JAC

Newself



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

V09-06-2026

Newself

EN- Translation of original user instructions

New Self automatic self-service frame slicer **5**

FR- Notice d'utilisation originale

Trancheuse automatique à cadres self-service New Self **17**

DE- Übersetzung der Originalanleitung

Automatische SB-Schneidemaschine New Self **29**

NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding

Automatische snijmachine met kaders voor zelfbediening New Self **41**

RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации

Автоматическая рамочная хлеборезка с самообслуживанием New Self **53**

ES- Traducción del manual de uso original

Cortadora automática a cuadros autoservicio New Self **66**

IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali

Taglierina automatica a telai self-service New Self **79**

رنسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي

قطاعة عجين أوتوماتيكية بإطارات خدمة ذاتية**New Self** **91**

JAC

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

1 BEFORE COMMISSIONING

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

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

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

- Enlist the help of your approved agent for installation, commissioning and service support.

- In order to be covered by the 5-year warranty (see terms and conditions set out below), please have your dealer fill in the service booklet when your machine is being installed. The service booklet is at the back of your machine.

2 WARRANTY

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

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

Subject to the following restrictive conditions:
- Equipment acquired from an approved dealer;
- Installation carried out by an approved agent;
- Equipment used in accordance with the instructions for use and for the intended purpose for which it was manufactured;
- Equipment serviced on a daily basis in compliance with the instructions for use;
- Regular servicing by the approved agent in compliance with service specifications, with at least one service a year (servicing chargeable to the user).
- Exclusive use of genuine JAC parts.

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

This warranty does not cover:
- Replacement of consumables (§9);
- Parts not accepted as defective by our company;
- Problems due to improper use of the equipment;
- Problems due to installation not carried out by an approved agent;
- Parts or problems due to transit damage or improper handling.

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

3 WARNINGS

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



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

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

This machine is intended exclusively for professional use.

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

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

Follow the instructions given for its use.

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

This machine must be adequately illuminated to operate it.

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

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

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



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

- Warm bread, stale bread.
- Frozen or partially thawed bread.
- Wholemeal breads with a hard crust and other types of bread with a hard crust.
- Rye breads.
- Non-edible products such as wood, plastic and similar materials.
- Any food that is not included in the bread and loaf cake category.

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

Damage to the machine, including the knives, may create a risk of injury to the user or third parties. Do not operate the machine and have it repaired by an authorized agent before any further use.



Residual risks: the machine is built according to the state of the art and the applicable safety regulations. Nevertheless, its use may lead to risks of injury for the user or third parties or damage to the machine or other property. These risks include access to the sharp side of the knives.



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

The machine must never be cleaned or hosed down with a water hose or high-pressure cleaner.

Operation of the machine in an explosive environment is not intended.

Information regarding non-ionizing radiation:
This radiation is not emitted intentionally but is generated solely for technical reasons by electrical equipment (e.g. electric motors, power lines, or permanent magnets). Maintaining a safety distance of 30 cm between the field source and the implant helps protect sensitive devices such as pacemakers and defibrillators. Under these conditions, the risk of interference is highly unlikely.

It should be noted that the contents of the crumb tray are not suitable for consumption.

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

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Height (mm)	1267	1267
Width (mm)	598	598
Depth (mm)	892	892
Entry channel length (mm)	310	300
Entry channel width (mm)	440	440
Entry channel height (mm)	160	160
Packaging (mm)	800 x 860 x 1600	800 x 860 x 1600
Net weight (kg)	210	220
Net weight + packing (kg)	230	240
Motor power rating (kW)	0.49	1.1
Motor type	Single-phase or three-phase	Three-phase
220 V - 50 Hz (A)	5	-
380 V - 50 Hz (A)	3.2	3.2
Capacity (loaves/hour)	200<500	200<500
Noise level (dB)	<70	<70

Heavy duty motor	optional
JACSTOP	optional
Users' explanatory notice	optional
4 cm added height	optional
Daily incremental counter	optional

Special colour	optional
Special blades	optional

4.2 Details of materials in direct contact with dough.

Rear table: STAINLESS STEEL 430
Loaf pusher: STAINLESS STEEL 430
Loaf holder: STAINLESS STEEL 430
Blades: Steel
Delivery table: STAINLESS STEEL 430
Bagger: STAINLESS STEEL 430

5 INSTALLATION AND COMMISSIONING

5.1 Unpacking the machine:

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

A. Remove the cardboard and the packaging bag from the machine.

B. Remove straps, taking particular care when they are released by cutting.

C. Detach the machine from its pallet by removing the wooden battens wedging the castors.

D. Take the machine off the pallet. Make sure you do this with at least two people in order to lower it as gently as possible onto the floor.

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

5.2 Positioning:

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

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

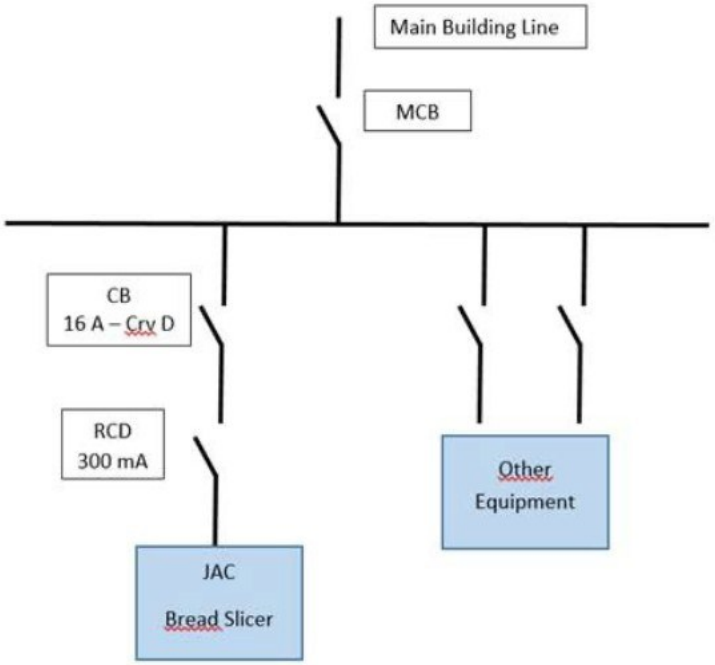
5.3 Electrical connection:

We point out that the mains disconnection device must be easily accessible even after the machine has been installed.

IMPORTANT: This machine must be earthed.
It is recommended that the system be protected with a fuse and an RCD.

Your mains electricity supply to the machine must be protected as indicated below:
- North America: 15 A protection;
- Rest of the world: 16 A protection.

For machines equipped with a variable speed drive, it is imperative that they be connected to a junction box on a circuit fitted with a 300 mA RCD.



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

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

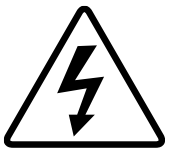
This machine complies with Machinery Directives 2006/42, 2006/95, 2004/108 and is CE marked as proof of this.

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



This pictogram indicates a cut hazard. You will find it at the front of the machine around the loaf positioning area (fig.10, n°23).

You will find the circuit diagram for the machine on the back of the electrical enclosure door (fig.10, n°25).



This pictogram indicates an electrocution hazard. Please isolate the machine before carrying out any work on it. You will find it at the back of the machine close to the power cable and inside the machine on the electrical enclosure (fig.10, n°24).

5.4 Commissioning:

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

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

5.5 Danger:

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

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

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

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

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

6 CONTROLS AND SAFETY FEATURES

6.1 Controls:

As your machine is fully automatic, closing the top cover operates machine start-up.

The SFNTCO version is equipped with an emergency stop button (fig.1, n°14) and a front cover release button (fig.2, n°16).

This button allows the front cover to be unlocked at any time when it is held down for 3 seconds. As soon as the button is released, the front cover locks again automatically. The button is active only when the machine is powered on and the emergency stop button is not engaged.

Some versions are also equipped with a main isolator switch (SFNP ETL, SFMP, SFNTCO) (fig.2, n° 18).

6.2 Work area:

The work area is at the front of the machine (fig.3, n°20).

6.3 Safety features:

This machine is equipped with:

A mechanical safety switch
Located at the back of the top cover
Which stops the machine when the top cover is opened (fig.1, n°1).

A mechanical interlock
Which prevents the top cover from being opened while the machine is in operation.

A mechanical interlock
Preventing the opening of the front cover while the machine is in operation (fig.7, n° 22).
On the SFNTCO version, the front cover remains locked at all times, whether the machine is powered on or off.
The front cover is unlocked only at the end of the slicing cycle, with the bread pusher still positioned within the blade area, allowing the customer to safely retrieve the sliced bread.

A mechanical safety switch
Located at the bottom of the machine, above the crumb tray
Which prevents the machine from starting when the front door is opened (fig.1, n°5).

A mechanical safety switch
Located at the bottom of the machine, behind the crumb tray
Which prevents the machine from starting when the crumb tray is opened (fig.11, n°26).

7 OPERATION

The castors fitted with brakes must be locked during operation (fig.1, n°13).
At the beginning of the day, switch on the machine using the ON/OFF switch (fig.1, n°10). This switch is not present on the SFNTCO version. On this version, ensure that the emergency stop button (fig. 1, n°14) is released.

Operating procedure (Figs. 4, 5)
A. Open the upper cover (fig. 1, n°1).
B. Place the bread on the rear table (fig.1, n°3), between the blades and the moving section, then close the cover. Closing the cover starts the slicing process.
C. At the end of the slicing cycle, the front cover unlocks. Open it and remove the sliced bread.
Note: If the sliced bread is not removed by the customer, the bread pusher may become blocked during its return movement. In this case, it will move back towards the blades three times to allow the customer to retrieve the sliced bread. After these three attempts, the machine will enter an error state.

Note: Some machines are equipped (optionally) with a JAC Stop (automatic slice retention system) (fig. 6, n°21).

Recommendation: After the first few days of operation, have the blade tension checked by a qualified person.
Capacity: Number of loaves sliced per day: 6000 (depending on the type of bread).
Bread dimensions (L × W × H) (cm): min. 12 × 6 × 6 – max. 44 × 31 × 16

8 MAINTENANCE

8.1 Daily, by a trained operator.

A. Check whether you need to empty the crumb tray.
B. Clean the tables (fig.1, n°6, 3) using a brush.
C. Use a dry cloth to clean the inside.
D. Use a damp cloth to clean the outside.

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

A. Remove the plug from the socket (fig.2, n°19).
B. Check the condition of the cutting blades (fig.1, n°4).
C. If you notice a deterioration in cutting quality, the cutting blades must be replaced (JAC part number: 610001, 6110011 in the JAC Spare Parts catalogue).
D. If the blades need to be replaced, do so in accordance with the blade replacement procedure (fig.8, 9).
NB: Do not overtighten the blades, as this risks distorting the frames.
E. Sweep and vacuum the inside of the machine.
F. Check bearing condition, then lubricate them.
G. Lubricate the actuator joints.

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

8.3 Blade replacement.

(Figs. 8, 9)
Always wear cut-resistant protective gloves (EN 388:2003 standard, index B = 5) and safety shoes when replacing a blade or carrying out any operation near the blades.
After ensuring that the machine plug (Fig. 2, No. 19) is disconnected from the mains supply:
Open the front door (Fig. 1, No. 5). On the SFNTCO version, it is necessary to press and hold the release button for 3 seconds (Fig. 2, No. 16) in order to open the front door.
Remove the stainless-steel table located at the front of the machine.

A. Remove the bagging paddle.
B. Unscrew the JAC Fix slice holding system on both sides and remove it.
C. Unscrew the front table on the inner sides of the machine.
D. Pivot the front table towards you.
E. Remove the front table.
F. Unscrew the cover.
G. Open the cover that protects the blade holder frames.
H. On the left-hand inner side, pivot the frame screw cap so that you can insert the 8 mm Allen key from the outside of the machine. Remove screw **A** securing the front frame link.
I. Lay the frame down forwards. Replace the blades on the rear frame (place something to protect yourself on the front frame blades). Remove the locknuts on screws **B** (Misch machines). Remove the blade-tightening Allen screws **B**. Replace the blades, checking that they locate correctly in the swing arm pins. Retighten the blades by tightening screws **B**, using the blades remaining on the frame as a reference. Then tighten the nuts (machine fitted with lubrication option).

In order not to distort the frame and avoid the risk of dangerous breakages, only replace 1 to 3 blades at a time alternating from left to right.

Resume the procedure from point I for the front frame and refit the front frame and the cover sections.
Connect your machine to the mains supply; it is now ready.
Check that your approved agent has recorded his work in your service booklet in order to maintain your 5-year warranty cover.

9 CONSUMABLES

When ordering spare parts, check with your approved agent which part is required based on the spare parts catalogue issued by the manufacturer.
Always quote the machine serial number shown on the nameplate.
Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of CONSUMABLES

DESCRIPTION	MODEL
SPRING, Ø 9 X 28 MM	ALL
RETAINING BAR FLAP	ALL
JAC STOP Fix	ALL
FRAME LINK WITH BEARINGS	ALL
JAC KNIFE, 13 MM/0.5 MM	NEW SELF 450
JAC KNIFE, 13 MM/0.5 MM + TEFLON	NEW SELF 450M
REAR COVER FRONT PAD	ALL
REAR COVER RH REAR PAD	ALL
REAR COVER LH REAR PAD	ALL
GAS SPRING, 10 N	ALL
BELT	ALL
SLIDE PAD, 100 MM	ALL
LOAF HOLDER PAD	ALL
LOAF HOLDER SPRING	ALL
PUSHER FELT PAD	NEW SELF 450M

10 MALFUNCTIONS

Problem	Check
The machine is not running	Connect the machine using the cable (fig.2, n°19).
	Close the top cover.
	Close the front cover.
The machine is running, but the loaves are damaged or cut unevenly	Check whether the blades need replacing (fig.8,9).
	Leave the bread to cool down for a few hours.
	Feed in a loaf of the specified size.
	Feed in a loaf that is sufficiently firm.
	If the blades are misaligned, adjust the blades and frames.
The bread vibrates between the blades	If the blades are misaligned, adjust the blades and frames.
The bread is cut too slowly	Check whether the blades need replacing (fig.8,9).
The bread tears	If the blades are misaligned, adjust the blades and frames.
	Check whether the blades need replacing (fig.8,9).
The bread emerges very slowly or remains between the blades	Check whether the blades need replacing (fig.8,9).
The bread is squashed coming out of the blades	Check whether the blades need replacing (fig.8,9).

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



Should the problem persist, please contact your technician.

11 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

Figure	Item	Description
1	1	Top cover
	2	Loaf pusher
	3	Rear table
	4	Blades
	5	Front cover
	6	Delivery table
	7	Front bumper
	8	Crumb tray
	9	Bagger
	10	Counter
	11	Oil counter reset
	12	Oil level indicator (Misch)
	13	Castor
	14	Emergency stop
2	15	Rear panel
	16	Front cover release button
	17	Electrical enclosure panel
	18	Switch
	19	Power cable
3	20	Work area
6	21	JAC Stop slice holding system
7	22	Front cover lock
10	23	“Cut hazard” sign
	24	“Electrocution hazard” sign
	25	Circuit diagram
11	26	Crumb tray switch

1 AVANT LA MISE EN SERVICE 18
2 GARANTIE 18
3 AVERTISSEMENTS 19
4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 20
4.1 Caractéristiques techniques 20
4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte 21
5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE 21
5.1 Déconditionnement de la machine 21
5.2 Emplacement 21
5.3 Raccordement électrique 21
5.4 Mise en service 22
5.5 Danger 23
6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE 23
6.1 Organe de commande 23
6.2 Zone de travail 23
6.3 Organes de sécurité 23
7 UTILISATION 24
8 ENTRETIEN 24
8.1 Journalier par un utilisateur formé 24
8.2 Toutes les 25 000 coupes et/ou 1 fois par an au minimum, par un agent agréé 25
8.3 Changement des lames 25
9 CONSOMMABLES 26
9.1 Liste des CONSOMMABLES 26
10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT 27
11 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES 28

1 AVANT LA MISE EN SERVICE

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

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

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



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

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

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

3 AVERTISSEMENTS

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



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

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

Cette machine est 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 75 dB(A), suivant la norme EN ISO 3744.

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

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



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

- pains chauds, pains rassis ;
- pains congelés, ou partiellement décongelés ;
- pains complets avec une croûte dure et d'autres types de pain avec une croûte dure ;
- pains de seigle ;
- produits non comestibles comme le bois, le plastique et matériaux similaires ;
- tout aliment qui ne fait pas partie de la catégorie des pains ou des cakes.

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

Un endommagement de la machine, notamment des couteaux, peut créer un risque de blessures pour l'utilisateurs ou des tiers. N'utilisez pas la machine et faites-la remettre en état par un agent agréé avant toute utilisation.

Risques résiduels : la machine est construite selon l'état de l'art et les règles de sécurité applicables. Néanmoins, son utilisation peut entraîner des risques de blessures pour l'utilisateur ou des tiers ou des dommages à la machine ou à d'autres biens. Ces risques incluent notamment l'accès au côté tranchant des couteaux.

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

La machine ne doit jamais être nettoyée ou arrosée avec un tuyau d'eau ou un nettoyeur haute pression.

L'utilisation de la machine dans une atmosphère potentiellement explosive n'est pas prévue.

Informations concernant les rayonnements non ionisants : Ces rayonnements ne sont pas émis intentionnellement, mais sont générés uniquement pour des raisons techniques par les équipements électriques (ex. : moteurs électriques, lignes électriques ou aimants permanents). Le maintien d'une distance de sécurité de 30 cm entre la source de champ et l'implant permet de protéger les dispositifs sensibles tels que les stimulateurs cardiaques ou les défibrillateurs. Le risque d'interférence est alors hautement improbable.

Il est à noter que le contenu du ramasse-miettes n'est pas propre à la consommation.

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

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Hauteur (mm)	1267	1267
Largeur (mm)	598	598
Profondeur (mm)	892	892
Longueur du canal d'entrée (mm)	310	300
Largeur du canal d'entrée (mm)	440	440
Hauteur du canal d'entrée (mm)	160	160
Colisage (mm)	800 x 860 x 1600	800 x 860 x 1600
Poids net (kg)	210	220
Poids NET + emballage (kg)	230	240
Puissance moteur (kW)	0,49	1,1
Type moteur	Monophasé ou triphasé	Triphasé
220v - 50Hz (A)	5	-
380v - 50Hz (A)	3,2	3,2
Capacité (pains/heure)	200<500	200<500
Niveau sonore (dB)	<70	<70

Moteur renforcé	option
JACSTOP	option
Affiche explicative	option
Surélévation de 4 cm	option
Compteur journalier	option
Couleur spéciale	option
Couteaux spéciaux	option

4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte

Table arrière : INOX 430
Pousse-pains : INOX 430
Presse-pains : INOX 430
Lames : Acier
Table de réception : INOX 430
Ensachoir : INOX 430

5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

5.1 Déconditionnement de la machine

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

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

B. Enlever les sangles en faisant particulièrement attention à la détente de ces dernières lors de leur sectionnement.

C. Désolidariser la machine de sa palette en enlevant les lattes de bois qui bloquent les roulettes.

D. Descendre la machine de la palette. Veiller à faire cette manipulation à au moins deux personnes afin d'amortir au mieux le contact avec le sol.

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.

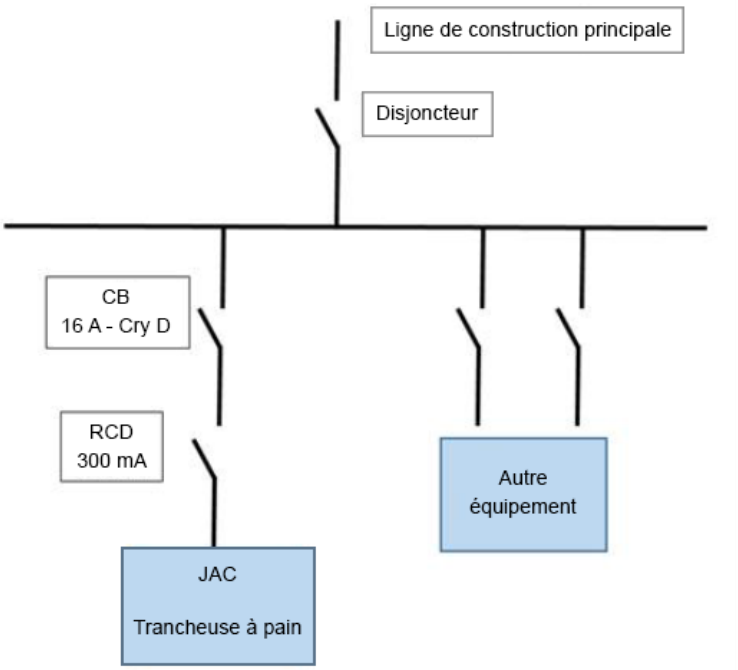
5.3 Raccordement électrique

IMPORTANT: Cette machine doit être raccordée à la terre.
Il est recommandé de protéger le système avec un disjoncteur (CB) associé à un dispositif de courant résiduel (RCD).

Le circuit d'alimentation de la machine ne doit pas être utilisé pour alimenter d'autres équipements.

Le disjoncteur (CB) du circuit d'alimentation de la machine, doit être installé comme indiqué ci-dessous:
- Amérique du Nord: 15 A Courbe D de protection;
- Reste du monde: 16 A Courbe D de protection.

Le dispositif de courant résiduel (RCD) du circuit d'alimentation de la machine, doit être installé comme indiqué ci-dessous:
- 300 mA RCD



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

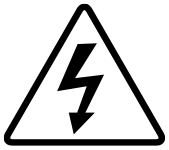
Avant de connecter la machine au réseau et afin d'éviter une mise hors service du moteur à la mise sous tension, il est important de vérifier la concordance du réseau d'alimentation avec les caractéristiques de la machine (voir plaque signalétique de celle-ci).

Cet appareil est conforme aux Directives Machines 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE et porte le marquage CE attestant cette conformité.
Veuillez prendre connaissance des pictogrammes de sécurité figurant sur la machine :



Pictogramme signalant un risque de coupure. Vous le retrouverez à l'avant de la machine autour de la zone de dépose du pain (fig.10, n°23).

Vous trouverez le schéma électrique de la machine sur le verso de la porte du coffret électrique (fig.10, n°25).



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.10, n°24).

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.

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

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

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

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

6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

Votre machine étant totalement automatique, la fermeture du capot supérieur actionne la mise en marche de la machine.

La version (SFNTCO) est équipée d'un arrêt d'urgence (fig.1, n°14) et d'un bouton de déverrouillage du capot avant (fig.2, n°16).
Ce bouton permet de déverrouiller le capot avant à tout moment lorsqu'on le maintien enfoncé pendant 3 secondes. Dès que le bouton est relâché, le capot avant se reverrouille. L'action sur ce bouton n'est active que lorsque la machine est sous tension et que le bouton d'arrêt d'urgence n'est pas enclenché.

Certaines versions sont également équipées d'un sectionneur (SFNP ETL, SFMP, SFNTCO (fig.2, n°18).

6.2 Zone de travail

La zone de travail se situe devant la machine (fig.3, n°20).

6.3 Organes de sécurité

Cette machine est équipée :

D'un interrupteur de sécurité mécanique
Se trouvant à l'arrière du capot supérieur
Qui arrête la machine lorsqu'on ouvre le capot supérieur (fig.1, n°1).

D'un verrouillage mécanique
Empêchant l'ouverture du capot supérieur pendant le fonctionnement de la machine.

D'un verrouillage mécanique
Empêchant l'ouverture du capot avant pendant le fonctionnement de la machine (fig.7, n°22).
Sur la version SFNTCO, le capot avant est verrouillé en permanence, machine sous et hors tension.
Le capot avant est uniquement déverrouillé en fin de coupe avec le pousse-pain dans les lames afin que le client puisse récupérer le pain tranché en toute sécurité.

D'un interrupteur de sécurité mécanique
Se trouvant dans le bas de la machine, au-dessus du bac à mies
Qui empêche la machine de démarrer lorsqu'on ouvre la porte avant (fig.1, n°5).

D'un interrupteur de sécurité mécanique
Se trouvant dans le bas de la machine, derrière le bac à mies
Qui empêche la machine de démarrer lorsqu'on ouvre le bac à mies (fig.11, n°26).

7 UTILISATION

Les roulettes pourvues d'un frein doivent être bloquées pour l'utilisation (fig.1, n°13).

En début de journée, mettre la machine sous tension à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (fig.1, n°10). Cet interrupteur n'est pas présent sur la version (SFNTCO). Sur cette version, veuillez-vous assurer que le bouton d'arrêt d'urgence (fig 1, n°14) est bien désamorcé.

Procédure d'utilisation (fig.4, 5)

A. Ouvrir le capot supérieur (fig.1, n°1).
B. Placer le pain sur la table arrière (fig.1, n°3), entre les lames et la partie mobile et fermer le couvercle. La fermeture du couvercle active le processus de coupe.
C. En fin de cycle de coupe, le capot avant se déverrouille. L'ouvrir et récupérer le pain coupé.

NB : Si le pain tranché n'est pas récupéré par le client, le pousse-pain peut se bloquer lors de son retour. Dans ce cas, il retournera 3x vers les lames pour laisser le client récupérer son pain tranché. Au-delà de ces 3 tentatives, la machine se mettra en erreur.

NB : Certaines machines sont équipées (en option) d'un JAC Stop (système automatique de maintien des tranches) (fig.6, n°21).

Conseil : Après les premiers jours de travail, faire contrôler la tension des lames par une personne qualifiée.

Capacité : Nombre de pains coupés par jour : 6000 (en fonction du type de pain).
Dimensions du pain (L x l x h) (cm) : min. 12 x 6 x 6 - max. 44 x 31 x 16

8 ENTRETIEN

8.1 Journalier par un utilisateur formé

A. Vérifier s'il ne faut pas vider le bac à miettes.

B. Nettoyer les tables (fig.1, n°6, 3) à l'aide d'une brosse.
C. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage intérieur.
D. Pour l'entretien extérieur, utiliser un chiffon humide.

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

A. Retirer la fiche de la prise (fig.2, n°19).
B. Vérifier l'état des lames de coupe (fig.1, n°4).
C. Si une dépréciation de la qualité de la coupe est notée, il faut procéder au remplacement des lames de coupe (référence JAC : 610001,6110011 du catalogue de Pièces de Rechange JAC).
D. Si elles sont à changer, remplacer les lames conformément à la procédure de changement des lames de coupe (fig.8, 9).
   NB : Ne pas tendre les lames à l'excès, au risque de déformer les cadres.
E. Nettoyer à la brosse et aspirer l'intérieur de la machine.
F. Vérifier l'état des roulements, ensuite graisser ceux-ci.
G. Graisser les articulations du vérin.

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

8.3 Changement des lames

(fig.8, 9)
Veiller à toujours porter des gants de protection anti-coupure (Norme EN 388 : 2003 indice B= 5) et des chaussures de sécurité lors du remplacement de la lame ou lors d'une opération au voisinage des lames.
Après s'être assuré que la fiche de la machine (fig.2, n°19) est bien déconnectée du secteur :
Ouvrir la porte avant (fig1, n°5). Sur la version SFNTCO, il sera nécessaire d'appuyer sur le bouton de déverrouillage pendant 3 secondes (fig.2, n°16) afin d'ouvrir la porte avant.
Retirer la table inox à l'avant de la machine.

A. Retirer la palette d'ensachage.
B. Dévisser des deux côtés le système de maintien des tranches JAC Fix et le retirer.
C. Dévisser la table avant sur les côtés intérieurs de la machine.
D. Faire pivoter la table avant vers soi.
E. Retirer la table avant.
F. Dévisser la coiffe.
G. Ouvrir la coiffe qui protège les cadres support lames.
H. Sur le côté gauche intérieur, faire pivoter le cache-vis de cadre afin de pouvoir rentrer la clé 6 pans creux de 8 mm par l'extérieur de la machine. Desserrer la vis **A** qui fixe la biellette au cadre avant.
I. Coucher le cadre vers l'avant. Remplacer les lames du cadre arrière (déposer de quoi se protéger sur les lames du cadre avant). Desserrer les contre-écrous des vis **B** (machines Misch). Desserrer les vis **B** 6 pans creux qui tendent les lames. Remplacer les lames en contrôlant qu'elles soient bien placées dans l'ergot des balanciers. Retendre les lames en serrant les vis **B** avec, comme repère pour la tension, les lames restées sur le cadre. Serrer ensuite les écrous (machine équipée de l'option huilage).

Afin de ne pas déformer le cadre et de ne pas risquer de casses dangereuses, ne remplacer que 1 à 3 lame(s) à la fois en alternant de gauche à droite.

Recommencer la procédure du point I pour le cadre avant et remonter le cadre avant ainsi que les éléments d'habillage.

Connecter la machine au réseau électrique, la machine est prête.
Bien vérifier que votre agent agréé enregistre son intervention dans votre carnet d'entretien afin de conserver votre garantie de 5 ans.

9 CONSOMMABLES

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

9.1 Liste des CONSOMMABLES

LIBELLE	MODELE
RESSORT Ø9X28MM	TOUTES
FLAPS BARRE DE RETENUE	TOUTES
FLAPS JAC FIX	TOUTES
BIELLETTE DE CADRE AVEC ROULEMENTS	TOUTES
COUTEAU JAC 13MM/0,5MM	NEW SELF 450
COUTEAU JAC 13MM/0,5MM + TEFLON	NEW SELF 450M
PATIN AVANT CAPOT ARRIERE	TOUTES
PATIN ARRIERE DROIT CAPOT ARRIERE	TOUTES
PATIN ARRIERE GAUCHE CAPOT ARRIERE	TOUTES
RESSORT A GAZ 10N	TOUTES
COURROIE	TOUTES
PATIN DE GLISSIERE 100MM	TOUTES
PATIN PRESSE PAIN	TOUTES
RESSORT PRESSE-PAIN	TOUTES
FEUTRE POUSSOIR	NEW SELF 450M

10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Problème	Vérification
La machine ne tourne pas	Brancher la machine à l'aide du câble (fig.2, n°19)
	Fermer le capot supérieur
	Fermer le capot avant
La machine fonctionne, mais les pains sont endommagés ou coupés de manière irrégulière	Vérifier s'il ne faut pas remplacer les lames (fig.8, 9)
	Laisser le pain refroidir quelques heures
	Introduire un pain aux dimensions acceptées
	Introduire un pain assez ferme
	Si les lames sont désalignées, régler les lames et les cadres
Le pain vibre dans les lames	Si les lames sont désalignées, régler les lames et les cadres
Le pain se coupe trop lentement	Vérifier s'il ne faut pas remplacer les lames (fig.8, 9)
Le pain se déchire	Si les lames sont désalignées, régler les lames et les cadres
	Vérifier s'il ne faut pas remplacer les lames (fig.8, 9)
Le pain sort très lentement ou reste dans les lames	Vérifier s'il ne faut pas remplacer les lames (fig.8, 9)
Le pain est écrasé en sortie des lames	Vérifier s'il ne faut pas remplacer les lames (fig.8, 9)

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

Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1	1	Capot supérieur
	2	Pousse-pains
	3	Table arrière
	4	Lames
	5	Capot avant
	6	Table de réception
	7	Pare-chocs
	8	Bac à mies
	9	Ensachoir
	10	Compteur
	11	Reset compteur d'huile
	12	Voyant niveau d'huile (Misch)
	13	Roulettes
	14	Arrêt d'urgence
2	15	Tôle arrière
	16	Bouton de déverrouillage capot avant
	17	Tôle coffret électrique
	18	Sectionneur
	19	Câble d'alimentation
3	20	Zone de travail
6	21	Système de maintien tranches JAC Stop
7	22	Verrouillage capot avant
10	23	Signalétique « risque de coupure »
	24	Signalétique « risque d'électrocution »
	25	Schéma électrique
11	26	Fin de course bac à mies

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

1 VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

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



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

Diese Garantie deckt nicht:
- den Ersatz von Verschleißteilen (siehe Abschnitt 9);
- Teile, die unser Kundendienst nicht als defekt anerkennt;

- Probleme, die sich aus einer ungewöhnlichen Nutzung des Produktes ergeben;
- Probleme, die darauf zurückzuführen sind, dass die Installation nicht durch einen zugelassenen Vertreter durchgeführt wurde;
- Beschädigungen oder Probleme, die auf einen Transportschaden oder auf die unsachgemäße Handhabung des Produktes zurückzuführen sind.

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

3 WARNHINWEISE

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



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

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

Diese Maschine 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 75 dB(A) und entspricht damit der EN ISO 3744.

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

Die Maschine dient zum Schneiden abgekühlter Brotlaibe.



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

- Warmes Brot, altbackenes Brot
- Gefrorenes oder halb aufgetautes Brot
- Vollwertbrot mit harter Kruste und andere Brotsorten mit harter Kruste

- Roggenbrot
- Ungenießbare Produkte wie Holz, Kunststoff oder Ähnliches
- Lebensmittel, die nicht zur Gruppe der Backwaren (speziell Brote und Kuchen) gehören.

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

Beschädigungen an der Maschine, einschließlich der Messer, können eine Verletzungsgefahr für den Benutzer oder Drittpersonen darstellen. Betreiben Sie das Gerät nicht und lassen Sie es vor jeder weiteren Verwendung von einem autorisierten Vertreter reparieren.



Restrisiken: Die Maschine ist nach dem Stand der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften gebaut. Dennoch kann die Verwendung zu Verletzungsgefahren für den Benutzer oder Drittpersonen und zu Schäden an der Maschine oder sonstigem Eigentum führen. Zu diesen Risiken gehört der Zugang zur scharfen Seite der Messer.



Vor Reinigungsarbeiten innen und außen am Gerät und vor Wartungsarbeiten immer den Netzstecker ziehen.

Die Maschine darf nie mit dem Wasserschlauch o. Den Hochdruckreiniger gereinigt, abgespritzt werden.

Nicht bestimmungsgemäß ist der Betrieb der Maschine in explosionsgefährdeter Umgebung.

Information betreffend Nichtionisierende Strahlung;
Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzugt, sonder lediglich techisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. von Elektormotoren, Kraftstromleitungen oder Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatiren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

Es wird darauf hingewiesen dass der Inhalt der Krümelschublade nicht zum Verzehr geeignet ist.

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

4 TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Höhe (mm)	1267	1267
Breite (mm)	598	598
Tiefe (mm)	892	892
Länge der Schneidkammer (mm)	310	300

Breite der Schneidkammer (mm)	440	440
Höhe der Schneidkammer (mm)	160	160
Verpackungsmaße (mm)	800 x 860 x 1600	800 x 860 x 1600
Nettogewicht (kg)	210	220
Nettogewicht + Verpackung (kg)	230	240
Motorleistung (kW)	0,49	1,1
Motortyp	Einphasig oder dreiphasig	dreiphasig
220 V - 50 Hz (A)	5	-
380 V - 50 Hz (A)	3,2	3,2
Kapazität (Brote/Stunde)	200<500	200<500
Geräuschpegel (dB)	<70	<70

Verstärkter Motor	Option
JACSTOP	Option
Bedienhinweis	Option
Erhöhung um 4 cm	Option
Tageszähler	Option
Sonderfarbe	Option
Spezialmesser	Option

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

hinterer Tisch: EDELSTAHL 430
Brotschieber: EDELSTAHL 430
Brotpresse: EDELSTAHL 430
Messer: Stahl
Ausgabetisch: 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 möglichst sicher auf dem Boden abgesetzt werden kann.

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

5.2 Aufstellung:

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

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

5.3 Anschluss an die Stromversorgung:

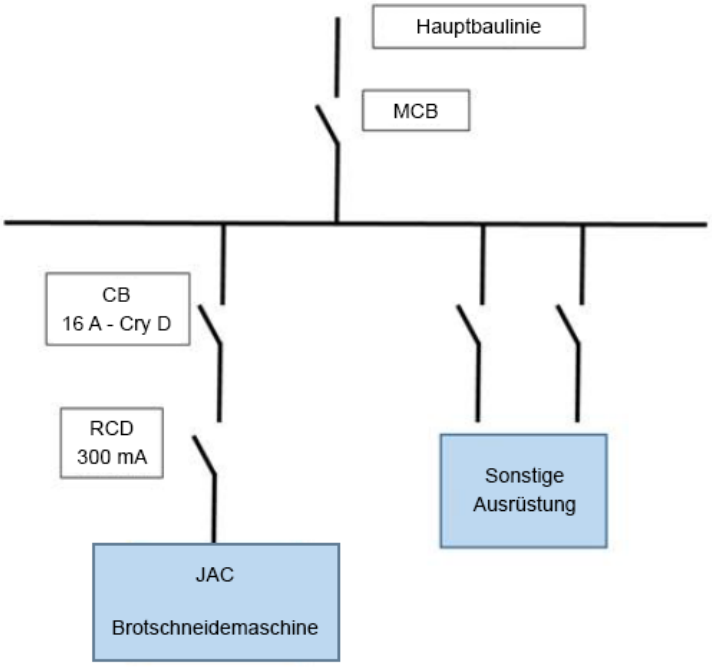
Wir weisen darauf hin, darauf hin, daß die Netztrenneinrichtung auch nach einbau der Maschine gut zugänglich sein muß.

WICHTIG: Die Erdung der Maschine ist vorgeschrieben.
Wir empfehlen den Schutz der Anlage durch eine Sicherung und einen FI-Schutzschalter.

Ihr Stromnetz zur Versorgung der Maschine muss folgendermaßen geschützt werden:
- Nordamerika: Schutz 15 A;
- Rest der Welt: Schutz 16 A.
Maschinen mit Stromrichter müssen zwingend über einen FI-Schutzschalter für 300 mA angeschlossen werden.

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

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

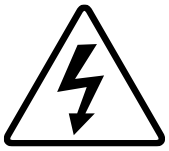


Dieses Gerät entspricht den Maschinenrichtlinien 2006/42, 2006/95, 2004/108 und ist daher mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:

Warnsymbol zur Anzeige der Schneidgefahr. Dieses Warnsymbol befindet sich auf der Vorderseite der Maschine im Bereich der Brotaufnahme. (Fig. 10, Nr. 20)

Den Schaltplan der Maschine finden Sie auf der Rückseite der Schaltkastentür. (Fig. 10, Nr. 22)



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. 10, Nr. 21)

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 Gefahr für den Anwender oder die Maschine ist die Maschine über den Hauptschalter auszuschalten.

Vor Wartungs- oder Instandsetzungsmaßnahmen den Netzstecker ziehen.
Die Klinge niemals berühren, und zwar auch dann nicht, wenn die Maschine abgeschaltet ist.

Das Messer muss von einem zugelassenen Vertreter ausgetauscht werden.

Tragen Sie beim Austausch der Messer und bei Arbeiten direkt im Bereich des Messers stets Schutzhandschuhe, um sich gegen Schnittverletzungen zu schützen.

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

6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSVORRICHTUNG

6.1 Bedienelement:

Da es sich um eine vollautomatische Maschine handelt, wird sie durch das Schließen der oberen Abdeckung eingeschaltet.

Die Version SFNTCO ist mit einem Not-Halt-Taster (Abb. 1, Nr. 14) und einer Entriegelungstaste für die Frontabdeckung (Abb. 2, Nr. 16) ausgestattet.

Mit dieser Taste kann die Frontabdeckung jederzeit entriegelt werden, wenn sie 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Sobald die Taste losgelassen wird, verriegelt sich die Frontabdeckung wieder automatisch. Die Funktion dieser Taste ist nur aktiv, wenn die Maschine eingeschaltet ist und der Not-Halt-Taster nicht betätigt wurde.

Einige Versionen sind außerdem mit einem Hauptschalter/Lasttrennschalter ausgestattet (SFNP ETL, SFMP, SFNTCO) (Abb. 2, Nr. 18).

6.2 Arbeitsbereich:

Der Arbeitsbereich befindet sich an der Vorderseite der Maschine (Fig. 3, Nr. 17).

6.3 Sicherheitseinrichtungen:

Diese Maschine ist mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

einem mechanischen Sicherheitsschalter,
der sich hinter der oberen Abdeckung befindet
und die Maschine anhält, wenn die obere Abdeckung geöffnet wird (Fig. 1, Nr. 1);

einer mechanischen Verriegelung,
die das Öffnen der oberen Abdeckung während des Maschinenbetriebs verhindert;

einer mechanischen Verriegelung,

Verhindert das Öffnen der Frontabdeckung während des Betriebs der Maschine (Abb. 7, Nr. 22).
Bei der Version SFNTCO bleibt die Frontabdeckung dauerhaft verriegelt, unabhängig davon, ob die Maschine ein- oder ausgeschaltet ist.
Die Frontabdeckung wird erst nach Abschluss des Schneidvorgangs entriegelt, während sich der Brotschieber noch im Bereich der Messer befindet, sodass der Kunde das geschnittene Brot sicher entnehmen kann.

einem mechanischen Sicherheitsschalter,
an der Maschinenunterseite oberhalb des Krümelbehälters
und der den Betrieb der Maschine bei geöffneter Vordertür verhindert (Fig. 1, Nr. 5).

einem mechanischen Sicherheitsschalter,
Befindet sich unten an der Maschine hinter der Krümelschublade
Dies verhindert, dass die Maschine startet, wenn die Krümelschublade geöffnet wird (Abb. 11, Nr. 23).

7 BEDIENUNG

Die mit Bremsen ausgestatteten Rollen müssen für den Betrieb blockiert werden (Abb. 1, Nr. 13).
Zu Beginn des Arbeitstages die Maschine mit dem Ein-/Ausschalter einschalten (Abb. 1, Nr. 10).
Dieser Schalter ist bei der Version SFNTCO nicht vorhanden. Bei dieser Version ist sicherzustellen, dass der Not-Halt-Taster (Abb. 1, Nr. 14) entriegelt ist.

Bedienungsverfahren (Abb. 4, 5)
A. Die obere Abdeckung öffnen (Abb. 1, Nr. 1).
B. Das Brot auf den hinteren Tisch legen (Abb. 1, Nr. 3), zwischen die Messer und den beweglichen Teil, und anschließend die Abdeckung schließen. Das Schließen der Abdeckung startet den Schneidvorgang.

C. Nach Abschluss des Schneidvorgangs wird die Frontabdeckung entriegelt. Diese öffnen und das geschnittene Brot entnehmen.
Hinweis: Wird das geschnittene Brot nicht vom Kunden entnommen, kann der Brotschieber bei seiner Rückkehr blockieren. In diesem Fall fährt er dreimal zurück zu den Messern, damit der Kunde das geschnittene Brot entnehmen kann. Nach diesen drei Versuchen geht die Maschine in einen Fehlerzustand.
Hinweis: Einige Maschinen sind optional mit einem JAC Stop (automatisches Scheibenhaltesystem) ausgestattet (Abb. 6, Nr. 21).
Empfehlung: Nach den ersten Betriebstagen sollte die Messerspannung von einer qualifizierten Person überprüft werden.
Kapazität: Anzahl geschnittener Brote pro Tag: 6000 (abhängig von der Brotsorte).
Brotabmessungen (L × B × H) (cm): min. 12 × 6 × 6 – max. 44 × 31 × 16

8 INSTANDHALTUNG

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener:

A. Prüfen, ob das Krümelfach geleert werden muss.
B. Die Tische (Fig. 1, Nr. 6, 3) mit einer Bürste reinigen.
C. Den Innenbereich mit einem trockenen Tuch reinigen.
D. Zur Reinigung außen ein feuchtes Tuch verwenden.

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

A. Den Stecker aus der Steckdose ziehen (Fig. 2, Nr. 16).
B. Den Zustand der Messer überprüfen (Fig. 1, Nr. 4).
C. Soweit die Schneidqualität nachgelassen hat, muss das Messer ausgetauscht werden (JAC Bestellnummer: 610001,6110011 Ersatzteilkatalog JAC)
D. Das Messer ist entsprechend dem für den Austausch der Messer vorgeschriebenen Verfahren auszutauschen (Fig. 8, 9).
   HINWEIS: Die Messer nicht zu stark spannen - andernfalls können die Rahmen verformen.
E. Mit der Bürste reinigen und den Innenbereich der Maschine absaugen.
F. Den Zustand der Lager überprüfen und diese schmieren.
G. Die Zylindergelenke schmieren.

Hier bitte sicherstellen, dass Ihr zugelassener Vertreter diese Maßnahmen im Wartungsheft festhält, um Ihren Garantieanspruch von fünf Jahren zu erhalten.

8.3 Austausch der Messer

(Fig. 8, 9) Beim Austausch eines Messers oder bei Arbeiten in der Nähe der Messer sind stets schnittfeste Schutzhandschuhe (Norm EN 388:2003, Index B = 5) sowie Sicherheitsschuhe zu tragen.
Nachdem sichergestellt wurde, dass der Netzstecker der Maschine (Fig. 2, Nr. 19) vom Stromnetz getrennt ist:
Die Fronttür öffnen (Fig. 1, Nr. 5). Bei der Version SFNTCO muss die Entriegelungstaste 3 Sekunden lang gedrückt gehalten werden (Fig. 2, Nr. 16), um die Fronttür zu öffnen.
Den Edelstahltisch an der Vorderseite der Maschine entfernen.

A. Das Beutelblech entfernen.
B. Das System zum Halten der Scheiben JAC Fix an beiden Seiten abschrauben und entnehmen.
C. Den vorderen Tisch an den Innenseiten der Maschine abschrauben.

D. Den vorderen Tisch zu sich drehen.
E. Den vorderen Tisch herausziehen.
F. Die Abdeckung abschrauben.
G. Die Abdeckung der Messertragrahmen öffnen.
H. An der linken Innenseite die Schraubenabdeckungen vom Rahmen wegdrehen, um den Innensechskantschlüssel von 8 mm von außen ansetzen zu können. Die Schraube **A** abschrauben, die das Gestänge des vorderen Rahmens hält.
I. Den Rahmen nach vorne umklappen. Die Messer des hinteren Rahmens austauschen (einen Schutz auf die Messer des vorderen Rahmens legen). Die **B**-Gegenmuttern lösen (Misch-Maschinen). Die sechs Innensechskantschrauben **B** zum Spannen der Messer lösen. Die Messer austauschen und dabei darauf achten, dass sie ordnungsgemäß auf dem Führungszapfen der Ausleger sitzen. Die Messer durch Anziehen der **B-Schrauben** wieder spannen und sich dabei an der Spannung der verbleibenden Messer im Rahmen orientieren. Anschließend die Muttern anziehen (Maschinen mit Schmiersystem).

Um den Rahmen nicht zu verformen und um zu verhindern, dass es zu gefährlichen Schäden kommt, nur ein bis drei Messer auf ein Mal und abwechselnd von links nach rechts austauschen.

Für den vorderen Rahmen das Verfahren ab Punkt I wiederholen und den vorderen Rahmen und die Verkleidungselemente wieder einsetzen.
Die Maschine mit dem Stromnetz verbinden. Die Maschine ist betriebsbereit.
Hier bitte sicherstellen, dass Ihr zugelassener Vertreter diese Maßnahmen im Wartungsheft festhält, um Ihren Garantieanspruch von fünf Jahren zu erhalten.

9 ERSATZTEILE

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

9.1 ERSATZTEILLISTE

BEZEICHNUNG	MODELL
FEDER Ø 9 X 28 MM	ALLE
FLAPS HALTERIEGEL	ALLE
FLAPS JAC STOP	ALLE
RAHMENGESTÄNGE MIT LAGERN	ALLE
JAC-MESSER 13 MM/0,5 MM	NEW SELF 450
JAC-MESSER 13 MM/0,5 MM + TEFLON	NEW SELF 450M
VORDERER GLEITSCHUH ABDECKUNG HINTEN	ALLE
HINTERER GLEITSCHUH RECHTS ABDECKUNG HINTEN	ALLE
HINTERER GLEITSCHUH LINKS ABDECKUNG HINTEN	ALLE
GASFEDER 10N	ALLE
RIEMEN	ALLE
GLEITSCHUH 100 MM	ALLE
GLEITSCHUH BROTPRESSE	ALLE
FEDER BROTPRESSE	ALLE
FILZ SCHIEBER	NEW SELF 450M

10 STÖRUNGEN UND FEHLER

Problem	Fehlersuche
Die Maschine funktioniert nicht.	Die Maschine über das Kabel anschließen (Fig. 2, Nr. 16).
	Die obere Abdeckung schließen.
	Die vordere Abdeckung schließen.
Die Maschine funktioniert, das Brot wird jedoch zerdrückt oder ungleichmäßig geschnitten.	Möglicherweise müssen die Messer ausgetauscht werden (Fig. 8, 9)
	Lassen Sie das Brot einige Stunden lang abkühlen.
	Schneiden Sie nur Brote passender Größe.
	Schneiden Sie nur ausreichend feste Brote.
	Wenn die Messer nicht ausgerichtet sind, die Messer und Rahmen einstellen.
Das Brot vibriert zwischen den Messern.	Wenn die Messer nicht ausgerichtet sind, die Messer und Rahmen einstellen.
Das Brot wird zu langsam geschnitten.	Möglicherweise müssen die Messer ausgetauscht werden (Fig. 8, 9)
Das Brot wird zerrissen.	Wenn die Messer nicht ausgerichtet sind, die Messer und Rahmen einstellen.
	Möglicherweise müssen die Messer ausgetauscht werden (Fig. 8, 9)
Das Brot wird nur sehr langsam ausgegeben oder bleibt im Bereich der Messer stecken.	Möglicherweise müssen die Messer ausgetauscht werden (Fig. 8, 9)
Das Brot wird am Ende der Messer zusammengedrückt.	Möglicherweise müssen die Messer ausgetauscht werden (Fig. 8, 9)

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

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

11 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE UND FUNKTIONEN

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1	1	Obere Abdeckung
	2	Brotschieber
	3	hinterer Tisch
	4	Messer
	5	vordere Abdeckung
	6	Ausgabetisch
	7	Stoßdämpfer
	8	Krümelfach
	9	Brotablage
	10	Zähler
	11	Reset Ölzähler
	12	Ölstandsanzeige (Misch)
	13	Rolle
	14	Not-Halt
2	15	Rückwand
	16	Entriegelungstaste Frontabdeckung
	17	Abdeckung des Schaltschrankes
	18	Hauptschalter / Lasttrennschalter
	19	Netzkabel
3	20	Arbeitsbereich
6	21	JAC Stop Scheibenhaltesystem
7	22	Verriegelung der Frontabdeckung
10	23	Warnschild „Schnittgefahr“
	24	Warnschild „Stromschlaggefahr“
	25	Schaltplan
11	26	Endschalter Krümelbehälter

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

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

Bedankt dat u hebt gekozen voor een JAC-oplossing. Neem deze gebruikershandleiding grondig door voordat u deze machine installeert en in werking stelt. Zo kunt u uzelf beschermen en schade aan uw machine vermijden.

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

Om nog jarenlang van uw machine te kunnen genieten, raden we u aan om de volgende adviezen na te leven:

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

- Om te kunnen genieten van de garantie van vijf jaar (zie verder voor de voorwaarden), moet u bij de installatie van uw machine het onderhoudsboekje laten invullen door uw verdeler. Dit onderhoudsboekje bevindt zich aan de achterkant van uw machine.

2 GARANTIE



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

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

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



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

Het volgende valt niet onder deze garantie:
- De vervanging van verbruiksgoederen (§9).
- Defecte stukken die door onze diensten niet worden erkend.
- Problemen ten gevolge van een abnormaal gebruik van het materiaal.
- Problemen doordat de installatie niet door een erkende verdeler is uitgevoerd.
- De onderdelen of problemen die het gevolg zijn van transportschade of een ongepaste behandeling.

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

3 WAARSCHUWINGEN

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



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

Deze machine werd ontworpen om door bevoegde volwassenen te worden gebruikt. Zorg er dus voor dat kinderen de machine niet aanraken en niet als speelgoed beschouwen.

Deze machine is uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.

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

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

Volg de meegeleverde gebruiksinstructies.

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

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

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

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

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



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

- Warm brood, oud brood
- Bevroren of half ontdooid brood
- Volkorenbrood met harde korst en andere soorten brood met een harde korst
- Roggebrood
- Niet-eetbare producten zoals hout, plastic en soortgelijk materiaal
- Elk voedingsmiddel dat niet hoort tot de categorie brood of cake

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

Schade aan de machine, inclusief de messen, kan risico op letsel voor de gebruiker en/of derden veroorzaken. Gebruik de machine in dat geval niet en laat deze voor verder gebruik repareren door een erkende vertegenwoordiger.

Restrisico's; de machine is gebouwd volgens moderne technische maatstaven en geldende veiligheidsvoorschriften. Desondanks kan de bediening ervan letsel bij de gebruiker en/of derden veroorzaken en ook schade aan de machine of andere eigendommen. Tot deze restrisico's behoort de toegang tot de scherpe zijde van de messen in de machine.

De machine mag nooit worden gereinigd of afgespoeld met een waterslang of hogedrukreiniger.

De machine dient niet in een explosieve omgeving te worden gebruikt.

Informatie over niet-ioniserende straling;
Niet-ioniserende straling wordt niet specifiek opgewekt, maar enkel door de elektrische apparatuur (bijvoorbeeld elektromotoren, elektriciteitsleidingen of permanente magneten). Als een veilige afstand (van veldbron tot implantaat) van 30 cm wordt aangehouden, kunnen actieve implantaten ((bijvoorbeeld pacemakers, defibrillatoren) met een hoge mate van waarschijnlijkheid niet worden aangetast of beschadigd.



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

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

4 TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

4.1 Technische eigenschappen

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Hoogte (mm)	1267	1267
Breedte (mm)	598	598
Diepte (mm)	892	892
Lengte van het toevoerkanaal (mm)	310	300
Breedte van het toevoerkanaal (mm)	440	440
Hoogte van het toevoerkanaal (mm)	160	160
Verpakking (mm)	800 x 860 x 1600	800 x 860 x 1600
Nettogewicht (kg)	210	220
Nettogewicht + verpakking (kg)	230	240
Motorvermogen (kW)	0,49	1,1
Motortype	Eenfasig of driefasig	Driefasig
220 V - 50 Hz (A)	5	-
380 V - 50 Hz (A)	3,2	3,2
Capaciteit (broden/uur)	200<500	200<500

Geluidsniveau (dB)	<70	<70

Versterkte motor	optie
JACSTOP	optie
Gebruikershandleiding	optie
Verhoging van 4 cm	optie
Dagteller	optie
Speciale kleur	optie
Speciale messen	optie

4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg .

Plank achteraan: INOX 430
Broodduwer: INOX 430
Broodpers: INOX 430
Bladen: Staal
Opvangplank: INOX 430
Broodplank: INOX 430

5 INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen:

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

A. Verwijder het karton en de verpakkingszak van de machine.

B. Verwijder de riemen en let daarbij met name op de terugslag wanneer ze worden doorgesneden.

C. Maak de machine los van de pallet door de houten latten te verwijderen die de wieltjes blokkeren.

D. Haal de machine van de pallet. Doe dit met minstens twee personen zodat de machine niet met een harde schok op de grond terechtkomt.

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

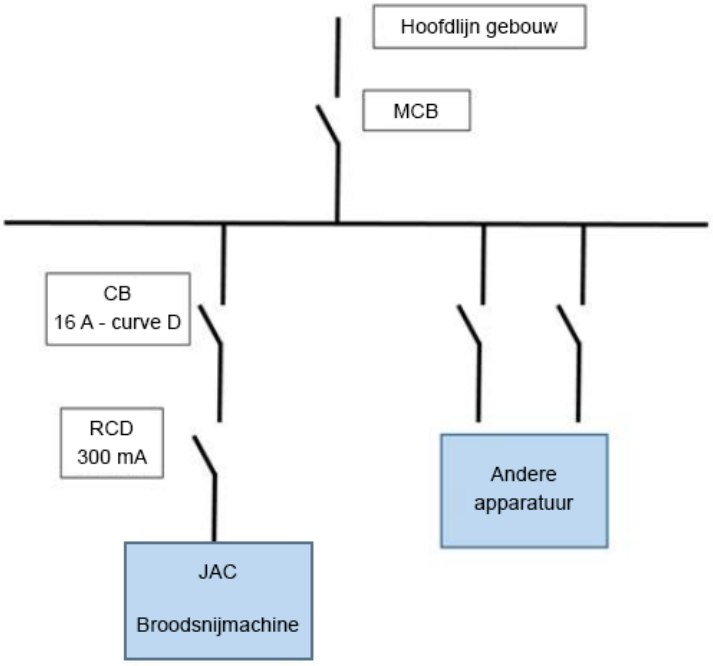
5.2 Plaatsing:

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

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

5.3 Elektrische aansluiting:

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



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

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

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

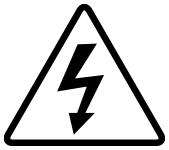
Dit apparaat is conform de machinerichtlijnen 2006/42, 2006/95, 2004/108 en draagt de CE-markering die hiervan getuigt.

Houd rekening met de veiligheidspictogrammen op de machine:



Pictogram dat wijst op een mogelijke stroomonderbreking. Dat vindt u aan de voorkant van de machine in de zone waar het brood wordt geplaatst (fig.10, n°20).

U vindt het elektrische schema van de machine op de achterkant van de deur van de schakelkast (fig.10, n°22).



Pictogram dat wijst op gevaar voor elektrocutie. Trek de machine vóór elke interventie uit. Deze is terug te vinden aan de achterkant van de machine in de buurt van het netsnoer en binnenin de machine op de schakelkast (fig.10, n°21).

5.4 Inbedrijfstelling:

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

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

5.5 Gevaar:

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

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

Het blad mag alleen worden vervangen door uw erkende verdeler.

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

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

6 BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL

6.1 Bedieningspaneel:

Als uw machine volautomatisch is, start de machine wanneer de bovenste klep wordt gesloten.

De versie SFNTCO is uitgerust met een noodstopknop (fig. 1, nr. 14) en een ontgrendelknop voor de voorklep (fig. 2, nr. 16).

Met deze knop kan de voorklep op elk moment worden ontgrendeld door deze gedurende 3 seconden ingedrukt te houden. Zodra de knop wordt losgelaten, wordt de voorklep automatisch opnieuw vergrendeld. Deze functie is alleen actief wanneer de machine is ingeschakeld en de noodstopknop niet is ingedrukt.

Sommige versies zijn bovendien uitgerust met een hoofdschakelaar/scheidingsschakelaar (SFNP ETL, SFMP, SFNTCO) (fig. 2, nr. 18).

6.2 Werkzone:

De werkzone bevindt zich voor de machine (fig.3, n°17).

6.3 Veiligheidsvoorzieningen:

Deze machine is uitgerust met:

Een mechanische veiligheidsschakelaar
Die bevindt zich aan de achterkant van de bovenste klep.
Deze stopt de machine wanneer de bovenste klep wordt geopend (fig.1, n°1).

Een mechanische vergrendeling
Deze verhindert dat de bovenste klep opent wanneer de machine werkt.

Een mechanische vergrendeling
Voorkomt het openen van de voorklep tijdens de werking van de machine (fig. 7, nr. 22).
Bij de versie SFNTCO blijft de voorklep permanent vergrendeld, zowel wanneer de machine is

ingeschakeld als wanneer deze is uitgeschakeld.
De voorklep wordt uitsluitend aan het einde van de snijcyclus ontgrendeld, terwijl de broodduwer zich nog tussen de messen bevindt, zodat de klant het gesneden brood veilig kan verwijderen.

Een mechanische veiligheidsschakelaar
Deze bevindt in de onderkant van de machine boven de kruimelbak
Deze verhindert dat de machine start wanneer de deur vooraan wordt geopend (fig.1, n°5).

Een mechanische veiligheidsschakelaar
Bevindt zich aan de onderkant van de machine, achter de kruimellade
Deze verhindert dat de machine start wanneer de kruimellade geopend wordt (fig.11, nr. 23).

7 GEBRUIK

De wielen die voorzien zijn van een rem moeten tijdens het gebruik vergrendeld zijn (fig. 1, nr. 13).
Aan het begin van de dag schakelt u de machine in met de aan/uit-schakelaar (fig. 1, nr. 10). Deze schakelaar is niet aanwezig op de versie SFNTCO. Controleer bij deze versie of de noodstopknop (fig. 1, nr. 14) ontgrendeld is.

Bedieningsprocedure (fig. 4, 5)
A. Open het bovenste deksel (fig. 1, nr. 1).
B. Plaats het brood op de achtertafel (fig. 1, nr. 3), tussen de messen en het bewegende deel, en sluit vervolgens het deksel. Door het deksel te sluiten wordt het snijproces gestart.
C. Aan het einde van de snijcyclus wordt de voorklep ontgrendeld. Open deze en neem het gesneden brood weg.
Opmerking: Indien het gesneden brood niet door de klant wordt weggenomen, kan de broodduwer blokkeren tijdens zijn terugkeer. In dat geval beweegt hij drie keer terug naar de messen zodat de klant het gesneden brood kan verwijderen. Na deze drie pogingen gaat de machine in storing.
Opmerking: Sommige machines zijn optioneel uitgerust met een JAC Stop (automatisch systeem voor het bijeenhouden van de sneden) (fig. 6, nr. 21).
Advies: Laat na de eerste gebruiksdagen de spanning van de messen controleren door een gekwalificeerd persoon.
Capaciteit: Aantal gesneden broden per dag: 6000 (afhankelijk van het type brood).
Broodafmetingen (L × B × H) (cm): min. 12 × 6 × 6 – max. 44 × 31 × 16

8 ONDERHOUD

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker.

A. Controleer of u de kruimelbak niet moet leegmaken.
B. Maak de planken schoon (fig.1, n°6, 3) met een borstel.
C. Gebruik een droge doek om de binnenkant schoon te maken.
D. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant schoon te maken.

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

E. Haal de stekker uit het stopcontact (fig.2, n°16).
F. Controleer de staat van de snijbladen (fig.1, n°4).

G. Als de snijkwaliteit daalt, vervang dan de snijbladen (JAC-referentie: 610001, 6110011 in de reserveonderdelencatalogus van JAC)
H. Als ze moeten worden vervangen, vervang de bladen dan conform de vervangingsprocedure voor snijbladen (fig.8, 9).
   NB: Span de bladen niet overmatig, dit kan de kaders vervormen.
I. Maak schoon met een borstel en stofzuig de binnenkant van de machine.
J. Controleer de staat van de lagers en smeer ze in.
K. Smeer de vijzelgewrichten in.

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

8.3 Vervanging van de bladen.

(fig. 8, 9)
Draag altijd snijbestendige veiligheidshandschoenen (norm EN 388:2003, index B = 5) en veiligheidsschoenen bij het vervangen van een mes of bij werkzaamheden in de buurt van de messen.
Controleer eerst of de stekker van de machine (fig. 2, nr. 19) is losgekoppeld van het elektriciteitsnet: Open de voordeur (fig. 1, nr. 5). Bij de versie SFNTCO moet de ontgrendelknop gedurende 3 seconden worden ingedrukt gehouden (fig. 2, nr. 16) om de voordeur te openen.
Verwijder de roestvrijstalen tafel aan de voorzijde van de machine.

A. Neem de verpakkingsplank weg.
B. Schroef aan beide kanten het JAC Fix-systeem los dat de boterhammen op hun plaats houdt en verwijder het.
C. Schroef de plank vooraan los aan de binnenkanten van de machine.
D. Draai de plank vooraan naar u toe.
E. Neem de plank vooraan weg.
F. Schroef de kap los.
G. Open de kap die de kaders van de bladen beschermt.
H. Laat aan de linkerbinnenkant de schroefdeksel van het kader draaien zodat u de sleutel met binnenzeskant van 8 mm via de buitenkant van de machine kunt inbrengen. Draai schroef **A** los die de verbindingsstang van het kader vooraan op zijn plaats houdt.
I. Haal het kader naar voren. Vervang de bladen van het kader achteraan (plaats iets om u te beschermen tegen de bladen van het kader vooraan). Draai de contramoeren van de schroeven **B** los (Misch-machines). Draai schroeven **B** met holle binnenzeskant los die de bladen spannen. Vervang de bladen en ga daarbij na of ze goed worden geplaatst in de stift van de persen. Span de bladen opnieuw aan door de schroeven **B** vast te draaien, waarbij de bladen op het kader blijven als merkteken voor de spanning. Draai vervolgens de moeren vast (machine uitgerust met smeringoptie).

Om het kader niet te vervormen en geen risico op gevaarlijke breuken te lopen, mag u slechts 1 tot 3 bladen tegelijkertijd vervangen en moet u links en rechts afwisselen.

Herbegin de procedure vanaf punt I. voor het kader vooraan en plaats het kader vooraan evenals de afwerkingselementen terug op hun plaats.
Sluit de machine aan op het net. De machine is klaar.
Controleer goed of uw erkende verdeler zijn interventie in uw onderhoudsboekje heeft genoteerd zodat u uw garantie van vijf jaar behoudt.

9 VERBRUIKSGOEDEREN

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

9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN

OMSCHRIJVING	MODEL
VEER Ø9X28 MM	ALLE
FLAPS VEILIGHEIDSSTANG	ALLE
FLAPS JAC-STOP	ALLE
VERBINDINGSSTANG VAN KADER MET WIELTJES	ALLE
JAC-MES 13 MM/0,5 MM	NEW SELF 450
JAC-MES 13 MM/0,5 MM + TEFLON	NEW SELF 450M
GLIJDER VOORAAN KLEP ACHTERAAN	ALLE
GLIJDER ACHTERAAN RECHTS KLEP ACHTERAAN	ALLE
GLIJDER ACHTERAAN LINKS KLEP ACHTERAAN	ALLE
GASVEER 10 N	ALLE
RIEM	ALLE
SCHUIFGLIJDERS 100 MM	ALLE
GLIJDER BROODPERS	ALLE
VEER BROODPERS	ALLE
VILTDUWER	NEW SELF 450M

10 STORINGEN

Probleem	Controle
De machine werkt niet	Sluit de machine met een kabel aan op het stopcontact aan (fig.2, n°16).
	Sluit de bovenste klep.
	Sluit de klep vooraan.
De machine werkt maar het brood wordt beschadigd of onregelmatig gesneden	Controleer of de bladen niet moeten worden vervangen (fig.8,9).
	Laat het brood enkele uren afkoelen.
	Plaats brood met toegelaten afmetingen.
	Plaats een redelijk stevig brood.
	Als de bladen niet goed zijn uitgelijnd, stel dan de bladen en kaders af.
Het brood trilt in de bladen	Als de bladen niet goed zijn uitgelijnd, stel dan de bladen en kaders af.
Het brood wordt te traag gesneden	Controleer of de bladen niet moeten worden vervangen (fig.8,9).
Het brood wordt stukgescheurd	Als de bladen niet goed zijn uitgelijnd, stel dan de bladen en kaders af.
	Controleer of de bladen niet moeten worden vervangen (fig.8,9).
Het brood komt traag naar buiten of blijft in de bladen	Controleer of de bladen niet moeten worden vervangen (fig.8,9).
Het brood wordt bij het verlaten van de bladen verpletterd	Controleer of de bladen niet moeten worden vervangen (fig.8,9).

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

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

11 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

Afbeelding	Nummer	Naam
1	1	Klep bovenaan
	2	Broodduwer
	3	Plank achteraan
	4	Bladen
	5	Klep vooraan
	6	Opvangplank
	7	Bumper
	8	Kruimelbak
	9	Broodplank
	10	Teller
	11	Reset van olieteller
	12	Controlelampje oliepeil (Misch)
	13	Rolle
	14	Noodstop
2	15	Achterplaat
	16	Ontgrendelknop voorklep
	17	Plaat elektrische kast
	18	Hauptschalter / Lasttrennschalter
	19	Netzkabel
3	20	Werkzone
6	21	JAC Stop systeem voor het bijeenhouden van de sneden
7	22	Vergrendeling van de voorklep
10	23	Waarschuwingslabel „snijgevaar“
	24	Waarschuwingslabel „gevaar voor elektrische schok“
	25	Elektrisch schema
11	26	Eindschakelaar kruimellade

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

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 следующие обозначения следующего вида: (fig.X, n°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.

— Для сохранения 5-летней гарантии на машину (см. необходимые условия далее) дистрибьютор должен заполнить журнал технического обслуживания при установке машины. Журнал технического обслуживания находится с тыльной части машины.

2 ГАРАНТИЯ

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

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

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

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

Гарантия не распространяется:
- на замену расходных материалов (§9);
— на детали, признанные неисправными не нашей компанией;
— на проблемы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации оборудования;

— на проблемы, возникшие вследствие установки машины не аккредитованным специалистом;

— на детали или проблемы, связанные с нанесением ущерба во время транспортировки или ненадлежащим обращением при погрузочно-разгрузочных работах.

Ремонт и (или) замена неисправных деталей, выполненные в течение гарантийного периода, не могут послужить причиной продления данной гарантии.

3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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



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

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

Данная машина предусмотрена 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 электроснабжения.

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть обеспечена достаточным освещением для выполнения работы.

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

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

Данная машина предназначена для нарезки печеного и выдержанного хлеба.



Данная машина не предназначена для следующих материалов и видов хлеба:

- Горячий хлеб, черствый хлеб.
- Замороженный или частично размороженный хлеб.

- Цельнозерновой хлеб с твердой коркой и другие виды хлеба с твердой коркой.
- Ржаной хлеб.
- Несъедобные изделия из древесины, пластмассы и аналогичных материалов.
- Любые продукты питания, не входящие в категорию хлебных или кексовых изделий.

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

Повреждение машины, включая ножи, может создать риск получения травмы пользователем или третьими лицами. Не эксплуатируйте машину, поручайте ее ремонт уполномоченному агенту перед любым дальнейшим использованием.



Отаточные риски: машина изготовлена в соответствии с современным уровнем техники и действующими правилами безопасности. Тем не менее, её использование может привести к риску получения травмы пользователем или третьими лицами, к повреждению машины, а также другого имущества. К таким рискам относится доступ к острой стороне ножей.



Всегда отключайте машину от сети электропитания перед выполнением чистки внутренних/внешних поверхностей и операций по техническому обслуживанию.

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

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Высота (мм)	1267	1267
Ширина (мм)	598	598
Глубина (мм)	892	892
Длина входного канала (мм)	310	300
Ширина входного канала (мм)	440	440
Высота входного канала (мм)	160	160
Упаковка (мм)	800 x 860 x 1600	800 x 860 x 1600
Масса нетто (кг)	210	220
Масса нетто + упаковка (кг)	230	240
Мощность мотора (кВт)	0,49	1,1
Тип мотора	Однофазный или трехфазный	Трехфазный
220 В, 50 Гц (А)	5	-
380 В, 50 Гц (А)	3,2	3,2

Производительность (буханок/час)	200 < 500	200 < 500
Уровень шума (дБ)	< 70	< 70

Усиленный мотор	опция
JACSTOP	опция
Инструкция с пояснениями	опция
Подъем на 4 см	опция
Счетчик ежедневной наработки	опция
Специальный цвет	опция
Специальные ножи	опция

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

Задняя полка: НЕРЖ. 430
Толкатель буханок: НЕРЖ. 430
Пресс для буханок: НЕРЖ. 430
Лезвия: сталь
Полка приемки: 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.

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

5.2 Место установки

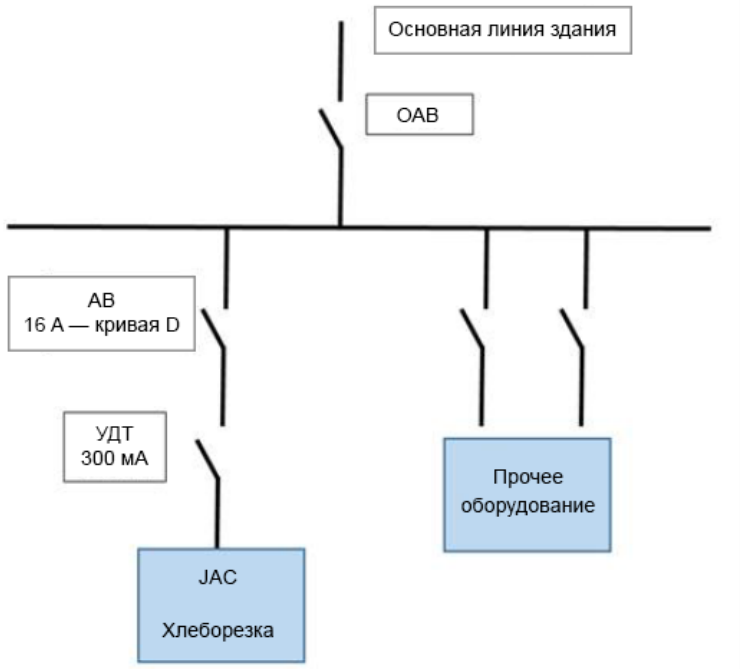
Для обеспечения долгосрочной высокой производительности и надежности машины следует правильно выбрать место установки.

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

5.3 Электрическое подключение

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

Электрическая установка, обеспечивающая питание машины, должна быть защищена следующим образом:
— Северная Америка: защита 15 А;
— остальные страны: защита 16 А.
Машины, оборудованные регулятором скорости, обязательно должны подключаться к разветвительной коробке на линии с дифференциальным автоматом 300 мА.



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

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

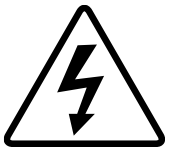
Машина соответствует директивам о безопасности машин и оборудования 2006/42, 2006/95, 2004/108 и имеет подтверждающую маркировку ЕС.

Ознакомьтесь с пиктограммами техники безопасности, имеющимися на машине.



Пиктограмма, предупреждающая об опасности пореза. Она находится в передней части машины, рядом с зоной выгрузки хлеба. (fig. 10, n°20)

Электросхема машины находится на обратной стороне дверцы отсека электрощитка. (fig.10, n°22)



Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Отключайте машину перед выполнением любых работ. Пиктограмма находится сзади машины, рядом с кабелем питания и внутри машины на отсеке электрощитка. (fig.10, n°21)

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.

Извлеките штекер из электрической розетки перед выполнением любых операций по техническому или периодическому обслуживанию.

Не прикасайтесь к лезвию, даже если машина выключена.

Для замены лезвия обратитесь к аккредитованному дистрибьютору.

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

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

6.1 Органы управления

Поскольку машина полностью автоматическая, она включается с закрытием верхней крышки.

Версия SFNTCO оснащена кнопкой аварийной остановки (рис. 1, поз. 14) и кнопкой разблокировки передней крышки (рис. 2, поз. 16).

Эта кнопка позволяет разблокировать переднюю крышку в любой момент, если удерживать её нажатой в течение 3 секунд. Как только кнопка отпускается, передняя крышка автоматически снова блокируется. Данная функция активна только тогда, когда машина находится под напряжением и кнопка аварийной остановки не нажата.

Некоторые версии также оснащены главным выключателем-разъединителем (SFNP ETL, SFMP, SFNTCO) (рис. 2, поз. 18).

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона находится перед машиной (fig.3, n°17).

6.3 Предохранительные устройства

Оборудование на данной машине:

Механический аварийный выключатель
Находится сзади от верхней крышки.
Останавливает машину при открытии верхней крышки (fig.1, n°1).

Механический запор
Препятствует открытию верхней крышки во время работы машины.

Механический запор

Предотвращает открытие передней крышки во время работы машины (рис. 7, поз. 22).
В версии SFNTCO передняя крышка постоянно заблокирована как при включённой, так и при выключенной машине.
Передняя крышка разблокируется только по окончании цикла нарезки, когда толкатель хлеба ещё находится в зоне ножей, что позволяет клиенту безопасно забрать нарезанный хлеб.

Механический аварийный выключатель
Находится в нижней части машины, над баком для крошек.
Препятствует включению машины при открытии передней дверцы (fig.1, n°5).

Механический аварийный выключатель
Расположен в нижней части машины, за поддоном для крошек.
Это предотвращает запуск машины при открытом поддоне для крошек (рис. 11, № 23).

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Колёса, оснащённые тормозом, должны быть заблокированы во время эксплуатации машины (рис. 1, поз. 13).
В начале рабочего дня включите машину с помощью выключателя ВКЛ./ВЫКЛ. (рис. 1, поз. 10). На версии SFNTCO этот выключатель отсутствует. Для данной версии убедитесь, что кнопка аварийной остановки (рис. 1, поз. 14) разблокирована.

Порядок эксплуатации (рис. 4, 5)
A. Откройте верхнюю крышку (рис. 1, поз. 1).
B. Поместите хлеб на задний стол (рис. 1, поз. 3) между ножами и подвижной частью и закройте крышку. Закрытие крышки запускает процесс нарезки.
C. По окончании цикла нарезки передняя крышка разблокируется. Откройте её и извлеките нарезанный хлеб.
Примечание: Если клиент не забирает нарезанный хлеб, толкатель может заблокироваться при возврате. В этом случае он три раза вернётся к ножам, чтобы дать возможность забрать хлеб. После трёх попыток машина перейдёт в состояние ошибки.
Примечание: Некоторые машины могут быть дополнительно оснащены системой JAC Stop (автоматическая система удержания ломтиков) (рис. 6, поз. 21).
Рекомендация: После первых дней эксплуатации следует поручить квалифицированному специалисту проверить натяжение ножей.
Производительность: Количество нарезаемых буханок в день: 6000 (в зависимости от типа хлеба).
Размеры хлеба (Д × Ш × В) (см): мин. 12 × 6 × 6 – макс. 44 × 31 × 16

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.

A. Проверьте заполненность бака для крошек.
B. Очистите полки (fig.1, n°6, 3) с помощью щетки.
C. Протрите сухой салфеткой внутренние поверхности.
D. Протрите влажной салфеткой внешние поверхности.

8.2 Через каждые 25 000 нарезок и (или) не реже 1 раза в год; выполняется аккредитованным специалистом.

A. Извлеките штекер из розетки (fig.2, n°16).
B. Проверьте состояние лезвий (fig.1, n°4).
C. При констатации снижения качества нарезки закажите замену лезвий (артикул JAC: 610001,6110011 в каталоге запасных частей компании JAC).
D. Если лезвия подлежат замене, эта операция должна быть выполнена в соответствии с процедурой замены режущих лезвий (fig.8, 9).
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! Натяжка лезвий не должна быть избыточной, это может привести к деформации рамок.
E. Очистите внутренние поверхности машины с помощью щетки и пылесоса.
F. Проверьте состояние подшипников, смазку подшипников.
G. Смажьте шарнирные соединения установочного домкрата.

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

8.3 Замена лезвий

(рис. 8, 9)
При замене ножа или выполнении любых работ вблизи ножей обязательно надевайте защитные перчатки, устойчивые к порезам (стандарт EN 388:2003, показатель B = 5), а также защитную обувь.
Убедившись, что вилка машины (рис. 2, поз. 19) отключена от электросети:
Откройте переднюю дверцу (рис. 1, поз. 5). На версии SFNTCO необходимо нажать и удерживать кнопку разблокировки в течение 3 секунд (рис. 2, поз. 16), чтобы открыть переднюю дверцу.
Снимите стол из нержавеющей стали, расположенный в передней части машины.

A. Снимите полку для упаковки.
B. Открутите с обеих сторон винты системы поддержки ломтей JAC Fix и снимите ее.
C. Открутите винты передней полки по бокам внутри машины.
D. Поверните полку к себе.
E. Снимите переднюю полку.
F. Открутите винты кожуха.
G. Откройте кожух, защищающий рамки суппорта лезвий.
H. С левой стороны внутри поверните заглушку винта рамки, чтобы можно было вставить торцевой ключ для 6-угольного углубления на 8 мм снаружи машины. Открутите винт **A**, фиксирующий стержень передней рамки.
I. Уложите рамку вперед. Замените лезвия задней рамки (накройте чем-нибудь лезвия передней рамки, чтобы не порезаться). Ослабьте контргайки винтов **B** (на машинах Misch). Ослабьте винты **B** с 6-гранным углублением под торцевой ключ, обеспечивающие натяжение лезвий. Замените лезвия, следя за тем, чтобы они правильно расположились в выступах противовесов. Восстановите натяжение лезвий, затянув винты **B**, используя в качестве ориентира лезвия, оставшиеся на рамке. После этого зажмите гайки (на машинах, оборудованных опцией смазывания).

Во избежание деформации рамки и опасных поломок одновременно следует заменять не более 1–3 лезвий, чередуя левую и правую стороны.

Выполните ту же процедуру, начиная с пункта I, для передней рамки и установите ее на место вместе с другими элементами корпуса машины.
Подключите машину к электросети. Машина готова к работе.
Проверьте внесение аккредитованным специалистом записи о выполненной работе в журнал технического обслуживания для сохранения 5-летней гарантии.

9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

9.1 Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

DESCRIPTION	MODEL
SPRING, Ø 9 X 28 MM	ALL
RETAINING BAR FLAP	ALL
JAC STOP FLAP	ALL
FRAME LINK WITH BEARINGS	ALL
JAC KNIFE, 13 MM/0.5 MM	NEW SELF 450
JAC KNIFE, 13 MM/0.5 MM + TEFLON	NEW SELF 450M
REAR COVER FRONT PAD	ALL
REAR COVER RH REAR PAD	ALL
REAR COVER LH REAR PAD	ALL
GAS SPRING, 10 N	ALL
BELT	ALL
SLIDE PAD, 100 MM	ALL
LOAF HOLDER PAD	ALL
LOAF HOLDER SPRING	ALL
PUSHER FELT PAD	NEW SELF 450M

10 НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

Проблема	Проверка
Машина не работает	Подключить машину с помощью кабеля (fig.2, n°16).
	Закрыть верхнюю крышку.
	Закрыть переднюю крышку.
Машина работает, но буханки разрушаются или нарезаются неровно.	Проверить, не нужно ли заменить лезвия (fig.8, 9).
	Дать хлебу остыть несколько часов.
	Загрузить буханку подходящих размеров.
	Загрузить достаточно твердую буханку.
	Если лезвия сместились, отрегулировать лезвия и рамки.
Буханка вибрирует между лезвиями.	Если лезвия сместились, отрегулировать лезвия и рамки.
Хлеб нарезается слишком медленно.	Проверить, не нужно ли заменить лезвия (fig.8, 9).
Буханка разрывается.	Если лезвия сместились, отрегулировать лезвия и рамки.
	Проверить, не нужно ли заменить лезвия (fig.8, 9).
Буханка выходит слишком медленно или остается между лезвиями.	Проверить, не нужно ли заменить лезвия (fig.8, 9).
Буханка выходит из лезвий раздавленной.	Проверить, не нужно ли заменить лезвия (fig.8, 9).

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

Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11 СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Изображение	Номер	Название
1	1	Верхняя крышка
	2	Толкатели хлеба
	3	Задний стол
	4	Ножи
	5	Передняя крышка
	6	Приёмный стол
	7	Бампер
	8	Лоток для крошек
	9	Устройство упаковки в пакет
	10	Счётчик
	11	Сброс счётчика масла
	12	Индикатор уровня масла (Misch)
	13	Колёса
	14	Аварийная остановка
2	15	Задняя панель
	16	Кнопка разблокировки передней крышки
	17	Панель электрического шкафа
	18	Главный выключатель-разъединитель
	19	Кабель питания
3	20	Рабочая зона
6	21	Система удержания ломтиков JAC Stop
7	22	Блокировка передней крышки
10	23	Знак «Опасность пореза»
	24	Знак «Опасность поражения электрическим током»
	25	Электрическая схема
11	26	Концевой выключатель лотка для крошек

1 ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO 67
2 GARANTÍA 67
3 ADVERTENCIAS 68
4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 69
4.1 Características técnicas 69
4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa. 69
5 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO 70
5.1 Desembalaje de la máquina: 70
5.2 Ubicación: 70
5.3 Conexión eléctrica: 70
5.4 Puesta en servicio: 71
5.5 Peligro: 71
6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD 72
6.1 Cuadro de control: 72
6.2 Área de trabajo: 72
6.3 Cuadro de seguridad: 72
7 USO 73
8 LIMPIEZA 73
8.1 Diaria por un usuario formado 73
8.2 Cada 25 000 cortes y/o 1 vez al año como mínimo, por un agente autorizado 73
Cambio de las cuchillas. 74
8.3 74
9 CONSUMIBLES 74
9.1 Lista de CONSUMIBLES 75
10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO 76
11 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS 77

1 ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

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

Este manual hace referencia a distintas figuras con el fin de facilitar la comprensión de las instrucciones. Estas figuras se encuentran al final del manual. Consúltelas cuando vea los siguientes símbolos: fig.X, n°Y.

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

- Solicite ayuda a su agente autorizado para la instalación, la puesta en servicio y el seguimiento.

- Para poder beneficiarse de la garantía de 5 años (consulte las condiciones recogidas a continuación), solicite a su distribuidor que complete la tarjeta de mantenimiento al instalar su máquina. Esta tarjeta de mantenimiento se encuentra en la parte trasera de su máquina.

2 GARANTÍA

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

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

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

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

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

- Las piezas o los problemas causados por daños en el transporte o por un mantenimiento inadecuado.

Una reparación y/o una sustitución de piezas defectuosas efectuadas durante el periodo de garantía no supondrá la prolongación de dicha garantía.

3 ADVERTENCIAS

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



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

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

Esta máquina está 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, protegida de la humedad y del calor.

Esta máquina debe estar suficientemente iluminada para efectuar el trabajo.

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

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

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

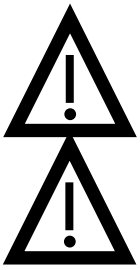


Esta máquina no está destinada a los siguientes panes y materiales:

- Panes calientes, panes duros
- Panes congelados o parcialmente descongelados
- Panes completos con una corteza dura y otros tipos de pan con corteza dura
- Panes de centeno
- Productos no comestibles como la madera, el plástico y materiales similares
- Cualquier otro alimento que no forme parte de la categoría de panes o bizcochos

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

Los daños en la máquina, especialmente en las cuchillas, pueden crear riesgo de lesiones al usuario o a terceros. No utilice la máquina y hágala reparar por un agente autorizado antes de utilizarla.



Riesgos residuales: la máquina está construida de acuerdo con el estado de la técnica y las normas de seguridad aplicables. No obstante, su utilización puede entrañar riesgos de lesiones para el usuario o terceros o daños a la máquina y otros bienes. Estos riesgos incluyen el acceso al filo de corte de las cuchillas.

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

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

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1 Características técnicas

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Altura (mm)	1267	1267
Anchura (mm)	598	598
Profundidad (mm)	892	892
Longitud del canal de entrada (mm)	310	300
Anchura del canal de entrada (mm)	440	440
Altura del canal de entrada (mm)	160	160
Embalaje (mm)	800 x 860 x 1600	800 x 860 x 1600
Peso neto (k)	210	220
Peso neto + embalaje (k)	230	240
Potencia del motor (kW)	0,49	1,1
Tipo de motor	Monofásico o trifásico	Trifásico
220 v - 50 Hz (A)	5	-
380 v - 50 Hz (A)	3,2	3,2
Capacidad (panes/hora)	200<500	200<500
Nivel sonoro (dB)	<70	<70

Motor reforzado	Opcional
JACSTOP	Opcional
Cartel explicativo	Opcional
Sobreelevación de 4 cm	Opcional
Contador diario	Opcional
Color especial	Opcional
Cuchillas especiales	Opcional

4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa.

Tabla trasera: INOX 430
Empujador de pan: INOX 430
Rodillo: INOX 430

Cuchillas: Acero
Tabla 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.

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

5.2 Ubicación:

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

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

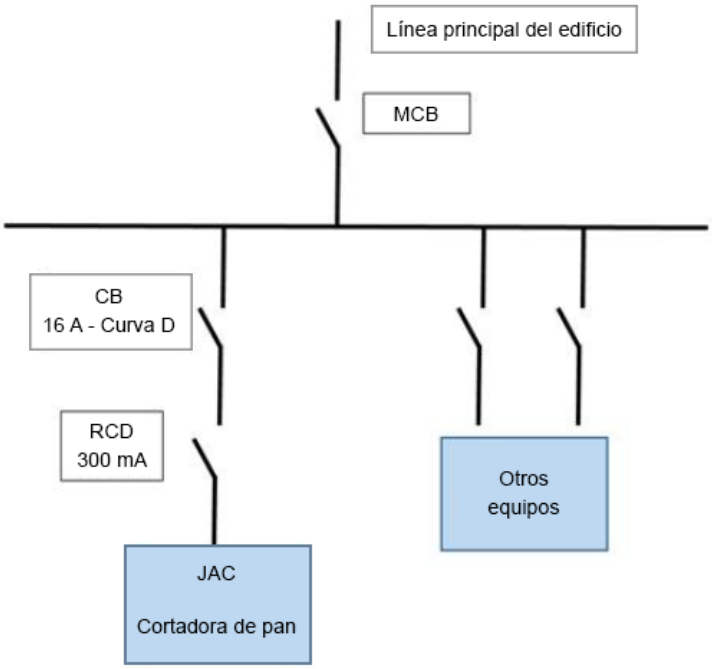
5.3 Conexión eléctrica:

IMPORTANTE: La toma de tierra es obligatoria.
Es aconsejable proteger la instalación con un fusible y un disyuntor diferencial.

La instalación eléctrica que suministra energía a la máquina debe estar protegida tal y como se indica a continuación:
- América del Norte: Protección 15 A.
- Resto del mundo: Protección 16 A.
Las máquinas equipadas con un variador deben estar conectadas obligatoriamente a una caja de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA.

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

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



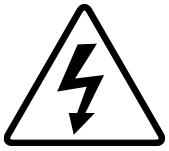
Este aparato cumple con las directivas sobre máquinas 2006/42, 2006/95 y 2004/108 y lleva el marcado CE que lo certifica.

Consulte los pictogramas de seguridad que figuran en la máquina:



Pictograma que indica un riesgo de corte. Lo encontrará en la parte delantera de la máquina, alrededor de la zona de colocación del pan (fig.10, n°20).

Encontrará el esquema eléctrico de la máquina en la parte trasera de la puerta de la caja eléctrica (fig.10, n°22).



Pictograma que indica un riesgo de electrocución. Desconecte la máquina antes de hacer cualquier intervención. Lo encontrará en la parte trasera de la máquina, cerca del cable de alimentación y dentro de la máquina en la caja eléctrica (fig.10, n°21).

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.

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

No toque la cuchilla incluso si la máquina está parada.

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

Lleve siempre guantes de protección anticorte al sustituir las cuchillas 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 máquina es totalmente automática, por lo que el cierre de la tapa superior pone en marcha la máquina.

La versión SFNTCO está equipada con un botón de parada de emergencia (fig. 1, n.º 14) y un botón de desbloqueo de la cubierta frontal (fig. 2, n.º 16).

Este botón permite desbloquear la cubierta frontal en cualquier momento manteniéndolo pulsado durante 3 segundos. En cuanto se suelta el botón, la cubierta frontal vuelve a bloquearse automáticamente. Esta función solo está activa cuando la máquina está encendida y el botón de parada de emergencia no está accionado.

Algunas versiones también están equipadas con un interruptor-seccionador principal (SFNP ETL, SFMP, SFNTCO) (fig. 2, n.º 18).

6.2 Área de trabajo:

El área de trabajo está situada en la parte delantera de la máquina (fig.3, n°17)

6.3 Cuadro de seguridad:

Esta máquina está equipada con:

Un interruptor de seguridad mecánico
Situado en la parte trasera de la tapa superior
Detiene la máquina al abrir la tapa superior (fig.1, n°1)

Un bloqueo mecánico
Que impide la apertura de la tapa superior durante el funcionamiento de la máquina

Un bloqueo mecánico

Impide la apertura de la cubierta frontal durante el funcionamiento de la máquina (fig. 7, n.º 22).
En la versión SFNTCO, la cubierta frontal permanece bloqueada permanentemente, tanto con la máquina encendida como apagada.
La cubierta frontal solo se desbloquea al final del ciclo de corte, mientras el empujador del pan permanece aún en la zona de las cuchillas, permitiendo al cliente retirar el pan rebanado de forma segura.

Un interruptor de seguridad mecánico
Situado en la parte inferior de la máquina, encima de la bandeja de migas
Que impide que la máquina empiece a funcionar al abrir la puerta delantera (fig.1, n°5)

Un interruptor de seguridad mecánico
Ubicado en la parte inferior de la máquina, detrás de la bandeja para migas.
Lo que impide que la máquina se ponga en marcha al abrir la bandeja recogemigas (fig.11, n°23).

7 USO

Las ruedas equipadas con freno deben bloquearse durante el uso de la máquina (fig. 1, n.º 13).
Al inicio de la jornada, encienda la máquina mediante el interruptor de encendido/apagado (fig. 1, n.º 10). Este interruptor no está presente en la versión SFNTCO. En esta versión, asegúrese de que el botón de parada de emergencia (fig. 1, n.º 14) esté desbloqueado.

Procedimiento de utilización (figs. 4 y 5)
A. Abra la tapa superior (fig. 1, n.º 1).
B. Coloque el pan sobre la mesa trasera (fig. 1, n.º 3), entre las cuchillas y la parte móvil, y cierre la tapa. El cierre de la tapa inicia el proceso de corte.
C. Al final del ciclo de corte, la cubierta frontal se desbloquea. Ábrala y retire el pan rebanado.
Nota: Si el cliente no retira el pan cortado, el empujador del pan puede bloquearse durante su retorno. En ese caso, regresará tres veces hacia las cuchillas para permitir que el cliente retire el pan. Tras estos tres intentos, la máquina entrará en estado de error.
Nota: Algunas máquinas están equipadas opcionalmente con un JAC Stop (sistema automático de retención de rebanadas) (fig. 6, n.º 21).
Consejo: Después de los primeros días de funcionamiento, haga comprobar la tensión de las cuchillas por una persona cualificada.
Capacidad: Número de panes cortados por día: 6000 (según el tipo de pan).
Dimensiones del pan (L × A × H) (cm): mín. 12 × 6 × 6 – máx. 44 × 31 × 16

8 LIMPIEZA

8.1 Diaria por un usuario formado.

A. Compruebe si debe vaciar la bandeja de migas
B. Limpie las tablas (fig.1, n°6, 3) con un cepillo
C. Utilice un paño seco para limpiar el interior
D. Para la limpieza exterior, utilice un paño húmedo

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

A. Quite el enchufe de la toma de corriente (fig.2, n°16)
B. Compruebe el estado de las cuchillas de corte (fig.1, n°4)
C. Si se percibe una bajada de la calidad de corte, es necesario sustituir las cuchillas de corte (referencia JAC: 610001,6110011 del catálogo de Piezas de Recambio JAC)
D. Si se deben cambiar, hágalo de acuerdo con el procedimiento de cambio de las cuchillas de corte (fig.8, 9)
   NOTA: No tense las cuchillas en exceso, ya que podría deformar los marcos.
E. Limpie con un cepillo y aspire el interior de la máquina.
F. Compruebe el estado de los rodamientos y engráselos.
G. Engrase las articulaciones del elevador.

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

8.3 Cambio de las cuchillas.

(fig. 8, 9)
Utilice siempre guantes de protección anticorte (norma EN 388:2003, índice B = 5) y calzado de seguridad al sustituir una cuchilla o realizar cualquier operación cerca de las cuchillas.
Después de asegurarse de que el enchufe de la máquina (fig. 2, n.º 19) está desconectado de la red eléctrica:
Abra la puerta frontal (fig. 1, n.º 5). En la versión SFNTCO, es necesario mantener pulsado el botón de desbloqueo durante 3 segundos (fig. 2, n.º 16) para poder abrir la puerta frontal.
Retire la mesa de acero inoxidable situada en la parte frontal de la máquina.

A. Quite el palé de embolsado.
B. Desatornille por los dos lados el sistema de sujeción de rebanadas JAC Fix y retírelo.
C. Desatornille la tabla delantera a los lados interiores de la máquina.
D. Gire la tabla delantera hacia usted.
E. Quite la tabla delantera.
F. Desatornille el forro.
G. Abra el forro que protege los marcos de soporte de las cuchillas.
H. En el lado izquierdo interior, gire la tapa del tornillo del marco para que pueda introducir la llave hexagonal hueca de 8 mm por el exterior de la máquina. Afloje el tornillo **A** que sujeta la bieleta al marco delantero.
I. Empuje el marco hacia adelante. Sustituya las cuchillas del marco trasero (coloque algo para protegerse sobre las cuchillas del marco delantero). Afloje las contratuercas de los tornillos **B** (máquinas Misch). Afloje los tornillos **B** hexagonales huecos que tensan las cuchillas. Sustituya las cuchillas comprobando que estén bien colocadas en los pasadores de los balancines. Vuelva a tensar las cuchillas apretando los tornillos **B**, teniendo como referencia para la tensión las cuchillas que han quedado en el marco. Luego, apriete las tuercas (máquina equipada con la opción de engrasado).

Para no deformar el marco y evitar roturas peligrosas, sustituya solamente entre 1 y 3 cuchillas a la vez alternando de izquierda a derecha.

Vuelva a empezar el procedimiento a partir del punto I para el marco delantero y vuelva a colocar el marco delantero y los elementos de protección.
Conecte la máquina a la red eléctrica, la máquina está lista.
Compruebe que su agente autorizado registre su intervención en su tarjeta de mantenimiento para conservar su garantía de 5 años.

9 CONSUMIBLES

Al pedir una pieza de recambio, compruebe con su agente autorizado de qué pieza se trata con base en el catálogo de piezas de recambio del fabricante.
Indique siempre el número de máquina tal y como se indica en la placa informativa.
Su agente efectuará el pedido a JAC.

9.1 Lista de CONSUMIBLES

ETIQUETA	MODELO
MUELLE Ø9 X 28 MM	TODOS
SOLAPAS DE BARRA DE RETENCIÓN	TODOS
SOLAPAS JAC STOP	TODOS
BIELETA DE MARCO CON RODAMIENTOS	TODOS
CUCHILLA JAC 13 MM/0,5 MM	NEW SELF 450
CUCHILLA JAC 13 MM/0,5 MM + TEFLÓN	NEW SELF 450M
ZAPATA DELANTERA DE LA TAPA TRASERA	TODOS
ZAPATA TRASERA DERECHA DE LA TAPA TRASERA	TODOS
ZAPATA TRASERA IZQUIERDA DE LA TAPA TRASERA	TODOS
MUELLE DE GAS 10N	TODOS
CORREA	TODOS
PATÍN DE GUÍA 100 MM	TODOS
PATÍN DEL RODILLO	TODOS
MUELLE DEL RODILLO	TODOS
FIELTRO DEL EMPUJADOR	NEW SELF 450M

10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO

Problema	Comprobación
La máquina no gira	Conecte la máquina con el cable (fig.2, n°16)
	Cierre la tapa superior
	Cierre la tapa delantera
La máquina funciona, pero los panes están dañados o cortados de forma irregular	Compruebe si es necesario sustituir las cuchillas (fig.8,9)
	Deje que el pan se enfríe unas horas
	Introduzca un pan con el tamaño adecuado
	Introduzca un pan lo suficientemente firme
	Si las cuchillas están desalineadas, ajuste las cuchillas y los marcos
El pan vibra en las cuchillas	Si las cuchillas están desalineadas, ajuste las cuchillas y los marcos
El pan se corta demasiado lento	Compruebe si es necesario sustituir las cuchillas (fig.8,9)
El pan se rompe	Si las cuchillas están desalineadas, ajuste las cuchillas y los marcos
	Compruebe si es necesario sustituir las cuchillas (fig.8,9)
El pan sale muy lentamente o se queda en las cuchillas	Compruebe si es necesario sustituir las cuchillas (fig.8,9)
El pan está aplastado al salir de las cuchillas	Compruebe si es necesario sustituir las cuchillas (fig.8,9)

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

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

11 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Tapa superior
	2	Empujadores de pan
	3	Mesa trasera
	4	Cuchillas
	5	Cubierta frontal
	6	Mesa de recepción
	7	Parachoques
	8	Bandeja de migas
	9	Sistema de embolsado
	10	Contador
	11	Reinicio del contador de aceite
	12	Indicador de nivel de aceite (Misch)
	13	Ruedas
	14	Parada de emergencia
2	15	Panel trasero
	16	Botón de desbloqueo de la cubierta frontal
	17	Panel del armario eléctrico
	18	Interruptor-seccionador principal
	19	Cable de alimentación
3	20	Zona de trabajo
6	21	Sistema de retención de rebanadas JAC Stop
7	22	Bloqueo de la cubierta frontal
10	23	Señalización «riesgo de corte»
	24	Señalización «riesgo de electrocución»
	25	Esquema eléctrico
11	26	Final de carrera de la bandeja de migas

1 PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE 80
2 GARANZIA 80
3 AVVERTENZE 81
4 CARATTERISTICHE TECNICHE 82
4.1 Caratteristiche tecniche 82
4.2 Dettaglio materiali in contatto con la pasta. 83
5 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE 83
5.1 Disimballo della macchina: 83
5.2 Posizionamento: 83
5.3 Collegamento elettrico: 84
5.4 Messa in servizio: 84
5.5 Pericolo: 85
6 ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA 85
6.1 Organo di comando: 85
6.2 Zona di lavoro: 85
6.3 Organi di sicurezza: 85
7 UTILIZZO 86
8 MANUTENZIONE 86
8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato. 86
8.2 Ogni 25.000 tagli e/o 1 volta l'anno almeno, da parte di un tecnico autorizzato. 86
Sostituzione delle lame. 87
8.3 87
9 COMPONENTI DI CONSUMO 88
9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO 88
10 INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO 88
11 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE 90

1 PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

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

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

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

- Farsi aiutare dal tecnico autorizzato per l'installazione, la messa in servizio e il follow-up.

- Per beneficiare della garanzia di 5 anni (vedere le condizioni riportate in seguito), far compilare dal distributore, il libretto di manutenzione al momento dell'installazione della macchina. Il libretto di manutenzione si trova nella parte posteriore della macchina.

2 GARANZIA



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

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

Secondo le seguenti condizioni restrittive:
- Materiale acquistato presso un rivenditore autorizzato.
- Installazione effettuata da un tecnico autorizzato.
- Utilizzo del materiale conformemente alle indicazioni sul modo di utilizzo e nel rispetto della finalità per la quale è stato fabbricato.
- Materiale quotidianamente manutenuto nel rispetto delle indicazioni delle modalità di utilizzo.
- Manutenzioni successive da parte del tecnico autorizzato conformemente alle specifiche di manutenzione con, al minimo, una manutenzione l'anno (manutenzione a carico dell'utente).
- L’utilizzo esclusivo di parti originali JAC.



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

Questa garanzia non copre:
- La sostituzione dei componenti di consumo (§9).
- Le parti non riconosciute difettose dai nostri servizi.
- I problemi derivanti da un utilizzo anomalo del materiale.
- I problemi derivanti da un'installazione non effettuata da un tecnico autorizzato.

- Le parti o i problemi derivanti da un danno di trasporto o da una manutenzione inadeguata.

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

3 AVVERTENZE

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



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

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

Questa macchina è pensata per un utilizzo Self-Service.

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

Accertarsi dopo averla installata, che non appoggi sul cavo di alimentazione.

Seguire le istruzioni fornite per l'utilizzo.

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

Deve essere illuminata a sufficienza per poter funzionare.

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

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

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



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

- Pane caldo, pane raffermo.
- Pane congelato, o parzialmente decongelato.
- Pane integrale con una crosta dura e altri tipi di pane a crosta dura.
- Pane di segale.
- Prodotti non commestibili come legno, plastica e materiali simili.
- Ogni alimento che non fa parte della categoria dei tipi di pane o delle torte.

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

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

Se la macchina dovesse subire dei danni , compresi i coltelli, potrebbe creare un rischio di lesioni per l'utente o terzi. In questo caso non utilizzi la macchina e la faccia riparare al piu' presto da un agente autorizzato prima di qualsiasi ulteriore utilizzo.

Rischi residui: la macchina è costruita secondo lo stato dell'arte e le normative di sicurezza applicabili. Tuttavia, il suo utilizzo può comportare rischi di lesioni per l'utente o terzi, nonché danni alla macchina stessa o ad altri beni. Questi rischi includono l'accesso alla parte affilata dei coltelli.

La macchina non deve mai essere pulita o bagnata con un tubo da giardino o un idropulitrice.

Non é stata verificata l'utilizzazione dellla macchina in un ambiente esplosivo.

Informazioni riguardo le radiazioni non ionizzanti:

le radiazioni non ionizzanti non sono create intenzionalmente, ma potrebbero essere generate solo da dispositivi elettrici come ad esempio, motori elettrici, linee elettriche o magneti permanenti.

Se viene mantenuta una distanza di sicurezza di almeno 30 cm tra la fonte di radiazioni e un impianto attivo come un pacemaker o un defibrillatore, è molto probabile che non vengano danneggiati.

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

4 CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Altezza (mm)	1267	1267
Larghezza (mm)	598	598
Profondità (mm)	892	892
Altezza del canale d'ingresso (mm)	310	300
Larghezza del canale d'ingresso (mm)	440	440
Altezza del canale d'ingresso (mm)	160	160
Imballaggio (mm)	800 x 860 x 1600	800 x 860 x 1600
Peso netto (kg)	210	220
Peso NETTO + imballaggio (kg)	230	240
Potenza motore (kW)	0,49	1,1
Tipo di motore	Monofase o trifase	Trifase
220v - 50Hz (A)	5	-
380v - 50Hz (A)	3,2	3,2

Capacità (forme di pane/ora)	200<500	200<500
Livello sonoro (dB)	<70	<70

Motore rinforzato	opzionale
JACSTOP	opzionale
Cartello illustrativo	opzionale
Sopraelevazione di 4 cm	opzionale
Contatore giornaliero	opzionale
Colore speciale	opzionale
Coltelli speciali	opzionale

4.2 Dettaglio materiali in contatto con la pasta.

Ripiano posteriore: INOX 430
Spingipane: INOX 430
Premipane: INOX 430
Lame: Acciaio
Ripiano di ingresso: 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.

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

5.2 Posizionamento:

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

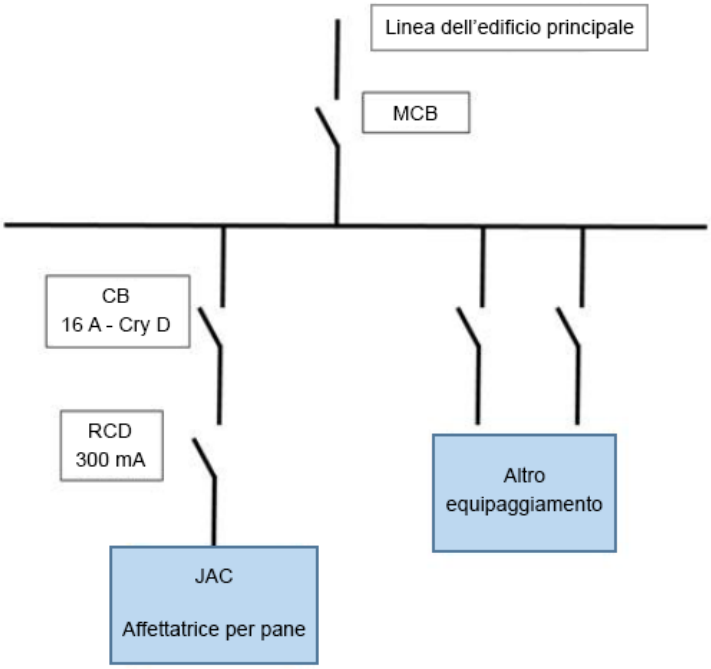
Ben ventilata, al riparo dai raggi solari diretti e lontano da fonti di calore, con una superficie piana, robusta e priva di vibrazioni.

5.3 Collegamento elettrico:

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

L'impianto elettrico che alimenta la macchina deve essere protetto secondo quanto indicato qui di seguito:
- Nord America: Protezione 15 A;
- Resto del mondo: Protezione 16 A.

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



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

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

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

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



Segnale che indica un rischio di taglio. Si trova davanti alla macchina nella zona di deposito del pane (fig. 10, n. 20).

Sul retro della porta del quadro elettrico si trova lo schema elettrico della macchina (fig. 10, n. 22).



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.10, n. 21).

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.

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

Per la sostituzione della lama, rivolgersi al distributore autorizzato.

Indossare sempre guanti di protezione anti-taglio per la sostituzione delle lame 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 macchina è totalmente automatica, per cui la chiusura del coperchio superiore aziona la messa in funzione della macchina stessa.

La versione SFNTCO è dotata di un pulsante di arresto di emergenza (fig. 1, n. 14) e di un pulsante di sblocco del coperchio anteriore (fig. 2, n. 16).

Questo pulsante consente di sbloccare il coperchio anteriore in qualsiasi momento mantenendolo premuto per 3 secondi. Non appena il pulsante viene rilasciato, il coperchio anteriore si blocca nuovamente in modo automatico. Questa funzione è attiva solo quando la macchina è alimentata e il pulsante di arresto di emergenza non è inserito.

Alcune versioni sono inoltre dotate di un interruttore-sezionatore generale (SFNP ETL, SFMP, SFNTCO) (fig. 2, n. 18).

6.2 Zona di lavoro:

La zona di lavoro si trova davanti alla macchina (fig. 3 n. 17)

6.3 Organi di sicurezza:

Questa macchina è dotata:

Di un interruttore di sicurezza meccanico
che si trova nella parte posteriore del coperchio superiore
e che ferma la macchina quando si apre il coperchio superiore (fig. 1, n. 1).

Di una chiusura meccanica
Che impedisce l'apertura del coperchio superiore durante il funzionamento della macchina.

Di una chiusura meccanica

Impedisce l'apertura del coperchio anteriore durante il funzionamento della macchina (fig. 7, n. 22). Nella versione SFNTCO, il coperchio anteriore rimane sempre bloccato, sia quando la macchina è alimentata sia quando è spenta.
Il coperchio anteriore viene sbloccato solo al termine del ciclo di taglio, quando lo spingipane si trova ancora nella zona delle lame, consentendo al cliente di prelevare il pane affettato in totale sicurezza.

Di un interruttore di sicurezza meccanico
Che si trova nella parte bassa della macchina, sopra il cassetto raccogli-briciole
e che impedisce alla macchina di partire quando si apre lo sportello anteriore (fig. 1, n. 5).

Un interruttore di sicurezza meccanico
Situato nella parte inferiore della macchina, dietro il vassoio raccoglibriciole
Che impedisce l'avvio della macchina all'apertura del vassoio raccoglibriciole (fig.11, n°23).

7 UTILIZZO

Le ruote dotate di freno devono essere bloccate durante l'utilizzo della macchina (fig. 1, n. 13).
All'inizio della giornata, accendere la macchina mediante l'interruttore ON/OFF (fig. 1, n. 10). Questo interruttore non è presente sulla versione SFNTCO. Per questa versione, assicurarsi che il pulsante di arresto di emergenza (fig. 1, n. 14) sia disinserito.

Procedura di utilizzo (fig. 4, 5)
A. Aprire il coperchio superiore (fig. 1, n. 1).
B. Posizionare il pane sul piano posteriore (fig. 1, n. 3), tra le lame e la parte mobile, quindi chiudere il coperchio. La chiusura del coperchio avvia il processo di taglio.
C. Al termine del ciclo di taglio, il coperchio anteriore si sblocca. Aprirlo e recuperare il pane affettato.
Nota: Se il pane affettato non viene ritirato dal cliente, lo spingipane può bloccarsi durante il ritorno. In tal caso, tornerà tre volte verso le lame per consentire il recupero del pane. Dopo questi tre tentativi, la macchina entrerà in stato di errore.
Nota: Alcune macchine sono dotate opzionalmente di un JAC Stop (sistema automatico di mantenimento delle fette) (fig. 6, n. 21).
Consiglio: Dopo i primi giorni di utilizzo, far controllare la tensione delle lame da una persona qualificata.
Capacità: Numero di pani tagliati al giorno: 6000 (a seconda del tipo di pane).
Dimensioni del pane (L × P × H) (cm): min. 12 × 6 × 6 – max. 44 × 31 × 16

8 MANUTENZIONE

8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato.

A. Verificare se occorre svuotare il cassetto raccogli-briciole.
B. Pulire i ripiani (fig. 1, n. 6, 3) con una spazzola.
C. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia interna.
D. Per la manutenzione esterna, utilizzare un panno umido.

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

A. Staccare la presa della corrente (fig. 2, n. 16).
B. Verificare lo stato delle lame da taglio. (fig. 1, n. 4).
C. Se si nota un deterioramento della qualità del taglio occorre procedere alla sostituzione delle lame da taglio (riferimento JAC: 610001,6110011 del catalogo di Parti di ricambio JAC).
D. Se sono da cambiare, sostituire le lame nel rispetto della procedura di sostituzione delle lame da taglio (fig. 8, 9).
   N.B.: Non tendere eccessivamente le lame, altrimenti si rischia di deformare i telai.
E. Pulire con una spazzola e aspirare l'interno della macchina.
F. Verificare lo stato dei cuscinetti, quindi lubrificarli.
G. Ingrassare le articolazioni del martinetto.

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

8.3 Sostituzione delle lame.

(fig. 8, 9)
Indossare sempre guanti di protezione antitaglio (norma EN 388:2003, indice B = 5) e scarpe di sicurezza durante la sostituzione di una lama o durante qualsiasi operazione eseguita in prossimità delle lame.
Dopo essersi assicurati che la spina della macchina (fig. 2, n. 19) sia scollegata dalla rete elettrica: Aprire lo sportello anteriore (fig. 1, n. 5). Nella versione SFNTCO, è necessario tenere premuto il pulsante di sblocco per 3 secondi (fig. 2, n. 16) per poter aprire lo sportello anteriore.
Rimuovere il piano in acciaio inox situato nella parte anteriore della macchina.

A. Staccare il pallet di insacchettatura.
B. Svitare dai due lati il sistema di mantenimento delle fette JAC Fix ed estrarlo.
C. Svitare il ripiano anteriore sui lati interni della macchina.
D. Far ruotare il ripiano in avanti verso di sé.
E. Estrarre il ripiano anteriore.
F. Svitare la cuffia.
G. Aprire la cuffia che protegge i telai di supporto lame.
H. Sul lato sinistro interno, far ruotare il copri vite del telaio in modo da poter inserire la chiave 6 ad esagono da 8 mm dall'esterno della macchina. Allentare la vite **A** che mantiene la bielletta al telaio anteriore.
I. Adagiare il telaio in avanti. Sostituire le lame del telaio posteriore (proteggersi dalle lame del telaio anteriori). Svitare i controdadi delle viti **B** (macchine Misch). Svitare le viti **B** a esagono incassate che tendono le lame. Sostituire le lame controllando che siano ben posizionate nella sporgenza dei bilancieri. Ridistendere le lame serrando le viti **B**, avendo come riferimento per la tensione le lame rimaste sul telaio. Quindi serrare i dadi (macchina dotata dell'opzione lubrificazione).

Per non deformare il telaio e non rischiare rotture pericolose, non sostituire più di 1 - 3 lame per volta alternando da sinistra a destra.

Ricominciare la procedura dal punto I. per il telaio anteriore e rimontare il telaio anteriore e gli elementi di rivestimento.
Collegare la macchina alla rete elettrica, la macchina è pronta.
Verificare attentamente che il tecnico autorizzato registri l'intervento sul libretto di manutenzione al fine di mantenere la garanzia di 5 anni.

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

VERSIONE	MODELLO
MOLLA Ø9X28MM	TUTTE
FLAPS BARRA DI RITEGNO	TUTTE
FLAPS JAC STOP	TUTTE
BIELLETTE DEL TELAIO CON CUSCINETTI	TUTTE
COLTELLO JAC 13MM/0,5MM	NEW SELF 450
COLTELLO JAC 13MM/0,5MM + TEFLON	NEW SELF 450M
PATTINO ANTERIORE COPERCHIO POSTERIORE	TUTTE
PATTINO POSTERIORE DESTRO COPERCHIO POSTERIORE	TUTTE
PATTINO POSTERIORE SINISTRO COPERCHIO POSTERIORE	TUTTE
MOLLA A GAS 10N	TUTTE
CINGHIA	TUTTE
PATTINO DI GUIDA 100MM	TUTTE
PATTINO PREMIPANE	TUTTE
MOLLA PATTINO PREMIPANE	TUTTE
FELTRO SPINGITORE	NEW SELF 450M

10 INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

Problema	Verifica
La macchina non funziona	Collegare la macchina con un cavo (fig. 2, n. 16).
	Chiudere il coperchio superiore.
	Chiudere il coperchio anteriore.
La macchina funziona, ma le forme di pane sono danneggiate o tagliate in modo irregolare	Verificare se occorre sostituire le lame (fig. 8, 9).
	Lasciar raffreddare la forma di pane per alcune ore.
	Introdurre una forma di dimensioni accettate.
	Introdurre una forma molto soda.
	Se le lame sono disallineate, regolare le lame e i telai.
Il pane vibra tra le lame	Se le lame sono disallineate, regolare le lame e i telai.
Il pane si taglia troppo lentamente	Verificare se occorre sostituire le lame (fig. 8, 9).
Il pane si strappa	Se le lame sono disallineate, regolare le lame e i telai.
	Verificare se occorre sostituire le lame (fig. 8, 9).
Il pane esce molto lentamente o rimane tra le lame	Verificare se occorre sostituire le lame (fig. 8, 9).
Il pane è schiacciato all'uscita dalle lame	Verificare se occorre sostituire le lame (fig. 8, 9).

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



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

11 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

Figura	Numero	Nome
1	1	Coperchio superiore
	2	Spingipane
	3	Piano posteriore
	4	Lame
	5	Coperchio anteriore
	6	Piano di ricezione
	7	Paracolpi
	8	Cassetto raccoglibriciole
	9	Dispositivo di imbustamento
	10	Contatore
	11	Azzeramento contatore olio
	12	Indicatore livello olio (Misch)
	13	Ruote
	14	Arresto di emergenza
2	15	Pannello posteriore
	16	Pulsante di sblocco del coperchio anteriore
	17	Pannello del quadro elettrico
	18	Interruttore-sezionatore generale
	19	Cavo di alimentazione
3	20	Zona di lavoro
6	21	Sistema di mantenimento delle fette JAC Stop
7	22	Bloccaggio del coperchio anteriore
10	23	Segnaletica «rischio di taglio»
	24	Segnaletica «rischio di folgorazione»
	25	Schema elettrico
11	26	Finecorsa del cassetto raccoglibriciole

1 قبل التشغيل 92
2 الضمان 92
3 تنبيهات 93
4 المواصفات الفنية 94
4.1 المواصفات الفنية 94
4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين. 94
5 التركيب والتشغيل 95
5.1 فك تغليف الألة: 95
5.2 الموضع: 95
5.3 التوصيل الكهربي: 95
5.4 التشغيل: 96
5.5 خطر: 96
6 جهاز التحكم والأمان 97
6.1 جهاز التحكم: 97
6.2 منطقة عمل: 97
6.3 أجهزة الأمان: 97
7 الاستخدام 97
8 الصيانة 98
8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب. 98
8.2 كل 25000 مرة تقطيع للخبز و/ أو مرة واحدة على الأقل كل عام بواسطة وكيل معتمد. 98
8.3 تغيير الشفرات. 98
9 قطع المستهلكات 99
9.1 قائمة بالمستهلكات 99
10 الأحداث العارضة أثناء التشغيل 100
11 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال 101

اللغة الفرنسية

1 قبل التشغيل

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

يشير هذا الدليل إلى أشكال مختلفة من أجل تسهيل فهم التعليمات. هذه الأشكال موجودة في نهاية هذا الدليل. يُرجى الرجوع إليها ما إن ترى الرموز التالية (شكل كذا، ورقم 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 الألة. يوجد دفتر الصيانة خلف الآلة.

2 الضمان

تقدم شركة JAC ضمانًا على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

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

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

إذا لم توجد 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؛
- المشكلات الناجمة عن الاستخدام غير السليم للمُعدة؛
- المشكلات الناجمة عن تركيب لم يتم بمعرفة وكيل معتمد؛
- قطع الغيار أو المشكلات 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، فتأكد أن يتم إعطاء دليل الاستخدام هذا بحيث يستطيع المستخدم معرفة تشغيله والتنبيهات المتعلقة به.



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

تم تصميم هذه الآلة لكي يستخدمها أشخاص بالغون مسموح لهم باستخدامها. يرجى ألا يلمسها 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 الآلة، تأكد أنها لا تستند على كابل كهرباء.

اتبع التعليمات المعطاة من أجل الاستخدام.

يجب تخزين واستخدام هذه الآلة داخل مكان بعيد عن الرطوبة والحرارة.

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الآلة للقيام بالعمل.

مستوى صوت هذه الألة أقل من 75 ديسيبل وفقًا للمعيار EN ISO 3744.

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

هذه الآلة مخصصة لتقطيع الخبز الناضج والمعتدل الحرارة.



هذه الآلة غير مخصصة لأنواع الخبز والخامات التالية:

- الخبز الساخن، والخبز البائت
- الخبز المجمد، أو الذي تم إزالة تجميده جزئيًا
- الخبز الكامل بقشرة صلبة وأنواع أخرى من الخبز ذات القشرة الصلبة
- خبز الجاودار
- منتجات غير غذائية مثل الخشب والبلاستيك والخامات الشبيهة
- أي طعام لا ينتمي إلى فئة الخبز أو الكعك

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



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

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

4 المواصفات الفنية

4.1 المواصفات الفنية

NEW SELF 450M	NEW SELF 450	
1267	1267	**الارتفاع (مم)**
598	598	**العرض (مم)**
892	892	**العمق (مم)**
300	310	**عرض قناة الإدخال (مم)**
440	440	**عرض قناة الإدخال (مم)**
160	160	**ارتفاع قناة الإدخال (مم)**
1600 × 860 × 800	1600 × 860 × 800	**الحزم (مم)**
220	210	**الوزن الصافي (كجم)**
240	230	**الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم)**
1.1	0.49	**قوة الموتور (كيلو واط)**
ثلاثي الأطوار (3 فازة)	أحادي الطور أو ثلاثي الأطوار (1 فازة أو 3 فازة)	**نوع الموتور**
-	5	**220 فولط - 50 هرتز (A)**
3.2	3.2	**380 فولط - 50 هرتز (A)**
500 > 200	500 > 200	**سعة (الخبز/ساعة)**
70 >	70 >	**المستوى الصوتي (ديسيبل)**

موتور مقّوى	اختياري
JACSTOP	اختياري
بطاقة توضيحية	اختياري
ارتفاع إضافي قدره 4 سم	اختياري
عداد يومي	اختياري
لون خاص	اختياري
سكاكين خاصة	اختياري

4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.

منضدة خلفية: فولاذ مقاوم للصدأ 430
دفع قطع الخبز: فولاذ مقاوم للصدأ 430
مكبس خبز: فولاذ مقاوم للصدأ 430
الشفرات: الصلب
منضدة استقبال: فولاذ مقاوم للصدأ 430
جهاز التكييس: فولاذ مقاوم للصدأ 430

5 التركيب والتشغيل

5.1 فك تغليف الألة:

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

A. اسحب الكرتونة وكذلك كيس تغليف الآلة.

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

C. افصل الجهاز عن الألواح بأن تنزع الشرائح الخشبية التي تعرقل حركة العجلات.

D. أنزل الآلة عن اللوح. احرص على أن يقوم شخصان على الأقل بهذا الأمر من أجل تخفيف التلامس مع الأرض بشكل أفضل

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

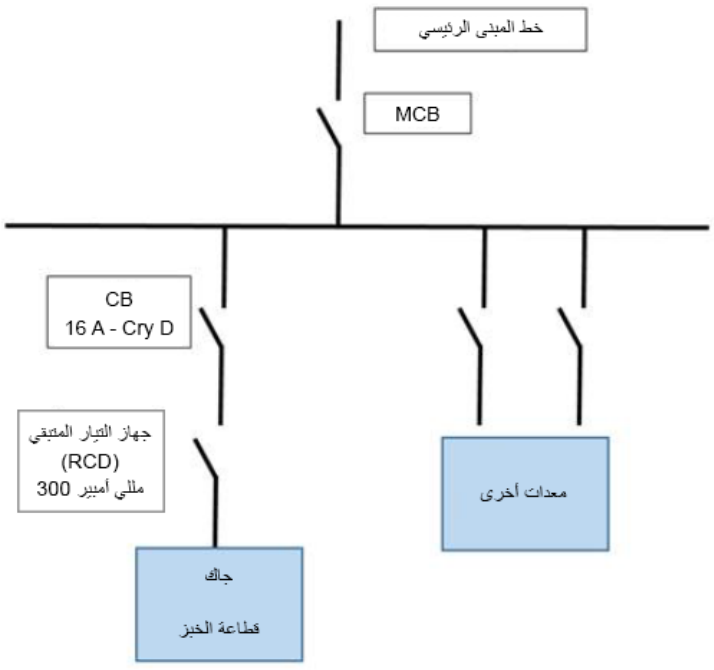
5.2 الموضع:

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

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

5.3 التوصيل الكهربي:

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



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

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

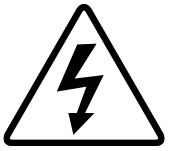
قبل توصيل الآلة على شبكة الكهرباء ومن أجل تجنب وقف تشغيل الموتور عند توصيله بالكهرباء، من المهم التحقق من توافق شبكة الكهرباء مع مواصفات الآلة (انظر لوحة البيانات لهذه الآلة).

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

يرجى الاطلاع على الصور التوضيحية المتعلقة بالأمان الموجودة على الآلة:

صورة توضيحية تُشير إلى خطر حدوث جرح. سوف تجدها في مقدمة الآلة حول منطقة وضع الخبز. (fig. 10, n°20)

سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربي للآلة على ظهر باب الصندوق الكهربي. (fig.10, n°22)



صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء. يُرجى فصل الكهرباء عن الآلة قبل أي إصلاح لها. سوف تجدها خلف الآلة بالقرب من كابل التغذية وداخل الآلة على الصندوق الكهربي. (fig.10, n°21)

5.4 التشغيل:

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

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

5.5 خطر:

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، يجب عليك أن تستخدم مفتاح القطع العمومي لفصل التيار الكهربي عن الآلة.

اسحب القابس من المقبس الكهربي قبل القيام بأية عملية صيانة وفحص؛
لا تلمس الشفرة، حتى أثناء التوقف.

عند تغيير الشفرة، اطلب من الموزع المعتمد أن يقوم هو بالعملية.

احرص على ارتداء قفازات حماية من الجروح أثناء استبدال الشفرات 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:

بما أن الآلة أوتوماتيكية تمامًا، فإن غلق الغطاء العلوي يؤدي إلى تشغيل الآلة.

تم تجهيز إصدار SFNTCO بزر إيقاف طارئ (الشكل 1، رقم 14) **وزر تحرير الغطاء الأمامي** (الشكل 2، رقم 16).

يتيح هذا الزر فتح قفل الغطاء الأمامي في أي وقت عند الضغط عليه باستمرار لمدة 3 ثوانٍ. وبمجرد تحرير الزر، يُعاد قفل الغطاء الأمامي تلقائيًا. لا تكون وظيفة هذا الزر فعّالة إلا عندما تكون الآلة موصولة بالطاقة الكهربائية وعندما لا يكون زر الإيقاف الطارئ مُفعّلًا.

كما أن بعض الإصدارات مزودة أيضًا بمفتاح فصل رئيسي (SFNP ETL، SFMP، SFNTCO) (الشكل 2، رقم 18).

6.2 منطقة عمل:

توجد منطقة العمل أمام الآلة (fig.3 n°17)

6.3 أجهزة الأمان:

هذه الألة مجهزة بـ:

مفتاح أمان ميكانيكي
يوجد خلف الغطاء العلوي
والذي يوقف الآلة عندما نفتح الغطاء العلوي (fig.1 n°1).

قفل ميكانيكي
يمنع فتح الغطاء العلوي أثناء تشغيل الآلة

قفل ميكانيكي

يمنع فتح الغطاء الأمامي أثناء تشغيل الآلة (الشكل 7، رقم 22).
في إصدار **SFNTCO**، يبقى الغطاء الأمامي مقفلاً بشكل دائم، سواء كانت الآلة قيد التشغيل أو متوقفة عن العمل.
ولا يتم فتح قفل الغطاء الأمامي إلا في نهاية دورة التقطيع، بينما يظل دافع الخبز داخل منطقة الشفرات، مما يتيح للعميل استلام الخبز المقطّع بأمان تام.

مفتاح أمان ميكانيكي
ويوجد في أسفل الآلة فوق وعاء فتات الخبز
والذي يمنع الآلة من العمل عندما نفتح الباب الأمامي (fig.1 n°5)

مفتاح أمان ميكانيكي
يقع في الجزء السفلي من الجهاز، خلف صينية الفتات
مما يمنع الآلة من البدء عند فتح صينية الفتات (شكل 11، رقم 23).

7 الاستخدام

يجب قفل العجلات المزوّدة بمكابح أثناء استخدام الآلة (الشكل 1، رقم 13).
في بداية يوم العمل، شغّل الآلة باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف (الشكل 1، رقم 10). هذا المفتاح غير موجود في إصدار **SFNTCO**. في هذا الإصدار، تأكد من أن زر الإيقاف الطارئ (الشكل 1، رقم 14) غير مُفعّل.

إجراءات التشغيل (الشكلان 4 و5)
أ. افتح الغطاء العلوي (الشكل 1، رقم 1).
ب. ضع الخبز على الطاولة الخلفية (الشكل 1، رقم 3) بين الشفرات والجزء المتحرك، ثم أغلق الغطاء. يؤدي إغلاق الغطاء إلى بدء عملية التقطيع.
ج. عند انتهاء دورة التقطيع، يتم فتح قفل الغطاء الأمامي. افتحه واستخرج الخبز المقطّع.
ملاحظة: إذا لم يقم العميل باستلام الخبز المقطّع، فقد يتعطل دافع الخبز أثناء عودته. في هذه الحالة، سيعود ثلاث مرات نحو الشفرات لإتاحة الفرصة للعميل لاستلام الخبز. وبعد ثلاث محاولات، تدخل الآلة في حالة خطأ.
ملاحظة: بعض الآلات مجهزة اختيارياً بنظام **JAC Stop** (نظام أوتوماتيكي للحفاظ على تماسك شرائح الخبز) (الشكل 6، رقم 21).
نصيحة: بعد الأيام الأولى من التشغيل، يُنصح بفحص شدّ الشفرات بواسطة شخص مؤهل.
السعة: عدد الأرغفة التي يمكن تقطيعها يومياً: 6000 رغيف (بحسب نوع الخبز).
أبعاد الخبز (الطول × العرض × الارتفاع) (سم): الحد الأدنى 12 × 6 × 6 – الحد الأقصى 44 × 31 × 16.

8 الصيانة

8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب.

A. تحقق إذا كان يجب عليك تفريغ وعاء الفتات
B. قم بتنظيف المناضد (fig.1 n°6, 3) باستخدام فرشاة
C. استخدم قطعة قماش جافة للتنظيف من الداخل
D. بالنسبة للعناية الخارجية، استخدم قطعة قماش رطبة

8.2 كل 25000 مرة تقطيع للخبز و/ أو مرة واحدة على الأقل كل عام بواسطة وكيل معتمد.

A. اسحب القابس من مقبس الكهرباء (fig.2 n°16)
B. تحقق من حالة شفرات القطع (fig.1 n°4).
C. إذا لاحظت انخفاض جودة القطع، فيجب القيام باستبدال شفرات القطع (الرقم المسلسل لدى شركة JAC: 610001.6110011 من كتالوج قطع الغيار JAC)
D. إذا كان لا بد من تغييرها، فاستبدل الشفرات وفقًا لإجراء تغيير شفرات القطع (fig.8, 9)
ملحوظة: لا تشد الشفرات زيادة عن اللازم، لوجود خطر تشويه الإطارات.
E. قم بالتنظيف باستخدام فرشاة واشفط داخل الآلة.
F. تحقق من حالة رولمان البلي، ثم قم بتشحيمها بعد ذلك.
G. قم بتشحيم مفصلات أسطوانة الباب.

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

8.3 تغيير الشفرات.

(الشكلان 8 و9)
يجب دائماً ارتداء قفازات حماية مقاومة للقطع (المعيار EN 388:2003، المؤشر B = 5) وأحذية أمان عند استبدال الشفرة أو عند إجراء أي عملية بالقرب من الشفرات.
بعد التأكد من فصل قابس الآلة (الشكل 2، رقم 19) عن مصدر الكهرباء:
افتح الباب الأمامي (الشكل 1، رقم 5). في إصدار **SFNTCO**، يجب الضغط باستمرار على زر إلغاء القفل لمدة 3 ثوانٍ (الشكل 2، رقم 16) لفتح الباب الأمامي.
أزل الطاولة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ الموجودة في مقدمة الآلة.

A. اسحب لوح التعبئة
B. قم بفك نظام تثبيت الشرائح JAC Fix من الجانبين واسحبه.
C. قم بفك المنضدة الأمامية على جانبي الآلة الداخليين
D. قم بتحريك المنضدة الأمامية ناحيتك
E. اسحب المنضدة الأمامية

F. قم بفك الغطاء
G. افتح الغطاء الذي يحمي إطارات حامل الشفرات.
H. من الناحية اليسرى الداخلية، قم بتحريك غطاء براغي الإطار من أجل التمكن من إدخال مفتاح سداسي مجوف مقاس 8 مم من خارج الآلة. قم بفك البرغي **A** الذي يُثبت ذراع توصيل الإطار الأمامي.
I. قم بإمالة الإطار نحو الأمام. استبدل شفرات الإطار الخلفي (ضع ما من شأنه الحماية على شفرات الإطار الأمامي). فك صواميل الزنق للبراغي **B** (آلات Misch). قم بفك البراغي **B** السداسية المجوفة التي تشد الشفرات. استبدل الشفرات مع مراقبة أن تكون موضوعة جيدًا في ظُفر الأذرع المتأرجحة. أعد شد الشفرات بأن تشد البراغي **B**، وتكون الشفرات التي ظلت في الإطار هي بمثابة دليل للشد. ثم شد الصواميل بعد ذلك (الآلة المجهزة بخيار التزييت).

من أجل عدم تشويه الإطار وعدم المخاطرة بتكسير خطير، لا تستبدل إلا 1 إلى 3 شفرات في المرة الواحدة مع التناوب من اليسار إلى اليمين.

كرر الإجراء من النقطة ط بالنسبة للإطار الأمامي وأعد تركيب الإطار الأمامي وكذلك عناصر الهيكل.
قم بتوصيل الآلة بالتيار الكهربي، فتكون الآلة جاهزة.
تأكد من أن الوكيل المعتمد يقوم بتسجيل زيارته في دفتر الصيانة من أجل الحفاظ على ضمان الـ 5 سنوات.

9 قطع المستهلكات

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

9.1 قائمة بالمستهلكات

النموذج	التوصيف الجدي
ALL	SPRING, Ø 9 X 28 MM
ALL	RETAINING BAR FLAP
ALL	JAC STOP FLAP
ALL	FRAME LINK WITH BEARINGS
NEW SELF 450	JAC KNIFE, 13 MM/0.5 MM
NEW SELF 450M	JAC KNIFE, 13 MM/0.5 MM + TEFLON
ALL	REAR COVER FRONT PAD
ALL	REAR COVER RH REAR PAD
ALL	REAR COVER LH REAR PAD
ALL	GAS SPRING, 10 N
ALL	BELT
ALL	SLIDE PAD, 100 MM
ALL	LOAF HOLDER PAD
ALL	LOAF HOLDER SPRING
NEW SELF 450M	PUSHER FELT PAD

المشكلة	التحقق
الآلة لا تدور	قم بتوصيل الآلة باستخدام الكابل (fig.2 n°16)
	أغلق الغطاء العلوي
	أغلق الغطاء الأمامي
الآلة تعمل، لكن الخبز تالف أو مُقطع بطريقة غير متساوية	تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرات (fig.8,9)
	اترك الخبز يبرد لعدة ساعات
	ضع الخبز بالمقاسات المقبولة
	ضع خبزًا إلى حد ما ناشفًا
	إذا كانت الشفرات غير متساوية، فاضبط الشفرات والإطارات
الخبز يهتز في الشفرات	إذا كانت الشفرات غير متساوية، فاضبط الشفرات والإطارات
الخبز ينقطع ببطء شديد	تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرات (fig.8,9)
الخبز يتمزق	إذا كانت الشفرات غير متساوية، فاضبط الشفرات والإطارات
	تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرات (fig.8,9)
الخبز يخرج ببطء شديد أو يظل في الشفرات	تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرات (fig.8,9)
الخبز منسحق عند خروجه من الشفرات	تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرات (fig.8,9)

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



إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، فيرجى الاتصال بالفنيّ.

11 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال

شكل	الرقم	الاسم
1	1	الغطاء العلوي
	2	دافعات الخبز
	3	الطاولة الخلفية
	4	الشفرات
	5	الغطاء الأمامي
	6	طاولة الاستلام
	7	مصد الصدمات
	8	درج الفتات
	9	جهاز تعبئة الأكياس
	10	العداد
	11	إعادة ضبط عداد الزيت
	12	مؤشر مستوى الزيت (Misch)
	13	العجلات
	14	زر الإيقاف الطارئ
2	15	اللوحة الخلفية
	16	زر إلغاء قفل الغطاء الأمامي
	17	لوحة الخزانة الكهربائية
	18	قاطع الفصل الرئيسي
	19	كابل التغذية الكهربائية
3	20	منطقة العمل
6	21	نظام JAC Stop لتثبيت شرائح الخبز
7	22	قفل الغطاء الأمامي
10	23	علامة «خطر التعرّض للقطع»
	24	علامة «خطر الصعق الكهربائي»
	25	المخطط الكهربائي
11	26	مفتاح نهاية المشوار لدرج الفتات

fig.1

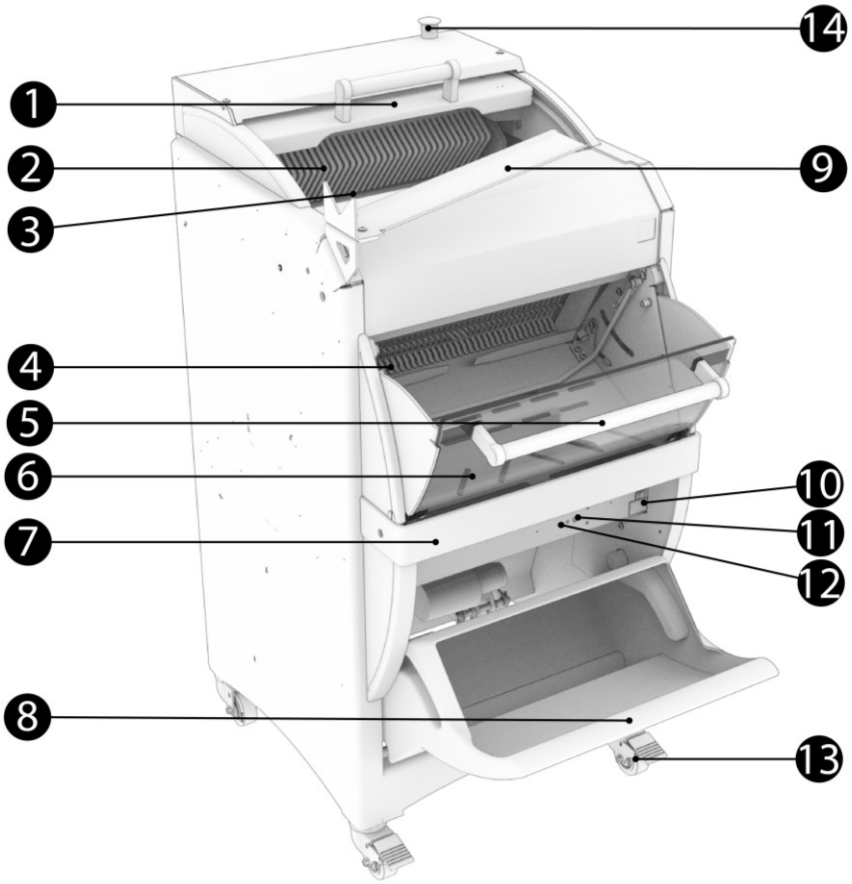


fig.2

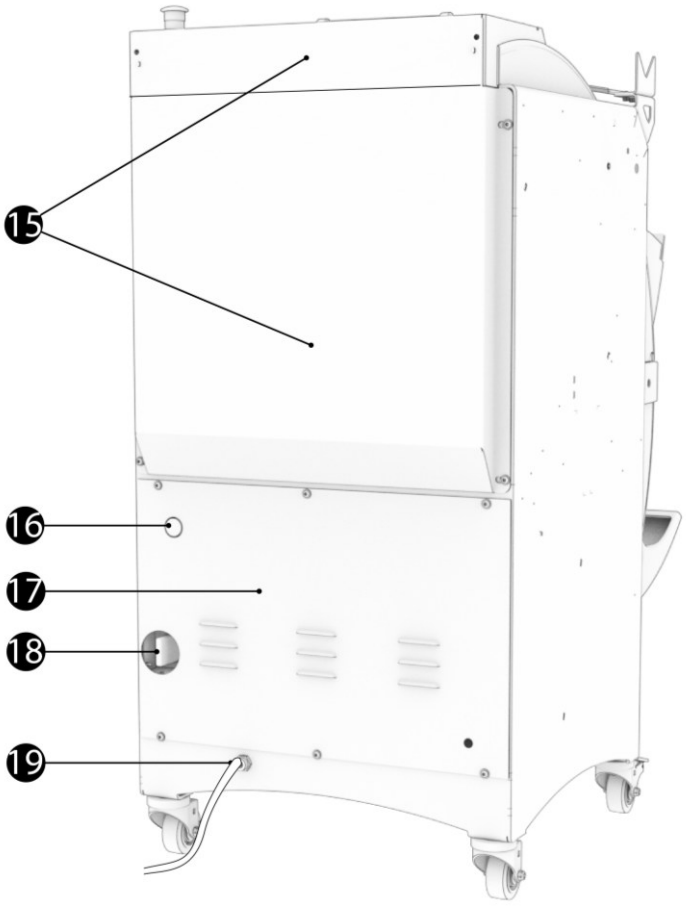


fig.3

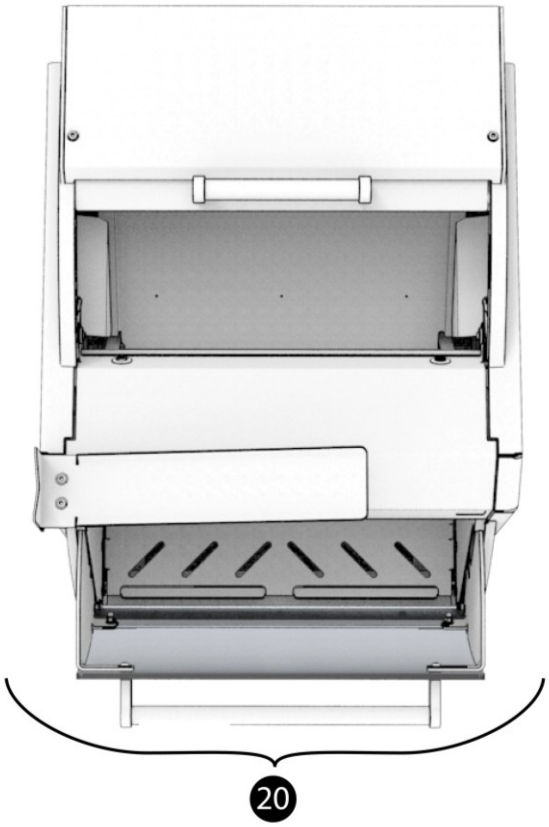


fig.4

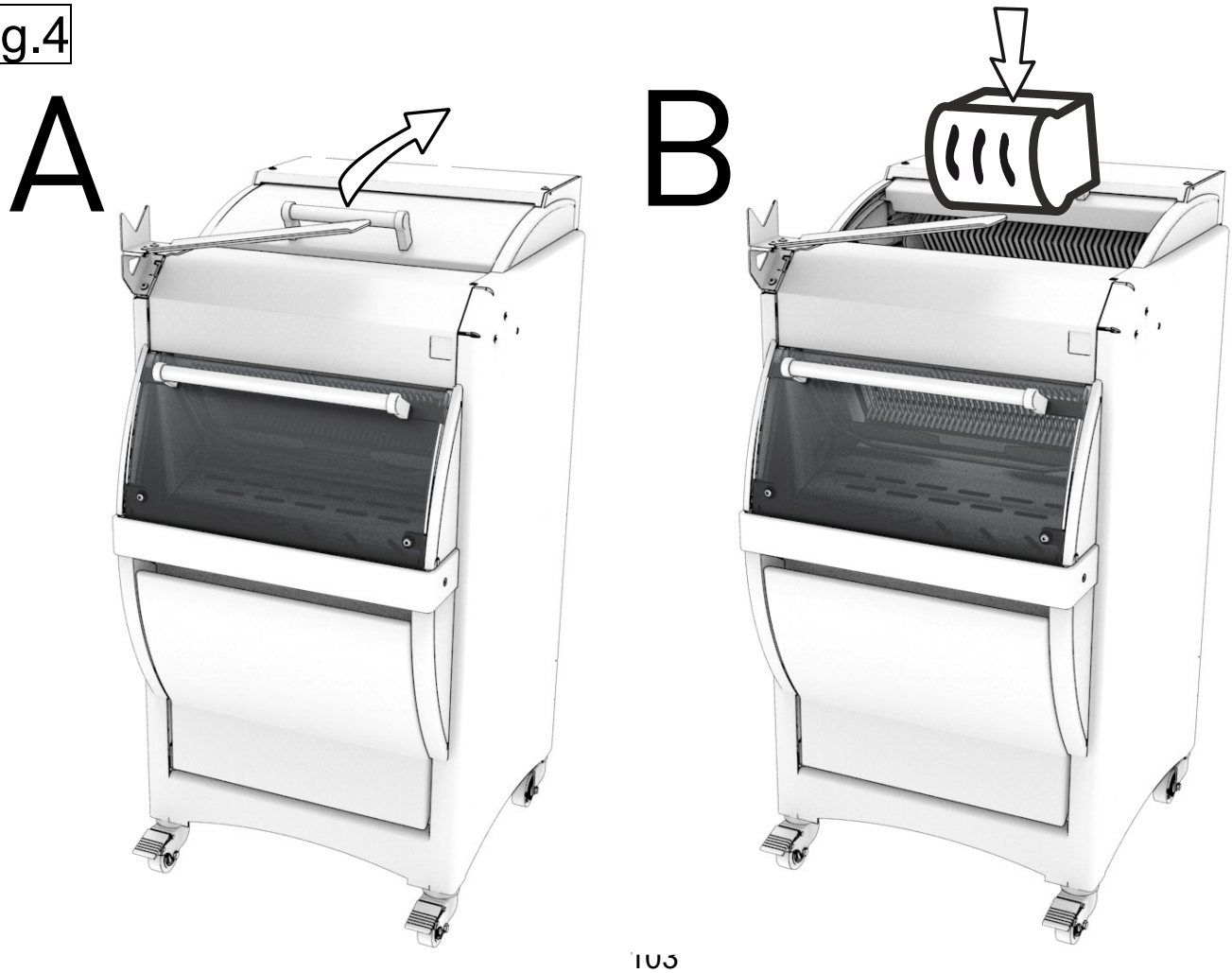


fig.5

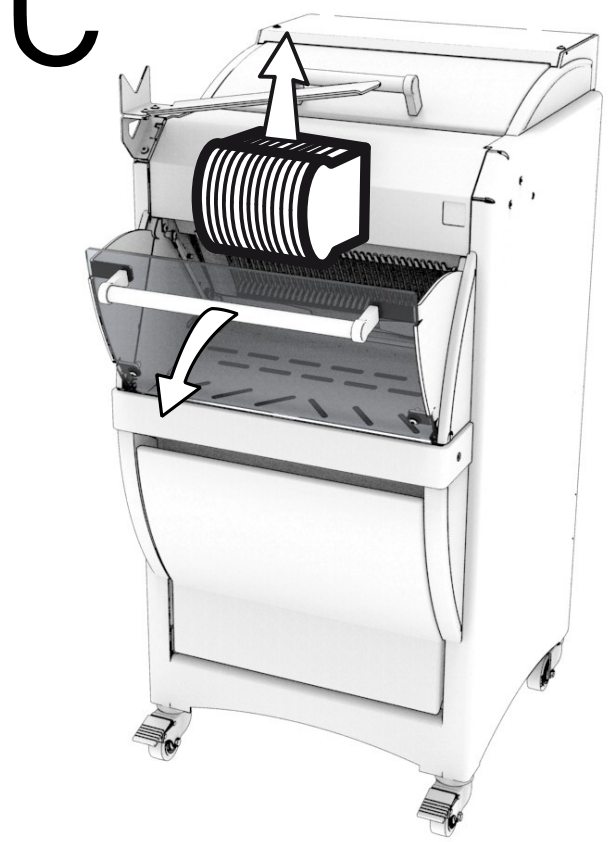


fig.6

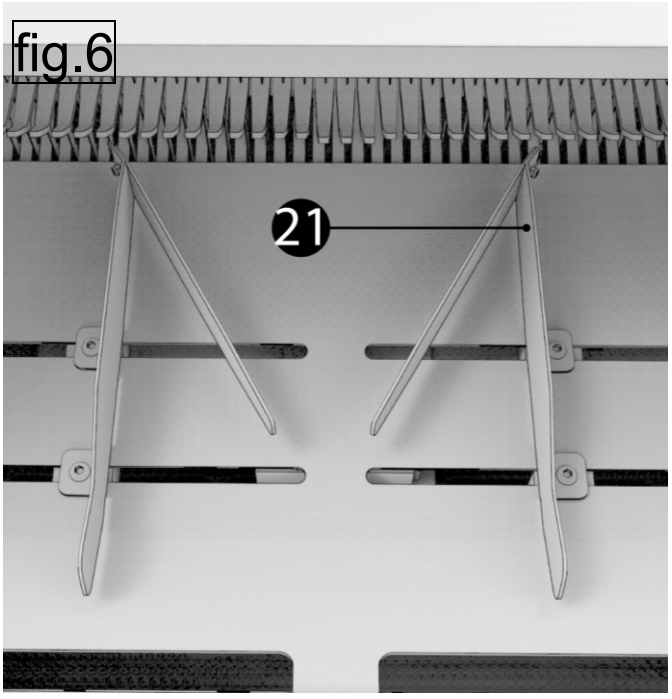


fig.7

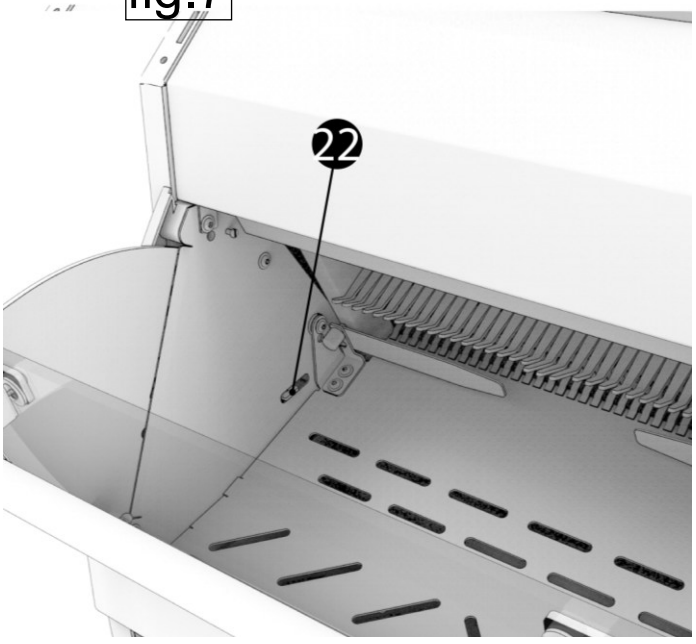
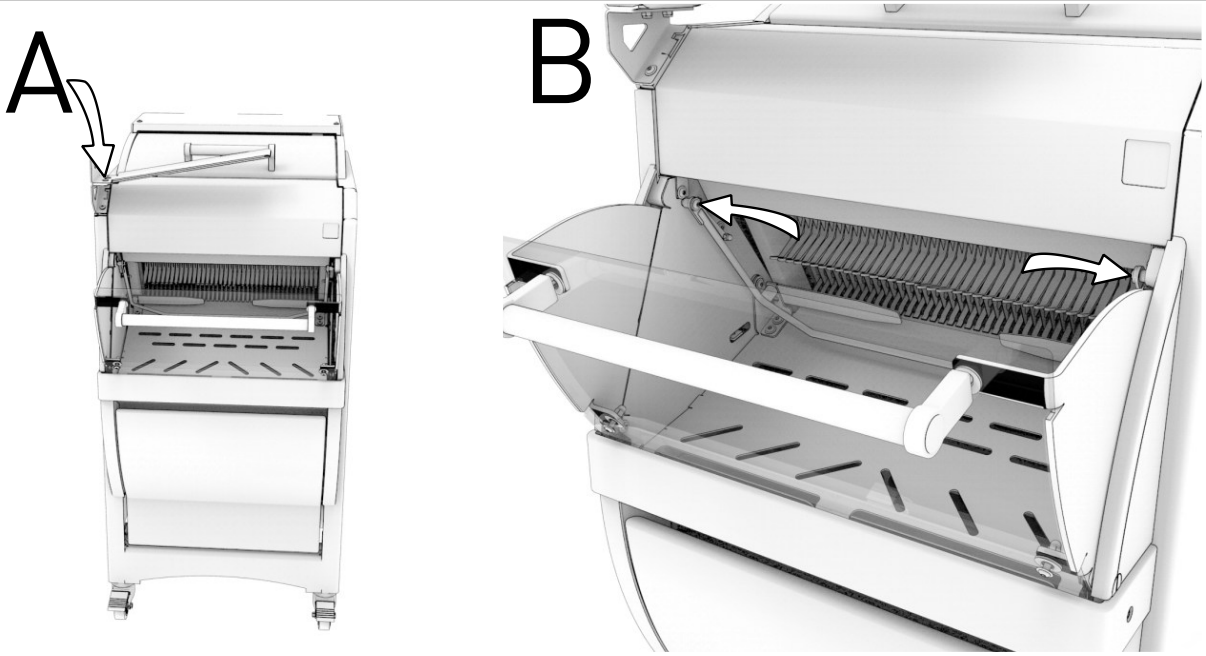
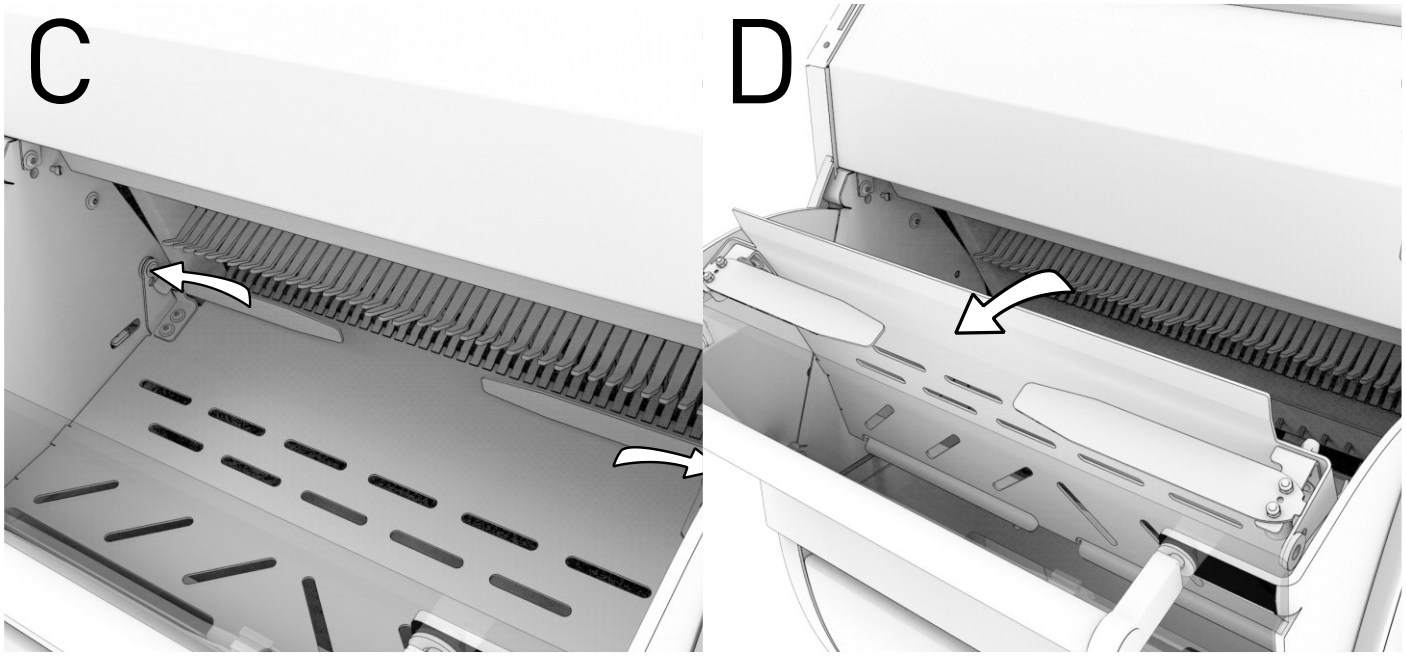


fig.8





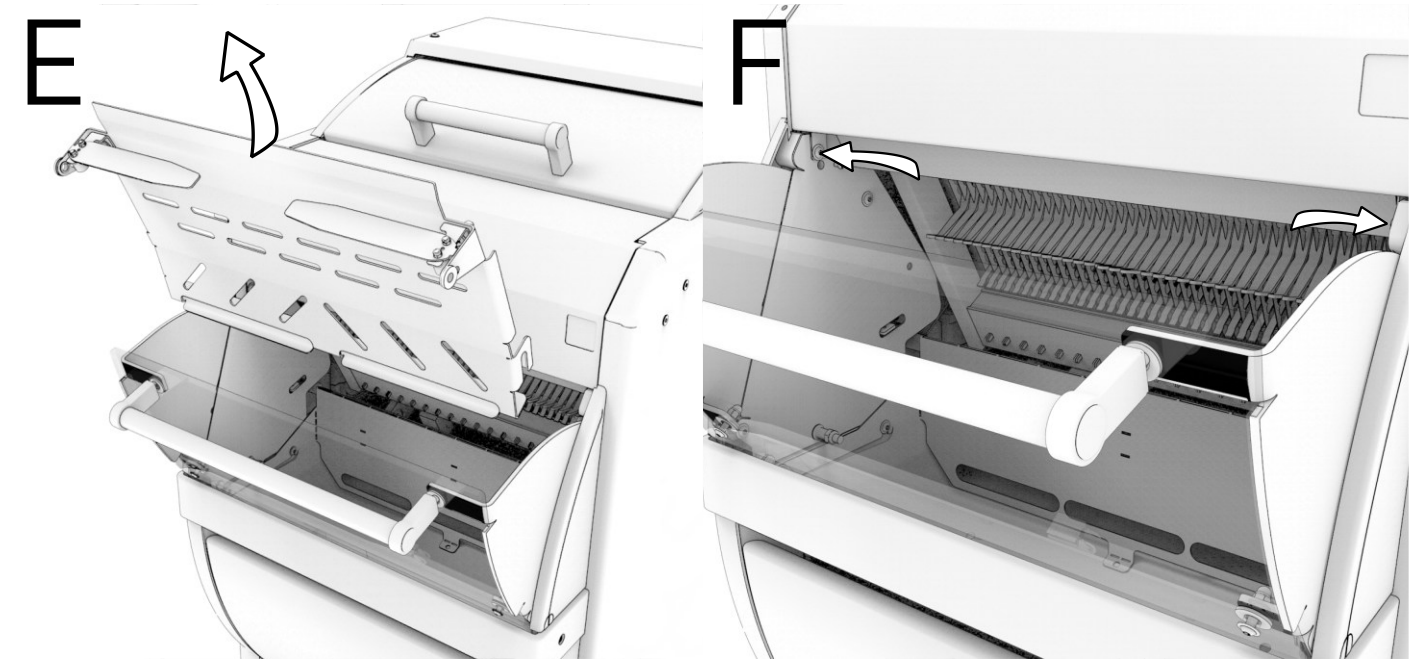
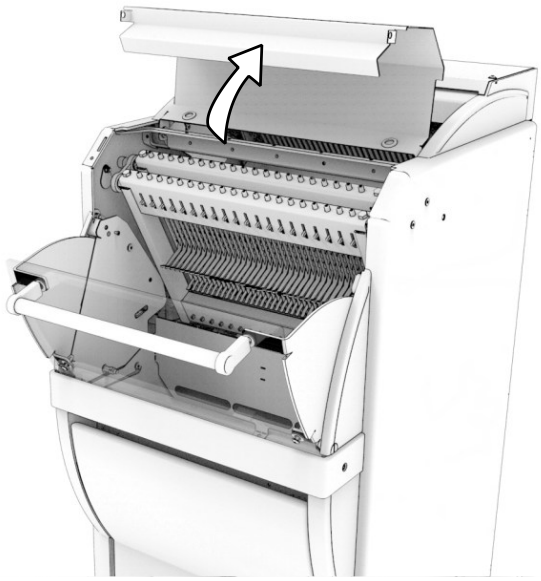
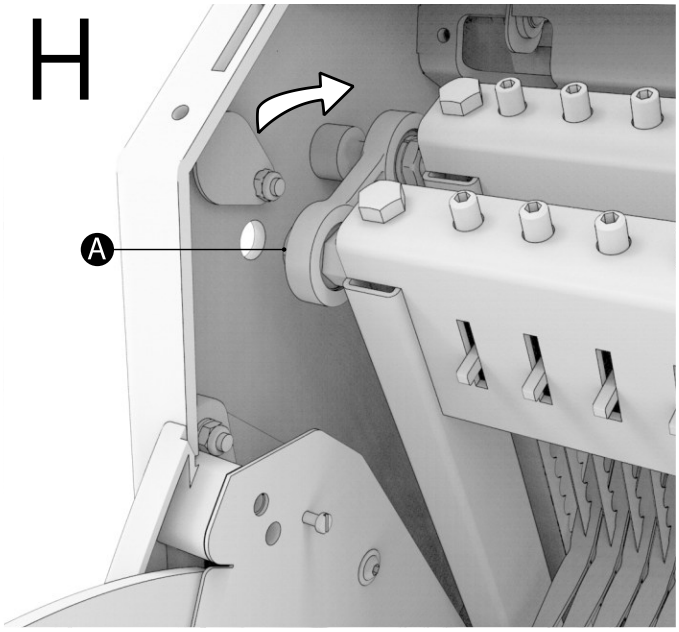


fig.9

G



H



I

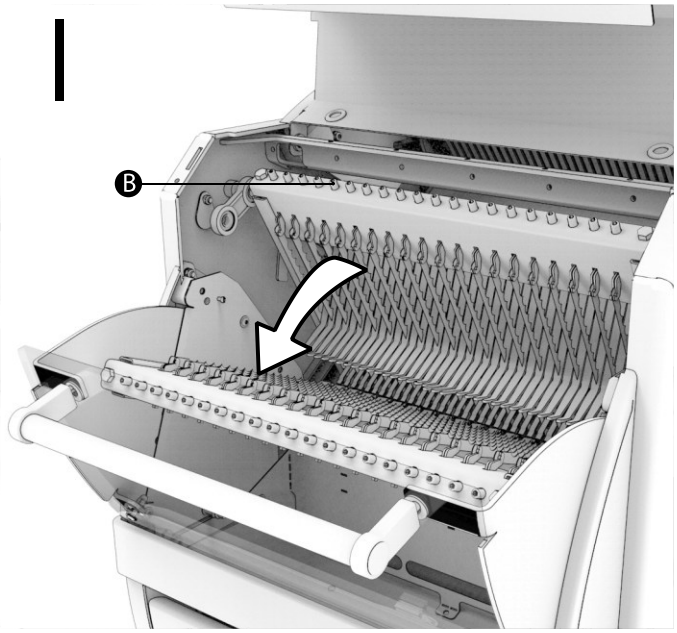
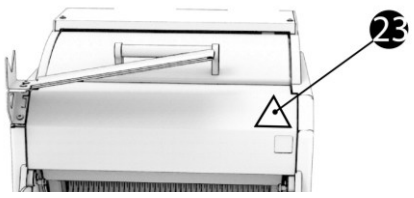
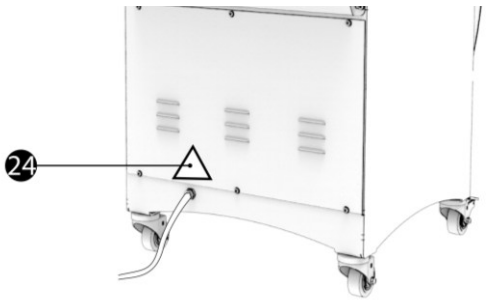


fig.10





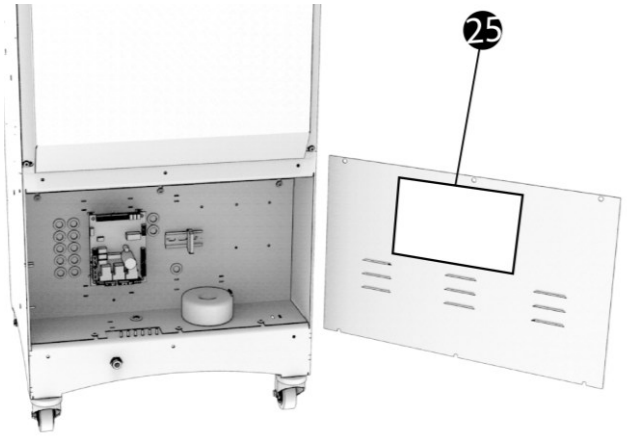
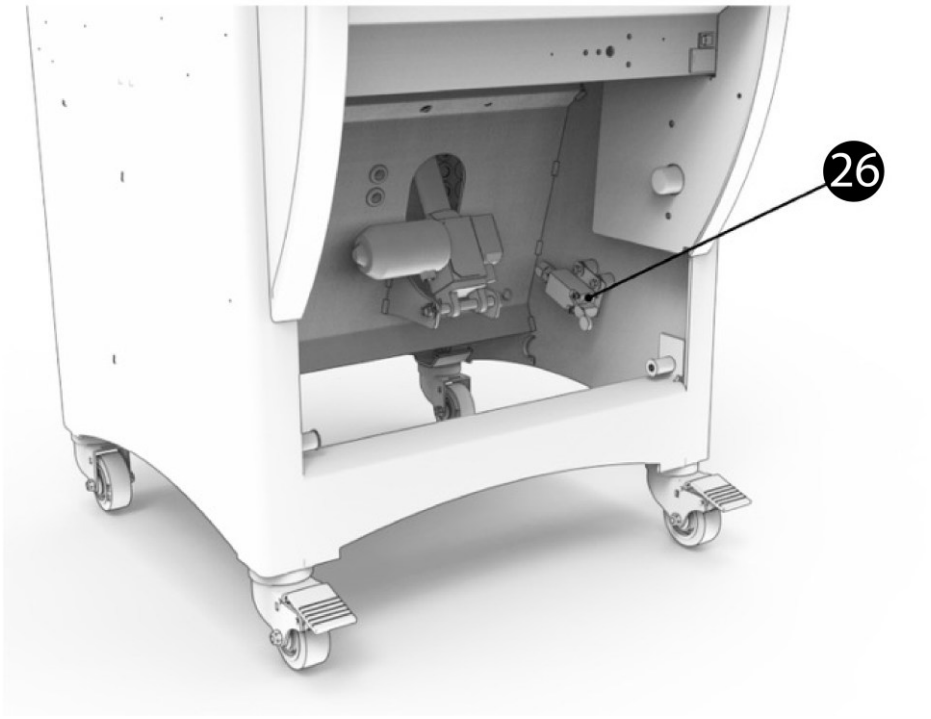


fig.11



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

EN The undersigned declares that the machine complies with the European Directives 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.

FR Le soussigné déclare que cette machine est conforme aux directives européennes 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.

DE Unterzeichneter erklärt, daß diese Maschine den Europäischen Richtlinien 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE entspricht.

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

IT Ii sottoscritto dichiara questa macchina conforme alle ultime versioni delle seguenti direttive europee: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.

ES El infrascrito declara que esta máquina es conforme con las directivas europeas 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.

RU Нижеподписавшееся лицо заявляет, что данное устройство соответствует европейским директивам 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.

AR يقر الموقع أدناه أن هذه الآلة متطابقة مع التعليمات الأوروبية أرقام CE/2006/42 و UE/2014/35 و UE/2014/30.

Last update: 06/2026
Technical files compiled by:
Pierre-Yves DORSIMONT
JAC S.A.
Chemin d'Éole, 1
B-4000 Sclessin
BELGIUM

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



Adrien Craeninckx
Chief Executive Officer
JAC s.a.