Traditionally Innovative

SLIM PRO



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

V01-05-2017

SLIM PRO

EN- Translation of original user instructions

Slim circular blade slicer 5

FR- Notice d'utilisation originale

Trancheuse à disque Slim 17

DE- Übersetzung der Originalanleitung

Slim Kreismessermaschine 31

NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding

Snijmachine met schijf Slim 45

RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации

Дисковая хлеборезка Slim 59

ES- Traducción del manual de uso original

Cortadora de disco Slim 73

IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali

Taglierina a dischi Slim 85

رنسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي

Slimقطاعة عجين بقرص 99

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 8
5.1 Unpacking the machine: 8
5.2 Positioning: 9
5.3 Electrical connection: 9
5.4 Commissioning: 10
5.5 Danger: 10
6 CONTROLS AND SAFETY FEATURES 10
6.1 Controls: 10
6.2 Work area: 10
6.3 Safety features: 10
7 OPERATION 11
8 MAINTENANCE 11
8.1 Daily, by a trained operator. 11
8.2 Weekly, by a trained operator. 12
8.3 Blade replacement, by a trained user. 12
9 CONSUMABLES 13
9.1 List of CONSUMABLES 13
10 MALFUNCTIONS 14
11 ERROR CODES 15
12 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS 16

1 BEFORE COMMISSIONING

Thank you for choosing a JAC system. It is essential that you read these instructions before installing and commissioning this machine. This will protect you 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. The 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. The 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 (§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.

Repairing and/or replacing 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 so that the new user can be familiarised with its operation and the 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 professional 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 70 dB(A) in accordance with EN ISO 3744.

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

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



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

- Very hot bread.
- Stale bread.
- Frozen or partially thawed bread.
- Bread that is too soft.
- food products with fillings;
- 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.

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

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

	SLIM
Height (mm)	1443
Width (mm)	600
Depth (mm)	712
Entry channel length (mm)	420
Entry channel width (mm)	250
Entry channel height (mm)	160 (up to 200 without the lower channel closure panel (§5.1, F)
Packaging (mm)	1600 x 860 x 800
Net weight (kg)	210
Net weight + packing (kg)	230
Motor power rating (kW)	1.1
Motor type	Single-phase - three-phase
220 V - 50 Hz (A)	5
380 V - 50 Hz (A)	3.2
Capacity (slices/minute)	100/130
Blade diameter (mm)	260
Noise level (dB)	<70

Stainless steel exterior	optional
Special colour	optional

4.2 Details of materials in direct contact with dough.

Entry channel: STAINLESS STEEL 5WL 430
Claw housing: STAINLESS STEEL 430
Claw: STAINLESS STEEL 430
Blade: TEFLON
Lower channel: STAINLESS STEEL 5WL 430
Infeed table: STAINLESS STEEL 430
Bagger: STAINLESS STEEL 430

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 and avoid tipping the machine over.
E. **If necessary**, to replace the vertical bagger with a horizontal bagger, remove the two slotted head screws keeping the bagger vertical (fig.12). Position the bagger horizontally and replace the slotted head screws.
F. **If necessary**, to remove the lower channel closure panel, remove the 3 Allen screws securing it. This will enable loaves measuring up to 200 mm in height in the middle to be cut (fig.13). **IMPORTANT:** the 200 mm measurement depends on the shape and the nature of the bread to be cut.

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

5.2 Positioning:

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.
For machines equipped with a variable speed drive, it is imperative that they 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 your 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 on the electrical enclosure (fig.23, n°27).

You will find the circuit diagram for the machine on the back of the electrical enclosure door (fig.23, n°28).

5.4 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.

5.5 Danger:

If the user or the machine is in danger, you must use the main isolator switch to cut the power supply to the machine (fig.3, n°12).

Remove the plug from the power socket (fig.2, n°10) before any maintenance and/or servicing work.
Do not touch the blade without protective gloves, even if it is stationary.

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

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

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

6 CONTROLS AND SAFETY FEATURES

6.1 Controls:

Your slicer is fitted as standard with a touch screen (fig.5).

6.2 Work area:

The work area is at the front of the machine (fig.4, n°18).

6.3 Safety features:

This machine is equipped with:

An encoded magnetic safety switch
Which stops the machine when the front door is opened using the lock (fig.19).

An encoded magnetic safety switch
Which stops the machine when the rear door is opened using the lock (fig.20).

An encoded magnetic safety switch
Which prevents the machine from starting when the cover is opened (fig.21).

A mechanical safety lock
Which prevents the cover from being opened while the machine is in operation (fig.22).

7 OPERATION

Braked castors must be locked while the machine is in operation (fig.1, n°6).

Switch on the power to the machine at the start of the day using the main isolator switch (fig.3, n°12).

Operating procedure (fig.6, 7, 8, 9)

A. Open the cover.
B. Place the loaf on the infeed table, positioned vertically on the right of the channel. For best results, position the loaf so that the claw makes contact with a crusty part (pre-cut loaves, attached baked loaves, etc.).
C. Close the cover.
D. Select the slicing mode:
    a. Cut entire loaf into slices.
    b. Cut desired number of slices (1-99).
    c. Cut half of the loaf into slices.
    d. Cut loaf in half.
E. Select 5 to 25 mm slicing thickness using the arrow buttons or the numeric keypad by pressing the number keys followed by the Enter key.
F. Select the cutting speed to suit your type of bread.
G. Press the green button to start the slicing cycle.
H. At the end of the cycle, the cutting channel lights up; open the cover.
I. Take the sliced loaf and wrap it.

The red button stops a cycle in progress (fig.11).

Note (fig.10):
You can store up to 3 slicing thicknesses for quick access.
A. To do this, select the desired slicing thickness, then press the “favourites” button.
B. Press and hold one of the 3 green buttons for 15 seconds.
C. Thereafter, simply pressing one of the green buttons will start the cutting cycle.

8 MAINTENANCE

8.1 Daily, by a trained operator.

I. Clean the inside of the machine

A. Check if the crumb tray needs to be emptied (fig.3, n°17) (NB: don’t forget to lock the door). The contents of the crumb tray must not be used for food purposes.
B. Clean the tables using a brush.
C. Clean the infeed table (fig.3, n°15).
D. Clean the cover window using the brush supplied (fig.1, n°2).
E. Use a dry cloth to clean the inside.
F. Use a damp cloth to clean the outside.

II. Activate cleaning mode (fig.14)

A. Close the cover.
B. Press the brush at the top right of the display.
C. Press the cleaning pictogram to activate cleaning mode.

The claw and the infeed table will drop down to the lowered position.

D. Open the door.
E. Clean the claw and the cutting channel using a brush.
F. Close the cover and the front door before returning components to the initial position.

III. Cleaning the blade (fig.15,16)

A. Close the cover.
B. Press the brush at the top right of the display.
C. Press the blade cleaning pictogram to activate cleaning mode.

The infeed table will drop down to the lowered position. The blade will position itself in the cutting channel.

D. Open the door to access the cover unlocking button.
E. Hold down the unlocking button and open the cover.
F. Clean the blade using a damp cloth (always wear cut-resistant gloves when replacing the blade or when working in the vicinity of the blade).
IMPORTANT: Check the condition of the teeth on the blade. If you notice a deterioration in cutting quality, it will need to be replaced in accordance with the blade replacement procedure (§8.3).
G. Close the cover.
H. Switch off the main isolator switch for a few seconds, switch the power on again to the machine and close the door in order to return the components to their initial position.

8.2 Weekly, by a trained operator.

(fig.17)

A. Open the rear door.
B. Using a paintbrush or any small brush, sweep the crumbs towards the slot between the back panel and the crumb shield.
C. Vacuum the inside of the machine.
D. Close the rear door.
E. Collect the crumbs in the crumb tray via the front door.
F. Switch off the main isolator switch for a few seconds, switch the power on again to the machine and close the door in order to return the components to their initial position.

8.3 Blade replacement, by a trained user.

(fig.18)
If you notice a deterioration in cutting quality and tooth wear or if the blade wear indicator (fig.5, n°23) lights up, follow the steps below.

First of all, activate blade cleaning mode (§8.1.III, A, B, C, D, E).
A. Remove the 5 screws from the blade.
B. Withdraw the blade, pivoting it slightly upwards.
C. Position the new blade and the washer supplied and fit the new screws supplied with the blade.

D. Close the cover and the door.
E. Switch off the main isolator switch for a few seconds, switch the power on again to the machine and close the door in order to reposition the components in their initial position.

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

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 quote the machine serial number shown on the nameplate.
Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of CONSUMABLES

ITEM CODE	DESCRIPTION	MODEL
6110027	SLIM BLADE 260 DIA	ALL
7240041	FLEXONIC DRIVE BELT 5PJ 823	ALL
7210059	BLADE BEARING 5202.EEG15	ALL
BVVLT006	SLIM CYLINDER	ALL
BVVLA025	CYLINDER RETURN SPRING	ALL
BVVLA016	RETURN CABLE FOR CYLINDER	ALL
BVVLA011	CUTTING TABLE LH BRUSH	ALL
BVVLA012	CUTTING TABLE RH BRUSH	ALL
BVVLA034	BRUSH ON CUTTING ARM	ALL
BVVLA035	BRUSH ON BLADE	ALL
BVVLA033	BRUSH UNDER ARM	ALL
BVVLA026	DOOR LOCKING SPRING STRIP	ALL
BVVLT013	TOP COVER ROLLER	ALL
5630012	MODENA & VENICE BAG HOLDER STOP	ALL
VO00026	MICRO BLACK RUBBER STOP M8.5X30 (RAWLPLUG)	ALL
BSTDL006	POLYESTER SCREEN GUARD	ALL
7210060	SLIM DRYLIN NUT	ALL
7210061	DRYLIN GUIDE PAD	ALL

10 MALFUNCTIONS

Problem	Check
The machine is not operating	Check that the machine is connected via the power cable.
	Check that the main switch is on.
	Check that the cover is closed.
	Check that the front and rear doors are closed.
The machine is running, but the loaves are damaged or cut unevenly	Check whether the blade needs replacing (fig.18).
	Leave the bread to cool down for a few hours.
	Feed in a loaf of the specified size.
	Feed in a loaf that is sufficiently firm.

WARNING: 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

Various images (fig.24) are displayed in the event of an error. Each image has an error number. These numbers are identified in the table below.

Code displayed on screen	Check
1	Claw movement error: no movement or no S3
2	No arm rotation detected (Drive or S4)
3	No M1 movement detected (upper stepper motor or S8)
4	S9 sensing problem
5	SICK sensor error
6	No M2 movement detected (lower stepper motor or S9)
7	No communication with MOTOR card
8	Movement taking too long (program stalled)
9	SW1 detected after cutting cycle

Should the problem persist, please contact your technician.

12 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

Figure	Item	Description
1	1	Touch screen
	2	Cover
	3	Bagger
	4	Front door
	5	Front door lock
	6	Braked castors
2	7	Rear door lock
	8	Electrical enclosure
	9	Rear door
	10	Power cable
	11	Rear door handle
3	12	Main switch
	13	Front cover unlocking button
	14	Claw assembly
	15	Infeed table
	16	Lower channel closure panel
	17	Crumb tray
4	18	Work area
5	19	Slice thickness selector
	20	Cutting mode selector
	21	Access to cleaning mode
	22	Stop
	23	Blade wear indicator
	24	Cycle start button
	25	Access to favourites mode
	26	Speed selector
23	27	Pictogram indicating an electrocution hazard
	28	Circuit diagram

1 AVANT LA MISE EN SERVICE 18
2 GARANTIE 18
3 AVERTISSEMENTS 19
4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 20
4.1 Caractéristiques techniques 20
4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte 20
5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE 20
5.1 Déconditionnement de la machine 20
5.2 Emplacement 21
5.3 Raccordement électrique 21
5.4 Mise en service 22
5.5 Danger 22
6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE 22
6.1 Organe de commande 22
6.2 Zone de travail 22
6.3 Organes de sécurité 22
7 UTILISATION 23
8 ENTRETIEN 24
8.1 Journalier par un utilisateur formé 24
8.2 Hebdomadaire par un utilisateur formé 24
8.3 Changement de la lame par un utilisateur formé 25
9 CONSOMMABLES 26
9.1 Liste des CONSOMMABLES 26
10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT 27
11 CODES D'ERREUR 28
12 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES 29

1 AVANT LA MISE EN SERVICE

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

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

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

- Faites-vous aider par votre agent agréé pour l'installation, la mise en service et le suivi.

- Afin de pouvoir bénéficier de la garantie de 5 ans (voir conditions reprises ci-après), faites compléter le carnet d'entretien par votre distributeur lors de l'installation de votre machine. Ce carnet d'entretien se trouve à l'arrière de votre machine.

2 GARANTIE



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

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

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



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

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

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

3 AVERTISSEMENTS

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



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

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

Cette machine est exclusivement réservée à un usage professionnel.

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

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

Suivez les instructions données pour l'utilisation.

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

Cette machine doit être suffisamment éclairée pour effectuer le travail.

Cette machine a un niveau sonore inférieur à 70 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 très chauds ;
- pains rassis ;
- pains congelés, ou partiellement décongelés ;
- pains trop mous ;
- produits alimentaires fourrés ;
- 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.

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

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

	SLIM
Hauteur (mm)	1443
Largeur (mm)	600
Profondeur (mm)	712
Longueur du canal d'entrée (mm)	420
Largeur du canal d'entrée (mm)	250
Hauteur du canal d'entrée (mm)	160 (jusqu'à 200 sans tôle de fermeture du canal inférieur (§5.1, F))
Colisage (mm)	1600 x860 x 800
Poids net (kg)	210
Poids NET + emballage (kg)	230
Puissance moteur (kW)	1,1
Type moteur	Monophasé-triphasé
220v - 50Hz (A)	5
380v - 50Hz (A)	3,2
Capacité (tranches/minute)	100/130
Diamètre de lame (mm)	260
Niveau sonore (dB)	<70

Carrosserie inox	option
Couleur spéciale	option

4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte

Canal d'entrée : INOX 5WL 430
Carter de griffe : INOX 430
Griffe : INOX 430
Lame : TEFLON
Canal inférieur : INOX 5WL 430
Palette de réception : INOX 430
Ensachoir : INOX 430

5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

5.1 Déconditionnement de la machine

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

A. Retirer le carton ainsi que le sachet d'emballage de la machine.

B. Enlever les sangles en faisant particulièrement attention à la détente de ces dernières lors de leur sectionnement.
C. Désolidariser la machine de sa palette en enlevant les lattes de bois qui bloquent les roulettes.
D. Descendre la machine de la palette. Veiller à faire cette manipulation à au moins deux personnes afin d'amortir au mieux le contact avec le sol et éviter le basculement de la machine.
E. **Au besoin**, pour remplacer l'ensachoir vertical par l'ensachoir horizontal, dévisser les deux vis à tête fendue maintenant l'ensachoir vertical (fig.12). Positionner l'ensachoir horizontal et revisser les deux vis à tête fendue.
F. **Au besoin**, pour ôter la tôle de fermeture du canal inférieur, dévisser les 3 vis Allen qui la maintiennent. Ainsi, il est possible de couper certains pains mesurant jusqu'à 200 mm de haut au centre (fig.13).
IMPORTANT : la valeur de 200 mm maximum dépend de la forme et de la nature du pain à couper.

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

5.2 Emplacement

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

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

5.3 Raccordement électrique

IMPORTANT : Mise à la terre obligatoire.
Il est conseillé de protéger l'installation avec un fusible et un disjoncteur différentiel.

Votre installation électrique alimentant la machine doit être protégée comme indiqué ci-dessous :
- Amérique du Nord : Protection 15A ;
- Reste du monde : Protection 16A.
Pour les machines équipées d'un variateur, celles-ci doivent être impérativement raccordées 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, 2014/35, 2014/30 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 à proximité du câble d'alimentation sur le coffret électrique (fig.23, n°27).

Vous trouverez le schéma électrique de la machine sur le verso de la porte du coffret électrique (fig.23, n°28).

5.4 Mise en service

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

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

5.5 Danger

En cas de danger pour l'utilisateur ou pour la machine, utiliser l'interrupteur général pour couper l'alimentation de la machine (fig.3, n°12).

Retirer la fiche de la prise électrique (fig.2, n°10) avant toute opération de maintenance et d'entretien. Ne pas toucher la lame, même à l'arrêt, sans gants de protection.

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

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

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

6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

Votre trancheuse est équipée de série d'un écran tactile (fig.5).

6.2 Zone de travail

La zone de travail se situe devant la machine (fig.4, n°18).

6.3 Organes de sécurité

Cette machine est équipée :

D'un interrupteur de sécurité magnétique codé
Qui arrête la machine lorsqu'on ouvre la porte avant à l'aide du verrou (fig.19).

D'un interrupteur de sécurité magnétique codé
Qui arrête la machine lorsqu'on ouvre la porte arrière à l'aide du verrou (fig.20).

D'un interrupteur de sécurité magnétique codé
Qui empêche la machine de démarrer lorsqu'on ouvre le capot (fig.21).

D'un verrou de sécurité mécanique
Qui empêche le capot de s'ouvrir lorsque la machine est en fonctionnement (fig.22).

7 UTILISATION

Les roulettes pourvues d'un frein doivent être bloquées pour l'utilisation (fig.1, n°6).

En début de journée, mettre la machine sous tension à l'aide de l'interrupteur général (fig.3, n°12).

Procédure d'utilisation (fig. 6, 7, 8, 9)

A. Ouvrir le capot.
B. Déposer le pain sur la palette de réception en position verticale à droite du canal. Pour un résultat optimum, veiller à positionner le pain de sorte que la griffe entre en contact avec une partie croûteuse (pains prédécoupés, pains cuits attachés, etc.…).
C. Fermer le capot.
D. Sélectionner le mode de tranchage :
    a. coupe de tout le pain en tranches ;
    b. coupe du nombre de tranches désiré (1-99) ;
    c. coupe de la moitié du pain en tranches ;
    d. coupe du pain en deux.
E. Sélectionner l'épaisseur de tranche de 5 à 25 mm à l'aide des touches fléchées ou à l'aide du pavé numérique en appuyant sur les chiffres, suivi de la touche enter.
F. Sélectionner la vitesse de coupe adaptée au type de pain.
G. Appuyer sur le bouton vert pour démarrer le cycle de tranchage.
H. À la fin du cycle, le canal de coupe s'éclaire, ouvrir le capot.
I. Prendre le pain coupé et l'emballer.

Le bouton rouge permet d'arrêter un cycle en cours (fig.11).

Note (fig.10) :
Il est possible de mémoriser jusqu'à 3 épaisseurs de tranche pour un accès rapide.
A. Pour ce faire, sélectionner l'épaisseur de tranche désirée et appuyer ensuite sur la touche « favoris ».
B. Maintenir une des 3 touches vertes pendant 15 secondes.
C. Une simple pression sur un des boutons verts démarre la coupe.

8 ENTRETIEN

8.1 Journalier par un utilisateur formé

I. Nettoyer l'intérieur de la machine

A. Vérifier s'il ne faut pas vider le bac à mies (fig.3, n°17) (NB : ne pas oublier de verrouiller la porte). Le contenu du bac à mies ne peut être utilisé à des fins alimentaires.
B. Nettoyer les tables à l'aide d'une brosse.
C. Nettoyer la palette de réception (fig.3, n°15).
D. Nettoyer la vitre du capot à l'aide de la brosse fournie (fig.1, n°2).
E. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage intérieur.
F. Pour l'entretien extérieur, utiliser un chiffon humide.

II. Activer le mode nettoyage (fig.14)

A. Fermer le capot.
B. Appuyer sur la brosse en haut à droite de l'afficheur.
C. Appuyer sur le pictogramme de nettoyage pour activer le mode entretien.

La griffe et la palette de réception vont descendre en position basse.

D. Ouvrir la porte.
E. Nettoyer la griffe et le canal de coupe à l'aide d'une brosse.
F. Fermer le capot et la porte avant afin de remettre les éléments en position initiale.

III. Nettoyage de la lame (fig.15, 16)

A. Fermer le capot.
B. Appuyer sur la brosse en haut à droite de l'afficheur.
C. Appuyer sur le pictogramme de nettoyage lame pour activer le mode entretien.

La palette de réception va descendre en position basse. La lame va se positionner dans le canal de coupe.

D. Ouvrir la porte avant afin d'accéder au bouton de déverrouillage du capot.
E. Tenir le bouton déverrouillage enfoncé et ouvrir le capot.
F. Nettoyer la lame à l'aide d'un chiffon humide (veiller à toujours porter des gants de protection anti-coupure lors du remplacement de la lame ou lors d'une opération au voisinage des lames). **IMPORTANT :** Vérifier l'état des dentures de la lame. Si une dépréciation de la qualité de la coupe est notée, il faut procéder à son remplacement conformément à la procédure de changement de lame (§8.3).
G. Fermer le capot.
H. Couper l'interrupteur général pendant quelques secondes, remettre la machine sous tension et fermer la porte avant afin de remettre les éléments en position initiale.

8.2 Hebdomadaire par un utilisateur formé

(fig.17)

A. Ouvrir la porte arrière.

B. Balayer les mies à l'aide d'un pinceau ou d'une petite brosse vers la fente entre la tôle de fond et la tôle pare-mies.
C. Aspirer l'intérieur de la machine.
D. Refermer la porte arrière.
E. Récupérer les mies dans le bac à mies par la porte avant.
F. Couper l'interrupteur général pendant quelques secondes, remettre la machine sous tension et fermer la porte avant afin de remettre les éléments en position initiale.

8.3 Changement de la lame par un utilisateur formé

(fig.18)
Si une dépréciation de la qualité de coupe et une usure de la denture de la lame sont constatées ou lorsque le témoin d'usure de la lame (fig.5, n°23) est allumé, suivre les étapes suivantes.

Tout d'abord, actionner le mode nettoyage de lame (§8.1.III, A, B, C, D, E)

A. Dévisser les 5 vis de la lame.
B. Sortir la lame en la pivotant légèrement vers le haut.
C. Positionner la nouvelle lame, la rondelle fournie, et visser les nouvelles vis fournies avec la lame.
D. Fermer le capot et la porte.
E. Couper l'interrupteur général pendant quelques secondes, remettre la machine sous tension et fermer la porte avant afin de repositionner les éléments en position initiale.

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

9 CONSOMMABLES

Lors d'une commande de pièces 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

REFERENCE	DESIGNATION	MODELE
6110027	LAME SLIM D260	TOUTES
7240041	COURROIE FLEXONIC 5PJ 823	TOUTES
7210059	ROULEMENT LAME 5202.EEG15	TOUTES
BVVLT006	CYLINDRE SLIM	TOUTES
BVVLA025	RESSORT DE RAPPEL CYLINDRE	TOUTES
BVVLA016	CABLE DE RAPPEL POUR CYLINDRE	TOUTES
BVVLA011	BROSSE GAUCHE DE TABLE DE COUPE	TOUTES
BVVLA012	BROSSE DROITE DE TABLE DE COUPE	TOUTES
BVVLA034	BROSSE SUR BRAS DE COUPE	TOUTES
BVVLA035	BROSSE SUR LAME	TOUTES
BVVLA033	BROSSE SOUS BRAS	TOUTES
BVVLA026	LAMELLE RESSORT BLOCAGE DE PORTE	TOUTES
BVVLT013	ROULETTE CAPOT SUPERIEUR	TOUTES
5630012	BUTEE SUPPORT SACHET MODENA & VENICE	TOUTES
VO00026	BUTEE CAOUTCHOUC NOIR MICRO M 8,5 X 30 (RAWLPLUG)	TOUTES
BSTDL006	POLYESTER SCREENPROTECTION	TOUTES
7210060	ECROU DRYLIN SLIM	TOUTES
7210061	PATIN DRYLIN POUR GUIDAGE	TOUTES

10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Problème	Vérification
La machine ne fonctionne pas	Vérifier si la machine est connectée à l'aide du câble d'alimentation
	Vérifier si l'interrupteur principal est enclenché
	Vérifier si le capot est fermé
	Vérifier si la porte avant et la porte arrière sont fermées
La machine fonctionne, mais les pains sont endommagés ou coupés de manière irrégulière	Vérifier s'il ne faut pas remplacer la lame (fig.18)
	Laisser le pain refroidir quelques heures
	Introduire un pain aux dimensions acceptées
	Introduire un pain assez ferme

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



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11 CODES D'ERREUR

Différentes images (fig.24) s'affichent lors d'une erreur. Chaque image comporte un numéro d'erreur. Ces numéros correspondent au tableau suivant.

Code affiché sur l'écran	Vérification
1	Erreur de mouvement de la griffe : pas de mouvement ou pas de S3
2	Pas de détection de rotation du bras (Drive ou S4)
3	Pas de détection de mouvement de M1 (moteur pas à pas supérieur ou S8)
4	Problème de détection de S9
5	Sick en erreur
6	Pas de détection du mouvement de M2 (moteur pas à pas inférieur ou S9)
7	Pas de communication avec carte MOTOR
8	Mouvement trop long (programme calé)
9	Detection SW1 apres cycle de coupe

Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

12 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1	1	Ecran tactile
	2	Capot
	3	Ensachoir
	4	Porte avant
	5	Verrou de porte avant
	6	Roulettes freinées
2	7	Verrou de porte arrière
	8	Coffret électrique
	9	Porte arrière
	10	Câble d'alimentation
	11	Poignée de porte arrière
3	12	Interrupteur principal
	13	Déverrouillage du capot avant
	14	Ensemble griffe
	15	Palette de réception
	16	Tôle de fermeture de canal inférieur
	17	Bac à mies
4	18	Zone de travail
5	19	Choix de l'épaisseur de tranche
	20	Choix du mode de coupe
	21	Accès mode nettoyage
	22	Stop
	23	Témoin d'usure de lame
	24	Démarrage cycle
	25	Accès mode favoris
	26	Choix de vitesse
23	27	Pictogramme signalant un risque d'électrocution
	28	Schéma électrique

1 VOR DER INBETRIEBNAHME 32
2 GARANTIE 32
3 WARNHINWEISE 33
4 TECHNISCHE DATEN 34
4.1 Technische Daten 34
4.2 Materialien der Teile, die in Kontakt mit dem Schnittgut kommen 34
5 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME 35
5.1 Auspacken der Maschine: 35
5.2 Aufstellung: 35
5.3 Anschluss an die Stromversorgung: 35
5.4 Inbetriebnahme: 36
5.5 Gefahr: 36
6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSVORRICHTUNG 36
6.1 Bedienelement: 36
6.2 Arbeitsbereich: 36
6.3 Sicherheitseinrichtungen: 37
7 BEDIENUNG 37
8 INSTANDHALTUNG 38
8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener: 38
8.2 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener: 39
8.3 Austauschen des Messers durch einen eingewiesenen Bediener: 39
9 ERSATZTEILE 40
9.1 ERSATZTEILLISTE 40
10 STÖRUNGEN UND FEHLER 41
11 FEHLERCODES 42
12 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE UND FUNKTIONEN 43

1 VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

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

2 GARANTIE

JAC bietet auf alle seine Produkte eine Garantie von fünf Jahren.

Diese Garantie erstreckt sich auf alle Teile Ihrer Maschine, auch auf die elektronischen Bauteile, außer Verschleißteile. Die Garantiefrist beginnt zum Zeitpunkt der Installation der Anlage.

Es gelten die folgenden Beschränkungen:
- Das Produkt wurde bei einem zugelassenen Vertragshändler erworben.
- Die Installation wurde von einem zugelassenen Vertreter vorgenommen.
- Das Produkt wurde im Rahmen seines bestimmungsgemäßen Gebrauchs und entsprechend der Bedienungsanleitung verwendet.
- Das Produkt wurde täglich entsprechend den Vorgaben der Bedienungsanleitung instandgehalten.
- Die Wartung wird durch einen zugelassenen Vertreter entsprechend den Wartungsvorgaben durchgeführt und findet mindestens einmal jährlich statt (auf Kosten des Anwenders).
- Es werden ausschließlich Originalersatzteile von JAC verwendet.

Sofern keine Wartung 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 Ersatz defekter Teile während der Garantiefrist führen nicht zur Verlängerung der Garantiefrist.

3 WARNHINWEISE

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



Diese Warnhinweise dienen zu Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer. Bitte lesen Sie die Warnhinweise vor der Installation und Verwendung Ihres Gerätes aufmerksam durch.

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den professionellen Einsatz vorgesehen.

Eine Modifizierung bzw. versuchte Modifizierung der Eigenschaften und Merkmale dieser Maschine ist gefährlich.

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

Befolgen Sie stets die Anleitungen zur Bedienung und Verwendung.

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

Die Maschine muss zur Durchführung der Arbeiten ausreichend ausgeleuchtet sein.

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70 dB (A) und entspricht damit der Norm EN ISO 3744.

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

Die Maschine dient zum Schneiden abgekühlter Brotlaibe.



Diese Maschine darf nicht zum Schneiden der folgenden Brote, Artikel und Materialien verwendet werden:
- Sehr heißes Brot
- Altbackenes Brot

- Gefrorenes oder halb aufgetautes Brot
- Sehr weiches Brot
- Gefüllte Lebensmittel
- Ungenießbare Erzeugnisse wie Holz, Kunststoff oder Ähnliches
- Lebensmittel, die nicht zur Gruppe der Backwaren (Brote und Kuchen) gehören.

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

Dieses Gerät ist sehr schwer. Beim Transport und Bewegen des Gerätes sind angemessene Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen.

4 TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

	SLIM
Höhe (mm)	1443
Breite (mm)	600
Tiefe (mm)	712
Länge der Schneidkammer (mm)	420
Breite der Schneidkammer (mm)	250
Höhe der Schneidkammer (mm)	160 (bis 200 nach Abnehmen der Abdeckung der unteren Kammer (siehe Abschnitt 5.1, F)
Verpackungsmaße (mm)	1600 x 860 x 800
Nettogewicht (kg)	210
Nettogewicht + Verpackung (kg)	230
Motorleistung (kW)	1,1
Motortyp	Einphasen/Drehstrom
220 V - 50 Hz (A)	5
380 V - 50 Hz (A)	3,2
Schneidleistung (Scheiben/Minute)	100/130
Durchmesser des Kreismessers (mm)	260
Geräuschpegel (dB)	<70

Edelstahlgehäuse	Option
Sonderfarbe	Option

4.2 Materialien der Teile, die in Kontakt mit dem Schnittgut kommen

Schneidkammer: EDELSTAHL 5WL 430
Gehäuse der Brotkralle: EDELSTAHL 430
Brotkralle: EDELSTAHL 430
Kreismesser: TEFLON
Untere Kammer: EDELSTAHL 5WL 430
Brotaufnahme: EDELSTAHL 430
Brotablage: EDELSTAHL 430

5 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

5.1 Auspacken der Maschine:

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

A. Entfernen Sie die Kartonverpackung und die Folie von der Maschine.
B. Entfernen Sie die Umreifungsbänder und bedenken Sie dabei, dass diese beim Durchschneiden aufspringen.
C. Lösen Sie die Maschine durch Entfernen der Holzleisten, welche die Räder sichern, von der Palette.
D. Heben Sie die Maschine von der Palette. Dies muss durch mindestens zwei Personen erfolgen, so dass die Maschine sicher, ohne Kippen oder Aufprall, auf dem Boden abgesetzt werden kann.
E. **Bei Bedarf** lösen Sie zum Ersetzen der vertikalen Brotablage durch die horizontale Brotablage die beiden Schlitzschrauben der vertikalen Brotablage (Fig. 12). Platzieren Sie die horizontale Brotablage und ziehen Sie die beiden Schlitzschrauben wieder an.
F. **Bei Bedarf** lösen Sie zum Abnehmen der Abdeckung der unteren Kammer die drei Inbusschrauben, mit welchen die Abdeckung befestigt ist. Ohne die Abdeckung können auch Brote mit einer Länge von bis zu 200 mm geschnitten werden (Fig. 13).
WICHTIG: Die Verwendung der Länge von maximal 200 mm richtet sich nach der Form und Art des zu schneidenden Brotes.

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

5.2 Aufstellung:

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

Gut belüftet, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, in ausreichender Entfernung zu Wärmequellen, mit ebenem, tragfähigen und schwingungsfreien Boden.

5.3 Anschluss an die Stromversorgung:

WICHTIG: Die Erdung der Maschine ist vorgeschrieben.
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.

Maschinen mit Stromrichter müssen zwingend über einen FI-Schutzschalter für 300 mA angeschlossen werden.

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

Prüfen Sie vor dem Anschließen der Maschine an das Stromnetz unbedingt, ob die Stromversorgung für die Maschine geeignet ist (siehe Angaben auf dem Typenschild), um einen Motorausfall beim Einschalten zu vermeiden.

Dieses Gerät entspricht den Maschinenrichtlinien 2006/42/EG, 2014/35/EU, 2014/30/EU und ist daher mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:



Stromschlaggefahr: Maschine vor jedem Eingriff stets von der Netzspannung trennen. Das Warnsymbol befindet sich auf der Rückseite der Maschine neben dem Netzkabel auf dem Schaltkasten (Abb. 23 Nr. 27).

Den Schaltplan der Maschine finden Sie auf der Rückseite der Schaltkastentür (Fig. 23, Nr. 28).

5.4 Inbetriebnahme:

Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper auf den beweglichen Teilen der Maschine befinden.

Weitere Informationen zur Verwendung der Maschine erhalten Sie im Abschnitt „Bedienung“.

5.5 Gefahr:

Bei einer akuten Gefahr für Bediener oder Maschine schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter aus (Fig. 3, Nr. 12).

Ziehen Sie vor Wartungs- und Instandsetzungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose (Fig. 2, Nr. 10).
Berühren Sie das Messer, auch wenn es stillsteht, stets nur mit Schutzhandschuhen.

Das Messer muss von einem zugelassenen Vertreter ausgetauscht werden.

Tragen Sie beim Austauschen des Messers und während Arbeiten direkt neben dem oder am Messer stets Schutzhandschuhe zum Schutz vor Schnittverletzungen.

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

6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSVORRICHTUNG

6.1 Bedienelement:

Ihre Brotschneidemaschine ist serienmäßig mit einem Touchscreen ausgestattet (Fig. 5).

6.2 Arbeitsbereich:

Der Arbeitsbereich befindet sich an der Vorderseite der Maschine (Fig. 4, Nr. 18).

6.3 Sicherheitseinrichtungen:

Diese Maschine ist mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

einem codierten magnetischen Schutzschalter
Unterbricht den Betrieb der Maschine beim Öffnen der Verriegelung der vorderen Maschinentür (Fig. 19).

einem codierten magnetischen Schutzschalter
Unterbricht den Betrieb der Maschine beim Öffnen der Verriegelung der hinteren Maschinentür (Fig. 20).

einem codierten magnetischen Schutzschalter
Verhindert den Betrieb der Maschine mit geöffneter Schneidkammertür (Fig. 21).

einer mechanischen Sicherheitsverriegelung
Verhindert das Öffnen der Schneidkammertür während des Betriebs der Maschine (Fig. 22).

7 BEDIENUNG

Vor dem Betrieb die mit Bremsen versehenen Räder feststellen (Fig. 1, Nr. 6).

Die Maschine bei Tagesbeginn über den Hauptschalter einschalten (Fig. 3, Nr. 12).

Bedienungsanleitung (Fig. 6, 7, 8, 9)

A. Die Schneidkammertür öffnen.
B. Das Brot senkrecht und rechts in der Schneidkammer auf die Brotaufnahme setzen. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, das Brot so positionieren, dass die Brotkralle in einen festen Teil des Brotes greifen kann (v. a. bei vorgeschnittenen Broten, halben Broten, usw.).
C. Die Schneidkammertür schließen.
D. Die Schneidart auswählen:
    a. Schneidet ein ganzes Brot in Scheiben
    b. Schneidet die gewünschte Anzahl von Scheiben (1-99)
    c. Schneidet ein halbes Brot in Scheiben
    d. Halbiert ein ganzes Brot
E. Die Scheibendicke durch Drücken der Pfeiltasten bzw. der Zahlentasten zwischen 5 und 25 mm einstellen und die Eingabetaste drücken.
F. Die Schneidgeschwindigkeit je nach Art des Brotes einstellen.
G. Anschließend zum Auslösen des Schneidzyklus auf die grüne Taste drücken.
H. Nach Beendigung des Schneidzyklus wird die Schneidkammer beleuchtet und die Tür kann geöffnet werden.
I. Das geschnittene Brot entnehmen und verpacken.

Zum Abbrechen eines laufenden Schneidzyklus die rote Taste drücken (Fig. 11).

Hinweis (Fig. 10):
Für den Schnellzugriff können bis zu drei Scheibendicken gespeichert werden.
A. Dazu die gewünschte Scheibendicke einstellen und dann die Taste „Favoris“ (Favoriten) drücken.

B. Anschließend eine der drei grünen Tasten 15 Sekunden lang gedrückt halten.
C. Nun kann der Schneidvorgang durch einmaliges Drücken der jeweiligen grünen Taste mit der gespeicherten Scheibendicke gestartet werden.

8 INSTANDHALTUNG

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener:

I. Reinigung des Innenbereichs der Maschine

A. Krümelfach überprüfen und bei Bedarf leeren (Abb. 3 Nr. 17). Achtung: Tür anschließend wieder verriegeln! Der Inhalt des Krümelfachs ist nicht zum Verzehr geeignet.
B. Die Tische mit einer Bürste reinigen.
C. Die Brotaufnahme reinigen (Fig. 3, Nr. 15).
D. Die Scheibe der Schneidkammertür mit der mitgelieferten Bürste reinigen (Fig. 1, Nr. 2).
E. Den Innenbereich mit einem trockenen Tuch reinigen.
F. Zur Reinigung außen ein feuchtes Tuch verwenden.

II. Aktivierung des Reinigungsmodus (Fig. 14)

A. Die Schneidkammertür schließen.
B. Auf das Bürstensymbol oben rechts am Touchscreen drücken.
C. Auf das Reinigungssymbol drücken, um den Instandhaltungsmodus zu aktivieren.

Die Brotkralle und die Brotaufnahme werden nach unten ausgefahren.

D. Die Tür öffnen.
E. Die Brotkralle und die Schneidkammer mit einer Bürste reinigen.
F. Um die Teile wieder in die Ausgangsposition zu bringen, die Schneidkammertür und die vordere Maschinentür schließen.

III. Reinigung des Messers (Fig. 15, 16)

A. Die Schneidkammertür schließen.
B. Auf das Bürstensymbol oben rechts am Touchscreen drücken.
C. Auf das Messerreinigungssymbol drücken, um den Instandhaltungsmodus zu aktivieren.

Die Brotaufnahme wird nach unten ausgefahren. Das Messer fährt in die Schneidkammer.

D. Die vordere Maschinentür öffnen und den Knopf zum Entriegeln der Schneidkammertür drücken.
E. Den Entriegelungsknopf gedrückt halten und die Schneidkammertür öffnen.
F. Das Messer mit einem feuchten Tuch reinigen. Beim Austauschen des Messers und während Arbeiten direkt neben dem oder am Messer stets Schutzhandschuhe zum Schutz vor Schnittverletzungen tragen!
WICHTIG: Den Zustand der Messerklinge überprüfen. Bei Nachlassen der Schnittqualität muss das Messer entsprechend der Anleitung in Abschnitt 8.3 ausgetauscht werden.
G. Die Schneidkammertür schließen.
H. Um die Teile wieder in die Ausgangsposition zu bringen, den Hauptschalter einige Sekunden lang ausschalten, dann wieder einschalten und die vordere Maschinentür schließen.

8.2 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener:
(Fig. 17)

A. Die hintere Maschinentür öffnen.
B. Krümel mit einem Pinsel oder einer kleinen Bürste durch den Spalt zwischen Bodenblech und Krümelschutz fegen.
C. Das Innere der Maschine aussaugen.
D. Die hintere Maschinentür wieder schließen.
E. Die Krümel durch die vordere Maschinentür aus dem Krümelfach entfernen.
F. Um die Teile wieder in die Ausgangsposition zu bringen, den Hauptschalter einige Sekunden lang ausschalten, dann wieder einschalten und die vordere Maschinentür schließen.

8.3 Austauschen des Messers durch einen eingewiesenen Bediener:

(Fig. 18)
Bei Nachlassen der Schnittqualität und Abnutzung der Messerklinge oder bei Aufleuchten des Messersymbols am Touchscreen (Fig. 5, Nr. 23) muss das Messer entsprechend der folgenden Anleitung ausgetauscht werden.

Zunächst den Messerreinigungsmodus aktivieren (siehe Abschnitt 8.1. III, A, B, C, D, E).

A. Die fünf Schrauben des Messers lösen.
B. Das Messer unter leichtem Drehen nach oben abziehen.
C. Das neue Messer und die mitgelieferte Scheibe einsetzen und mit den neuen, mitgelieferten Schrauben befestigen.
D. Die Schneidkammertür und die Maschinentür schließen.
E. Um die Teile wieder in die Ausgangsposition zu bringen, den Hauptschalter einige Sekunden lang ausschalten, dann wieder einschalten und die vordere Maschinentür schließen.

Tragen Sie beim Austauschen des Messers und während Arbeiten direkt neben dem oder am Messer stets Schutzhandschuhe zum Schutz vor Schnittverletzungen.

9 ERSATZTEILE

Um Ersatzteile für Ihre Maschine zu bestellen, lassen Sie von Ihrem Vertreter anhand des Ersatzteilkatalogs des Herstellers prüfen, um welche Teile es sich genau handelt.
Dazu immer die Maschinennummer übermitteln, die auf dem Typenschild steht.
Ihr Vertreter bestellt das Ersatzteil dann bei JAC.

9.1 ERSATZTEILLISTE

TEILENUMMER	BEZEICHNUNG	MODELL
6110027	MESSER SLIM D260	ALLE
7240041	RIEMEN FLEXONIC 5PJ 823	ALLE
7210059	MESSERLAGER 5202.EEG15	ALLE
BVVLT006	ZYLINDER SLIM	ALLE
BVVLA025	RÜCKHOLFEDER ZYLINDER	ALLE
BVVLA016	RÜCKHOLKABEL FÜR ZYLINDER	ALLE
BVVLA011	BÜRSTE LINKS SCHNEIDTISCH	ALLE
BVVLA012	BÜRSTE RECHTS SCHNEIDTISCH	ALLE
BVVLA034	BÜRSTE AUF SCHNEIDARM	ALLE
BVVLA035	BÜRSTE AUF MESSER	ALLE
BVVLA033	BÜRSTE UNTER ARM	ALLE
BVVLA026	FEDERLAMELLE TÜRARRETIERUNG	ALLE
BVVLT013	ROLLE OBERE ABDECKUNG	ALLE
5630012	BEUTELTRÄGERANSCHLAG MODENA & VENICE	ALLE
VO00026	GUMMIANSCHLAG SCHWARZ MICRO M8,5X30 (RAWLPLUG)	ALLE
BSTDL006	POLYESTER-DISPLAYSCHUTZ	ALLE
7210060	MUTTER DRYLIN SLIM	ALLE
7210061	GLEITSCHUH DRYLIN FÜR FÜHRUNG	ALLE

10 STÖRUNGEN UND FEHLER

Problem	Fehlersuche
Die Maschine funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel der Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Stellen Sie sicher, dass die Schneidkammertür geschlossen ist.
	Stellen Sie sicher, dass die vordere und die hintere Maschinentür geschlossen sind.
Die Maschine funktioniert, das Brot wird jedoch zerdrückt oder ungleichmäßig geschnitten.	Möglicherweise muss das Messer ausgetauscht werden (Fig. 18).
	Lassen Sie das Brot einige Stunden lang abkühlen.
	Schneiden Sie nur Brote passender Größe.
	Schneiden Sie nur ausreichend feste Brote.

VORSICHT: Vor allen Eingriffen an der Maschine ist die Maschine zwingend von der Stromversorgung zu trennen.



Bei Anhalten des Problems wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.

11 FEHLERCODES

Bei Auftreten von Fehlern erscheinen verschiedene Anzeigen (Fig. 24). Jede Anzeige ist mit einem Fehlercode versehen. Die Fehlercodes sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Auf dem Bildschirm angezeigter Code	Fehlersuche
1	Bewegungsfehler der Brotkralle: keine Bewegung bzw. kein S3
2	Keine Drehbewegung des Arms (Antrieb bzw. S4)
3	Keine Bewegung von M1 (oberer Schrittmotor bzw. S8)
4	Fehler bei der Erkennung von S9
5	Sick-Fehler
6	Keine Bewegung von M2 (unterer Schrittmotor bzw. S9)
7	Keine Kommunikation mit der Motorkarte
8	Überlange Bewegung (Programm blockiert)
9	Erkennung von SW1 nach dem Schneiden



Bei Anhalten des Problems wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.

12 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE UND FUNKTIONEN

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1	1	Touchscreen
	2	Schneidkammertür
	3	Brotablage
	4	Vordere Maschinentür
	5	Verriegelung der vorderen Maschinentür
	6	Blockierte Rollen
2	7	Verriegelung der hinteren Maschinentür
	8	Schaltkasten
	9	Hintere Maschinentür
	10	Netzkabel
	11	Griff der hinteren Maschinentür
3	12	Hauptschalter
	13	Entriegelung der vorderen Abdeckung
	14	Brotkralle
	15	Brotaufnahme
	16	Abdeckung der unteren Kammer
	17	Krümelfach
4	18	Arbeitsbereich
5	19	Einstellen der Scheibendicke
	20	Einstellen des Schneidmodus
	21	Aufrufen des Reinigungsmodus
	22	Stopptaste
	23	Anzeige Messeraustausch
	24	Starttaste für Schneidzyklus
	25	Aufrufen der gespeicherten Favoriten
	26	Einstellen der Geschwindigkeit
23	27	Warnsymbol zur Anzeige der Gefahr eines tödlichen Stromschlags.
	28	Schaltplan

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING 46
2 GARANTIE 46
3 WAARSCHUWINGEN 47
4 TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN 48
4.1 Technische eigenschappen 48
4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg. 48
5 INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING 49
5.1 De machine uit de verpakking halen: 49
5.2 Plaatsing: 49
5.3 Elektrische aansluiting: 49
5.4 Inbedrijfstelling: 50
5.5 Gevaar: 50
6 BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL 50
6.1 Bedieningspaneel: 50
6.2 Werkzone: 50
6.3 Veiligheidsvoorzieningen: 50
7 GEBRUIK 51
8 ONDERHOUD 52
8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker. 52
8.2 Wekelijks door een opgeleide gebruiker. 52
8.3 Vervanging van het blad door een opgeleide gebruiker. 53
9 VERBRUIKSGOEDEREN 53
9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN 54
10 STORINGEN 55
11 FOUTCODES 56
12 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN 57

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

Bedankt dat u hebt gekozen voor een JAC-oplossing. Neem deze gebruikershandleiding grondig door voordat u deze machine installeert en in werking stelt. Zo kunt u uzelf 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 nog jarenlang van uw machine te kunnen genieten, raden we u aan om de volgende adviezen na te leven:

- Doe een beroep op uw erkende verdeler voor de installatie, inbedrijfstelling en opvolging.

- 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, waaronder de elektronische onderdelen, maar uitgezonderd de verbruiksgoederen. De garantie treedt in werking 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 één 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.

Het volgende valt 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 vooraleer u het apparaat installeert en gebruikt.

Deze machine werd ontworpen om door bevoegde volwassenen te worden gebruikt. Zorg er dus voor dat kinderen de machine niet aanraken en 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 meegeleverde 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 70 dB(A) conform de norm EN ISO 3744.

Deze machine mag slechts door één persoon tegelijkertijd worden gebruikt (behoudens tegengestelde instructie).

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



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

- Heel warm brood
- Oud brood
- Bevroren of half ontdooid brood
- Te slap brood
- gevulde voedingsmiddelen
- 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.

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

4 TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

4.1 Technische eigenschappen

	SLIM
Hoogte (mm)	1443
Breedte (mm)	600
Diepte (mm)	712
Lengte van het toevoerkanaal (mm)	420
Breedte van het toevoerkanaal (mm)	250
Hoogte van het toevoerkanaal (mm)	160 (tot 200 zonder afsluitplaat van het onderste kanaal (§5.1, F)
Verpakking (mm)	1600 x860 x 800
Nettogewicht (kg)	210
Nettogewicht + verpakking (kg)	230
Motorvermogen (kW)	1,1
Motortype	Monofasig-driefasig
220 V - 50 Hz (A)	5
380 V - 50 Hz (A)	3,2
Capaciteit (sneden/uur)	100/130
Bladdiameter (mm)	260
Geluidsniveau (dB)	<70

Afwerking uit roestvrij staal	optie
Speciale kleur	optie

4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg.

Toevoerkanaal: INOX 5WL 430
Omhulling van de greep: INOX 430
Greep: INOX 430
Blad: TEFLON
Onderste kanaal: INOX 5WL 430
Opvangpallet: INOX 430
Broodplank: INOX 430

5 INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen:

De machines worden uit onze ateliers op pallets, verankerd en met karton beschermd geleverd. U moet eerst en vooral de verpakking bekijken en elke transportschade onmiddellijk 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 minstens twee personen zodat de machine niet met een harde schok op de grond terechtkomt en niet kantelt.
E. **Zo nodig** kunt u de verticale broodplank door de horizontale broodplank vervangen door de twee schroeven met gleuf die de verticale broodplank op zijn plaats houden los te draaien (fig.12). Plaats de horizontale broodplank en draai de twee schroeven met gleuf opnieuw vast.
F. **Zo nodig** kunt u de afsluitplaat van het onderste kanaal wegnemen door de 3 Allen-schroeven die hem op zijn plaats houden los te draaien. Zo is het mogelijk om bepaalde broden van maximaal 200 mm hoog tot in het midden te snijden (fig.13).
BELANGRIJK: De maximale waarde van 200 mm hangt af van de vorm en de aard van het te snijden brood.

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

5.2 Plaatsing:

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

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

5.3 Elektrische aansluiting:

BELANGRIJK: Verplichte aarding.
Er wordt aangeraden om de installatie te beveiligen met een zekering en differentieelschakelaar.

Uw elektriciteitsinstallatie die stroom levert aan de machine moet als volgt worden beveiligd:
- Noord-Amerika: Beveiliging 15 A
- Rest van de wereld: Beveiliging 16 A
Machines die uitgerust zijn met een regelaar moeten worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die uitgerust is met een differentieelschakelaar van 300 mA.

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

Voordat u uw machine op het net aansluit en om een storing 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, 2014/35, 2014/30 en draagt de CE-markering die van deze conformiteit getuigt.

Houd rekening met 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 op de schakelkast. (fig.23, n°27).

U vindt het elektrische schema van de machine op de achterkant van de deur van de schakelkast (fig.23, n°28).

5.4 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.

5.5 Gevaar:

Als er gevaar is voor de gebruiker of voor de machine, moet u de hoofdschakelaar gebruiken om de stroomtoevoer naar de machine te onderbreken (fig.3, n°12).

Haal de stekker uit het stopcontact (fig.2, n°10) vooraleer u onderhoud uitvoert.
Raak het blad niet aan zonder veiligheidshandschoenen aan, ook niet als het stilstaat.

Het blad mag alleen worden vervangen door uw erkende verdeler.

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

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

6 BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL

6.1 Bedieningspaneel:

Uw snijmachine is standaard uitgerust met een aanraakscherm (fig.5).

6.2 Werkzone:

De werkzone bevindt zich voor de machine (fig.4, n°18).

6.3 Veiligheidsvoorzieningen:

Deze machine is uitgerust met:

Een gecodeerde magnetische veiligheidsschakelaar
Deze stopt de machine wanneer de deur vooraan met de grendel wordt geopend (fig.19).

Een gecodeerde magnetische veiligheidsschakelaar
Deze stopt de machine wanneer de deur achteraan met de grendel wordt geopend (fig.20).

Een gecodeerde magnetische veiligheidsschakelaar
Deze verhindert dat de machine start wanneer de klep wordt geopend (fig.21).

Een mechanische veiligheidsvergrendeling
Hij verhindert dat de klep kan worden geopend wanneer de machine werkt (fig.22).

7 GEBRUIK

Voor het gebruik moeten de met een rem uitgeruste zwenkwielen worden vastgezet (fig.1, n°6).

Zet de machine in het begin van de dag onder spanning met de hoofdschakelaar (fig.3, n°12).

Gebruiksprocedure (fig. 6,7,8,9)

A. Open de klep.
B. Plaats uw brood verticaal op het opvangplankje rechts van het kanaal. Voor een optimaal resultaat moet u het brood zo plaatsen dat de greep in contact komt met een met korsten bedekt deel (voorgesneden broden, gebakken brood enz.)
C. Sluit de klep.
D. Selecteer de manier van snijden:
    a. Het hele brood in sneden snijden
    b. Een gewenst aantal sneden snijden (1-99)
    c. De helft van het brood in sneden snijden
    d. Het brood in twee snijden
E. Selecteer de snijdikte tussen 5 en 25 mm via de pijltjestoetsen of via het numerieke toetsenbord door de cijfers in te geven, gevolgd door enter.
F. Selecteer de snijsnelheid die past bij uw broodtype.
G. Druk op de groene toets om de snijcyclus te starten.
H. Op het einde van cyclus licht het snijkanaal, open dan de klep.
I. Neem het gesneden brood en verpak het.

Met de rode knop kunt u een lopende cyclus stoppen (fig.11).

Opmerking (fig.10):
U kunt tot drie snijbreedtes programmeren voor een snelle toegang.
A. Daartoe selecteert u de gewenste snijbreedte en drukt u vervolgens op de toets 'favorieten'.
B. Houd een van de drie toetsen gedurende 15 seconden ingedrukt.
C. Het snijden begint door een eenvoudige druk op een van de groene knoppen.

8 ONDERHOUD

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker.

I. Maak de binnenkant van de machine schoon

A. Controleer of u de kruimelbak niet moet leegmaken (fig.3 n°17). (NB Vergreet niet de deur te vergrendelen.) De inhoud van de kruimelbak mag niet voor voedseldoeleinden worden gebruikt.
B. Maak de planken met een borstel schoon.
C. Maak de opvangpallet schoon (fig.3, n°15).
D. Maak het glas van de klep schoon met de meegeleverde borstel (fig.1, n°2).
E. Gebruik een droge doek om de binnenkant schoon te maken.
F. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant schoon te maken.

II. De reinigingsmodus inschakelen (fig.14)

A. Sluit de klep.
B. Duw op de borstel bovenaan rechts van het scherm.
C. Druk op het schoonmaakprogramma om de onderhoudsmodus te activeren.

De greep en de opvangpallet zakken naar de lage positie.

D. Open de deur.
E. Maak de greep en het snijkanaal schoon met een borstel.
F. Sluit de klep en de deur vooraan voordat u de elementen in hun beginpositie plaatst.

III. Reiniging van het blad (fig.15,16)

A. Sluit de klep.
B. Duw op de borstel bovenaan rechts van het scherm.
C. Druk op het reinigingsprogramma voor het blad om de onderhoudsmodus te activeren.

De opvangpallet zakt naar de lage positie. Het blad plaatst zich in het snijkanaal.

D. Open de deur vooraan om toegang te krijgen tot de ontgrendelingsknop van de klep.
E. Houd de ontgrendelingsknop ingedrukt en open de klep.
F. Maak het blad schoon met een vochtige doek (draag altijd snijbestendige veiligheidshandschoenen tijdens de vervanging van het blad of tijdens een handeling in de buurt van het blad).
BELANGRIJK: Controleer de staat van de tanden van het blad. Als de snijkwaliteit daalt, vervang ze dan conform de vervangprocedure van het blad (§8.3).
G. Sluit de klep.
H. Schakel de hoofdschakelaar enkele seconden uit, schakel de machine opnieuw in en sluit de deur vooraan om de elementen terug naar hun beginpositie te brengen.

8.2 Wekelijks door een opgeleide gebruiker.

(fig.17)

A. Open de deur achteraan

B. Verwijder de kruimels met een penseel of kleine borstel naar de spleet tussen de bodemplaat en de plaat van de kruimelvanger.
C. Stofzuig de binnenkant van de machine.
D. Sluit de deur achteraan.
E. Haal de kruimels uit de kruimelbak via de deur vooraan.
F. Schakel de hoofdschakelaar enkele seconden uit, schakel de machine opnieuw in en sluit de deur vooraan om de elementen terug naar hun beginpositie te brengen.

8.3 Vervanging van het blad door een opgeleide gebruiker.

(fig.18)
Als de snijkwaliteit daalt en de tanden van het blad versleten raken of als de verklikker voor slijtage van het blad (fig.5, n°23) brandt, volg dan de volgende stappen.

Schakel eerst de reinigingsmodus voor het blad in (§8.1.III, A, B, C, D,E).
A. Draai de vijf schroeven van het blad los.
B. Haal het blad eruit door het licht naar boven te draaien.
C. Plaats het nieuwe blad en de meegeleverde sluitring, en draai de nieuwe bij het blad meegeleverde schroeven vast.
D. Sluit de klep en de deur.
E. Schakel de hoofdschakelaar enkele seconden uit, schakel de machine opnieuw in en sluit de deur vooraan om de elementen terug naar hun beginpositie te plaatsen.

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

9 VERBRUIKSGOEDEREN

Ga bij de bestelling van reserveonderdelen met uw verdeler na om welk stuk het gaat op basis van de reserveonderdelencatalogus van de fabrikant.
Geef altijd het machinenummer op zoals vermeld op het identificatieplaatje.
Uw verdeler voert de bestellingen uit bij JAC.

9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN

REFERENTIE	BENAMING	MODEL
6110027	BLAD SLIM D260	ALLE
7240041	RIEM FLEXONIC 5PJ 823	ALLE
7210059	RIEMLAGER 5202.EEG15	ALLE
BVVLT006	CILINDER SLIM	ALLE
BVVLA025	VEERTERUGGANG VAN CILINDER	ALLE
BVVLA016	SLOTREMINDER VOOR CILINDER	ALLE
BVVLA011	LINKERBORSTEL VAN SNIJTAFEL	ALLE
BVVLA012	RECHTERBORSTEL VAN SNIJTAFEL	ALLE
BVVLA034	BORSTEL OP SNIJARM	ALLE
BVVLA035	BORSTEL OP BLAD	ALLE
BVVLA033	BORSTEL ONDER ARM	ALLE
BVVLA026	VEERPEN VAN DEURBLOKKERING	ALLE
BVVLT013	WIELTJE BOVENSTE KLEP	ALLE
5630012	AANSLAG VOOR ZAKONDERSTEUNING MODENA & VENICE	ALLE
VO00026	ZWART RUBBEREN AANSLAG MICRO M8,5X30 (RAWLPLUG)	ALLE
BSTDL006	SCHERMBESCHERMING IN POLYESTER	ALLE
7210060	MOER DRYLIN SLIM	ALLE
7210061	DRYLIN-GLIJDER VOOR GELEIDING	ALLE

10 STORINGEN

Probleem	Controle
De machine werkt niet	Controleer of de machine met een kabel op het stopcontact is aangesloten.
	Controleer of de hoofdschakelaar ingeschakeld is.
	Controleer of de klep gesloten is.
	Controleer of de deur vooraan en de deur achteraan gesloten zijn.
De machine werkt maar het brood wordt beschadigd of onregelmatig gesneden	Controleer of het blad niet moet worden vervangen (fig.18).
	Laat het brood enkele uren afkoelen.
	Plaats brood met toegelaten afmetingen.
	Plaats een redelijk stevig brood.

OPGELET: Bij elke tussenkomst moet de machine uit het stopcontact worden getrokken.

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

11 FOUTCODES

Bij een fout worden verschillende afbeeldingen (fig.24) weergegeven. Elke afbeelding bevat een foutcode. Deze codes stemmen overeen met de volgende tabel.

Code weergegeven op het scherm	Controle
1	Bewegingsfout van de greep: geen beweging of geen S3
2	Geen detectie van de rotatie van de arm (Drive of S4)
3	Geen detectie van de beweging van M1 (motor stap voor stap hoger of S8)
4	Detectieprobleem van S9
5	Sick in fout
6	Geen detectie van de beweging van M2 (motor stap voor stap lager of S9)
7	Geen communicatie met MOTOR-kaart
8	Beweging te lang (ingewikkeld programma)
9	Detectie SW1 na snijcyclus



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

12 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

Afbeelding	Nummer	Naam
1	1	Aanraakscherm
	2	Motorkap
	3	Broodplank
	4	Deur vooraan
	5	Vergrendeling van deur vooraan
	6	Wieltjes met rem
2	7	Vergrendeling van deur achteraan
	8	Schakelkast
	9	Deur achteraan
	10	Netsnoer
	11	Klink van deur achteraan
3	12	Hoofdschakelaar
	13	Ontgrendeling van klep vooraan
	14	Greepgeheel
	15	Opvangpallet
	16	Afsluitplaat van onderste kanaal
	17	Kruimelbak
4	18	Werkzone
5	19	Keuze van de snijbreedte
	20	Keuze van de snijmodus
	21	Toegang tot reinigingsmodus
	22	Stop
	23	Verklikker voor slijtage van blad
	24	Cyclus starten
	25	Toegang tot favoriete stand
	26	Snelheidskeuze
23	27	Pictogram dat wijst op gevaar voor elektrocutie
	28	Elektrisch schema

1 ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 60

2 ГАРАНТИЯ 60

3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 61

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 62

4.1 Технические характеристики 62

4.2 Подробности о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом 62

5 УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 63

5.1 Распаковка машины 63

5.2 Место установки 63

5.3 Электрическое подключение 63

5.4 Ввод в эксплуатацию 64

5.5 Опасность 64

6 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА 65

6.1 Органы управления 65

6.2 Рабочая зона 65

6.3 Предохранительные устройства 65

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ 65

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 66

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку. 66

8.2 Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку. 67

8.3 Замена ножа пользователем с соответствующей подготовкой 67

9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 68

9.1 Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ 68

10 НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ 69

11 КОДЫ ОШИБОК 70

12 СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ 71

1 ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Благодарим за то, что выбрали компанию 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: (fig.X, n°Y).

Для полной удовлетворенности работой машины в будущем предлагаем ознакомиться с поданными ниже правилами.

- Для установки машины, ее ввода в эксплуатацию и контроля работы обращайтесь к аккредитованному специалисту.

- Чтобы на машину подействовала 5-летняя гарантия (см. необходимые условия далее), дистрибьютор должен заполнить журнал технического обслуживания при установке машины. Журнал технического обслуживания находится с тыльной части машины.

2 ГАРАНТИЯ



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

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

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



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

Гарантия не распространяется:
- на замену расходных материалов (§9);
- на детали, признанные неисправными не нашей компанией;

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

Ремонт и/или замена неисправных деталей, выполненные в течение гарантийного периода, не могут послужить причиной 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.



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

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

Машина предназначена исключительно для использования в рабочих целях.

Опасно вносить изменения (и даже пытаться) в характеристики машины.

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

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть обеспечена достаточным освещением для выполнения работы.

Уровень шума машины ниже 70 дБ(А) согласно стандарту EN ISO 3744.

Машина не должна использоваться несколькими операторами параллельно (если не предписано иное).

Данная машина предназначена для нарезки печеного и выдержанного хлеба.



Данная машина не предназначена для следующих материалов и видов хлеба:
- Очень горячий хлеб.
- Черствый хлеб.
- Замороженный или частично размороженный хлеб.

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

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

Машина тяжелая. Принимайте все необходимые меры предосторожности при транспортировке и погрузочно-разгрузочных работах.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

	SLIM (ТОНКИЙ)
Высота (мм)	1443
Ширина (мм)	600
Глубина (мм)	712
Длина входного канала (мм)	420
Ширина входного канала (мм)	250
Высота входного канала (мм)	160 (до 200 без запирающей пластины нижнего канала (§5.1, F)
Упаковка (мм)	1600 x860 x 800
Вес нетто (кг)	210
Вес нетто + упаковка (кг)	230
Мощность мотора (кВт)	1,1
Тип мотора	Однофазный — трехфазный
220 В, 50 Гц (А)	5
380 В, 50 Гц (А)	3,2
Производительность (ломтей/мин)	100/130
Диаметр ножа (мм)	260
Уровень шума (дБ)	<70

Корпус из нержавеющей стали	опция
Специальный цвет	опция

4.2 Подробности о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом.

Входной канал: НЕРЖ. 5WL 430
Кожух захвата: НЕРЖ. 430
Захват: НЕРЖ. 430
Нож: ТЕФЛОН
Нижний канал: НЕРЖ. 5WL 430
Приемный поддон: НЕРЖ. 430
Устройство для упаковки в пакеты: НЕРЖ. 430

5 УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.1 Распаковка машины

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

A. Удалите картонную коробку и упаковочный пакет машины.
B. Снимите ремни, обратив особое внимание на их ослабление при разрезании.
C. Открепите машину от поддона, сняв деревянные рейки, фиксирующие колесики.
D. Снимите машину с поддона. В этой операции должны участвовать не менее двух человек для обеспечения максимально плавного соприкосновения машины с полом и во избежание ее опрокидывания.
E. **В случае необходимости**, чтобы заменить вертикальное устройство для упаковки в пакеты горизонтальным, открутите два винта со шлицевой головкой, фиксирующие вертикальный упаковщик (fig.12). Установите горизонтальное устройство для упаковки в пакеты и закрутите два винта со шлицевой головкой.
F. **В случае необходимости**, чтобы снять запирающую пластину нижнего канала, открутите 3 винта с шестигранным шлицем, которые ее фиксируют. Таким образом, можно нарезать некоторые виды буханок, достигающие 200 мм в высоту по центру (fig.13).
ВАЖНО: максимальная величина 200 мм зависит от формы и свойств нарезаемой буханки.

После распаковки машины убедитесь, что она не подвергалась повреждениям во время транспортировки. Сообщайте нам о любых дефектах.

5.2 Место установки

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

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

5.3 Электрическое подключение

ВАЖНО! Обязательно наличие заземления.
Рекомендуется защитить электрическую установку с помощью плавкого предохранителя и дифференциального автоматического выключателя.

Электрическая установка, обеспечивающая питание машины, должна быть защищена следующим образом:
- Северная Америка: защита 15 А;
- Остальные страны: защита 16 А.

Машины, оборудованные регулятором скорости, обязательно должны подключаться к разветвительной коробке на линии с дифференциальным автоматом 300 мА.

Примечание. Любые проблемы, возникшие в связи с иным видом подключения, не будут покрываться гарантией.

Перед подключением машины к электросети и во избежание выхода мотора из строя в момент подключения следует убедиться в соответствии электросети характеристикам машины (см. заводской щиток).

Машина соответствует директивам по механическому оборудованию 2006/42, 2014/35, 2014/30 и имеет подтверждающую маркировку ЕС.

Ознакомьтесь с пиктограммами техники безопасности, имеющимися на машине.



Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Отключайте машину перед выполнением любых работ. Пиктограмма находится на задней стороне машины, рядом с кабелем питания на отсеке электрощитка (fig.23, n°27).

Электросхема машины находится на обратной стороне дверцы отсека электрощитка (fig.23, n°28).

5.4 Ввод в эксплуатацию

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

Для получения ответов на все вопросы, касающиеся эксплуатации машины, см. раздел «Эксплуатация».

5.5 Опасность

В случае возникновения опасности для пользователя или для машины следует отключить электропитание с помощью главного выключателя (fig.3, n°12).

Извлеките штекер из электрического разъема (fig.2, n°10) перед выполнением любых операций по техническому или периодическому обслуживанию.

Не прикасайтесь к ножу, даже если машина выключена, без защитных перчаток.

Для замены ножа обратитесь к аккредитованному дистрибьютору.

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

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

6 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

6.1 Органы управления

Хлеборезка серийно оборудована сенсорным экраном (fig.5).

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона находится перед машиной (fig.4, n°18).

6.3 Предохранительные устройства

Оборудование на данной машине:

Кодированный магнитный аварийный выключатель.
Останавливает работу машины при открытии передней дверцы с помощью запора (fig.19).

Кодированный магнитный аварийный выключатель.
Останавливает работу машины при открытии задней дверцы с помощью запора (fig.20).

Кодированный магнитный аварийный выключатель.
Препятствует включению машины при открытии крышки (fig.21).

Механический аварийный замок.
Препятствует открытию крышки во время работы машины (fig.22).

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом эксплуатации колесики, оснащенные тормозом, должны быть заблокированы (fig.1, n°6).

В начале рабочего дня машину следует включить с помощью главного выключателя (fig.3, n°12).

Порядок эксплуатации (fig. 6, 7, 8, 9)

A. Откройте крышку.
B. Поместите буханку на приемный поддон вертикально справа от канала. Для получения оптимального результата старайтесь установить буханку так, чтобы захват соприкасался с коркой (для нарезного хлеба, фигурных булочек и т. д.).
C. Закрыть крышку.
D. Выберите режим нарезки:
    a. Нарезка всей буханки на ломти
    b. Нарезка на нужное количество ломтей (1—99)
    c. Нарезка половины буханки на ломти
    d. Резка буханки на две части
E. Выберите толщину ломтей от 5 до 25 мм с помощью клавиш со стрелками или введите нужные цифры на цифровой панели и нажмите клавишу Enter.
F. Выберите скорость нарезки, подходящую для данного вида хлеба.
G. Нажмите на зеленую кнопку для запуска цикла нарезки.

H. В конце цикла включается подсветка канала нарезки. Откройте крышку.
I. Заберите нарезанный хлеб и упакуйте его.

Остановить текущий цикл можно с помощью красной кнопки (fig.11).

Примечание (fig.10).
Можно сохранить 3 толщины ломтей для быстрого доступа.
A. Для этого нужно выбрать нужную толщину ломтей и нажать на клавишу «Избранное».
B. Удерживайте одну из 3 зеленых кнопок в течение 15 секунд.
C. В дальнейшем одно нажатие на одну из зеленых кнопок будет запускать нарезку.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.

I. Очистите внутренние поверхности машины.

A. Проверьте загруженность бака для крошек (рис. 3, № 17) (Внимание! Не забудьте запереть дверцу.) Содержимое бака для крошек использовать в пищу нельзя.
B. Очистите полки с помощью щетки.
C. Очистите приемный поддон (fig.3, n°15).
D. Очистите стекла крышки щеткой, входящей в комплект поставки (fig.1, n°2).
E. Протрите сухой ветошью внутренние поверхности.
F. Протрите влажной ветошью внешние поверхности.

II. Включите режим чистки (fig.14)

A. Закрыть крышку.
B. Нажмите на изображение щетки в верхнем правом углу дисплея.
C. Нажмите на пиктограмму чистки, чтобы активировать соответствующий режим.

Захват и приемный поддон опустятся в нижнее положение.

D. Откройте дверцу.
E. Почистите захват и канал нарезки с помощью щетки.
F. Закройте крышку и переднюю дверцу, чтобы вернуть все элементы в первоначальное положение.

III. Очистите нож (fig.15, 16)

A. Закройте крышку.
B. Нажмите на изображение щетки в верхнем правом углу дисплея.
C. Нажмите на пиктограмму чистки ножа, чтобы активировать соответствующий режим.

Приемный поддон опустится в нижнее положение. Нож переместится в канал нарезки.

D. Откройте переднюю дверцу, чтобы получить доступ к кнопке разблокировки крышки.
E. Удерживайте кнопку разблокировки в нажатом положении и откройте крышку.

F. Почистите нож влажной ветошью. Обязательно надевайте защитные перчатки, предохраняющие от порезов, при выполнении операций в непосредственной близости от ножа или при его замене.
ВАЖНО! Проверьте состояние зубьев ножа. При констатации снижения качества нарезки закажите замену ножа в соответствии с процедурой его замены (§8.3).
G. Закрыть крышку.
H. Выключите главный выключатель на несколько секунд, включите электропитание снова и закройте переднюю дверцу, чтобы вернуть все элементы в первоначальное положение.

8.2 Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.
(fig.17)

A. Откройте заднюю дверцу.
B. Сметите крошки с помощью небольшой мягкой щетки в щель между донной пластиной и защитной пластиной от крошек.
C. Почистите внутренние поверхности машины пылесосом.
D. Закройте заднюю дверцу.
E. Соберите крошки в бак для крошек через переднюю дверцу.
F. Выключите главный выключатель на несколько секунд, включите электропитание снова и закройте переднюю дверцу, чтобы вернуть все элементы в первоначальное положение.

8.3 Замена ножа пользователем с соответствующей подготовкой

(fig.18)
При констатации снижения качества нарезки и значительного износа зубьев ножа или в случае срабатывания индикатора износа ножа (fig.5, n°23) приступите к выполнению следующих этапов.

Прежде всего включите режим очистки ножа (§8.1.III, A, B, C, D, E).
A. Открутите 5 винтов ножа.
B. Извлеките нож, слегка повернув его вверх.
C. Установите новый нож, шайбу, входящую в комплект поставки, и закрутите новые винты, поставляемые вместе с ножом.
D. Закройте крышку и дверцу.
E. Выключите главный выключатель на несколько секунд, включите электропитание снова и закройте переднюю дверцу, чтобы вернуть все элементы в первоначальное положение.

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

9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При заказе запасных частей проверьте вместе с аккредитованным специалистом, о какой детали идет речь, по каталогу запасных частей, выпускаемому производителем.
Всегда уточняйте номер машины, указанный на заводском щитке.
Заказ в компании JAC может разместить ваш аккредитованный специалист.

9.1 Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ITEM CODE	DESCRIPTION	MODEL
6110027	SLIM BLADE 260 DIA	ALL
7240041	FLEXONIC DRIVE BELT 5PJ 823	ALL
7210059	BLADE BEARING 5202.EEG15	ALL
BVVLT006	SLIM CYLINDER	ALL
BVVLA025	CYLINDER RETURN SPRING	ALL
BVVLA016	RETURN CABLE FOR CYLINDER	ALL
BVVLA011	CUTTING TABLE LH BRUSH	ALL
BVVLA012	CUTTING TABLE RH BRUSH	ALL
BVVLA034	BRUSH ON CUTTING ARM	ALL
BVVLA035	BRUSH ON BLADE	ALL
BVVLA033	BRUSH UNDER ARM	ALL
BVVLA026	DOOR LOCKING SPRING STRIP	ALL
BVVLT013	TOP COVER ROLLER	ALL
5630012	MODENA & VENICE BAG HOLDER STOP	ALL
VO00026	MICRO BLACK RUBBER STOP M8.5X30 (RAWLPLUG)	ALL
BSTDL006	POLYESTER SCREEN GUARD	ALL
7210060	SLIM DRYLIN NUT	ALL
7210061	DRYLIN GUIDE PAD	ALL

10 НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

Проблема	Проверка
Машина не работает	Проверить подключение кабеля электропитания машины.
	Проверить, включен ли главный выключатель.
	Проверить, закрыта ли дверца.
	Проверить, закрыты ли передняя и задняя дверцы.
Машина работает, но буханки разрушаются или нарезаются неровно.	Проверить, не нужно ли заменить нож (fig.18).
	Дать хлебу остыть несколько часов.
	Загрузить буханку подходящих размеров.
	Загрузить достаточно твердую буханку.

ВНИМАНИЕ! Перед выполнением любых ремонтных работ машина должна быть отключена от электроснабжения.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11 КОДЫ ОШИБОК

При возникновении ошибок на дисплее отображаются различные изображения (fig.24). Каждое изображение имеет номер ошибки. Эти номера соответствуют следующей таблице.

Код на экране	Проверка
1	Ошибка перемещения захвата: нет перемещения или нет S3.
2	Не обнаруживается вращение рычага (привод или S4).
3	Не обнаруживается перемещение M1 (верхний шаговый мотор или S8).
4	Проблема обнаружения S9.
5	Ошибка датчика Sick.
6	Не обнаруживается перемещение M2 (нижний шаговый мотор или S9).
7	Нет сигнала с платы мотора.
8	Слишком долгое перемещение (зависла программа).
9	Обнаружение SW1 после цикла нарезки.

Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

12 СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Изображение	Номер	Название
1	1	Сенсорный экран
	2	Крышка
	3	Устройство для упаковки в пакеты
	4	Передняя дверца
	5	Запор передней дверцы
	6	Заблокированные колесики
2	7	Запор задней дверцы
	8	Отсек электрощитка
	9	Задняя дверца
	10	Кабель питания
	11	Ручка задней дверцы
3	12	Главный выключатель
	13	Разблокировка передней крышки
	14	Узел захвата
	15	Приемный поддон
	16	Запирающая пластина нижнего канала
	17	Бак для крошек
4	18	Рабочая зона
5	19	Выбор толщины ломтей
	20	Выбор режима нарезки
	21	Доступ к режиму чистки
	22	«Стоп»
	23	Индикатор износа ножа
	24	Запуск цикла
	25	Доступ к режиму «Избранное»
	26	Выбор скорости
23	27	Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током.
	28	Электросхема

1 ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO 74
2 GARANTÍA 74
3 ADVERTENCIAS 75
4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 76
4.1 Características técnicas 76
4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa. 76
5 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO 76
5.1 Desembalaje de la máquina: 76
5.2 Ubicación: 77
5.3 Conexión eléctrica: 77
5.4 Puesta en servicio: 78
5.5 Peligro: 78
6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD 78
6.1 Cuadro de control: 78
6.2 Área de trabajo: 78
6.3 Cuadro de seguridad: 78
7 USO 79
8 LIMPIEZA 79
8.1 Diaria por un usuario formado. 79
8.2 Semanal por un usuario formado 80
8.3 Cambio de la cuchilla por un usuario formado 80
9 CONSUMIBLES 81
9.1 Lista de CONSUMIBLES 81
10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO 82
11 CÓDIGOS DE ERROR 83
12 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS 84

1 ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

Gracias por elegir una solución JAC. Lea con atención este manual de uso antes de instalar y poner en servicio esta máquina. De esta forma, usted 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°Y.

Para que el funcionamiento de su máquina sea satisfactorio a lo largo de los próximos años, le invitamos a 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 recogidas 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 material.

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



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

Esta garantía no cubre:
- La sustitución de consumibles (§9).
- Las piezas que nuestros servicios no reconozcan como defectuosas.
- Los problemas derivados de un uso anormal del material.

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

Una reparación y/o una sustitución de piezas defectuosas efectuadas 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 recogen aquí.



Estas advertencias se dan 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 su uso por adultos autorizados. Asegúrese de que los niños no la toquen o que no la usen como un juguete.

Esta máquina está destinada únicamente a un uso profesional.

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

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

Siga las instrucciones de uso.

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

Esta máquina debe estar suficientemente iluminada para efectuar el trabajo.

Esta máquina tiene un nivel sonoro inferior a 70 dB(A), de conformidad con 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 destinada a los siguientes panes y materiales:

- Panes muy calientes.
- Panes duros.
- Panes congelados o parcialmente descongelados.
- Panes demasiado blandos.
- Productos alimentarios rellenos.
- Productos no comestibles como la madera, el plástico y materiales similares.
- Cualquier otro alimento que no forme parte de la categoría de panes o bizcochos.

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

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

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1 Características técnicas

	SLIM
Altura (mm)	1443
Anchura (mm)	600
Profundidad (mm)	712
Longitud del canal de entrada (mm)	420
Anchura del canal de entrada (mm)	250
Altura del canal de entrada (mm)	160 (hasta 200 sin la chapa de cierre del canal inferior (§5.1, F)
Embalaje (mm)	1600 x 860 x 800
Peso neto (k)	210
Peso neto + embalaje (k)	230
Potencia del motor (kW)	1,1
Tipo de motor	Monofásico-trifásico
220 v - 50 Hz (A)	5
380 v - 50 Hz (A)	3,2
Capacidad (cortes/minuto)	100/130
Diámetro de la cuchilla (mm)	260
Nivel sonoro (dB)	<70

Chasis inox	Opcional
Color especial	Opcional

4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa.

Canal de entrada: INOX 5WL 430
Cárter de garra: INOX 430
Garra: INOX 430
Cuchilla: TEFLON
Canal inferior: INOX 5WL 430
Paleta de recepción: INOX 430
Embolsador: INOX 430

5 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

5.1 Desembalaje de la máquina:

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

A. Quite el cartón y el plástico de embalaje de la máquina.
B. Quite las cinchas prestando especial atención a su distensión al seccionarlas.

C. Separe la máquina del palé levantando los listones de madera que bloquean las ruedas.
D. Baje la máquina del palé. Efectúe esta operación entre dos personas como mínimo para amortiguar al máximo el contacto con el suelo y evitar que la máquina se balancee.
E. **De ser necesario**, afloje los dos tornillos de cabeza fresada que sujetan el embolsador vertical para sustituirlo por el embolsador horizontal (fig.12). Coloque el embolsador horizontal y apriete los dos tornillos de cabeza fresada.
F. **De ser necesario**, afloje los 3 tornillos Allen que sujetan la chapa de cierre del canal inferior para quitarla. De esta forma, es posible cortar algunos panes que miden hasta 200 mm desde arriba hasta el centro (fig.13).
IMPORTANTE: el valor de 200 mm máximo depende de la forma y del tipo de pan que se va a cortar.

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

5.2 Ubicación:

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

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

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 15 A.
- Resto del mundo: Protección 16 A.
Las máquinas equipadas con un variador deben estar conectadas obligatoriamente a una caja de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA.

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

Antes de conectar su máquina a la red y con el fin de evitar una avería 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 cumple con las directivas sobre máquinas 2006/42, 2014/35 y 2014/30 y lleva el marcado CE que lo certifica.

Consulte los pictogramas de seguridad que figuran en la máquina:



Pictograma que indica un riesgo de electrocución. Desconecte la máquina antes de hacer cualquier intervención. Encontrará el icono en la parte trasera de la máquina, cerca del cable de alimentación en la caja eléctrica (fig.23, n.°27).

Encontrará el esquema eléctrico de la máquina en la parte trasera de la puerta de la caja eléctrica (fig.23, n°28).

5.4 Puesta en servicio:

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

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

5.5 Peligro:

En caso de peligro para el usuario o para la máquina, debe utilizar el interruptor general para cortar la alimentación de la máquina (fig.3, n°12).

Quite el enchufe de la toma de corriente (fig.2, n°10) antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y de limpieza.

No toque la cuchilla sin guantes de protección incluso si la máquina está parada.

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

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

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

6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

6.1 Cuadro de control:

Su cortadora está equipada de serie con una pantalla táctil (fig.5)

6.2 Área de trabajo:

El área de trabajo está situada en la parte delantera de la máquina (fig.4, n°18)

6.3 Cuadro de seguridad:

Esta máquina está equipada con:

Un interruptor de seguridad magnético codificado
Que detiene la máquina al abrir la puerta delantera con el cerrojo (fig.19)

Un interruptor de seguridad magnético codificado
Que detiene la máquina al abrir la puerta trasera con el cerrojo (fig.20)

Un interruptor de seguridad magnético codificado
Que impide que la máquina empiece a funcionar al abrir la tapa (fig.21)

Un cierre de seguridad mecánico
Que impide abrir la tapa mientras la máquina está en funcionamiento (fig.22)

7 USO

Para utilizar la máquina, las ruedas provistas de freno deben estar bloqueadas (fig.1, n°6).

Al principio del día, encienda la máquina usando el interruptor general (fig.3, n°12)

Procedimiento de uso (fig. 6,7,8,9)

A. Abra la tapa
B. Coloque el pan en la paleta de recepción en posición vertical a la derecha del canal Para un resultado óptimo, procure colocar el pan de forma que la garra entre en contacto con una parte costrosa (panes precortados, panes cocidos atados, etc.)
C. Cierre la tapa
D. Seleccione el modo de corte:
    a. Corte de todo el pan en rebanadas
    b. Corte del número de rebanadas deseado (1-99)
    c. Corte de la mitad del pan en rebanadas
    d. Corte del pan en dos
E. Seleccione el grosor de la rebanada de 5 a 25 mm con ayuda de las flechas o con el teclado numérico pulsando las cifras seguidas de la tecla Enter
F. Seleccione la velocidad de corte adaptada a su tipo de pan
G. Pulse el botón verde para iniciar el ciclo de corte
H. Al final del ciclo, el canal de corte se ilumina, abra la tapa
I. Recoja el pan cortado y empaquételo

El botón rojo permite detener un ciclo en curso (fig.11)

Nota (fig.10):
Puede memorizar hasta 3 grosores de corte para un acceso rápido.
A. Para ello, seleccione el grosor de corte deseado y pulse el botón «favoritos».
B. Mantenga pulsado uno de los 3 botones verdes durante 15 segundos.
C. El corte empezará al presionar uno de los botones verdes.

8 LIMPIEZA

8.1 Diaria por un usuario formado.

I. Limpiar el interior de la máquina

A. Compruebe si debe vaciar la bandeja de migas (fig.3, n.°17) (Nota: no olvide bloquear la puerta). El contenido de la bandeja de harina no puede utilizarse con fines alimentarios.
B. Limpie las tablas con un cepillo
C. Limpie la paleta de recepción (fig.3, n°15)
D. Limpie el cristal de la tapa con el cepillo incluido (fig.1, n°2)
E. Utilice un paño seco para limpiar el interior
F. Para la limpieza exterior, utilice un paño húmedo

II. Activar el modo limpieza (fig.14)

A. Cierre la tapa
B. Pulse el botón del cepillo en la parte superior derecha de la pantalla
C. Pulse el icono de limpieza para activar el modo limpieza

La garra y la paleta de recepción bajarán

D. Abra la puerta
E. Limpie la garra y el canal de corte con un cepillo
F. Cierre la tapa y la puerta antes de volver a colocar los elementos en su posición inicial

III. Limpieza de la cuchilla (fig.15,16)

A. Cierre la tapa
B. Pulse el botón del cepillo en la parte superior derecha de la pantalla
C. Pulse el icono de limpieza de cuchilla para activar el modo limpieza

La paleta de recepción bajará La cuchilla se colocará en el canal de corte

D. Abra la puerta para acceder al botón de desbloqueo de la tapa
E. Mantenga pulsado el botón de desbloqueo y abra la tapa
F. Limpie la cuchilla con un paño húmedo (lleve siempre guantes de protección anticorte al sustituir la cuchilla o cuando trabaje cerca de la cuchilla)
   IMPORTANTE: Compruebe el estado de los dientes de la cuchilla. Si se percibe una bajada de la calidad de corte, es necesario sustituirla según el procedimiento de cambio de cuchilla (§8.3)
G. Cierre la tapa
H. Corte el interruptor general durante unos segundos, vuelva a encender la máquina y cierre la puerta para que los elementos vuelvan a su posición inicial

8.2 Semanal por un usuario formado

(fig.17).

A. Abra la puerta trasera
B. Lleve las migas a la rendija situada entre la chapa de fondo y la chapa paramigas con ayuda de un pincel o de un cepillo pequeño
C. Aspire el interior de la máquina
D. Vuelva a cerrar la puerta trasera
E. Recoja las migas de la bandeja de migas por la puerta delantera
F. Corte el interruptor general durante unos segundos, vuelva a encender la máquina y cierre la puerta para que los elementos vuelvan a su posición inicial

8.3 Cambio de la cuchilla por un usuario formado

(fig.18)
Si se percibe una bajada de la calidad de corte y un desgaste de la dentadura de la cuchilla o si se enciende el indicador de desgaste de la cuchilla (fig.5, n°23), siga los siguientes pasos.

En primer lugar, active el modo de limpieza de cuchilla (§8.1.III, A, B, C, D, E)

A. Afloje los 5 tornillos de la cuchilla
B. Saque la cuchilla girándola ligeramente hacia arriba
C. Coloque la nueva cuchilla con la arandela incluida y apriete los nuevos tornillos sumistrados con la cuchilla.

D. Cierre la tapa y la puerta
E. Corte el interruptor general durante unos segundos, vuelva a encender la máquina y cierre la puerta para que los elementos vuelvan a su posición inicial

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

9 CONSUMIBLES

Al pedir piezas de recambio, compruebe con su agente autorizado de qué pieza se trata con base 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

REFERENCIA	NOMBRE	MODELO
6110027	CUCHILLA SLIM D260	TODAS
7240041	CORREA FLEXONIC 5PJ 823	TODAS
7210059	RODAMIENTO DE CUCHILLA 5202.EEG15	TODAS
BVVLT006	CILINDRO SLIM	TODAS
BVVLA025	MUELLE DEL INDICADOR DEL CILINDRO	TODAS
BVVLA016	CABLE DEL INDICADOR AL CILINDRO	TODAS
BVVLA011	CEPILLO IZQUIERDO DE LA TABLA DE CORTE	TODAS
BVVLA012	CEPILLO DERECHO DE LA TABLA DE CORTE	TODAS
BVVLA034	CEPILLO SOBRE EL BRAZO DE CORTE	TODAS
BVVLA035	CEPILLO SOBRE LA CUCHILLA	TODAS
BVVLA033	CEPILLO BAJO EL BRAZO	TODAS
BVVLA026	LÁMINA DEL MUELLE DE BLOQUEO DE PUERTA	TODAS
BVVLT013	RUEDA DE LA TAPA SUPERIOR	TODAS
5630012	TOPE DEL SOPORTE DE BOLSAS MODENA Y VENICE	TODAS
VO00026	TOPE DE CAUCHO NEGRO MICRO 8,5 X 30 M (RAWLPLUG)	TODAS
BSTDL006	PROTECCIÓN DE PANTALLA DE POLIÉSTER	TODAS
7210060	TUERCA DRYLIN SLIM	TODAS
7210061	PATÍN DRYLIN PARA LA GUÍA	TODAS

10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO

Problema	Comprobación
La máquina no funciona	Compruebe si la máquina está conectada con el cable de alimentación
	Compruebe si el interruptor principal está activado
	Compruebe si la tapa está cerrada
	Compruebe si la puerta delantera y la puerta trasera están cerradas
La máquina funciona, pero los panes están dañados o cortados de forma irregular	Compruebe si es necesario sustituir la cuchilla (fig.18)
	Deje que el pan se enfríe unas horas
	Introduzca un pan con el tamaño adecuado
	Introduzca un pan lo suficientemente firme

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



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

11 CÓDIGOS DE ERROR

Cuando se produce un error, se muestran distintas imágenes (fig.24). Cada imagen lleva un número de error. Estos números se corresponden con la siguiente tabla.

Código mostrado en pantalla	**Comprobación**
1	Error de movimiento de la garra: no se mueve o no S3
2	No se detecta la rotación del brazo (Drive o S4)
3	No se detecta el movimiento de M1 (motor paso a paso superior o S8)
4	Problema de detección de S9
5	Error de SICK
6	No se detecta el movimiento de M2 (motor paso a paso inferior o S9)
7	Sin comunicación con la tarjeta MOTOR
8	Movimiento demasiado largo (programa detenido)
9	Detección de SW1 tras el ciclo de corte



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

12 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Pantalla táctil
	2	Tapa
	3	Embolsador
	4	Puerta delantera
	5	Cierre de puerta delantera
	6	Ruedas con freno
2	7	Cierre de puerta trasera
	8	Caja eléctrica
	9	Puerta trasera
	10	Cable de alimentación
	11	Mango de puerta trasera
3	12	Interruptor principal
	13	Desbloqueo de la tapa delantera
	14	Conjunto de la garra
	15	Paleta de recepción
	16	Chapa de cierre del canal inferior
	17	Bandeja de migas
4	18	Área de trabajo
5	19	Selección del grosor de las rebanadas
	20	Selección del modo de corte
	21	Acceso al modo de limpieza
	22	Detener
	23	Indicador de desgaste de la cuchilla
	24	Iniciar ciclo
	25	Acceso al modo favoritos
	26	Selección de velocidad
23	27	Pictograma que indica un riesgo de electrocución
	28	Esquema eléctrico

1 PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE 86
2 GARANZIA 86
3 AVVERTENZE 87
4 CARATTERISTICHE TECNICHE 88
4.1 Caratteristiche tecniche 88
4.2 Dettaglio materiali in contatto con la pasta. 88
5 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE 89
5.1 Disimballo della macchina: 89
5.2 Posizionamento: 89
5.3 Collegamento elettrico: 89
5.4 Messa in servizio: 90
5.5 Pericolo: 90
6 ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA 90
6.1 Organo di comando: 90
6.2 Zona di lavoro: 90
6.3 Organi di sicurezza: 90
7 UTILIZZO 91
8 MANUTENZIONE 92
8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato. 92
8.2 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato 92
8.3 Sostituzione della lama da parte di un utilizzatore addestrato 93
9 COMPONENTI DI CONSUMO 93
9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO 94
10 INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO 95
11 CODICI DI ERRORE 96
12 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE 97

1 PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

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 dal tecnico 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, a parte i 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 tecnico 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 del tecnico 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 tecnico 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.

Accertarsi dopo averla installata, 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 di rumore inferiore a 70 dB(A), conforme alla norma EN ISO 3744.

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

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



Questa macchina non è destinata ai seguenti materiali e tipi di pane:
- Pani molto caldi.
- Pani raffermi.
- Pane congelato, o parzialmente decongelato.
- Pani troppo molli.
- prodotti alimentari ripieni;
- 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.

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

4 CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

	SLIM
Altezza (mm)	1443
Larghezza (mm)	600
Profondità (mm)	712
Altezza del canale d'ingresso (mm)	420
Larghezza del canale d'ingresso (mm)	250
Altezza del canale d'ingresso (mm)	160 (fino a 200 senza lamiera di chiusura dal canale inferiore (Par. 5.1, F).
Imballaggio (mm)	1600 x 860 x 800
Peso netto (kg)	210
Peso NETTO + imballaggio (kg)	230
Potenza motore (kW)	1,1
Tipo di motore	Monofase o trifase
220v - 50Hz (A)	5
380v - 50Hz (A)	3,2
Capacità (fette/minuto)	100/130
Diametro della lama (mm)	260
Livello sonoro (dB)	<70

Involucro inox	opzionale
Colore speciale	opzionale

4.2 Dettaglio materiali in contatto con la pasta.

Canale di ingresso: INOX 5WL 430
Carter di griffa: INOX 430
Griffa: INOX 430
Lama: TEFLON
Canale inferiore: INOX 5WL 430
Pallet di ricevimento: INOX 430
Insacchettatrice: INOX 430

5 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

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.

A. Togliere il cartone e il sacchetto d'imballaggio dalla macchina.
B. Togliere le cinghie facendo particolare attenzione allo sgancio di queste ultime durante il taglio.
C. Staccare la macchina dal pallet togliendo i listelli di legno che bloccano le ruote.
D. Far scendere la macchina dal pallet. Accertarsi di essere almeno in due per questa operazione per ammortizzare al meglio il contatto con il terreno ed evitare che la macchina ondeggi.
E. **All'occorrenza**, per sostituire l'insacchettatrice verticale con quella orizzontale, svitare le due viti a taglio mantenendo l'insacchettatrice in verticale (fig. 12). Posizionare l'insacchettatrice orizzontale e riavvitare le due viti a taglio.
F. **All'occorrenza**, per togliere la lamiera di chiusura del canale inferiore, svitare le 3 viti a brugola che la mantengono. Così è possibile tagliare alcuni pani che misurano fino a 200 mm di altezza al centro (fig. 13).
IMPORTANTE : il valore di 200 mm massimo dipende dalla forma e dalla natura del pane da tagliare.

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.
Le macchine dotate di variatore, devono necessariamente essere collegate ad una scatola di derivazione su di una linea dotata di salvavita da 300 mA.

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

Prima di collegare la macchina alla rete e onde evitare una dismissione del motore all'avvio, è importante verificare la compatibilità della rete di alimentazione con le caratteristiche della macchina (vedere la relativa targa segnaletica).
Questo apparecchio è conforme alle direttive macchine 2006/42, 2006/95, 2004/108 e reca la marcatura CE che attesta detta conformità.

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



Questo apparecchio è conforme alle Direttive Macchine 2006/42, 2014/35, 2014/30 e reca la marcatura CE che attesta detta conformità.

Sul retro della porta del quadro elettrico si trova lo schema elettrico della macchina (fig. 23 n. 28).

5.4 Messa in servizio:

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

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

5.5 Pericolo:

In caso di pericolo per l'utente o per la macchina, utilizzare l'interruttore generale per interrompere l'alimentazione della macchina (fig. 3, n. 12).

Estrarre la spina della presa elettrica (fig. 2, n. 10) prima di ogni operazione di manutenzione o di assistenza.
Non toccare la lama, anche all'arresto senza guanti di protezione.

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 della lama.

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

6 ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA

6.1 Organo di comando:

La taglierina è dotata di serie di un display tattile (fig. 5).

6.2 Zona di lavoro:

La zona di lavoro si trova davanti alla macchina (fig. 4 n. 18).

6.3 Organi di sicurezza:

Questa macchina è dotata:

Di un Interruttore di sicurezza magnetico codificato.

Che ferma la macchina se si apre la porta anteriore con una serratura (fig. 19).
Di un Interruttore di sicurezza magnetico codificato.
Che ferma la macchina se si apre la porta posteriore con una serratura (fig. 20).

Di un Interruttore di sicurezza magnetico codificato.
e che impedisce alla macchina di partire quando si apre il coperchio (fig. 21).

Di una serratura di sicurezza meccanica.
Che impedisce che il coperchio si apra se la macchina è in funzione (fig. 22).

7 UTILIZZO

Per l'utilizzo, le rotelle provviste di freno devono essere bloccate (fig. 1, n. 6).

All'inizio della giornata, alimentare la macchina tramite l'interruttore generale (fig. 3, n. 12).

Procedura di utilizzo (fig. 6, 7, 8, 9).

A. Chiudere il coperchio.
B. Depositare il pane sul pallet di ricevimento in posizione verticale a destra del canale. Per un risultato ottimale, posizionare il pane in modo che la griffa entri in contatto con una parte con crosta (pani pretagliati, pani cotti attaccati, ecc.…).
C. Chiudere il coperchio.
D. Selezionare il modo di taglio:
    a. Taglio di tutto il pane in fette
    b. Taglio di un numero di fette desiderato (1-99)
    c. Taglio della metà del pane in fette
    d. Taglio del pane in due
E. Selezionare lo spessore della fetta da 5 a 25 mm premendo sul cursore o con la tastiera numerica premendo sulle cifre e poi su Enter.
F. Selezionare la velocità di taglio adatta al tipo di pane.
G. Premere il pulsante verde per avviare il ciclo di taglio.
H. A fine ciclo, il canale di taglio si illumina, aprire il coperchio.
I. Prendere il pane tagliato e confezionarlo.

Il pulsante rosso consente di fermare un ciclo in corso (fig. 11).

Nota (fig. 10):
È possibile memorizzare fino a 3 spessori di taglio con accesso rapido.
A. A tal fine, selezionare lo spessore di taglio desiderato, quindi premere sul tasto "preferito".
B. Mantenere premuto uno dei 3 tasti verdi per 15 secondi.
C. Poi una semplice pressione su uno dei pulsanti verdi riavvia il taglio.

8 MANUTENZIONE

8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato.

I. Pulire all'interno della macchina

A. Verificare se occorre svuotare il cassetto raccogli briciole (fig. 3, n. 17) (NB: non dimenticare di chiudere lo sportello.). Il contenuto del cassetto raccogli briciole non può essere utilizzato per fini alimentari.
B. Pulire i ripiani con una spazzola.
C. Pulire il pallet di ricevimento (fig. 3, n. 15).
D. Pulire il vetro del coperchio con la spazzola in dotazione (fig. 1, n. 2).
E. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia interna.
F. Per la manutenzione esterna, utilizzare un panno umido.

II. Attivare la modalità pulizia (fig. 14).

A. Chiudere il coperchio.
B. Premere sulla spazzola in alto a destra del display.
C. Premere sul simbolo pulizia per attivare la modalità manutenzione.

La griffa e il pallet di ricezione scendono in basso.

D. Aprire lo sportello.
E. Pulire la griffa e il canale con una spazzola.
F. Chiudere il coperchio e lo sportello anteriore. Rimettere gli elementi nella posizione iniziale.

III. Pulizia della lama (fig. 15, 16).

A. Chiudere il coperchio.
B. Premere sulla spazzola in alto a destra del display.
C. Premere sul simbolo pulizia lame per attivare la modalità manutenzione.

Il pallet di ricezione scende in basso. La lama si posiziona nel canale di taglio.

D. Aprire lo sportello anteriore pre accedere al pulsante di apertura del coperchio.
E. Tenere il pulsante di apertura premuto e aprire il coperchio.
F. Pulire con un panno umido (Indossare sempre guanti di protezione anti-taglio per la sostituzione della lama o per un'operazione nelle vicinanze della lama).
IMPORTANTE: Verificare lo stato dei denti della lama. Se si nota un deterioramento della qualità del taglio occorre procedere alla sostituzione delle lame da taglio seguendo la relativa procedura (Par. 8.3).
G. Chiudere il coperchio.
H. Staccare per alcuni secondi l'interruttore generale, ricollegare la macchina e chiudere lo sportello anteriore per rimettere gli elementi in posizione iniziale.

8.2 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato
(fig. 17).

A. Aprire lo sportello posteriore.

B. Spazzare via le briciole con un pennello o una piccola spazzola verso la fenditura tra la lamiera di fondo e la lamiera para briciole.
C. Aspirare l'interno della macchina.
D. Richiudere lo sportello posteriore.
E. Recuperare le briciole nel cassetto raccogli briciole attraverso lo sportello anteriore.
F. Staccare per alcuni secondi l'interruttore generale, ricollegare la macchina e chiudere lo sportello anteriore per rimettere gli elementi in posizione iniziale.

8.3 Sostituzione della lama da parte di un utilizzatore addestrato

(fig. 18).
Se si rilevano un peggioramento della qualità di taglio e un'usura della dentatura della lama o se il segnalatore d usura della lama (fig. 5, n. 23) è acceso, seguire la procedura qui riportata.

Innanzitutto, attivare la modalità pulizia della lama (Par. 8.1.III, A, B, C, D,E).
A. Svitare le 5 viti della lama.
B. Estrarre la lama ruotandola leggermente verso l'alto.
C. Posizionare la nuova lama la rondella fornita e avvitare le nuove viti in dotazione la lama.
D. Chiudere il coperchio e lo sportello.
E. Staccare per alcuni secondi l'interruttore generale, ricollegare la macchina e chiudere lo sportello anteriore per rimettere gli elementi in posizione iniziale

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

9 COMPONENTI DI CONSUMO

Al momento dell'ordine di parti di ricambio, verificare con il tecnico 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.
Il tecnico effettua gli ordini presso JAC.

9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO

RIFERIMENTO	DESCRIZIONE	MODELLO
6110027	LAMA SLIM D260	TUTTE
7240041	CINGHIA FLEXONIC 5PJ 823	TUTTE
7210059	CUSCINETTO LAMA 5202.EEG15	TUTTE
BVVLT006	CILINDRO SLIM	TUTTE
BVVLA025	MOLLA DI RICHIAMO CILINDRO	TUTTE
BVVLA016	CAVO DI RICHIAMO PER CILINDRO	TUTTE
BVVLA011	SPAZZOLA DI SINISTRA RIPIANO DI TAGLIO	TUTTE
BVVLA012	SPAZZOLA DI DESTRA RIPIANO DI TAGLIO	TUTTE
BVVLA034	SPAZZOLA SU BRACCIO DI TAGLIO	TUTTE
BVVLA035	SPAZZOLA SU LAMA	TUTTE
BVVLA033	SPAZZOLA SOTTO BRACCIO	TUTTE
BVVLA026	LAMELLA MOLLA BLOCCO DELLO SPORTELLO	TUTTE
BVVLT013	ROTELLA COPERCHIO SUPERIORE	TUTTE
5630012	RISCONTRO SUPPORTO SACCHETTI MODENA & VENICE	TUTTE
VO00026	RISCONTRO IN GOMMA NERA MICRO M8,5X30 (RAWLPLUG)	TUTTE
BSTDL006	PROTEZIONE SCHERMO IN PLASTICA	TUTTE
7210060	DADO DRYLIN SLIM	TUTTE
7210061	PATTIONO DRYLIN PER RIFERIMENTO	TUTTE

10 INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

Problema	Verifica
La macchina non funziona	Verificare se la macchina è collegata mediante un cavo di alimentazione.
	Verificare se l'interruttore principale è attivato.
	Verificare se il coperchio è chiuso.
	Verificare se lo sportello anteriore e posteriore sono chiusi.
La macchina funziona, ma le forme di pane sono danneggiate o tagliate in modo irregolare.	Verificare se occorre sostituire la lama (fig. 18).
	Lasciar raffreddare la forma di pane per alcune ore.
	Introdurre una forma di dimensioni accettate.
	Introdurre una forma molto soda.

ATTENZIONE: Per ogni intervento, la macchina deve obbligatoriamente essere scollegata dall'alimentazione.



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

11 CODICI DI ERRORE

Diverse icone (fig. 24) vengono visualizzate in caso di errore. Ogni immagine comporta un codice di errore. Questi codici corrispondono alla seguente tabella.

Codice visualizzato sul display	Verifica
1	Errore di movimento della griffa: nessun movimento o nessun S3.
2	Nessun rilevamento di rotazione del braccio (Drive o S4).
3	Nessun rilevamento del movimento di M1 (motore passo passo superiore o S8).
4	Problema di rilevamento di S9.
5	Sick in errore.
6	Nessun rilevamento del movimento di M2 (motore passo passo inferiore o S9).
7	Nessuna comunicazione con la scheda MOTOR.
8	Movimento troppo lungo (programma fisso).
9	Rilevamento SW1 dopo il ciclo di taglio



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico

12 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

Figura	Numero	Nome
1	1	Schermo tattile
	2	Coperchio
	3	Insacchettatrice
	4	Porta anteriore
	5	Serratura sportello anteriore
	6	Rotelle frenanti
2	7	Serratura sportello posteriore
	8	Quadro elettrico
	9	Sportello posteriore
	10	Cavo di alimentazione
	11	Maniglia dello sportello posteriore
3	12	Interruttore principale
	13	Sblocco del coperchio anteriore
	14	Complessivo griffa
	15	Pallet di ricevimento
	16	Lamiera di chiusura canale inferiore
	17	Cassetto raccogli-briciole
4	18	Zona di lavoro
5	19	Scelta dello spessore delle fette
	20	Scelta della modalità di taglio
	21	Accesso modalità pulizia
	22	Stop
	23	Segnalatore usura della lama
	24	Avvio ciclo
	25	Accesso modalità preferita
	26	Scelta della velocità
23	27	Segnale che indica un rischio di folgorazione
	28	Schema elettrico

1 قبل التشغيل 100
2 الضمان 100
3 تنبيهات 101
4 المواصفات الفنية 102
4.1 المواصفات الفنية 102
4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين. 102
5 التركيب والتشغيل 102
5.1 فك تغليف الألة: 102
5.2 الموضع: 103
5.3 التوصيل الكهربي: 103
5.4 التشغيل: 103
5.5 خطر: 104
6 جهاز التحكم والأمان 104
6.1 جهاز التحكم: 104
6.2 منطقة عمل: 104
6.3 أجهزة الأمان: 104
7 الاستخدام 105
8 الصيانة 105
8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب. 105
8.2 أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب. 106
8.3 تغيير الشفرة بواسطة مستخدم مُدرب. 106
9 قطع المستهلكات 107
9.1 قائمة بالمستهلكات 107
10 الأحداث العارضة أثناء التشغيل 108
11 رموز الخطأ 109
12 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال 110

اللغة الفرنسية

1 قبل التشغيل

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

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

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

- استعن بوكيل معتمد من أجل التركيب والتشغيل والمتابعة.

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

2 الضمان

تقدم شركة JAC ضمانًا على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

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

بحسب الشروط المقيدة التالية:
- تم شراء المُعدة من موزع معتمد؛
- 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 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 شان 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. برجاء قراءتها بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز.

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

هذه الآلة مخصصة حصريًا للاستخدام المهني.

من الخطر تعديل أو محاولة تعديل مواصفات هذه الآلة.

بعد تركيب الآلة، تأكد أنها لا تستند على كابل كهرباء.

اتبع التعليمات المعطاة من أجل الاستخدام.

يجب تخزين واستخدام هذه الآلة داخل مكان، بعيدًا عن الرطوبة والحرارة.

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الآلة للقيام بالعمل.

مستوى صوت هذه الآلة أقل من 70 ديسيبل (A) وفقًا للمعيار EN ISO 3744.

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

هذه الآلة مخصصة لتقطيع الخبز الناضج والمعتدل الحرارة.



هذه الآلة غير مخصصة لأنواع الخبز والخامات التالية:

- الخبز الساخن جدا
- الخبز البائت
- الخبز المجمد، أو تم إزالة تجميده جزئيًا
- الخبز الطري جدا
- منتجات غذائية محشوة؛
- 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.

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

4 المواصفات الفنية

4.1 المواصفات الفنية

	SLIM
الارتفاع (مم)	1443
العرض (مم)	600
العمق (مم)	712
عرض قناة الإدخال (مم)	420
عرض قناة الإدخال (مم)	250
ارتفاع قناة الإدخال (مم)	160 (حتى 200 بدون صاج إغلاق القناة السفلية (فقرة 5. 1، و)
الحزم (مم)	800 × 860 × 1600
الوزن الصافي (كجم)	210
الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم)	230
قوة الموتور (كيلو واط)	1.1
نوع الموتور	أحادي الطور- ثلاثي الأطوار
220 فولط - 50 هرتز (A)	5
380 فولط - 50 هرتز (A)	3.2
السعة (شرائح/دقيقة)	130 / 100
قُطر الشفرة (مم)	260
المستوى الصوتي (ديسيبل)	< 70

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ	اختياري
لون خاص	اختياري

4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.

قناة إدخال: INOX 5WL 430
حوض مخلبي: فولاذ مقاوم للصدأ 430
مخلب: فولاذ مقاوم للصدأ 430
شفرة: التافلون
قناة سفلية: INOX 5WL 430
لوح استقبال: فولاذ مقاوم للصدأ 430
جهاز التكييس: فولاذ مقاوم للصدأ 430

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 وتجنب انقلاب الآلة.
E. **إذا لزم الأمر**، لاستبدال جهاز التكييس الرأسي بجهاز التكييس الأفقي، قم بفك البرغيين برأس مشقوقة اللذان يثبتان جهاز التكييس الرأسي (fig.12). ضع جهاز التكييس الأفقي وأعد ربط البرغيين برأس مشقوقة.
F. **إذا لزم الأمر**، لنزع صاج الغلق من القناة السفلية، قم بفك براغي ألن الثلاثة التي تثبته. وهكذا، من الممكن قطع بعض أنواع الخبز التي يصل ارتفاعها إلى 200 مم في المنتصف (fig.13)
هام: تعتمد قيمة الـ 200 كحد أقصى على شكل وطبيعة الخبز المراد قطعه.

بعد إخراج الآلة من الكرتون، تحقق أنها لم تتعرض للتلف أثناء النقل. وأبلغنا بأي عطب.

5.2 الموضع:

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

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

5.3 التوصيل الكهربي:

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

يجب حماية التمديدات الكهربية التي تُغذي الآلة كما هو مُبين أدناه:
- أمريكا الشمالية: حماية 15 أمبير؛
بقية دول العالم: حماية 16 أمبير.
بالنسبة للآلات المجهزة بمُغيّر كهربائي، فيجب توصيله على غلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير.

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

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

يتوافق هذا الجهاز مع التعليمات الخاصة بالآلات 42/2006 و 35/2014 و 30/2014 ويحمل علامة CE التي تشهد بهذا التوافق.

يرجى الاطلاع على الصور التوضيحية المتعلقة بالأمان 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.23, n°27).

سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربي للآلة على ظهر باب الصندوق الكهربي (fig.23, n°28).

5.4 التشغيل:

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

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

5.5 خطر:

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، يجب عليك أن تستخدم مفتاح القطع العمومي لفصل التيار الكهربي عن الآلة (fig.3, n°12).

اسحب القابس من المقبس الكهربي (fig.2, n°10) قبل القيام بأية عملية صيانة وفحص؛
لا تلمس الشفرة، حتى أثناء التوقف دون قفازات حماية.

عند تغيير 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.

6 جهاز التحكم والأمان

6.1 جهاز التحكم:

القطاعة مزودة على التوالي بشاشة تعمل باللمس (fig.5)

6.2 منطقة عمل:

توجد منطقة العمل أمام الآلة (fig.4 n°18)

6.3 أجهزة الأمان:

هذه الآلة مجهزة بـ:

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر
الذي يوقف الآلة عندما نفتح الباب الأمامي باستخدام القفل (fig.19)

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر
الذي يوقف الآلة عندما نفتح الباب الخلفي باستخدام القفل (fig.20)

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر
والذي يمنع الآلة من العمل عندما نفتح الغطاء (fig.21)

قفل أمان ميكانيكي
والذي يمنع الغطاء من الفتح عندما تعمل الآلة (fig.22)

7 الاستخدام

من أجل الاستعمال، يجب قفل العجلات الصغيرة المزودة بفرملة (fig.1 n°6).

في بداية اليوم، وصّل الآلة بالكهرباء باستخدام مفتاح القطع العمومي (fig.3, n°12)

خطوات الاستخدام (fig. 6,7,8,9)

A. تأكد إذا كان يجب تفريغ وعاء الفتات (fig.3, n°17) (ملحوظة: لا تنس قفل الباب). لا يجب استخدام محتوى وعاء الفتات لأغراض ضع الخبز على لوح الاستقبال في وضع رأسي على يمين القناة. للحصول على أفضل نتيجة، احرص على وضع الخبز بحيث يتلامس الخطاف مع الجزء اليابس (خبز مقطع مسبقا، خبز ناضج عالق، ...الخ)
B. أغلق الغطاء
C. اختر طريق التقطيع لشرائح:
   a. تقطيع كل الرغيف لشرائح
   b. تقطيع عدد الشرائح المطلوبة (1-99)
   c. تقطيع نصف الرغيف لشرائح
   d. تقطيع الرغيف إلى نصفين
D. اختر سُمك الشريحة من 5 إلى 25 مم باستخدام الأزرار التي عليها أسهم أو باستخدام لوحة المفاتيح بالضغط على الأرقام متبوعة بزر إدخال Enter
E. اختر سرعة القطع المناسبة لنوع الخبز
F. اضغط على الزر الأخضر لبدء الدورة التقطيع لشرائح
G. في نهاية الدورة، تضيء القناة، افتح الغطاء
H. خذ الخبز المقطع وقم بتعبئته.

يتيح الزر الأحمر وقف دورة العمل الجارية (fig.11).

ملحوظة (fig.10):
يمكنك أن تخزن في الذاكرة حتى 3 مقاسات سُمك للشريحة للوصول بشكل سريع.
A. للقيام بهذا، اختر سُمك الشريحة المطلوب، اضغط بعد ذلك على الزر "favorite".
B. ثبت أحد الأزرار الثلاثة الخضراء لمدة 15 ثانية.
C. ضغطة بسيطة بعد ذلك على أحد أزرار الخضراء فيبدأ القطع.

8 الصيانة

8.1 <u>يومية بواسطة مستخدم مُدرب.</u>

I. قم بتنظيف داخل الآلة

A. تأكد إذا كان يجب تفريغ وعاء الفتات (fig.3, n°17) (ملحوظة: لا تنس قفل الباب).
B. قم بتنظيف المناضد باستخدام فرشاة
C. قم بتنظيف لوح الاستقبال (fig.3, n°15)
D. قم بتنظيف زجاج الغطاء باستخدام فرشاة مُباعة مع الآلة (fig.1, n°2)
E. استخدم قطعة قماش جافة للتنظيف من الداخل
F. بالنسبة للعناية الخارجية، استخدم قطعة قماش رطبة

II. تشغيل وضع التنظيف (fig.14)

A. أغلق الغطاء
B. اضغط على الفرشاة في الأعلى ناحية يمين الشاشة.
C. اضغط على صورة التنظيف لتشغيل وضع الصيانة

سوف ينزل المخلب واللوح في وضع منخفض

D. افتح الباب
E. قم بتنظيف المخلب وقناة القطع باستخدام فرشاة
F. اغلق الغطاء والباب الأمامي وأعد العناصر إلى وضعها الأولي

III. تنظيف الشفرة (fig.15,16)

A. أغلق الغطاء.
B. اضغط على الفرشاة في الأعلى ناحية يمين الشاشة.
C. اضغط على صورة تنظيف الشفرة لتشغيل وضع الصيانة

سوف ينزل اللوح في وضع منخفض. سوف تتموضع الشفرة في قناة القطع.

D. افتح الباب الأمامي من أجل الوصول إلى زر فك قفل الغطاء
E. اضغط على زر فك القفل واستمر في الضغط وافتح الغطاء
F. قم بتنظيف الشفرة باستخدام قطعة قماش رطبة (أحرص على ارتداء قفازات حماية من الجروح أثناء استبدال الشفرة أو أثناء القيام بعملية قريبة من الشفرة).
هام: تحقق من حالة تسنين الشفرة. إذا لاحظت انخفاض جودة القطع، يجب القيام باستبدال شفرات القطع وفقا لإجراء تغيير الشفرة (فقرة 8. 3)
G. أغلق الغطاء
H. فصل مفتاح الكهرباء العمومي لبضع ثواني، أعد توصيل الآلة بالتيار وأغلق الباب الأمامي من أجل إعادة العناصر إلى مكانها الأولي

8.2 أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب.

(fig.17)

A. افتح الباب الخلفي
B. اقشط الفتات باستخدام فرشاة نحو الشق بين الصاج الخلفي والصاج الواقي من الفتات
C. قم بالشفط داخل الآلة
D. اعد غلق الباب الخلفي
E. استعد الفتات في وعاء الفتات عن طريق الباب الأمامي
F. فصل مفتاح الكهرباء العمومي لبضع ثواني، أعد توصيل الآلة بالتيار وأغلق الباب الأمامي من أجل إعادة العناصر إلى مكانها الأولي

8.3 تغيير الشفرة بواسطة مستخدم مُدرب.

(fig.18)
إذا لاحظت انخفاض جودة القطع وتآكل في أسنان الشفرة أو عندما تضيء لمبة بيان التآكل (fig.5, n°23)، اتبع الخطوات التالية.

أولا، قم بتشغيل وضع تنظيف الشفرة (فقرة 1. ثالثا، أ، ب، ج، د، هـ)
A. قم بفك براغي الشفرة الـ 5
B. اخرج الشفرة بأن تلفها قليلا نحو الأعلى
C. ضع الشفرة الجديدة في موضعها، والوردة المباعة واربط البراغي الجديدة المباعة مع الشفرة.
D. اغلف الغطاء والباب
E. فصل مفتاح الكهرباء العمومي لبضع ثواني، أعد توصيل الآلة بالتيار وأغلق الباب الأمامي من أجل إعادة تموضع العناصر إلى مكانها الأولي

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

9 قطع المستهلكات

أثناء طلب قطع 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 بالمستهلكات

رمز الصنف	التوصيف الجدي	النموذج
6110027	SLIM BLADE 260 DIA	ALL
7240041	FLEXONIC DRIVE BELT 5PJ 823	ALL
7210059	BLADE BEARING 5202.EEG15	ALL
BVVLT006	SLIM CYLINDER	ALL
BVVLA025	CYLINDER RETURN SPRING	ALL
BVVLA016	RETURN CABLE FOR CYLINDER	ALL
BVVLA011	CUTTING TABLE LH BRUSH	ALL
BVVLA012	CUTTING TABLE RH BRUSH	ALL
BVVLA034	BRUSH ON CUTTING ARM	ALL
BVVLA035	BRUSH ON BLADE	ALL
BVVLA033	BRUSH UNDER ARM	ALL
BVVLA026	DOOR LOCKING SPRING STRIP	ALL
BVVLT013	TOP COVER ROLLER	ALL
5630012	MODENA & VENICE BAG HOLDER STOP	ALL
VO00026	MICRO BLACK RUBBER STOP M8.5X30 (RAWLPLUG)	ALL
BSTDL006	POLYESTER SCREEN GUARD	ALL
7210060	SLIM DRYLIN NUT	ALL
7210061	DRYLIN GUIDE PAD	ALL

10 الأحداث العارضة أثناء التشغيل

المشكلة	التحقق
الآلة لا تعمل	تحقق إذا كانت الآلة متصلة بالكهرباء باستخدام كابل التغذية
	تحقق إذا كان مفتاح القطع الرئيسي يعمل
	تحقق إذا كان الغطاء مقفلا
	تحقق إذا كان الباب الأمامي والباب الخلفي مغلقان
الآلة تعمل، لكن الخبز تالف أو مُقطع بطريقة غير متساوية	تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرة (fig.18)
	اترك الخبز يبرد لعدة ساعات
	ضع الخبز بالمقاسات المقبولة
	ضع خبز إلى حد ما ناشف

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

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفنيّ.

11 رموز الخطأ

تظهر صور مختلفة (fig.24) أثناء الخطأ. تحتوي كل صورة على رقم الخطأ. تتوافق هذه الأرقام مع الجدول التالي.

الرمز المعروض على الشاشة	التحقق
1	خطأ في حركة الخلب: لا توجد حركة أو لا يوجد S3
2	لم يتم اكتشاف دوران الذراع (Drive أو S4)
3	لم يتم اكتشاف حركة M1 (موتور متدرج السرعة أعلى أو S8)
4	مشكلة استشعار S9
5	خطأ Sick
6	لم يتم اكتشاف حركة M2 (موتور متدرج السرعة أعلى أو S9)
7	لا يوجد اتصال مع بطاقة MOTOR
8	الحركة أطول من اللازم (برنامج مُثبت)
9	اكتشاف SW1 بعد دورة قطع

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفنيّ.

12 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال

شكل	الرقم	الاسم
1	1	شاشة باللمس
	2	غطاء
	3	جهاز التكييس
	4	باب أمامي
	5	قفل الباب الأمامي
	6	عجلات صغيرة بفرملة
2	7	قفل الباب الخلفي
	8	الصندوق الكهربائي
	9	باب خلفي
	10	كابل الكهرباء
	11	مقبض الباب الخلفي
3	12	مفتاح قطع رئيسي
	13	فك قفل الغطاء الأمامي
	14	مجموعة المخلب
	15	لوح استقبال
	16	صاج غلق القناة السفلية
	17	وعاء فتات الخبز
4	18	منطقة عمل
5	19	اختيار سُمك الشريحة
	20	اختيار وضع القطع
	21	الوصول إلى وضع التنظيف
	22	Stop
	23	لمبة بيان تآكل الشفرة
	24	بدء الدورة
	25	الوصول إلى وضع المفضلات
	26	اختيار السرعة
23	27	صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء.
	28	رسم تخطيطي كهربي

fig.1

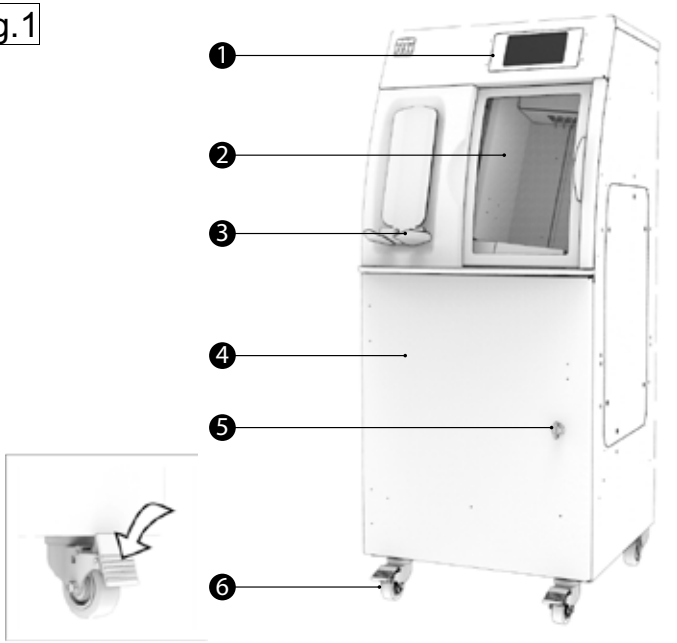


fig.2

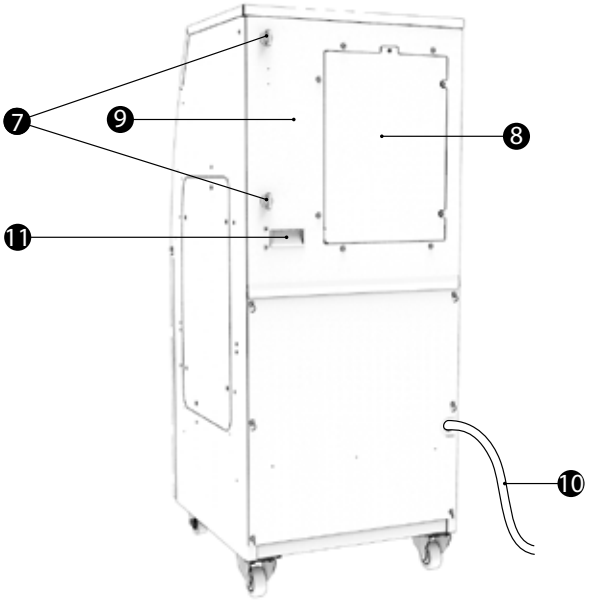


fig.3

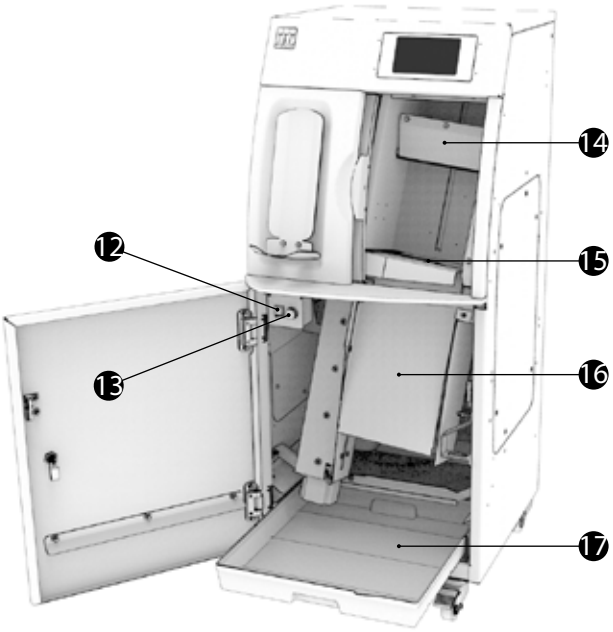


fig.4



fig.5

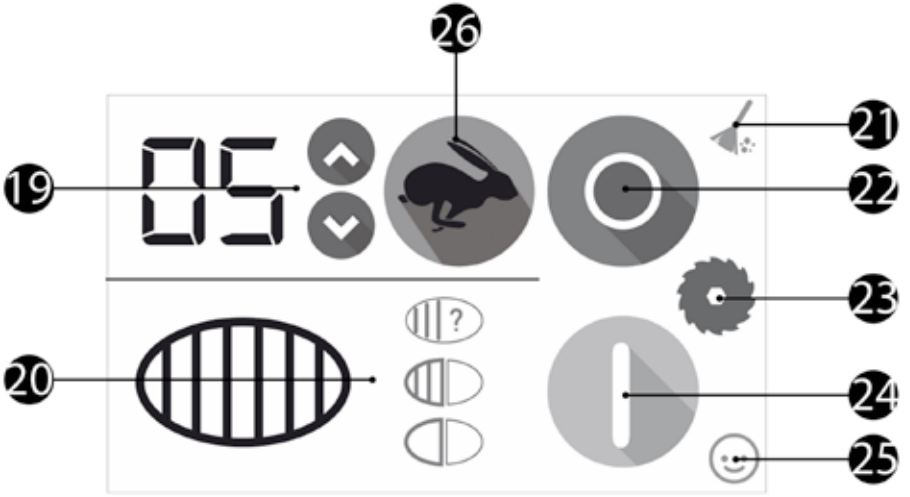


fig.6

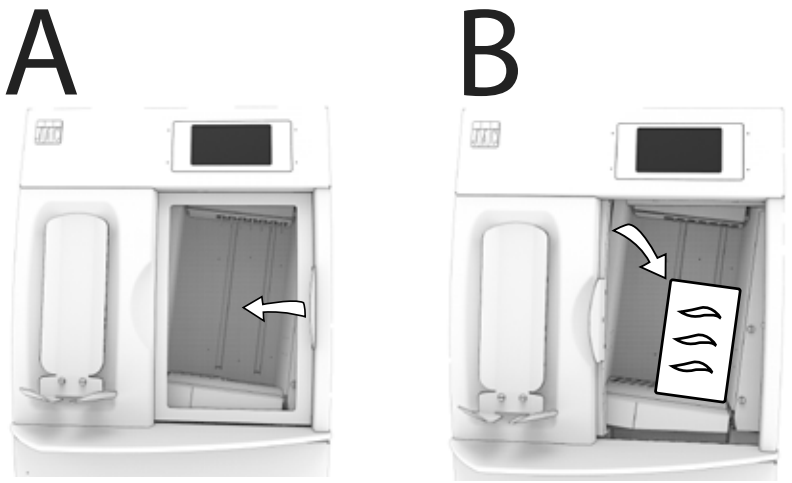
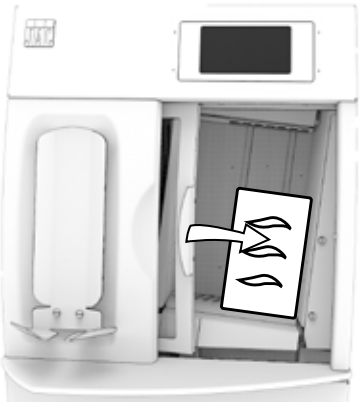


fig.7

C



D



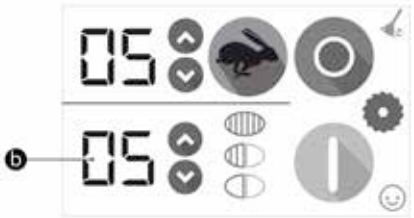
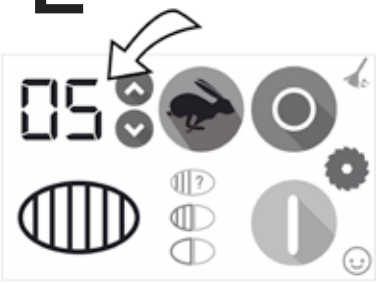


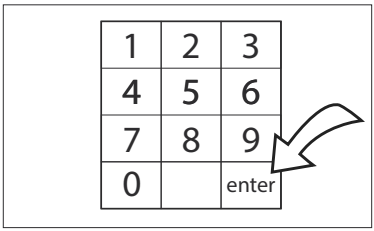




fig.8

E





F



G

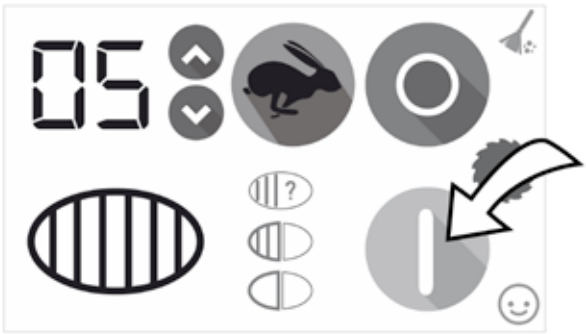
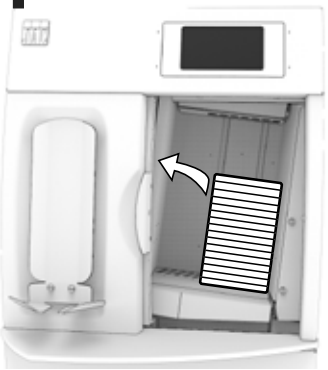


fig.9

H



I

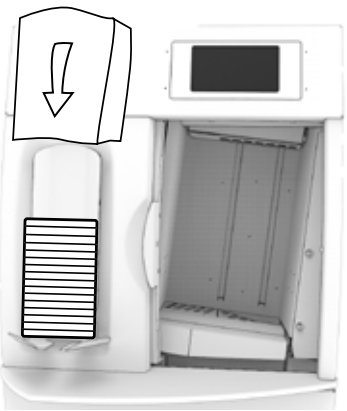


fig.10

A



B



fig.11



fig.12



fig.13

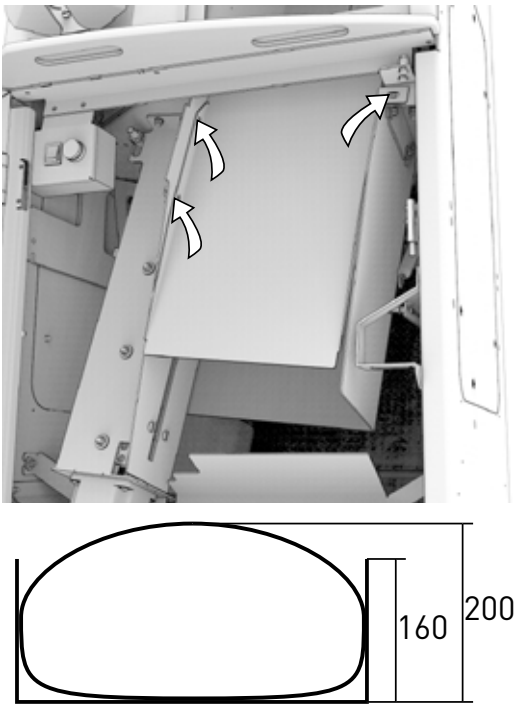
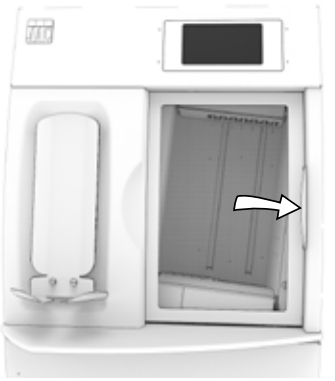


fig.14

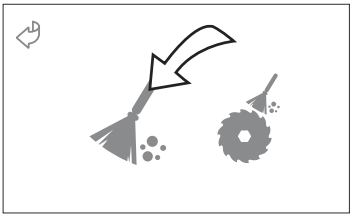
A



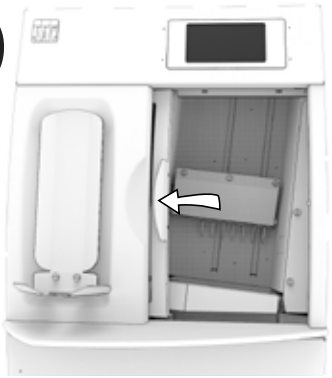
B



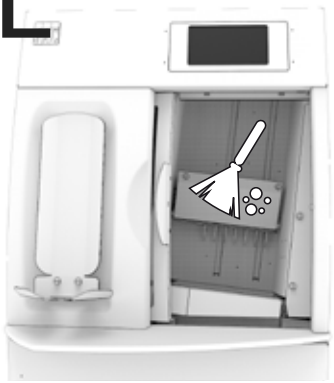
C



D



E



F

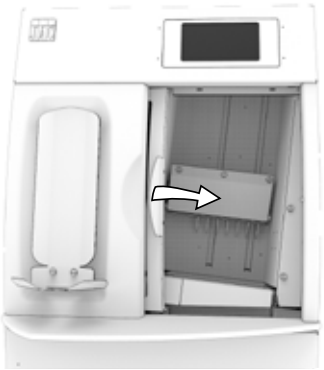
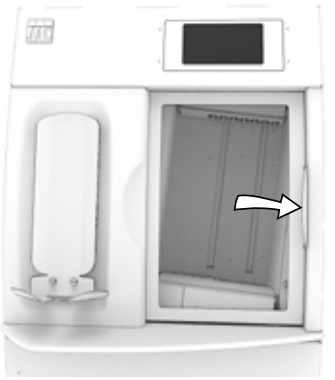


fig.15

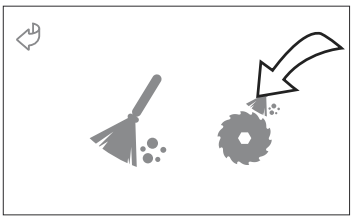
A



B



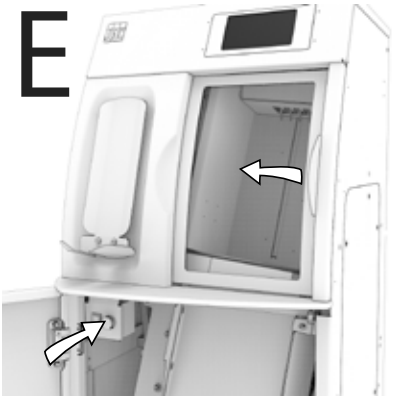
C



D



E



F

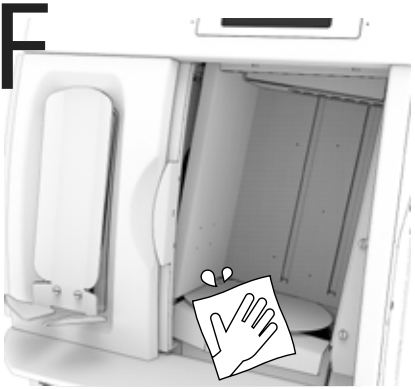


fig.16

G

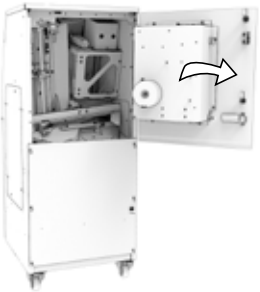


H

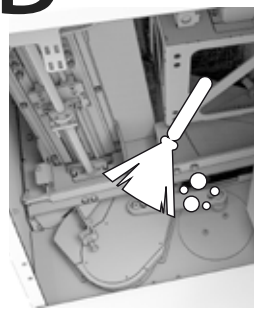


fig.17

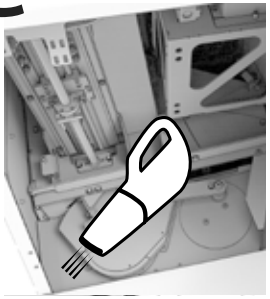
A



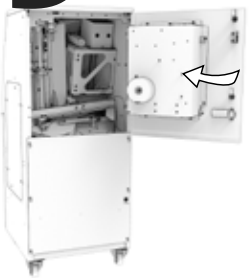
B



C



D



E

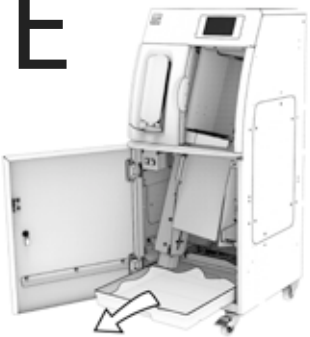
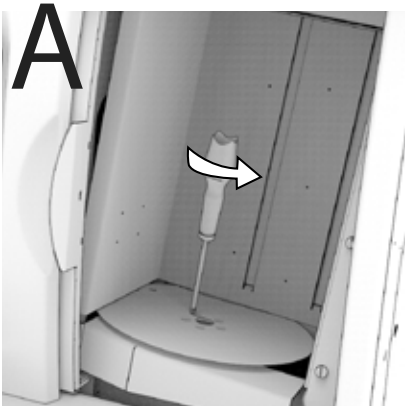


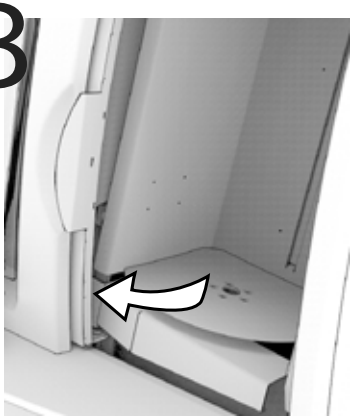


fig.18

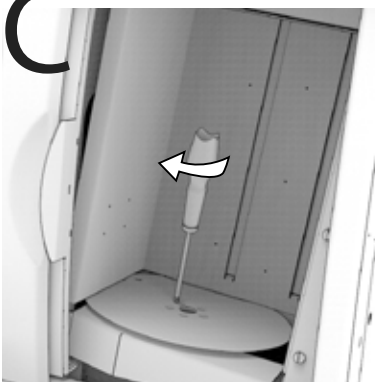
A



B



C



D



E



fig.19

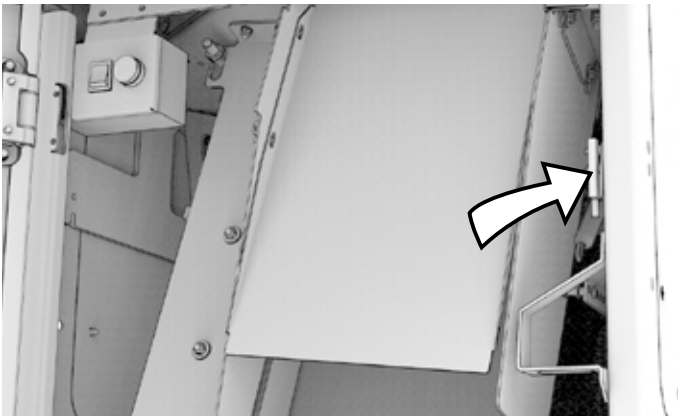


fig.20

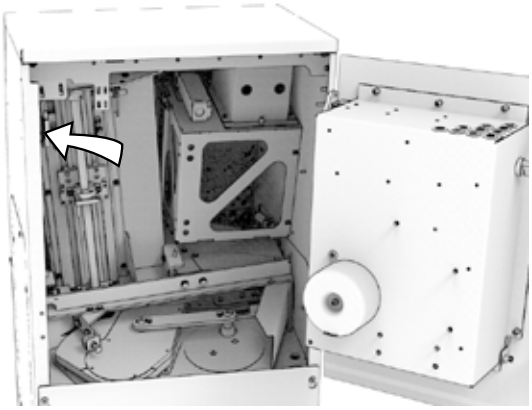


fig.21

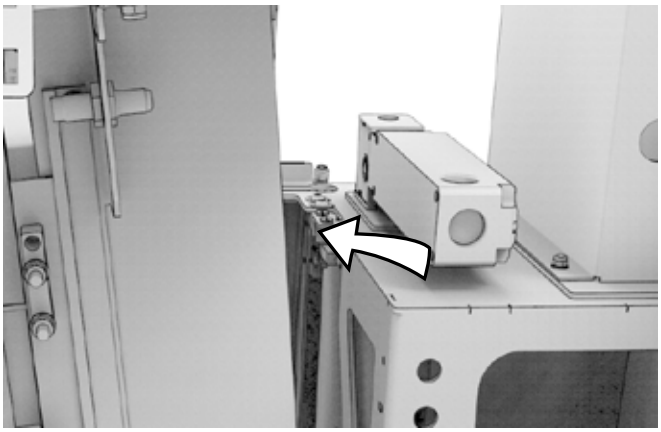


fig.22

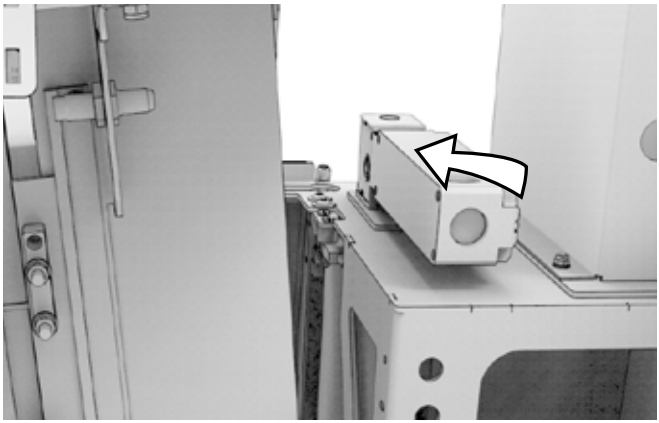


fig.23

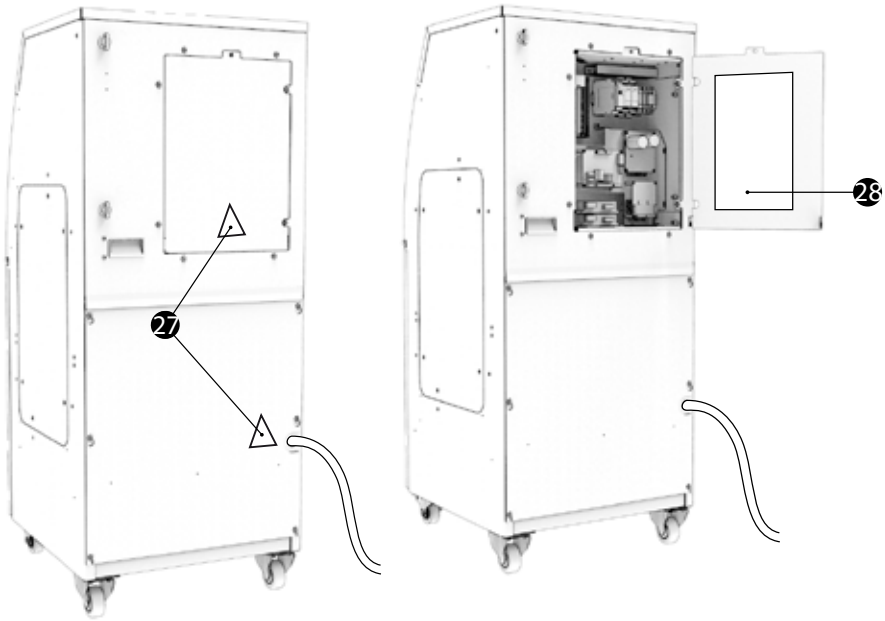


fig.24



1



2



3



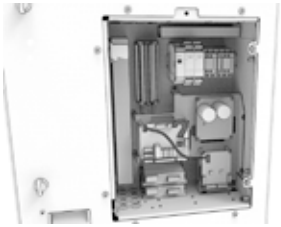
4



5



6



7



8



9

Traditionally Innovative

CONFORMITY CERTIFICATE TO THE EUROPEAN DIRECTIVES.
CERTIFICAT DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES.
KONFORMITÄTSZEUGNIS AN DIE EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN.
GETUIGSCHRIFT VAN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJNEN.
CERTIFICATO DI CONFORMITo ALLE DIRETTIVE EUROPEE.
CERTIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS DIRECTIVAS EUROPEAS.
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ЕВРОПЕЙСКИМ ДИРЕКТИВАМ.
شهادة المطابقة مع التعليمات الأوروبية.

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

Last update: 01/2017
Technical files compiled by:
Pierre-Yves DORSIMONT
Verte voie, 49- 51
B-4000 Sclessin
BELGIUM

Complies with the following (parts of) European Harmonised Standards:
EN 1672-2
EN 1935
EN 60204-1
EN 12100-1
EN 12100-2 §5, §6
EN 13954 if applicable
EN 61000-3-2, -3-3, -6-1, -6-3

B. Van Cauwenberghe
General Manager
JAC s.a.