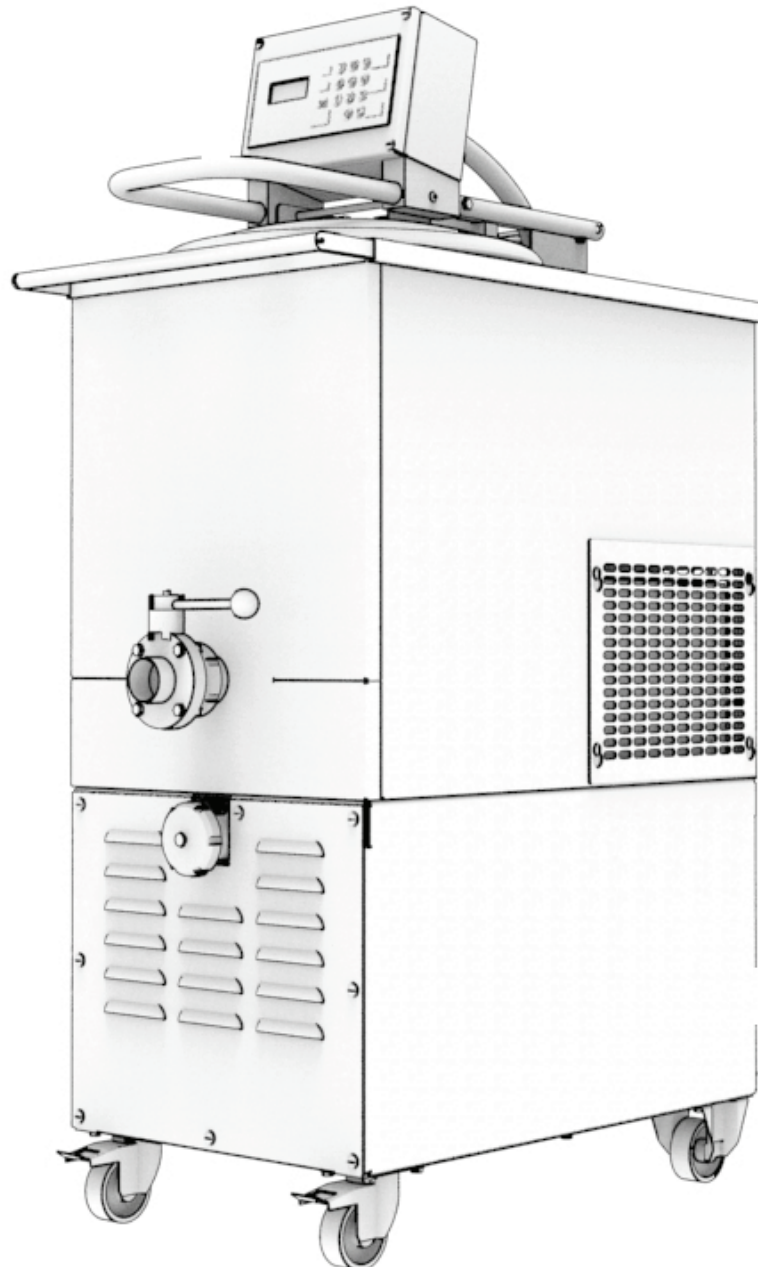




Traditionally Innovative

TRADILEVAIN



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

TRADILEVAIN

EN- Translation of original user instructions	
TL40-TL105-TL220 sourdough fermenters.....	5
FR- Notice d'utilisation originale	
Fermenteur à levain TL40-TL105-TL220	19
DE- Übersetzung der Originalanleitung	
Sauerteiganlage TL40-TL105-TL220	33
NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding	
Gistingskamer voor zuurdesem TL40-TL105-TL220	47
RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации	
Ферментаторы для закваски TL40 — TL105 — TL220	61
ES- Traducción del manual de uso original	
Fermentador de levadura TL40-TL105-TL220	75
IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali	
Fermentatore per lievito TL40-TL105-TL220	89
رنسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي	
TL40-TL105-TL220 غرفة تخمير	103

1	BEFORE COMMISSIONING	6
2	WARRANTY	6
3	WARNINGS	7
4	TECHNICAL SPECIFICATIONS	8
4.1	<i>Technical specifications</i>	8
4.2	<i>Details of materials in direct contact with dough</i>	8
5	INSTALLATION AND COMMISSIONING	8
5.1	<i>Unpacking the machine:</i>	8
5.2	<i>Positioning:</i>	9
5.3	<i>Electrical connection:</i>	9
5.4	<i>Commissioning:</i>	9
5.5	<i>Danger:</i>	10
6	CONTROLS AND SAFETY FEATURES	10
6.1	<i>Controls:</i>	10
6.2	<i>Work area:</i>	10
7	OPERATION	10
8	MAINTENANCE	16
8.1	<i>Weekly, by a trained operator</i>	16
9	CONSUMABLES	16
9.1	<i>List of CONSUMABLES</i>	16
10	MALFUNCTIONS	17
11	LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS	18

1 BEFORE COMMISSIONING

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

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

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

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

2 WARRANTY



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

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

Subject to the following restrictive conditions:

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



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

This warranty does not cover:

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

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

3 WARNINGS

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



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

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

This machine is intended exclusively for professional use.

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

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

Follow the instructions given for its use.

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

This machine must be adequately illuminated to operate it.

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

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



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.

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

	TL40	TL105	TL220
Height, lid closed (mm)	1434	1614	1795
Width (mm)	500	680	1076
Depth (mm)	890	1165	1422
Packaging (mm)	590*1040*1640	770*1250*1800	1220*1560*2090
Net weight (kg)	200	290	420
Net weight + packing (kg)	245	337	520
Power rating (kW)	1.6	3.6	6.3
Motor type	Three-phase	Three-phase	Three-phase
220 V - 50 Hz (A)	10	15.5	33
380 V - 50 Hz (A)	10	9.6	19.5
Total tank volume	80	210	450
Max. sourdough starter working capacity (L)	40	105	220
Initial sourdough starter capacity (L)	12	31.5	65

4.2 Details of materials in direct contact with dough.

Tank: STAINLESS STEEL 304

Blade: STAINLESS STEEL 304

Probe housing: STAINLESS STEEL 304

Tank seal: EPDM

Valve: Stainless steel 304

Cover: Stainless steel 304

5 INSTALLATION AND COMMISSIONING

5.1 Unpacking the machine:

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

- A. Remove the wooden case.
- B. Remove the foam pads wedging the cooling unit
- C. Remove the wooden battens wedging the castors
- D. Take the machine off the pallet. Make sure you do this with at least two people in order to lower it as gently as possible onto the floor.

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

5.2 Positioning:

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

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

5.3 Electrical connection:

IMPORTANT: This machine must be earthed.

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

Your mains electricity supply to the machine must be protected as indicated below:

TL40 – TL105

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

TL220

- North America: 32 A protection;
- Rest of the world: 32 A protection.

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

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

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

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

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



This pictogram indicates an electrocution hazard. Please isolate the machine before carrying out any work on it. You will find it inside the machine on the electrical enclosure (fig.10, n°26).

You will find the circuit diagram for the machine inside the electrical enclosure cover (fig.10, n°27).

5.4 Commissioning:

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

Ensure first of all (after verifying electrical compatibility) that the motor is rotating in the right direction, for this to be the case, the blades need to be rotating clockwise

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

5.5 **Danger:**

If the user or the machine is in danger, you must use the main isolator switch (fig.6, n°28) to cut the power supply to the machine.

Keep clear of the tray proofers when they are in motion.

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

Any maintenance work or replacement of parts must be carried out by an approved agent.

6 **CONTROLS AND SAFETY FEATURES**

6.1 **Controls:**

Your machine is equipped as standard with a mechanical keyboard (fig.5).

6.2 **Work area:**

The work area is at the front of the machine (fig.4).

7 **OPERATION**

Braked castors must be locked while the machine is in operation (fig.1, n°7). For the TL220, adjust the anti-vibration pads (fig.2, n°9).

Control panel

The control panel is on the lid of the machine (fig.1, n°1).

It features a screen and various buttons for making settings (fig.5)

Storage temperature 1 enables the sourdough starter to be kept for feeding daily whereas storage temperature 2 enables the starter to be kept for up to 72 hours without feeding (fig.5, n°23). It is inadvisable to set a storage temperature below 8°C (46°F) in order to avoid any risk of frost on the tank wall.

Operating procedure (fig.7, 8)

On first use, pour the initial starter into the tank (for the quantity of initial sourdough starter, see tables in paragraph 4.1 depending on Tradilevain model) then follow the directions below:

- A. Add hot water (45°C) and flour. Add 50% of the working capacity as hot water and 50% as flour (see tables in paragraph 4.1 depending on Tradilevain model).


TRADILEVAIN	
08: 00: 00	14°

- B. Press the cycle start  button to start the first mixing cycle.

TRADILEVAIN	
08: 00: 00	30/30°
DRAW-OFF:	0/40
FEED	

C. The Tradilevain will buzz and the display will show “Scrape down”. Open the lid and use the spatula supplied to scrape down the tank.

FERMENTATION 10: 30
08: 02: 05 30/30°
DRAW-OFF: 0/40
SCRAPE DOWN

D. Close the tank and press the cycle start  button to start the second stirring cycle (*).

FERMENTATION 10: 30
08: 02: 35 30/30°
DRAW-OFF: 0/40
FEED




E. The Tradilevain switches automatically to the fermentation cycle after the second mixing.

FERMENTATION 10: 30
08: 04: 40 30/30°
DRAW-OFF: 0/40


F. After a time specified in the basic settings, the fermentation cycle finishes and the Tradilevain switches automatically to storage. The sourdough starter is then ready for use.




FERMENTATION 10: 30
10: 30: 00 30/14°
DRAW-OFF: 0/40
SLOW STIRRING

G. Open the valve to obtain sourdough starter.

H. In order to feed, press the ++ keys simultaneously to stop the cycle and resume from step A.

TRADILEVAIN
12: 00: 00 14°




(*) If the mix is not satisfactory after the second stirring cycle, press the  key to start another stirring cycle.

If, despite the third stirring cycle, the mixture is still not correct, at the next feed, add 50% of the working capacity as hot water and 25% as flour. At step D, do not press start cycle; stop the cycle instead by pressing the ++ keys simultaneously. Then resume at step A, adding the 25% of flour.



For reasons of food hygiene, under no circumstances must dough or flour left on the top of the machine or outside it, be reused or reintroduced into the food chain.

Default settings for the electronic board

To access advanced settings, press the  +  +  keys simultaneously.
Then enter password 6283 to access the settings.

Advanced settings							
	DESCRIPTIONS	DISPLAY	TL40	TL105	TL220	UNITS	RANGES
P1	Select language	FRANÇAIS ENGLISH DEUTSCH ESPAÑOL ITALIANO POLSKI SVENSKA NEDERLANDS MAKEDONSKI					0: French 1: English 2: German 3: Spanish 4: Italian 5: Polish 6: Swedish 7: Dutch 8: Macedonian
P2	Select unit of temperature	°C °F	°C	°C	°C		0: °C 1: °F
P3	Temperature probe reading correction	CORRECTION					
P4	Operating mode by fermentation temperature	FERMENTATION T1?2	NO	NO	NO		0: NO 1: YES
P5	Temperature differential	DIFFERENTIAL	1	1	1	°	1 – 5
P6	Solenoid release time	SOLENOID VALVE					5 – 250
P7	Vacuum pump hold time	VACUUM PUMP				Sec.	5 – 250
P8	Primary fast stirring duration	R1 FAST	45	50	120	Sec.	5 – 250
P9	Rest time duration	REST TIME	5	10	10	Sec.	5 – 250
P10	Secondary fast stirring duration	R2 FAST	45	50	120	Sec.	5 – 250
P11	Slow stirring duration	R SLOW	30	30	30	Sec.	5 – 250
P12	Cycle 1 number	CYCLE 1N	6	6	6		1 – 7
P13	Duration between stirring cycles 1	CYCLE 1	00:30	00:30	00:30	hh:mm	00:20 – 03:00
P14	Cycle 1 stirring duration	CYCLE 1	15	18	40	Sec.	5 – 250
P15	Cycle 2 number	CYCLE 2N	4	6	6		1 – 7
P16	Duration between stirring cycles 2	CYCLE 2	00:40	00:40	00:40	hh:mm	00:20 – 03:00
P17	Cycle 2 stirring duration	CYCLE 2	15	18	40	Sec.	5 – 250
P18	Duration between stirring cycles 3	CYCLE 3	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:20 – 03:00
P19	Cycle 3 stirring duration	CYCLE 3	15	20	40	Sec.	5 – 250
P20	Key-press 1 stirring duration	CYCLE 4	120	120	120	Sec.	5 – 250
P21	Minimum slow stirring speed	MIN. SLOW	10	15	15	Hz	10 – 50
P22	Maximum slow stirring speed	MAX. SLOW	10	15	15	Hz	10 – 50
P23	Minimum fast stirring speed	MIN. FAST	50	50	50	Hz	50 – 100
P24	Maximum fast stirring speed	MAX. FAST	90	90	90	Hz	50 – 100
P25	Acceleration gradient	ACCELERATION	10	15	40	Sec.	5 – 250
P26	Deceleration gradient	DECELERATION	3	5	15	Sec.	5 – 250
P27	High level fast stirring duration	STIRRING HL	5	5	5	Sec.	5 – 250
P28	Holding duration after high level	HOLDING HL	5	5	5	Sec.	5 – 250
P29	Fast stirring block before feed	BLOCK	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:00 – 01:00
P30	Duration before buzzer	BUZZER	5	5	5	Sec.	5 – 250
P31	Feed buzzer duration	BUZZER F	60	60	60	Sec.	5 – 250
P32	Buzzer duration if level low	BUZZER LL	30	30	30	Min.	2 – 30
P33	Buzzer duration if level high	BUZZER LH	2	2	2	Min.	2 – 30
P34	Stop stirring if cooling request	STOP STIRRING	NO	NO	NO		0: NO 1: YES
P35	Minimum storage setpoint if stop stirring	MIN STORAGE	12	10	10	°C °F	4 – 20 40 – 70
P36		NO FERMENTATION	20	20	20	°C °F	1 – 20 34 – 70
P37		NO STORAGE	14	14	14	°C °F	1 – 20 34 – 70

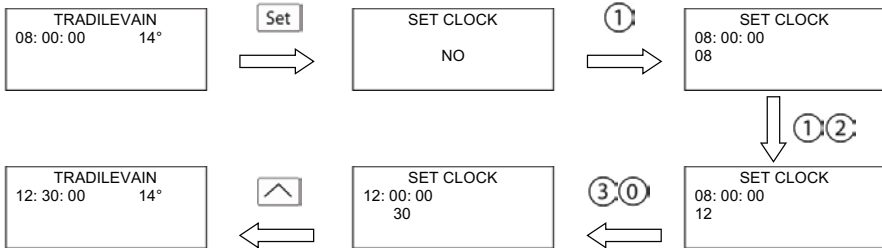
Settings on a grey background are not used or must not be modified

To access the basic settings, press the **Set** button.


Basic settings							
	DESCRIPTIONS	DISPLAY	TL40	TL105	TL220	UNITS	RANGES
P38	Set clock	SET CLOCK	NO	NO	NO		0: NO 1: YES
P39	Feed reminder time	FEED	08:00	08:00	08:00	hh:mm	00:00 – 23:50
P40	Fermentation cycle duration	FERMENTATION	02:30	02:30	01:30	hh:mm	01:00 – 24:00
P41	Fermentation cycle temperature	FERMENTATION	30	30	30	°C °F	20 – 40 40 – 105
P42	Storage temperature 1	STORAGE 1	14	14	14	°C °F	4 – 20 40 – 70
P43	Storage temperature 2	STORAGE 2	12	12	12	°C °F	4 – 20 40 – 70
P44	Starter working capacity (depends on remaining starter)	STARTER	40	105	220		

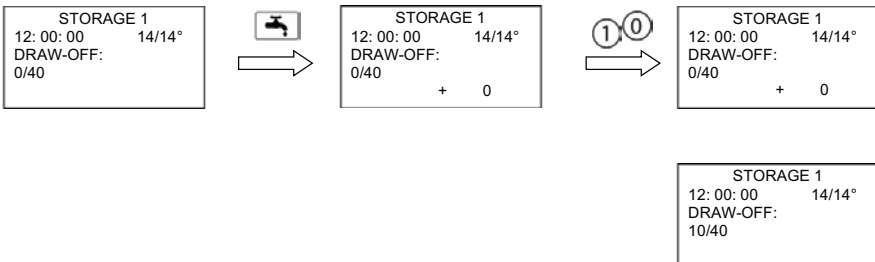
Setting the time

To set the time, proceed as shown below:



Starter draw-off function

The starter draw-off function gives an idea of the quantity of sourdough starter drawn off. When drawing off sourdough starter, add the quantity drawn off by pressing  and entering the quantity of starter drawn off. If 10 litres of starter are drawn off, proceed as shown below:



Detailed description of a cycle and the electronic board settings

In the description below, the values in brackets refer to the adjustable settings shown in the default settings table.

Add hot water (45°C) and flour. Add 50% of the working capacity as hot water and 50% as flour.	
Press the cycle start button to start the first mixing cycle. The mixing cycle comprises: <ul style="list-style-type: none"> - A stirring cycle at fast speed (P24) for X seconds (P8). - A stop cycle of X seconds (P9). - A stirring cycle at fast speed (P24) for X seconds (P10). - A stirring cycle at slow speed (P21) for X seconds (P11). 	
The Tradilevain buzzes and requests a scrape-down. Open the lid and use the spatula supplied to scrape down the tank.	
Press the cycle start button to start the second mixing cycle. The second mixing cycle is identical to the first. If the mix is not satisfactory after this second cycle, press key 1 to start another stirring cycle at fast speed (P24) for X seconds (P20).	
Automatic switching to fermentation cycle and stirring cycle 1.	
<p>Fermentation cycle:</p> <p>Sourdough starter fermentation phase, the Tradilevain maintains the setpoint temperature (P41) for a pre-programmed time (P40).</p>	<p>Stirring cycle 1:</p> <p>Stirring cycle 1 is done at fast speed (P24) for X seconds (P14). It is repeated X times (P12) and at pre-programmed intervals (P13).</p>
<p>Storage cycle:</p> <p>The sourdough starter can be used from this point on. Once the fermentation time has elapsed, the Tradilevain switches automatically to storage mode. The cooling unit will then run until the selected setpoint temperature (P42 or P43) has been reached.</p>	<p>Stirring cycle 2:</p> <p>Stirring cycle 2 is done at fast speed (P24) for X seconds (P17). It is repeated X times (P15) and at pre-programmed intervals (P16).</p>
	<p>Stirring cycle 3:</p> <p>Stirring cycle 3 is done at fast speed (P24) for X seconds (P19). It is repeated until the next feed and at pre-programmed intervals (P18).</p>
The Tradilevain buzzes every day at a set time (P39) for X seconds (P31) to request a feed.	

Setting P1: Selects the display language.

Setting P2: Selects the unit of temperature.

Setting P3: Corrects any difference between the actual temperature of the sourdough starter and the temperature shown on the display. For instance, if the measured temperature of the starter is 12°C and the temperature displayed is 15°C, replace the value of this setting (it will be 15 in this case, since it is the value displayed) with the measured temperature, 12°C in this case.

Setting P5: Determines how many degrees above the setpoint the temperature at which the cooling unit starts up will be. For instance, if you are in storage cycle 1 (12°C) and this setting is at 1°C then the cooling unit will start up when the sourdough starter temperature reaches 13°C (12°C + 1°C).

Setting P29: Stops fast stirring cycles for a duration determined by this setting before feed time (setting P37). For instance, if setting P37 is 08:00 and this setting is 01:00 then fast stirring cycles will end at 07:00.

Setting P30: Sets the delay before the Tradilevain buzzes (lid open, fault, etc.). For instance, if this setting is 5, the Tradilevain will not buzz until 5 seconds after the lid is opened.

Setting P31: Sets the duration of feed reminder buzzer.





Setting P34: If this setting is YES, stirring cycles will be stopped when switching to the storage cycle.

Setting P35: Minimum storage temperature if setting P33 is YES.

Setting P44: Specifies the sourdough starter working capacity for the calculator function.

8 MAINTENANCE

8.1 Weekly, by a trained operator.

- A. Drain the tank.
- B. Pour very hot water into the tank and start a mixing cycle .
- C. Stop the cycle by pressing the ++ keys simultaneously.
- D. Turn off the isolator switch.
- E. Remove the plug from the socket.
- F. Drain the tank again and clean it with hot water and a damp cloth.
- G. Use a damp cloth to clean the outside.
- H. Clean with a brush and vacuum the inside of the machine (cooling unit and electrical part).

Never leave the tank empty for several days at a time; always leave a little water (2-3 cm) at the bottom of the tank to prevent premature wear of seals.



NEVER WASH THE MACHINE BY HOSING IT DOWN

9 CONSUMABLES

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

Always quote the machine serial number shown on the nameplate.

Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of CONSUMABLES

ITEM CODE	NEW DESCRIPTION	MODEL
F7002003	BELT	TL 40
F7002028	TANK SEAL	TL 40
F7002029	TANK SEAL	TL 105
F7002030	TANK SEAL	TL 220
F7007009	CONTROL SCREEN	ALL

10 MALFUNCTIONS

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

Problem	Check
The machine will not start	Check the main power supply and the power supply to the motor. Check that the selector at the rear of the machine has been switched on. Check that the cover is fully closed.
The 4th line shows “VARIABLE SPEED DRIVE FAULT”	Shut off the power to the machine at the isolator switch, wait 2 minutes and reset the isolator switch. If the fault is still there when the power is switched on again, contact your dealer.
The 4th line shows “COOLING FAULT”	Disconnect your machine and contact your dealer.
Dashes appear instead of the clock “- - : - - : - -”.	Set the time as indicated in the OPERATION section.
<i>Dashes appear instead of tank temperature “- .°”</i>	Contact your dealer; the probe is faulty.



Should the problem persist, please contact your technician.

11 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

Figure	Item	Description
1.2	1	Control panel
	2	Handle
	3	Lid
	4	Valve
	5	Pouring spout
	6	Drain plug
	7	Castor
	8	Cooling unit ventilation
2	9	Anti-vibration pad (TL220)
3	10	Lid seal
	11	Propeller stirrer
	12	Drain hole
	13	Pouring spout outlet
	14	Temperature probe housing
	15	Tank
4	16	Work area
5	17	Screen
	18	Basic settings access button
	19	Cycle start button
	20	Menu navigation button
	21	Numeric keypad
	22	Remaining sourdough starter function button
	23	Storage temperature 1 to storage temperature 2 button
6	28	Isolator switch
9	24	Foam pad
	25	Top rear door
10	26	Pictogram indicating an electrocution hazard
	27	Electrical enclosure

1	AVANT LA MISE EN SERVICE	20
2	GARANTIE	20
3	AVERTISSEMENTS	21
4	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	22
4.1	<i>Caractéristiques techniques</i>	22
4.2	<i>Détail des matériaux en contact direct avec la pâte</i>	22
5	INSTALLATION ET MISE EN SERVICE	22
5.1	<i>Déconditionnement de la machine</i>	22
5.2	<i>Emplacement</i>	23
5.3	<i>Raccordement électrique</i>	23
5.4	<i>Mise en service</i>	23
5.5	<i>Danger</i>	24
6	ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE	24
6.1	<i>Organe de commande</i>	24
6.2	<i>Zone de travail</i>	24
7	UTILISATION	24
8	ENTRETIEN	30
8.1	<i>Hebdomadaire par un utilisateur formé</i>	30
9	CONSOMMABLES	30
9.1	<i>Liste des CONSOMMABLES</i>	30
10	INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT	31
11	LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES	32

1 AVANT LA MISE EN SERVICE

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Sous les conditions restrictives suivantes :

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



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

Cette garantie ne couvre pas :

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

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

3 AVERTISSEMENTS

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



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

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

Cette machine est exclusivement réservée à un usage professionnel.

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

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

Suivez les instructions données pour l'utilisation.

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

Cette machine doit être suffisamment éclairée pour effectuer le travail.

Cette machine a un niveau sonore inférieur à 75 dB(A), suivant la norme EN ISO 3744.

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



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.

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

	TL40	TL105	TL220
Hauteur couvercle fermé (mm)	1434	1614	1795
Largeur (mm)	500	680	1076
Profondeur (mm)	890	1165	1422
Colisage (mm)	590 x 1040 x 1640	770 x 1250 x 1800	1220 x 1560 x 2090
Poids net (kg)	200	290	420
Poids NET + emballage (kg)	245	337	520
Puissance (kW)	1,6	3,6	6,3
Type moteur	Triphasé	Triphasé	Triphasé
220v - 50Hz (A)	10	15,5	33
380v - 50Hz (A)	10	9,6	19,5
Volume total de la cuve (L ?)	80	210	450
Volume de levain utile maxi (L)	40	105	220
Volume de levain mère (L)	12	31,5	65

4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte

Cuve : INOX 304

Lame : INOX 304

Doigt de sonde : INOX 304

Joint de cuve : EPDM

Vanne : INOX 304

Couvercle : INOX 304

5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

5.1 Déconditionnement de la machine

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

- A. Démonter la caisse en bois.
- B. Retirer les mousses servant à caler le groupe froid.
- C. Enlever les lattes de bois qui bloquent les roulettes.
- D. Descendre la machine de la palette. Veiller à faire cette manipulation à au moins deux personnes afin d'amortir au mieux le contact avec le sol.

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

5.2 Emplacement

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

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

5.3 Raccordement électrique

IMPORTANT : Mise à la terre obligatoire.

Il est conseillé de protéger l'installation avec un fusible et un disjoncteur différentiel.

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

TL40 – TL105

- Amérique du Nord : Protection 15A ;

- Reste du monde : Protection 16A.

TL220

- Amérique du Nord : Protection 32A ;

- Reste du monde : Protection 32A.

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

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

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

Cet appareil est conforme aux Directives Machines 2006/42, 2006/95, 2004/108 et porte le marquage CE attestant cette conformité.

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



Pictogramme signalant un risque d'électrocution. Veuillez débrancher la machine avant toute intervention sur celle-ci. Vous retrouverez ce pictogramme à l'intérieur de la machine sur le coffret électrique (fig.10, n°26).

Vous trouverez le schéma électrique de la machine à l'intérieur du couvercle du coffret électrique (fig.10, n°27).

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.

S'assurer tout d'abord (après vérification des concordances électriques) que le moteur tourne dans le bon sens ; il faut pour cela que les lames tournent dans le sens horaire.

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 (fig.6, n°28) pour couper l'alimentation de la machine.

Ne pas s'approcher des balancelles quand celles-ci sont en mouvement.

Retirer la fiche de la prise électrique avant toute opération de maintenance et d'entretien.

Toute opération de maintenance ou de remplacement de pièce doit être effectuée par un agent agréé.

6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

Votre machine est équipée de série d'un clavier mécanique (fig. 5).

6.2 Zone de travail

La zone de travail se situe devant la machine (fig.4).

7 UTILISATION

Les roulettes pourvues d'un frein doivent être bloquées pour l'utilisation (fig.1, n°7). Pour le TL220, ajuster les patins anti-vibration (fig.2, n°9).

Pupitre de commande

Le pupitre de commande se trouve sur le couvercle de la machine (fig.1, n°1).

Il est équipé d'un écran et de différents boutons permettant le paramétrage (fig.5).


La température de conservation 1 permet la conservation du levain pour un rafraîchi journalier, tandis que la température de conservation 2 permet la conservation du levain jusqu'à 72 heures sans rafraîchi (fig.5, n°23). Il est déconseillé de paramétrer une température de conservation inférieure à 8°C (46°F) afin d'éviter tout risque de gel sur la paroi de la cuve.

Procédure d'utilisation (fig.7, 8)

Lors de la première utilisation, verser le levain mère dans la cuve (pour la quantité de levain mère, voir tableaux paragraphe 4.1 suivant le modèle de Tradilevain), puis suivre les indications ci-dessous :

- A. Ajout de l'eau chaude (45°C) et de la farine. Mettre 50 % du volume utile en eau chaude et 50 % en farine (voir tableaux paragraphe 4.1 suivant le modèle de Tradilevain).


TRADILEVAIN	
08 : 00 : 00	14°

- B. Appuyer sur le bouton départ cycle  pour lancer le premier cycle de mélange.

TRADILEVAIN	
08 : 00 : 00	30/30°
TIRAGE :	0/40
RAFRAICHI	

C. Le Tradilevain va sonner et l'afficheur va afficher « Faire le raclage ». Ouvrir le couvercle et utiliser la spatule fournie pour racler la cuve.

MATURATION 10 : 30
08 : 02 : 05 30/30°
TIRAGE : 0/40
FAIRE LE RACLAGE

D. Fermer la cuve et appuyer sur le bouton départ cycle  pour lancer le deuxième cycle d'agitation (*).

MATURATION 10 : 30
08 : 02 : 35 30/30°
TIRAGE : 0/40
RAFRAICHI




E. Le Tradilevain passe automatiquement au cycle de maturation après le deuxième mélange.

MATURATION 10 : 30
08 : 04 : 40 30/30°
TIRAGE : 0/40


F. Après un temps défini dans les paramètres simples, le cycle de maturation se termine et le Tradilevain passe automatiquement en conservation. Le levain est alors prêt à être utilisé.




MATURATION 10 : 30
10 : 30 : 00 30/14°
TIRAGE : 0/40
AGITATION LENTE

G. Ouvrir la vanne pour obtenir du levain.

H. Pour faire le rafraîchi, appuyer simultanément sur les touches  +  +  pour arrêter le cycle et reprendre au point A.

TRADILEVAIN
12 : 00 : 00 14°




(*) Si, après le deuxième cycle d'agitation, le mélange n'est pas satisfaisant, appuyer sur la touche  pour relancer un cycle d'agitation.

Si, malgré le troisième cycle d'agitation, le mélange n'est toujours pas correct, mettre 50 % du volume utile en eau chaude et 25 % en farine lors du prochain rafraîchi. Au point D, ne pas appuyer sur départ cycle mais arrêter le cycle en appuyant simultanément sur les touches  +  + . Reprendre alors au point A en ajoutant les 25 % de farine.



Pour des raisons d'hygiène alimentaire, la pâte ou la farine se trouvant sur le dessus de la machine ou en dehors ne peut en aucun cas être réutilisée ou remise dans la chaîne alimentaire

Paramètres par défaut de la carte électronique

Pour accéder aux paramètres avancés, appuyer simultanément sur les touches  +  + .
Rentrer alors le mot de passe 6283 pour accéder aux paramètres.

Paramètres avancés							
	DESIGNATIONS	AFFICHEUR	TL40	TL105	TL220	UNITE S	PLAGES
P1	Choix de la langue	FRANÇAIS ENGLISH DEUTSCH ESPAÑOL ITALIANO POLSKI SVENSKA NEDERLANDS MAKEDONSKI					0 : Français 1 : Anglais 2 : Allemand 3 : Espagnol 4 : Italien 5 : Polonais 6 : Suédois 7 : Néerlandais 8 : Macédonien
P2	Choix de l'unité de température	°C °F	°C	°C	°C		0 : °C 1 : °F
P3	Correction de la mesure de la sonde de température	CORRECTION					
P4	Mode de fonctionnement par température de maturation	MATURATION T° ?	NON	NON	NON		0 : NON 1 : OUI
P5	Différentiel température	DIFFERENTIEL	1	1	1	°	1 – 5
P6	Durée relâchement électrovanne	ELECTROVANNE				*	5 – 250
P7	Durée maintien de la pompe à vide	POMPE A VIDE				Sec.	5 – 250
P8	Durée primaire d'agitation rapide	R1 RAPIDE	45	50	120	Sec.	5 – 250
P9	Durée de temps mort	TEMPS MORT	5	10	10	Sec.	5 – 250
P10	Durée secondaire d'agitation rapide	R2 RAPIDE	45	50	120	Sec.	5 – 250
P11	Durée d'agitation lente	R LENTE	30	30	30	Sec.	5 – 250
P12	Nombre de cycles 1	CYCLE 1N	6	6	6		1 – 7
P13	Durée entre les cycles d'agitation 1	CYCLE 1	00:30	00:30	00:30	hh:mm	00:20 – 03:00
P14	Durée d'agitation cycle 1	CYCLE 1	15	18	40	Sec.	5 – 250
P15	Nombre de cycles 2	CYCLE 2N	4	6	6		1 – 7
P16	Durée entre les cycles d'agitation 2	CYCLE 2	00:40	00:40	00:40	hh:mm	00:20 – 03:00
P17	Durée d'agitation cycle 2	CYCLE 2	15	18	40	Sec.	5 – 250
P18	Durée entre les cycles d'agitation 3	CYCLE 3	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:20 – 03:00
P19	Durée d'agitation cycle 3	CYCLE 3	15	20	40	Sec.	5 – 250
P20	Durée d'agitation appui touche 1	CYCLE 4	120	120	120	Sec.	5 – 250
P21	Vitesse d'agitation lente minimum	MINI LENTE	10	15	15	Hz	10 – 50
P22	Vitesse d'agitation lente maximum	MAXI LENTE	10	15	15	Hz	10 – 50
P23	Vitesse d'agitation rapide minimum	MINI RAPIDE	50	50	50	Hz	50 – 100
P24	Vitesse d'agitation rapide maximum	MAXI RAPIDE	90	90	90	Hz	50 – 100
P25	Rampe d'accélération	ACCELERATION	10	15	40	Sec.	5 – 250
P26	Rampe de décélération	DECELERATION	3	5	15	Sec.	5 – 250
P27	Durée d'agitation rapide niveau haut	AGITATION NH	5	5	5	Sec.	5 – 250
P28	Durée maintien après niveau haut	MAINTIEN NH	5	5	5	Sec.	5 – 250
P29	Interdiction d'agitation rapide avant rafraîchi	INTERDIT	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:00 – 01:00
P30	Durée avant sonnerie	BUZZER	5	5	5	Sec.	5 – 250
P31	Durée sonnerie rafraîchi	BUZZER R	60	60	60	Sec.	5 – 250
P32	Durée sonnerie si niveau bas	BUZZER NB	30	30	30	Min.	2 – 30
P33	Durée sonnerie si niveau haut	BUZZER NH	2	2	2	Min.	2 – 30
P34	Arrêt agitation si demande froid	STOP AGITATION	NON	NON	NON		0 : NON 1 : OUI
P35	Consigne de conservation minimum si arrêt agitation	MIN CONSERVATION	12	10	10	°C °F	4 – 20 40 – 70
P36		PAS MATURATION	20	20	20	°C °F	1 – 20 34 – 70
P37		PAS CONSERVATION	14	14	14	°C °F	1 – 20 34 – 70

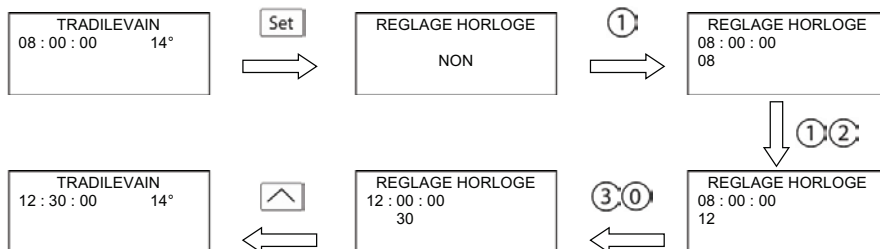
Les paramètres sur fond gris sont des paramètres non utilisés ou à ne pas modifier

Pour accéder aux paramètres simples, appuyer sur le bouton .


Paramètres simples							
	DESIGNATIONS	AFFICHEUR	TL40	TL105	TL220	UNITES	PLAGES
P38	Réglage horloge	REGLAGE HORLOGE	NON	NON	NON		0 : NON 1 : OUI
P39	Heure de rappel du rafraîchi	RAFRAICHI	08:00	08:00	08:00	hh:mm	00:00 – 23:50
P40	Durée du cycle de maturation	MATURATION	02:30	02:30	01:30	hh:mm	01:00 – 24:00
P41	Température du cycle de maturation	MATURATION	30	30	30	°C °F	20 – 40 40 – 105
P42	Température de conservation 1	CONSERVATION 1	14	14	14	°C °F	4 – 20 40 – 70
P43	Température de conservation 2	CONSERVATION 2	12	12	12	°C °F	4 – 20 40 – 70
P44	Volume de levain utile (fonction levain restant)	LEVAIN	40	105	220		

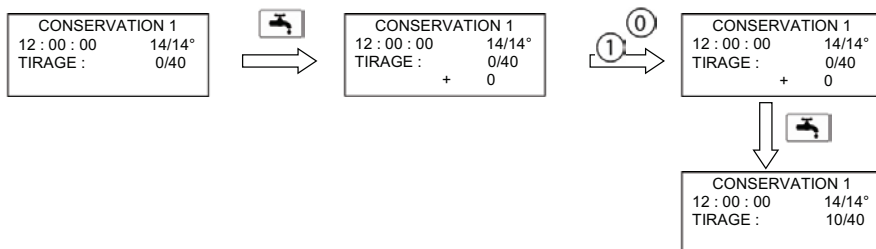
Réglage de l'heure

Pour régler l'heure, procéder comme ci-dessous :



Fonction levain soutiré

La fonction levain soutiré permet d'avoir une idée du volume de levain soutiré. Lors du tirage du levain, ajouter le volume soutiré en appuyant sur  et renseigner la quantité de levain soutiré. Si l'on soutire 10 litres de levain, procéder comme ci-dessous :



Description détaillée d'un cycle et des paramètres de la carte électronique

Dans la description ci-dessous, les valeurs entre parenthèses correspondent aux paramètres ajustables présents dans le tableau des paramètres par défaut.

Ajout de l'eau chaude (45°C) et de la farine. Mettre 50 % du volume utile en eau chaude et 50 % en farine.

Appuyer sur le bouton départ cycle pour lancer le premier cycle de mélange. Le cycle de mélange se compose :

- d'un cycle d'agitation en vitesse rapide (**P24**) pendant X secondes (**P8**) ;
- d'un cycle d'arrêt de X secondes (**P9**) ;
- d'un cycle d'agitation en vitesse rapide (**P24**) pendant X secondes (**P10**) ;
- d'un cycle d'agitation en vitesse lente (**P21**) pendant X secondes (**P11**).

Le Tradilevain sonne et demande de faire le raclage. Ouvrir le couvercle et utiliser la spatule fournie pour racler la cuve.

Appuyer sur le bouton départ cycle pour lancer le second cycle de mélange. Le second cycle de mélange est identique au premier. Si, à la suite de ce deuxième cycle, le mélange n'est pas satisfaisant, appuyer sur la touche 1 pour relancer un cycle d'agitation en vitesse rapide (**P24**) pendant X secondes (**P20**).

Passage automatique aux cycles de maturation et d'agitation 1.

Cycle de maturation :

Phase de fermentation du levain, le Tradilevain maintient la température de consigne (**P41**) pendant un temps préprogrammé (**P40**).

Cycle de conservation :

À partir de ce stade, le levain est utilisable. Une fois le temps de maturation écoulé, le Tradilevain passe automatiquement en mode conservation. Le groupe froid se met alors en marche jusqu'à ce que la température de consigne choisie (**P42** ou **P43**) soit atteinte.

Cycle d'agitation 1 :

Le cycle 1 d'agitation se fait en vitesse rapide (**P24**) pendant X secondes (**P14**). Il est répété X fois (**P12**) et espacé d'un temps préprogrammé (**P13**).

Cycle d'agitation 2 :

Le cycle 2 d'agitation se fait en vitesse rapide (**P24**) pendant X secondes (**P17**). Il est répété X fois (**P15**) et espacé d'un temps préprogrammé (**P16**).

Cycle d'agitation 3 :

Le cycle 3 d'agitation se fait en vitesse rapide (**P24**) pendant X secondes (**P19**). Il est répété jusqu'au prochain rafraîchi et espacé d'un temps préprogrammé (**P18**).

Le Tradilevain sonne tous les jours à heure fixe (**P39**) pendant X secondes (**P31**) pour demander de faire le rafraîchi.

Paramètre P1 : Permet de choisir la langue de l'afficheur.

Paramètre P2 : Permet de choisir l'unité de température.

Paramètre P3 : Permet de corriger une éventuelle différence de température entre la température réelle du levain et la température affichée sur l'afficheur. Par exemple, si la température du levain mesurée est de 12°C et que la température affichée est de 15°C, remplacer la valeur de ce paramètre (il sera à 15 dans ce cas, car il correspond à la valeur affichée) par la température mesurée, ici 12°C.

Paramètre P5 : Permet de déterminer à partir de combien de degrés en plus de la valeur de consigne le groupe froid se met en marche. Par exemple, si on est en cycle de conservation 1 (12°C) et que ce paramètre est réglé sur 1°C, alors le groupe froid se mettra en route lorsque la température du levain atteindra 13°C (12°C+1°C).

Paramètre P29 : Permet d'arrêter les cycles d'agitation rapide pendant une durée déterminée par ce paramètre avant l'heure de rafraîchi (paramètre P37). Par exemple, si le paramètre P37 est réglé sur 08:00 et que ce paramètre est réglé sur 01:00 alors les cycles d'agitation rapide se termineront à 07:00.

Paramètre P30 : Permet de régler le délai avant que le Tradilevain ne sonne (couvercle ouvert, défaut...). Si par exemple ce paramètre est réglé sur 5, le Tradilevain ne sonnera que 5 secondes après l'ouverture du couvercle.

Paramètre P31 : Permet de régler la durée de la sonnerie qui rappelle le rafraîchi.





Paramètre P34 : Si ce paramètre est réglé sur OUI, les cycles d'agitation seront stoppés dès le passage en cycle de conservation.

Paramètre P35 : Température minimale de conservation si le paramètre P33 est réglé sur OUI.

Paramètre P44 : Définit le volume de levain utile pour la fonction calculatrice.

8 ENTRETIEN

8.1 Hebdomadaire par un utilisateur formé

- A. Vidanger la cuve.
- B. Mettre de l'eau très chaude dans la cuve et lancer un cycle de mélange .
- C. Arrêter le cycle en appuyant simultanément sur les touches  +  + .
- D. Couper le sectionneur.
- E. Retirer la fiche de la prise.
- F. Vidanger à nouveau la cuve et la nettoyer avec de l'eau chaude et un chiffon humide.
- G. Pour l'entretien extérieur, utiliser un chiffon humide.
- H. Nettoyer à la brosse et aspirer l'intérieur de la machine (groupe froid et parties électriques).

Ne pas laisser la cuve vide plusieurs jours, toujours laisser un peu d'eau (2-3 cm) en fond de cuve afin d'éviter une usure prématurée des joints.



NE JAMAIS LAVER LA MACHINE À GRANDE EAU

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

REFERENCE	NOUVEAU LIBELLE	MODELE
F7002003	COURROIE	TL 40
F7002028	JOINT CUVE	TL 40
F7002029	JOINT CUVE	TL 105
F7002030	JOINT CUVE	TL 220
F7007009	ECRAN DE COMMANDE	TOUTES

10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

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

Problème	Vérification
La machine ne se met pas en route	Vérifier l'alimentation générale et celle du moteur Vérifier si le sélecteur à l'arrière de la machine est bien enclenché Vérifier si le couvercle est parfaitement fermé
La 4^{ème} ligne affiche « DEFAUT VARIATEUR »	Couper l'alimentation de la machine au sectionneur, attendre 2 minutes et réenclencher le sectionneur. Si le défaut est toujours présent à la remise sous tension, contacter votre revendeur
La 4^{ème} ligne affiche « DEFAUT FROID »	Débrancher votre machine et contacter votre revendeur
Des traits apparaissent à la place de l'horloge « - - : - - : - - ».	Régler l'heure comme indiqué dans le paragraphe UTILISATION
Des traits apparaissent à la place de la température cuve « - - ° »	Contactez votre revendeur, la sonde est en défaut



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1,2	1	Pupitre de commande
	2	Poignée
	3	Couvercle
	4	Vanne
	5	Bec verseur
	6	Bouchon de vidange
	7	Roulettes
	8	Aération groupe froid
2	9	Pied antivibratoire (TL220)
3	10	Joint de couvercle
	11	Hélice
	12	Trou de vidange
	13	Sortie du bec verseur
	14	Doigt de sonde de température
	15	Cuve
4	16	Zone de travail
5	17	Ecran
	18	Bouton d'accès aux paramètres simples
	19	Bouton départ cycle
	20	Bouton de navigation dans le menu
	21	Pavé numérique
	22	Bouton de fonction levain restant
	23	Bouton température de conservation 1 à température de conservation 2
6	28	Sectionneur
9	24	Cale en mousse
	25	Porte arrière supérieure
10	26	Pictogramme signalant un risque d'électrocution
	27	Coffret électrique

1	VOR DER INBETRIEBNAHME	34
2	GARANTIE	34
3	WARNHINWEISE	35
4	TECHNISCHE DATEN	36
4.1	<i>Technische Daten</i>	36
4.2	<i>Materialien der Teile, die in Kontakt mit dem Schnittgut kommen</i>	36
5	INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	36
5.1	<i>Auspacken der Maschine:</i>	36
5.2	<i>Aufstellung:</i>	37
5.3	<i>Anschluss an die Stromversorgung:</i>	37
5.4	<i>Inbetriebnahme:</i>	38
5.5	<i>Gefahr:</i>	38
6	BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSVORRICHTUNG	38
6.1	<i>Bedienelement:</i>	38
6.2	<i>Arbeitsbereich:</i>	38
7	BEDIENUNG	38
8	INSTANDHALTUNG	44
8.1	<i>Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener:</i>	44
9	ERSATZTEILE	44
9.1	<i>ERSATZTEILLISTE</i>	44
10	STÖRUNGEN UND FEHLER	45
11	LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE UND FUNKTIONEN	46

1 VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Es gelten die folgenden Beschränkungen:

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



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

Diese Garantie deckt nicht:

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

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

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

3 WARNHINWEISE

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



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

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den professionellen Einsatz vorgesehen.

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

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

Befolgen Sie stets die Anleitungen zur Bedienung und Verwendung.

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

Die Maschine muss zur Durchführung der Arbeiten ausreichend ausgeleuchtet sein.

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 75 dB(A) und entspricht damit der EN ISO 3744.

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



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

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

4 TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

	TL40	TL105	TL220
Höhe geschlossener Deckel (mm)	1434	1614	1795
Breite (mm)	500	680	1076
Tiefe (mm)	890	1165	1422
Verpackungsmaße (mm)	590*1040*1640	770*1250*1800	1220*1560*2090
Nettogewicht (kg)	200	290	420
Nettogewicht + Verpackung (kg)	245	337	520
Leistung (kW)	1.6	3.6	6.3
Motortyp	dreiphasig	dreiphasig	dreiphasig
220 V - 50 Hz (A)	10	15.5	33
380 V - 50 Hz (A)	10	9.6	19.5
Gesamtvolumen des Trogs	80	210	450
Nutzbares Fassungsvermögen (l)	40	105	220
Fassungsvermögen des Trogs (l)	12	31.5	65

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

Trog: EDELSTAHL 304

Messer: EDELSTAHL 304

Finger Temperaturfühler: EDELSTAHL 304

Trogdichtung: EPDM

Ventil: Edelstahl 304

Deckel: Edelstahl 304

5 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

5.1 Auspacken der Maschine:

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

A. Die Holzbox entfernen.

B. Den Schaumstoff entfernen, mit dem das Kühlaggregat geschützt ist.



- C. Die Holzlatten zum Blockieren der Räder entfernen.
- D. Heben Sie die Maschine von der Palette. Dies muss durch mindestens zwei Personen erfolgen, so dass die Maschine möglichst sicher auf dem Boden abgesetzt werden kann.

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

5.2 Aufstellung:

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

Gut belüftet, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, in ausreichender Entfernung zu Wärmequellen, mit tragfähigem und schwingungsfreiem Boden.

5.3 Anschluss an die Stromversorgung:

WICHTIG: Die Erdung der Maschine ist vorgeschrieben.

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

Ihr Stromnetz zur Versorgung der Maschine muss folgendermaßen geschützt werden:

TL40 – TL105

- Nordamerika: Schutz 15 A;

- Rest der Welt: Schutz 16 A.

TL220

- Nordamerika: Schutz 32 A;

- Rest der Welt: Schutz 32 A.

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

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

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

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

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:



Warnsymbol zur Anzeige der Gefahr eines tödlichen Stromschlags. Die Maschine vor jedem Eingriff vom Stromnetz nehmen. Dies befindet sich innen in der Maschine auf dem Schaltschrank. (Fig. 10, Nr. 26)

Der Schaltplan der Maschine befindet sich auf der Innenseite des Schaltschrankdeckels. (Fig. 10, Nr. 27)

5.4 Inbetriebnahme:

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

Zunächst (nach Überprüfung der elektrischen Übereinstimmung) sicherstellen, dass der Motor in die richtige Richtung dreht. Dazu müssen die Messer im Uhrzeigersinn drehen.

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

5.5 Gefahr:

Bei einer Gefahr für den Anwender oder die Maschine ist die Maschine über den Hauptschalter (Fig. 6, Nr. 28) auszuschalten.

Nicht in die Nähe der Gehänge kommen, wenn diese bewegt werden.

Vor Wartungs- oder Instandsetzungsmaßnahmen den Netzstecker ziehen.

Wartungsmaßnahmen und der Austausch von Ersatzteilen dürfen nur durch einen zugelassenen Vertreter durchgeführt werden.

6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSVORRICHTUNG

6.1 Bedienelement:

Ihre Maschine ist serienmäßig mit einer mechanischen Tastatur ausgestattet (Fig. 5)

6.2 Arbeitsbereich:

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

7 BEDIENUNG

Vor dem Betrieb die mit Bremsen versehenen Räder feststellen (Fig. 1, Nr. 7). Bei dem TL220 die Füße zum Schutz gegen Vibration anpassen (Fig. 2, Nr. 9).

Bedienelement

Das Bedienpult befindet sich auf dem Deckel der Maschine (Fig. 1, Nr. 1).

Es verfügt über einen Bildschirm und verschiedene Schalter für Einstellungen (Fig. 5)

Die Konservierungstemperatur 1 ermöglicht die Konservierung des Sauerteigs bei einer täglichen Kühlung, während bei der Konservierungstemperatur 2 die Konservierung des Sauerteigs bis zu 72 Stunden ohne Kühlung möglich ist (Fig. 5, Nr. 23). Es wird davon abgeraten, eine Konservierungstemperatur von 8°C (46°F) einzustellen, um die Gefahr des Anfrierns an der Trogwand zu vermeiden.

Bedienung (Fig. 7, 8)

Geben Sie bei der ersten Verwendung den Ansatzteig in den Trog (für die Menge des Ansatzteiges, siehe die Tabellen aus dem folgenden Absatz 4.1 zum Modell Tradilevain) und halten Sie sich an die folgenden Anweisungen:

A. Zugabe von warmem Wasser (45°C) und Mehl. 50 % des nutzbaren Volumens an warmem Wasser und 50 % Mehl dazugeben (siehe die Tabellen aus Abs. 4.1 zum Modell Tradilevain).


TRADILEVAIN	
08 : 00 : 00	14°

B. Auf die Taste „départ cycle“  (Zyklus starten) drücken, um den ersten Rührzyklus zu starten.

TRADILEVAIN	
08 : 00 : 00	30/30°
ENTNAHME:	
0/40	
KÜHLUNG	

C. Die Tradilevain gibt einen Ton aus und auf der Anzeige steht: „Faire le raclage“ (Abstreifen). Den Deckel öffnen und den Trog mit dem mitgelieferten Spachtel abstreifen.

REIFUNG 10 : 30	
08 : 02 : 05	30/30°
ENTNAHME:	
0/40	
ABSTREIFEN	

D. Den Deckel schließen und auf die Taste „départ cycle“  (Zyklus starten) drücken, um den zweiten Rührzyklus zu beginnen (*).

REIFUNG 10 : 30	
08 : 02 : 35	30/30°
ENTNAHME:	
0/40	
KÜHLUNG	




E. Nach dem zweiten Rührzyklus schaltet die Tradilevain automatisch in den Reifungszyklus.

REIFUNG 10 : 30	
08 : 04 : 40	30/30°
ENTNAHME:	
0/40	


F. Nach einer in den Parametern vorgegebenen Dauer wird der Reifungszyklus beendet und die Tradilevain geht in die Konservierung über. Jetzt kann der Sauerteig verwendet werden.




REIFUNG 10 : 30	
10 : 30 : 00	30/14°
ENTNAHME:	
0/40	
LANGSAMES RÜHREN	

G. Den Teig über das Ventil ablassen.

H. Für die Kühlung gleichzeitig auf die Tasten  +  +  drücken, um den Zyklus zu unterbrechen und bei Punkt A weiterzumachen.

TRADILEVAIN	
12 : 00 : 00	14°

(*) Reicht die Durchmischung nach dem zweiten Rührzyklus nicht aus, auf die Taste  drücken, um den Rührzyklus erneut zu starten.

Wenn die Durchmischung auch nach dem dritten Rührzyklus nicht ausreicht, bei der nächsten Kühlung 50 % des Nutzvolumens an Warmwasser und 25 % Mehl zugeben. Bei Punkt D. nicht auf „départ cycle“ (Zyklus starten) drücken, sondern den Zyklus unterbrechen, indem gleichzeitig die Tasten  +  +  gedrückt gehalten werden. Dann bei Punkt A. fortfahren, indem 25 % Mehl dazu gegeben werden.



Aus Gründen der Nahrungsmittelhygiene darf kein Teig oder Mehl, welche sich oben auf oder außerhalb der Maschine befinden, wiederverwendet oder wieder in die Nahrungsmittelkette gebracht werden.

Standardparameter der Elektronikarte

Um auf die erweiterten Parameter zuzugreifen, gleichzeitig auf die folgenden Tasten drücken:



Dann das Kennwort 6283 eingeben, um auf die Parameter zugreifen zu können.

Erweiterte Parameter							
	BEZEICHNUNGEN	ANZEIGE	TL40	TL105	TL220	EINHEITEN	BEREICH
P1	Auswahl der Sprache	FRANÇAIS ENGLISH DEUTSCH ESPANOL ITALIANO POLSKI SVENSKA NEDERLANDS MAKEDONSKI					0 : Deutsch 1 : Englisch 2 : Deutsch 3 : Spanisch 4 : Italienisch 5 : Polnisch 6 : Schwedisch 7 : Niederländisch 8 : Mazedonisch
P2	Auswahl der Temperatureinheit	°C °F	°C	°C	°C		0 : °C 1 : °F
P3	Korrektur der Messung des Temperaturfühlers	KORREKTUR					
P4	Betriebsart in Abhängigkeit der Reifungstemperatur	REIFUNG T° ?	NEIN	NEIN	NEIN		0 : NEIN 1 : JA
P5	Temperaturunterschied	UNTERSCHIED	1	1	1	°	1 – 5
P6	Dauer Freigabe Magnetventil	MAGNETVENTIL				°	5 – 250
P7	Dauer Halten der Vakuumpumpe	VAKUUMPUMPE				Sek.	5 – 250
P8	Dauer erstes Schnellrühren	R1 SCHNELL	45	50	120	Sek.	5 – 250
P9	Dauer Stillstand	STILLSTAND	5	10	10	Sek.	5 – 250
P10	Dauer zweites Schnellrühren	R2 SCHNELL	45	50	120	Sek.	5 – 250
P11	Dauer langsames Rühren	R LANGSAM	30	30	30	Sek.	5 – 250
P12	Anzahl Zyklen 1	ZYKLUS 1N	6	6	6		1 – 7
P13	Dauer zwischen den Rührzyklen 1	ZYKLUS 1	00:30	00:30	00:30	hh:mm	00:20 – 03:00
P14	Dauer Rührzyklus 1	ZYKLUS 1	15	18	40	Sek.	5 – 250
P15	Anzahl Zyklen 2	ZYKLUS 2N	4	6	6		1 – 7
P16	Dauer zwischen den Rührzyklen 2	ZYKLUS 2	00:40	00:40	00:40	hh:mm	00:20 – 03:00
P17	Dauer Rührzyklus 2	ZYKLUS 2	15	18	40	Sek.	5 – 250
P18	Dauer zwischen den Rührzyklen 3	ZYKLUS 3	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:20 – 03:00
P19	Dauer Rührzyklus 3	ZYKLUS 3	15	20	40	Sek.	5 – 250
P20	Rührdauer Taste 1 drücken	ZYKLUS 4	120	120	120	Sek.	5 – 250
P21	Min. langsame Rührgeschwindigkeit	MIN. LANGSAM	10	15	15	Hz	10 – 50
P22	Max. langsame Rührgeschwindigkeit	MAX. LANGSAM	10	15	15	Hz	10 – 50
P23	Min. schnelle Rührgeschwindigkeit	MIN. SCHNELL	50	50	50	Hz	50 – 100
P24	Max. schnelle Rührgeschwindigkeit	MAX. SCHNELL	90	90	90	Hz	50 – 100
P25	Beschleunigungsrampe	BESCHLEUNIGUNG	10	15	40	Sek.	5 – 250
P26	Verzögerungsrampe	VERZÖGERN	3	5	15	Sek.	5 – 250
P27	Dauer schnelles Rühren Füllstand hoch	RÜHREN FH	5	5	5	Sek.	5 – 250
P28	Dauer Halten nach hohem Füllstand	HALTEN FH	5	5	5	Sek.	5 – 250
P29	Verbot schnelles Rühren vor Kühlung	VERBOTEN	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:00 – 01:00
P30	Dauer bis Tonausgabe	BUZZER	5	5	5	Sek.	5 – 250
P31	Dauer Tonausgabe Kühlung	BUZZER R	60	60	60	Sek.	5 – 250
P32	Dauer Tonausgabe bei geringem Füllstand	BUZZER GF	30	30	30	Min.	2 – 30
P33	Dauer Tonausgabe bei hohem Füllstand	BUZZER HF	2	2	2	Min.	2 – 30
P34	Anhalten Rühren bei Kühlauftrag	RÜHREN STOPP	NEIN	NEIN	NEIN		0 : NEIN 1 : JA
P35	Anweisung zur Mindestkonservierung bei Rühr-Stopp	MIN. KONSERVIERUNG	12	10	10	°C °F	4 – 20 40 – 70
P36		KEINE REIFUNG	20	20	20	°C °F	1 – 20 34 – 70
P37		KEINE KONSERVIERUNG	14	14	14	°C °F	1 – 20 34 – 70

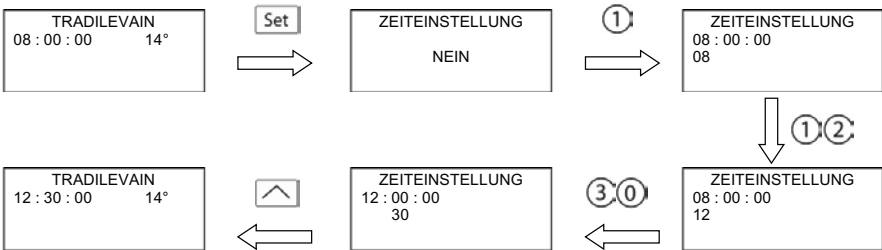
Bei den grau unterlegten Parametern handelt es sich um nicht verwendete Parameter oder solche Parameter, die nicht geändert werden dürfen.

Um auf die einfachen Parameter zuzugreifen, auf die Taste  drücken.


Einfache Parameter							
	BEZEICHNUNGEN	ANZEIGE	TL40	TL105	TL220	EINHEIT EN	BEREICH
P38	Zeiteinstellung	ZEITEINSTELLUNG	NEIN	NEIN	NEIN		0 : NEIN 1 : JA
P39	Uhrzeit erneuter Aufruf Kühlung	KÜHLUNG	08:00	08:00	08:00	hh:mm	00:00 – 23:50
P40	Dauer des Reifungszyklus	REIFUNG	02:30	02:30	01:30	hh:mm	01:00 – 24:00
P41	Temperatur des Reifungszyklus	REIFUNG	30	30	30	°C °F	20 – 40 40 – 105
P42	Konservierungstemperatur 1	KONSERVIERUNG 1	14	14	14	°C °F	4 – 20 40 – 70
P43	Konservierungstemperatur 2	KONSERVIERUNG 2	12	12	12	°C °F	4 – 20 40 – 70
P44	Nutzvolumen Sauerteig (nach verbleibender Teigmenge)	SAUERTEIG	40	105	220		

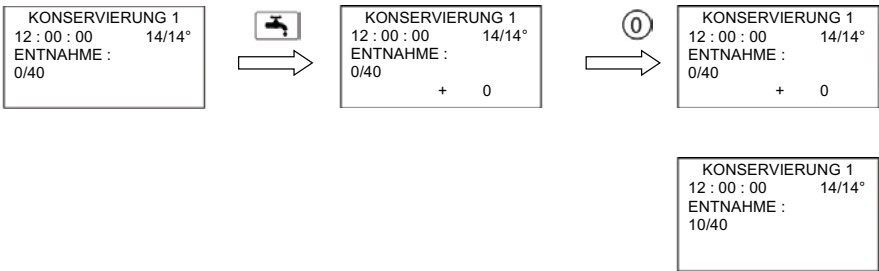
Zeiteinstellung

Zur Zeiteinstellung folgendermaßen vorgehen:



Funktion entnommener Sauerteig

Über die Funktion „entnommener Sauerteig“ erhält man eine $V_{0,1}$ Einstellung über die Menge an entnommenen Teig. Bei der Entnahme des Sauerteigs die entnommene Menge durch Drücken auf die Taste  hinzufügen und die Menge an entnommenen Sauerteig eingeben. Wenn 10 l Sauerteig entnommen werden, folgendermaßen vorgehen:



Detaillierte Beschreibung eines Zyklus und der Parameter der Elektronikkarte

In der nachfolgenden Beschreibung entsprechen die Werte in Klammern den einstellbaren Parametern aus der Tabelle der Standardparameter.

Zugabe von warmem Wasser (45°C) und Mehl. 50 % des nutzbaren Volumens an warmem Wasser und 50 % Mehl zugeben.

Auf die Taste „départ cycle“ (Zyklus starten) drücken, um den ersten Rührzyklus zu starten. Der Mischzyklus umfasst:

- einen Rührzyklus bei schneller Geschwindigkeit (**P24**) von X Sekunden (**P8**);
- einen Anhaltezyklus von X Sekunden (**P9**);
- einen Rührzyklus bei schneller Geschwindigkeit (**P24**) von X Sekunden (**P10**);
- einen Rührzyklus bei langsamer Geschwindigkeit (**P21**) von X Sekunden (**P11**).

Die Tradilevain gibt einen Ton aus und weist darauf hin, dass abzustreifen ist. Den Deckel öffnen und den Trog mit dem mitgelieferten Spachtel abstreifen.

Auf die Taste „départ cycle“ (Zyklus starten) drücken, um den zweiten Rührzyklus zu starten. Der zweite Mischzyklus entspricht dem ersten. Falls nach die Durchmischung nach dem zweiten Mischzyklus nicht ausreicht, auf die Taste 1 drücken, um einen Rührzyklus bei hoher Geschwindigkeit (**P24**) für X Sekunden (**P20**) einzuschalten.

Automatischer Übergang auf den Reifungszyklus und den Rührzyklus 1.

Reifungszyklus:

Phase der Fermentierung des Sauerteigs. Die Tradilevain erhält für eine voreingestellte Dauer (P40) die Vorgabetemperatur (**P41**).

Rührzyklus 1:

Der Rührzyklus 1 erfolgt bei schneller Geschwindigkeit (**P24**) für X Sekunden (**P14**). Er wird X Mal (**P12**) wiederholt und entspricht dann auch einer voreingestellten Zeit (**P13**).

Konservierungszyklus:

Ab diesem Stadium kann der Sauerteig verwendet werden. Nach Ablauf der Reifung stellt die Tradilevain automatisch auf die Betriebsart Konservierung. Das Kühlaggregat schaltet dann ein, bis die ausgewählte Vorgabetemperatur (**P42** oder **P43**) erreicht ist.

Rührzyklus 2:

Der Rührzyklus 2 erfolgt bei schneller Geschwindigkeit (**P24**) für X Sekunden (**P17**). Er wird X Mal (**P15**) wiederholt und entspricht dann auch einer voreingestellten Zeit (**P16**).

Rührzyklus 3:

Der Rührzyklus 3 erfolgt bei schneller Geschwindigkeit (**P24**) für X Sekunden (**P19**). Dies wird bis zur nächsten Kühlung wiederholt und entspricht dann auch einer voreingestellten Zeit (**P18**).

Die Tradilevain gibt täglich zu einer festgelegten Uhrzeit (**P39**) für X Sekunden (**P31**) einen Ton aus, um die Kühlung anzufordern.

Parameter P1: Auswahl der Anzeigensprache.

Parameter P2: Auswahl der Temperatureinheit.

Parameter P3: Korrektur etwaiger Unterschiede zwischen der Ist-Temperatur des Sauerteigs und der angezeigten Temperatur. Falls beispielsweise die gemessene Temperatur des Sauerteigs 12°C und die angezeigte Temperatur 15°C beträgt, den Wert dieses Parameters durch die gemessene Temperatur von 12°C ersetzen (15 in diesem Fall, da hier der Anzeigewert angezeigt wird).

Parameter P5: Hier kann vorgegeben werden, ab wie viel Grad über dem Sollwert die das Kühlaggregat einschaltet. Wenn beispielsweise im Konservierungszyklus 1 (12°C) dieser Parameter auf 1°C voreingestellt ist, schaltet das Kühlaggregat ein, wenn die Temperatur des Sauerteigs 13°C erreicht (12°C+1°C).

Parameter P29: Ermöglicht das Anhalten der schnellen Rührzyklen für eine über diesen Parameter voreingestellte Dauer vor dem Kühlungszeitpunkt (Parameter P37). Wenn beispielsweise der Parameter P37 auf 08:00 und dieser Parameter auf 01:00 eingestellt ist, enden die schnellen Rührzyklen um 07:00.

Parameter P30: Einstellung der Zeit bis die Tradilevain einen Ton ausgibt (Deckel offen, Fehler...). Wenn dieser Parameter beispielsweise auf 5 eingestellt ist, gibt die Tradilevain erst 5 Sekunden nach Öffnen des Deckels einen Ton aus.

Parameter P31: Einstellung der Dauer der Tonausgabe zur Anforderung der Kühlung.





Parameter P34: Wenn dieser Parameter auf JA steht, werden die Rührzyklen ab dem Übergang in den Konservierungszyklus angehalten.

Parameter P35: Mindeste Konservierungstemperatur, wenn der Parameter P33 auf JA steht.

Parameter P44: Definiert den nutzbaren Sauerteig für die Taschenrechnerfunktion.

8 INSTANDHALTUNG

8.1 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener:

- A. Den Trog entleeren.
- B. Sehr heißes Wasser in den Trog geben und einen Mischzyklus starten. 
- C. Den Zyklus durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  +  +  anhalten.
- D. Sicherheitstrennschalter abschalten.
- E. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- F. Den Trog noch einmal entleeren und mit einem feuchten Tuch reinigen.
- G. Zur Reinigung des Außenbereichs ein feuchtes Tuch verwenden.
- H. Mit der Bürste reinigen und den Innenbereich der Maschine absaugen (Kühlaggregat und elektrische Bauteile).

Den Trog nicht während mehrerer Tage leer lassen, sondern immer ein wenig Wasser (2-3 cm) am Trogboden stehen lassen, um einem vorzeitigen Verschleiß der Dichtungen vorzubeugen.



DIE MASCHINE NIEMALS MIT VIEL WASSER REINIGEN.

9 ERSATZTEILE

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

9.1 ERSATZTEILLISTE

TEILENUMMER	NEUES TEXTBLATT	MODELL
F7002003	KEILRIEMEN	TL 40
F7002028	DICHTUNG BECKEN	TL 40
F7002029	DICHTUNG BECKEN	TL 105
F7002030	DICHTUNG BECKEN	TL 220
F7007009	STEUERUNGSBILDSCHIRM	ALLE

10 STÖRUNGEN UND FEHLER

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

Problem	Fehlersuche
Die Maschine lässt sich nicht einschalten	Die allgemeine Versorgung und die Versorgung des Motors überprüfen. Überprüfen, ob der Schalter auf der Rückseite der Maschine eingeschaltet ist. Sicherstellen, dass der Deckel einwandfrei geschlossen ist.
Anzeige in der 4. Zeile „DEFAUT VARIATEUR“ (Fehler Umrichter)	Die Stromversorgung der Maschine am Schalter unterbrechen. Zwei Minuten abwarten und sie dann über den Schalter wieder einschalten. Falls der Fehler dann immer noch besteht, Ihren Vertragshändler anrufen.
Anzeige in der 4. Zeile „DEFAUT FROID“ (Fehler Kühlen)	Die Maschine vom Stromnetz nehmen und Ihren Vertragshändler anrufen.
Statt der Uhr werden Striche angezeigt (- -): - - : - - :	Die Uhr gemäß den Anweisungen aus dem Abschnitt BEDIENUNG einstellen.
Statt der Trogtemperatur werden Striche angezeigt „- -“	Fehler des Temperaturfühlers, den Vertragshändler anrufen



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

11 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE UND FUNKTIONEN

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1,2	1	Bedienelement
	2	Ergonomischer Griff
	3	Deckel
	4	Ventil
	5	Zapfhahn
	6	Ablasstopfen
	7	Rolle
	8	Belüftung Kühlaggregat
2	9	Fuß zum Schutz gegen Vibrationen (TL220)
3	10	Deckeldichtung
	11	Rührwerk
	12	Ablauföffnung
	13	Ausgabe am Zapfhahn
	14	Finger Temperaturfühler
	15	Trog
4	16	Arbeitsbereich
5	17	Bildschirm
	18	Taste für den Zugriff auf die einfachen Parameter
	19	Taste Zyklus starten
	20	Taste zum Navigieren im Menü
	21	numerische Tastatur
	22	Taste verbleibende Teigmenge
	23	Taste Konservierungstemperatur 1 und Konservierungstemperatur 2
6	28	Trennschalter
9	24	Schaumstoffkeil
	25	Tür hinten oben
10	26	Warnsymbol zur Anzeige der Gefahr eines tödlichen Stromschlags.
	27	Schaltkasten

1	VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING	48
2	GARANTIE	48
3	WAARSCHUWINGEN	49
4	TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN	50
4.1	<i>Technische eigenschappen</i>	<i>50</i>
4.2	<i>Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg</i>	<i>50</i>
5	INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING	50
5.1	<i>De machine uit de verpakking halen:</i>	<i>50</i>
5.2	<i>Plaatsing:</i>	<i>51</i>
5.3	<i>Elektrische aansluiting:</i>	<i>51</i>
5.4	<i>Inbedrijfstelling:</i>	<i>51</i>
5.5	<i>Gevaar:</i>	<i>52</i>
6	BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL	52
6.1	<i>Bedieningspaneel:</i>	<i>52</i>
6.2	<i>Werkzone:</i>	<i>52</i>
7	GEBRUIK	52
8	ONDERHOUD	58
8.1	<i>Wekelijks door een opgeleide gebruiker.</i>	<i>58</i>
9	VERBRUIKSGOEDEREN	58
9.1	<i>Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN</i>	<i>58</i>
10	STORINGEN	59
11	LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN	60

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Onder de volgende beperkende voorwaarden:

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



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

Het volgende valt niet onder deze garantie:

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

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

3 WAARSCHUWINGEN

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



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

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

Deze machine is uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.

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

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

Volg de meegeleverde gebruiksinstructies.

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

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

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

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



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

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

4 TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

4.1 Technische eigenschappen

	TL40	TL105	TL220
Hoogte gesloten deksel (mm)	1434	1614	1795
Breedte (mm)	500	680	1076
Diepte (mm)	890	1165	1422
Verpakking (mm)	590*1040*1640	770*1250*1800	1220*1560*2090
Nettogewicht (kg)	200	290	420
Nettogewicht + verpakking (kg)	245	337	520
Vermogen (kW)	1,6	3,6	6,3
Motor type	Driefasig	Driefasig	Driefasig
220 V - 50 Hz (A)	10	15,5	33
380 V - 50 Hz (A)	10	9,6	19,5
Totaal volume van de kuip	80	210	450
Max. bruikbaar volume zuurdesem (l)	40	105	220
Volume van zuurdesem (l)	12	31,5	65

4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg.

Kuip: INOX304

Blad: INOX304

Sondestift: INOX304

Kuipfitting EPDM

Ventiel: Inox 304

Deksel: Inox 304

5 INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen:

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

- A. Demonteer de houten kist.
- B. Haal het schuim weg dat de koude groep ondersteunt.
- C. Verwijder de houten latten die de wieljes blokkeren.
- D. Haal de machine van de pallet. Doe dit met minstens twee personen zodat de machine niet met een harde schok op de grond terechtkomt.

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



5.2 Plaatsing:

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

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

5.3 Elektrische aansluiting:

BELANGRIJK: Verplichte aarding.

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

Uw elektriciteitsinstallatie die stroom levert aan de machine moet als volgt worden beveiligd:

TL40 – TL105

- Noord-Amerika: Beveiliging 15 A

- Rest van de wereld: Beveiliging 16 A

TL220

- Noord-Amerika: Beveiliging 32 A

- Rest van de wereld: Beveiliging 32 A

Machines die uitgerust zijn met een regelaar moeten worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die uitgerust is met een differentieelschakelaar van 300 mA.

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

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

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

Houd rekening met de veiligheidspictogrammen op de machine:



Pictogram dat wijst op gevaar voor elektrocutie. Trek de machine vóór elke interventie uit het stopcontact. Dat is terug te vinden binnenin de machine op de schakelkast (fig.10, n°26).

U vindt het elektrische schema van de machine aan de binnenkant van het deksel van de elektrische kast (fig.10, n°27).

5.4 Inbedrijfstelling:

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

Wees er eerst zeker van (na controle van de elektrische overeenstemming) dat de motor in de juiste richting draait. Daartoe moeten de bladen met de wijzers van de klok mee draaien.

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

5.5 Gevaar:

Als er gevaar is voor de gebruiker of voor de machine, moet u de hoofdschakelaar (fig.6, n°28) gebruiken om de stroomtoevoer naar de machine te onderbreken.

Kom niet in de buurt van de rijskasten wanneer deze in beweging zijn.

Haal de stekker uit het stopcontact vooraleer u onderhoud uitvoert.

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

6 **BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL**

6.1 Bedieningspaneel:

Uw machine is standaard uitgerust met een mechanisch toetsenbord (fig. 5).

6.2 Werkzone:

De werkzone bevindt zich voor de machine (fig.4).

7 **GEBRUIK**

Voor het gebruik moeten de met een rem uitgeruste zwenkwielen worden vastgezet (fig.1, n°7). Stel voor de TL220 de anti-trillingsglijders af (fig.2, n°9).

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel bevindt zich op het deksel van de machine (fig.1, n°1).

Het bevat een scherm en verschillende knoppen voor instellingen (fig.5).


Met bewaringstemperatuur 1 kunt u het zuurdesem een dag lang gekoeld bewaren terwijl u met bewaringstemperatuur 2 het zuurdesem tot 72 uur gekoeld kunt bewaren (fig.5, n°23). Het wordt afgeraden om een bewaringstemperatuur van minder dan 8 °C in te stellen om alle risico's op ijs op de rand van de kuip te vermijden.

Gebruiksprocedure (fig.7, 8)

Giet bij het eerste gebruik uw zuurdesem in de kuip (voor de hoeveelheid zuurdesem raadpleegt u de tabellen in paragraaf 4.1 volgens het model van Tradilevain) en volg daarna onderstaande instructies:

- A. Voeg warm water (45 °C) en bloem toe. Vul 50% van het bruikbaar volume met warm water en 50% met bloem (zie de tabellen in paragraaf 4.1 volgens het model van Tradilevain).

TRADILEVAIN	
08: 00: 00	14°


- B. Druk op de knop 'cyclus starten'  om de eerste mengcyclus te starten.

TRADILEVAIN	
08: 00: 00	30/30°
TREKKING:	0/40
KOELING	



C. De Tradilevain luidt en het scherm geeft "Afrabben" weer. Open het deksel en gebruik de meegeleverde spatel om de kuip af te krabben.

RIJPING 10: 30
08: 02: 05 30/30°
TREKKING: 0/40
AFKRABBen

D. Sluit de kuip en druk op de knop 'cyclus starten'  om de tweede mengcyclus te starten (*).

RIJPING 10: 30
08: 02: 05 30/30°
TREKKING: 0/40
KOELING




E. De Tradilevain schakelt automatisch over naar de rijpingscyclus na de tweede mengeling.

RIJPING 10: 30
08: 04: 40 30/30°
TREKKING: 0/40

F. Na een bepaalde tijd in de eenvoudige instellingen, eindigt de rijpingscyclus en schakelt de Tradilevain automatisch over naar bewaring. Het zuurdesem is klaar om te worden gebruikt.




RIJPING 10: 30
10: 30: 00 30/14°
TREKKING: 0/40
TRAGE MENGING

G. Open het ventiel om de zuurdesem te verkrijgen.

H. Druk voor het koelen gelijktijdig op de toetsen  +  +  om de cyclus te stoppen en te hernemen vanaf punt A.

TRADILEVAIN
12: 00: 00 14°

(*) Als het mengsel na de tweede mengcyclus niet goed genoeg is, druk dan op de toets  om een nieuwe mengcyclus te starten.

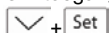
Als het mengsel ondanks de derde mengcyclus nog steeds niet goed is, voeg dan bij de volgende koeling 50% van het bruikbare volume met warm water en 25% met bloem. Druk in punt D. niet op de knop 'cyclus starten' maar stop de cyclus door gelijktijdig te drukken op de toetsen  +  + . Herneem vervolgens vanaf punt A. door 25% bloem toe te voegen.



Vanwege de voedselhygiëne mag deeg of bloem dat op of buiten de machine is geweest in geen enkel geval opnieuw worden gebruikt of in de voedselketen worden gebracht.

Standaardinstellingen van de elektronische kaart

Om toegang te krijgen tot de geavanceerde instellingen, drukt u gelijktijdig op de toetsen  +



Voer vervolgens het wachtwoord 6283 in om toegang te krijgen tot de instellingen.

Geavanceerde parameters							
	BENAMINGEN	SCHERM	TL40	TL105	TL220	EENHE DEN	BEREIKEN
P1	Taalkeuze	FRANS ENGELS DUIJS SPAANS ITALIAANS POOLS ZWEEDS NEDERLANDS MACEDONISCH					0: Frans 1: Engels 2: Duits 3: Spaans 4: Italiaans 5: Pools 6: Zweeds 7: Nederlands 8: Macedonisch
P2	Keuze van de temperatuureenheid	°C °F	°C	°C	°C		0: °C 1: °F
P3	Correctie van de meting van de temperatuursonde	CORRECTIE					
P4	Werkwijze per rijpingstemperatuur	T° RIJPING?	NEE	NEE	NEE		0: NEE 1: JA
P5	Temperatuurverschil	VERSCHIL	1	1	1	°	1 – 5
P6	Duur loslaten van de elektromagnetische klep	ELEKTROMAGNETISCHE KLEP				°	5 – 250
P7	Duur onderhoud van de vacuumpomp	VACUUMPOMP				Sec.	5 – 250
P8	Duur eerste snelle menging	R1 SNEL	45	50	120	Sec.	5 – 250
P9	Duur van onderbreking	ONDERBREKING	5	10	10	Sec.	5 – 250
P10	duur tweede snelle menging	R2 SNEL	45	50	120	Sec.	5 – 250
P11	Duur trage menging	R TRAAG	30	30	30	Sec.	5 – 250
P12	Aantal cyclus 1	CYCLUS 1N	6	6	6		1 – 7
P13	Duur tussen de mengcyclus 1	CYCLUS 1	00.30	00.30	00.30	uu.mm	00.20 – 03.00
P14	Duur van mengcyclus 1	CYCLUS 1	15	18	40	Sec.	5 – 250
P15	Aantal cyclus 2	CYCLUS 2N	4	6	6		1 – 7
P16	Duur tussen de mengcyclus 2	CYCLUS 2	00.40	00.40	00.40	uu.mm	00.20 – 03.00
P17	Duur van mengcyclus 2	CYCLUS 2	15	18	40	Sec.	5 – 250
P18	Duur tussen de mengcyclus 3	CYCLUS 3	01.00	01.00	01.00	uu.mm	00.20 – 03.00
P19	Duur van mengcyclus 3	CYCLUS 3	15	20	40	Sec.	5 – 250
P20	Mengduur druk toets 1	CYCLUS 4	120	120	120	Sec.	5 – 250
P21	Minimumsnelheid trage menging	MIN. TRAAG	10	15	15	Hz	10 – 50
P22	Maximumsnelheid trage menging	MAX. TRAAG	10	15	15	Hz	10 – 50
P23	Minimumsnelheid snelle menging	MIN. SNEL	50	50	50	Hz	50 – 100
P24	Maximumsnelheid snelle menging	MAX. SNEL	90	90	90	Hz	50 – 100
P25	Versnellingshelling	VERSNELLING	10	15	40	Sec.	5 – 250
P26	Vertragingshelling	VERTRAGING	3	5	15	Sec.	5 – 250
P27	Duur snelle menging op hoog niveau	MENGING HN	5	5	5	Sec.	5 – 250
P28	Duur onderhoud na hoog niveau	ONDERHOUD HN	5	5	5	Sec.	5 – 250
P29	Verbod om snel te mengen vóór koeling	VERBODEN	01.00	01.00	01.00	uu.mm	00.00 – 01.00
P30	Duur voor signaal	BUZZER	5	5	5	Sec.	5 – 250
P31	Duur signaal koeling	BUZZER K	60	60	60	Sec.	5 – 250
P32	Duur signaal bij laag niveau	BUZZER LN	30	30	30	Min.	2 – 30
P33	Duur signaal bij hoog niveau	BUZZER HN	2	2	2	Min.	2 – 30
P34	Stoppen met mengen als koud gevraagd	MENGEN STOPPEN	NEE	NEE	NEE		0: NEE 1: JA
P35	Minimale bewaringsinstructie bij stoppen van mengen	MIN. BEWARING	12	10	10	°C °F	4 – 20 40 – 70
P36		GEEN RIJPING	20	20	20	°C °F	1 – 20 34 – 70
P37		GEEN BEWARING	14	14	14	°C °F	1 – 20 34 – 70

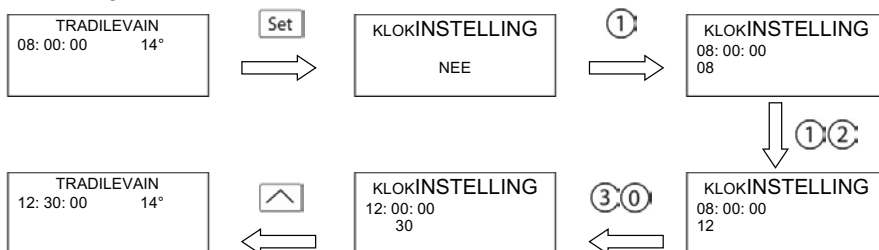
De instellingen in donkergrijs zijn niet-gebruikte of niet te wijzigen instellingen.

Om toegang te krijgen tot de eenvoudige instellingen, drukt u op de knop **Set**.

Eenvoudige instellingen							
	BENAMINGEN	SCHERM	TL40	TL105	TL220	EENHED EN	BEREIKEN
P38	Klokinstelling	KLOKINSTELLING	NEE	NEE	NEE		0: NEE 1: JA
P39	Herinneringstijd voor koeling	KOELING	08.00	08.00	08.00	uu.mm	00.00 – 23.50
P40	Duur rijpingscyclus	RIJPING	02.30	02.30	01.30	uu.mm	01.00 – 24.00
P41	Temperatuur van de rijpingscyclus	RIJPING	30	30	30	°C °F	20 – 40 40 – 105
P42	Bewaringstemperatuur 1	BEWARING 1	14	14	14	°C °F	4 – 20 40 – 70
P43	Bewaringstemperatuur 2	BEWARING 2	12	12	12	°C °F	4 – 20 40 – 70
P44	Bruikbaar volume zuurdesem (functie overblijvende zuurdesem)	ZUURDESEM	40	105	220		

Uurinstelling

Ga als volgt te werk om het uur in te stellen:

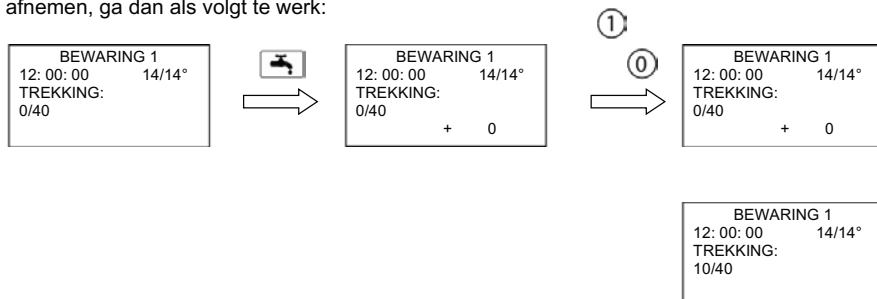


Functie afgenomen zuurdesem

Met de functie afgenomen zuurdesem krijgt u een idee van het volume afgenomen zuurdesem. Voeg tijdens het trekken van het zuurdesem de afgenomen hoeveelheid toe door te drukken op



en de hoeveelheid afgenomen zuurdesem op te vragen. Als u 10 liter zuurdesem wilt afnemen, ga dan als volgt te werk:



Gedetailleerde beschrijving van een cyclus en van de instellingen van de elektronische kaart

In onderstaande beschrijving stemmen de waarden tussen haakjes overeen met de instelbare instellingen in de tabel met standaardinstellingen.

Voeg warm water (45 °C) en bloem toe. Vul 50% van het bruikbaar volume met warm water en 50% met bloem.	
Druk op de knop 'cyclus starten' om de eerste mengcyclus te starten. De mengcyclus bestaat uit: <ul style="list-style-type: none">- Een mengcyclus op hoge snelheid (P24) gedurende X seconden (P8).- Een rustcyclus van X seconden (P9).- Een mengcyclus op hoge snelheid (P24) gedurende X seconden (P10).- Een mengcyclus op trage snelheid (P21) gedurende X seconden (P11).	
De Tradilevain luidt en vraagt om af te krabben. Open het deksel en gebruik de meegeleverde spatel om de kuip af te krabben.	
Druk op de knop 'cyclus starten' om de tweede mengcyclus te starten. De tweede mengcyclus is identiek aan de eerste. (*) Als het mengsel na de tweede mengcyclus niet voldoende goed is, druk dan op de toets 1 om een nieuwe mengcyclus met hoge snelheid (P24) te starten gedurende X seconden (P20).	
Automatisch overgaan naar de rijpings- en mengcyclus 1.	
Rijpingscyclus: In de gistingsfase van het zuurdesem behoudt Tradilevain de opgelegde temperatuur (P41) gedurende een voorgeprogrammeerde tijd (P40).	Mengcyclus 1: Mengcyclus 1 verloopt met hoge snelheid (P24) gedurende X seconden (P14). Hij wordt X keer herhaald (P12) met vooraf geprogrammeerde tussenpozen (P13).
Bewaringscyclus: Vanaf deze fase kan het zuurdesem worden gebruikt. Zodra de rijpingstijd is verlopen, gaat Tradilevain automatisch over naar de bewaringsmodus. De koude groep gaat vervolgens van start totdat de gekozen opgelegde temperatuur (P42 of P43) is bereikt.	Mengcyclus 2: Mengcyclus 2 verloopt met hoge snelheid (P24) gedurende X seconden (P17). Hij wordt X keer herhaald (P15) met vooraf geprogrammeerde tussenpozen (P16).
	Mengcyclus 3: Mengcyclus 3 verloopt met hoge snelheid (P24) gedurende X seconden (P19). Hij wordt herhaald tot de volgende koeling en met vooraf geprogrammeerde tussenpozen (P18).
De Tradilevain luidt elke dag op een vast tijdstip (P39) gedurende X seconden (P31) om te vragen om de koeling te starten.	

Instelling P1: Hiermee kunt u de taal van het scherm kiezen.

Instelling P2: Hiermee kunt u de eenheid van temperatuur kiezen.

Instelling P3: Hiermee kunt u een eventueel temperatuurverschil corrigeren tussen de werkelijke temperatuur van het zuurdesem en de op het scherm weergegeven temperatuur. Als bijvoorbeeld de gemeten temperatuur van het zuurdesem 12 °C bedraagt en de weergegeven temperatuur 15 °C is, vervang dan de waarde van deze instelling (die is 15 omdat die overeenstemt met de weergegeven waarde) door de gemeten waarde, in dit geval 12 °C.

Instelling P5: Hiermee kunt u bepalen vanaf hoeveel graden boven de opgelegde waarde de koude groep van start gaat. Als bijvoorbeeld bewaringscyclus 1 (12 °C) actief is en deze instelling ingesteld is op 1 °C, dan gaat de koude groep van start wanneer de temperatuur van het zuurdesem 13 °C bereikt (12 °C + 1 °C).

Instelling P29: Hiermee kunt u de snelle mengcycli stoppen gedurende een door deze instelling bepaalde periode vóór het tijdstip van koelen (instelling P37). Als instelling P 37 bijvoorbeeld ingesteld is op 08.00 en deze instelling op 01.00 is ingesteld, dan stoppen de snelle mengcycli om 07.00.

Instelling P30: Hiermee kunt u de termijn instellen voordat de Tradilevain luidt (deksel open, storing ...). Als deze instelling bijvoorbeeld op 5 is ingesteld, luidt de Tradilevain slechts vijf seconden na het openen van het deksel.

Instelling P31: Hiermee kunt u de duur regelen van het signaal dat aan de koeling herinnert.





Instelling P34: Als deze instelling op JA staat, dan worden de mengcycli gestopt zodra naar de bewaringscyclus wordt overgegaan.

Instelling P35: Minimale bewaringstemperatuur als instelling P33 op JA is ingesteld.

Instelling P44: Deze instelling bepaalt de hoeveelheid bruikbaar zuurdesem voor de functie rekenmachine.

8 ONDERHOUD

8.1 Wekelijks door een opgeleide gebruiker.

- A. Maak de kuip leeg.
- B. Doe heel warm water in de kuip en start een mengcyclus. 
- C. Stop de cyclus door gelijktijdig te drukken op de toetsen  +  + .
- D. Schakel de scheidingschakelaar uit.
- E. Haal de stekker uit het stopcontact.
- F. Maak de kuip opnieuw leeg en maak ze schoon met warm water en een vochtige doek.
- G. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant schoon te maken.
- H. Borstel en stofzuig de binnenkant van de machine (koude groep en elektrische onderdelen).

Laat de kuip niet meerdere dagen leeg, laat altijd wat water (2-3 cm) op de bodem van de kuip om voortijdige slijtage van de dichtingen te vermijden.



SPUIT DE MACHINE NOOIT SCHOON.

9 VERBRUIKSGOEDEREN

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

9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN

REFERENTIE	NIEUWE OMSCHRIJVING	MODEL
F7002003	RIEM	TL 40
F7002028	KUIPDICHTING	TL 40
F7002029	KUIPDICHTING	TL 105
F7002030	KUIPDICHTING	TL 220
F7007009	BEDIENINGSSCHERM	ALLE

10 STORINGEN

OPGELET: Bij elke tussenkomst moet de machine verplicht worden uitgeschakeld.

Probleem	Controle
De machine start niet op	Controleer de algemene voeding en die van de motor. Controleer of de keuzeschakelaar aan de achterkant van de machine goed is ingeschakeld. Controleer of het deksel perfect dicht is.
De vierde lijn vermeldt "STORING REGELAAR"	Schakel de machine bij de scheidingsschakelaar uit, wacht twee minuten en schakel de scheidingsschakelaar opnieuw in. Neem contact op met uw verdeler als de storing na het opnieuw inschakelen aanhoudt.
De vierde lijn vermeldt "STORING KOUD"	Schakel uw machine uit en neem contact op met uw verdeler.
Er verschijnen streepjes op de plaats van de klok "- - : - - : - -".	Geef het uur in zoals vermeld in de paragraaf GEBRUIK.
<i>Er verschijnen streepjes op de plaats van de kuis temperatuur "- .°".</i>	Neem contact op met uw verdeler, de sonde is defect.



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

11 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

Afbeelding	Nummer	Naam
1,2	1	Bedieningspaneel
	2	Hendel
	3	Deksel
	4	Ventiel
	5	Giettuit
	6	Aftapplug
	7	Wieltje
	8	Ventilatie koude groep
2	9	Anti-trillingsvoet (TL220)
3	10	Dekselafdichting
	11	Schoep
	12	Afvoerput
	13	Uitlaat van giettuit
	14	Stift van de temperatuursonde
	15	Kuip
4	16	Werkzone
5	17	Scherf
	18	Knop voor toegang tot eenvoudige instellingen
	19	Knop 'cyclus starten'
	20	Navigatieknop in het menu
	21	Numeriek toetsenblok
	22	Knop voor functie resterend zuurdesem
	23	Knop Bewaringstemperatuur 1 naar Bewaringstemperatuur 2
6	28	Scheidingsschakelaar
9	24	Stut in schuim
	25	Bovenste deur achteraan
10	26	Pictogram dat wijst op gevaar voor elektrocutie
	27	Schakelkast

1	ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	62
2	ГАРАНТИЯ	62
3	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	63
4	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	64
4.1	<i>Технические характеристики</i>	<i>64</i>
4.2	<i>Подробности о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом.....</i>	<i>64</i>
5	УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	64
5.1	<i>Распаковка машины</i>	<i>64</i>
5.2	<i>Место установки</i>	<i>65</i>
5.3	<i>Электрическое подключение</i>	<i>65</i>
5.4	<i>Ввод в эксплуатацию</i>	<i>66</i>
5.5	<i>Опасность</i>	<i>66</i>
6	ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА	66
6.1	<i>Органы управления</i>	<i>66</i>
6.2	<i>Рабочая зона</i>	<i>66</i>
7	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	66
8	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	72
8.1	<i>Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.</i>	<i>72</i>
9	РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	72
9.1	<i>Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ</i>	<i>72</i>
10	НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ	73
11	СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ	74

1 ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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

В настоящем руководстве содержатся ссылки на различные изображения, облегчающие понимание инструкций. Эти изображения находятся в конце руководства. Обращайтесь к ним, когда встретите в тексте обозначения следующего вида: (fig.X, n°Y).

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

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

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

2 ГАРАНТИЯ



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

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

Гарантия действует при соблюдении следующих ограничительных условий:

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



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

Гарантия не распространяется:

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

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

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

3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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



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

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

Машина предназначена исключительно для использования в рабочих целях.

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

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

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть обеспечена достаточным освещением для выполнения работы.

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

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



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

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

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

	TL40	TL105	TL220
Высота с закрытой крышкой (мм)	1434	1614	1795
Ширина (мм)	500	680	1076
Глубина (мм)	890	1165	1422
Упаковка (мм)	590*1040*1640	770*1250*1800	1220*1560*2090
Вес нетто (кг)	200	290	420
Вес нетто + упаковка (кг)	245	337	520
Мощность (кВт)	1.6	3.6	6.3
Тип мотора	Трехфазный	Трехфазный	Трехфазный
220 В, 50 Гц (А)	10	15.5	33
380 В, 50 Гц (А)	10	9.6	19.5
Общий объем кюветы	80	210	450
Максимальный полезный объем закваски (л)	40	105	220
Объем материнской закваски (л)	12	31.5	65

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

Кювета: НЕРЖ 304
Нож: НЕРЖ 304
Палец датчика: НЕРЖ 304
Уплотнение кюветы: ЭПДМ
Кран: нерж. 304
Крышка: нерж. 304

5 УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.1 Распаковка машины

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

- A. Снимите деревянный ящик.
- B. Удалите пенопласт, фиксирующий холодильную установку.
- C. Удалите деревянные рейки, блокирующие колесики.
- D. Снимите машину с поддона. В этой операции должны участвовать не менее двух человек для обеспечения максимально плавного соприкосновения машины с полом.

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

5.2 Место установки

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

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

5.3 Электрическое подключение

ВАЖНО! Обязательно наличие заземления.

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

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

TL40 — TL105

- Северная Америка: защита 15 А;
- Остальные страны: защита 16 А.

TL220

- Северная Америка: защита 32 А;
- Остальные страны: защита 32 А.

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

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

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

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

Ознакомьтесь с пиктограммами техники безопасности, имеющимися на машине.



Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Отключите машину от электросети перед выполнением любых работ. Пиктограмма находится внутри машины на отсеке электрощитка. (fig. 10, n°26)

Электросхема машины находится на внутренней поверхности крышки отсека электрощитка. (fig. 10, n°27)

5.4 Ввод в эксплуатацию

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

В первую очередь после проверки соответствия электрических характеристик убедитесь в том, что мотор вращается в правильном направлении: ножи должны вращаться по часовой стрелке.

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

5.5 Опасность

В случае возникновения опасности для пользователя или для машины следует отключить электропитание с помощью главного выключателя (fig.6, n°28).

Не приближайтесь к люлькам, когда они находятся в движении.

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

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

6 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

6.1 Органы управления

Машина серийно оборудована механической кнопочной панелью (fig.5)

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона находится перед машиной (fig.4).

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом эксплуатации колесики, оснащенные тормозом, должны быть заблокированы (fig.1, n°7). В случае машины TL220 отрегулируйте антивибрационные стойки (fig.2, n°9).

Пульт управления

Пульт управления расположен на крышке машины (fig.1, n°1).

Он оснащен экраном и различными кнопками для ввода параметров (fig.5).




Температура консервации 1 обеспечивает консервацию закваски для ежедневного освежения, тогда как температура консервации 2 обеспечивает консервацию закваски на 72 часа без освежения (fig.5, п°23). Не рекомендуется задавать температуру консервации ниже 8° C (46° F) во избежание риска обмерзания стенки кюветы.

Порядок эксплуатации (fig.7, 8)

При первом использовании выгрузите материнскую закваску в кювету (объемы материнской закваски см. в таблицах пункта 4.1 для модели Tradilevain), затем выполняйте нижеследующие указания.

A. Добавьте горячую воду (45° C) и муку. Поместите 50% полезного объема в горячую воду и 50% — в муку (см. таблицы пункта 4.1 для модели Tradilevain).


TRADILEVAIN	
08 : 00 : 00	14°

B. Нажмите на кнопку запуска цикла , чтобы включить первый цикл замешивания.

TRADILEVAIN	
08 : 00 : 00	30/30°
ВЫВЕДЕНИЕ:	
0/40	
ОСВЕЖЕНИЕ	

C. Раздастся звонок Tradilevain, на экране появится надпись «Скобление». Откройте крышку и почистите кювету скребком, входящим в комплект поставки.

СОЗРЕВАНИЕ 10 : 30	
08 : 02 : 05	30/30°
ВЫВЕДЕНИЕ:	
0/40	
СКОБЛЕНИЕ	

D. Закройте кювету и нажмите на кнопку запуска цикла , чтобы включить второй цикл замешивания (*).

СОЗРЕВАНИЕ 10 : 30	
08 : 02 : 35	30/30°
ВЫВЕДЕНИЕ:	
0/40	
ОСВЕЖЕНИЕ	




E. После второго замешивания машина Tradilevain автоматически переходит к циклу созревания.

СОЗРЕВАНИЕ 10 : 30	
08 : 04 : 40	30/30°
ВЫВЕДЕНИЕ:	
0/40	


F. По истечении времени, указанного в простых параметрах, цикл созревания заканчивается и машина Tradilevain автоматически переходит к консервации. После этого закваска готова к использованию.




СОЗРЕВАНИЕ 10 : 30	
10 : 30 : 00	30/14°
ВЫВЕДЕНИЕ:	
0/40	
МЕДЛЕННОЕ ЗАМЕШИВАНИЕ	

G. Открыть кран для получения закваски.

H. Для освежения нажмите одновременно на кнопки  +  + , чтобы остановить цикл и вернуться к пункту A.

TRADILEVAIN	
12 : 00 : 00	14°

(*) Если второго цикла замешивания оказалось недостаточно, нажмите на кнопку  для повторного запуска цикла замешивания.

Если и третий цикл замешивания оказался недостаточным, во время дальнейшего освежения поместите 50% полезного объема в горячую воду и 25% — в муку. В пункте D следует нажать не на запуск цикла, а остановить цикл одновременным нажатием на кнопки  +  + . Вернитесь к пункту A, добавив 25% муки.



Из соображений пищевой гигиены запрещено повторное использование в пищевой цепи теста и муки, остающихся на машине или снаружи.

Параметры электронной платы по умолчанию

Чтобы войти в расширенные параметры, нажмите одновременно кнопки + + .
После этого введите пароль 6283 для входа в параметры.

Расширенные параметры							
	ОПИСАНИЕ	ДИСПЛЕЙ	TL40	TL105	TL220	ЕДИНЦЫ	ДИАПАЗОНЫ
P1	Выбор языка	ФРАНЦУЗСКИЙ АНГЛИЙСКИЙ НЕМЕЦКИЙ ИСПАНСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ПОЛЬСКИЙ ШВЕДСКИЙ НИДЕРЛАНДСКИЙ И МАКЕДОНСКИЙ					0 : русский 1 : английский 2 : немецкий 3 : испанский 4 : итальянский 5 : польский 6 : шведский 7 : нидерландский 8 : македонский
P2	Выбор единицы температуры	°C °F	°C	°C	°C		0 : °C 1 : °F
P3	Коррекция величины температурного датчика	КОРРЕКЦИЯ					
P4	Режим работы по температуре созревания	СОЗРЕВАНИЕ T° ?	НЕТ	НЕТ	НЕТ		0 : НЕТ 1 : ДА
P5	Дифференциал температуры	ДИФФЕРЕНЦИАЛ	1	1	1	*	1—5
P6	Продолжительность открытия электроклапана	ЭЛЕКТРОКЛАПАН				*	5—250
P7	Продолжительность поддержки вакуумного насоса	ВАКУУМНЫЙ НАСОС				Сек.	5—250
P8	Первичная продолжительность быстрого замешивания	R1 БЫСТР.	45	50	120	Сек.	5—250
P9	Продолжительность простоя	ПРОСТОЙ	5	10	10	Сек.	5—250
P10	Вторичная продолжительность быстрого замешивания	R2 БЫСТР.	45	50	120	Сек.	5—250
P11	Продолжительность медленного замешивания	R МЕДЛ.	30	30	30	Сек.	5—250
P12	Количество циклов 1	ЦИКЛ 1N	6	6	6		1—7
P13	Продолжительность между циклами замешивания 1	ЦИКЛ 1	0:30	0:30	0:30	чч:мм	00:20—03:00
P14	Продолжительность замешивания цикла 1	ЦИКЛ 1	15	18	40	Сек.	5—250
P15	Количество циклов 2	ЦИКЛ 2N	4	6	6		1—7
P16	Продолжительность между циклами замешивания 2	ЦИКЛ 2	0:40	0:40	0:40	чч:мм	00:20—03:00
P17	Продолжительность замешивания цикла 2	ЦИКЛ 2	15	18	40	Сек.	5—250
P18	Продолжительность между циклами замешивания 3	ЦИКЛ 3	1:00	1:00	1:00	чч:мм	00:20—03:00
P19	Продолжительность замешивания цикла 3	ЦИКЛ 3	15	20	40	Сек.	5—250
P20	Продолжительность замешивания при нажатой кнопке 1	ЦИКЛ 4	120	120	120	Сек.	5—250
P21	Минимальная скорость медленного замешивания	МИН. МЕДЛ.	10	15	15	Гц	10—50
P22	Максимальная скорость медленного замешивания	МАКС. МЕДЛ.	10	15	15	Гц	10—50
P23	Минимальная скорость быстрого замешивания	МИН. БЫСТР.	50	50	50	Гц	50—100
P24	Максимальная скорость быстрого замешивания	МАКС. БЫСТР.	90	90	90	Гц	50—100
P25	Рампа ускорения	УСКОРЕНИЕ	10	15	40	Сек.	5—250
P26	Рампа замедления	ЗАМЕДЛЕНИЕ	3	5	15	Сек.	5—250
P27	Продолжительность быстрого замешивания на верхнем уровне	ЗАМЕШИВАНИЕ VУ	5	5	5	Сек.	5—250
P28	Продолжительность поддержки на верхнем уровне	ПОДДЕРЖКА VУ	5	5	5	Сек.	5—250
P29	Запрет быстрого замешивания перед освежением	ЗАПРЕТ	1:00	1:00	1:00	чч:мм	0:00—1:00
P30	Задержка перед срабатыванием звонка	ЗВОНОК	5	5	5	Сек.	5—250
P31	Продолжительность звонка при освежении	ЗВОНОК R	60	60	60	Сек.	5—250
P32	Продолжительность звонка на нижнем уровне	ЗВОНОК НУ	30	30	30	Мин.	2—30
P33	Продолжительность звонка на верхнем уровне	ЗВОНОК VУ	2	2	2	Мин.	2—30
P34	Остановка замешивания при запросе охлаждения	ОСТАНОВКА ЗАМЕШИВАНИЯ	НЕТ	НЕТ	НЕТ		0 : НЕТ 1 : ДА
P35	Минимальное время консервации после остановки замешивания	МИН. КОНСЕРВАЦИЯ	12	10	10	°C °F	4—20 40—70
P36		НЕТ СОЗРЕВАНИЯ	20	20	20	°C °F	1—20 34—70
P37		НЕТ КОНСЕРВАЦИИ	14	14	14	°C °F	1—20 34—70

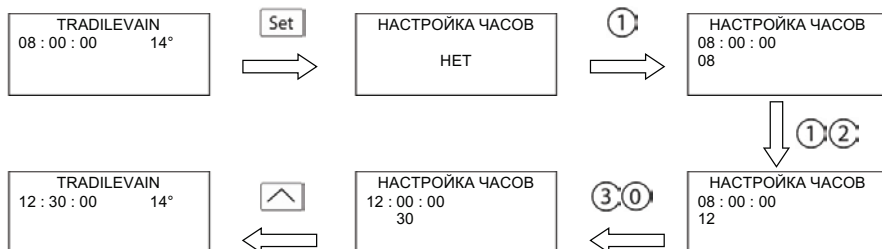
Параметры на сером фоне не используются или не подлежат изменению.

Чтобы войти в простые параметры, нажмите на кнопку **Set**.

Простые параметры							
	ОПИСАНИЕ	ДИСПЛЕЙ	TL40	TL105	TL220	ЕДИНИЦЫ	ДИАПАЗОНЫ
P38	Настройка часов	НАСТРОЙКА ЧАСОВ	НЕТ	НЕТ	НЕТ		0 : НЕТ 1 : ДА
P39	Время напоминания об освежении	ОСВЕЖЕНИЕ	8:00	8:00	8:00	ЧЧ:ММ	0:00—23:50
P40	Продолжительность цикла созревания	СОЗРЕВАНИЕ	2:30	2:30	1:30	ЧЧ:ММ	01:00—24:00
P41	Температура цикла созревания	СОЗРЕВАНИЕ	30	30	30	°C °F	20—40 40—105
P42	Температура консервации 1	КОНСЕРВАЦИЯ 1	14	14	14	°C °F	4—20 40—70
P43	Температура консервации 2	КОНСЕРВАЦИЯ 2	12	12	12	°C °F	4—20 40—70
P44	Полезный объем закваски (функция остаточного теста)	ЗАКВАСКА	40	105	220		

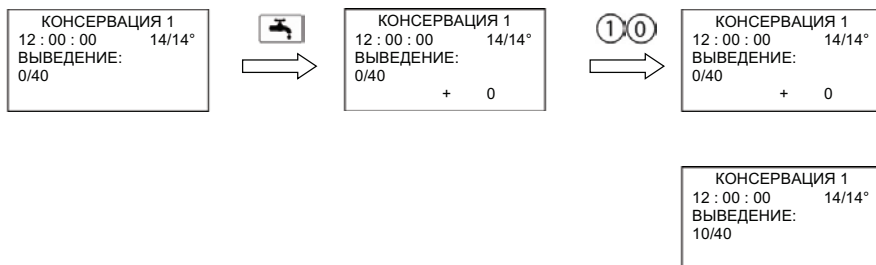
Настройка времени

Для настройки времени выполните следующие действия:



Функция откачанной закваски

Функция откачанной закваски позволяет определить объем откачанной закваски. При выведении закваски добавьте откачанный объем нажатием на и укажите объем откачанной закваски. Если выводится 10 литров закваски, выполните следующие действия:



Подробное описание цикла и параметров электронной платы

В нижеследующем описании значения в скобках соответствуют изменяемым параметрам, присутствующим в таблице параметров по умолчанию.

Добавьте горячую воду (45° C) и муку. Поместите 50% полезного объема в горячую воду и 50% — в муку.

Нажмите на кнопку запуска цикла, чтобы включить первый цикл замешивания. Содержание цикла замешивания:

- Цикл быстрого замешивания (**P24**) в течение X секунд (**P8**).
- Цикл остановки на X секунд (**P9**).
- Цикл быстрого замешивания (**P24**) в течение X секунд (**P10**).
- Цикл медленного замешивания (**P21**) в течение X секунд (**P11**).

Раздается звонок машины Tradilevain, предупреждающий о запросе на скobleние. Откройте крышку и почистите кювету скребком, входящим в комплект поставки.

Нажмите на кнопку запуска цикла, чтобы включить второй цикл замешивания. Второй цикл замешивания идентичен первому. Если второго цикла замешивания недостаточно, нажмите на кнопку 1 для повторного запуска быстрого замешивания (**P24**) в течение X секунд (**P20**).

Автоматический переход к циклам созревания и замешивания 1.

Цикл созревания:

Во время фазы ферментации закваски машина Tradilevain поддерживает заданную температуру (**P41**) в течение запрограммированного времени (**P40**).

Цикл консервации:

Начиная с этого этапа, закваска готова к использованию. По истечении времени созревания машина Tradilevain автоматически переходит в режим консервации. При этом включается холодильная установка и работает до момента достижения заданной температуры (**P42 или P43**).

Цикл замешивания 1:

Цикл быстрого замешивания 1 (**P24**) в течение X секунд (**P14**). Повторяется X раз (**P12**) с паузами на запрограммированное время (**P13**).

Цикл замешивания 2:

Цикл быстрого замешивания 2 (**P24**) в течение X секунд (**P17**). Повторяется X раз (**P15**) с паузами на запрограммированное время (**P16**).

Цикл замешивания 3:

Цикл быстрого замешивания 3 (**P24**) в течение X секунд (**P19**). Повторяется до следующего освежения с паузами на запрограммированное время (**P18**).

Звонок машины Tradilevain включается ежедневно в одно и то же время (**P39**) и раздается в течение X секунд (**P31**), сообщая о запросе на освежение.

Параметр P1: позволяет выбрать язык дисплея.

Параметр P2: позволяет выбрать единицу температуры.

Параметр P3: позволяет корректировать возможную разницу между реальной температурой закваски и температурой на экране. Например, если измеренная температура закваски составляет 12° С, а на экране отображается температура 15° С, замените значение этого параметра (в данном случае 15, так как оно соответствует значению на экране) измеренной температурой: в данном случае 12° С.

Параметр P5: позволяет определять, с какого градуса выше заданного значения будет включаться холодильная установка. Например, во время цикла консервации 1 (12° С) и при настройке этого параметра на 1° С холодильная установка включится, когда температура закваски достигнет 13° С (12° С+1° С).

Параметр P29: позволяет остановить цикл быстрого замешивания на время, определенное этим параметром, перед временем освежения (параметр P37). Например, если параметр P37 настроен на 08:00, а данный параметр выставлен на 01:00, циклы быстрого замешивания завершатся в 07:00.

Параметр P30: позволяет настроить время перед срабатыванием звонка Tradilevain (открытая крышка, сбой и т. п.). Например, если данный параметр настроен на 5, звонок машины Tradilevain сработает только спустя 5 секунд после открытия крышки.

Параметр P31: позволяет регулировать продолжительность звонка, напоминающего об освежении.





Параметр P34: если в данном параметре указано «ДА», циклы замешивания будут останавливаться сразу после перехода к циклу консервации.

Параметр P35: минимальная температура консервации, если в параметре P33 указано «ДА».

Параметр P44: определяет полезный объем закваски для функции калькулятора.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.

- A. Опорожните кювету.
- B. Налейте в кювету очень горячей воды и включите цикл замешивания .
- C. Остановите цикл одновременным нажатием кнопок  +  + .
- D. Выключите электропитание.
- E. Извлеките штекер из розетки.
- F. Снова опорожните кювету и протрите ее ветошью, смоченной в горячей воде.
- G. Внешние поверхности протрите влажной ветошью.
- H. Почистите внутренние поверхности машины с помощью щетки и пылесоса (холодильная установка и электродетали).

Не оставляйте кювету пустой на несколько дней, всегда оставляйте немного воды (2-3 см) на дне кюветы во избежание преждевременного износа уплотнений.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МАШИНУ ПОД СИЛЬНЫМ НАПОРОМ ВОДЫ.

9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

9.1 Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ITEM CODE	NEW DESCRIPTION	MODEL
F7002003	BELT	TL 40
F7002028	TANK SEAL	TL 40
F7002029	TANK SEAL	TL 105
F7002030	TANK SEAL	TL 220
F7007009	CONTROL SCREEN	ALL

10 НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

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

Проблема	Проверка
Машина не запускается	Проверить общее питание и питание двигателя. Проверить положение выключателя сзади машины. Проверить, хорошо ли закрыта дверца.
В 4-й строке появляется сообщение «СБОЙ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ»	Отключить электропитание машины с помощью выключателя, выждать 2 минуты и снова включить электропитание. Если сбой не устраняется при возобновлении электроснабжения, свяжитесь с дистрибьютором.
В 4-й строке появляется сообщение «СБОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ»	Отключите электропитание машины и свяжитесь с дистрибьютором.
Вместо времени отображаются прочерки « - : - : - : - ».	Настройте время, как указано в пункте «ЭКСПЛУАТАЦИЯ».
Вместо температуры в кювете отображаются прочерки « - °»	Свяжитесь с дистрибьютором: неисправен датчик.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11 СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Изображение	Номер	Название
1,2	1	Пульт управления
	2	Ручка
	3	Крышка
	4	Кран
	5	Носик
	6	Сливная пробка
	7	Колесико
	8	Вентиляция холодильной установки
2	9	Антивибрационная стойка (TL220)
3	10	Уплотнение крышки
	11	Лопасты
	12	Сливное отверстие
	13	Выходное отверстие носика
	14	Палец датчика температуры
4	15	Кювета
	16	Рабочая зона
5	17	Экран
	18	Кнопка доступа к простым параметрам
	19	Кнопка запуска цикла
	20	Кнопка навигации по меню
	21	Цифровая панель
	22	Кнопка функции остаточной закваски
6	23	Кнопка температуры консервации 1 и температуры консервации 2
	28	Выключатель
9	24	Пенопласт
	25	Верхняя задняя дверца
10	26	Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током.
	27	Отсек электропитка

1	ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO	76
2	GARANTÍA	76
3	ADVERTENCIAS	77
4	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	78
4.1	<i>Características técnicas</i>	78
4.2	<i>Detalle de materiales en contacto directo con la masa</i>	78
5	INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO	78
5.1	<i>Desembalaje de la máquina</i> :	78
5.2	<i>Ubicación</i> :	79
5.3	<i>Conexión eléctrica</i> :	79
5.4	<i>Puesta en servicio</i> :	79
5.5	<i>Peligro</i> :.....	80
6	CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD	80
6.1	<i>Cuadro de control</i> :	80
6.2	<i>Área de trabajo</i> :	80
7	USO	80
8	LIMPIEZA	86
8.1	<i>Semanal por un usuario formado</i>	86
9	CONSUMIBLES	86
9.1	<i>Lista de CONSUMIBLES</i>	86
10	INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO	87
11	LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS	88

1 ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

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

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

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

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

2 GARANTÍA



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

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

Con las siguientes condiciones restrictivas:

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



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

Esta garantía no cubre:

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

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

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

3 ADVERTENCIAS

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



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

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

Esta máquina está destinada únicamente a un uso profesional.

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

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

Siga las instrucciones de uso.

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

Esta máquina debe estar suficientemente iluminada para efectuar el trabajo.

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

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



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

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

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1 Características técnicas

	TL40	TL105	TL220
Altura con la tapa cerrada (mm)	1434	1614	1795
Anchura (mm)	500	680	1076
Profundidad (mm)	890	1165	1422
Embalaje (mm)	590 x 1040 x 1640	770 x 1250 x 1800	1220 x 1560 x 2090
Peso neto (kg)	200	290	420
Peso neto + embalaje (kg)	245	337	520
Potencia (kW)	1,6	3,6	6,3
Tipo de motor	Trifásico	Trifásico	Trifásico
220v - 50Hz (A)	10	15,5	33
380v - 50Hz (A)	10	9,6	19,5
Volumen total de la cuba	80	210	450
Volumen de levadura útil máximo (l)	40	105	220
Volumen de levadura madre (l)	12	31,5	65

4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa.

Cuba: INOX304

Cuchilla: INOX304

Mecanismo de la sonda: INOX304

Junta de cuba: EPDM

Válvula: INOX 304

Tapa: INOX 304

5 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

5.1 Desembalaje de la máquina:

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

- Desmonte la caja de madera.
- Quite las espumas que sirven para calzar el grupo frío.
- Quite las láminas de madera que bloquean las ruedas.
- Baje la máquina del palé. Efectúe esta operación entre dos personas como mínimo para amortiguar al máximo el contacto con el suelo.

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

5.2 Ubicación:

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

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

5.3 Conexión eléctrica:

IMPORTANTE: La toma de tierra es obligatoria.

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

La instalación eléctrica que suministra energía a la máquina debe estar protegida tal y como se indica a continuación:

TL40 – TL105

- América del Norte: Protección 15 A.

- Resto del mundo: Protección 16 A.

TL220

- América del Norte: Protección 32 A.

- Resto del mundo: Protección 32 A.

Las máquinas equipadas con un variador deben estar conectadas obligatoriamente a una caja de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA.

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

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

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

Consulte los pictogramas de seguridad que figuran en la máquina:



Pictograma que indica un riesgo de electrocución. Desconecte la máquina antes de cualquier intervención en esta. Lo encontrará dentro de la máquina, en la caja eléctrica (fig. 10, n°26).

Encontrará el esquema eléctrico de la máquina dentro de la tapa de la caja eléctrica (fig. 10, n°27).

5.4 Puesta en servicio:

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

En primer lugar, y después de comprobar que la toma de corriente se ajusta a las características eléctricas de la máquina, asegúrese de que el motor gira en el sentido correcto. Para ello, es necesario que las cuchillas giren en el sentido de las agujas del reloj.

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 (fig.6, n°28) para cortar la alimentación de la máquina.

No se acerque a los distribuidores cuando estén en movimiento.

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

Cualquier operación de mantenimiento o de sustitución de piezas debe efectuarla un agente autorizado.

6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

6.1 Cuadro de control:

Su máquina está equipada de serie con un teclado mecánico (fig.5)

6.2 Área de trabajo:

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

7 USO

Para utilizar la máquina, las ruedas provistas de freno deben estar bloqueadas (fig.1 n°7). En el modelo TL220, ajuste las zapatas antivibración (fig.2, n°9).

Pupitre de control

El pupitre de control está en la tapa de la máquina (fig.1, n°1).

Está equipado con una pantalla y con distintos botones que permiten la configuración (fig.5).


La temperatura de conservación 1 permite conservar la levadura refrescándola diariamente, mientras que la temperatura de conservación 2 permite la conservación de la levadura hasta 72 horas sin refrescarla (fig.5, n°23). No se recomienda ajustar una temperatura de conservación inferior a los 8 °C (46 °F) para evitar cualquier riesgo de congelación en las paredes de la cuba.

Procedimiento de uso (fig.7, 8)

Al utilizarla por primera vez, vierta su levadura madre en la cuba (para saber la cantidad de levadura madre, consulte las tablas del punto 4.1 con el modelo de Tradilevain) y, después, siga las siguientes indicaciones:

- A. Añada agua caliente (45 °C) y harina. Ponga el 50 % del volumen útil de agua caliente y el otro 50 % de harina (consulte las tablas del punto 4.1 con el modelo de Tradilevain).

TRADILEVAIN	
08: 00: 00	14°


- B. Pulse el botón de inicio de ciclo  para iniciar el primer ciclo de mezcla.

TRADILEVAIN	
08: 00: 00	30/30°
RETIRADA:	0/40
REFRESCADO	



C. El Tradilevain sonará y la pantalla mostrará el mensaje «Efectúe el rascado». Abra la tapa y utilice la espátula proporcionada para rascar la cuba.

MADURACIÓN	10: 30
08: 02: 05	30/30°
RETIRADA:	0/40
EFFECTÚE EL RASCADO	

D. Cierre la cuba y pulse el botón de inicio de ciclo  para iniciar el segundo ciclo de agitación (*).

MADURACIÓN	10: 30
08: 02: 35	30/30°
RETIRADA:	0/40
REFRESCADO	




E. El Tradilevain pasa automáticamente al ciclo de maduración después de la segunda mezcla.

MADURACIÓN	10: 30
08: 04: 40	30/30°
RETIRADA:	0/40


F. Después de un tiempo establecido en los parámetros simples, el ciclo de maduración termina y el Tradilevain pasa automáticamente a la conservación. La levadura ya está lista para usar.




MADURACIÓN	10: 30
10: 30: 00	30/14°
RETIRADA:	0/40
AGITACIÓN LENTA	

G. Abra la válvula para obtener la levadura.

H. Para refrescar, pulse simultáneamente los botones  + 
+  para detener el ciclo y volver al punto A.

TRADILEVAIN	
12: 00: 00	14°




(*) Si después del segundo ciclo de agitación la mezcla no es satisfactoria, pulse el botón  para volver a iniciar un ciclo de agitación.

Si, a pesar del tercer ciclo de agitación, la mezcla sigue sin ser correcta, ponga el 50 % del volumen útil de agua caliente y el 25 % de harina en el siguiente refrescado. En el punto D, no pulse en iniciar ciclo. En su lugar, detenga el ciclo pulsando simultáneamente los botones  +  + . Vuelva al punto A añadiendo el 25 % de harina.



Por motivos de higiene alimenticia, no debe utilizarse o devolver a la cadena alimenticia la masa o la harina que se encuentre en la parte superior de la maquina o fuera de ella.

Parámetros por defecto de la tarjeta electrónica

Para acceder a los parámetros avanzados, pulse simultáneamente los botones  +  + . Introduzca la contraseña 6283 para acceder a los parámetros.

Parámetros avanzados							
	DESIGNACIÓN	PANTALLA	TL40	TL105	TL220	UNIDADES	INTERVALO
P1	Selección de idioma	FRANÇAIS ENGLISH DEUTSCH ESPAÑOL ITALIANO POLSKI SVENSKA NEDERLANDS MAKEDONSKI					0: Francés 1: Inglés 2: Alemán 3: Español 4: Italiano 5: Polaco 6: Sueco 7: Neerlandés 8: Macedonio
P2	Selección de la unidad de temperatura	°C °F	°C	°C	°C		0: °C 1: °F
P3	Corrección de la medición de la sonda de temperatura	CORRECCIÓN					
P4	Modo de funcionamiento por temperatura de maduración	¿MADURACIÓN T*?	NO	NO	NO		0: NO 1: SI
P5	Diferencial de temperatura	DIFERENCIAL	1	1	1	°	1 – 5
P6	Duración de liberación de la electroválvula	ELECTROVÁLVULA A				°	5 – 250
P7	Duración de mantenimiento de la bomba de vacío	BOMBA DE VACÍO				S	5 – 250
P8	Duración primaria de la agitación rápida	R1 RÁPIDA	45	50	120	S	5 – 250
P9	Duración del tiempo muerto	TIEMPO MUERTO	5	10	10	S	5 – 250
P10	Duración secundaria de la agitación rápida	R2 RÁPIDA	45	50	120	S	5 – 250
P11	Duración de la agitación lenta	R LENTA	30	30	30	S	5 – 250
P12	Nombre de ciclo 1	CICLO 1N	6	6	6		1 – 7
P13	Duración entre los ciclos de agitación 1	CICLO 1	00:30	00:30	00:30	hh:mm	00:20 – 03:00
P14	Duración de la agitación en el ciclo 1	CICLO 1	15	18	40	S	5 – 250
P15	Nombre de ciclo 2	CICLO 2N	4	6	6		1 – 7
P16	Duración entre los ciclos de agitación 2	CICLO 2	00:40	00:40	00:40	hh:mm	00:20 – 03:00
P17	Duración de la agitación en el ciclo 2	CICLO 2	15	18	40	S	5 – 250
P18	Duración entre los ciclos de agitación 3	CICLO 3	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:20 – 03:00
P19	Duración de la agitación en el ciclo 3	CICLO 3	15	20	40	S	5 – 250
P20	Duración de la agitación pulsando el botón 1	CICLO 4	120	120	120	S	5 – 250
P21	Velocidad mínima de agitación lenta	MIN LENTA	10	15	15	Hz	10 – 50
P22	Velocidad máxima de agitación lenta	MÁX LENTA	10	15	15	Hz	10 – 50
P23	Velocidad mínima de agitación rápida	MIN RÁPIDA	50	50	50	Hz	50 – 100
P24	Velocidad máxima de agitación rápida	MÁX RÁPIDA	90	90	90	Hz	50 – 100
P25	Rampa de aceleración	ACELERACIÓN	10	15	40	S	5 – 250
P26	Rampa de deceleración	DECELERACIÓN	3	5	15	S	5 – 250
P27	Duración de agitación rápida de alto nivel	AGITACIÓN AN	5	5	5	S	5 – 250
P28	Duración de mantenimiento después de alto nivel	MANTENIMIENTO AN	5	5	5	S	5 – 250
P29	Prohibición de agitación rápida antes de refrescar	PROHIBIDO	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:00 – 01:00
P30	Duración antes del sonido	SONIDO	5	5	5	S	5 – 250
P31	Duración del sonido de refresco	SONIDO R	60	60	60	S	5 – 250
P32	Duración del sonido si el nivel es bajo	SONIDO NB	30	30	30	Min.	2 – 30
P33	Duración del sonido si el nivel es alto	SONIDO NA	2	2	2	Min.	2 – 30
P34	Detención de la agitación si requiere frío	DETENER AGITACIÓN	NO	NO	NO		0: NO 1: SI
P35	Consigna de conservación mínima si se detiene la agitación	MIN CONSERVACIÓN	12	10	10	°C °F	4 – 20 40 – 70
P36		SIN MADURACIÓN	20	20	20	°C °F	1 – 20 34 – 70
P37		SIN CONSERVACIÓN	14	14	14	°C °F	1 – 20 34 – 70

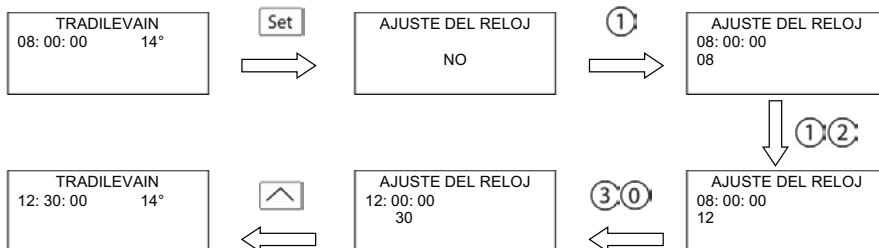
Los parámetros sombreados en gris son parámetros no utilizados o que no se deben modificar

Para acceder a los parámetros simples, pulse el botón **Set**.


Parámetros simples							
	DESIGNACIÓN	PANTALLA	TL40	TL105	TL220	UNIDAD ES	INTERVALO
P38	Ajuste del reloj	AJUSTE DEL RELOJ	NO	NO	NO		0: NO 1: SI
P39	Hora de recordatorio del refrescado	REFRESCADO	08:00	08:00	08:00	hh:mm	00:00 – 23:50
P40	Duración del ciclo de maduración	MADURACIÓN	2:30	2:30	1:30	hh:mm	01:00 – 24:00
P41	Temperatura del ciclo de maduración	MADURACIÓN	30	30	30	°C °F	20 – 40 40 – 105
P42	Temperatura de conservación 1	CONSERVACIÓN 1	14	14	14	°C °F	4 – 20 40 – 70
P43	Temperatura de conservación 2	CONSERVACIÓN 2	12	12	12	°C °F	4 – 20 40 – 70
P44	Volumen de levadura útil (función de levadura restante)	LEVADURA	40	105	220		

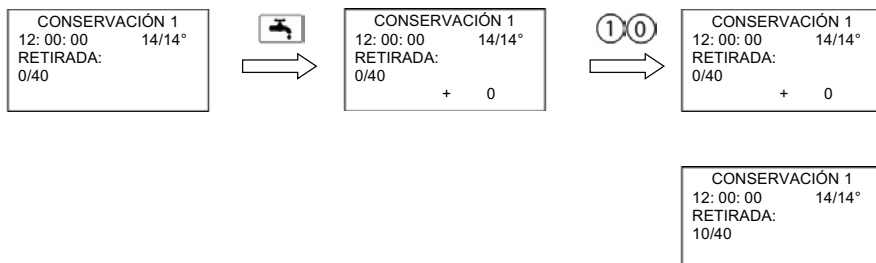
Ajuste de la hora

Para ajustar la hora, proceda de la siguiente manera:



Función de levadura obtenida

La función de levadura obtenida permite tener una idea del volumen de levadura obtenida. Al extraer la levadura, añada el volumen obtenido pulsando el botón  e indique la cantidad de levadura obtenida. Si se obtienen 10 litros de levadura, proceda como se indica a continuación:



Descripción detallada de un ciclo y de los parámetros de la tarjeta electrónica

En la siguiente descripción, los valores entre paréntesis corresponden a los parámetros ajustables presentes en la tabla de parámetros por defecto.

Añada agua caliente (45 °C) y harina. Ponga el 50 % del volumen útil de agua caliente y el otro 50 % de harina.

Pulse el botón de inicio de ciclo para iniciar el primer ciclo de mezcla. El ciclo de mezcla se compone de:

- Un ciclo de agitación a velocidad rápida (**P24**) durante X segundos (**P8**).
- Un ciclo de parada de X segundos (**P9**).
- Un ciclo de agitación a velocidad rápida (**P24**) durante X segundos (**P10**).
- Un ciclo de agitación a velocidad lenta (**P21**) durante X segundos (**P11**).

El Tradilevain suena y solicita efectuar el rascado. Abra la tapa y utilice la espátula proporcionada para rascar la cuba.

Pulse el botón de inicio de ciclo para iniciar el segundo ciclo de mezcla. El segundo ciclo de mezcla es igual que el primero. Si la mezcla no es satisfactoria después del primer ciclo de mezcla, pulse el botón 1 para volver a iniciar un ciclo de agitación a velocidad rápida (**P24**) durante X segundos (**P20**).

Paso automático a los ciclos de maduración y de agitación 1.

Ciclo de maduración:

Fase de fermentación de la levadura, el Tradilevain mantiene la temperatura establecida (**P41**) durante un tiempo programado (**P40**).

Ciclo de agitación 1:

El ciclo 1 de agitación se hace a velocidad rápida (**P24**) durante X segundos (**P14**). Se repite X veces (**P12**) y se separa con un intervalo de tiempo programado (**P13**).

Ciclo de conservación:

A partir de esta etapa, la levadura se puede utilizar. Una vez que ha transcurrido el tiempo de maduración, el Tradilevain pasa automáticamente al modo conservación. El grupo frío se pone en marcha hasta que se alcanza la temperatura establecida (**P42 o P43**).

Ciclo de agitación 2:

El ciclo 2 de agitación se hace a velocidad rápida (**P24**) durante X segundos (**P17**). Se repite X veces (**P15**) y está separado por un intervalo de tiempo programado (**P16**).

Ciclo de agitación 3:

El ciclo 3 de agitación se hace a velocidad rápida (**P24**) durante X segundos (**P19**). Se repite hasta el siguiente refrescado y está separado por un intervalo de tiempo programado (**P18**).

El Tradilevain suena todos los días a una hora fija (**P39**) durante X segundos (**P31**) para solicitar que se haga el refrescado.

Parámetro P1: Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

Parámetro P2: Permite seleccionar la unidad de temperatura.

Parámetro P3: Permite corregir una eventual diferencia de temperatura entre la temperatura real de la levadura y la temperatura que se muestra en la pantalla. Por ejemplo, si la temperatura de la levadura medida es de 12 °C y la temperatura mostrada es de 15 °C, cambie el valor de este parámetro (en 15 en este caso, ya que corresponde al valor mostrado) por la temperatura medida, 12 °C en este caso.

Parámetro P5: Permite determinar a partir de cuántos grados de más con respecto al valor establecido se pone en marcha el grupo frío. Por ejemplo, si está en el ciclo de conservación 1 (12 °C) y este parámetro está ajustado en 1 °C, el grupo frío se pondrá en marcha cuando la temperatura de la levadura alcance los 13 °C (12 °C + 1 °C).

Parámetro P29: Permite detener los ciclos de agitación rápida durante un tiempo determinado por este parámetro antes de la hora de refrescado (parámetro P37). Por ejemplo, si el parámetro P37 está ajustado a las 08:00 y este parámetro está ajustado a la 01:00, los ciclos de agitación rápida terminarán a las 07:00.

Parámetro P30: Permite ajustar el tiempo antes de que Tradilevain suene (tapa abierta, fallo, etc.). Si, por ejemplo, este parámetro está ajustado en 5, el Tradilevain sonará solamente 5 segundos después de la apertura de la tapa.

Parámetro P31: Permite ajustar la duración del sonido que recuerda el refrescado.





Parámetro P34: Si este parámetro está ajustado en Sí, los ciclos de agitación se detendrán en cuanto se pase al ciclo de conservación.

Parámetro P35: Temperatura mínima de conservación si el parámetro P33 está ajustado en Sí.

Parámetro P44: Define el volumen de levadura útil para la función calculadora.

8 LIMPIEZA

8.1 Semanal por un usuario formado.

- A. Vacíe la cuba.
- B. Ponga agua muy caliente en la cuba e inicie un ciclo de mezclado .
- C. Detenga el ciclo pulsando simultáneamente los botones  +  + .
- D. Corte el seccionador.
- E. Quite el enchufe de la toma de corriente
- F. Vacíe de nuevo la cuba y límpiela con agua caliente y un paño húmedo.
- G. Para la limpieza exterior, utilice un paño húmedo.
- H. Limpie con un cepillo y aspire el interior de la máquina (grupo frío y partes eléctricas).

No deje la cuba vacía durante varios días, deje siempre un poco de agua (2-3 cm) al fondo de la cuba para evitar el deterioro prematuro de las juntas.



NO LAVE NUNCA LA MÁQUINA CON CHORROS DE AGUA

9 CONSUMIBLES

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

9.1 Lista de CONSUMIBLES

REFERENCIA	NUEVA ETIQUETA	MODELO
F7002003	CORREA	TL 40
F7002028	JUNTA DE CUBA	TL 40
F7002029	JUNTA DE CUBA	TL 105
F7002030	JUNTA DE CUBA	TL 220
F7007009	PANTALLA DE CONTROL	TODAS

10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO

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

Problema	Comprobación
La máquina no se pone en funcionamiento	Compruebe la alimentación general y del motor. Compruebe si el selector de la parte trasera de la máquina está bien activado. Compruebe si la tapa está cerrada perfectamente.
La 4ª línea muestra «FALLO DEL VARIADOR»	Corte la alimentación eléctrica de la máquina en el seccionador, espere 2 minutos y vuelva a activar el seccionador. Si el problema persiste al volver a encender la máquina, póngase en contacto con su revendedor.
La 4ª línea muestra «FALLO DE FRÍO»	Desconecte su máquina y póngase en contacto con su revendedor.
Aparecen guiones en lugar del reloj «- : - - : - -».	Ajuste la hora como se indica en el apartado USO.
Aparecen guiones en lugar de la temperatura de la cuba «- -»	Contacte con su revendedor, la cuba está averiada.



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

11 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1,2	1	Pupitre de control
	2	Asa
	3	Tapa
	4	Válvula
	5	Boquilla vertedora
	6	Tapón de vaciado
	7	Rueda
	8	Ventilación del grupo frío
2	9	Pie antivibración (TL220)
3	10	Junta de tapa
	11	Hélice
	12	Orificio de vaciado
	13	Salida de la boquilla vertedora
	14	Mecanismo de la sonda de temperatura
	15	Cuba
4	16	Área de trabajo
5	17	Pantalla
	18	Botón de acceso a los parámetros simples
	19	Botón de inicio de ciclo
	20	Botón de navegación en el menú
	21	Teclado digital
	22	Botón de función levadura restante
	23	Botón de temperatura de conservación 1 a temperatura de conservación 2
6	28	Seccionador
9	24	Calzo de espuma
	25	Puerta trasera superior
10	26	Pictograma que indica un riesgo de electrocución
	27	Caja eléctrica

1	PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE	90
2	GARANZIA.....	90
3	AVVERTENZE	91
4	CARATTERISTICHE TECNICHE	92
4.1	<i>Caratteristiche tecniche</i>	92
4.2	<i>Dettaglio materiali in contatto con la pasta</i>	92
5	INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE.....	92
5.1	<i>Disimballo della macchina:</i>	92
5.2	<i>Posizionamento:</i>	93
5.3	<i>Collegamento elettrico:</i>	93
5.4	<i>Messa in servizio:</i>	93
5.5	<i>Pericolo:</i>	94
6	ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA	94
6.1	<i>Organo di comando:</i>	94
6.2	<i>Zona di lavoro:</i>	94
7	UTILIZZO	94
8	MANUTENZIONE.....	100
8.1	<i>Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato.....</i>	100
9	COMPONENTI DI CONSUMO.....	100
9.1	<i>Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO</i>	100
10	INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO.....	101
11	ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE	102

1 PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

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

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

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

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

2 GARANZIA



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

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

Secondo le seguenti condizioni restrittive:

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



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

Questa garanzia non copre:

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

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

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

3 AVVERTENZE

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



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

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

Questa macchina è destinata unicamente ad un uso professionale.

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

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

Seguire le istruzioni fornite per l'utilizzo.

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

Deve essere illuminata a sufficienza per poter funzionare.

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

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



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.

4 CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

	TL40	TL105	TL220
Altezza coperchio chiuso (mm)	1434	1614	1795
Larghezza (mm)	500	680	1076
Profondità (mm)	890	1165	1422
Imballaggio (mm)	590 x 1040 x 1640	770 x 1250 x 1800	1220 x 1560 x 2090
Peso netto (kg)	200	290	420
Peso NETTO + imballaggio (kg)	245	337	520
Potenza (kW)	1.6	3.6	6.3
Tipo di motore	Trifase	Trifase	Trifase
220v - 50Hz (A)	10	15.5	33
380v - 50Hz (A)	10	9.6	19.5
Volume totale della vasca	80	210	450
Volume del lievito utile maxi (L)	40	105	220
Volume del lievito madre (L)	12	31.5	65

4.2 Dettaglio materiali in contatto con la pasta.

Vasca: INOX304

Lama: INOX304

Perno della sonda: INOX304

Giunto della vasca: EPDM

Valvola: Inox 304

Coperchio: Inox 304

5 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

5.1 Disimballo della macchina:

Le macchine sono consegnate, franco fabbrica, su pallet, legate con cinghie e protette con pannelli di cartone. Prima di tutto, occorre esaminare l'imballaggio e ogni danno dovuto al trasporto deve essere dichiarato direttamente all'addetto alla consegna.

- A. Smontare la cassa di legno.
- B. Estrarre i blocchi di schiuma che servono a bloccare il gruppo freddo.
- C. Togliere i listelli di legno che bloccano le ruote.
- D. Far scendere la macchina dal palette. Accertarsi di essere almeno in due per questa operazione per ammortizzare al meglio il contatto con il terreno.

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

5.2 Posizionamento:

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

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

5.3 Collegamento elettrico:

IMPORTANTE: Messa a terra obbligatoria.

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

L'impianto elettrico che alimenta la macchina deve essere protetto secondo quanto indicato qui di seguito:

TL40 – TL105

- Nord America: Protezione 15 A;

- Resto del mondo: Protezione 16 A.

TL220

- Nord America: Protezione 32 A;

- Resto del mondo: Protezione 32 A.

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

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

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

Questo apparecchio è conforme alla direttiva Macchine 2006/42, 2006/95, 2004/108 e reca la marcatura CE che attesta detta conformità.

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



Segnale che indica un rischio di folgorazione. Scollegare la macchina prima di eseguire qualsiasi intervento. Si trova all'interno della macchina sul quadro elettrico (fig. 10, n. 26).

All'interno del coperchio del quadro elettrico si trova lo schema elettrico della macchina (fig. 10, n. 27).

5.4 Messa in servizio:

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

Accertarsi innanzitutto (dopo aver verificato le connessioni elettriche) che il motore giri nella direzione giusta, ovvero che le lame girino in senso orario.

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 (fig. 6, n. 28) per interrompere l'alimentazione della macchina.

Non avvicinarsi ai ripiani a bilanciere quando sono in movimento.

Estrarre la scheda della presa elettrica prima di ogni operazione di manutenzione o di assistenza.

Ogni operazione di manutenzione o sostituzione delle parti deve essere effettuata da un tecnico autorizzato.

6 **ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA**

6.1 Organo di comando:

La macchina è dotata di serie di una tastiera meccanica (fig. 5).

6.2 Zona di lavoro:

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

7 **UTILIZZO**

Per l'utilizzo, le rotelle provviste di freno devono essere bloccate (fig. 1, n. 17). Per il TL220, regolare i pattini antivibrazioni (fig. 2, n. 9).

Quadro comandi


Il pannello di comando è sul coperchio della macchina (fig. 1, n. 1).

È dotato di uno schermo e di diversi pulsanti che consentono l'analisi dei parametri (fig. 5).

La temperatura di conservazione 1 permette la conservazione del lievito per un rinfresco giornaliero mentre la temperatura di conservazione 2 permette la conservazione del lievito fino a 72 ore senza rinfresco (fig. 5, n. 23). Si consiglia di parametrare una temperatura di conservazione inferiore a 8°C (46°F) per evitare ogni rischio di gelo sulla parete della vasca.

Procedura di utilizzo (fig. 7, 8)

Al momento del primo utilizzo, versare il lievito madre nella vasca (per la quantità di lievito madre, vedere la tabella del paragrafo 4.1 che segue il modello di Tradilevain) poi seguire le indicazioni qui sotto riportate:


- A. Aggiunta di acqua calda (45°C) e di farina. Mettere il 50% del volume utile di acqua calda e il 50% di farina (vedere le tabelle del paragrafo 4.1 seguendo il modello di Tradilevain).
- B. Premere sul pulsante avvio ciclo per lanciare il primo ciclo di mescolatura. 

TRADILEVAIN 08: 00: 00 14°

TRADILEVAIN 08: 00: 00 30/30° ACCRESIMENTO: 0/40 RINFRESCO
--

C. Il Tradilevain suona e il display visualizza "Eseguire la raschiatura". Aprire il coperchio e utilizzare la spatola fornita per raschiare la vasca.

MATURAZIONE 10: 30
08: 02: 05 30/30°
ACCRESIMENTO:
0/40
FARE LA
RASCHIATURA

D. Chiudere la la vasca e premere il pulsante avvio ciclo  per avviare il secondo ciclo di agitazione (*).

MATURAZIONE 10: 30
08: 02: 35 30/30°
ACCRESIMENTO:
0/40
RINFRESCO




E. Il Tradilevain passa automaticamente al ciclo di maturazione dopo la seconda mescolata.

MATURAZIONE 10: 30
08: 04: 40 30/30°
ACCRESIMENTO:
0/40

F. Dopo un tempo definito con i parametri semplici, il ciclo di maturazione termina e il Tradilevain passa automaticamente alla conservazione. Il lievito è quindi pronto per essere utilizzato.




MATURAZIONE 10: 30
10: 30: 00 30/14°
ACCRESIMENTO:
0/40
AGITAZIONE LENTA

G. Aprire la valvola per ottenere il lievito.

H. Per effettuare rinfresco, premere contemporaneamente i tasti ++ per fermare il ciclo e riprendere al punto A.

TRADILEVAIN
12: 00: 00 14°




(* Se dopo il secondo ciclo di agitazione la miscela non è soddisfacente, premere il tasto  per avviare un ciclo di agitazione.

Se malgrado il terzo ciclo di agitazione la miscela non è ancora corretta, al momento del successivo rinfresco, mettere il 50% del volume utile di acqua calda e il 25% di farina. Al punto D., non premere su avvio ciclo ma fermare il ciclo premendo contemporaneamente i tasti ++. Riprendere quindi dal punto A. aggiungendo il 25% di farina.



Per motivi di igiene alimentare, in nessun caso la pasta o la farina che si trovano sopra o fuori dalla macchina devono essere riutilizzate o rimesse nella catena alimentare.

Parametri predefiniti della scheda elettronica

Per accedere ai parametri avanzati, premere contemporaneamente i tasti  +  + .
Reinserire la password 6283 per accedere ai parametri.

Parametri avanzati							
	DESIGNAZIONI	DISPLAY	TL40	TL105	TL220	UNITÀ	INTERVALLI
P1	Scelta della lingua	FRANCAIS ENGLISH DEUTSCH ESPANOL ITALIANO POLSKI SVENSKA NEDERLANDS MAKEDONSKI					0: Italiano 1: Inglese 2: Tedesco 3: Spagnolo 4: Italiano 5: Polacco 6: Svedese 7: Olandese 8: Macedone
P2	Scelta dell'unità di temperatura	°C °F	°C	°C	°C		0: °C 1: °F
P3	Correzione della misura della sonda della temperatura	CORREZIONE					
P4	Modalità di funzionamento con temperatura di maturazione	MATURAZIONE T1?2	NO	NO	NO		0: NO 1: SI
P5	Differenziale temperatura	DIFFERENZIALE	1	1	1	°	1 > 5
P6	Durata rilascio elettrovalvola	ELETTROVALVOL A				°	5 – 250
P7	Durata mantenimento della pompa a vuoto	POMPA A VUOTO				Sec.	5 – 250
P8	Durata primaria di agitazione rapida	R1 RAPIIDA	45	50	120	Sec.	5 – 250
P9	Durata dei tempi morti	TEMPI MORTI	5	10	10	Sec.	5 – 250
P10	Durata secondaria di agitazione rapida	R2 RAPIDA	45	50	120	Sec.	5 – 250
P11	Durata di agitazione lenta	R LENTA	30	30	30	Sec.	5 – 250
P12	Numero di ciclo 1	CICLO 1N	6	6	6		1 > 7
P13	Durata tra i cicli di agitazione 1	CICLO 1	00:30	00:30	00:30	hh:mm	00:20 – 03:00
P14	Durata di agitazione ciclo 1	CICLO 1	15	18	40	Sec.	5 – 250
P15	Numero di ciclo 2	CICLO 2N	4	6	6		1 > 7
P16	Durata tra i cicli di agitazione 2	CICLO 2	00:40	00:40	00:40	hh:mm	00:20 – 03:00
P17	Durata di agitazione ciclo 2	CICLO 2	15	18	40	Sec.	5 – 250
P18	Durata tra i cicli di agitazione 3	CICLO 3	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:20 – 03:00
P19	Durata di agitazione ciclo 3	CICLO 3	15	20	40	Sec.	5 – 250
P20	Durata di agitazione pressione tasto 1	CICLO 4	120	120	120	Sec.	5 – 250
P21	Velocità di agitazione lenta minima	MINI LENTA	10	15	15	Hz	10 > 50
P22	Velocità di agitazione lenta massima	MAXI LENTA	10	15	15	Hz	10 > 50
P23	Velocità di agitazione rapida minima	MINI RAPIDA	50	50	50	Hz	50 > 100
P24	Velocità di agitazione rapida massima	MAXI RAPIDA	90	90	90	Hz	50 > 100
P25	Rampa di accelerazione	ACCELERAZIONE	10	15	40	Sec.	5 – 250
P26	Rampa di decelerazione	DECELERAZIONE	3	5	15	Sec.	5 – 250
P27	Durata di agitazione rapida livello alto	AGITAZIONE NH	5	5	5	Sec.	5 – 250
P28	Durata mantenimento dopo livello elevato	MANTENIMENTO NH	5	5	5	Sec.	5 – 250
P29	Divieto di agitazione rapida prima del rinfresco	VIETATO	01:00	01:00	01:00	hh:mm	00:00 – 01:00
P30	Durata prima della suoneria	BUZZER	5	5	5	Sec.	5 – 250
P31	Durata suoneria rinfresco	BUZZER R	60	60	60	Sec.	5 – 250
P32	Durata suoneria se livello basso	BUZZER NB	30	30	30	Min.	2 > 30
P33	Durata suoneria se livello alto	BUZZER NH	2	2	2	Min.	2 > 30
P34	Arresto agitazione se richiede freddo	STOP AGITAZIONE	NO	NO	NO		0: NO 1: SI
P35	Consegna di conservazione minima se arresto agitazione	MIN CONSERVAZIONE	12	10	10	°C °F	4 > 20 40 > 70
P36		NESSUNA MATURAZIONE	20	20	20	°C °F	1 > 20 34 > 70
P37		NESSUNA CONSERVAZIONE	14	14	14	°C °F	1 > 20 34 > 70

I parametri su fondo grigio sono parametri non utilizzati o da non modificare.

Per accedere ai parametri semplici, premere il pulsante **Set**.


Parametri semplici							
	DESIGNAZIONI	DISPLAY	TL40	TL105	TL220	UNITÀ	INTERVALLI
P38	Regolazione orologio	REGOLAZIONE OROLOGIO	NO	NO	NO		0: NO 1: SI
P39	Ora di richiamo del rinfresco	RINFRESCO	08:00	08:00	08:00	hh:mm	00:00 – 23:50
P40	Durata del ciclo di maturazione	MATURAZIONE	02:30	02:30	01:30	hh:mm	01:00 – 24:00
P41	Temperatura del ciclo de maturazione	MATURAZIONE	30	30	30	°C °F	20 > 40 40 > 105
P42	Temperatura di conservazione 1	CONSERVAZIONE 1	14	14	14	°C °F	4 > 20 40 > 70
P43	Temperatura di conservazione 2	CONSERVAZIONE 2	12	12	12	°C °F	4 > 20 40 > 70
P44	Volume del lievito utile (funzione lievito rimasto)	LIEVITO	40	105	220		

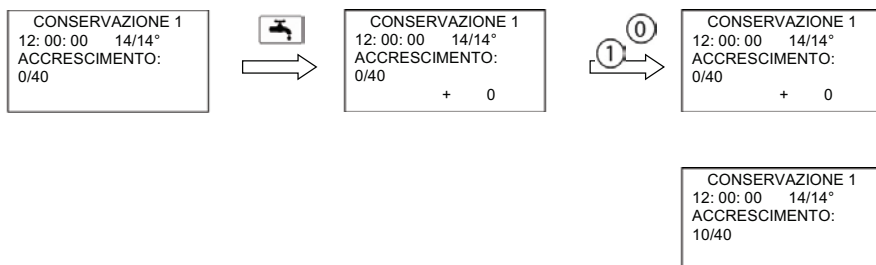
Regolazione dell'ora

Per regolare l'ora, procedere come sotto riportato:



Funzione lievito esausto

La funzione lievito esausto consente di avere un'idea del volume del lievito esausto. Al momento dell'accrescimento del lievito, aggiungere il volume esausto premendo su  e informando sulla quantità di lievito esausto. Se si desidera prelevare 10 litri di lievito, procedere nel seguente modo:



Descrizione dettagliata di un ciclo e dei parametri della scheda elettronica

Nella descrizione sotto riportata, i valori tra parentesi corrispondono ai parametri regolabili presenti sulla tabella dei parametri per predefinitzione.

Aggiunta di acqua calda (45°C) e di farina. Mettere il 50% del volume utile di acqua calda e il 50% di farina.

Premere sul pulsante avvio ciclo per lanciare il primo ciclo di mescolatura. Il ciclo di mescolatura è composto:

- Da un ciclo di agitazione a velocità rapida (**P24**) per X secondi (**P8**).
- Da un ciclo di fermo per X secondi (**P9**).
- Da un ciclo di agitazione a velocità rapida (**P24**) per X secondi (**P10**).
- Da un ciclo di agitazione a velocità lenta (**P21**) per X secondi (**P11**).

Il Tradilevain emette un suono e chiede di eseguire la raschiatura. Aprire il coperchio e utilizzare la spatola fornita per raschiare la vasca.

Premere sul pulsante avvio ciclo per lanciare il secondo ciclo di mescolatura. Il secondo ciclo di mescolatura è identico al primo. Se dopo il secondo ciclo la miscela non è soddisfacente, premere il tasto 1 per rilanciare un ciclo di agitazione a velocità rapida (**P24**) per X secondi (**P20**).

Passaggio automatico ai cicli di maturazione e di agitazione 1.

Ciclo di maturazione:

Fase di fermentazione del lievito, il Tradilevain mantiene la temperatura stabilita (**P41**) per un tempo preprogrammato (**P40**).

Ciclo di conservazione:

A partire da questo stadio, il lievito è utilizzabile. Una volta trascorso il tempo di maturazione, il Tradilevain passa automaticamente in modalità conservazione. Il gruppo freddo si mette in funzione fino a quando la temperatura stabilita (**P42 o P43**) non è raggiunta.

Ciclo di agitazione 1:

Il ciclo 1 di agitazione si esegue a velocità rapida (**P24**) per X secondi (**P14**). Si ripete X volte (**P12**) a distanza di tempi preprogrammati (**P13**).

Ciclo di agitazione 2:

Il ciclo 2 di agitazione si esegue a velocità rapida (**P24**) per X secondi (**P17**). Si ripete X volte (**P15**) a distanza di tempi preprogrammati (**P16**).

Ciclo di agitazione 3:

Il ciclo 3 di agitazione si esegue a velocità rapida (**P24**) per X secondi (**P19**). Si ripete fino al successivo rinfresco a distanza di tempi preprogrammati (**P18**).

Il Tradilevain suona tutti i giorni ad orario fisso (**P39**) per X secondi (**P31**) per richiedere il rinfresco.

Parametro P1: Permette di scegliere la lingua da visualizzare.

Parametro P2: Permette di scegliere l'unità di temperatura.

Parametro P3: Permette di correggere un'eventuale differenza di temperatura tra la temperatura reale del lievito e la temperatura visualizzata sul display. Ad esempio, se la temperatura del lievito misurata è di 12°C e la temperatura visualizzata è di 15°C, sostituire il valore di questo parametro (sarà a 15 in questo caso perché corrisponde al valore visualizzato) con la temperatura misurata, qui 12°C.

Parametro P5: Permette di determinare a partire da quanti gradi in più rispetto al valore di consegna il gruppo freddo si mette in funzione. Ad esempio, se si è nel ciclo di conservazione 1 (12°C) e questo parametro è regolato su 1°C il gruppo freddo si mette in funzione fino a quando la temperatura del lievito raggiunge 13°C (12°C+1°C).

Parametro P29: Permette di fermare i cicli di agitazione rapida per una durata determinata da questo parametro prima dell'ora di rinfresco (parametro P37). Ad esempio, se il parametro P37 è regolato su 08:00 e questo parametro è regolato su 01:00, i cicli di agitazione rapida terminano alle 07:00.

Parametro P30: Permette di regolare dopo quanto tempo il Tradilevain suona (coperchio aperto, anomalia...). Se ad esempio questo parametro è regolato su 5, il Tradilevain suona 5 secondi dopo l'apertura del coperchio.

Parametro P31: Permette di regolare la durata della suoneria che ricorda il rinfresco.





Parametro P34: Se questo parametro è regolato su OUI (Si), i cicli di agitazione saranno fermati dopo il passaggio al ciclo di conservazione.

Parametro P35: Temperatura minima di conservazione se il parametro P33 è regolato su OUI (Si).

Parametro P44: Definisce il volume di lievito utile per la funzione calcolatrice.

8 MANUTENZIONE

8.1 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato.

- A. Spurgo della vasca.
- B. Mettere acqua molto calda nella vasca e avviare un ciclo di mescolatura 
- C. Fermare il ciclo premendo contemporaneamente sui tasti ++.
- D. Interrompere il sezionatore.
- E. Staccare la presa della corrente.
- F. Svuotare di nuovo la vasca e pulirla con acqua calda e un panno umido.
- G. Per la manutenzione esterna, utilizzare un panno umido.
- H. Pulire con una spazzola e aspirare l'interno della macchina (gruppo freddo e parti elettriche).

Non lasciare la vasca vuota per più giorni, lasciare sempre un po' d'acqua (2-3 cm) sul fondo per evitare l'usura prematura dei giunti.



NON LAVARE MAI LA MACCHINA CON ACQUA ABBONDANTE.

9 COMPONENTI DI CONSUMO

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

Precisare sempre il codice della macchina indicato sulla targa segnaletica.

Il tecnico effettua gli ordini presso JAC.

9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO

RIFERIMENTO	NUOVA DESCRIZIONE	MODELLO
F7002003	CINGHIA	TL 40
F7002028	GIUNTO DELLA VASCA	TL 40
F7002029	GIUNTO DELLA VASCA	TL 105
F7002030	GIUNTO DELLA VASCA	TL 220
F7007009	PANNELLO COMANDI	TUTTE

11 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

Figura	Numero	Nome
1,2	1	Quadro comandi
	2	Maniglia
	3	Coperchio
	4	Valvola
	5	Becco versatore
	6	Bocchettone di spurgo
	7	Ruota
	8	Aerazione gruppo freddo
2	9	Piede antivibrazioni (TL220)
3	10	Giunta del coperchio
	11	Elica
	12	Foro di spurgo
	13	Uscita del becco versatore
	14	Perno della sonda temperatura
	15	Vasca
4	16	Zona di lavoro
5	17	Display
	18	Pulsante d'accesso ai parametri semplici
	19	Pulsante partenza ciclo
	20	Pulsante di navigazione nel menu
	21	Tastierino numerico
	22	Pulsante di funzionamento lievito rimasto
	23	Pulsante temperatura di conservazione 1 alla temperatura di conservazione 2
6	28	Sezionatore
9	24	Spessore in schiuma
	25	Sportello posteriore superiore
10	26	Segnale che indica un rischio di folgorazione
	27	Quadro elettrico

104.....	قبل التشغيل.....	1
104.....	الضمان.....	2
105.....	تنبيهات.....	3
106.....	المواصفات الفنية.....	4
106.....	المواصفات الفنية.....	4.1
106.....	تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.....	4.2
106.....	التركيب والتشغيل.....	5
106.....	فك تغليف الآلة.....	5.1
107.....	الموضع:.....	5.2
107.....	التوصيل الكهربى:.....	5.3
107.....	التشغيل:.....	5.4
108.....	خطر:.....	5.5
108.....	جهاز التحكم والأمان.....	6
108.....	جهاز التحكم:.....	6.1
108.....	منطقة عمل:.....	6.2
108.....	الاستخدام.....	7
114.....	الصيانة.....	8
114.....	أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرّب.....	8.1
114.....	قطع المستهلكات.....	9
114.....	قائمة بالمستهلكات.....	9.1
115.....	الأحداث العارضة أثناء التشغيل.....	10
116.....	قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال.....	11

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

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

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

- استعن بوكيل معتمد من أجل التركيب والتشغيل والمتابعة.

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

2 الضمان

تقدم شركة JAC ضماناً على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

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



بحسب الشروط المقيدة التالية:

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

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

علماً بأن الضمان لا يشمل:

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

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



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



تم إعطاء هذه التنبيهات حرصاً على سلامتك وعلى سلامة الآخرين. برجاء قراءتها بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز.
تم تصميم هذه الآلة لكي يستخدمها أشخاص بالغين مسموح لهم باستخدامها. يرجى ألا يلمسها الأطفال أو أن يستخدموها كلعبة.
هذه الآلة مخصصة حصرياً للاستخدام المهني.

من الخطر تعديل أو محاولة تعديل مواصفات هذه الآلة.

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

اتبع التعليمات المعطاة من أجل الاستخدام.

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

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الآلة للقيام بالعمل.

مستوى صوت هذه الآلة أقل من 75 ديسيبل وفقاً للمعيار EN ISO 3744.

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



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

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

4 المواصفات الفنية

4.1 المواصفات الفنية

TL220	TL105	TL40	
1795	1614	1434	ارتفاع الغطاء وهو مغلق (مم)
1076	680	500	العرض (مم)
1422	1165	890	العمق (مم)
2090 × 1560 × 1220	1800 × 1250 × 770	1640 × 1040 × 590	الحزم (مم)
420	290	200	الوزن الصافي (كجم)
520	337	245	الوزن الصافي + عبوة التنظيف (كجم)
6.3	3.6	1.6	القوة (كيلو واط)
ثلاثي الأطراف (3 فارة)	ثلاثي الأطراف (3 فارة)	ثلاثي الأطراف (3 فارة)	نوع الموتور
33	15.5	10	220 فولت - 50 هرتز (A)
19.5	9.6	10	380 فولت - 50 هرتز (A)
450	210	80	الحجم الإجمالي للحوض
220	105	40	أقصى حجم مفيد للخميرة (L)
65	31.5	12	أقصى حجم مفيد لخميرة العجين الطبيعية (L)

4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.

- حوض: فولاذ مقاوم للصدأ 304
- الشفرات: فولاذ مقاوم للصدأ 304
- أصبع الحساس: فولاذ مقاوم للصدأ 304
- جوان الحوض: مطاط EPDM
- الصمام: فولاذ مقاوم للصدأ 304
- الغطاء: فولاذ مقاوم للصدأ 304

5 التركيب والتشغيل

5.1 فك تغليف الآلة:

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

A. قم بفك الصندوق الخشبي.

B. اسحب الفلين الذي يثبت المبرد

C. انزع 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

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



5.2 الموضع:

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

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

5.3 التوصيل الكهربى:

هام: توصيل الطرف الأرضي إلزامي.

يُنصح بحماية التمديدات الكهربائية بمنصهر وقاطع تيار تفاضلي.

يجب حماية التمديدات الكهربائية التي تُغذي الآلة كما هو مُبين أدناه:

TL40 – TL105

- أمريكا الشمالية: حماية 15 أمبير؛

بقية دول العالم: حماية 16 أمبير.

TL220

- أمريكا الشمالية: حماية 32 أمبير؛

بقية دول العالم: حماية 32 أمبير.

بالنسبة للآلات المجهزة بـ مُغيّر كهربائي، فيجب توصيله على غلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير.

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

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

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

يرجى الاطلاع على الصور التوضيحية المتعلقة بالأمان الموجودة على الآلة:

صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء. يُرجى فصل الماكينة قبل أي إصلاح لها. يمكنك أن تجده داخل الآلة على الصندوق الكهربى. (fig. 10, n°26)

سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربى للآلة داخل غطاء الصندوق الكهربى. (fig. 10, n°27)



5.4 التشغيل:

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

تأكد أولاً (بعد التحقق من التوافق الكهربى) أن الموتور يدور في الاتجاه الصحيح، وعلامة ذلك أن الشفرات تدور في اتجاه عقارب الساعة

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

5.5 خطر:

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، يجب عليك أن تستخدم مفتاح القطع العمومي (fig.6, n°28) لفصل التيار الكهربائي عن الآلة.

لا تقترب من صواني التآرجح عندما تتحرك.

اسحب القابض من المقبس الكهربائي قبل القيام بأية عملية صيانة أو فحص.

أي عملية صيانة أو استبدال قطعة غيار يجب أن تتم بواسطة وكيل معتمد.

6 جهاز التحكم والأمان

6.1 جهاز التحكم:

الآلة مجهزة بلوحة مفاتيح ميكانيكية (fig. 5)

6.2 منطقة عمل:

توجد منطقة العمل أمام الآلة (fig.4).

7 الاستخدام

من أجل الاستعمال، يجب قفل العجلات الصغيرة المزودة بفرملة (n°7 fig.1). بالنسبة لموديل TL220، اضبط المزلاج المضاد للاهتزاز (fig2, n°9).

لوحة تحكم

توجد لوحة التحكم على غطاء الآلة (n°1 fig.1).

وهي مزودة بشاشة وأزرار مختلفة تتيح ضبط المتغيرات (fig.5)

تتيح حرارة الحفظ رقم 1 حفظ الخميرة من أجل تبريد يومي بينما درجة الحرارة 2 تتيح حفظ الخميرة حتى 72 ساعة دون تبريد (fig.5, n°23). لا ينصح بضغط درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية (46 درجة فهرنهايت) من أجل تجنب أي مخاطر تكون الصقيع على جانبي الحوض.


خطوات الاستخدام (fig.7, 8)

عند الاستخدام لأول مرة، صب خميرة العجين الطبيعية في الحوض (بالنسبة لكمية خميرة العدين، انظر الجداول في الفقرة 4.1 و4.2 وفقاً لنموذج غرفة التخمر Tradilevain) ثم اتبع الإرشادات أدناه:

TRADILEVAIN 00:00:14 درجة مئوية

A. إضافة الماء الساخن (45 درجة مئوية) والدقيق.. ضع في 50% من الحجم ماء ساخن وفي الـ 50% الأخرى من الحجم ضع الدقيق (انظر الجداول في فقرة 4.1 وفقاً لموديل غرفة التخمر Tradilevain).


TRADILEVAIN 00:00:30 / 30 درجة مئوية التوزيع: 40 / 0 تبريد

B. اضغط على زر بدء الدورة  لتشغيل أول دورة خلط.

النضج 30 :10 08 :02 05 :30 /30 درجة مئوية التوزيع: 40 / 0 عمل القشط
--

C. سوف ينطلق صفيح غرفة التخمير Tradilevain وسوف تعرض الشاشة "إجراء القشط". افتح الغطاء واستخدم المغرفة لقشط الحوض.

النضج 30 :10 08 :02 35 :30 /30 درجة مئوية التوزيع: 40 / 0 تبريد
--

D. اغلق الحوض واضغط على زر تشغيل الدورة  لبدء الدورة الثانية من التحريك (*).

النضج 30 :10 08 :04 40 :30 /30 درجة مئوية التوزيع: 40 / 0




E. تنتقل غرفة التخمير Tradilevain أوتوماتيكيا إلى دورة النضج بعد الخلط الثاني.


النضج 30 :10 10 :30 00 :30 /30 درجة مئوية التوزيع: 40 / 0 تحريك بطي
--




F. بعد مرور وقت محدد في الإعدادات، تنتهي دورة النضج وتنتقل غرفة التخمير Tradilevain أوتوماتيكيا إلى الحفظ. فتكون خميرة الخبز جاهزة للاستعمال.

G. افتح الصمام للحصول على خميرة العجين.

TRADILEVAIN 12 :00 14 :00 درجة مئوية

H. لعمل التبريد، اضغط معا على الأزرار  +  +  لإيقاف الدورة واستئناف العمل من عند النقطة أ.




(* إذا لم يكن الخليط، بعد الدورة الثانية، مرضيا، اضغط على الزر  لتشغيل دورة خلط.

إذا لم يكن الخليط، رغم دورة التحريك الثالثة، غير سليم، ففي مرة التبريد التالية، ضع في 50% من حجم الحوض ماء ساخن و25% من الدقيق. عند النقطة د، لا تضغط على تشغيل الدورة ولكن أوقف الدورة بالضغط المتزامن على الأزرار  +  + . استأنف العمل من النقطة 4 بإضافة 25% دقيق.

لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء، لا يجب بتاتا إعادة استخدام العجين أو الدقيق الموجود أعلى الآلة أو خارجها ولا إعادة وضعه في السلسلة الغذائية



المعايير الافتراضية للبطاقة الإلكترونية

للوصول إلى المعايير المتقدمة، اضغط في نفس الوقت على الأزرار  +  +  أدخل بعد ذلك كلمة المرور 6283 للوصول إلى المعايير.

معايير متقدمة						
المسميات	الشاشة	TL40	TL105	TL220	الوحدات	الفترات
اختيار اللغة	FRANÇAIS ENGLISH DEUTSCH ESPANOL ITALIANO POLSKI SVENSKA NEDERLANDS MAKEDONSKI					0: اللغة الفرنسية 1: الإنجليزية 2: الألمانية 3: الإسبانية 4: الإيطالية 5: البولندية 6: السويدية 7: الهولندية 8: المقدونية
P2	اختيار وحدة الحرارة	منوية	منوية	منوية		0: منوية 1: فهرنهايت
P3	تصحيح قياس حساس درجة الحرارة					
P4	وضع التشغيل عن طريق درجة حرارة التسخين	لا	لا	لا		0: لا 1: نعم
P5	درجة حرارة تقاضلية	1	1	1		5 - 1
P6	مدة ترك الصمام الكهربائي					250 - 5
P7	مدة استبقاء مضخة الخلطة					250 - 5
P8	المدّة الأوتية للتحريك السريع	120	50	45		250 - 5
P9	مدّة الوقت الميت	10	10	5		250 - 5
P10	المدّة الثانوية للتحريك السريع	120	50	45		250 - 5
P11	مدّة التحريك الطبيعي	30	30	30		250 - 5
P12	عدد الدورة 1	6	6	6		7 - 1
P13	المدّة بين دورات التحريك 1	00:30	00:30	00:30		03:00 - 00:20
P14	مدّة تحريك الدورة 1	18	15	15		250 - 5
P15	عدد الدورة 2	6	6	4		7 - 1
P16	المدّة بين دورات التحريك 2	00:40	00:40	00:40		03:00 - 00:20
P17	مدّة تحريك الدورة 2	40	18	15		250 - 5
P18	المدّة بين دورات التحريك 3	01:00	01:00	01:00		03:00 - 00:20
P19	مدّة تحريك الدورة 3	40	20	15		250 - 5
P20	مدّة تحريك الضغط على الأزرار 1	120	120	120		250 - 5
P21	أقل قدر من سرعة التحريك الطبيعية	15	15	10		50 - 10
P22	أقصى قدر من سرعة التحريك الطبيعية	15	15	10		50 - 10
P23	أقل قدر من سرعة التحريك السريعة	50	50	50		100 - 50
P24	أقصى قدر من سرعة التحريك السريعة	90	90	90		100 - 50
P25	مرققة التسريع	40	15	10		250 - 5
P26	مرققة التناطؤ	15	5	3		250 - 5
P27	مدّة التحريك السريع مستوى عالي	5	5	5		250 - 5
P28	مدّة الاستبقاء بعد المستوى العالي	5	5	5		250 - 5
P29	متع التحريك السريع قبل التبريد	01:00	01:00	01:00		01:00 - 00:00
P30	المدّة قبل رنين الجرس	5	5	5		250 - 5
P31	مدّة رنين جرس التبريد	60	60	60		250 - 5
P32	مدّة الرنين إن كان المستوى منخفضاً	30	30	30		30 - 2
P33	مدّة الرنين إن كان المستوى مرتفعاً	2	2	2		30 - 2
P34	إيقاف التحريك إذا طلب تبريد	لا	لا	لا		0: لا 1: نعم
P35	الأمر بحفظ الحد الأدنى إذا تم إيقاف التحريك	10	10	12		20 - 4 70 - 40
P36	لا نصح	20	20	20		20 - 1 70 - 34
P37	لا حفظ	14	14	14		20 - 1 70 - 34

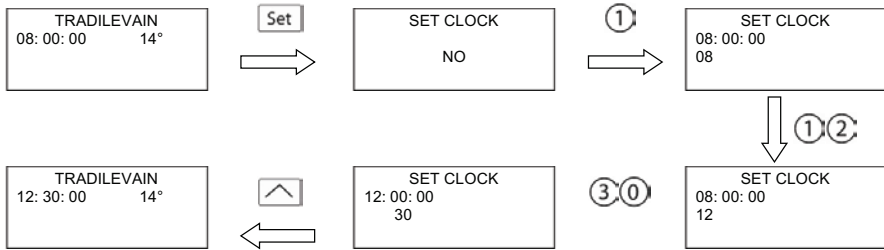
المعايير ذات الخلفية الرمادية هي معايير غير مستخدمة أو لا يجب تعديلها

للوصول إلى المعايير البسيطة، اضغط على الزر **Set**.

معايير بسيطة						المسميات	
الفرات	الوحدات	TL220	TL105	TL40	الشاشة		
0 : لا 1 : نعم		لا	لا	لا	ضبط الساعة	ضبط الساعة	P38
12:00 ص - 11:50 م	ساعة; دقيقة	08:00	08:00	08:00	تبريد	ساعة التذكير بالتبريد	P39
24:00 - 01:00	ساعة; دقيقة	01:30	02:30	02:30	التضخ	مدة دورة التضخ	P40
40 - 20 105 - 40	مئوية فهرنهايت	30	30	30	التضخ	حرارة دورة التضخ	P41
20 - 4 70 - 40	مئوية فهرنهايت	14	14	14	الحفظ 1	حرارة الحفظ 1	P42
20 - 4 70 - 40	مئوية فهرنهايت	12	12	12	الحفظ 2	حرارة الحفظ 2	P43
		220	105	40	خميرة	مقدار الخميرة المفيد (وظيفة الخميرة الباقية)	P44

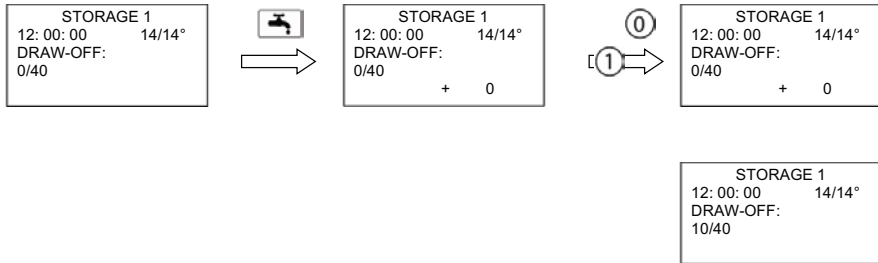
ضبط الساعة

لضبط الساعة، كما يلي:



وظيفة الخميرة المصفاة

تتيح وظيفة الخميرة المصفاة لتكوين فكرة عن مقدار الخميرة المصفاة. أثناء توزيع الخميرة، اضع المقدار المصفى بالضغط على واستعلم من كمية الخميرة المصفاة. إذا صفيًا 10 لتر خميرة، تقوم كما هو مبين أدناه:



وصف تفصيلي لدورة ولمعايير البطاقة الإلكترونية

في الوصف أدناه، تتوافق القيم التي بين قوسين مع المعايير القابلة للضبط الموجودة في جدول المعايير الافتراضية.

إضافة الماء الساخن (45 درجة مئوية) والدقيق. ضع 50% من حجم الحوض المفيد ماء ساخن و50% دقيق.	
<p>اضغط على زر بدء الدورة لتشغيل أول دورة خلط تتكون دورة الخلط من:</p> <ul style="list-style-type: none"> - دورة تحريك على سرعة عالية (P24) لمدة (س) ثانية (P8). - دورة توقف (س) ثانية (P9). - دورة تحريك على سرعة عالية (P24) لمدة (س) ثانية (P10). - دورة تحريك على سرعة بطيئة (P21) لمدة (س) ثانية (P11). 	
ينطلق الصغير من Tradilevain وتطلب أن يتم القشط. افتح الغطاء واستخدم المغرفة لقشط الحوض.	
<p>اضغط على زر بدء الدورة لتشغيل دورة الخلط الثانية. دورة الخلط الثانية مطابقة للدورة الأولى. بعد دورة الخلط هذه الثانية، إذا لم يكن الخليط مرضياً، اضغط على الزر 1 لبدء دورة تحريك على سرعة عالية (P24) لمدة (س) ثانية (P20).</p>	
انتقال أوتوماتيكي إلى دورات النضج والتحريك 1.	
دورة التحريك 1:	تتم دورة التحريك 1 على سرعة عالية (P24) لمدة (س) ثانية (P14). وتتكرر عدد (س) من المرات (P12) ومتباعدة بزمن ميرمج مسبقاً (P13).
دورة النضج:	مرحلة تخمر الخميرة، تحافظ Tradilevain على درجة حرارة المستهدفة (P41) خلال وقت ميرمج (P40).
دورة التحريك 2:	تتم دورة التحريك 2 على سرعة عالية (P24) لمدة (س) ثانية (P17). وتتكرر عدد (س) من المرات (P15) ومتباعدة بزمن ميرمج مسبقاً (P16).
دورة الحفظ:	ابتداء من هذه المرحلة تكون الخميرة قابلة للاستخدام. بعد انقضاء وقت النضج، تنتقل Tradilevain أوتوماتيكي إلى وضع الحفظ. فيعمل المبرد حتى يتم بلوغ درجة الحرارة المستهدفة (P42 أو P43).
دورة التحريك 3:	تتم دورة التحريك 3 على سرعة عالية (P24) لمدة (س) ثانية (P19). وتتكرر حتى التبريد المقبل ومتباعدة بزمن ميرمج مسبقاً (P18).
ينطلق صغير صوتي كل الأيام من Tradilevain في وقت محدد (P39) لمدة (س) ثانية (P31) لطلب عمل التبريد.	

معييار P1: يتيح اختيار لغة الشاشة.

معييار P2: اختيار وحدة درجة الحرارة.

معييار P3: يتيح تصحيح اختلاف محتمل في درجة الحرارة بين درجة الحرارة الحقيقية للخميرة والحرارة المعروضة على الشاشة. على سبيل المثال، إذا كانت درجة حرارة الخميرة المقاسة هي 12 درجة مئوية ودرجة الحرارة المعروضة هي 15 درجة مئوية، استبدال قيمة هذا المعيار (سيكون عند 15 في هذه الحالة لأنه يتوافق مع القيمة المعروضة) بدرجة الحرارة المقاسة، وهي هنا 12 درجة مئوية.

معييار P5: يتيح تحديد درجات الحرارة الزائدة عن القيمة المستهدفة التي يبدأ عندها المبرد في العمل. على سبيل المثال، إذا كنا في دورة الحفظ 1 (12 درجة مئوية) وهذا المعيار مضبوط على 1 درجة مئوية، إذا يعمل المبرد عندما تصل درجة حرارة خميرة العجين إلى 13 درجة مئوية (12 درجة + 1 درجة).

معييار P29: يتيح إيقاف دورات التحريك السريع لمدة زمنية محددة بواسطة هذا المعيار قبل وقت التبريد (معييار P37). على سبيل المثال، إذا كان المعيار P37 مضبوطاً على 08:00 وهذا المعيار مضبوطاً على 01:00 إذا تنتهي دورات التحريك السريعة عند 07:00

معييار P30: يتيح ضبط المهلة الزمنية قبل أن تصدر Tradilevain التنبيه الصوتي (غطاء مفتوح، عطل...). إذا كان هذا المعيار مضبوطاً مثلاً على 5، فإن Tradilevain لن تطلق التنبيه الصوتي إلا بعد 5 ثوان من فتح الغطاء.



معييار P31: يتيح ضبط مدة التنبيه الصوتي الذي ينبه للتبريد.

معييار P34: إذا كان هذا المعيار مضبوطاً على OUI (نعم)، فإن دورات التحريك سوف تتوقف عند الانتقال إلى دورة الحفظ.

معييار P35: درجة الحرارة الدنيا للحفاظ إذا كان المعيار P33 مضبوطاً على OUI (نعم).

معييار P44: يحدد مقدار خميرة العجين المفيدة لوظيفة الآلة الحاسبة.

8.1 أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب.

- A. تفريغ الحوض.
- B. ضع ماء ساخن جدا في الحوض وابدأ دورة خلط .
- C. اوقف الدورة بالضغط المتزامن على الزرين .
- D. افصل مفتاح قطع الدائرة.
- E. اسحب القابس من مقبس الكهرباء
- F. قم مجددا بتفريغ الحوض ونظفه بالماء الساخن وقطعة قماش رطبة.
- G. بالنسبة للعناية الخارجية، استخدم قطعة قماش رطبة.
- H. قم بالتنظيف باستخدام فرشاة واشفط داخل الآلة (المبرد و الجزء الكهربى).

لا تترك الحوض فارغاً لمدة أيام، اترك دائما قليل من الماء (2 - 3 سم) في قاع الحوض من أجل تجنب التآكل المبكر للجوانات.



لا تغسل الآلة بالماء الغزير مطلقا.

9 قَطْع المستهلكات

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

9.1 قائمة بالمستهلكات

رمز الصنف	التوصيف الجدي	النموذج
F7002003	BELT	TL 40
F7002028	TANK SEAL	TL 40
F7002029	TANK SEAL	TL 105
F7002030	TANK SEAL	TL 220
F7007009	CONTROL SCREEN	ALL

10 الأحداث العارضة أثناء التشغيل

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

المشكلة	التحقق
الآلة لا تعمل	تحقق من التغذية بالتيار الكهربائي بشكل عام وتغذية الموتور. تحقق إذا كان مفتاح قطع التيار في خلف الآلة يعمل جيدا تحقق إذا كان الغطاء مقفلا بشكل جيد
السطر الرابع يعرض "عطل المغير الكهربائي"	افصل التيار الكهربائي عن الآلة من مفتاح قطع الدائرة وانتظر دقيقتين وأهد تشغيل مفتاح قطع التيار. إذا استمر العطل عند توصيل الكهرباء، اتصل بالوكيل.
السطر الرابع يعرض "عطل في التبريد"	افصل الآلة واتصل بالوكيل.
هناك خطوط علامات مكان الساعة « - - : - - : - - ».	قم بضبط الساعة كما هو مبين في فقرة الاستخدام
هناك خطوط علامات مكان حرارة الحوض « ° - - »	اتصل بالوكيل، فالحساس معطل

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.

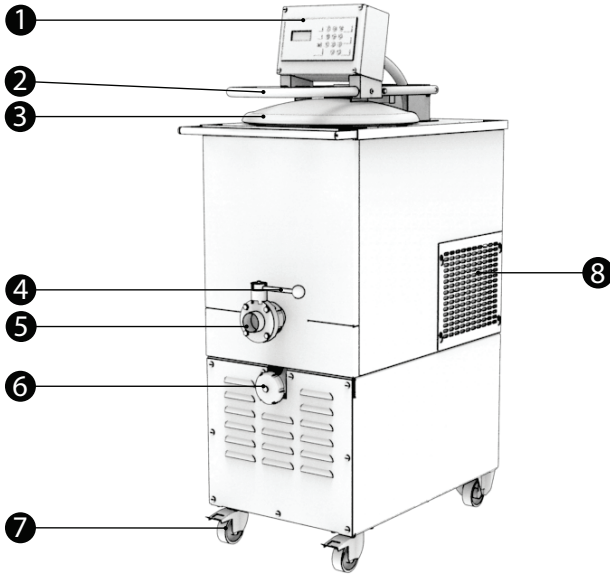


11 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال

شکل	الرقم	الاسم
1.2	1	لوحة تحكم
	2	مقبض
	3	غطاء
	4	صمام
	5	صنبور
	6	سدادة التفريغ
	7	عجلة
	8	تهوية المبرد
2	9	قائمة مضادة للاهتزاز (TL220)
3	10	جوان الغطاء
	11	مروحة
	12	ثقب التفريغ
	13	مخرج الصنبور
	14	أصبع حساس الحرارة
	15	حوض
4	16	منطقة عمل
5	17	شاشة
	18	زر الوصول للمعايير البسيطة
	19	زر تشغيل مرحلة
	20	زر التنقل في القائمة
	21	لوحة رقمية
	22	زر وظيفة خميرة العجين المتبقية
	23	زر حرارة الحفظ 1 إلى حرارة الحفظ 2
6	28	مفتاح قطع الدائنة
9	24	سندة من الفلين
	25	باب خلفي علوي
10	26	صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء.
	27	الصندوق الكهربائي

TL40 – TL105

fig.1



TL220

fig.2

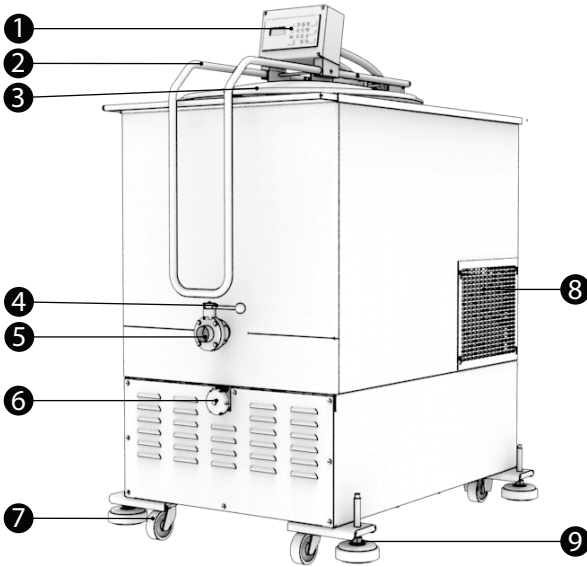


fig.3

TL40 – TL105 – TL220

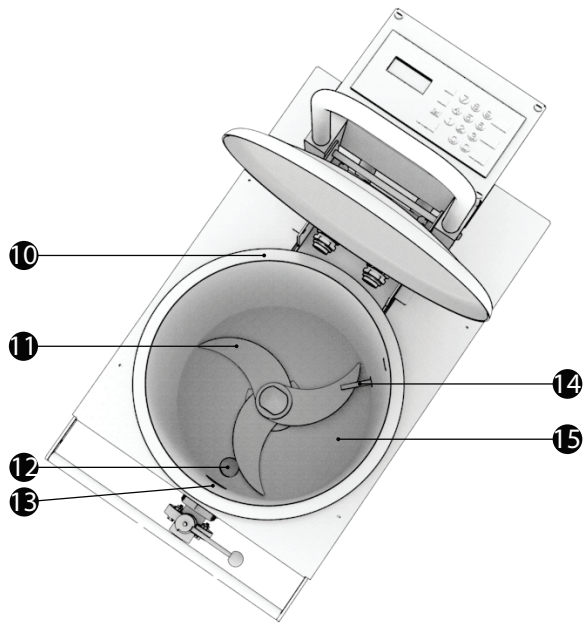


fig.4

TL40 – TL105 – TL220

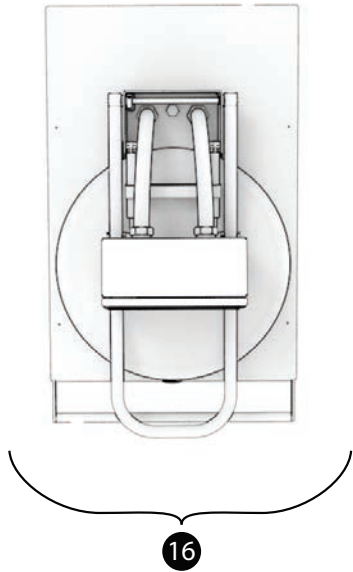


fig.5

TL40 – TL105 – TL220

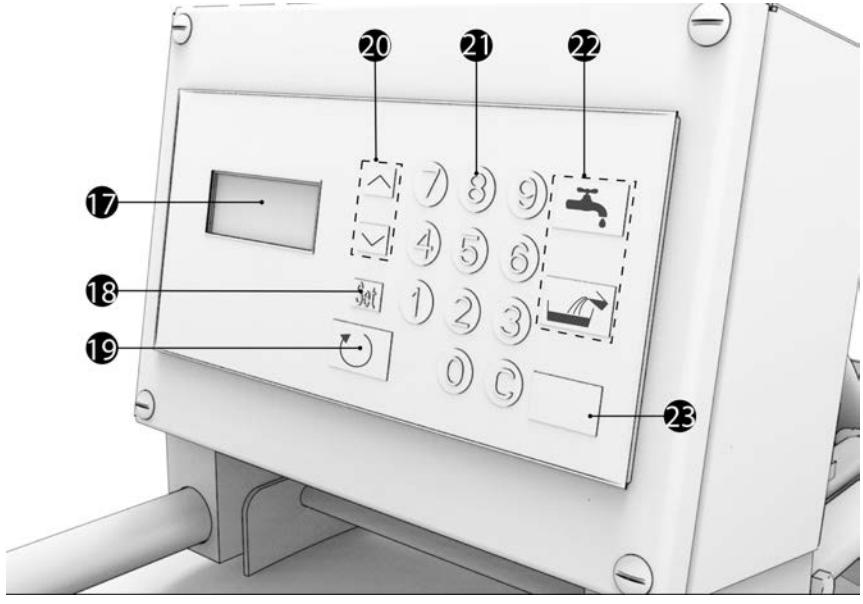


fig.6

TL40 – TL105 – TL220

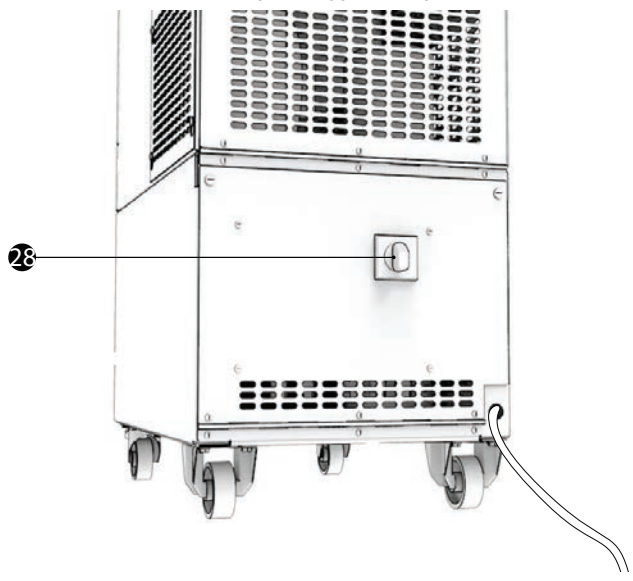


fig.7

TL40 – TL105 – TL220

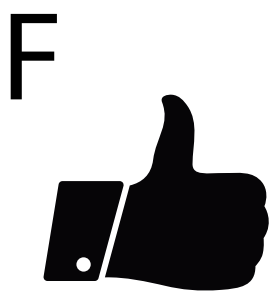
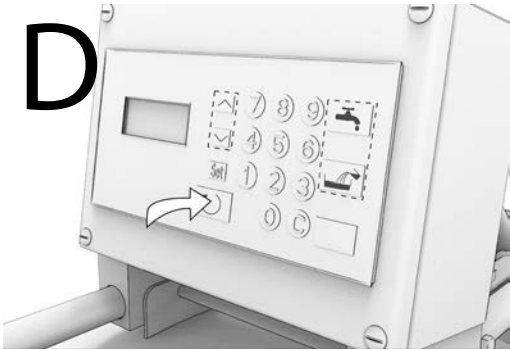
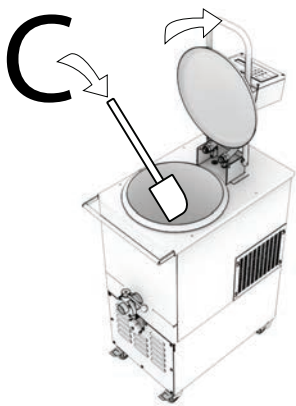
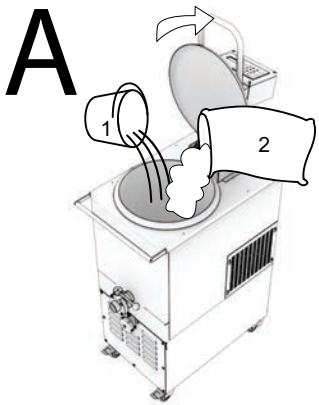


fig.8

TL40 – TL105 – TL220

G



H



↓
A

fig.9

TL40 – TL105 – TL220

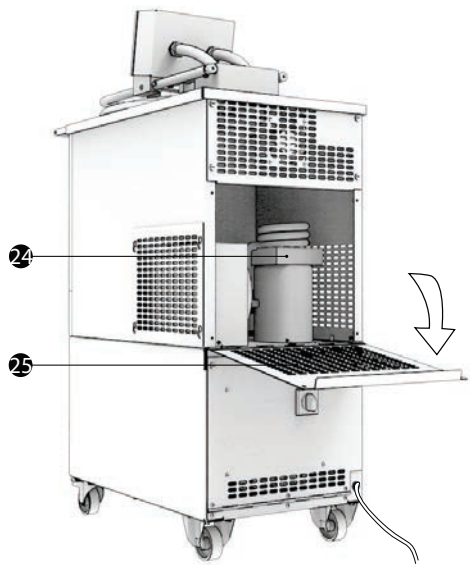
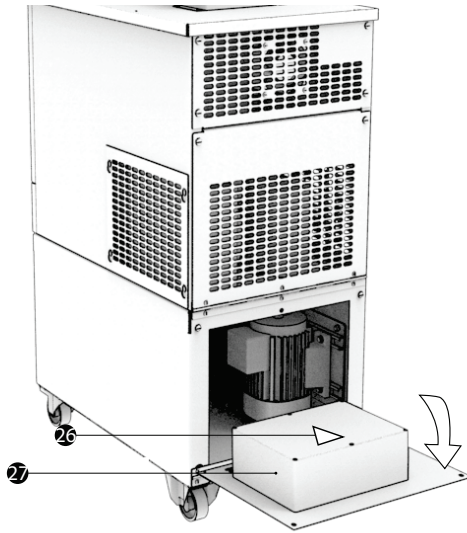


fig.10

TL40 – TL105 – TL220





Traditionally Innovative

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



- EN** The undersigned certifies that the machine complies with the European Directives 2006/42, 2006/95, 2004/108.
- FR** Le soussigné déclare que cette machine est conforme aux directives européennes 2006/42, 2006/95, 2004/108.
- DE** Unterzeichneter erklärt, daß diese Maschine den Europäischen Richtlinien 2006/42 2006/95, 2004/108.
- NL** Ik ondertekende verklaart dat deze machine in overeenstemming met de Europese richtlijnen 2006/42, 2006/95, 2004/108.
- IT** li sottoscritto dichiara questa macchina conforme alle ultime versioni delle seguenti direttive europee 2006/42, 2006/95, 2004/108.
- ES** El infrascrito declara que esta máquina es conforme con las directivas europeas 2006/42, 2006/95, 2004/108.
- RU** Нижеподписавшееся лицо заявляет, что данное устройство соответствует европейским директивам 2006/42, 2006/95, 2004/108.
- AR** يقر الموقع أدناه أن هذه الآلة متطابقة مع التعليمات الأوروبية أرقام 2006/42 و 2006/95 و 2004/108.

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

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

B. Van Cauwenberghe
General Manager
JAC s.a.