JAC Traditionally Innovative

INTEGRA



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT - AR

V02-04-2025

INTEGRA

EN **Integra circular blade sicer** **5**
FR **Trancheuse à disque Integra** **20**
DE **Integra Brotschneidemaschine** **35**
NL **Interga broodsnijmachine** **50**
RU **Дисковая хлеборезка Varia Pro** **65**
ES **Rebanadora de pan Integra** **80**
IT **Affettatrice per pane Integra** **95**
AR قطاعة بقرص **Integra** **110**

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 Placing the machine and installing the cover 10
5.5 Commissioning 10
5.6 Danger 10
6 CONTROL AND SAFETY DEVICES 11
6.1 Controls 11
6.2 Work area 12
6.3 Safety features 12
7 OPERATION 12
8 MAINTENANCE 13
8.1 Daily, by a trained user 13
8.2 Every 25,000 loaves and/or at least once a year, by an approved agent. 14
8.3 Blade replacement 14
9 CONSUMABLES 15
9.1 List of consumables 15
10 MALFUNCTIONS 16
11 ERROR CODES 17
12 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS 18

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 (measurement accuracy +/- 2.5 dB(A)).

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

	IMP/IMA 800
Height (mm)	870 / 895
Width (mm)	810
Depth (mm)	725
Entry channel length (mm)	380
Infeed channel width (mm)	340
Infeed channel height (mm)	160
Packaging (mm)	1250 x 1200 x 800
Net weight (kg)	230
Net weight + packing (kg)	260
Motor power rating (kW)	0.75
Motor type	Three-phase
Power supply type	Single-phase
230V – 50/60Hz (A)	9.2
208V – 50/60Hz (A)	10.2
Capacity (revolutions per minute)	120 to 240
Blade diameter (mm)	420
Blade thickness (mm)	3
Noise level (dB)	<75

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 or 304
Claw housing: STAINLESS STEEL 430 or 304
Claw: STAINLESS STEEL 430 or 304
Blade: TEFLON (STAINLESS STEEL 430 or 304 on ETL version)
Outfeed table: STAINLESS STEEL 5WL 430 or 304
Bread-holding arm: STAINLESS STEEL 430 or 304
Pie-holding system (optional): STAINLESS STEEL 430 or 304
Bagger: STAINLESS STEEL 430 or 304

5 INSTALLATION AND COMMISSIONING

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. We strongly advise you to use an unloading ramp.

After unpacking the machine, check that it has not been damaged in transit. Notify us of any discrepancies by making a note of it on the carrier's delivery note.

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.

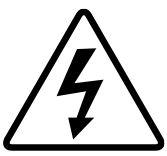
It is imperative that your machine be connected to a junction box on a circuit fitted with a 300 mA RCD.

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, 2014/35, 2014/30 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 Placing the machine and installing the cover

These operations must be carried out by a qualified technician.



Using the machine with a gap between the body of the machine and the cover risks serious injury.
Always ensure that there is no gap between the body of the machine and the cover (fig. 12).

A. Preparing the worktop
   - Make the required cut-outs in the worktop to enable the machine to be fitted. Refer to the figure showing the minimum and maximum dimensions (fig.13).
   - To protect the worktop from moisture, be sure to seal the edges of the joint between the worktop and the machine (fig. 14).

B. Installing the cover
   - The cover is attached to the frame when the machine is delivered. Be sure to disconnect the cables on the cover before removing it for its installation.
   - Remove the cover by unscrewing the 4 fastening nuts (fig. 15).
   - Insert the machine into the cabinet (fig. 16), then fit the cover onto the machine.
   - Check to ensure that there is no gap between the cover and the body of the machine (fig. 12). If a gap can be observed, refer to point C below to adjust the height of the machine in order to eliminate this gap.
   - Secure the cover by holding it against the worktop and tightening the 4 nuts.
   - Connect the cables on the cover next.

C. Setting machine height
   - Remove the rear, front and side covers to gain access to the castors (fig. 17).
   - Unscrew the locknuts on the castor threaded rods, then set the height of the castors by rotating the threaded rod (fig. 18).
   - Check the 4 castors to ensure they are all at the same height and that the machine is perfectly stable.
   - Check to ensure there is no gap between the cover and the body of the machine (fig. 12).
   - Tighten the locknuts, then close the casing panels again (fig. 15).
   - Install the cover (refer to point B. above)

5.5 Commissioning

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

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

5.6 Danger

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.
Wear gloves for any maintenance or cleaning work on the blade.

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 blade.

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



Pictogram indicating a cut hazard. You will find this pictogram at the back of the machine next to the power cable (fig.8, n°27) and inside the machine on the blade guard (fig.1, n°6).

6 CONTROL AND SAFETY DEVICES

6.1 Controls

Your slicer is fitted with either a touch screen or a capacitive interface screen (fig.9).

If your slicer is fitted with a touch screen, it comprises the following items:

1. Slice thickness
2. Number of slices
3. Cutting speed
4. Choice of 4 cutting modes:
    a. Cut entire loaf,
    b. Cut a number of slices,
    c. Cut half the loaf into slices,
    d. Cut the loaf in half.
5. Start cutting
6. Advanced settings. This button gives you access to the slicer cleaning mode (n°38) and to Easymode settings (n°42).
7. Access to Easymode. Easymode is a screen configuration that enables you to pre-set 6 quick start buttons (n°40) which combine cutting speed and slice thickness. To configure these buttons, press the “advanced settings” button (n°33), then the “Easymode settings” button (n°42). Then all you need to do is select a slice thickness and a cutting speed for each of the 6 buttons (n°43) by pressing directly on the values you want to change. Exit the screen to confirm your choices.

If your slicer is fitted with a capacitive interface screen, it comprises the following items:

1. Choice of 4 cutting modes:
    a. Cut whole loaf (fig.9, n°49),
    b. Cut a number of slices (fig.9, n°50),
    c. Cut half the loaf into slices (fig.9, n°51),
    d. Cut loaf in half (fig.9, n°52),
2. Number of slices (triangle buttons A and C) (fig.9, n°53, 54),
3. Slice thickness (triangle buttons B and D) (fig.9, n°55, 56),
4. Settings (fig.9, n°57). This button accesses the slicer cleaning mode (fig.9, n°65). The cleaning mode is started using the Start/Stop button (fig.9, n°60).
   A long press (10 seconds) on the Settings (fig.9, n°57) and Start/Stop (fig.9, n°60) buttons simultaneously enables the Technical settings (fig.9, n°66) to be accessed. This menu is used to access the following:

e. Change maximum slice thickness using triangle buttons B and D. The Start/Stop button saves the change.
f. Reset blade maintenance countdown counter. A long press (5 seconds) on triangle button B enables the base value on this countdown counter to be changed. The Start/Stop button saves the change.
g. Change minimum slice thickness using triangle buttons B and D. The Start/Stop button saves the change.
h. Changing software configuration settings (calculator settings) (fig.9, n°67). Buttons A and C are used to select the number of the setting to be configured. Buttons B and D are used to select the value to be assigned to this setting. The Start/Stop button saves the change.

5. Choose cutting speed (fig.9, n°58).
6. Access Easymode (fig.9, n°59). Easymode is a screen configuration that enables you to save 4 quick start buttons (fig.9, n°61, 62, 63, 64) which combine speed and cut thickness. To configure these buttons, a long press on your chosen triangle button will open the pre-setting menu. The Start/Stop button saves the change.
7. Start and stop cutting using the Start/Stop button (fig.9, n°60).

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.



Warning: never start the slicer while any part of the exterior housing has been removed allowing access to the blade or rotating drive.

7 OPERATION

Switch the machine on at the start of the day using the main isolator switch (fig.2, n°11) while ensuring the cover is closed.

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. Choose the type of slicing. In “number of slices” mode, choose the number of slices desired.
H. If your machine is fitted with a touch screen, press the green button to start the slicing cycle.
   If your machine is fitted with a capacitive interface screen, press the Start/Stop button to start the slicing cycle.
I. Collect the loaf on the outfeed table (fig.3, n°13) and bag it on the bagger (fig.1, n°3).

If your machine is fitted with a touch screen, the red button stops a cycle in progress.
If your machine is fitted with a capacitive interface screen, the Start/Stop button stops a cycle in progress.

If your machine is fitted with a pie holder (optional) (fig.11, n°45); when cutting wider and flatter loaves this system will prevent loaves from lifting as the blade passes through them. This system is automatic and only operates if the size of the loaf makes it necessary.

8 MAINTENANCE

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 after emptying it) (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).
D. Use a dry cloth to clean the inside.
E. Use a damp cloth to maintain the outside.
F. Activate cleaning mode:
   If your machine is fitted with a touch screen, press the “advanced settings” symbol in the top right-hand corner.
   If your machine is fitted with a capacitive interface screen, press the “Settings” symbol in the top right-hand corner and start the cleaning mode using the Start/Stop button.



Be sure to wear cut-resistant gloves (Standard EN 388: 2003 factor B= 5) at all times when working in the vicinity of the blade or the claw.

The claw travels to the left. Use a dry cloth to clean the right-hand side of the infeed table (Fig.3, n°15). If your slicer is equipped with an automatic claw, the teeth will extend. Use a dry cloth to clean the teeth.

The blade will appear in the cutting channel. Use a dry cloth to clean it. Never clean the “cutting edge” of the blade. The blade is free to rotate on its shaft, you can rotate it in the channel to clean the entire side surfaces if you find that crumb deposits have accumulated on them.

Close the cover once you have finished cleaning.

To exit the cleaning mode:

- If your machine has the self-service configuration, press one of the three buttons.

- If your machine has the Pro configuration and is fitted with a touch screen, press the cross top left on your screen.
- If your machine has the Pro configuration and is fitted with a capacitive interface screen, press the Start/Stop button.

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: 6110029 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 index 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

DESCRIPTION	MODEL
CIRCULAR BLADE, 420MM DIA. – 3MM THICK	ALL
LINEAR GUIDE BELT T5	ALL
SPRING STRIP	ALL
POM ROLLER	ALL
FOAM, SLICE HOLDING ARM	ALL
PAD, SLICE HOLDING ARM	ALL
	ALL
CLAW GUIDE 800	IMA
FELT PAD, H.9MM WITH D.24MM SCREW	IMP
MINI BRUSH HOSE SYSTEM (FBL)	ALL
CLAW APERTURE BRUSH 800	ALL

10 MALFUNCTIONS

Problem	Check
The screen does not light up	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
	Slice the loaf at a lower speed

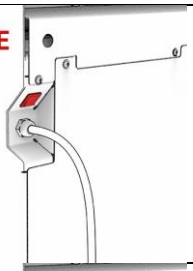
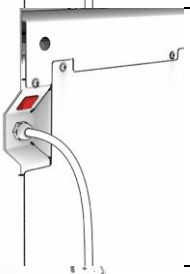
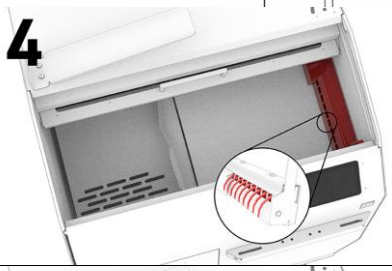
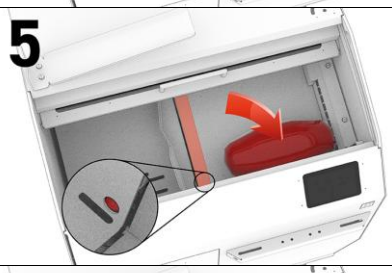
NB: The machine must be isolated from the power supply before attempting any work on it.



Should the problem persist, please contact your technician.

11 ERROR CODES

If your machine is fitted with a touch screen, the image for the error will be displayed on the screen.
If your machine is fitted with a capacitive interface screen, the image for the error will be displayed on the screen. Pressing Start/Stop button cancels the error.
Error numbers and their associated image are detailed in the table below.

Flashes or code displayed on screen	Problem description	Action
1 	Cover or door open	Please close the crumb tray door and/or the top cover.
2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.	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.
3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.	Variable speed drive 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.
4 	Claw fault	Please ensure that there is no object or dust interfering with the loaf-holding claw.
5 	Object in front of the cutting channel sensor	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.
6 	Linear fault Carriage return timeout	Check that the carriage track is clear.

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
	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
	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
	27	“Cut hazard” sticker
9	28	Slice thickness
	29	Number of slices
	30	Cutting speed
	31	Choice of 4 cutting modes
	32	Start cutting
	33	Advanced settings
	34	Access to Easymode
	37	Access to settings
	38	Start cleaning mode
	39	Slice thickness configuration
	40	Easymode start buttons
	46, 47, 48	Self-service slice thickness buttons
	49	“Cut whole loaf” button
	50	“Cut a number of slices” button
	51	“Cut up to half” button

	52	“Cut in half” button
	53, 54, 55, 56	Triangle buttons
	57	Settings button
	58	Speed button
	59	Easymode button
	60	Start/Stop button
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Cleaning mode
	66	Technical mode
	67	Calculator settings
10	41	Top tray
11	45	Pie holder

1 AVANT LA MISE EN SERVICE 21
2 GARANTIE 21
3 AVERTISSEMENTS 22
4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 23
4.1 Caractéristiques techniques 23
4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte 23
5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE 24
5.1 Déconditionnement de la machine 24
5.2 Emplacement 24
5.3 Raccordement électrique 24
5.4 Placement de la machine et installation du capot 25
5.5 Mise en service 25
5.6 Danger 25
6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE 26
6.1 Organe de commande 26
6.2 Zone de travail 27
6.3 Organes de sécurité 27
7 UTILISATION 28
8 ENTRETIEN 29
8.1 Journalier par un utilisateur formé 29
8.2 Toutes les 25 000 coupes et/ou 1 fois par an au minimum, par un agent agréé 29
8.3 Changement de lame (par un agent agréé) 29
9 CONSOMMABLES 30
9.1 Liste des CONSOMMABLES 30
10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT 31
11 CODES D'ERREUR 32
12 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES 33

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 la fin de ce manuel.

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, une visite de contrôle 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

	IMP/IMA 800
Hauteur (mm)	870 / 895
Largeur (mm)	810
Profondeur (mm)	725
Longueur du canal d'entrée (mm)	380
Largeur du canal d'entrée (mm)	340
Hauteur du canal d'entrée (mm)	160
Colisage (mm)	1250 x1200 x 800
Poids net (kg)	230
Poids NET + emballage (kg)	260
Puissance moteur (kW)	0,75
Type moteur	Triphasé
Type d'alimentation	Monophasé
230V – 50/60Hz (A)	9,2
208V – 50/60Hz (A)	10,2
Capacité (tours/minute)	120 à 240
Diamètre de lame (mm)	420
Épaisseur de lame (mm)	3
Niveau sonore (dB)	<75

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 ou 304
Carter de griffe : INOX 430 ou 304
Griffe : INOX 430 ou 304
Lame : TEFLON (INOX 430 ou 304 sur version ETL)
Table de sortie : INOX 5WL 430 ou 304
Bras de retenue pain : INOX 430 ou 304
Système de maintien tourtes (optionnel) : INOX 430 ou 304
Ensachoir : INOX 430 ou 304

5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

5.1 Déconditionnement de la machine

Les machines sont livrées, sorties de nos ateliers, sur palettes, sanglées, sous housse plastique 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. Nous vous conseillons fortement l'utilisation d'une rampe de déchargement.

Après déballage de la machine, vérifier qu'elle n'a pas subi de dommages pendant le transport. Nous signaler toute anomalie en le mentionnant sur le bon de livraison du transporteur.

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.

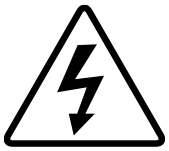
Votre machine doit être impérativement raccordée à une boîte de dérivation sur une ligne équipée d'un différentiel de 300mA.

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 et porte le marquage CE attestant cette conformité.

Veuillez 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 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 Placement de la machine et installation du capot

Ces opérations doivent être effectuées par un technicien qualifié.



Danger de graves blessures en cas d'utilisation de la machine avec un espace entre le corps de la machine et le capot.
Toujours veiller à ce qu'il n'y ait aucun espace entre le corps de la machine et le capot (fig. 12).

D. Préparation du plan de travail
   - Faire les découpes nécessaires dans le plan de travail afin de permettre l'intégration de la machine. Référez-vous à la figure indiquant les dimensions minimales et maximales (fig.13).
   - Afin de protéger le plan de travail de l'humidité, veiller à sceller les bords à la jonction entre le plan de travail et la machine (fig. 14).

E. Installation du capot
   - Lors de la livraison de la machine, le capot est fixé sur la châssis. Avant d'ôter le capot pour l'installation, veuillez veiller à déconnecter les câbles du capot.
   - Ôter le capot en désserrant les 4 écrous de fixation (fig. 15).
   - Insérer la machine dans le meuble (fig. 16), puis poser le capot sur la machine.
   - Vérifier qu'il n'y a pas d'espace entre le capot et le corps de la machine (fig. 12). Si un espace est observé, se reporter au point C. ci-dessous pour ajuster la hauteur de la machine afin de supprimer cet espace.
   - Fixer le capot en le maintenant contre le plan de travail et resserrant les 4 écrous.
   - Connecter ensuite les câbles du capot.

F. Réglage de la hauteur de la machine
   - Ôter le capotage arrière, le capotage avant et le capotage latéral afin d'avoir accès aux roulettes (fig. 17).
   - Désserrer les contre-écrous sur les tiges filetées des roulettes, puis régler la hauteur des roulettes en tournant la tige filetée (fig. 18).
   - Vérifier que la hauteur des 4 roulettes est identique et que la machine est parfaitement stable.
   - Vérifier qu'il n'y a pas d'espace entre le capot et le corps de la machine (fig. 12).
   - Serrer les contre-écrous, puis refermer les tôles de capotage (fig. 15).
   - Installer le capot (se reporter au point B. ci-dessus)

5.5 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.

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

5.6 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.
Porter des gants pour tout opération de maintenance ou nettoyage auprès de la lame.
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 de la lame.

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



Pictogramme signalant un risque de coupure. Vous retrouverez ce pictogramme à l'arrière de la machine à proximité du câble d'alimentation (fig.8, n°27) et à l'intérieur de la machine sur la protection de lame (fig.1, n°6).

6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

Votre trancheuse est équipée soit d'un écran tactile, soit d'un écran avec interface capacitive (fig 9).

Si votre trancheuse est équipée d'un écran tactile, ce deriner se compose des éléments suivants :

1. Épaisseur de tranche
2. Nombres de tranches
3. Vitesse de coupe
4. Choix entre 4 modes de coupe :
    a. Couper tout le pain,
    b. Couper un nombre de tranches,
    c. Couper la moitié du pain en tranches,
    d. Couper le pain en deux,
5. Démarrage de la coupe
6. Paramètres avancés. Ce bouton vous donne accès au mode nettoyage (n°38) de la trancheuse et aux réglages Easymode (n°42).
7. Accès à l'Easymode. L'Easymode est une configuration d'écran qui vous permet d'enregistrer 6 boutons de démarrage rapides (n°40) qui associent vitesse et épaisseur de coupe. Pour configurer ces boutons, appuyer sur le bouton « paramètres avancés » (n°33), ensuite sur le bouton « réglages Easymode » (n°42). Il vous suffit ensuite de sélectionner une épaisseur de coupe et une vitesse pour chacun des 6 boutons (n°43) en appuyant directement sur les valeurs que vous voulez modifier. Quitter l'écran pour valider vos choix.

Si votre trancheuse est équipée d'un écran avec interface capacitive, ce dernier se compose des éléments suivants :

1. Choix entre 4 modes de coupe :
    a. Couper tout le pain (fig.9, n°49),
    b. Couper un nombre de tranches (fig.9, n°50),
    c. Couper la moitié du pain en tranches (fig.9, n°51),
    d. Couper le pain en deux (fig.9, n°52),
2. Nombres de tranches (bouton triangle A et C) (fig.9, n°53, 54),

3. Épaisseur de tranche (bouton triangle B et D) (fig.9, n°55, 56),
4. Paramètres (fig.9, n°57). Ce bouton vous donne accès au mode nettoyage (fig.9, n°65) de la trancheuse. Le mode nettoyage est démarré à l'aide du bouton Start/Stop (fig.9, n°60).
   Un appui long (10 secondes) sur les boutons Paramètres (fig.9, n°57) et Start/Stop (fig.9, n°60) simultanément permet d'accéder au Paramètres techniques (fig.9, n°66). Ce menu donne accès à :
   a. Modification de l'épaisseur maximale de tranche à l'aide des boutons triangle B et triangle D. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
   b. Reset du décompteur pour la maintenance de la lame. Un appui maintenu (5 secondes) sur le bouton triangle B permet de modifier la valeur de base de ce décompteur. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
   c. Modification de l'épaisseur minimale de tranche à l'aide des boutons triangle B et triangle D. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
   d. Modification des paramètres de configuration Software (paramètres calculette) (fig.9, n°67). Les boutons A et C permettent de sélectionner le numéro du paramètre à configurer. Les boutons B et D permettent de sélectionner la valeur à attribuer à ce paramètre. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
5. Choix de la vitesse de coupe (fig.9, n°58).
6. Accès à l'Easymode (fig.9, n°59). L'Easymode est une configuration d'écran qui vous permet d'enregistrer 4 boutons de démarrage rapides (fig.9, n°61, 62, 63, 64) qui associent vitesse et épaisseur de coupe. Pour configurer ces boutons, un appui maintenu sur le bouton triangle de votre choix ouvre le menu du pré-réglage. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
7. Démarrage et arrêt de la coupe via le bouton Start/Stop (fig.9, n°60).

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.



Attention à ne jamais démarrer la trancheuse lorsqu'un élément de carrosserie est démonté et permet l'accès à la lame ou à la motorisation en rotation.

7 UTILISATION

En début de journée, mettre la machine sous tension à l'aide de l'interrupteur général (fig.2, n°11) en vous assurant que le capot est fermé.

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. Si la machine est équipée d'une griffe manuelle, veiller à bien enfoncer la griffe dans le pain.
D. Fermer le capot.
E. Choisir l'épaisseur de tranche.
F. Choisir le type de tranchage. En mode «nombre de tranches», choisir le nombre de tranches souhaité.
G. Choisir la vitesse de coupe. (Les trois vitesses de coupe sont définies de manière standard lors de la fabrication de la machine.)
H. Si votre machine est équipée d'un écran tactile, appuyer sur le bouton vert pour démarrer le cycle de tranchage.
   Si votre machine est équipée d'un écran avec interface capacitive, appuyer sur le bouton Start/Stop pour démarrer le cycle de tranchage.
I. Récupérer le pain sur la table de sortie (fig.3, n°13) et l'ensacher sur l'ensachoir (fig.1, n°3).

Si votre machine est équipée d'un écran tactile, le bouton rouge permet d'arrêter un cycle en cours.
Si votre machine est équipée d'un écran avec interface capacitive, le bouton Start/Stop permet d'arrêter un cycle en cours.

Si votre machine est équipée d'un maintien tourtes (option) (fig.11, n°45), lors de la coupe de pains plus larges et plats, ce système empêchera aux pains de se soulever lors du passage de la lame. Ce système est automatique et agit uniquement si la taille du pain le nécessite.

8 ENTRETIEN

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 après la vidange) (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)
D. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage intérieur.
E. Pour l'entretien extérieur, utiliser un chiffon humide.
F. Activer le mode nettoyage :
   Si votre machine est équipée d'un écran tactile, appuyer sur le symbole « paramètres avancés » dans le coin supérieur droit.
   Si votre machine est équipée d'un écran avec interface capacitive, appuyer sur le symbole « paramètres » dans le coin supérieur droit et démarrer le mode nettoyage à l'aide du bouton Start/Stop.



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

La griffe se déplace vers la gauche. Utiliser un chiffon sec pour nettoyer le côté droit de la table de chargement (Fig.3, n°15). Si votre trancheuse est équipée d'une griffe automatique, les dents sortent. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage des dents.

Si votre trancheuse est en configuration pro VMP-VMA, la lame se présente dans le canal de coupe. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage. Ne jamais nettoyer le « tranchant » de la lame. La lame est libre de tourner sur son axe, vous pouvez la faire tourner dans le canal pour nettoyer l'ensemble des surfaces latérale si vous constatez qu'un dépôt de mie s'y est formé.

Fermer le capot lorsque le nettoyage est terminé.

Pour quitter le mode nettoyage :

- Si votre machine est en configuration self, appuyer sur un des trois boutons.
- Si votre machine est en configuration pro et est équipée d'un écran tactile, appuyer sur la croix en haut a gauche de l'écran.
- Si votre machine est en configuration pro et est équipée d'un écran avec interface capacitive, appuyer sur le bouton start/stop.

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 : 6110029 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 de lame (par un agent agréé)

(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 mies (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 mies 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 recyclable sous reserve d'analyse par JAC 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

LIBELLE	MODELE
LAME CIRCULAIRE D.420 EP 3MM	TOUS
COURROIE GUIDAGE LINEAIRE T5	TOUS
LAMELLE RESSORT	TOUS
GALET POM	TOUS
MOUSSE BRAS RETENUE TRANCHE	TOUS
GUIDE GRIFFE 800	IMA
PATIN EN FEUTRE H.9MM AVEC VIS D.24MM	IMP
SYSTEME FLEXIBLE DE BROSSE MINI (FBL)	TOUS
BROSSE PASSAGE GRIFFE 800	TOUS

10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Problème	Vérification
L'écran ne s'allume 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 la lame (fig.7)
	Laisser le pain refroidir quelques heures
	Introduire un pain aux dimensions acceptées
	Trancher le pain à une vitesse inférieure

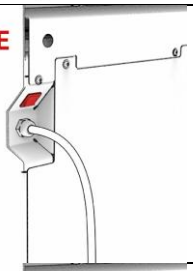
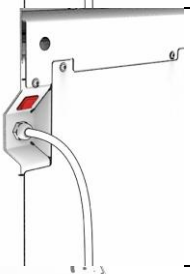
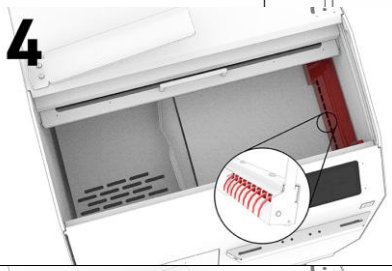
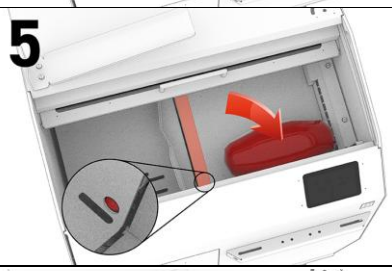
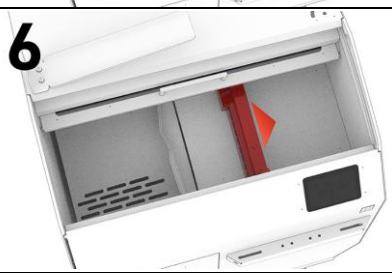
ATTENTION : La machine doit obligatoirement être mise hors tension pour toute intervention.



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11 CODES D'ERREUR

Si votre machine est équipée d'un écran tactile, l'image de l'erreur apparait sur l'écran.
Si votre machine est équipée d'un écran avec interface capacitive, l'image de l'erreur apparait sur l'écran. Un appui sur le bouton Start/Stop permet d'acquitter l'erreur.
Les numéros d'erreur et leur image associée sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Clignotement ou code affiché sur l'écran	Description du problème	Action
1 	Capot ou porte ouvert(e)	Fermer la porte bac à miettes et/ou capot supérieur et/ou nettoyer le verrou.
2 SAFETY MODULE Power OFF 30 sec. 	Défaut circuit électrique	Veuillez 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.
3 VARIATOR Power OFF 30 sec. 	Défaut variateur	Veuillez 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.
4 	Défaut griffe	Veuillez vous assurez qu'aucun objet ou poussière encombre la griffe de préhension du pain.
5 	Objet devant le capteur canal de coupe	Veuillez 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.
6 	Défaut linéaire Délai de recul chariot dépassé	Vérifier que le passage du chariot soit libre.

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
	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
	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
	27	Autocollant risque de coupure
9	28	Épaisseur de tranche
	29	Nombres de tranches
	30	Vitesse de coupe
	31	Choix entre 4 modes de coupe
	32	Démarrage de la coupe
	33	Paramètres avancés
	34	Accès à l'Easymode
	35	Epaisseurs de coupe
	38	Mise en marche du mode nettoyage
	39	Configuration des épaisseurs de coupe
	40	Boutons de démarrage rapide Easymode
	46, 47, 48	Boutons d'épaisseurs de tranches self service
	49	Bouton « couper tout le pain »
	50	Bouton « couper un nombre de tranches »
	51	Bouton « couper jusqu'à la moitier »
	52	Bouton « couper en deux »
	53, 54, 55, 56	Boutons triangles
	57	Bouton paramètres

	58	Bouton vitesse
	59	Bouton Easymode
	60	Bouton start/stop
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Mode nettoyage
	66	Mode technique
	67	Paramètres calculette
10	41	Tablette supérieure
11	45	Maintien tourtes

2 GARANTIE 36
3 WARNHINWEISE 37
4 TECHNISCHE DATEN 38
4.1 Technische Daten 38
4.2 Material der Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen 38
5 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME 39
5.1 Auspacken der Maschine 39
5.2 Aufstellung 39
5.3 Elektrischer Anschluss 39
5.4 Aufstellen der Maschine und Anbringen der Abdeckung 40
5.5 Inbetriebnahme 40
6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN 41
6.1 Bedienelement 41
6.2 Arbeitsbereich 42
6.3 Sicherheitseinrichtungen 42
7 BEDIENUNG 43
8 INSTANDHALTUNG 43
8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener 43
8.2 Nach 25.000 Schnittzyklen und/oder mindestens einmal jährlich durch einen zugelassenen Vertreter 44
8.3 Austausch der Messer 44
9 Verschleißteile 45
9.1 Liste der Verschleißteile 45
10 STÖRUNGEN UND FEHLER 46
11 FEHLERCODES 47
12 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE 48

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 Anweisungen 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 am Ende der vorliegenden Bedienungsanleitung.

2 GARANTIE



JAC bietet 5 Jahre Garantie auf all seine Produkte.

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

Es gelten die folgenden Bedingungen:
- 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 Garantiefrist führen nicht zur Verlängerung der Garantiefrist.

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 Anweisungen 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 (Messgenauigkeit +/- 2,5 dB(A)).

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
- Nicht zum Verzehr geeignete 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 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

	IMP/IMA 800
Höhe (mm)	870 / 895
Breite (mm)	810
Tiefe (mm)	725
Länge der Schneidekammer (mm)	380
Breite der Schneidekammer (mm)	340
Höhe der Schneidekammer (mm)	160
Verpackungsmaße (mm)	1250 x1200 x 800
Nettogewicht (kg)	230
Nettogewicht + Verpackung (kg)	260
Motorleistung (kW)	0,75
Motortyp	Drehstrom
Netzart	Einphasen
220 V - 50 Hz (A)	9,2
380 V - 50 Hz (A)	10,2
Kapazität (Umdrehungen/Minute)	120 bis 240
Durchmesser des Kreismessers (mm)	420
Messerstärke (mm)	3
Geräuschpegel (dB)	<75

Tütenhalter	Option
Pastetenhaltersystem	Option
Sonderfarbe	Option

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

Aufgabetisch: Edelstahl 5WL 430 oder 304
Gehäuse der Brotkralle: Edelstahl 430 oder 304
Brotkralle: Edelstahl 430 oder 304
Kreismesser: Teflon (Edelstahl 430 oder 304 an der Ausführung ETL)
Austragstisch: Edelstahl 5WL 430 oder 304
Brothaltearm: Edelstahl 430 oder 304
Pastetenhaltersystem (optional): Edelstahl 430 oder 304
Brotablage: Edelstahl 430 oder 304

5 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

5.1 Auspacken der Maschine

Unsere Maschinen werden zur Lieferung ab Werk auf Paletten verpackt, mit Umreifungsbändern gesichert, in Folie verpackt und mit einer Kartonverpackung geschützt. Prüfen Sie die Verpackung bei Erhalt zu allererst auf Beschädigungen und melden Sie dem Spediteur sofort etwaige Transportschäden .

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. Wir empfehlen Ihnen dringend die Benutzung einer Entladerampe.

Die Maschine nach dem Auspacken auf Transportschäden überprüfen. Vermerken Sie bitte alle Fehler und Schäden auf dem Lieferschein des Spediteurs.

5.2 Aufstellung

Um eine hohe Leistung und einen langfristig 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

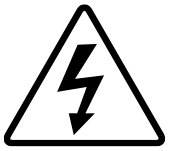
Ihre Maschine muss auf jeden Fall mit einem FI-Schutzschalter für 300 mA angeschlossen werden.

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, 2014/30/EU und 2014/35/EU und ist daher mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:

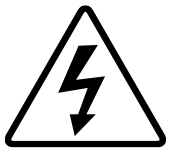


Stromschlaggefahr. Maschine vor jedem Eingriff vom Stromnetz trennen. Das Warnsymbol ist an der Rückseite der Maschine sowie im Inneren der Maschine auf dem Schaltkasten angebracht (Fig. 8, Nr. 25).

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

5.4 Aufstellen der Maschine und Anbringen der Abdeckung

Diese Arbeiten müssen von einem Fachmann durchgeführt werden.



Bei der Benutzung der Maschine darf zwischen dem Maschinenkorpus und der Abdeckung kein Abstand sein, sonst besteht die Gefahr schwerer Verletzungen. Bitte achten Sie immer darauf, dass zwischen der Maschine und der Abdeckung kein Abstand ist (Fig. 12).

A. Vorbereitung der Arbeitsfläche
- Erforderliche Zuschnitte an der Arbeitsfläche vornehmen, damit die Maschine eingesetzt werden kann. Bitte beachten Sie die Abbildung mit den Mindest- und Höchstmaßen (Fig. 13).
- Zum Schutz der Arbeitsfläche vor Feuchtigkeit sind die Ränder am Übergang zwischen Arbeitsfläche und Maschine abzudichten (Fig. 14).

B. Anbringen der Abdeckung
- Bei der Lieferung der Maschine ist die Abdeckung am Gehäuse befestigt. Bevor Sie die Abdeckung zur Anbringung abnehmen, achten Sie bitte darauf, dass die Kabel der Abdeckung gelöst sind.
- Abdeckung durch Lösen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen (Fig. 15).
- Maschine in das Möbel einsetzen (Fig. 16), dann Abdeckung auf die Maschine legen.
- Kontrollieren, dass kein Abstand zwischen Abdeckung und Maschinenkorpus ist (Fig. 12). Falls ein Restabstand besteht, siehe Abschnitt C weiter unten zur Justierung der Höhe der Maschine, damit der Abstand entfernt wird.
- Abdeckung auf der Arbeitsfläche halten und mit den 4 Schrauben befestigen.
- Anschließend Kabel der Abdeckung anschließen.

C. Höhenregulierung der Maschine
- Hintere, vordere und seitliche Verkleidung abnehmen, damit Sie Zugang zu den Rollen haben (Fig. 17).
- Gegenmuttern an den Gewindestangen der Rollen lösen, dann Höhe der Rollen durch Drehen der Gewindestangen einstellen (Fig. 18).
- Kontrollieren, dass alle 4 Rollen die gleiche Höhe haben und die Maschine stabil steht.
- Kontrollieren, dass kein Abstand zwischen Abdeckung und Maschinenkorpus mehr ist (Fig. 12).
- Gegenmuttern anziehen und Verkleidung wieder anbringen (Fig. 15).
- Abdeckung anbringen (siehe Abschnitt B weiter oben).

5.5 Inbetriebnahme

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

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

5.6 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.
Bei Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten am Messer immer Schutzhandschuhe tragen. Das Messer muss von einem zugelassenen Vertreter ausgetauscht werden.

Tragen Sie beim Austausch der Messer und bei Arbeiten in unmittelbarer Umgebung des Messers stets Schnittschutzhandschuhe.

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



Gefahr von Schnittverletzungen: Sie finden dieses Gefahrensymbol hinten an der Maschine beim Netzanschluss (Fig. 8, Nr. 27) und innen in der Maschine am Messerschutz (Fig. 1, Nr. 6).

6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

6.1 Bedienelement

Ihre Brotschneidemaschine ist entweder mit einem Touchscreen oder einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet (Fig. 9).

Wenn Ihre Brotschneidemaschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist, werden folgende Parameter angezeigt:

1. Schnittbreite
2. Scheibenanzahl
3. Schnittgeschwindigkeit
4. Wahl zwischen 4 Schnittarten:
    a) Ganzes Brot schneiden
    b) Bestimmte Anzahl von Scheiben schneiden
    c) Halbes Brot schneiden
    d) Brot halbieren
5. Schneiden starten
6. Weitere Einstellungen. Mit dieser Schaltfläche gelangen Sie zum Reinigungsmodus (Nr. 38) der Brotschneidemaschine und zu den Easymode-Einstellungen (Nr. 42).
7. Easymode: Easymode ist eine Bildschirmkonfiguration, bei der Sie 6 Schnellstarttasten für eine bestimmte Geschwindigkeit und Schnittbreite (Nr. 40) speichern können. Zur Konfigurierung dieser Schaltflächen betätigen Sie die Schaltfläche „Weitere Einstellungen“ (Nr. 33) und dann die Schaltfläche „Easymode-Einstellungen“ (Nr. 42). Sie müssen für jede der 6 Schaltflächen nur die Schnittbreite und eine Geschwindigkeit auswählen, indem Sie direkt die Werte antippen, die Sie ändern möchten. Beim Verlassen des Menüs werden Ihre Einstellungen gespeichert.

Wenn Ihre Brotschneidemaschine mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet ist, werden folgende Parameter angezeigt:

1. Wahl zwischen 4 Schnittarten:
    a) Ganzes Brot schneiden (Fig. 9, Nr. 49)

b) Bestimmte Anzahl von Scheiben schneiden (Fig. 9, Nr. 50)
c) Halbes Brot schneiden (Fig. 9, Nr. 51)
d) Brot halbieren (Fig. 9, Nr. 52)

2. Scheibenanzahl (Pfeiltaste A und C) Fig. 9, Nr. 53 und 54)
3. Scheibendicke (Pfeiltaste B und D) (Fig. 9, Nr. 55 und 56)
4. Einstellungen (Fig. 9, Nr. 57): Mit dieser Schaltfläche gelangen Sie zum Reinigungsmodus (Fig. 9, Nr. 65) der Brotschneidemaschine. Der Reinigungsmodus wird mit der Start/Stopp-Taste (Fig. 9, Nr. 60) gestartet.
   Werden die Tasten Einstellungen (Fig. 9, Nr. 57) und Start/Stopp (Fig. 9, Nr. 60) gleichzeitig länger (10 Sekunden) gedrückt, gelangt man zu den technischen Einstellungen (Fig. 9, Nr. 66). In diesem Menü haben Sie Zugriff auf:
   a) Änderung der maximalen Scheibendicke mit den Pfeiltasten B und D. Mit der Start/Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
   b) Zurücksetzen des Zählers für die Wartung des Messers. Durch längeres Drücken (5 Sekunden) der Pfeiltaste B kann der Basiswert dieses Zählers geändert werden. Mit der Start-Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
   c) Änderung der minimalen Scheibendicke mit den Pfeiltasten B und D. Mit der Start/Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
   d) Änderung der Software-Konfigurationseinstellungen (Taschenrechner-Einstellungen) (Fig. 9, Nr. 66). Mit den Tasten A und C kann die Nummer der Einstellung ausgewählt werden, die konfiguriert werden soll. Mit den Tasten B und D kann der entsprechende Einstellwert ausgewählt werden. Die Speicherung der Änderung erfolgt mit der Start/Stopp-Taste.
5. Schnittgeschwindigkeit (Fig. 9, Nr. 58)
6. Easymode (Fig. 9, Nr. 59): Easymode ist eine Bildschirmkonfiguration, bei der Sie 4 Schnellstarttasten (Fig. 9, Nr. 61, 62, 63 und 64) für eine bestimmte Geschwindigkeit und Scheibendicke programmieren können. Zur Konfigurierung dieser Schaltflächen drücken Sie länger auf die Pfeiltaste Ihrer Wahl, dann wird das Voreinstellungsmenü geöffnet. Mit der Start/Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
7. Schneiden starten und stoppen mit der Start/Stopp-Taste (Fig. 9, Nr. 60)

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 magnetisch codierten Sicherheitsschalter (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 magnetisch codierten Sicherheitsschalter (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.



Achtung: Brotschneidemaschine nie einschalten, wenn die Verkleidung geöffnet wurde und Zugang zum Messer oder zum rotierenden Antrieb besteht.

7 BEDIENUNG

Maschine bei Tagesbeginn mit dem Hauptschalter einschalten (Fig. 2, Nr. 11), nachdem kontrolliert wurde, dass die Abdeckung geschlossen ist.

Bedienung (Fig. 4-5)

A. Abdeckung öffnen.
B. Brot auf dem Aufgabetisch ablegen.
C. Darauf achten, dass das Brot ganz vorne rechts in der Maschine liegt. Wenn die Maschine mit einer manuellen Brotkralle ausgestattet ist, Kralle fest genug in das Brot drücken.
D. Abdeckung schließen.
E. Die Scheibendicke auswählen.
F. In der Betriebsart „Scheibenanzahl“ gewünschte Anzahl der Scheiben wählen.
G.
H. Wenn Ihre Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist: Zum Starten des Schneidzyklus die grüne Taste drücken.
   Wenn Ihre Maschine mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet ist: Zum Starten des Schneidzyklus die Start/Stopp-Taste drücken.
I. Das geschnittene Brot vom Austragstisch (Fig. 3, Nr. 13) nehmen und auf der Brotablage (Fig. 1, Nr. 3) verpacken.

Wenn Ihre Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist: Ein laufender Zyklus kann mit der roten Taste unterbrochen werden.
Wenn Ihre Maschine mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet ist: Ein laufender Zyklus kann mit der Start/Stopp-Taste unterbrochen werden.

Wenn Ihre Maschine mit einem Pastetenhalter ausgestattet ist (optional) (Fig. 11, Nr. 45), verhindert dieses System beim Schneiden von breiteren und flacheren Broten, dass das Brot beim Schneiden mit dem Messer hochgezogen wird. Dieses System funktioniert automatisch und arbeitet nur, wenn das Brot die erforderliche Größe hat.

8 INSTANDHALTUNG

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener

A. Krümelfach überprüfen und bei Bedarf leeren. (Achtung: Nach dem Leeren Tür wieder verriegeln) (Fig. 1, Nr. 8).
B. Tische (Fig. 3, Nr. 13 und 15) mit einer Bürste reinigen.
C. Fenster der Abdeckung reinigen (Fig. 1, Nr. 1).
D. Innenbereich mit einem trockenen Tuch reinigen.
E. Zur Reinigung des Außenbereichs ein feuchtes Tuch verwenden.
F. Aktivierung des Reinigungsmodus:
   Wenn Ihre Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist: Die Schaltfläche „Weitere Einstellungen“ in der Ecke oben rechts betätigen.
   Wenn Ihre Maschine mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet ist: Die Schaltfläche „Einstellungen“ in der Ecke oben rechts betätigen und den Reinigungsmodus mit der Start/Stopp-Taste starten.



Bei Arbeiten in unmittelbarer Nähe des Messers oder der Brotkralle stets Schnittschutzhandschuhe (Norm EN 388:2003 Schnittschutzklasse B=5) tragen.

Die Brotkralle bewegt sich nach links. Den geraden Teil des Aufgabetischs (Fig. 3, Nr. 15) mit einem trockenen Tuch reinigen. Wenn Ihre Brotschneidemaschine mit einer automatischen Brotkralle (Fig. 3, Nr. 17) ausgestattet ist, stehen die Zähne heraus. Zur Reinigung der Zähne ein trockenes Tuch verwenden.

Wenn Sie eine Brotschneidemaschine der Ausführung Pro VMP-VMA haben, ist das Messer im Schnittkanal sichtbar. Zur Reinigung ein trockenes Tuch verwenden. Niemals die „Schnittkante“ des Messers reinigen. Das Messer kann frei um seine Achse drehen, Sie können es im Kanal drehen, um alle Seitenflächen zu reinigen, wenn Sie sehen, dass sich dort Krume abgelagert hat.

Nach der Reinigung Abdeckung schließen.

Zum Verlassen des Reinigungsmodus:

- Bei einer Maschine für den Selbstbedienungsbereich eine der drei Tasten drücken.
- Bei einer Maschine der Ausführung Pro mit Touchscreen auf das Kreuz oben links im Display drücken.
- Bei einer Maschine der Ausführung Pro mit kapazitivem Touchscreen die Start/Stopp-Taste drücken.

8.2 Nach 25.000 Schnittzyklen und/oder mindestens einmal 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 Schneidqualität nachgelassen hat, muss das Messer ausgetauscht werden (JAC Bestellnummer: 6110029 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.
Tür (Fig. 1, Nr. 10) mit dem Riegel (Fig. 1, Nr. 9) öffnen.
Krümelfach (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 Sicherungsmutter des Messers (Fig. 7, Nr. 24) mit den beiden mitgelieferten Schlüsseln (Fig. 7, Nr. 23) entfernen.
D. Keil entfernen und Messer austauschen und dabei darauf achten, dass es fest an den Steckplätzen sitzt. 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.

Krümelfach wieder einsetzen und Tür schließen.
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 Verschleißteile

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 Maschinennummer auf dem Typenschild angeben.
Ihr Vertreter bestellt das Ersatzteil dann bei JAC.

9.1 Liste der Verschleißteile

Bezeichnung	MODELL
Kreismesser Ø 420 mm – 3 mm	Alle
Riemen für Linearführung T5	Alle
Federlamelle	Alle
Laufrolle POM	Alle
Schaumstoff für Brotscheiben-Haltearm	Alle
Brotkrallenführung 800	IMA
Filzgleitstück H 9 mm mit Schraube D 24 mm	IMP
Flexibles Minibürstensystem (FBL)	Alle
Bürste für Brotkrallenbereich 800	800

10 STÖRUNGEN UND FEHLER

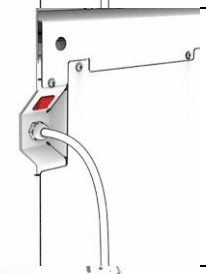
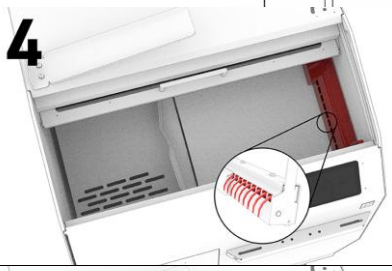
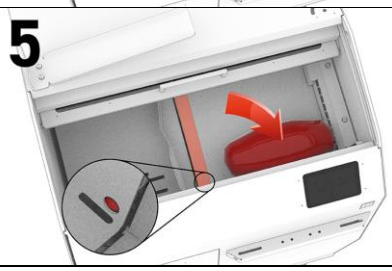
Problem	Fehlersuche
Das Display leuchtet nicht.	Maschine mit dem Kabel anschließen (Fig. 2, Nr. 12).
	Hauptschalter einschalten (Fig. 2, Nr. 11).
	Abdeckung schließen
	Maschinentür schließen
Die Maschine funktioniert, das Brot wird jedoch zerdrückt oder ungleichmäßig geschnitten.	Möglicherweise müssen die Messer ausgetauscht werden (Fig. 7).
	Lassen Sie das Brot einige Stunden lang abkühlen.
	Schneiden Sie nur Brot passender Größe.
	Schneiden Sie das Brot mit einer geringeren Geschwindigkeit.

Achtung: Vor jedem Eingriff an der Maschine ist die Maschine unbedingt vom Netz zu trennen.

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

11 FEHLERCODES

Wenn Ihre Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist, erscheint das Bild des Fehlers auf dem Bildschirm.
Wenn Ihre Maschine mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet ist, erscheint das Bild des Fehlers auf dem Bildschirm. Der Fehler kann durch Drücken der Start/Stopp-Taste bestätigt werden.
Die Fehlernummern und das dazugehörige Bild sind in der untenstehenden Tabelle aufgeführt.

Blinken oder Fehlercode am Touchscreen	Fehlerbeschreibung	Fehlerbehebung
1 	Abdeckung oder Tür offen	Brotkrümelfachtür und/oder Abdeckung schließen und/oder Verriegelung reinigen.
2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.	Fehler Stromkreis	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.
3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.	Fehler Umrichter	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.
4 	Fehler Brotkralle	Kontrollieren Sie, dass die Brotkralle nicht durch einen Fremdkörper oder Staub behindert wird.
5 	Gegenstand vor Schneidkammersensor	Entfernen Sie alle Fremdkörper im Schnittbereich des Messers und legen Sie das Brot unten rechts auf den Aufgabetisch.
6 	Fehler Linearführung Zeit für den Wagenrücklauf überschritten	Kontrollieren Sie, dass der Wagenlauf frei von Hindernissen ist.

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
	8	Krümelfach
	9	Verriegelung der Fronttür
	10	Fronttür
2	11	Hauptschalter
	12	Anschlusskabel
3	13	Austragstisch
	14	Brothaltearm
	15	Aufgabetisch
	16	Manuelle Brotkralle
6	18	Arbeitsbereich
	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
	27	Aufkleber „Gefahr Schnittverletzung“
9	28	Scheibendicke
	29	Scheibenanzahl
	30	Schnittgeschwindigkeit
	31	Wahl zwischen 4 Schnittarten
	32	Start Brotschneiden
	33	Weitere Einstellungen
	34	Easymode
	37	Einstellungen
	38	Reinigungsmodus starten
	39	Schnittstärke konfigurieren
	40	Easymode-Schnellstarttasten

	46, 47, 48	Tasten Scheibendicke im Selbstbedienungsbereich
	49	Taste „Ganzes Brot schneiden“
	50	Taste „Bestimmte Anzahl von Scheiben schneiden“
	51	Taste „Halbes Brot schneiden“
	52	Taste „Brot halbieren“
	53, 54, 55, 56	Pfeiltasten
	57	Taste „Einstellungen“
	58	Taste „Schnittgeschwindigkeit“
	59	Taste „Easymode“
	60	Start/Stopp-Taste
	61, 62, 63, 64	Easymode-Schnellstarttasten
	65	Reinigungsmodus
	66	Technische Einstellungen
	67	Taschenrechner-Einstellungen
10	41	Oberer Tisch
11	45	Halter für Landbrot

2 GARANTIE 51
3 WAARSCHUWINGEN 52
4 TECHNISCHE GEGEVENS 53
4.1 Technische kenmerken 53
4.2 Materialen die in direct contact met het deeg komen 53
5 INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING 54
5.1 De machine uit de verpakking halen 54
5.2 Plaatsing 54
5.3 Elektrische aansluiting 54
5.4 Plaatsing van de machine en installatie van de klep 55
5.5 Inbedrijfstelling 56
5.6 Gevaar 56
6 BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT 56
6.1 Bedieningsapparaat 56
6.2 Werkzone 57
6.3 Veiligheidsvoorzieningen 57
7 GEBRUIK 58
8 ONDERHOUD 58
8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker 58
8.2 Om de 25.000 snij-acties en/of minimaal één keer per jaar door een erkende verdeler. 59
8.3 Vervanging van de bladen 59
9 VERBRUIKSGOEDEREN 60
9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN 60
10 FUNCTIONERINGSINCIDENTEN 61
11 FOUTCODES 62
12 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN 63

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

	IMP/IMA 800
Hoogte (mm)	870/895
Breedte (mm)	810
Diepte (mm)	725
Lengte van het toevoerkanaal (mm)	380
Breedte van het toevoerkanaal (mm)	340
Hoogte van het toevoerkanaal (mm)	160
Verpakking (mm)	1250 x1200 x 800
Nettogewicht (kg)	230
Nettogewicht + verpakking (kg)	260
Motorvermogen (kW)	0,75
Motortype	Driefasig
Voedingstype	Monofasig
230 V – 50/60 Hz (A)	9,2
208 V – 50/60 Hz (A)	10,2
Capaciteit (toeren/minuut)	120 tot 240
Bladdiameter (mm)	420
Bladdikte (mm)	3
Geluidsniveau (dB)	<75

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 of 304
Omhulling van de greep: INOX 430 of 304
Greep: INOX 430 of 304
Blad: TEFLON (INOX 430 of 304 op ETL-versie)
Afvoerband: INOX 5WL 430 of 304
Steunarm voor brood: INOX 430 of 304
Houdsysteem voor plat boerenbrood (optioneel): INOX 430 of 304
Broodplank: INOX 430 of 304

5 INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen

De machines worden uit onze ateliers op paletten, verankerd, onder een plastic hoes 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 verpakkingszak 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. We raden u ten stelligste aan een losplatform te gebruiken.

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

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.

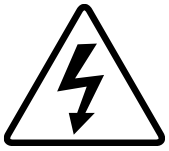
Uw elektriciteitsinstallatie die stroom levert aan de machine moet zoals hieronder aangegeven worden beveiligd:
- Noord-Amerika: Bescherming van 15 A
- Rest van de wereld: Bescherming van 16 A
Uw machine moet verplicht worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die uitgerust is met een differentieel 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 Plaatsing van de machine en installatie van de klep

Deze handelingen moeten door een bevoegde technicus worden uitgevoerd.



Gevaar op ernstige letsels bij gebruik van de machine met ruimte tussen de behuizing van de machine en de klep.
Controleer altijd of er geen ruimte is tussen de behuizing van de machine en de klep (fig. 12).

A. Voorbereiding van het werkblad
   - Maak de nodige uitsnijdingen in het werkblad zodat de machine kan worden ingebouwd. Raadpleeg de afbeelding met de minimale en maximale afmetingen (fig. 13).
   - Om het werkblad tegen vochtigheid te beschermen moet u ervoor zorgen dat u de randen vastzet aan de verbinding tussen het werkblad en de machine (fig. 14).

B. Installatie van de klep
   - Bij de levering van de machine is de klep op het chassis bevestigd. Voordat u de klep wegneemt voor installatie, moeten de kabels van de klep worden losgekoppeld.
   - Neem de klep weg door de 4 bevestigingsschroeven los te draaien (fig. 15).
   - Plaats de machine in het meubel (fig. 16), plaats de klep vervolgens op de machine.
   - Controleer of er geen ruimte is tussen de klep en de behuizing van de machine (fig. 12). Als u een ruimte opmerkt, raadpleeg dan punt C. hieronder om de hoogte van de machine aan te passen zodat de ruimte verdwijnt.
   - Bevestig de klep door hem tegen het werkblad te houden en de vier schroeven opnieuw vast te draaien.
   - Koppel vervolgens de kabels van de klep aan.

C. Afstelling van de hoogte van de machine
   - Neem de achterste omkasting, de voorste omkasting en de omkasting aan de zijkant weg om toegang te krijgen tot de wieltjes (fig. 17).
   - Draai de borgmoeren op de draadstangen van de wieltjes los, stel vervolgens de hoogte van de wieltjes af door de draadstang te draaien (fig. 18).
   - Controleer of de hoogte van de 4 wieltjes gelijk is en de machine volledig stabiel is.
   - Controleer of er geen ruimte is tussen de klep en de behuizing van de machine (fig. 12).
   - Draai de borgmoeren vast, sluit vervolgens opnieuw de omkastingsplaten (fig. 15.
   - Plaats de klep (raadpleeg punt B. hierboven)

5.5 Inbedrijfstelling

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

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

5.6 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.
Draag handschoenen voor elk onderhoud of elke schoonmaak van het blad.
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.



Pictogram dat een snijrisico aanduidt. U vindt dit pictogram achteraan de machine in de buurt van de stroomkabel (fig.8, n°27) en binnenin de machine op de bladbescherming (fig.1, n°6).

6 BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT

6.1 Bedieningsapparaat

Uw snijmachine is uitgerust met een aanraakscherm of met een scherm met capacitieve interface (fig.9).

Als uw snijmachine met een aanraakscherm is uitgerust, dan bestaat dat uit de volgende elementen:

1. Snijdikte
2. Aantal sneden
3. Snijsnelheid
4. Keuze uit 4 snijmodi:
    a. Heel het brood snijden,
    b. Een aantal sneden snijden,
    c. De helft van het brood in sneden snijden,
    d. Het brood in twee snijden,
5. Het snijden starten
6. Geavanceerde instellingen. Met deze toets hebt u toegang tot de schoonmaakmodus (n°38) van de snijmachine en tot de Easymode-instellingen (n°42).
7. Toegang tot Easymode. Easymode is een schermconfiguratie waarmee u 6 snelstarttoetsen kunt registreren (n°40) die snelheid en snijdikte koppelen. Om deze toetsen te configureren, drukt u op de toets ‘geavanceerde instellingen’ (n°33), vervolgens op de toets ‘Easymode-instellingen’ (n°42). Het volstaat voor elk van de 6 toetsen een snijdikte en -snelheid te selecteren (n°43) door rechtstreeks op de waarden te drukken die wilt wijzigen. Verlaat het scherm om uw keuzes te bevestigen.

Als uw snijmachine met een scherm met capacitieve interface is uitgerust, dan bestaat dat uit de volgende elementen:

1. Keuze uit 4 snijmodi:
    a. Het hele brood snijden (fig.9, n°49),
    b. Een aantal sneden snijden (fig.9, n°50),
    c. De helft van het brood in sneden snijden (fig.9, n°51),
    d. Het brood in twee snijden (fig.9, n°52),
2. Aantal sneden (driehoekige toets A en C) (fig.9, n°53, 54),
3. Dikte van de snede (driehoekige toets B en D) (fig.9, n°55, 56),
4. Instellingen (fig.9, n°57). Met deze toets hebt u toegang tot de schoonmaakmodus (fig.9, n°65) van de broodsnijmachine. De schoonmaakmodus wordt gestart met de Start/Stop-toets (fig.9, n°60).
   Als u lang (10 seconden) tegelijkertijd op de toetsen Instellingen (fig.9, n°57) en Start/Stop (fig.9, n°60) drukt, krijgt u toegang tot de Technische instellingen (fig.9, n°66). Dit menu geeft toegang tot:
    a. Wijziging van de maximale snijbreedte met behulp van de driehoekige toetsen B en D. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
    b. De teller resetten voor het onderhoud van het mes. Door lang (5 seconden) op de driehoekige toets B te drukken, wijzigt u de basiswaarde van deze teller. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
    c. Wijziging van de minimale snijbreedte met behulp van de driehoekige toetsen B en D. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
    d. Wijziging van de instellingen van de configuratiesoftware (instellingen zakrekenmachine) (fig.9, n°66). Met de knoppen A en C selecteert u het nummer van de te configureren instelling. Met de knoppen B en D selecteert u de waarde om aan deze instelling toe te kennen. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
5. Keuze van de snijsnelheid (fig.9, n°58).
6. Toegang tot Easymode (fig.9, n°59). Easymode is een schermconfiguratie waarmee u 4 sneltoetsen voor starten kunt registreren (fig.9, n°61, 62, 63, 64) die de snijsnelheid en snijdikte bepalen. Om deze toetsen te configureren, opent u het voorinstellingsmenu door lang op de gewenste driehoekige toets lang te drukken. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
7. Starten en stoppen van het snijden via de Start/Stop-toets (fig.9, n°60).

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.



Let op dat u de snijmachine nooit start wanneer een onderdeel gedemonteerd is en het blad of draaiende motor daardoor vrij toegankelijk is.

7 GEBRUIK

Schakel de machine in het begin van de dag in met de hoofdschakelaar (fig.2, n°11) en ga na of de klep dicht is.

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. Als de machine een manuele greep heeft, druk de greep dan goed in het brood.
D. Sluit de klep.
E. Kies de snijbreedte.
F. Kies het type van snijden. Kies in de modus 'aantal sneden' het gewenste aantal sneden.
G. Kies de snijsnelheid. (De drie snijsnelheden zijn standaard bepaald tijdens de fabricage van de machine.)
H. Als uw machine uitgerust is met een aanraakscherm,druk op de groene toets om de snijcyclus te starten.
   Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacitieve interface, druk dan op de Start/Stop-toets om de snijcyclus te starten.
I. Haal het brood van de afvoerband (fig.3, n°13) en steek het op de broodplank in een zak (fig.1, n°3).

Als uw machine uitgerust is met een aanraakscherm, kunt u met de rode knop een lopende cyclus stoppen.
Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacitieve interface, kun u met de Start/Stop-toets een lopende cyclus stoppen.

Als uw machine is uitgerust met een houdsysteem voor plat boerenbrood (optie) (fig.11, n°45), zorgt dit systeem er tijdens het snijden van grotere en platte broden voor dat de broden niet omhoog kunnen gaan wanneer ze door het blad gaan. Dit systeem werkt automatisch en alleen als de omvang van het brood dit vereist.

8 ONDERHOUD

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker

A. Controleer of de kruimelbak niet moet worden leeggemaakt (NB Vergreet de deur niet te vergrendelen na het leegmaken) (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).
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:
   Als uw machine uitgerust is met een aanraakscherm, druk dan op het symbool 'geavanceerde instellingen' in de rechterbovenhoek.
   Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacitieve interface, druk dan op het

symbool 'instellingen' in de rechterbovenhoek en start de schoonmaakmodus met de Start/Stop-toets.

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

De greep verplaatst zich naar links. Gebruik een droge doek om de rechterkant van de laadtafel schoon te maken (Fig.3, n°15). Als uw snijmachine uitgerust is met een automatische greepdan komen de tanden naar buiten. Gebruik een droge doek om de tanden schoon te maken.

Als uw snijmachine in de configuratie VMP – VMA staat, bevindt het blad zich in het snijkanaal. Gebruik een droge doek om schoon te maken. Maak nooit de 'scherpe kant' van het blad schoon. Het blad kan vrij om zijn as draaien, u kunt het in het kanaal doen draaien om alle zijoppervlakken schoon te maken als u merkt dat er kruim opgehoopt is.

Sluit de kap als het schoonmaken klaar is.

Om de schoonmaakmodus te verlaten:

- Als uw machine in de configuratie self staat, druk dan op een van de drie toetsen.
- Als uw machine in de configuratie pro staat en met een aanraakscherm is uitgerust, druk dan op het kruis bovenaan links op het scherm.
- Als uw machine in de configuratie pro staat en uitgerust is met een scherm met capacitieve interface, druk dan op de Start/Stop-toets.

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: 6110029 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

OMSCHRIJVING	MODEL
CIRKELBLAD Ø420 MM – 3 MM	ALLE
LINEAIRE GELEIDINGSRIEM T5	ALLE
VEERPEN	ALLE
ROL POM	ALLE
SCHUIM STEUNARM VOOR SCHIJF	ALLE
GELEIDING GREEP 800	IMA
SCHOEN VILT GREEP H. 9 MM MET SCHROEF Ø24 MM	IMP
SOEPELE MINIBORSTEL (FBL)	ALLE
BORSTEL BIJ DOORGANG GREEP 800	ALLE

10 FUNCTIONERINGSINCIDENTEN

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.
	Snijd het brood met een lagere snelheid.

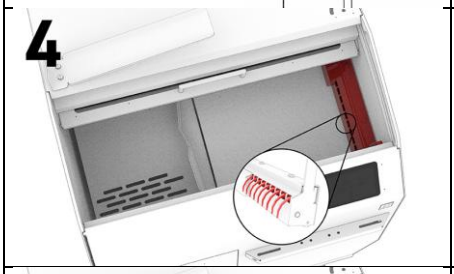
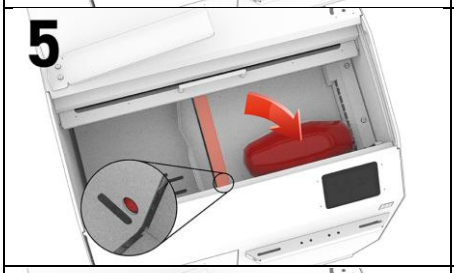
OPGELET: De machine moet bij elke tussenkomst verplicht worden uitgeschakeld.



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

11 FOUTCODES

Als uw machine uitgerust is met een aanraakscherm, verschijnt de afbeelding van de fout op het scherm.
Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacitieve interface, verschijnt de afbeelding van de fout op het scherm. Als u op de Start/Stop-toets drukt, wordt de fout vrijgegeven.
De foutnummers en hun bijhorende afbeelding staan vermeld in onderstaande tabel.

Knipperen of code op het scherm weergegeven	Beschrijving van het probleem	Actie
	Open klep of deur	Sluit de kruimelbak en/of bovenste klep, en/of maak de grendel schoon.
	Storing van de stroomkring	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.
	Storing van de regelaar	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.
	Storing van de greep	Zorg ervoor dat er geen enkel voorwerp of stof de greep van het brood blokkeert.
	Voorwerp vóór de sensor van het snijkanaal	Verwijder elk voorwerp dat in de buurt van het doorgangskanaal van het blad zit en plaats het brood onderaan rechts van de toevoerband.
	Lineaire storing Termijn van teruggang van de wagen overschreden	Controleer of de doorgang van de wagen vrij is.

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	Scherm
	5	Draagzakken (optie)
	6	Bladbescherming
	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
	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
	27	Sticker snijrisico
9	28	Snijdikte
	29	Aantal sneden
	30	Snijsnelheid
	31	Keuze uit 4 snijmodi
	32	Het snijden starten
	33	Geavanceerde instellingen
	34	Toegang tot Easymode
	37	Toegang tot de instellingen
	38	Start van de schoonmaakmodus
	39	Configuratie van de snijdiktes
	40	Snelstarttoetsen Easymode
	46, 47, 48	Zelfbedieningstoetsen voort snijbreedtes

	49	Toets 'het hele brood snijden'
	50	Toets 'een aantal sneden snijden'
	51	Toets 'snijden tot de helft'
	52	Toets 'in twee snijden'
	53, 54, 55, 56	Driehoekige toetsen
	57	Instellingentoets
	58	Snelheidstoets
	59	Easymode-toets
	60	Start/stop-toets
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Schoonmaakmodus
	66	Technische modus
	67	Instellingen zakrekenmachine
10	41	Bovenste blad
11	45	Houder voor plat boerenbrood

2 ГАРАНТИЯ 66
3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 67
4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 68
4.1 Технические характеристики 68
4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом 68
5 УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 69
5.1 Распаковка машины 69
5.2 Место установки 69
5.3 Электрическое подключение 69
5.4 Размещение машины и установка крышки 70
5.5 Ввод в эксплуатацию 71
5.6 Опасность 71
6 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА 71
6.1 Органы управления 71
6.2 Рабочая зона 72
6.3 Предохранительные устройства 72
7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ 73
8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 74
8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку 74
8.2 Через каждые 25 000 нарезок и/или не реже 1 раза в год; выполняется уполномоченным специалистом 74
9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 75
9.1 Список расходных материалов 76
10 НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ 76
11 КОДЫ ОШИБОК 77
12 СПИСОК КОМПОНЕНТОВ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ 78

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. x, № y).

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

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

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

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 под контролем уполномоченного специалиста 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, не признанные неисправными службами нашей компании;
— 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, которые должны иметь соответствующее разрешение. 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 высокой температуры.

Машина должна быть достаточно освещена для выполнения работы.

Уровень шума машины ниже 75 дБ (A) согласно стандарту EN ISO 3744 (точность измерения +/- 2.5 дБ (A)).

На данной машине должен работать 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 изделий или выпечки.

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



Обязательно отключайте машину от сети электропитания перед чисткой ее внутренних/внешних частей, а также операций по техническому обслуживанию.

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

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

	IMP/IMA 800
Высота (мм)	870/895
Ширина (мм)	810
Глубина (мм)	725
Длина входного канала (мм)	380
Ширина входного канала (мм)	340
Высота входного канала (мм)	160
Упаковка (мм)	1250 x 1200 x 800
Масса нетто, кг	230
Масса нетто + упаковка (кг)	260
Мощность двигателя (кВт)	0,75
Тип двигателя	Трехфазный
Тип питания	Однофазное
230 В, 50/60 Гц (А)	9,2
208 В, 50/60 Гц (А)	10,2
Производительность (об/мин)	120—240
Диаметр ножа (мм)	420
Уровень шума (дБ)	<75

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. СТАЛЬ 5WL 430 или 304
Кожух захвата: НЕРЖ. СТАЛЬ 430 или 304
Захват: НЕРЖ. СТАЛЬ 430 или 304
Нож: ТЕФЛОН (НЕРЖ. СТАЛЬ 430 или 304 в версии ETL)
Выходная полка: НЕРЖ. СТАЛЬ 5WL 430 или 304
Рычаг отведения буханки: НЕРЖ. СТАЛЬ 430 или 304

Система удержания буханки специфической формы (опция): НЕРЖ. СТАЛЬ 430 или 304
Устройство для упаковки в пакеты: НЕРЖ. СТАЛЬ 430 или 304

5 УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.1 Распаковка машины

Машины из наших цехов поставляются закрепленные ремнями на поддонах, упакованные в пластиковую пленку и в защитной картонной коробке. Прежде всего следует осмотреть упаковку, и и о любых повреждениях, полученных во время транспортировки, необходимо сообщить непосредственно поставщику.

A. Снимите картонную коробку и упаковочный пакет машины.

B. Снимите ремни, обратив особое внимание на их ослабление при разрезании.

C. Освободите 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. Мы настоятельно рекомендуем вам использовать разгрузочный пандус.

После распаковки машины убедитесь, что она не получила повреждений при транспортировке. Сообщайте нам о любых дефектах, указав их в транспортной накладной перевозчика.

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.

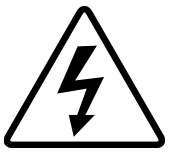
Электрическая установка, обеспечивающая питание машины, должна быть защищена следующим образом:
— Северная Америка: предохранительное устройство 15 А;
— остальные страны: предохранительное устройство 16 А.
Машина должна быть подключена к разветвительной коробке на линии с дифференциальным автоматическим выключателем 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, 2014/30 и имеет подтверждающую маркировку CE.

Ознакомьтесь с пиктограммами техники безопасности, имеющимися на машине.



Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Отключите машину от сети перед выполнением любых работ по ремонту и обслуживанию. Данная пиктограмма находится на задней панели машины и внутри машины на электрощитке (рис. 8, № 25).

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

5.4 Размещение машины и установка крышки

Эти операции должен выполнять квалифицированный технический специалист.



Существует риск серьезных травм, если машина эксплуатируется при наличии просвета между корпусом машины и крышкой.
Всегда следите за тем, чтобы между корпусом машины и крышкой не было никакого просвета (рис. 5).

A. Подготовка рабочей поверхности
- Сделайте в рабочей поверхности необходимые вырезы, чтобы можно было установить машину. Сверяйтесь с рисунком, на котором указаны минимальные и максимальные размеры (рис. 13).
- Для защиты рабочей поверхности от влаги загерметизируйте места стыков между рабочей поверхностью и машиной (рис. 14).

B. Установка крышки
- При поставке машины крышка закреплена на шасси. Прежде чем снимать крышку для ее установки, отсоедините от крышки кабели.
- Снимите крышку, отвинтив 4 гайки крепления (рис. 15).
- Вставьте машину в соответствующий предмет мебели (рис. 16), затем установите крышку на машину.
- Проверьте, чтобы между крышкой и корпусом машины не было просвета (рис. 12). Если есть просвет, устраните его, отрегулировав высоту машины, как указано в пункте C ниже.
- Закрепите крышку, удерживая ее прижатой к рабочей поверхности и затянув 4 гайки.
- После этого подсоедините кабели крышки.

C. Регулировка высоты машины
- Снимите заднюю панель, переднюю панель и боковую панель, чтобы получить доступ к колесикам (рис. 17).
- Ослабьте контргайки на резьбовых стержнях колесиков и отрегулируйте высоту колесиков, вращая резьбовые стержни (рис. 18).
- Убедитесь, что высота всех 4 колесиков одинакова и что машина абсолютно устойчива.
- Убедитесь, что между крышкой и корпусом машины нет просвета (рис. 12).

- Затяните контргайки и закройте панели корпуса (рис. 15).
- Установите крышку (см. пункт B выше).

5.5 Ввод в эксплуатацию

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

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

5.6 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.
Обязательно надевайте защитные перчатки при выполнении операций технического обслуживания или очистки вблизи ножа.
Для замены ножа обратитесь к своему аккредитованному дистрибьютору.

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

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



Пиктограмма, указывающая на риск пореза. Эта пиктограмма находится на задней стороне машины рядом с кабелем питания (рис. 8, № 27) и внутри машины на защитном ограждении ножа (рис. 1, № 6).

6 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

6.1 Органы управления

Хлеборезка оборудована сенсорным экраном или экраном с емкостным интерфейсом (рис. 9).

Если ваша хлеборезка оборудована сенсорным экраном, он включает следующие элементы:

1. Толщина ломтя
2. Число ломтей
3. Скорость нарезки
4. Выбор одного из 4 режимов нарезки:
   a. Нарезать всю буханку
   b. Отрезать определенное число ломтей
   c. Нарезать половину буханки ломтями
   d. Разрезать буханку надвое
5. Запуск нарезки
6. Дополнительные параметры. Эта кнопка позволяет получить доступ к режиму очистки (№ 38) хлеборезки и к настройкам Easymode (№ 42).

7. Доступ к Easymode. Easymode — это конфигурация экрана, позволяющая запрограммировать 6 кнопок быстрого запуска (№ 40) для задания разных сочетаний скорости и толщины нарезки. Для конфигурирования этих кнопок нажмите на кнопку «Дополнительные параметры» (№ 33), затем на кнопку «Настройки Easymode» (№ 42). После этого вам достаточно задать толщину и скорость нарезки для каждой из этих 6 кнопок (№ 43), нажимая непосредственно на значения, которые вы хотите изменить. Для подтверждения сделанного выбора следует закрыть этот экран.

Если ваша хлеборезка оборудована экраном с емкостным интерфейсом, он включает следующие элементы:

1. Выбор одного из 4 режимов нарезки:
   a. Нарезать всю буханку (рис. 9, № 49)
   b. Отрезать определенное число ломтей (рис. 9, № 50)
   c. Нарезать половину буханки ломтями (рис. 9, № 51)
   d. Разрезать буханку надвое (рис. 9, № 52)
2. Число ломтей (кнопки с треугольниками A и C) (рис. 9, № 53, 54)
3. Толщина ломтя (кнопки с треугольниками B и D) (рис. 9, № 55, 56)
4. Параметры (рис. 9, № 57). Эта кнопка позволяет получить доступ к режиму очистки (рис. 9, № 65) хлеборезки. Режим очистки запускается с помощью кнопки «Старт/Стоп» (рис. 9, № 60).
   Одновременное продолжительное нажатие (10 секунд) на кнопки «Параметры» (рис. 9, № 57) и «Старт/Стоп» (рис. 9, № 60) позволяет получить доступ к меню «Технические параметры» (рис. 9, № 66). Это меню дает доступ к следующим настройкам:
   a. Изменение максимальной толщины ломтя с помощью кнопок с треугольниками B и D. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить это изменение.
   b. Сброс обратного счетчика для технического обслуживания лезвия. Продолжительное нажатие (5 секунд) на кнопку с треугольником B позволяет изменить базовое значение этого обратного счетчика. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить изменение.
   c. Изменение минимальной толщины ломтя с помощью кнопок с треугольниками B и D. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить изменение.
   d. Изменение параметров конфигурации программного обеспечения (настройки калькулятора) (рис. 9, № 66). Кнопки A и C позволяют выбрать номер параметра, который необходимо настроить. Кнопки B и D позволяют выбрать значение, которое будет присвоено этому параметру. Кнопка Start/Stop (Старт/Стоп) позволяет сохранить изменение.
5. Выбор скорости нарезки (рис. 9, № 58).
6. Доступ к Easymode (рис. 9, № 59). Easymode — это конфигурация экрана, позволяющая запрограммировать 4 кнопки быстрого запуска (рис. 9, № 61, 62, 63, 64) для задания разных сочетаний скорости и толщины нарезки. Для конфигурирования этих кнопок нужно на продолжительное время нажать на кнопку с треугольником по вашему выбору, чтобы открыть соответствующее меню предварительных настроек. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить изменение.
7. Запуск и выключение нарезки с помощью кнопки «Старт/Стоп» (рис. 9, № 60).

6.2 Рабочая зона

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

6.3 Предохранительные устройства

Оборудование на данной машине:

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

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

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



Внимание! Ни в коем случае не запускайте хлеборезку, если какой-либо элемент корпуса снят и возможен доступ к ножу или работающему двигателю.

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В начале рабочего дня машину следует включить с помощью главного выключателя. (рис. 2, № 11), предварительно убедившись, что крышка закрыта.

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. Если машина оборудована ручным захватом, убедитесь, что он надежно вошел в буханку.
D. Закройте крышку.
E. Выберите толщину нарезки.
F. Выберите тип нарезки.В режиме «количество ломтей» выберите нужное количество ломтей.
G. Выберите скорость нарезки. (При производстве машины в качестве стандартного варианта задаются три скорости нарезки.)
H. Если ваша машина оборудована сенсорным экраном, нажмите на зеленую кнопку, чтобы запустить цикл нарезки.
   Если ваша машина оборудована экраном с емкостным интерфейсом, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить цикл нарезки.
I. Заберите хлеб с выходной полки (рис. 3, № 13) и упакуйте его с помощью устройства для упаковки в пакеты (рис. 1, № 3).

Если ваша машина оборудована сенсорным экраном, остановить текущий цикл можно с помощью красной кнопки.
Если ваша машина оборудована экраном с емкостным интерфейсом, остановить текущий цикл можно с помощью кнопки «Старт/Стоп».

Если ваша машина оснащена системой удержания буханок нестандартной формы (опция) (рис. 11, № 45), то при нарезке более широких и плоских буханок эта система не будет давать хлебу приподниматься при движении ножа. Система является автоматической и работает, только если высота буханки этого требует.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку

A. Проверьте, не следует ли опорожнить бак для крошек. (Внимание! После опорожнения бака не забудьте запереть дверцу на ключ.) (Рис. 1, № 8.)
B. Очистите полки (рис. 3, № 13, 15) с помощью щетки.
C. Очистите стекло крышки (рис. 1, № 1).
D. Для очистки внутренних поверхностей используйте сухую ткань.
E. Внешние поверхности протрите влажной тканью.
F. Включите режим чистки:
   Если ваша машина оборудована сенсорным экраном, нажмите на символ «Дополнительные параметры» в правом верхнем углу.
   Если ваша машина оборудована экраном с емкостным интерфейсом, нажмите на символ «Параметры» в правом верхнем углу и запустите режим очистки с помощью кнопки «Старт/Стоп».



Обязательно надевайте защитные перчатки, предохраняющие от порезов (стандарт EN 388: 2003 индекс B = 5) при работе в непосредственной близости от ножа или захвата.

Захват перемещается влево. Используйте сухую ткань для очистки правой стороны загрузочной полки (рис. 3, № 15). Если ваша хлеборезка оснащена автоматическим захватом, зубья выходят наружу. Для очистки зубьев используйте сухую ткань.

Если ваша хлеборезка имеет конфигурацию pro VMP-VMA, нож находится в канале нарезки. Для очистки используйте сухую ткань. Никогда не очищайте «режущую кромку» ножа. Нож свободно вращается вокруг своей оси; вы можете поворачивать его в канале, чтобы очистить все боковые поверхности, если обнаружите, что на нем образовались отложения из крошек.

Закройте крышку, когда очистка будет завершена.

Чтобы выйти из режима очистки:

- если ваша машина имеет конфигурацию self, нажмите одну из трех кнопок;
- если ваша машина имеет конфигурацию pro и оснащена сенсорным экраном, нажмите крестик в верхнем левом углу экрана;
- если ваша машина имеет конфигурацию pro и оснащена дисплеем с емкостным интерфейсом, нажмите кнопку start/stop (пуск/стоп).

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 закажите замену ножа (артикул JAC: 6110029 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 ножа (выполняется аккредитованным специалистом)

(рис. 7)
Обязательно надевайте защитные перчатки, предохраняющие от порезов (стандарт EN 388: 2003, индекс B = 5), и защитную обувь во время замены ножа или операций в непосредственной близости от ножей.
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. Отвинтите два ключа на левой стороне машины (рис. 7, № 23).

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

C. Отвинтите 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. Завинтите и затяните новую гайку, поставляемую вместе с новым ножом, с помощью ключей, входящих в комплект поставки. Для оптимальной затяжки 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 при условии его проверки компанией JAC. 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.
Заказы в компании JAC должен размещать ваш уполномоченный специалист.

9.1 Список расходных материалов

НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ
ДИСКОВЫЙ НОЖ Ø 420, ТОЛЩ. 3 ММ	ВСЕ
РЕМЕНЬ ЛИНЕЙНОЙ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ T5	ВСЕ
ПЛАСТИНКА ПРУЖИНЫ	ВСЕ
ПОЛИОКСИМЕТИЛЕНОВЫЙ РОЛИК	ВСЕ
ПЕНОПЛАСТ РЫЧАГА УДЕРЖАНИЯ ЛОМТЯ	ВСЕ
НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЗАХВАТА 800	IMA
ВОЙЛОЧНЫЙ ПОЛОЗОК ВЫСОТА 9 ММ С ВИНТОМ Ø 24 ММ	IMP
ГИБКАЯ СИСТЕМА МИНИ-ЩЕТКИ (FBL)	ВСЕ
ЩЕТКА ПРОХОДА ЗАХВАТА 800	ВСЕ

10 НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

Проблема	Проверка
Экран не включается	Подключить машину с помощью кабеля (рис. 2, № 12)
	Включить главный выключатель (рис. 2, № 11)
	Закрыть крышку
	Закрыть дверцу
Машина работает, но буханки повреждаются или нарезаются неровно.	Проверить, не нужно ли заменить ножи (рис. 7)
	Дать хлебу остыть несколько часов
	Загрузить буханку подходящих размеров
	Нарезать хлеб с меньшей скоростью

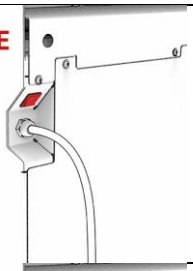
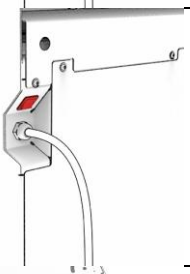
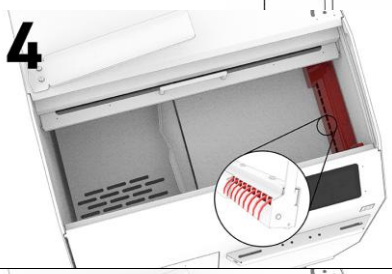
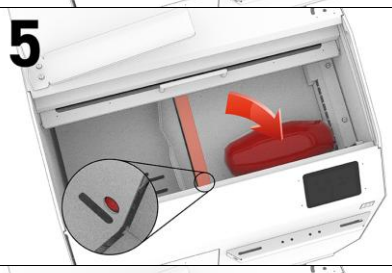
ВНИМАНИЕ! При любых работах машину необходимо отключать от электропитания.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11 КОДЫ ОШИБОК

Если ваша машина оборудована сенсорным экраном, изображение ошибки появляется на экране.
Если ваша машина оборудована экраном с емкостным интерфейсом, изображение ошибки появляется на экране. Для сброса ошибки необходимо нажать на кнопку «Старт/Стоп».
Номера ошибок и их соответствующие изображения указаны в таблице ниже.

Мигание или отображение кода на экране	Описание проблемы	Действие
1 	Крышка или дверца открыта	Закройте крышку бака для крошек и/или верхнюю дверцу и/или очистите замок.
2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.	Неисправность электрической цепи	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.
3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.	Отказ вариатора	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.
4 	Отказ захвата	Убедитесь, что никакой предмет или пыль не мешает работе захвата буханок.
5 	Предмет перед датчиком канала резки	Удалите все предметы, находящиеся рядом с каналом прохода лезвия, и поместите хлеб в правом нижнем углу входной полки.
6 	Линейный отказ Превышение задержки отвода каретки	Убедитесь, что канал движения каретки свободен.

Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

12 СПИСОК КОМПОНЕНТОВ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Рисунок	Позиция	Наименование
1	1	Верхняя крышка
	2	Нож
	3	Устройство для упаковки в пакеты
	4	Экран
	5	Держатель пакетов (опция)
	6	Защитное ограждение ножа
	8	Бак для крошек
	9	Замок передней дверцы
	10	Передняя дверца
2		
	11	Главный выключатель
	12	Соединительный кабель
3	13	Выходная полка
	14	Рычаг удержания буханки
	15	Входная полка
	16	Ручной 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
	27	Наклейка «Риск пореза»
9	28	Толщина ломтей
	29	Число ломтей
	30	Скорость нарезки
	31	Выбор одного из 4 режимов нарезки
	32	Запуск нарезки
	33	Дополнительные параметры
	34	Доступ к Easymode
	37	Доступ к параметрам
	38	Запуск режима очистки

	39	Конфигурация толщины нарезки
	40	Кнопки быстрого запуска Easymode
	46, 47, 48	Кнопки толщины ломтей в режиме самообслуживания
	49	Кнопка «Нарезать всю буханку»
	50	Кнопка «Нарезать определенное число ломтей»
	51	Кнопка «Нарезать наполовину»
	52	Кнопка «Разрезать надвое»
	53, 54, 55, 56	Копки с треугольниками
	57	Кнопка «Параметры»
	58	Кнопка «Скорость»
	59	Кнопка Easymode
	60	Кнопка «Старт/Стоп»
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Режим очистки
	66	Технический режим
	67	Настройки калькулятора
10	41	Верхняя полка
11	45	Удержание буханок специфической формы

2 GARANTÍA 81
3 ADVERTENCIAS 82
4 GARANTÍA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 83
4.1 Características técnicas 83
4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa 83
5 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO 84
5.1 Desembalaje de la máquina 84
5.2 Ubicación 84
5.3 Conexión eléctrica 84
5.4 Colocación de la máquina e instalación de la cubierta 85
5.5 Puesta en servicio 85
5.6 Peligro 86
6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD 86
6.1 Cuadro de control 86
6.2 Área de trabajo 87
6.3 Cuadro de seguridad 87
7 USO 88
8 LIMPIEZA 88
8.1 Diaria por un usuario formado 88
8.2 Cada 25 000 cortes o 1 vez al año como mínimo, por un agente autorizado 89
8.3 Cambio de la cuchilla, por un agente autorizado 89
9 CONSUMIBLES 90
9.1 Lista de CONSUMIBLES 90
10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO 91
11 CÓDIGOS DE ERROR 92
12 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS 93

1 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.

2 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 equipo.

Con las siguientes condiciones restrictivas:
- el equipo se debe haber adquirido a un revendedor autorizado;
- la instalación deberá efectuarla un agente autorizado;
- el equipo debe utilizarse conforme a las indicaciones del manual de uso y para la finalidad para la que ha sido fabricado;
- el mantenimiento diario del equipo 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 equipo;
- los problemas derivados de una instalación no efectuada por un agente autorizado;
- las piezas dañadas o los problemas causados durante el transporte o por un mantenimiento inadecuado.

La reparación o sustitución de piezas defectuosas durante el periodo de garantía no supondrá la prolongación de dicha garantía.

3 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 ni 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 madera, 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.

4 GARANTÍA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1 Características técnicas

	IMP/IMA 800
Altura (mm)	870/895
Anchura (mm)	810
Profundidad (mm)	725
Longitud del canal de entrada (mm)	380
Anchura del canal de entrada (mm)	340
Altura del canal de entrada (mm)	160
Embalaje (mm)	1250 x 1200 x 800
Peso neto (kg)	230
Peso neto + embalaje (k)	260
Potencia del motor (kW)	0,75
Tipo de motor	Trifásico
Tipo de alimentación	Monofásico
230 V – 50/60 Hz (A)	9,2
208 V – 50/60 Hz (A)–	10,2
Capacidad (rpm)	De 120 a 240
Diámetro de la cuchilla (mm)	420
Grosor de la cuchilla	3
Nivel sonoro (dB)	<75

Portabolsas	Opcional
Sistema de sujeción de hogazas	Opcional
Color especial	Opcional

4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa

Tabla de entrada: ACERO INOXIDABLE 5WL 430 o 304
Cárter de garra: ACERO INOXIDABLE 430 o 304
Garra: ACERO INOXIDABLE 430 o 304
Cuchilla: TEFLÓN (ACERO INOXIDABLE 430 o 304 en la versión ETL)
Tabla de salida: ACERO INOXIDABLE 5WL 430 o 304
Brazo de agarre del pan: ACERO INOXIDABLE 430 o 304
Sistema de sujeción de hogazas (opcional): ACERO INOXIDABLE 430 o 304
Embolsador: ACERO INOXIDABLE 430 o 304

5 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

5.1 Desembalaje de la máquina

Las máquinas que salen de nuestros talleres se entregan en palés atados, con funda de plástico y protección de cartón. Antes de realizar cualquier acción, debe inspeccionarse 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. Esta operación se debe efectuar entre dos personas como mínimo para amortiguar al máximo el contacto con el suelo. Es altamente recomendable utilizar una rampa de descarga.

Después de desembalar la máquina, compruebe que esta no ha sufrido daños durante el transporte. Infórmenos de cualquier anomalía dejando constancia en el albarán de entrega del transportista.

5.2 Ubicación

Para garantizar 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, firme y sin vibraciones.

5.3 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.

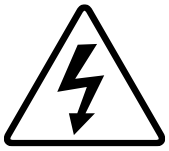
Su máquina debe estar conectada obligatoriamente a un cuadro de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA.

Nota: La garantía no cubrirá ningún 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 a 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:



Icono 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).

5.4 Colocación de la máquina e instalación de la cubierta

Estas operaciones debe llevarlas a cabo un técnico cualificado.



Peligro de lesiones graves al usar la máquina con una distancia de separación entre el cuerpo de la máquina y la cubierta.
Asegúrese siempre de que no existe ningún espacio entre el cuerpo de la máquina y la cubierta (fig. 5).

G. Preparación de la encimera
   - Realice los cortes necesarios en la encimera para permitir su integración en la máquina. Consulte la figura donde se indican las dimensiones mínimas y máximas (fig.13).
   - Para proteger la encimera de la humedad, selle las juntas de unión entre la encimera y la máquina (fig. 14).

H. Instalación de la cubierta
   - Durante la entrega de la máquina, la cubierta va fijada al chasis. Antes de retirar la cubierta para la instalación, desconecte los cables de la cubierta.
   - Para retirar la cubierta, afloje las 4 tuercas de fijación (fig. 15).
   - Inserte la máquina en el mueble (fig. 16) y, a continuación, coloque la cubierta sobre la máquina.
   - Asegúrese de que no existe distancia de separación entre la cubierta y el cuerpo de la máquina (fig. 12). Si observa cualquier espacio, consulte el punto C a continuación para ajustar la altura de la máquina y eliminar cualquier separación.
   - Presione la cubierta contra la encimera y fíjela en su posición con ayuda de las 4 tuercas.
   - Conecte los cables de la cubierta.

I. Ajuste de la altura de la máquina
   - Retire la cubierta posterior, la cubierta frontal y la cubierta lateral para poder acceder a las ruedas (fig. 17).
   - Afloje las contratuercas de las varillas roscadas de las ruedas y, a continuación, ajuste la altura de las ruedas girando cada varilla (fig. 18).
   - Asegúrese de que las 4 ruedas estén a la misma altura y de que la máquina está nivelada y estable.
   - Verifique que no existe distancia de separación entre la cubierta y el cuerpo de la máquina (fig. 12).
   - Apriete las contratuercas y, a continuación, vuelva a cerrar las chapas de cubierta (15).
   - Instale la cubierta (consulte el punto B anterior).

5.5 Puesta en servicio

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

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

5.6 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.
Utilice guantes para llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o limpieza de la máquina.
Para cambiar la cuchilla, solicite la intervención a su distribuidor autorizado.

Lleve siempre guantes de protección anticorte al sustituir la cuchilla o cuando realice cualquier trabajo cerca de esta.

Cualquier operación de mantenimiento o de sustitución de piezas debe efectuarla personal cualificado.



Icono que indica un riesgo de corte. Este icono se encuentra en la parte posterior de la máquina, cerca del cable de alimentación (fig.8, n.° 27) y en el interior de la máquina, bajo la protección de la cuchilla (fig.1, n.° 6).

6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

6.1 Cuadro de control

Su cortadora está equipada de serie con una pantalla táctil, o bien con una pantalla con interfaz capacitiva (fig. 9).
Si su cortadora está equipada con una pantalla táctil, esta última incluirá los elementos siguientes:

1. Grosor de rebanada
2. Número de rebanadas
3. Velocidad de corte
4. Selección entre 4 modos de corte:
    a. Cortar todo el pan
    b. Cortar un número de rebanadas
    c. Cortar la mitad del pan en rebanadas
    d. Cortar el pan en dos
5. Iniciar el corte
6. Parámetros avanzados: este botón proporciona acceso al modo de limpieza (n.° 38) de la cortadora y a los ajustes Easymode (n.° 42).
7. Acceso a Easymode: Easymode es una configuración de pantalla que le permite guardar hasta 6 botones de inicio rápido (n.° 40) para combinaciones de velocidad y grosor de corte. Para configura restos botones, presione el botón «Parámetros avanzados» (n.° 33) y, a continuación, el botón «Ajustes Easymode» (n.° 42). A continuación, solo tiene que seleccionar un grosor de corte y una velocidad para cada uno de los 6 botones (n.° 43) pulsando directamente en los valores que desea modificar. Para confirmar la selección, basta con salir de la pantalla.

Si su cortadora está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, esta última incluirá los elementos siguientes:

1. Selección entre 4 modos de corte:
    a. Cortar todo el pan (fig.9, n°49)
    b. Cortar un número de rebanadas (fig. 9, n.° 50)
    c. Cortar la mitad del pan en rebanadas (fig. 9, n.° 51)
    d. Cortar el pan en dos (fig. 9, n.° 52)
2. Número de rebanadas (botón triangular A y C) (fig. 9, n.° 53, 54)
3. Grosor de rebanada (botón triangular B y D) (fig. 9, n.° 55, 56)
4. Parámetros (fig. 9, n.° 57). Este botón le permite acceder al modo de limpieza (fig. 9, n.° 65) de la cortadora. El modo de limpieza se activa con el botón «Start/Stop» (fig. 9, n.° 60). Una pulsación prolongada (10 segundos) y simultánea de los botones «Parámetros» (fig. 9, n.° 57) y «Start/Stop» (fig. 9, n.° 60) permite acceder a los Parámetros técnicos (fig. 9, n.° 66). Este menú proporciona acceso a:
    a. Modificación del grosor máximo de rebanada con ayuda de los botones triangulares B y D. El botón «Start/Stop» permite guardar los cambios.
    b. Restablecimiento del temporizador de cuenta atrás para el mantenimiento de la cuchilla. Una pulsación sostenida (5 segundos) del botón triangular B permite cambiar el valor de este temporizador. El botón «Start/Stop» permite guardar los cambios.
    c. Modificación del grosor mínimo de rebanada con los botones triangulares B y D. El botón «Start/Stop» permite guardar los cambios.
    d. Modificación de los parámetros de configuración del software (parámetros de la calculadora) (fig. 9, n.° 66). Los botones A y C permiten seleccionar el número del parámetro que se desea configurar. Los botones B y D permiten seleccionar el valor que se desea asignar a dicho parámetro. El botón Start/Stop permite guardar los cambios.
5. Selección de la velocidad de corte (fig. 9, n.° 58).
6. Acceso al modo Easymode (fig. 9, n.° 59). Easymode es una configuración de pantalla que permite configurar 4 botones de inicio rápido (fig. 9, n.° 61, 62, 63, 64) que asocian velocidad y grosor de corte. Para configurar estos botones, debe pulsar de forma sostenida el botón triangular de su elección para abrir el menú de preajustes. El botón «Start/Stop» permite guardar los cambios.
7. Puesta en marcha y parada del corte mediante el botón «Start/Stop» (fig. 9, n.° 60).

6.2 Área de trabajo

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

6.3 Cuadro de seguridad

Esta máquina está equipada con:

Un interruptor de seguridad magnético codificado (fig. 6, n.° 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.° 10).

Un interruptor de seguridad magnético codificado (fig. 6, n.° 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.° 1).

Un cierre mecánico de seguridad (fig. 6, n.° 21)
Que impide abrir la tapa (fig. 1, n.° 1) mientras la máquina está en funcionamiento.

Atención: Asegúrese de no poner nunca en marcha la cortadora mientras haya un elemento de carrocería desmontado que permita el acceso a la cuchilla o a componentes motorizados en rotación.

7 USO

Al principio del día, encienda la máquina usando el interruptor general (fig. 2, n.° 11) asegurándose de que la cubierta está cerrada.

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. Si la máquina está equipada con una garra manual, enganche bien la garra en el pan.
D. Cierre la tapa.
E. Seleccione el grosor de rebanada.
F. Seleccione el tipo de rebanado. En el modo «número de rebanadas», seleccione el número de rebanadas deseado.
G. Seleccione la velocidad de corte (las tres velocidades de corte se definen de manera estándar al fabricar la máquina).
H. Si su máquina está equipada con una pantalla táctil, pulse el botón verde para iniciar el ciclo de rebanado.
   Si su máquina está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, pulse el botón «Start/Stop» para iniciar el ciclo de rebanado.
I. Recoja el pan en la tabla de salida (fig. 3, n.° 13) y embólselo con el embolsador (fig. 1, n.° 3).

Si su máquina está equipada con una pantalla táctil, el botón rojo permite detener un ciclo en curso. Si su máquina está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, el botón «Start/Stop» permite detener un ciclo en curso.

Si su máquina está equipada con sistema de sujeción de hogazas (opcional) (fig. 11, n.° 45), al cortar los panes más anchos y planos, el sistema impedirá que los panes se levanten con el paso de la cuchilla. Se trata de un sistema automático que actúa únicamente si el tamaño del pan así lo requiere.

8 LIMPIEZA

8.1 Diaria por un usuario formado

A. Compruebe si debe vaciar la bandeja de migas. NOTA: No olvide bloquear la puerta tras el vaciado (fig. 1, n.° 8).
B. Limpie las tablas (fig. 3, n.° 13, 15) con ayuda de un cepillo.
C. Limpie el cristal de la cubierta (fig. 1, n.° 1)
D. Utilice un paño seco para limpiar el interior.
E. Para la limpieza exterior, utilice un paño húmedo.
F. Active el modo de limpieza:
   Si su máquina está equipada con una pantalla táctil, presione en el símbolo «Parámetros avanzados», en la esquina superior derecha.

Si su máquina está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, presione en el símbolo «Parámetros», en la esquina superior derecha, y active el modo de limpieza con el botón «Start/Stop».

Asegúrese de usar siempre guantes de protección anticorte (norma EN 388: 2003 índice B= 5) en cualquier intervención próxima a la cuchilla o a la garra.

La garra se desplaza hacia la izquierda. Utilice un paño seco para limpiar el lado derecho de la tabla de carga (fig. 3, n.° 15). Si su cortadora está equipada con una garra automática, los dientes sobresaldrán. Utilice un paño seco para limpiar los dientes.

Si su cortadora corresponde a la configuración pro VMP-VMA, la cuchilla se presenta en el canal de corte. Utilice un paño seco para la limpieza. No limpie nunca el filo de la cuchilla. La cuchilla puede girar sobre su propio eje; puede hacerla girar dentro del canal para limpiar todas las superficies laterales si observa que se ha formado algún depósito de migas.

Cierre la tapa una vez que haya terminado la limpieza.

Para salir del modo de limpieza:

- Si su máquina está configurada para un uso en autoservicio, presione uno de los tres botones.
- Si su máquina está configurada para un uso profesional y equipada con una pantalla táctil, presione en la cruz de la esquina superior izquierda de la pantalla.
- Si su máquina está configurada para un uso profesional y equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, presione el botón «Start/Stop».

8.2 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.° 12).
B. Compruebe el estado de la cuchilla de corte (fig. 1, n.° 2).
C. Si se percibe una bajada de la calidad de corte, es necesario sustituir la cuchilla de corte (referencia JAC: 6110029 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.

8.3 Cambio de la cuchilla, por un agente autorizado

(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.° 12) está desconectado de la corriente:
Abra la puerta (fig. 1, n.° 10) con ayuda del cerrojo (fig. 1, n.° 9).
Retire la bandeja de migas (fig. 1, n.° 8).

Cambie la cuchilla:
A. Afloje las dos llaves situadas en el lado izquierdo de la máquina (fig. 7, n.° 23).
B. Retire la protección de la cuchilla (fig. 1, n.° 6) con ayuda de los tornillos hexagonales huecos.

C. Afloje la tuerca de sujeción de la cuchilla (fig. 7, n.° 24) con las dos llaves incluidas (fig. 7, n.° 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 es reciclable, previo análisis por parte de JAC. Póngase en contacto con su agente para obtener más información.

9 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.

9.1 Lista de CONSUMIBLES

ETIQUETA	MODELO
CUCHILLA CIRCULAR Ø 420 MM, 3 MM	TODOS
CORREA GUÍA LINEAL T5	TODOS
CUCHILLA DE MUELLE	TODOS
RODILLO DE POLIOXIMETILENO	
ESPUMA DEL BRAZO DE AGARRE DE REBANADA	TODOS
GUÍA DE GARRA 800	IMA
ZAPATA DE FIELTRO ALT. 9 MM CON TORNILLO Ø 24 MM	IMP
SISTEMA FLEXIBLE DE MINICEPILLOS (FBL)	TODOS
CEPILLO DE PASO DE GARRA 800	TODOS

10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO

Problema	Comprobación
La pantalla no se enciende	Conecte la máquina con el cable (fig. 2, n.° 12)
	Active el interruptor principal (fig. 2, n.° 11)
	Cierre la cubierta
	Cierre la puerta
La máquina funciona, pero los panes están dañados o cortados de forma irregular	Compruebe si es necesario sustituir la cuchilla (fig. 7)
	Deje que el pan se enfríe unas horas
	Introduzca un pan con el tamaño adecuado
	Corte el pan a una velocidad inferior

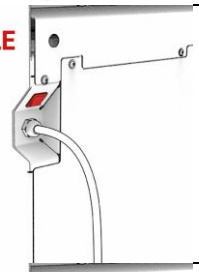
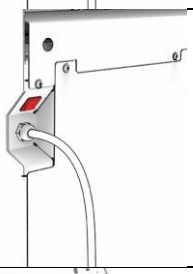
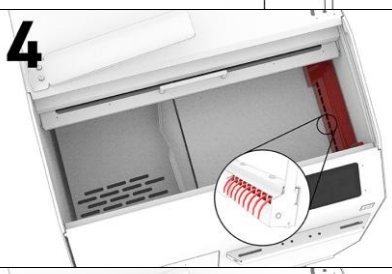
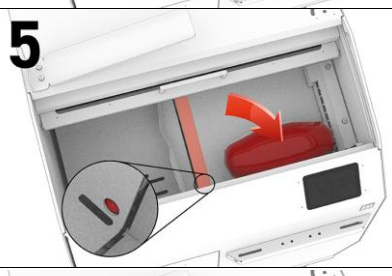
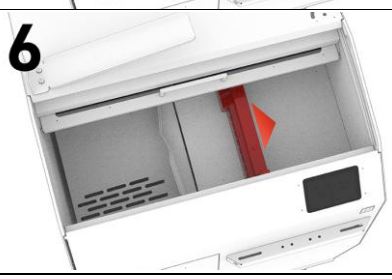
ATENCIÓN: Para cualquier intervención, la máquina deberá estar desenchufada obligatoriamente.



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

11 CÓDIGOS DE ERROR

Si su máquina está equipada con una pantalla táctil, la imagen del error se muestra en la pantalla.
Si su máquina está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, la imagen del error se muestra en la pantalla. Una pulsación del botón «Start/Stop» permite marcar como visto el error.
La siguiente tabla especifica los números de error y sus imágenes asociadas.

Parpadeo o código mostrado en pantalla	Descripción del problema	Acción
1 	Cubierta o puerta abiertas	Cierre la puerta de la bandeja de migas o la cubierta superior y/o limpie el cierre.
2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.	Fallo del circuito eléctrico	Apague la máquina con el interruptor principal (fig. 2, n.° 12) y vuelva a encenderla transcurridos 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con su técnico.
3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.	Fallo del variador	Apague la máquina con el interruptor principal (fig. 2, n.° 12) y vuelva a encenderla transcurridos 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con su técnico.
4 	Fallo de la garra	Compruebe que no hay objetos o polvo obstaculizando la garra de prensado del pan.
5 	Objeto que obstaculiza el sensor del canal de corte	Retire cualquier objeto presente cerca del canal de paso de la cuchilla y coloque el pan en la parte inferior derecha de la tabla de entrada.
6 	Fallo de alineación Superado el tiempo de espera de retroceso del carro	Compruebe que el paso del carro está despejado.

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

12 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Cubierta superior
	2	Cuchilla
	3	Embolsador
	4	Pantalla
	5	Portabolsas (opcional)
	6	Protección de cuchilla
	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
	18	Área de trabajo
6	19	Sensor de seguridad
	20	Imán de seguridad
	21	Cierre mecánico
	22	Sensor de seguridad
7	23	Llaves de desmontaje de la cuchilla
	24	Tuerca de la cuchilla
8	25	Adhesivo de riesgo de descarga eléctrica
	26	Diagrama eléctrico
	27	Adhesivo de riesgo de corte
9	28	Grosor de rebanada
	29	Número de rebanadas
	30	Velocidad de corte
	31	Selección entre 4 modos de corte
	32	Iniciar el corte
	33	Parámetros avanzados
	34	Acceso a Easymode
	37	Acceso a los parámetros
	38	Activación del modo de limpieza
	39	Configuración de grosores de corte
	40	Botones de inicio rápido Easymode
	46, 47, 48	Botones de grosor de rebanadas en autoservicio
	49	Botón «Cortar todo el pan»
	50	Botón «Cortar un número de rebanadas»
	51	Botón «Cortar hasta la mitad»
	52	Botón «Cortar en dos»

	53, 54, 55, 56	Botones triangulares
	57	Botones «Parámetros»
	58	Botón de velocidad
	59	Botón Easymode
	60	Botón «Start/Stop»
	61, 62, 63, 64	Botones Easymode
	65	Modo de limpieza
	66	Modo técnico
	67	Parámetros de la calculadora
10	41	Tabla superior
11	45	Sujeción de hogazas

1 PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO 96
2 GARANZIA 96
3 AVVERTENZE 97
4 CARATTERISTICHE TECNICHE 98
4.1 Caratteristiche tecniche 98
4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta 98
5 INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO 99
5.1 Disimballo della macchina 99
5.2 Posizionamento 99
5.3 Collegamento elettrico 99
5.4 Posizionamento della macchina e installazione del coperchio superiore 100
5.5 Messa in servizio 100
6 ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA 101
6.1 Organo di comando 101
6.2 Zona di lavoro 102
6.3 Organi di sicurezza 102
7 UTILIZZO 103
8 MANUTENZIONE 104
8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato 104
8.2 Ogni 25.000 tagli e/o 1 volta l'anno almeno, da parte di un tecnico autorizzato 104
8.3 Sostituzione delle lame 104
9 COMPONENTI DI CONSUMO 105
9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO 105
10 INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO 106
11 CODICI DI ERRORE 107
12 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE 108

1 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.

2 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 manutenuto 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.

3 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 (precisione delle misurazioni +/- 2,5 dB(A)).

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 decongelato;
- 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.

4 CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

	VMP800	IMP/IMA 800
Altezza (mm)	1135	870 / 895
Larghezza (mm)	790	810
Profondità (mm)	760	725
Lunghezza del canale d'ingresso (mm)	380	380
Larghezza del canale d'ingresso (mm)	340	340
Altezza del canale d'ingresso (mm)	16 (20)	160
Imballaggio (mm)	1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800
Peso netto (kg)	230	230
Peso NETTO + imballaggio (kg)	260	260
Potenza motore (kW)	0,75	0,75
Tipo di motore	Trifase	Trifase
230V – 50/60Hz (A)	7	9,2
208V – 50/60Hz (A)	N/A	10,2
Capacità (giri/minuto)	da 120 a 240	da 120 a 240
Diametro della lama (mm)	420	420
Livello sonoro (dB)	<75	<75

Porta-sacchetti	opzionale
Sistema di mantenimento grandi pagnotte	opzionale
Colore speciale	opzionale

4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta

Ripiano di alimentazione: INOX 5WL 430 o 304
Carter di griffa: INOX 430 o 304
Griffa: INOX 430 o 304
Lama: TEFLON (INOX 430 o 304 sulla versione ETL)
Ripiano d'uscita: INOX 5WL 430 o 304
Braccio di ritegno pane: INOX 430 o 304
Sistema di mantenimento grandi pagnotte (opzionale): INOX 430 o 304
Insacchettatrice: INOX 430 o 304

5 INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

5.1 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.

5.2 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.

5.3 Collegamento elettrico

IMPORTANTE: Messa a terra obbligatoria.
Si consiglia di proteggere l'impianto con un fusibile e un salvavita.

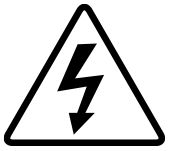
L'impianto elettrico che alimenta la macchina deve essere protetto secondo quanto indicato qui di seguito:
- Nord America: Protezione 15 A;
- Resto del mondo: Protezione 16 A.
La vostra macchina deve necessariamente essere collegata ad una scatola di derivazione su di una linea dotata di salvavita da 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, 2014/35, 2014/30e 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).

5.4 Posizionamento della macchina e installazione del coperchio superiore

Queste operazioni devono essere effettuate da un tecnico qualificato.



Pericolo di lesioni gravi in caso di utilizzo della macchina nello spazio tra il corpo macchina e il coperchio.

Verificare sempre che non vi sia spazio tra il corpo macchina e il coperchio (fig. 5).

B. Preparazione del piano di lavoro
   - Fare i tagli necessari sul piano di lavoro per consentire l'integrazione della macchina. Fare riferimento alla figura che indica le dimensioni minime e massime (fig.1).
   - Al fine di proteggere il piano di lavoro dall'umidità, sigillare i bordi di giunzione tra il piano di lavoro e la macchina (fig. 2).

C. Installazione del coperchio
   - Al momento della consegna della macchina, il coperchio superiore è fissato sul telaio. Prima di togliere il coperchio superiore per l'installazione, provvedere a scollegare i cavi del coperchio.
   - Togliere il coperchio svitando i 4 bulloni di serraggio (fig. 3).
   - Inserire la macchina nel mobile (fig. 4), poi appoggiare il coperchio sulla macchina.
   - Verificare che non vi sia spazio tra il coperchio e il corpo della macchina (fig. 5). Se si rileva un certo spazio, fare rifermento al punto C sopra riportato per regolare l'altezza della macchina ed eliminare detto spazio.
   - Fissare il coperchio mantenendolo con il piano di lavoro e serrando i 4 bulloni.
   - Procedere a collegare i cavi del coperchio.

D. Regolare l'altezza della macchina
   - Togliere il coperchio posteriore, anteriore, e laterale per guadagnare accesso alle rotelle (fig. 6).
   - Allentare i controdati sulle aste filettate delle rotelle, poi regolare l'altezza delle rotelle ruotando l'asta filettata (fig. "7", n°XX).
   - Verificare che l'altezza delle 4 rotelle è identica e che la macchina sia perfettamente stabile.
   - Verificare che non vi sia spazio tra il coperchio e il corpo della macchina (fig. 5).
   - Serrare i controdadi, poi richiudere i pannelli del coperchio (fig. "9").
   - Montare il coperchio superiore (fare riferimento al punto B sopra riportato)

5.5 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".

- **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.



Segnale che indica un rischio di taglio. Questo cartello si trova nella parte posteriore della macchina, vicino al cavo di alimentazione (fig.8, n°27) e all'interno della macchina sulla protezione della lama (fig.1, n°6).

6 ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA

6.1 Organo di comando

La taglierina è dotata di uno schermo tattile e di uno schermo con interfaccia capacitiva (fig 9).

Se la vostra taglierina è dotata di schermo tattile, questo è composto dai seguenti elementi:

1. Spessore di taglio
2. Numero delle fette
3. Velocità di taglio
4. Scelta tra 4 modalità di taglio:
    a. Tagliare tutto il pane,
    b. Tagliare un numero specifico di fette,
    c. Tagliare la metà del pane a fette,
    d. Tagliare il pane in due,
5. Avvio del taglio
6. Parametri avanzati. Questo pulsante serve per accedere alla modalità pulizia (n. 38) della taglierina e alle regolazioni Easymode (n. 42).
7. Accesso a Easymode. Easymode è una configurazione video che consente di registrare 6 pulsanti di avvio rapido (n. 40) che associano velocità e spessore di taglio. Per configurare questi pulsanti, premere su "parametri avanzati" (n. 33), poi sul pulsante "regolazioni Easymode" (n. 42). A questo punto, basta selezionare uno spessore di taglio e una velocità

per ciascuno dei 6 pulsanti (n. 43) premendo direttamente sui valori che si desidera modificare. Uscire dalla videata per convalidare la scelta.

Se la vostra taglierina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, questo è composto dai seguenti elementi:

1. Scelta tra 4 modalità di taglio:
    a. Tagliare tutto il pane a fette (fig.9, n. 49),
    b. Tagliare un numero determinato di fette, (fig.9, n. 50),
    c. Tagliare metà del pane a fette, (fig.9, n. 51),
    d. Tagliare il pane in due, (fig.9, n. 52),
2. Numero di fette (pulsante triangolare A e C) (fig.9, n. 53, 54),
3. Spessore di taglio (pulsante triangolare B e D) (fig.9, n. 55, 56),
4. Parametri (fig.9, n. 57). Questo pulsante consente di accedere alla modalità pulizia (fig.9, n. 65) della taglierina. La modalità pulizia si avvia premendo il pulsante Start/Stop (fig.9, n. 60).
   Una pressione lunga (10 secondi) sui pulsanti Parametri (fig.9, n. 57) e Start/Stop (fig.9, n. 60) contemporaneamente consente di accedere ai Parametri tecnici (fig.9, n. 66). Questo menu consente di accedere a:
    a. Modifica dello spessore massimo della fetta mediante i pulsanti triangolari B et D. Il pulsante Start/Stop consente di registrare la modifica.
    b. Reimpostare il contatore alla rovescia per la manutenzione della lama. Una pressione prolungata (5 secondi) sul pulsante triangolare B consente di modificare il valore di base di questo contatore. Il pulsante Start/Stop consente di registrare la modifica.
    c. Modifica dello spessore minimo della fetta mediante i pulsanti triangolari B et D. Il pulsante Start/Stop consente di registrare la modifica.
    d. Modifica dei parametri di configurazione Software (parametri calcolatrice) (fig.9, n. 66). I pulsanti A e C consentono di selezionare il numero del parametro da configurare. I pulsanti B e D consentono di selezionare il valore da attribuire a quel parametro. Il pulsante Start/Stop consente di registrare la modifica.
5. Scelta della velocità di taglio (fig.9, n. 58).
6. Accesso a Easymode. (fig.9, n. 59). Easymode è una configurazione dello schermo che vi consentirà di registrare 4 pulsanti di avvio rapidi (fig. 9, n. 61, 62, 63, 64) che associano velocità e spessore di taglio. Per configurare questi pulsanti, premere a lungo sul pulsante triangolare a scelta per aprire il menu di pre-regolazione. Il pulsante Start/Stop consente di registrare la modifica.
7. Avvio e arresto del taglio tramite il pulsante Start/Stop (fig.9, n. 60).

6.2 Zona di lavoro

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

6.3 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.

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. Se la macchina è dotata di una griffa manuale, serrare la griffa sul pane.
D. Chiudere il coperchio.
E. Scegliere lo spessore di taglio.
F. Scegliere il tipo di affettatura. In modalità "numero delle fette", scegliere il numero di fette desiderato.
G. Scegliere la velocità di taglio. (Le tre velocità di taglio sono definite in modo standard al momento della fabbricazione della macchina.)
H. Se la vostra macchina è dotata di schermo tattile, premere il pulsante verde per avviare il ciclo di taglio.
I. Se la vostra macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, premere il pulsante Start/Stop 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.
Se la macchina è dotata di un mantenimento grandi pagnotte (opzionale) (fig.11, n°45), al momento del taglio delle forme di pane più grandi e piatte, questo sistema impedirà alle forme di sollevarsi al passaggio della lama. Questo sistema è automatico e funziona solo se la dimensione del pane lo richiede.

8 MANUTENZIONE

8.1 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, dopo averlo svuotato) (fig. 1, n. 8).
B. Pulire i ripiani (fig. 3, n. 13, 15) con una spazzola.
C. Pulire il vetro del coperchio (fig. 1 n. 1)
D. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia interna.
E. Per la manutenzione esterna, utilizzare un panno umido.
F. Attivare la modalità pulizia: Se la vostra macchina è dotata di schermo tattile, il pulsante rosso consente di fermare un ciclo in corso. Se la vostra macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, premere il pulsante Start/Stop per fermare il ciclo di taglio. Se la vostra macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, premere sul simbolo "parametri" nell'angolo superiore destro e avviare la modalità pulizia mediante il pulsante Start/Stop.



Far sempre attenzione ad indossare guanti di protezione anti-taglio (Norma EN 388: 2003 indice B= 5) per un'operazione vicino alla lama o alla griffa.

La griffa si sposta verso sinistra. Utilizzare un panno asciutto per pulire il lato destro del ripiano di carico (fig. 3, n.15). Se l'affettatrice è dotata di una griffa automatica, i denti fuoriescono. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia dei denti.

Se l'affettatrice è in configurazione pro VMP-VMA, la lama è visibile nel canale di taglio. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia. Non pulire mai il "filo" della lama. La lama è libera di ruotare sul suo asse, puoi farla ruotare nel canale di pulizia per pulire l'insieme delle superfici laterali se noti la formazione di un deposito di mollica.

Chiudere il coperchio al termine della pulizia.

Per uscire dalla modalità pulizia:

- Se la macchina è in configurazione self, premere su uno dei tre pulsanti.
- Se la macchina è in configurazione pro ed è dotata di uno schermo tattile, premere sulla crocetta in alto a sinistra dello schermo.
- Se la macchina è in configurazione pro ed è dotata di uno schermo con interfaccia capacitiva, premere sul pulsante start/stop.

8.2 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.

8.3 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.

9 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.

9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO

VERSIONE	MODELLO
LAMA CIRCOLARE Ø420MM -3MM	TUTTI
CINGHIA GUIDA LINEARE	TUTTI
LAMELLA MOLLA BRACCIO DI RITEGNO TAGLIO	TUTTI
PATTINO BRACCIO DI RITEGNO TAGLIO	TUTTI
SCHIUMA BRACCIO DI RITEGNO TAGLIO	TUTTI
GUIDA GRIFFA 800	800
PATTINO FELTRO GRIFFA	GRIFFA MANUALE
SPAZZOLA PLANETARIA	TUTTI
SPAZZOLA DI PASSAGGIO GRIFFA 800	800

10 INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

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.

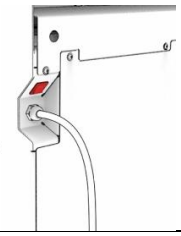
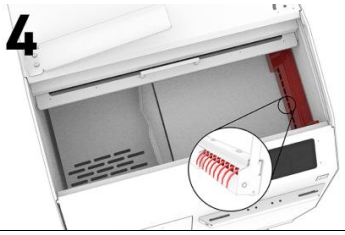
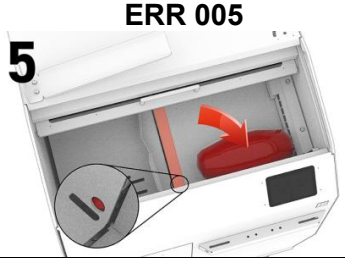
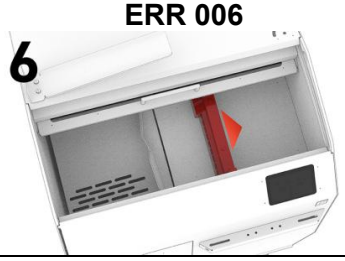
ATTENZIONE: La macchina deve obbligatoriamente essere messa fuori tensione per ogni intervento.



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

11 CODICI DI ERRORE

Se la vostra macchina è dotata di schermo tattile, l'immagine di errore compare sullo schermo.
Se la vostra macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, l'immagine di errore compare sullo schermo. Una pressione sul pulsante Start/Stop consente di risolvere l'errore. I numeri di errore e la relativa immagine sono indicati nella tabella sottostante

Lampeggiamento o codice visualizzato a video	***Descrizione del problema***	***Intervento***
ERR 001 **1** 	*Coperchio o sportello aperti*	*Chiudere il coperchio e lo sportello.* *E/o pulire la chiusura*
ERR 002 **2** SAFETY MODULE Power OFF 30 sec. 	*Anomalia circuito elettrico*	*Spegnere la macchina con l'interruttore principale (fig.2 n. 12) e riaccenderla dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.*
ERR 003 **3** VARIATOR Power OFF 30 sec. 	*Anomalia variatore*	*Spegnere la macchina con l'interruttore principale (fig.2 n. 12) e riaccenderla dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.*
ERR 004 **4** 	*Anomalia griffa*	*Accertarsi che nessun oggetto o gomitolo di polvere ingombri la griffa di presa del pane.*
ERR 005 **5** 	Oggetto davanti al sensore del canale di taglio	*Eliminare ogni oggetto presente in prossimità del canale di passaggio della lama e posizionare il pane in basso a destra del ripiano di alimentazione.*
ERR 006 **6** 	Anomalia di linea Ritardo dell'arretramento del carrello superato	*Verificare che il passaggio del carrello sia libero.*

Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

12 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
	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
	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
	27	Adesivo "rischio di taglio"
	28	Spessore di taglio
	29	Numero delle fette
	30	Velocità di taglio
	31	Scelta tra 4 modalità di taglio
	32	Avvio del taglio
	33	Parametri avanzati
	34	Accesso a Easymode
	37	Accesso ai parametri
	38	Avvio della modalità pulizia
	39	Configurazione degli spessori di taglio
	40	Pulsanti di avvio rapido Easymode
	46, 47, 48	Pulsanti di spessore delle fette self service
	49	Pulsante "tagliare tutto il pane"

	50	Pulsante "tagliare un numero determinato di fette"
	51	Pulsante "tagliare fino a metà pane"
	52	Pulsante "tagliare a metà"
	53, 54, 55, 56	Pulsanti triangolari
	57	Pulsanti parametri
	58	Pulsante velocità
	59	Pulsante Easymode
	60	Pulsante Start/Stop
	61, 62, 63, 64	Easymode
	65	Modalità pulizia
	66	Modalità tecnica
	67	Parametri calcolatrice
10	41	Ripiano superiore
11	45	Mantenimento grandi pagnotte

1 قبل التشغيل 111
2 الضمان 111
3 تنبيهات 111
4 المواصفات الفنية 112
4.1 المواصفات الفنية 112
4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين 113
5 التركيب والتشغيل 114
5.1 فك تغليف الألة 114
5.2 الموضع 114
5.3 التوصيل الكهربائي 114
5.4 التشغيل 115
5.5 خطر 115
6 أزرار التحكم والسلامة 115
6.1 أزرار التحكم 115
6.2 منطقة عمل 116
6.3 أجهزة الأمان 116
7 الاستخدام 117
8 الصيانة 117
8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدَّرب 117
8.2 كل 25,000 مرة تقطيع للخبز و/ أو مرة واحدة على الأقل كل عام بواسطة وكيل معتمد 117
8.3 تغيير الشفرات 118
9 قطع المستهلكات 118
9.1 قائمة قطع المستهلكات 118
10 الأحداث العارضة أثناء التشغيل 119
11 رموز الخطأ 120
12 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال 121

اللغة العربية

1. قبل التشغيل

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

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 الألة 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 مذكورة بعد)، قم بواسطة الموزع، باستكمال دفتر الصيانة أثناء تركيب الألة. يوجد دفتر الصيانة خلف الألة.

2. الضمان

تقدم شركة **JAC** ضمانًا على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

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

بحسب الشروط المقيدة التالية:
- تم شراء المُعدة من التوكيل المعتمد؛
- تم التركيب بمعرفة وكيل معتمد؛
- استخدام المُعدة وفقًا لتعليمات دليل الاستخدام وفي الغرض التي صُنعت من أجل؛
- يتم صيانة المُعدة 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 واحدة.

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 للمُعدة؛
- 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.

3. 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 الألة لكي يستخدمها أشخاص بالغين مسموح لهم باستخدامها. يُرجى ألا يلمسها الأطفال أو أن يستخدموها كلعبة.

هذه الألة مخصصة حصريًا للاستخدام المهني.

من الخطر تعديل أو محاولة تعديل مواصفات هذه الألة.

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

اتبع التعليمات المعطاة من أجل الاستخدام.

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

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الألة للقيام بالعمل.

المستوى الصوتي هذه الألة أقل من 75 ديسيبل وفقًا للمعيار EN ISO 3744.

يجب أن يستخدم هذه الألة 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 البائت؛
- 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.

4. المواصفات الفنية

4.1 المواصفات الفنية

	IMP/IMA 800
الارتفاع (مم)	870 / 895
العرض (مم)	810
العمق (مم)	725
طول قناة الإدخال (مم)	380
عرض قناة الإدخال (مم)	340
ارتفاع قناة الإدخال (مم)	160
الحزم (مم)	1250 x1200 x 800
الوزن الصافي (كجم)	230
الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم)	260
قوة الموتور (كيلو واط)	0,75
نوع الموتور	ثلاثي الأطوار (3 فازة)
نوع التيار	إحادي الطور
230 فولطًا – 60/50 هرتز (A)	9,2
208 فولطًا – 60/50 هرتز (A)	10,2

السعة (لفة/دقيقة)	120 إلى 240
قُطر الشفرة (مم)	420
المستوى الصوتي (ديسيبل)	< 75

حامل أكياس	اختياري
نظام تثبيت الفطائر	اختياري
لون خاص	اختياري

4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين

منضدة إدخال: فولاذ مقاوم للصدأ INOX 5WL 430 أو 304
حوض مخلبي: فولاذ مقاوم للصدأ INOX 5WL 430 أو 304
مخلب: فولاذ مقاوم للصدأ 430 أو 304
شفرة: التافلون (فولاذ مقاوم للصدأ 430 أو 304 على إصدار ETL)
منضدة إخراج: فولاذ مقاوم للصدأ INOX 5WL 430 أو 304
ذراع حجز الخبز: فولاذ مقاوم للصدأ 430 أو 304
نظام تثبيت الفطائر (اختياري): فولاذ مقاوم للصدأ 430 أو 304
جهاز التكييس: فولاذ مقاوم للصدأ 430 أو 304

5. التركيب والتشغيل

5.1 فك تغليف الآلة

تُباع 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.

A. اسحب الكرتونة وكذلك كيس تغليف الآلة.

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

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

D. 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 بتدوينه على فاتورة التسليم لشركة الشحن.

5.2 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 وخالٍ من الاهتزازات.

5.3 التوصيل الكهربائي

هام: توصيل الطرف الأرضي إلزامي.
يُنصح بحماية التمديدات الكهربائية بمنصهر وقاطع تيار تفاضلي.

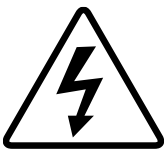
يجب حماية التمديدات الكهربائية التي تُغذي الآلة كما هو مُبين أدناه:
- أمريكا الشمالية: حماية 15 أمبير؛
بقية دول العالم: حماية 16 أمبير.
يجب توصيل الآلة على عُلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير.

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 الألة).

يتوافق هذا الجهاز مع التعليمات الخاصة بالآلات 42/2006 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 الكهربي (fig.8, n°25).

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

5.4 موضع الآلة وتركيب الغطاء
يجب أن تتم هذه العمليات بمعرفة فني مؤهل.

يوجد خطر حدوث إصابات خطيرة في حالة استخدام الآلة ويوجد فراغ بين جسم الآلة والغطاء.
احرص دائما على ألا يوجد أي فراغ بين جسم الآلة والغطاء (fig. 12)

D. تجهيز مسطح العمل

- قم بعمل القطع اللازم في مسطح العمل لدمج الآلة. راجع الشكل المبين للحد الأدنى وللحد الأقصى من المقاسات (fig.13).
- لحماية مسحط العمل من الرطوبة، احرص على تثبيت حواف الاتصال بين بين سطح العمل والآلة (fig. 14).

E. تركيب الغطاء

- عند تسليم الآلة، يكون الغطاء مثبتًا على الشاسية، قبل خلع الغطاء للتركيب، احرص على فصل كابلات الغطاء.
- انزل الغطاء بفك صواميل التثبيت الأربعة (fig. 15).
- ادخل الآلة في قطعة الأثاث (fig. 16)، ثم ضع الغطاء على الآلة.
- احرص على ألا يوجد فراغ بين الغطاء وجسم الآلة (fig. 12). إذا لاحظت وجود فراغ، راجع البند C أدناه لضبط ارتفاع الآلة للتخلص من هذا الفراغ.
- قم بتثبيت الغطاء بأن تمسكه مقابل مسطح العمل وربط الصواميل الأربعة.
- قم بتوصيل كابلات الغطاء.

F. ضبط ارتفاع الآلة

- انزع الغطاء الخلفي والغطاء الأمامي والغطاء الجانبي للدخول إلى العجلات (fig. 17).
- قم بفك صواميل الزنق على القضبان المقلوظة للعجلات، ثم اضبط ارتفاع العجلات بأن تلف القضيب المقلوظ (fig. 18).
- تأكد أن ارتفاع العجلات الأربعة متماثل وأن الآلة ثابتة تمامًا.
- تحقق ألا يوجد فراغ بين الغطاء وجسم الآلة (fig. 12).
- قم بربط صواميل الزنق، ثم أعد غلق صاج الغلق (fig. 15).
- قم بتركيب الغطاء (راجع البند B أعلاه).

5.5 التشغيل

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

تأكد أولا (بعد التحقق من التوافق الكهربي) 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".

5.6 خطر

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

صورة توضيحية تشير إلى خطر حدوث جرح. سوف تجد هذه الصورة التوضيحية خلف الآلة بالقرب من كابل التغذية (fig.8, n°27) وداخل الآلة على حماية الشفرة (fig.1, n°6).

6. أزرار التحكم والسلامة

6.1 أزرار التحكم

القطاعة مزودة بشاشة تعمل باللمس أو بشاشة بها واجهة مواسعة (fig.9).

إذا كانت القطاعة مزودة بشاشة تعمل باللمس، فإن هذه الأخيرة تتكون من العناصر التالية:

1. سُمك الشرائح
2. عدد الشرائح
3. سرعة القطع
4. الاختيار ما بين 4 أنواع من القطع:
   a. تقطيع كل الرغيف،
   b. تقطيع عدد من الشرائح،
   c. تقطيع نصف الرغيف لشرائح،
   d. تقطيع الرغيف إلى نصفين،
5. بدء تشغيل القطع
6. معايير متقدمة. يتيح لك هذا الزر الدخول إلى وضع تنظيف (رقم 38) القطاعة وضبط Easymode (رقم 42).
7. الدخول إلى Easymode. Easymode هو ضبط الشاشة الذي يتيح لك تسجيل 6 أزرار للبدء السريع (رقم 40) التي تجمع ما بين سرعة القطع وسُمك القطع. لضبط هذه الأزرار، اضغط على الزر "معايير متقدمة" (رقم 33)، وبعد ذلك على الزر "ضبط Easymode" (رقم 42). يكفي بعد ذلك اختيار سُمك القطع وسرعة لكل واحد من الأزرار الـ 6 (رقم 43) وذلك بالضغط مباشرة على القيم التي تريد تعديلها. اخرج من الشاشة لتأكيد اختياراتك.

إذا كانت القطاعة مزودة بشاشة بها واجهة مواسعة، فإن هذه الواجهة تتكون من العناصر التالية:

1. الاختيار ما بين 4 أنواع من القطع:
   a. تقطيع كل الرغيف ((fig.9, n°49،
   b. تقطيع عدد من الشرائح ((fig.9, n°50،
   c. تقطيع نصف الرغيف لشرائح ((fig.9, n°51،
   d. تقطيع الرغيف إلى نصفين ((fig.9, n°52،
2. عدد الشرائح (زر مستطيل الشكل A وC (fig.9, n°53, 54)،
3. سُمك الشرائح (زر مستطيل الشكل B وD (fig.9, n°55, 56)،
4. المعايير (fig.9, n°57). يتيح لك هذا الزر الدخول إلى وضع تنظيف القطّاعة (fig.9, n°65). يبدأ تشغيل وضع التنظيف بواسطة الزر Start/Stop شكل (fig.9, n°60).
   الضغط المطول (لمدة 10 ثوان) على زر "المعايير" (fig.9, n°57) وعلى زرStart/Stop معًا (fig.9, n°60) يتيح الدخول إلى المعايير الفنية (fig.9, n°66). تتيح هذه القائمة الدخول إلى:
   a. تعديل أقصى سُمك للشريحة بواسطة الزرين المثلثي الشكل B وD. يتيح الزرStart/Stop تسجيل التعديل.
   b. إعادة ضبط جهاز العد التنازلي لصيانة الشفرات. الضغط المتواصل (لمدة 5 دقائق) على الزر المثلث B يتيح تعديل القيمة الأساسية لجهاز العد التنازلي. يتيح الزر Start/Stop تسجيل التعديل.
   c. تعديل أقل سُمك للشريحة بواسطة الزرين المثلثي الشكل B وD. يتيح الزر Start/Stop تسجيل التعديل.
   d. .اختيار رقم المعيار المراد ضبطه C و A د .تعديل معايير ضبط البرنامج)معايير الآلة الحاسبة .(يمكن من خلال الزران .تسجيل التعديل Start/Stop اختيار القيمة المُراد ضبط هذا المعيار عليها .يتيح الزر D و B يمكن من خلال الزران
5. اختيار سرعة القطع (fig.9, n°58).
6. الدخول إلى Easymode شكل (fig.9, n°59).Easymode هو ضبط الشاشة الذي يتيح لك تسجيل 4 أزرار للبدء السريع (fig.9, n°61, 62, 63, 64) الذي يجمع ما بين سرعة القطع وسُمك القطع. لضبط هذه الأزرار، فإن الضغط المستمر على الزر المستطيل الذي تختاره يفتح قائمة الضبط المسبق. يتيح الزر Start/Stop تسجيل التعديل.
7. يكون بدء القطع وإيقافه عن طريق الزر Start/Stop، شكل (fig.9, n°60).

6.2 منطقة عمل

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

6.3 أجهزة الأمان

هذه الألة مجهزة بـ:

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر (fig.6, n°19, 20)
يتكون من مغناطيس أمان وحساس مغناطيسي، الذي يوقف الآلة عندنا 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.

كن حذرًا ولا تقم بتشغيل القطاعة إذا كان جزء من الهيكل مفكوكًا ويتيح الوصول إلى الشفرة أو إلى الموتور وهو يدور.

7. الاستخدام

في بداية اليوم، وصّل الآلة بالكهرباء باستخدام مفتاح القطع العمومي (fig.2, n°11) مع التأكد أن الغطاء مغلق.

خطوات الاستخدام (fig.4-5)

A. افتح الغطاء.
B. ضع الخبز على منضدة الإدخال.
C. انتبه كي تضع الخبز جيدا في الركن الأيمن نحو مقدمة الالة. إذا كانت الآلة مزودة بمخلب يدوي، احرص على غرس المخلف جيدًا في الخبز.
D. أغلق الغطاء.
E. اختر سُمك الشريحة.
F. اختر نوع التقطيع لشرائح. في وضع "عدد الشرائح"، اختر عدد الشرائح المطلوب.
G. اختر سرعة التقطيع. بشكل افتراضي، السرعة المختارة هي سرعة التقطيع المتوسطة. (سرعات التقطيع الثلاث محددة بطريقة قياسية أثناء تصنيع الآلة).
H. إذا كانت الآلة مزودة بشاشة تعمل باللمس، اضغط على الزر الأخضر لبدء الدورة التقطيع لشرائح.
إذا كانت الآلة مزودة بشاشة مع واجهة مواسعة، فإن صورة العطل تظهر على الشاشة. الضغط على زر Start/Stop لبدء دورة التقطيع.
I. استعد الخبز من على منضدة الإخراج (fig.3, n°13) وعبئه في أكياس على جهاز التكييس (fig.1 n°3).

إذا كانت الآلة مزودة بشاشة تعمل باللمس، فإن الزر الأحمر يتيح وقف دورة العمل الجارية.
إذا كانت الآلة مزودة بشاشة بها واجهة مواسعة، اضغط على الزر Start/Stop لإيقاف الدورة الجارية.

إذا كانت الآلة مزودة بنظام تثبيت الفطائر (اختياري) (fig.11, n°45)، أثناء تقطيع الخبز الكبير والمسطح، يمنع هذا النظام الخبز من الارتفاع أثناء مرور الشفرة. هذا النظام تلقائي ويعمل فقط إذا كان حجم الخبز يستلزم ذلك.

8. الصيانة

8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدَّرب

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:
إذا كانت الآلة مزودة بشاشة تعمل باللمس، اضغط على الرمز "brosse" (فرشاة) في الركن العلوي الأيمن.
إذا كانت القطاعة مزودة بشاشة بها واجهة مواسعة، اضغط على الرمز "معايير" في الركن العلوي الأيمن وابدأ وضع التنظيف بالاستعانة بالزر Start/ Stop.

8.2 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 لابد من تغييرها، استبدل الشفرة وفقًا لإجراء تغيير شفرة القطع (.(fig.7
E. قم بالتنظيف باستخدام فرشاة واشفط داخل الآلة.

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

8.3 تغيير الشفرات

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

استبدل الشفرة:
A. قم بفك المفتاحين الموجودين على الجانب الأيسر للآلة (.(fig.7, n°23
B. اسحب واقي الشفرة (fig.1, n°6) مفتاح سداسي مجوف.
C. قم بفك الصامولة التي تثبت الشفرة ((fig.7, n°24 باستخدام المفتاحين المباعين مع الآلة (fig.7, n°23)
D. اسحب السندة واستبدل الشفرة مع الحرص على وضعها جيدًا في دبابيس الاستقطاب. أعد وضع السندة.
E. اربط وشد الصامولة الجديدة المباعة مع الشفرة الجديدة من أجل تثبيت الشفرة، باستخدام المفاتيح المباعة مع الآلة. من المهم وضع الصامولة الجديدة من أجل ضمان أفضل شد.

أعد وضع وعاء الفتات وأغلق الباب.
قم بتوصيل الآلة بالتيار الكهربي، 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.

9. 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 الطلبيات لدى شركة JAC.

9.1 قائمة قطع المستهلكات

الاسم	الموديل
شفرة دائرة قطر 420 مم - 3 مم	الكل
سير توجيه خطي T5	الكل
شفرة نابض	الكل
عجلة من البولي اوكسي ميثيلين	الكل
شفرة نابض ذراع احتجاز الشريحة	الكل
دليل مخلب 800	IMA
نعل لباد ارتفاع 9 مم مع برغي قُطر 24 مم	IMP
نظام مرن للفرشاة الصغيرة (FBL)	الكل
فرشاة مرور انتقال المخلب 800	الكل

10. الأحداث العارضة أثناء التشغيل

المشكلة	التحقق
الآلة لا تدور	قم بتوصيل الآلة باستخدام الكابل (fig.2, n°12)
	شغل مفتاح قطع التيار الرئيسي (fig.2, n°11)
	أغلق الغطاء
	أغلق الباب
الآلة تعمل، لكن الخبز تالف أو مُقطع بطريقة غير متساوية	تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرات (fig.7)
	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

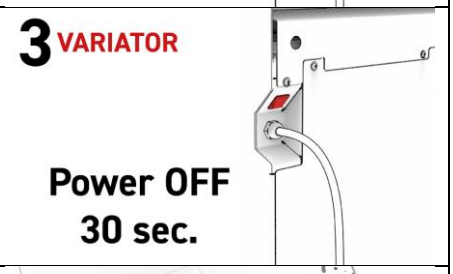
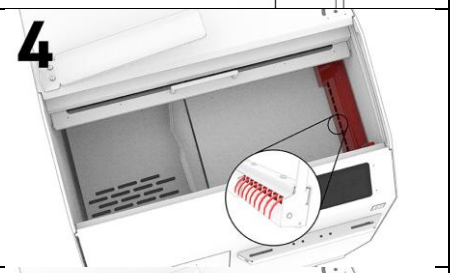
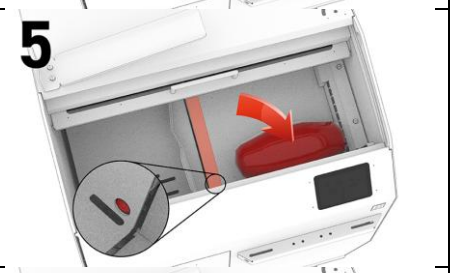
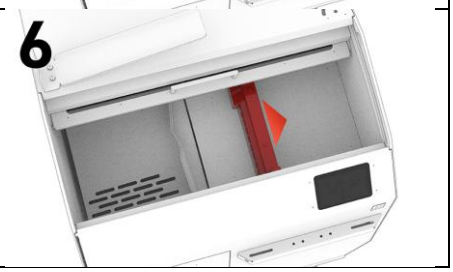
انتبه: قبل القيام بأية إصلاحات، يجب فصل التيار عن الآلة.



إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفنيّ.

11. رموز الخطأ

إذا كانت الآلة مزودة بشاشة تعمل باللمس، فإن صورة العطل تظهر على الشاشة. إذا كانت الآلة مزودة بشاشة مع واجهة مواسعة، فإن صورة العطل تظهر على الشاشة. الضغط على زر Start/Stop يتيح التخلص من العطل.
أرقام الأعطال والصورة المرتبطة بها مبينة بالتفصيل في الجدول أدناه.

وميض أو الرمز المعروض على الشاشة	وصف المشكلة	التصرف
	الغطاء أو الباب مفتوح	أغلق باب وعاء الفتات أو الغطاء العلوي، أو كلاهما و أو نظّف القفل
	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.
	عطل المُغّير	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.
	عطل في الخطاف	يُرجى التأكد أنه لا يوجد شيء أو أتربة تعيق خطاف إمساك الخبز.
	يوجد شيء أمام حساس قناة القطع	يُرجى نزع أي شيء موجود على مقربة من قناة مرور الشفرة، وضع الخبز في الأسفل على يمين منضدة الإدخال.
	عطل خطي تجاوز مدة رجوع العربة	تحقق أن ممر رجوع العربة خاليًا.

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفنيّ.

12. قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال

شكل	الرقم	الاسم
1	1	الغطاء العلوي
	2	شفرة
	3	جهاز التكييس
	4	شاشة
	5	حامل الأكياس (اختياري)
	6	واقي 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
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 كهربي
9	27	ملصق خطر حدوث جرح
	28	سُمك الشرائح
	29	عدد الشرائح
	30	سرعة القطع
	31	الاختيار ما بين 4 أنواع من القطع
	32	بدء تشغيل القطع
	33	معايير متقدمة
	34	الدخول إلى Easymode.
	35	سُمك القطع
	38	تشغيل وضع التنظيف
	39	ضبط سُمك القطع
	40	أزرار بدء التشغيل السريع Easymode
	46، 47، 48	أزرار سُمك الشرائح self service
	49	زر "تقطيع كل الرغيف"
	50	زر "تقطيع عدد من الشرائح"
	51	زر "القطع حتى المنتصف"

	52	زر "القطع لنصفين"
	53، 54، 55، 56	أزرار مستطيلة الشكل
	57	زر المعايير
	58	زر السرعة
	59	زر Easymode
	60	زر start/stop
	61، 62، 63، 64	Easymodes
	65	نظام التنظيف
	66	الوضع الفني
10	41	اللوح العلوي
11	45	تثبيت الفطائر

fig.1

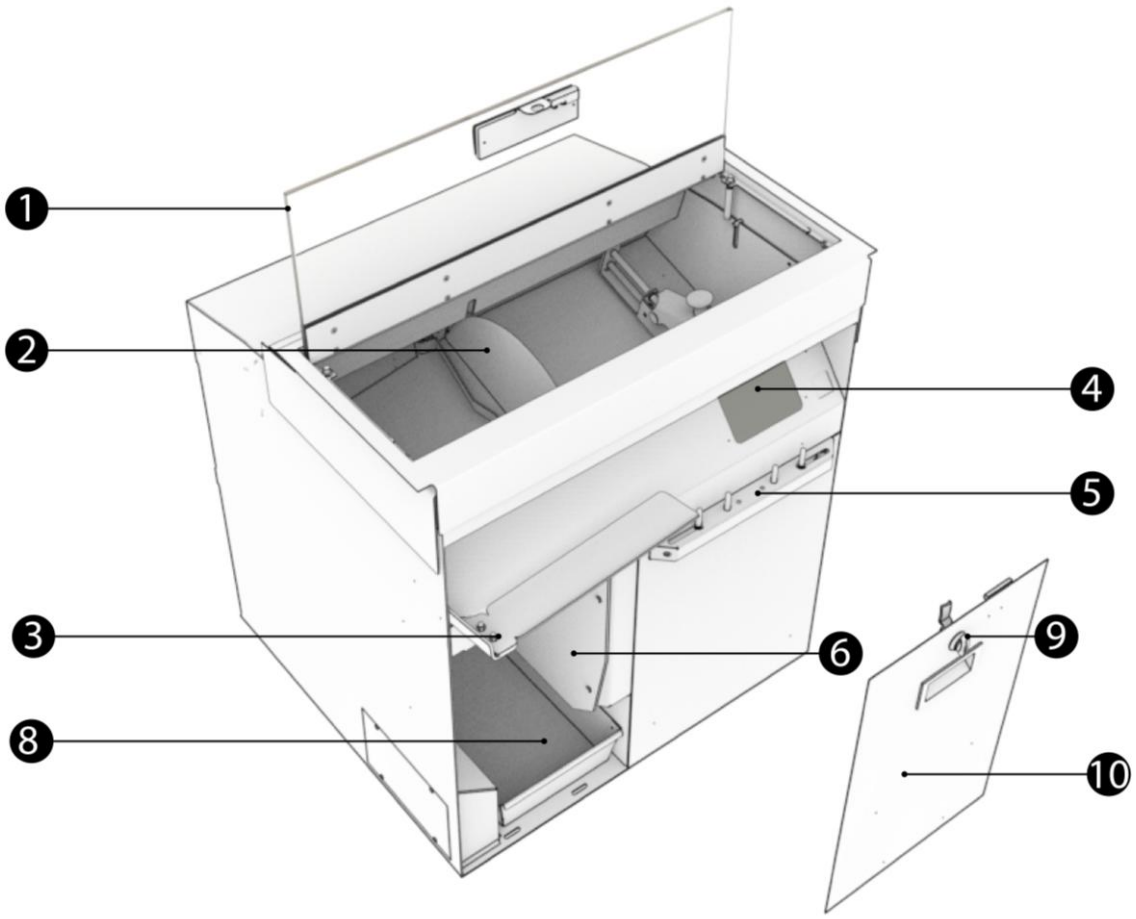


fig.2

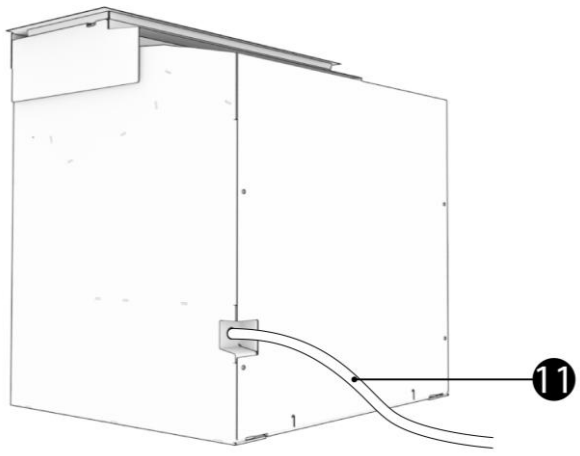




fig.3



fig.4

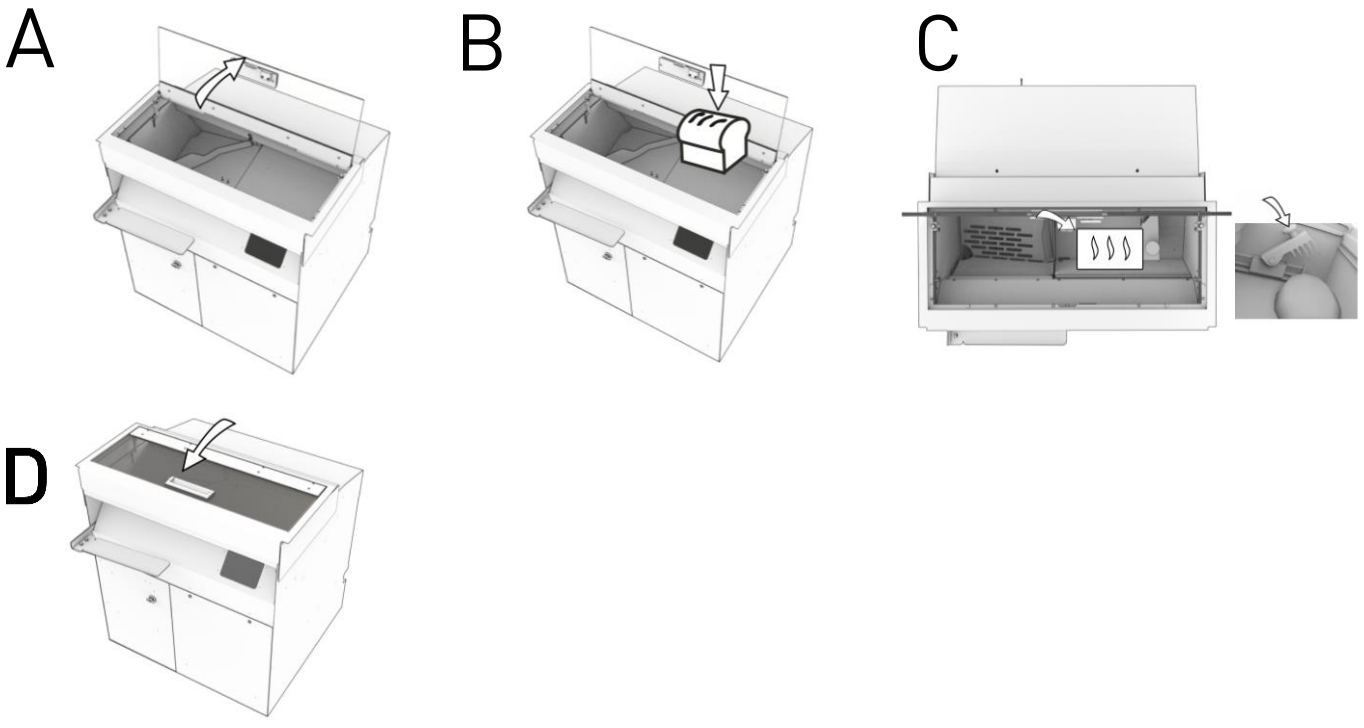
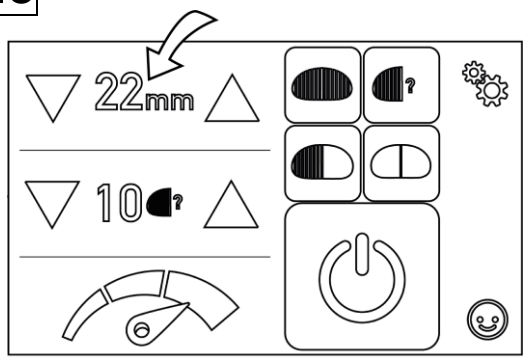
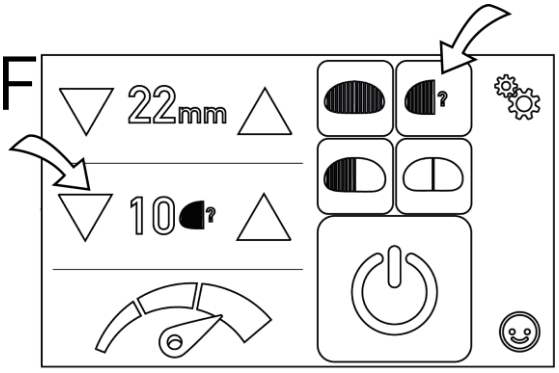


fig.5

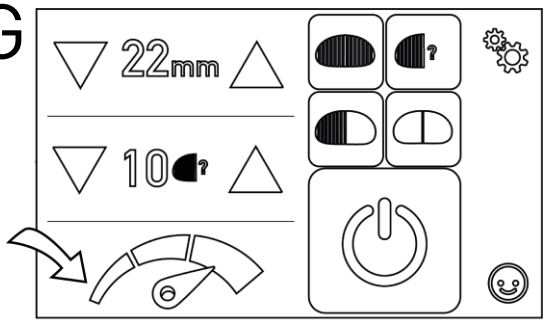
E



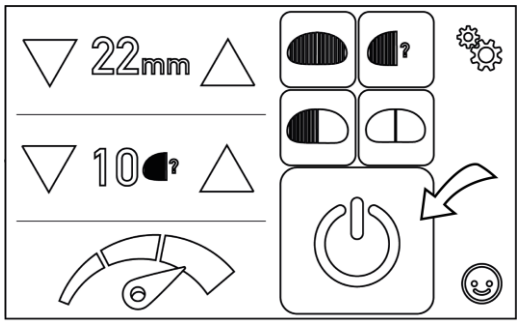
F



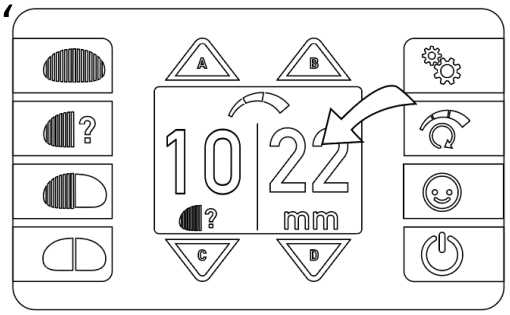
G



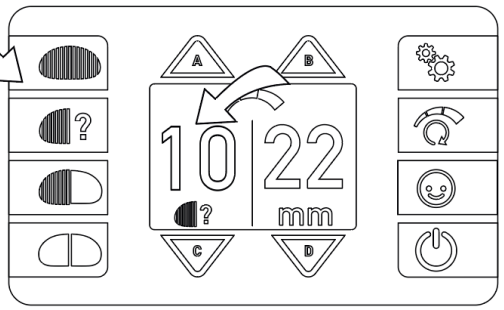
H



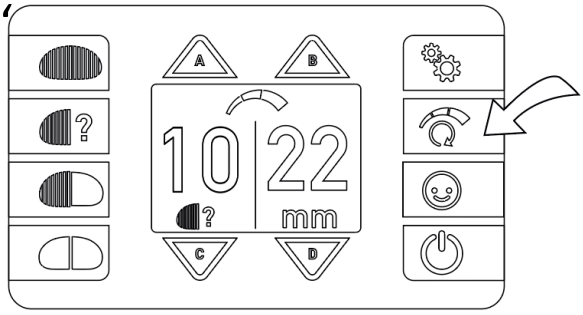
E‘



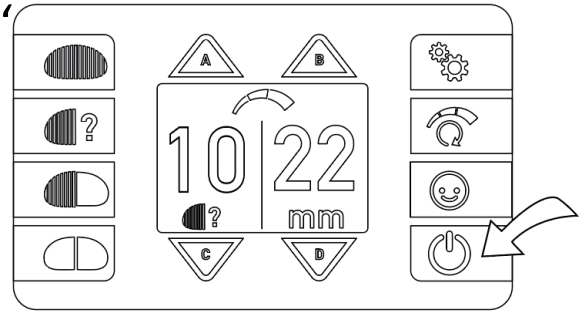
F‘



G‘



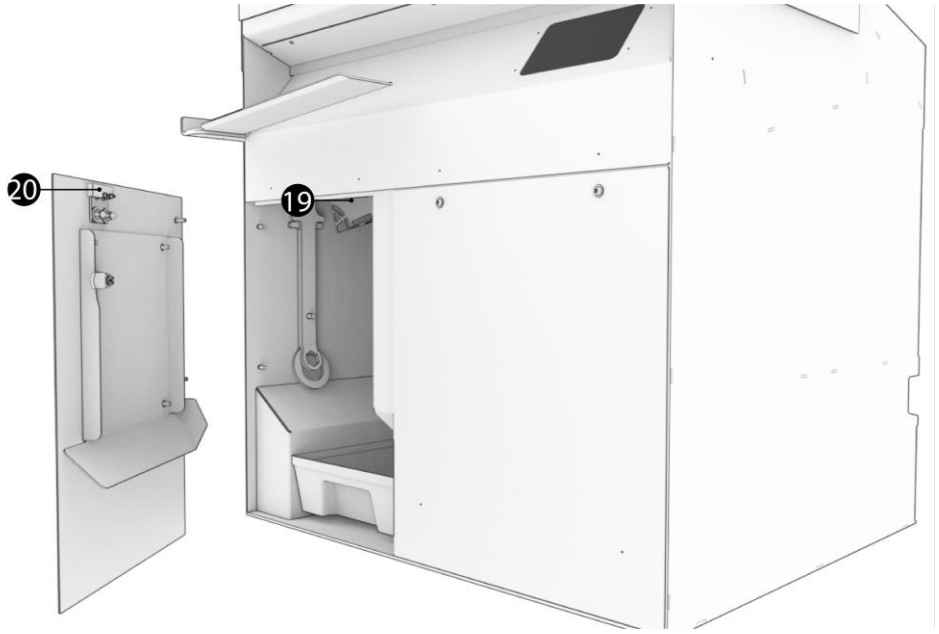
H‘



I



fig.6



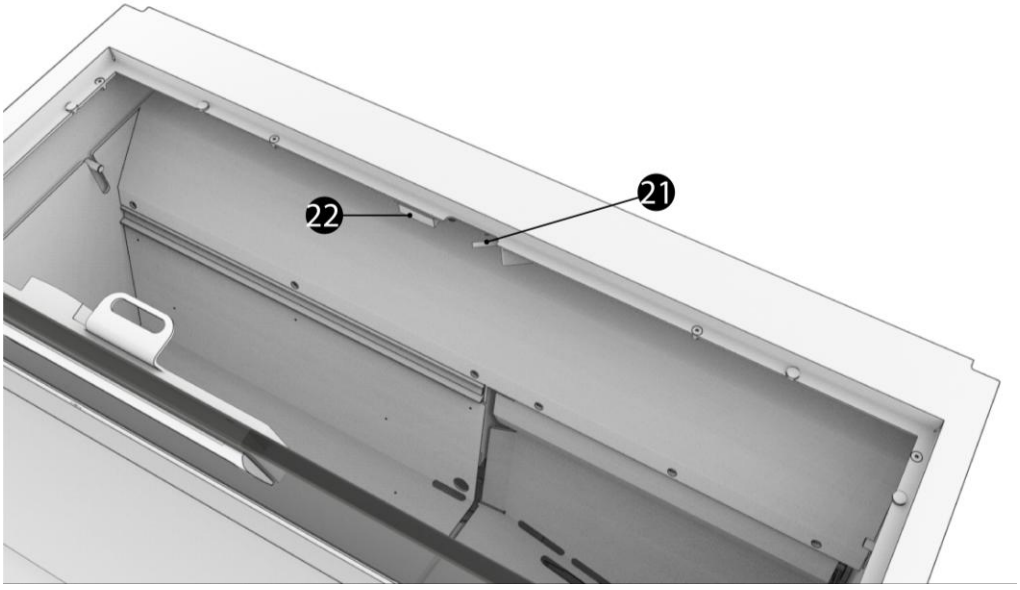
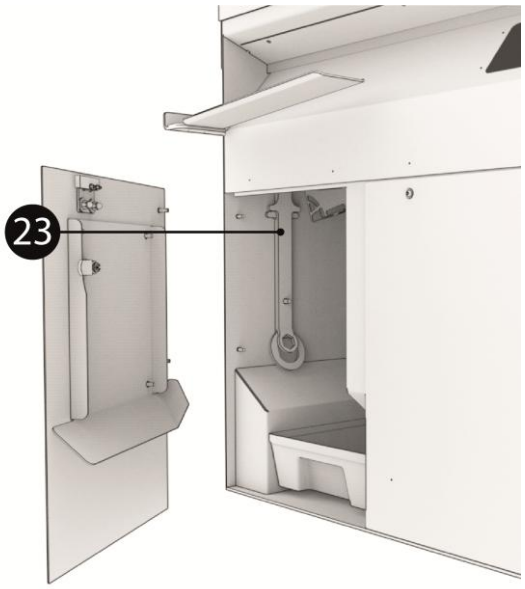
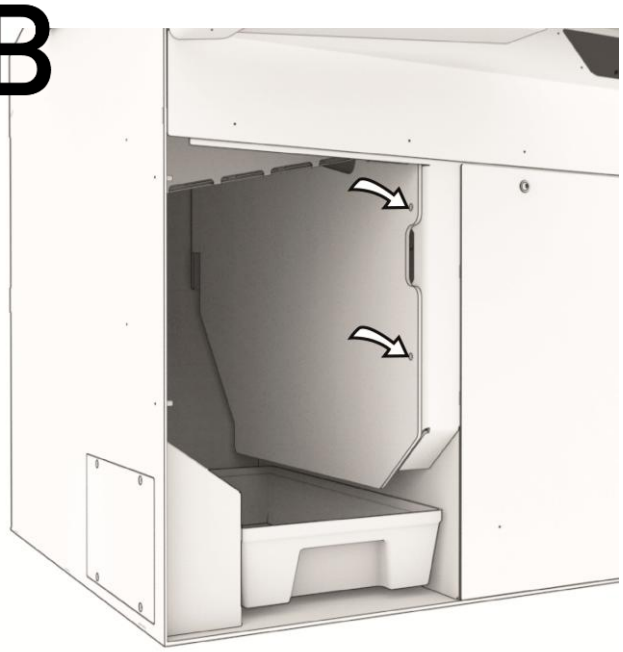


fig.7

A



B



C



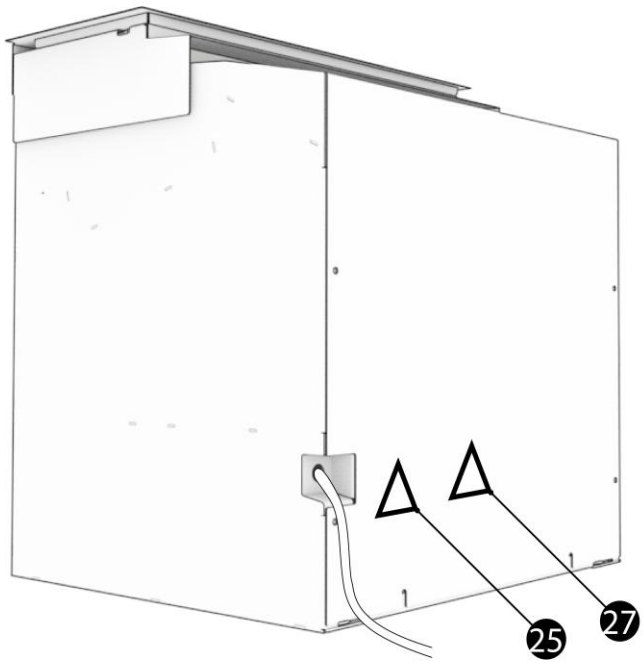
D



E



fig.8



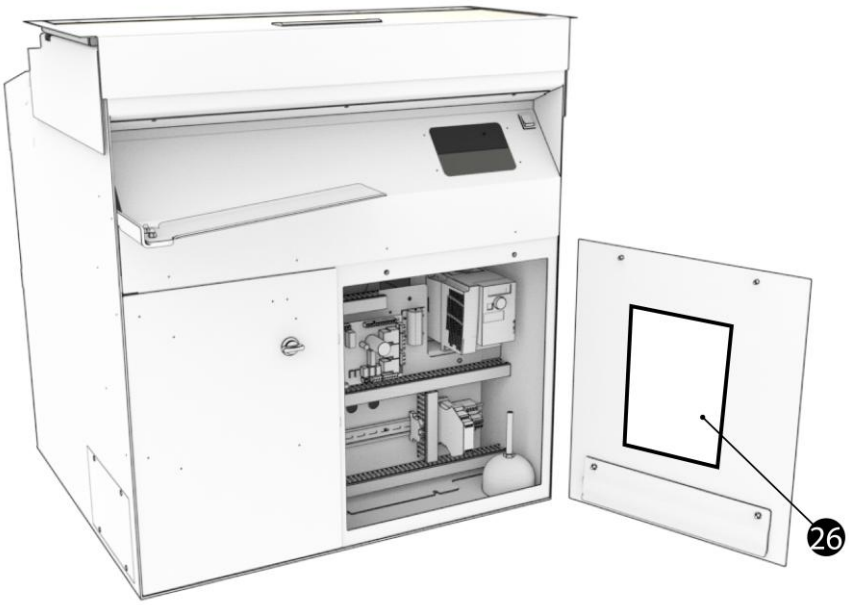
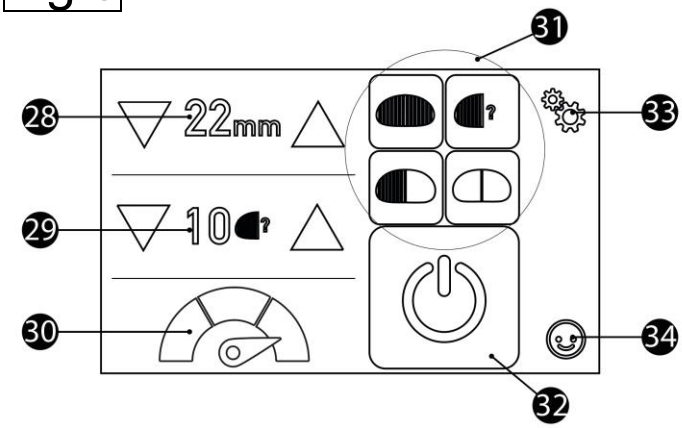
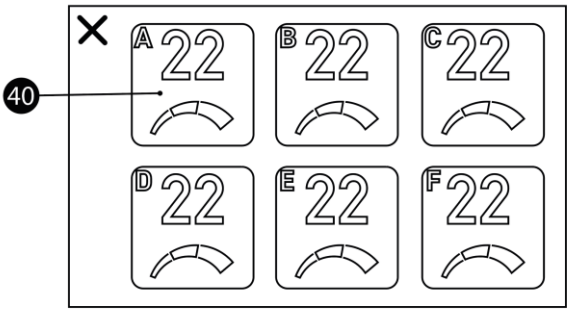
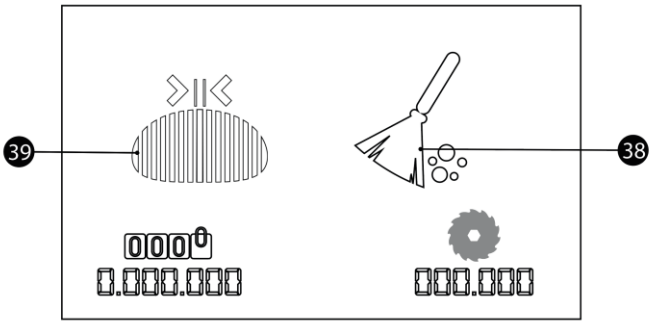
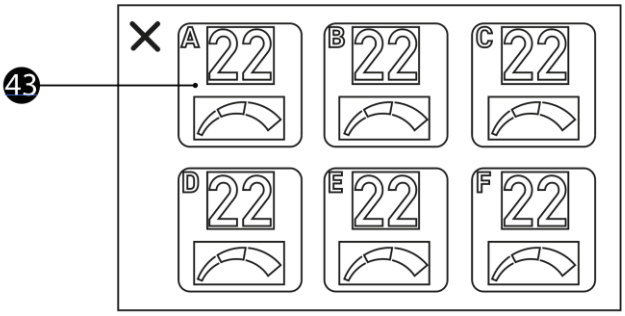


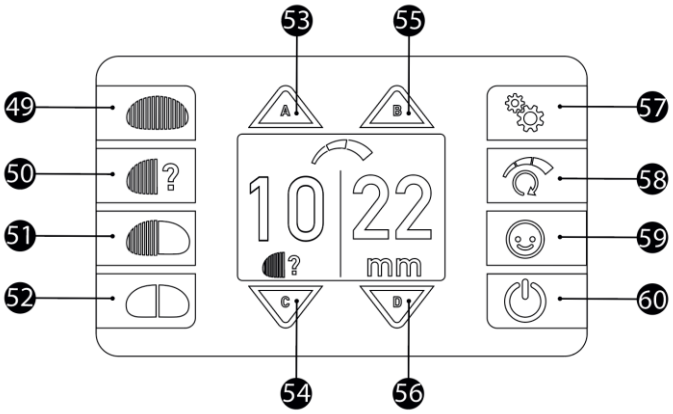
fig.9

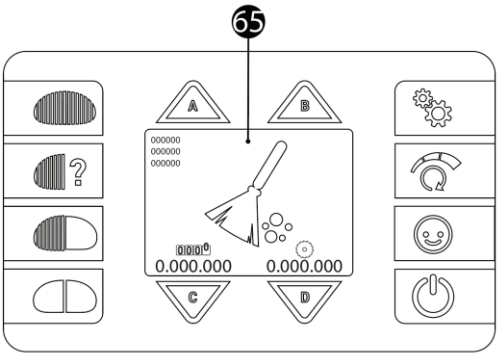

31
28
22mm
33
29
10
30
34
32

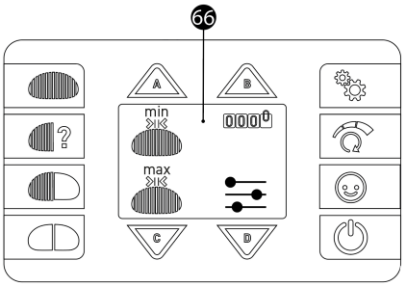

40
A 22
B 22
C 22
D 22
E 22
F 22

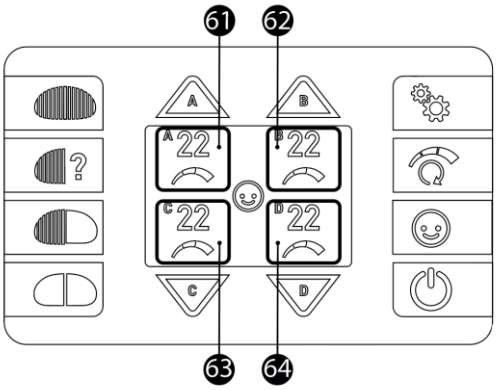

39
38
0.000.000
000.000


43
A 22
B 22
C 22
D 22
E 22
F 22


53
55
49
50
51
52
10
22
mm
57
58
59
60
54
56


65
0.000.000
0.000.000


66
min
max


61
62
A 22
B 22
C 22
D 22
63
64

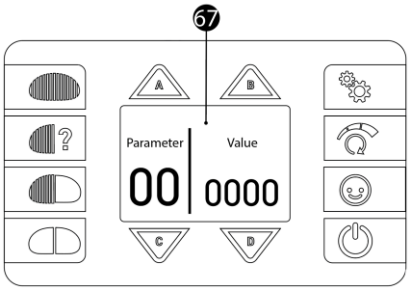

67
Parameter
Value
00
0000

fig.11

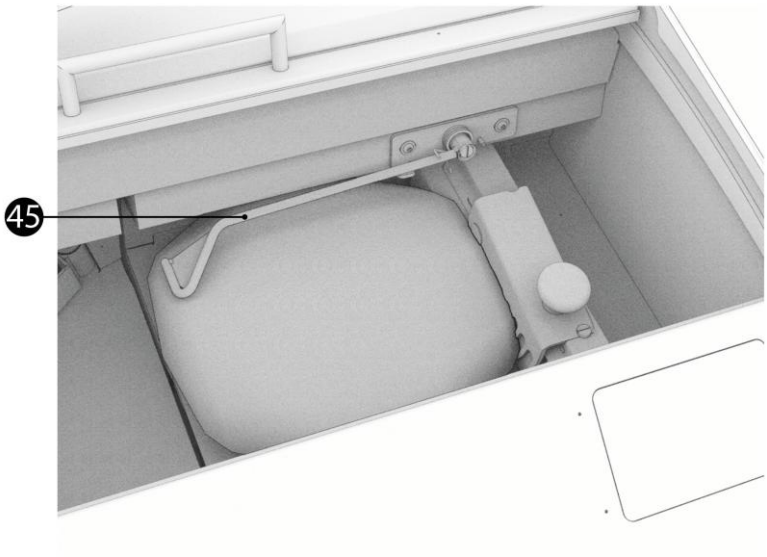


fig.12



fig.13

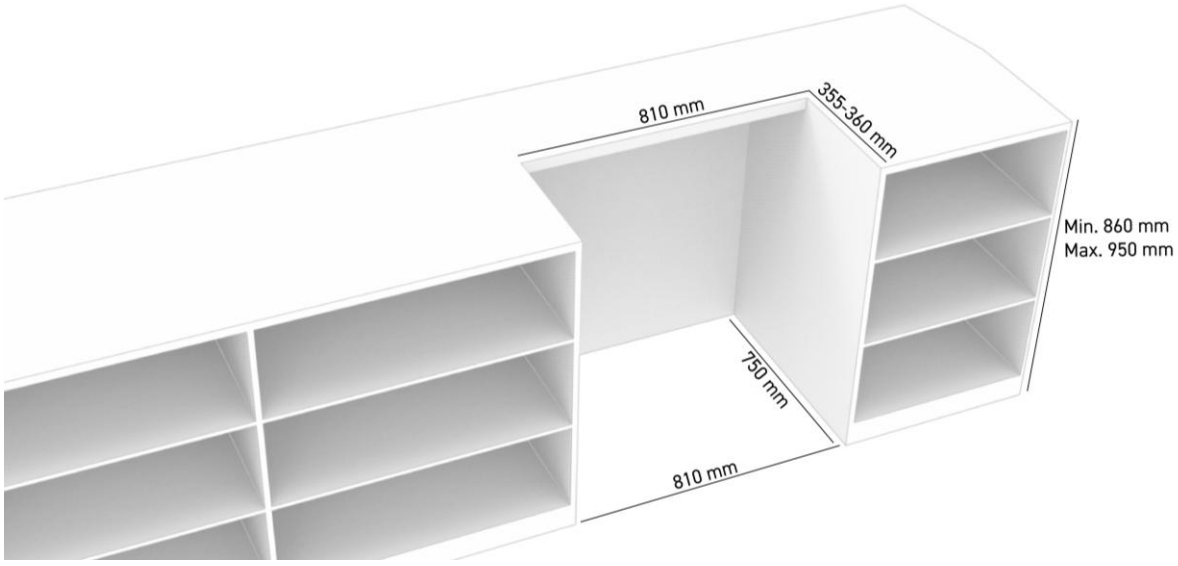


Fig.14

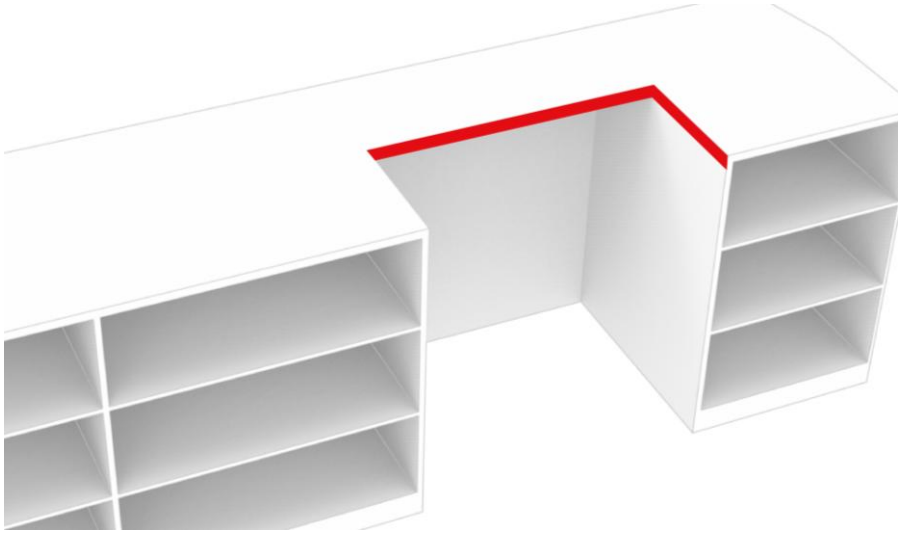


Fig.15



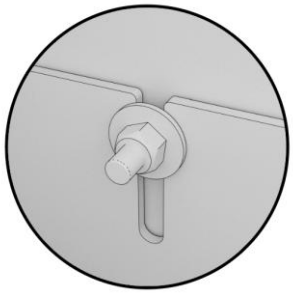


Fig.16



Fig.17

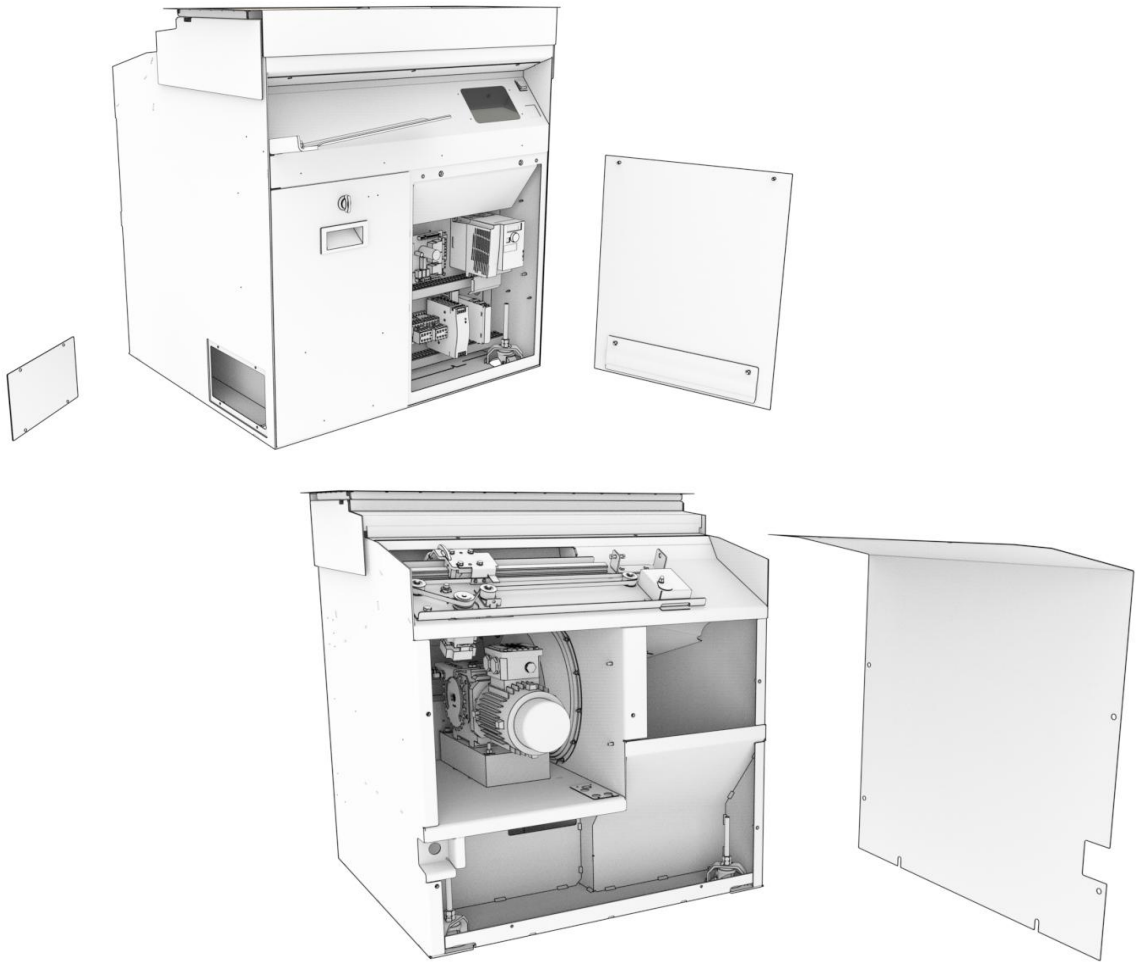
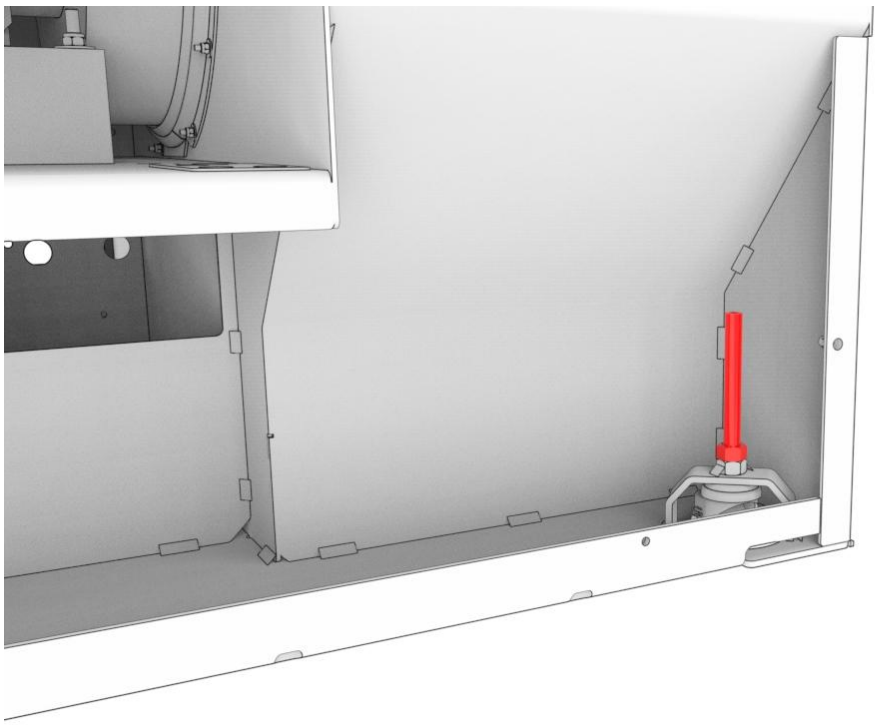


Fig.18



Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Dealer

Date ..../..../20....

Traditionally Innovative

CONFORMITY DECLARATION TO THE EUROPEAN DIRECTIVES.
DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES.
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 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.

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 verklaar dat deze machine in overeenstemming met de Europese richtlijnen 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.

IT Ii 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 أدناه 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: 04/2025
Technical files compiled by:
Pierre-Yves Dorsimont
JAC S.A.
Chemin d'Éole, 1
B-4000 Sclessin
BELGIUM

EC CONFORMITY DECLARATION 2024

Adrien Craeninckx
Chief Executive Officer
JAC s.a.