



Traditionally Innovative

SLIM SELF



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

V01-06-2017





EN- Translation of original user instructions

Slim circular blade slicer5

FR- Notice d'utilisation originale

Trancheuse à disque Slim17

DE- Übersetzung der Originalanleitung

Slim Kreismessermaschine.....31

NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding

Snijmachine met schijf Slim45

RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации

Дисковая хлеборезка Slim59

ES- Traducción del manual de uso original

Cortadora de disco Slim73

IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali

Taglierina a dischi Slim85

AR- عربي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي

Slim قطاعة عجينة بقرص97

1	BEFORE COMMISSIONING.....	6
2	WARRANTY.....	6
3	WARNINGS.....	7
4	TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	8
4.1	<i>Technical specifications.....</i>	8
4.2	<i>Details of materials in direct contact with dough.....</i>	8
5	INSTALLATION AND COMMISSIONING	8
5.1	<i>Unpacking the machine:</i>	8
5.2	<i>Location:</i>	9
5.3	<i>Electrical connection:.....</i>	9
5.4	<i>Startup</i>	10
5.5	<i>Hazard</i>	10
6	CONTROLS AND SAFETY FEATURES	10
6.1	<i>Controls:</i>	10
6.2	<i>Work area:</i>	10
6.3	<i>Safety features:.....</i>	10
7	OPERATION	11
8	MAINTENANCE	11
8.1	<i>Daily, by a trained operator.....</i>	11
8.2	<i>Weekly, by a trained operator.....</i>	12
8.3	<i>Blade replacement by an approved dealer</i>	12
9	CONSUMABLES	12
9.1	<i>List of CONSUMABLES.....</i>	13
10	MALFUNCTIONS.....	14
11	ERROR CODES.....	15
12	LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS.....	16

1 BEFORE COMMISSIONING

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

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

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

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

2 WARRANTY



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

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

Subject to the following restrictive conditions:

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



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

This warranty does not cover:

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

Repairing and/or replacing defective parts during the warranty period does (do) not bring about an extension of said warranty.

3 WARNINGS

It is most important that these user instructions be kept with the machine for 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 associated warnings.



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 for self-service 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).

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

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



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

- very hot bread;
- stale bread;
- frozen or partially thawed bread;
- bread which is too soft;
- non-edible products such as wood, plastic and similar materials;
- any food that is not included in the bread and loaf cake category;
- food products with fillings that might cause a substantial build-up for which the machine is not designed.

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. **Trained personnel working inside the machine or carrying out a maintenance job must ensure they always wear cut-resistant gloves.**

This machine does not emit targeted non-ionising radiation. Non-ionising radiation is generated by electrical components required to operate the machine. The machine does not contain any strong permanent magnets. Any effect in electric implants (pacemakers and others) can be ruled out provided a safe distance of 30 cm is observed.

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
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
Blade diameter (mm)	260
Noise level (dB)	60.1 dB $\pm$ 2.5 dB

Stainless steel exterior	optional
Special colour	optional

4.2 Details of materials in direct contact with dough

Infeed channel: STAINLESS STEEL 5WL 430

Claw housing: STAINLESS STEEL 430

Claw: STAINLESS STEEL 430

Blade: TEFLON

Lower channel: STAINLESS STEEL 5WL 430

Infeed platen: 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.

- Remove the cardboard and the packaging bag from the machine.
- Remove straps, taking particular care when they are released by cutting.
- Detach the machine from its pallet by removing the wooden battens wedging the castors.
- 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.

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

5.2 Location:

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

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

5.3 Electrical connection:

IMPORTANT: This machine must be earthed.

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

The mains power connection must be easily accessible for maintenance work.

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

This machine complies with Machinery Directives 2006/42, 2014/35, 2014/30 and is CE-marked as proof of this compliance.

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



This pictogram indicates an electrocution hazard. Please isolate the machine before carrying out any work on it. You will find this pictogram at the back of the machine close to the power cable and inside the machine on the electrical enclosure (fig.19, n°19).

You will find the circuit diagram for the machine on the back of the electrical enclosure door (fig.19, n°20).

5.4 **Startup**

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

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

5.5 **Hazard**

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

Be sure to wear cut-resistant gloves always when replacing the blade or when working in the vicinity of the blade.

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

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.15).

An encoded magnetic safety switch

Which stops the machine when the rear door is opened using the lock (fig.16).

An encoded magnetic safety switch

Which prevents the machine from starting when the cover is opened (fig.17).

A mechanical safety lock

Which prevents the cover from being opened while the machine is in operation (fig.18).

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 (figs. 6, 7, 8)

- A. Open the cover.
- B. Place your loaf on the infeed platen, positioned vertically on the right of the channel. For the optimum result, be sure to position the loaf such that the claw makes contact with a crusty part (pre-cut loaves, attached baked loaves, etc.).
- C. Close the cover.
- D. Select the desired slicing thickness by pressing the relevant green button to start the slicing cycle.
- E. On completing the cycle, the cutting channel lights up, open the guard.
- F. Take the sliced loaf and wrap it.

8 MAINTENANCE

8.1 Daily, by a trained operator.

I. Clean the inside of the machine

- A. Check whether you need to empty the crumb tray (fig.3, n°17) (NB: don't forget to lock the door).
- 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.

I. Activate cleaning mode (fig.9)

- A. Close the cover.
- B. Press the JAC logo at the top right of the display for 15 seconds.
- C. Press the cleaning pictogram to activate cleaning mode.

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

- D. Open the door.
- E. Clean the claw and the cutting channel using a brush. Be careful, as the claws have sharp tips. Be sure to use the protective gloves supplied.
- F. Close the cover and the front door in order to return the components to the initial position.

II. Cleaning the blade (fig.10, 11)

- A. Close the cover.
- B. Press the JAC logo at the top right of the display for 15 seconds.
- C. Press the blade cleaning pictogram to activate maintenance mode.

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

- D. Open the door to gain access to the cover unlocking button.
- E. Hold down the unlocking button and open the cover.
- F. Clean the blade using a damp cloth (be sure to wear cut-resistant gloves at all times when replacing a blade or when working in the vicinity of blades).
IMPORTANT: Check the condition of the teeth on the blade. If you notice a degradation in cutting quality, it will need to be replaced in accordance with the blade replacement procedure (sect. 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.13)

- 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-clean the inside of the machine.
- D. Close the rear door again.
- E. Activate cleaning mode;
- F. Open the cover;
- G. Open the lower door;
- H. Remove the spring fastening
- I. Swing the cylinder out of the way and remove dust using a brush
- J. Replace the spring fastening
- K. Empty the crumbs from the crumb tray via the front door.
- L. Switch off the main isolator switch for a few seconds, switch the power on again to the machine and close the cover and the door in order to return the components to their initial position.

8.3 Blade replacement by an approved dealer

(fig.14,21)

If deterioration in cutting quality and blade tooth wear is noticed or if the blade wear indicator lights up, follow the steps below.

First of all, activate the blade cleaning mode (sect. 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, 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.

Be sure to wear cut-resistant gloves always 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, referring to the spare parts catalogue issued by the manufacturer.

Always specify the machine serial number as shown on the nameplate.
Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of CONSUMABLES

ITEM CODE	DESCRIPTION	MODEL
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 M 8.5 X 30 (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 to ensure the machine is connected via the power supply cable
	Check to ensure the main switch is on
	Check to ensure the cover is closed
	Check to ensure 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.14)
	Leave the bread to cool down for a few hours
	Feed in a loaf of the specified size
	Feed in a loaf which is sufficiently firm

IMPORTANT: 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.20) 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)



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 platen
	16	Lower channel closure panel
	17	Crumb tray
4	18	Work area
19	19	Pictogram indicating an electrocution hazard
	20	Circuit diagram

1	AVANT LA MISE EN SERVICE	18
2	GARANTIE	18
3	AVERTISSEMENTS	19
4	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	20
4.1	<i>Caractéristiques techniques</i>	20
4.2	<i>Détail des matériaux en contact direct avec la pâte</i>	20
5	INSTALLATION ET MISE EN SERVICE	21
5.1	<i>Déconditionnement de la machine</i>	21
5.2	<i>Emplacement</i>	21
5.3	<i>Raccordement électrique</i>	21
5.4	<i>Mise en service</i>	22
5.5	<i>Danger</i>	22
6	ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE	22
6.1	<i>Organe de commande</i>	22
6.2	<i>Zone de travail</i>	22
6.3	<i>Organes de sécurité</i>	22
7	UTILISATION	23
8	ENTRETIEN	24
8.1	<i>Journalier par un utilisateur formé</i>	24
8.2	<i>Hebdomadaire par un utilisateur formé</i>	24
8.3	<i>Changement de la lame par le distributeur agréé</i>	25
9	CONSOMMABLES	26
9.1	<i>Liste des CONSOMMABLES</i>	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 prévue pour un usage Self-Service

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).

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 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 ;
- produits alimentaires fourrés qui provoqueraient un encrassement important pour lequel la machine n'est pas conçue.

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.

Le personnel formé intervenant à l'intérieur de la machine ou réalisant une opération d'entretien doit veiller à toujours porter des gants de protection anti-coupure.

Cette machine n'émet pas de rayonnement non-ionisant ciblé. Le rayonnement non-ionisant est généré par les composants électriques nécessaires au fonctionnement de la machine. La machine ne contient pas d'aimant permanent fort. Lorsqu'une distance de sécurité de 30 cm est respectée, on peut exclure tout effet sur les implants électriques (stimulateur cardiaque ou autre).

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
Colisage (mm)	1600 x 860 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
Diamètre de lame (mm)	260
Niveau sonore (dB)	60.1dB +/- 2.5dB

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.

- E. Retirer le carton ainsi que le sachet d'emballage de la machine.
- F. Enlever les sangles en faisant particulièrement attention à la détente de ces dernières lors de leur sectionnement.
- G. Désolidariser la machine de sa palette en enlevant les lattes de bois qui bloquent les roulettes.
- H. 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.

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. Le raccordement au réseau électrique doit être facilement accessible pour les opérations d'entretien.

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

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

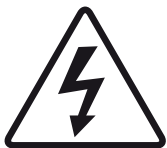
Pour les machines équipées d'un variateur, celles-ci doivent être impérativement raccordées à une boîte de dérivation sur une ligne équipée d'un différentiel de 300mA.

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 et à l'intérieur de la machine sur le coffret électrique (fig.19, n°19).

Vous trouverez le schéma électrique de la machine sur le verso de la porte du coffret électrique (fig.19, n°20).

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 de la lame.

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.15).

D'un interrupteur de sécurité magnétique codé

Qui arrête la machine lorsqu'on ouvre la porte arrière à l'aide du verrou (fig.16).

D'un interrupteur de sécurité magnétique codé

Qui empêche la machine de démarrer lorsqu'on ouvre le capot (fig.17).

D'un verrou de sécurité mécanique

Qui empêche le capot de s'ouvrir lorsque la machine est en fonctionnement (fig.18).

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)

- 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 l'épaisseur de tranchage souhaitée en appuyant sur le bouton vert correspondant pour démarrer le cycle de tranchage.
- E. À la fin du cycle, le canal de coupe s'éclaire, ouvrir le capot.
- F. Prendre le pain coupé et l'emballer.

8.1 Journalier par un utilisateur formé

III. 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 mie 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.

IV. Activer le mode nettoyage (fig.9)

- A. Fermer le capot.
- B. Appuyer sur le logo JAC en haut à droite de l'afficheur pendant 15s.
- 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. Attention car les griffes sont pointues. Veiller à bien utiliser les gants de protection fournis.
- F. Fermer le capot et la porte avant afin de remettre les éléments en position initiale.

V. Nettoyage de la lame (fig.10, 11)

- A. Fermer le capot.
- B. Appuyer sur le logo JAC en haut à droite de l'afficheur pendant 15s.
- 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.13)

- 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. Activer le mode nettoyage ;
- F. Ouvrir le capot ;
- G. Ouvrir la porte inférieure ;
- H. Retirer la fixation du ressort
- I. Faire pivoter le cylindre et évacuer les poussières à l'aide d'une brosse
- J. Remettre en place la fixation du ressort
- K. Vider les mies du bac à mies par la porte avant.
- L. Couper l'interrupteur général pendant quelques secondes, remettre la machine sous tension et fermer le capot et la porte afin de remettre les éléments en position initiale.

8.3 Changement de la lame par le distributeur agréé

(fig.14, 21)

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 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 de la lame.

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.14)
	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.20) 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	Détection SW1 après 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
19	19	Pictogramme signalant un risque d'électrocution
	20	Schéma électrique

1	VOR DER INBETRIEBNAHME.....	32
2	GARANTIE.....	32
3	WARNHINWEISE.....	33
4	TECHNISCHE DATEN.....	34
4.1	<i>Technische Daten.....</i>	<i>34</i>
4.2	<i>Materialien der Teile, die in Kontakt mit dem Schnittgut kommen.....</i>	<i>34</i>
5	INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME.....	35
5.1	<i>Auspacken der Maschine:.....</i>	<i>35</i>
5.2	<i>Aufstellung:.....</i>	<i>35</i>
5.3	<i>Elektrischer Anschluss.....</i>	<i>35</i>
5.4	<i>Inbetriebnahme:.....</i>	<i>36</i>
5.5	<i>Gefahr:.....</i>	<i>36</i>
6	BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSVORRICHTUNG.....	36
6.1	<i>Bedienelement:.....</i>	<i>36</i>
6.2	<i>Arbeitsbereich:.....</i>	<i>36</i>
6.3	<i>Sicherheitseinrichtungen:.....</i>	<i>36</i>
7	BEDIENUNG.....	37
8	INSTANDHALTUNG.....	37
8.1	<i>Täglich durch einen unterwiesenen Bediener:.....</i>	<i>37</i>
8.2	<i>Wöchentlich durch einen unterwiesenen Bediener:.....</i>	<i>39</i>
8.3	<i>Austausch des Messers durch den zugelassenen Vertreter.....</i>	<i>39</i>
9	ERSATZTEILE.....	40
9.1	<i>ERSATZTEILLISTE.....</i>	<i>40</i>
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 5 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 5 Jahre Garantie auf all seine Produkte.

Diese Garantie gilt für alle Teile Ihrer Maschine, einschließlich elektronischer Bauteile, außer Verbrauchsmaterial. 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 wird im Self-Service eingesetzt.

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).

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;
- ungenießbare Produkte wie Holz, Kunststoff oder Ähnliches;

- Lebensmittel, die nicht zur Gruppe der Backwaren (speziell Brote und Kuchen) gehören;
- gefüllte Lebensmittel, die eine starke Verschmutzung verursachen würden, für die Maschine nicht ausgelegt ist.

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.

Das unterwiesene personal, das im Inneren der Maschine arbeitet bzw. Wartungsarbeiten durchführt, muss Schnittschutzhandschuhe tragen.

Diese Maschine gibt keine konzentrierte nichtionisierende Strahlung ab. Die nichtionisierende Strahlung wird von den elektrischen Komponenten erzeugt, die für den Betrieb der Maschine notwendig sind. Die Maschine enthält keinen starken Dauermagneten. Wenn ein Sicherheitsabstand von 30 cm eingehalten wird, können negative Auswirkungen auf elektrische Implantate ausgeschlossen werden (Herzschrittmacher oder Ähnliches).

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
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
Durchmesser des Kreismessers (mm)	260
Geräuschpegel (dB)	60,1dB +/- 2,5dB

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.

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 Elektrischer Anschluss

WICHTIG: Die Erdung der Maschine ist vorgeschrieben.

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

Der Netzanschluss muss für die Wartungsarbeiten leicht zugänglich sein.

Ihr Stromnetz zur Versorgung der Maschine muss folgendermaßen geschützt werden:

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

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

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:



Warnsymbol zur Anzeige der Gefahr eines tödlichen Stromschlags. Die Maschine vor jedem Eingriff vom Stromnetz nehmen. Das Warnsymbol ist an der Rückseite der Maschine neben dem Netzanschluss sowie im Inneren der Maschine auf dem Schaltkasten angebracht (Fig. 19, Nr. 19).

Den Schaltplan der Maschine finden Sie auf der Rückseite der Schaltkastentür (Fig. 19, Nr. 20).

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 unterwiesenen 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. 15).

einem codierten magnetischen Schutzschalter

Unterbricht den Betrieb der Maschine beim Öffnen der Verriegelung der hinteren Maschinentür (Fig. 16).

einem codierten magnetischen Schutzschalter

Verhindert den Betrieb der Maschine mit geöffneter Schneidkammertür (Fig. 17).

einer mechanischen Sicherheitsverriegelung

Verhindert das Öffnen der Schneidkammertür während des Betriebs der Maschine (Fig. 18).

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)

- A. Die Abdeckung 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 gewünschte Scheibendicke einstellen und auf die grüne Taste drücken, um den Schneidzyklus auszulösen.
- E. Nach Beendigung des Schneidzyklus wird die Schneidkammer beleuchtet und die Tür kann geöffnet werden.
- F. Das geschnittene Brot entnehmen und verpacken.

8 INSTANDHALTUNG

8.1 Täglich durch einen unterwiesenen Bediener:

I. Reinigung des Innenbereichs der Maschine

- A. Das Krümfach überprüfen und bei Bedarf leeren (Fig. 3, Nr. 17). (Hinweis: die Tür wieder verriegeln). Den Inhalt des Krümfachs nicht für den Verzehr verwenden.
- 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 des Außenbereichs ein feuchtes Tuch verwenden.

II. Aktivierung des Reinigungsmodus (Fig. 9)

- A. Die Schneidkammertür schließen.
- B. 15s lang auf das JAC-Logo 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. Vorsicht, die Brotkrallen sind spitz. Mitgelieferte Schutzhandschuhe: unbedingt verwenden.
- F. Um die Teile wieder in die Ausgangsposition zu bringen, die Schneidkammertür und die vordere Maschinentür schließen.

III. Reinigung des Messers (Fig. 10, 11)

- A. Die Schneidkammertür schließen.
- B. 15s lang auf das JAC-Logo 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. Entriegelungsdruckknopf gedrückt halten und 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 (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 unterwiesenen Bediener:

(Fig. 13)

- 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. Reinigungsmodus aktivieren;
- F. Die Abdeckung öffnen;
- G. Die hintere Maschinentür öffnen;
- H. Die Federbefestigung abnehmen;
- I. Den Zylinder zur Seite schwenken und Staub mit einer Bürste entfernen;
- J. Federbefestigung wieder einsetzen;
- K. Die Krümel durch die vordere Maschinentür aus dem Krümelfach entfernen.
- L. Um die Teile wieder in die Ausgangsposition zu bringen, den Hauptschalter einige Sekunden lang ausschalten, dann wieder einschalten und die Abdeckung und Tür schließen.

8.3 Austausch des Messers durch den zugelassenen Vertreter

(Fig. 14,21)

Bei Nachlassen der Schnittqualität und Abnutzung der Messerklinge oder bei Aufleuchten des Messersymbols am Touchscreen 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 5 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 Maschinenummer übermitteln, die auf dem Typenschild steht. Ihr Vertreter bestellt das Ersatzteil dann bei JAC.

9.1 ERSATZTEILLISTE

REFERENZ	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. 8).
	Lassen Sie das Brot einige Stunden lang abkühlen.
	Schneiden Sie nur Brote passender Größe.
	Schneiden Sie nur ausreichend feste Brote.

VORSICHT: Vor jedem Eingriff 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. 20). 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 Schneidzyklus



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

12 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE UND FUNKTIONEN

Abbildung	Nummer	Name
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
19	19	Warnsymbol zur Anzeige der Gefahr eines tödlichen Stromschlags
	20	Schaltplan

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

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Onder de volgende beperkende voorwaarden:

- Het materiaal moet bij een erkende reseller zijn aangekocht.
- De installatie moet door een erkende dealer zijn uitgevoerd.
- Het materiaal moet worden gebruikt in overeenstemming met de aanwijzingen in de gebruikershandleiding en voor het doel waarvoor het werd geproduceerd.
- Het materiaal moet dagelijks worden onderhouden in overeenstemming met de aanwijzingen in de gebruikershandleiding.
- Ten minste een keer per jaar moet onderhoud worden uitgevoerd door de erkende dealer 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 dealer en/of het onderhoudsboekje niet correct wordt ingevuld, is de garantie beperkt tot één jaar.

De volgende zaken vallen niet onder deze garantie:

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

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

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

3 WAARSCHUWINGEN

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



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

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

Deze machine is voorbehouden voor self-service gebruik.

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

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

Volg de verstrekte gebruiksinstructies.

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

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

Deze machine heeft een geluidsniveau van minder dan 70 dB(A).

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

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



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

- heel warm brood
- oud brood
- bevroren of half ontdooid brood
- te slap brood
- niet-eetbare producten zoals hout, plastic en soortgelijk materiaal
- elk voedingsmiddel dat niet hoort tot de categorie brood of cake
- levensmiddelen die een aanzienlijke verontreiniging veroorzaken waarvoor de machine niet ontworpen is.

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

Opgeleid personeel dat aan de binnenkant van de machine werkt of onderhoud uitvoert, moet altijd snijbestendige veiligheidshandschoenen dragen.

Deze machine geeft geen gerichte niet-ioniserende straling af. De niet-ioniserende straling wordt opgewekt door de elektrische onderdelen die nodig zijn voor de werking van de machine. De machine bevat geen sterke permanente magneten. Wanneer een veilige afstand van 30 cm wordt aangehouden, kunnen we effecten op de elektrische implantaten (pacemaker of andere) uitsluiten.

4 TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

4.1 Technische kenmerken

	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
Verpakking (mm)	1600 x 860 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
Bladdiameter (mm)	260
Geluidsniveau (dB)	60,1 dB +/- 2,5 dB

Afwerking uit roestvrij staal	optie
Speciale kleur	optie

4.2 Materialen die in direct contact met het deeg komen

Toevoerkanaal: INOX 5WL 430

Omhuiling 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 paletten, verankerd en met karton beschermd geleverd. U moet eerst en vooral de verpakking bekijken en elke transportschade rechtstreeks aan de koerier melden.

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

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

5.2 Plaatsing:

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

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

5.3 Elektrische aansluiting:

BELANGRIJK: Verplichte aarding.

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

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet eenvoudig toegankelijk zijn voor onderhoudswerkzaamheden.

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

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

De machines die uitgerust zijn met een regelaar moet verplicht worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die uitgerust is met een differentieel van 300 mA.

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

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

Dit apparaat is conform de machinerichtlijnen 2006/42, 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 en binnenin de machine op de schakelkast. (fig.19, n°19).

U vindt het elektrische schema van de machine op de achterkant van de deur van de schakelkast. (fig.19, n°20).

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, gebruikt u de hoofdschakelaar om de stroomtoevoer naar de machine te onderbreken (fig.3, n°12).

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

Het blad mag alleen worden vervangen door uw erkende dealer.

Draag altijd snijbestendige handschoenen 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 bekwame persoon worden uitgevoerd.

6 BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL

6.1 Bedieningsapparaat:

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

Hij stopt de machine wanneer de deur vooraan met de grendel wordt geopend (fig.15).

Een gecodeerde magnetische veiligheidsschakelaar

Hij stopt de machine wanneer de deur achteraan met de grendel wordt geopend (fig.16).

Een gecodeerde magnetische veiligheidsschakelaar

Hij verhindert dat de machine start wanneer de klep wordt geopend (fig.17).

Een mechanische veiligheidsvergrendeling

Hij verhindert dat de klep kan worden geopend wanneer de machine werkt (fig.18).

7 GEBRUIK

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

Zet de machine overdag onder spanning met de hoofdschakelaar (fig.3, n°12)**Gebruiksprocedure (fig. 6, 7, 8)**

- A. Open de klep.
- B. Plaats het 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 gewenste snijdikte door op de overeenstemmende groene knop te drukken om de snijcyclus te starten.
- E. Op het einde van cyclus licht het snijkanaal, open dan de klep.
- F. Neem het gesneden brood en verpak het.

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 Vergreep 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 schoonmaakmodus inschakelen (fig.9)

- A. Sluit de klep.
- B. Druk gedurende 15 seconden op het logo van JAC 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. Opgelet want de grepen zijn scherp. Zorg ervoor dat u de meegeleverde veiligheidshandschoenen gebruikt.
- F. Sluit de klep en de deur vooraan om de elementen in hun beginpositie te plaatsen.

III. Schoonmaak van het blad (fig.10, 11)

- A. Sluit de klep.
- B. Druk gedurende 15 seconden op het logo van JAC bovenaan rechts van het scherm.
- C. Druk op het schoonmaakprogramma 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 handschoenen tijdens de vervanging van het blad of tijdens een handeling in de buurt van de bladen).
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 gedurende 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.13)

- 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. Schakel de schoonmaakmodus in;
- F. Open de klep;
- G. Open de binnendeur;
- H. Verwijder de bevestiging van de veer
- I. Laat de cilinder draaien en verwijder het stof met een borstel.
- J. Plaats de bevestiging van de veer terug op zijn plaats.
- K. Haal de kruimels uit de kruimelbak via de deur vooraan.
- L. Schakel de hoofdschakelaar enkele seconden uit, schakel de machine opnieuw in en sluit de klep en deur om de elementen terug naar hun beginpositie te brengen.

8.3 Vervanging van het blad door de erkende verdeler

(fig.14,21)

Als de snijkwaliteit daalt en de tanden van het blad versleten raken of als de verklikker voor slijtage van het blad brandt, volg dan de volgende stappen.

Schakel eerst de schoonmaakmodus 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, de meegeleverde sluitring en draai de nieuwe bij het blad meegeleverde schroeven vast.
- D. Sluit de klep en de deur.
- E. Schakel de hoofdschakelaar gedurende 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 handschoenen 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 dealer 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 dealer doet de bestellingen 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 M8,5 X 30 (RAWLPLUG)	ALLE
BSTD006	SCHERMBESCHERMING IN POLYESTER	ALLE
7210060	MOER DRYLIN SLIM	ALLE
7210061	DRYLIN-GLIJDER VOOR GELEIDING	ALLE

10 FUNCTIONERINGSINCIDENTEN

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.14).
	Laat het brood enkele uren afkoelen.
	Plaats brood met toegelaten afmetingen.
	Plaats een redelijk stevig brood.

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



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

11 FOUTCODES

Bij een fout worden verschillende afbeeldingen (fig.20) 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
19	19	Pictogram dat wijst op elektrocutiegevaar
	20	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	Данные 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	65
8.1	Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку	66
8.2	Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку	66
8.3	Замена ножа аккредитованным дистрибьютором	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: (рис. X, № Y).

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

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

— Чтобы на машину действовала 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 техническое 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 служить основанием для продления данной гарантии.

3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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



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.

Данная машина предназначена для эксплуатации в режиме самообслуживания.

Опасно вносить изменения в характеристики машины или предпринимать соответствующие попытки.

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

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть достаточно освещена для выполнения работы.

Уровень шума машины ниже 70 дБ(А).

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 мягкий хлеб;

- непищевые изделия из древесины, пластмассы и аналогичных материалов;
- любые пищевые продукты, не входящие в категорию хлебных или кексовых изделий;
- пищевые продукты с начинкой, нарезка которых приведет к сильному загрязнению, на которое машина не рассчитана.

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

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

Специально подготовленный персонал, производящий ремонт или техническое обслуживание во внутренней части машины, должен всегда надевать перчатки, способные защитить от порезов.

Эта машина не излучает никакого специального неионизирующего излучения. Неионизирующее излучение генерируется электрическими компонентами, необходимыми для работы машины. Машина не имеет сильных постоянных магнитов. При соблюдении безопасной дистанции 30 см можно исключить всякую вероятность влияния на электрические имплантаты (кардиостимуляторы и другие).

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
Упаковка (мм)	1600 x 860 x 800
Масса нетто (кг)	210
Масса 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
Диаметр ножа (мм)	260
Уровень шума (дБ)	60,1 дБ +/- 2,5 дБ

Корпус из нержавеющей стали	опция
Специальный цвет	опция

4.2 Данные 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.

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

5.2 Место установки

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

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

5.3 Электрическое подключение

ВАЖНО! Обязательно наличие заземления.

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

Место подключения к электросети должно быть легкодоступным для выполнения технического обслуживания.

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

- Северная Америка: предохранитель 15 А.
- Остальные страны: предохранитель 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 двигателя из строя в момент подключения следует убедиться в соответствии электросети характеристикам машины (см. заводскую табличку).

Машина соответствует директивам по механическому оборудованию 2006/42, 2014/35, 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, и внутри машины на щитке с электрооборудованием (рис. 19, № 19).

Электросхема машины находится на обратной стороне дверцы щитка с электрооборудованием (рис. 19, № 20).

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 (рис. 3, № 12).

Вынимайте вилку из электрической розетки (рис. 2, № 10) перед выполнением любых операций по техническому или периодическому обслуживанию.

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

Для замены ножа обратитесь к аккредитованному дистрибьютору.

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

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

6 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

6.1 Органы управления

Хлебoreзка серийно оборудована сенсорным экраном (рис. 5).

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона находится перед машиной (рис. 4, № 18).

6.3 Предохранительные устройства

Оборудование на данной машине:

Кодированный магнитный аварийный выключатель

Останавливает работу машины при открытии передней дверцы с приведением в действие замка (рис. 15).

Кодированный магнитный аварийный выключатель

Останавливает работу машины при открытии задней дверцы с приведением в действие замка (рис. 16).

Кодированный магнитный аварийный выключатель

Препятствует включению машины при открытии крышки (рис. 17).

Механический аварийный замок

Препятствует открытию крышки во время работы машины (рис. 18).

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом работы колесики, оснащенные тормозами, необходимо заблокировать (рис. 1, № 6).

В начале рабочего дня машину следует включить с помощью главного выключателя (рис. 3, № 12).

Порядок эксплуатации (Рис. 6, 7, 8)

- 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. Закройте крышку.
- D. Выберите нужную толщину нарезки, нажимая на соответствующую зеленую кнопку, чтобы запустить цикл нарезки.
- E. В конце цикла включается подсветка канала нарезки. Откройте крышку.
- F. Заберите нарезанный хлеб и упакуйте его.

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 (рис. 3, № 15).
- D. Очистите стекло крышки щеткой, входящей в комплект поставки (рис. 1, № 2).
- E. Для очистки внутренних поверхностей используйте сухую ткань.
- F. Внешние поверхности протрите влажной тканью.

II. Включите режим очистки (рис. 9)

- A. Закройте крышку.
- B. Нажмите на 15 с на логотип JAC в верхнем правом углу дисплея.
- C. Нажмите на пиктограмму очистки, чтобы активировать соответствующий режим.

Захват и приемный поддон опустятся в нижнее положение.

- D. Откройте дверцу.
- E. Очистите захват и канал нарезки с помощью щетки. Будьте осторожны, потому что захват имеет острые концы. Обязательно надевайте защитные перчатки, входящие в комплект поставки.
- F. Закройте крышку и переднюю дверцу, чтобы вернуть все элементы в первоначальное положение.

III. Очистка ножа (рис. 10, 11)

- A. Закройте крышку.
- B. Нажмите на 15 с на логотип JAC в верхнем правом углу дисплея.
- C. Нажмите на пиктограмму очистки 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. Очистите нож влажной тканью (обязательно надевайте защитные перчатки, предохраняющие от порезов, при выполнении операций в непосредственной близости от ножа или при его замене).

ВАЖНО! Проверьте состояние зубцов ножа. Если качество нарезки заметно снизится, замените нож в соответствии с процедурой его замены (§ 8.3).

- G. Закройте 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

(рис. 13)

- A. Откройте заднюю дверцу.
- B. Сметите крошки с помощью кисти или небольшой щетки в щель между донной пластиной и защитной пластиной от крошек.
- C. Очистите внутреннюю часть машины пылесосом.
- D. Закройте заднюю дверцу.

- Е. Включите режим очистки.
- Ф. Откройте крышку.
- Г. Откройте нижнюю дверцу.
- Н. Снимите фиксатор пружины.
- І. Поверните цилиндр и удалите пыль с помощью щетки.
- Ј. Поставьте фиксатор пружины на место.
- К. Высыпьте крошки из бака через переднюю дверцу.
- Л. Выключите главный выключатель на несколько секунд, включите электропитание снова и закройте крышку и дверцу, чтобы вернуть все элементы в первоначальное положение.

8.3 Замена ножа аккредитованным дистрибьютором

(рис. 14,21)

При заметном снижении качества нарезки и износе зубцов ножа или при включении индикатора износа ножа выполните следующие операции.

Прежде всего, включите режим очистки ножа (§ 8.1.III, А, В, С, D, Е).

- А. Отвинтите 5 винтов ножа.
- В. Извлеките нож, слегка повернув его вверх.
- С. Установите новый нож и шайбу, входящую в комплект поставки, и завинтите новые винты, поставленные вместе с ножом.
- Д. Закройте крышку и дверцу.
- Е. 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 заводской табличке. Заказ в компании JAC может разместить ваш аккредитованный специалист.

9.1 Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ
6110027	НОЖ SLIM D260	BCE
7240041	РЕМЕНЬ FLEXONIC 5PJ 823	BCE
7210059	ПОДШИПНИК НОЖА 5202.EEG15	BCE
BVVLТ006	ЦИЛИНДР SLIM	BCE
BVVLA025	ОБРАТНАЯ ПРУЖИНА ЦИЛИНДРА	BCE
BVVLA016	ОБРАТНЫЙ КАБЕЛЬ ЦИЛИНДРА	BCE
BVVLA011	ЛЕВАЯ ЩЕТКА ПОЛКИ ДЛЯ РЕЗКИ	BCE
BVVLA012	ПРАВАЯ ЩЕТКА ПОЛКИ ДЛЯ РЕЗКИ	BCE
BVVLA034	ЩЕТКА НА РЫЧАГЕ ДЛЯ РЕЗКИ	BCE
BVVLA035	ЩЕТКА НА НОЖЕ	BCE
BVVLA033	ЩЕТКА ПОД РЫЧАГОМ	BCE
BVVLA026	ПЛАСТИНКА ПРУЖИНЫ БЛОКИРОВКИ ДВЕРЦЫ	BCE
BVVLТ013	РОЛИК ВЕРХНЕЙ КРЫШКИ	BCE
5630012	УПОР ДЕРЖАТЕЛЯ ПАКЕТОВ MODENA & VENICE	BCE
VO00026	ЧЕРНЫЙ РЕЗИНОВЫЙ УПОР MICRO M 8,5 X 30 (RAWLPLUG)	BCE
BSTDЛ006	ПОЛИЭСТЕРОВАЯ ЗАЩИТНАЯ ЛЕНТА ЭКРАНА	BCE
7210060	ГАЙКА DRYLIN SLIM	BCE
7210061	КАРЕТКА DRYLIN ДЛЯ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ	BCE

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 (рис. 14).
	Дать хлебу остыть несколько часов.
	Загрузить буханку подходящих размеров.
	Загрузить достаточно плотную буханку.

ВНИМАНИЕ! При любых работах машину необходимо отключать от электропитания.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11 КОДЫ ОШИБОК

При возникновении ошибок на дисплей выводятся различные изображения (рис. 20). Каждое изображение включает 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	Замок передней дверцы
	6	Заблокированные колесики
2	7	Замок задней дверцы
	8	Щиток с электрооборудованием
	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
19	19	Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током.
	20	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	78
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 distribuidor autorizado	80
9	CONSUMIBLES	80
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, 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 aconsejamos que lea los siguientes consejos:

- Solicite ayuda a su agente autorizado para la instalación, la puesta en servicio y el seguimiento.
- Para poder beneficiarse de la garantía de 5 años (consulte las condiciones 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 efectuada(s) durante el periodo de garantía no supondrá(n) 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 diseñada para un uso de autoservicio

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

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

Siga las instrucciones de uso.

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

Esta máquina debe estar suficientemente iluminada para efectuar el trabajo.

Esta máquina tiene un nivel sonoro inferior a 70 dB(A).

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

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



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

- panes muy calientes;
- panes duros;
- panes congelados o parcialmente descongelados;
- panes demasiado blandos;
- 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;
- productos alimentarios rellenos que provocarían una obstrucción importante para la que la máquina no está preparada.

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.

El personal cualificado que realice intervenciones en el interior de la máquina u operaciones de mantenimiento deberá asegurarse de utilizar guantes de protección anticorte en todo momento.

Esta máquina no emite radiación no ionizante dirigida. La radiación no ionizante la generan los componentes eléctricos necesarios para el funcionamiento de la máquina. La máquina no contiene ningún imán permanente de alta potencia. Siempre que se respete una distancia de seguridad de 30 cm, se podrá excluir cualquier efecto en implantes eléctricos (marcapasos u otros dispositivos).

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
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
Diámetro de la cuchilla (mm)	260
Nivel sonoro (dB)	60,1 dB +/- 2,5 dB

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.

Después de desembalar la 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 conexión a la red eléctrica deberá resultar fácilmente accesible para las operaciones de mantenimiento.

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 16A.

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 la 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 y dentro de la máquina en la caja eléctrica (fig.19, n°19).

Encontrará el esquema eléctrico de la máquina en la parte trasera de la puerta de la caja eléctrica (fig.19, n°20).

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.º12).

Quite el enchufe de la toma de corriente (fig.2, n.º10) 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.º18).

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.15).

Un interruptor de seguridad magnético codificado

Que detiene la máquina al abrir la puerta trasera con el cerrojo (fig.16).

Un interruptor de seguridad magnético codificado

Que impide que la máquina empiece a funcionar al abrir la tapa (fig.17).

Un cierre de seguridad mecánico

Que impide abrir la tapa mientras la máquina está en funcionamiento (fig.18).

7 USO

Para utilizar la máquina, las ruedas provistas de freno deben estar bloqueadas (fig.1, n.º6).

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

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

- 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 grosor de rebanada deseado presionando el botón verde correspondiente para iniciar el ciclo de corte.
- E. Al final del ciclo, el canal de corte se ilumina, abra la tapa.
- F. Recoja el pan cortado y empaquételo.

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 del depósito para migas 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.9)

- A. Cierre la tapa.
- B. Pulse el logotipo de JAC, situado en la parte superior derecha de la pantalla, durante 15 s.
- 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. Tenga cuidado, ya que las garras son afiladas. Procure utilizar correctamente los guantes de protección suministrados.
- F. Cierre la tapa y la puerta delantera para volver a colocar los elementos en su posición inicial.

III. Limpiar la cuchilla (fig.10, 11)

- A. Cierre la tapa.
- B. Pulse el logotipo de JAC, situado en la parte superior derecha de la pantalla, durante 15 s.
- 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 delantera 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 las cuchillas).
- 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 delantera para que los elementos vuelvan a su posición inicial.

8.2 Semanal por un usuario formado

((fig.13)

- A. Abra la puerta trasera.
- B. Lleve las migas a la rendija situada entre la chapa de fondo y la chapa para migas 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. Active el modo de limpieza.
- F. Abra la tapa.
- G. Abra la puerta inferior.
- H. Retire la fijación del muelle
- I. Gire el cilindro y retire las partículas con ayuda de un cepillo
- J. Vuelva a colocar la fijación del muelle
- K. Recoja las migas de la bandeja de migas por la puerta delantera.
- L. Corte el interruptor general durante unos segundos, vuelva a encender la máquina y cierre la tapa y la puerta para que los elementos vuelvan a su posición inicial.

8.3 Cambio de la cuchilla por un distribuidor autorizado

(fig.14,21)

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, 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 suministrados 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 delantera 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 según 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 M 8,5 X 30 (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.14)
	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.20). 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
19	19	Pictograma que indica un riesgo de electrocución
	20	Esquema eléctrico

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

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, escluse le componenti di consumo. La garanzia entra in vigore a partire dalla data di installazione del materiale.

Secondo le seguenti condizioni restrittive:

- materiale acquistato presso un rivenditore autorizzato;
- installazione effettuata da un 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 mantenuto 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 pensata per un utilizzo Self-Service

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

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

Seguire le istruzioni fornite per l'utilizzo.

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

Deve essere illuminata a sufficienza per poter funzionare.

La macchina produce un livello di rumore inferiore a 70 dB(A).

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

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



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

- pani molto caldi;
- pani raffermi;
- pane congelato, o parzialmente scongelato;
- pani troppo molli;
- prodotti non commestibili come legno, plastica e materiali simili;
- ogni alimento che non fa parte della categoria dei tipi di pane o delle torte;
- prodotti alimentari ripieni che provocherebbero un accumulo importante per il quale la macchina non è concepita.

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.

Il personale addestrato che interviene all'interno della macchina o che realizza un intervento di manutenzione deve indossare sempre guanti di protezione anti-taglio.

Questa macchina non emette radiazioni non ionizzanti mirate. Le radiazioni non ionizzanti sono generate dai componenti elettrici necessari al funzionamento della macchina. La macchina non contiene magneti permanenti forti. Se si rispetta una distanza di sicurezza di 30 cm, si può escludere qualsiasi effetto sugli impianti elettrici (stimolatore cardiaco o altro).

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
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 - trifase
220v - 50Hz (A)	5
380v - 50Hz (A)	3,2
Capacità (fette/minuto)	100
Diametro della lama (mm)	260
Livello sonoro (dB)	60,1 dB +/- 2,5 dB

Involucro inox	opzionale
Colore speciale	opzionale

4.2 Dettaglio materiali a diretto 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.

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.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere facilmente accessibile per le operazioni di manutenzione.

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 16A.

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, 2014/35, 2014/30 e reca la marcatura CE che attesta detta conformità.

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



Segnale che indica un rischio di folgorazione. Scollegare il cavo di alimentazione prima di qualsiasi intervento sulla macchina. Si trova nella parte posteriore della macchina vicino al cavo di alimentazione e all'interno della macchina sul quadro elettrico (fig. 19, n. 19).

Sul retro della porta del quadro elettrico si trova lo schema elettrico della macchina (fig. 19 n. 20).

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. 15).

Di un Interruttore di sicurezza magnetico codificato.

Che ferma la macchina se si apre la porta posteriore con una serratura (fig. 16).

Di un Interruttore di sicurezza magnetico codificato.

Che impedisce alla macchina di partire quando si apre il coperchio (fig. 17).

Di una serratura di sicurezza meccanica.

Che impedisce che il coperchio si apra se la macchina è in funzione (fig. 18).

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)

- A. Aprire 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 lo spessore di taglio desiderato premendo il pulsante verde corrispondente per avviare il ciclo di taglio.
- E. A fine ciclo, il canale di taglio si illumina, aprire il coperchio.
- F. Prendere il pane tagliato e confezionarlo.

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. 9).

- A. Chiudere il coperchio.
- B. Premere sul logo JAC in alto a destra del display per 15 s.
- C. Premere sul simbolo pulizia per attivare la modalità manutenzione.

La griffa e il pallet di ricezione scendono in basso.

- A. Aprire lo sportello.
- B. Pulire la griffa e il canale con una spazzola. Attenzione, in quanto le griffe sono appuntite. Utilizzare i guanti forniti in dotazione.
- C. Chiudere il coperchio e lo sportello anteriore per rimettere gli elementi nella posizione iniziale.

III. Pulizia della lama (fig.10, 11)

- A. Chiudere il coperchio.
- B. Premere sul logo JAC in alto a destra del display per 15 s.

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 delle lame).

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 (§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.13)

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. Attivare la modalità pulizia;

F. Aprire il coperchio;

G. Aprire lo sportello inferiore;

H. Estrarre l'elemento di fissaggio della molla

I. Far ruotare il cilindro e togliere la polvere con una spazzola

J. Rimettere in posizione l'elemento di fissaggio della molla

K. Svuotare le briciole del cassetto raccogli briciole attraverso lo sportello anteriore.

L. Staccare per alcuni secondi l'interruttore generale, ricollegare la macchina e chiudere il coperchio e lo sportello per rimettere gli elementi in posizione iniziale.

8.3 Sostituzione della lama da parte del distributore autorizzato

(fig.14,21)

Se si rilevano un peggioramento della qualità di taglio e un'usura della dentatura della lama o se il segnalatore d usura della lama 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 con 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 riposizionare 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 SPORTELLLO	TUTTE
BVVLT013	ROTELLA COPERCHIO SUPERIORE	TUTTE
5630012	RISCONTRO SUPPORTO SACCHETTI MODENA & VENICE	TUTTE
VO00026	RISCONTRO IN GOMMA NERA MICRO M 8,5 X 30 (RAWLPLUG)	TUTTE
BSTD006	PROTEZIONE SCHERMO IN PLASTICA	TUTTE
7210060	DADO DRYLIN SLIM	TUTTE
7210061	PATTINO 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. 14).
	Lasciar raffreddare la forma di pane per alcune ore.
	Introdurre una forma di dimensioni accettate.
	Introdurre una forma molto soda.

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



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

11 CODICI DI ERRORE

Diverse icone (fig. 20) 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
19	19	Segnale che indica un rischio di folgorazione
	20	Schema elettrico

1	قبل التشغيل.....	98
2	الضمان.....	98
3	تنبيهات.....	98
4	99 المواصفات الفنية.....	99
4.1	المواصفات الفنية.....	99
4.2	تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.....	100
5	التركيب والتشغيل.....	101
5.1	الموضع.....	101
5.2	التوصيل الكهربائي.....	101
5.3	التشغيل.....	101
5.4	خطر.....	101
6	102 جهاز التحكم والأمان.....	102
6.1	جهاز التحكم.....	102
6.2	منطقة عمل.....	102
6.3	الأمان أجهزة.....	102
7	102 الاستخدام.....	103
8	الصيانة.....	103
8.1	يومية بواسطة مستخدم مُدرب.....	103
8.2	أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب.....	103
8.3	تغيير الشفرة بواسطة الموزع المعتمد.....	104
9	105 قطع المستهلكات.....	105
9.1	قائمة بالمستهلكات.....	105
10	106 الأحداث العارضة أثناء التشغيل.....	
11	107 رموز الخطأ.....	
12	108 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال.....	

1 قبل التشغيل

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

- يشير هذا الدليل إلى أشكال مختلفة من أجل تسهيل فهم التعليمات. هذه الأشكال موجودة في نهاية الدليل. يُرجى الرجوع إليها ما إن ترى الرموز التالية (شكل كذا، رقم كذا).
- من أجل أن تكون راضيًا تمامًا عن أداء هذه الآلة خلال السنوات القادمة، ندعوك إلى الاطلاع على النصائح التالية:
- استعن بوكيل معتمد من أجل التركيب والتشغيل والمتابعة.
- من أجل الاستفادة من الضمان ومدته 5 سنوات (انظر الشروط المذكورة بعد)، قم بواسطة الموزع، باستكمال دفتر الصيانة أثناء تركيب الآلة. يوجد دفتر الصيانة خلف الآلة.

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 المعدة.

بحسب الشروط المقيدة التالية:

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

إذا لم يكن يوجد صيانة من وكيل معتمد و/أو أن دفتر الصيانة غير مكتمل بشكل صحيح، تقتصر فترة الضمان على عام 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 للمعدة؛
- المشاكل الناجمة عن تركيب لم يتم بمعرفة وكيل معتمد؛
- قطع الغيار أو المشاكل الناجمة عن تلف أثناء النقل أو المناولة غير المناسبة.

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

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 يلعبها الأطفال أو أن يستخدموها كلعبة.



هذه الآلة مخصصة للاستخدام عن طريق الخدمة الذاتية Self-Service

من الخطر تعديل أو محاولة تعديل مواصفات هذه الآلة.

بعد تركيب هذه 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.

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 جدًا؛
- الخبز البائت؛
- الخبز المجمد، أو تم إزالة تجميده جزئيًا؛
- الخبز الطري جدًا؛
- منتجات غير غذائية مثل الخشب والبلاستيك والخامات الشبيهة؛
- أي طعام لا ينتمي لفئة الخبز أو الكعك؛
- منتجات غذائية محشوة قد تسبب اتساخ شديد ليست الآلة مصممة له.



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

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

يجب دائمًا أن يحرص العامل المؤهل الذي يتدخل داخل الآلة أو يقوم بعملية صيانة على ارتداء قفازات حماية من الجروح. لا تصدر هذه الآلة أشعة غير مؤينة موجهة. ينتج الإشعاع غير المؤين من المكونات الكهربائية اللازمة لتشغيل الآلة. لا تحتوي الآلة على مغناطيس دائم قوي. عندما يتم الحفاظ على مسافة أمان قدرها 30 سم بعيدًا عن الآلة، يمكن استبعاد أي تأثير على الغرسات الكهربائية (جهاز تنظيم ضربات القلب أو غيره).

4 المواصفات الفنية

4.1 المواصفات الفنية

SLIM	
1443	الارتفاع (مم)
600	العرض (مم)
712	العمق (مم)
420	عرض قناة الإدخال (مم)
250	عرض قناة الإدخال (مم)
160	ارتفاع قناة الإدخال (مم)
1600 × 860 × 800	الحجم (مم)
210	الوزن الصافي (كجم)
230	الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم)
1.1	قوة الموتور (كيلو واط)

نوع الموتور	أحادي الطور - ثلاثي الأطوار
220 فولت - 50 هرتز (A)	5
380 فولت - 50 هرتز (A)	3.2
السعة (شرائح/دقيقة)	100
قُطر الشفرة (مم)	260
المستوى الصوتي (ديسيبل)	ديسيبل +/- 2.5 ديسيبل 60.1

اختياري	هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ
اختياري	لون خاص

4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين

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

5.1 فك تغليف الآلة

نُباع 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.

- اسحب الكرتونة وكذلك كيس تغليف الآلة.
 - انزع الأشرطة مع الانتباه بشكل خاص ارتخاء هذه الأخيرة أثناء قطعها.
 - أفضل الجهاز من على الألواح بأن تنزع الشرائح الخشبية التي تعرقل حركة العجلات.
 - 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.
- بعد إخراج الآلة من الكرتون، تحقق أنها لم تتعرض للتلف أثناء النقل. وأبلغنا بأي عطب.

5.1 الموضع

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

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

5.2 التوصيل الكهربى

هام: توصيل الطرف الأرضي إلزامي.
يُنصح بحماية التمديدات الكهربائية بمنصهر وقاطع تيار تفاضلي.
يجب أن يكون من السهل الوصول للتوصيلات الكهربائية من أجل عمليات الصيانة.
يجب حماية التمديدات الكهربائية 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 غُلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير.
ملحوظة: أي مشكلة ناجمة عن التوصيل بشكل آخر لن يشملها الضمان.

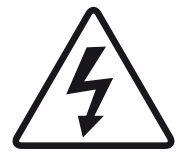
قبل توصيل الآلة على شبكة الكهرباء ومن أجل تجنب وقف تشغيل الموتور عند توصيله بالكهرباء، من المهم التحقق من توافق شبكة الكهرباء مع مواصفات الآلة (انظر لوحة البيانات لهذه الآلة).

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 الكهربى (fig.19, n°19).

سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربى للآلة على ظهر باب الصندوق الكهربى (fig.19, n°20).



5.3 التشغيل

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

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

5.4 خطر

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، استخدم مفتاح القطع العمومي لفصل التيار الكهربى عن الآلة. (fig.3, n°12).

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

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

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

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

6 جهاز التحكم والأمان

6.1 جهاز التحكم

القطاعة مزودة 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 تفتح الباب الأمامي باستخدام القفل (fig.15).

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر الذي يوقف الآلة عندما تفتح الباب الخلفي باستخدام القفل (fig.16).

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر والذي يمنع الآلة من العمل عندما تفتح الغطاء (fig.17).

قفل أمان ميكانيكي والذي يمنع الغطاء من الفتح عندما تعمل الآلة (fig.18).

7 الاستخدام

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

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

خطوات الاستخدام (fig. 6, 7, 8)

- افتح الغطاء.
- 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 مسبقاً، خبز ناضج معلق، ... الخ)
- أغلق الغطاء.
- اختر سُمك الشريحة المطلوب بالضغط على الزر الأخضر المستخدم لبدء دورة تقطيع الشرائح.
- في نهاية الدورة، تضيء قناة القطع، افتح الغطاء.
- خذ الخبز المقطع وقم بتعبئته.

8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب

VI. قم بتنظيف داخل الآلة

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

VII. تشغيل وضع التنظيف (fig.9)

- أغلق الغطاء.
- اضغط على الشعار JAC في الأعلى ناحية يمين الشاشة لمدة 15 ثانية.
- اضغط على صورة التنظيف لتشغيل وضع الصيانة.
- سوف ينزل المخلب واللوح في وضع منخفض.
- افتح الباب.
- قم بتنظيف المخلب وقناة القطع باستخدام فرشاة. انتبه لأن المخالب حادة. احرص على الاستخدام الجيد لقفازات الحماية المُباعة مع الآلة.
- اغلق الغطاء والباب الأمامي قبل إعادة العناصر إلى وضعها الأولي.

VIII. تنظيف الشفرة (fig.10, 11)

- أغلق الغطاء.
- اضغط على الشعار JAC في الأعلى ناحية يمين الشاشة لمدة 15 ثانية.
- اضغط على صورة تنظيف الشفرة لتشغيل وضع الصيانة.
- سوف ينزل اللوح في وضع منخفض. سوف تتموضع الشفرة في قناة القطع.
- افتح الباب الأمامي من أجل الوصول إلى زر فك قفل الغطاء.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل وافتح الغطاء.
- قم بتنظيف الشفرة باستخدام قطعة قماش رطبة (أحرص دائماً 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 وفقاً لإجراء تغيير الشفرة (فقرة 8.3).
- أغلق الغطاء.
- 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.13)

- افتح الباب الخلفي.
- اقشط الفتات باستخدام فرشاة نحو الشق بين الصاج الخلفي والصاج الواقى من الفتات.
- قم بالشفط داخل الآلة.
- اعد غلق الباب الخلفي.
- تشغيل وضع التنظيف؛
- افتح الغطاء؛
- افتح الباب السفلي؛
- اسحب تثبيت النابض
- قم بتحريك الأسطوانة والتخلص من الأتربة باستخدام فرشاة
- أعد وضع تثبيت النابض في مكانه
- قم بتفريغ وعاء الفتات عن طريق الباب الأمامي.

L. افصل مفتاح الكهرباء العمومي لبضع ثواني، أعد توصيل الآلة بالتيار وأغلق الغطاء من أجل إعادة العناصر إلى مكانها الأولي.

8.3 تغيير الشفرة بواسطة الموزع المعتمد

(fig.14,21)

إذا لاحظت انخفاض جودة القطع وتآكل في أسنان الشفرة أو عندما تضيء لمبة بيان التآكل، اتبع الخطوات التالية.

أولاً، قم بتشغيل وضع تنظيف الشفرة (فقرة 1. ثالثاً، أ، ب، ج، د، هـ)

A. قم بفك براغي الشفرة الـ S5

B. اخرج الشفرة بأن تلفها قليلاً نحو الأعلى.

C. ضع الشفرة الجديدة في موضعها، والوردة المباعة واربط البراغي الجديدة المباعة مع الشفرة.

D. اغلق الغطاء والباب .

E. افصل مفتاح الكهرباء العمومي لبضع ثواني، أعد توصيل الآلة بالتيار وأغلق الباب الأمامي من أجل إعادة 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 الطلبات لدى شركة JAC.

9.1 قائمة بالمستهلكات

الرقم المرجعي	الاسم	الموديل
6110027	شفرة SLIM D260	الكل
7240041	سير FLEXONIC 5PJ823	الكل
7210059	محمل الشفرة EEG155202.	الكل
BVVLT006	أسطوانة SLIM	الكل
BVVLA025	نابض إرجاع الأسطوانة	الكل
BVVLA016	كابل إرجاع للأسطوانة	الكل
BVVLA011	فرشاة يسار لمنضدة القطع	الكل
BVVLA012	فرشاة اليمنى لمنضدة القطع	الكل
BVVLA034	فرشاة على ذراع القطع	الكل
BVVLA035	فرشاة على شفرة	الكل
BVVLA033	فرشاة على ذراع	الكل
BVVLA026	صفيحة نابض لحجز الباب	الكل
BVVLT013	عجل الغطاء العلوي	الكل
5630012	مصد حامل الأكياس MODENA & VENICE	الكل
VO00026	مصد مطاطي أسود صغير مقاس 30 × 8.5 (RAWLPLUG)	الكل
BSTD006	بوليستر واقى الشاشة	الكل
7210060	صامولة DRYLIN SLIM	الكل
7210061	نعل DRYLIN للتوجيه	الكل

الأحداث العارضة أثناء التشغيل 10

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 مقفلاً
	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.14)
	اترك الخبز يبرد لعدة ساعات
	ضع الخبز بالمقاسات المقبولة
	ضع خبز إلى حد ما ناشف

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

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.



رموز الخطأ 11

تظهر صور مختلفة (fig.20) أثناء الخطأ. تحتوي كل صورة على رقم الخطأ. تتوافق هذه الأرقام مع الجدول التالي .

الرمز المعروض على الشاشة	التحقق
1	خطأ في حركة المخلب: لا توجد حركة أو لا يوجد S3
2	لم يتم اكتشاف دوران الذراع (S4 أو Drive)
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 مثبت)
9	اكتشاف SW1 بعد دورة قطع

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.



قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال 12

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
19	19	صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء.
	20	رسم تخطيطي كهربائي

fig.1

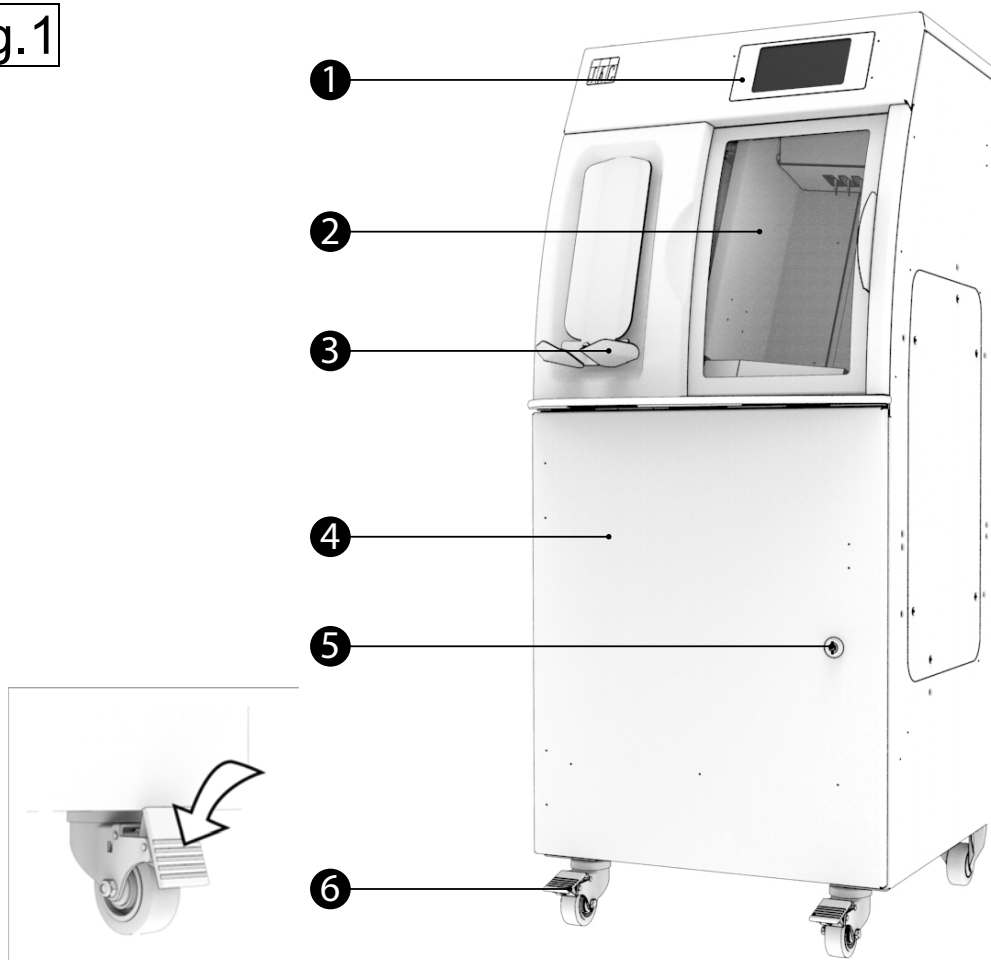


fig.2

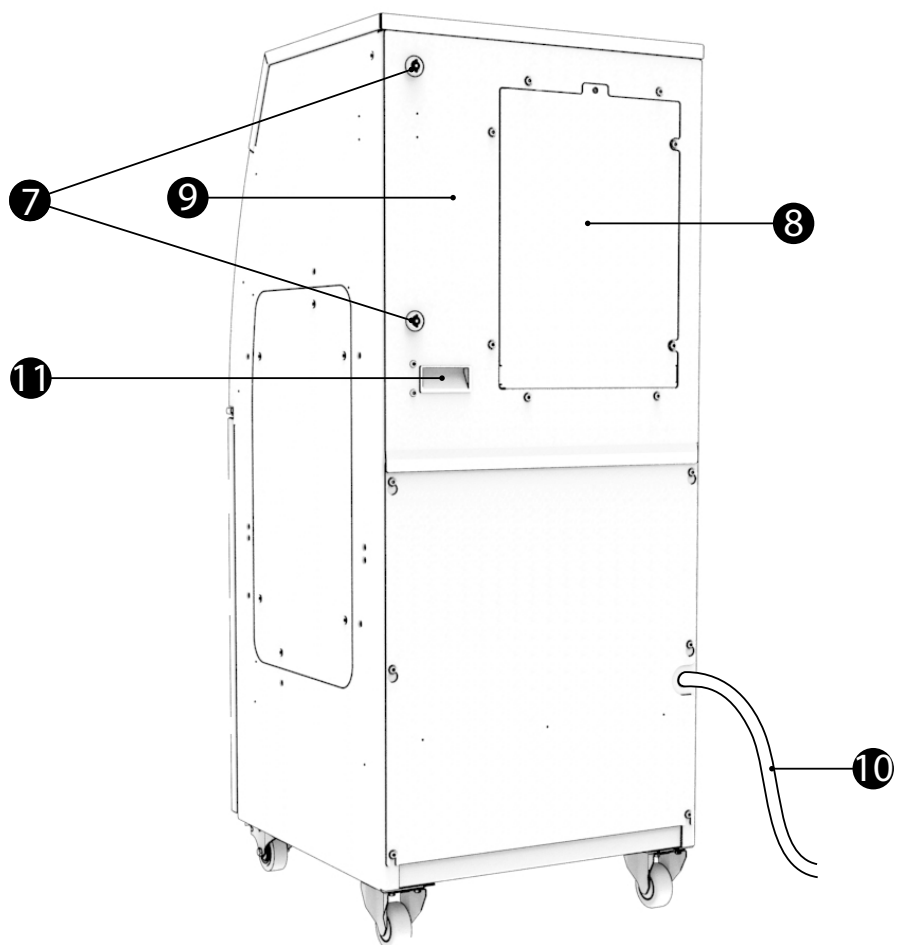


fig.3

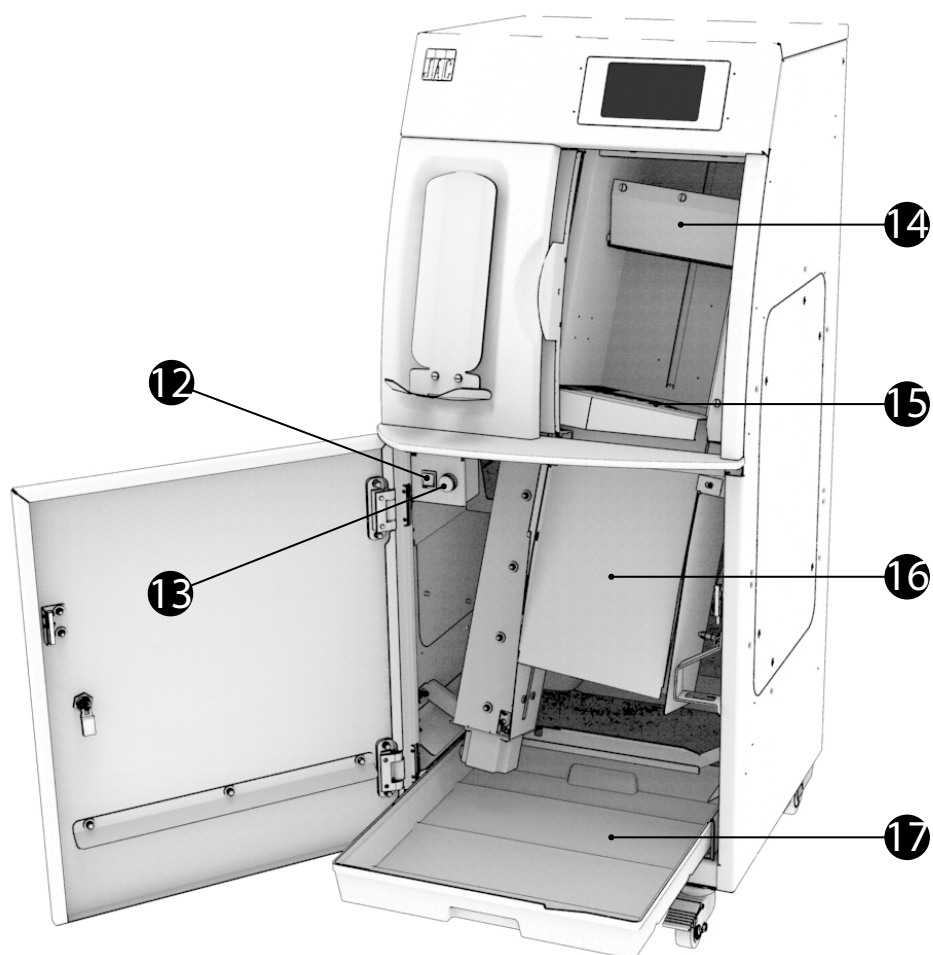


fig.4

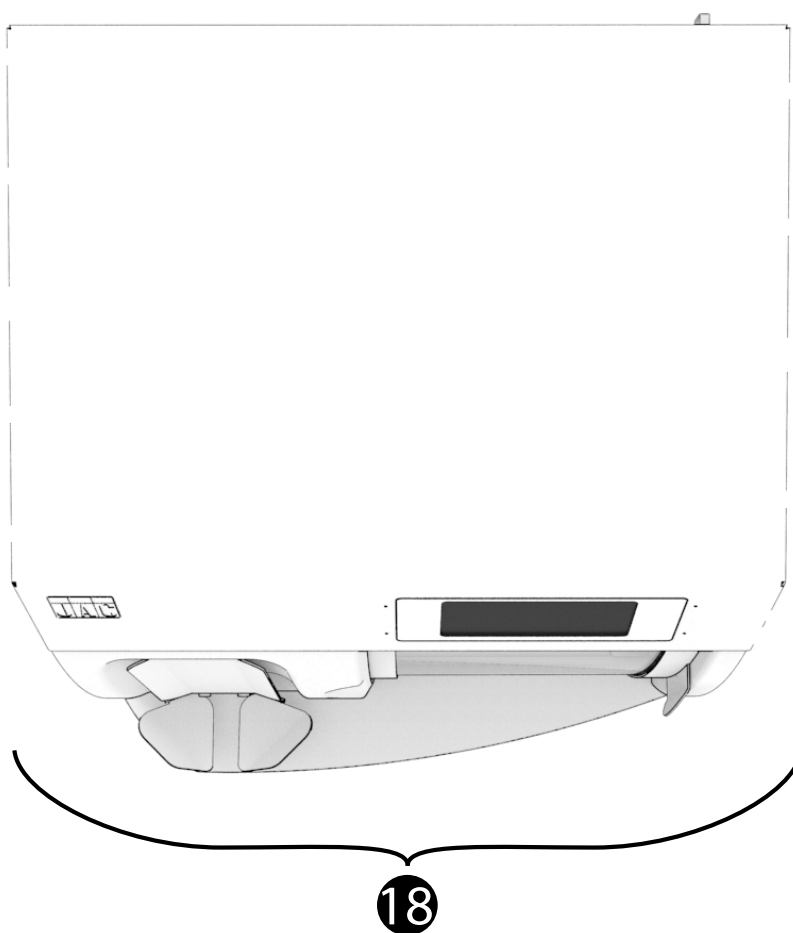


fig.5

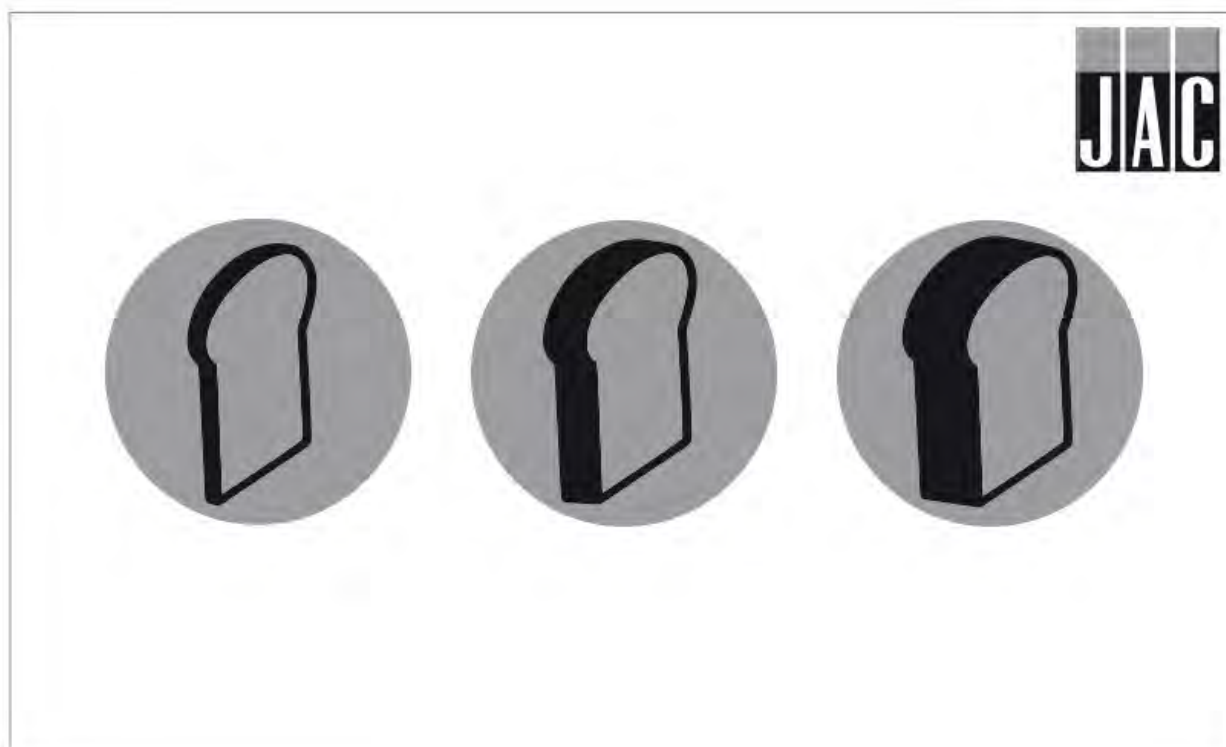
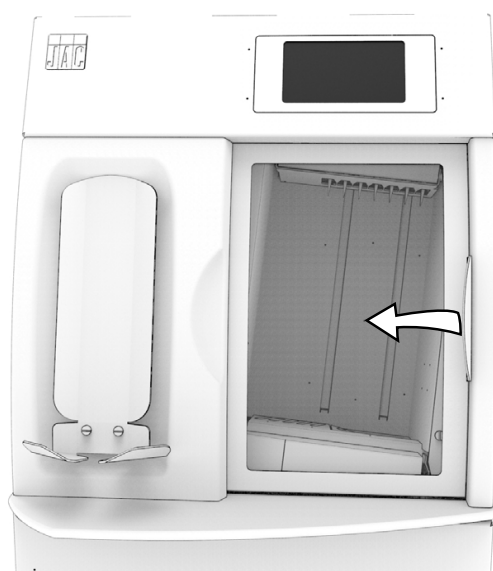


fig.6

A



B

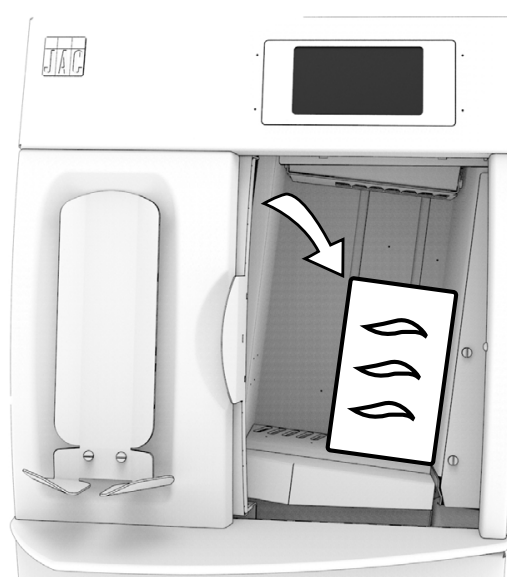
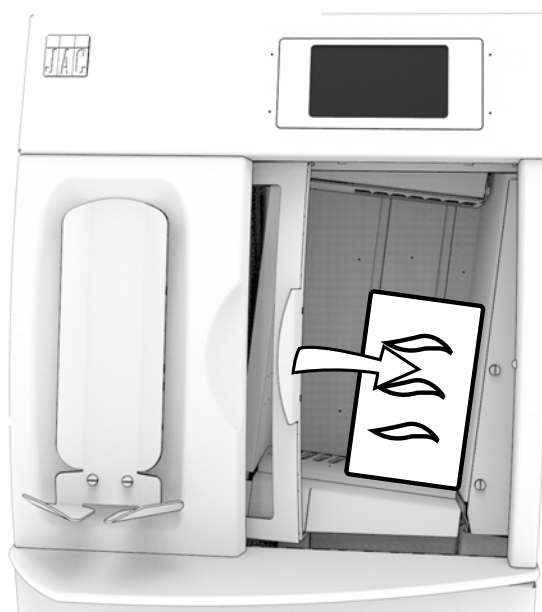


fig.7

C



D

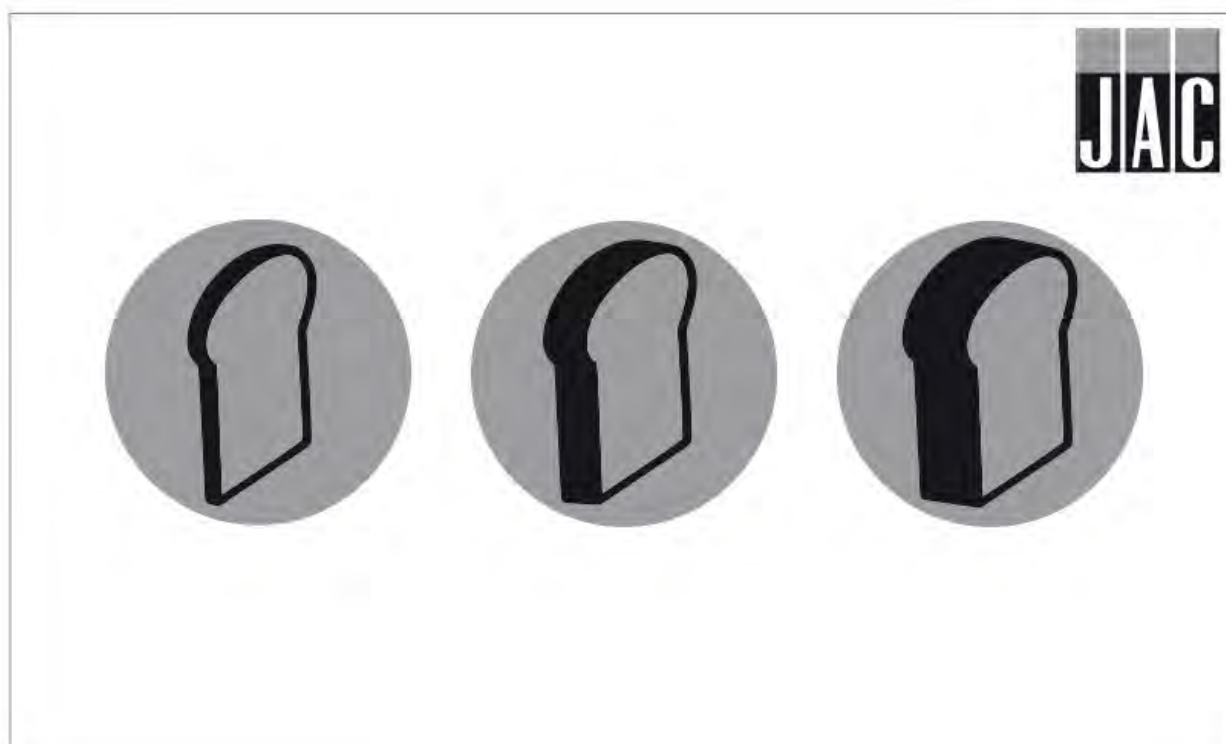
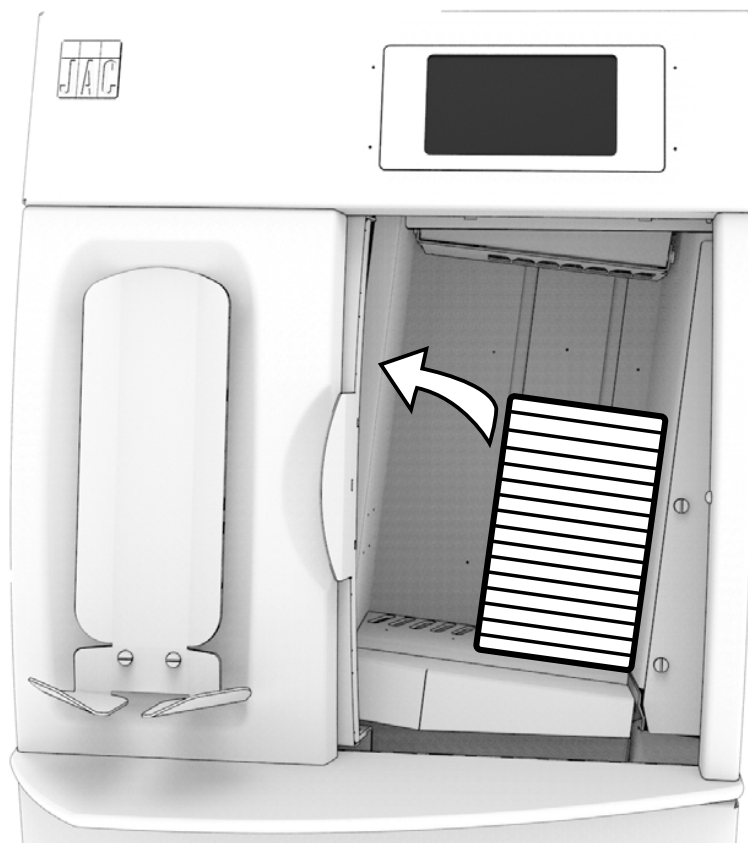


fig.8

E



F

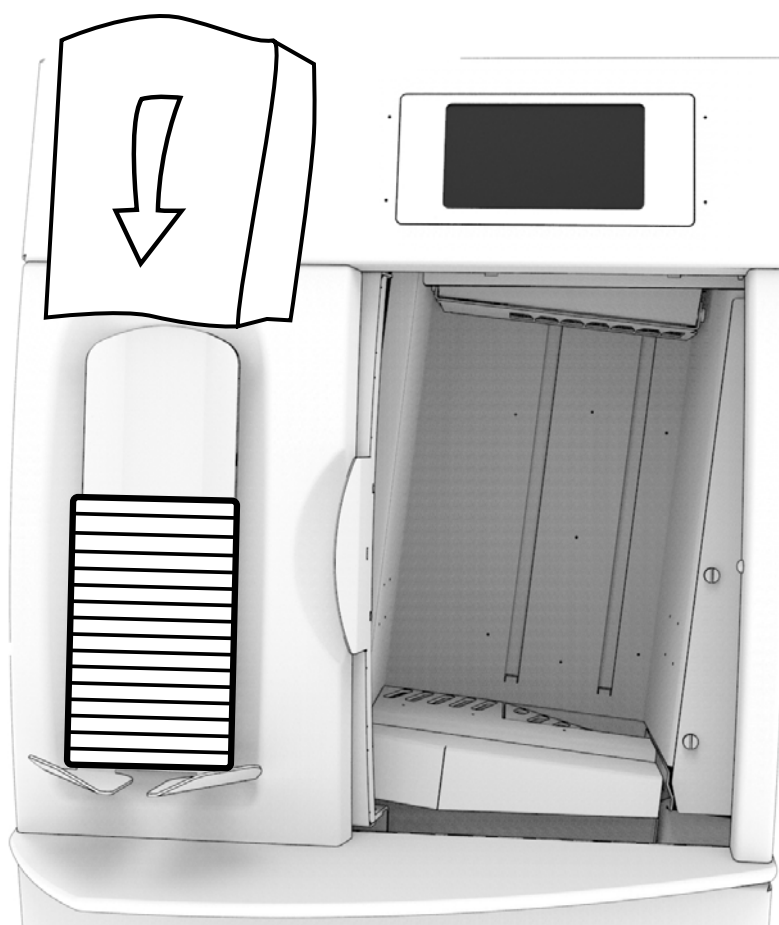
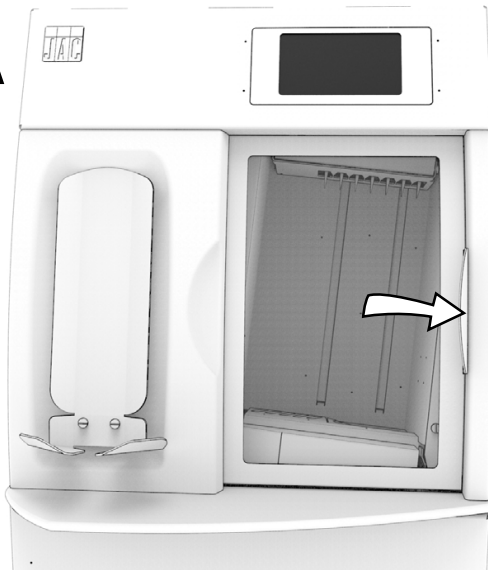
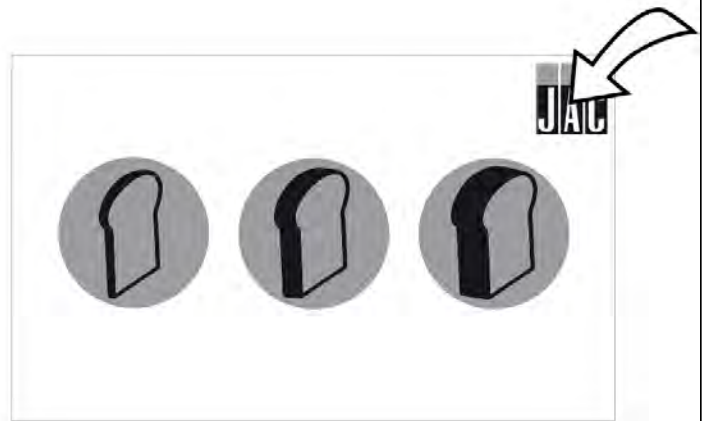


fig.9

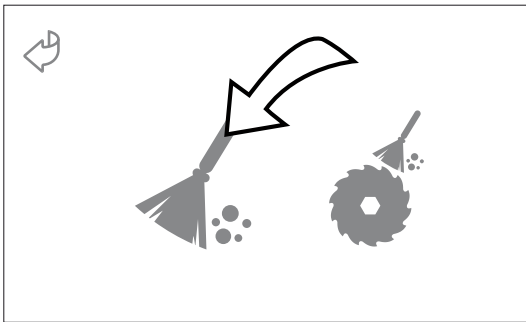
A



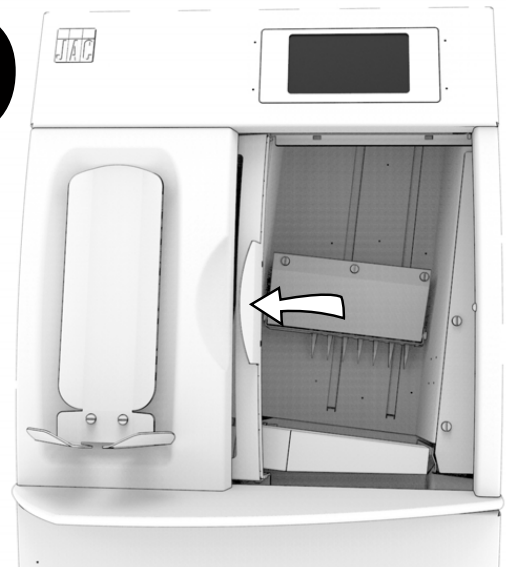
R



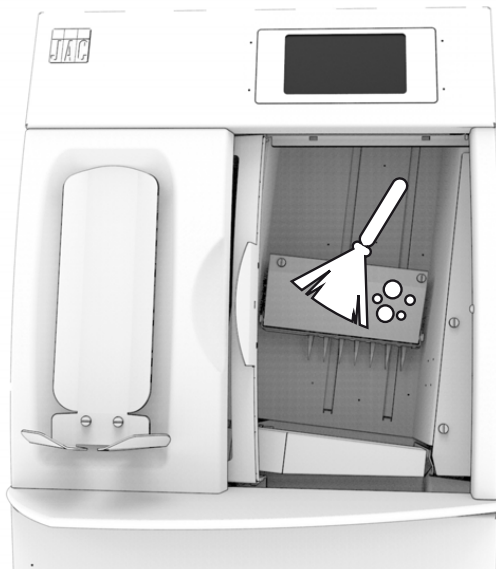
C



D



E



F

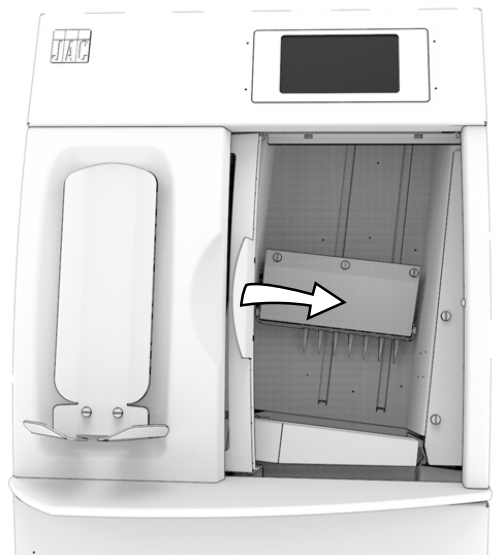
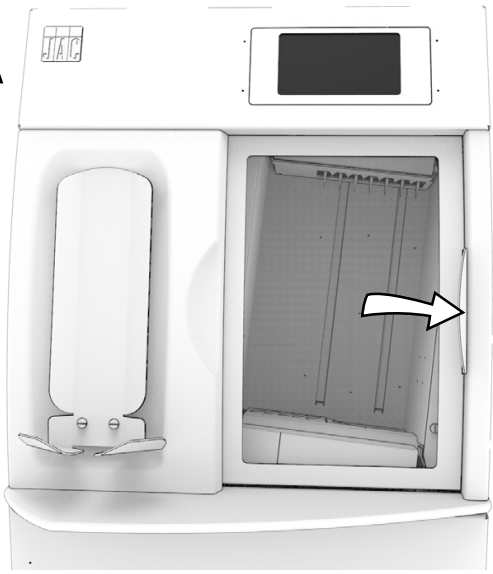
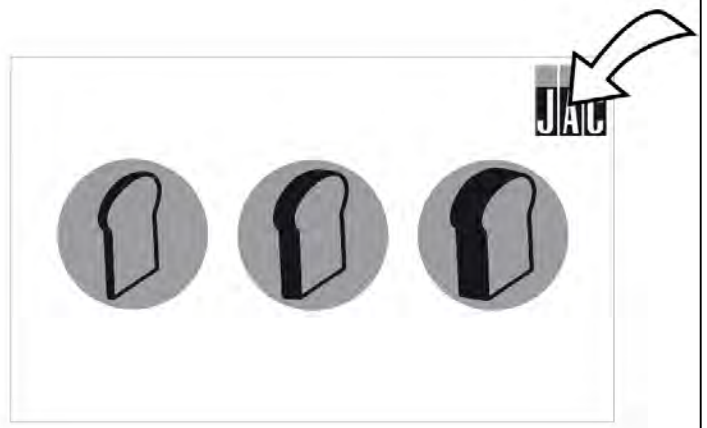


fig.10

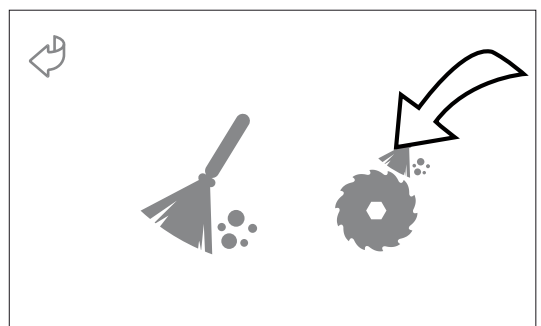
A



R



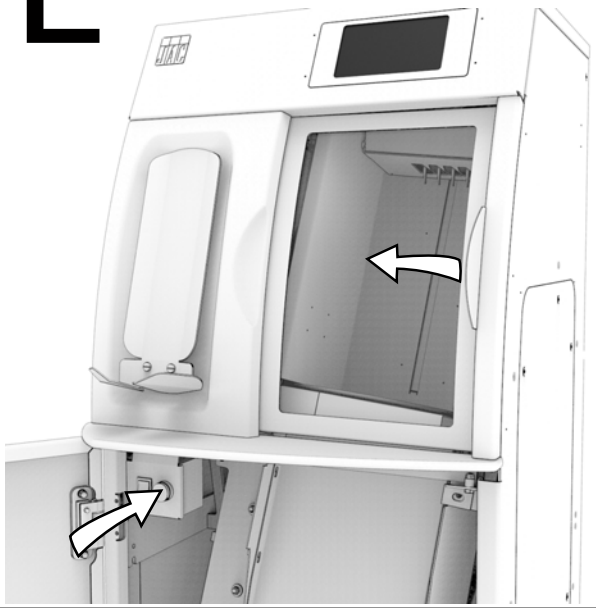
C



D



E



F



fig.11

G



H

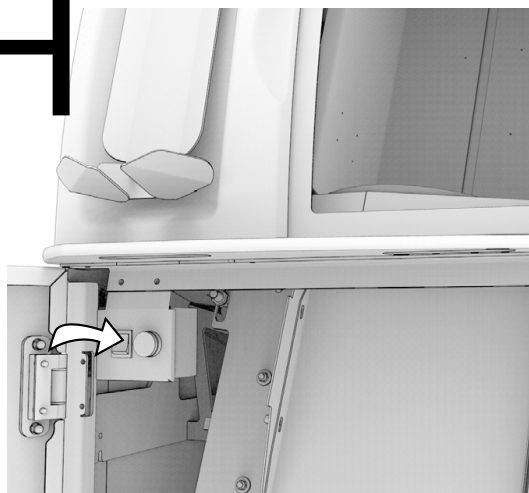
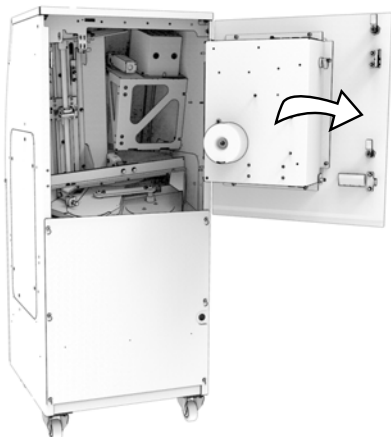
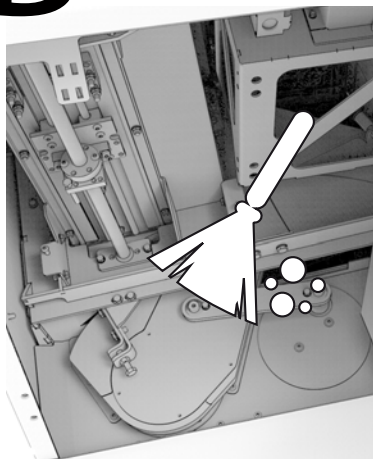


fig.12

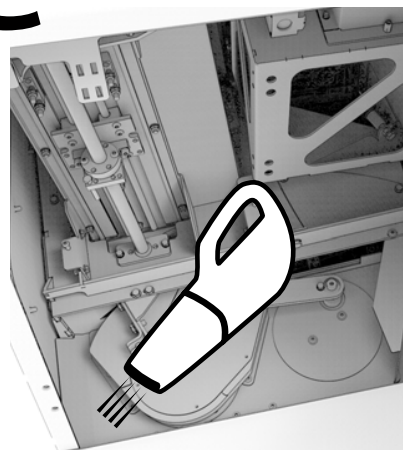
A



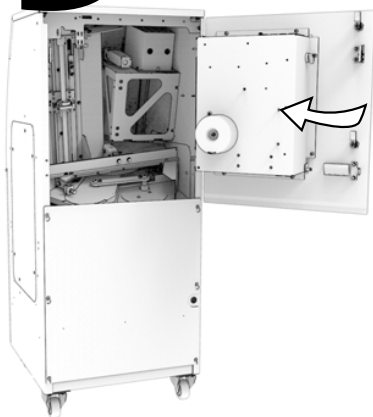
B



C



D



E

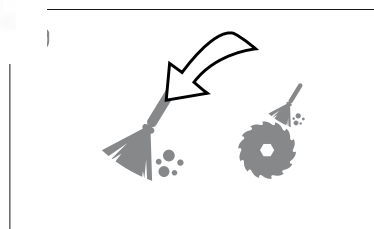
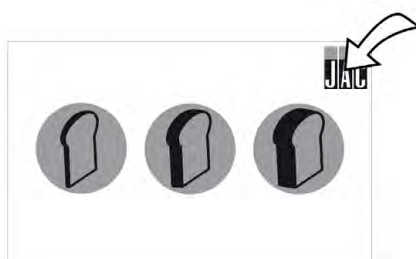
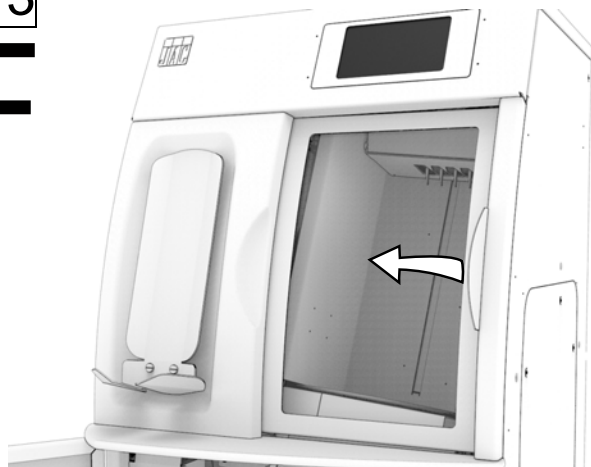


fig.13

F



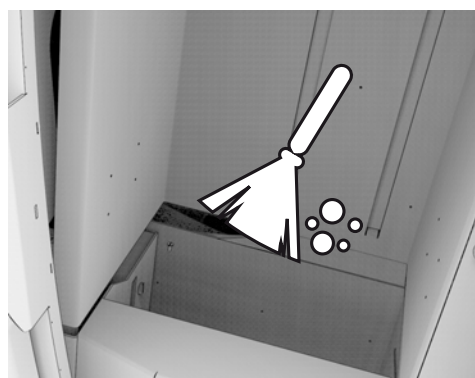
G



H



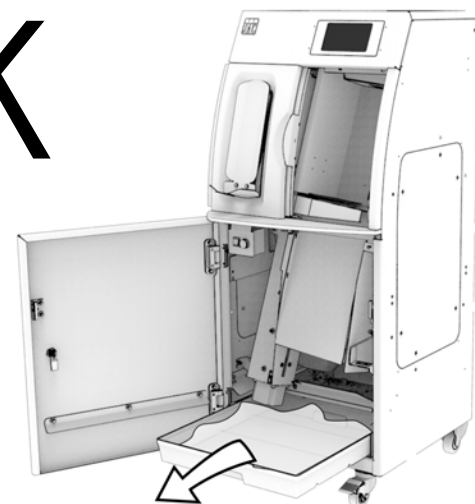
I



J



K



L



fig.14

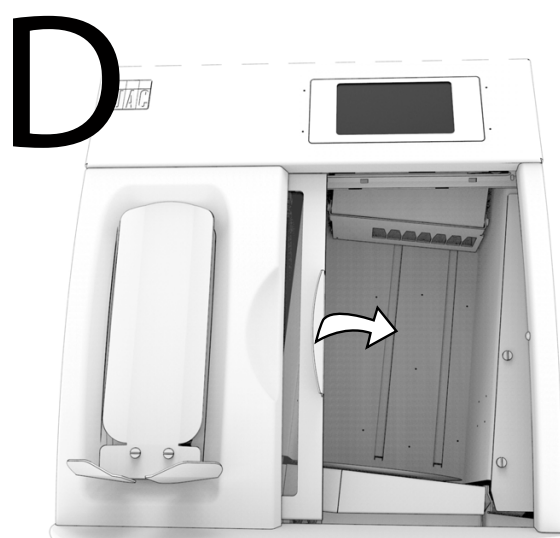
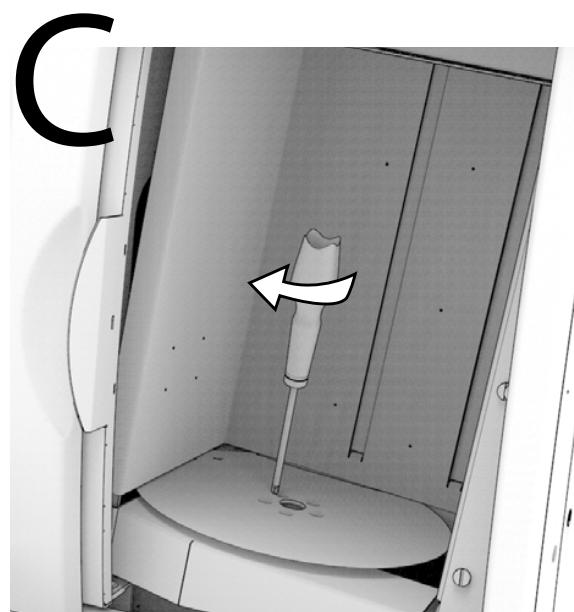
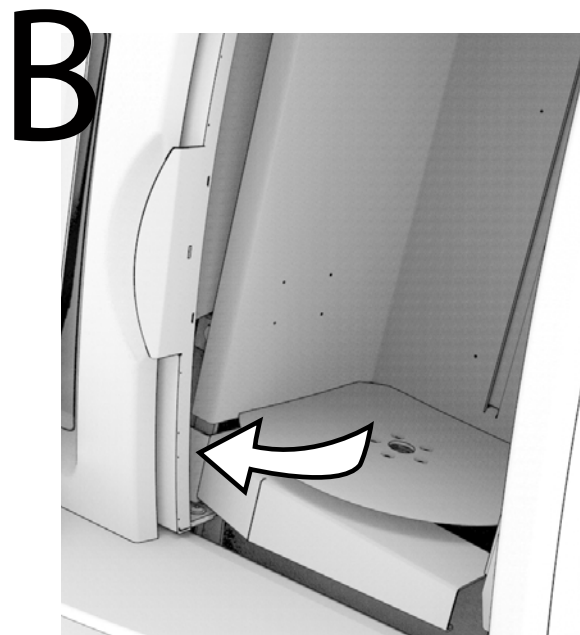
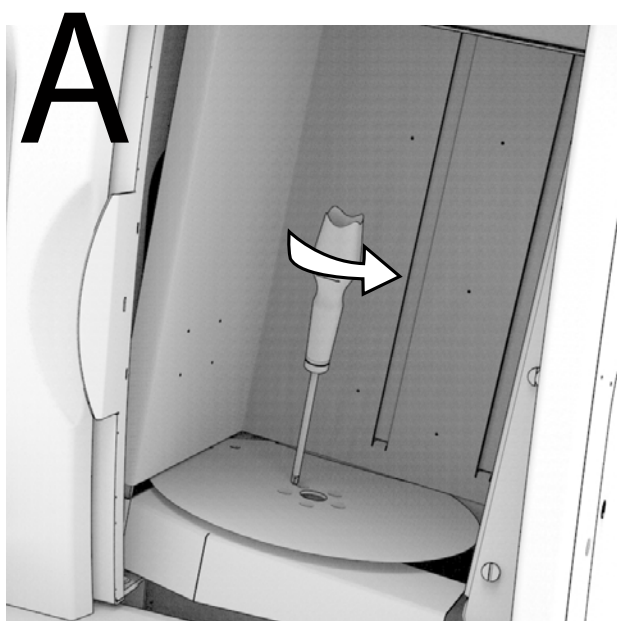


fig.15

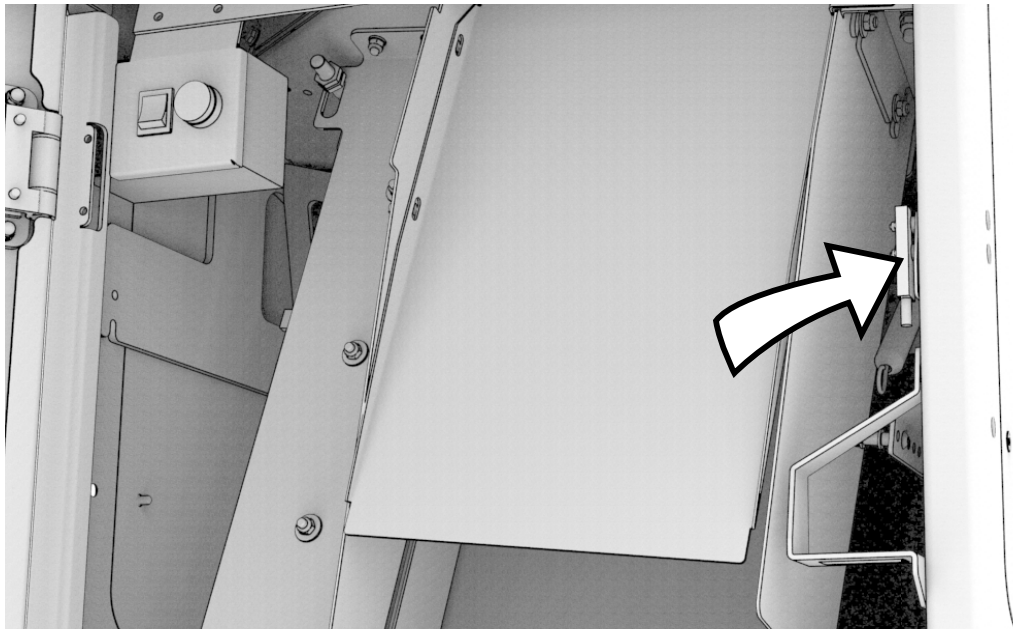


fig.16

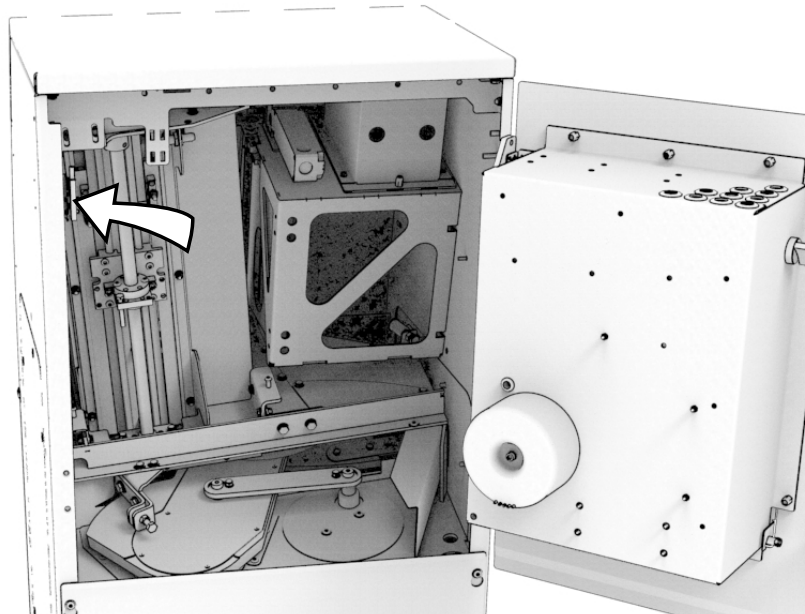


fig.17

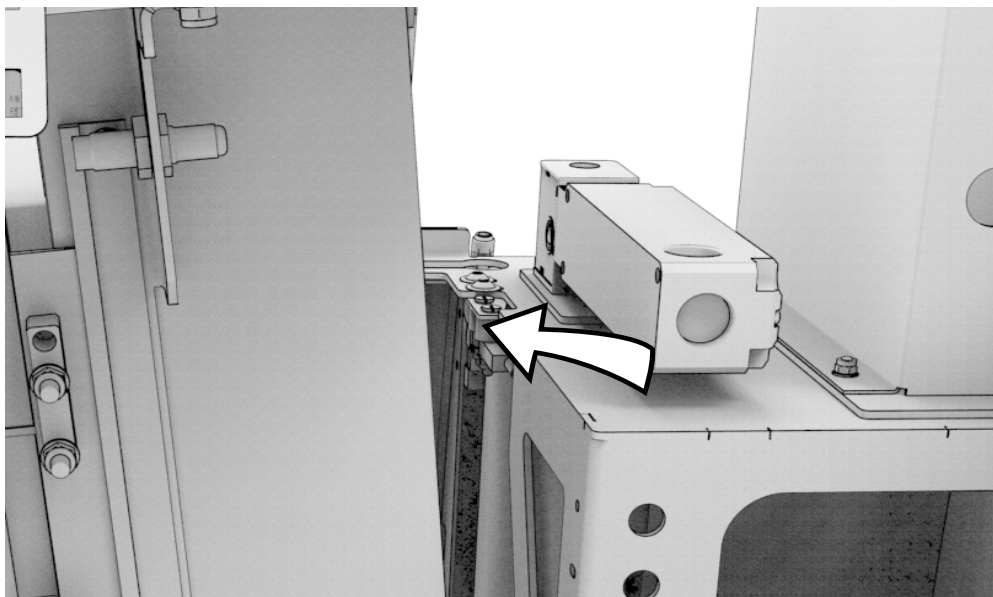


fig.18

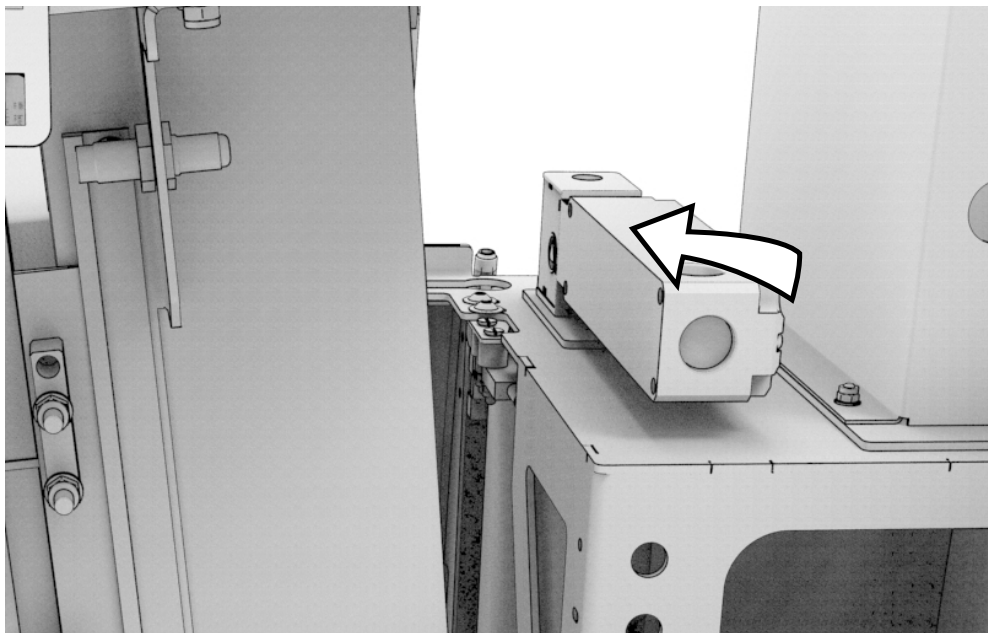


fig.19

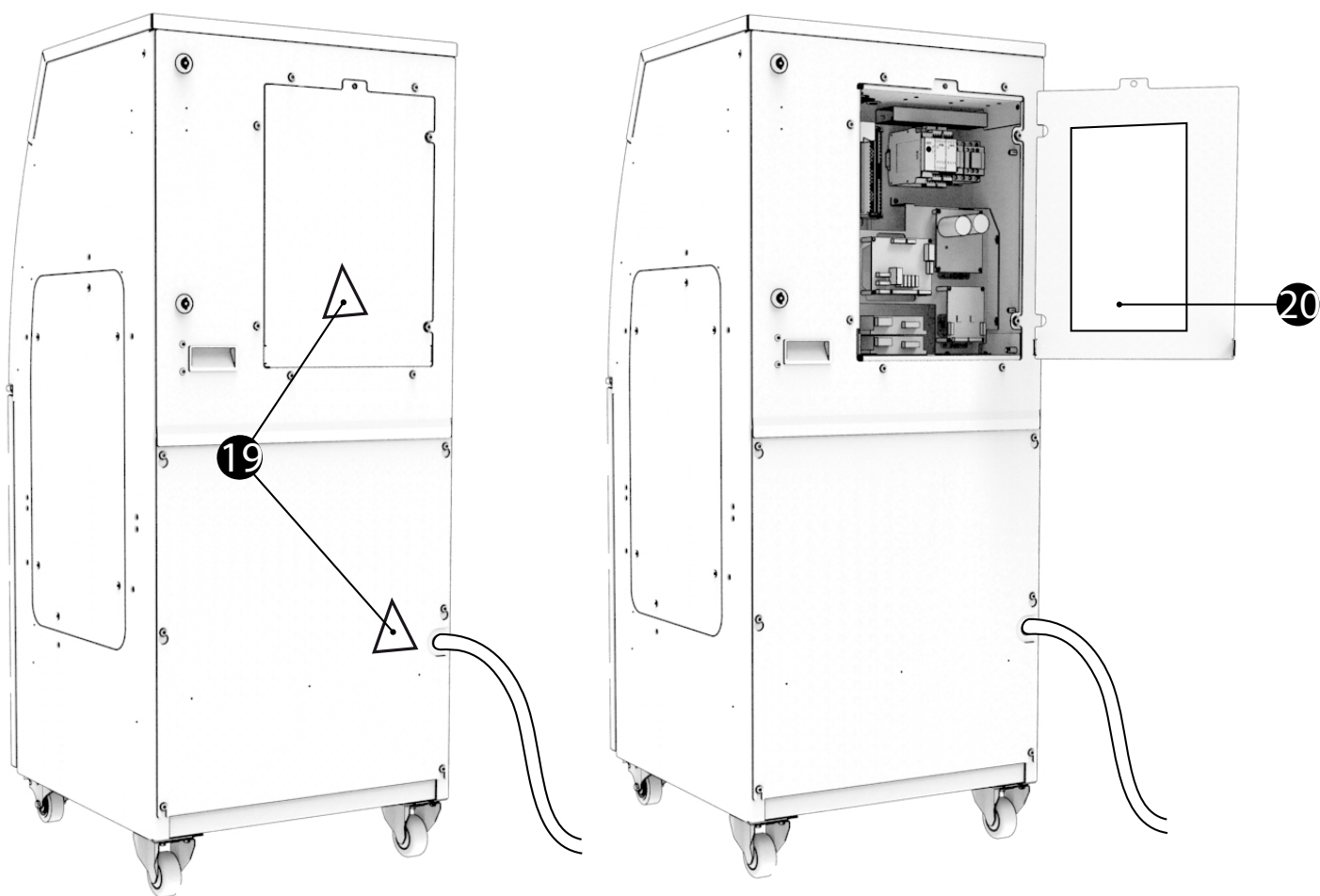


fig.20



1



2



3



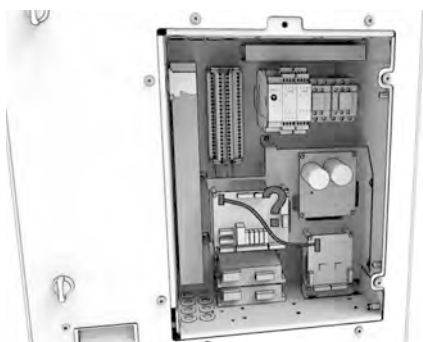
4



5



6



7

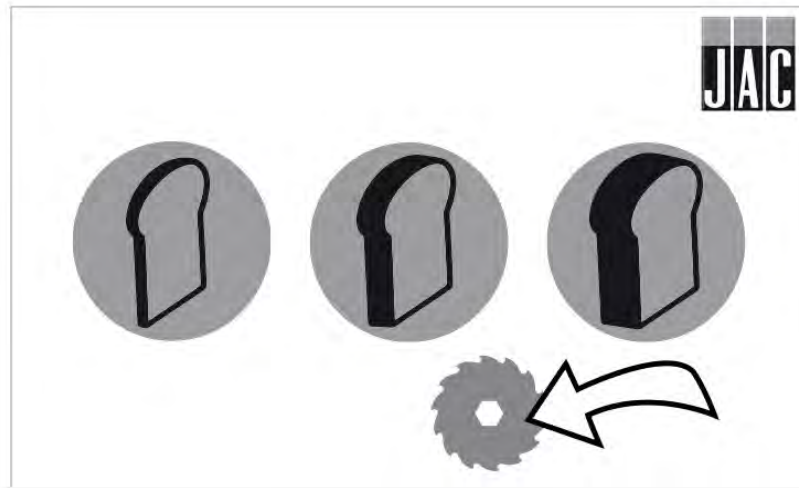


8



9

fig.21





Traditionally Innovative

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

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

Last update: 05/2018
Technical files compiled by:
Pierre-Yves Dorsimont
JAC S.A.
Chemin d'Éole, 2
B-4000 Sclessin
BELGIUM

Complies with the following (parts of)
European Harmonised Standards:
EN 1672-2
1935/2004
IEC 60204-1
EN ISO 12100-1
EN ISO 12100-2 §5, §6
EN 13954 if applicable
EN 61000-3-2, -3-3, -6-1, -6-3


Adrien Craeninx
Chief Executive Officer
JAC s.a.