



Traditionally Innovative

VARIA



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR - PL

V07-04-2024

VARIA

EN- Translation of original user instructions	
Varia Pro circular blade slicer	5
FR- Notice d'utilisation originale	
Trancheuse à disque Varia Pro	23
DE- Übersetzung der Originalanleitung	
Kreismessermaschine Varia	41
NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding	
Snijmachine met schijf Varia Pro	60
RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации	
Дисковая хлебрезка Varia Pro	79
ES- Traducción del manual de uso original	
Cortadora de disco Varia	97
IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali	
Taglierina a dischi Varia	114
رئسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي	
قشاعة بقرص Varia Pro	133
PL - Oryginalna instrukcja obsługi	
Krajalnica tarczowa Varia Pro	148

1	BEFORE COMMISSIONING	6
2	WARRANTY	6
3	WARNINGS	7
4	TECHNICAL SPECIFICATIONS	9
4.1	Technical specifications.....	9
4.2	Details of materials in direct contact with dough	9
5	INSTALLATION AND COMMISSIONING	10
5.1	Unpacking the machine	10
5.2	Location	10
5.3	Electrical connection	10
5.4	Commissioning	11
5.5	Hazard	11
6	CONTROL AND SAFETY DEVICES.....	12
6.1	Controls.....	12
6.2	Work area	13
6.3	Safety features.....	13
7	OPERATION.....	14
8	MAINTENANCE	15
8.1	Daily, by a trained user	15
8.2	Every 25,000 loaves and/or at least once a year (by an approved agent).....	15
8.3	Blade replacement (by an approved agent).....	16
9	CONSUMABLES.....	17
9.1	List of CONSUMABLES	17
10	MALFUNCTIONS	18
11	ERROR CODES	19
12	LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS	21

1 BEFORE COMMISSIONING

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

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

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

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

2 WARRANTY



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

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

Subject to the following restrictive conditions:

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



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

This warranty does not cover:

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

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

3 WARNINGS

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



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

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

This machine is intended exclusively for trade use.

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

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

Follow the instructions given for its use.

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

This machine must be adequately illuminated to operate it.

The noise level of this machine does not exceed 75 dB(A) in accordance with standard EN ISO 3744. Maximum sound pressure level (LPA) = 65.3 dB(A). Average overall sound power level (LWA) = 77.0 dB(A).

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

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

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

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

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



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

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

In order to move the machine safely, ensure that:

- The cover (fig.1, n°1) of the machine is closed
- The front door is locked (fig.1, n°9)



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:

- Injury caused by the operation of the manual claw (on VMP models)
- Access to the blade after dismantling the machine with technical tools (to be done only by a trained technician)
- Access to the moving parts of motors after dismantling the machine with technical tools (to be done only by a trained technician)

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

	VMP/VMA/VMS 800	VMP/VMA/VMS 1000
Height (mm)	1135	1135
Width (mm)	790	990
Depth (mm)	760	760
Entry channel length (mm)	380	480
Infeed channel width (mm)	340	340
Infeed channel height (mm)	16 (20)	16 (20)
Packaging (mm)	1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800
Net weight (kg)	230	250
Net weight + packing (kg)	260	280
Motor power rating (kW)	0.75	0.75
Motor type	Three-phase	Three-phase
Power supply type	Single phase	Single phase
220 V - 50 Hz (A)	7	7
Capacity (revolutions per minute)	120 to 240	120 to 240
Blade diameter (mm)	420	420
Blade thickness (mm)	3	3
Noise level (dB)	<75	<75

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

4.2 Details of materials in direct contact with dough

Infeed table: STAINLESS STEEL 5WL 430

Claw housing: STAINLESS STEEL 430

Claw: STAINLESS STEEL 430

Blade: TEFLON

Outfeed table: STAINLESS STEEL 5WL 430

Bread-holding arm: STAINLESS STEEL 430

Pie-holding system (optional): STAINLESS STEEL 304

Bagger: STAINLESS STEEL 430

5.1 **Unpacking the machine**

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

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

**After unpacking the machine, check that it has not been damaged in transit.
Notify immediately any discrepancy by mentioning it on the carrier's delivery note.**

5.2 **Location**

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.

Ensure that the main switch is accessible after installation to ensure easy unplugging in case of emergency or similar reason.

5.3 **Electrical connection**

IMPORTANT: This machine must be earthed.

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

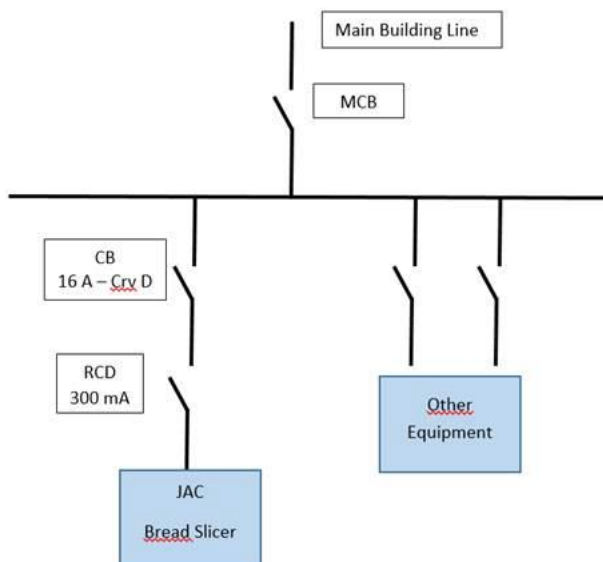
The supply circuit of the machine must not be used to supply other equipment.

The circuit breaker (CB) of the machine supply circuit, must be installed as indicated below:

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

The Residual Current Device (RCD) of the machine supply circuit, must be installed as indicated below:

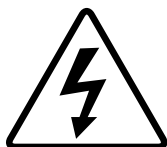
- 300 mA RCD.



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

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

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



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

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

5.4 Commissioning

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

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

5.5 Hazard

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

Remove the plug from the mains socket before any maintenance and/or servicing work.

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

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

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

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



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

6 CONTROL AND SAFETY DEVICES

6.1 Controls

Your slicer is fitted with a touch screen, a screen with a capacitive interface or a 3-button panel (fig.9).

If your slicer is in a professional VMP – VMA configuration, the touch screen consists of the following elements:

28. Slice thickness
29. Number of slices
30. Cutting speed
31. Choice of 4 cutting modes:
 - a. Cut whole loaf,
 - b. Cut a number of slices,
 - c. Cut half the loaf into slices,
 - d. Cut loaf in half,
32. Start cutting
33. Advanced settings. This button accesses the slicer cleaning mode (n°38) and the Easymode settings (n°42).
34. Accessing Easymode. Easymode is a screen configuration that enables you to save 6 quick start buttons (n°40) which combine speed and cut thickness. To configure these buttons, press the “advanced settings” button (n°33), followed by the “Easymode settings” button (n°42). All you need to do then is to select a cut thickness and a speed for each of the 6 buttons (n°43) by directly pressing the values you want to change. Exit the screen to confirm your selections.

If your slicer is in a self-service VMS configuration, the touch screen consists of the following elements:

35. Cut thicknesses
36. Instructions for the consumer
37. To access the slicer settings, press and hold one of the cut thicknesses for 30 seconds. You will then have access to two buttons (n°38 and n°39).
38. Running cleaning mode. Once this mode has been selected, you will be asked to enter code 0123 in order to unlock the cleaning mode start-up.
39. Cut thickness configuration. On this screen, you can set (n°44) a slice thickness for each of the three buttons.

If your slicer is in a professional VMP – VMA configuration, the capacitive interface screen comprises the following items:

1. Choice of 4 cutting modes:
 - a. Cut whole loaf (fig.9, n°49),
 - b. Cut a number of slices (fig.9, n°50),
 - c. Cut half the loaf into slices (fig.9, n°51),
 - d. Cut loaf in half (fig.9, n°52),
2. Number of slices (triangle buttons A and C) (fig.9, n°53, 54),
3. Slice thickness (triangle buttons B and D) (fig.9, n°55, 56),

4. Settings (fig.9, n°57). This button accesses the slicer cleaning mode (fig.9, n°65). The cleaning mode is started using the Start/Stop button (fig.9, n°60).
A long press (10 seconds) on the Settings (fig.9, n°57) and Start/Stop (fig.9, n°60) buttons simultaneously enables the Technical Settings (fig.9, n°66) to be accessed. This menu is used to access the following:
 - a. Change maximum slice thickness using triangle buttons B and D. The Start/Stop button saves the change.
 - b. Reset blade maintenance countdown counter. A long press (5 seconds) on triangle button B enables the base value on this countdown counter to be changed. The Start/Stop button saves the change.
 - c. Change minimum slice thickness using triangle buttons B and D. The Start/Stop button saves the change.
 - d. Changing software configuration settings (calculator settings) (fig.9, n°67). Buttons A and C are used to select the number of the setting to be configured. Buttons B and D are used to select the value to be assigned to this setting. The Start/Stop button saves the change.
5. Choose cutting speed (fig.9, n°58).
6. Access Easymode (fig.9, n°59). Easymode is a screen configuration that enables you to save 4 quick start buttons (fig.9, n°61, 62, 63, 64) which combine speed and cut thickness. To configure these buttons, a long press on your chosen triangle button will open the pre-setting menu. The Start/Stop button saves the change.
7. Start and stop cutting using the Start/Stop button (fig.9, n°60).

If your slicer is fitted with a 3-button panel, it comprises the following items:

46. Thin slice button
47. Medium slice button
48. Thick slice button

To start the cleaning mode, press the left (n°46) and right (n°48) hand buttons simultaneously

6.2 Work area

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

6.3 Safety features

This machine is equipped with:

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

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

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

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

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

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



Caution: never start the slicer if any body part is removed allowing access to the blade or rotating drive components.

7 OPERATION

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

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

VMP-VMA professional version operating procedure (fig.4-5)

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

If your machine is fitted with a touch screen, the red button stops a cycle in progress.

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

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

VMS self-service version operating procedure (fig.4-5)

- A. Open the cover.
- B. Place the loaf on the infeed table.
- C. Take care to position the loaf correctly in the right-hand corner towards the front of the machine.
- D. Close the cover.
- E'. Choose the slice thickness.
- I. Pick up the loaf on the outfeed table (fig.3, n°13) and bag it on the bagger (fig.1, n°3).

8.1 Daily, by a trained user

- A. Check whether you need to empty the crumb tray (NB: don't forget to lock the door with the key) (fig.1, n°8). The content of the crumb tray shall not be used for food processing and is not suitable for human consumption.
- B. Clean the tables (fig.3, n°13, 15) using a brush.
- C. Clean the cover window (fig.1, n°1) by placing the top tray (fig.10, n°41) in the vertical position and then the top cover in the cleaning position (fig.10). Ensure that the top tray is in a stable position.
- D. Use a dry cloth to clean the inside.
- E. Use a damp cloth to maintain the outside. Do not spray the machine with water, do not wet the control panel.
- F. Activate cleaning mode:
If your machine is fitted with a touch screen, press the “advanced settings” symbol in the top right-hand corner.
If your machine is fitted with a capacitive interface screen, press the “Settings” symbol in the top right-hand corner and start the cleaning mode using the Start/Stop button
If your machine is fitted with a 3-button panel, press the left (fig. 9 n°46) and right (fig. 9 n°48) hand buttons simultaneously.



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

The claw travels to the left. Use a dry cloth to clean the right-hand side of the infeed table (Fig.3, n°15). If your slicer is equipped with an automatic claw (Fig.3, n°17), the teeth will extend. Use a dry cloth to clean the teeth.

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

Close the cover once you have finished cleaning.

To exit the cleaning mode:

- If your machine is in a self-service configuration, press one of the three buttons.
- If your machine is in a professional configuration and is fitted with a touch screen, press the cross top left on your screen.
- If your machine is in a professional configuration and is fitted with a capacitive interface screen, press the Start/Stop button.

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

- A. Remove the plug from the socket (fig.2, n°12).
- B. Check the condition of the cutting blade (fig.1, n°2).
- C. If you notice a degradation in cutting quality, the cutting blade will need to be replaced (JAC part number: [6110029](#) in the JAC Spare Parts catalogue).

- D. If the blade needs to be replaced, do so in accordance with the blade replacement procedure (fig.7).
- E. Clean with a brush and vacuum the inside of the machine.

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

8.3 Blade replacement, by an approved agent

The red blade replacement symbol (fig. 9, n°68) indicates need for blade replacement.

(fig.7)

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

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

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

Remove the crumb tray (fig.1, n°8).

Replace the blade:

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

Refit the crumb tray and close the door.

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

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

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

To make the machine safe during each intervention, make sure, before starting the intervention, to:

- Open the cover of the machine
- Switch off the machine
- Disconnect the power supply
- Place the electrical plug on the cutting table and close the cover on the cable to prevent reconnection to the electrical supply during the operation
- Do not disconnect the ground wires.

After any intervention, ensure that the machine can be used in complete safety by:

- Checking that the door is locked (fig.1, n°9)
- Checking the locking of the cover (adjust the position of the cover lock (fig.6, n°21) if the intervention carried out has impacted its position)
- Locking the wheels fitted with a brake (fig.1, n°7) after having put the machine back in place (make sure that the main switch is accessible)
- Check the connection of the ground wires.

9 CONSUMABLES

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

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

Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of CONSUMABLES

ITEM CODE	DESCRIPTION	MODEL
5740214	PLASTIC CASTOR 18DIA.X7	ALL
BVMPT012	SLIDE PAD	ALL
6110029	CIRCULAR BLADE, 420DIA. 3MM THICK	ALL
7240043-V800	LINEAR GUIDE BELT T5	800
7240043-V1000	LINEAR GUIDE BELT T5	1000
MP00304	FOAM STRIP 10x2	ALL
BVMPT005	SPRING STRIP	ALL
BVMPT005	ROLLER POM	ALL
?	FOAM, SLICE HOLDING ARM	ALL
BVMPT003	CLAW GUIDE 800	800
BVMPT004	CLAW GUIDE 1000	1000
W008709	FELT PAD H.9MM WITH SCREW D.24MM	MANUAL CLAW
W006853	MINI BRUSH HOSE SYSTEM (FBL)	ALL
BVMPT006	CLAW APERTURE BRUSH 800	800
BVMPT007	CLAW APERTURE BRUSH 1000	1000
6310081	LED STRIP	VMS

Problem	Check
The machine is not running	Connect the machine using the cable (fig.2, n°12)
	Switch on the main switch (fig.2, n°11)
	Close the cover
	Close the door
The machine is running, but the loaves are damaged or cut unevenly	Check whether the blade needs replacing (fig.7)
	Leave the bread to cool down for a few hours
	Feed in a loaf of the specified size
	Cut the loaf at a lower speed

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




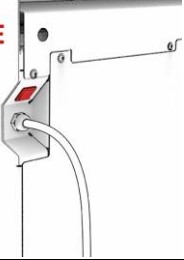
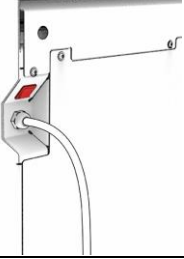

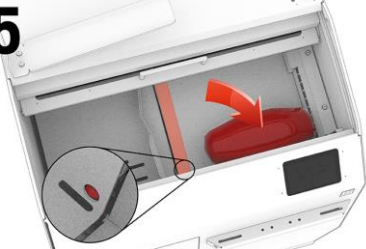

Should the problem persist, please contact your technician.

11 ERROR CODES

If your machine is fitted with a touch screen, the image for the error will be displayed on the screen.
If your machine is fitted with a capacitive interface screen, the image for the error will be displayed on the screen. Pressing Start/Stop button cancels the error.

If your machine is fitted with a 3-button panel, the buttons will flash as many times as the error number.

Error numbers and their associated image are detailed in the table below.

Flashes or code displayed on screen	Problem description	Action
1 	Cover or door open	Close the crumb tray door and/or top cover and/or clean the lock.
2 SAFETY MODULE Power OFF 30 sec. 	Electric circuit fault	Please switch the machine off using the main switch (fig.2, n°12) and on again after 30 seconds. Should the problem persist, please contact your technician.
3 VARIATOR Power OFF 30 sec. 	Variable speed drive fault	Please switch the machine off using the main switch (fig.2, n°12) and on again after 30 seconds. Should the problem persist, please contact your technician.
4 	Claw fault	Please ensure that there is no object or dust interfering with the loaf-holding claw.
5 	Object in front of the cutting channel sensor	Please remove any object in the vicinity of the blade aperture channel and position the loaf at the bottom on the right-hand side of the infeed table.
6 	Linear fault Carriage return timeout	Check that the carriage track is clear.



Should the problem persist, please contact your technician.

12 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

Figure	Item	Description
1	1	Top cover
	2	Blade
	3	Bagger
	4	Screen
	5	Bag holder (optional)
	6	Blade guard
	7	Braked castors
	8	Crumb tray
	9	Front door lock
	10	Front door
2	11	Main switch
	12	Connecting cable
3	13	Outfeed table
	14	Bread-holding arm
	15	Infeed table
	16	Manual claw
	17	Automatic claw
	18	Work area
6	19	Safety cut-out sensor
	20	Safety cut-out magnet
	21	Mechanical lock
	22	Safety cut-out sensor
7	23	Blade removal spanners
	24	Blade nut
8	25	"Electrocution hazard" sticker
	26	Circuit diagram
	27	"Cut hazard" sticker
9	28	Slice thickness
	29	Number of slices
	30	Cutting speed
	31	Choice of 4 cutting modes
	32	Start cutting
	33	Advanced settings
	34	Accessing Easymode
	35	Cut thicknesses
	36	Instructions for the consumer
	37	Accessing settings
	38	Running cleaning mode
	39	Cut thickness configuration
	40	Easymode quick start buttons
44	Self-service thickness setting buttons	

	46, 47, 48	Self-service slice thickness buttons
	49	“Cut whole loaf” button
	50	“Cut a number of slices” button
	51	“Cut up to half” button
	52	“Cut in half” button
	53, 54, 55, 56	Triangle buttons
	57	Settings button
	58	Speed button
	59	Easymode button
	60	Start/Stop button
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Cleaning mode
	66	Technical mode
	67	Calculator settings
	68	Blade replacement symbol
10	41	Top tray
11	45	Pie holding system

1	AVANT LA MISE EN SERVICE	Error! Bookmark not defined.
2	GARANTIE	Error! Bookmark not defined.
3	AVERTISSEMENTS	Error! Bookmark not defined.
4	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	Error! Bookmark not defined.
4.1	Caractéristiques techniques	Error! Bookmark not defined.
4.2	Détail des matériaux en contact direct avec la pâte	Error! Bookmark not defined.
5	INSTALLATION ET MISE EN SERVICE.....	Error! Bookmark not defined.
5.1	Déconditionnement de la machine	Error! Bookmark not defined.
5.2	Emplacement	Error! Bookmark not defined.
5.3	Raccordement électrique	Error! Bookmark not defined.
5.4	Mise en service.....	Error! Bookmark not defined.
5.5	Danger	Error! Bookmark not defined.
6	ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE	Error! Bookmark not defined.
6.1	Organe de commande.....	Error! Bookmark not defined.
6.2	Zone de travail	Error! Bookmark not defined.
6.3	Organes de sécurité.....	Error! Bookmark not defined.
7	UTILISATION	Error! Bookmark not defined.
8	ENTRETIEN.....	Error! Bookmark not defined.
8.1	Journalier par un utilisateur formé.....	Error! Bookmark not defined.
8.2	Toutes les 25 000 coupes et/ou 1 fois par an au minimum (par un agent agréé) ..	Error! Bookmark not defined.
8.3	Changement de lame (par un agent agréé).....	Error! Bookmark not defined.
9	CONSOMMABLES.....	Error! Bookmark not defined.
9.1	Liste des CONSOMMABLES	Error! Bookmark not defined.
10	INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT	Error! Bookmark not defined.
11	CODES D'ERREUR	Error! Bookmark not defined.
12	Liste des composants sur les figures	Error! Bookmark not defined.

1 AVANT LA MISE EN SERVICE

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Sous les conditions restrictives suivantes :

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



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

Cette garantie ne couvre pas :

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

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

3 AVERTISSEMENTS

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



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

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

Cette machine est exclusivement réservée à un usage professionnel.

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

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

Suivez les instructions données pour l'utilisation.

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

Cette machine doit être suffisamment éclairée pour effectuer le travail.

Le niveau sonore de cette machine est inférieur à 75 dB(A) conformément à la norme EN ISO 3744. Niveau de pression acoustique maximal (LPA) = 65,3 dB(A). Niveau de puissance acoustique global moyen (LWA) = 77,0 dB(A).

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

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

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

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



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



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

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

Afin de déplacer la machine en toute sécurité, assurez-vous que :

- Le capot (fig.1, n°1) de la machine est fermé
- La porte avant est verrouillée (fig.1, n°9)



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 :

- Blessure causée par l'utilisation de la griffe manuelle (sur les versions VMP)
- Accès à la lame après démontage de la machine avec des outils techniques (à effectuer uniquement par un technicien formé)
- Accès aux pièces mobiles des moteurs après le démontage de la machine avec des outils techniques (à effectuer uniquement par un technicien formé)

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

	VMP/VMA/VMS 800	VMP/VMA/VMS 1000
Hauteur (mm)	1135	1135
Largeur (mm)	790	990
Profondeur (mm)	760	760
Longueur du canal d'entrée (mm)	380	480
Largeur du canal d'entrée (mm)	340	340
Hauteur du canal d'entrée (mm)	16 (20)	16 (20)
Colisage (mm)	1250 x1200 x 800	1250 x1200 x 800
Poids net (kg)	230	250
Poids NET + emballage (kg)	260	280
Puissance moteur (kW)	0,75	0,75
Type moteur	Triphasé	Triphasé
Type d'alimentation	Monophasé	Monophasé
220v - 50Hz (A)	7	7
Capacité (tours/minute)	120 à 240	120 à 240
Diamètre de lame (mm)	420	420
Épaisseur de lame (mm)	3	3
Niveau sonore (dB)	<75	<75

Carrosserie inox	option
Porte-sachets	option
Système maintien tourtes	option
Couleur spéciale	option

4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte

Table d'entrée : INOX 5WL 430

Carter de griffe : INOX 430

Griffe : INOX 430

Lame : TEFLON

Table de sortie : INOX 5WL 430

Bras de retenue pain : INOX 430

Système de maintien tourtes (optionnel) : INOX 304

Ensachoir : INOX 430

5.1 Déconditionnement de la machine

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

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

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

5.2 Emplacement

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

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

Assurer que l'interrupteur principal est accessible après l'installation pour assurer un débranchement facile en cas d'urgence ou pour une raison similaire.

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).

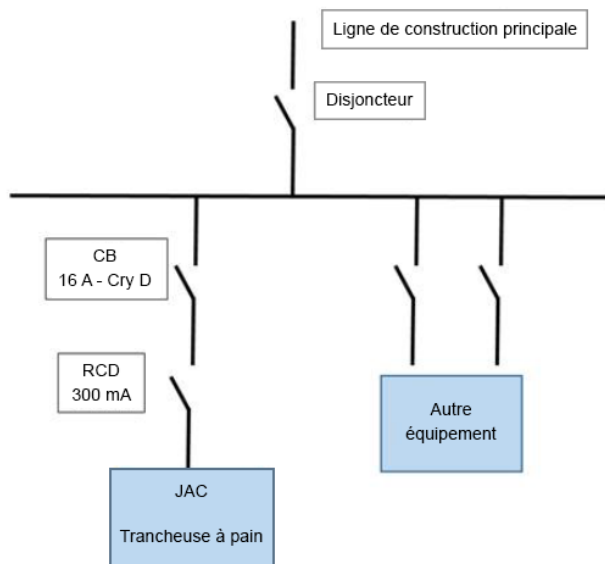
Le circuit d'alimentation de la machine ne doit pas être utilisé pour alimenter d'autres équipements.

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 :

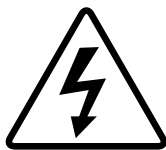
- 300 mA RCD



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).

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



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

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

5.4 Mise en service

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

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.

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

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

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

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



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

6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

Votre trancheuse est équipée soit d'un écran tactile, soit d'un écran avec interface capacitive, soit d'un panneau à 3 boutons (fig. 9).

Si votre trancheuse est en configuration professionnelle VMP – VMA, l'écran tactile se compose des éléments suivants :

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

Si votre trancheuse est en configuration libre-service VMS, l'écran tactile se compose des éléments suivants :

35. Epaisseurs de coupe
36. Instructions pour le consommateur
37. Pour accéder aux paramètres de la trancheuse, maintenir le doigt sur une des épaisseurs de coupe pendant 30 secondes. Vous avez ensuite accès à deux boutons (n°38 et n°39).
38. Mise en marche du mode nettoyage. Une fois le mode sélectionné, il vous sera demandé d'introduire le code 0123 afin de débloquer la mise en route du mode nettoyage.
39. Configuration des épaisseurs de coupe. Sur cet écran vous pourrez paramétrer (n°44) une épaisseur de tranche pour chacun des trois boutons.

Si votre trancheuse est en configuration professionnelle VMP – VMA, l'écran avec interface capacitive se compose des éléments suivants :

1. Choix entre 4 modes de coupe :
 - a. Couper tout le pain (fig.9, n°49),

- b. Couper un nombre de tranches (fig.9, n°50),
 - c. Couper la moitié du pain en tranches (fig.9, n°51),
 - d. Couper le pain en deux (fig.9, n°52),
2. Nombres de tranches (bouton triangle A et C) (fig.9, n°53, 54),
 3. Épaisseur de tranche (bouton triangle B et D) (fig.9, n°55, 56),
 4. Paramètres (fig.9, n°57). Ce bouton vous donne accès au mode nettoyage (fig.9, n°65) de la trancheuse. Le mode nettoyage est démarré à l'aide du bouton Start/Stop (fig.9, n°60). Un appui long (10 secondes) sur les boutons Paramètres (fig.9, n°57) et Start/Stop (fig.9, n°60) simultanément permet d'accéder au Paramètres techniques (fig.9, n°66). Ce menu donne accès à :
 - a. Modification de l'épaisseur maximale de tranche à l'aide des boutons triangle B et triangle D. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
 - b. Reset du décompte pour la maintenance de la lame. Un appui maintenu (5 secondes) sur le bouton triangle B permet de modifier la valeur de base de ce décompte. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
 - c. Modification de l'épaisseur minimale de tranche à l'aide des boutons triangle B et triangle D. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
 - d. Modification des paramètres de configuration Software (paramètres calculette) (fig.9, n°67). Les boutons A et C permettent de sélectionner le numéro du paramètre à configurer. Les boutons B et D permettent de sélectionner la valeur à attribuer à ce paramètre. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
 5. Choix de la vitesse de coupe (fig.9, n°58).
 6. Accès à l'Easymode (fig.9, n°59). L'Easymode est une configuration d'écran qui vous permet d'enregistrer 4 boutons de démarrage rapides (fig.9, n°61, 62, 63, 64) qui associent vitesse et épaisseur de coupe. Pour configurer ces boutons, un appui maintenu sur le bouton triangle de votre choix ouvre le menu du pré-réglage. Le bouton Start/Stop permet d'enregistrer la modification.
 7. Démarrage et arrêt de la coupe via le bouton Start/Stop (fig.9, n°60).

Si votre trancheuse est équipée d'un panneau à 3 boutons, il se compose des éléments suivants :

46. Bouton tranches fines
47. Bouton tranches moyennes
48. Bouton tranches épaisses

Pour mettre en marche le mode nettoyage, appuyer simultanément sur les boutons de gauche (n°46) et de droite (n°48)

6.2 Zone de travail

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

6.3 Organes de sécurité

Cette machine est équipée :

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

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

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

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

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

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



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

7 UTILISATION

Les roulettes pourvues d'un frein doivent être bloquées pour l'utilisation (fig.1, n°7) afin d'assurer que la machine soit stable durant l'utilisation.

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

Procédure d'utilisation version professionnelle VMP-VMA (fig.4-5)

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

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

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

Procédure d'utilisation version libre-service VMS (fig.4-5)

- A. Ouvrir le capot.
- B. Déposer le pain sur la table d'entrée.
- C. Prendre garde à bien placer le pain dans le coin droit vers l'avant de la machine.
- D. Fermer le capot.
- E. Choisir l'épaisseur de tranche.
- F. Récupérer le pain sur la table de sortie (fig.3, n°13) et l'ensacher sur l'ensachoir (fig.1, n°3).

8.1 Journalier par un utilisateur formé

- A. Vérifier s'il ne faut pas vider le bac à miettes (NB : ne pas oublier de verrouiller la porte à clé) (fig.1, n°8). Le contenu du bac à miettes ne doit pas être utilisé pour la transformation des aliments et est impropre à la consommation humaine
- B. Nettoyer les tables (fig.3, n°13, 15) à l'aide d'une brosse.
- C. Nettoyer la vitre du capot (fig.1, n°1) en mettant la tablette supérieure (fig.10, n°41) en position verticale et ensuite le capot supérieur en position nettoyage (fig.10). Veillez à ce que la tablette supérieure soit en position stable.
- D. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage intérieur.
- G. Pour l'entretien extérieur, utiliser un chiffon humide. Ne pas vaporiser la machine avec de l'eau, ne pas mouiller le panneau de commande.
- E. Activer le mode nettoyage :
Si votre machine est équipée d'un écran tactile, appuyer sur le symbole « paramètres avancés » dans le coin supérieur droit.
Si votre machine est équipée d'un écran avec interface capacitive, appuyer sur le symbole « paramètres » dans le coin supérieur droit et démarrer le mode nettoyage à l'aide du bouton Start/Stop.
Si votre machine est équipée d'un panneau à 3 boutons, appuyer simultanément sur les boutons de gauche (fig. 9 n°46) et de droite (fig. 9 n°48).



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

La griffe se déplace vers la gauche. Utiliser un chiffon sec pour nettoyer le côté droit de la table de chargement (Fig.3, n°15). Si votre trancheuse est équipée d'une griffe automatique (Fig.3, n°17), les dents sortent. Utiliser un chiffon sec pour le nettoyage des dents.

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

Fermer le capot lorsque le nettoyage est terminé.

Pour quitter le mode nettoyage :

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

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

- A. Retirer la fiche de la prise (fig.2, n°12).
- B. Vérifier l'état de la lame de coupe (fig.1, n°2).
- C. Si une dépréciation de la qualité de la coupe est notée, il faut procéder au remplacement de la lame de coupe (référence JAC : [6110029](#) du catalogue de Pièces de Rechange JAC).

- D. Si elle est à changer, remplacer la lame conformément à la procédure de changement de la lame de coupe (fig.7).
- E. Nettoyer à la brosse et aspirer l'intérieur de la machine.

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

8.3 Changement de lame, par un agent agréé

Le symbole de changement de lame (fig. 9, n°68) indique le besoin de procéder au remplacement de la lame.

(fig.7)

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

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

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

Retirer le bac à mies (fig.1, n°8).

Remplacer la lame :

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

Remettre le bac à mies et fermer la porte.

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

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

Votre lame peut être ré-affûtée ou recyclée ; contacter votre agent agréé pour plus d'informations.

Pour sécuriser la machine lors de chaque intervention, veiller, avant de commencer l'intervention, à :

- Ouvrir le capot de la machine
- Éteindre la machine
- Débrancher l'alimentation électrique
- Placer la fiche électrique sur la table de découpe et fermer le couvercle du câble pour éviter la reconnexion à l'alimentation électrique pendant l'opération
- Ne pas débrancher les fils de terre.

Après toute intervention, assurer que la machine peut être utilisée en toute sécurité en :

- Vérifiant la fermeture de la porte (fig.1, n°9)
- Vérifiant le verrouillage du couvercle (ajuster la position du verrou du couvercle (fig.6, n°21) si l'intervention effectuée a impacté sa position)
- Bloquant les roues équipées d'un frein (fig.1, n°7) après avoir remis la machine en place (assurer que l'interrupteur principal est accessible)
- Vérifier la connexion des fils de terre.

9 CONSOMMABLES

Lors d'une commande d'une pièce de rechange, vérifier avec votre agent agréé de quelle pièce il s'agit sur la base du catalogue de pièces de rechange émis par le fabricant.

Toujours préciser le numéro de machine comme indiqué sur la plaque signalétique.

Votre agent effectue les commandes auprès de JAC.

9.1 Liste des CONSOMMABLES

CODE ARTICLE	LIBELLE	MODELE
5740214	ROULETTE PLASTIQUE D.18x7	TOUS
BVMPT012	PATIN DE COULISSEMENT	TOUS
6110029	LAME CIRCULAIRE D.420 EP 3MM	TOUS
7240043-V800	COURROIE GUIDAGE LINEAIRE T5	800
7240043-V1000	COURROIE GUIDAGE LINEAIRE T5	1000
MP00304	BANDE MOUSSE 10x2	TOUS
BVMPA005	LAMELLE RESSORT	TOUS
BVMPT005	GALET POM	TOUS
?	MOUSSE BRAS RETENUE TRANCHE	TOUS
BVMPT003	GUIDE GRIFFE 800	800
BVMPT004	GUIDE GRIFFE 1000	1000
W008709	PATIN EN FEUTRE H.9MM AVEC VIS D.24MM	GRIFFE MANUELLE
W006853	SYSTEME FLEXIBLE DE BROSSE MINI (FBL)	TOUS
BVMPA006	BROSSE PASSAGE GRIFFE 800	800
BVMPA007	BROSSE PASSAGE GRIFFE 1000	1000
6310081	BANDEAU LED	VMS

Problème	Vérification
L'écran ne s'allume pas	Brancher la machine à l'aide du câble (fig.2, n°12)
	Enclencher l'interrupteur principal (fig.2, n°11)
	Fermer le capot
	Fermer la porte
La machine fonctionne, mais les pains sont endommagés ou coupés de manière irrégulière	Vérifier s'il ne faut pas remplacer la lame (fig.7)
	Laisser le pain refroidir quelques heures
	Introduire un pain aux dimensions acceptées
	Trancher le pain à une vitesse inférieure

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



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11 CODES D'ERREUR

Si votre machine est équipée d'un écran tactile, l'image de l'erreur apparaît sur l'écran.

Si votre machine est équipée d'un écran avec interface capacitive, l'image de l'erreur apparaît sur l'écran. Un appui sur le bouton Start/Stop permet d'acquitter l'erreur.


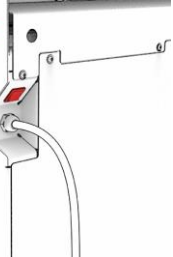
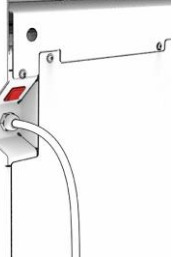
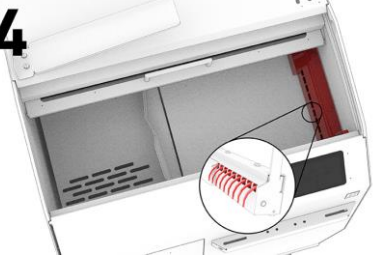
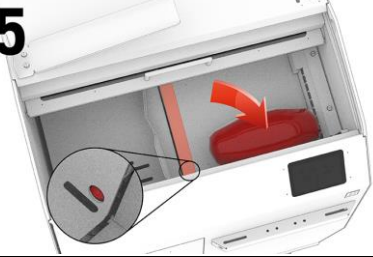

Si votre machine est équipée d'un panneau à 3 boutons, les boutons clignotent autant de fois que le numéro de l'erreur

Les numéros d'erreur et leur image associée sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Clignotement ou code affiché sur l'écran

Description du problème

Action

<p>1</p> 	<p>Capot ou porte ouvert(e)</p>	<p>Fermer la porte bac à miettes et/ou capot supérieur et/ou nettoyer le verrou.</p>
<p>2 SAFETY MODULE</p>  <p>Power OFF 30 sec.</p>	<p>Défaut circuit électrique</p>	<p>Veillez éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (fig.2, n°12) et la rallumer après 30 secondes. Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.</p>
<p>3 VARIATOR</p>  <p>Power OFF 30 sec.</p>	<p>Défaut variateur</p>	<p>Veillez éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal (fig.2, n°12) et la rallumer après 30 secondes. Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.</p>
<p>4</p> 	<p>Défaut griffe</p>	<p>Veillez vous assurez qu'aucun objet ou poussière encombre la griffe de préhension du pain.</p>
<p>5</p> 	<p>Objet devant le capteur canal de coupe</p>	<p>Veillez enlever tout objet présent à proximité du canal de passage de la lame et positionner le pain en bas à droite de la table d'entrée.</p>
<p>6</p> 	<p>Défaut linéaire Délai de recul chariot dépassé</p>	<p>Vérifier que le passage du chariot soit libre.</p>



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

12 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1	1	Capot supérieur
	2	Lame
	3	Ensachoir
	4	Ecran
	5	Porte-sachets (option)
	6	Protection de lame
	7	Roulettes freinées
	8	Bac à mies
	9	Verrou de porte avant
	10	Porte avant
2	11	Interrupteur principal
	12	Câble de raccordement
3	13	Table de sortie
	14	Bras de retenue pain
	15	Table d'entrée
	16	Griffe manuelle
	17	Griffe automatique
	18	Zone de travail
6	19	Capteur de sécurité
	20	Aimant de sécurité
	21	Verrou mécanique
	22	Capteur de sécurité
7	23	Clés pour le démontage de la lame
	24	Ecrou de lame
8	25	Autocollant risque d'électrocution
	26	Schéma électrique
	27	Autocollant risque de coupure
9	28	Épaisseur de tranche
	29	Nombres de tranches
	30	Vitesse de coupe
	31	Choix entre 4 modes de coupe
	32	Démarrage de la coupe
	33	Paramètres avancés
	34	Accès à l'Easymode
	35	Épaisseurs de coupe
	36	Instructions pour le consommateur

	37	Accès aux paramètres
	38	Mise en marche du mode nettoyage
	39	Configuration des épaisseurs de coupe
	40	Boutons de démarrage rapide Easymode
	44	Boutons de réglages épaisseurs self service
	46, 47, 48	Boutons d'épaisseurs de tranches self service
	49	Bouton « couper tout le pain »
	50	Bouton « couper un nombre de tranches »
	51	Bouton « couper jusqu'à la moitié »
	52	Bouton « couper en deux »
	53, 54, 55, 56	Boutons triangles
	57	Bouton paramètres
	58	Bouton vitesse
	59	Bouton Easymode
	60	Bouton start/stop
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Mode nettoyage
	66	Mode technique
	67	Calculatrice paramètres
	68	Symbole de remplacement de lame
10	41	Tablette supérieure
11	45	Maintien tourtes

1	VOR DER INBETRIEBNAHME	42
2	GARANTIE	42
3	WARNHINWEISE	43
4	TECHNISCHE DATEN	44
4.1	Technische Daten.....	44
4.2	Material der Teile, die in Kontakt mit dem Teig kommen	45
5	INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	46
5.1	Auspacken der Maschine	46
5.2	Aufstellung.....	46
5.3	Elektrischer Anschluss.....	46
5.4	Inbetriebnahme.....	47
5.5	Gefahr	47
6	BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN.....	48
6.1	Bedienelement.....	48
6.2	Arbeitsbereich	49
6.3	Sicherheitseinrichtungen	49
7	BEDIENUNG	50
8	INSTANDHALTUNG	52
8.1	Täglich durch einen eingewiesenen Bediener	52
8.2	Nach 25.000 Schnittzyklen und/oder mindestens ein Mal jährlich durch einen zugelassenen Vertreter	52
8.3	Austausch des Messers (durch einen zugelassenen Vertreter)	53
9	ERSATZTEILE	54
9.1	Liste der ERSATZTEILE.....	54
10	STÖRUNGEN UND FEHLER.....	55
11	FEHLERCODES.....	56
12	LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE.....	58

1 VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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

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

- Lassen Sie sich bei der Installation, der Inbetriebnahme und der weiteren Nutzung von Ihrem zugelassenen Vertreter unterstützen.
- Um die Garantie von 5 Jahren (siehe nachfolgende Garantiebestimmungen) in Anspruch nehmen zu können, lassen Sie bitte von Ihrem Vertreter bei der Installation Ihrer Maschine das Wartungsheft ausfüllen. Das Wartungsheft befindet sich am Ende der vorliegenden Bedienungsanleitung.

2 GARANTIE



JAC bietet 5 Jahre Garantie auf all seine Produkte.

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

Es gelten die folgenden Beschränkungen:

- Das Produkt wurde bei einem zugelassenen Vertragshändler erworben.
- Die Installation wurde von einem zugelassenen Vertreter vorgenommen.
- Das Produkt wurde im Rahmen seines bestimmungsgemäßen Gebrauchs und entsprechend der Bedienungsanleitung verwendet.
- Das Produkt wurde täglich entsprechend den Vorgaben der Bedienungsanleitung instandgehalten.
- Die Maschine wurde durch einen zugelassenen Vertreter entsprechend den Wartungsvorgaben (auf Kosten des Anwenders) gewartet, dazu fand mindestens eine Kontrollinspektion pro Jahr statt.
- Es wurden ausschließlich Originalersatzteile von JAC verwendet.



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

Diese Garantie deckt nicht:

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

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

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

3 WARNHINWEISE

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



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

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den professionellen Einsatz vorgesehen.

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

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

Befolgen Sie stets die Anleitungen zur Bedienung und Benutzung.

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

Die Maschine muss im Betrieb ausreichend ausgeleuchtet sein.

Der Geräuschpegel dieser Maschine überschreitet gemäß der Norm EN ISO 3744 nicht 75 dB(A). Maximaler Schalldruckpegel (LPA) = 65,3 dB(A). Mittlerer Gesamtschalleistungspegel (LWA) = 77,0 dB(A).

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

Die Maschine dient zum Schneiden abgekühlter Brotlaibe.



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

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

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



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

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

Um die Maschine sicher bewegen zu können, ist sicherzustellen:

- Die Abdeckung der Maschine (Abb. 1, Nr. 1) der Maschine ist geschlossen
- Die Vordertür ist verschlossen (Abb.1, Nr. 9)



Restrisiken: Die Maschine ist nach dem Stand der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften gebaut. Dennoch können bei ihrer Verwendung Verletzungsgefahren für den Benutzer oder Dritte bzw. Schäden an der Maschine oder anderen Gegenständen entstehen. Zu diesen Risiken gehören:

- Verletzungen durch die Betätigung des manuellen Greifers (bei VMP-Modellen)
- Zugriff auf das Messer nach der Demontage der Maschine mit technischen Werkzeugen (nur von einem geschulten Techniker durchzuführen)
- Zugriff auf die beweglichen Teile der Motoren nach der Demontage der Maschine mit technischen Werkzeugen (nur von einem geschulten Techniker durchzuführen)

4 TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

	VMP/VMA/VMS800	VMP/VMA/VMS 1000
Höhe (mm)	1135	1135
Breite (mm)	790	990
Tiefe (mm)	760	760
Länge der Schneidekammer (mm)	380	480
Breite der Schneidekammer (mm)	340	340
Höhe der Schneidekammer (mm)	16 (20)	16 (20)
Verpackungsmaße (mm)	1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800
Nettogewicht (kg)	230	250
Nettogewicht + Verpackung (kg)	260	280
Motorleistung (kW)	0,75	0,75
Motortyp	Dreiphasig	Dreiphasig
Art der Versorgung	Einphasig	Einphasig
220 V - 50 Hz (A)	7	7
Kapazität (Umdrehungen/Minute)	120 bis 240	120 bis 240
Durchmesser des Kreismessers (mm)	420	420
Dicke des Kreismessers (mm)	3	3
Geräuschpegel (dB)	<75	<75

Edelstahlgehäuse	Option
Tütenhalter	Option
Pastetenhaltersystem	Option
Sonderfarbe	Option

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

Aufgabetrichter: Edelstahl 5WL 430

Gehäuse der Brotkralle: Edelstahl 430

Brotkralle: Edelstahl 430

Kreismesser: Teflon

Austragstisch: Edelstahl 5WL 430

Brothaltarm: Edelstahl 430

Landbrothaltersystem (optional): Edelstahl 304

Brotablage: Edelstahl 430

5.1 Auspacken der Maschine

Unsere Maschinen werden zur Lieferung ab Werk auf Paletten verpackt, mit Umreifungsbändern gesichert und mit einer Plastikhülle und Karton 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. Wir empfehlen Ihnen dringend die Verwendung einer Entladerampe.

Die Maschine nach dem Auspacken auf Transportschäden überprüfen. Sofortige Mitteilung uns bitte alle Fehler und Schäden durch unter Angabe auf dem Lieferschein des Spediteurs.

5.2 Aufstellung

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

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

Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter nach der Installation zugänglich ist, um ein einfaches Ausstecken im Notfall oder aus ähnlichen Gründen zu gewährleisten.

5.3 Elektrischer Anschluss

WICHTIG: Die Maschine muss geerdet werden.

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

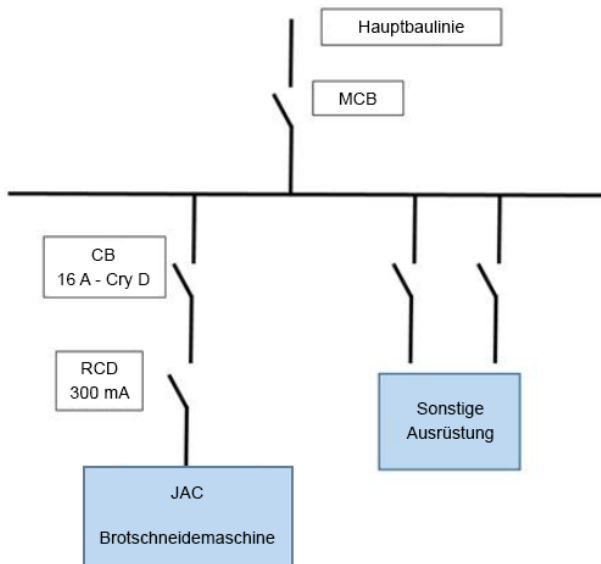
Der Stromkreis der Maschine darf nicht für die Stromversorgung anderer Geräte verwendet werden.

Der Schutzschalter (CB) für den Stromkreis der Maschine muss wie unten angegeben installiert werden:

- Nord-Amerika: 15 A Schutz Curve D;
- Alle anderen Länder: 16A Schutz Curve D.

Der Fehlerstromschutzschalter (RCD) des Stromkreises der Maschine muss wie unten angegeben installiert werden:

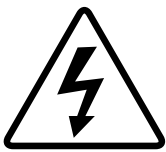
- 300 mA RCD.



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

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

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:



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

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

5.4 Inbetriebnahme

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

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

5.5 Gefahr

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

Vor Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer den Stecker aus der Steckdose ziehen. Bei sämtlichen Wartungs- oder Reinigungsarbeiten in der Nähe des Messers Schutzhandschuhe tragen. Das Messer muss von einem zugelassenen Vertreter ausgetauscht werden.

Tragen Sie beim Austauschen des Messers und während Arbeiten in unmittelbarer Nähe des Messers stets Schnitenschutzhandschuhe.

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



Gefahr von Schnittverletzungen: Das Warnsymbol befindet sich an der Rückseite der Maschine in der Nähe des Netzkabels (Fig. 8, Nr. 27) sowie innen in der Maschine auf dem Messerschutz (Fig. 1, Nr. 6).

6 **BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN**

6.1 **Bedienelement**

Ihre Brotschneidemaschine ist entweder mit einem Touchscreen oder mit einem kapazitiven Touchscreen oder mit einem Bedienfeld mit 3 Tasten ausgestattet (Fig.9).

Bei Brotschneidemaschinen ist in einem professionellen der Ausführung pro VMP – VMA enthält der Touchscreen folgende Angaben:

1. Scheibendicke
2. Scheibenanzahl
3. Schnittgeschwindigkeit
4. Schneidmodus (4 Möglichkeiten):
 - a. Ganzes Brot schneiden
 - b. Bestimmte Anzahl Scheiben schneiden
 - c. Halbes Brot in Scheiben schneiden
 - d. Ganzes Brot halbieren
5. Schneidevorgang starten
6. Erweiterte Einstellungen: Mit dieser Taste gelangen Sie zum Reinigungsmodus (Nr. 38) der Schneidemaschine und zu den Easymode-Einstellungen (Nr. 42).
7. Easymode: Easymode ist eine Bildschirmlayout-Konfiguration, bei der Sie 6 Schnellstarttasten (Nr. 40) programmieren können, für die eine bestimmte Schnittgeschwindigkeit und Scheibendicke gespeichert werden. Zur Programmierung dieser Tasten drücken Sie die Taste „Erweiterte Einstellungen“ (Nr. 33) und anschließend die Taste „Easymode-Einstellungen“ (Nr. 42). Dann müssen Sie nur noch eine Scheibendicke und eine Schnittgeschwindigkeit für jede der 6 Schnellstarttasten (Nr. 43) auswählen. Dazu tippen Sie direkt auf die Werte, die Sie ändern möchten. Zum Bestätigen der Auswahl Fenster verlassen.

Bei Brotschneidemaschinen ist in einem Selbstbedienungsbereich der Ausführung VMS enthält der Touchscreen folgende Angaben:

1. Scheibendicke
2. Hinweise für den Verbraucher
3. Um zu den Einstellungen der Schneidemaschine zu gelangen, halten Sie eine der angezeigten Scheibendicken 30 Sekunden lang gedrückt. Dann erscheinen zwei Tasten (Nr. 38 und Nr. 39).
4. Reinigungsmodus starten. Wenn dieser Modus gewählt wird, werden Sie zur Eingabe des Codes 0123 aufgefordert, um den Start des Reinigungsmodus freizugeben.

5. Einstellung der Scheibendicke. In diesem Fenster können Sie für jede der 3 Tasten eine Scheibendicke einstellen (Nr. 44).

Bei Brotschneidemaschinen ist in einem professionellen der Ausführung pro VMP – VMA enthält der kapazitive Touchscreen folgende Parameter:

1. Wahl zwischen 4 Schnittarten:
 - a) Ganzes Brot schneiden (Fig. 9, Nr. 49)
 - b) Bestimmte Anzahl von Scheiben schneiden (Fig. 9, Nr. 50)
 - c) Halbes Brot schneiden (Fig. 9, Nr. 51)
 - d) Brot halbieren (Fig. 9, Nr. 52)
2. Scheibenanzahl (Pfeiltaste A und C) Fig. 9, Nr. 53 und 54)
3. Scheibendicke (Pfeiltaste B und D) (Fig. 9, Nr. 55 und 56)
4. Einstellungen (Fig. 9, Nr. 57): Mit dieser Schaltfläche gelangen Sie zum Reinigungsmodus (Fig. 9, Nr. 65) der Brotschneidemaschine. Der Reinigungsmodus wird mit der Start/Stopp-Taste (Fig. 9, Nr. 60) gestartet.
Werden die Tasten Einstellungen (Fig. 9, Nr. 57) und Start/Stopp (Fig. 9, Nr. 60) gleichzeitig länger (10 Sekunden) gedrückt, gelangt man zu den technischen Einstellungen (Fig. 9, Nr. 66). In diesem Menü haben Sie Zugriff auf:
 - a) Änderung der maximalen Scheibendicke mit den Pfeiltasten B und D. Mit der Start/Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
 - b) Zurücksetzen des Zählers für die Wartung des Messers. Durch längeres Drücken (5 Sekunden) der Pfeiltaste B kann der Basiswert dieses Zählers geändert werden. Mit der Start-Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
 - c) Änderung der minimalen Scheibendicke mit den Pfeiltasten B und D. Mit der Start/Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
 - d) Änderung der Software-Konfigurationseinstellungen (Taschenrechner-Einstellungen) (fig.9, n°67). Mit den Tasten A und C kann die Nummer der Einstellung ausgewählt werden, die konfiguriert werden soll. Mit den Tasten B und D kann der entsprechende Einstellwert ausgewählt werden. Die Speicherung der Änderung erfolgt mit der Start/Stopp-Taste.
5. Schnittgeschwindigkeit (Fig. 9, Nr. 58)
6. Easymode (Fig. 9, Nr. 59): Easymode ist eine Bildschirmkonfiguration, bei der Sie 4 Schnellstarttasten (Fig. 9, Nr. 61, 62, 63 und 64) für eine bestimmte Geschwindigkeit und Scheibendicke programmieren können. Zur Konfigurierung dieser Schaltflächen drücken Sie länger auf die Pfeiltaste Ihrer Wahl, dann wird das Voreinstellungsmenü geöffnet. Mit der Start/Stopp-Taste kann die Änderung gespeichert werden.
7. Schneiden starten und stoppen mit der Start/Stopp-Taste (Fig. 9, Nr. 60)

Wenn die Schneidemaschine mit einem Bedienfeld mit 3 Tasten ausgestattet ist, sind folgende Elemente enthalten:

1. Taste für dünne Scheiben
2. Taste für mitteldicke Scheiben
3. Taste für dicke Scheiben

Um den Reinigungsmodus zu starten, gleichzeitig auf die linke (Nr. 46) und die rechte Taste (Nr. 48) drücken.

6.2 Arbeitsbereich

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

6.3 Sicherheitseinrichtungen

Diese Maschine ist mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

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

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

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

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

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

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



Achtung: Schneidemaschine niemals starten, wenn Gehäuseteil wird entfernt abgenommen wurde und das Kreismesser oder der laufende Antrieb frei zugänglich ist.

7 BEDIENUNG

Vor dem Betrieb die mit Bremsen versehenen Räder feststellen (Fig. 1, Nr. 7) um sicherzustellen, dass die Maschine während des Betriebs stabil ist.

Schließen Sie die Abdeckung und Die Maschine bei Tagesbeginn mit dem Hauptschalter einschalten

(Fig. 2, Nr. 11) und dabei sicherstellen, dass die Abdeckung geschlossen ist.

Bedienung Ausführung professionell Pro VMP–VMA (Fig. 4–5)

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

Wenn Ihre Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist: Ein laufender Zyklus kann mit der roten Taste unterbrochen werden.

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

Wenn Ihre Maschine mit einem Halter für Landbrot (optional) (Fig. 11, Nr. 45) ausgestattet ist, verhindert dieser Halter beim Schneiden breiterer und flacherer Brote, dass das Brot durch die Kreisbewegung des Messers hochgehoben wird. Dieser Halter funktioniert automatisch und nur, wenn die Brotform es erfordert.

Bedienung Ausführung VMS–VMS (Fig. 4–5)

- A. Die Abdeckung öffnen.
- B. Das Brot auf dem Aufgabetisch ablegen.
- C. Darauf achten, das Brot vorne rechts in der Maschine zu platzieren.
- D. Abdeckung schließen.
- E. Die Scheibendicke auswählen.
- I. Das geschnittene Brot vom Austragstisch (Fig. 3, Nr. 13) nehmen und auf der Brotablage (Fig. 1, Nr. 3) verpacken.

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener

- C. Das Krümfach überprüfen und bei Bedarf leeren. (Danach die Tür wieder mit dem Schlüssel verriegeln) (Fig. 1, Nr. 8). Der Inhalt der Krümelschublade darf nicht für die Lebensmittelverarbeitung verwendet werden und ist nicht für den menschlichen Verzehr geeignet.
- A. Die Tische (Fig. 3, Nr. 13 und 15) mit einer Bürste reinigen.
- B. Das Fenster der Abdeckung (Fig. 1, Nr. 1) reinigen. Dazu den oberen Tisch (Fig. 10, Nr. 41) senkrecht stellen und anschließend die obere Abdeckung in Reinigungsposition (Fig. 10) stellen. Der obere Tisch muss dabei stabil stehen.
- C. Den Innenbereich mit einem trockenen Tuch reinigen.
- H. Zur Reinigung des Außenbereichs ein feuchtes Tuch verwenden. Besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser und befeuchten Sie das Bedienfeld nicht.
- D. Aktivierung des Reinigungsmodus:
Wenn die Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist, auf das Symbol „Erweiterte Einstellungen“ in der Ecke oben rechts drücken.
Wenn die Maschine mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet ist, auf das Symbol „Einstellungen“ in der Ecke oben rechts drücken und den Reinigungsmodus mit der Start/Stopptaste starten.
Wenn die Maschine mit einem Bedienfeld mit 3 Tasten ausgestattet ist, gleichzeitig auf die linke (Fig. 9, Nr. 46) und die rechte Taste (Fig. 9 Nr. 48) drücken.



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

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

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

Nach der Reinigung Abdeckung schließen.

Zum Verlassen des Reinigungsmodus:

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

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

- A. Stecker aus der Steckdose ziehen (Fig. 2, Nr. 12).
- B. Den Zustand des Messers überprüfen (Fig. 1, Nr. 2).
- C. Wenn die Schneidqualität nachgelassen hat, muss das Messer ausgetauscht werden (JAC Bestellnummer: [6110029](#) Ersatzteilkatalog JAC).
- D. Das Messer ist entsprechend dem für den Austausch des Messers vorgeschriebenen Verfahren auszutauschen (Fig. 7).
- E. Mit der Bürste reinigen und den Innenbereich der Maschine absaugen.

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

8.3 Austausch des Messers (durch einen zugelassenen Vertreter)

Das rote Symbol für den Messerwechsel (Abb. 9, Nr. 68) zeigt an, dass das Messer ausgetauscht werden muss.

(Fig. 7).

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

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

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

Krümelfach (Fig. 1, Nr. 8) herausziehen.

Messer austauschen:

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

Das Krümelfach wieder einsetzen und die Tür schließen.

Die Maschine ans Stromnetz anschließen. Die Maschine ist betriebsbereit.

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

Bitte beachten Sie, dass Ihr Messer geschärft werden kann; wenden Sie sich für weitere Informationen darüber an Ihren zugelassenen Vertreter.

Um die Sicherheit der Maschine bei jedem Eingriff zu gewährleisten, ist vor Beginn des Eingriffs sicherzustellen:

- Öffnen Sie die Abdeckung der Maschine
- Schalten Sie die Maschine aus
- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr
- Legen Sie den Netzstecker auf den Schneidetisch und schließen Sie die Abdeckung am Kabel, um ein Wiederanschießen an das Stromnetz während der Arbeiten zu verhindern
- Klemmen Sie die Erdungsdrähte nicht ab.

Vergewissern Sie sich nach jedem Eingriff, dass die Maschine gefahrlos benutzt werden kann, durch:

- Überprüfung, ob die Tür verriegelt ist (Abb.1, Nr.9)

- Überprüfung der Verriegelung der Abdeckung (die Position der Abdeckungsverriegelung (Abb. 6, Nr. 21) ist zu korrigieren, wenn durch die durchgeführten Arbeiten deren Position verändert wurde)
- Blockieren der mit einer Bremse ausgestatteten Räder (Abb.1, Nr. 7), nachdem die Maschine wieder an ihren Platz gestellt wurde (sicherstellen, dass der Hauptschalter zugänglich ist)
- Überprüfen des Anschlusses der Erdungskabel.

9 ERSATZTEILE

Bitte lassen Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen von Ihrem Vertreter anhand des Ersatzteilkatalogs des Herstellers prüfen, um welche Teile es sich genau handelt.

Dabei stets die Maschinenummer auf dem Typenschild angeben.

Ihr Vertreter bestellt das Ersatzteil dann bei JAC.

9.1 Liste der ERSATZTEILE

Artikelnummer	Bezeichnung	MODELL
5740214	KUNSTSTOFFROLLE D.18x7	ALLE
BVMPT012	GLEITSCHUH	ALLE
6110029	KREISMESSER Ø 420 mm – 3 mm	ALLE
7240043-V800	RIEMEN FÜR LINEARFÜHRUNG T5	800
7240043-V1000	RIEMEN FÜR LINEARFÜHRUNG T5	1000
MP00304	SCHAUMSTOFFBAND 10x2	ALLE
BVMPA005	FEDERLAMELLE	ALLE
BVMPT005	LAUFROLLE POM	ALLE
?	SCHAUMSTOFF FÜR BROTSCHNITT- HALTEARM	ALLE
BVMPT003	BROTKRALLNFÜHRUNG 800	800
BVMPT004	BROTKRALLNFÜHRUNG 1000	1000
W008709	FILZ-GLEITSCHUH H.9MM MIT SCHRAUBE Ø 24 mm	MANUELLE BROTKRALLE
W006853	SCHLAUCHSYSTEM MIT MINI-BÜRSTE (FBL)	ALLE
BVMPA006	BÜRSTE BROTKRALLNBEREICH 800	800
BVMPA007	BÜRSTE BROTKRALLNBEREICH 1000	1000
6310081	LED-BELEUCHTUNG	VMS

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

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




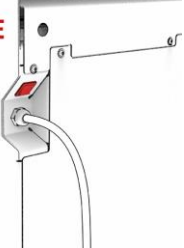
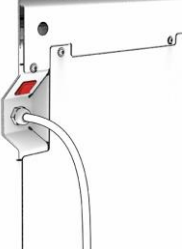



Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.

11 FEHLERCODES

Wenn die Maschine mit einem Touchscreen ausgestattet ist, erscheint das Bild des Fehlers auf dem Bildschirm.

Wenn die Maschine mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet ist, erscheint das Bild des Fehlers auf dem Bildschirm. Der Fehler kann durch Drücken der Start/Stop-Taste bestätigt werden. Wenn die Maschine mit einem Bedienfeld mit 3 Tasten ausgestattet ist, blinken die Tasten so oft, bis die Fehlernummer erreicht ist.

Die Fehlernummern und das zugehörige Bild sind in der unten stehenden Tabelle aufgeführt.

Blinken oder Fehlercode am Touchscreen	Fehlerbeschreibung	Fehlerbehebung
1 	Abdeckung oder Tür offen	Krümfach und/oder obere Abdeckung schließen und/oder Verriegelung reinigen.
2 SAFETY MODULE Power OFF 30 sec. 	Fehler Stromkreis	Maschine mit dem Hauptschalter (Fig. 2, Nr. 12) aus- und nach 30 Sekunden wieder einschalten. Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.
3 VARIATOR Power OFF 30 sec. 	Fehler Umrichter	Maschine mit dem Hauptschalter (Fig. 2, Nr. 12) aus- und nach 30 Sekunden wieder einschalten. Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.
4 	Fehler Brotkralle	Kontrollieren Sie dass die Brotkralle nicht durch einen Fremdkörper oder Staub in ihrer Bewegung behindert wird.
5 	Gegenstand vor Schneidkammersensor	Entfernen Sie alle Fremdkörper im Schnittbereich des Messers und legen Sie das Brot unten rechts auf den Aufgabebereich.
6 	Fehler Linearführung Zeit für Wagenrücklauf überschritten	Kontrollieren Sie, dass der Weg des Wagens frei ist.



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

12 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1	1	Obere Abdeckung
	2	Messer
	3	Brotablage
	4	Bildschirm
	5	Beutelhalter (Option)
	6	Messerschutz
	7	Rollen mit Bremse
	8	Krümelfach
	9	Verriegelung der Fronttür
	10	Fronttür
2	11	Hauptschalter
	12	Anschlusskabel
3	13	Austragstisch
	14	Brothaltarm
	15	Aufgabebereich
	16	Manuelle Brotkralle
	17	Automatische Brotkralle
	18	Arbeitsbereich
6	19	Sicherheitssensor
	20	Sicherungsmagnet
	21	Mechanische Verriegelung
	22	Sicherheitssensor
7	23	Schlüssel zum Ausbauen des Messers
	24	Mutter des Messers
8	25	Aufkleber „Stromschlaggefahr“
	26	Schaltplan
	27	Aufkleber „Gefahr von Schnittverletzungen“
9	28	Scheibendicke
	29	Scheibenanzahl
	30	Schnittgeschwindigkeit
	31	Schneidmodus (4 Möglichkeiten)
	32	Schneidevorgang starten
	33	Erweiterte Einstellungen
	34	Easymode
	35	Scheibendicke
	36	Hinweise für den Verbraucher
	37	Einstellungen
	38	Reinigungsmodus starte
	39	Einstellung der Scheibendicke
	40	Easymode Schnellstarttasten
44	Tasten zur Einstellung der Scheibendicke im Selbstbedienungsbereich	

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

1	VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING	61
2	GARANTIE	61
3	WAARSCHUWINGEN	62
4	TECHNISCHE GEGEVENS	63
4.1	Technische kenmerken.....	63
4.2	Materialen die in direct contact met het deeg komen	64
5	INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING	65
5.1	De machine uit de verpakking halen	65
5.2	Plaatsing	65
5.3	Elektrische aansluiting	65
5.4	Inbedrijfstelling.....	66
5.5	Gevaar	66
6	BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT	68
6.1	Bedieningsapparaat	68
6.2	Werkzone	69
6.3	Veiligheidsvoorzieningen	69
7	GEBRUIK	70
8	ONDERHOUD	71
8.1	Dagelijks door een opgeleide gebruiker	71
8.2	Om de 25.000 snij-acties en/of minimaal één keer per jaar door een erkende verdeler	72
8.3	Vervanging van het blad (door een erkende verdeler)	72
9	VERBRUIKSGOEDEREN	73
9.1	Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN.....	73
10	FUNCTIONERINGSINCIDENTEN	74
11	FOUTCODES	75
12	LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN	77

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Onder de volgende beperkende voorwaarden:

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



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

De volgende zaken vallen niet onder deze garantie:

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

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

3 WAARSCHUWINGEN

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



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

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

Deze machine is uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.

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

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

Volg de verstrekte gebruiksinstructies.

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

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

Het geluidsniveau van deze machine is niet hoger dan 75 dB(A), in overeenstemming met de norm EN ISO 3744. Maximaal geluidsdrukniveau (LPA) = 65,3 dB(A). Gemiddeld totaal geluidsvermogensniveau (LWA) = 77,0 dB(A).

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

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



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

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

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



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

Dit apparaat is zwaar. Neem alle veiligheidsmaatregelen tijdens het onderhoud.
Om de machine veilig te verplaatsen, moet u ervoor zorgen dat:

- Het deksel (afb.1, nr. 1) van de machine is gesloten
- De voordeur is vergrendeld (afb.1, nr. 9)



Restrisico's: de machine is gebouwd volgens de laatste stand van de techniek en de geldende veiligheidsvoorschriften. Desondanks kan het gebruik ervan leiden tot risico's op letsel voor de gebruiker of derden of schade aan de machine of andere eigendommen. Deze risico's omvatten:

- Letsel veroorzaakt door de werking van de handmatige klauw (op VMP-modellen)
- Toegang tot het snijblad na demontage van de machine met technisch gereedschap (mag alleen worden uitgevoerd door een opgeleide technicus)
- Toegang tot de bewegende delen van motoren na het ontmantelen van de machine met technisch gereedschap (mag alleen worden uitgevoerd door een opgeleide technicus)

4 TECHNISCHE GEGEVENS

4.1 Technische kenmerken

	VMP/VMA/VMS 800	VMP/VMA/VMS 1000
Hoogte (mm)	1135	1135
Breedte (mm)	790	990
Diepte (mm)	760	760
Lengte van het toevoerkanaal (mm)	380	480
Breedte van het toevoerkanaal (mm)	340	340
Hoogte van het toevoerkanaal (mm)	16 (20)	16 (20)
Verpakking (mm)	1250 x1200 x 800	1250 x1200 x 800
Nettogewicht (kg)	230	250
Nettogewicht + verpakking (kg)	260	280
Motorvermogen (kW)	0,75	0,75
Motortype	Driefasig	Driefasig
Voedingstype	Monofase	Monofase
220 V - 50 Hz (A)	7	7
380 V - 50 Hz (A)	N.v.t.	N.v.t.
Capaciteit (toeren/minuut)	120 tot 240	120 tot 240
Bladdiameter (mm)	420	420
Bladdikte (mm)	3	3
Geluidsniveau (dB)	<75	<75

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

4.2 Materialen die in direct contact met het deeg komen

Toevoerband: INOX 5WL 430

Omhulling van de greep: INOX 430

Greep: INOX 430

Blad: TEFLON

Afvoerband: INOX 5WL 430

Steunarm voor brood INOX 430

Houdsysteem voor plat boerenbrood (optioneel): INOX 304

Broodplank: INOX 430

5.1 De machine uit de verpakking halen

De machines worden geleverd vanuit onze werkplaatsen, op paletten, omriemd, onder een plastic hoes en beschermd met karton. U moet eerst en vooral de verpakking bekijken en elke transportschade rechtstreeks aan de koerier melden.

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

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

Meld ons onmiddellijk elke afwijking door ze op de leverbon van de transporteur te noteren.

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.

Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar toegankelijk is na de installatie, zodat de machine gemakkelijk van het stroomnet kan worden gescheiden in geval van nood of om soortgelijke redenen.

5.3 Elektrische aansluiting

BELANGRIJK: Verplichte aarding.

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

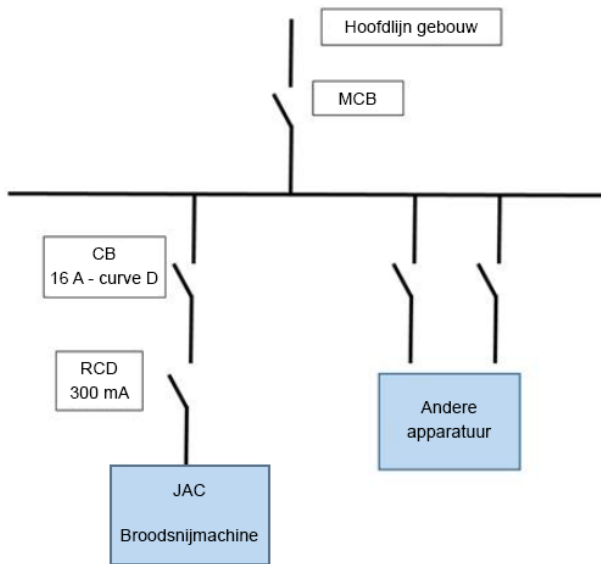
Het voedingscircuit van de machine mag niet worden gebruikt om andere apparatuur te voeden.

De stroomonderbreker (CB) van het voedingscircuit van de machine moet worden geïnstalleerd zoals hieronder aangegeven:

- Noord-Amerika: 15 A, curve D bescherming;
- Rest van de wereld: 16 A, curve D bescherming.

De aardlekschakelaar (RCD) van het voedingscircuit van de machine moet worden geïnstalleerd zoals hieronder aangegeven:

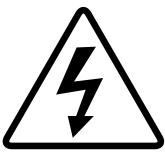
- 300 mA RCD.



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

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

Neem kennis van de veiligheidspictogrammen op de machine:



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

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

5.4 Inbedrijfstelling

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

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

5.5 Gevaar

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

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

Draag handschoenen wanneer u in de buurt van het blad onderhouds- of reinigingswerken uitvoert. Laat het blad vervangen door de erkende verdeler.

Het blad mag alleen worden vervangen door uw erkende verdeler.

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

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



Pictogram dat waarschuwt voor elektrocutiegevaar. U vindt dit pictogram in de buurt van de voedingskabel achteraan de machine (fig.8, n°27) en op de bescherming van het blad binnenin de machine (fig.1, n°6).

6.1 **Bedieningsapparaat**

Uw snijmachine beschikt over ofwel een touchscreen, ofwel een scherm met capacitieve interface, ofwel een paneel met 3 toetsen (fig.9).

Als uw snijmachine beschikt over een professionele VMP – VMA, bestaat het touchscreen uit de volgende elementen:

1. Snijdikte
2. Aantal sneden
3. Snijsnelheid
4. Keuze uit 4 snijmodi:
 - a. Het hele brood snijden,
 - b. Een aantal sneden snijden,
 - c. De helft van het brood in sneden snijden,
 - d. Het brood in twee snijden,
5. Beginnen met snijden
6. Geavanceerde instellingen. Deze toets geeft u toegang tot de reinigingsmodus (n°38) van de snijmachine en tot de Easymode-instellingen (n°42).
7. Toegang tot Easymode. Easymode is een schermconfiguratie waarmee u 6 sneltoetsen voor starten kunt registreren (n°40) die de snijsnelheid en snijdikte bepalen. Om deze toetsen te configureren, drukt u op de toets "geavanceerde instellingen" (n°33), vervolgens op de toets "Easymode-instellingen" (n°42). Het volstaat dat u vervolgens een snijdikte en snijsnelheid kiest voor elk van de 6 toetsen (n°43) door rechtstreeks op de waarden te drukken die u wilt wijzigen. Verlaat het scherm om uw keuzes te bevestigen.

Als uw snijmachine beschikt over een zelfbedienings VMS, bestaat het touchscreen uit de volgende elementen:

1. Snijdikten
2. Instructies voor de consument
3. Om naar de instellingen van de snijmachine te gaan, houdt u een vinger gedurende 30 seconden op een van de snijdikten. Vervolgens hebt u toegang tot twee toetsen (n°38 en n°39).
4. Reinigingsmodus inschakelen. Eens u een modus hebt gekozen, wordt u gevraagd code "0123" in te geven om de reinigingsmodus te kunnen starten.
5. Configuratie van de snijdikten. Op dit scherm kunt u een snijdikte instellen (n°44) voor elk van de drie toetsen.

Als uw snijmachine beschikt over een professionele VMP – VMA staat, bestaat het scherm met capacitieve interface uit de volgende elementen:

1. Keuze uit 4 snijmodi:
 - a. Het hele brood snijden (fig.9, n°49),
 - b. Een aantal sneden snijden (fig.9, n°50),
 - c. De helft van het brood in sneden snijden (fig.9, n°51),
 - d. Het brood in twee snijden (fig.9, n°52),
2. Aantal sneden (driehoekige toets A en C) (fig.9, n°53, 54),
3. Dikte van de snede (driehoekige toets B en D) (fig.9, n°55, 56),
4. Instellingen (fig.9, n°57). Met deze toets hebt u toegang tot de schoonmaakmodus (fig.9, n°65) van de broodsnijmachine. De schoonmaakmodus wordt gestart met de Start/Stop-toets (fig.9, n°60).

Als u lang (10 seconden) tegelijkertijd op de toetsen Instellingen (fig.9, n°57) en Start/Stop (fig.9, n°60) drukt, krijgt u toegang tot de Technische instellingen (fig.9, n°66). Dit menu geeft toegang tot:

- a. Wijziging van de maximale snijbreedte met behulp van de driehoekige toetsen B en D. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
 - b. De teller resetten voor het onderhoud van het mes. Door lang (5 seconden) op de driehoekige toets B te drukken, wijzigt u de basiswaarde van deze teller. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
 - c. Wijziging van de minimale snijbreedte met behulp van de driehoekige toetsen B en D. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
 - d. Wijziging van de instellingen van de configuratiesoftware (instellingen zakrekenmachine) (fig.9, n°67).. Met de knoppen A en C selecteert u het nummer van de te configureren instelling. Met de knoppen B en D selecteert u de waarde om aan deze instelling toe te kennen. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
5. Keuze van de snijsnelheid (fig.9, n°58).
 6. Toegang tot Easymode (fig.9, n°59). Easymode is een schermconfiguratie waarmee u 4 sneltoetsen voor starten kunt registreren (fig.9, n°61, 62, 63, 64) die de snijsnelheid en snijdikte bepalen. Om deze toetsen te configureren, opent u het voorinstellingsmenu door lang op de gewenste driehoekige toets lang te drukken. Met de Start/Stop-toets wordt de wijziging bewaard.
 7. Starten en stoppen van het snijden via de Start/Stop-toets (fig.9, n°60).

Als uw toestel beschikt over een paneel met 3 toetsen, bestaat het uit de volgende elementen:

1. Toets fijne sneden
2. Toets middelmatige sneden
3. Toets dikke sneden

Druk gelijktijdig op de linkse (n°46) en de rechtse (n°48) toetsen om de reinigingsmodus te starten

6.2 Werkzone

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

6.3 Veiligheidsvoorzieningen

Deze machine is uitgerust met:

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

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

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

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

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

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



Let op dat u de snijmachine nooit start wanneer een behuizingsdeel is gedemonteerd is en er zo toegang mogelijk is tot het blad of de draaiende aandrijving.

De met een rem uitgeruste zwenkwielen moeten vóór het gebruik worden vastgezet (fig.1, n°7) om ervoor te zorgen dat de machine stabiel is tijdens gebruik.

Sluit het deksel en Zet de machine in het begin van de dag onder spanning met de hoofdschakelaar (fig.2, n°11) en vergewis u ervan dat de klep gesloten is.

Gebruiksprocedure professioneel versie pro VMP-VMA (fig.4-5)

- A. Open de klep.
- B. Plaats het brood op de toevoerband.
- C. Let erop dat u het brood goed in de rechterhoek naar de voorkant van de machine plaatst. Als de machine een manuele greep heeft, druk de greep dan goed in het brood.
- D. Sluit de klep.
- E. Kies de snijbreedte.
- F. Kies het type van snijden. Kies in de modus "aantal sneden" het gewenste aantal sneden.
- G. Kies de snijsnelheid. Standaard wordt de middelste snijsnelheid geselecteerd. (De drie snijsnelheden zijn standaard bepaald tijdens de fabricage van de machine.)
- H. Als uw machine uitgerust is met een aanraakscherm, druk dan op de groene toets om de snijcyclus te starten.
Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacatieve interface, druk dan op de Start/Stop-toets om de snijcyclus te starten.
- I. Haal het brood van de afvoerband (fig.3, n°13) en steek het op de broodplank in een zak (fig.1, n°3).

Als uw machine uitgerust is met een aanraakscherm, kunt u met de rode knop een lopende cyclus stoppen.

Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacatieve interface, kun u met de Start/Stop-toets een lopende cyclus stoppen.

Als uw machine uitgerust is met een houdsysteem voor plat boerenbrood (optie) (fig.11, n°45), vermijdt dit systeem dat grote en platte broden omhoogkomen tijdens het snijden. Dit systeem is automatisch en werkt alleen als de grootte van het brood dit vereist.

Gebruiksprocedure versie zelfbediening VMS (fig.4-5)

- A. Open de klep.
- B. Plaats het brood op de aanvoerband.
- C. Let erop dat u het brood goed in de rechterhoek naar de voorkant van de machine plaatst.
- D. Sluit de klep.
- E. Kies de dikte van de snede.
- F. Haal het brood van de afvoerband (fig.3, n°13) en steek het op de broodplank in een zak (fig.1, n°3).

8 ONDERHOUD

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker

- D. Controleer of de kruimelbak niet moet worden leeggemaakt (NB Vergreep de deur niet te vergrendelen) (fig.1, n°8). De inhoud van de kruimellade mag niet worden verwerkt als voedsel en is niet geschikt voor menselijke consumptie.
 - A. Maak de planken schoon (fig.3, n°13, 15) met een borstel.
 - B. Maak het glas van de klep schoon (fig.1, n°1) door de bovenste plaat (fig.10, n°41) in verticale positie, en vervolgens de bovenste klep in schoonmaakpositie (fig.10) te plaatsen. Zie erop toe dat de bovenste plaat stabiel is.
 - C. Gebruik een droge doek om de binnenkant schoon te maken.
 - I. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant schoon te maken. Sproei de machine niet nat met water en maak het bedieningspaneel niet nat.
 - D. De schoonmaakmodus inschakelen:
 - Als uw toestel beschikt over een touchscreen, druk dan op het symbool "Geavanceerde instellingen" in de rechterbovenhoek.
 - Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacitieve interface, druk dan op het symbool 'instellingen' in de rechterbovenhoek en start de schoonmaakmodus met de Start/Stop-toets.
 - Als uw toestel beschikt over een paneel met 3 toetsen, druk dan gelijktijdig op de linkse (fig. 9 n°46) en de rechtse (fig. 9 n°48) toetsen.



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

De greep verplaatst zich naar links. Gebruik een droge doek om de rechterkant van de laadtafel schoon te maken (Fig.3, n°15). Als uw snijmachine uitgerust is met een automatische greep (Fig.3, n°17), dan komen de tanden naar buiten. Gebruik een droge doek om de tanden schoon te maken.

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

Sluit de kap als het schoonmaken klaar is.

Om de schoonmaakmodus te verlaten:

- Als uw machine zich bevindt in een self staat, druk dan op een van de drie toetsen.

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

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

- Haal de stekker uit het stopcontact (fig.2, n°12).
- Controleer de staat van het snijblad (fig.1, n°2).
- Als de snijkwaliteit daalt, vervang dan het snijblad (JAC-referentie: [6110029](#) in de wisselstukken-catalogus van JAC).
- Als het moeten worden vervangen, vervang het blad dan conform de vervangingsprocedure voor snijbladen (fig.7).
- Maak schoon met een borstel en stofzuig de binnenkant van de machine.

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

8.3 Vervanging van het blad (door een erkende verdeler)

Het rode bladvervangingssymbool (afb. 9, nr. 68) geeft aan dat het blad moet worden vervangen.

(fig.7)

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

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

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

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

Het blad vervangen:

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

Plaats de kruimelbak terug en sluit de deur.

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

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

Merk op dat uw snijblad kan worden geslepen; neem contact op met uw erkende agent voor meer informatie.

Om te verzekeren dat de machine veilig zou zijn tijdens interventiewerkzaamheden, moet u voordat u met de interventie begint het volgende doen:

- De klep van de machine openen
- De machine uitschakelen
- De stroomtoevoer loskoppelen

- De elektrische stekker op de snijtafel plaatsen en de afdekking van de kabel sluiten om te voorkomen dat de kabel tijdens de werkzaamheden opnieuw zou worden aangesloten op het elektriciteitsnet
- De aardingskabels niet losmaken.

Controleer na elke interventie of de machine weer veilig kan worden gebruikt door volgende zaken te doen:

- Controleren of de deur vergrendeld is (afb.1, nr. 9)
- De vergrendeling van het deksel controleren (pas de positie van het slot van het deksel (afb. 6, nr. 21) aan als de uitgevoerde interventie de positie ervan heeft beïnvloed)
- Blokkeren van de wielen met een rem (afb. 1, nr. 7) na het terug op haar plek plaatsen van de machine (ervoor zorgen dat de hoofdschakelaar toegankelijk is)
- De goede verbinding van de aardingskabels controleren.

9 VERBRUIKSGOEDEREN

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

Geef altijd het machinenummer op zoals vermeld op het identificatieplaatje.

Uw verdeler doet de bestellingen bij JAC.

9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN

ARTIKELCODE	OMSCHRIJVING	MODEL
5740214	PLASTIC WIELTJE D. 18x7	ALLE
BVMPT012	SCHUIFGLIJDER	ALLE
6110029	CIRKELBLAD D. 420 DIK 3 MM	ALLE
7240043-V800	LINEAIRE GELEIDINGSRIEM T5	800
7240043-V1000	LINEAIRE GELEIDINGSRIEM T5	1000
MP00304	SCHUIMBAND 10x2	ALLE
BVMPT005	VEERPEN	ALLE
BVMPT005	ROL POM	ALLE
?	SCHUIM VOOR STEUNARM SNEDE	ALLE
BVMPT003	GELEIDER GREEP 800	800
BVMPT004	GELEIDER GREEP 1000	1000
W008709	SCHOEN IN VILT H. 9 MM MET SCHROEF D. 24 MM	HANDMATIGE GREEP
W006853	FLEXIBEL SYSTEEM MINIBORSTEL (FBL)	ALLE
BVMPT006	BORSTEL DOORGANG GREEP 800	800
BVMPT007	BORSTEL DOORGANG GREEP 1000	1000
6310081	LED-PANEEL	VMS

Probleem	Verificatie
De machine werkt niet	Sluit de machine met de kabel op het stopcontact aan (fig.2, n°12)
	Schakel de hoofdschakelaar in (fig.2, n°11)
	Sluit de klep bovenaan.
	Sluit de deur.
De machine werkt maar het brood wordt beschadigd of onregelmatig gesneden	Controleer of het blad niet moeten worden vervangen (fig.7).
	Laat het brood enkele uren afkoelen.
	Plaats brood met toegelaten afmetingen.
	Het brood snijden met een lagere snelheid


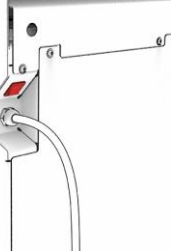
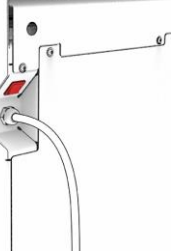

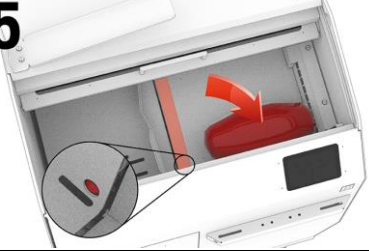

OPGELET: De machine moet bij elke tussenkomst verplicht worden uitgeschakeld.



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

11 FOUTCODES

Als uw toestel beschikt over een touchscreen, verschijnt een afbeelding van de fout op het scherm. Als uw machine uitgerust is met een scherm met capacitieve interface, verschijnt de afbeelding van de fout op het scherm. Als u op de Start/Stop-toets drukt, wordt de fout vrijgegeven. Als uw toestel beschikt over een paneel met 3 toetsen, knipperen de toetsen zo vaak als het foutnummer. De foutnummers en de bijbehorende afbeeldingen worden verklaard in de tabel hieronder.

Knippen of code op het scherm weergegeven	Beschrijving van het probleem	Actie
1 	Open klep of deur	Sluit de deur van de kruimelbak en/of bovenste klep en/of maak de vergrendeling schoon.
2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.	Storing van de stroomkring	Schakel de machine uit met behulp van de hoofdschakelaar (fig.2, n°12) en schakel ze opnieuw in na 30 seconden. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw technicus.
3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.	Storing van de regelaar	Schakel de machine uit met behulp van de hoofdschakelaar (fig.2, n°12) en schakel ze opnieuw in na 30 seconden. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw technicus.
4 	Storing van de greep	Zorg ervoor dat er geen enkel voorwerp of stofje de greep om het brood vast te nemen, hindert.
5 	Voorwerp vóór de sensor van het snijkanaal	Verwijder elk voorwerp dat in de buurt van het doorgangskanaal van het blad zit en plaats het brood onderaan rechts van de toevoerband.
6 	Lineaire storing Termijn van teruggang van de wagen overschreden.	Controleer of de doorgang van de wagen vrij is.



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

12 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

Afbeelding	Bol	Naam
1	1	Bovenste kap
	2	Blad
	3	Broodplank
	4	Scherf
	5	Draagzakken (optie)
	6	Bladbescherming
	7	Wieltjes met rem
	8	Kruimelbak
	9	Vergrendeling van deur vooraan
	10	Deur vooraan
2	11	Hoofdschakelaar
	12	Aansluitingskabel
3	13	Afvoerband
	14	Steunarm voor brood
	15	Toevoerband
	16	Manuele greep
	17	Automatische greep
	18	Werkzone
6	19	Veiligheidssensor
	20	Veiligheidsmagneet
	21	Mechanische grendel
	22	Veiligheidssensor
7	23	Sleutels voor de demontage van het blad
	24	Bladschroef
8	25	Sticker gevaar voor elektrocutie
	26	Elektrisch schema
	27	Zelfklever kortsluitingsrisico
9	28	Snijdikte
	29	Aantal sneden
	30	Snij snelheid
	31	Keuze uit 4 snijmodi
	32	Beginnen met snijden
	33	Geavanceerde instellingen
	34	Toegang tot Easymode
	35	Snijdikten
	36	Instructies voor de consument
	37	Toegang tot de instellingen
	38	Reinigingsmodus inschakelen
	39	Configuratie van de snijdikten
	40	Sneltoets voor starten van Easymode
10	41	Bovenste plaat

9	42	Easymode-instellingen
	43	Easymode-insteltoetsen
	44	Insteltoetsen dikten zelfbediening
	46, 47, 48	Zelfbedieningstoetsen voort snijbreedtes
	49	Toets 'het hele brood snijden'
	50	Toets 'een aantal sneden snijden'
	51	Toets 'snijden tot de helft'
	52	Toets 'in twee snijden'
	53, 54, 55, 56	Driehoekige toetsen
	57	Instellingentoets
	58	Snelheidstoets
	59	Easymode-toets
	60	Start/stop-toets
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Schoonmaakmodus
	66	Technische modus
	67	Instellingen zakrekenmachine
	68	Bladvervangingsymbool
10	41	Bovenste plaat
11	45	Houdsysteem voor plat boerenbrood

1	ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	80
2	ГАРАНТИЯ	80
3	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	81
4	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	82
4.1	Технические характеристики.....	82
4.2	Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом.....	83
5	УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	83
5.1	Распаковка машины.....	83
5.2	Место установки.....	83
5.3	Электрическое подключение	84
5.4	Ввод в эксплуатацию	85
5.5	Опасность	85
6	ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА.....	86
6.1	Органы управления	86
6.2	Рабочая зона	87
6.3	Предохранительные устройства.....	87
7	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	88
8	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	89
8.1	Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.....	89
8.2	Через каждые 25 000 нарезок и/или не реже 1 раза в год; выполняется уполномоченным специалистом.....	89
8.3	Замена ножа (выполняется уполномоченным специалистом)	90
9	РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	90
9.1	Список расходных материалов	91
10	НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ.....	92
11	КОДЫ ОШИБОК	93
12	СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ	95

1 ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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

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

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

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

— чтобы воспользоваться 5-летней гарантией (см. необходимые условия ниже), при установке машины дистрибьютор должен заполнить журнал технического обслуживания. Этот журнал технического обслуживания можно найти в конце данного руководства.

2 ГАРАНТИЯ



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

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

Гарантия действует при соблюдении следующих ограничительных условий:

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



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

Гарантия не распространяется:

- на замену расходных материалов (§ 9);
- на детали, признанные неисправными сторонними службами;
- на проблемы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации оборудования;

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

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

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

3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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



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

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

Машина предназначена исключительно для профессионального использования.

Опасно вносить изменения в характеристики машины или предпринимать соответствующие попытки.

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

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть достаточно освещена для выполнения работы.

Уровень шума этого аппарата не превышает 75 дБ(А) в соответствии со стандартом EN ISO 3744. Максимальный уровень звукового давления (LPA) = 65,3 дБ(А). Средний общий уровень звуковой мощности (LWA) = 77,0 дБ(А).

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

Данная машина предназначена для нарезки печеного и выдержанного хлеба.



Данная машина не предназначена для следующих материалов и видов хлеба:

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

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



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

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

Для безопасного перемещения аппарата убедитесь в том, что:

- Крышка аппарата закрыта (рис. 1, №1).
- Передняя дверца заперта (рис. 1, №9).



Остаточные риски. Аппарат сконструирован в соответствии с современным уровнем техники и применимыми нормативами по технике безопасности. Тем не менее, его использование может привести к риску получения травмы пользователем или третьими лицами, а также к повреждению аппарата или другого имущества. К этим рискам относятся:

- Травма, вызванная работой ручного захвата (на моделях VMP).
- Доступ к лезвию после демонтажа аппарата с помощью технических инструментов (выполняется только обученным техником).
- Доступ к движущимся деталям двигателей после демонтажа аппарата с помощью технических инструментов (выполняется только обученным техником).

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

	VMP/VMA/VMS 800	VMP/VMA/VMS 1000
Высота (мм)	1135	1135
Ширина (мм)	790	990
Глубина (мм)	760	760
Длина входного канала (мм)	380	480
Ширина входного канала (мм)	340	340
Высота входного канала (мм)	16 (20)	16 (20)
Упаковка (мм)	1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800
Масса нетто, кг	230	250
Масса нетто + упаковка (кг)	260	280
Мощность двигателя, кВт	0,75	0,75
Тип двигателя	Трехфазный	Трехфазный
Тип электропитания	Однофазный	Однофазный
220 В, 50 Гц (А)	7	7
Мощность (об/мин)	120—240	120—240
Диаметр ножа (мм)	420	420

Толщина ножа (мм)	3	3
Уровень шума (дБ)	<75	<75

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

4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом

Входная полка: НЕРЖ. 5WL 430

Кожух захвата: нерж. 430

Захват: нерж. 430

Нож: ТЕФЛОН

Выходная полка: НЕРЖ. 5WL 430

Рычаг отведения буханки: нерж. 430

Система удержания буханки специфической формы (опция): нерж. 304

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, в пластиковой оболочке и в защитной картонной коробке. Прежде всего следует осмотреть упаковку на предмет наличия повреждений, полученных во время транспортировки, и сообщить о них непосредственно поставщику.

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

После распаковки машины убедитесь, что она не получила повреждений при транспортировке. Немедленно уведомите о любых дефектах, указав их упоминания в товарной транспортной накладной перевозчика.

5.2 Место установки

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

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

Убедитесь, что главный переключатель находится в доступном месте после установки, чтобы обеспечить простоту отключения в случае чрезвычайной ситуации или по аналогичной причине.

5.3 Электрическое подключение

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ! Обязательно наличие заземления.

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

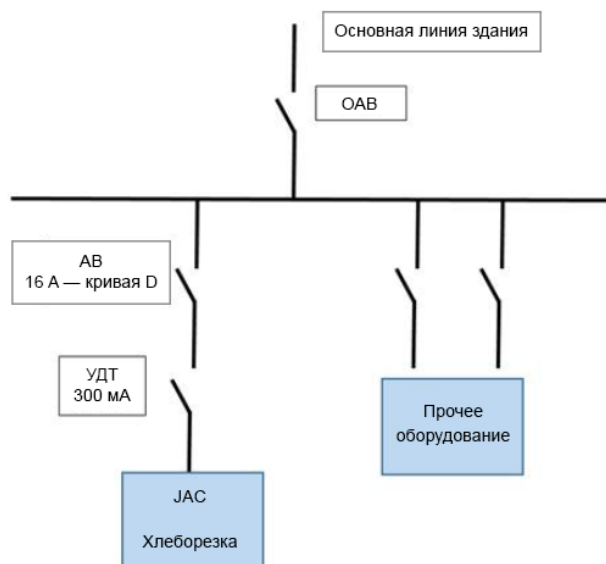
Запрещается использовать контур питания аппарата для питания другого оборудования.

Автоматический выключатель (АВ) контура питания аппарата должен быть установлен так, как указано ниже.

- Северная Америка: 15 А — защита кривой D.
- Остальной мир: 16 А — защита кривой D.

Устройство дифференциального тока (УДТ) контура питания аппарата должно быть установлено так, как указано ниже.

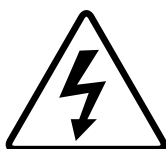
- УДТ 300 мА.



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

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

Ознакомьтесь с пиктограммами техники безопасности, имеющимися на машине.



Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Отключите устройство от сети перед выполнением любых работ по ремонту и обслуживанию. Данная пиктограмма находится на задней панели

устройства, рядом с кабелем питания, и внутри устройства на отсеке электрощитка (рис. 8, № 25).

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

5.4 Ввод в эксплуатацию

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

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

5.5 Опасность

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

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

Не прикасайтесь к ножу, даже если машина выключена.

Надевайте перчатки при проведении любых операций по техническому обслуживанию или очистке ножа.

Для замены ножа обратитесь к уполномоченному дилеру.

Всегда надевайте защитные перчатки, предохраняющие от порезов, при замене ножа или при работе в непосредственной близости от ножа.

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



Пиктограмма, предупреждающая об опасности пореза.

Вы найдете эту пиктограмму на задней панели устройства рядом с кабелем питания (рис. 8, № 27) и внутри машины на ограждении ножа (рис. 1, № 6).

6.1 Органы управления

Хлеборезка оборудована сенсорным экраном, экраном с емкостным интерфейсом или панелью с 3 кнопками (рис. 9).

Если у вашей хлеборезки конфигурация находится в профессиональной pro VMP—VMA, сенсорный экран состоит из таких элементов:

1. Толщина ломтя
2. Количество ломтей
3. Скорость нарезки
4. Выбор из 4 режимов нарезки:
 - a. нарезка всей буханки;
 - b. нарезка определенного количества ломтей;
 - c. нарезка половины буханки ломтями;
 - d. резка буханки на две части.
5. Запуск нарезки
6. Расширенные параметры. Эта кнопка дает доступ к режиму очистки хлеборезки (№ 38) и настройкам Easymode (№ 42).
7. Доступ к Easymode. Easymode — это настройка экрана, которая позволяет зарегистрировать 6 кнопок быстрого запуска (№ 40), сочетающих скорость и толщину нарезки. Чтобы настроить эти кнопки, нажмите кнопку «расширенные параметры» (№ 33), затем кнопку «настройки Easymode» (№ 42). Затем вам просто нужно выбрать толщину нарезки и скорость для каждой из 6 кнопок (№ 43), нажав непосредственно на значения, которые вы хотите изменить. Покиньте экран, чтобы подтвердить свой выбор.

Если у вашей хлеборезки конфигурация находится в самообслуживании self VMS, сенсорный экран состоит из таких элементов:

1. Толщина нарезки
2. Инструкции для потребителя
3. Для доступа к настройкам хлеборезки удерживайте палец на одной из толщин нарезки в течение 30 секунд. Затем у вас появится доступ к двум кнопкам (№ 38 и № 39).
4. Включение режима очистки. После выбора режима вам будет предложено ввести код 0123, чтобы разблокировать режим очистки.
5. Конфигурация толщины нарезки. На этом экране вы можете задать (№ 44) толщину нарезки ломтей для каждой из трех кнопок.

Если у вашей хлеборезки конфигурация находится в профессиональной pro VMP—VMA, экран с емкостным интерфейсом состоит из следующих элементов:

1. Выбор из 4 режимов нарезки:
 - a. нарезка всей буханки (рис. 9, № 49);
 - b. нарезка определенного количества ломтей (рис. 9, № 50);
 - c. нарезка половины буханки ломтями (рис. 9, № 51);
 - d. резка буханки на две части (рис. 9, № 52).
2. Число ломтей (кнопки с треугольниками A и C) (рис. 9, № 53, 54),
3. Толщина ломтя (кнопки с треугольниками B и D) (рис. 9, № 55, 56),
4. Параметры (рис. 9, № 57). Эта кнопка позволяет получить доступ к режиму очистки (рис. 9, № 65) хлеборезки. Режим очистки запускается с помощью кнопки «Старт/Стоп» (рис. 9, № 60).
Одновременное продолжительное нажатие (10 секунд) на кнопки «Параметры» (рис. 9,

№ 57) и «Старт/Стоп» (рис. 9, № 60) позволяет получить доступ к меню «Технические параметры» (рис. 9, № 66). Это меню дает доступ к следующим настройкам:

- a. Изменение максимальной толщины ломтя с помощью кнопок с треугольниками В и D. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить это изменение.
 - b. Сброс обратного счетчика для технического обслуживания лезвия. Продолжительное нажатие (5 секунд) на кнопку с треугольником В позволяет изменить базовое значение этого обратного счетчика. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить изменение.
 - c. Изменение минимальной толщины ломтя с помощью кнопок с треугольниками В и D. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить изменение.
 - d. Изменение параметров конфигурации программного обеспечения (настройки калькулятора) (рис. 9, № 66). Кнопки А и С позволяют выбрать номер параметра, который необходимо настроить. Кнопки В и D позволяют выбрать значение, которое будет присвоено этому параметру. Кнопка Start/Stop (Старт/Стоп) позволяет сохранить изменение.
5. Выбор скорости нарезки (рис. 9, № 58).
 6. Доступ к Easymode (рис. 9, № 59). Easymode — это конфигурация экрана, позволяющая запрограммировать 4 кнопки быстрого запуска (рис. 9, № 61, 62, 63, 64) для задания разных сочетаний скорости и толщины нарезки. Для конфигурирования этих кнопок нужно на продолжительное время нажать на кнопку с треугольником по вашему выбору, чтобы открыть соответствующее меню предварительных настроек. Кнопка «Старт/Стоп» позволяет запомнить изменение.
 7. Запуск и выключение нарезки с помощью кнопки «Старт/Стоп» (рис. 9, № 60).

Если ваша хлеборезка оснащена 3-кнопочной панелью, она состоит из таких элементов:

1. Кнопка для тонких ломтей
 2. Кнопка для средних ломтей
 3. Кнопка для толстых ломтей
- Чтобы запустить режим очистки, одновременно нажмите левую (№ 46) и правую (№ 48) кнопки.

6.2 Рабочая зона

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

6.3 Предохранительные устройства

Оборудование на данной машине:

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

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

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



Будьте осторожны! Никогда не запускайте хлеборезку, если часть корпуса снята и имеется доступ к ножу или вращающемуся двигателю.

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом работы колесики, оснащенные тормозами, необходимо заблокировать (рис. 1, № 7) чтобы убедиться, что аппарат стабилен во время работы.

Закройте крышку В начале рабочего дня машину следует включить с помощью главного выключателя.

(рис. 2, № 11), убедившись, что крышка закрыта.

Порядок эксплуатации версии профессиональная VMP—VMA (рис. 4—5)

- A. Откройте крышку.
- B. Поместите буханку на входную полку.
- C. Обязательно поместите буханку в правый угол в направлении передней части машины. Если машина оборудована ручным захватом, убедитесь, что он плотно вставлен в хлеб.
- D. Закройте крышку.
- E. Выберите нужную толщину ломтей.
- F. Выберите вид нарезки. В режиме количества ломтей выберите нужное количество ломтей.
- G. выберите скорость резания. По умолчанию выбрана промежуточная скорость резания. (При изготовлении машины три скорости резания являются стандартными.)
- H. Если ваша машина оборудована сенсорным экраном, нажмите на зеленую кнопку, чтобы запустить цикл нарезки.
Если ваша машина оборудована экраном с емкостным интерфейсом, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить цикл нарезки.
- I. Заберите хлеб с выходной полки (рис. 3, № 13) и упакуйте его с помощью устройства для упаковки в пакеты (рис. 1, № 3).

Если ваша машина оборудована сенсорным экраном, остановить текущий цикл можно с помощью красной кнопки.

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

Если ваша машина оснащена системой удержания буханки специфической формы (опция (рис. 11, № 45), то при нарезке более широких и плоских буханок эта система препятствует подъему буханок при прохождении ножа. Эта система является автоматической и действует только в том случае, если этого требует размер буханки.

Порядок эксплуатации версии pro VMP—VMA (рис. 4—5)

- A. Откройте крышку.
- B. Поместите хлеб на входную полку.
- C. Обязательно поместите буханку в правый угол в направлении передней части машины.
- D. Закройте крышку.
- E. Выберите толщину ломтя.
- F. Заберите хлеб с выходной полки (рис. 3, № 13) и упакуйте его с помощью устройства для упаковки в пакеты (рис. 1, № 3).

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку

- Е. Проверьте, не следует ли опорожнить бак для крошек (рис. 1, № 8). (Внимание! Не забудьте запереть дверцу на ключ.). Содержимое лотка для крошек не должно использоваться для обработки пищевых продуктов и не подходит для употребления в пищу человеком.
- А. Очистите полки (рис. 3, № 13, 15) с помощью щетки.
- С. Очистите стекла крышки (рис. 1, № 1), поставив верхнюю полку (рис. 10, № 41) в вертикальное положение, а затем верхнюю крышку в положение для очистки (рис. 10). Убедитесь, что верхняя полка находится в устойчивом положении.
- Д. Для очистки внутренних поверхностей используйте сухую ткань.
- Ж. Внешние поверхности протрите влажной тканью. Не опрыскивайте аппарат водой, не смачивайте панель управления.
- Е. Включите режим чистки:
Если ваша машина снабжена сенсорным экраном, нажмите на значок «расширенные параметры» в правом верхнем углу.
Если ваша машина оборудована экраном с емкостным интерфейсом, нажмите на символ «Параметры» в правом верхнем углу и запустите режим очистки с помощью кнопки «Старт/Стоп».
Если ваша машина оснащена 3-кнопочной панелью, нажмите одновременно левую (рис. 9, № 46) и правую (рис. 9, № 48) кнопки.



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

Захват перемещается влево. Используйте сухую ткань для очистки правой стороны загрузочной полки (рис. 3, № 15). Если ваша хлеборезка оснащена автоматическим захватом (рис. 3, № 17), зубья выходят наружу. Для очистки зубьев используйте сухую ткань.

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

Закройте крышку, когда очистка будет завершена.

Чтобы выйти из режима очистки:

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

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

- А. Извлеките штекер из разъема (рис. 2, № 12).

- В. Проверьте состояние ножа (рис. 1, № 2).
- С. При констатации снижения качества нарезки заказать замену ножа (артикул JAC: [6110029](#) в каталоге запасных частей компании JAC).
- Д. Если нож подлежит замене, эта операция должна быть выполнена в соответствии с процедурой замены ножа (рис. 7).
- Е. Очистите внутренние поверхности машины с помощью щетки и пылесоса.

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

8.3 Замена ножа (выполняется уполномоченным специалистом)

Красный символ замены лезвия (рис. 9, №68) указывает на необходимость замены лезвия.

(рис. 7)

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

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

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

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

Замена ножа:

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

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

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

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

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

Установите на место бак для крошек и закройте дверцу.

Подключите машину к электросети. Машина готова к работе.

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

Обратите внимание, что лезвие можно заточить; для получения дополнительной информации обратитесь к утвержденному сотруднику.

Чтобы обеспечить безопасность аппарата во время любого вмешательства, перед началом вмешательства обязательно:

- Откройте крышку аппарата.
- Выключите аппарат.
- Отключите электропитание.
- Положите электрическую вилку на режущий стол и закройте крышку на кабеле, чтобы предотвратить повторное подключение к электросети во время работы.
- Не отсоединяйте провода заземления.

После любого вмешательства убедитесь в том, что аппарат может использоваться в полной безопасности, следующим образом:

- Проверьте блокировку дверцы (рис. 1, №9).

- Проверьте блокировку крышки (отрегулируйте положение блокировки крышки (рис. 6, №21), если выполненное вмешательство повлияло на ее положение).
- Заблокируйте колеса, оснащенные тормозами (рис. 1, №7), после установки аппарата на место (убедитесь, что главный переключатель находится в доступном месте).
- Проверьте подключение проводов заземления.

9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Всегда уточняйте номер машины, указанный на заводской табличке.

Заказ в компании JAC может разместить ваш уполномоченный специалист.

9.1 Список расходных материалов

КОД ДЕТАЛИ	НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ
5740214	ПЛАСТМАССОВОЕ КОЛЕСИКО D.18 x 7	ВСЕ
BVMPT012	КАРЕТКА СКОЛЬЖЕНИЯ	ВСЕ
6110029	ДИСКОВЫЙ НОЖ Ø 420, ТОЛЩ. 3 ММ	ВСЕ
7240043-V800	ЛИНЕЙНЫЙ НАПРАВЛЯЮЩИЙ РЕМЕНЬ T5	800
7240043-V1000	ЛИНЕЙНЫЙ НАПРАВЛЯЮЩИЙ РЕМЕНЬ T5	1000
MP00304	ПЕНОПЛАСТОВАЯ ЛЕНТА 10 x 2	ВСЕ
BVMRA005	ПЛАСТИНКА ПРУЖИНЫ	ВСЕ
BVMPT005	РОЛИК ПОМП	ВСЕ
	ПЕНОПЛАСТ РЫЧАГА ОТВЕДЕНИЯ ЛОМТЯ	ВСЕ
BVMPT003	НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЗАХВАТА 800	800
BVMPT004	НАПРАВЛЯЮЩАЯ ЗАХВАТА 1000	1000
W008709	ВОЙЛОЧНЫЙ ПОЛОЗОК Н.9ММ С ВИНТОМ D.24ММ	РУЧНОЙ ЗАХВАТ
W006853	СИСТЕМА ГИБК. ЩЕТОК MINI (FBL)	ВСЕ
BVMRA006	ЩЕТКА ПРОХОДА ЗАХВАТА 800	800
BVMRA007	ЩЕТКА ПРОХОДА ЗАХВАТА 1000	1000
6310081	ЛЕНТА СВЕТОДИОД.	VMS

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

ВНИМАНИЕ! При любых работах машину необходимо отключать от электропитания.




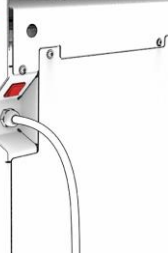
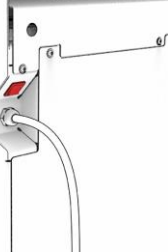

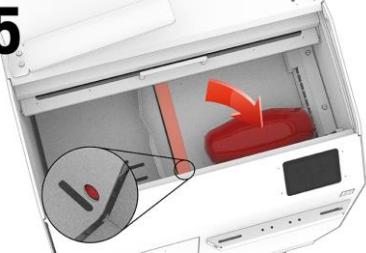

Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11 КОДЫ ОШИБОК

Если на вашей машине установлен сенсорный экран, на экране появится изображение ошибки. Если ваша машина оборудована экраном с емкостным интерфейсом, изображение ошибки появляется на экране. Для сброса ошибки необходимо нажать на кнопку «Старт/Стоп».

Если на вашем компьютере установлена 3-кнопочная панель, кнопки будут мигать столько раз, сколько указано в номере ошибки.

Номера ошибок и связанные с ними изображения подробно описаны в таблице ниже.

Мигание или отображение кода на экране	Описание проблемы	Действие
1 	Крышка или дверца открыты	Закройте дверцу бака для крошек и/или верхнюю крышку и/или очистите запор.
2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.	Неисправность электрической цепи	Выключите машину с помощью главного выключателя (рис. 2, № 12) и повторно запустите ее через 30 секунд. Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.
3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.	Сбой вариатора	Выключите машину с помощью главного выключателя (рис. 2, № 12) и повторно запустите ее через 30 секунд. Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.
4 	Сбой захвата	Убедитесь, что захват для хлеба не закрыт посторонними предметами или пылью.
5 	Предмет перед датчиком канала резки	Удалите все предметы, находящиеся рядом с каналом прохода для ножа, и поместите хлеб в правом нижнем углу входной полки.
6 	Линейный сбой Превышено время отката каретки	Убедитесь, что проход для каретки свободный.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

12 СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Рисунок	Позиция	Наименование
1	1	Верхняя крышка
	2	Нож
	3	Устройство для упаковки в пакеты
	4	Экран
	5	Держатели пакетов (опция)
	6	Защитное устройство ножа
	7	Тормозные ролики
	8	Бак для крошек
	9	Замок передней дверцы
	10	Передняя дверца
2	11	Главный выключатель
	12	Соединительный кабель
3	13	Выходная полка
	14	Рычаг отведения буханки
	15	Входная полка
	16	Ручной захват
	17	Автоматический захват
	18	Рабочая зона
6	19	Предохранительный датчик
	20	Предохранительный магнит
	21	Механический запор
	22	Предохранительный датчик
7	23	Ключи для демонтажа ножа
	24	Гайка ножа
8	25	Наклейка «Опасность поражения электрическим током»
	26	Электрическая схема
9	27	Наклейка с предупреждением об опасности пореза
	28	Толщина ломтя
	29	Количество ломтей
	30	Скорость нарезки
	31	Выбор из 4 режимов нарезки
	32	Запуск нарезки
	33	Расширенные параметры
	34	Доступ к Easymode
	35	Толщина нарезки
	36	Инструкции для потребителя
	37	Доступ к настройкам
	38	Включение режима очистки
	39	Конфигурация толщины нарезки
	40	Кнопки быстрого запуска Easymode

	44	Кнопки регулировки толщины хлебрезки в режиме самообслуживания
	46, 47, 48	Кнопки толщины ломтей в режиме самообслуживания
	49	Кнопка «Нарезать всю буханку»
	50	Кнопка «Нарезать определенное число ломтей»
	51	Кнопка «Нарезать наполовину»
	52	Кнопка «Разрезать надвое»
	53, 54, 55, 56	Кнопки с треугольниками
	57	Кнопка «Параметры»
	58	Кнопка «Скорость»
	59	Кнопка Easymode
	60	Кнопка «Старт/Стоп»
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Режим очистки
	66	Технический режим
	67	Настройки калькулятора
	68	Символ замены лезвия
10	41	Верхняя полка
11	45	Система удержания буханок специфической формы

1	ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO	98
2	GARANTÍA.....	98
3	ADVERTENCIAS.....	99
4	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	100
4.1	Características técnicas	100
4.2	Detalle de materiales en contacto directo con la masa.....	101
5	INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO	102
5.1	Desembalaje de la máquina	102
5.2	Ubicación	102
5.3	Conexión eléctrica	102
5.4	Puesta en servicio.....	103
5.5	Peligro	103
6	CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD.....	104
6.1	Cuadro de control	104
6.2	Área de trabajo	105
6.3	Cuadro de seguridad	105
7	USO	106
8	LIMPIEZA	107
8.1	Diaria por un usuario formado.....	107
8.2	Cada 25 000 cortes o 1 vez al año como mínimo, por un agente autorizado	107
8.3	Cambio de la cuchilla (por un agente autorizado)	108
9	CONSUMIBLES	108
9.1	Lista de CONSUMIBLES	109
10	INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO	110
11	CÓDIGOS DE ERROR	111
12	LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS	112

1 ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

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

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

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

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

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 visita de control al año (mantenimiento a cargo del usuario);
- deben utilizarse exclusivamente piezas originales JAC.



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

Esta garantía no cubre:

- la sustitución de consumibles (§9);
- las piezas que nuestros servicios no reconozcan como defectuosas;
- los problemas derivados de un uso anormal del material;
- los problemas derivados de una instalación no efectuada por un agente autorizado;
- las piezas o los problemas causados por daños en el transporte o por un mantenimiento inadecuado.

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

3 ADVERTENCIAS

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



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

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

Esta máquina está destinada únicamente a un uso profesional.

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

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

Siga las instrucciones de uso.

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

Esta máquina debe estar suficientemente iluminada para efectuar el trabajo.

El nivel de ruido de esta máquina no supera los 75 dB(A) de acuerdo con la norma EN ISO 3744. Nivel máximo de presión sonora (LPA) = 65,3 dB(A). Nivel medio de potencia acústica total (LWA) = 77,0 dB(A).

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

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



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

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

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



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

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

Para mover la máquina con seguridad, asegúrese de que:

- La tapa (fig. 1, n.º 1) de la máquina está cerrada
- La puerta delantera está bloqueada (fig. 1, n.º 9)



Riesgos residuales: la máquina está fabricada con tecnología avanzada, de acuerdo con la normativa de seguridad aplicable. No obstante, su uso puede entrañar riesgos de lesiones para el usuario o terceros o daños a la máquina u otros bienes. Estos riesgos incluyen:

- Lesiones causadas por el accionamiento de la garra manual (en los modelos VMP)
- Acceso a la cuchilla tras desmontar la máquina con herramientas técnicas (solo debe hacerlo un técnico cualificado).
- Acceso a las partes móviles de los motores tras desmontar la máquina con herramientas técnicas (solo debe hacerlo un técnico cualificado).

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1 Características técnicas

	VMP/VMA/VMS 800	VMP/VMA/VMS 1000
Altura (mm)	1135	1135
Anchura (mm)	790	990
Profundidad (mm)	760	760
Longitud del canal de entrada (mm)	380	480
Anchura del canal de entrada (mm)	340	340
Altura del canal de entrada (mm)	16 (20)	16 (20)
Embalaje (mm)	1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800
Peso neto (kg)	230	250
Peso neto + embalaje (k)	260	280
Potencia del motor (kW)	0,75	0,75
Tipo de motor	Trifásico	Trifásico
Tipo de alimentación	Monofásica	Monofásica
220 v - 50 Hz (A)	7	7
Capacidad (rpm)	De 120 a 240	De 120 a 240
Diámetro de la cuchilla (mm)	420	420
Grosor de la cuchilla	3	3
Nivel sonoro (dB)	<75	<75

Chasis de acero inoxidable	Opcional
Portabolsas	Opcional
Sistema de sujeción de hogazas	Opcional
Color especial	Opcional

4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa

Tabla de entrada: ACERO INOXIDABLE 5WL 430

Cárter de garra: ACERO INOXIDABLE 430

Garra: ACERO INOXIDABLE 430

Cuchilla: TEFLÓN

Tabla de salida: ACERO INOXIDABLE 5WL 430

Brazo de agarre del pan: ACERO INOXIDABLE 430

Sistema de sujeción de hogazas (opcional): ACERO INOXIDABLE 304

Embolsador: ACERO INOXIDABLE 430

5.1 Desembalaje de la máquina

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

- A. Quite el cartón y el plástico de embalaje de la máquina.
- B. Quite las cinchas prestando especial atención a destensarlas al seccionarlas.
- C. Separe la máquina del palé levantando los listones de madera que bloquean las ruedas.
- E. Le recomendamos encarecidamente que utilice una rampa de descarga.

Después de desembalar la máquina, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte. Indíquenos inmediatamente cualquier anomalía mencionándola en el albarán de entrega del transportista.

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.

Asegúrese de que el interruptor principal es accesible después de la instalación para garantizar que sea fácil de desenchufar en caso de emergencia u otro motivo similar.

5.3 Conexión eléctrica

IMPORTANTE: La toma de tierra es obligatoria.

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

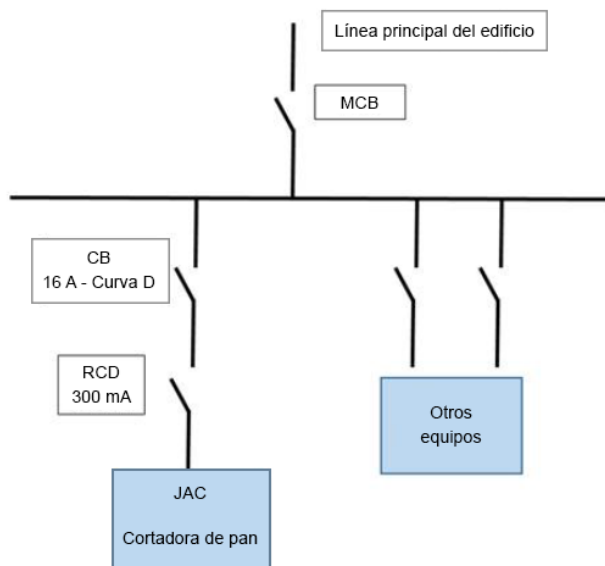
El circuito de alimentación de la máquina no debe utilizarse para alimentar otros equipos.

El disyuntor (CB) del circuito de alimentación de la máquina, debe instalarse como se indica a continuación:

- América del Norte: 15 A Protección de la curva D;
- Resto del mundo: 16A Protección de la curva D.

El interruptor residual (RCD) del circuito de alimentación de la máquina debe instalarse como se indica a continuación:

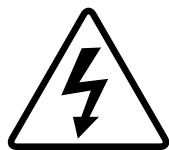
- 300 mA RCD.



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

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

Consulte los pictogramas de seguridad que figuran en la máquina:



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

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

5.4 Puesta en servicio

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

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.

Use guantes en las operaciones de mantenimiento o limpieza de la cuchilla. Para cambiar la cuchilla, solicite la intervención de su distribuidor autorizado.

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

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

Pictograma que indica un riesgo de corte. Encontrará este pictograma en la parte trasera de la máquina, cerca del cable de alimentación (fig. 8, n.º 27) y en el interior de la máquina en la protección de la cuchilla (fig. 1 n.º 6).

6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

6.1 Cuadro de control

Su cortadora está equipada de serie con una pantalla táctil, con una pantalla con interfaz capacitiva o con cuadro de control de 3 botones (fig. 9).

Si su cortadora está en configuración profesional VMP - VMA, la pantalla táctil estará compuesta por los siguientes elementos:

1. Grosor de rebanada
2. Número de rebanadas
3. Velocidad de corte
4. Selección entre 4 modalidades de corte
 - a. Cortar todo el pan,
 - b. Cortar un número de rebanadas,
 - c. Cortar la mitad del pan en rebanadas,
 - d. Cortar el pan en dos,
5. Inicio del corte
6. Configuraciones avanzadas. Este botón le permite acceder al modo limpieza (n.º 38) de la cortadora y a los ajustes Easymode (n.º 42).
7. Acceso al Easymode. El Easymode es una configuración de pantalla que le permite configurar 6 botones de inicio rápidos (n.º 40) que combinan velocidad y grosor de corte. Para configurar estos botones, pulse el botón «configuraciones avanzadas» (n.º 33) y, a continuación, el botón «ajustes Easymode» (n.º 42). A continuación, solo tendrá que seleccionar un grosor y una velocidad de corte para cada uno de los 6 botones (n.º 43) pulsando directamente en los valores que desea modificar. Para confirmar sus opciones, salga de la pantalla.

Si su cortadora está en configuración de autoservicio VMS, la pantalla táctil estará compuesta por los siguientes elementos:

1. Grosos de corte
2. Instrucciones para el consumidor
3. Para acceder a las configuraciones de la cortadora, mantenga el dedo en uno de los grosos de corte durante 30 segundos. A continuación, podrá acceder a dos botones (n.º 38 y n.º 39).
4. Puesta en marcha del modo limpieza. Una vez seleccionado el modo, deberá introducir el código 0123 para desbloquear el encendido del modo limpieza.
5. Configuración de los grosos de corte. Esta pantalla le permite configurar (n.º 44) un grosor de rebanada para cada uno de los tres botones.

Si su cortadora está en configuración profesional VMP-VMA, la pantalla con interfaz capacitiva incluye los siguientes elementos:

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

Si su cortadora está equipada con un cuadro de control compuesto por los siguientes 3 botones:

1. Botón rebanadas finas
2. Botón rebanadas medianas
3. Botón rebanadas gruesas

Para poner en marcha el modo limpieza, apriete simultáneamente los botones de la izquierda (n.º 46) y de la derecha (n.º 48)

6.2 Área de trabajo

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

6.3 Cuadro de seguridad

Esta máquina está equipada con:

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

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

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

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

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

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



Asegúrese de no poner nunca en marcha la cortadora si se ha desmontado algún elemento de carrocería y eso permite el acceso a la cuchilla o a componentes motorizados en rotación.

7 USO

Para utilizar la máquina, las ruedas provistas de freno deben estar bloqueadas (fig. 1, n.º 7) para garantizar la estabilidad de la máquina durante el funcionamiento.

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

Procedimiento de uso de la versión profesional VMP-VMA (fig. 4-5)

- A. Abra la tapa.
- B. Coloque el pan en la tabla de entrada.
- C. Tenga cuidado de colocar correctamente el pan en el rincón derecho, hacia la parte delantera de la máquina.
- D. Si la máquina está equipada con una garra manual, enganche bien la garra en el pan.
- E. Cierre la tapa.
- F. Seleccione el grosor de rebanada.
- G. Seleccione el tipo de rebanado. En el modo «número de rebanadas», seleccione el número de rebanadas deseado.
- H. Si su máquina está equipada con una pantalla táctil, pulse el botón verde para iniciar el ciclo de rebanado.
Si su máquina está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, pulse el botón «Start/Stop» para iniciar el ciclo de rebanado.
- I. Recoja el pan en la tabla de salida (fig. 3, n.º 13) y embólselo con el embolsador (fig. 1, n.º 3).

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

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

Procedimiento de uso versión self-service VMS (fig. 4-5)

- A. Abra la tapa
- B. Coloque el pan en la tabla de entrada
- C. Tenga cuidado de colocar correctamente el pan en el rincón derecho, hacia la parte delantera de la máquina.
- D. Cierre la tapa.
- E. Seleccione el grosor de rebanada
- F. Recoja el pan en la tabla de salida (fig. 3, n.º 13) y embólselo con el embolsador (fig. 1, n.º 3).

8.1 Diaria por un usuario formado

- A. Compruebe si debe vaciar la bandeja de migas. NOTA: No olvide bloquear la puerta (fig. 1, n.º 8). El contenido de la bandeja de migas no debe utilizarse para la elaboración de alimentos y no es apto para el consumo humano.
- B. Limpie las tablas (fig. 3, n.º 13, 15) con ayuda de un cepillo.
- C. Limpie el cristal de la tapa (fig. 1, n.º 1) poniendo la repisa superior (fig.10, n.º 41) en posición vertical y, a continuación, la tapa superior en posición limpieza (fig.10). Compruebe que la repisa superior esté en posición estable.
- D. Utilice un paño seco para limpiar el interior.
- E. Para la limpieza exterior, utilice un paño húmedo. No rocíe la máquina con agua, no moje el panel de control.
- F. Active el modo de limpieza:
Si su máquina está equipada con una pantalla táctil, pulse el símbolo «configuraciones avanzadas» situado en la esquina superior derecha.
Si su máquina está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, pulse en el símbolo «Parámetros», en la esquina superior derecha, y active el modo de limpieza con el botón «Start/Stop».
Si su máquina está equipada con un cuadro de control de 3 botones, pulse simultáneamente los botones de la izquierda (fig. 9, n.º 46) y de la derecha (fig. 9 nº48).



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

La garra se desplaza hacia la izquierda. Utilice un paño seco para limpiar el lado derecho de la tabla de carga (fig. 3, n.º 15). Si su cortadora está equipada con una garra automática (fig. 3, n.º 17), los dientes sobresaldrán. Utilice un paño seco para limpiar los dientes.

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

Cierre la tapa una vez que haya terminado la limpieza.

Para salir del modo de limpieza:

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

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

- A. Extraiga el enchufe de la toma de corriente (fig. 2, n.º 12).
- B. Compruebe el estado de la cuchilla de corte (fig. 1, n.º 2).
- C. Si se percibe una bajada de la calidad de corte, es necesario sustituir la cuchilla de corte (referencia JAC: [6110029](#) en caso de intercambio).

- D. Si se debe cambiar, hágalo de acuerdo con el procedimiento de cambio de la cuchilla de corte (fig. 7).
- E. Limpie con un cepillo y aspire el interior de la máquina.

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

8.3 Cambio de la cuchilla (por un agente autorizado)

El símbolo rojo de sustitución de la cuchilla (fig. 9, n.º 68) indica la necesidad de sustituir la cuchilla.

(fig. 7)

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

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

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

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

Cambie la cuchilla:

- A. Afloje las dos llaves situadas en el lado izquierdo de la máquina (fig. 7, n.º 23).
- B. Retire la protección de la cuchilla (fig. 1, n.º 6) con ayuda de los tornillos hexagonales huecos.
- C. Afloje la tuerca de sujeción de la cuchilla (fig. 7, n.º 24) con las dos llaves incluidas (fig. 7, n.º 23).
- D. Retire el calzo y cambie la cuchilla procurando colocarla correctamente en los pasadores de posicionado. Vuelva a colocar el calzo
- E. Atornille y apriete la nueva tuerca suministrada con la nueva cuchilla para bloquear la cuchilla con ayuda de las llaves incluidas. Es importante colocar la nueva tuerca con un apriete óptimo.

Coloque la bandeja de migas y cierre la puerta.

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

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

Tenga en cuenta que su cuchilla puede afilarse; póngase en contacto con su agente autorizado para obtener más información.

Para que la máquina sea segura durante cada intervención, asegúrese, antes de iniciar la intervención, de:

- Abrir la tapa de la máquina
- Apagar la máquina
- Desconectar la fuente de alimentación
- Colocar el enchufe eléctrico sobre la mesa de corte y cerrar la tapa del cable para evitar que se vuelva a conectar a la red eléctrica durante la operación
- No desconectar los cables de tierra.

Después de cualquier intervención, asegúrese de que la máquina puede utilizarse con total seguridad:

- Compruebe que la puerta está bloqueada (fig. 1, n.º 9)
- Compruebe el bloqueo de la tapa (ajuste la posición del bloqueo de la tapa (fig. 6, n.º 21) si la intervención realizada ha afectado a su posición).
- Bloquee las ruedas equipadas con freno (fig. 1, n.º 7) después de volver a colocar la máquina en su sitio (asegúrese de que el interruptor principal esté accesible).
- Compruebe la conexión de los cables de tierra.

9 CONSUMIBLES

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

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

Su agente efectuará el pedido a JAC.

9.1 Lista de CONSUMIBLES

CÓDIGO DE ARTÍCULO	ETIQUETA	MODELO
5740214	RUEDA PLÁSTICO D.18x7	TODOS
BVMPT012	ZAPATA CORREDIZA	TODOS
6110029	CUCHILLA CIRCULAR Ø 420 GR 3 MM	TODOS
7240043-V800	CORREA DIRECCIÓN LINEAL T5	TODOS
7240043-V1000	CORREA DIRECCIÓN LINEAL T5	
MP00304	TIRA DE ESPUMA 10x2	TODOS
BVMPT005	CUCHILLA DE MUELLE	TODOS
BVMPT005	RODILLO DE POLIOXIMETILENO	
?	ESPUMA DEL BRAZO DE AGARRE DE REBANADA	
BVMPT003	GUÍA GARRA 800	
BVMPT004	GUÍA GARRA 1000	
W008709	ZAPATA DE FIELTRO H.9 MM CON TORNILLO D. 24 MM	GARRA MANUAL
W006853	SISTEMA FLEXIBLE DE CEPILLO MINI (FBL)	800
BVMPT006	CEPILLO DE PASO DE GARRA 800	800
BVMPT007	CEPILLO DE PASO DE GARRA 1000	1000
6310081	TIRA LED	VMS

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


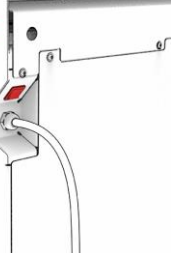
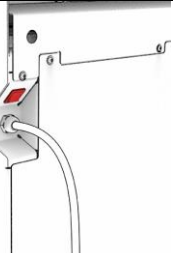

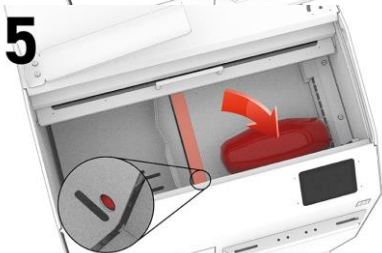

ATENCIÓN: para cualquier intervención, la máquina deberá estar desenchufada obligatoriamente.



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

11 CÓDIGOS DE ERROR

Si su máquina está equipada con una pantalla táctil, en la pantalla aparecerá la imagen del error. Si su máquina está equipada con una pantalla con interfaz capacitiva, en la pantalla aparecerá la imagen del error. Una pulsación del botón «Start/Stop» permite marcar como visto el error. Si su máquina está equipada con un cuadro de control de 3 botones, los botones parpadearán tantas veces como el número del error. Los números de error y su correspondiente imagen figuran en la tabla mostrada a continuación.

Parpadeo o código mostrado en pantalla	Descripción del problema	Acción
1 	Tapa o puerta abierta	Cierre la puerta de la bandeja de migas o la tapa superior o limpie el cierre.
2 SAFETY MODULE Power OFF 30 sec. 	Fallo del circuito eléctrico	Apague la máquina con el interruptor principal (fig. 2, n.º 12) y vuelva a encenderla transcurridos 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con su técnico.
3 VARIATOR Power OFF 30 sec. 	Fallo del variador	Apague la máquina con el interruptor principal (fig. 2, n.º 12) y vuelva a encenderla transcurridos 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con su técnico.
4 	Fallo de garra	Compruebe que no haya ningún objeto o polvo que obstruya la garra de sujeción del pan.
5 	Objeto que obstaculiza el sensor del canal de corte	Retire cualquier objeto situado junto al canal de paso de la cuchilla y coloque el pan en la parte inferior derecha de la tabla de entrada.
6 	Fallo de alineación Se ha superado el recorrido de retroceso del carro	Asegúrese de que el recorrido del carro está despejado.



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

12 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Tapa superior
	2	Cuchilla
	3	Embolsador
	4	Pantalla
	5	Porta-bolsas (opcional)
	6	Protección de cuchilla
	7	Ruedas con freno
	8	Bandeja de migas
	9	Cierre de puerta delantera
	10	Puerta delantera
2	11	Interruptor principal
	12	Cable de conexión
3	13	Tabla de salida
	14	Brazo de agarre del pan
	15	Tabla de entrada
	16	Garra manual
	17	Garra automática
	18	Área de trabajo
6	19	Sensor de seguridad
	20	Imán de seguridad
	21	Cierre mecánico
	22	Sensor de seguridad
7	23	Llaves para desmontar la cuchilla
	24	Tuerca de la cuchilla
8	25	Pegatina de riesgo de electrocución
	26	Esquema eléctrico
9	27	Pegatina de riesgo de corte
	28	Grosor de rebanada
	29	Número de rebanadas
	30	Velocidad de corte
	31	Selección entre 4 modalidades de corte
	32	Inicio del corte

	33	Configuraciones avanzadas
	34	Acceso al Easymode
	35	Grosos de corte
	36	Instrucciones para el consumidor
	37	Acceso a las configuraciones
	38	Puesta en marcha del modo limpieza
	39	Configuración de los grosos de corte
	40	Botones de inicio rápido Easymode
10	41	Repisa superior
9	44	Botones de ajuste grosos autoservicio
	46, 47, 48	Botones de grosos de rebanadas en autoservicio
	49	Botón «Cortar todo el pan»
	50	Botón «Cortar un número de rebanadas »
	51	Botón «Cortar hasta la mitad»
	52	Botón «Cortar en dos»
	53, 54, 55, 56	Botones triangulares
	57	Botones de parámetros
	58	Botones de velocidad
	59	Botones Easymode
	60	Botón «Start/Stop»
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Modo de limpieza
	66	Modo técnico
	67	Parámetros de la calculadora
68	Símbolo de sustitución de la cuchilla	
10	41	Tableta superior
11	45	Sujeción de hogazas

1	PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO	115
2	GARANZIA.....	115
3	AVVERTENZE.....	116
4	CARATTERISTICHE TECNICHE.....	117
4.1	Caratteristiche tecniche.....	117
4.2	Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta	118
5	INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO	119
5.1	Disimballo della macchina	119
5.2	Posizionamento.....	119
5.3	Collegamento elettrico.....	119
5.4	Messa in servizio.....	120
5.5	Pericolo	120
6	ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA.....	121
6.1	Organo di comando	121
6.2	Zona di lavoro.....	122
6.3	Organi di sicurezza	122
7	UTILIZZO.....	124
8	MANUTENZIONE	125
8.1	Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato.....	125
8.2	Ogni 25.000 tagli e/o 1 volta l'anno almeno, da parte di un tecnico autorizzato	125
8.3	Sostituzione della lama (da parte di un tecnico autorizzato)	126
9	COMPONENTI DI CONSUMO	126
9.1	Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO.....	127
10	INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO	128
11	CODICI DI ERRORE	129
12	ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE	131

1 PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

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

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

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

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

2 GARANZIA



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

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

Secondo le seguenti condizioni restrittive:

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



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

Questa garanzia non copre:

- la sostituzione dei componenti di consumo (§9);
- le parti non riconosciute difettose dai nostri servizi;
- i problemi derivanti da un utilizzo anomalo del materiale;
- i problemi derivanti da un'installazione non effettuata da un agente autorizzato;
- le parti o i problemi derivanti da un danno di trasporto o da una manutenzione inadeguata.

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

3 AVVERTENZE

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



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

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

Questa macchina è destinata unicamente ad un uso professionale.

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

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

Seguire le istruzioni fornite per l'utilizzo.

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

Deve essere illuminata a sufficienza per poter funzionare.

Il livello di potenza sonora di questa macchina non supera i 75 dB(A) in conformità alla norma EN ISO 3744. Livello massimo di pressione sonora (LPA) = 65,3 dB(A). Livello medio di potenza sonora complessiva (LWA) = 77,0 dB(A).

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

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

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

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

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



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

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

Per movimentare la macchina in sicurezza accertarsi che:

- Il coperchio (fig.1, n.1) della macchina sia chiuso
- Lo sportello anteriore sia chiuso a chiave (fig.1, n. 9)



Rischi residui: la macchina è costruita secondo lo stato dell'arte e le norme di sicurezza vigenti. Tuttavia, il suo utilizzo può comportare rischi di lesioni per l'utente o per terzi o danni alla macchina o ad altre cose. Questi rischi includono:

- Lesioni causate dall'azionamento della griffa manuale (sui modelli VMP)
- Accesso alla lama dopo lo smontaggio della macchina con attrezzi tecnici (effettuabile esclusivamente a cura di un tecnico addestrato)
- Accesso alle parti mobili dei motori dopo lo smontaggio della macchina con strumenti tecnici (effettuabile esclusivamente a cura di un tecnico addestrato)

4 CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

	VMP/VMA/VMS 800	VMP/VMA/VMS 1000
Altezza (mm)	1135	1135
Larghezza (mm)	790	990
Profondità (mm)	760	760
Lunghezza del canale d'ingresso (mm)	380	480
Larghezza del canale d'ingresso (mm)	340	340
Altezza del canale d'ingresso (mm)	16 (20)	16 (20)
Imballaggio (mm)	1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800
Peso netto (kg)	230	250
Peso NETTO + imballaggio (kg)	260	280
Potenza motore (kW)	0,75	0,75
Tipo di motore	Trifase	Trifase
Tipo di alimentazione	Monofase	Monofase
220v - 50Hz (A)	7	7
Capacità (giri/minuto)	da 120 a 240	da 120 a 240
Diametro della lama (mm)	420	420
Spessore della lama (mm)	3	3
Livello sonoro (dB)	<75	<75

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

4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta

Ripiano di alimentazione: INOX 5WL 430

Carter di griffa: INOX 430

Griffa: INOX 430

Lama: TEFLON

Ripiano d'uscita: INOX 5WL 430

Braccio di ritegno pane: INOX 430

Sistema di mantenimento grandi pagnotte (opzionale): INOX 304

Insacchettatrice: INOX 430

5.1 **Disimballo della macchina**

Le macchine sono consegnate franco nostro stabilimento, su pallet, imbracate, con rivestimento di plastica e protezione 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. Si consiglia vivamente di utilizzare di una rampa di scarico.

Dopo il disimballo della macchina, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. Comunicare immediatamente ogni anomalia, riportandole sulla bolla fiscale del trasportatore.

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.

Assicurarsi che l'interruttore principale sia accessibile dopo l'installazione per garantire un facile scollegamento in caso di emergenza o per ragioni analoghe.

5.3 **Collegamento elettrico**

IMPORTANTE: Messa a terra obbligatoria.

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

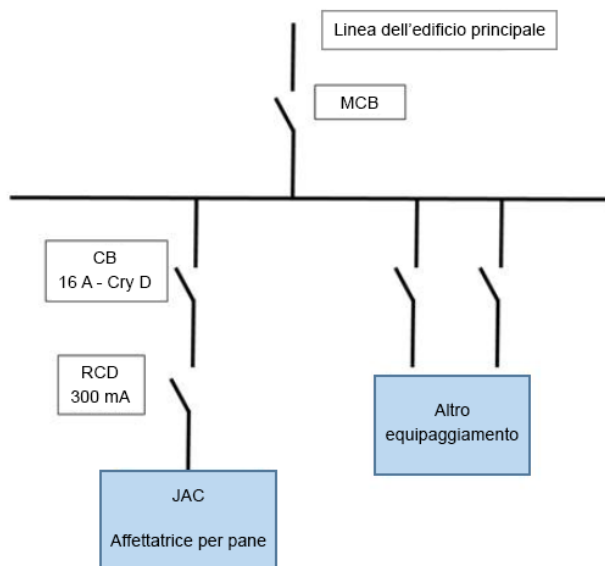
Il circuito di alimentazione della macchina non deve essere utilizzato per alimentare altre apparecchiature.

L'interruttore automatico (CB) del circuito di alimentazione della macchina, deve essere installato come indicato di seguito:

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

Il dispositivo di corrente residua (RCD) del circuito di alimentazione della macchina, deve essere installato come indicato di seguito:

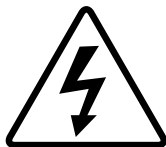
- RCD da 300 mA.



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).

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



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

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

5.4 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 scheda della presa elettrica prima di ogni operazione di manutenzione o di assistenza. Indossare i guanti per qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia in prossimità della lama. Per la sostituzione della lama, si raccomanda di rivolgersi al distributore autorizzato di riferimento. Per la sostituzione della lama, rivolgersi al distributore autorizzato.

Assicurarsi di indossare sempre i guanti di protezione antitaglio durante l'operazione di sostituzione della lama o quando si interviene in prossimità della stessa.

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

Segnale che indica un rischio di taglio.

Questo segnale è collocato nella parte posteriore della macchina nelle vicinanze del cavo di alimentazione (fig. 8, n. 27) e all'interno della macchina sulla protezione della lama (fig.1, n. 6).

6 ORGANNO DI COMANDO E DI SICUREZZA

6.1 Organo di comando

L'affettatrice è dotata di uno schermo tattile, di uno schermo con interfaccia capacitiva e di un pannello con 3 pulsanti (fig 9).

Se l'affettatrice è in configurazione pro VMP – VMA, lo schermo tattile comprende i seguenti elementi:

1. Spessore di taglio
2. Numero di tagli
3. Velocità di taglio
4. Scelta tra 4 modalità di taglio:
 - a. Tagliare tutto il pane,
 - b. Eseguire un certo numero di tagli,
 - c. Tagliare metà del pane in tagli,
 - d. Tagliare il pane in due,
5. Inizio taglio
6. Parametri avanzati. Questo pulsante dà accesso alla modalità di pulizia (n. 38) dell'affettatrice e alle regolazioni Easymode (n. 42).
7. Accesso a Easymode. Easymode è una configurazione dello schermo che consente di memorizzare 6 pulsanti di avvio rapidi (n. 40) associati a velocità e spessore di taglio. Per configurare questi pulsanti, premere il pulsante "parametri avanzati" (n. 33) e successivamente il pulsante "regolazioni Easymode" (n. 42). Sarà quindi sufficiente selezionare uno spessore di taglio e una velocità per ciascuno dei 6 pulsanti (n. 43) premendo direttamente sui valori che si desidera modificare. Uscire dalla schermata per confermare le scelte.

Se l'affettatrice è in configurazione self VMS, lo schermo tattile comprende i seguenti elementi:

1. Spessori di taglio
2. Istruzioni per il consumatore
3. Per accedere ai parametri dell'affettatrice, appoggiare il dito su una delle impostazioni di spessore di taglio per 30 secondi. Si avrà quindi accesso a due pulsanti (n. 38 e n. 39).
4. Attivazione della modalità di pulizia. Dopo aver selezionato la modalità, si dovrà introdurre il codice 0123 per sbloccare l'avviamento della modalità di pulizia. Configurazione degli spessori di taglio.
5. Da questa schermata è possibile definire (n. 44) lo spessore di taglio per ciascuno dei tre pulsanti.

Se la vostra affettatrice è in configurazione pro VMP – VMA lo schermo capacitivo è composto dai seguenti elementi:

1. Scelta tra 4 modalità di taglio:
 - a. Tagliare tutto il pane a fette (fig.9, n. 49),
 - b. Tagliare un numero determinato di fette, (fig.9, n. 50),

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

Se l'affilatrice è dotata di una pulsantiera a 3 pulsanti, questa comprenderà:

1. Pulsante taglio sottile
 2. Pulsante taglio medio
 3. Pulsante taglio spesso
- Per attivare la modalità di pulizia, premere simultaneamente i pulsanti di sinistra (n. 46) e di destra (n.48)

6.2 Zona di lavoro

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

6.3 Organi di sicurezza

Questa macchina è dotata:

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

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

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

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

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

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

Prestare attenzione a non avviare mai l'affettatrice se una qualsiasi parte della carcassa viene rimossa e consente l'accesso alla lama o al motore in rotazione.

Per l'utilizzo, le rotelle di freno provviste devono essere bloccate (fig. 1, n. 7) per garantire che la macchina sia stabile durante il funzionamento.

Chiudere il coperchio, alimentare la macchina tramite l'interruttore generale (fig.2, n. 11 assicurandosi che il coperchio sia chiuso.

Procedura di utilizzo versione professionale VMP-VMA (fig. 4-5)

- A. Aprire il coperchio.
- B. Depositare il pane sul ripiano di alimentazione.
- C. Fare attenzione a posizionare correttamente i pani nell'angolo a destra verso la parte anteriore della macchina.
- D. Se la macchina è dotata di una griffa manuale, serrare la griffa sul pane.
- E. Chiudere il coperchio.
- F. Scegliere lo spessore di taglio.
- G. "Scegliere il tipo di affettatura. In modalità "numero delle fette", scegliere il numero di fette desiderato."
- H. Se la vostra macchina è dotata di schermo tattile, premere il pulsante verde per avviare il ciclo di taglio. Se la vostra macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, premere il pulsante Start/Stop per avviare il ciclo di taglio.
- I. Recuperare il pane sul ripiano di uscita (fig. 3 n. 13) e passarlo all'insacchettatrice (fig. 1 n. 3).

Se la vostra macchina è dotata di schermo tattile, il pulsante rosso consente di fermare un ciclo in corso.

Se la vostra macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, premere il pulsante Start/Stop per fermare il ciclo di taglio.

Se la macchina è dotata di un sistema di trattenimento grandi pagnotte (opzionale) (fig. 11, n. 45), per il taglio dei formati di pane più grandi e piatti, questo sistema eviterà che il pane si sollevi al momento del passaggio della lama

Questo sistema è automatico e funziona unicamente se la dimensione della pagnotta lo richiede.

Procedura di utilizzo versione self service VMS (fig. 4-5)

- A. Aprire il coperchio.
- B. Posare il pane sul ripiano di ingresso.
- C. Fare attenzione a posizionare correttamente il pane nell'angolo a destra verso la parte anteriore della macchina.
- D. Chiudere il coperchio.
- E'. Scegliere lo spessore di taglio.
- I. Recuperare il pane sul ripiano di uscita (fig. 3, n. 13) e passarlo all'insacchettatrice (fig. 1, n. 3).

8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato

- F. Verificare se occorre svuotare il cassetto raccogli briciole (NB: non dimenticare di chiudere lo sportello a chiave) (fig. 1 n. 8). Il contenuto del vassoio raccoglibriciole non deve essere utilizzato per la lavorazione degli alimenti e non è adatto al consumo umano.
- A. Pulire i ripiani (fig. 3, n. 13, 15) con una spazzola.
- B. Pulire il vetro del coperchio (fig. 1, n. 1) portando la tavoletta superiore (fig. 10, n. 41) in posizione verticale e quindi il coperchio superiore in posizione di pulizia (fig. 10). Accertarsi che la tavoletta superiore sia in posizione stabile.
- C. Pulire il vetro del coperchio (fig. 1 n. 1) mettendolo in posizione pulizia (fig. 9).
- K. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia interna. Non spruzzare acqua sulla macchina, non bagnare il pannello comandi.
- D. Per la manutenzione esterna, utilizzare un panno umido.
- E. Attivare la modalità pulizia:
 - Se la macchina è dotata di schermo tattile, premere il simbolo "parametri avanzati" nell'angolo in alto a destra.
 - Se la macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, premere sul simbolo "parametri" nell'angolo superiore destro e avviare la modalità pulizia mediante il pulsante Start/Stop.
 - Se la macchina è dotata di una pulsantiera a 3 pulsanti, toccare simultaneamente i pulsanti di sinistra (fig. 9, n. 46) e di destra (fig. 9, n. 48).



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

La griffa si sposta verso sinistra. Utilizzare un panno asciutto per pulire il lato destro del ripiano di carico (fig. 3, n.15). Se l'affettatrice è dotata di una griffa automatica (fig. 3, n.17), i denti fuoriescono. Utilizzare un panno asciutto per la pulizia dei denti.

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

Chiudere il coperchio al termine della pulizia.

Per uscire dalla modalità pulizia:

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

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

- A. Staccare la presa della corrente (fig. 2, n. 12).
- B. Verificare lo stato della lama da taglio. (fig. 1, n. 2).
- C. Se si nota un deterioramento della qualità del taglio occorre procedere alla sostituzione della lama da taglio (riferimento JAC: [6110029](#) in caso di sostituzione) Se è da cambiare, sostituirla nel rispetto della procedura di sostituzione della lama da taglio (fig. 7).
- D. Pulire con una spazzola e aspirare l'interno della macchina.

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

8.3 Sostituzione della lama (da parte di un tecnico autorizzato)

Il simbolo rosso di sostituzione della lama (fig. 9, n. 68) indica la necessità di sostituire la lama.

(fig. 7)

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

Sostituire la lama:

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

Riposizionare il cassetto raccogli briciole e chiudere lo sportello.

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

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

Si tenga presente che la lama può essere affilata; contattare il proprio rappresentante autorizzato per ulteriori informazioni.

Per rendere la macchina sicura durante gli interventi, prima di iniziare qualsiasi attività assicurarsi di quanto segue:

- Aprire il coperchio della macchina
- Spegnerla la macchina
- Scollegare l'alimentazione
- Posizionare la spina elettrica sul tavolo da taglio e chiudere il coperchio del cavo per impedire il ricollegamento alla rete elettrica durante l'operazione
- Non scollegare i fili di terra.

Dopo ogni intervento assicurarsi che la macchina possa essere utilizzata in tutta sicurezza:

- Controllare che lo sportello sia bloccato (fig.1, n.9)
- Controllare il bloccaggio del coperchio (regolare la posizione del fermo del coperchio (fig.6, n. 21) se l'intervento effettuato ha influito sulla posizione)
- Bloccare le ruote dotate di freno (fig.1, n. 7) dopo aver rimontato la macchina (assicurarsi che l'interruttore generale sia accessibile)
- Controllare il collegamento dei fili di terra.

9 COMPONENTI DI CONSUMO

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

Precisare sempre il codice della macchina indicato sulla targa segnaletica.
L'agente effettua gli ordini presso JAC.

9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO

CODICE ARTICOLO	VERSIONE	MODELLO
5740214	ROTELLA DI PLASTICA D. 18X7	TUTTI
BVMPT012	PATTINO DI SCORRIMENTO	TUTTI
6110029	LAMA CIRCOLARE D. 420 SPES. 3MM	800
7240043-V800	CINGHIA GUIDA LINEARE T5	1000
7240043-V1000	CINGHIA GUIDA LINEARE T5	TUTTI
MP00304	NASTRO IN MATERIALE ESPANSO 10X2	TUTTI
BVMPA005	LAMELLA MOLLA	TUTTI
BVMPT005	RULLO POM	TUTTI
?	ESPANSO DEL BRACCIO TRATTENIMENTO TAGLIO	TUTTI
BVMPT003	GUIDA PINZA DI PRESA 800	800
BVMPT004	GUIDA PRESA 1000	1000
W008709	PATTINO IN FELTRO H.9MM CON VITE D.24MM	GUIDA MANUALE
W006853	SISTEMA FLESSIBILE DI SPAZZOLE MINI (FBL)	TUTTI
BVMPA006	SPAZZOLA PASSAGGIO PINZA DI PRESA 800	800
BVMPA007	SPAZZOLA PASSAGGIO PINZA DI PRESA 1000	1000
6310081V	PANNELLO LED	VMS

Problema	Verifica
La macchina non funziona	Collegare la macchina con un cavo (fig.2 n°12).
	Scollegare l'interruttore principale (fig. 2, n. 11).
	Chiudere il coperchio
	Chiudere lo sportello.
La macchina funziona, ma le forme di pane sono danneggiate o tagliate in modo irregolare.	Verificare se occorre sostituire la lama (fig. 7)
	Lasciar raffreddare la forma di pane per alcune ore.
	Introdurre una forma di dimensioni accettate.
	Introdurre una forma molto soda.
	Tagliare il pane a una velocità inferiore

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



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.


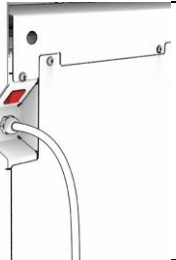
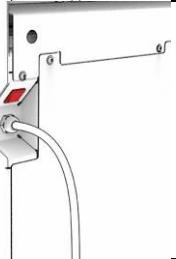
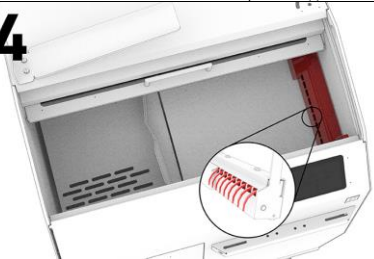
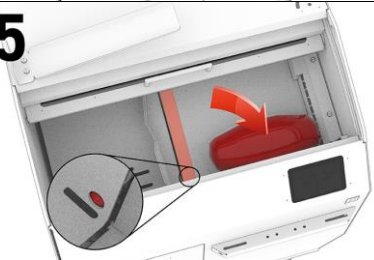

11 CODICI DI ERRORE

Se la macchina è dotata di uno schermo tattile, questo visualizza l'immagine di un errore.

Se la macchina è dotata di schermo con interfaccia capacitiva, l'immagine di errore compare sullo schermo. Una pressione sul pulsante Start/Stop consente di risolvere l'errore.

Se la macchina è dotata di una pulsantiera a 3 pulsanti, i pulsanti lampeggiano un numero di volte corrispondente al numero dell'errore.

I numeri di errore e le relative immagini sono descritti in dettaglio nella tabella che segue.

Lampeggiamento o codice visualizzato a video	Descrizione del problema	Intervento
1 	Coperchio o sportello aperti	Chiudere lo sportello raccogli-briciole e/o il coperchio superiore e/o pulire la serratura. Spegnerla con l'interruttore principale (fig.2 n. 12) e riaccenderla dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contattare il tecnico dell'assistenza.
2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.	Anomalia circuito elettrico	Spegnerla con l'interruttore principale (fig.2 n. 12) e riaccenderla dopo 30 secondi.
3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.	Anomalia variatore	Se il problema persiste, contattare il tecnico dell'assistenza.
4 	Anomalia griffa	Assicurarsi che la pinza di presa pane non sia bloccata dalla presenza di un oggetto o di polvere.
5 	Oggetto davanti al sensore del canale di taglio	Eliminare ogni oggetto presente in prossimità del canale di passaggio della lama e posizionare il pane in basso a destra del ripiano di alimentazione.
6 	Anomalia di linea Tempo di arretramento del carrello superato	Verificare che il passaggio del carrello sia libero.



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

12 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

Figura	Numero	Nome
1	1	Coperchio superiore
	2	Lama
	3	Insacchettatrice
	4	Display
	5	Porta sacchetti (opzionale)
	6	Protezione della lama
	7	Rotelle frenanti
	8	Cassetto raccogli-briciole
	9	Serratura sportello anteriore
	10	Porta anteriore
2	11	Interruttore principale
	12	Cavo di raccordo
3	13	Ripiano d'uscita
	14	Braccio di ritegno pane
	15	Ripiano di alimentazione
	16	Griffa manuale
	17	Gancio automatico
	18	Zona di lavoro
6	19	Sensore di sicurezza
	20	Calamita di sicurezza
	21	Chiusura meccanica
	22	Sensore di sicurezza
7	23	Chiavi per lo smontaggio della lama
	24	Dado della lama
8	25	Adesivo rischio di folgorazione
	26	Schema elettrico
	27	Adesivo con indicazione del rischio di taglio
9	28	Spessore di taglio
	29	Numero di tagli
	30	Velocità di taglio
	31	Scelta tra 4 modalità di taglio
	32	Inizio taglio
	33	Parametri avanzati
	34	Accesso a Easymode
	35	Spessori di taglio
	36	Istruzioni per il consumatore
	37	Accesso ai parametri
	38	Attivazione della modalità di pulizia
	39	Configurazione dello spessore di taglio
	40	Pulsanti di avviamento rapido Easymode
10	44	Pulsanti di regolazione spessori self service

	46, 47, 48	Pulsanti di spessore delle fette self service
9	49	Pulsante "tagliare tutto il pane"
	50	Pulsante "tagliare un numero determinato di fette"
	51	Pulsante "tagliare fino a metà pane"
	52	Pulsante "tagliare a metà"
	53, 54, 55, 56	Pulsanti triangolari
	57	Pulsanti parametri
	58	Pulsante velocità
	59	Pulsante Easymode
	60	Pulsante Start/Stop
	61, 62, 63, 64	Easymode
	65	Modalità pulizia
	66	Modalità tecnica
	67	Parametri calcolatrice
	68	Simbolo di sostituzione della lama
10	41	Ripiano superiore
11	45	Mantenimento grandi pagnotte

1	قبل التشغيل	134
2	الضمان	134
3	تنبيهات	135
4	المواصفات الفنية	136
4.1	المواصفات الفنية	136
4.2	تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين	136
5	التركيب والتشغيل	137
5.1	فك تغليف الآلة	137
5.2	الموضع	137
5.3	التوصيل الكهربائي	137
5.4	التشغيل	139
5.5	خطر	139
6	أضرار التحكم والسلامة	139
6.1	أضرار التحكم	139
6.2	منطقة عمل	140
6.3	أجهزة الأمان	140
7	140 الاستخدام	
8	الصيانة	141
8.1	يومية بواسطة مستخدم مدرب	141
8.2	كل 25,000 مرة تقطيع للخبز و/ أو مرة واحدة على الأقل كل عام بواسطة وكيل معتمد	142
8.3	تغيير الشفرات (بمعرفة وكيل معتمد)	142
9	143 قطع المستهلكات	
9.1	قائمة قطع المستهلكات	143
10	الأحداث العارضة أثناء التشغيل	144
11	رموز الخطأ	145
12	قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال	146

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

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

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

- استعن بوكيل معتمد من أجل التركيب والتشغيل والمتابعة.

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

تقدم شركة JAC ضمانًا على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

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



بحسب الشروط المقيدة التالية:

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

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

علمًا بأن الضمان لا يشمل:

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

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



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



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

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

هذه الآلة مخصصة حصرياً للاستخدام المهني.

من الخطر تعديل أو محاولة تعديل مواصفات هذه الآلة.

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

اتبع التعليمات المعطاة من أجل الاستخدام.

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

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الآلة للقيام بالعمل.

لا يتجاوز مستوى الضوضاء في هذه الماكينة 75 ديسيبل (A) وفقاً للمعيار 3744 EN ISO. الحد الأقصى لمستوى ضغط الصوت (LPA) = 65.3 ديسيبل (A). متوسط مستوى طاقة الصوت الإجمالي (LWA) = 77.0 ديسيبل (A).

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

هذه الآلة مخصصة لتقطيع الخبز الناضج والمعتدل الحرارة.

هذه الآلة غير مخصصة لأنواع الخبز والخامات التالية:

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

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



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



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

لتحريك الماكينة بأمان، تأكد مما يلي:

- غطاء الماكينة (الشكل 1، رقم 1) مغلق
- الباب الأمامي مقفل (الشكل 1، رقم 9)

المخاطر المتبقية: تم تصنيع الماكينة وفقاً لأحدث ما توصلت إليه التكنولوجيا وأنظمة السلامة المعمول بها. ومع ذلك، قد يؤدي استخدامها إلى مخاطر إصابة المستخدم أو أطراف ثالثة أو تلف الماكينة أو الممتلكات الأخرى. وتشمل هذه المخاطر:

- الإصابة الناجمة عن تشغيل المخلب اليدوي (في موديلات VMP)
- الوصول إلى الشفرة بعد تفكيك الماكينة باستخدام الأدوات التقنية (لا يتم ذلك إلا بواسطة فني مدرب)
- الوصول إلى الأجزاء المتحركة للمحركات بعد تفكيك الماكينة بالأدوات الفنية (لا يتم ذلك إلا بواسطة فني مدرب)

VMP1000	VMP800	
1135	1135	الارتفاع (مم)
990	790	العرض (مم)
760	760	العمق (مم)
480	380	عرض قناة الإدخال (مم)
340	340	عرض قناة الإدخال (مم)
(20) 16	(20) 16	ارتفاع قناة الإدخال (مم)
1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800	الحزم (مم)
250	230	الوزن الصافي (كجم)
280	260	الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم)
0.75	0.75	قوة الموتور (كيلو واط)
ثلاثي الأطوار (3 فازة)	ثلاثي الأطوار (3 فازة)	نوع الموتور
أحادي الفازة	أحادي الفازة	نوع الإمداد بالكهرباء
7	7	220 فولت - 50 هرتز (A))
120 إلى 240	120 إلى 240	السعة (لقة/دقيقة)
3	3	قطر الشفرة (مم)
75 >	75 >	المستوى الصوتي (ديسيبل)

اختياري	هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ
اختياري	حامل أكياس
اختياري	نظام تثبيت الفطائر
اختياري	لون خاص

4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين

منضدة إدخال: INOX 5WL 430

حوض مخلبي: فولاذ مقاوم للصدأ 430

مخلب: فولاذ مقاوم للصدأ 430

شفرة: التافلون

منضدة إخراج: INOX 5WL 430

ذراع حجز الخبز: فولاذ مقاوم للصدأ 430

نظام تثبيت الفطائر (اختياري): فولاذ مقاوم للصدأ 304

جهاز التكييس: فولاذ مقاوم للصدأ 430

5.1 فك تغليف الآلة

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

- A. اسحب الكرتونة وكذلك كيس تغليف الآلة.
- B. انزع الأشرطة مع الانتباه بشكل خاص ارتخاء هذه الأخيرة أثناء قطعها.
- C. أفضل الجهاز من على الألواح بأن تنزع الشرائح الخشبية التي تعرقل حركة العجلات.
- D. أنزل الآلة من على اللوح. أحرص على أن يقوم شخصان على الأقل بهذا الأمر من أجل تخفيف التلامس مع الأرض بشكل أفضل. نحن ننصحك بشدة استخدام مزلفة التحميل.
- بعد فك تغليف الآلة، تحقق أنها لم تتعرض للتلف أثناء النقل. وأبلغنا أبلغ على الفور بأي عطب مع ذكره في إذن تسليم شركة النقل.

5.2 الموضع

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

جيد التهوية، وبعيداً عن أشعة الشمس المباشرة وبعيداً عن مصادر الحرارة مع سطح مستو وقوي وخالي من الاهتزازات. تأكد من إمكانية الوصول إلى المفتاح الرئيسي بعد التثبيت لضمان سهولة فصله في حالة الطوارئ أو لأي سبب مماثل.

5.3 التوصيل الكهربائي

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

يجب عدم استخدام دائرة الإمداد الخاصة بالماكينة لتزويد معدات أخرى.

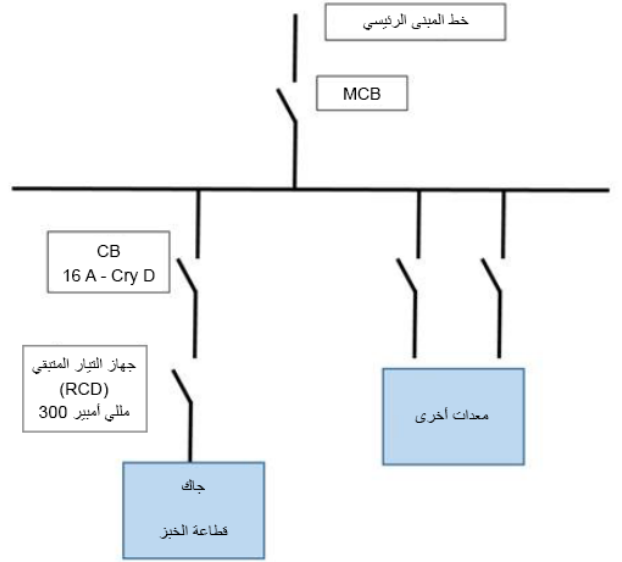
يجب تركيب قاطع الدائرة (CB) الخاص بدائرة إمداد الماكينة كما هو موضح أدناه:

- أمريكا الشمالية: حماية المنحنى D 15 أمبير؛

- بقية دول العالم: حماية المنحنى D 16 أمبير.

يجب تركيب جهاز التيار المتبقي (RCD) الخاص بدائرة إمداد الماكينة كما هو موضح أدناه:

- 300 مللي أمبير جهاز التيار المتبقي (RCD).



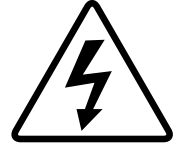
ملحوظة: أي مشكلة ناجمة عن التوصيل بشكل آخر لن يشملها الضمان.

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).

يرجى الاطلاع على الصور التوضيحية المتعلقة بالسلامة الموجودة على الآلة:

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

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



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، استخدم مفتاح القطع العمومي لفصل التيار الكهربائي عن الآلة.

اسحب القابض من مأخذ التيار قبل القيام بأية عملية صيانة أو فحص. ارتدي قفازات حماية عند إجراء أية عملية صيانة أو تنظيف بالقرب من الشفرة. لتغيير الشفرة، اطلب من الموزع المعتمد أن يقوم هو بالعملية.

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

أي عملية صيانة أو استبدال قطعة غيار يجب أن تتم بواسطة شخص مؤهل. صورة توضيحية تشير إلى خطر حدوث جرح. سوف تجد هذه الصورة التوضيحية خلف الآلة على مقربة من كابل الكهرباء (fig.8, n°27) وداخل الآلة عن حماية الشفرة (fig.1, n°6).

6 أضرار التحكم والسلامة

6.1 أضرار التحكم

القطاعة مزودة إما بشاشة تعمل باللمس، أو بشاشة بها واجهة موسعة، وإما بلوحة بها 3 أزرار (fig.9).

إذا كانت تستخدم القطاعة مزودة بشاشة تعمل باللمس تستخدم VMP – VMA configuration الاحترافي، فإن هذه الشاشة تتكون من العناصر التالية:

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

إذا كانت تستخدم القطاعة تهيئة VMS ذاتي الخدمة، فإن الشاشة التي تعمل باللمس تتكون من العناصر التالية:

1. سُمك القطع
2. تعليمات للمستهلك
3. للدخول إلى معايير ضبط القطاعة، تثبييت الإصبع على أحد درجات سُمك القطع لمدة 30 ثوانٍ. ثم يمكنك الوصول بعد ذلك إلى زر (رقمي 38 و 39).
4. تشغيل وضع التنظيف. بمجرد اختيار الوضع، سيطُلب منك إدخال الكود 0123 من أجل فك قفل وضع التنظيف.

5. ضبط سُمك القطع. من خلال هذه الشاشة يمكنك ضبط (رقم 44) سُمك الشرائح لكل زر من هذه الأزرار الثلاثة.

إذا كانت تستخدم القطاعة تهيئة VMA – VMP الاحترافي، فإن الشاشة مع الواجهة الموسعة تتكون من العناصر التالية:

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

إذا كانت القطاعة مزودة بلوحة بها 3 أزرار، فهي تتكون من العناصر التالية:

1. زر الشرائح الرفيعة
 2. زر الشرائح المتوسطة
 3. زر الشرائح السميكة
- لتشغيل وضع التنظيف، اضغط في آن واحد على الزرين في اليسار (n°46) واليمين (n°48)

6.2 منطقة عمل

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

6.3 أجهزة الأمان

هذه الآلة مجهزة بـ:

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر (fig.6, n°19, 20)

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

مفتاح أمان ميكانيكي مغناطيسي مُشفر (fig.6, n°22)

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

قفل أمان ميكانيكي (fig.6, n°21)

والذي يمنع الغطاء (fig.1, n°1) من الفتح عندما تعمل الآلة.

كن حذرًا ولا تقم بتشغيل القطاعة إذا تم إزالة جزء من الجسم يتيح الوصول إلى الشفرة أو إلى الموتور وهو يدور.

لضمان ثبات الماكينة أثناء التشغيل، يجب قفل العجلات الصغيرة المزودة بفرملة (fig.1, n°7).

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

إجراء استخدام النسخة VMP-VMA احترافية (fig.4-5)

- افتح الغطاء.
- ضع الخبز على منضدة الإدخال.
- انتبه كي تضع الخبز جيداً في الركن الأيمن نحو مقدمة الآلة. إذا كانت الآلة مزودة بمخلب يدوي، احرص على غرس المخلف جيداً في الخبز.
- أغلق الغطاء.
- اختر سُمك الشريحة.
- اختر نوع التقطيع لشرائح. في وضع "عدد الشرائح"، اختر عدد الشرائح المطلوب.
- اختر سرعة التقطيع. بشكل افتراضي، السرعة المختارة هي سرعة التقطيع المتوسطة. (سرعات التقطيع الثلاث محددة بطريقة قياسية أثناء تصنيع الآلة).
- إذا كانت الآلة مزودة بشاشة تعمل باللمس، اضغط على الزر الأخضر لبدء الدورة التقطيع لشرائح. إذا كانت الآلة مزودة بشاشة مع واجهة موسعة، اضغط على الزر Start/Stop لبدء دورة التقطيع.
- استعد الخبز من على منضدة الإخراج (fig.3, n°13) وعبئه في أكياس على جهاز التكييس (fig.1 n°3).

إذا كانت الآلة مزودة بشاشة تعمل باللمس، يتيح الزر الأحمر وقف دورة العمل الجارية.

إذا كانت الآلة مزودة بشاشة مع واجهة موسعة، فإن الزر Start/Stop يتيح إيقاف الدورة الجارية.

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

إجراء استخدام النسخة self service VMS (fig.4-5)

- افتح الغطاء.
- ضع الخبز على منضدة الإدخال.
- انتبه كي تضع الخبز جيداً في الركن الأيمن نحو مقدمة الآلة.
- أغلق الغطاء.
- اختر سُمك الشريحة.
- استعد الخبز من على منضدة الإخراج (fig.3, n°13) وعبئه في أكياس على جهاز التكييس (fig.1 n°3).

8 الصيانة

8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب

- تأكد إذا كان يجب تفريغ وعاء الفتات (ملحوظة: لا تنس قفل الباب بالمفتاح) (fig.1, n°8). لا يمكن استخدام محتوى صينية الفتات في تصنيع الأغذية وهو غير مناسب للاستهلاك البشري.
 - قم بتنظيف المناضد (fig.3, n°13, 15) باستخدام فرشاة.
 - قم بتنظيف زجاج الغطاء (fig.1 n°1) بأن تضع بأن تضع اللوح العلوي (fig.10, n°41) في وضع رأسي وبعد ذلك الغطاء العلوي في وضع التنظيف (fig.10). احرص على أن يكون اللوح العلوي ثابتاً.
 - استخدم قطعة قماش جافة للتنظيف من الداخل.
 - بالنسبة للعناية الخارجية، استخدم قطعة قماش رطبة. لا تقم برش الماكينة بالماء، ولا تبلل لوحة التحكم.
 - تشغيل وضع التنظيف:
- إذا كانت الآلة تستخدم شاشة تعمل باللمس، اضغط على رمز "معايير متقدمة" في الركن العلوي الأيمن.
- إذا كانت الآلة تستخدم شاشة مع واجهة موسعة، اضغط على الرمز "معايير" في الركن العلوي الأيمن وأبدأ وضع التنظيف بواسطة الزر Start/Stop.
- إذا كانت الآلة تستخدم لوحة مفاتيح بها 3 أزرار، اضغط في آن واحد على الزر الأيسر (fig. 9 n°46) والزر الأيمن (fig. 9 n°48).
- اضغط على الرمز "brosse" (فرشاة) في الركن العلوي الأيمن.

- A. اسحب القابيس من مقبس الكهرباء (fig.2, n°12).
- B. تحقق من حالة شفرة القطع (fig.1, n°2).
- C. إذا لاحظت انخفاض جودة التقطع، يجب القيام باستبدال شفرة التقطع (الرقم المسلسل لدى شركة JAC: 6110029 من كتالوج قطع الغيار JAC).
- D. إذا كان لا بد من تغييرها، استبدل الشفرة وفقاً لإجراء تغيير شفرة القطع (fig.7).
- E. قم بالتنظيف باستخدام فرشاة واشفط داخل الآلة.

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

8.3 تغيير الشفرات (بمعرفة وكيل معتمد)

يشير رمز استبدال الشفرة الحمراء (الشكل 9، رقم 68) إلى الحاجة إلى استبدال الشفرة.

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

استبدل الشفرة:

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

أعد وضع وعاء الفتات وأغلق الباب.

قم بتوصيل الآلة بالتيار الكهربائي، فتكون الآلة جاهزة.

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

يرجى ملاحظة أنه يمكن شحذ الشفرة الخاصة بك؛ اتصل بوكيلك المعتمد للحصول على مزيد من المعلومات.

لجعل الماكينة آمنة أثناء كل تدخل، تأكد قبل بدء التدخل مما يلي:

- افتح غطاء الماكينة
- قم بإيقاف تشغيل الماكينة
- افصل مصدر الطاقة
- ضع القابيس الكهربائي على طاولة القطع وأغلق الغطاء الموجود على الكابل لمنع إعادة توصيله بمصدر التيار الكهربائي أثناء التشغيل
- لا تقم بفصل الأسلاك الأرضية.

بعد أي تدخل، تأكد من إمكانية استخدام الماكينة بأمان تام من خلال:

- تأكد من أن الباب مغلق (الشكل 1، رقم 9)
- تحقق من قفل الغطاء (اضبط موضع قفل الغطاء (الشكل 6، رقم 21) إذا كان التدخل قد أثر في موضعه)
- اقل العجلات المزودة بفرامل (الشكل 1، رقم 7) بعد إعادة الماكينة إلى مكانها (تأكد من إمكانية الوصول إلى المفتاح الرئيسي)
- تأكد من توصيل الأسلاك الأرضية .

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

9.1 قائمة قطع المستهلكات

رمز الصنف	الاسم	الموديل
5740214	عجلة بلاستيكية قطر 18 × 7	الكل
BVMPT012	نعل الانزلاق	الكل
6110029	شفرة دائرية قطر 420 مم سُمك 3 مم	الكل
V800-7240043	سير توجيه خطي T5	800
V1000-7240043	سير توجيه خطي T5	1000
MP00304	شريط فلين 10 × 2	الكل
BVMPA005	شفرة نابض	الكل
BVMPT005	عجلة من البولي اوكسي ميثيلين	الكل
	فلين ذراع احتجاز الشريحة	الكل
BVMPT003	دليل مخلب 800	800
BVMPT004	دليل مخلب 1000	1000
W008709	نعل لباد ارتفاع 9 مم مع برغي قطر 24 مم	مخلب يدوي
	نظام مرن للفرشاة الصغيرة (FBL)	الكل
BVMPA006	فرشاة مرور انتقال المخلب 800	800
BVMPA007	فرشاة مرور انتقال المخلب 1000	1000
6310081	شريط ليد	VMS


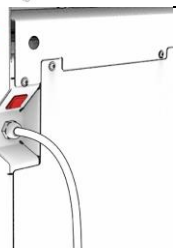
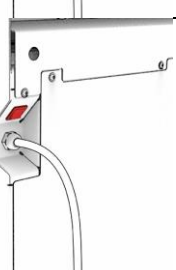

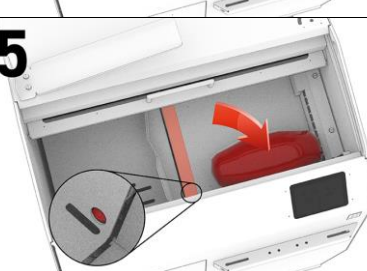

التحقق	المشكلة
قم بتوصيل الآلة باستخدام الكابل (fig.2, n°12)	الآلة لا تدور
شغل مفتاح قطع التيار الرئيسي (fig.2, n°11)	
أغلق الغطاء	
أغلق الباب	
تحقق إذا كان يجب استبدال الشفرة (fig.7)	الآلة تعمل، لكن الخبز تالف أو مُقطع بطريقة غير متساوية
اترك الخبز يبرد لعدة ساعات	
ضع الخبز بالمقاسات المقبولة	
قم بتقطيع الخبز على سرعة أقل	

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

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.



إذا كانت الآلة مزودة بشاشة تعمل باللمس، فإن صورة العطل تظهر على الشاشة.
 إذا كانت الآلة مزودة بشاشة مع واجهة مواسعة، فإن صورة العطل تظهر على الشاشة. الضغط على زر Start/Stop يتيح التخلص من العطل.
 إذا كانت الآلة مزودة بلوحة بها 3 أزرار، فإن الأزرار تومض عدد مرات بحسب رقم العطل.
 أرقام الأعطال والصورة المرتبطة بها مبيّنة بالتفصيل في الجدول أدناه.

التصرف	وصف المشكلة	وميض أو الرمز المعروض على الشاشة
أغلق باب وعاء الفتات أو الغطاء العلوي، أو كلاهما	الغطاء أو الباب مفتوح	1 
و/ أو نظف القفل برجاء إيقاف الآلة باستخدام زر قطع التيار الرئيسي (fig.2, n°12) وإعادة تشغيلها بعد مرور 30 ثانية. إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.	عطل في الدائرة الكهربائية	2 SAFETY MODULE  Power OFF 30 sec.
برجاء إيقاف الآلة باستخدام زر قطع التيار الرئيسي (fig.2, n°12) وإعادة تشغيلها بعد مرور 30 ثانية. إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.	عطل المغير	3 VARIATOR  Power OFF 30 sec.
يُرجى التأكد أنه لا يوجد شيء أو أتربة تعيق خطاف إمساك الخبر.	عطل في الخطاف	4 
يُرجى نزع أي شيء موجود على مقربة من قناة مرور الشفرة، وضع الخبر في الأسفل على يمين منضدة الإدخال.	يوجد شيء أمام حساس قناة القطع	5 
تحقق أن ممر رجوع العربة خاليًا.	عطل خطي. تجاوز مدة رجوع العربة	6 



إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.

12 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال

شكل	الرقم	الاسم
1	1	الغطاء العلوي
	2	شفرة
	3	جهاز التكييس
	4	شاشة
	5	حامل الأكياس (اختياري)
	6	واقي الشفرة
	7	عجلات صغيرة بفرملة
	8	وعاء فتات الخبز
	9	قفل الباب الأمامي
	10	باب أمامي
2	11	مفتاح قطع رئيسي
	12	كابل التوصيل
3	13	منضدة إخراج
	14	ذراع حجز الخبز
	15	منضدة إدخال
	16	مخلب يدوي
	17	مخلب آلي
6	18	منطقة عمل
	19	حساس أمان
	20	مغناطيس أمان
	21	قفل ميكانيكي
7	22	حساس أمان
	23	مفاتيح لفك الشفرة
	24	صامولة الشفرة
8	25	ملصق لخطر الصعق بالكهرباء
	26	رسم تخطيطي كهربائي
	27	ملصق خطر حدوث جرح
9	28	سُمك الشرائح
	29	عدد الشرائح
	30	سرعة القطع
	31	الاختيار ما بين 4 أنواع من القطع
	32	بدء تشغيل القطع
	33	معايير متقدمة
	34	الدخول إلى Easymode.
	35	سُمك القطع
	36	تعليمات للمستهلك
	37	الدخول إلى معايير الضبط

تشغيل وضع التنظيف	38	
ضبط سُمك القطع	39	
أزرار بدء التشغيل السريع Easymode	40	
أزرار ضبط سُمك الشرائح في self service	44	
أزرار سُمك الشرائح self service	46، 47، 48	
زر "تقطيع كل الرغيف"	49	
زر "تقطيع عدد من الشرائح"	50	
زر "القطع حتى المنتصف"	51	
زر "القطع لنصفين"	52	
أزرار مستطيلة الشكل	53، 54، 55، 56	9
زر المعايير	57	
زر السرعة	58	
زر Easymode	59	
زر start/stop	60	
Easymodes	61، 62، 63، 64	
نظام التنظيف	65	
الوضع الفني	66	
رمز استبدال الشفرة	68	
اللوح العلوي	41	
تنبيات الفطائر	45	11

1	PRZED URUCHOMIENIEM	149
2	GWARANCJA	149
3	OSTRZEŻENIA	150
4	CECHY TECHNICZNE	152
4.1	Cechy techniczne	152
4.2	Informacje dotyczące materiałów mających bezpośredni kontakt z ciastem	152
5	INSTALACJA I URUCHOMIENIE	153
5.1	Odpakowywanie urządzenia	153
5.2	Umieszczenie	153
5.3	Podłączenie elektryczne	153
5.4	Uruchomienie	154
5.5	Zagrożenia	154
6	STEROWANIE I BEZPIECZEŃSTWO	155
6.1	Sterowanie	155
6.2	Strefa pracy	156
6.3	Środki bezpieczeństwa	156
7	KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	157
8	KONSERWACJA	158
8.1	Codzienna, przeprowadzana przez przeszkolonego użytkownika	158
8.2	Co 25 000 krojeń i/lub co najmniej raz w roku przez autoryzowanego przedstawiciela	158
8.3	Wymiana ostrza przez autoryzowanego przedstawiciela	159
9	MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE	160
9.1	Lista MATERIAŁÓW EKSPLOATACYJNYCH	160
10	NIEPRAWIDŁOWOŚCI W DZIAŁANIU	161
11	KODY BŁĘDÓW	162
12	LISTA CZĘŚCI PRZEDSTAWIONYCH NA RYSUNKACH	164

1 PRZED URUCHOMIENIEM

Dziękujemy za wybranie produktu JAC. Prosimy o bezwzględne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed instalacją oraz uruchomieniem urządzenia. Jest to ważne ze względów bezpieczeństwa i pozwoli uniknąć uszkodzenia urządzenia.

Niniejsza instrukcja zawiera rysunki ułatwiające jej zrozumienie. Rysunki umieszczone są na końcu instrukcji. Należy się z nimi zapoznać, gdy w tekście pojawiają się następujące symbole (rys. X, nr Y).

Aby przez kolejne lata urządzenie działało prawidłowo, wskazane jest zapoznanie się z poniższymi zaleceniami:

- Instalacja, uruchamianie oraz przeglądy powinny być przeprowadzane przy wsparciu autoryzowanego przedstawiciela.

- Państwa dystrybutor jest zobowiązany do wypełnienia książki serwisowej podczas instalacji urządzenia, co jest warunkiem do skorzystania z pięcioletniej gwarancji (patrz poniższe warunki). Książka serwisowa znajduje się na końcu instrukcji.

2 GWARANCJA



JAC udziela pięcioletniej gwarancji na wszystkie swoje produkty.

Gwarancja obejmuje wszystkie części urządzenia, w tym części elektroniczne. Nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych. Gwarancja rozpoczyna się z datą instalacji urządzenia.

Warunkiem jest spełnienie następujących niezbędnych wymogów:

- sprzęt zakupiony u autoryzowanego sprzedawcy;
- instalacja przeprowadzona przez autoryzowanego przedstawiciela;
- używanie sprzętu zgodnie ze wskazaniem instrukcji oraz w celu, w jakim został wyprodukowany;
- codzienne czyszczenie sprzętu zgodnie ze wskazaniem instrukcji obsługi;
- przeglądy przeprowadzane przez autoryzowanego pracownika zgodnie ze specyfikacją przeglądów z minimalnie jednym rocznym przeglądem (przebieg na koszt użytkownika);
- obowiązkowe używanie oryginalnych części JAC.



Jeśli przegląd nie będzie wykonywany przez autoryzowanego pracownika i/lub książka serwisowa nie będzie prawidłowo wypełniana, gwarancja będzie skrócona do jednego roku.

Gwarancja nie obejmuje:

- wymiany materiałów eksploatacyjnych (§9);
- części, których nasze oddziały nie uznały za uszkodzone;
- problemów wynikających z nieprawidłowego używania sprzętu;
- problemów wynikających z instalacji nieprzeprowadzonej przez autoryzowanego przedstawiciela;
- części lub problemów wynikających z uszkodzeń podczas transportu lub nieprawidłowej konserwacji.

Naprawa i/lub wymiana uszkodzonych części przeprowadzone w okresie gwarancyjnym nie skutkują przedłużeniem gwarancji.

3 OSTRZEŻENIA

Niniejsza instrukcja musi być zachowana wraz z urządzeniem, co pozwoli na skorzystanie z niej w przyszłości. Jeśli urządzenie będzie sprzedane lub przekazane innej osobie, należy się upewnić, że niniejsza instrukcja została jej przekazana, aby użytkownik mógł być poinformowany o działaniu urządzenia oraz o dotyczących go ostrzeżeniach.



Ostrzeżenia te podane są w celu ochrony bezpieczeństwa użytkowników i innych osób. Prosimy o uważne zapoznanie się z nimi przed instalacją i użytkowaniem urządzenia.

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku przez upoważnione osoby dorosłe. Należy zadbać o to, aby nie używały go ani nie bawiły się nim dzieci.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego.

Modyfikowanie go lub próba zmiany jego cech są niebezpieczne.

Po zakończeniu instalacji urządzenia należy sprawdzić, czy nie stoi ono na kablu zasilania.

Podczas jego używania należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Urządzenie należy przechowywać i eksploatować w pomieszczeniach zamkniętych, zabezpieczonych przed działaniem wilgoci i wysokich temperatur.

Urządzenie powinno być odpowiednio oświetlone podczas pracy.

Poziom hałasu maszyny jest niższy niż 75 dB(A) zgodnie z normą EN ISO 3744. Maksymalny poziom ciśnienia akustycznego (LPA) = 65,3 dB(A). Średni poziom ciśnienia akustycznego (LWA) = 77,0 dB(A).

Urządzenie musi być używane przez jedną osobę na raz (chyba że określono inaczej).

Urządzenie jest przeznaczone do cięcia upieczonego i ostudzonego chleba.



Maszyna nie jest przeznaczona do następujących rodzajów chleba i materiałów:

- chleb czerstwy;
- chleb mrożony lub częściowo rozmrożony;
- produkty niejadalne, jak drewno, plastik czy podobne materiały;
- wszelkie pożywienie, które nie należy do kategorii chleba lub keksu.

Na skutek cięcia niedozwolonego rodzaju chleba lub materiałów urządzenie może zostać uszkodzone.



Przed przystąpieniem do czyszczenia wnętrza/zewnętrznej części urządzenia oraz przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć wtyczkę od zasilania.

Urządzenie jest ciężkie. Należy powziąć wszelkie środki bezpieczeństwa podczas jego przenoszenia.

Aby bezpiecznie przenieść urządzenie, upewnij się, że:

- Pokrywa (rys.1, nr 1) maszyny jest zamknięta
- Drzwiczki przednie są zablokowane (rys.1, nr 9)



Ryzyko resztkowe: maszyna zbudowana jest zgodnie z aktualnym stanem wiedzy i obowiązującymi zasadami bezpieczeństwa. Jednak korzystanie z niej może wiązać się z ryzykiem zranienia użytkownika lub osób trzecich, a także uszkodzenia maszyny lub innych przedmiotów. Ryzyko to obejmuje między innymi:

- Uszkodzenia ciała spowodowane korzystaniem z ręcznego pazura (w wersjach VMP)
- Dostęp do ostrza po demontażu maszyny za pomocą narzędzi technicznych (czynności przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników)
- Dostęp do ruchomych części silników po demontażu maszyny za pomocą narzędzi technicznych (czynności przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników)

4 CECHY TECHNICZNE

4.1 Cechy techniczne

	VMP/VMA/VMS 800	VMP/VMA/VMS 1000
Wysokość (mm)	1135	1135
Szerokość (mm)	790	990
Głębokość (mm)	760	760
Długość komory wejściowej (mm)	380	480
Szerokość komory wejściowej (mm)	340	340
Wysokość komory wejściowej (mm)	16 (20)	16 (20)
Opakowanie (mm)	1250 x 1200 x 800	1250 x 1200 x 800
Ciężar netto (kg)	230	250
Ciężar NETTO (kg) + opakowanie (kg)	260	280
Moc silnika (kW)	0,75	0,75
Rodzaj silnika	Trójfazowy	Trójfazowy
Typ zasilania	Jednofazowy	Jednofazowy
220v - 50 Hz (A)	7	7
Wydajność (obroty/minutę)	120 do 240	120 do 240
Średnica ostrza (mm)	420	420
Grubość ostrza (mm)	3	3
Poziom hałasu (dB)	<75	<75

Obudowa ze stali nierdzewnej	opcja
Uchwyt na woreczki	opcja
System utrzymywania wypieków okrągłych	opcja
Specjalny kolor	opcja

4.2 Informacje dotyczące materiałów mających bezpośredni kontakt z ciastem

Stół wejściowy: STAL NIERDZEWNA 5WL 430

Komora podajnika: STAL NIERDZEWNA 430

Podajnik: STAL NIERDZEWNA 430

Ostrze: TEFLON

Stół wyjściowy: STAL NIERDZEWNA 5WL 430

Ramię przytrzymujące chleb: STAL NIERDZEWNA 430

System przytrzymywania wypieków okrągłych (opcja): STAL NIERDZEWNA 304

Półka do pakowania chleba: STAL NIERDZEWNA 430

5.1 Odpakowywanie urządzenia

Po wyjściu z naszego zakładu urządzenie jest dostarczane na paletach, zamocowane, zakryte plastikowym pokrowcem i zabezpieczone kartonem. Przede wszystkim należy sprawdzić opakowanie, a wszelkie zniszczenia spowodowane transportem zgłosić bezpośrednio dostawcy.

- A. Zdjąć karton oraz worek, w którym znajduje się urządzenie.
- B. Usunąć pasy, zwracając szczególną uwagę na ich poluzowanie podczas ich zdejmowania.
- C. Odłączyć urządzenie od palety, usuwając drewniane listwy blokujące kółka.
- D. Zdjąć urządzenie z palety. Czynność tę powinny wykonać co najmniej dwie osoby, aby jak najlepiej zamortyzować kontakt z podłogą. Zdecydowanie zalecamy stosowanie rampy rozładunkowej.

Po odpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. Wszelkie anomalie należy nam zgłosić natychmiast, zaznaczając je na liście przewozowym przewoźnika.

5.2 Umieszczenie

Aby urządzenie pracowało z dużą wydajnością i mogło być użytkowane przed długi okres czasu, należy wybrać miejsce:

z dobrą cyrkulacją powietrza, z dala od bezpośredniego działania promieni słonecznych oraz źródeł ciepła, z płaską i dużą powierzchnią, zabezpieczoną na wypadek wibracji.

Upewnić się, że główny wyłącznik jest dostępny po instalacji, by zapewnić łatwe wyłączenie z zasilania w sytuacjach awaryjnych lub z podobnego powodu.

5.3 Podłączenie elektryczne

WAŻNE: Maszyna powinna posiadać uziemienie.

Zaleca się ochronić system za pomocą wyłącznika (CB) połączonego z urządzeniem prądu szczytkowego (RCD).

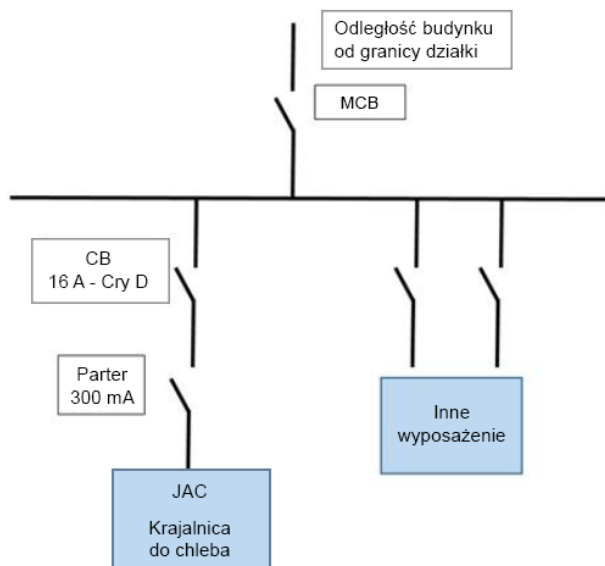
Z obwodu zasilania maszyny nie należy korzystać do zasilania innych urządzeń.

Wyłącznik (CB) obwodu zasilania maszyny powinien zostać zainstalowany zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Ameryka Północna: 15 A krzywa D;
- Inne części świata: 16 A krzywa D.

Urządzenie prądu szczytkowego (RCD) obwodu zasilania maszyny powinno zostać zainstalowane zgodnie z poniższymi wskazówkami:

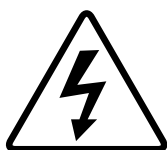
- 300 mA RCD



Uwaga: wszelkie problemy wynikające z innego rodzaju podłączenia nie będą objęte gwarancją.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci oraz aby uniknąć usterki silnika po włączeniu zasilania, należy sprawdzić zgodność sieci zasilania ze specyfikacją urządzenia (patrz tabliczka znamionowa urządzenia).

Należy zapoznać się z piktogramami dotyczącymi bezpieczeństwa umieszczonymi na urządzeniu:



Piktogram ostrzegający przed porażeniem prądem. Należy odłączyć urządzenie przed jakąkolwiek interwencją. Piktogram ten znajduje się z tyłu maszyny oraz wewnątrz maszyny na skrzynce elektrycznej (rys. 8, nr 25).

Schemat elektryczny urządzenia znajduje się na odwrocie drzwi skrzynki elektrycznej (rys. 8, nr 26).

5.4 Uruchomienie

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy na ruchomych częściach urządzenia nie ma żadnego niedozwolonego przedmiotu.

Informacje związane z obsługą urządzenia znajdują się w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”.

5.5 Zagrożenia

W przypadku wystąpienia niebezpieczeństwa dla użytkownika lub urządzenia należy użyć wyłącznika głównego w celu odcięcia urządzenia od źródła zasilania.

Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjno-naprawczych, wyjąć wtyczkę z gniazdka. Podczas każdej czynności konserwacyjnej lub czyszczenia w pobliżu ostrza należy zakładać rękawice. W celu wymiany ostrza należy zwrócić się do autoryzowanego dystrybutora.

Należy zawsze nosić rękawice chroniące przez przecięciem podczas wymiany ostrza lub czynności wykonywanych w pobliżu ostrza.

Wszelkie czynności związane z konserwacją lub wymianą części powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników.



Piktogram ostrzegający przed ryzykiem skaleczenia. Piktogram ten znajduje się z tyłu maszyny w pobliżu przewodu zasilającego (rys. 8, nr 27) oraz wewnątrz maszyny na osłonie ostrza (rys. 1, nr 6).

6 STEROWANIE I BEZPIECZEŃSTWO

6.1 Sterowanie

Krajalnica wyposażona jest w ekran dotykowy, ekran z interfejsem pojemnościowym lub panel z 3 przyciskami (rys. 9).

Jeśli krajalnica jest w konfiguracji profesjonalnej VMP – VMA, ekran dotykowy składa się z następujących elementów:

28. Grubość kromki
29. Liczba kromek
30. Prędkość cięcia
31. Wybór pomiędzy 4 trybami cięcia:
 - a. krojenie całego chleba,
 - b. krojenie określonej liczby kromek,
 - c. krojenie połowy chleba w kromki,
 - d. przekrojenie chleba na pół,
32. Rozpoczęcie krojenia
33. Ustawienia zaawansowane. Ten przycisk umożliwia dostęp do trybu czyszczenia (nr 38) krajalnicy oraz do ustawień Easymode (nr 42).
34. Dostęp do Easymode. Easymode to konfiguracja ekranu, która pozwala na zapisanie 6 przycisków szybkiego startu (nr 40), które łączą prędkość i grubość krojenia. Aby skonfigurować te przyciski, naciśnij przycisk „Parametry zaawansowane” (nr 33), a następnie przycisk „Ustawienia Easymode” (nr 42). Następnie wystarczy wybrać grubość i prędkość krojenia dla każdego z 6 przycisków (nr 43), naciskając bezpośrednio wartości, które chcesz zmienić. Wyjdź z ekranu, aby zatwierdzić wybór.

Jeśli krajalnica jest w konfiguracji samoobsługi VMS, ekran dotykowy składa się z następujących elementów:

35. Grubość krojenia
36. Instrukcje dla konsumenta
37. Aby uzyskać dostęp do parametrów krajalnicy, przytrzymaj palec na jednej z grubości krojenia przez 30 sekund. Zyskujesz wtedy dostęp do dwóch przycisków (nr 38 i nr 39).
38. Włączanie trybu czyszczenia. Po wybraniu trybu będzie należało wprowadzić kod 0123, aby odblokować tryb czyszczenia.
39. Konfiguracja grubości krojenia. Na tym ekranie możesz ustawić (nr 44) grubość kromki dla każdego z trzech przycisków.

Jeśli krajalnica jest w konfiguracji profesjonalnej VMP – VMA, ekran z interfejsem pojemnościowym składa się z następujących elementów:

1. Wybór pomiędzy 4 trybami cięcia:
 - a. krojenie całego chleba (rys. 9, nr 49),

- b. krojenie określonej liczby kromek (rys. 9, nr 50),
 - c. krojenie połowy chleba w kromki (rys. 9, nr 51),
 - d. przekrojenie chleba na pół (rys. 9, nr 52),
2. liczba kromek (przycisk trójkątny A i C) (rys. 9, nr 53, 54),
 3. Grubość kromki (przycisk trójkątny B i D) (rys. 9, nr 55, 56),
 4. Parametry (rys. 9, nr 57). Ten przycisk umożliwia dostęp do trybu czyszczenia (rys. 9, nr 65) krajalnicy. Tryb czyszczenia uruchamia się za pomocą przycisku Start/Stop (rys. 9, nr 60). Długie naciśnięcie (10 sekund) jednocześnie przycisków Parametry (rys. 9, nr 57) i Start/Stop (rys. 9, nr 60) pozwala przejść do Parametrów technicznych (rys. 9, nr 66). To menu daje dostęp do następujących funkcji:
 - a. Zmiana maksymalnej grubości kromki za pomocą przycisków trójkątnych B i D. Przycisk Start/Stop zapisuje zmianę.
 - b. Resetowanie licznika czasu do konserwacji ostrza. Naciśnięcie i przytrzymanie (5 sekund) przycisku trójkątnego B umożliwia zmianę wartości bazowej tego licznika czasu. Przycisk Start/Stop pozwala zapisać zmianę.
 - c. Zmiana minimalnej grubości kromki za pomocą przycisków trójkątnych B i D. Przycisk Start/Stop zapisuje zmianę.
 - d. Zmiana parametrów konfiguracji oprogramowania (parametrów kalkulatora) (rys. 9, nr 67) . Przyciski A i C pozwalają wybrać numer parametru do skonfigurowania. Przyciski B i D umożliwiają wybór wartości, która ma zostać przypisana do tego parametru. Przycisk Start/Stop pozwala zapisać zmianę.
 5. Wybór prędkości cięcia (rys. 9, nr 58).
 6. Dostęp do Easymode (rys. 9, nr 59). Easymode to konfiguracja ekranu, która pozwala na zapisanie 4 przycisków szybkiego startu (rys. 9, nr 61, 62, 63, 64), które łączą prędkość i grubość krojenia. Aby skonfigurować te przyciski, naciśnięcie i przytrzymanie wybranego przycisku trójkątnego pozwala otworzyć menu ustawień wstępnych. Przycisk Start/Stop pozwala zapisać zmianę.
 7. Włączenie i zatrzymanie cięcia za pomocą przycisku Start/Stop (rys. 9, nr 60).

Jeśli krajalnica jest wyposażona w panel z 3 przyciskami, składa się on z następujących elementów:

46. Przycisk cienkie kromki
47. Przycisk średnie kromki
48. Przycisk grube kromki

Aby włączyć tryb czyszczenia, naciśnij jednocześnie lewy (nr 46) i prawy (nr 48) przycisk.

6.2 Strefa pracy

Strefa pracy znajduje się przed urządzeniem (rys. 3, nr 18).

6.3 Środki bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w:

Kodowany magnetyczny wyłącznik bezpieczeństwa (rys. 6, nr 19, 20)

Składa się z magnesu zabezpieczającego i czujnika magnetycznego, który zatrzymuje maszynę w momencie otwarcia drzwi przednich (rys. 1, nr 10).

Kodowany magnetyczny wyłącznik bezpieczeństwa (rys. 6, nr 22)

Składa się z magnesu zabezpieczającego i czujnika magnetycznego, który uniemożliwia uruchomienie maszyny w momencie otwarcia pokrywy (rys. 1, nr 1).

Mechaniczną blokadę bezpieczeństwa (rys. 6, nr 21)

Nie pozwala ona na otwieranie pokrywy podczas działania urządzenia (rys. 1, nr 1).



Należy uważać, aby nigdy nie uruchamiać krawalnicy, gdy jakakolwiek część korpusu jest zdemontowana i umożliwia dostęp do ostrza lub obracającego się silnika.

7 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Kółka zaopatrzone w hamulec powinny zostać zablokowane do użytkowania (rys. 1, nr 7), tak by maszyna była stabilna podczas użytkowania.

Rozpoczynając pracę, zamknąć pokrywę i włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego (rys. 2, nr 11).

Procedura obsługi dla wersji profesjonalnej VMP-VMA (rys. 4–5)

- A. Otwórz pokrywę.
- B. Umieść chleb na stole wejściowym.
- C. Upewnij się, że chleb został umieszczony w prawym rogu, w kierunku przodu urządzenia. Jeśli maszyna jest wyposażona w podajnik ręczny, upewnij się, że podajnik jest dobrze wciśnięty w chleb.
- D. Zamknąć pokrywę.
- E. Wybrać grubość kromki.
- F. Wybrać rodzaj krojenia. W trybie „liczba kromek” wybrać żądaną liczbę kromek.
- G. Wybrać prędkość krojenia. Standardowo wybrana jest średnia prędkość krojenia. (Trzy prędkości krojenia są ustawiane seryjnie podczas produkcji maszyny.)
- H. Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran dotykowy, naciśnij zielony przycisk, aby rozpocząć cykl krojenia.
Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran z interfejsem pojemnościowym, naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć cykl krojenia.
- I. Odbierz chleb ze stołu wyjściowego (rys. 3, nr 13) i umieść go w torebce na półce do pakowania (rys. 1, nr 3).

Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran dotykowy, czerwony przycisk umożliwia zatrzymanie bieżącego cyklu.

Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran z interfejsem pojemnościowym, przycisk Start/Stop umożliwia zatrzymanie bieżącego cyklu.

Jeśli maszyna jest wyposażona w uchwyt do wypieków okrągłych (opcja) (rys. 11, nr 45), podczas krojenia szerszego i płaskiego chleba system ten zapobiegnie podnoszeniu się chleba przy przechodzeniu ostrza. System ten jest automatyczny i działa tylko wtedy, gdy wymaga tego wielkość pieczywa.

Procedura obsługi wersji samoobsługowej VMS (rys. 4–5)

- A. Otwórz pokrywę.
- B. Umieść chleb na stole wejściowym.
- C. Upewnij się, że chleb został umieszczony w prawym rogu, w kierunku przodu urządzenia.
- D. Zamknij pokrywę.
- E. Wybierz grubość kromki.
- F. Odbierz chleb ze stołu wyjściowego (rys. 3, nr 13) i umieść go w torebce na półce do pakowania (rys. 1, nr 3).

8.1 Codzienna, przeprowadzana przez przeszkolonego użytkownika

- A. Sprawdzić, czy nie należy opróżnić pojemnika na miękisz (uwaga: pamiętać o zablokowaniu drzwiczek) (rys. 1, nr 8). Zawartości tacki na okruchy nie należy używać do przetwarzania żywności: nie nadaje się do spożywania przez ludzi
- B. Wyczyścić stoły (rys. 3, nr 13, 15) za pomocą szczotki.
- C. Wyczyścić szybką pokrywy (rys. 1, nr 1), ustawiając górną półkę (rys. 10, nr 41) w pozycji pionowej, a następnie górną pokrywę w pozycji czyszczenia (rys. 10). Upewnić się, że górna półka znajduje się w stabilnej pozycji.
- D. Wyczyścić wnętrze za pomocą suchej szmatki.
- L. Do wyczyszczenia części zewnętrznej użyć wilgotnej szmatki. Nie zraszać maszyny wodą, nie zwilżać panelu sterowania.
- E. Włączyć tryb czyszczenia:
Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran dotykowy, dotknąć symbolu „ustawienia zaawansowane” w prawym górnym rogu.
Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran z interfejsem pojemnościowym, nacisnąć symbol „ustawienia” w prawym górnym rogu i włączyć tryb czyszczenia za pomocą przycisku Start/Stop.
Jeżeli maszyna jest wyposażona w panel z 3 przyciskami, nacisnąć jednocześnie lewy (rys. 9 nr 46) i prawy (rys. 9 nr 48) przycisk.



Zawsze używać rękawic ochronnych, aby zapobiec skaleczeniom (norma EN 388: 2003 indeks B = 5) podczas wykonywania operacji w pobliżu ostrza lub podajnika.

Podajnik przesuwają się w lewo. Do czyszczenia prawej strony stołu załadunkowego użyć suchej szmatki (rys. 3, nr 15). Jeśli krajalnica jest wyposażona w automatyczny podajnik (rys. 3, nr 17), odslaniają się zęby. Wyczyścić zęby za pomocą suchej szmatki.

Jeśli krajalnica jest w konfiguracji VMP-VMA pro, ostrze znajduje się w tunelu krojenia. Do czyszczenia użyć suchej szmatki. Nigdy nie czyścić „tnącej” części ostrza. Ostrze może swobodnie obracać się wokół własnej osi; można je obrócić w kanale, aby oczyścić wszystkie powierzchnie boczne, w razie spostrzeżenia, że skumulowały się tam okruchy.

Po zakończeniu czyszczenia zamknąć pokrywę.

Aby wyjść z trybu czyszczenia:

- Jeśli urządzenie znajduje się w trybie konfiguracji samoobsługowej, nacisnąć jeden z trzech przycisków.
- Jeśli maszyna jest w konfiguracji profesjonalnej i jest wyposażona w ekran dotykowy, nacisnąć krzyżyk w lewym górnym rogu ekranu.
- Jeśli maszyna jest w konfiguracji profesjonalnej i jest wyposażona w ekran z interfejsem pojemnościowym, nacisnąć przycisk Start/Stop.

8.2 Co 25 000 krojeń i/lub co najmniej raz w roku przez autoryzowanego przedstawiciela

- A. Wyjąć wtyczkę z gniazdka (rys. 2, nr 12).
- B. Sprawdzić stan ostrza tnącego (rys. 1, nr 2).
- C. Jeżeli jakość krojenia w zauważalny sposób się pogorszy, należy wymienić ostrze zgodnie z procedurą wymiany ostrza (nr ref. JAC: [6110029](#) w katalogu części zamiennych JAC).

- D. W przypadku konieczności wymiany ostrza, wymienić je zgodnie z procedurą wymiany ostrza tnącego (rys. 7).
- E. Wyczyścić wnętrze urządzenia za pomocą szczotki i odkurzyć.

Upewnić się, że autoryzowany przedstawiciel wpisał swoją interwencję w książce serwisowej, aby zachować 5-letnią gwarancję.

8.3 Wymiana ostrza przez autoryzowanego przedstawiciela

Symbol wymiany ostrza (rys. 9, nr 68) wskazuje konieczność wymiany ostrza.

(rys. 7)

Zawsze używać rękawic ochronnych, aby zapobiec skaleczeniom (norma EN 388: 2003 indeks B = 5) oraz obuwia ochronnego podczas wymiany ostrza lub czynności wykonywanych w pobliżu ostrza.

Po upewnieniu się, że wtyczka maszyny (rys. 2, nr 12) jest odłączona od sieci elektrycznej: otworzyć drzwiczki (rys. 1, nr 10) za pomocą blokady (rys. 1, nr 9).

Wyjąć pojemnik na mięksisz (rys. 1, nr 8).

Wymienić ostrze:

- A. Odkręcić dwa klucze znajdujące się po lewej stronie maszyny (rys. 7, nr 23).
- B. Zdjąć osłonę ostrza (rys. 1, nr 6) za pomocą śrub z gniazdem sześciokątnym.
- C. Odkręcić nakrętkę mocującą ostrze (rys. 7, nr 24), używając dwóch kluczy dostarczonych w zestawie (rys. 7, nr 23).
- D. Usunąć klin i wymienić ostrze, upewniając się, że jest ono prawidłowo osadzone w kołkach ustalających. Ponownie włożyć klin.
- E. Przykręcić i dokręcić nową nakrętkę dostarczoną wraz z nowym ostrzem, aby zablokować ostrze, używając kluczy znajdujących się w zestawie. Ważne jest założenie nowej nakrętki, aby zapewnić optymalne dokręcenie.

Włożyć pojemnik na mięksisz i zamknąć drzwiczki.

Podłączyć maszynę do zasilania, maszyna jest gotowa do pracy.

Upewnić się, że autoryzowany przedstawiciel wpisał swoją interwencję w książce serwisowej, aby zachować 5-letnią gwarancję.

Ostrze można naostrzyć lub poddać recyklingowi: skontaktować się z autoryzowanym dystrybutorem, by uzyskać więcej informacji.

Aby zabezpieczyć maszynę podczas interwencji, należy pamiętać o następujących czynnościach:

- Otworzyć pokrywę maszyny
- Wyłączyć maszynę
- Odłączyć od źródła zasilania
- Umieścić wtyczkę elektryczną na powierzchni do krojenia i zamknąć osłonę kabla, by uniknąć ponownego podłączenia do zasilania podczas operacji.
- Nie odłączać kabla uziemienia.

Po każdej interwencji upewnić się, że z maszyny można bezpiecznie korzystać, wykonując następujące czynności:

- Sprawdzić, czy drzwiczki są zamknięte (rys. 1, nr 9)
- Sprawdzić, czy pokrywa jest zablokowana (dopasować pozycję blokady pokrywy (rys. 6, nr 21), jeśli wykonana interwencja doprowadziła do zmiany pozycji)
- Zablokować koła zaopatrzone w hamulec (rys. 1, nr 7) po ustawieniu maszyny z powrotem w miejscu (upewnić się, że główny wyłącznik jest dostępny)
- Sprawdzić podłączenie kabli uziemienia.

9 MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Zamawiając części wymienne, wraz z autoryzowanym przedstawicielem należy na podstawie katalogu części wymiennych wydane przez producenta sprawdzić, o jaką część chodzi.

Należy zawsze podawać numer urządzenia umieszczony na tabliczce znamionowej.

Państwa przedstawiciel zamówi części w JAC.

9.1 Lista MATERIAŁÓW EKSPLOATACYJNYCH

KOD ARTYKUŁU	OPIS	MODEL
5740214	ROLKA PLASTIKOWA 18x7	WSZYSTKIE
BVMPT012	PODKŁADKA PRZESUWKA	WSZYSTKIE
6110029	TARCZA OKRĄGŁA śred. 420 gr. 3 MM	WSZYSTKIE
7240043-V800	LINIOWA TAŚMA PROWADZĄCA T5	800
7240043-V1000	LINIOWA TAŚMA PROWADZĄCA T5	1000
MP00304	TAŚMA PIANKOWA 10x2	WSZYSTKIE
BVMPA005	OSTRZE SPRĘŻYNOWE	WSZYSTKIE
BVMPT005	ROLKA POM	WSZYSTKIE
?	PIANKOWE RAMIĘ TRZYMAJĄCE KROMKĘ	WSZYSTKIE
BVMPT003	PROWADNICA PODAJNIKA 800	800
BVMPT004	PROWADNICA PODAJNIKA 1000	1000
W008709	PODKŁADKA FILCOWA WYS. 9 MM ZE ŚRUBĄ O ŚRED. 24 MM	PODAJNIK RĘCZNY
W006853	ELASTYCZNY SYSTEM MINI SZCZOTEK (FBL)	WSZYSTKIE
BVMPA006	SZCZOTKA DO PODAJNIKA 800	800
BVMPA007	SZCZOTKA DO PODAJNIKA 1000	1000
6310081	TAŚMA LED	VMS

Problem	Kontrola
Wyświetlacz nie świeci się	Podłączyć maszynę za pomocą kabla (rys. 2, nr 12).
	Włączyć wyłącznik główny (rys. 2, nr 11).
	Zamknąć pokrywę
	Zamknąć drzwiczki
Urządzenie działa, ale chleb jest uszkodzony lub nierówno pokrojony	Sprawdzić, czy nie należy wymienić ostrza (rys. 7).
	Pozostawić chleb do ostygnięcia przez kilka godzin
	Wprowadzić chleb o dozwolonej wielkości
	Pokroić chleb na niższej prędkości

UWAGA: przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjno-naprawczych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Jeśli problem powtarza się, należy skontaktować się z serwisantem.


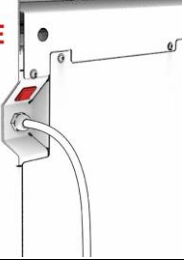
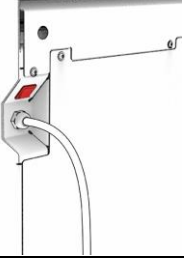

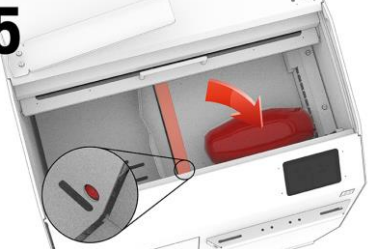

11 KODY BŁĘDÓW

Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran dotykowy, na ekranie pojawi się obraz błędu.

Jeśli maszyna jest wyposażona w ekran z interfejsem pojemnościowym, na ekranie pojawi się obraz błędu. Naciśnięcie przycisku Start/Stop pozwala zresetować błąd.

Jeśli maszyna jest wyposażona w panel z 3 przyciskami, przyciski będą migać tyle razy, ile wynosi numer błędu

Numery błędów i powiązane z nimi obrazy przedstawiono szczegółowo w poniższej tabeli.

Migotanie kodu wyświetlonego na ekranie	Opis problemu	Działanie
1 	Otwarta pokrywa lub drzwiczki	Zamknąć drzwiczki pojemnika na miękisz i/lub pokrywę górną i/lub wyczyścić zamek.
2 SAFETY MODULE Power OFF 30 sec. 	Usterka obwodu elektrycznego	Wyłączyć maszynę wyłącznikiem głównym (rys. 2, nr 12) i włączyć ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem powtarza się, należy skontaktować się z serwisantem.
3 VARIATOR Power OFF 30 sec. 	Błąd zmiennika mocy	Wyłączyć maszynę wyłącznikiem głównym (rys. 2, nr 12) i włączyć ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem powtarza się, należy skontaktować się z serwisantem.
4 	Uszkodzenie podajnika	Zwrócić uwagę, aby żadne przedmioty ani kurz nie zasłaniały podajnika do pieczywa.
5 	Obiekt przed czujnikiem kanału tnącego	Usunąć wszelkie przedmioty znajdujące się w pobliżu kanału przelotowego ostrza i umieścić chleb w prawym dolnym rogu stołu wejściowego.
6 	Usterka liniowa Przekroczony czas cofania wózka	Sprawdzić, czy wózek ma swobodny przejazd.



Jeśli problem powtarza się, należy skontaktować się z serwisantem.

12 LISTA CZĘŚCI PRZEDSTAWIONYCH NA RYSUNKACH

Rysunek	Nr oznaczenia części	Nazwa
1	1	Górna pokrywa
	2	Ostrze
	3	Półka do pakowania chleba
	4	Ekran
	5	Uchwyt na worki (opcja)
	6	Osłona ostrza
	7	Rolki z hamulcem
	8	Pojemnik na miękisz
	9	Blokada drzwiczek przednich
	10	Drzwiczki przednie
2	11	Główny wyłącznik
	12	Kabel połączeniowy
3	13	Stół wyjściowy
	14	Ramię przytrzymujące chleb
	15	Stół wejściowy
	16	Ręczny podajnik
	17	Automatyczny podajnik
	18	Strefa pracy
6	19	Czujnik bezpieczeństwa
	20	Magnes bezpieczeństwa
	21	Blokada mechaniczna
	22	Czujnik bezpieczeństwa
7	23	Klucze do demontażu ostrza
	24	Nakrętka ostrza
8	25	Naklejka informująca o niebezpieczeństwie porażenia prądem
	26	Schemat elektryczny
	27	Naklejka informująca o ryzyku skaleczenia

9	28	Grubość kromki
	29	Liczba kromek
	30	Prędkość cięcia
	31	Możliwość wyboru 4 trybów krojenia
	32	Rozpoczęcie krojenia
	33	Ustawienia zaawansowane
	34	Dostęp do Easymode
	35	Grubość krojenia
	36	Instrukcje dla konsumenta
	37	Dostęp do parametrów
	38	Włączanie trybu czyszczenia
	39	Konfiguracja grubości krojenia
	40	Przyciski szybkiego uruchamiania Easymode
	44	Ręczna regulacja grubości
	46, 47, 48	Ręczna regulacja grubości kromek
	49	Przycisk „Krojenie całego chleba”
	50	Przycisk „Krojenie określonej liczby kromek”
	51	Przycisk „Krojenie do połowy”
	52	Przycisk „Krojenie na pół”
	53, 54, 55, 56	Przyciski trójkątne
	57	Przycisk Ustawienia
	58	Przycisk prędkości
	59	Przycisk Easymode
	60	Przycisk Start/Stop
	61, 62, 63, 64	Easymodes
	65	Tryb czyszczenia
	66	Tryb techniczny
	67	Kalkulator parametrów
68	Symbol wymiany ostrza	
10	41	Górna półka
11	45	Uchwyt na wypieki okrągłe

fig.1

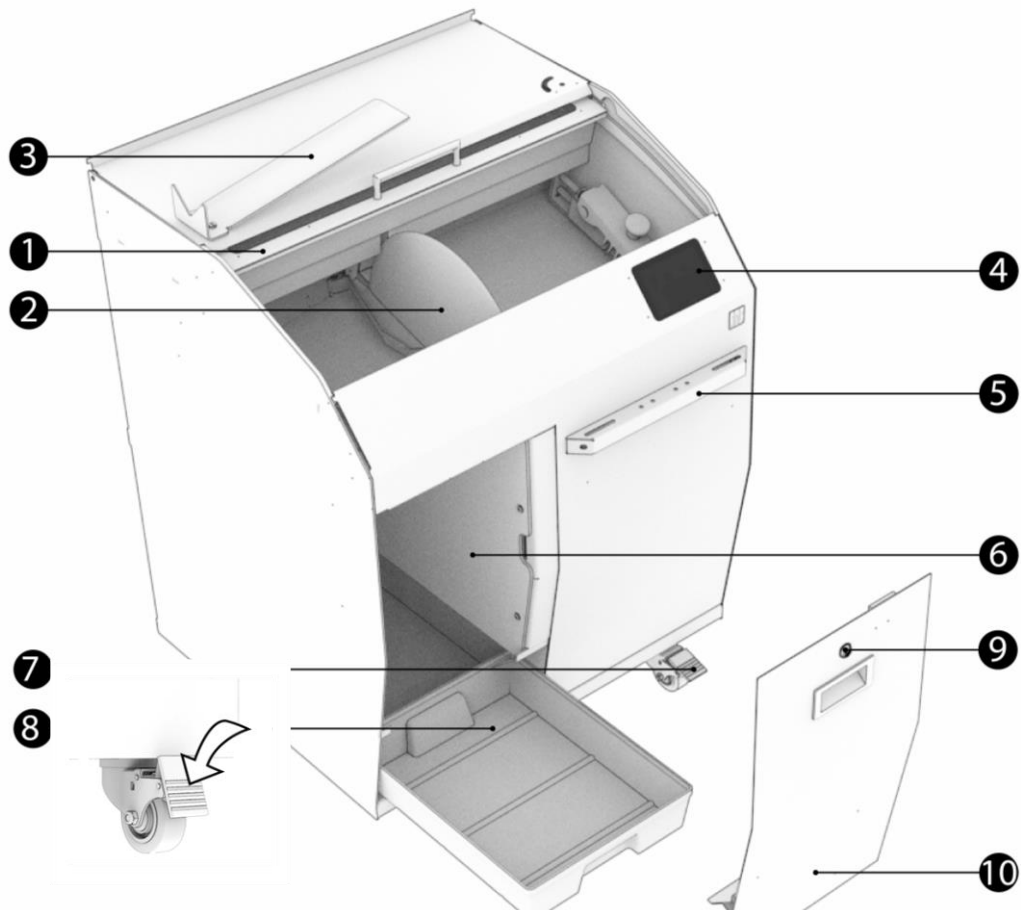


fig.2

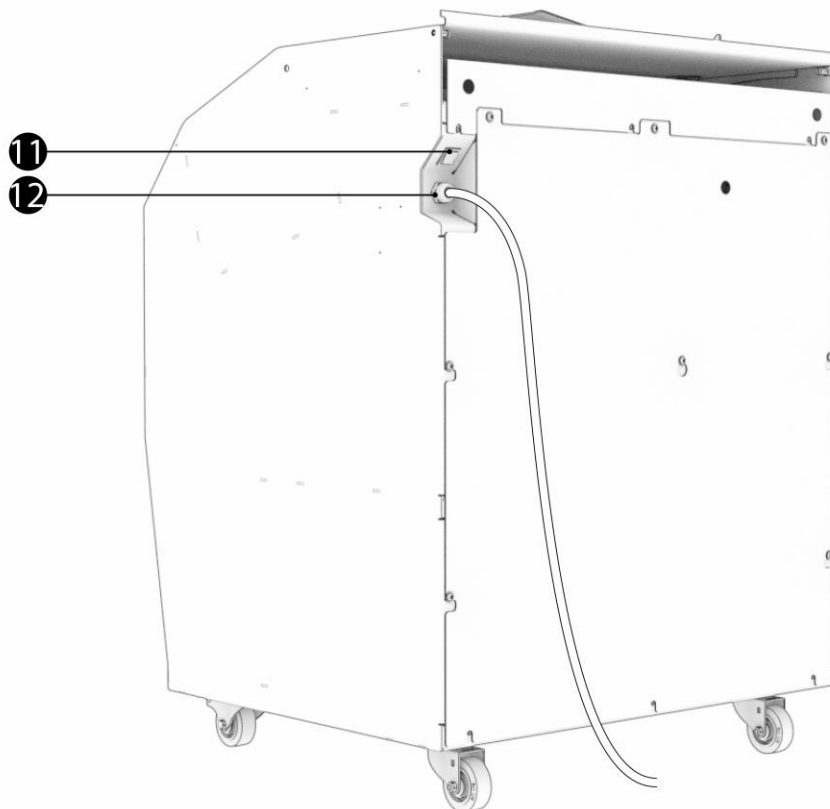


fig.3

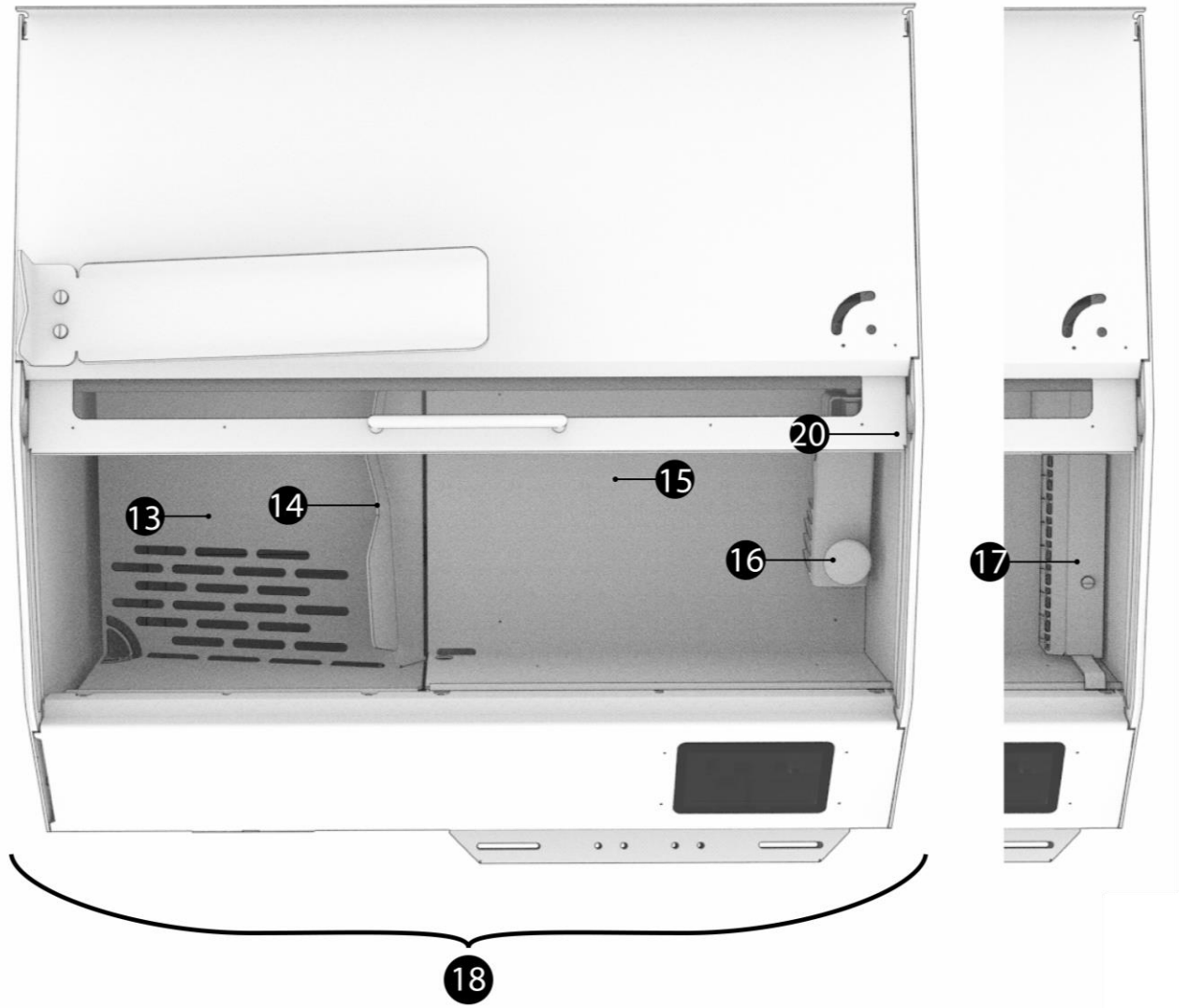


fig.4

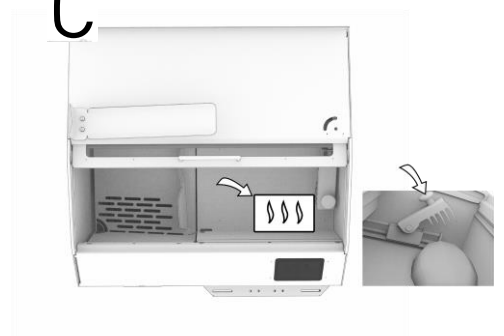
A



B



C

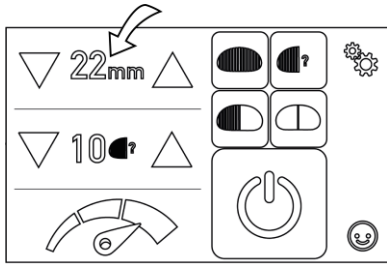


D

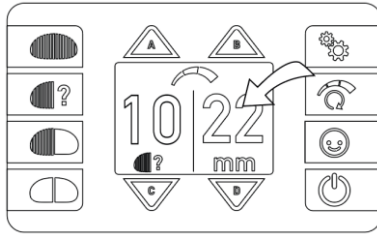


fig.5

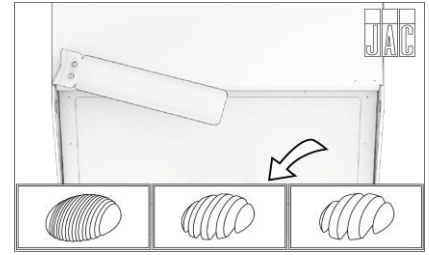
E PRO VMP - VMA



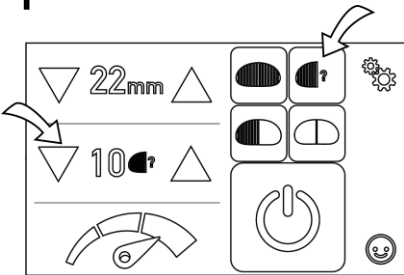
E'



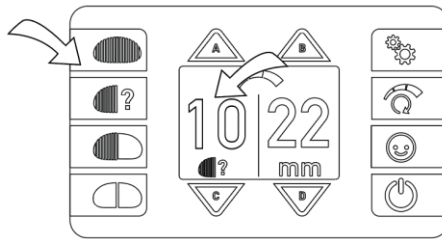
E'' SELF VMS



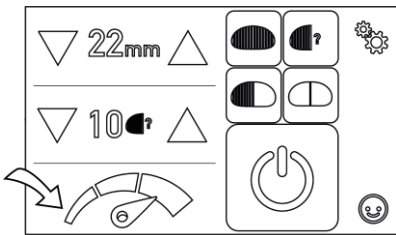
F



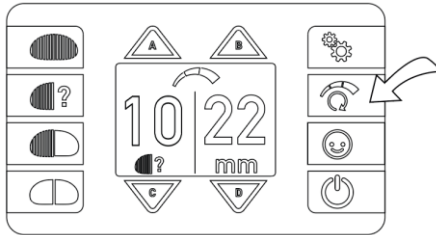
F'



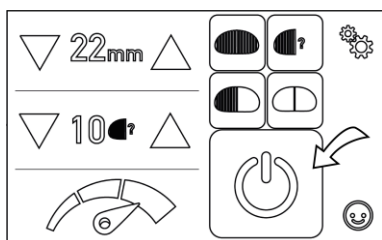
G



G'



H



H'

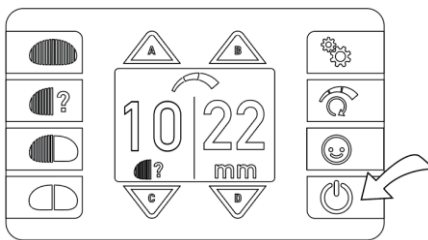


fig.6

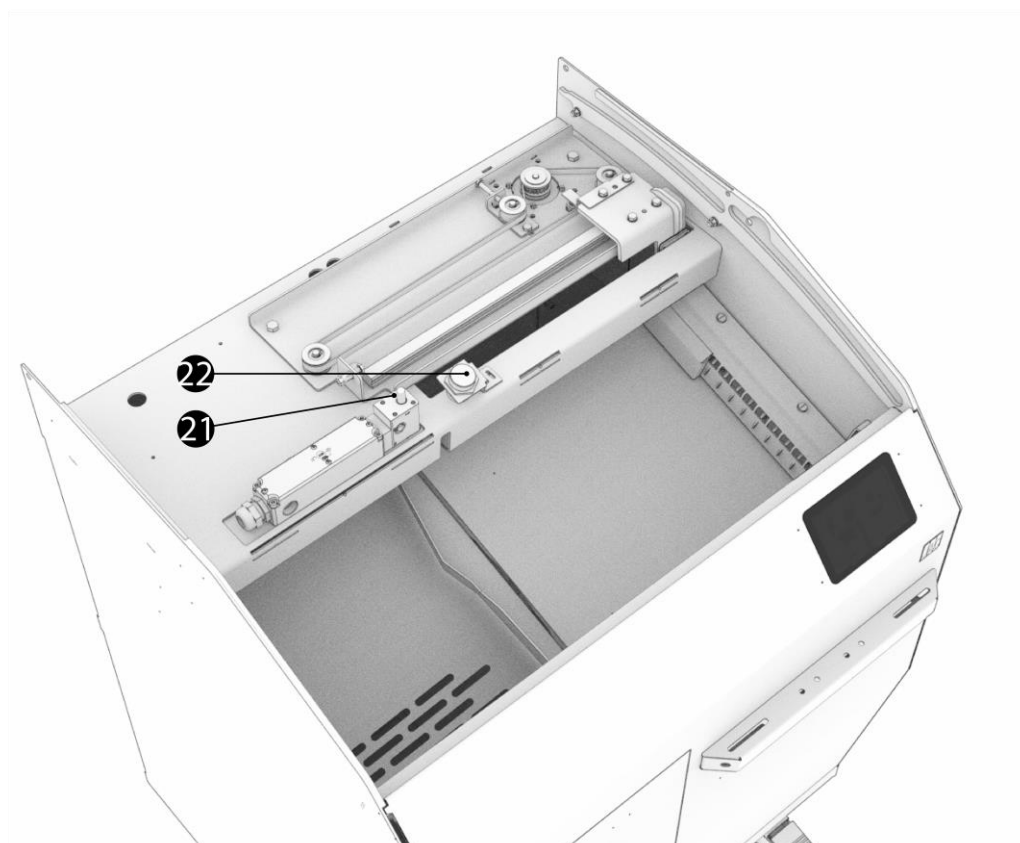
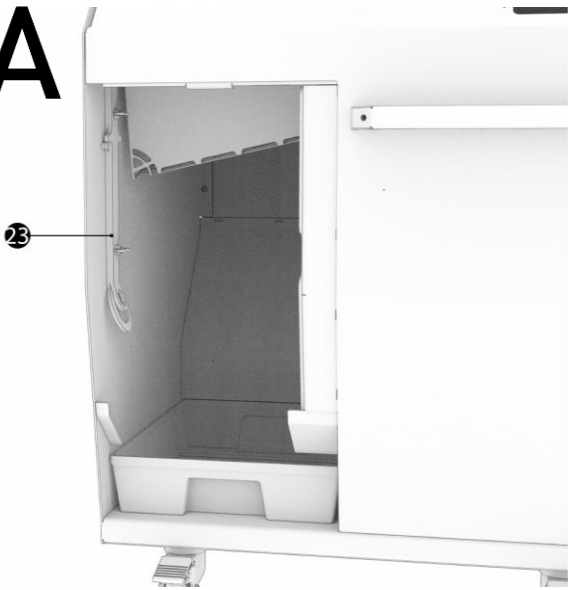


fig.7

A



B



C



D



E



fig.8

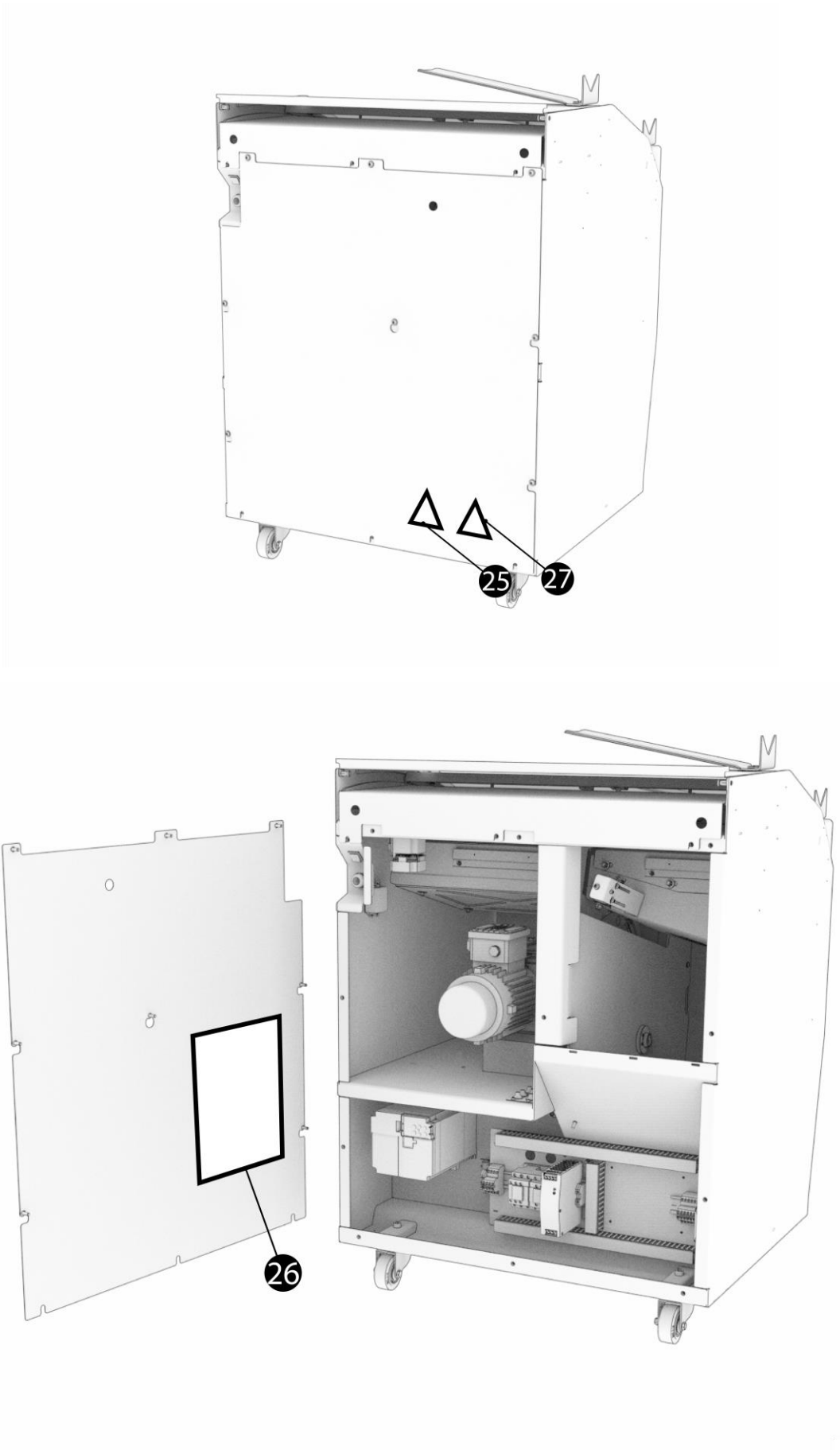
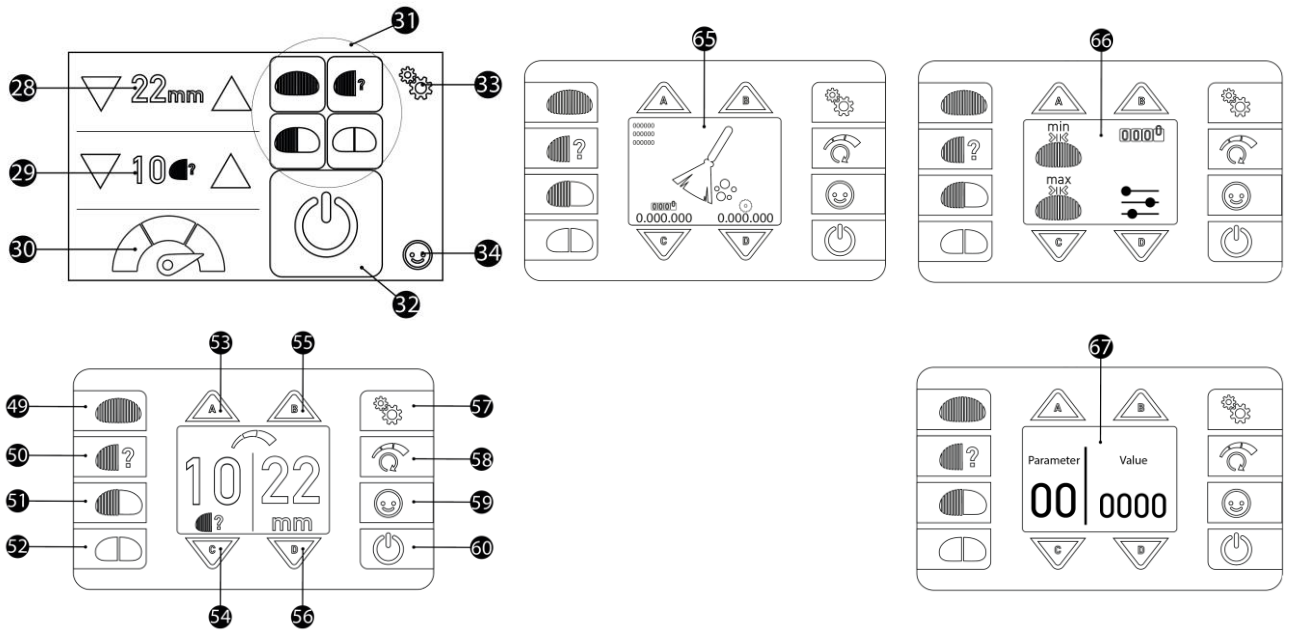
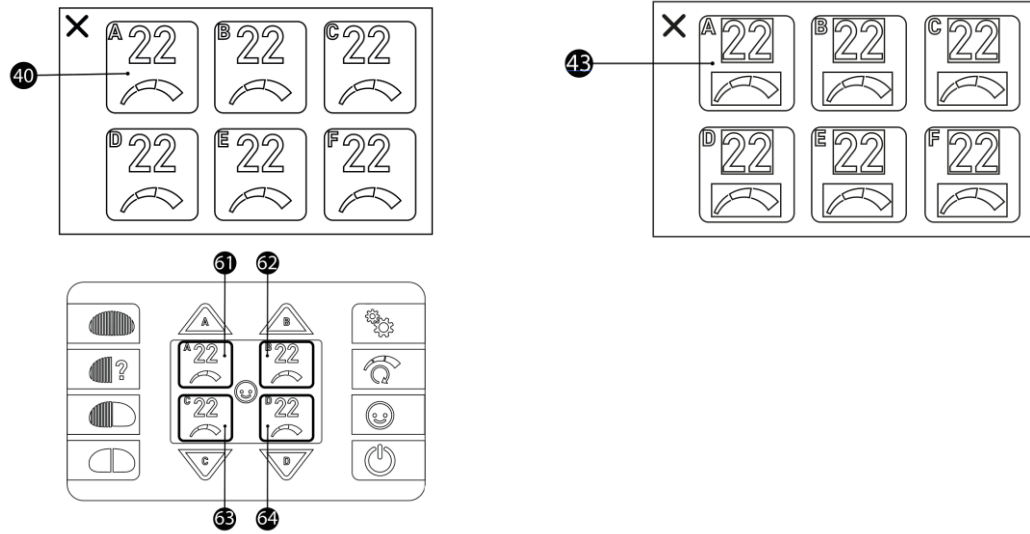


fig.9

PRO VMP - VMA



PRO – Easymode VMP - VMA



SELF VMS

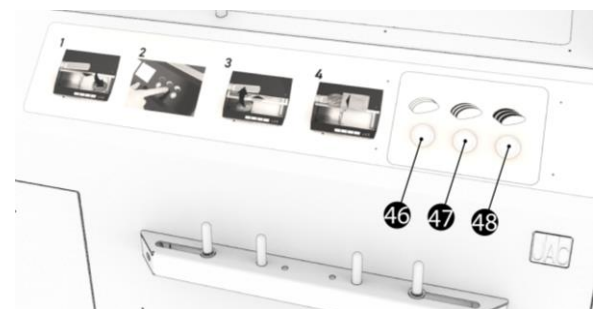
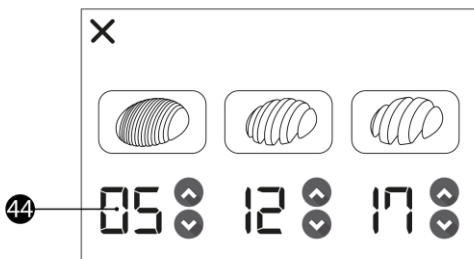
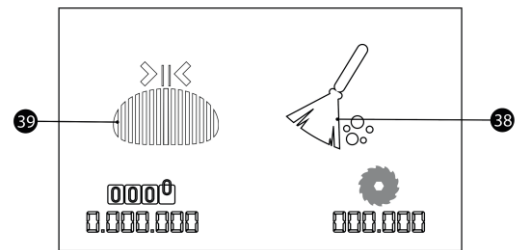
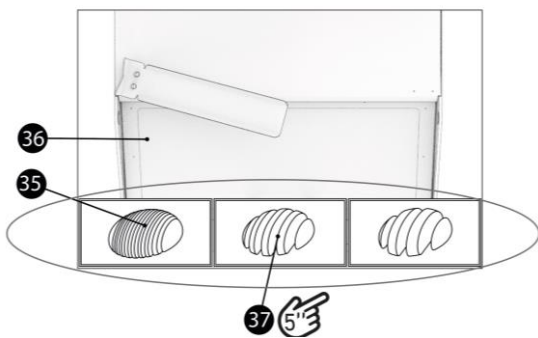
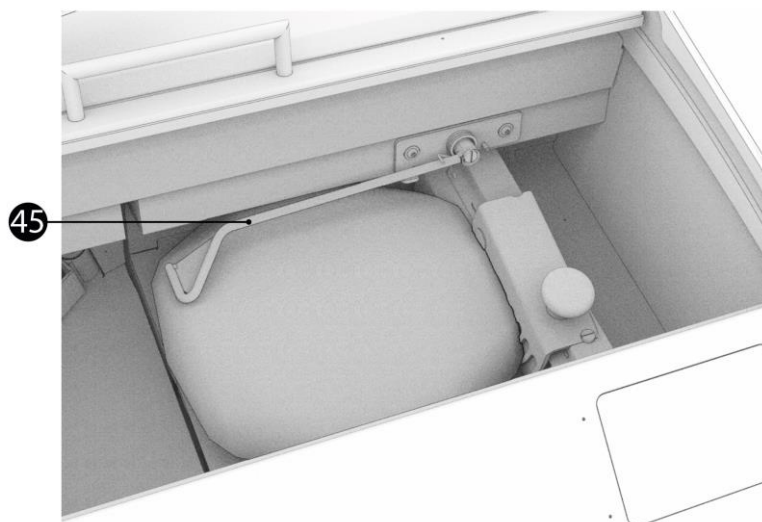


fig.10



fig.11





Traditionally Innovative

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

Large empty dashed box for signature or stamp.

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

Last update: 02/2024
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.