2008



TRADI-LEVAIN

JAC

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

FRANCAIS	**5**
ENGLISH	**13**
DEUTSCH	**21**
NEDERLANDS	**29**
ITALIANO	**37**
ESPAÑOL	**45**
РУССКИЙ	**45**

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

AVANT MISE EN SERVICE

Vous venez d'acquérir une machine JAC, nous vous remercions pour votre confiance.
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 des **3 ans** (voir conditions reprises ci-après), faites compléter, par votre distributeur, le carnet d'entretien lors de l'installation de votre machine. Ce carnet d'entretien se trouve à la fin de cette notice d'utilisation.

GARANTIE

JAC offre une garantie de **3 ans** sur tous ses produits.
Cette garantie comprend le remplacement des pièces d'origines reconnues défectueuses et l'installation gratuite de celles-ci par l'agent JAC.
La garantie prend effet à la date d'installation du matériel

Sous les conditions restrictives suivantes :

1. Matériel acquis dans des conditions « normales » ;
2. Installation effectuée par un agent agréé ;
3. Utilisation du matériel conformément aux indications du mode d'emploi et dans le but pour lequel il a été fabriqué ;
4. Matériel journellement entretenu en « bon père de famille » ;
5. L'utilisation exclusive des pièces d'origine JAC.

Cette garantie ne couvre pas

1. Le remplacement de pièces d'usure normale ;
2. Les pièces non reconnues défectueuses par nos services ;
3. Les problèmes résultant d'une utilisation anormale du matériel ;
4. Les problèmes résultant d'une installation non effectuée par un agent agréé ;
5. 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 effectués durant la période de garantie n'a pas pour effet de prolonger ladite garantie.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

AVERTISSEMENT

Cette machine est destinée aux professionnels de la boulangerie ;

- Elle doit être utilisée par une seule personne à la fois (sauf prescription contraire) ;
- Ne pas laisser des enfants ou des personnes non autorisées utiliser ou manipuler la machine ;
- Elle doit être stockée et utilisée à l'intérieur dans un local, à l'abri de l'humidité et de la chaleur ;
- La machine doit être éclairée suffisamment pour effectuer le travail ;
- Cette machine a un niveau sonore inférieur à 70 dB(A) suivant norme EN ISO 3744.

RACCORDEMENT

- Avant de connecter votre machine au réseau, vérifier l'adéquation de la tension de service de la machine (voir plaque signalétique sur la machine) et de la tension de votre réseau ;
- Le raccordement de la machine doit se faire par l'intermédiaire d'une fiche munie d'une terre ;
- Votre installation électrique alimentant la machine doit être protégée comme indiqué ci-dessous :
  - Protection principale 20 A.

Note : Tout problème résultant d'un autre type de raccordement vous incomberait.

MISE EN SERVICE

- Si nécessaire, fixer les roulettes livrées avec la machine ;
- Programmation de l'heure courante :
  - Appuyer sur [Set], l'écran affiche « REGLAGE HORLOGE »
  - Appuyer sur (0), l'écran affiche « 00 : 00 : 00 »
  - Utiliser le clavier numérique pour modifier l'heure.
- Programmation des consignes :
  - Appuyer [Set] sur, l'écran affiche « REGLAGE HORLOGE »
  - Appuyer sur (1), l'écran affiche :

«

RAFRAICHI	08:00	*(Heure du rafraîchi : 00h00 à 23h50)*
MATURATION	03:00	*(Durée de maturation : 01h00 à 12h00)*
MATURATION	30°	*(Consigne maturation : 20 à 40°C ou 70 à 99°F)*
CONSERVATION1	10°	*(Consigne conservation 1 : 4 à 20°C ou 40 à 70°F)*
CONSERVATION2	18°	*(Consigne conservation 2 : 4 à 20°C ou 40 à 70°F)*
LEVAIN	100	*(Capacité de la cuve : 5 à 250l)*

»

  - Utiliser le clavier numérique pour modifier les valeurs de consigne.

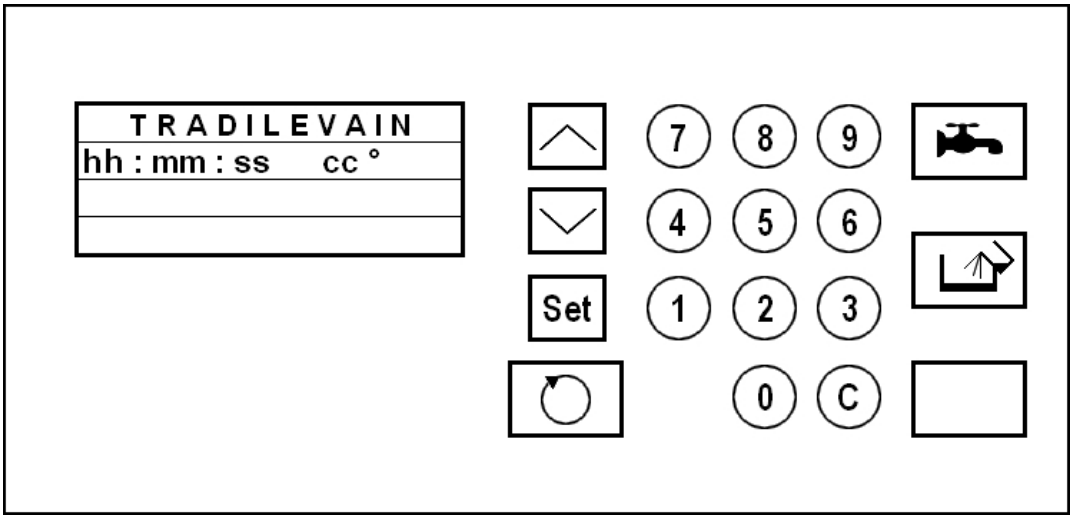
NB : les paramètres peuvent être modifiés pendant un cycle.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

DANGER

- Retirer la fiche de la prise électrique avant toute opération de maintenance et d'entretien ;
- Toute opération de maintenance ou remplacement de pièce doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Lorsque l'on coupe le sectionneur, attendre 1 min avant d'enclencher à nouveau la machine.

AFFICHEUR



A l'arrêt :

1ère ligne : TRADILEVAIN
2ème ligne : hh : mm : ss cc° *<heure courante> <t° cuve>*

En cycle:

1ère ligne : TRADILEVAIN
ou MATURATION HH : MM *<heure de passage en conservation>*
ou CONSERVATION 1
ou CONSERVATION 2
2ème ligne : hh : mm : ss cc / cc ° *<h. courante> <t° cuve> / <consigne t°>*
3ème ligne : TIRAGE: 000 / 000 *<levain tiré> / <capacité totale>*
4ème ligne : FAIRE LE RACLAGE
ou FERMER COUVERCLE
ou DEPART CYCLE ?
ou RAFRAICHI
ou AGITATION LENTE
ou AGITATION RAPIDE
ou RAFRAICHI HH : MM <heure de rafraîchi>
ou COUVERCLE OUVERT (à l'arrêt seulement)

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

CYCLE

1. Mixage
    - Agitation rapide primaire
    - Temps mort
    - Agitation rapide secondaire
    - Agitation lente
2. Demande de raclage
3. Maturation
    - Maintien de la température en dessous de la consigne
    - Mixage (1)
    - Cycle mélange 1
    - Cycle mélange 2 (si maturation pas terminée).
4. Conservation
    - Maintien de la température en dessous de la consigne
    - Suite du cycle de mélange en cours (1 ou 2).
    - Cycle mélange 3 (si le rafraichi n'as pas été effectué à l'heure programmée)
5. Tirage du levain possible
6. Demande de rafraichi
7. Départ nouveau cycle

MODE D'EMPLOI

Utiliser les schémas en fin de notice pour l'utilisation de la machine.

Lors de la première utilisation, ouvrir le couvercle et verser le levain mère (20% de la capacité).

Procédure d'utilisation :

1. Verser farine (50% de la capacité) ;
2. Verser l'eau à 45°C (50% de la capacité);

Pour le TL225, verser une la farine en 2 fois.

3. Fermer le couvercle ;
4. Appuyer sur  , l'afficheur indique " RAFRAICHI ", le **Mixage (1)** commence ;
5. A la fin du mixage, le buzzer s'enclenche et l'afficheur indique "FAIRE LE RACLAGE" :
    - Appuyer sur  ;
    - Ouvrir le couvercle ;
    - A l'aide du racloir (fourni), racler les parois de la cuve au dessus du mélange ;
    - Fermer le couvercle;
    - L'afficheur indique " DEPART CYCLE ?".

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MODE D'EMPLOI

6. Appuyer sur  , l'afficheur indique " RAFRAICHI ", la **Maturation (3)** commence ;
7. Quand la durée de maturation est écoulée, la **Conservation (4)** commence ;
   NB : Appuyer sur pour  choisir entre la conservation 1 et la conservation 2.
8. Vous pouvez tirer le levain, pour ce faire:
   - Ouvrir la vanne (attention au verrouillage) ;
   - Récupérer le levain à l'aide du sceau gradué (fourni);
   - Fermer la vanne (attention au verrouillage);
   - Appuyer sur  ;
   - Introduire la valeur soutirée (en litres) à l'aide du clavier numérique ;
   - Appuyer sur  pour valider.

9. A l'heure du rafraichi, le buzzer s'enclenche et l'afficheur indique "RAFRAICHI HH:MM" ;
   - Remplacer le levain tiré par farine, puis par eau en quantités égales.

10. Appuyer sur  , pour initialiser la calculatrice ;
11. Pour un nouveau cycle, retourner à l'étape 4.

NB: Pour arrêter un cycle en cours, appuyer sur (4) , (5) , (6) simultanément.

Capacité : Nombre de cycle par jour : 0 à 4 levains (en fonction du temps de maturation).
TL40 : 40 Litres
TL95 : 95 Litres
TL225 : 225 Litres

Sécurité : L'ouverture du couvercle de sécurité empêche le fonctionnement de la machine.

ENTRETIEN

Toutes les semaines, par un utilisateur formé :

1. Couper le sectionneur ;
2. Retirer la fiche de la prise ;
3. Pour l'entretien extérieur, utiliser un chiffon humide ;
4. Nettoyer à la brosse et aspirer l'intérieur de la machine (groupe froid et partie électriques).

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MENU CONSTRUCTEUR

L'accès au menu constructeur est obtenu en appuyant simultanément sur ⌃ , ⌄ et Set .

Le code d'accès de ce menu est (6283). La validation s'effectue par la touche Set ; le passage d'un paramètre à un autre avec validation par ⌄ ou ⌃ .

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P01	FRANCAIS			Choix de la langue	0 = FR 1 = EN 2 = DE 3 = ES 4 = IT
P02	C°			Choix de l'unité de travail	0 = C° 1 = F°
P03	CORRECTION			Correction de la mesure de la sonde	
P04	DIFFÉRENTIEL	1	°C / °F	Différentiel température	1 - 5
	ELECTROVANNE	Pas utilisé			
	POMPE À VIDE	Pas utilisé			
P05	R 1 RAPIDE	50	Sec.	Durée primaire agitation rapide	5 - 250
P06	TEMPS MORT	10	Sec.	Durée de temps mort	5 - 250
P07	R 2 RAPIDE	45	Sec.	Durée secondaire agitation rapide	5 - 250
P08	R LENTE	30	Sec.	Durée agitation lente	5 - 250
P09	CYCLE 1N	3		Nombre de cycle phase 1	1 - 7
P10	CYCLE 1	0:20	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 1	00:20 - 03:00
P11	CYCLE 1	18	Sec.	Durée agitation rapide phase 1	5 - 250
P12	CYCLE 2N	3		Nombre de cycle phase 2	1 - 7
P13	CYCLE 2	0:40	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 2	00:20 - 03:00
P14	CYCLE 2	10	SEC.	Durée agitation rapide phase 2	5 - 250
P15	CYCLE 3	0:50	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 3	00:20 - 03:00
P16	CYCLE 3	12	Sec.	Durée agitation rapide phase 3	5 - 250
P17	MINI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente minimum	10 - 50
P18	MAXI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente maximum	10 - 50
P19	MINI RAPIDE	50	Hz	Vitesse agitation rapide minimum	50 - 100
P20	MAXI RAPIDE	85	Hz	Vitesse agitation rapide maximum	50 - 100
P21	ACCÉLÉRATION	15	Sec.	Rampe accélération	5 - 250
P22	DÉCÉLÉRATION	5	Sec.	Rampe décélération	5 - 250
	AGITATION NH	Pas utilisé			
	MAINTIEN NH	Pas utilisé			
P23	INTERDIT	1:00	hh:mm	Interdiction agitation rapide avant rafraîchi	00:00 - 01:00

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MENU CONSTRUCTEUR

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P24	BUZZER	5	Sec.	Durée de buzzer avant avertissement	5 - 250
P25	BUZZER R	60	Sec.	Durée buzzer rafraîchi	5 - 250
P26	BUZZER NB	30	Min.	Durée buzzer niveau bas	2 - 30
	BUZZER NH	Pas utilisé			
P27	STOP AGITATION	NON		Arrêt agitation si demande froid	NON / OUI
P28	MIN CONSERVATION	10	°C / °F	Consigne conservation min. si arrêt agita-	4 - 20 / 40 - 70
	PAS MATURARTION	Pas utilisé			
	PAS CONSERVATION	Pas utilisé			

PIECES DE RECHANGE

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

PROBLEMES

La machine est complètement à l'arrêt
Avez-vous branché la fiche ?
Y-a-t-il du courant dans la prise ?
Le sectionneur est-il enclenché ?
Le couvercle avant est-il bien fermé ?

La 4ième ligne affiche « DEFAUT VARIATEUR »
Le thermique est-il déclenché?
Y-a-t-il une alarme au variateur?

La 4ième ligne affiche « DEFAUT FROID »
Débrancher votre machine et contacter votre revendeur.

Des traits apparaissent à la place de l'horloge « - - : - - : - - ».
Appeler votre revendeur, l'horloge interne est en défaut

Des traits apparaissent à la place des la température cuve « - -° »
Appeler votre revendeur, La sonde est en défaut

Faites toujours entretenir votre machine par un agent agréé !

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

BEFORE START-UP

You have just received a JAC machine and we would like to thank your very much for your confidence.
In order that you are completely satisfied over the next few years, we would ask you to take note of the following advice :

- Obtain assistance from your authorised agent for installation, start-up and follow-up ;
- In order to be able to benefit from the **3 year** warranty (see conditions for returning below), you should have the service book filled out by your distributor when the machine is installed. The service book is located at the back of this manual.

WARRANTY

JAC offers a **3 year** warranty on all its products.
This warranty includes replacement of original parts found to be defective and installation thereof free of charge by the JAC agent.
The warranty becomes effective from the installation date of the equipment

Under the following restrictive conditions :

1. The equipment is purchased under “normal“ conditions ;
2. Installation is made by an authorised agent ;
3. Utilisation of equipment conforming to the indications of the instructions for use and for the purpose for which it is made ;
4. The equipment is maintained daily as per the manual and with all due care ;
5. Maintenance followed-up by the authorised agent conforming to the maintenance specifications with at least one maintenance a year (maintenance at the user’s cost).

This warranty doesn’t cover :

1. Replacement of normally wearing parts ;
2. Parts found not to be defective by our dealers ;
3. Problems resulting from abnormal use of the equipment ;
4. Problems resulting from an installation not installed by an authorised agent ;
5. Parts where problems result from transport damage or incorrect handling.

Repair and/or replacement of defective parts during the warranty period does not extend the initial warranty.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

CAUTION

- This machine is intended for professional bakers ;
- It may only be used by one person at a time. (unless otherwise stated) ;
- Don't allow children or unauthorised persons to use or manipulate the machine ;
- It has to be kept and used inside in a location, away from humidity and heat ;
- The machine has to be adequately lit for carrying out the work satisfactorily ;
- This machine has a noise level below 70 dB(A) as per standard EN ISO 3744.

CONNECTION

Before connecting your machine to the mains, check that the machine operation voltage (see rating plate on the machine) and mains voltage are appropriate ;

- Connection of the machine has to be made using an earthed plug ;
- Your electrical installation supplying the machine has to be protected as indicated below :
  - North America : Main protection 15A ;
  - Rest of the world : Main protection 16 A.

Note : All other problems resulting from another type of connection will not be taken into account.

START-UP

- If necessary, fit the casters supplied with the machine;
- Programming of current time:
  - Press [Set] , screen displays "SET TIME"
  - Press (0) , screen displays "00 : 00 : 00"
  - Use numerical keypad to change time.
- Programming of setpoints:
  - Press [Set] on , screen displays "SET TIME"
  - Press (1) , screen displays:

«

RAFRAICHI	08:00	(Cooling time: 00h00 to 23h50)
MATURATION	03:00	(Maturation time: 01h00 to 12h00)
MATURATION	30°	(Maturation setting: 20 to 40°C or 70 to 99°F)
CONSERVATION1	10°	(Preservation setting 1: 4 to 20°C or 40 to 70°C)
CONSERVATION2	18°	(Preservation setting 2: 4 to 20°C or 40 to 70°C)
LEVAIN	100	(Vat capacity: 5l to 250l)

»

Use numerical keypad to change settings

NB : parameters can be changed during a cycle

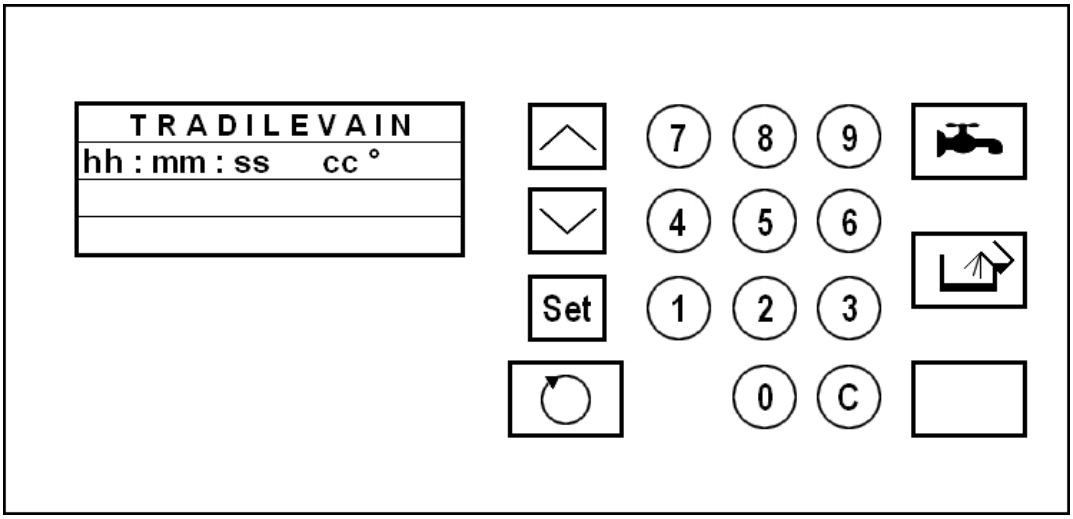
.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

DANGER

- In case of emergency for the user or the machine, use the red STOP button.
- Remove the electric plug before every maintenance and service operation ;
- All maintenance or part changing operations are to be carried out by a qualified person .

DISPLAY



At stop:

1st line: TRADILEVAIN
2nd line: hh : mm : ss cc° <current time> <t° vat>

In cycle:

1st line: TRADILEVAIN
or MATURATION HH : MM <preservation time>
or CONSERVATION 1
or CONSERVATION 2
2nd line: hh : mm : ss cc / cc ° <current time> <t° vat> / <set t°>
3rd line: TIRAGE (OUTPUT): 000 / 000 <leaven extracted> / <total capacity>
4th line: "FAIRE LE RACLAGE" (SCRAPING NEEDED)
or CLOSE COVER
or START CYCLE?
or COOLING
or SLOW AGITATION
or RAPID AGITATION
or COOLING HH : MM <cooling time>
or OPEN COVER (only at stop)

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

CYCLE

1. Mixing
    - Primary rapid agitation
    - Dead time
    - Secondary rapid agitation
    - Slow agitation
2. Scrape request
3. Maturation
    - Maintain temperature below setting
    - Mixing (1)
    - Mixing cycle 1
    - Mixing cycle 2 (if maturation not finished)
4. Preservation
    - Maintain temperature below setting
    - Following current mixing cycle (1 or 2).
    - Mixing cycle 3 (if cooling has not been carried out at programmed time)
5. Possible leaven output
6. Cooling request
7. New cycle start

INSTRUCTIONS FOR USE

Use the schematics at the end of the manual to use the machine.

When using the machine for the first time, open the cover and pour in the basic sour (20% of capacity).

Utilisation procedure:

1. Pour in flour (50% of capacity);
2. Pour in water at 45°C (50% of capacity);
3. Close the cover;
4. Press  , display shows "COOL", Mixing (1) starts;
5. At mixing end, buzzer sounds and display shows "SCRAPING NEEDED":
    - Press  ;
    - Open the cover;
    - Use scraper (supplied) to scrape vat walls above mix;
    - Close the cover;
    - Display shows "START CYCLE?".

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

INSTRUCTIONS FOR USE

6. Press  , display shows "COOL", Maturation (3) starts;
7. When maturation period is finished, Preservation (4) starts;
   NB : Press on to  choose between preservation 1 and preservation 2.
8. You can pull out leaven. To do this:
   - Open valve (pay attention to locking);
   - Use graduated bucket to retrieve leaven (supplied);
   - Close valve (pay attention to locking);
   - Press  ;
   - Use numerical keypad to enter extracted amount (in litres);
   - Press  to confirm.

9. At cooling time, buzzer sounds and display shows "RAFRAICHI HH:MM";
   - Replace extracted leaven with flour, then with water in equal quantities.

10. Press  , to initialise calculator;
11. Return to stage 4 for a new cycle.

NB: To stop cycle in progress, press (4) , (5) , (6) simultaneously.

Capacity: Number of cycles per day: 0 to 4 leaven productions (depending on maturation time)

Safety: The machine will not start if the safety cover is open.

MAINTENANCE

Every week, by a trained user:

1. Cut the disconnector;
2. Remove the plug;
3. Use a damp cloth for external maintenance;
4. Clean with a brush and vacuum clean the inside of the machine (cold unit and electrical components).

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MANUFACTURER MENU

Access to manufacturer menu is obtained by pressing simultaneously on [∧] , [∨] and [Set] .
Access code for this menu is (6283). Confirmation by keying [Set] ; passing from one parameter to another with confirmation by [∨] or [∧] .

	DISPLAY	VALUE	UNIT	DESCRIPTION	VALUE RANGES
P01	FRENCH			Language selection	0 = FR 1 = EN 2 = DE 3 = ES 4 = IT
P02	C°			Work unit selection	0 = C° 1 = F°
P03	CORRECTION			Probe measurement correction	
P04	DIFFERENTIAL	1	°C / °F	Temperature differential	1 - 5
	SOLENOID	Not used			
	VALVE	Not used			
P05	R 1 RAPID	50	Sec.	Primary rapid agitation period	5 - 250
P06	DEAD TIME	10	Sec.	Length of dead time	5 - 250
P07	R 2 RAPID	45	Sec.	Secondary rapid agitation period	5 - 250
P08	R SLOW	30	Sec.	Slow agitation period	5 - 250
P09	CYCLE 1N	3		Phase 1 cycle number	1 - 7
P10	CYCLE 1	0:20	hh:mm	Period between phase 1 cycle agitation	00:20 - 03:00
P11	CYCLE 1	18	Sec.	Phase 1 rapid agitation period	5 - 250
P12	CYCLE 2N	3		Phase 2 cycle number	1 - 7
P13	CYCLE 2	0:40	hh:mm	Period between phase 2 cycle agitation	00:20 - 03:00
P14	CYCLE 2	10	SEC.	Phase 2 rapid agitation period	5 - 250
P15	CYCLE 3	0:50	hh:mm	Period between phase 3 cycle agitation	00:20 - 03:00
P16	CYCLE 3	12	Sec.	Phase 3 rapid agitation period	5 - 250
P17	SLOW MINIMUM	15	Hz	Minimum slow agitation speed	10 - 50
P18	SLOW MAXIMUM	15	Hz	Maximum slow agitation speed	10 - 50
P19	RAPID MINIMUM	50	Hz	Minimum rapid agitation speed	50 - 100
P20	RAPID MAXIMUM	85	Hz	Maximum rapid agitation speed	50 - 100
P21	ACCELERATION	15	Sec.	Acceleration ramp	5 - 250
P22	DECELERATION	5	Sec.	Deceleration ramp	5 - 250
	AGITATION NH	Not used			
	HOLD NH	Not used			
P23	IPROHIBITED	1:00	hh:mm	Rapid agitation prohibited before cooling	00:00 - 01:00

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MENU CONSTRUCTEUR

	DISPLAY	VALUE	UNIT	DESCRIPTION	VALUE RANGES
P24	BUZZER	5	Sec.	Buzzer period before warning	5 - 250
P25	BUZZER R	60	Sec.	Cooling buzzer duration	5 - 250
P26	BUZZER NB	30	Min.	Low level buzzer duration	2 - 30
	BUZZER NH	Not used			
P27	STOP AGITATION	NON		Stop agitation if cold request	NO / YES
P28	MINIMUM PRESERVATION	10	°C / °F	Minimum preservation setting if agitation stop	4 - 20 / 40 - 70
	NO MATURATION	Not used			
	NO PRESERVATION	Not used			

SPARE PARTS

When ordering spare parts, check with your authorised agent the parts concerned using the spare parts catalogue published by the manufacturer.
Always provide the machine number as indicated on the rating plate.
Your agent will order the parts from JAC.

TROUBLESHOOTING

The machine is completely stopped
Did you plug it in?
Is the power supply coming to the socket?
Is the disconnector switched on?
Is the front cover properly closed?

4th line displays "VARIATOR FAULT"
Is the thermal relay switched on?
Is there an alarm on the variator?

4th line displays "COOLING FAULT"
Disconnect the machine and contact your dealer.

Dashes appear instead of time « - - : - - : - - ».
Call your dealer. Internal clock is faulty.

Dashes appear instead of vat temperature « - -° »
Call your dealer. Probe is faulty

Always get an authorised agent to carry out maintenance work on your machine!

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

VOR DER INBETRIEBNAHME

Sie haben eine JAC-Maschine erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.
Damit Ihre Maschine Sie in den kommenden Jahren vollkommen zufrieden stellt, bitten wir Sie darum, sich die nachstehenden Empfehlungen zur Herzen zu nehmen:

- Lassen Sie sich von Ihrem Vertragshändler bei der Montage, der Inbetriebnahme und den darauffolgenden Schritten helfen ;
- Um in den Vorzug der **Dreijahresgarantie** zu gelangen (siehe nachstehende Bedingungen), lassen Sie von Ihrem Vertragshändler das Wartungsheft bei der Einrichtung Ihrer Maschine ausfüllen. Dieses Wartungsheft finden Sie am Ende dieser Betriebsanleitung vor

GARANTIE

JAC bietet eine **Dreijahresgarantie** auf all seine Produkte.
Diese Garantie umfasst die Auswechselung von Originalteilen, die für schadhaft befunden wurden, und deren kostenlosen Einbau seitens des JAC-Vertreters.
Die Garantie beginnt am Tag der Installation des Materials.

Die Garantie ist folgenden einschränkenden Bedingungen unterworfen:

1. Material wurde unter „normalen“ Bedingungen erworben ;
2. Installation durch einen befugten Vertreter ;
3. Benutzung des Materials entsprechend den Bestimmungen der Gebrauchsanweisung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde ;
4. Material wurde täglich instandgehalten laut Anweisungen und mit der Sorgfalt eines „guten Familienvaters“ ;
5. Die Wartungen wurden vom Vertragsvertreter gemäß den Wartungsspezifikationen vorgenommen, mindestens einmal im Jahr (Wartung zu Lasten des Benutzers). Die Anleitung enthält eine Seite, auf der der Vertragsvertreter die einzelnen Wartungen vermerken kann ;

   In Ermangelung einer Wartung durch einen befugten Vertreter oder wenn das Wartungsheft nicht ordentlich ausgefüllt ist, ist die Garantie auf ein Jahr beschränkt.
6. Es dürfen ausschließlich Originalteile von JAC verwendet werden.

Diese Garantie deckt nicht folgende Umstände:

1. Die Auswechselung von normalen Verschleißteilen ;
2. Teile, die von unserer Seite nicht für schadhaft befunden wurden ;
3. Schwierigkeiten aufgrund einer zweckfremden Benutzung des Materials ;
4. Schwierigkeiten aufgrund einer Installation, die nicht von einem befugten Vertreter vorgenommen worden war ;
5. Teileschäden oder Schwierigkeiten infolge von Transportschäden oder einer unsachgemäßen Handhabung.

Eine Reparatur und/oder Auswechselung von schadhaften Teilen, die während der Garantielaufzeit stattfand, bewirkt keine Verlängerung der anfänglichen Garantielaufzeit.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Maschine ist für die Nutzung durch das Bäckereipersonal gedacht ;
- Sie darf ausschließlich von einer Person gleichzeitig bedient werden (sofern nicht anderslautend bestimmt) ;
- Es dürfen keine Kinder oder Unbefugte die Maschine benutzen oder handhaben ;
- Sie muss in einem Raum abgestellt und eingesetzt werden, abseits von Feuchtigkeit und Hitze ;
- Die Maschine muss ausreichend beleuchtet sein, wenn mit ihr gearbeitet wird ;
- Die Maschine hat einen Lärmpegel unter 70 dB(A) nach der Norm EN ISO 3744.

ANSCHLUSS

- Vor dem Anschluss der Maschine ans Stromnetz ist die Übereinstimmung der Betriebsspannung der Maschine, die auf dem Typenschild der Maschine steht, mit der Spannung Ihres Stromnetzes nachzuprüfen ;
- Der Anschluss der Maschine muss auf jeden Fall über einen geerdeten Stecker hergestellt werden ;
- Die Elektroinstallation, von der die Maschine gespeist wird, muss folgendermaßen gesichert sein :
  - Nordamerika: Hauptsicherung von 15 Ampere ;
  - Restliche Welt: Hauptsicherung von 16 Ampere.

Hinweis Jedes Problem infolge einer anderen Anschlussweise wird nicht berücksichtigt.

INBETRIEBNAHME

- Falls erforderlich mitgelieferte Laufrollen befestigen;
- Programmierung der aktuellen Uhrzeit:
  - Drücken [Set] , auf dem Bildschirm erscheint « EINSTELLUNG DER UHRZEIT»
  - Drücken (0) , auf dem Bildschirm erscheint « 00 : 00 : 00 »
  - Uhrzeit via Tastatur anpassen.
- Programmierung der Sollwerte:
  - Drücken [Set] sur , auf dem Bildschirm erscheint « EINSTELLUNG DER UHRZEIT»
  - Drücken (1) , auf dem Bildschirm erscheint :

«

RAFRAICHI	08:00	(Uhrzeit für Kühlung : 00:00 bis 23:50 Uhr)
MATURATION	03:00	(Reifungsdauer : 01:00 bis 12:00 Stunden)
MATURATION	30°	(Sollwert Reifung: 20 - 40°C oder 70 - 99°F)
CONSERVATION1	10°	(Sollwert Konservierung 1 : 4 bis 20°C oder 40 bis 70°F)
CONSERVATION2	18°	*(Sollwert Konservierung 2 : 4 bis 20°C oder 40 bis 70°F)*
LEVAIN	100	(Fassungsvermögen des Behälters : 5 bis 250l)

»

  - Sollwerte via Tastatur anpassen.

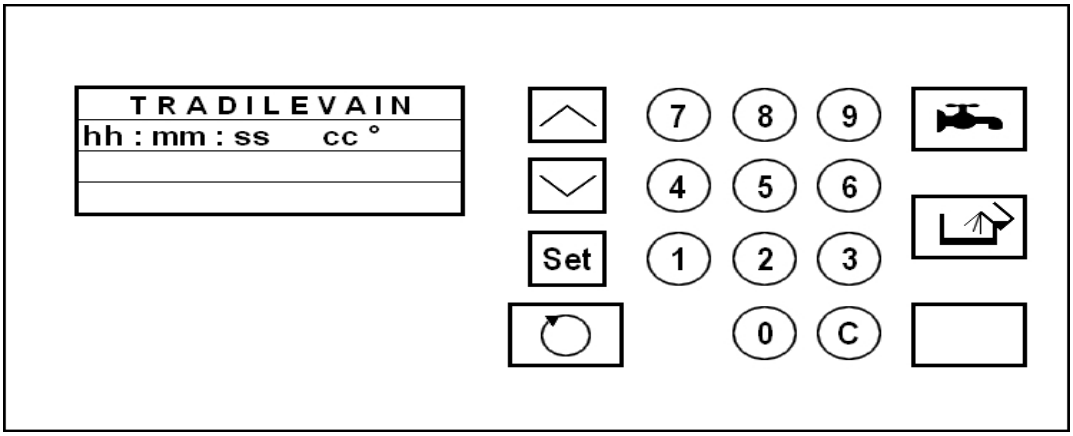
NB: Die Parameter während eines Zyklus geändert werden..

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

GEFAHREN

-- Auf die rote **STOP**-Taste drücken, um die Maschine spannungslos zu schalten ;
- Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose vor jeder Instandhaltung oder Wartung der Maschine ;
- Jede Instandhaltung oder Auswechselung von Teilen muss von einer fachkundigen Person durchgeführt werden.

ANZEIGE



Bei Stillstand:

1. Zeile : TRADILEVAIN
2. Zeile : hh : mm : ss cc° <aktuelle Uhrzeit> <t° Behälter>

Im Betrieb:

1. Zeile : TRADILEVAIN
oder REIFUNG HH : MM <Uhrzeit für Übergang in Konservierung>
oder KONSERVIERUNG 1
oder KONSERVIERUNG 2
2. Zeile : hh : mm : ss cc / cc ° <aktuelle Uhrzeit> <t° Behälter> / <Sollwert t°>
3. Zeile TIRAGE (ENTNAHME): 000 / 000 <entnommener Sauerteig> / <Gesamtkapazität>
4. Zeile AUSKRATZEN
oder DECKEL SCHLIESSEN
oder START ZYKLUS?
oder KÜHLUNG
oder LANGSAM RÜHREN
oder SCHNELL RÜHREN
oder KÜHLUNG HH : MM <Uhrzeit der Kühlung>
oder DECKEL OFFEN (nur bei Stillstand))

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

ZYKLUS

1. Mischen
    - Schnelles erstmaliges Rühren
    - Totzeit
    - Schnelles zweites Rühren
    - langsames Rühren
2. Anforderung Auskratzen
3. Reifung
    - Halten der Temperatur unter Sollwert
    - Mischen (1)
    - Mischzyklus 1
    - Mischzyklus 2 (wenn Reifung nicht abgeschlossen).
4. Konservierung
    - Halten der Temperatur unter Sollwert
    - Mischzyklus läuft (1 oder 2).
    - Mischzyklus 3 (falls Kühlung nicht zu vorgegebener Zeit erfolgt ist)
5. Entnahme des Sauerteigs möglich
6. Anforderung Kühlung
7. Start neuer Zyklus

BEDIENUNGSANLEITUNG

Siehe Schemata am Ende der Bedienungsanleitung der Maschine.

Bei Erstnutzung Deckel öffnen und Sauerteigansatz hineingeben (20 % der Kapazität).

Vorgehensweise:

1. Mehl einfüllen (50% des Fassungsvermögens) ;
2. Wasser (45°C) hinzugeben (50% des Fassungsvermögens);
3. Deckel schließen;
4. Drücken  , die Anzeige blendet Kühlung ein, Mischen (1) beginnt;
5. Nach dem Mischen ertönt der Summer und die Anzeige blendet Auskratzen ein:
    - Drücken (0) ;
    - Deckel öffnen;
    - Mit dem mitgelieferten Teigkratzer Behälterwände über der Mischung abkratzen;
    - Deckel schließen;
    - Auf der Anzeige erscheint Zyklus starten?.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

6. Drücken [◯] , die Anzeige blendet Kühlung ein, Reifen (3) beginnt;
7. Nach der Reifung beginnt die Konservierung (4);
   NB : Drücken auf zwecks [ ] Auswahl zwischen Konservierung 1 und Konservierung 2.
8. Sie können den Sauerteig entnehmen, hierzu:
   - Ventil öffnen (Verriegelung !);
   - Sauerteig mit mitgeliefertem Eimer mit Mengeneinteilung entnehmen);
   - Ventil schließen (Verriegelung !);
   - Drücken [🚰] ;
   - Entnommene Menge (in Litern) vie Zifferntastatur eingeben;
   - Drücken [🚰] zum Bestätigen.

9. Bei Erreichen der Kühlungszeit ertönt der Summer und die Anzeige blendet "RAFRAICHI HH:MM" ein;
   - Den entnommenen Sauerteig zu gleichen Teilen durch Mehl und Wasser ersetzen.

10. Drücken [⏻] , zum Initialisieren des Rechners;
11. Für einen neuen Zyklus, zu Schritt 4 gehen.

NB: Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, drücken Sie auf (4) , (5) , (6) gleichzeitig

Kapazität: Anzahl Zyklen pro Tag: 0 bis 4 Sauerteige (abhängig von der Reifezeit)

Sicherheit: Beim Öffnen des Sicherheitsdeckels wird der Betrieb der Maschine unterbrochen.

.

WARTUNG

Wöchentlich durch einen geschulten Bediener:

1. Maschine stromlos schalten;
2. Stecker aus der Steckdose ziehen;
3. Für die Reinigung der äußeren Maschineteile einen angefeuchteten Lappen benutzen;
4. Innenraum der Maschine mit einer Bürste reinigen und absaugen (Kühlaggregat und elektrische Bestandteile)

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

HERSTELLERMENÜ

Durch gleichzeitiges Drücken folgender Tasten gelangt man ins Herstellermenü
[∧] , [∨] und [Set] .
Der Zugangscode für dieses Menü lautet (6283). Die Bestätigung erfolgt durch Taste [Set] ; der Wechsel zwischen den Parametern mit Bestätigung durch [∨] oder [∧] .

	ANZEIGE	WERT	EINHEIT	BEZEICHNUNG	WERT (von – bis)
P01	Fanzösisch			Sprachauswahl	0 = FR 1 = EN 2 = DE 3 = ES 4 = IT
P02	C°			Wahl der Einheit	0 = C° 1 = F°
P03	KORREKTUR			Korrektur der Messung der Sonde	
P04	DIFFERENZ	1	°C / °F	Temperaturdifferenz	1 - 5
	MAGNETVENTIL	Nicht verwendet			
	VAKUUMPUMPE	Nicht verwendet			
P05	R 1 SCHNELL	50	Sec.	Dauer erstes Schnellrühren	5 - 250
P06	TOTZEIT	10	Sec.	Dauer Leerlauf	5 - 250
P07	R 2 SCHNELL	45	Sec.	Dauer zweites Schnellrühren	5 - 250
P08	R LANGSAM	30	Sec.	Dauer langsames Rühren	5 - 250
P09	ZYKLUS 1N	3		Anzahl Zyklen Phase 1	1 - 7
P10	ZYKLUS 1	0:20	hh:mm	Zeit zwischen Rühren Zyklus Phase 1	00:20 - 03:00
P11	ZYKLUS 1	18	Sec.	Dauer Schnellrühren Phase 1	5 - 250
P12	ZYKLUS 2N	3		Anzahl Zyklen Phase 2	1 - 7
P13	ZYKLUS 2	0:40	hh:mm	Zeit zwischen Rühren Zyklus Phase 2	00:20 - 03:00
P14	ZYKLUS 2	10	SEC.	Dauer Schnellrühren Phase 2	5 - 250
P15	ZYKLUS 3	0:50	hh:mm	Zeit zwischen Rühren Zyklus Phase 3	00:20 - 03:00
P16	ZYKLUS 3	12	Sec.	Dauer Schnellrühren Phase 3	5 - 250
P17	MINI LANGSAM	15	Hz	Mindestgeschwindigkeit langsames Rühren	10 - 50
P18	MAXI LANGSAM	15	Hz	Höchstgeschwindigkeit langsames Rühren	10 - 50
P19	MINI SCHNELL	50	Hz	Mindestgeschwindigkeit schnelles Rühren	50 - 100
P20	MAXI SCHNELL	85	Hz	Höchstgeschwindigkeit schnelles Rühren	50 - 100
P21	BESCHLEUNIGUNG	15	Sec.	Beschleunigungsrampe	5 - 250
P22	VERZÖGERUNG	5	Sec.	Bremsrampe	5 - 250
	RÜHREN NH	Nicht verwendet			
	WARTUNG NH	Nicht verwendet			
P23	INICHT ZULÄSSIG	1:00	hh:mm	Schnellrühren vor Kühlung unzulässig	00:00 - 01:00

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

HERSTELLERMENÜ

	ANZEIGE	WERT	EINHEIT	BEZEICHNUNG	WERT (von – bis)
P24	SUMMER	5	Sec.	Dauer Summer vor Warnung	5 - 250
P25	SUMMER R	60	Sec.	Dauer Summer Kühlung	5 - 250
P26	SUMMER NB	30	Min.	Dauer Summer niedriges Niveau	2 - 30
	SUMMER NH	Nicht verwendet			
P27	STOPP RÜHREN	NON		Abstellen Rührvorgang wenn Anfrage	NON / OUI
P28	MIN. KONSERVIERUNG	10	°C / °F	Minimaler Einstellwert Konservierung bei	4 - 20 / 40 - 70
	KEINE REIFUNG	Nicht verwendet			
	KEINE REIFUNG	Nicht verwendet			

ERSATZTEILE

Sehen Sie bei einer Ersatzteilbestellung gemeinsam mit Ihrem Vertragshändler nach, um welches Teil es sich handelt. Sehen Sie im Ersatzteilekatalog des Herstellers nach.
Geben Sie immer die Nummer der Maschine, die auf dem Typenschild steht, an.
Ihr Vertragshändler reicht die Bestellung bei JAC ein.

STÖRUNGEN

Die Maschine bewegt sich nicht
Ist der Stecker eingesteckt?
Liegt Strom an der Steckdose an?
Ist der Schalter eingeschaltet?
Ist der vordere Deckel richtig geschlossen?

Die 4. Zeile zeigt (Fehler Variator) an
Thermorelais ausgeschaltet?
Liegt ein Variatoralarm vor?

Die 4. Zeile zeigt Fehler Kühlung an
Maschine von der Stromversorgung trennen und Händler kontaktieren.

Es wird keine Uhrzeit angezeigt« - - : - - : - - ».
Händler kontaktieren, die interne Uhr ist defekt.

Es wird keine Behältertemperatur angezeigt« - -° »
Kontaktieren Sie Ihren Händler, die Sonde ist defekt.

Lassen Sie Ihre Maschine nur von einem Vertragshändler warten!

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

VOOR DE INBEDRIJFSTELLING

U hebt een machine van JAC aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen.
Opdat uw machine tijdens de volgende jaren volledig zou werken zoals u dat wenst, vragen wij u kennis te nemen van de volgende raadgevingen:

- Laat u voor de installatie, inbedrijfstelling en opvolging bijstaan door uw officieel erkende dealer ;
- Om van de garantie van **3 jaar** (zie de voorwaarden hierna) te kunnen genieten, moet u uw dealer het onderhoudsboekje doen invullen tijdens de installatie van uw machine.

Dit onderhoudsboekje vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

GARANTIE

JAC biedt een garantie van **3 jaar** op al zijn producten.
Deze garantie omvat de vervanging van defecte originele onderdelen en de gratis installatie ervan door de dealer van JAC.
De garantie vangt aan op de datum van installatie van het materieel.

Onder de volgende beperkende voorwaarden:

1. Materieel verworven onder “normale” omstandigheden ;
2. Installatie uitgevoerd door een officieel erkende dealer ;
3. Gebruik van het materieel in overeenstemming met de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het ontworpen is ;
4. Materieel dat dagelijks wordt onderhouden als een “goede huisvader” ;
5. Onderhoud dat opgevolgd wordt door de officieel erkende dealer in overeenstemming met de onderhoudsspecificaties met minstens één onderhoud per jaar (onderhoud ten laste van de gebruiker). Te dien einde bevat de gebruiksaanwijzing een pagina waar de dealer de verschillende onderhoudsbeurten kan registreren.

Bij gebrek aan opvolging van het onderhoud door een officieel erkende dealer en/of in geval van een foutief ingevuld onderhoudsboekje beperkt de garantie zich tot één jaar.

6. Het uitsluitend gebruiken van originele onderdelen van JAC.

Deze garantie geldt niet voor :

1. De vervanging van onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn ;
2. De onderdelen die door onze diensten niet als defect erkend worden ;
3. De problemen die het resultaat zijn van een abnormaal gebruik van het materieel ;
4. De problemen die het resultaat zijn van een installatie die niet door een officieel erkende dealer uitgevoerd werd ;
5. De onderdelen of problemen die het resultaat zijn van transportschade of een onoordeel kundige goederenbehandeling.

Een herstelling en/of vervanging van defecte onderdelen tijdens de garantieperiode leidt niet tot de verlenging van de genoemde garantie.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

WAARSCHUWING

Deze machine is voor de bakker bedoeld ;
- Zij mag nooit door meerdere personen tegelijk gebruikt worden. (behoudens anderslui-dend voorschrift) ;
- Laat nooit kinderen of onbevoegden de machine gebruiken of bedienen ;
- De machine moet opgeslagen en gebruikt worden in een ruimte die beschutting biedt te gen vochtigheid en warmte ;
- De machine moet voldoende verlicht zijn om ze te kunnen bedienen ;
- Deze machine heeft een geluidsniveau van minder dan 70 dB(A) volgens de norm EN ISO 3744.

AANSLUITING

- Alvorens uw machine op het net aan te sluiten, dient u de conformiteit tussen de be-drijfsspanning van de machine (zie kenplaat op de machine) en de netspanning na te gaan ;
- De aansluiting van de machine moet geschieden door middel van een geaarde stekker ;
- Uw elektrische installatie die de machine voedt, dient als volgt beschermd te zijn :
  - Hoofdzekering van 20 A ;

Opmerking : Elk probleem dat het resultaat is van een ander type van aansluiting, valt ten uwen laste.

INBEDRIJFSTELLING

- Maak indien nodig de wieltjes vast die bij de machine geleverd zijn;
- Programmering van het actuele uur :
  - Druk op [Set], op het scherm verschijnt het bericht « REGLAGE HORLOGE »
  - Druk op (0), op het scherm wordt « 00 : 00 : 00 » weergegeven
  - Gebruik het numerieke toetsenbord om het uur te wijzigen .
- Programmering van de instelwaarden :
  - Druk op [Set], op het scherm verschijnt het bericht « REGLAGE HORLOGE »
  - Druk op (1), op het scherm verschijnt het volgende bericht :

«

RAFRAICHI	08:00	*(uur van afkoelen : 00h00 tot 23h50)*
MATURATION	03:00	*(rijpingsduur : 01h00 tot 12h00)*
MATURATION	30°	*(instelwaarde rijping : 20 tot 40°C of 70 tot 99°F)*
CONSERVATION1	10°	*(instelwaarde conserveren 1 : 4 tot 20°C of 40 tot 70°F)*
CONSERVATION2	18°	*(instelwaarde conserveren 2 : 4 tot 20°C of 40 tot 70°F)*
LEVAIN	100	*(inhoud van de kuip : 5 tot 250l)*

»

- Gebruik het numerieke toetsenbord om de instelwaarden te veranderen .

NB : de parameters kunnen tijdens een cyclus gewijzigd worden .

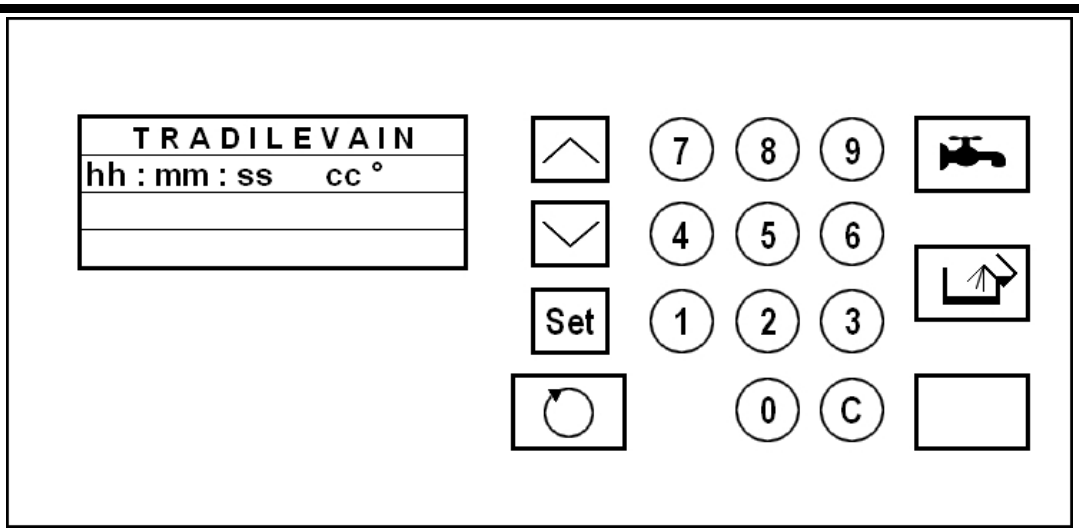
РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

GEVAAR

Haal de stekker uit de contactdoos alvorens onderhoudswerken uit te voeren ;

- Alle onderhoudswerken of vervangingen van onderdelen mogen uitsluitend door een gekwalificeerde werkkracht uitgevoerd worden.
- Als de scheidingsschakelaar afgezet werd, wacht dan 1 minuut alvorens de machine weer in te schakelen .

DISPLAY



Uitgeschakeld:

1ère rij :	TRADILEVAIN		
2ème rij :	hh : mm : ss	cc°	<Actueel uur > <*t*° kuip>

Cyclus actief :

1ère rij :	TRADILEVAIN		
of	MATURATION HH : MM		<Uur van de overgang naar conserveren>
of	CONSERVATION 1		
of	CONSERVATION 2		
2ème rij :	hh : mm : ss	cc / cc °	<Actueel uur><*t*° *kuip*>/<Instelwaarde *t*°>
3ème rij :	TIRAGE:	000 / 000	<Afgetapte zuurdesem>/<totale capaciteit>
4ème rij :	FAIRE LE RACLAGE		
of	FERMER COUVERCLE		
of	DEPART CYCLE ?		
of	RAFRAICHI		
of	AGITATION LENTE		
of	AGITATION RAPIDE		
of	RAFRAICHI HH : MM		<Uur van afkoelen>
of	COUVERCLE OUVERT (Alleen bij stilstand)		

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

CYCLUS

1. Mengen
    - Primaire duur snel roeren
    - Dode tijd
    - Secundaire duur snel roeren
    - Traag roeren
2. Vraag om afschrapen
3. Rijping
    - De temperatuur onder de ingestelde waarde behouden
    - Mengen (1)
    - Mengcyclus 1
    - Mengcyclus 2 (indien de rijping niet afgelopen is).
4. Conserveren
    - De temperatuur onder de ingestelde waarde behouden
    - Vervolg van de mengcyclus aan de gang (1 of 2).
    - Mengcyclus 3 (indien het afkoelen niet op het geprogrammeerde uur uitgevoerd werd)
5. De zuurdesem kan afgetapt worden
6. Vraag om afkoelen
7. Starten van een nieuwe cyclus

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik de schema's achteraan de handleiding voor het bedienen van de machine**.**

Eerste inwerkingstelling: open het deksel en vul de kuip met moederdesem (20% van de capaciteit).

Bediening :

1. Voeg bloem toe (50% van de capaciteit) ;
2. Voeg water van 45°C toe (50% van de capaciteit);
3. Sluit het deksel ;
4. Druk op  , op het scherm verschijnt het bericht " RAFRAICHI ", het **Mengen (1)** begint ;
5. Na afloop van het mengen weerklinkt de buzzer en op het scherm verschijnt het bericht "FAIRE LE RACLAGE" :
    - Druk op  ;
    - Open het deksel ;
    - Met de schraper (meegeleverd) schraapt u de wanden van de kuip boven het mengsel af ;
    - Sluit het deksel ;
    - Op het scherm verschijnt het bericht " DEPART CYCLE ?".

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

GEBRUIKSAANWIJZING

6. Druk op [◯], op het scherm verschijnt " RAFRAICHI ", de **Rijping (3)** start ;
7. Wanneer de rijpingsduur voorbij is, start het **Conserveren (4)** ;
   NB : Druk op [ ] om tussen conserveren 1 en conserveren 2 te kiezen.
8. U mag de zuurdesem uithalen, doe dit als volgt :
   - Open de klep (opgelet voor de vergrendeling) ;
   - Haal de zuurdesem eruit met behulp van de gegradueerde emmer (meegeleverd);
   - Sluit de klep (opgelet voor de vergrendeling);
   - Druk op [ ] ;
   - Voer de aftapwaarde (in liter) in op het numerieke toetsenbord ;
   - Druk op [ ] om te valideren.

9. Op het ingestelde uur voor afkoelen weerklinkt de buzzer en op het scherm verschijnt het bericht "RAFRAICHI HH:MM" ;
   - Vervang de afgetapte zuurdesem door bloem en vervolgens water in gelijke hoeveelheden.

10. Druk op [ ] , om de rekenmachine te initialiseren ;
11. Ga voor een nieuwe cyclus terug naar etappe 4 .

NB: Om een cyclus stil te leggen die aan de gang is, drukt u tegelijkertijd op (4) , (5) , (6)

Capaciteit: aantal cycli per dag: 0 tot 4 zuurdesems (in functie van de rijpingsduur)**.**

Veiligheid: Door het veiligheidsdeksel te openen wordt de machine stilgelegd.

ONDERHOUD

Om de week door een opgeleide gebruiker :

1. Zet de scheidingsschakelaar af ;
2. Haal de stekker uit de contactdoos ;
3. Gebruik een vochtige doek voor het reinigen van de buitenkant ;
4. Schoonmaken met een borstel en resten aan de binnenkant van de machine opzuigen (koelgroep en het elektrische gedeelte).

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

FABRIKANTMENU

De toegang tot het fabrikantmenu wordt verkregen door tegelijkertijd op [^] , [v] en op [Set] te drukken .
De toegangscode van dit menu is (6283). De validatie geschiedt met de toets [Set] ; de overgang van één parameter naar een andere na validatie met [v] of [^] .

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P01	FRANCAIS			Choix de la langue	0 = FR 1 = EN 2 = DE 3 = ES 4 = IT
P02	C°			Choix de l'unité de travail	0 = C° 1 = F°
P03	CORRECTION			Correction de la mesure de la sonde	
P04	DIFFÉRENTIEL	1	°C / °F	Différentiel température	1 - 5
	ELECTROVANNE	Pas utilisé			
	POMPE À VIDE	Pas utilisé			
P05	R 1 RAPIDE	50	Sec.	Durée primaire agitation rapide	5 - 250
P06	TEMPS MORT	10	Sec.	Durée de temps mort	5 - 250
P07	R 2 RAPIDE	45	Sec.	Durée secondaire agitation rapide	5 - 250
P08	R LENTE	30	Sec.	Durée agitation lente	5 - 250
P09	CYCLE 1N	3		Nombre de cycle phase 1	1 - 7
P10	CYCLE 1	0:20	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 1	00:20 - 03:00
P11	CYCLE 1	18	Sec.	Durée agitation rapide phase 1	5 - 250
P12	CYCLE 2N	3		Nombre de cycle phase 2	1 - 7
P13	CYCLE 2	0:40	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 2	00:20 - 03:00
P14	CYCLE 2	10	SEC.	Durée agitation rapide phase 2	5 - 250
P15	CYCLE 3	0:50	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 3	00:20 - 03:00
P16	CYCLE 3	12	Sec.	Durée agitation rapide phase 3	5 - 250
P17	MINI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente minimum	10 - 50
P18	MAXI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente maximum	10 - 50
P19	MINI RAPIDE	50	Hz	Vitesse agitation rapide minimum	50 - 100
P20	MAXI RAPIDE	85	Hz	Vitesse agitation rapide maximum	50 - 100
P21	ACCÉLÉRATION	15	Sec.	Rampe accélération	5 - 250
P22	DÉCÉLÉRATION	5	Sec.	Rampe décélération	5 - 250
	AGITATION NH	Pas utilisé			
	MAINTIEN NH	Pas utilisé			
P23	INTERDIT	1:00	hh:mm	Interdiction agitation rapide avant rafraîchi	00:00 - 01:00

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

FABRIKANTMENU

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P24	BUZZER	5	Sec.	Durée de buzzer avant avertissement	5 - 250
P25	BUZZER R	60	Sec.	Durée buzzer rafraîchi	5 - 250
P26	BUZZER NB	30	Min.	Durée buzzer niveau bas	2 - 30
	BUZZER NH	Pas utilisé			
P27	STOP AGITATION	NON		Arrêt agitation si demande froid	NON / OUI
P28	MIN CONSERVATION	10	°C / °F	Consigne conservation min. si arrêt agita-	4 - 20 / 40 - 70
	PAS MATURARTION	Pas utilisé			
	PAS CONSERVATION	Pas utilisé			

RESERVEONDERDELEN

Voor het bestellen van een reserveonderdeel controleert u samen met uw officieel erkende dealer om welk onderdeel het gaat aan de hand van de catalogus met reserveonderdelen uitgegeven door de fabrikant.
Preciseer altijd het machinenummer zoals aangegeven op de kenplaat.
Uw dealer maakt de bestelling over aan JAC.

PROBLEEM

De machine staat volledig stil
Hebt u de stekker in de contactdoos gestoken?
Zit er stroom op de contactdoos?
Is de scheidingsschakelaar ingeschakeld?
Is het deksel vooraan goed gesloten?

Op de 4e regel verschijnt het bericht "DEFAUT VARIATEUR" [DEFECT REGEIAAR]
Is de thermische beveiliging geactiveerd?
Is er een alarm van de regelaar?

Op de 4e regel verschijnt het bericht "DEFAUT FROID" [DEFECT KOELEN]
Trek de stekker van uw machine uit de contactdoos en neem contact op met uw dealer.

In plaats van het uurwerk worden er streepjes "- - : - - : - -" weergegeven.
Neem contact op met uw dealer want het interne uurwerk is defect.

In plaats van de temperatuur van de kuip worden er streepjes "- -°" weergegeven.
Neem contact op met uw dealer want de sonde is defect.

Laat uw machine altijd onderhouden door een officieel erkende dealer!

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

PRIMA DELLA MESSA IN ESERCIZIO

Avete appena acquistato una macchina JAC e Vi ringraziamo per la fiducia che ci avete accordato.
Affinché la Vostra macchina vi soddisfi pienamente nel corso dei prossimi anni, Vi invitiamo a seguire i suggerimenti seguenti :

- FateVi aiutare dal Vostro agente autorizzato per l'installazione, la messa in esercizio ed il controllo periodico ;
- Per poter beneficiare della garanzia di **3 anni** (vedi condizioni indicate in seguito), fate compilare, al Vostro distributore, il libretto di manutenzione al momento dell'installazione della Vostra macchina. Il suddetto libretto di manutenzione si trova alla fine delle presenti i struzioni per l'uso.

GARANZIA

JAC offre una garanzia di **3 anni** su tutti i propri prodotti.
Tale garanzia comprende la sostituzione dei pezzi originali rivelatisi difettosi e l'installazione gratuita degli stessi ad opera dell'agente JAC.
La garanzia decorre a partire dalla data di installazione del macchinario.

Nelle seguenti condizioni restrittive :

1. Macchinario acquistato in condizioni "normali" ;
2. Installazione effettuata da un agente autorizzato ;
3. Utilizzo del materiale secondo le indicazioni di utilizzo e allo scopo per cui è stato realizzato ;
4. Materiale giornalmente mantenuto secondo "gli standard di riferimento" ;
5. Manutenzioni eseguite dall'agente autorizzato ai sensi delle specifiche di manutenzione con almeno una manutenzione all'anno (manutenzione a carico dell'utente). L'informativa comprende, a tal proposito, una pagina che permette all'agente di indicare l e diverse manutenzioni.

Se non vi è monitoraggio della manutenzione da parte di un agente autorizzato e/o il libretto delle manutenzioni non è correttamente compilato, la garanzia è limitata ad un anno.

6. L'utilizzo esclusivo dei pezzi originali JAC.

Questa garanzia non copre

1. La sostituzione di pezzi esposti a normale usura ;
2. I pezzi non riconosciuti come difettosi dai nostri servizi ;
3. I problemi che rilevano da un utilizzo anormale del macchinario ;
4. I problemi che rilevano da un'installazione non effettuata da un agente autorizzato ;
5. I pezzi o i problemi derivanti da un danno durante il trasporto o da una manutenzione erronea.

Una riparazione e/o una sostituzione dei pezzi difettosi effettuate durante il periodo di garanzia non dà luogo al prolungamento della suddetta garanzia.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

AVVERTENZA

Questa macchina è stata concepita per panettieri specializzati ;
- Deve essere utilizzata da una sola persona per volta. (salvo diversa indicazione) ;
- Non permettere l'utilizzo o la manipolazione della macchina a bambini o persone non autorizzate ;
- Deve essere conservata e utilizzata all'interno di un locale, al riparo dall'umidità e da fonti di calore ;
- La macchina deve essere sufficientemente illuminata per eseguire il lavoro ;
- Questa macchina ha un livello sonoro inferiore ai 70 dB(A) conformemente alla norma EN ISO 3744.

COLLEGAMENTI

- Prima di collegare la Vostra macchina alla rete, controllate la rispondenza della tensione di funzionamento della macchina (vedi targhetta a bordo macchina) con la tensione della Vostra rete ;
- Il collegamento della macchina deve essere effettuato con un'apposita spina munita di messa a terra ;
- Il Vostro impianto elettrico che alimenta la macchina deve essere protetto secondo quanto di seguito indicato :
  - Protezione principale 20A ;

Nota : Qualsiasi problema derivante da un altro tipo di collegamento non è a noi attribuibile.

MISE EN SERVICE

- Se necessario, fissare le rotelle in dotazione con la macchina ;
- Programmazione dell'ora corrente :
  - Premere su [Set], il display visualizza « REGOLAZ HORLOGIO »
  - Premere su (0), il display visualizza « 00 : 00 : 00 »
  - Utilizzare il tastierino numerico per modificare l'ora.
- Programmazione dei valori nominali :
  - Premere su [Set], il display visualizza « REGOLAZ HORLOGIO»
  - Premere su (1), il display visualizza :

«

RAFRAICHI	08:00	*(*Ora del raffreddamento *: da 00h00 a 23h50)*
MATURATION	03:00	*(*Durata di maturazione *: da 01h00 a 12h00)*
MATURATION	30°	*(*Prescrizione maturazione *: da 20 a 40°C o da 70 a 99°F)*
CONSERVATION1	10°	*(*Prescrizione conservazione *1 : da 4 a 20°C o da 40 a 70°F)*
CONSERVATION2	18°	*(*Prescrizione conservazione *2 : da 4 a 20°C o da 40 a 70°F)*
LEVAIN	100	*(*Capacità del contenitore *: da 5 a 250l)*

»

  - Utilizzare il tastierino numerico per modificare i valori prescritti .

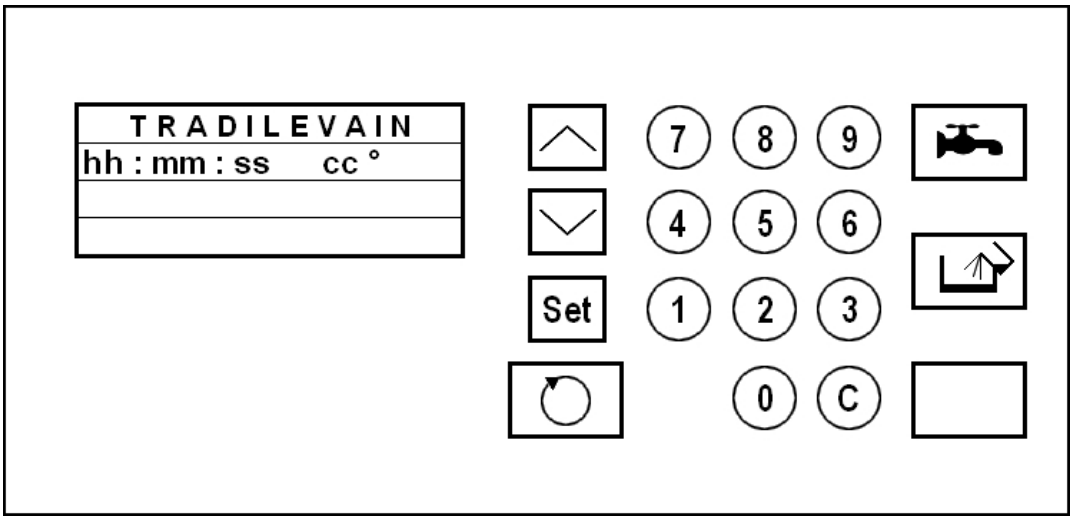
NB : i parametri possono essere modificati durante un ciclo.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

PERICOLO

- Togliere la spina dalla presa elettrica prima di qualsiasi operazione di manutenzione ;
- Qualsiasi operazione di manutenzione o sostituzione dei pezzi deve essere eseguita da personale qualificato ;
- Quando si disattiva il sezionatore, aspettare 1 min prima di reimpostare la macchina .

DISPLAY



Fermo :

1ère linea : TRADILEVAIN
2ème linea : hh : mm : ss cc° *<ora attuale> <t° di contenitore>*

In funzione:

1ère linea : TRADILEVAIN
o MATURAZIO HH : MM *<ora di passaggio in conservazione >*
o COSERVAZIONE 1
o COSERVAZIONE 2
2ème linea : hh : mm : ss cc / cc ° *<ora attuale><t° di contenitore>/ <prescrizione t°>*
3ème linea : ESTRARRE: 000 / 000 *<lievito estratto>/<capacità totale>*
4ème linea : FARE RASCHIARE
o CHIUSO COPERCHIO
o PARTENZA CICLO ?
o RINFRESCO
o AGITARE LENTA
o AGITAARE VELOCE
o RINSFRESCO HH : MM *<Ora di raffreddamento>*
o COPERCHIO APERTO (Fermo soltanto)

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

CICLO

1. Missaggio
    - Durata primaria agitazione veloce
    - Tempo morto
    - Durata secondaria agitazione veloce
    - Agitazione lenta
2. Richiesta di raschiatura
3. Maturazione
    - Mantenimento della temperatura sotto il livello di prescrizione
    - Missaggio (1)
    - Ciclo mescolatura 1
    - Ciclo mescolatura 2 (se maturazione non terminata).
4. Conservazione
    - Mantenimento della temperatura sotto il livello di prescrizione
    - Continuazione ciclo mescolatura in corso (1 o 2).
    - Ciclo mescolatura 3 (se il raffreddamento non è stato effettuato in orario programmato)
5. Estrazione del lievito possibile
6. Richiesta di raffreddamento
7. Avvio nuovo ciclo

ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzare gli schemi posti alla fine del libretto di istruzioni per l'uso della macchina.

Quando si utilizza la macchina per la prima volta, aprire il coperchio e versare il lievito madre (20% della capacità).

Procedura di utilizzo :

1. Versare farina (il 50% della capacità) ;
2. Versare l'acqua a 45°C (il 50% della capacità);
3. Chiudere il coperchio;
4. Premere su  , il display visualizza " RINFRESCO ", il **Missaggio (1)** comincia;
5. Alla fine del missaggio, il buzzer si attiva ed il display visualizza "FARE RASCHIARE " :
    - Premere su  ;
    - Aprire il coperchio;
    - Mediante raschiatoio (in dotazione), raschiare le pareti del contenitore al di sopra dell'impasto;
    - Chiudere il coperchio;
    - Il display visualizza " PARTENZA CICLO ? ".

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ISTRUZIONI PER L'USO

6. Premere su  , il display visualizza " RINFRESCO ", la **Maturazione (3)** comincia ;
7. Quando la durata di maturazione è terminata, la **Conservazione (4)** comincia ;
   NB : Premere su  per scegliere tra la conservazione 1 e la conservazione 2.
8. Potete estrarre il lievito, effettuando le operazioni seguenti :
   - Aprire la valvola (attenzione al bloccaggio) ;
   - Recuperare il lievito mediante il secchiello graduato (in dotazione);
   - Chiudere la valvola (attenzione al bloccaggio);
   - Premere su  ;
   - Introdurre il valore della quantità estratta (in litri) mediante tastierino numerico;
   - Premere su  per confermare.

9. All'ora del raffreddamento, il buzzer si attiva ed il display visualizza "RINFRESCO HH:MM";
   - Sostituire il lievito estratto dalla farina, poi dall'acqua, in quantità uguali.

10. Premere su  , per inizializzare la calcolatrice;
11. Per un nuovo ciclo, tornare alla fase 4 .

NB: Per terminare un ciclo in corso, premere su (4) , (5) , (6) contemporaneamente.

Capacità: Numero di cicli giornaliero: da 0 a 4 lieviti (in funzione del tempo di maturazione).

Sicurezza: L'apertura del coperchio di sicurezza impedisce il funzionamento della macchina .

MANUTENZIONE

Ogni settimana, da parte di utente adeguatamente formato:

1. Togliere la corrente tramite il sezionatore ;
2. Togliere la spina dalla presa ;
3. Per la manutenzione esterna, utilizzate un panno umido ;
4. Pulire con spazzola ed aspirare l'interno della macchina (unità freddo e parte elettrica).

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MENU COSTRUTTORE

L'accesso al menu costruttore è ottenuto premendo contemporaneamente su ∧ , ∨ e su Set .
Il codice di accesso di questo menu è (6283). La conferma viene effettuata con il tasto Set ; il passaggio da un parametro ad un altro attraverso conferma con ∨ o ∧ .

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P01	FRANCAIS			Choix de la langue	0 = FR 1 = EN 2 = DE 3 = ES 4 = IT
P02	C°			Choix de l'unité de travail	0 = C° 1 = F°
P03	CORRECTION			Correction de la mesure de la sonde	
P04	DIFFÉRENTIEL	1	°C / °F	Différentiel température	1 - 5
	ELECTROVANNE	Pas utilisé			
	POMPE À VIDE	Pas utilisé			
P05	R 1 RAPIDE	50	Sec.	Durée primaire agitation rapide	5 - 250
P06	TEMPS MORT	10	Sec.	Durée de temps mort	5 - 250
P07	R 2 RAPIDE	45	Sec.	Durée secondaire agitation rapide	5 - 250
P08	R LENTE	30	Sec.	Durée agitation lente	5 - 250
P09	CYCLE 1N	3		Nombre de cycle phase 1	1 - 7
P10	CYCLE 1	0:20	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 1	00:20 - 03:00
P11	CYCLE 1	18	Sec.	Durée agitation rapide phase 1	5 - 250
P12	CYCLE 2N	3		Nombre de cycle phase 2	1 - 7
P13	CYCLE 2	0:40	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 2	00:20 - 03:00
P14	CYCLE 2	10	SEC.	Durée agitation rapide phase 2	5 - 250
P15	CYCLE 3	0:50	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 3	00:20 - 03:00
P16	CYCLE 3	12	Sec.	Durée agitation rapide phase 3	5 - 250
P17	MINI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente minimum	10 - 50
P18	MAXI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente maximum	10 - 50
P19	MINI RAPIDE	50	Hz	Vitesse agitation rapide minimum	50 - 100
P20	MAXI RAPIDE	85	Hz	Vitesse agitation rapide maximum	50 - 100
P21	ACCÉLÉRATION	15	Sec.	Rampe accélération	5 - 250
P22	DÉCÉLÉRATION	5	Sec.	Rampe décélération	5 - 250
	AGITATION NH	Pas utilisé			
	MAINTIEN NH	Pas utilisé			
P23	INTERDIT	1:00	hh:mm	Interdiction agitation rapide avant rafraîchi	00:00 - 01:00

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MENU COSTRUTTORE

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P24	BUZZER	5	Sec.	Durée de buzzer avant avertissement	5 - 250
P25	BUZZER R	60	Sec.	Durée buzzer rafraîchi	5 - 250
P26	BUZZER NB	30	Min.	Durée buzzer niveau bas	2 - 30
	BUZZER NH	Pas utilisé			
P27	STOP AGITATION	NON		Arrêt agitation si demande froid	NON / OUI
P28	MIN CONSERVATION	10	°C / °F	Consigne conservation min. si arrêt agita-	4 - 20 / 40 - 70
	PAS MATURARTION	Pas utilisé			
	PAS CONSERVATION	Pas utilisé			

PEZZI DI RICAMBIO

Quando si ordina un pezzo di ricambio, verificate con il Vostro agente autorizzato di quale pezzo si tratta sulla base del catalogo dei pezzi di ricambio redatto dal produttore.
Precisate sempre il numero di serie della macchina come indicato sulla targhetta.
Il Vostro agente invia gli ordini alla JAC.

PROBLEMI

La macchina è completamente ferma
Avete collegato la spina?
C'è corrente nella presa?
Il sezionatore è innescato?
Il coperchio anteriore è chiuso bene?

La 4° linea visualizza "DIFETTO VARIATORE"
Il relè termico è attivato?
C'è un allarme al variatore?

La 4° linea visualizza "DIFETTO FREDDO"
Scollegare la vostra macchina e contattare il vostro rivenditore.

Alcuni trattini appaiono al posto dell'orologio "- - : - - : - -".
Chiamare il vostro rivenditore, difetto dell'orologio interno

Alcuni trattini appaiono al posto della temperatura contenitore "- -°"
Chiamare il vostro rivenditore, difetto della sonda

Fate eseguire sempre la manutenzione della vostra machina da un agente autorizzato!

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

Usted acaba de adquirir una máquina JAC, le agradecemos su confianza.
Para que su máquina sea completamente satisfactoria a lo largo de los próximos años, le invitamos a que tenga en cuenta los siguientes consejos:

- Busque la ayuda de su agente autorizado para la instalación, la puesta en servicio y el seguimiento ;
- Para que le cubra la garantía de **3 años** (véanse las condiciones expuestas a continua ción), su distribuidor debe rellenar el cuaderno de mantenimiento en el momento de la instalación de la máquina. Este cuaderno de mantenimiento se encuentra al final de esta nota de uso.

GARANTÍA

JAC ofrece una garantía de **3 años** para todos los productos.
Esta garantía cubre el recambio de piezas originales reconocidas como defectuosas y la instalación gratuita de las mismas por el agente de JAC.
La garantía es efectiva a partir de la fecha de instalación del material.

Bajo las siguientes condiciones restrictivas :

1. Material adquirido en condiciones "normales" ;
2. Instalación efectuada por un agente autorizado ;
3. Utilización del material conforme a las indicaciones de sus instrucciones de uso y de acuerdo con la finalidad para la que ha sido fabricado ;
4. Material diariamente mantenido de una manera razonable ;
5. Mantenimientos controlados por el agente autorizado conforme a las especificaciones de mantenimiento con, por lo menos, un mantenimiento al año (mantenimiento a cargo del usuario). Para ello, la nota consta de una página que permite al agente indicar los dife rentes mantenimientos.
   Si no hay control de mantenimiento por un agente autorizado y/o el cuaderno de mantenimiento no es rellenado correctamente, la garantía se limita a un año.
6. Utilización exclusiva de piezas originales JAC.

Esta garantía no cubre

1 El recambio de piezas de desgaste normal ;
2. Las piezas no reconocidas como defectuosas por nuestros servicios ;
3. Los problemas que resulten de un uso anormal del material ;
4. Los problemas que resulten de una instalación no realizada por un agente autorizado ;
5. Las piezas o los problemas que resulten de un daño de transporte o de un mantenimiento inapropiado.

Una reparación y/o un recambio de piezas defectuosas efectuados durante el período de garantía no tienen como consecuencia la prolongación de dicha garantía.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ADVERTENCIA

- Esta máquina está destinada a los profesionales de la panadería ;
- Debe ser utilizada por una sola persona a la vez. (Salvo que se prescriba lo contrario) ;
- No permita utilizar ni manipular esta máquina a niños ni personas no autorizadas ;
- Debe colocarse y utilizarse en el interior de un local, al abrigo de la humedad y el calor ;
- La máquina debe estar suficientemente despejada para realizar el trabajo ;
- Esta máquina tiene un nivel sonoro inferior a 70 dB(A) de acuerdo con la norma EN ISO 3744.

CONEXIÓN

- Antes de conectar la máquina a la red, verifique la adecuación de la tensión de servicio de la máquina (vea la placa de características en la máquina) y la tensión de su red ;
- La conexión de la máquina debe hacerse a través de un enchufe con toma de tierra ;
- La instalación eléctrica que alimenta a la máquina debe estar protegida de la siguiente manera :
  - Protección principal 20A ;

Nota : Cualquier problema que resulte de otro tipo de conexión será de su responsabilidad

PUESTA EN SERVICIO

- Si es necesario, fije los rodillos entregados con la máquina ;
- Programación de la hora actual :
  - Pulse en [Set] , la pantalla muestra « REGLAGE HORLOGE »
  - Pulse en (0) , la pantalla muestra « 00 : 00 : 00 »
  - Utilice el teclado numérico para modificar la hora.
- Programación de los valores de consigna :
  - Pulse en [Set] , la pantalla muestra « REGLAGE HORLOGE »
  - Pulse en (1) , la pantalla muestra :

«

RAFRAICHI	08:00	*(*Hora del enfriamiento *: 00h00 a 23h50)*
MATURATION	03:00	*(*Duración de maduración *: 01h00 a 12h00)*
MATURATION	30°	*(*Valor de consigna de maduración *: 20 a 40°C o 70 a 99°F)*
CONSERVATION1	10°	*(*Valor de consigna de conservación *1 : 4 a 20°C o 40 a 70°F)*
CONSERVATION2	18°	*(*Valor de consigna de conservación *2 : 4 a 20°C o 40 a 70°F)*
LEVAIN	100	*(*Capacidad de la cuba *: 5 a 250l)*

»

  - Utilice el teclado numérico para modificar los valores de consigna .

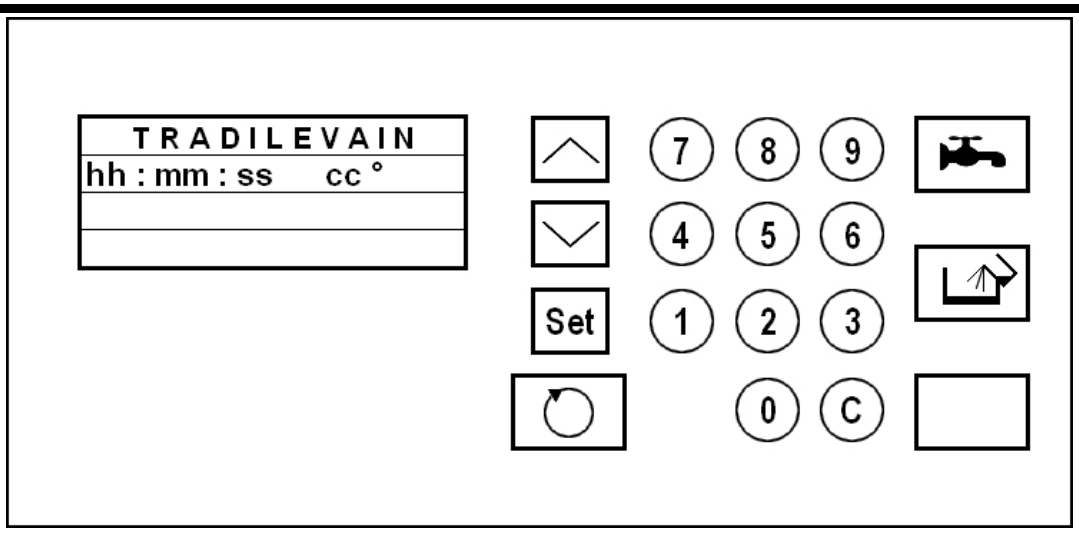
NB : los parámetros pueden modificarse durante un ciclo .

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

PELIGRO

- Retire el enchufe de la toma eléctrica antes de cualquier operación de mantenimiento o reparación ;
- Cualquier operación de mantenimiento o sustitución de piezas debe ser efectuada por una persona cualificada;
- Cuando se desconecta el seccionador, esperar 1 min antes de reconectar la máquina.

VISUALIZADOR



En parada :

1ère línea : TRADILEVAIN
2ème línea : hh : mm : ss cc° *<hora actual> <t° de la cuba>*

En ciclo:

1ère línea : TRADILEVAIN
o MATURATION HH : MM *<hora de paso en conservación>*
o CONSERVATION 1
o CONSERVATION 2
2ème línea : hh : mm : ss cc / cc ° *<hora actual> <t° de la cuba>/<consigna de t°>*
3ème línea : TIRAGE: 000 / 000 *<Levadura extraída> / <capacidad total>*
4ème línea : FAIRE LE RACLAGE
o FERMER COUVERCLE
o DEPART CYCLE ?
o RAFRAICHI
o AGITATION LENTE
o AGITATION RAPIDE
o RAFRAICHI HH : MM *<hora de enfriado>*
o COUVERCLE OUVERT (en la parada solamente)

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

CICLO

1. Mezclado
    - Agitación rápida primaria
    - Tiempo muerto
    - Agitación rápida secundaria
    - Agitación lenta
2. Petición de rascado
3. Maduración
    - Mantenimiento de la temperatura por debajo del valor de consigna
    - Mezclado (1)
    - Ciclo de mezcla 1
    - Ciclo de mezcla 2 (si la maduración no ha terminado).
4. Conservación
    - Mantenimiento de la temperatura por debajo del valor de consigna
    - Continuación del ciclo de mezcla en curso (1 ó 2).
    - Ciclo de mezcla 3 (si el enfriamiento no ha sido efectuado en la hora programada)
5. Extracción de la levadura posible
6. Petición de enfriamiento
7. Inicio del nuevo ciclo

INSTRUCCIONES DE USO

Utilice los esquemas del final de la información para la utilización de la máquina.

Cuando se utilice por primera vez, abra la tapa y vierta la levadura madre (20% de la capacidad)**.**

Procedimiento de utilización :

1. Vierta harina (50% de capacidad);
2. Vierta agua a 45 °C (50% de capacidad);
3. Cierre la tapa ;
4. Pulse en  , el visualizador indica "RAFRAICHI" (enfriamiento), **la Mezcla (1)** comienza ;
5. Al final de la mezcla, el buzzer se activa y el visualizador indica "FAIRE LE RACLAGE" :
    - Pulse en  ;
    - Abra la tapa ;
    - Con un rascador (proporcionado), rasque las paredes de la cuba encima de la mezcla ;
    - Cierre la tapa ;
    - El visualizador indica " DEPART CYCLE ?".

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

INSTRUCCIONES DE USO

6. Pulse en  , el visualizador indica " RAFRAICHI ", la **Maduración (3)** comienza ;
7. Cuando la duración de la maduración ha transcurrido, la **Conservación (4)** comienza ;
   NB : Pulse en  para escoger entre la conservación 1 y la conservación 2.
8. Usted puede extraer la levadura, para hacerlo :
   - Abra la válvula (atención al bloqueo) ;
   - Recupere la levadura con ayuda del cubo graduado (proporcionado);
   - Cierre la válvula (atención al bloqueo);
   - Pulse en  ;
   - Introduzca el valor extraído (en litros) con ayuda del teclado numérico ;
   - Pulse en  para validar.

9. A la hora del enfriamiento, el buzzer se activa y el visualizador indica "RAFRAICHI HH:MM" ;
   - Compense la levadura extraída por la harina, luego por el agua en cantidades iguales.

10. Pulse en  , para inicializar la calculadora ;
11. Para un nuevo ciclo, vuelva a la etapa 4.

NB: Para detener un ciclo en curso, pulse en (4) , (5) , (6) simultáneamente.

Capacidad: Número de ciclo por día: 0 a 4 levaduras (en función del tiempo de maduración).
Seguridad: La abertura de la tapa de seguridad impide el funcionamiento de la máquina.

MANTENIMIENTO

Cada semana, por un usuario preparado para ello :

1. Desconecte el seccionador ;
2. Retire el enchufe ;
3. Para el mantenimiento exterior, utilice un paño húmedo ;
4. Limpie con un cepillo y aspire el interior de la máquina (grupo frío y parte eléctrica).

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MENÚ CONSTRUCTOR

El acceso al menú constructor se obtiene pulsando simultáneamente en [∧] , [∨] en [Set] .

El código de acceso de este menú es (6283). La validación se efectúa con la tecla [Set] ; el paso de un parámetro a otro con validación por [∨] o [∧] .

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P01	FRANCAIS			Choix de la langue	0 = FR 1 = EN 2 = DE 3 = ES 4 = IT
P02	C°			Choix de l'unité de travail	0 = C° 1 = F°
P03	CORRECTION			Correction de la mesure de la sonde	
P04	DIFFÉRENTIEL	1	°C / °F	Différentiel température	1 - 5
	ELECTROVANNE	Pas utilisé			
	POMPE À VIDE	Pas utilisé			
P05	R 1 RAPIDE	50	Sec.	Durée primaire agitation rapide	5 - 250
P06	TEMPS MORT	10	Sec.	Durée de temps mort	5 - 250
P07	R 2 RAPIDE	45	Sec.	Durée secondaire agitation rapide	5 - 250
P08	R LENTE	30	Sec.	Durée agitation lente	5 - 250
P09	CYCLE 1N	3		Nombre de cycle phase 1	1 - 7
P10	CYCLE 1	0:20	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 1	00:20 - 03:00
P11	CYCLE 1	18	Sec.	Durée agitation rapide phase 1	5 - 250
P12	CYCLE 2N	3		Nombre de cycle phase 2	1 - 7
P13	CYCLE 2	0:40	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 2	00:20 - 03:00
P14	CYCLE 2	10	SEC.	Durée agitation rapide phase 2	5 - 250
P15	CYCLE 3	0:50	hh:mm	Durée entre agitation cycle phase 3	00:20 - 03:00
P16	CYCLE 3	12	Sec.	Durée agitation rapide phase 3	5 - 250
P17	MINI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente minimum	10 - 50
P18	MAXI LENTE	15	Hz	Vitesse agitation lente maximum	10 - 50
P19	MINI RAPIDE	50	Hz	Vitesse agitation rapide minimum	50 - 100
P20	MAXI RAPIDE	85	Hz	Vitesse agitation rapide maximum	50 - 100
P21	ACCÉLÉRATION	15	Sec.	Rampe accélération	5 - 250
P22	DÉCÉLÉRATION	5	Sec.	Rampe décélération	5 - 250
	AGITATION NH	Pas utilisé			
	MAINTIEN NH	Pas utilisé			
P23	INTERDIT	1:00	hh:mm	Interdiction agitation rapide avant rafraîchi	00:00 - 01:00

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

MENÚ CONSTRUCTOR

	AFFICHEUR	VALEUR	UNITE	DESIGNATIONS	PLAGES DE VALEURS
P24	BUZZER	5	Sec.	Durée de buzzer avant avertissement	5 - 250
P25	BUZZER R	60	Sec.	Durée buzzer rafraîchi	5 - 250
P26	BUZZER NB	30	Min.	Durée buzzer niveau bas	2 - 30
	BUZZER NH	Pas utilisé			
P27	STOP AGITATION	NON		Arrêt agitation si demande froid	NON / OUI
P28	MIN CONSERVATION	10	°C / °F	Consigne conservation min. si arrêt agita-	4 - 20 / 40 - 70
	PAS MATURARTION	Pas utilisé			
	PAS CONSERVATION	Pas utilisé			

PIEZAS DE RECAMBIO

En el momento de hacer un pedido de una pieza de recambio, verifique con su agente autorizado de qué pieza se trata en base al catálogo de piezas de recambio emitido por el fabricante.
Precise siempre el número de máquina tal como se indica en la placa de características.
Su agente realizará el pedido a JAC.

PROBLEMES

La máquina está completamente parada
¿Ha enchufado el aparato?
¿Hay corriente en la toma?
¿Está conectado el seccionador?
¿La cubierta delantera está bien cerrada?

La 4ª línea muestra "DEFAUT VARIATEUR" (defecto variador)
¿Está activado el térmico?
¿Hay una alarma en el variador?

La 4ª línea muestra "DEFAUT FROID" (defecto frío)
Desconecte la máquina y se ponga en contacto con su distribuidor.

Aparecen unos trazos en el lugar del reloj " - - : - - : - - ".
Llame a su distribuidor, el reloj interno tiene un fallo

Aparecen unos trazos en el lugar de la temperatura de la cuba " - -° "
Llame a su distribuidor, la sonda tiene un fallo

Un agente autorizado debe hacer el mantenimiento de la máquina!

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ДО НАЧАЛА РАБОТЫ

Вы только что приобрели машину компании JAC, благодарим вас за доверие.
Для того, чтобы машина надежно служила вам в течение последующих лет, просим вас ознакомиться со следующими советами:
- Воспользуйтесь помощью авторизованного агента для установки, ввода в эксплуатацию и технического сопровождения ;
- Чтобы воспользоваться **трехлетней** гарантией (см. условия, указанные ниже), необходимо, чтобы ваш поставщик заполнил журнал сервисного обслуживания с момента установки оборудования.

Журнал сервисного обслуживания находится в конце данной инструкции.

ГАРАНТИЯ

Компания JAC предоставляет гарантию 3 года на всю свою продукцию.
Эта гарантия включает замену оригинальных частей, признанных дефектными, и их бесплатную установку авторизованным агентом JAC.

Гарантия вступает в силу с момента установки оборудования при строгом соблюдении следующих условий:
1. Оборудование было приобретено в « нормальных » условиях ;
2. Установка осуществляется авторизованным представителем компании ;
3. Оборудование эксплуатируется с соблюдением инструкций в руководстве по эксплуатации и используется в соответствии с его предназначением ;
4. При бережном ежедневном обращении с оборудованием ;
5.Последующее обслуживание уполномоченным агентом в соответствии с описанными условиями обслуживания как минимум один раз в год (техобслуживание за счет пользователя). С этой целью инструкция содержит страницу, позволяющую специалисту указывать информацию о различных видах техобслуживания.

Если техобслуживание не проводится авторизированным специалистом и / или гарантийный талон не заполнен правильно, гарантия ограничивается одним годом.

6. Использование исключительно оригинальных частей JAC.

Гарантия не распространяется на:
1. Замену деталей с нормальным износом ;
2. Детали, не признанные дефектными нашими службами ;
3. Неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией машины ;
4. Неисправности, вызванные установкой, произведенной неавторизованным специалистом ;
5. Детали или неисправности, вызванные транспортными повреждениями или ненадлежащим проведением погрузочно-разгрузочных работ.
Ремонт и / или замена дефектных частей, выполненные в течение гарантийного периода, не являются основанием для продления указанной гарантии.

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данная машина предназначена для профессионального применения в хлебопекарнях ;
- Она может использоваться только одним человеком единовременно (если нет указаний об обратном) ;
- Не следует разрешать детям или лицам, не имеющим допуска, пользоваться или управлять машиной ;
- Машина должна храниться и использоваться внутри помещения, в защищенном от влаги и тепла месте ;
- Машина должна размещаться в зоне с хорошим освещением для ее эффективной эксплуатации;
- Данная машина имеет уровень шума менее 70 дБ(А) согласно норме EN ISO 3744.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Прежде, чем подключить машину к сети, проверьте, соответствует ли рабочее напряжение машины (см. паспортную табличку на машине) напряжению вашей сети ;
- Подключение машины должно осуществляться штепсельной вилкой с заземлением ;
- Электрические цепи питания машины должны быть защищены как указано ниже :
  - Защита 20А ;

Примечание: Пользователь несет ответственность за неисправности, вызванные при подключение любого иного типа.

ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ

- При необходимости прикрепите колесики, поставляемые с машиной ;
- Программирование текущего времени :
  - Нажмите [Set], на экране появится сообщение « REGLAGE HORLOGE »
  - Нажмите (0), на экране появится « 00 : 00 : 00 »
  - Для изменения времени используйте цифровую клавиатуру.
- Программирование рабочих параметров :
  - Нажмите [Set], на экране появится сообщение « REGLAGE HORLOGE »
  - Нажмите (1), на экране появятся сообщения :

«

RAFRAICHI	08:00	*(*Процесс регенерирования : с *00:00 до 23:50*)
MATURATION	03:00	(Продолжительность созревания : *с 01:00 до 12:00)*
MATURATION	30°	*(*Заданные параметры созревания *: 20 - 40°C* или *70 - 99°F)*
CONSERVATION1	10°	*(*Заданные параметры консервации *1 : 4 - 20°C или 0 - 70°F)*
CONSERVATION2	18°	*(*Заданные параметры консервации *2 : 4 - 20°C или 40 - 70°F)*
LEVAIN	100	*(*Емкость чана *: 5 до 250л)*

»

- Для изменения значений заданных параметров используйте клавиатуру .

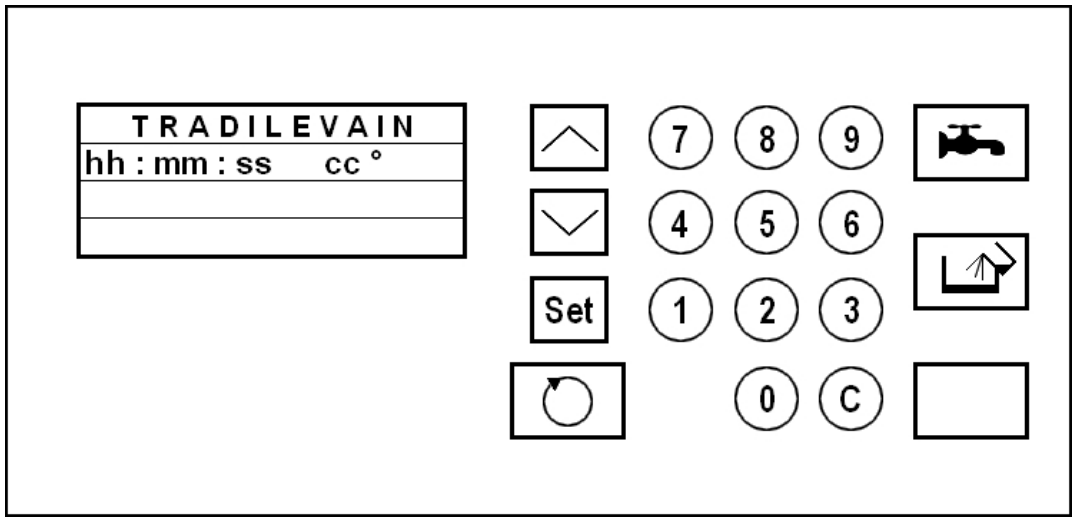
Примечание : Параметры можно менять во время цикла .

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ОПАСНО!

- Перед любыми действиями по техобслуживанию и уходу необходимо вынуть вилку машины из розетки электросети ;
- Все действия по обслуживанию или замене частей должны выполняться квалифицированным персоналом.
- После отключения разъединителя подождите 1 минуту, прежде чем снова включить машину .

ДИСПЛЕЙ



Остановка :

1ère ряд : TRADILEVAIN
2ème ряд : hh : mm : ss cc° <Текущее время> <*t*° чана>

Выполнение цикла :

1ère ряд : TRADILEVAIN
или MATURATION HH : MM <Время перехода к консервации>
или CONSERVATION 1
или CONSERVATION 2
2ème ряд : hh : mm : ss cc / cc ° <Текущее время><*t*° чана>/<Заданные параметры *t*°>
3ème ряд : TIRAGE: 000 / 000 <Закваска извлечена>/<общий объем>
4ème ряд : FAIRE LE RACLAGE < Соскребсти налет со стенок чана>
или FERMER COUVERCLE <Закрыть крышку>
или DEPART CYCLE ? <Запустить цикл>
или RAFRAICHI <Процесс регенерирования>
или AGITATION LENTE <Медленное перемешивание>
или AGITATION RAPIDE <Быстрое перемешивание>
или RAFRAICHI HH : MM <Процесс регенерирования >
или COUVERCLE OUVERT <Крышка открыта >(Только во время остановки)

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

Цикл

1. Перемешивание
    - Первичное быстрое перемешивание
    - Простой
    - Вторичное быстрое перемешивание
    - Медленное перемешивание
2. Запрос на соскребание налета на стенках чана
3. Созревание
    - Поддержка температуры в нижнем значении диапазона
    - Перемешивание (1)
    - Цикл перемешивания 1
    - Цикл перемешивания 2 (если созревание не закончилось).
4. Консервация
    - Поддержка температуры в нижнем значении диапазона
    - Продолжение текущего цикла перемешивания (1 или 2).
    - Цикл перемешивания 3 (если в запрограммированное время не было выполнено охлаждение)
5. Можно отобрать закваску
6. Запрос на охлаждение
7. Начало нового цикла

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

Для эксплуатации машины пользуйтесь схемами, приведенными в конце инструкции.

При первом использовании откройте крышку и влейте маточную закваску (20 % емкости).

Порядок работы :

1. Засыпьте муку (50 % емкости) ;
2. Влейте воду, нагретую до температуры 45 °C (50 % емкости);
3. Закройте крышку ;
4. Нажмите  , дисплее появится сообщение " RAFRAICHI ", начнется процесс **смешивания (1)** ;
5. В конце процесса смешивания раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение "FAIRE LE RACLAGE" :
    - Нажмите (0) ;
    - Откройте крышку ;
    - При помощи скребка (входит в комплект), выскоблите стенки чана над смесью ;
    - Закройте крышку ;
    - На дисплее будет выведено сообщение " DEPART CYCLE ?".

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

6. Нажмите  , на дисплее появится сообщение " RAFRAICHI ", начнется процесс **созревания (3)** ;
7. Когда истечет время созревания, начнется процесс **консервации (4)** ;
   Примечание : Для выбора между консервацией 1 и консервацией 2 нажмите 
8. Можно отобрать закваску, для этого :
   - Откройте задвижку (будьте осторожны с фиксатором) ;
   - Отберите закваску с помощью градуированного сосуда (входит в комплект);
   - Закройте задвижку (будьте осторожны с фиксатором);
   - Нажмите  ;
   - Введите отобранное значение (в литрах) с помощью цифровой клавиатуры ;
   - Нажмите  для подтверждения.

9. При наступлении времени охлаждения раздается звуковой сигнал и на дисплей выводится сообщение "RAFRAICHI HH:MM" ;
   - Вместо отобранной закваски добавьте муку, а затем воду в равных количествах .

10. Нажмите  , для инициализации вычислительного устройства ;
11. Чтобы начать новый цикл, вернитесь к этапу 4.

Примечание: Чтобы остановить текущий цикл, нажмите одновременно (4) , (5) , (6)

Производительность: Количество циклов в день: От 0 до 4 заквасок (в зависимости от времени созревания).

Блокировка: Открытая предохранительная крышка препятствует работе машины.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Рекомендованные операции, проводимые обученным пользователем еженедельно:

1. Отключить разъединитель ;
2. Вынуть вилку машины из розетки ;
3. Для внешнего ухода использовать влажную ткань ;
4. Почистить щеткой и пылесосом внутренние части машины (узел охлаждения и электрические узлы).

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ЗАВОДСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Доступ к меню проектировщика можно получить, нажав одновременно ⋀ , ⋁ и Set .

Код доступа к этому меню (6283). Подтверждение осуществляется нажатием Set ; переход от одного параметра к другому с подтверждением – нажатием ⋁ или ⋀ .

	НАЗВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ЗНАЧЕНИЕ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	АББРЕВИАТУРА	ДИАПАЗОН
P01	Французский			Выбор языка	0 = FR 1 = EN 2 = DE 3 = ES 4 = IT
P02	C°			Выбор режима работы	0 = C° 1 = F°
P03	CORRECTION			Корректировка измерения зонда	
P04	DIFFÉRENTIEL	1	°C / °F	Толерантность температуры	1 - 5
	ELECTROVANNE	НЕ АКТИВИРОВАН			
	POMPE À VIDE	НЕ АКТИВИРОВАН			
P05	R 1 RAPIDE	50	Сек.	Время первого быстрого перемешивания	5 - 250
P06	TEMPS MORT	10	Сек.	Время задержки (остановки)	5 - 250
P07	R 2 RAPIDE	45	Сек.	Время второго быстрого перемешивания	5 - 250
P08	R LENTE	30	Сек.	Время медленного перемешивания	5 - 250
P09	CYCLE 1N	3		Число циклов фазы 1	1 - 7
P10	CYCLE 1	0:20	ч:мин	Интервал между циклами перемешивания фазы 1	00:20 - 03:00
P11	CYCLE 1	18	Сек.	Время быстрого перемешивания фазы 1	5 - 250
P12	CYCLE 2N	3		Число циклов фазы 2	1 - 7
P13	CYCLE 2	0:40	ч:мин	Интервал между циклами перемешивания фазы 2	00:20 - 03:00
P14	CYCLE 2	10	Сек.	Время быстрого перемешивания фазы 2	5 - 250
P15	CYCLE 3	0:50	ч:мин	Интервал между циклами перемешивания фазы 3	00:20 - 03:00
P16	CYCLE 3	12	Сек.	Время быстрого перемешивания фазы 3	5 - 250
P17	MINI LENTE	15	Гц	Минимальная скорость медленного перемешивания	10 - 50
P18	MAXI LENTE	15	Гц	Максимальная скорость медленного перемешивания	10 - 50
P19	MINI RAPIDE	50	Гц	Минимальная скорость быстрого перемешивания	50 - 100
P20	MAXI RAPIDE	85	Гц	Максимальная скорость быстрого перемешивания	50 - 100
P21	ACCÉLÉRATION	15	Сек.	Ускорение	5 - 250
P22	DÉCÉLÉRATION	5	Сек.	Замедление	5 - 250
	AGITATION NH	НЕ АКТИВИРОВАН			
	MAINTIEN NH	НЕ АКТИВИРОВАН			
P23	INTERDIT	1:00	ч:мин	Запрет на быстрое перемешивание после обновления	00:00 - 01:00

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru

МЕНЮ ПРОЕКТИРОВЩИКА

	НАЗВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ЗНАЧЕНИЕ	ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ	АББРЕВИАТУРА	ДИАПАЗОН
P24	BUZZER	5	Сек.	Продолжительность звукового сигнала перед выводом информации	5 - 250
P25	BUZZER R	60	Сек.	Продолжительность звук. сигнала для обновления	5 - 250
P26	BUZZER NB	30	Мин.	Продолжительность звук. сигнала для низкого уровня	2 - 30
	BUZZER NH	НЕ АКТИВИРОВАН			
P27	STOP AGITATION	NON		Остановка перемешивания, если требуется охлаждение	NON / OUI
P28	MIN CONSERVATION	10	°C / °F	Процедура минимальной консервации, если перемешивание остановлено	4 - 20 / 40 - 70
	PAS MATURARTION	НЕ АКТИВИРОВАН			
	PAS CONSERVATION	НЕ АКТИВИРОВАН			

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

При осуществлении заказа запасной части, выберите вместе с авторизированным специалистом необходимую запасную часть на основе каталога запасных частей производителя.
Всегда точно указывайте номер машины, нанесенный на паспортную табличку.
Заказы у компании JAC осуществляет авторизированный специалист.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Машина полностью остановилась
Проверьте, вставлена ли вилка в розетку ?
Имеется ли напряжение в розетке?
Проверьте, включен ли разъединитель ?
Проверьте, плотно ли закрыта крышка ?

В 4-й строке отображается «DEFAUT VARIATEUR»
Проверьте, выключен ли нагреватель ?
Проверьте наличие аварийного сигнала на регуляторе?

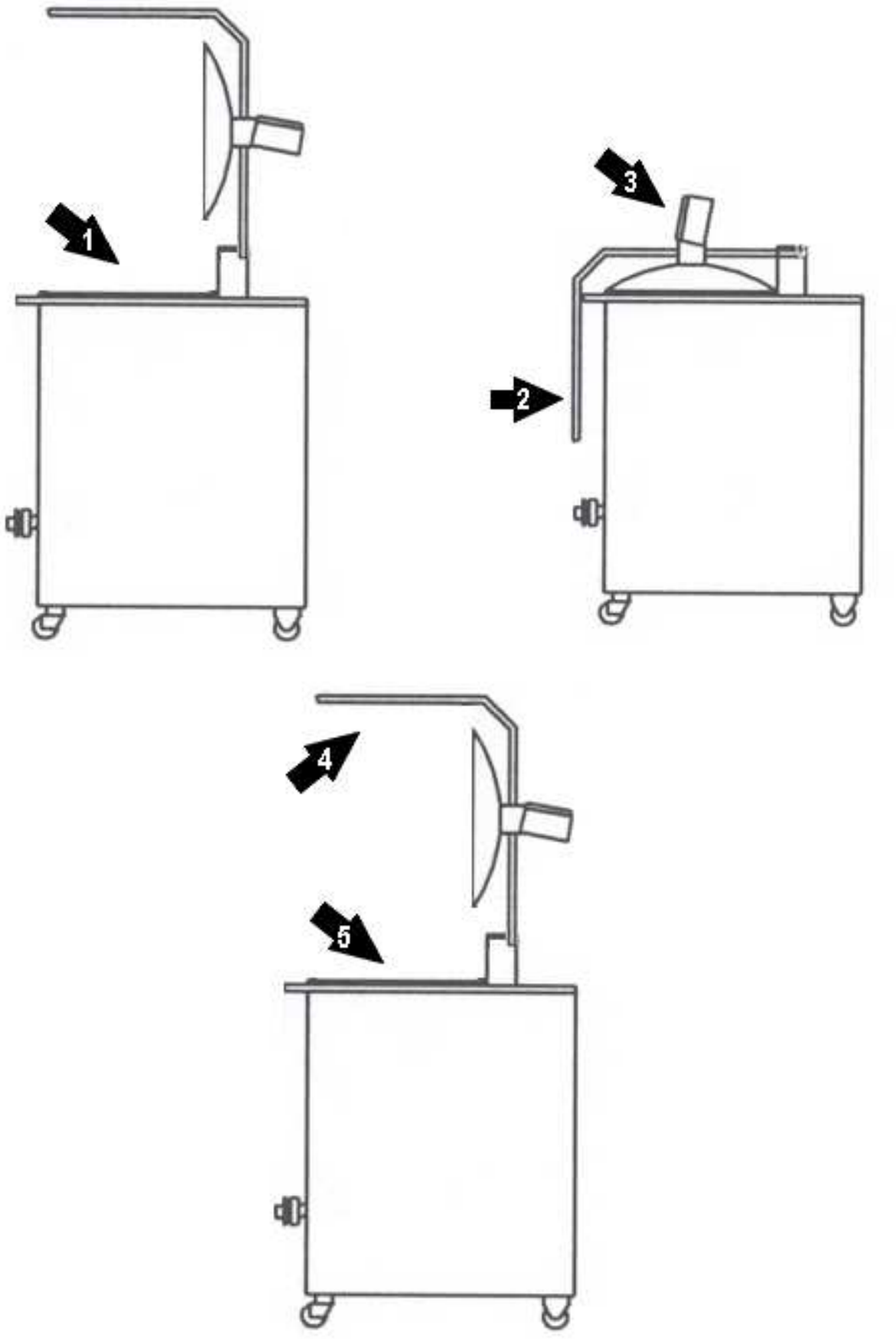
В 4-й строке отображается «DEFAUT FROID»
Выключите машину и обратитесь к поставщику.

Вместо часов отображаются черточки « - - : - - : - - ».
Обратитесь к поставщику: неисправны встроенные часы.

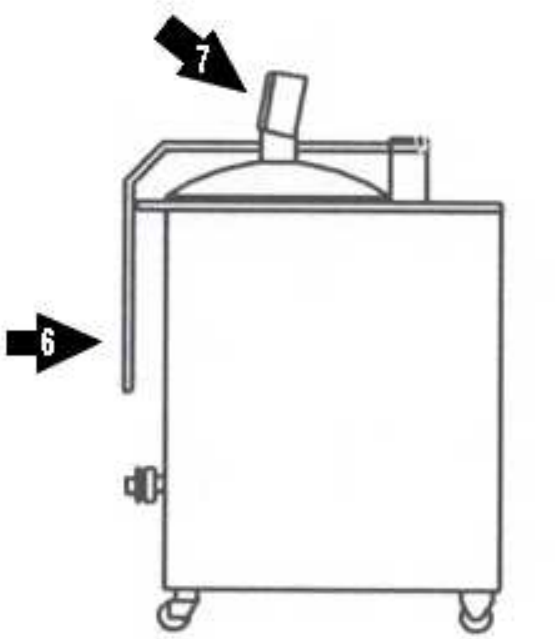
Вместо температуры чана отображаются черточки « - -° »
Обратитесь к поставщику:неисправен датчик температуры

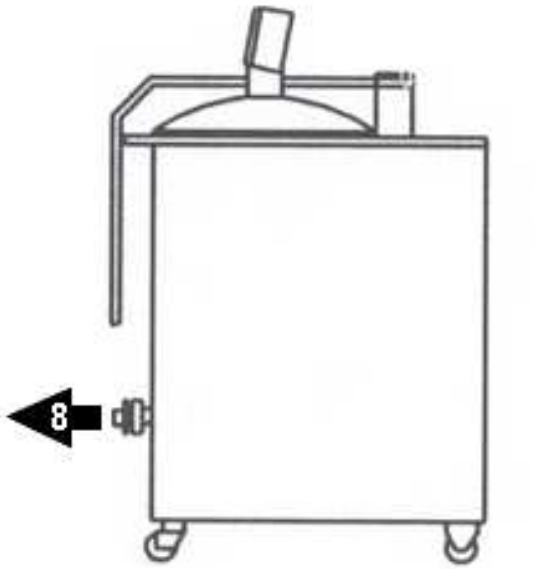
Во избежание риска лишения гарантии техническое обслуживание машины должен выполнять авторизованный специалист.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru



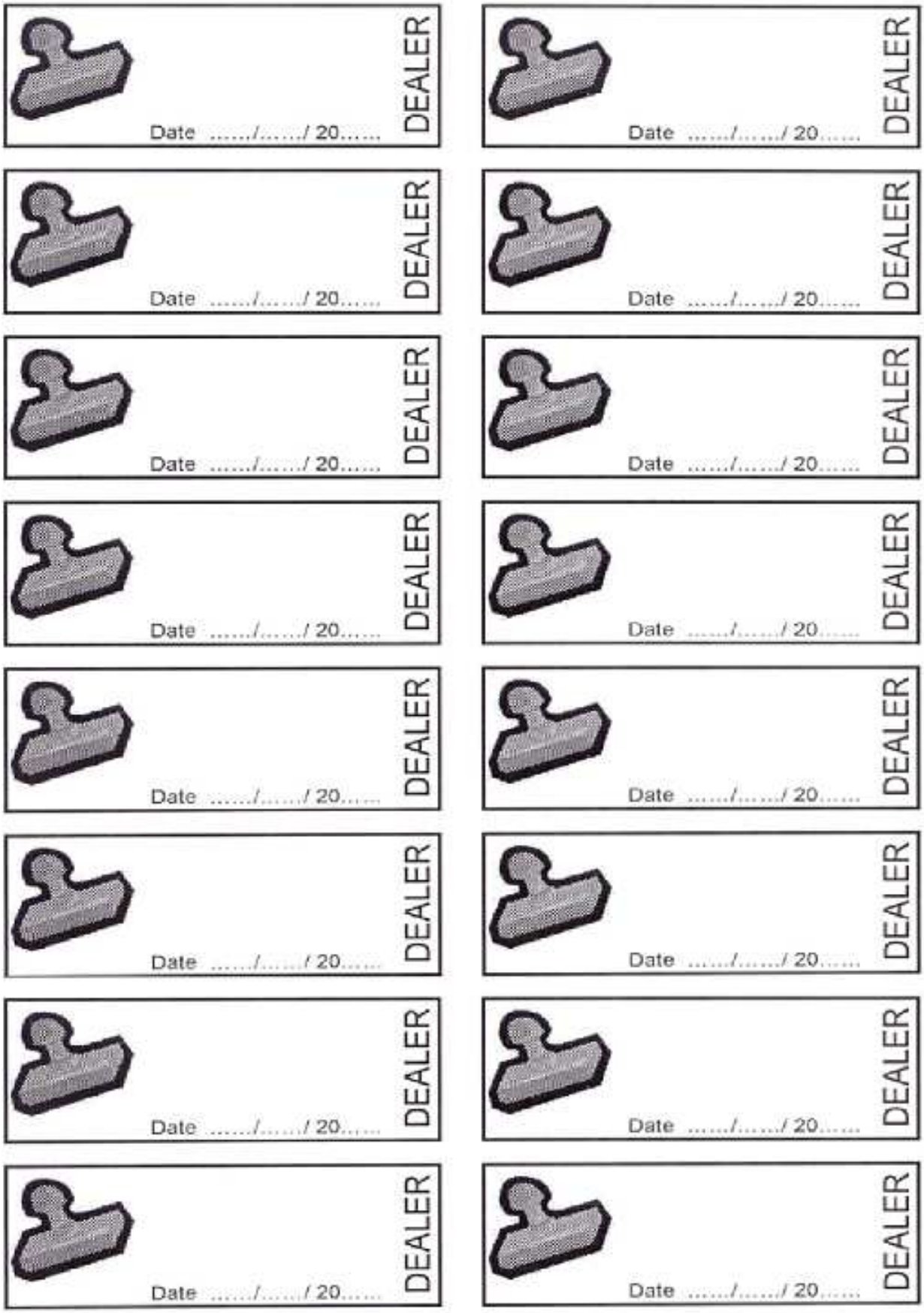
РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru





РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

CONFORMITY CERTIFICATE TO THE EUROPEAN DIRECTIVE.
CERTIFICAT DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES.
GETUIGSCHRIFT VAN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJNEN.
CERTIFICATO DI CONFORMIT0 ALLE DIRETTIVE EUROPEE.
CERTIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS DIRECTIVAS EUROPEAS.
KONFORMITÄTSZEUGNIS AN DIE EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN.
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ЕВРОПЕЙСКИМ ДИРЕКТИВАМ.

EN The undersigned certifies that the machine complies with the European Directives 2006/42, all as last amended.

FR Le soussigné déclare que cette machine est conforme aux directives européennes 2006/42, toutes selon les dernières versions.

DE Unterzeichneter erklärt, daß diese Maschine den Europäischen Richtlinien 2006/42 gemäß ist, alle in letzter Ausgabe.

NL Ik ondertekende verklaar dat deze machine in overeenstemming met de Europese richtlijnen 2006/42 is, alle in laatste uitgaven.

IT Ii sottoscritto dichiara questa macchina conforme alle ultime versioni delle seguenti direttive europee: 2006/42.

ES El infrascrito declara que esta màquina es conforme con las directivas europeas 2006/42, en sus ùtimas versiones.

RU Нижеподписавшееся лицо заявляет, что данное устройство соответствует европейским директивам 2006/42 в последних редакциях.

Background papers:	**EN 418**	**EN 292-1**
Справочные документы:	**EN 614-1**	**EN 292-2**
Documents de références:	**EN 842**	**EN 349**
Oorspongdokumenten :	**EN 954-1**	**EN ISO 12100-2**
Documenti di consultazione:	**EN 606 17-7**	**EN 601**
Documentos de referencias :	**EN 1050**	
Quelleangaben :	**EN 1672-2**	

B. Van Cauwenberghe
General Manager
JAC s.a.

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru