee personen zodat de machine niet hard in contact komt met de grond.

Na het uitpakken van de machine moet u nakijken of ze tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Meld ons elke afwijking.

5.2 Plaatsing

Voor uitstekende prestaties en betrouwbaarheid op lange termijn moet u een plaats kiezen die:

Goed verlucht is, niet blootgesteld is aan direct zonlicht en uit de buurt is van warmtebronnen, met een vlak, stevig en trillingsvrij oppervlak.

5.3 Elektrische aansluiting

BELANGRIJK: Verplichte aarding.

Er wordt aangeraden om de installatie te beveiligen met een zekering en differentiaalschakelaar.

Uw elektriciteitsinstallatie die stroom levert aan de machine moet zoals hieronder aangegeven worden beveiligd:

- Noord-Amerika: Bescherming van 15 A
- Rest van de wereld: Bescherming van 16 A

Uw machine moet verplicht worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die uitgerust is met een differentieel van 300 mA.

Opmerking: Elk probleem dat te wijten is aan een andere soort aansluiting wordt niet gedekt door de garantie.

Voordat u de machine op het net aansluit en om een buitenbedrijfstelling van de motor bij het onder spanning zetten te vermijden, is het belangrijk dat u controleert of het elektriciteitsnet overeenstemt met de eigenschappen van de machine (zie het identificatieplaatje).

Dit apparaat is conform de machinerichtlijnen 2006/42, 2006/95, 2004/108 en draagt de CE-markering die van deze conformiteit getuigt.

Neem kennis van de veiligheidspictogrammen op de machine:



Pictogram dat wijst op elektrocutiegevaar. Schakel de machine voor elke interventie uit. U vindt dit pictogram aan de achterkant van de machine in de buurt van het netsnoer en binnenin de machine op de schakelkast. (fig.8, n°25).

U vindt het elektrische schema van de machine op de achterkant van de deur van de schakelkast (fig.8, n°26).

5.4 Inbedrijfstelling

Zorg er vóór de inbedrijfstelling voor dat er zich geen enkel storend voorwerp bevindt op de bewegende onderdelen van de machine.

Wees er eerst zeker van (na controle van de elektrische overeenstemming) dat de motor in de juiste richting draait. Als het blad in het snijkanaal stopt en er zich in de machine een fout voordoet, schakel de machine dan onmiddellijk uit en keer in de stekker de twee fasedraden om.

Raadpleeg het hoofdstuk "Gebruik" voor informatie over het gebruik van de machine.

5.5 Gevaar

Als er gevaar is voor de gebruiker of voor de machine, gebruikt u de hoofdschakelaar om de stroomtoevoer naar de machine te onderbreken.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
Raak het blad niet aan, ook niet als het stilstaat.

Het blad mag alleen worden vervangen door uw erkende verdeler.

Draag altijd snijbestendige veiligheidshandschoenen tijdens de vervanging van het blad of tijdens een handeling in de buurt van de bladen.

Elk onderhoud of vervanging van een onderdeel moet door een bekwame persoon worden uitgevoerd.

6 BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT

6.1 Bedieningsapparaat

Uw snijmachine is uitgerust met een aanraakscherm (fig.6).

6.2 Werkzone

De werkzone bevindt zich voor de machine (fig.3, n°18).

6.3 Veiligheidsvoorzieningen

Deze machine is uitgerust met:

Een gecodeerde magnetische veiligheidsschakelaar (fig.6, n°19, 20)

Deze bestaat uit een veiligheidsmagneet en magnetische sensor die de machine stopt wanneer de deur vooraan wordt geopend (fig.1, n°10).

Een gecodeerde magnetische veiligheidsschakelaar (fig.6, n°22)

Deze bestaat uit een veiligheidsmagneet en magnetische sensor, die verhindert dat de machine start wanneer de klep wordt geopend (fig.1, n°1).

Een mechanische veiligheidsvergrendeling (fig.6, n°21)

Deze verhindert dat de klep (fig.1, n°1) kan worden geopend wanneer de machine werkt.

7 GEBRUIK

De met een rem uitgeruste zwenkwielen moeten vóór het gebruik worden vastgezet (fig.1, n°7).

Zet de machine in het begin van de dag onder spanning met de hoofdschakelaar (fig.2, n°11).

Gebruiksprocedure (fig.4-5)

- A. Open de klep.
- B. Plaats het brood op de toevoerband.
- C. Let erop dat u het brood goed in de rechterhoek naar de voorkant van de machine plaatst.
- D. Als de machine een manuele greep heeft, druk de greep dan goed in het brood.
- E. Sluit de klep.
- F. Kies de snijbreedte.
- G. Als de machine een Pro-versie is: Kies het type van snijden. Kies in de modus 'aantal sneden' het gewenste aantal sneden.
- H. Als de machine een Pro-versie is: Kies de snijsnelheid. Standaard wordt de middelste snijsnelheid geselecteerd. (De drie snijsnelheden zijn standaard bepaald tijdens de fabricage van de machine. Uw verdeler kan deze snelheden evenwel aanpassen tijdens de inbedrijfstelling van de machine.)
- I. Als de machine een Pro-versie is: Druk op de groene toets om de snijcyclus te starten.
- J. Haal het brood van de afvoerband (fig.3, n°13) en steek het op de broodplank in een zak (fig.1, n°3).

Met de rode knop kunt u een lopende cyclus stoppen.

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker

- A. Controleer of de kruimelbak niet moet worden leeggemaakt (NB Vergreet de deur niet te vergrendelen) (fig.1, n°8).
- B. Maak de planken schoon (fig.3, n°13, 15) met een borstel.
- C. Maak het glas van de klep schoon (fig.1, n°1) en houd deze daarbij in schoonmaakpositie (fig.9).
- D. Gebruik een droge doek om de binnenkant schoon te maken.
- E. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant schoon te maken.
- F. De schoonmaakmodus inschakelen:
druk op het symbool 'borstel' in de rechterbovenhoek.

8.2 Om de 25.000 snij-acties en/of minimaal één keer per jaar door een erkende verdeler.

- A. Haal de stekker uit het stopcontact (fig.2, n°12).
- B. Controleer de staat van het snijblad (fig.1, n°2).
- C. Als de snijkwaliteit daalt, vervang dan het snijblad (JAC-referentie: BVSLCA030 in de wisselstukkencatalogus van JAC).
- D. Als het moeten worden vervangen, vervang het blad dan conform de vervangingsprocedure voor snijbladen (fig.7).
- E. Maak schoon met een borstel en stofzuig de binnenkant van de machine.

Controleer goed of uw erkende verdeler zijn interventie in uw onderhoudsboekje heeft genoteerd zodat u uw garantie van vijf jaar behoudt.

8.3 Vervanging van de bladen

(fig.7)

Draag altijd snijbestendige veiligheidshandschoenen (norm EN 388: 2003 index B= 5) en veiligheidsschoenen tijdens de vervanging van het blad of tijdens een handeling in de buurt van de bladen.

Nadat u er zeker van bent dat de stekker van de machine (fig.2, n°12) uit het stopcontact is gehaald:

Open de deur (fig.1, n°10) met de grendel (fig.1, n°9).

Maak de kruimelbak schoon (fig.1, n°8).

Het blad vervangen:

- A. Schroef de twee sleutels op de linkerkant van de machine los (fig.7, n°23).
- B. Haal de bladbescherming (fig.1, n°6) eruit met behulp van de schroeven met holle binnenzeskant.
- C. Draai de schroef los die het blad op zijn plaats houdt (fig.7, n°24) met behulp van de twee meegeleverde sleutels (fig.7, n°23).
- D. Verwijder de stut en vervang het blad. Let er daarbij op dat u het goed in de veiligheidsringen plaatst. Plaats de stut terug.
- E. Draai met de meegeleverde sleutels de nieuwe bij het blad meegeleverde schroef vast om het blad vast te zetten. Het is belangrijk om de nieuwe schroef te gebruiken voor een optimale aanspanning.

Plaats de kruimelbak terug en sluit de deur.

Steek de stekker in het stopcontact. De machine is klaar.

Controleer goed of uw erkende verdeler zijn interventie in uw onderhoudsboekje heeft genoteerd zodat u uw garantie van vijf jaar behoudt.

Houd er rekening mee dat uw blad opnieuw kan worden geslepen. Neem contact op met uw erkende verdeler voor meer informatie.

9 VERBRUIKSGOEDEREN

Ga bij de bestelling van een wisselstuk met uw verdeler na om welk stuk het gaat op basis van de wisselstukkencatalogus van de fabrikant.

Geef altijd het machinenummer op zoals vermeld op het identificatieplaatje.

Uw verdeler doet de bestellingen bij JAC.

9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN

| ARTIKELCODE | OMSCHRIJVING | MODEL |
|--------------------|------------------------------------|------------------|
| 5740214 | WIELTJE VAN KLEP | ALLE |
| BVMPT012 | KAPGLIJDER | ALLE |
| 6110029 | CIRKELBLAD Ø420 MM – 3 MM | ALLE |
| 7240043 | LINEAIRE GELEIDINGSRIEM | ALLE |
| MP00304 | BAND SCHUIM KAP | ALLE |
| BVMPA005 | VEERPEN STEUNARM VOOR SCHIJF | ALLE |
| BVMPT005 | SCHOEN STEUNARM VOOR SCHIJF | ALLE |
| | SCHUIM STEUNARM VOOR SCHIJF | ALLE |
| BVMPT003 | GELEIDING GREEP 800 | 800 |
| BVMPT004 | GELEIDING GREEP 1000 | 1000 |
| W008709 | SCHOEN VILT GREEP | GREEP MANUEEL |
| | EXCENTRIEKE BORSTEL | ALLE |
| BVMPA006 | BORSTEL BIJ DOORGANG GREEP 800 | 800 |
| BVMPA007 | BORSTEL BIJ DOORGANG GREEP 1000 | 1000 |

| Probleem | Verificatie |
|--|--|
| De machine werkt niet | Sluit de machine met de kabel op het stopcontact aan (fig.2, n°12) |
| | Schakel de hoofdschakelaar in (fig.2, n°11) |
| | Sluit de kap bovenaan. |
| | Sluit de deur. |
| De machine werkt maar het brood wordt beschadigd of onregelmatig gesneden | Controleer of de bladen niet moeten worden vervangen (fig.7). |
| | Laat het brood enkele uren afkoelen. |
| | Plaats brood met toegelaten afmetingen. |
| | Plaats een redelijk stevig brood. |
| | Als het blad omgekeerd draait, keer dan de twee fasen in de stekker van de machine om. |

OPGELET: De machine moet bij elke tussenkomst verplicht worden uitgeschakeld.



Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw technicus.

| Knipperen of code op het scherm weergegeven | Beschrijving van het probleem | Actie |
|--|--|--|
| ERR 001 | Open klep of deur | <p>Sluit de klep en de deur.</p> <p>Schakel de machine uit met behulp van de hoofdschakelaar (fig.2, n°12) en schakel ze opnieuw in na 30 seconden. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw technicus.</p> <p>Zorg ervoor dat er geen enkel voorwerp of stof de greep van het brood blokkeert. Verwijder elk voorwerp dat in de buurt van het doorgangskanaal van het blad zit en plaats het brood onderaan rechts van de toevoerband.</p> <p>Schakel de machine uit met behulp van de hoofdschakelaar (fig.2, n°12) en schakel ze opnieuw in na 30 seconden. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw technicus.</p> |
| ERR 002 | Storing van de stroomkring | |
| ERR 003 | Storing van de regelaar | |
| ERR 004 | Storing van de greep | |
| ERR 005 | Voorwerp vóór de sensor van het snijkanaal | |
| ERR 006 | Lineaire storing | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw technicus.

12 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

| Afbeelding | Bol | Naam |
|------------|-----|---|
| 1 | 1 | Bovenste kap |
| | 2 | Blad |
| | 3 | Broodplank |
| | 4 | Scherf |
| | 5 | Draagzakken (optie) |
| | 6 | Bladbescherming |
| | 7 | Wieljes met rem |
| | 8 | Kruimelbak |
| | 9 | Vergrendeling van deur vooraan |
| | 10 | Deur vooraan |
| 2 | 11 | Hoofdschakelaar |
| | 12 | Aansluitingskabel |
| | | |
| 3 | 13 | Afvoerband |
| | 14 | Steunarm voor brood |
| | 15 | Toevoerband |
| | 16 | Manuele greep |
| | 17 | Automatische greep |
| | 18 | Werkzone |
| | | |
| 6 | 19 | Veiligheidssensor |
| | 20 | Veiligheidsmagneet |
| | 21 | Mechanische grendel |
| | 22 | Veiligheidssensor |
| 7 | 23 | Sleutels voor de demontage van het blad |
| | 24 | Bladschroef |
| 8 | 25 | Sticker gevaar voor elektrocutie |
| | 26 | Elektrisch schema |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ | 54 |
| 2 | ГАРАНТИЯ | 54 |
| 3 | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ | 55 |
| 4 | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 56 |
| 4.1 | Технические характеристики | 56 |
| 4.2 | Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом | 56 |
| 5 | УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ | 57 |
| 5.1 | Распаковка машины | 57 |
| 5.2 | Место установки..... | 57 |
| 5.3 | Электрическое подключение | 57 |
| 5.4 | Ввод в эксплуатацию | 58 |
| 5.5 | Опасность..... | 58 |
| 6 | ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА | 59 |
| 6.1 | Органы управления | 59 |
| 6.2 | Рабочая зона | 59 |
| 6.3 | Предохранительные устройства | 59 |
| 7 | ЭКСПЛУАТАЦИЯ | 59 |
| 8 | ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | 60 |
| 8.1 | Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку | 60 |
| 8.2 | Через каждые 25 000 нарезок и/или не реже 1 раза в год; выполняется уполномоченным специалистом | 60 |
| 8.3 | Замена лезвий | 60 |
| 9 | РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ | 61 |
| 9.1 | Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ..... | 61 |
| 10 | НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ | 62 |
| 11 | КОДЫ ОШИБОК | 63 |
| 12 | СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ | 64 |

1 ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Благодарим за то, что выбрали продукцию компании JAC. Перед установкой машины и ее вводом в эксплуатацию обязательно прочтите настоящее руководство. Таким образом вы сможете защитить себя и избежать повреждений машины.

В настоящем руководстве содержатся ссылки на различные изображения, облегчающие понимание инструкций. Эти изображения находятся в конце руководства. Обращайтесь к ним, когда встретите в тексте обозначения следующего вида: (рис. х, поз. у).

Для обеспечения бесперебойной работы машины в будущем предлагаем ознакомиться с представленными ниже указаниями:

— для установки машины, ее ввода в эксплуатацию и контроля работы обращайтесь к уполномоченному специалисту;

— чтобы воспользоваться 5-летней гарантией (см. необходимые условия ниже), при установке машины дистрибьютор должен заполнить журнал технического обслуживания. Журнал технического обслуживания находится в задней части машины.

2 ГАРАНТИЯ



Компания JAC предоставляет 5-летнюю гарантию на всю свою продукцию.

Гарантия распространяется на все детали машины, в том числе электронные, кроме расходных материалов. Гарантия вступает в силу с даты установки оборудования.

Гарантия действует при соблюдении следующих ограничительных условий:

- приобретение оборудования у аккредитованного дистрибьютора;
- выполнение установки уполномоченным специалистом;
- использование оборудования в соответствии с указаниями, содержащимися в руководстве по эксплуатации, и по назначению, предусмотренному при производстве;
- ежедневное техническое обслуживание оборудования в соответствии с указаниями, содержащимися в руководстве по эксплуатации;
- выполнение технического обслуживания уполномоченным специалистом в соответствии с требованиями по техническому обслуживанию не реже одного раза в год (производится за счет пользователя);
- использование исключительно оригинальных деталей компании JAC.



При отсутствии контроля за техническим обслуживанием со стороны уполномоченного специалиста и/или в случае неправильного ведения журнала технического обслуживания действие гарантии ограничивается одним годом.

Гарантия не распространяется:

- на замену расходных материалов (§ 9);
- на детали, признанные неисправными сторонними службами;

- на проблемы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации оборудования;
- на проблемы, возникшие вследствие установки машины не уполномоченным специалистом;
- на детали или проблемы, связанные с повреждениями оборудования во время транспортировки или ненадлежащим обращением при погрузочно-разгрузочных работах.

Ремонт и/или замена неисправных деталей, выполненные в течение гарантийного периода, не могут служить основанием для продления данной гарантии.

3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Настоящее руководство следует сохранить для получения справочной информации при дальнейшей эксплуатации машины. В случае продажи или передачи машины другому лицу следует удостовериться, что руководство по эксплуатации передается вместе с ней, чтобы пользователь мог получить информацию о ее работе и связанных с ней предупреждениях.



Данные предупреждения необходимы для обеспечения вашей безопасности и безопасности других лиц. Просим вас внимательно прочесть эти предупреждения перед установкой и эксплуатацией машины.

Машина разработана для использования совершеннолетними лицами с соответствующим разрешением. Поэтому нужно следить за тем, чтобы дети не прикасались к машине и не использовали ее в качестве игрушки.

Машина предназначена исключительно для профессионального использования.

Опасно вносить изменения в характеристики машины или предпринимать соответствующие попытки.

После установки машины убедитесь в том, что она не стоит на кабеле электропитания.

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

Машина должна храниться и использоваться в помещении, защищенном от сырости и жары.

Машина должна быть достаточно освещена для выполнения работы.

Уровень шума машины ниже 75 дБ (А) согласно стандарту EN ISO 3744.

Данную машину должен обслуживать одновременно один оператор (если не указано иное).

Данная машина предназначена для нарезки печеного и выдержанного хлеба.

Данная машина не предназначена для следующих материалов и видов хлеба:

- черствый хлеб;
- замороженный или частично размороженный хлеб;



- непищевые изделия из древесины, пластмассы и аналогичных материалов;
- любые пищевые продукты, не входящие в категорию хлебных или кексовых изделий.

Нарезка перечисленных видов хлеба или материалов может привести к повреждению машины.



Обязательно отключайте машину от сети электропитания перед выполнением чистки внутренних/внешних поверхностей, а также операций по техническому обслуживанию.

Устройство имеет большой вес. Принимайте все необходимые меры предосторожности при транспортировке и погрузочно-разгрузочных работах.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

| | VMP800 | VMP1000 |
|------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Высота (мм) | 1135 | 1135 |
| Ширина (мм) | 790 | 990 |
| Глубина (мм) | 760 | 760 |
| Длина входного канала (мм) | 380 | 480 |
| Ширина входного канала (мм) | 340 | 340 |
| Высота входного канала (мм) | 16 (20) | 16 (20) |
| Упаковка (мм) | 1250 x 1200 x 800 | 1250 x 1200 x 800 |
| Масса нетто, кг | 230 | 250 |
| Масса нетто + упаковка (кг) | 260 | 280 |
| Мощность двигателя, кВт | 0,75 | 0,75 |
| Тип двигателя | Трехфазный | Трехфазный |
| 220 В, 50 Гц (А) | 7 | 7 |
| 380 В, 50 Гц (А) | Нет данных | Нет данных |
| Мощность (об/мин) | 120—240 | 120—240 |
| Диаметр ножа (мм) | 420 | 420 |
| Уровень шума (дБ) | <75 | <75 |

| | |
|--|-------|
| Отделка из нержавеющей стали | опция |
| Сенсорная клавиатура | опция |
| Приспособление с крючками для пакетов | опция |
| Система удержания буханки специфической формы | опция |
| Специальный цвет | опция |

4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом

Входная полка: НЕРЖ. 5WL 430

Кожух захвата: нерж. 430

Захват: нерж. 430

Нож: ТЕФЛОН

Выходная полка: НЕРЖ. 5WL 430

Рычаг отведения буханки: нерж. 430

Система удержания буханки специфической формы (опция): нерж. 430

Устройство для упаковки в пакеты: нерж. 430

5 УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.1 Распаковка машины

Машины из наших цехов поставляются на поддонах, закрепленные ремнями и в защитной картонной коробке. Прежде всего следует осмотреть упаковку на предмет наличия повреждений, полученных во время транспортировки, и сообщить о них непосредственно поставщику.

- A. Удалите картонную коробку и упаковочный пакет машины.
- B. Снимите ремни, обратив особое внимание на их ослабление при разрезании.
- C. Открепите машину от поддона, сняв деревянные рейки, фиксирующие колесики.
- D. Снимите машину с поддона. В этой операции должно участвовать не менее двух человек для обеспечения максимально плавного соприкосновения машины с полом.

После распаковки машины убедитесь, что она не получила повреждений при транспортировке. Сообщайте нам о любых дефектах.

5.2 Место установки

Для обеспечения долгосрочной высокой производительности и надежности машины следует правильно выбрать место установки:

оно должно быть хорошо проветриваемым, защищенным от воздействия прямых солнечных лучей, удаленным от источников тепла, с ровной и прочной поверхностью, не подвергающейся вибрации.

5.3 Электрическое подключение

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ! Обязательно наличие заземления.

Рекомендуется защитить электрическую цепь с помощью плавкого предохранителя и дифференциального автоматического выключателя.

Электрическая установка, обеспечивающая питание машины, должна быть защищена следующим образом:

— Северная Америка: предохранительное устройство 15 А;

— остальные страны: предохранительное устройство 16 А.

Машина должна быть подключена к разветвительной коробке на линии с дифференциальным автоматом 300 мА.

Примечание. На любые проблемы, возникшие в связи с иным видом подключения, гарантия не распространяется.

Перед подключением машины к электросети и во избежание выхода двигателя из строя в момент подключения следует убедиться в соответствии электросети характеристикам машины (см. заводскую табличку).

Машина соответствует Директивам по механическому оборудованию 2006/42, 2006/95, 2004/108 и имеет подтверждающую маркировку CE.

Ознакомьтесь с пиктограммами техники безопасности, имеющимися на машине.



Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Отключите устройство от сети перед выполнением любых работ по ремонту и обслуживанию. Данная пиктограмма находится на задней панели устройства, рядом с кабелем питания, и внутри устройства на отсеке электрощитка (рис. 8, № 25).

Электросхема машины находится на обратной стороне дверцы отсека электрощитка (рис. 8, № 26).

5.4 Ввод в эксплуатацию

Перед вводом в эксплуатацию убедитесь в отсутствии любых посторонних предметов на подвижных частях машины.

После проверки соответствия электрических характеристик в первую очередь убедитесь в том, что двигатель вращается в правильном направлении. Если нож останавливается в канале нарезки, и машина переходит в режим сбоя, немедленно отключите электропитание и поменяйте местами два провода фазы на разъеме.

Сведения об использовании машины см. в разделе «Эксплуатация».

5.5 Опасность

В случае возникновения опасности для пользователя или для машины следует отключить электропитание с помощью главного выключателя.

Извлеките штекер из электрической розетки перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию и ремонту.

Не прикасайтесь к ножу, даже если машина выключена.

Для замены ножа обратитесь к аккредитованному дистрибьютору.

Обязательно надевайте защитные перчатки, предохраняющие от порезов, при выполнении операций в непосредственной близости от лезвий или при замене лезвий.

Все операции по техническому обслуживанию или замене деталей должны осуществляться квалифицированным специалистом.

6.1 Органы управления

Хлеборезка оборудована сенсорным экраном (рис 6).

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона находится перед машиной (рис. 3, № 18).

6.3 Предохранительные устройства

Оборудование на данной машине:

кодированный магнитный аварийный выключатель (рис. 6, № 19, 20), состоящий из предохранительного магнита и магнитного датчика, который останавливает машину при открытии передней дверцы (рис. 1, № 10);

кодированный магнитный аварийный выключатель (рис. 6, № 22), состоящий из предохранительного магнита и магнитного датчика, который предотвращает запуск машины при открытой крышке (рис. 1, № 1);

механический предохранительный запор (рис. 6, № 21), препятствующий открытию крышки (рис. 1, № 1) во время работы машины.

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом работы колесики, оснащенные тормозами, необходимо заблокировать (рис. 1, № 7).

В начале рабочего дня машину следует включить с помощью главного выключателя. (рис. 2, № 11).

Порядок эксплуатации (рис. 4—5)

- A. Откройте крышку.
- B. Поместите буханку на входную полку.
- C. Обязательно поместите буханку в правый угол в направлении передней части машины.
- D. Если машина оборудована ручным захватом, убедитесь, что он плотно вставлен в хлеб.
- E. Закройте крышку.
- F. Выберите нужную толщину ломтей.
- G. Если машина является Pro-версией: Выберите вид нарезки. В режиме количества ломтей выберите нужное количество ломтей.
- H. Если машина является Pro-версией: выберите скорость резания. По умолчанию выбрана промежуточная скорость резания. (При изготовлении машины три скорости резания являются стандартными. Однако уполномоченный специалист может отрегулировать эти скорости при вводе машины в эксплуатацию.)
- I. Если машина является Pro-версией: для запуска цикла нарезки нажмите на зеленую кнопку.
- J. Заберите хлеб с выходной полки (рис. 3, № 13) и упакуйте его с помощью устройства для упаковки в пакеты (рис. 1, № 3).

Остановить текущий цикл можно с помощью красной кнопки.

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку

- A. Проверьте, не следует ли опорожнить бак для крошек (рис. 1, № 8). (Внимание! Не забудьте запереть дверцу на ключ.)
- B. Очистите полки (рис. 3, № 13, 15) с помощью щетки.
- G. Очистите стекла крышки (рис. 1, № 1) в положении для чистки (рис. 9).
- H. Для очистки внутренних поверхностей используйте сухую ткань.
- I. Внешние поверхности протрите влажной тканью.
- J. Включите режим чистки:
нажмите на изображение щетки в правом верхнем углу.

8.2 Через каждые 25 000 нарезок и/или не реже 1 раза в год; выполняется уполномоченным специалистом

- A. Извлеките штекер из разъема (рис. 2, № 12).
- B. Проверьте состояние ножа (рис. 1, № 2).
- C. При констатации снижения качества нарезки заказать замену ножа (артикул JAC: BVSLCA030 в каталоге запасных частей компании JAC).
- D. Если нож подлежит замене, эта операция должна быть выполнена в соответствии с процедурой замены ножа (рис. 7).
- E. Очистите внутренние поверхности машины с помощью щетки и пылесоса.

Проверьте внесение аккредитованным специалистом записи о выполненной работе в журнал технического обслуживания для сохранения 5-летней гарантии.

8.3 Замена лезвий

(рис. 7)

Обязательно надевайте защитные перчатки, предохраняющие от порезов (стандарт EN 388: 2003, индекс B = 5), и защитную обувь во время выполнения замены лезвия или операций в непосредственной близости от лезвий.

Убедитесь, что штекер машины (рис. 2, № 12) отсоединен от электросети:

откройте дверцу (рис. 1, № 10) с помощью запора (рис. 1, № 9).

Извлеките бак для крошек (рис. 1, № 8).

Замена ножа:

A. Открутите два ключа на левой стороне машины (рис. 7, № 23).

B. Снимите защитное устройство ножа (рис. 1, № 6), открутив винты с 6-гранным углублением.

C. Открутите гайку, удерживающую нож (рис. 7, № 24) с помощью двух ключей, входящих в комплект поставки (рис. 7, № 23).

D. Извлеките клин и замените нож, убедившись в правильном расположении выступов, предохраняющих от неправильной установки. Установите клин на место.

E. Закрутите новую гайку, поставляемую вместе с новым ножом, и зажмите ее с помощью ключей, входящих в комплект поставки. Для оптимального зажатия важно, чтобы была использована именно новая гайка.

Установите на место бак для крошек и закройте дверцу.

Подключите машину к электросети. Машина готова к работе.

Проверьте внесение аккредитованным специалистом записи о выполненной работе в журнал технического обслуживания для сохранения 5-летней гарантии.

Обратите внимание, что нож можно затачивать повторно. Свяжитесь с аккредитованным специалистом для получения более подробной информации.

9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При заказе запчасти проверьте вместе с уполномоченным специалистом, о какой детали идет речь, по каталогу запчастей, выпускаемому производителем.

Всегда уточняйте номер машины, указанный на заводской табличке.

Заказ в компании JAC может разместить ваш уполномоченный специалист.

9.1 Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

| КОД ДЕТАЛИ | НАИМЕНОВАНИЕ | МОДЕЛЬ |
|-------------------|---|------------------|
| 5740214 | РОЛИК КРЫШКИ | ВСЕ |
| BVMPT012 | КАРЕТКА КРЫШКИ | ВСЕ |
| 6110029 | ДИСКОВЫЙ НОЖ Ø 420—3 ММ | ВСЕ |
| 7240043 | РЕМЕНЬ ЛИНЕЙНОЙ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ | ВСЕ |
| MP00304 | ЛЕНТА ПЕНОПЛАСТ. КРЫШКИ | ВСЕ |
| BVMRA005 | ПЛАСТИНКА ПРУЖИНЫ РЫЧАГА ОТВЕДЕНИЯ ЛОМТЯ | ВСЕ |
| BVMPT005 | КАРЕТКА РЫЧАГА ОТВЕДЕНИЯ ЛОМТЯ | ВСЕ |
| | ПЕНОПЛАСТ РЫЧАГА ОТВЕДЕНИЯ ЛОМТЯ | ВСЕ |
| BVMPT003 | НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЗАХВАТА 800 | 800 |
| BVMPT004 | НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЗАХВАТА 1000 | 1000 |
| W008709 | ВОЙЛОЧНЫЙ ПОЛОЗОК ЗАХВАТА | ЗАХВАТ РУЧНОЙ |
| | ЩЕТКА ПЛАНЕТАРНАЯ | ВСЕ |
| BVMRA006 | ЩЕТКА ПРОХОДА ЗАХВАТА 800 | 800 |
| BVMRA007 | ЩЕТКА ПРОХОДА ЗАХВАТА 1000 | 1000 |

| Проблема | Проверка |
|--|---|
| Машина не работает | Подключить машину с помощью кабеля (рис. 2, № 12). |
| | Включить главный выключатель (рис. 2, № 11). |
| | Закрыть крышку. |
| | Закрыть дверцу. |
| Машина работает, но буханки разрушаются или нарезаются неровно. | Проверить, не нужно ли заменить лезвия (рис. 7). |
| | Дать хлебу остыть несколько часов. |
| | Загрузить буханку подходящих размеров. |
| | Загрузить достаточно плотную буханку. |
| | Если нож вращается в обратную сторону, поменяйте две фазы на разъеме электропитания машины. |

ВНИМАНИЕ! При любых работах машину необходимо отключать от электропитания.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

| Мигание или отображение кода на экране | Описание проблемы | Действие |
|--|-------------------------------------|--|
| ERR 001 | Крышка или дверца открыты | <p>Закройте крышку и дверцу. Выключите машину с помощью главного выключателя (рис. 2, № 12) и повторно запустите ее через 30 секунд. Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.</p> <p>Убедитесь, что захват для хлеба не закрыт посторонними предметами или пылью. Удалите все предметы, находящиеся рядом с каналом прохода для лезвия, и поместите хлеб в правом нижнем углу входной полки.</p> <p>Выключите машину с помощью главного выключателя (рис. 2, № 12) и повторно запустите ее через 30 секунд. Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.</p> |
| ERR 002 | Неисправность электрической цепи | |
| ERR 003 | Сбой вариатора | |
| ERR 004 | Сбой захвата | |
| ERR 005 | Предмет перед датчиком канала резки | |
| ERR 006 | Линейный сбой | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

12 СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

| Рисунок | Позиция | Наименование | |
|---------|---------|--|--|
| 1 | 1 | Верхняя крышка | |
| | 2 | Нож | |
| | 3 | Устройство для упаковки в пакеты | |
| | 4 | Экран | |
| | 5 | Держатели пакетов (опция) | |
| | 6 | Защитное устройство ножа | |
| | 7 | Тормозные ролики | |
| | 8 | Бак для крошек | |
| | 9 | Замок передней дверцы | |
| | 10 | Передняя дверца | |
| 2 | 11 | Главный выключатель | |
| | 12 | Соединительный кабель | |
| | | | |
| 3 | 13 | Выходная полка | |
| | 14 | Рычаг отведения буханки | |
| | 15 | Входная полка | |
| | 16 | Ручной захват | |
| | 17 | Автоматический захват | |
| | 18 | Рабочая зона | |
| | | | |
| 6 | 19 | Предохранительный датчик | |
| | 20 | Предохранительный магнит | |
| | 21 | Механический запор | |
| | 22 | Предохранительный датчик | |
| 7 | 23 | Ключи для демонтажа ножа | |
| | 24 | Гайка ножа | |
| 8 | 25 | Наклейка «Опасность поражения электрическим током» | |
| | 26 | Электрическая схема | |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO | 66 |
| 2 | GARANTÍA | 66 |
| 3 | ADVERTENCIAS | 67 |
| 4 | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | 68 |
| 4.1 | Características técnicas | 68 |
| 4.2 | Detalle de materiales en contacto directo con la masa..... | 68 |
| 5 | INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO | 69 |
| 5.1 | Desembalaje de la máquina | 69 |
| 5.2 | Ubicación | 69 |
| 5.3 | Conexión eléctrica | 69 |
| 5.4 | Puesta en servicio..... | 70 |
| 5.5 | Peligro | 70 |
| 6 | CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD..... | 70 |
| 6.1 | Cuadro de control | 70 |
| 6.2 | Área de trabajo | 70 |
| 6.3 | Cuadro de seguridad | 70 |
| 7 | USO | 71 |
| 8 | LIMPIEZA | 72 |
| 8.1 | Diaria por un usuario formado..... | 72 |
| 8.2 | Cada 25 000 cortes o 1 vez al año como mínimo, por un agente autorizado..... | 72 |
| 8.3 | Cambio de las cuchillas | 72 |
| 9 | CONSUMIBLES..... | 73 |
| 9.1 | Lista de CONSUMIBLES | 73 |
| 10 | INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO..... | 74 |
| 11 | CÓDIGOS DE ERROR..... | 75 |
| 12 | LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS..... | 76 |

A. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

Gracias por haber elegido una solución JAC. Lea con atención este manual de uso antes de instalar y poner en servicio esta máquina. De esta forma, puede protegerse y evitar el deterioro de su máquina.

Este manual hace referencia a distintas figuras con el fin de facilitar la comprensión de las instrucciones. Estas figuras se encuentran al final del manual. Consúltelas cuando vea los siguientes símbolos (fig. x, n.º y).

Para que el funcionamiento de su máquina sea satisfactorio a lo largo de los próximos años, le aconsejamos que lea los siguientes consejos:

- Solicite ayuda a su agente autorizado para la instalación, la puesta en servicio y el seguimiento.
- Para poder beneficiarse de la garantía de 5 años (consulte las condiciones indicadas a continuación), solicite a su distribuidor que complete la tarjeta de mantenimiento al instalar su máquina. Esta tarjeta de mantenimiento se encuentra en la parte trasera de su máquina.

13 GARANTÍA



JAC ofrece una garantía de 5 años en todos sus productos.

Esta garantía es válida para todas las piezas de su máquina, incluidas las electrónicas, excluyendo los consumibles. La garantía entra en vigor a partir de la fecha de instalación del material.

Con las siguientes condiciones restrictivas:

- el material debe haberse adquirido a un revendedor autorizado;
- la instalación deberá efectuarla un agente autorizado;
- el material debe utilizarse conforme a las indicaciones del manual de uso y para la finalidad para la que ha sido fabricado;
- el mantenimiento diario del material debe efectuarse conforme a las indicaciones del manual de uso;
- el agente autorizado debe hacer un seguimiento del mantenimiento conforme a las especificaciones de mantenimiento, como mínimo, una vez al año (mantenimiento a cargo del usuario);
- deben utilizarse exclusivamente piezas originales JAC.



Si un agente autorizado no efectúa el seguimiento del mantenimiento y/o la tarjeta de mantenimiento no está cumplimentada correctamente, la garantía se limita a un año.

Esta garantía no cubre:

- la sustitución de consumibles (§9);
- las piezas que nuestros servicios no reconozcan como defectuosas;
- los problemas derivados de un uso anormal del material;

- los problemas derivados de una instalación no efectuada por un agente autorizado;
- las piezas o los problemas causados por daños en el transporte o por un mantenimiento inadecuado.

Una reparación y/o una sustitución de piezas defectuosas efectuada(s) durante el periodo de garantía no supondrá(n) la prolongación de dicha garantía.

14 ADVERTENCIAS

Es muy importante conservar este manual de uso junto con el aparato para futuras consultas. Si este aparato se vende o se transfiere a otra persona, asegúrese de que se le entrega también el manual de uso para que el usuario pueda estar informado de su funcionamiento y de las advertencias que se indican aquí.



Estas advertencias se indican por su seguridad y la de los demás. Le rogamos que las lea con atención antes de instalar y utilizar el aparato.

Esta máquina está diseñada para ser utilizada por adultos autorizados. Asegúrese de que los niños no la toquen o que no la usen como un juguete.

Esta máquina está destinada únicamente a un uso profesional.

Es peligroso modificar o intentar modificar las características de esta máquina.

Después de instalar la máquina, asegúrese de que no aplasta el cable de alimentación.

Siga las instrucciones de uso.

Esta máquina debe almacenarse y utilizarse dentro de un local protegido de la humedad y del calor.

Esta máquina debe estar suficientemente iluminada para efectuar el trabajo.

Esta máquina tiene un nivel sonoro inferior a 75 dB(A), conforme a la norma EN ISO 3744.

Esta máquina debe utilizarla una sola persona a la vez (salvo indicación contraria).

Esta máquina está diseñada para el corte de panes cocidos y templados.

Esta máquina no está diseñada para los siguientes panes y materiales:

- panes duros;
- panes congelados o parcialmente descongelados;
- Productos no comestibles como la madera, el plástico y materiales similares.
- Cualquier otro alimento que no forme parte de la categoría de panes o bizcochos.

La máquina puede sufrir daños al cortar panes o materiales no permitidos.



Desconecte siempre la toma de corriente antes de proceder a la limpieza interior y exterior del aparato y a las operaciones de mantenimiento.

Este aparato es pesado. Tome todas las precauciones de seguridad durante su mantenimiento.

15 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

15.1 Características técnicas

| | VMP800 | VMP1000 |
|------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Altura (mm) | 1135 | 1135 |
| Anchura (mm) | 790 | 990 |
| Profundidad (mm) | 760 | 760 |
| Longitud del canal de entrada (mm) | 380 | 480 |
| Anchura del canal de entrada (mm) | 340 | 340 |
| Altura del canal de entrada (mm) | 16 (20) | 16 (20) |
| Embalaje (mm) | 1250 x 1200 x 800 | 1250 x 1200 x 800 |
| Peso neto (kg) | 230 | 250 |
| Peso neto + embalaje (k) | 260 | 280 |
| Potencia del motor (kW) | 0,75 | 0,75 |
| Tipo de motor | Trifásico | Trifásico |
| 220 v - 50 Hz (A) | 7 | 7 |
| 380 v - 50 Hz (A) | N.A. | N.A. |
| Capacidad (rpm) | De 120 a 240 | De 120 a 240 |
| Diámetro de la cuchilla (mm) | 420 | 420 |
| Nivel sonoro (dB) | <75 | <75 |

| | |
|--------------------------------|----------|
| Chasis de acero inoxidable | Opcional |
| Teclado táctil | Opcional |
| Portabolsas | Opcional |
| Sistema de sujeción de hogazas | Opcional |
| Color especial | Opcional |

15.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa

Tabla de entrada: ACERO INOXIDABLE 5WL 430

Cárter de garra: ACERO INOXIDABLE 430

Garra: ACERO INOXIDABLE 430

Cuchilla: TEFLÓN

Tabla de salida: ACERO INOXIDABLE 5WL 430

Brazo de agarre del pan: ACERO INOXIDABLE 430

Sistema de sujeción de hogazas (opcional): ACERO INOXIDABLE 430

Embolsador: ACERO INOXIDABLE 430

16.1 Desembalaje de la máquina

Las máquinas que salen de nuestros talleres se entregan en palés atados y protegidos con cartón. Antes de realizar cualquier acción, debe observarse el embalaje e informar al transportista de cualquier daño debido al transporte.

- A. Quite el cartón y el plástico de embalaje de la máquina.
- B. Quite las cinchas prestando especial atención a destensarlas al seccionarlas.
- C. Separe la máquina del palé levantando los listones de madera que bloquean las ruedas.
- D. Baje la máquina del palé. Efectúe esta operación entre dos personas como mínimo para amortiguar al máximo el contacto con el suelo.

Después de desembalar la máquina, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte. Infórmenos de cualquier anomalía.

16.2 Ubicación

Para obtener un rendimiento excelente y una fiabilidad a largo plazo, elija una ubicación que esté:

Bien ventilada, protegida de los rayos directos del sol y alejada de fuentes de calor, con una superficie plana y robusta y sin vibraciones.

16.3 Conexión eléctrica

IMPORTANTE: La toma de tierra es obligatoria.

Es aconsejable proteger la instalación con un fusible y un disyuntor diferencial.

La instalación eléctrica que suministra energía a la máquina debe estar protegida tal y como se indica a continuación:

- América del Norte: protección de 15 A;
- Resto del mundo: protección de 16 A.

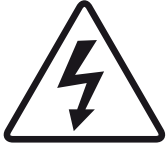
Su máquina debe estar conectada obligatoriamente a un cuadro de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA.

Nota: la garantía no cubrirá cualquier problema ocasionado por una conexión de otro tipo.

Antes de conectar la máquina a la red y con el fin de evitar un fallo del motor al encenderla, es importante comprobar la adecuación de la red de alimentación con las características de la máquina (consulte la placa informativa de la máquina).

Este aparato se ajusta a las Directivas sobre Máquinas 2006/42, 2006/95 y 2004/108, y lleva el marcado CE que lo certifica.

Consulte los pictogramas de seguridad que figuran en la máquina:



Pictograma que indica un riesgo de electrocución. Desconecte la máquina antes de hacer cualquier intervención. Encontrará el icono en la parte trasera de la máquina, cerca del cable de alimentación y dentro de la máquina en el cuadro eléctrico (fig. 8, n°25).

Encontrará el esquema eléctrico de la máquina en la parte trasera de la puerta del cuadro eléctrico (fig. 8, n°26).

16.4 Puesta en servicio

Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que no queda ningún objeto molesto en las partes en movimiento de la máquina.

En primer lugar, y después de comprobar que la toma de corriente se ajusta a las características eléctricas de la máquina, asegúrese de que el motor gira en el sentido correcto. Si la cuchilla se detiene en el canal de corte y la máquina indica un error, desconecte inmediatamente e invierta, en la toma, los dos cables de fase.

Para utilizar la máquina, consulte el apartado «Uso».

16.5 Peligro

En caso de peligro para el usuario o para la máquina, debe utilizar el interruptor general para cortar la alimentación de la máquina.

Quite el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y de limpieza.

No toque la cuchilla incluso si la máquina está parada.

Para cambiar la cuchilla, solicite la intervención de su distribuidor autorizado.

Lleve siempre guantes de protección anticorte al sustituir la cuchilla o cuando trabaje cerca de las cuchillas.

Cualquier operación de mantenimiento o de sustitución de piezas debe efectuarla una persona cualificada.

17 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

17.1 Cuadro de control

Su cortadora está equipada de serie con una pantalla táctil (fig. 6).

17.2 Área de trabajo

El área de trabajo está situada en la parte delantera de la máquina (fig. 3, n.º 18).

17.3 Cuadro de seguridad

Esta máquina está equipada con:

Un interruptor de seguridad magnético codificado (fig. 6, n.º 19, 20)

Consta de un imán de seguridad y de un sensor magnético que detiene la máquina al abrirse la puerta delantera (fig. 1, n.º 10).

Un interruptor de seguridad magnético codificado (fig. 6, n.º 22)

Consta de un imán de seguridad y de un sensor magnético que impide que la máquina empiece a funcionar al abrir la tapa (fig. 1, n.º 1).

Un cierre mecánico de seguridad (fig. 6, n.º 21)

Que impide abrir la tapa (fig. 1, n.º 1) mientras la máquina está en funcionamiento.

18 USO

Para utilizar la máquina, las ruedas provistas de freno deben estar bloqueadas (fig. 1, n.º 7).

Al principio del día, encienda la máquina usando el interruptor general (fig. 2, n.º 11).

Procedimiento de uso (fig. 4-5)

- A. Abra la tapa.
- B. Coloque el pan en la tabla de entrada.
- C. Tenga cuidado de colocar correctamente el pan en el rincón derecho, hacia la parte delantera de la máquina.
- D. Si la máquina está equipada con una garra manual, enganche bien la garra en el pan.
- E. Cierre la tapa.
- F. Seleccione el grosor de rebanada.
- G. Si la máquina es una versión Pro: Seleccione el tipo de rebanado. En el modo «número de rebanadas», seleccione el número de rebanadas deseado.
- H. Si la máquina es una versión Pro: Seleccione la velocidad de corte. De forma predeterminada, estará seleccionada la velocidad intermedia. Las tres velocidades de corte se definen de manera estándar al fabricar la máquina. No obstante, su agente podrá ajustar dichas velocidades durante la puesta en servicio.
- I. Si la máquina es una versión Pro: Pulse el botón verde para iniciar el ciclo de rebanado.
- J. Recoja el pan en la tabla de salida (fig. 3, n.º 13) y embólselo con el embolsador (fig. 1, n.º 3).

El botón rojo permite detener un ciclo en curso.

19.1 Diaria por un usuario formado

- A. Compruebe si debe vaciar la bandeja de migas. NOTA: No olvide bloquear la puerta (fig. 1, n.º 8).
- B. Limpie las tablas (fig. 3, n.º 13, 15) con ayuda de un cepillo.
- C. Limpie el cristal de la tapa (fig. 1, n.º 1) poniéndolo en posición de limpieza (fig. 9).
- D. Utilice un paño seco para limpiar el interior.
- E. Para la limpieza exterior, utilice un paño húmedo.
- F. Active el modo de limpieza:
presione en el símbolo del «cepillo» en la esquina superior derecha.

19.2 Cada 25 000 cortes o 1 vez al año como mínimo, por un agente autorizado

- A. Extraiga el enchufe de la toma de corriente (fig. 2, n.º 12).
- B. Compruebe el estado de la cuchilla de corte (fig. 1, n.º 2).
- C. Si se percibe una bajada de la calidad de corte, es necesario sustituir la cuchilla de corte (referencia JAC: BVSLCA030 del catálogo de piezas de recambio JAC).
- D. Si se debe cambiar, hágalo de acuerdo con el procedimiento de cambio de la cuchilla de corte (fig. 7).
- E. Limpie con un cepillo y aspire el interior de la máquina.

Compruebe que su agente autorizado registre su intervención en su tarjeta de mantenimiento para conservar su garantía de 5 años.

19.3 Cambio de las cuchillas

(fig. 7)

Lleve siempre guantes de protección anticorte (Norma EN 388: 2003 índice B= 5) y calzado de seguridad al sustituir la cuchilla o cuando trabaje cerca de las cuchillas.

Después de asegurarse de que el enchufe de la máquina (fig. 2, n.º 12) está desconectado de la corriente:

Abra la puerta (fig. 1, n.º 10) con ayuda del cerrojo (fig. 1, n.º 9).

Retire la bandeja de migas (fig. 1, n.º 8).

Cambie la cuchilla:

A. Afloje las dos llaves situadas en el lado izquierdo de la máquina (fig. 7, n.º 23).

B. Retire la protección de la cuchilla (fig. 1, n.º 6) con ayuda de los tornillos hexagonales huecos.

C. Afloje la tuerca de sujeción de la cuchilla (fig. 7, n.º 24) con las dos llaves incluidas (fig. 7, n.º 23).

D. Retire el calzo y cambie la cuchilla procurando colocarla correctamente en los pasadores de posicionado. Vuelva a colocar el calzo

E. Atornille y apriete la nueva tuerca suministrada con la nueva cuchilla para bloquear la cuchilla con ayuda de las llaves incluidas. Es importante colocar la nueva tuerca con un apriete óptimo.

Coloque la bandeja de migas y cierre la puerta.

Conecte la máquina a la red eléctrica. La máquina está lista.

Compruebe que su agente autorizado registre su intervención en su tarjeta de mantenimiento para conservar su garantía de 5 años.

La cuchilla se puede volver a afilar, póngase en contacto con su agente para obtener más información.

20 CONSUMIBLES

Al pedir una pieza de recambio, compruebe con su agente autorizado de qué pieza se trata en el catálogo de piezas de recambio del fabricante.

Indique siempre el número de máquina tal y como se indica en la placa informativa.

Su agente efectuará el pedido a JAC.

20.1 Lista de CONSUMIBLES

| CÓDIGO DE ARTÍCULO | ETIQUETA | MODELO |
|---------------------------|--|---------------|
| 5740214 | RUEDA DE TAPA | TODOS |
| BVMPT012 | ZAPATA DE LA TAPA | TODOS |
| 6110029 | CUCHILLA CIRCULAR Ø 420 MM, 3 MM | TODOS |
| 7240043 | CORREA GUÍA LINEAL | TODOS |
| MP00304 | TIRA DE ESPUMA DE LA TAPA | TODOS |
| BVMPA005 | CUCHILLA DE MUELLE DEL BRAZO DE AGARRE DE REBANADA | TODOS |
| BVMPT005 | ZAPATA DEL BRAZO DE AGARRE DE REBANADA | TODOS |
| | ESPUMA DEL BRAZO DE AGARRE DE REBANADA | TODOS |
| BVMPT003 | GUÍA DE GARRA 800 | 800 |
| BVMPT004 | GUÍA DE GARRA 1000 | 1000 |
| W008709 | ZAPATA DE FIELTRO DE LA GARRA | GARRA MANUAL |
| | CEPILLO PLANETARIO | TODOS |
| BVMPA006 | CEPILLO DE PASO DE GARRA 800 | 800 |
| BVMPA007 | CEPILLO DE PASO DE GARRA 1000 | 1000 |

| Problema | Comprobación |
|--|--|
| La máquina no gira | Conecte la máquina con el cable (fig. 2, n.º 12) |
| | Active el interruptor principal (fig. 2, n.º 11) |
| | Cierre la tapa superior |
| | Cierre la puerta |
| La máquina funciona, pero los panes están dañados o cortados de forma irregular | Compruebe si es necesario sustituir las cuchillas (fig. 7) |
| | Deje que el pan se enfríe unas horas |
| | Introduzca un pan con el tamaño adecuado |
| | Introduzca un pan lo suficientemente firme |
| | Si la cuchilla gira al contrario, invierta dos fases en la toma de corriente de la máquina |

ATENCIÓN: para cualquier intervención, la máquina deberá estar desenchufada obligatoriamente.



Si el problema persiste, póngase en contacto con su técnico.

| Parpadeo o código mostrado en pantalla | Descripción del problema | Acción |
|--|---|---|
| ERR 001 | Tapa o puerta abierta | Cierre la tapa y la puerta. |
| ERR 002 | Fallo del circuito eléctrico | Apague la máquina con el interruptor principal (fig. 2, n.º 12) y vuelva a encenderla |
| ERR 003 | Fallo del variador | transcurridos 30 segundos. Si el problema |
| ERR 004 | Fallo de garra | persiste, póngase en contacto con su |
| ERR 005 | Objeto que obstaculiza el sensor del canal de corte | técnico. |
| ERR 006 | Fallo de alineación | Compruebe que no hay objetos o polvo |
| | | obstaculizando la garra de prensado del pan. |
| | | Retire cualquier objeto situado junto al canal |
| | | de paso de la cuchilla y coloque el pan en la |
| | | parte inferior derecha de la tabla de entrada. |
| | | Apague la máquina con el interruptor |
| | | principal (fig. 2, n.º 12) y vuelva a encenderla |
| | | transcurridos 30 segundos. Si el problema |
| | | persiste, póngase en contacto con su |
| | | técnico. |



Si el problema persiste, póngase en contacto con su técnico.

| Figura | Número | Nombre |
|---------------|---------------|-------------------------------------|
| 1 | 1 | Tapa superior |
| | 2 | Cuchilla |
| | 3 | Embolsador |
| | 4 | Pantalla |
| | 5 | Porta-bolsas (opcional) |
| | 6 | Protección de cuchilla |
| | 7 | Ruedas con freno |
| | 8 | Bandeja de migas |
| | 9 | Cierre de puerta delantera |
| | 10 | Puerta delantera |
| 2 | 11 | Interruptor principal |
| | 12 | Cable de conexión |
| | | |
| 3 | 13 | Tabla de salida |
| | 14 | Brazo de agarre del pan |
| | 15 | Tabla de entrada |
| | 16 | Garra manual |
| | 17 | Garra automática |
| | 18 | Área de trabajo |
| | | |
| 6 | 19 | Sensor de seguridad |
| | 20 | Imán de seguridad |
| | 21 | Cierre mecánico |
| | 22 | Sensor de seguridad |
| 7 | 23 | Llaves para desmontar la cuchilla |
| | 24 | Tuerca de la cuchilla |
| 8 | 25 | Pegatina de riesgo de electrocución |
| | 26 | Esquema eléctrico |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO | 78 |
| 2 | GARANZIA | 78 |
| 3 | AVVERTENZE | 79 |
| 4 | CARATTERISTICHE TECNICHE | 80 |
| 4.1 | Caratteristiche tecniche | 80 |
| 4.2 | Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta | 80 |
| 5 | INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO | 81 |
| 5.1 | Disimballo della macchina | 81 |
| 5.2 | Posizionamento | 81 |
| 5.3 | Collegamento elettrico | 81 |
| 5.4 | Messa in servizio | 82 |
| 5.5 | Pericolo | 82 |
| 6 | ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA | 82 |
| 6.1 | Organo di comando | 82 |
| 6.2 | Zona di lavoro | 82 |
| 6.3 | Organi di sicurezza | 82 |
| 7 | UTILIZZO | 83 |
| 8 | MANUTENZIONE | 84 |
| 8.1 | Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato | 84 |
| 8.2 | Ogni 25.000 tagli e/o 1 volta l'anno almeno, da parte di un tecnico autorizzato | 84 |
| 8.3 | Sostituzione delle lame | 84 |
| 9 | COMPONENTI DI CONSUMO | 85 |
| 9.1 | Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO | 85 |
| 10 | INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO | 86 |
| 11 | CODICI DI ERRORE | 87 |
| 12 | ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE | 88 |

B. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

Grazie per aver scelto una soluzione JAC. Si invita a leggere con attenzione queste note informative prima di procedere all'installazione e alla messa in servizio di questa macchina. Contengono informazioni su come proteggersi e come evitare il deterioramento della macchina.

Queste informazioni fanno riferimento a diverse figure, in modo da facilitare la comprensione delle istruzioni. Le figure si trovano al fondo delle informazioni. Si invita a farvi riferimento quando si incontrano i seguenti simboli (fig. x, n. y).

Per una totale soddisfazione dall'utilizzo della macchina nei prossimi anni, si invita a tenere presenti i seguenti consigli:

- Farsi aiutare dall'agente autorizzato per l'installazione, la messa in servizio e il follow-up.
- Per beneficiare della garanzia di 5 anni (vedere le condizioni riportate in seguito), far compilare dal distributore il libretto di manutenzione al momento dell'installazione della macchina. Il libretto di manutenzione si trova nella parte posteriore della macchina.

24 GARANZIA



JAC offre una garanzia di 5 anni su tutti i suoi prodotti.

Questa garanzia è valida su tutte le parti della macchina, comprese quelle elettroniche, escluse le componenti di consumo. La garanzia entra in vigore a partire dalla data di installazione del materiale.

Secondo le seguenti condizioni restrittive:

- materiale acquistato presso un rivenditore autorizzato;
- installazione effettuata da un agente autorizzato;
- utilizzo del materiale conformemente alle indicazioni sul modo di utilizzo e nel rispetto della finalità per la quale è stato fabbricato;
- materiale quotidianamente mantenuto nel rispetto delle indicazioni delle modalità di utilizzo;
- manutenzioni successive da parte dell'agente autorizzato conformemente alle specifiche di manutenzione con, al minimo, una manutenzione l'anno (manutenzione a carico dell'utente);
- l'utilizzo esclusivo di parti originali JAC.



Se non si eseguono interventi di manutenzione da parte di un tecnico autorizzato e/o il libretto di manutenzione non è correttamente completato, la garanzia si limita ad un anno.

Questa garanzia non copre:

- la sostituzione dei componenti di consumo (§9);
- le parti non riconosciute difettose dai nostri servizi;
- i problemi derivanti da un utilizzo anomalo del materiale;

- i problemi derivanti da un'installazione non effettuata da un agente autorizzato;
- le parti o i problemi derivanti da un danno di trasporto o da una manutenzione inadeguata.

Una riparazione e/o una sostituzione di parti difettose effettuate durante il periodo di garanzia non producono l'effetto di prolungare detta garanzia.

25 AVVERTENZE

È molto importante che le istruzioni per l'utilizzo siano conservate con l'apparecchio per ogni consultazione futura. Se questo macchinario deve essere venduto o trasferito ad un'altra persona, accertarsi che le istruzioni per l'utilizzo siano consegnate all'utente destinatario in modo che possa essere informato sul funzionamento e sui messaggi di avvertenza ad esso riferiti.



Tali avvertenze sono fornite per la vostra sicurezza e per quella altrui. Si prega di leggerle con attenzione prima di installare e utilizzare il macchinario.

Questa macchina è stata progettata per essere utilizzata da adulti autorizzati. Accertarsi quindi che i bambini non le si avvicinino e che non la utilizzino come un giocattolo.

Questa macchina è destinata unicamente ad un uso professionale.

È pericoloso modificare o provare a modificare le caratteristiche di questa macchina.

Dopo l'installazione di questa macchina, accertarsi che non appoggi sul cavo di alimentazione.

Seguire le istruzioni fornite per l'utilizzo.

Questa macchina deve essere sistemata e utilizzata all'interno di un locale, al riparo da umidità e calore.

Deve essere illuminata a sufficienza per poter funzionare.

La macchina produce un livello sonoro inferiore a 75 dB(A), conforme alla norma EN ISO 3744.

La macchina deve essere utilizzata da una sola persona per volta (salvo prescrizioni contrarie).

Questa macchina è destinata al taglio del pane cotto e raffreddato.

Questa macchina non è destinata ai seguenti materiali e tipi di pane:

- pani raffermi;
- pane congelato, o parzialmente scongelato;
- prodotti non commestibili come legno, plastica e materiali simili;
- ogni alimento che non fa parte della categoria dei tipi di pane o delle torte.

La macchina si può danneggiare con il taglio di pani o materiali non autorizzati.





Staccare sempre il cavo di alimentazione prima di procedere alla pulizia interna/esterna del macchinario e alle operazioni di manutenzione.

Questo macchinario è pesante. Adottare tutte le precauzioni di sicurezza al momento della manutenzione.

26 CARATTERISTICHE TECNICHE

26.1 Caratteristiche tecniche

| | VMP800 | VMP1000 |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Altezza (mm) | 1135 | 1135 |
| Larghezza (mm) | 790 | 990 |
| Profondità (mm) | 760 | 760 |
| Lunghezza del canale d'ingresso (mm) | 380 | 480 |
| Larghezza del canale d'ingresso (mm) | 340 | 340 |
| Altezza del canale d'ingresso (mm) | 16 (20) | 16 (20) |
| Imballaggio (mm) | 1250 x 1200 x 800 | 1250 x 1200 x 800 |
| Peso netto (kg) | 230 | 250 |
| Peso NETTO + imballaggio (kg) | 260 | 280 |
| Potenza motore (kW) | 0,75 | 0,75 |
| Tipo di motore | Trifase | Trifase |
| 220v - 50Hz (A) | 7 | 7 |
| 380v - 50Hz (A) | N/A | N/A |
| Capacità (giri/minuto) | da 120 a 240 | da 120 a 240 |
| Diametro della lama (mm) | 420 | 420 |
| Livello sonoro (dB) | <75 | <75 |

| | |
|---|-----------|
| Involucro inox | opzionale |
| Tastiera tattile | opzionale |
| Porta-sacchetti | opzionale |
| Sistema di mantenimento grandi pagnotte | opzionale |
| Colore speciale | opzionale |

26.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta

Ripiano di alimentazione: INOX 5WL 430

Carter di griffa: INOX 430

Griffa: INOX 430

Lama: TEFLON

Ripiano d'uscita: INOX 5WL 430

Braccio di ritegno pane: INOX 430

Sistema di mantenimento grandi pagnotte (opzionale): INOX 430

Insacchettatrice: INOX 430

27.1 Disimballo della macchina

Le macchine sono consegnate, franco fabbrica, su pallet, legate con cinghie e protette con pannelli di cartone. Prima di tutto, occorre esaminare l'imballaggio e ogni danno dovuto al trasporto deve essere dichiarato direttamente all'addetto alla consegna.

- E. Togliere il cartone e il sacchetto d'imballaggio dalla macchina.
- F. Togliere le cinghie facendo particolare attenzione allo sgancio di queste ultime durante il taglio.
- G. Staccare la macchina dal pallet togliendo i listelli di legno che bloccano le ruote.
- H. Far scendere la macchina dal pallet. Accertarsi di essere almeno in due per questa operazione per ammortizzare al meglio il contatto con il terreno.

Dopo il disimballo della macchina, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. Segnalare ogni anomalia.

27.2 Posizionamento

Per ottenere performance eccellenti e affidabilità a lungo termine, scegliere una posizione:

Ben ventilata, al riparo dai raggi solari diretti e lontano da fonti di calore, con una superficie piana, robusta e priva di vibrazioni.

27.3 Collegamento elettrico

IMPORTANTE: Messa a terra obbligatoria.

Si consiglia di proteggere l'impianto con un fusibile e un salvavita.

L'impianto elettrico che alimenta la macchina deve essere protetto secondo quanto indicato qui di seguito:

- Nord America: Protezione 15 A;
- Resto del mondo: Protezione 16 A.

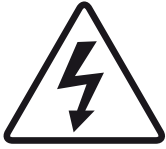
La vostra macchina deve necessariamente essere collegata ad una scatola di derivazione su di una linea dotata di salvavita da 300 mA.

Nota: Ogni problema derivante da un altro tipo di collegamento non sarà preso in considerazione ai fini della garanzia.

Prima di collegare la macchina alla rete e onde evitare una dismissione del motore all'avvio, è importante verificare la compatibilità della rete di alimentazione con le caratteristiche della macchina (vedere la relativa targa segnaletica).

Questo apparecchio è conforme alle Direttive Macchine 2006/42, 2006/95, 2004/108 e reca la marcatura CE che attesta detta conformità.

Si invita a prendere visione della segnaletica di sicurezza che figura sulla macchina:



Segnale che indica un rischio di folgorazione. Scollegare il cavo di alimentazione prima di qualsiasi intervento sulla macchina. Si trova nella parte posteriore della macchina vicino al cavo di alimentazione e all'interno della macchina sul quadro elettrico (fig.8, n. 25).

Sul retro della porta del quadro elettrico si trova lo schema elettrico della macchina (fig. 8, n. 26).

27.4 Messa in servizio

Prima della messa in servizio, accertarsi che non vi siano oggetti estranei sulle parti in movimento della macchina.

Accertarsi innanzitutto (dopo aver verificato le connessioni elettriche) che il motore giri nel senso corretto. Se la lama si ferma nel canale di taglio e la macchina entra in errore, scollegare immediatamente e invertire, nella presa, i due fili di fase.

Per l'utilizzo della macchina, fare riferimento al capitolo "Utilizzo".

27.5 Pericolo

In caso di pericolo per l'utente o per la macchina, utilizzare l'interruttore generale per interrompere l'alimentazione della macchina.

Estrarre la scheda della presa elettrica prima di ogni operazione di manutenzione o di assistenza. Non toccare la lama, anche all'arresto.

Per la sostituzione della lama, rivolgersi al distributore autorizzato.

Indossare sempre guanti di protezione anti-taglio per la sostituzione della lama o per un'operazione nelle vicinanze delle lame.

Ogni operazione di manutenzione o sostituzione delle parti deve essere effettuata da una persona qualificata.

28 ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA

28.1 Organo di comando

La taglierina è dotata di un display tattile (fig. 6).

28.2 Zona di lavoro

La zona di lavoro si trova davanti alla macchina (fig. 3 n. 18).

28.3 Organi di sicurezza

Questa macchina è dotata:

Di un interruttore di sicurezza magnetico codificato (fig.6, n. 19, 20)

Composto da una calamita di sicurezza e da un sensore magnetico, che ferma la macchina nel caso in cui si dovesse aprire lo sportello anteriore (fig.1, n. 10).

Di un interruttore di sicurezza magnetico codificato (fig.6, n. 22)

Composto da una calamita di sicurezza e da un sensore magnetico, che impedisce alla macchina di partire quando si apre il coperchio (fig. 1, n. 1).

Di una serratura di sicurezza meccanica (fig.6, n.21)

Che impedisce che il coperchio (fig. 1, n. 1) si apra se la macchina è in funzione.

29 UTILIZZO

Per l'utilizzo, le rotelle di freno provviste devono essere bloccate (fig. 1, n. 7).

All'inizio della giornata, alimentare la macchina tramite l'interruttore generale (fig.2, n. 11).

Procedura di utilizzo (fig. 4-5)

- A. Aprire il coperchio.
- B. Depositare il pane sul ripiano di alimentazione.
- C. Fare attenzione a posizionare correttamente i pani nell'angolo a destra verso la parte anteriore della macchina.
- D. Se la macchina è dotata di una griffa manuale, serrare la griffa sul pane.
- E. Chiudere il coperchio.

(fig. XX)

- F. Scegliere lo spessore di taglio.
- G. Se la macchina è una versione Pro: Scegliere il tipo di affettatura. In modalità "numero delle fette", scegliere il numero di fette desiderato.
- H. Se la macchina è una versione Pro: Scegliere la velocità di taglio. In modo predefinito, è selezionata la velocità di taglio intermedia. (Le tre velocità di taglio sono definite in modo standard al momento della fabbricazione della macchina. Tuttavia, il vostro agente autorizzato può regolare queste velocità al momento della messa in servizio della macchina.)
- I. Se la macchina è una versione Pro: Premere il pulsante verde per avviare il ciclo di taglio.
- J. Recuperare il pane sul ripiano di uscita (fig. 3 n. 13) e passarlo all'insacchettatrice (fig. 1 n. 3).

Il pulsante rosso consente di fermare un ciclo in corso.

30.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato

- A. Verificare se occorre svuotare il cassetto raccogli briciole (NB: non dimenticare di chiudere lo sportello a chiave) (fig. 1 n. 8).
- B. Pulire i ripiani (fig. 3, n. 13, 15) con una spazzola.
- K. Pulire il vetro del coperchio (fig. 1 n. 1) mettendolo in posizione pulizia (fig. 9).
- L. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia interna.
- M. Per la manutenzione esterna, utilizzare un panno umido.
- N. Attivare la modalità pulizia:
premere sull'icona "spazzola" nell'angolo superiore destro.

30.2 Ogni 25.000 tagli e/o 1 volta l'anno almeno, da parte di un tecnico autorizzato

- A. Staccare la presa della corrente (fig. 2, n. 12).
- B. Verificare lo stato della lama da taglio. (fig. 1, n. 2).
- C. Se si nota un deterioramento della qualità del taglio occorre procedere alla sostituzione della lama da taglio (riferimento JAC: BVSLCA030 del catalogo di Parti di ricambio JAC).
- D. Se è da cambiare, sostituirla nel rispetto della procedura di sostituzione della lama da taglio (fig. 7).
- E. Pulire con una spazzola e aspirare l'interno della macchina.

Verificare attentamente che il tecnico autorizzato registri l'intervento sul libretto di manutenzione al fine di mantenere la garanzia di 5 anni.

30.3 Sostituzione delle lame

(fig. 7)

Far sempre attenzione ad indossare guanti di protezione anti-taglio (Norma EN 388: 2003 indice B= 5) e scarpe di sicurezza al momento della sostituzione della lama o di un'operazione vicino alle lame. Dopo essersi accertati che la presa della macchina (fig. 2, n. 12) sia ben scollegata dalla corrente. Aprire lo sportello (fig. 1, n. 10) con un chiavistello (fig. 1 n. 9). Estrarre il cassetto raccogli briciole (fig.1, n. 8).

Sostituire la lama:

- A. Svitare le due chiavi situate sul lato sinistro della macchina (fig.7 n. 23).
- B. Togliere la protezione della lama (fig.1 n. 6) servendosi delle 6 viti ad esagono.
- C. Svitare il dado che mantiene la lama (fig. 7 n. 24) con le due chiavi fornite (fig. 7 n. 23).
- D. Estrarre la protezione e sostituire la lama avendo cura di posizionarla correttamente nelle fenditure apposite. Reinserire la protezione.
- E. Avvitare e serrare il nuovo dado in dotazione con la nuova lama per bloccarla, servendosi delle chiavi in dotazione. È importante montare il nuovo dado per garantire un serraggio ottimale.

Riposizionare il cassetto raccogli briciole e chiudere lo sportello.

Collegare la macchina alla rete elettrica, la macchina è pronta.

Verificare attentamente che il tecnico autorizzato registri l'intervento sul libretto di manutenzione al fine di mantenere la garanzia di 5 anni.

Notare che la lama è riaffilabile, contattare l'agente autorizzato per maggiori informazioni.

31 COMPONENTI DI CONSUMO

Al momento dell'ordine di parti di ricambio, verificare con l'agente autorizzato di quale parte si tratta in base al catalogo delle parti di ricambio emesso dal fabbricante.

Precisare sempre il codice della macchina indicato sulla targa segnaletica.

L'agente effettua gli ordini presso JAC.

31.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO

| CODICE ARTICOLO | VERSIONE | MODELLO |
|------------------------|---|----------------|
| 5740214 | RUOTA DEL COPERCHIO | TUTTI |
| BVMPT012 | PATTINO DEL COPERCHIO | TUTTI |
| 6110029 | LAMA CIRCOLARE Ø420MM -3MM | TUTTI |
| 7240043 | CINGHIA GUIDA LINEARE | TUTTI |
| MP00304 | STRISCIA IN SCHIUMA COPERCHIO | TUTTI |
| BVMPA005 | LAMELLA MOLLA BRACCIO DI RITEGNO TAGLIO | TUTTI |
| BVMPT005 | PATTINO BRACCIO DI RITEGNO TAGLIO | TUTTI |
| | SCHIUMA BRACCIO DI RITEGNO TAGLIO | TUTTI |
| BVMPT003 | GUIDA GRIFFA 800 | 800 |
| BVMPT004 | GUIDA GRIFFA 1000 | 1000 |
| W008709 | PATTINO FELTRO GRIFFA | GRIFFA MANUALE |
| | SPAZZOLA PLANETARIA | TUTTI |
| BVMPA006 | SPAZZOLA DI PASSAGGIO GRIFFA 800 | 800 |
| BVMPA007 | SPAZZOLA DI PASSAGGIO GRIFFA 1000 | 1000 |

| Problema | Verifica |
|--|---|
| La macchina non funziona | Collegare la macchina con un cavo (fig.2 n°12). |
| | Scollegare l'interruttore principale (fig. 2, n. 11). |
| | Chiudere il coperchio |
| | Chiudere lo sportello. |
| La macchina funziona, ma le forme di pane sono danneggiate o tagliate in modo irregolare. | Verificare se occorre sostituire le lame (fig.7) |
| | Lasciar raffreddare la forma di pane per alcune ore. |
| | Introdurre una forma di dimensioni accettate. |
| | Introdurre una forma molto soda. |
| | Se la lama gira al contrario, invertire le due fasi nella presa di corrente della macchina. |

ATTENZIONE: La macchina deve obbligatoriamente essere messa fuori tensione per ogni intervento.



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

| Lampeggiamento o codice visualizzato a video | Descrizione del problema | Intervento |
|--|---|---|
| ERR 001 | Coperchio o sportello aperti | <p>Chiudere il coperchio e lo sportello. Spegnerla macchina con l'interruttore principale (fig.2 n. 12) e riaccenderla dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.</p> <p>Accertarsi che nessun oggetto o gomito di polvere ingombri la griffa di presa del pane. Eliminare ogni oggetto presente in prossimità del canale di passaggio della lama e posizionare il pane in basso a destra del ripiano di alimentazione.</p> <p>Spegnerla macchina con l'interruttore principale (fig.2 n. 12) e riaccenderla dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.</p> |
| ERR 002 | Anomalia circuito elettrico | |
| ERR 003 | Anomalia variatore | |
| ERR 004 | Anomalia griffa | |
| ERR 005 | Oggetto davanti al sensore del canale di taglio | |
| ERR 006 | Anomalia di linea | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

34 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

| Figura | Numero | Nome |
|---------------|---------------|-------------------------------------|
| 1 | 1 | Coperchio superiore |
| | 2 | Lama |
| | 3 | Insacchettatrice |
| | 4 | Display |
| | 5 | Porta sacchetti (opzionale) |
| | 6 | Protezione della lama |
| | 7 | Rotelle frenanti |
| | 8 | Cassetto raccogli-briciole |
| | 9 | Serratura sportello anteriore |
| | 10 | Porta anteriore |
| 2 | 11 | Interruttore principale |
| | 12 | Cavo di raccordo |
| | | |
| 3 | 13 | Ripiano d'uscita |
| | 14 | Braccio di ritegno pane |
| | 15 | Ripiano di alimentazione |
| | 16 | Griffa manuale |
| | 17 | Gancio automatico |
| | 18 | Zona di lavoro |
| | | |
| 6 | 19 | Sensore di sicurezza |
| | 20 | Calamita di sicurezza |
| | 21 | Chiusura meccanica |
| | 22 | Sensore di sicurezza |
| 7 | 23 | Chiavi per lo smontaggio della lama |
| | 24 | Dado della lama |
| 8 | 25 | Adesivo rischio di folgorazione |
| | 26 | Schema elettrico |

Varia Pro قطاعة بقرص

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | قبل التشغيل | 90 |
| 2 | الضمان | 90 |
| 3 | تنبيهات | 90 |
| 4 | المواصفات الفنية | 91 |
| 4.1 | المواصفات الفنية | 91 |
| 4.2 | تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين | 92 |
| 5 | التركيب والتشغيل | 93 |
| 5.1 | فك تغليف الآلة | 93 |
| 5.2 | الموضع | 93 |
| 5.3 | التوصيل الكهربائي | 93 |
| 5.4 | التشغيل | 93 |
| 5.5 | خطر | 94 |
| 6 | أضرار التحكم والسلامة | 94 |
| 6.1 | أضرار التحكم | 94 |
| 6.2 | منطقة عمل | 94 |
| 6.3 | أجهزة الأمان | 94 |
| 7 | الاستخدام | 94 |
| 8 | الصيانة | 95 |
| 8.1 | يومية بواسطة مستخدم مُدرب | 95 |
| 8.2 | كل 25,000 مرة تقطيع للخبز و/ أو مرة واحدة على الأقل كل | 95 |
| | عام بواسطة وكيل معتمد | 95 |
| 8.3 | تغيير الشفرات | 95 |
| 9 | قطع المستهلكات | 96 |
| 9.1 | قائمة قطع المستهلكات | 96 |
| 10 | الأحداث العارضة أثناء التشغيل | 97 |
| 11 | رموز الخطأ | 98 |
| 12 | قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال | 99 |

نشكركم لاختياركم حلول JAC. تأكد من قراءة دليل الاستخدام هذا قبل تركيب وتشغيل هذه الآلة. يمكنك هكذا أن تحمي نفسك وتجنب أن تتلف الآلة.

يشير هذا الدليل إلى أشكال مختلفة من أجل تسهيل فهم التعليمات. هذه الأشكال موجودة في نهاية الدليل. يُرجى الرجوع إليها ما إن ترى الرموز التالية (شكل كذا، رقم كذا).

من أجل أن تكون راضيًا تمامًا عن أداء هذه الآلة خلال السنوات القادمة، ندعوك إلى الاطلاع على النصائح التالية:

- استعن بوكيل معتمد من أجل التركيب والتشغيل والمتابعة.

- من أجل الاستفادة من الضمان ومدته 5 سنوات (انظر الشروط المذكورة بعد)، قم بواسطة الموزع، باستكمال دفتر الصيانة أثناء تركيب الآلة. يوجد دفتر الصيانة خلف الآلة.

35 الضمان



تقدم شركة JAC ضمانًا على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

يسري هذا الضمان على كل قطع الآلة، بما فيها القطع الإلكترونية، دون قطع المستهلكات. يسري الضمان من تاريخ تركيب

بحسب الشروط المقيدة التالية:

- تم شراء المعدة من التوكيل المعتمد؛
- تم التركيب بمعرفة وكيل معتمد؛
- استخدام المعدة وفقًا لتعليمات دليل الاستخدام وفي الغرض التي صنعت من أجل؛
- يتم صيانة المعدة يوميًا وفقًا لإرشادات دليل الاستخدام؛
- يتابع الصيانة الوكيل المعتمد وفقًا لشروط الصيانة، مع إجراء الصيانة مرة في العام، على الأقل (الصيانة على حساب المستخدم)؛
- الاستخدام الحصري لقطع الغيار الأصلية من JAC.



إذا لم يكن يوجد صيانة من وكيل معتمد و/أو أن دفتر الصيانة غير مكتمل بشكل صحيح، تقتصر فترة الضمان على عام واحد

علمًا بأن الضمان لا يشمل:

- استبدال قطع المستهلكات (فقرة 9)؛
- قطع الغيار التي لم يقر قسم الخدمة الفنية بأنها تالفة؛
- المشاكل الناجمة عن الاستخدام غير السليم للمعدة؛
- المشاكل الناجمة عن تركيب لم يتم بمعرفة وكيل معتمد؛
- قطع الغيار أو المشاكل الناجمة عن تلف أثناء النقل أو المناولة غير المناسبة.

ليس من شأن الإصلاح و/أو الاستبدال لقطع الغيار التالفة الذي يتم خلال مدة الضمان أن يمدد هذا الضمان.

36 تنبيهات

من المهم جدًا حفظ دليل الاستخدام هذا مع الجهاز للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كان سيتم بيع أو نقل هذا الجهاز إلى شخص آخر، تأكد أن يتم إعطاء دليل الاستخدام هذا بحيث يستطيع المستخدم معرفة تشغيله والتنبيهات المتعلقة به.

تم إعطاء هذه التنبيهات حرصًا على سلامتك وعلى سلامة الآخرين. يُرجى قراءتها بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز.



تم تصميم هذه الآلة لكي يستخدمها أشخاص بالغين مسموح لهم باستخدامها. يُرجى ألا يلمسها الأطفال أو أن يستخدموها كلعبة.

هذه الآلة مخصصة حصريًا للاستخدام المهني.

من الخطر تعديل أو محاولة تعديل مواصفات هذه الآلة.

بعد تركيب هذه الآلة، تأكد أنها لا تستند على كابل الكهرباء.

اتبع التعليمات المعطاة من أجل الاستخدام.

يجب تخزين واستخدام هذه الآلة في الداخل، بعيدًا عن الرطوبة والحرارة.

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الآلة للقيام بالعمل.

المستوى الصوتي لهذه الآلة أقل من 75 ديسيبل وفقًا للمعيار EN ISO 3744.

يجب أن يستخدم هذه الآلة شخص واحد في الوقت الواحد (ما لم يوجد تعليمات مخالفة).

هذه الآلة مخصصة لتقطيع الخبز الناضج والمعتدل الحرارة.

هذه الآلة غير مخصصة لأنواع الخبز والخامات التالية:

- الخبز البانت؛
- الخبز المجمد، أو تم إزالة تجميده جزئيًا؛
- منتجات غير غذائية مثل الخشب والبلاستيك والخامات الشبيهة؛
- أي طعام لا ينتمي لفئة الخبز أو الكعك.

يمكن أن تتلف الآلة أثناء قطع الخبز أو الخامات غير المصرح بها.

افصل دائمًا مأخذ التيار قبل القيام بالتنظيف الداخلي/الخارجي للجهاز وقبل عمليات الصيانة.

هذا الجهاز ثقيل الوزن. اتخذ كل احتياطات الأمان أثناء مناولته.

37 المواصفات الفنية

37.1 المواصفات الفنية

| VMP1000 | VMP800 | |
|------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 1135 | 1135 | الارتفاع (مم) |
| 990 | 790 | العرض (مم) |
| 760 | 760 | العمق (مم) |
| 480 | 380 | عرض قناة الإدخال (مم) |
| 340 | 340 | عرض قناة الإدخال (مم) |
| (20) 16 | (20) 16 | ارتفاع قناة الإدخال (مم) |
| 800 × 1200 × 1250 | 800 × 1200 × 1250 | الحزم (مم) |
| 250 | 230 | الوزن الصافي (كجم) |
| 280 | 260 | الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم) |
| 0.75 | 0.75 | قوة الموتر (كيلو واط) |
| ثلاثي الأطوار (3 فازة) | ثلاثي الأطوار (3 فازة) | نوع الموتر |
| 7 | 7 | 220 فولت - 50 هرتز (A) |
| غير متوفر | غير متوفر | 380 فولت - 50 هرتز (A) |
| 120 إلى 240 | 120 إلى 240 | السعة (لفة/دقيقة) |

| | | |
|------|------|-------------------------|
| 420 | 420 | قُطر الشفرة (مم) |
| 75 > | 75 > | المستوى الصوتي (ديسيبل) |

| | |
|---------|-------------------------------|
| اختياري | هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ |
| اختياري | لوحة مفاتيح باللمس |
| اختياري | حامل أكياس |
| اختياري | نظام تثبيت الفطائر |
| اختياري | لون خاص |

37.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين

- منضدة إدخال: 430INOX 5WL
- حوض مخلبي: فولاذ مقاوم للصدأ 430
- مخلب: فولاذ مقاوم للصدأ 430
- شفرة: التافلون
- منضدة إخراج: INOX 5WL 430
- ذراع حجز الخبز: فولاذ مقاوم للصدأ 430
- نظام تثبيت الفطائر (اختياري): فولاذ مقاوم للصدأ 430
- جهاز التكييس: فولاذ مقاوم للصدأ 430

38.1 فك تغليف الآلة

تُبَاع الآلات، عند خروجها من ورشنا، على ألواح، ومربوطة بأشرطة ومحمية بورق الكرتون. قبل القيام بأي شيء، يجب فحص العبوة وإبلاغ شركة التوصيل مباشرة بأي تلف ناتج عن النقل.

ا. اسحب الكرتونة وكذلك كيس تغليف الآلة.

ل. انزع الأشرطة مع الانتباه بشكل خاص ارتخاء هذه الأخيرة أثناء قطعها.

K. أفضل الجهاز من على الألواح بأن تنزع الشرائح الخشبية التي تعرقل حركة العجلات.

L. أنزل الآلة من على اللوح. أحرص على أن يقوم شخصان على الأقل بهذا الأمر من أجل تخفيف التلامس مع الأرض بشكل أفضل.

بعد فك تغليف الآلة، تحقق أنها لم تتعرض للتلف أثناء النقل. وأبلغنا بأي عطب.

38.2 الموضع

للحصول على أداء ممتاز وفعالية على المدى الطويل، اختر موضعًا:

جيد التهوية، وبعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة وبعيدًا عن مصادر الحرارة مع سطح مستوٍ وقوي وخالي من الاهتزازات.

38.3 التوصيل الكهربائي

هام: توصيل الطرف الأرضي إلزامي.

يُنصح بحماية التمديدات الكهربائية بمنصهر وقاطع تيار تفاضلي.

يجب حماية التمديدات الكهربائية التي تُغذي الآلة كما هو مُبين أدناه:

- أمريكا الشمالية: حماية 15 أمبير؛

بقية دول العالم: حماية 16 أمبير.

يجب توصيل الآلة على غلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير.

ملحوظة: أي مشكلة ناجمة عن التوصيل بشكل آخر لن يشملها الضمان.

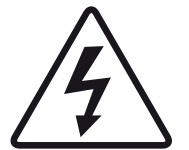
قبل توصيل الآلة على شبكة الكهرباء ومن أجل تجنب وقف تشغيل الموتور عند توصيله بالكهرباء، من المهم التحقق من توافق شبكة الكهرباء مع مواصفات الآلة (انظر لوحة البيانات لهذه الآلة).

يتوافق هذا الجهاز مع التعليمات الخاصة بالآلات 42/2006 و 95/2006 و 108/2004 ويحمل علامة CE التي تشهد بهذا التوافق.

يرجى الاطلاع على الصور التوضيحية المتعلقة بالسلامة الموجودة على الآلة:

صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء. يُرجى فصل الكهرباء عن الآلة قبل أي إصلاح لها. سوف تجد هذه الصورة التوضيحية خلف الآلة بالقرب من كابل التغذية وداخل الآلة على الصندوق الكهربائي (fig.8, n°25).

سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربائي للآلة على ظهر باب الصندوق الكهربائي (fig.8, n°26).



38.4 التشغيل

قبل التشغيل، تأكد من عدم وجود أي شيء دخيل على الأجزاء المتحركة للآلة.

تأكد أولاً (بعد التحقق من التوافق الكهربائي) أن الموتور يدور في الاتجاه الصحيح. إذا توقف الشفرة في مجرى القطع وحصل خطأ في الآلة، افصل الكهرباء على الفور وقم بقلب سلكين للفازة في المقبس.

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

38.5 خطر

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، استخدم مفتاح القطع العمومي لفصل التيار الكهربائي عن الآلة.

اسحب القابس من مأخذ التيار قبل القيام بأية عملية صيانة أو فحص. لا تلمس الشفرة، حتى أثناء التوقف.

لتغيير الشفرة، اطلب من الموزع المعتمد أن يقوم هو بالعملية.

أحرص على ارتداء قفازات حماية من الجروح أثناء استبدال الشفرة أو أثناء القيام بعملية قريبة من الشفرة.

أي عملية صيانة أو استبدال قطعة غيار يجب أن تتم بواسطة شخص مؤهل.

39 أضرار التحكم والسلامة

39.1 أضرار التحكم

القطاعة مزودة بشاشة تعمل باللمس (fig.6).

39.2 منطقة عمل

توجد منطقة العمل أمام الآلة (fig.3, n°18).

39.3 أجهزة الأمان

هذه الآلة مجهزة بـ:

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر (fig.6, n°19, 20) يتكون من مغناطيس أمان وحساس مغناطيسي، الذي يوقف الآلة عندما يتم فتح الباب الأمامي (fig.1, n°10).

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر (fig.6, n°22) يتكون من مغناطيس أمان وحساس مغناطيسي، الذي يمنع الآلة من العمل عندما يكون الغطاء مفتوحًا (fig.1, n°1).

قفل أمان ميكانيكي (fig.6, n°21) والذي يمنع الغطاء (fig.1, n°1) من الفتح عندما تعمل الآلة.

40 الاستخدام

من أجل الاستعمال، يجب قفل العجلات الصغيرة المزودة بفرملة (fig.1, n°7).

في بداية اليوم، وصل الآلة بالكهرباء باستخدام مفتاح القطع العمومي (fig.2, n°11).

خطوات الاستخدام (fig.4-5) A. افتح الغطاء.

- B. ضع الخبز على منضدة الإدخال.
 C. انتبه كي تضع الخبز جيداً في الركن الأيمن نحو مقدمة الآلة.
 D. إذا كانت الآلة مزودة بمخلب يدوي، احرص على غرس المخلف جيداً في الخبز.
 E. أغلق الغطاء.
 F. اختر سُمك الشريحة.
 G. إذا كانت الآلة إصدار Pro: اختر نوع التقطيع لشرائح. في وضع "عدد الشرائح"، اختر عدد الشرائح المطلوب.
 H. إذا كانت الآلة إصدار Pro: اختر سرعة التقطيع. بشكل افتراضي، السرعة المختارة هي سرعة التقطيع المتوسطة. (سرعات التقطيع الثلاث محددة بطريقة قياسية أثناء تصنيع الآلة. ومع ذلك، يمكن لوكيلك المعتمد ضبط هذه السرعات أثناء تشغيل الآلة).
 I. إذا كانت الآلة إصدار Pro: اضغط على الزر الأخضر لبدء الدورة التقطيع لشرائح.
 J. استعد الخبز من على منضدة الإخراج ((fig.3, n°13) وعبئه في أكياس على جهاز التكييس (fig.1 n°3)).

يتيح الزر الأحمر وقف دورة العمل الجارية.

41 الصيانة

41.1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب

- A. تأكد إذا كان يجب تفريغ وعاء الفتات (ملحوظة: لا تنس قفل الباب بالمفتاح) (fig.1, n°8).
 B. قم بتنظيف المناضد ((fig.3, n°13, 15) باستخدام فرشاة).
 C. قم بتنظيف زجاج الغطاء (fig.1 n°1) بأن تضعه في وضع التنظيف (.fig.9).
 D. استخدم قطعة قماش جافة للتنظيف من الداخل.
 E. بالنسبة للعناية الخارجية، استخدم قطعة قماش رطبة.
 F. تشغيل وضع التنظيف:
 اضغط على الرمز "brosse" (فرشاة) في الركن العلوي الأيمن.

41.2 كل 25,000 مرة تقطيع للخبز و/ أو مرة واحدة على الأقل كل عام بواسطة وكيل معتمد

- A. اسحب القابس من مقبس الكهرباء (.fig.2, n°12).
 B. تحقق من حالة شفرة القطع (fig.1, n°2).
 C. إذا لاحظت انخفاض جودة التقطع، يجب القيام باستبدال شفرة التقطع (الرقم المسلسل لدى شركة JAC: BVSLCA030 من كتالوج قطع الغيار JAC).
 D. إذا كان لا بد من تغييرها، استبدل الشفرة وفقاً لإجراء تغيير شفرة القطع (.fig.7).
 E. قم بالتنظيف باستخدام فرشاة واشطف داخل الآلة.

تأكد من أن الوكيل المعتمد يقوم بتسجيل زيارته في دفتر الصيانة من أجل الحفاظ على ضمان الـ 5 سنوات.

41.3 تغيير الشفرات

- (fig.7))
 احرص دائماً على ارتداء قفازات حماية من الجروح (معيار EN 388: 2003 مؤشر B=5) وأحذية أمان أثناء استبدال الشفرة أو أثناء عملية قربية من الشفرات.
 بعد التأكد أن قابس الآلة ((fig.2, n°12) مفصول جيداً عن التيار الكهربائي:
 افتح الباب (fig.1 n°10) باستخدام القفل (fig.1 n°9).
 اسحب وعاء الفتات (fig.1, n°8).

استبدل الشفرة:

- أ. قم بفك المفتاحين الموجودين على الجانب الأيسر للآلة (.fig.7, n°23).
 ب. اسحب واقي الشفرة (fig.1, n°6) مفتاح سداسي مجوف.
 ج. قم بفك الصامولة التي تثبت الشفرة ((fig.7, n°24) باستخدام المفتاحين المبايعين مع الآلة (fig.7, n°23).
 د. اسحب السندة واستبدل الشفرة مع الحرص على وضعها جيداً في دبابيس الاستقطاب. أعد وضع السندة.
 هـ. اربط وشد الصامولة الجديدة المباعية مع الشفرة الجديدة من أجل تثبيت الشفرة، باستخدام المفتاح المباعية مع الآلة. من المهم وضع الصامولة الجديدة من أجل ضمان أفضل شد.

أعد وضع وعاء الفتات وأغلق الباب.
 قم بتوصيل الآلة بالتيار الكهربائي، فتكون الآلة جاهزة.
 تأكد من أن الوكيل المعتمد يقوم بتسجيل زيارته في دفتر الصيانة من أجل الحفاظ على ضمان الـ 5 سنوات.
 برجاء ملاحظة أن الشفرة قابلة للشحذ، اتصل بالوكيل المعتمد من أجل مزيد من المعلومات.

42 قطع المستهلكات

أثناء طلب قطعة غيار، تأكد مع الوكيل المعتمد بشأن القطعة المطلوبة على أساس كتالوج قطع الغيار الذي أصدره الصانع.
 حدد دائما رقم الآلة كما هو مبين على لوحة البيانات.
 ويقوم الوكيل بعمل الطلبات لدى شركة JAC.

42.1 قائمة قطع المستهلكات

| رمز الصنف | الاسم | الموديل |
|-----------|-------------------------------|-----------|
| 5740214 | عجلة الغطاء الصغيرة | الكل |
| BVMPT012 | نعل الغطاء | الكل |
| 6110029 | شفرة دائرة قطر 420 مم - 3 مم | الكل |
| 7240043 | سير توجيه خطي | الكل |
| MP00304 | شريط فلين للغطاء | الكل |
| BVMPT005 | شفرة نابض ذراع احتجاز الشريحة | الكل |
| BVMPT005 | نعل ذراع احتجاز الشريحة | الكل |
| BVMPT003 | فلين ذراع احتجاز الشريحة | الكل |
| BVMPT003 | دليل مخلب 800 | 800 |
| BVMPT004 | دليل مخلب 1000 | 1000 |
| W008709 | نعل لباد المخلف | مخلب يدوي |
| BVMPT003 | فرشاة كوكبية | الكل |
| BVMPT006 | فرشاة مرور انتقال المخلب 800 | 800 |
| BVMPT007 | فرشاة مرور انتقال المخلب 1000 | 1000 |

| التحقق | المشكلة |
|--|--|
| قم بتوصيل الآلة باستخدام الكابل ((fig.2, n°12 | الآلة لا تدور |
| شغل مفتاح قطع التيار الرئيسي ((fig.2, n°11 | |
| أغلق الغطاء | |
| أغلق الباب | |
| تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرات ((fig.7 | الآلة تعمل، لكن الخبز تالف أو مُقطع بطريقة غير متساوية |
| اترك الخبز يبرد لعدة ساعات | |
| ضع الخبز بالمقاسات المقبولة | |
| ضع خبز إلى حد ما ناشف | |
| إذا كانت الشفرة تدور في الاتجاه الخطأ، يرجى قلب 2 فازه في مقبس التيار الخاص بالآلة | |

انتبه: قبل القيام بأية إصلاحات، يجب فصل التيار عن الآلة.



إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.

| وَمِيضُ أَوْ الرَّمزُ المَعْرُوضُ عَلَى الشَّاشَةِ | وَصْفُ المَشْكِلةِ | التَّصَرُّفُ |
|--|-------------------------------|---|
| ERR 001 | الغطاء أو الباب مفتوح | اغلق الغطاء والباب. |
| ERR 002 | عطل في الدائرة الكهربائية | برجاء إيقاف الآلة باستخدام زر قطع التيار الرئيسي (fig.2, n°12) وإعادة تشغيلها بعد مرور 30 ثانية. إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفنيّ. |
| ERR 003 | عطل المُعَيِّر | يُرجى التأكّد أنه لا يوجد شيء أو أتربة تعيق خطاف إمساك الخبز. |
| ERR 004 | عطل في الخطاف | يُرجى نزع أي شيء موجود على مقربة من قناة مرور الشفرة، وضع الخبز في الأسفل على يمين منضدة الإدخال. |
| ERR 005 | يوجد شيء أمام حساس قناة القطع | برجاء إيقاف الآلة باستخدام زر قطع التيار الرئيسي (fig.2, n°12) وإعادة تشغيلها بعد مرور 30 ثانية. إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفنيّ. |
| ERR 006 | عطل خطي | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفنيّ.

45 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال

| شكل | الرقم | الاسم |
|-----|-------|---------------------------|
| 1 | 1 | الغطاء العلوي |
| | 2 | شفرة |
| | 3 | جهاز التكييس |
| | 4 | شاشة |
| | 5 | حامل الأكياس (اختياري) |
| | 6 | واقى الشفرة |
| | 7 | عجلات صغيرة بفرملة |
| | 8 | وعاء فتات الخبز |
| | 9 | قفل الباب الأمامي |
| | 10 | باب أمامي |
| 2 | 11 | مفتاح قطع رئيسي |
| | 12 | كابل التوصيل |
| 3 | 13 | منضدة إخراج |
| | 14 | ذراع حجز الخبز |
| | 15 | منضدة إدخال |
| | 16 | مخلب يدوي |
| | 17 | مخلب آلي |
| | 18 | منطقة عمل |
| 7 | | |
| 6 | 19 | حساس أمان |
| | 20 | مغناطيس أمان |
| | 21 | قفل ميكانيكي |
| | 22 | حساس أمان |
| 7 | 23 | مفاتيح لفك الشفرة |
| | 24 | صامولة الشفرة |
| 8 | 25 | ملصق لخطر الصعق بالكهرباء |
| | 26 | رسم تخطيطي كهربائي |

fig.1

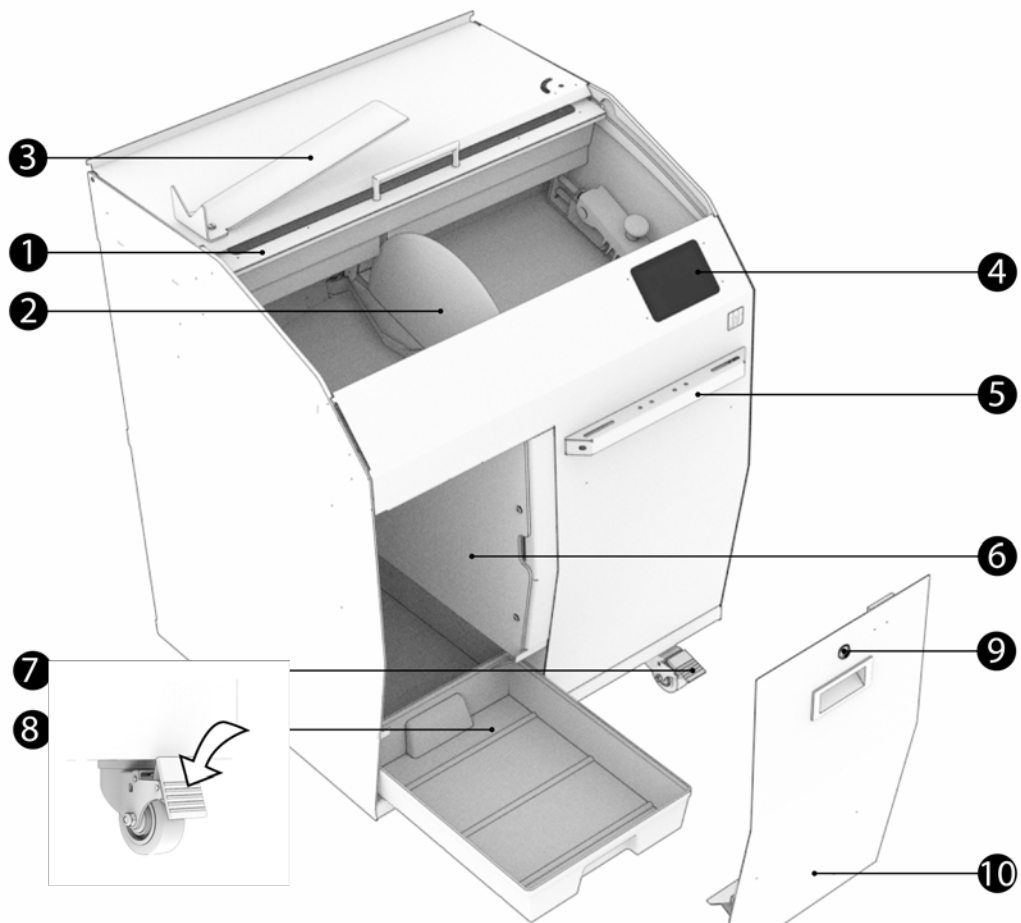


fig.2



fig.3

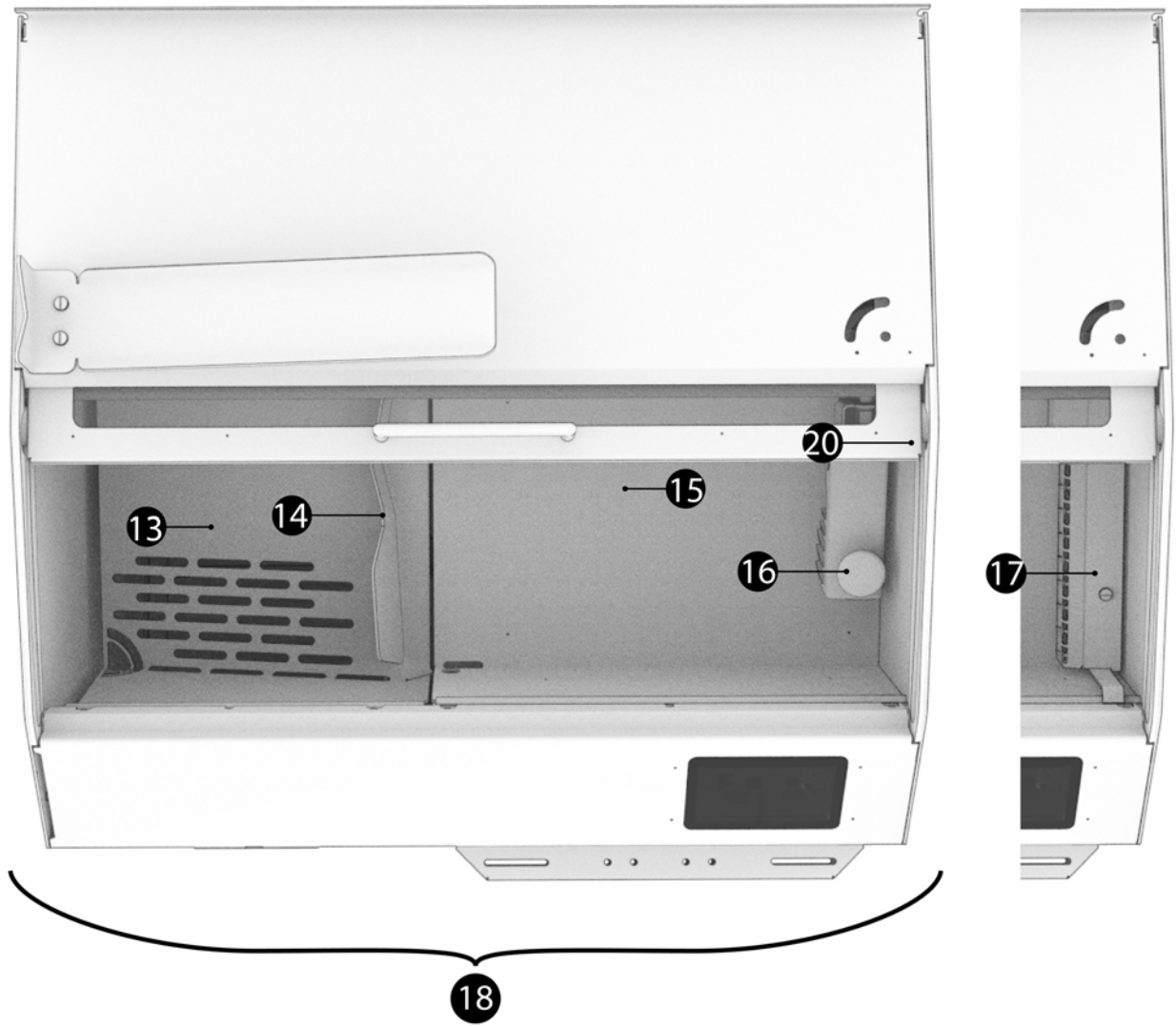
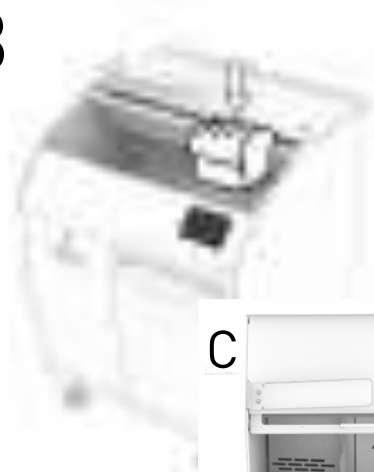


fig.4

A



B



D



C

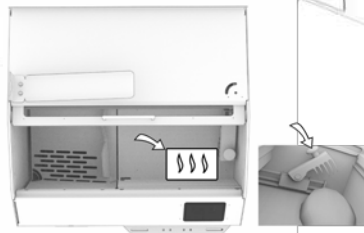
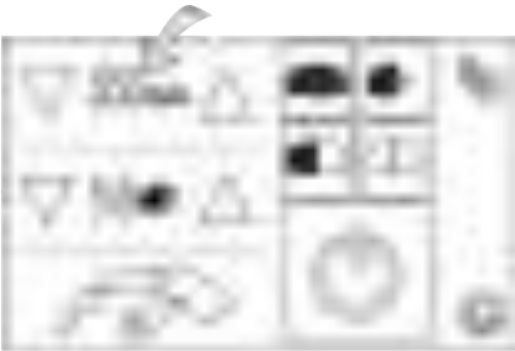


fig.5

E



F PRO



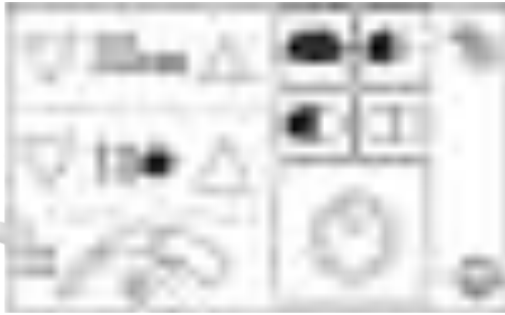
SELF



G



H



I



J



fig.6

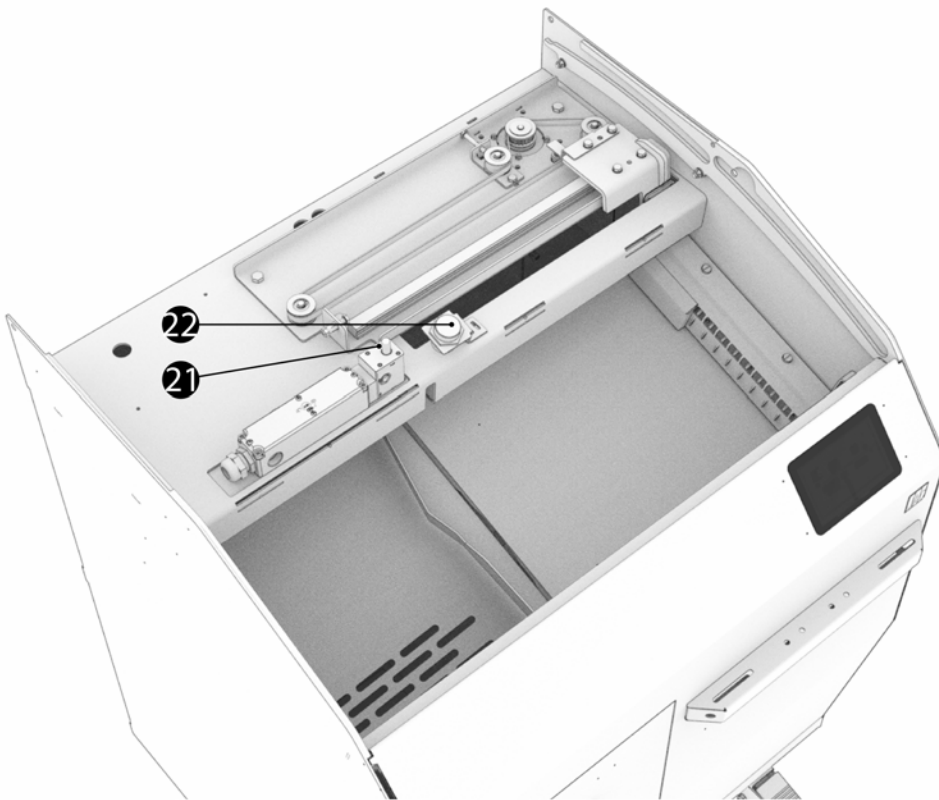
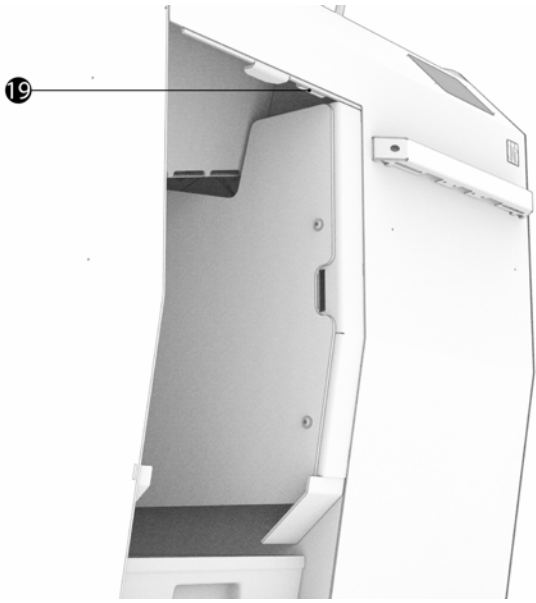


fig.7

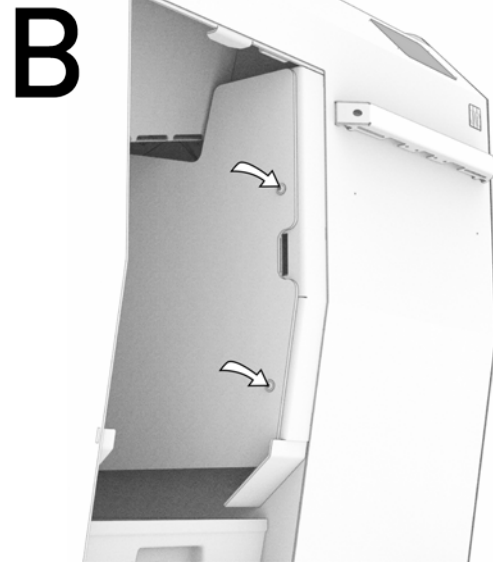
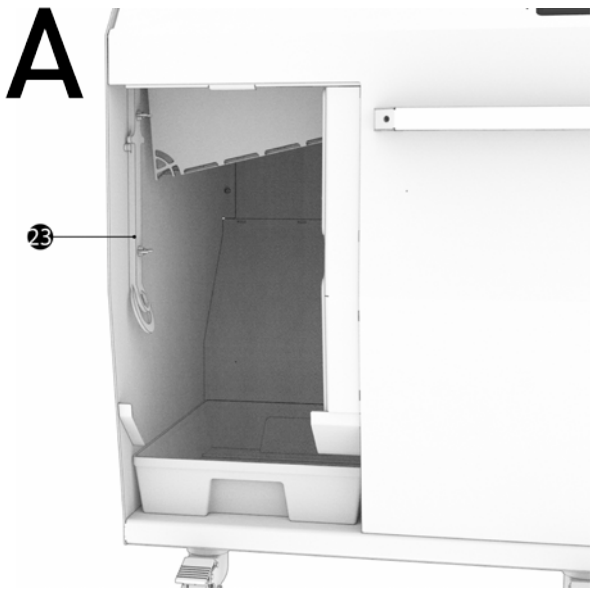


fig.8

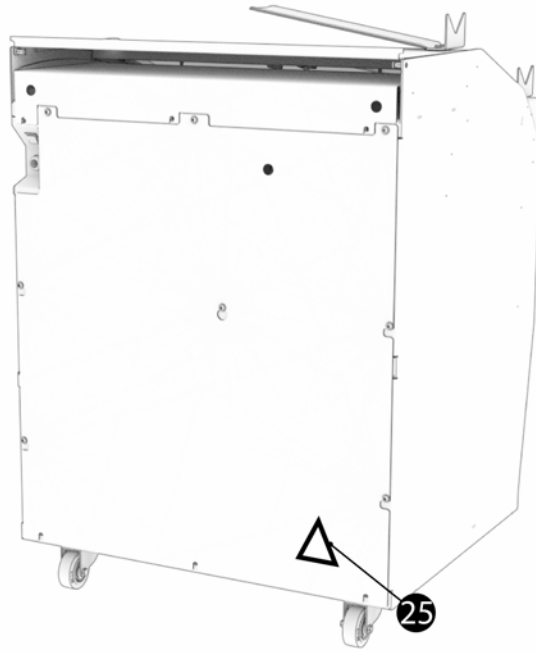


fig.9





Traditionally Innovative

CONFORMITY DECLARATION TO THE EUROPEAN DIRECTIVES.
DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES.
KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG AN DEN EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN.
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJNEN.
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ALLE DIRETTIVE EUROPEE.
DECLARACION DE CONFORMIDAD CON LAS DIRECTIVAS EUROPEAS.
ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕВРОПЕЙСКИМ ДИРЕКТИВАМ.
شهادة المطابقة مع التعليمات الأوروبية.

Large empty dashed box for signature or stamp.

- EN** The undersigned declares that the machine complies with the European Directives 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- FR** Le soussigné déclare que cette machine est conforme aux directives européennes 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- DE** Unterzeichneter erklärt, daß diese Maschine den Europäischen Richtlinien 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE entspricht.
- NL** Ik ondertekende verklaart dat deze machine in overeenstemming met de Europese richtlijnen 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- IT** li sottoscritto dichiara questa macchina conforme alle ultime versioni delle seguenti direttive europee: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- ES** El infrascrito declara que esta máquina es conforme con las directivas europeas 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- RU** Нижеподписавшееся лицо заявляет, что данное устройство соответствует европейским директивам 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- AR** يقر الموقع أن هذه الآلة متطابقة مع التعليمات الأوروبية أرقام CE/2006/42 و UE/2014/35 و UE/2014/30.

Complies with the following (parts of)
European Harmonised Standards:
EN 1672-2
1935/2004
EN ISO 12100-1
EN ISO 12100-2 §5, §6
EN 13954 if applicable
EN 61000-3-2, -3-3, -6-1, -6-3

Last update: 12/2020
Technical files compiled by:
Pierre-Yves Dorsimont
JAC S.A.
Chemin d'Éole, 1
B-4000 Sclessin
BELGIUM


Adrien Craeninckx
Chief Executive Officer
JAC s.a.
