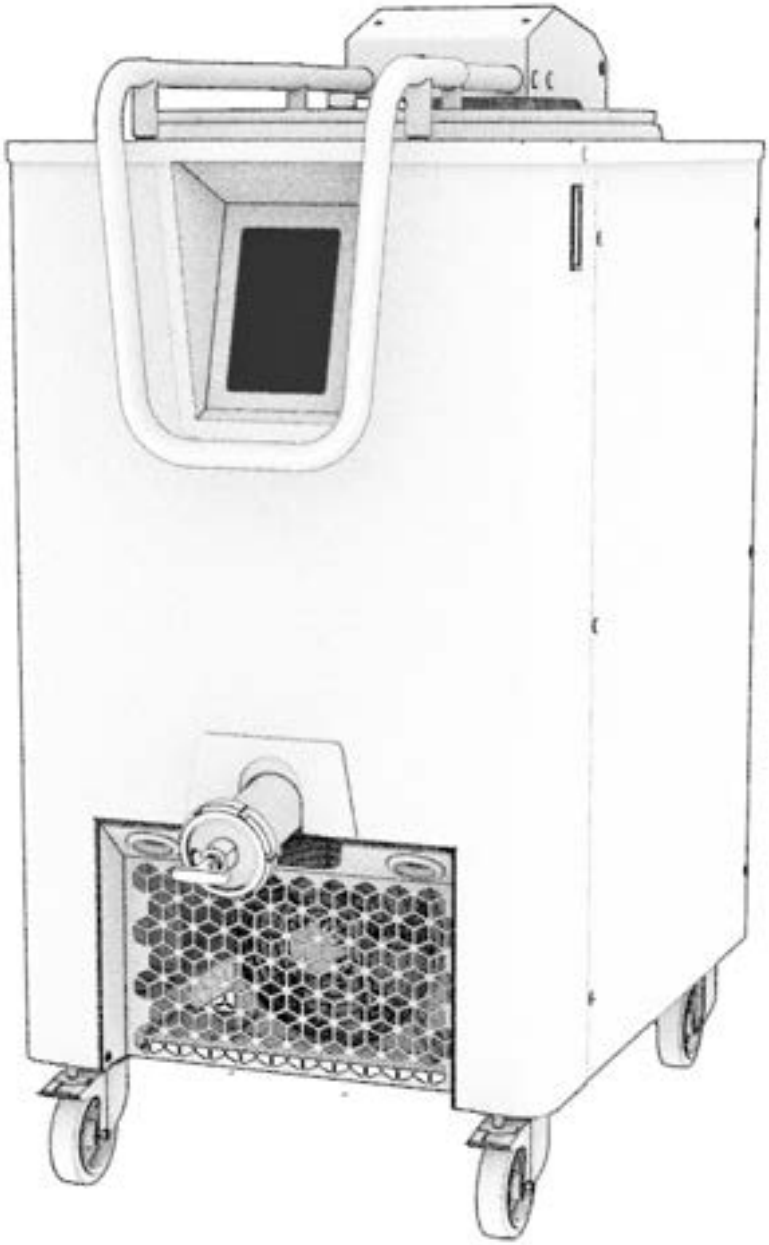
Traditionally Innovative

TRADILEVAIN



EN – FR – DE – NL – RU – ES - IT

V04-170225

EN- TRANSLATION OF ORIGINAL USER INSTRUCTIONS **3**
FR- NOTICE D'UTILISATION ORIGINALE **15**
DE- ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG **27**
NL- VERTALING VAN DE ORIGINELE GEBRUIKERSHANDLEIDING **39**
RU- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ **51**
ES- TRADUCCION DEL MANUAL DE USO ORIGINAL **63**
IT- TRADUZIONE DELLE INFORMAZIONI SULL'UTILIZZO ORIGINALI **75**
نسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي **87**

EN- Translation of original user instructions

1. BEFORE COMMISSIONING **4**

2. WARRANTY **4**

3. WARNINGS **5**

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS **6**

4.1 TECHNICAL SPECIFICATIONS 6
4.2 DETAILS OF MATERIALS IN DIRECT CONTACT WITH STARTER. 6

5. INSTALLATION AND COMMISSIONING **6**

5.1 UNPACKING THE MACHINE: 6
5.2 LOCATION: 6
5.3 ELECTRICAL CONNECTION: 7
5.4 COMMISSIONING: 7
5.5 DANGER: 7

6. CONTROL AND SAFETY DEVICES **8**

6.1 CONTROL: 8
6.2 WORK AREA: 8
6.3 DETAILS OF SAFETY DEVICES: 8

7. OPERATION **8**

7.1 START-UP (FIG.8) 8
7.2 SETTING YOU RECIPE 9
7.3 START FEED. 10
7.4 CLEANING 11

8. MAINTENANCE **12**

8.1 DAILY, BY A TRAINED OPERATOR. 12
8.2 WEEKLY, BY A TRAINED OPERATOR. 12
8.3 MONTHLY, BY AN APPROVED AGENT. 12

9. CONSUMABLES **12**

10. MALFUNCTIONS **13**

11. LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS **14**

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 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.

2. WARRANTY



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

This warranty is valid for all parts on your machine, including electronic components, excluding consumables (please contact us for further information). Spare parts, which are available for a minimum of 10 years, are always delivered by express courier. This warranty takes effect on the date the equipment is installed.

Subject to the following restrictive conditions:
- 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.

This warranty does not cover:
- Replenishment of consumables;
- 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 to the said warranty.

3. WARNINGS

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



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

This machine has been designed for use by authorised adults. Please ensure therefore 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 it is not standing on the power cable.

Follow the instructions given for its use.

This machine must be stored and used indoors in a room, protected from moisture and heat.

This machine must be adequately illuminated to operate it.

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

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



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

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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

	TL40	TL110	TL270
Height, cover closed (mm)	1295	1425	1560
Width (mm)	570	680	980
Depth (mm)	950	1100	1460
Packaging (mm)	740*1090*1540	840*1260*1640	1140*1600*1760
Net weight (kg)	145	205	325
Net weight + packing (kg)	190	261	400
Motor power rating (kW)	1.5	4	7
Heating power in (kW)	0.27	0.45	0.75
50 Hz cooling unit power (kW)	0.4	0.9	1.4
Motor type	Three-phase	Three-phase	Three-phase
220 V - 50 Hz (A)	6.5	14.5	25
380 V - 50 Hz (A)	5	10	17.5
220 V - 60 Hz (A)	6.5	14.5	25
380 V - 60 Hz (A)	5	10	17.5
Tank capacity in l	80	220	540
Maximum total capacity in l	50	140	340
Maximum working capacity (l)	40	110	270
Minimum total capacity (l)	25	70	170
Minimum working capacity (l)	20	55	136
Loading height (mm)	1121	1253	1357
Gas type	R134A	R134A	R134A
Gas charge (g)	500	500	1000

4.2 Details of materials in direct contact with starter.

Tank: STAINLESS STEEL 304
Blade: STAINLESS STEEL 304
Probe housing: STAINLESS STEEL 304
Valve seal: Food-grade rubber
Tank seal: Food-grade silicone
Valve: Stainless steel 304
Cover: Stainless steel 304

5. INSTALLATION AND COMMISSIONING

5.1 Unpacking the machine:

A. You will have access to the machine once the wooden case has been removed.
B. Remove the wooden battens wedging the castors.
C. You can take the machine off the pallet. Please be sure to do this with at least two people in order to lower it as gently as possible onto the floor and to ensure proper safety.

After unpacking your machine, check to ensure that it has not been damaged in transit. Please notify us of any discrepancy.

5.2 Location:

In order to achieve excellent performance and long-term reliability, choose a location which 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 and TL 110:

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

TL 270:

- 32 A protection.

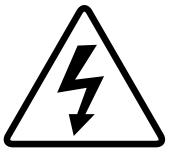
For machines equipped with a variable speed drive, it is imperative that they be connected to a junction box on a circuit fitted with a type B 300 mA RCD.

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 Directive 2006/42 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 on the electrical enclosure. (fig. 6, n°20)

You will find the circuit diagram for the machine inside the electrical enclosure cover. (fig. 6, n°21)

5.4 Commissioning:

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

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

5.5 Danger:

If the user or the machine is in danger, you must use the main isolator switch to cut the power supply to the machine (fig. 4, n°17).

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

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

6. CONTROL AND SAFETY DEVICES

6.1 Control:

Your machine is equipped as standard with a touch screen (fig. 1, n°5)

6.2 Work area:

The work area is at the front of the machine (fig.5)

6.3 Details of safety devices:

This machine is equipped with two magnetic safety cut-out sensors located in the cover opening handle, which stop the motor when the cover is opened (fig. 1, n°9)

7. OPERATION

Braked castors must be locked while the machine is in operation (fig.1, n°8)

If your machine is equipped with the weighing option, you will need to unscrew the adjustable feet until the castors are realised by around 5 mm, while keeping the machine level (fig.3 n°16)

You will find the touch screen on the front of the machine (fig.1, n°5).

Introduction

THE TRADILEVAIN BREAKS DOWN THE STARTER PRODUCTION CYCLE INTO 3 PHASES

A. MIXING 

B. FERMENTATION 

C. STORAGE 

7.1 Start-up (fig.8)

A. Press the “settings” key.
B. Set the unit of temperature measurement.
C. Set the unit of weight measurement (machine with weighing option).
D. Set the date format.
E. Set the date and the time.
F. Press the value to be adjusted.
G. Confirm the change of date and time.
H. Set the interval between the visual and audible alarms.
I. Set the interval between audible alarm reminders.
J. Return to home screen.

7.2 Setting you recipe

The Tradilevain has two recipe modes:

- **Automix® recipe: Agitation will not take place unless the increase in starter volume has exceeded the percentage you have specified. Interim agitation will take place if overflow is imminent.**
  The Tradilevain operates in automatic mode.

Ⓐ

OR

- Cyclical recipe: Throughout the cycle, agitation takes place at a predefined rate for each stage (fermentation, falling in storage, storage). Interim agitation will take place if overflow is imminent.

It should be noted that recipes 1 (cyclical) & 2 (Automix) are locked (factory). They can be used, looked up or copied, but cannot be edited.

For simplified commissioning and use, we advise you to use the standard Automix recipe and go on directly to stage "3 – Start Feed".

Copying, **editing** and using an **Automix®** recipe: **(fig.9, 10)**

A. Press the "recipes" key.
B. Press the Automix® recipe Ⓐ
C. Enter the recipe password (2633).
D. Press the "copy recipe" key.
E. Press the intended recipe.
F. Press the "use recipe" key.
   It should be noted that the recipe framed in red is the recipe activated for the cycle.
G. Press the "edit recipe" key.
H. Set your feed time of day.
I. Set the time for the first agitation of the mix.
J. Set the pause time between mix agitations.
K. Set the time for the second agitation of the mix.
L. Press the "fermentation" tab.
M. Set the fermentation temperature.
N. Set the fermentation time.
O. Set agitation time during fermentation.
P. Set fermentation percentage before triggering an agitation.
Q. Press the "storage" tab.
R. Set storage temperature 1.
S. Set storage temperature 2. (storage 2 is triggered automatically 24 hours after feeding). Storage temperature 1 enables the sourdough starter to be stored for daily feeding whereas storage temperature 2 enables the starter to be stored up to 72 hours without feeding. **It is inadvisable to set a storage temperature below 8 °C (46 °F) in order to preclude any risk of freezing on the tank wall.**
T. Set the agitation barring time before feeding time.
U. Press the "speed" tab.
V. Set agitation speed low level during mixing.
W. Set agitation speed high level during mixing.
X. Set stirring speed during heating.
Y. Set stirring speed during cooling.
Z. Set agitation speed low level during fermentation and storage.
AA. Set agitation speed high level during fermentation and storage.
BB. Return to home screen, your recipe is ready.

Copying, **editing** and using a cyclical recipe: **(fig.11, 12)**

A. Press the “recipes” key.
B. Press the cyclical recipe.
C. Enter the recipe password (2633).
D. Press the “copy recipe” key.
E. Press the intended recipe.
F. Press the “use recipe” key.
It should be noted that the recipe framed in red is the recipe activated for the cycle.
G. Press the “edit recipe” key.
H. Set your feed time of day.
I. Set the time for the first agitation of the mix.
J. Set the pause time between mix agitations.
K. Set the time for the second agitation of the mix.
L. Press the “fermentation” tab.
M. Set the fermentation temperature.
N. Set the fermentation time.
O. Set agitation time during fermentation.
P. Set the time between each agitation during fermentation.
Q. Press the “storage” tab.
R. Set storage temperature 1.
S. Set storage temperature 2. (storage 2 is triggered automatically 24 hours after feeding). Storage temperature 1 enables the starter to be kept for feeding daily whereas storage temperature 2 enables the starter to be kept up to 72 hours without feeding. **It is inadvisable to set a storage temperature below 8 °C (46 °F) in order to preclude any risk of freezing on the tank wall.**
T. Set the agitation barring time before feeding time.
U. Press the next button.
V. Set agitation time **during falling** in storage.
W. Set the time between each agitation **during falling** in storage.
X. Set agitation time during storage.
Y. Set the time between each agitation during storage.
Z. Press the “speed” tab.
AA. Set agitation speed low level during mixing.
BB. Set agitation speed high level during mixing.
CC. Set stirring speed during heating.
DD. Set stirring speed during cooling.
EE. Set agitation speed low level during fermentation and storage.
FF. Set agitation speed high level during fermentation and storage.
GG. Return to home screen, your recipe is ready.

7.3 Start feed.

a. Set low level (fig.13) (without weighing option):
   A. Pour the initial starter into the tank.
   B. Enter the desired low level (in litres).
   C. Press the “Enter” key to confirm.

b. Using calculator (fig.14) (not available if weighing option fitted):
   - When you add product:
     A. Press the “+” key.
     B. Enter your quantity added.
     C. Press the “Enter” key to confirm.

- When you extract product:
  D. Press the “-” key.
  E. Enter your quantity to be extracted.
  F. Press the “Enter” key to confirm.

c. Weighing (Optional) (fig.15)
   A. Information on the weight remaining in the tank.
   B. Press the “tare” key.
   C. Information on the weight added or extracted since the last tare.

d. Feed (fig.16)
   A. Pour the flour then hot water (45° Celsius – 113° Fahrenheit) into the tank.
   B. Press the “cycle start” key.
   C. Confirm cycle start.
   D. Scrape down when the logo is displayed.
   E. Close the cover, the cycle continues automatically.

7.4 Cleaning

a. Cleaning the screen (fig.17)
   A. Press the “clean” key.
   B. Select the screen inactive time.
   C. Clean the screen during the countdown.

b. Cleaning the tank (fig.18)
   A. Stop the cycle in progress.
   B. Confirm cycle stop.
   C. Empty your starter.
   D. Pour very hot water into the tank (at least 60° Celsius – 140° Fahrenheit)
   E. Press the clean logo.
   F. Select the tank cleaning cycle duration.
   G. Wait for the end of the cycle and drain/rinse the tank.

8. MAINTENANCE

8.1 Daily, by a trained operator.

A. Clean the tank seal with a damp cloth (fig.1, n°10).
B. Clean the radar level sensor with a damp cloth (fig.1, n°4).
C. Clean the outside of the machine with a damp cloth.
D. Clean the screen (Section 7.4.a) (fig.1, n°5)

8.2 Weekly, by a trained operator.

A. Clean the tank (Section 7.4.b)
B. Remove the tank seal (fig. 1, n°10) to clean it in hot water.

Do not leave the tank empty for several days at a time, always leave some water (above the nut that secures the propeller stirrer) so as to prevent premature wear of seals.

8.3 Monthly, by an approved agent.

A. Clean the evaporator by opening the vent grille (fig.1, n°12) and blowing it then opening a side door to brush (using a soft brush) the back of the evaporator (fig. 7)



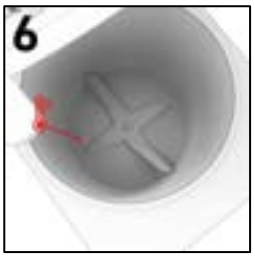
NEVER WASH THE MACHINE BY HOSING IT DOWN

9. CONSUMABLES

When ordering a spare part, 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.

10. MALFUNCTIONS

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

Error code	Remedy
	Shut off the power to the machine at the isolator switch, wait 1 minutes and reset the isolator switch. If the fault is still there when the power is switched on again, contact your dealer.
	Shut off the power supply and clean your evaporator (8.3). If the fault is still there when the power is switched on again, contact your dealer.
	Lack of gas in the system: contact your dealer. Insufficient quantity of mother dough.
	Open / close your cover, check that the seal is fitted correctly and that there is nothing in the way of closing. If the fault is still there when closing, contact your dealer.
	Open the cover and clean your level sensor. If the fault is still there when closing, contact your dealer.
	Temperature measuring tube: contact your dealer.

Should the problem persist, please contact your dealer.

11. LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

Figure	Item	Description
1	1	Cover handle
	2	Aerobic / anaerobic valve
	3	Cover
	4	Level sensor
	5	Touch screen
	6	Valve
	7	Valve opening handle
	8	Castors, two of which braked
	9	Safety contact
	10	Cover seal
	11	Handle
	12	Vent grille
2	13	Tank
	14	Temperature sensor
	15	Propeller stirrer
3	16	Adjustable foot
4	17	Power isolator switch
	18	Power supply cable
5	19	Work area
6	20	Pictogram indicating an electrocution hazard
	21	Circuit diagram

FR- Notice d’utilisation originale

1. AVANT LA MISE EN SERVICE 16

2. GARANTIE 16

3. AVERTISSEMENTS 17

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 18

4.1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 18
4.2 DETAIL MATERIAUX EN CONTACT DIRECT AVEC LE LEVAIN. 18

5. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE 18

5.1 DECONDITIONNEMENT DE LA MACHINE : 18
5.2 EMPLACEMENT: 18
5.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE : 19
5.4 MISE EN SERVICE : 19
5.5 DANGER : 19

6. ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE 20

6.1 ORGANE DE COMMANDE : 20
6.2 ZONE DE TRAVAIL : 20
6.3 DETAIL DES ORGANES DE SECURITE : 20

7. UTILISATION 20

7.1 MISE EN ROUTE (FIG.8) 20
7.2 REGLAGE DE VOTRE RECETTE 21
7.3 DEMARRAGE DU RAFRAICHI 22
7.4 NETTOYAGE 23

8. ENTRETIEN 24

8.1 JOURNALIER PAR UN UTILISATEUR FORME. 24
8.2 HEBDOMADAIRE PAR UN UTILISATEUR FORME. 24
8.3 MENSUEL PAR UN AGENT AGREE. 24

9. CONSOMMABLES 24

10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT 25

11. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES 26

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 pouvez vous protéger ainsi 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.

2. GARANTIE



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

Cette garantie est valable sur toutes les pièces de votre machine, électroniques incluses, hors consommables (contactez-nous pour plus d'informations). Les pièces de rechange, disponibles pendant 10 ans au minimum, sont toujours livrées par transport express. La garantie prend effet à la date d'installation du matériel.

Sous les conditions restrictives suivantes :
- 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).
- L'utilisation exclusive des pièces d'origine JAC.

Cette garantie ne couvre pas :
- Le remplacement des consommables ;
- 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 effectués durant la période de garantie n'a pas pour effet de prolonger la dite garantie.

3. AVERTISSEMENTS

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



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

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

Cette machine est exclusivement réservée pour un usage professionnel.

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

Assurez-vous après avoir installé cette machine, que celle-ci 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 éclairée suffisamment pour effectuer le travail.

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

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



Débranchez toujours 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	TL110	TL270
Hauteur couvercle fermé (mm)	1295	1425	1560
Largeur (mm)	570	680	980
Profondeur (mm)	950	1100	1460
Colisage (mm)	740*1090*1540	840*1260*1640	1140*1600*1760
Poids net (kg)	145	205	325
Poids NET + emballage (kg)	190	261	400
Puissance moteur (kW)	1,5	4	7
Puissance de chauffe en (kW)	0,27	0,45	0,75
Puissance de groupe froid 50Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
Type moteur	Triphasé	Triphasé	Triphasé
220v - 50Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz (A)	5	10	17,5
220v - 60Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 60Hz (A)	5	10	17,5
Volume de la cuve en l	80	220	540
Capacité totale maximale en l	50	140	340
Capacité utile maximale (l)	40	110	270
Capacité totale minimale (l)	25	70	170
Capacité utile minimale (l)	20	55	136
Hauteur de chargement (mm)	1121	1253	1357
Type de gaz	R134A	R134A	R134A
Charge de gaz (gr)	500	500	1000

4.2 Détail matériaux en contact direct avec le levain.

Cuve : INOX304
Lame : INOX304
Doigt de sonde : INOX304
Joint de vanne : Caoutchouc alimentaire
Joint de cuve : Silicone alimentaire
Vanne : Inox 304
Couvercle : Inox 304

5. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

5.1 Déconditionnement de la machine :

A. Une fois la caisse bois démontée, vous avez accès à la machine.
B. Enlever les lattes de bois qui bloquent les roulettes.
C. Vous pouvez descendre la machine de la palette. Veuillez à faire cette manipulation à au moins deux personnes afin d'amortir au mieux le contact avec le sol et assurer un bon niveau de sécurité.

Après déballage de votre machine, vérifiez qu'elle n'ait pas subi de dommages pendant le transport. Signalez nous toute anomalie.

5.2 Emplacement:

Pour obtenir d'excellentes performances et de 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 et exempte de vibrations.

5.3 Raccordement électrique :

IMPORTANT: Mise à la terre obligatoire.
Il est conseillé de protéger l'installation par un fusible et disjoncteur différentiel.

Votre installation électrique alimentant la machine doit être protégée comme indiqué ci-dessous :
TL40 et TL 110 :

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

TL 270 :

- Protection 32 A.

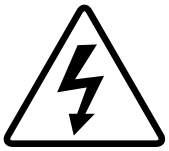
Pour les machines équipées d'un variateur, celles-ci doivent être impérativement raccordées sur une boite de dérivation sur une ligne équipée d'un différentiel de 300mA de type B.

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

Avant de connecter votre 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 à la Directive Machines 2006/42 et porte le marquage CE attestant celle-ci.

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 le retrouverez sur le coffret électrique. (fig. 6, n°20)

Vous trouverez le schéma électrique de la machine à l'intérieur du couvercle du coffret électrique. (fig. 6, n°21)

5.4 Mise en service :

Avant la mise en service, assurez-vous de l'absence de tout objet parasite sur les parties en mouvement de la machine.

Pour l'utilisation de la machine reportez-vous au chapitre « Utilisation ».

5.5 Danger :

En cas de danger pour l'utilisateur ou pour la machine, vous devez utiliser le sectionneur pour couper l'alimentation de la machine (fig. 4, n°17).

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

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

6. ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande :

Votre machine est équipée de série d'un écran tactile (fig. 1, n°5)

6.2 Zone de travail :

La zone de travail se situe devant la machine (fig.5)

6.3 Détail des organes de sécurité :

Cette machine est équipée de deux capteurs de sécurité magnétiques situés dans la poignée d'ouverture du couvercle qui arrêtent le moteur lorsque l'on ouvre le couvercle (fig. 1, n°9)

7. UTILISATION

Pour l'utilisation, les roulettes équipées d'un frein doivent être bloquées (fig.1 n°8)

Si votre machine est équipée de l'option pesage, vous devrez visser les pieds réglables jusqu'à surélever les roulettes d'environ 5mm, tout en gardant la machine de niveau (fig.3 n°16)

Vous trouverez l'écran tactile sur la façade de la machine (fig.1, n°5).

Préambule

LE TRADILEVAIN DÉCOMPOSE LE CYCLE DE FABRICATION DU LEVAIN EN 3 PHASES

A. MÉLANGE 

B. MATURATION 

C. CONSERVATION 

7.1 Mise en route (fig.8)

A. Appuyer sur la touche « paramètres ».
B. Régler l'unité de mesure de la température.
C. Régler l'unité de mesure du poids (machine avec option pesage).
D. Régler le format de la date.
E. Régler la date et l'heure.
F. Appuyer sur la valeur à modifier.
G. Valider le changement de date et heure.
H. Régler le délai entre l'alarme visuelle et l'alarme sonore.
I. Régler le délai des rappels d'alarme sonore.
J. Revenir à l'écran principal

7.2 Réglage de votre recette

Le Tradilevain possède deux modes de recette :

- **Recette Automix® : Les agitations ne se feront que si l'augmentation de volume de levain dépasse le pourcentage que vous avez défini. Une agitation intermédiaire sera faite en cas de débord imminent.**
  Le Tradilevain fonctionne en mode automatique.

  OU

- Recette cyclique : Tout au long du cycle, les agitations se font à une cadence prédéfinie pour chaque étape (maturation, descente en conservation, conservation). Une agitation intermédiaire sera faite en cas de débord imminent.

A noter que les recettes 1 (cyclique) & 2 (Automix) sont bloquées (usine). Elles peuvent être utilisées, consultées ou copiées, mais ne sont pas modifiables.

Pour une mise en service et une utilisation simplifiée, nous vous conseillons l'usage de la recette Automix standard et passer directement à l'étape « 3 – Démarrage du Rafraichi ».

Copie, **modification** et utilisation d'une recette **Automix®** : **(fig.9, 10)**

A. Appuyer sur la touche « recettes ».
B. Appuyer sur la recette Automix® (A)
C. Entrer le mot de passe recette (2633).
D. Appuyer sur la touche « copier recette ».
E. Appuyer sur la recette proposée.
F. Appuyer sur la touche « utiliser la recette ».
   A noter que la recette encadrée en rouge est la recette activée pour le cycle.
G. Appuyer sur la touche « modifier la recette ».
H. Régler votre heure de rafraîchi.
I. Régler le temps de la première agitation du mélange.
J. Régler le temps de pause entre les deux agitations du mélange.
K. Régler le temps de la deuxième agitation du mélange.
L. Appuyer sur l'onglet « maturation ».
M. Régler la température de maturation.
N. Régler le temps de maturation.
O. Régler le temps d'agitation lors de la maturation.
P. Régler le pourcentage de fermentation avant déclenchement d'une agitation.
Q. Appuyer sur l'onglet « conservation ».
R. Régler la température de conservation 1.
S. Régler la température de conservation 2. (la conservation 2 se déclenche automatiquement 24h après le rafraichi).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. **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.**
T. Régler le temps d'interdiction d'agitation avant l'heure de rafraîchi.
U. Appuyer sur l'onglet « vitesse ».
V. Régler la vitesse d'agitation niveau bas lors du mélange.
W. Régler la vitesse d'agitation niveau haut lors du mélange.
X. Régler la vitesse de brassage lors de la chauffe.
Y. Régler la vitesse de brassage lors du refroidissement.
Z. Régler la vitesse d'agitation niveau bas lors de la maturation et de la conservation.
AA. Régler la vitesse d'agitation niveau haut lors de la maturation et de la conservation.
BB. Revenir sur l'écran principal, votre recette est prête.

Copie, **modification** et utilisation d'une recette cyclique : **(fig.11, 12)**

A. Appuyer sur la touche «recettes ».
B. Appuyer sur la recette cyclique.
C. Entrer le mot de passe recette (2633).
D. Appuyer sur la touche « copier recette ».
E. Appuyer sur la recette proposée.
F. Appuyer sur la touche « utiliser la recette".
A noter que la recette encadrée en rouge est la recette activée pour le cycle.
G. Appuyer sur la touche « modifier la recette ».
H. Régler votre heure de rafraîchi.
I. Régler le temps de la première agitation du mélange.
J. Régler le temps de pause entre les deux agitations du mélange.
K. Régler le temps de la deuxième agitation du mélange.
L. Appuyer sur l'onglet « maturation ».
M. Régler la température de maturation.
N. Régler le temps de maturation.
O. Régler le temps d'agitation lors de la maturation.
P. Régler le temps entre chaque agitation lors de la maturation.
Q. Appuyer sur l'onglet « conservation ».
R. Régler la température de conservation 1.
S. Régler la température de conservation 2. (la conservation 2 se déclenche automatiquement 24h après le rafraichi). 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. **Il est déconseillé de paramétrer une température de conservation inférieure à 8°C (46°F) afin d'éviter tout risques de gel sur la paroi de la cuve.**
T. Régler le temps d'interdiction d'agitation avant l'heure de rafraîchi.
U. Appuyer sur le bouton suivant.
V. Régler le temps d'agitation **lors de la descente** en conservation.
W. Régler le temps entre chaque agitation **lors de la descente** en conservation.
X. Régler le temps d'agitation lors de la conservation.
Y. Régler le temps entre chaque agitation lors de la conservation.
Z. Appuyer sur l'onglet « vitesse ».
AA. Régler la vitesse d'agitation niveau bas lors du mélange.
BB. Régler la vitesse d'agitation niveau haut lors du mélange.
CC. Régler la vitesse de brassage lors de la chauffe.
DD. Régler la vitesse de brassage lors du refroidissement.
EE. Régler la vitesse d'agitation niveau bas lors de la maturation et de la conservation.
FF. Régler la vitesse d'agitation niveau haut lors de la maturation et de la conservation.
GG. Revenir sur l'écran principal, votre recette est prête.

7.3 Démarrage du Rafraichi.

a. Réglage niveau bas (fig.13) (sans option pesage) :
   A. Verser le levain mère dans la cuve.
   B. Entrer le niveau bas souhaité (en litres).
   C. Appuyer sur la touche « Enter » pour valider.

b. Utilisation calculette (fig.14) (non disponible si option pesage):
   - Lorsque vous ajoutez du produit :
   A. Appuyer sur la touche « + ».
   B. Entrer votre quantité ajoutée.
   C. Appuyer sur la touche « Enter » pour valider.

- Lorsque vous soutirez du produit :
  D. Appuyer sur la touche « - ».
  E. Enter votre quantité soutirée.
  F. Appuyer sur la touche « Enter » pour valider.

c. Pesage (Option) (fig.15)
   A. Information du poids restant dans la cuve.
   B. Appuyer sur la touche « tare ».
   C. Information du poids ajouté ou soutiré depuis la dernière tare.

d. Rafraichi (fig.16)
   A. Mettre la farine puis l'eau chaude (45° Celsius – 113° Fahrenheit) dans la cuve.
   B. Appuyer sur la touche « départ cycle ».
   C. Valider le départ de cycle.
   D. Faire le raclage lorsque le logo s'affiche.
   E. Fermer le couvercle, le cycle continu automatiquement.

7.4 Nettoyage

c. Nettoyage de l'écran (fig.17)
   A. Appuyer sur la touche « nettoyage ».
   B. Choisir le temps d'inactivité de l'écran.
   C. Nettoyer l'écran pendant le compte à rebours.

d. Nettoyage de la cuve (fig.18)
   A. Arrêter le cycle en cours.
   B. Valider l'arrêt du cycle.
   C. Vider votre levain.
   D. Mettre de l'eau très chaude dans la cuve (60° Celsius – 140° Fahrenheit minimum)
   E. Appuyer sur le logo nettoyage.
   F. Choisir la durée du cycle de nettoyage de la cuve.
   G. Attendre la fin du cycle et vidanger/Rincer la cuve.

8. ENTRETIEN

8.1 Journalier par un utilisateur formé.

A. Nettoyer le joint du couvercle avec un chiffon humide (fig.1, n°10).
B. Nettoyer le capteur de niveau radar avec un chiffon humide (fig.1, n°4).
C. Nettoyer l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.
D. Nettoyer l'écran (chapitre 7.4.a) (fig.1, n°5)

8.2 Hebdomadaire par un utilisateur formé.

A. Nettoyer la cuve (Chapitre 7.4.b)
B. Démonter le joint de couvercle (fig. 1, n°10) pour le nettoyer dans de l'eau chaude.

Ne pas laisser la cuve vide plusieurs jours, toujours laisser de l'eau en fond de cuve (au-dessus de l'écrou qui maintien l'hélice) afin d'éviter une usure prématurée des joints.

8.3 Mensuel par un agent agréé.

A. Nettoyer l'évaporateur, en ouvrant la grille d'aération (fig.1, n°12) et en le soufflant puis en ouvrant une porte latérale pour brosser (brosse douce) l'arrière de l'évaporateur (fig. 7)



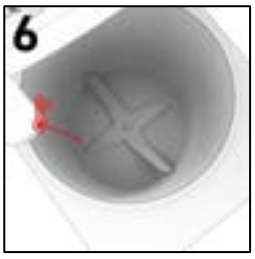
NE JAMAIS LAVER LA MACHINE A GRANDE EAU

9. CONSOMMABLES

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

10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

ATTENTION : Pour toute intervention, la machine doit obligatoirement être mise hors tension.

Code erreur	Solution
	Couper l'alimentation de la machine au sectionneur, attendre 1 minute et réenclencher le sectionneur. Si le défaut est toujours présent à la remise sous tension, contacter votre revendeur.
	Couper l'alimentation et nettoyer votre évaporateur (8.3). Si le défaut est toujours présent à la remise sous tension, contacter votre revendeur.
	Manque de gaz dans l'installation, contacter votre revendeur. Quantité de levain insuffisante.
	Ouvrir / fermer votre couvercle, vérifier que le joint est bien en place et que rien ne gêne à la fermeture. Si le défaut est toujours présent à la fermeture, contacter votre revendeur.
	Ouvrir le couvercle et nettoyer votre capteur de niveau. Si le défaut est toujours présent à la fermeture, contacter votre revendeur.
	Problème de sonde de température, contacter votre revendeur.

Si le problème persiste, veuillez contacter votre revendeur.

11. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1	1	Poignée de couvercle
	2	Vanne aérobique / anaérobique
	3	Couvercle
	4	Capteur de niveau
	5	Écran tactile
	6	Vanne
	7	Poignée d'ouverture de la vanne
	8	Roulettes dont deux freinées
	9	Contact de sécurité
	10	Joint de couvercle
	11	Poignée
	12	Grille d'aération
2	13	Cuve
	14	Sonde de température
	15	Hélice
3	16	Pied réglable
4	17	Sectionneur d'alimentation
	18	Câble d'alimentation
5	19	Zone de travail
6	20	Pictogramme signalant un risque d'électrocution
	21	Schéma électrique

DE- Übersetzung der Originalanleitung

1. VOR DER INBETRIEBNAHME 28
2. GARANTIE 28
3. WARNHINWEISE 29
4. TECHNISCHE DATEN 30
4.1 Technische Daten 30
4.2 Material der Teile, die in Kontakt mit dem Sauerteig kommen. 30
5. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME 30
5.1 Auspacken der Maschine: 30
5.2 Aufstellort: 30
5.3 Elektrischer Anschluss: 31
5.4 Inbetriebnahme: 31
5.5 Gefahr: 31
6. BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN 32
6.1 Bedienelement: 32
6.2 Arbeitsbereich: 32
6.3 Sicherheitseinrichtungen: 32
7. BEDIENUNG 32
7.1 Start (Abb. 8) 32
7.2 Rezept eingeben 33
7.3 Kühlung starten. 34
7.4 Reinigung 35
8. INSTANDHALTUNG 36
8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener. 36
8.2 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener. 36
8.3 Monatlich durch einen zugelassenen Vertreter. 36
9. ERSATZTEILE 36
10. STÖRUNGEN UND FEHLER 37
11. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE 38

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.

2. GARANTIE



JAC bietet 5 Jahre Ersatzteilgarantie auf all seine Produkte.

Diese Garantie umfasst alle Teile Ihrer Maschine, auch die elektronischen Bauteile, außer Verschleißteile (weitere Informationen auf Anfrage). Alle Ersatzteile sind für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren verfügbar und werden stets per Expressversand zugestellt. Die Garantiefrist beginnt zum Zeitpunkt der Installation der Anlage.

Es gelten die folgenden Beschränkungen:
- 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.

Diese Garantie deckt nicht:
- den Ersatz von Verschleißteilen;
- 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 zusammen mit der Maschine zum späteren Nachlesen auf. Bei Verkauf oder Weitergabe der Maschine übergeben Sie bitte diese Bedienungsanleitung an den neuen Besitzer bzw. Benutzer, damit dieser über die Funktionsweise der Maschine und die Warnhinweise informiert ist und diese befolgen kann.



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

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den professionellen Einsatz vorgesehen.

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

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

Befolgen Sie stets die Anleitungen zur Bedienung und Benutzung.

Die Maschine ist in einem Innenraum und 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.

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

4. TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

	TL40	TL110	TL270
Höhe geschlossener Deckel (mm)	1295	1425	1560
Breite (mm)	570	680	980
Tiefe (mm)	950	1100	1460
Verpackungsmaße (mm)	740*1090*1540	840*1260*1640	1140*1600*1760
Nettogewicht (kg)	145	205	325
Nettogewicht + Verpackung (kg)	190	261	400
Motorleistung (kW)	1,5	4	7
Wärmeleistung in (kW)	0,27	0,45	0,75
Leistung des Kühlaggregats 50 Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
Motortyp	Dreiphasig	Dreiphasig	Dreiphasig
220 V- 50 Hz (A)	6,5	14,5	25
380 V- 50 Hz (A)	5	10	17,5
220 V- 60 Hz (A)	6,5	14,5	25
380 V- 60 Hz (A)	5	10	17,5
Trogvolumen in l	80	220	540
Maximale Gesamtkapazität in l	50	140	340
Maximale Nutzkapazität (l)	40	110	270
Minimale Gesamtkapazität (l)	25	70	170
Minimale Nutzkapazität (l)	20	55	136
Beladehöhe (mm)	1121	1253	1357
Gasart	R134A	R134A	R134A
Charge de gaz (g)	500	500	1000

4.2 Material der Teile, die in Kontakt mit dem Sauerteig kommen.

Trog: INOX304
Messer: INOX304
Finger Temperaturfühler: INOX304
Ventildichtung: Lebensmittelechter Gummi
Trogdichtung: Lebensmittelechtes Silikon
Ventil: Edelstahl 304
Deckel: Edelstahl 304

5. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

5.1 Auspacken der Maschine:

A. Für den Zugang zur Maschine die Holzbox entfernen.
B. Die Holzlatten zum Blockieren der Räder entfernen.
C. Anschließend die Maschine von der Palette heben. Damit die Maschine beim Aufstellen auf dem Boden bestmöglich abgefedert und sicher aufgestellt werden kann, muss dies von mindestens zwei Personen durchgeführt werden.

Die Maschine nach dem Auspacken auf Transportschäden überprüfen. Melden Sie uns jede Art von Auffälligkeit.

5.2 Aufstellort:

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 Elektrischer Anschluss:

WICHTIG: Die Maschine muss geerdet werden.
Wir empfehlen den Schutz der Anlage durch eine Sicherung und einen FI-Schutzschalter.

Ihr Stromnetz zur Versorgung der Maschine muss folgendermaßen geschützt werden:
TL40 und TL 110:

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

TL 270:

- Schutz 32 A.

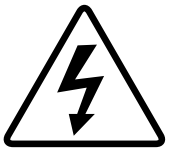
Maschinen mit Stromrichter müssen zwingend über einen FI-Schutzschalter vom Typ B für 300 mA angeschlossen werden.

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

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

Dieses Gerät entspricht der Maschinenrichtlinie 2006/42 und ist daher mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:



Piktogramm Stromschlaggefahr. Die Maschine vor jedem Eingriff vom Stromnetz nehmen. Dies befindet sich am Schaltschrank. (Fig. 6, Nr. 20)

Der Schaltplan der Maschine befindet sich auf der Innenseite des Schaltschrankdeckels. (Fig. 6, Nr. 21)

5.4 Inbetriebnahme:

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

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

5.5 Gefahr:

Bei einer akuten Gefahr für Bediener oder Maschine schalten Sie die Maschine über den Trennschalter aus (Fig. 4, Nr. 17).

Vor Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.

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

6. BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

6.1 Bedienelement:

Ihre Maschine ist serienmäßig mit einem Touchscreen ausgestattet (Fig. 1, Nr. 5)

6.2 Arbeitsbereich:

Der Arbeitsbereich befindet sich an der Vorderseite der Maschine (Fig. 5)

6.3 Sicherheitseinrichtungen:

Diese Maschine ist aus Sicherheitsgründen mit zwei Magnetsensoren ausgestattet, die sich im Öffnungsgriff des Deckels befinden und den Motor anhalten, sobald der Deckel geöffnet wird (Fig. 1, Nr. 9)

7. BEDIENUNG

Vor dem Betrieb die mit Bremsen ausgestatteten Räder feststellen (Fig. 1, Nr. 8)

Bei Maschinen mit Wiegeoption müssen Sie die einstellbaren Füße so weit nach oben schrauben, bis die Rollen ca. 5 mm höher positioniert sind, wobei die Maschine waagerecht ausgerichtet bleiben muss (Fig. 3, Nr. 16)

Der Touchscreen befindet sich auf der Vorderseite des Geräts (Abb. 1, Nr. 5).

Vorbemerkung

DIE SAUERTEIGHERSTELLUNG WIRD BEIM TRADILEVAIN IN 3 PHASEN UNTERTEILT

A. MISCHEN 

B. REIFUNG 

C. KONSERVIERUNG 

7.1 Start (Abb. 8)

A. Drücken Sie die Taste „Paramètres“ (Einstellungen).
B. Stellen Sie die Temperatureinheit ein.
C. Stellen Sie die Gewichtseinheit ein (bei Maschinen mit Wiegeoption).
D. Stellen Sie das Datumsformat ein.
E. Stellen Sie Datum und Uhrzeit ein.
F. Betätigen Sie den zu ändernden Wert.
G. Bestätigen Sie die Änderung von Datum und Uhrzeit.
H. Stellen Sie die Zeitspanne zwischen optischem und akustischem Alarm ein.
I. Stellen Sie die Zeitspanne für akustische Alarmsignale ein.
J. Weiter zum Hauptbildschirm

7.2 Rezept eingeben

Der Tradilevain verfügt über zwei Rezepturmodi:

- **Automix®: Der Rührvorgang erfolgt nur dann, wenn das Sauerteigvolumen den eingestellten Prozentsatz überschreitet. Bei drohendem Überlauf erfolgt ein Zwischenrühren.**
  Der Tradilevain arbeitet im Automatikmodus.

  ODER

- Zyklisch: Der Rührvorgang erfolgt während des gesamten Zyklus je nach Schritt (Reifung, Übergang zur Konservierung, Konservierung) in einer vorab festgelegten Geschwindigkeit. Bei drohendem Überlauf erfolgt ein Zwischenrühren.

Bitte beachten Sie, dass die Rezepte 1 (zyklisch) & 2 (Automix) werkseitig voreingestellt sind. Sie können verwendet, eingesehen oder kopiert werden, jedoch nicht verändert werden.

Für eine leichtere Inbetriebnahme und Bedienung empfehlen wir Ihnen, das standardmäßige Automix-Rezept zu verwenden und direkt zu Schritt „3 – Kühlung starten“ zu gehen.

Kopie, **Änderung** und Verwendung eines **Automix®**-Rezeptes: **(Fig. 9, 10)**

A. Drücken Sie die Taste „Recettes“ (Rezepte).
B. Drücken Sie auf das Rezept Automix® (A)
C. Geben Sie das Passwort für das Rezept ein (2633).
D. Drücken Sie die Taste „Copier recette“ (Rezept kopieren).
E. Drücken Sie auf das vorgeschlagene Rezept.
F. Drücken Sie die Taste „Utiliser la recette“ (Rezept verwenden).
   Beachten Sie, dass das rot hinterlegte Rezept für den Zyklus aktiviert ist.
G. Drücken Sie die Taste „Modifier la recette“ (Rezept ändern) drücken.
H. Stellen Sie Ihre gewünschte Kühlzeit ein.
I. Stellen Sie Dauer des ersten Rührvorgangs ein.
J. Stellen Sie Ruhezeit zwischen den beiden Rührvorgängen ein.
K. Stellen Sie Dauer für den zweiten Rührvorgang ein.
L. Drücken Sie auf den Reiter „Maturation“ (Reifung).
M. Stellen Sie Temperatur der Reifung ein.
N. Stellen Sie Reifungszeit ein.
O. Stellen Sie Dauer des Rührvorgangs bei der Reifung ein.
P. Stellen Sie die Fermentierung in Prozent vor dem Start eines Rührvorgangs ein.
Q. Drücken Sie auf den Reiter „Conservation“ (Konservierung).
R. Stellen Sie die Konservierungstemperatur 1 ein.
S. Stellen Sie die Konservierungstemperatur 2 ein. (Die Konservierung 2 startet automatisch 24 Stunden nach der Kühlung).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. **Es wird davon abgeraten, eine Konservierungstemperatur von 8°C (46°F) einzustellen, um die Gefahr des Anfrierens an der Trogwand zu vermeiden.**
T. Stellen Sie die Zeit für das Rührverbot vor der Kühlzeit ein.
U. Drücken Sie auf den Reiter „Vitesse“ (Geschwindigkeitsstufe).
V. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Mischen auf niedrig ein.
W. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Mischen hoch ein.
X. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Erwärmen ein.
Y. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Abkühlen ein.
Z. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit bei der Reifung und Lagerung niedrig ein.
AA. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit bei der Reifung und Lagerung hoch ein.

BB. Kehren Sie zum Hauptbildschirm zurück, Ihr Rezept ist beendet.

Kopie, **Änderung** und Verwendung eines zyklischen Rezeptes: **(Fig. 11, 12)**

A. Drücken Sie die Taste „Recettes“ (Rezepte).
B. Drücken Sie auf das zyklische Rezept.
C. Geben Sie das Passwort für das Rezept ein (2633).
D. Drücken Sie die Taste „Copier recette“ (Rezept kopieren).
E. Drücken Sie auf das vorgeschlagene Rezept.
F. Drücken Sie die Taste „Utiliser la recette“ (Rezept verwenden).
Beachten Sie, dass das rot hinterlegte Rezept für den Zyklus aktiviert ist.
G. Drücken Sie die Taste „Modifier la recette“ (Rezept ändern) drücken.
H. Stellen Sie Ihre gewünschte Kühlzeit ein.
I. Stellen Sie Dauer des ersten Rührvorgangs ein.
J. Stellen Sie Ruhezeit zwischen den beiden Rührvorgängen ein.
K. Stellen Sie Dauer für den zweiten Rührvorgang ein.
L. Drücken Sie auf den Reiter „Maturation“ (Reifung).
M. Stellen Sie Temperatur der Reifung ein.
N. Stellen Sie Reifungszeit ein.
O. Stellen Sie Dauer des Rührvorgangs bei der Reifung ein.
P. Stellen Sie bei der Reifung die Dauer zwischen jedem Rührvorgang ein.
Q. Drücken Sie auf den Reiter „Conservation“ (Konservierung).
R. Stellen Sie die Konservierungstemperatur 1 ein.
S. Stellen Sie die Konservierungstemperatur 2 ein. (die Konservierung 2 startet automatisch 24 Stunden nach der Kühlung). 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. **Es wird davon abgeraten, eine Konservierungstemperatur von 8°C (46°F) einzustellen, um die Gefahr des Anfrierens an der Trogwand zu vermeiden.**
T. Stellen Sie die Zeit für das Rührverbot vor der Kühlzeit ein.
U. Drücken Sie auf die „Weiter“-Taste.
V. Stellen Sie die Rührzeit **während des Übergangs** zur Konservierung ein.
W. Stellen Sie Dauer zwischen jedem Rührvorgang **während des Übergangs** zur Konservierung ein.
X. Stellen Sie Dauer des Rührvorgangs während der Konservierung ein.
Y. Stellen Sie Dauer zwischen jedem Rührvorgang während der Konservierung ein.
Z. Drücken Sie auf den Reiter „Vitesse“ (Geschwindigkeitsstufe).
AA. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Mischen auf niedrig ein.
BB. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Mischen hoch ein.
CC. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Erwärmen ein.
DD. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit beim Abkühlen ein.
EE. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit bei der Reifung und Lagerung niedrig ein.
FF. Stellen Sie die Rührgeschwindigkeit bei der Reifung und Lagerung hoch ein.
GG. Kehren Sie zum Hauptbildschirm zurück, Ihr Rezept ist beendet.

7.3 Kühlung starten.

a. Niedrigen Füllstand einstellen (Fig. 13) (ohne Wiegeoption):
A. Geben Sie das Anstellgut in den Trog.
B. Geben Sie den gewünschten niedrigen Füllstand (in Litern) ein.
C. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „Enter” (Eingabe).

b. Verwendung des Kalkulators (Fig. 14) (bei Wiegeoption nicht verfügbar):
- Beim Hinzufügen eines Produkts:
A. Drücken Sie die Taste „+“.

B. Geben Sie die Menge ein, die Sie hinzufügen möchten.
C. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „Enter” (Eingabe).

- Beim Entnehmen eines Produkts:
  D. Drücken Sie die Taste „-“.
  E. Geben Sie die Menge ein, die Sie entnehmen möchten.
  F. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „Enter” (Eingabe).

c. Wiegen (Option) (Fig. 15)
   A. Angabe zum Gewicht, das im Trog verbleibt.
   B. Drücken Sie die Taste „Tare“ (Leergewicht).
   C. Angabe zum Gewicht, das seit der letzten Tarierung hinzugefügt oder entnommen wurde.

d. Kühlung (Fig. 16)
   A. Geben Sie das Mehl und danach das warme Wasser (45° Celsius - 113° Fahrenheit) in den Trog.
   B. Drücken Sie die Taste „Départ cycle“ (Zyklus starten).
   C. Bestätigen Sie den Zyklusstart.
   D. Sobald das Logo angezeigt wird, muss abgestreift werden.
   E. Schließen Sie den Deckel, der Zyklus läuft automatisch weiter.

7.4 Reinigung

e. Reinigung des Bildschirms (Fig. 17)
   A. Drücken Sie die Taste „Nettoyage“ (Reinigung).
   B. Wählen Sie die Dauer der Bildschirmabschaltung.
   C. Reinigen Sie den Bildschirm, während der Timer rückwärts zählt.

f. Reinigung des Trogs (Fig. 18)
   A. Stoppen Sie den aktuellen Zyklus.
   B. Bestätigen Sie den Zyklusstopp.
   C. Entnehmen Sie den Sauerteig.
   D. Geben Sie in den Trog sehr heißes Wasser (min. 60° Celsius – 140° Fahrenheit)
   E. Drücken Sie auf das Logo „Nettoyage“ (Reinigung).
   F. Wählen Sie die Dauer des Tankreinigungszyklus.
   G. Warten Sie das Ende des Zyklus ab und entleeren / spülen Sie den Trog.

8. INSTANDHALTUNG

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener.

A. Reinigen Sie die Deckeldichtung mit einem feuchten Tuch (Fig. 1, Nr. 10).
B. Reinigen Sie den Radarfüllstandsensor mit einem feuchten Tuch (Fig. 1, Nr. 4).
C. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
D. Reinigen Sie den Bildschirm (Kapitel 7.4.a) (Fig. 1, Nr. 5)

8.2 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener.

C. Reinigen Sie den Trog (Kapitel 7.4.b)
D. Entfernen Sie die Deckeldichtung (Fig. 1, Nr. 10) und reinigen Sie sie in heißem Wasser.

Den Trog nicht während mehrerer Tage leer lassen, sondern immer ein wenig Wasser am Trogboden (oberhalb der Mutter, die das Rührwerk fixiert) stehen lassen, um einem vorzeitigen Verschleiß der Dichtungen vorzubeugen.

8.3 Monatlich durch einen zugelassenen Vertreter.

A. Für die Reinigung des Verdampfers öffnen Sie das Luftgitter (Abb. 1, Nr. 12) und blasen es aus. Anschließend öffnen Sie eine Seitentür, um die Rückseite des Verdampfers mit einer weichen Bürste abzubürsten (Fig. 7)



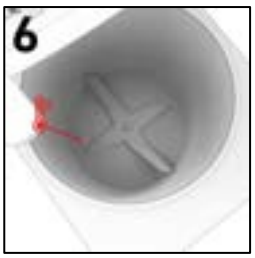
DIE MASCHINE NIEMALS UNTER LAUFENDEM WASSER REINIGEN

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 Maschinennummer übermitteln, die auf dem Typenschild steht.
Ihr Vertreter bestellt das Ersatzteil dann bei JAC.

10. STÖRUNGEN UND FEHLER

ACHTUNG: Vor jedem Eingriff an der Maschine ist die Maschine zwingend von der Stromversorgung zu trennen.

Fehlercode	Lösung
	Unterbrechen Sie die Stromversorgung der Maschine am Schalter, dann eine Minute abwarten und sie dann über den Schalter wieder einschalten. Falls der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie bitte Ihren Vertragshändler an.
	Schalten Sie die Spannungsversorgung aus und reinigen Sie Ihren Verdampfer (8.3). Falls der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie bitte Ihren Vertragshändler an.
	Fehlt es der Anlage an Gas, wenden Sie sich an Ihren Vertragshändler. Nicht genug Muttersauerteig im Tank.
	Öffnen / schließen Sie Ihren Deckel, prüfen Sie, ob die Dichtung richtig sitzt und ob beim Schließen nichts blockiert. Falls der Fehler beim Schließen weiterhin besteht, rufen Sie bitte Ihren Vertragshändler an.
	Öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie Ihren Füllstandsensor. Falls der Fehler beim Schließen weiterhin besteht, rufen Sie bitte Ihren Vertragshändler an.
	Bei einem Problem mit dem Temperatursensor, wenden Sie sich an Ihren Vertragshändler.

Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler.

11. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1	1	Deckelgriff
	2	Aerobes / anaerobes Ventil
	3	Deckel
	4	Füllstandsensor
	5	Touchscreen
	6	Ventil
	7	Griff zum Öffnen des Ventils
	8	Rollen, zwei davon blockierbar
	9	Sicherheitskontakt
	10	Deckeldichtung
	11	Ergonomischer Griff
	12	Luftgitter
2	13	Trog
	14	Temperatursensor
	15	Rührwerk
3	16	Fuß, einstellbar
4	17	Netztrennschalter
	18	Netzkabel
5	19	Arbeitsbereich
6	20	Piktogramm Stromschlaggefahr
	21	Schaltplan

NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding

1. VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING 40

2. GARANTIE 40

3. WAARSCHUWINGEN 41

4. TECHNISCHE GEGEVENS 42

4.1 TECHNISCHE KENMERKEN 42
4.2 MATERIAAL DAT RECHTSTREEKS IN CONTACT KOMT MET DE ZUURDESEM. 42

5. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING 42

5.1 DE MACHINE UIT DE VERPAKKING HALEN: 42
5.2 PLAATSING: 42
5.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING: 43
5.4 INBEDRIJFSTELLING: 43
5.5 GEVAAR: 43

6. BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT 44

6.1 BEDIENINGSAPPARAAT: 44
6.2 WERKZONE: 44
6.3 INFORMATIE OVER DE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN: 44

7. GEBRUIK 44

7.1 INGEBRUIKNAME (FIG.8): 44
7.2 AFSTELLING VAN UW RECEPT 45
7.3 START VAN DE KOELING. 46
7.4 SCHOONMAAK 47

8. ONDERHOUD 48

8.1 DAGELIJKS DOOR EEN OPGELEIDE GEBRUIKER. 48
8.2 WEKELIJKS DOOR EEN OPGELEIDE GEBRUIKER. 48
8.3 MAANDELIJKS DOOR EEN ERKENDE DEALER. 48

9. VERBRUIKSGOEDEREN 48

10. FUNCTIONERINGSINCIDENTEN 49

11. LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN 50

1. VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

Bedankt voor uw keuze van een JAC-oplossing. Neem deze gebruikershandleiding grondig door voordat u deze machine installeert en in werking stelt. Zo kunt u 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 dealer voor de installatie, inbedrijfstelling en follow-up.

2. GARANTIE



JAC biedt een onderdelengarantie 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 (neem contact met ons op voor meer informatie). De wisselstukken zijn gedurende minstens 10 jaar beschikbaar en worden altijd via spoedverzending verstuurd. De garantie gaat in op de installatiedatum van het materiaal.

Onder de volgende beperkende voorwaarden:
- 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.

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

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

3. WAARSCHUWINGEN

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



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

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

Deze machine is uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.

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

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

Volg de verstrekte gebruiksinstructies.

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

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

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

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



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

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

4. TECHNISCHE GEGEVENS

4.1 Technische kenmerken

	TL40	TL110	TL270
Hoogte gesloten deksel (mm)	1295	1425	1560
Breedte (mm)	570	680	980
Diepte (mm)	950	1100	1460
Verpakking (mm)	740*1090*1540	840*1260*1640	1140*1600*1760
Nettogewicht (kg)	145	205	325
Nettogewicht + verpakking (kg)	190	261	400
Motorvermogen (kW)	1,5	4	7
Verwarmingsvermogen (kW)	0,27	0,45	0,75
Vermogen van de koude groep 50 Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
Motortype	Driefasig	Driefasig	Driefasig
220 V - 50 Hz (A)	6,5	14,5	25
380 V - 50 Hz (A)	5	10	17,5
220 V - 60 Hz (A)	6,5	14,5	25
380 V - 60 Hz (A)	5	10	17,5
Volume van de kuip in l	80	220	540
Maximale totale capaciteit in l	50	140	340
Maximale nuttige capaciteit (l)	40	110	270
Minimale totale capaciteit (l)	25	70	170
Minimale nuttige capaciteit (l)	20	55	136
Laadhoogte (mm)	1121	1253	1357
Type gas	R134A	R134A	R134A
Hoeveelheid gas (gr)	500	500	1000

4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met de zuurdesem.

Kuip: INOX304
Blad: INOX304
Sondestift: INOX304
Uitzettingsvoeg: Food-grade rubber
Kuipfitting Food-grade siliconen
Ventiel: Inox 304
Deksel: Inox 304

5. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen:

A. Zodra de houten kist is gedemonteerd, hebt u toegang tot de machine.
B. Verwijder de houten latten die de wieltjes blokkeren.
C. U kunt de machine van de pallet halen. Doe dit met minstens twee personen zodat de machine niet met een schok op de grond terechtkomt en er voldoende veiligheid is.

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 aangegeven worden beveiligd:
TL40 en TL 110:

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

TL 270:

- Bescherming van 32 A

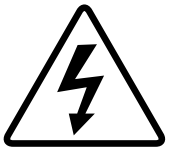
Machines die uitgerust zijn met een regelaar moeten worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die uitgerust is met een differentieelschakelaar van 300 mA van type B.

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 Machinerichtlijn 2006/42 en draagt de CE-markering die hiervan getuigt.

Neem kennis van de veiligheidspictogrammen op de machine:



Pictogram dat wijst op elektrocutiegevaar. Schakel de machine voor elke interventie uit. Deze is terug te vinden op de schakelkast (fig.6, n°20).

U vindt het elektrische schema van de machine aan de binnenkant van het deksel van de elektrische kast (fig.6, n°21).

5.4 Inbedrijfstelling:

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

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

5.5 Gevaar:

Als er gevaar is voor de gebruiker of voor de machine, moet u de scheidingsschakelaar gebruiken om de stroomtoevoer naar de machine te onderbreken (fig.4, n°17).

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

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

6. BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT

6.1 Bedieningsapparaat:

Uw machine is standaard uitgerust met een aanraakscherm (fig. 1, n°5).

6.2 Werkzone:

De werkzone bevindt zich voor de machine (fig.5).

6.3 Informatie over de veiligheidsvoorzieningen:

Deze machine is uitgerust met de twee magnetische veiligheidssensoren in de hendel voor het openen van het deksel die de motor stoppen wanneer het deksel wordt geopend (fig. 1, n°9).

7. GEBRUIK

Voor het gebruik moeten de met een rem uitgeruste zwenkwielen worden vastgezet (fig.1, n°8).

Als uw machine uitgerust is met de weegoptie, moet u de afstelbare voeten vastdraaien tot de wieltjes ongeveer 5 mm hoger staan en de machine daarbij op hetzelfde niveau blijft (fig.3 n°16)

U vindt het aanraakscherm op de voorzijde van de machine (fig.1, n°5).

Voorwoord

DE TRADILEVAIN DEELT DE PRODUCTIECYCLUS VAN ZUURDESEM IN 3 FASEN IN

A. MENGEN 

B. RIJPEN 

C. BEWAREN 

7.1 Ingebruikname (fig.8):

A. Druk op de toets 'instellingen'.
B. Kies de meeteenheid van temperatuur.
C. Kies de meeteenheid van gewicht (machine met weegoptie).
D. Kies de indeling van de datum.
E. Stel datum en uur in.
F. Druk op de te wijzigen waarde.
G. Bevestig de wijziging van datum en uur.
H. Bepaal de vertraging tussen het visuele alarm en geluidsalarm.
I. Bepaal met welke tussentijd de geluidsalarmen moeten luiden.
J. Terugkeren naar het hoofdscherm

7.2 Afstelling van uw recept

De Tradilevain heeft twee receptmodi:

- **Recept Automix®**: **Het mengen gebeurt pas wanneer de verhoging van het zuurdesemvolume het door u bepaalde percentage overschrijdt**. **Een tussentijdse menging gebeurt bij een dreigende overschrijding.**
  De Tradilevain werkt in automatische modus.

  OF

- Cyclisch recept: Tijdens de cyclus gebeurt het mengen volgens een vooraf bepaald ritme voor elke stap (rijping, neergaande beweging naar bewaring, bewaring). Een tussentijdse menging gebeurt bij een dreigende overschrijding.

Merk op dat de recepten 1 (cyclisch) en 2 (Automix) geblokkeerd zijn (fabriek). Ze kunnen worden gebruikt, geraadpleegd of gekopieerd maar niet gewijzigd.

Voor een vereenvoudigde indienststelling en gebruik raden we u aan om standaard het recept Automix te gebruiken en onmiddellijk over te gaan naar stap '3 – Start van de koeling'.

Kopiëren, **wijzigen** en gebruiken van een recept **Automix®**: **(fig.9, 10)**

A. Druk op de toets 'recepten'.
B. Druk op het recept Automix®. (A)
C. Voer het wachtwoord van het recept in (2633).
D. Druk op de toets 'recept kopiëren'.
E. Druk op het voorgestelde recept.
F. Druk op de toets 'recept gebruiken'.
   Merk op dat het in het rood omkaderde recept het recept is dat voor de cyclus geactiveerd is.
G. Druk op de toets 'recept wijzigen'.
H. Bepaal het uur voor de koeling.
I. Bepaal de duur voor de eerste menging van het mengsel.
J. Bepaal de duur van de pauze tussen de twee mengingen van het mengsel.
K. Bepaal de duur voor de tweede menging van het mengsel.
L. Druk op het tabblad 'rijping'.
M. Bepaal de rijpingstemperatuur.
N. Bepaal de rijpingstijd.
O. Bepaal de mengtijd tijdens de rijping.
P. Bepaal het rijpingspercentage voor de start van een menging.
Q. Druk op het tabblad 'bewaring'.
R. Bepaal de bewaringstemperatuur 1.
S. Bepaal de bewaringstemperatuur 2. (bewaring 2 wordt automatisch opgestart 24 uur na de koeling).Met bewaringstemperatuur 1 kunt u het zuurdesem een dag lang gekoeld bewaren terwijl u met bewaringstemperatuur 2 het zuurdesem tot 72 uur zonder koeling kunt bewaren. **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.**
T. Bepaal de periode waarin niet mag worden gemengd vóór de koeling.
U. Druk op het tabblad 'snelheid'.
V. Bepaal het lage niveau van de mengsnelheid van het mengsel.
W. Bepaal het hoge niveau van de mengsnelheid van het mengsel.
X. Bepaal de mengsnelheid tijdens de verwarming.
Y. Bepaal de mengsnelheid tijdens de koeling.

Z. Bepaal het lage niveau van de mengsnelheid tijdens de rijping en bewaring.
AA. Bepaal het hoge niveau van de mengsnelheid tijdens de rijping en bewaring.
BB. Keer terug naar het hoofdscherm, uw recept is klaar.

Kopiëren, **wijzigen** en gebruiken van een cyclisch recept: **(fig.11, 12)**

A. Druk op de toets 'recepten'.
B. Druk op het cyclische recept.
C. Voer het wachtwoord van het recept in (2633).
D. Druk op de toets 'recept kopiëren'.
E. Druk op het voorgestelde recept.
F. Druk op de toets 'recept gebruiken'.
Merk op dat het in het rood omkaderde recept het recept is dat voor de cyclus geactiveerd is.
G. Druk op de toets 'recept wijzigen'.
H. Bepaal het uur voor de koeling.
I. Bepaal de duur voor de eerste menging van het mengsel.
J. Bepaal de duur van de pauze tussen de twee mengingen van het mengsel.
K. Bepaal de duur voor de tweede menging van het mengsel.
L. Druk op het tabblad 'rijping'.
M. Bepaal de rijpingstemperatuur.
N. Bepaal de rijpingstijd.
O. Bepaal de mengtijd tijdens de rijping.
P. Bepaal de tijd tussen elke menging tijdens de rijping.
Q. Druk op het tabblad 'bewaring'.
R. Bepaal de bewaringstemperatuur 1.
S. Bepaal de bewaringstemperatuur 2. (bewaring 2 wordt automatisch opgestart 24 uur na de koeling). Met bewaringstemperatuur 1 kunt u het zuurdesem een dag lang gekoeld bewaren terwijl u met bewaringstemperatuur 2 het zuurdesem tot 72 uur zonder koeling kunt bewaren. **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.**
T. Bepaal de periode waarin niet mag worden gemengd vóór de koeling.
U. Druk op de volgende knop.
V. Bepaal de mengtijd **tijdens de neergaande beweging** naar bewaring.
W. Bepaal de tijd tussen elke menging **tijdens de neergaande beweging** naar bewaring.
X. Bepaal de mengtijd tijdens de bewaring.
Y. Bepaal de tijd tussen elke menging tijdens de bewaring.
Z. Druk op het tabblad 'snelheid'.
AA. Bepaal het lage niveau van de mengsnelheid van het mengsel.
BB. Bepaal het hoge niveau van de mengsnelheid van het mengsel.
CC. Bepaal de mengsnelheid tijdens de verwarming.
DD. Bepaal de mengsnelheid tijdens de koeling.
EE. Bepaal het lage niveau van de mengsnelheid tijdens de rijping en bewaring.
FF. Bepaal het hoge niveau van de mengsnelheid tijdens de rijping en bewaring.
GG. Keer terug naar het hoofdscherm, uw recept is klaar.

7.3 Start van de koeling.

a. Afstelling laag niveau (fig.13) (geen weegoptie):
   A. Giet het basiszuurdesem in de kuip.
   B. Voer het gewenste laag niveau in (in liter).
   C. Druk op de 'Enter'-toets om te bevestigen.

b. Gebruik de zakrekenmachine (fig.14) (niet beschikbaar bij weegoptie):
   - Wanneer u product toevoegt:

A. Druk op de '+'-toets .
B. Voer de toegevoegde hoeveelheid in.
C. Druk op de 'Enter'-toets om te bevestigen.

- Wanneer u product verwijdert:

D. Druk op de '-'-toets.
E. Voer de verwijderde hoeveelheid in.
F. Druk op de 'Enter'-toets om te bevestigen.

c. Wegen (optie) (fig.15)
   A. Informatie over het resterende gewicht in de kuip.
   B. Druk op de toets 'tarra'.
   C. Informatie over het toegevoegde of verwijderde gewicht sinds de recentste tarra.

d. Koeling (fig.16)
   A. Plaats de bloem en voeg vervolgens warm water toe (45 °Celsius – 113 °Fahrenheit) in de kuip.
   B. Druk op de toets 'cyclus starten'.
   C. Bevestig de start van de cyclus.
   D. Krab af wanneer het logo wordt weergegeven.
   E. Sluit het deksel, de cyclus gaat automatisch verder.

7.4 Schoonmaak

a. Schoonmaak van het scherm (fig.17)
   A. Druk op de toets 'schoonmaak'.
   B. Kies hoe lang het scherm inactief is.
   C. Maak het scherm schoon tijdens het aftellen.

b. Schoonmaak van de kuip (fig.18)
   A. Stop de lopende cyclus.
   B. Bevestig het stoppen van de cyclus.
   C. Verwijder uw zuurdesem.
   D. Doe heel warm water in de kuip (minimaal 60 °Celsius – 140 °Fahrenheit).
   E. Druk op de schoonmaaklogo.
   F. Kies de duur van de schoonmaakcyclus van de kuip.
   G. Wacht tot het einde van de cyclus en maak de kuip leeg of spoel ze.

8. ONDERHOUD

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker.

A. Maak de dekselafdichting schoon met een vochtige doek (fig.1, n°10).
B. Maak de niveausensor schoon met een vochtige doek (fig.1, n°4).
C. Maak de buitenkant van de machine schoon met een vochtige doek.
D. Maak het scherm schoon (Hoofdstuk 7.4.a) (fig.1, n°5)

8.2 Wekelijks door een opgeleide gebruiker.

A. Maak de kuip schoon (Hoofdstuk 7.4.b)
B. Demonteer de dekselafdichting (fig. 1, n°10) voor om het in warm water schoon te maken.

Laat de kuip niet meerdere dagen leeg, laat altijd wat water op de bodem van de kuip (onder de moer die de schoep op zijn plaats houdt) om voortijdige slijtage van de dichtingen te vermijden.

8.3 Maandelijks door een erkende dealer.

A. Maak de verdamper schoon door het ventilatierooster te openen (fig.1, n°12) en door erop te blazen en vervolgen een zijdeur te openen om de achterkant van de verdamper te borstelen (zachte borstel) (fig. 7).



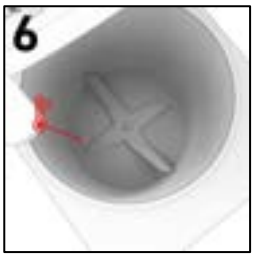
SPUIT DE MACHINE NOOIT SCHOON.

9. VERBRUIKSGOEDEREN

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

10. FUNCTIONERINGSINCIDENTEN

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

Foutcode	Oplossing
	Schakel de machine bij de scheidingsschakelaar uit, wacht 1 minuut en schakel de scheidingsschakelaar opnieuw in. Neem contact op met uw verdeler als de storing na het opnieuw inschakelen aanhoudt.
	Schakel de stroom uit en maak uw verdamper schoon (8.3). Neem contact op met uw verdeler als de storing na het opnieuw inschakelen aanhoudt.
	Neem contact op met uw verdeler als er geen gas in de installatie zit. Niet genoeg moeder zuurdesem in de tank.
	Open / sluit uw deksel, controleer of de dichting goed op zijn plaats zit en niets in de weg zit van de sluiting. Neem contact op met uw verdeler als de storing bij de sluiting aanhoudt.
	Open het deksel en maak uw niveausensor schoon. Neem contact op met uw verdeler als de storing bij de sluiting aanhoudt.
	Neem contact op met uw verdeler bij een probleem met de temperatuursonde.

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

11. LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

Afbeelding	Bol	Naam
1	1	Hendel van het deksel
	2	Aërobisch / anaërobisch ventiel
	3	Deksel
	4	Niveausensor
	5	Aanraakscherm
	6	Ventiel
	7	Hendel voor het openen van de klep
	8	Wielen, waarvan twee met rem
	9	Veiligheidscontact
	10	Dekselafdichting
	11	Handgreep
	12	Luchtrooster
2	13	Kuip
	14	Temperatuurvoeler
	15	Schoep
3	16	Afstelbare voet
4	17	Scheidingsschakelaar
	18	Netsnoer
5	19	Werkzone
6	20	Pictogram dat wijst op elektrocutiegevaar
	21	Elektrisch schema

RU- Перевод оригинального руководства пользователя

1. ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 52

2. ГАРАНТИЯ 52

3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 53

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 54

4.1 Технические характеристики 54
4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с закваской 54

5. УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 54

5.1 Распаковка машины 54
5.2 Размещение 54
5.3 Электрическое подключение 55
5.4 Ввод в эксплуатацию 55
5.5 Опасность 55

6. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ 56

6.1 Орган управления 56
6.2 Рабочая зона 56
6.3 Описание устройств защиты 56

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 56

7.1 Запуск (рис. 8) 56
7.2 Задание рецепта 57
7.3 Запуск освежения 58
7.4 Очистка 59

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 60

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку 60
8.2 Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку 60
8.3 Ежемесячное, выполняется уполномоченным специалистом 60

9. РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 60

10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ 61

11. СПИСОК КОМПОНЕНТОВ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ 62

1. ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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

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

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

- для установки машины, ее ввода в эксплуатацию и контроля работы обращайтесь к уполномоченному специалисту.

2. ГАРАНТИЯ



Компания JAC предоставляет 5-летнюю гарантию на детали для всей своей продукции.

Эта гарантия действительна для всех, в том числе электронных, деталей машин, кроме расходных материалов (свяжитесь с нами для получения более подробной информации). Запасные части, хранящиеся на складе в течение минимум 10 лет, всегда поставляются специальной доставкой. Гарантия вступает в силу с даты установки оборудования.

Гарантия действует при соблюдении следующих ограничительных условий:

— Выполнение монтажа аккредитованным специалистом.

— Использование оборудования в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации и по предусмотренному назначению.

— 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.

Гарантия не распространяется:

— На замену расходных материалов.

— На детали, признанные неисправными не нашей компанией.

— На проблемы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации оборудования.

— На проблемы, возникшие вследствие монтажа машины не аккредитованным специалистом.

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

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

3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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



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

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

Машина предназначена исключительно для использования в профессиональных целях.

Опасно вносить изменения в характеристики машины или пытаться делать это.

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

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть достаточно освещена для выполнения работы.

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

Работать на этой машине может одновременно только один человек (если не предписано иное).



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

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

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

	TL40	**TL110**	**TL270**
Высота с закрытой крышкой (мм)	1 295	1 425	1 560
Ширина (мм)	570	680	980
Глубина (мм)	950	1 100	1 460
Упаковка (мм)	740*1 090*1 540	840*1 260*1 640	1 140*1 600*1 760
Масса нетто (кг)	145	205	325
Масса нетто + упаковка (кг)	190	261	400
Мощность двигателя (кВт)	1,5	4	7
Мощность нагрева (кВт)	0,27	0,45	0,75
Мощность холодильного агрегата при 50 Гц (кВт)	0,4	0,9	1,4
Тип двигателя	Трехфазный	Трехфазный	Трехфазный
220 В, 50 Гц (А)	6,5	14,5	25
380 В, 50 Гц (А)	5	10	17,5
220 В, 60 Гц (А)	6,5	14,5	25
380 В, 60 Гц (А)	5	10	17,5
Вместимость бака (л)	80	220	540
Максимальная общая емкость (л)	50	140	340
Максимальная полезная емкость (л)	40	110	270
Минимальная общая емкость (л)	25	70	170
Минимальная полезная емкость (л)	20	55	136
Высота загрузки (мм)	1 121	1 253	1 357
Тип газа	R134A	R134A	R134A
Загрузка газа (г)	500	500	1 000

4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с закваской

Бак: INOX304
Лопасти: INOX304
Палец датчика: INOX304
Прокладка крана: резина пищевого качества
Прокладка бака: силикон пищевого качества
Кран: нержавеющая сталь 304
Крышка: нержавеющая сталь 304

5. УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.1 Распаковка машины

A. После демонтажа деревянного ящика вы получаете доступ к машине.
B. Удалите деревянные рейки, блокирующие колесики.
C. Вы можете снять машину с поддона. В этой операции должны участвовать не менее двух человек для плавной установки машины на пол и обеспечения необходимой безопасности.

После распаковки машины убедитесь, что она не получила повреждений при транспортировке. О любых аномалиях сообщайте.

5.2 Размещение

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ! 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 и TL 110:
— Северная Америка: предохранитель 15 А.
— Остальные страны: предохранитель 16 А.
TL 270:
- предохранитель 32 А.

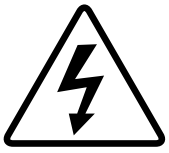
Машины, оборудованные вариатором скорости, обязательно должны подключаться к разветвительной коробке на линии с дифференциальным автоматом 300 мА типа В.

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

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

Машина соответствует Директиве о безопасности машин и оборудования 2006/42 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 на распределительном щите (рис. 6, поз. 20).

Электросхема машины находится на внутренней поверхности крышки распределительного щита (рис. 6, поз. 21).

5.4 Ввод в эксплуатацию

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

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

5.5 Опасность

В случае возникновения опасности для пользователя или для машины следует отключить электропитание с помощью главного выключателя (рис. 4, поз. 17).

Извлекайте разъем из электрической розетки перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию и ремонту.

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

6. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ

6.1 Орган управления

Машина серийно оборудована сенсорным экраном (рис. 1, поз. 5).

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона находится перед машиной (рис. 5).

6.3 Описание устройств защиты

Машина оборудована двумя магнитным защитными датчиками, которые установлены на ручке открывания крышки и при ее открывании выключают двигатель (рис. 1, поз. 9).

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом эксплуатации колесики, оснащенные тормозом, должны быть заблокированы (рис. 1, поз. 8)

Если ваша машина в виде опции оборудована системой взвешивания, вам необходимо отрегулировать регулируемые ножки так, чтобы колесики приподнялись примерно на 5 мм над полом, но машина должна оставаться горизонтальной (рис. 3, поз. 16)

Сенсорный экран находится на передней стороне машины (рис. 1, поз. 5).

Введение

МАШИНА TRADILEVAIN ВЫПОЛНЯТ ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ В 3 ФАЗЫ

A. СМЕШИВАНИЕ 

B. СОЗРЕВАНИЕ 

C. КОНСЕРВАЦИЯ 

7.1 Запуск (рис. 8)

K. Нажмите на клавишу «Параметры».
L. Выберите единицы измерения температуры.
M. Выберите единицы измерения веса (машина с опцией взвешивания).
N. Установите формат даты.
O. Установите дату и время.
P. Нажмите на значение, которое хотите изменить.

Q. Подтвердите изменение даты и времени.
R. Установите время задержки между визуальной и звуковой сигнализацией.
S. Установите время паузы перед повторными включениями звуковой сигнализации.
T. Вернитесь к главному экрану.

7.2 Задание рецепта

В машине Tradilevain предусмотрены два вида задания рецепта:

- **Рецепт Automix®. Замешивание включается, если увеличение объема закваски превышает заданный вами процент. Промежуточное замешивание включается в случае непосредственной угрозы переливания.**
Tradilevain работает в автоматическом режиме.

Ⓐ

ИЛИ

- Циклический рецепт. На протяжении всего цикла замешивание происходит с заданной частотой на каждом этапе (созревание, опускание при консервации, консервация). Промежуточное замешивание включается в случае непосредственной угрозы переливания.

Необходимо учесть, что рецепты 1 (циклический) и 2 (Automix) заблокированы (на заводе). Их можно использовать, просматривать и копировать, но нельзя изменять.

Для запуска машины и ее упрощенной эксплуатации мы рекомендуем вам использовать стандартный рецепт Automix и перейти непосредственно к этапу 3 «Запуск освежения».

Копирование, **изменение** и использование рецепта **Automix® (рис. 9, 10):**

CC. Нажмите на клавишу «Рецепты».
DD. Нажмите на рецепт Automix®. Ⓐ
EE. Войдите в режим передачи рецепта (2633).
FF. Нажмите на клавишу «Копировать рецепт».
GG. Нажмите на предлагаемый рецепт.
HH. Нажмите на клавишу «Использовать рецепт».
Рецептом, активированным для данного цикла, является рецепт, обведенный красной рамкой.
II. Нажмите на клавишу «Изменить рецепт».
JJ. Задайте время освежения.
KK. Задайте время первого замешивания смеси.
LL. Задайте время паузы между двумя замешиваниями смеси.
MM. Задайте время второго замешивания смеси.
NN. Нажмите на вкладку «Созревание».
OO. Задайте температуру созревания.
PP. Задайте время созревания.
QQ. Задайте время замешивания при созревании.
RR. Задайте процент ферментации перед запуском замешивания.
SS. Нажмите на вкладку «Консервация».
TT. Задайте температуру консервации 1.
UU. Задайте температуру консервации 2. (Консервация 2 запускается автоматически через 24 часа после освежения.)Температура консервации 1 обеспечивает консервацию закваски для ежедневного освежения, а температура консервации 2 обеспечивает консервацию закваски до 72 часов без освежения. **Не рекомендуется задавать температуру консервации ниже 8 °C (46 °F) во избежание риска обмерзания стенки бака.**
VV. Задайте время запрета замешивания до наступления времени освежения.
WW. Нажмите на вкладку «Скорость».

XX. Задайте скорость замешивания низкого уровня при смешивании.
YY. Задайте скорость замешивания высокого уровня при смешивании.
ZZ. Задайте скорость перемешивания при нагреве.
AAA. Задайте скорость перемешивания при охлаждении.
BBB. Задайте скорость замешивания низкого уровня при созревании и консервации.
CCC. Задайте скорость замешивания высокого уровня при созревании и консервации.
DDD. Вернитесь к главному экрану, ваш рецепт готов.

Копирование, **изменение** и использование циклического рецепта **(рис. 11, 12):**

HH. Нажмите на клавишу «Рецепты».
II. Нажмите на циклический рецепт.
JJ. Войдите в режим передачи рецепта (2633).
KK. Нажмите на клавишу «Копировать рецепт».
LL. Нажмите на предлагаемый рецепт.
MM. Нажмите на клавишу «Использовать рецепт».
Рецептом, активированным для данного цикла, является рецепт, обведенный красной рамкой.
NN. Нажмите на клавишу «Изменить рецепт».
OO. Задайте время освежения.
PP. Задайте время первого замешивания смеси.
QQ. Задайте время паузы между двумя замешиваниями смеси.
RR. Задайте время второго замешивания смеси.
SS. Нажмите на вкладку «Созревание».
TT. Задайте температуру созревания.
UU. Задайте время созревания.
VV. Задайте время замешивания при созревании.
WW. Задайте время между замешиваниями при созревании.
XX. Нажмите на вкладку «Консервация».
YY. Задайте температуру консервации 1.
ZZ. Задайте температуру консервации 2. (Консервация 2 запускается автоматически через 24 часа после освежения.) Температура консервации 1 обеспечивает консервацию закваски для ежедневного освежения, тогда как температура консервации 2 обеспечивает консервацию закваски до 72 часов без освежения. **Не рекомендуется задавать температуру консервации ниже 8 °C (46 °F) во избежание риска обмерзания стенок бака.**
AAA. Задайте время запрета замешивания до наступления времени освежения.
BBB. Нажмите на следующую кнопку.
CCC. Задайте время замешивания **в период опускания** при консервации.
DDD. Задайте время между замешиваниями **в период опускания** при консервации.
EEE. Задайте время замешивания при консервации.
FFF. Задайте время между замешиваниями при консервации.
GGG. Нажмите на вкладку «Скорость».
HHH. Задайте скорость замешивания низкого уровня при смешивании.
III. Задайте скорость замешивания высокого уровня при смешивании.
JJJ. Задайте скорость перемешивания при нагреве.
KKK. Задайте скорость перемешивания при охлаждении.
LLL. Задайте скорость замешивания низкого уровня при созревании и консервации.
MMM. Задайте скорость замешивания высокого уровня при созревании и консервации.
NNN. Вернитесь к главному экрану, ваш рецепт готов.

7.3 Запуск освежения

a. Задание низкого уровня (рис. 13) (без опции взвешивания):

D. Залейте материнскую закваску в бак.
E. Укажите желаемый низкий уровень (в литрах).
F. Нажмите на клавишу «Ввод» для подтверждения.

b. Использование калькулятора (рис. 14) (с опцией взвешивания недоступно):
- Если вы добавляете продукт:
  D. Нажмите на клавишу «+».
  E. Введите количество, которое хотите добавить.
  F. Нажмите на клавишу «Ввод» для подтверждения.

- Если вы убавляете продукт:
  D. Нажмите на клавишу «−».
  E. Введите количество, которое хотите убавить.
  F. Нажмите на клавишу «Ввод» для подтверждения.

c. Взвешивание (опция) (рис. 15)
D. Информация о весе продукта, оставшегося в баке.
E. Нажмите на клавишу «Тара».
F. Информация о весе, добавленном или убавленном после последнего тарирования.

d. Освежение (рис. 16)
F. Добавьте в бак муку, затем теплую воду (45° по Цельсию, 113° по Фаренгейту).
G. Нажмите на клавишу «Запуск цикла».
H. Подтвердите запуск цикла.
I. Когда появится логотип, произведите скобление.
J. Закройте крышку, цикл продолжится автоматически.

7.4 Очистка

g. Очистка экрана (рис. 17)
D. Нажмите на клавишу «Очистка».
E. Задайте время неактивности экрана.
F. Очистите экран за время обратного отсчета.

h. Очистка бака (рис. 18)
H. Остановите текущий цикл.
I. Подтвердите остановку цикла.
J. Слейте закваску.
K. Налейте в бак очень горячей воды (минимум 60° по Цельсию, 140° по Фаренгейту).
L. Нажмите на логотип очистки.
M. Выберите продолжительность цикла очистки бака.
N. Дождитесь конца цикла, слейте из бака воду и ополосните его.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку

A. Очистите прокладку крышки влажной тканью (рис. 1, поз. 10).
B. Очистите электромагнитный датчик уровня влажной тканью (рис. 1, поз. 4).
C. Очистите наружную часть машины влажной тканью
D. Очистите экран (глава 7.4.a) (рис. 1, поз. 5).

8.2 Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку

A. Очистите бак (глава 7.4.b).
B. Снимите прокладку крышки (рис. 1, поз. 10) и вымойте ее в горячей воде.

Не оставляйте бак пустым на несколько дней, всегда оставляйте на дне бака немного воды (выше уровня гайки, которой крепятся лопасти) во избежание преждевременного износа прокладок.

8.3 Ежемесячное, выполняется уполномоченным специалистом

B. Очистите испаритель, открыв вентиляционную решетку (рис. 1, поз. 12) и продув ее, затем открыв боковую дверцу, чтобы очистить (мягкой щеткой) заднюю часть испарителя (рис. 7).



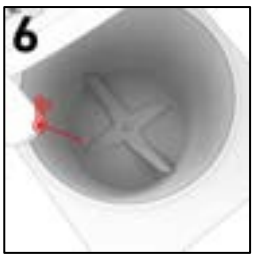
ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МАШИНУ БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ВОДЫ

9. РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При заказе запасных частей проверяйте вместе с аккредитованным специалистом, о какой детали идет речь по каталогу запасных частей, выпускаемому производителем.
Всегда уточняйте номер машины, указанный на заводской табличке.
Заказ в компании JAC может разместить ваш уполномоченный специалист.

10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ: перед выполнением любых ремонтных работ машина должна быть отключена от электросети.

Код ошибки	Решение
	Отключите электропитание машины с помощью главного выключателя, подождите 1 минуту и снова включите электропитание. Если неисправность сохраняется при возобновлении электропитания, свяжитесь с дистрибьютором.
	Отключите электропитание и очистите испаритель (8.3). Если неисправность сохраняется при возобновлении электропитания, свяжитесь с дистрибьютором.
	Недостаток газа в системе, свяжитесь с дистрибьютором.
	Откройте и закройте крышку, убедитесь, что прокладка находится на своем месте и ничто не мешает закрыванию. Если при закрывании крышки неисправность сохраняется, свяжитесь с дистрибьютором.
	Откройте крышку и очистите датчик уровня. Если при закрывании крышки неисправность сохраняется, свяжитесь с дистрибьютором.
	Неисправен датчик температуры, свяжитесь с дистрибьютором.

Если неисправность сохраняется, свяжитесь с дистрибьютором.

11. СПИСОК КОМПОНЕНТОВ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Рисунок	Позиция	Наименование
1	1	Ручка крышки
	2	Аэробный/анаэробный кран
	3	Крышка
	4	Датчик уровня
	5	Сенсорный экран
	6	Кран
	7	Ручка открывания крана
	8	Колесики, два из которых с тормозом
	9	Защитный контакт
	10	Прокладка крышки
	11	Ручка
	12	Вентиляционная решетка
2	13	Бак
	14	Датчик температуры
	15	Лопасти
3	16	Регулируемая ножка
4	17	Главный выключатель электропитания
	18	Кабель питания
5	19	Рабочая зона
6	20	Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током
	21	Электрическая схема

ES- Traducción del manual de uso original

1. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO **64**
2. GARANTÍA **64**
3. ADVERTENCIAS **65**
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS **66**
4.1 CARACTERISTICAS TECNICAS 66
4.2 DETALLE DE MATERIALES EN CONTACTO DIRECTO CON LA LEVADURA 66
5. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO **66**
5.1 DESEMBALAJE DE LA MAQUINA 66
5.2 UBICACION 66
5.3 CONEXION ELECTRICA 67
5.4 PUESTA EN SERVICIO 67
5.5 PELIGRO 67
6. CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD **68**
6.1 CUADRO DE CONTROL 68
6.2 ÁREA DE TRABAJO 68
6.3 DETALLE DEL CUADRO DE SEGURIDAD 68
7. USO **68**
7.1 PUESTA EN MARCA (FIG. 8) 68
7.2 CONFIGURACION DE LA RECETA 69
7.3 INICIO DEL REFRESCADO 70
7.4 LIMPIEZA 71
8. LIMPIEZA **72**
8.1 DIARIA (USUARIOS FORMADOS) 72
8.2 SEMANAL (USUARIOS FORMADOS) 72
8.3 MENSUAL (AGENTE AUTORIZADO) 72
9. CONSUMIBLES **72**
10. INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO **73**
11. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS **74**

1. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

Gracias por haber elegido una solución JAC. Lea con atención este manual de uso antes de instalar y poner en servicio esta máquina. De esta forma, 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.º 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.

2. GARANTÍA



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

Esta garantía es válida para todas las piezas de su máquina, incluidas las electrónicas, a excepción de los consumibles (póngase en contacto con nosotros para obtener más información). Las piezas de recambio, disponibles durante 10 años como mínimo, se entregan siempre por transporte urgente. La garantía entra en vigor a partir de la fecha de instalación del material.

Con las siguientes condiciones restrictivas:

- 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.

Esta garantía no cubre:

- La sustitución de los consumibles.
- 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 indican aquí.



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

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

Esta máquina está destinada únicamente a un uso profesional.

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

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

Siga las instrucciones de uso.

Esta máquina debe almacenarse y utilizarse dentro de un local, 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	TL110	TL270
Altura con la tapa cerrada (mm)	1295	1425	1560
Anchura (mm)	570	680	980
Profundidad (mm)	950	1100	1460
Embalaje (mm)	740 x 1090 x 1540	840 x 1260 x 1640	1140 x 1600 x 1760
Peso neto (kg)	145	205	325
Peso neto + embalaje (k)	190	261	400
Potencia del motor (kW)	1,5	4	7
Potencia calorífica (kW)	0,27	0,45	0,75
Potencia del grupo frío a 50 Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
Tipo de motor	Trifásico	Trifásico	Trifásico
220 v - 50 Hz (A)	6,5	14,5	25
380 v - 50 Hz (A)	5	10	17,5
220 v - 60Hz (A)	6,5	14,5	25
380 v - 60Hz (A)	5	10	17,5
Volumen de la cuba en l	80	220	540
Capacidad total máxima en l	50	140	340
Capacidad útil máxima (l)	40	110	270
Capacidad total mínima (l)	25	70	170
Capacidad útil mínima (l)	20	55	136
Altura de carga (mm)	1121	1253	1357
Tipo de gas	R134A	R134A	R134A
Carga de gas (g)	500	500	1000

4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la levadura

Cuba: INOX304
Cuchilla: INOX304
Mecanismo de la sonda: INOX304
Junta de válvula: Caucho alimentario
Junta de cuba: Silicona alimentaria
Válvula: acero inoxidable 304
Tapa: acero inoxidable 304

5. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

5.1 Desembalaje de la máquina

A. Una vez que haya desmontado la caja de madera, podrá acceder a la máquina.
B. Quite las láminas de madera que bloquean las ruedas.
C. Puede bajar la máquina del palé. Efectúe esta operación entre dos personas como mínimo para amortiguar al máximo el contacto con el suelo y garantizar una seguridad óptima.

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

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 y TL 110:

- Norteamérica: Protección 15 A.
- Resto del mundo: Protección 16 A.

TL 270:

- Protección 32 A.

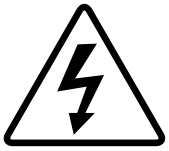
Las máquinas equipadas con un variador deben estar conectadas obligatoriamente a una caja de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA de tipo B.

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 la directiva sobre máquinas 2006/42 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 proceder a cualquier intervención. Para ello, acceda a la caja eléctrica (fig. 6, n.° 20).

Encontrará el esquema eléctrico de la máquina dentro de la tapa de la caja eléctrica (fig. 6, n°21).

5.4 Puesta en servicio

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

Para utilizar la máquina, consulte el apartado «Uso».

5.5 Peligro

En caso de peligro para el usuario o para la máquina, debe utilizar el seccionador para cortar la alimentación de la máquina (fig. 4, n.° 17).

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 viene equipada de serie con una pantalla táctil (fig. 1, n.º 5).

6.2 Área de trabajo

El área de trabajo está situada en la parte delantera de la máquina (fig. 5).

6.3 Detalle del cuadro de seguridad

Esta máquina está equipada con dos sensores magnéticos de seguridad que se encuentran situados en el asa de apertura de la tapa y que detienen el motor cuando esta última se abre (fig. 1, n.° 9).

7. USO

Para utilizar la máquina, las ruedas provistas de freno deben estar bloqueadas (fig.1, n.° 8).

Si su máquina está equipada con opción de pesado, debe atornillar los pies ajustables hasta elevar las ruedas aproximadamente 5 mm, asegurándose de la máquina se mantenga nivelada (fig. 3, n.° 16).

Podrá encontrar la pantalla táctil en la parte frontal de la máquina (fig.1, n.° 5).

Introducción

EL TRADILEVAIN DESCOMPONE EL CICLO DE FABRICACIÓN DE LA LEVADURA EN 3 FASES

A. MEZCLADO 

B. MADURACIÓN 

C. CONSERVACIÓN 

7.1 Puesta en marca (fig. 8)

A. Pulse el botón «parámetros».
B. Ajuste la unidad de medición de la temperatura.
C. Ajuste la unidad de medición del peso (en máquinas con opción de pesado).
D. Ajuste el formato de fecha.
E. Ajuste la fecha y la hora.
F. Pulse en el valor que desea modificar.
G. Valide los cambios introducidos en la fecha y hora.
H. Ajuste el retardo entre la alarma visual y la alarma sonora.
I. Ajuste el intervalo entre recordatorios de la alarma sonora.
J. Vuelva a la pantalla principal.

7.2 Configuración de la receta

El Tradilevain ofrece dos modos de receta:

- **Receta Automix®: Solo produce agitación si el volumen de levadura supera el porcentaje definido. En caso de desbordamiento inminente, se produce una agitación intermedia. El Tradilevain funciona en modo automático.**

  O

- Receta cíclica: Durante todo el ciclo, la agitación se produce a una cadencia predefinida para cada etapa (maduración, descenso a conservación, conservación). En caso de desbordamiento inminente, se produce una agitación intermedia.

Obsérvese que las recetas 1 (cíclica) y 2 (Automix) están bloqueadas (de fábrica). Pueden usarse, consultarse o copiarse, pero en ningún caso modificarse.

Para facilitar la puesta en servicio y el uso de la máquina, le recomendamos que utilice la receta Automix estándar y que pase directamente al paso «3. Inicio del proceso de refrescado».

Copia, **modificación** y uso de una receta **Automix®**: **(fig. 9, 10)**

A. Pulse el botón «recetas».
B. Pulse en la receta Automix®. (A)
C. Introduzca el código de receta (2633).
D. Pulse el botón «copiar receta».
E. Pulse en la receta sugerida.
F. Pulse el botón «usar receta».
   Tenga en cuenta que la receta enmarcada en rojo será la receta activada para el ciclo.
G. Pulse el botón «modificar receta».
H. Ajuste la hora de refrescado.
I. Ajuste el tiempo de la primera agitación de la mezcla.
J. Ajuste el tiempo de pausa entre las dos agitaciones de la mezcla.
K. Ajuste el tiempo de la segunda agitación de la mezcla.
L. Pulse en la pestaña «maduración».
M. Ajuste la temperatura de maduración.
N. Ajuste el tiempo de maduración.
O. Ajuste el tiempo de agitación durante la maduración.
P. Ajuste el porcentaje de fermentación que desencadena la agitación.
Q. Pulse en la pestaña «conservación».
R. Ajuste la temperatura de conservación 1
S. Ajuste la temperatura de conservación 2 (la conservación 2 desencadena automáticamente, pasadas 24 horas, el refrescado). La temperatura de conservación 1 permite conservar la levadura refrescándola diariamente, mientras que la temperatura de conservación 2 permite conservar la levadura hasta 72 horas sin refrescarla. **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.**
T. Ajuste el tiempo de bloqueo de la agitación antes de la hora de refrescado.
U. Pulse en la pestaña «velocidad».
V. Ajuste la velocidad de agitación baja durante la mezcla.
W. Ajuste la velocidad de agitación alta durante la mezcla.
X. Ajuste la velocidad de agitación durante el calentamiento.

Y. Ajuste la velocidad de agitación durante la refrigeración.
Z. Ajuste la velocidad de agitación baja durante la maduración y la conservación.
AA. Ajuste la velocidad de agitación alta durante la maduración y la conservación.
BB. Regrese a la pantalla principal; su receta está lista.

Copia, **modificación** y uso de una receta cíclica: **(fig. 11, 12)**

A. Pulse el botón «recetas».
B. Pulse en la receta cíclica.
C. Introduzca el código de receta (2633).
D. Pulse el botón «copiar receta».
E. Pulse en la receta sugerida.
F. Pulse el botón «usar receta».
Tenga en cuenta que la receta enmarcada en rojo será la receta activada para el ciclo.
G. Pulse el botón «modificar receta».
H. Ajuste la hora de refrescado.
I. Ajuste el tiempo de la primera agitación de la mezcla.
J. Ajuste el tiempo de pausa entre las dos agitaciones de la mezcla.
K. Ajuste el tiempo de la segunda agitación de la mezcla.
L. Pulse en la pestaña «maduración».
M. Ajuste la temperatura de maduración.
N. Ajuste el tiempo de maduración.
O. Ajuste el tiempo de agitación durante la maduración.
P. Ajuste el tiempo entre cada agitación durante la maduración.
Q. Pulse en la pestaña «conservación».
R. Ajuste la temperatura de conservación 1
S. Ajuste la temperatura de conservación 2 (la conservación 2 desencadena automáticamente, pasadas 24 horas, el refrescado). La temperatura de conservación 1 permite conservar la levadura refrescándola diariamente, mientras que la temperatura de conservación 2 permite conservar la levadura hasta 72 horas sin refrescarla. **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.**
T. Ajuste el tiempo de bloqueo de la agitación antes de la hora de refrescado.
U. Pulse el botón siguiente.
V. Ajuste el tiempo de agitación **durante el descenso** a conservación.
W. Ajuste el tiempo entre cada agitación **durante el descenso** a conservación.
X. Ajuste el tiempo de agitación durante la conservación.
Y. Ajuste el tiempo entre cada agitación durante la conservación.
Z. Pulse en la pestaña «velocidad».
AA. Ajuste la velocidad de agitación baja durante la mezcla.
BB. Ajuste la velocidad de agitación alta durante la mezcla.
CC. Ajuste la velocidad de agitación durante el calentamiento.
DD. Ajuste la velocidad de agitación durante la refrigeración.
EE. Ajuste la velocidad de agitación baja durante la maduración y la conservación.
FF. Ajuste la velocidad de agitación alta durante la maduración y la conservación.
GG. Regrese a la pantalla principal; su receta está lista.

7.3 Inicio del refrescado

a. Ajuste bajo (fig. 13) (sin opción de pesado):
   A. Vierta la levadura madre en la cuba.
   B. Indique el nivel bajo deseado (en litros).
   C. Pulse el botón «Enter» para validar la entrada.

b. Uso de la calculadora (fig. 14) (no disponible con la opción de pesado):
   - Cuando añada producto:
   A. Pulse el botón «+».
   B. Introduzca la cantidad añadida.
   C. Pulse el botón «Enter» para validar la entrada.

   - Cuando sustraiga producto:
   D. Pulse el botón «-».
   E. Introduzca la cantidad deseada.
   F. Pulse el botón «Enter» para validar la entrada.

c. Pesado (opción) (fig. 15)
   A. Información del peso restante en la cuba.
   B. Pulse el botón «tara».
   C. Información del peso añadido o sustraído desde la última tara.

d. Refrescado (fig. 16)
   A. Introduzca la harina y luego el agua caliente (a 45 °C; 113 °F) en la cuba.
   B. Pulse el botón «iniciar ciclo».
   C. Confirme el inicio del ciclo.
   D. Efectúe el rascado hasta ver el logotipo.
   E. Cierre la tapa y el ciclo se reanudará automáticamente.

7.4 Limpieza

a. Limpieza de la pantalla (fig. 17)
   A. Pulse el botón «limpieza».
   B. Seleccione el tiempo de inactividad de la pantalla.
   C. Limpie la pantalla durante la cuenta atrás.

b. Limpieza de la cuba (fig. 18)
   A. Detenga el ciclo el curso.
   B. Confirme la detención del ciclo.
   C. Vacíe la levadura.
   D. Ponga agua muy caliente en la cuba (mínimo a 60 °C; 140 °F)
   E. Pulse el icono de limpieza.
   F. Seleccione la duración del ciclo de limpieza de la cuba.
   G. Espere a que finalice el ciclo y vacíe/enjuague la cuba.

8. LIMPIEZA

8.1 Diaria (usuarios formados)

A. Limpie la junta de la tapa con un paño húmedo (fig. 1, n.° 10).
B. Limpie el sensor de nivel de radar con un paño húmedo (fig. 1, n.° 4).
C. Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo.
D. Limpie la pantalla (capítulo 7.4.a) (fig.1, n°5)

8.2 Semanal (usuarios formados)

A. Limpie la cuba (capítulo 7.4.b).
B. Desmonte la junta de la tapa (fig. 1, n.° 10) y límpiela con agua caliente.

No deje la cuba vacía durante varios días. Deje siempre un poco de agua en el fondo (por encima de la tuerca que fija la hélice) para evitar el desgaste prematuro de las juntas.

8.3 Mensual (agente autorizado)

A. Para limpiar el evaporador, abra la rejilla de ventilación (fig. 1, n.° 12) y sople y, a continuación, abra una puerta lateral y cepille (con un cepillo suave) la parte posterior del evaporador (fig. 7).



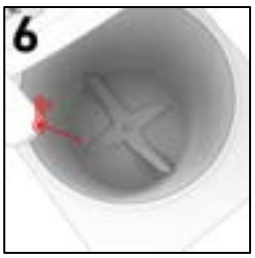
NO LAVE NUNCA LA MÁQUINA CON CHORROS DE AGUA

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.

10. INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO

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

Código de error	Solución
	Corte la alimentación eléctrica de la máquina en el seccionador, espere 1 minuto y vuelva a activar el seccionador. Si el problema persiste al volver a encender la máquina, póngase en contacto con su revendedor.
	Corte la alimentación y limpie el evaporador (8.3). Si el problema persiste al volver a encender la máquina, póngase en contacto con su revendedor.
	En caso de falta de gas en la instalación, póngase en contacto con su revendedor. Cantidad de levadura insuficiente.
	Abra y cierre la tapa y compruebe que la junta está bien colocada en su lugar y que nada interfiere en el cierre. Si el problema se repite siempre al cerrar, póngase en contacto con su revendedor.
	Abra la tapa y limpie el sensor de nivel. Si el problema se repite siempre al cerrar, póngase en contacto con su revendedor.
	Si detecta un problema con la sonda de temperatura, póngase en contacto con su revendedor.

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

11. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Asa de la tapa
	2	Válvula aeróbica/anaeróbica
	3	Tapa
	4	Sensor de nivel
	5	Pantalla táctil
	6	Válvula
	7	Asa de apertura de la válvula
	8	Ruedas, dos de ellas con freno
	9	Contacto de seguridad
	10	Junta de tapa
	11	Asa
	12	Rejilla de ventilación
2	13	Cuba
	14	Sonda de temperatura
	15	Hélice
3	16	Pie ajustable
4	17	Seccionador de alimentación
	18	Cable de alimentación
5	19	Área de trabajo
6	20	Pictograma que indica un riesgo de electrocución
	21	Esquema eléctrico

IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali

1. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO....76
2. GARANZIA....76
3. AVVERTENZE....77
4. CARATTERISTICHE TECNICHE....78
4.1 Caratteristiche tecniche....78
4.2Dettaglio materiali a diretto contatto con il lievito....78
5. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO....78
5.1Disimballo della macchina:....78
5.2 Alloggiamento:....78
5.3 Collegamento elettrico:....79
5.4 Messa in funzione:....79
5.5 Pericolo:....79
6. ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA....80
6.1 Organo di comando:....80
6.2 Zona di lavoro:....80
6.3 Maggiori informazioni sugli organi di sicurezza:....80
7. UTILIZZO....80
7.1 Messa in funzione (fig. 8)....80
7.2 Impostazione della ricetta....81
7.3 Avvio del Rinfresco....82
7.4 Pulizia....83
8. MANUTENZIONE....84
8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato....84
8.2 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato....84
8.3 Mensile da parte di un operatore autorizzato....84
9. COMPONENTI DI CONSUMO....84
10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO....85
11. ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE....86

1. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

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

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

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

- Farsi aiutare dall’agente autorizzato per l'installazione, la messa in servizio e il follow-up.

2. GARANZIA



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

Questa garanzia è valida su tutti i componenti della macchina, compresi quelli elettronici, a parte i componenti di consumo (contattateci per maggiori informazioni). I pezzi di ricambio, disponibili per almeno 10 anni, sono consegnati sempre con corriere espresso. La garanzia entra in vigore a partire dalla data di installazione del materiale.

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

Questa garanzia non copre:
- la sostituzione dei componenti di consumo;
- 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	TL110	TL270
Altezza coperchio chiuso (mm)	1295	1425	1560
Larghezza (mm)	570	680	980
Profondità (mm)	950	1100	1460
Imballaggio (mm)	740 x 1090 x 1540	840 x 1260 x 1640	1140 x 1600 x 1760
Peso netto (kg)	145	205	325
Peso NETTO + imballaggio (kg)	190	261	400
Potenza motore (kW)	1,5	4	7
Potenza di riscaldamento in (kW)	0,27	0,45	0,75
Potenza del gruppo freddo 50Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
Tipo di motore	Trifase	Trifase	Trifase
220v - 50Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz (A)	5	10	17,5
220v - 60Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 60Hz (A)	5	10	17,5
Volume della vasca in l	80	220	540
Capacità totale massima in l	50	140	340
Capacità utile massima (l)	40	110	270
Capacità totale minima (l)	25	70	170
Capacità utile minima (l)	20	55	136
Altezza di carico (mm)	1121	1253	1357
Tipo di gas	R134A	R134A	R134A
Carica del gas (gr)	500	500	1000

4.2Dettaglio materiali a diretto contatto con il lievito.

Vasca: INOX304
Lama: INOX304
Perno della sonda: INOX304
Guarnizione della valvola: Gomma alimentare
Guarnizione della vasca: Silicone alimentare
Valvola: Inox 304
Coperchio: Inox 304

5. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

5.1Disimballo della macchina:

A. Una vola aperta la cassa in legno, è possibile accedere alla macchina.
B. Togliere i listelli di legno che bloccano le ruote.
C. È possibile far scendere la macchina dal pallet. Accertarsi di essere almeno in due per questa operazione per ammortizzare al meglio il contatto con il terreno e garantire un buon livello di sicurezza.

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

5.2 Alloggiamento:

Per ottenere performance eccellenti e affidabilità a lungo termine, trovare per la macchina un alloggiamento che sia:

Ben ventilato, 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 e TL 110:
- Nord America: Protezione 15 A;
- Resto del mondo: Protezione 16 A.

TL 270:
- Protezione 32 A.

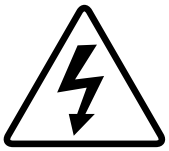
Le macchine dotate di variatore, devono necessariamente essere collegate ad una scatola di derivazione su di una linea dotata di salvavita da 300 mA di tipo B.

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 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 sul quadro elettrico. (fig. 6, n. 20).

All'interno del coperchio del quadro elettrico si trova lo schema elettrico della macchina. (fig. 6, n. 21).

5.4 Messa in funzione:

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

Per l’utilizzo della macchina, fare riferimento al capitolo "Utilizzo".

5.5 Pericolo:

In caso di pericolo per l'utente o per la macchina, utilizzare il sezionatore per interrompere l'alimentazione della macchina (fig. 4, n. 17).

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 uno schermo tattile (fig. 1, n. 5).

6.2 Zona di lavoro:

La zona di lavoro si trova davanti alla macchina (fig. 5).

6.3 Maggiori informazioni sugli organi di sicurezza:

Questa macchina è dotata di due sensori di sicurezza magnetici situati sulla leva d'apertura del coperchio, che fermano il motore se si apre il coperchio (fig. 1, n. 9).

7. UTILIZZO

Per l'utilizzo, le rotelle provviste di freno devono essere bloccate (fig. 1, n. 8).

Se la macchina è dotata dell'opzione di pesatura, occorre avvitare i piedi regolabili fino a sollevare le rotelle di circa 5 mm, mantenendo la macchina a livello (fig. 3 n. 16)

Lo schermo tattile si trova sulla parte anteriore della macchina (fig. 1, n. 5).

PREMESSA

IL TRADILEVAIN SCOMPONE IL CICLO DI PRODUZIONE DEL LIEVITO IN 3 FASI

A. MESCOLATURA 

B. MATURAZIONE 

C. CONSERVAZIONE 

7.1 Messa in funzione (fig. 8)

A. Premere il tasto "Parametri".
B. Impostare l'unità di misurazione della temperatura.
C. Impostare l'unità di misurazione del peso (macchina con opzione pesatura).
D. Impostare il formato della data.
E. Impostare data e ora.
F. Selezionare il valore da modificare.
G. Convalidare la variazione di data e ora.
H. Impostare il tempo tra l'allarme visivo e quello sonoro.
I. Impostare il tempo degli avvisi acustici d'allarme.
J. Ritornare alla schermata principale

7.2 Impostazione della ricetta

Il Tradilevain possiede due modalità di ricetta:

- **Ricetta Automix®: Le agitazione avvengono quando l'aumento del volume del lievito supera la percentuale che è stata impostata. Si esegue un'agitazione intermedia in caso di superamento del bordo imminente.**
  Il Tradilevain funziona in modalità automatica.

  O

- Ricetta ciclica: Durante il ciclo, le agitazioni vengono eseguite con cadenza predefinita per ogni fase (maturazione, discesa in conservazione, conservazione). Si esegue un'agitazione intermedia in caso di superamento del bordo imminente.

Notare che le ricette 1 (ciclica) e 2 (Automix) sono bloccate (impostazioni di fabbrica). Possono essere utilizzate, consultate o copiate, ma non sono modificabili.

Per la messa in servizio e un utilizzo semplificato, si consiglia di utilizzare la ricetta Automix standard e di passare direttamente alla fase "3 – Avvio del rinfresco".

Copia, **modifica** e utilizzo di una ricetta **Automix®**: **(fig. 9, 10)**

A. Premere il tasto "ricette".
B. Selezionare la ricetta Automix® (A)
C. Inserire la password della ricetta (2633).
D. Premere il tasto "copia ricetta".
E. Selezionare la ricetta proposta.
F. Premere il tasto "utilizza la ricetta".
   Notare che la ricetta cerchiata di rosso è quella attivata per il ciclo.
G. Premere il tasto "modifica la ricetta".
H. Impostare l'ora di rinfresco.
I. Impostare il tempo della prima agitazione della miscela.
J. Impostare il tempo di pausa tra le due agitazioni della miscela.
K. Impostare il tempo della seconda agitazione della miscela.
L. Selezionare la scheda "maturazione".
M. Impostare la temperatura di maturazione.
N. Impostare il tempo di maturazione.
O. Impostare il tempo di agitazione durante la maturazione.
P. Impostare la percentuale di fermentazione prima dell'attivazione dell'agitazione.
Q. Selezionare la scheda "conservazione".
R. Impostare la temperatura di conservazione 1.
S. Impostare la temperatura di conservazione 2. (la conservazione 2 di sgancio automatico 24 ore dopo il rinfresco). La temperatura di conservazione 1 permette la conservazione del lievito per un rinfresco giornaliero, mente la temperatura di conservazione 2 permette la conservazione del lievito fino a 72 ore senza rinfresco. **Si consiglia di parametrare una temperatura di conservazione inferiore a 8°C (46°F) per evitare ogni rischio di gelo sulla parete della vasca.**
T. Impostare il tempo di divieto di agitazione prima dell'ora di rinfresco.
U. Selezionare la scheda "velocità".
V. Impostare la velocità di agitazione al livello basso durante la mescolatura.
W. Impostare la velocità di agitazione al livello alto durante la mescolatura.
X. Impostare la velocità di amalgama durante il riscaldamento.
Y. Impostare la velocità di amalgama durante il raffreddamento.
Z. Impostare la velocità di agitazione al livello basso durante la maturazione e la conservazione.
AA. Impostare la velocità di agitazione al livello alto durante la maturazione e la conservazione.

BB. Tornare alla schermata principale, la ricetta è pronta.

Copia, **modifica** e utilizzo di una ricetta ciclica: **(fig. 11, 12)**

A. Premere il tasto "ricette".
B. Selezionare la ricetta ciclica.
C. Inserire la password della ricetta (2633).
D. Premere il tasto "copia ricetta".
E. Selezionare la ricetta proposta.
F. Premere il tasto "utilizza la ricetta".
Notare che la ricetta cerchiata di rosso è quella attivata per il ciclo.
G. Premere il tasto "modifica la ricetta".
H. Impostare l'ora di rinfresco.
I. Impostare il tempo della prima agitazione della miscela.
J. Impostare il tempo di pausa tra le due agitazioni della miscela.
K. Impostare il tempo della seconda agitazione della miscela.
L. Selezionare la scheda "maturazione".
M. Impostare la temperatura di maturazione.
N. Impostare il tempo di maturazione.
O. Impostare il tempo di agitazione durante la maturazione.
P. Impostare il tempo tra ogni agitazione durante la maturazione.
Q. Selezionare la scheda "conservazione".
R. Impostare la temperatura di conservazione 1.
S. Impostare la temperatura di conservazione 2. (la conservazione 2 di sgancio automatico 24 ore dopo il rinfresco). La temperatura di conservazione 1 permette la conservazione del lievito per un rinfresco giornaliero mente la temperatura di conservazione 2 permette la conservazione del lievito fino a 72 ore senza rinfresco. **Si consiglia di parametrare una temperatura di conservazione inferiore a 8°C (46°F) per evitare ogni rischio di gelo sulla parete della vasca.**
T. Impostare il tempo di divieto di agitazione prima dell'ora di rinfresco.
U. Premere le tasto successivo.
V. Impostare il tempo d'agitazione **durante la discesa** in conservazione.
W. Impostare il tempo tra ogni agitazione **durante la discesa** in conservazione.
X. Impostare il tempo d'agitazione durante la conservazione.
Y. Impostare il tempo tra ogni agitazione durante la conservazione.
Z. Selezionare la scheda "velocità".
AA. Impostare la velocità di agitazione al livello basso durante la mescolatura.
BB. Impostare la velocità di agitazione al livello alto durante la mescolatura.
CC. Impostare la velocità di amalgama durante il riscaldamento.
DD. Impostare la velocità di amalgama durante il raffreddamento.
EE. Impostare la velocità di agitazione al livello basso durante la maturazione e la conservazione.
FF. Impostare la velocità di agitazione al livello alto durante la maturazione e la conservazione.
GG. Tornare alla schermata principale, la ricetta è pronta.

7.3 Avvio del Rinfresco.

a. Regolazione al livello basso (fig. 13) (senza opzione pesatura):
   A. Versare il lievito madre nella vasca.
   B. Inserire il livello basso desiderato (in litri).
   C. Premere il tasto "Enter" per confermare.

b. Utilizzo della calcolatrice (fig. 14) (non disponibile con l'opzione pesatura):
   - Se si aggiunge una quantità di prodotto:
   A. Premere il tasto "+".
   B. Inserire la quantità aggiunta.

C. Premere il tasto "Enter" per confermare.

- Se si sottrae una quantità di prodotto:
  D. Premere il tasto "-".
  E. Inserire la quantità sottratta.
  F. Premere il tasto "Enter" per confermare.

c. Pesatura (Optional) (fig.15)
   G. Informazioni sul peso restante nella vasca.
   H. Premere il tasto "tara".
   I. Informazioni sul peso aggiunto o sottratto dopo l'ultima tara.

d. Rinfresco (fig.16)
   K. Mettere la farina e poi l'acqua calda (45° C/113° F) nella vasca.
   L. Premere il tasto "Avvio ciclo".
   M. Confermare l'avvio del ciclo.
   N. Eseguire la raschiatura se compare la relativa icona.
   O. Chiudere il coperchio, il ciclo continua automaticamente.

7.4 Pulizia

i. Pulizia dello schermo (fig. 17)
   G. Premere il tasto "pulizia".
   H. Scegliere il tempo di inattività dello schermo.
   I. Pulire lo schermo durante il conto alla rovescia.

j. Pulizia della vasca (fig. 18)
   O. Fermare il ciclo in corso.
   P. Convalidare l'arresto del ciclo.
   Q. Togliere il lievito.
   R. Mettere acqua molto calda nella vasca (minimo 60°C/140°F)
   S. Premere sull'icona pulizia.
   T. Scegliere la durata del ciclo di pulizia della vasca.
   U. Attendere la fine del ciclo e svuotare/Risciacquare la vasca.

8. MANUTENZIONE

8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato.

A. Pulire la guarnizione del coperchio con un panno umido (fig. 1, n. 10).
B. Pulire il sensore di livello radar con un panno umido (fig. 1, n. 4).
C. Pulire l'esterno della macchina con un panno umido.
D. Pulire lo schermo (capitolo 7.4.a) (fig. 1, n. 5)

8.2 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato.

A. Pulire la vasca (capitolo 7.4.b)
B. Smontare la guarnizione del coperchio (fig. 1, n. 10) per pulirla con acqua calda.

Non lasciare la vasca vuota per più giorni, lasciare sempre un po' d'acqua sul fondo (al di sopra della vite che sostiene l'elica) per evitare l'usura prematura delle guarnizioni.

8.3 Mensile da parte di un operatore autorizzato.

A. Pulire l'evaporatore, aprendo la griglia di aerazione (fig. 1, n. 12) e con un getto d'aria, poi aprendo lo sportello laterale per spazzolare (spazzola delicata) la parte posteriore dell'evaporatore (fig. 7)



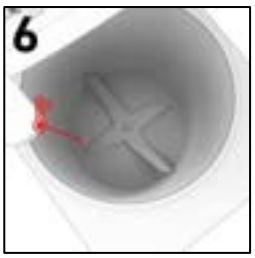
NON LAVARE MAI LA MACCHINA CON ACQUA ABBONDANTE

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.
L'agente effettua gli ordini presso JAC.

10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

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

Codice errore	Soluzione
	Interrompere l'alimentazione dalla macchina al sezionatore, attendere 1 minuto e riavviare il sezionatore. Se l'anomalia permane alla rimessa in tensione, contattare il rivenditore.
	Interrompere l'alimentazione e pulire l'evaporatore (8.3). Se l'anomalia permane alla rimessa in tensione, contattare il rivenditore.
	Mancanza di gas nell'impianto, contattare il rivenditore. Livello di lievito madre insufficiente.
	Aprire/chiudere il coperchio, verificare che la guarnizione sia in posizione corretta e che nulla ostacoli la chiusura. Se l'anomalia permane durante la chiusura, contattare il rivenditore.
	Aprire il coperchio e pulire il sensore di livello. Se l'anomalia permane durante la chiusura, contattare il rivenditore.
	Problema della sonda di temperatura, contattare il rivenditore.

Se il problema persiste, contattare il rivenditore.

11. ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

Figura	Numero	Nome
1	1	Maniglia del coperchio
	2	Valvola aerobica/anaerobica
	3	Coperchio
	4	Sensore di livello
	5	Schermo tattile
	6	Valvola
	7	Leva d’apertura della valvola
	8	Rotelle, di cui due frenanti
	9	Contatto di sicurezza
	10	Guarnizione del coperchio
	11	Maniglia
	12	Griglia di aerazione
2	13	Vasca
	14	Sonda di temperatura
	15	Elica
3	16	Piede regolabile
4	17	Sezionatore dell’alimentazione
	18	Cavo di alimentazione
5	19	Zona di lavoro
6	20	Segnale che indica un rischio di folgorazione
	21	Schema elettrico

1. قبل التشغيل **88**
2. الضمان **88**
3. تنبيهات **88**
4. المواصفات الفنية **89**
4. 1 المواصفات الفنية 89
4. 2تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للخميرة 89
5. التركيب والتشغيل **90**
5. 1 فك تغليف الآلة 90
5. 2 الموضع: 90
5. 3. التوصيل الكهربي 90
5. 4 التشغيل: 90
5. 5 خطر 90
6. جهاز التحكم والسلامة **91**
6. 1 جهاز التحكم: 91
6. 2 منطقة العمل: 91
6. 3 تفاصيل أجهزة الأمان: 91
7. الاستخدام **91**
7. 1 التشغيل (FIG.8) 91
7. 2 ضبط الوصفة 92
7. 3 تشغيل التبريد. 93
7. 4 التنظيف 94
8. الصيانة **94**
8. 1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب. 94
8. 2 أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب. 94
8. 3 شهرية بمعرفة وكيل معتمد. 94
9. قطع المستهلكات **95**
10. الأحداث العارضة أثناء التشغيل **96**
11. قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال **97**

1. قبل التشغيل

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

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

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

- استعن بوكيل معتمد من أجل التركيب والتشغيل والمتابعة.

2. الضمان

تقدم شركة **JAC** ضمانًا للقطع على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

يسري هذا الضمان على كل قطع الآلة، بما فيها القطع الإلكترونية، دون المستهلكات (اتصل بنا لمزيد من المعلومات). يتم قطع الغيار المتوفرة بالبريد السريع (خلال عشر سنوات علي الأقل). يسري الضمان من تاريخ تركيب المُعدة.

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

علمًا بأن الضمان لا يشمل:
- استبدال قطع المستهلكات؛
- قطع الغيار التي لم يقر قسم الخدمة الفنية بأنها تالفة؛
- المشاكل الناجمة عن الاستخدام غير السليم للمُعدة؛
- المشاكل الناجمة عن تركيب لم يتم بمعرفة وكيل معتمد؛
- قطع الغيار أو المشاكل الناجمة عن تلف أثناء النقل أو المناولة غير المناسبة.

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

3. تنبيهات

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

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

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

هذه الآلة مخصصة حصريًا 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 الألة داخل مكان، بعيدًا عن الرطوبة والحرارة.

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الألة للقيام بالعمل.

المستوى الصوتي هذه الألة أقل من 75 ديسيبل وفقًا للمعيار EN ISO 3744.

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



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

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

4. المواصفات الفنية

4. 1 المواصفات الفنية

TL270	TL110	TL40	
1560	1425	1295	ارتفاع الغطاء وهو مغلق (مم)
980	680	570	العرض (مم)
1460	1100	950	العمق (مم)
1760 × 1600 × 1140	1640 × 1260 × 840	1540 × 1090 × 740	الحزم (مم)
325	205	145	الوزن الصافي (كجم)
400	261	190	الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم)
7	4	1.5	قوة الموتور (كيلو واط)
0.75	0.45	0.27	**قدرة التسخين (كيلوواط)**
1.4	0.9	0.4	**قدرة المبرد 50 هرتز (كيلو واط)**
ثلاثي الأطوار (3 فازة)	ثلاثي الأطوار (3 فازة)	ثلاثي الأطوار (3 فازة)	نوع الموتور
25	14.5	6.5	220 فولط - 50 هرتز ((**A**
17.5	10	5	380 فولط - 50 هرتز ((**A**
25	14.5	6.5	220 فولط - 60 هرتز ((**A**
17.5	10	5	380 فولط - 60 هرتز ((**A**
540	220	80	**سعة الحوض باللتر**
340	140	50	**أقصى سعة كاملة باللتر**
270	110	40	**أقصى سعة مفيدة (باللتر)**
170	70	25	**أقل سعة كاملة (باللتر)**
136	55	20	**أقل سعة مفيدة (باللتر)**
1357	1253	1121	**ارتفاع التحميل (مم)**
R134A	R134A	R134A	**نوع الغاز**
1000	500	500	**شحن الغاز (جرام)**

4. 2تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للخميرة

حوض: فولاذ مقاوم للصدأ 304
الشفرة: فولاذ مقاوم للصدأ 304
أصبع الحساس: فولاذ مقاوم للصدأ 304
جوان الصمام: مطاط غذائي
جوان الحوض: سيليكون غذائي
الصمام: فولاذ مقاوم للصدأ 304
الغطاء: فولاذ مقاوم للصدأ 304

5. 1 فك تغليف الآلة

أ. بعد فك الصندوق الخشبي، يمكنك الوصول إلى الآلة.
ب. انزع الشرائح الخشبية التي تعرقل حركة العجلات
ج. يمكنك إنزال الآلة من على اللوح. أحرص على أن يقوم شخصان على الأقل بهذا الأمر من أجل تخفيف التلامس مع الأرض بشكل أفضل وتوفير مستوى جيد من السلامة.

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

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 الكهربي

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

يجب حماية التمديدات الكهربية التي تُغذي الآلة كما هو مُبين أدناه:
TL40 و TL 110:
- أمريكا الشمالية: حماية 15 أمبير؛
- بقية دول العالم: حماية 16 أمبير.

TL 270:
- حماية 32 أمبير.

بالنسبة للآلات المجهزة بمُغيّر كهربائي، فيجب توصيله على عُلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير من طراز B.

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 الألة).

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

يرجى الاطلاع على الصور التوضيحية المتعلقة بالسلامة الموجودة على الآلة:



صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء. يُرجى فصل الماكينة قبل أي إصلاح لها. يمكنك أن تجده على الصندوق الكهربي. ((fig. 6, n°20

سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربي للآلة داخل غطاء الصندوق الكهربي. ((fig. 6, n°21

5. 4 التشغيل:

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

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

5. 5 خطر

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، يجب عليك أن تستخدم مفتاح قطع الدائرة لفصل التيار الكهربي عن الآلة (fig. 4, n°17).

اسحب القابس من مأخذ التيار قبل القيام بأية عملية صيانة أو فحص.

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

6. جهاز التحكم والسلامة

6. 1 جهاز التحكم:

الألة مجهزة على التوالي بشاشة تعمل باللمس (fig. 1, n°5)

6. 2 منطقة العمل:

توجد منطقة العمل أمام الآلة (fig.5).

6. 3 تفاصيل أجهزة الأمان:

هذه الألة مجهزة باثنين حساس مغناطيسي موجودة في مقبض فتح الغطاء الذين يوقفا الموتور عندما نفتح الغطاء (fig. 1, n°9)

7. الاستخدام

بالنسبة للاستخدام، يجب قفل العجلات الصغيرة المزودة بفرملة (fig.1 n°8)

إذا كانت الآلة مزودة بخيار الوزن، يجب عليك ربط القوائم القابلة للضبط حتى ترفع لأعلى العجلات الصغيرة بمقدار 5 مم، مع المحافظة على استواء الآلة (fig.3 n°16)

ستجد الشاشة التي تعمل باللمس على واجهة الآلة (fig.1, n°5).

تمهيد

آلة **TRADILEVAIN** بتفكيك دورة تصنيع الخميرة إلى 3 مراحل

أ. الخلط 

ب. النضج 

ج. الحفظ 

7. 1 التشغيل (**fig.8**)

U. اضغط على الزر "معايير"
V. اضبط وحدة قياس درجة الحرارة.
W. اضبط وحدة قياس الوزن (الآلة التي بها خيار الوزن)
X. اضبط صيغة التاريخ.

Y. اضبط التاريخ والساعة.
Z. اضغط على القيمة المراد تعديلها.
AA.قم بالموافقة على تغيير التاريخ والساعة.
BB. اضبط الفاصل الزمني بين التنبيه البصري والتنبيه الصوتي.
CC. اضبط الفاصل الزمني لتذكيرات التنبيه الصوتي.
DD. العودة إلى الشاشة الرئيسية

2 .7 ضبط الوصفة

جهاز Tradilevain به وضعين للوصفة:

- **وصفة ®Automix: يحدث الاهتزاز فقط إذا تجاوز حجم الزيادة في الخميرة النسبة المئوية التي حددتها. يحدث اهتزاز متوسط في حالة كون التجاوز وشيكًا.**
يعمل جهاز Tradilevain في وضع تلقائي.

Ⓐ

أو

- وصفة دورية: طوال الدورة، يتم إجراء الاهتزاز بمعدل محدد مُسبقًا لكل مرحلة (النضج، النزول إلى الحفظ، الحفظ). يحدث اهتزاز متوسط في حالة كون التجاوز وشيكًا.

لاحظ أن الوصفات 1 (دورية) و 2 (المزج التلقائي) مقفولة (المصنع). يمكن استخدامها أو الاطلاع عليها أو نسخها، ولكنها غير قابلة للتعديل.

لتسهيل التشغيل والاستخدام المُبسط، نوصي باستخدام وصفة **Automix** القياسية والانتقال مباشرةً إلى الخطوة "3 - بدء تشغيل التبريد".

نسخة **وتعديل** واستخدام وصفة **Automix®: (fig.9, 10)**

A. اضغط على زر "وصفات".
B. اضغط على وصفة Automix®
C. ادخل وضع تمرير الوصفة (2633).
D. اضغط على الزر "نسخ الوصفة".
E. اضغط على الوصفة المقترحة.
F. اضغط على الزر "استخدام الوصفة".
لاحظ أن الوصفة المحاطة بإطار أحمر هي الوصفة المفعّلة للدورة.
G. اضغط على الزر "تعديل الوصفة".
H. اضبط ساعة التبريد.
I. اضبط وقت أول اهتزاز للخليط.
J. اضبط وقت التوقف بين مرتي اهتزاز الخليط.
K. اضبط وقت الاهتزاز الثاني للخليط.
L. اضغط على علامة التبويب "النضج".
M. اضبط درجة حرارة النضج.
N. اضبط وقت النضج.
O. اضبط وقت الاهتزاز أثناء النضج.
P. اضبط النسبة المئوية للتخمر قبل انطلاق الاهتزاز.
Q. اضغط على التبويب "حفظ".
R. اضبط درجة حرارة الحفظ 1.
S. اضبط درجة حرارة الحفظ 2. (الحفظ رقم 2 يبدأ بعد 24 ساعة من التبريد). تتيح حرارة الحفظ رقم 1 حفظ الخميرة من أجل تبريد يومي بينما درجة حرارة الحفظ 2 تتيح حفظ الخميرة حتى 72 ساعة دون تبريد. لا ينصح بضبط درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية (46 درجة فهرنهايت) من أجل تجنب أي مخاطر تكون الصقيع على جانب الحوض.
T. اضبط وقت منع الاهتزاز قبل وقت التبريد.
U. اضغط على التبويب "سرعة".
V. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى منخفض أثناء الخلط.
W. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى عالٍ أثناء الخلط.
X. اضبط سرعة الخلط أثناء التسخين.
Y. اضبط سرعة الخلط أثناء التبريد.
Z. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى منخفض أثناء النضج والحفظ.

AA. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى عالٍ أثناء النضج والحفظ.
BB. العودة للشاشة الرئيسية، فتكون الوصفة جاهزة.

نسخ **وتعديل** واستخدام وصفة دورية: (**fig.11, 12**)

A. اضغط على الزر "وصفات".
B. اضغط على الوصفة الدورية.
C. ادخل وضع تمرير الوصفة (2633).
D. اضغط على الزر "نسخ الوصفة".
E. اضغط على الوصفة المقترحة.
F. اضغط على الزر "استخدام الوصفة".
لاحظ أن الوصفة المحاطة بإطار أحمر هي الوصفة المفعّلة للدورة.
G. اضغط على الزر "تعديل الوصفة".
H. اضبط ساعة التبريد.
I. اضبط وقت أول اهتزاز للخليط.
J. اضبط وقت التوقف بين مرتي اهتزاز الخليط.
K. اضبط وقت الاهتزاز الثاني للخليط.
L. اضغط على علامة التبويب "النضج".
M. اضبط درجة حرارة النضج.
N. اضبط وقت النضج.
O. اضبط وقت الاهتزاز أثناء النضج.
P. اضبط الوقت بين كل اهتزاز أثناء النضج.
Q. اضغط على التبويب "حفظ".
R. اضبط درجة حرارة الحفظ 1.
S. اضبط درجة حرارة الحفظ 2. (الحفظ 2 ينطلق تلقائيًا بعد 24 ساعة من التبريد). **تتيح حرارة الحفظ رقم 1 حفظ الخميرة من أجل تبريد يومي بينما درجة الحرارة 2 تتيح حفظ الخميرة حتى 72 ساعة دون تبريد.** لا ينصح بضبط درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية (46 درجة فهرنهايت) من أجل تجنب أي مخاطر تكون الصقيع على جانب الحوض.
T. اضبط وقت منع الاهتزاز قبل وقت التبريد.
U. اضغط على زر التالي.
V. اضبط وقت الاهتزاز **أثناء النزول** للحفظ.
W. اضبط الوقت بين كل اهتزاز **أثناء النزول** للحفظ.
X. اضبط وقت الاهتزاز أثناء الحفظ.
Y. اضبط الوقت بين كل اهتزاز أثناء الحفظ.
Z. اضغط على التبويب "سرعة".
AA. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى منخفض أثناء الخلط.
BB. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى عالٍ أثناء الخلط.
CC. اضبط سرعة الخلط أثناء التسخين.
DD. اضبط سرعة الخلط أثناء التبريد.
EE. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى منخفض أثناء النضج والحفظ.
FF. اضبط سرعة الاهتزاز على مستوى عالٍ أثناء النضج والحفظ.
GG. العودة للشاشة الرئيسية، فتكون الوصفة جاهزة.

3.7 تشغيل التبريد.

a. ضبط المستوى المنخفض (fig.13) (دون خيار الوزن):
G. صب خميرة العجين في الحوض.
H. أدخِل المستوى المنخفض المطلوب (باللترات).
I. اضغط على الزر "Enter" للتأكيد.

b. استخدام الآلة الحاسبة (fig.14) (غير متوفرة إذا كان هناك خيار الوزن):
- عندما تضيف المنتج:
G. اضغط على الزر "+".
H. أدخِل الكمية المُضافة.
I. اضغط على الزر "Enter" للتأكيد.

- عندما تأخذ من المنتج:
د. اضغط على الزر "-".
هـ. ادخِل الكمية المسحوبة.
و. اضغط على الزر "Enter" للتأكيد.

c. الوزن (اختياري) (fig.15)
A. معلومة عن الوزن المتبقي في الحوض.
B. اضغط على الزر وزن فارغ "tare".
C. معلومة عن الوزن المُضاف أو المسحوب منذ آخر وزن فارغ.

d. التبريد (fig.16)
A. ضع الدقيق ثم الماء الساخن (45 درجة مئوية - 113 درجة فهرنهايت) في الحوض.
B. اضغط على الزر "انطلاق الدورة".
C. قم بتأكيد انطلاق الدورة.
D. قم بإجراء القشط عندما يظهر الشعار على الشاشة.
E. أغلق الغطاء، فتستمر الدورة تلقائيًا.

7. 4 التنظيف
a. تنظيف الشاشة (fig.17)
A. اضغط على الزر "تنظيف".
B. اختر زمن خمول الشاشة.
C. نظّف الشاشة أثناء وقت العد التنازلي.

b. تنظيف الحوض (fig.18)
A. أوقف الدورة الجارية.
B. قم بالموافقة على إيقاف الدورة.
C. قم بتفريغ الخميرة.
D. ضع ماء ساخن جدًا في الحوض (60 درجة مئوية - 140 درجة فهرنهايت على الأقل)
E. اضغط على شعار التنظيف.
F. اختر مدة دورة تنظيف الحوض.
G. انتظر انتهاء الدورة وقم بالتفريغ/ شطف الحوض

8. الصيانة

8. 1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب.

A. قم بتنظيف جوان الحوض بقطعة قماش رطبة (fig.1, n°10).
B. قم بتنظيف لاقط الحساس بقطعة قماش رطبة (fig.1, n°4).
C. نظّف الآلة من الخارج بقطعة قماش رطبة.
D. نظّف الشاشة (فصل 4 أ). ((fig.1, n°5

8. 2 أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب.

A. نظّف الحوض (فصل 7. 4 ب)
B. قم بفك جوان الغطاء (fig. 1, n°10) لتنظيفه بالماء الساخن.

لا تترك الحوض فارغًا لعدة أيام، اترك دائمًا ماء في قاع الحوض (أعلى من الصامولة التي تثبت المروحة) من أجل تجنب التآكل المُبكر للجوانات.

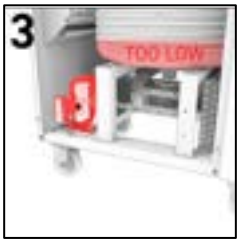
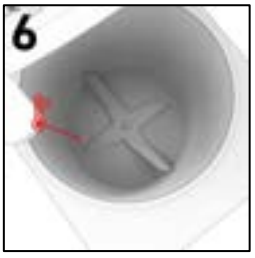
8. 3 شهرية بمعرفة وكيل معتمد.

C. قم بتنظيف المُبخر، بفتح شبكة التهوية (fig.1, n°12) وبالنفخ فيه ثم بفتح باب جانبي لتنظيف خلف المُبخر بالفرشاة (فرشاة ناعمة) (fig. 7)

لا تغسل الآلة بالماء الغزير مطلقا.

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 الطلبيات لدى شركة JAC.

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

كود العطل	الحل
	افصل التيار الكهربي عن الآلة من مفتاح قطع الدائرة وانتظر دقيقة واحد وأعد تشغيل مفتاح قطع التيار. إذا استمر العطل عند توصيل الكهرباء، اتصل بالوكيل.
	اقطع التيار وقم بتنظيف المُبخر (8.3). إذا استمر العطل عند توصيل الكهرباء، اتصل بالوكيل.
	نقص الغاز في المنشأة، اتصل بالوكيل.
	افتح / أغلق الغطاء، تحقق أن الجوان في مكانه جيدًا وأنه لا يوجد شيء يعرقل الغلق. إذا استمر العطل عند الغلق، اتصل بالوكيل.
	افتح الغطاء ونظّف حساس المستوى. إذا استمر العطل عند الغلق، اتصل بالوكيل.
	مشكلة في حساس الحرارة، اتصل بالوكيل.

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالوكيل.

شكل	الرقم	الاسم
1	1	مقبض الغطاء
	2	صمام هوائي / لا هوائي
	3	غطاء
	4	حساس المستوى
	5	شاشة باللمس
	6	صمام
	7	مقبض فتح الصمام
	8	عجلات منها اثنتين مزودة بفرامل.
	9	مفتاح السلامة
	10	جوان الغطاء
	11	مقبض
	12	شبكة تهوية
2	13	حوض
	14	حساس الحرارة
	15	مروحة
3	16	قائمة قابلة للضبط
4	17	مفتاح قطع التيار
	18	كابل الكهرباء
5	19	منطقة عمل
6	20	صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء.
	21	رسم تخطيطي كهربي

fig.1

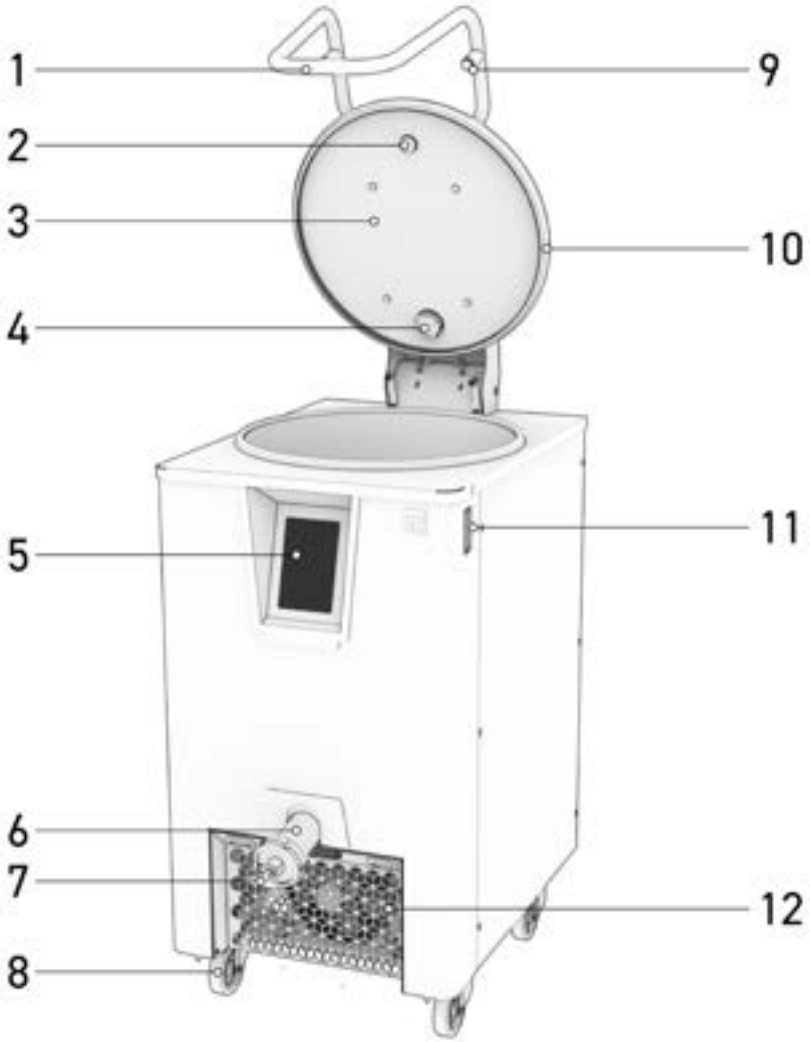


fig.2

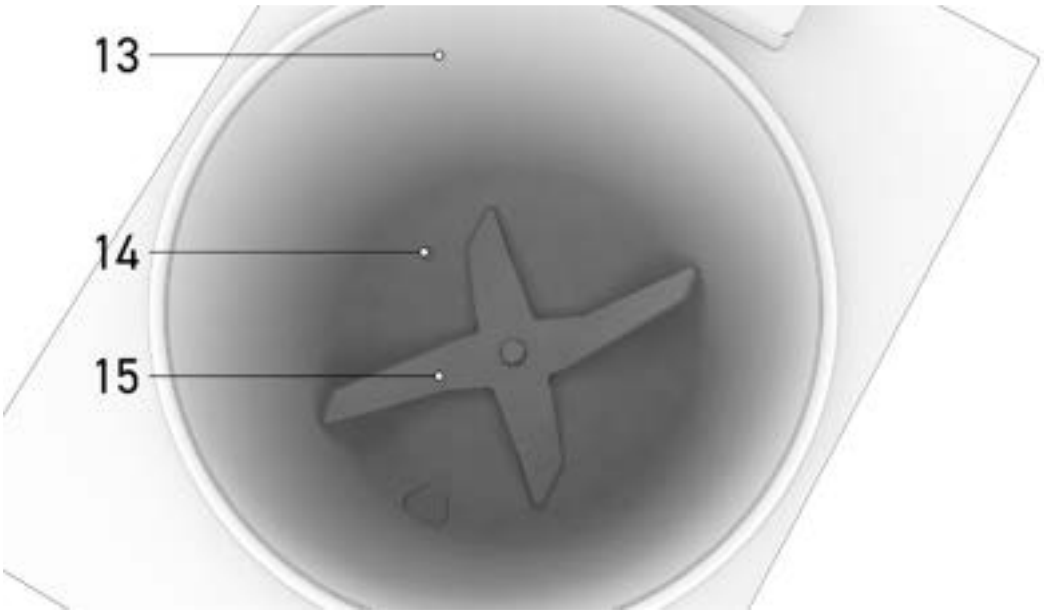


fig.3

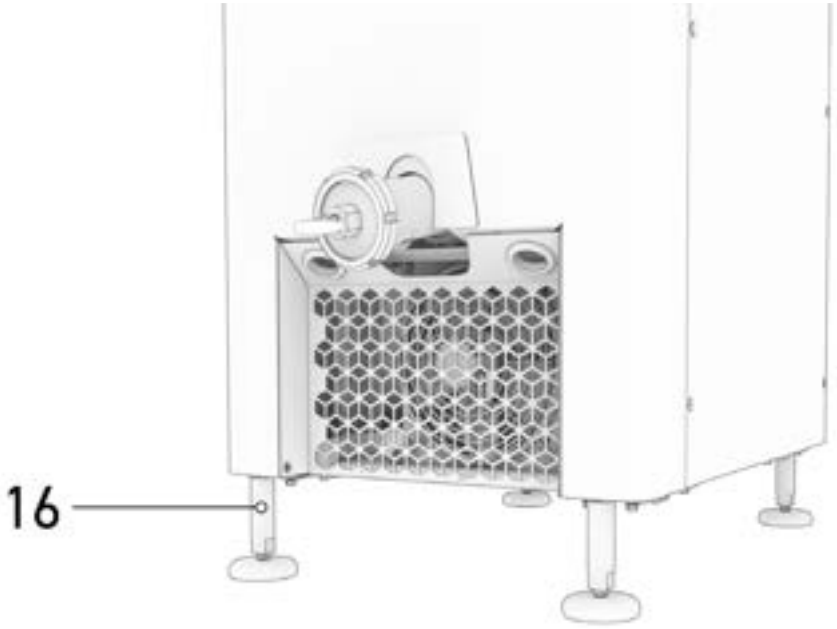


fig.4

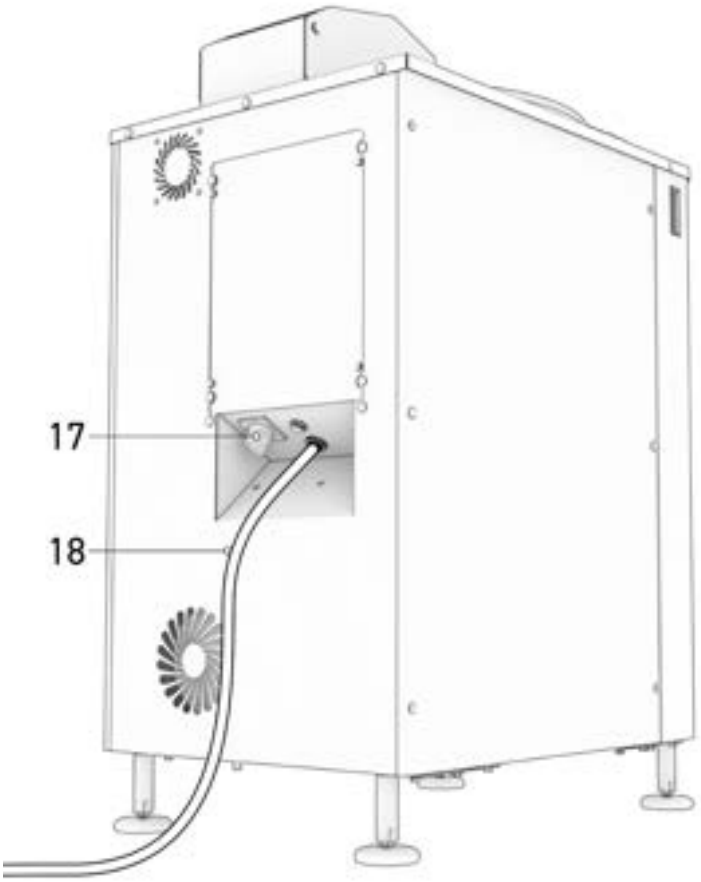


fig.5



fig.6

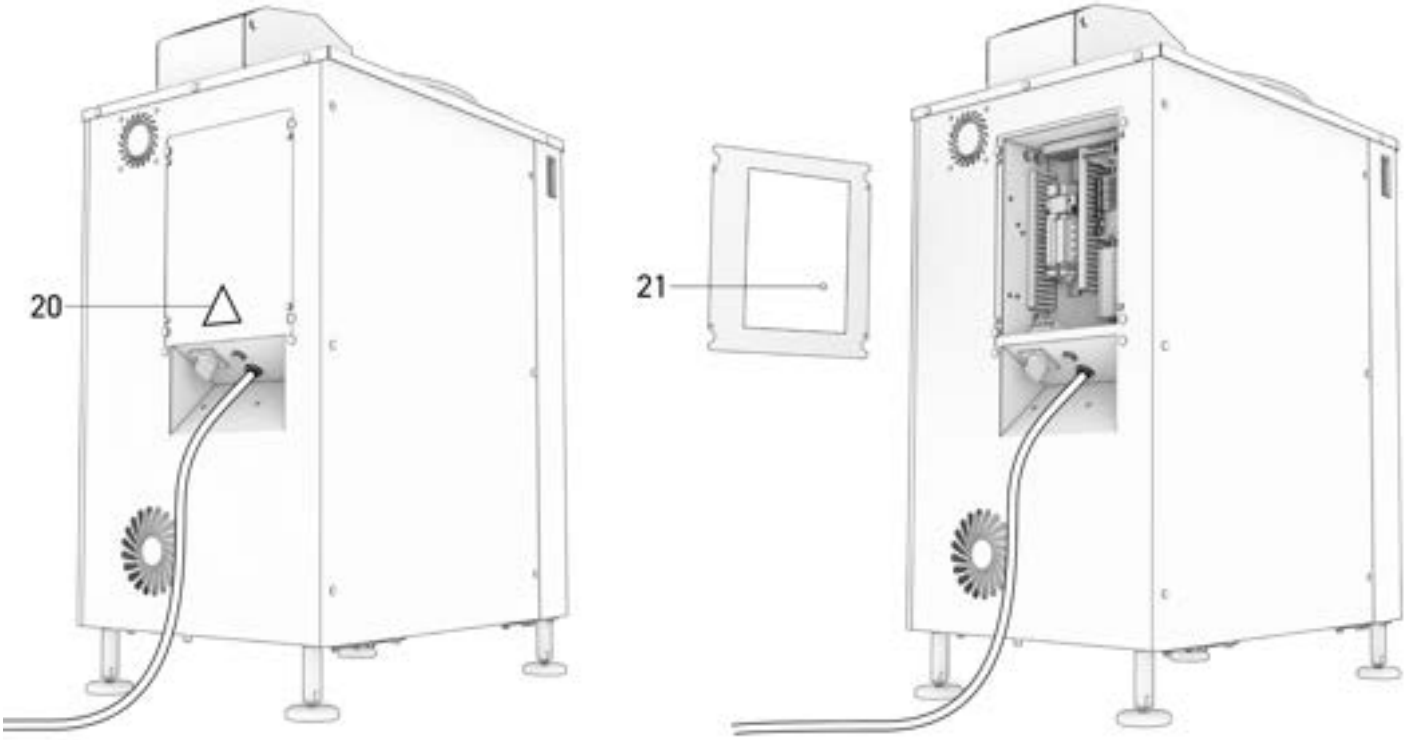
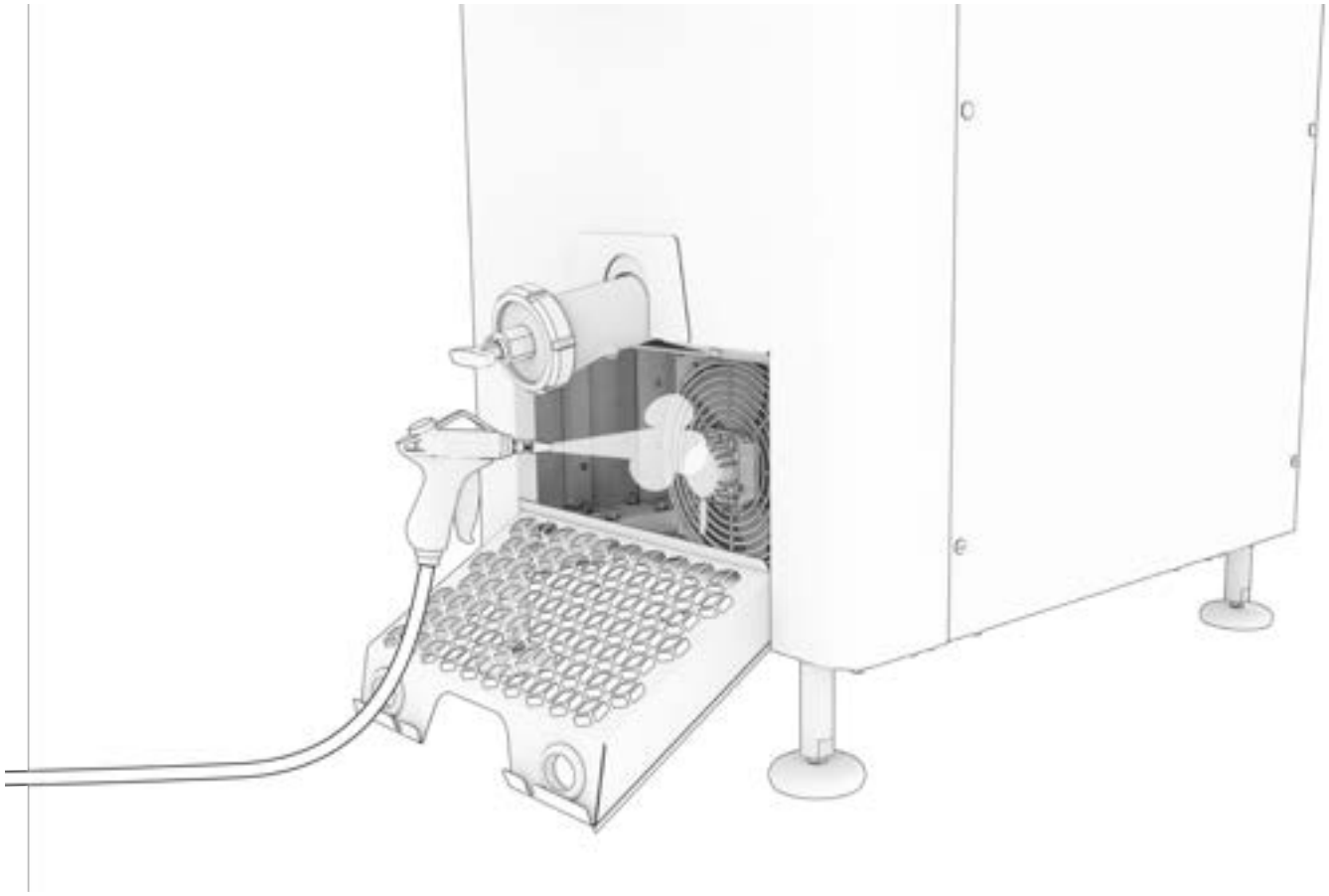


fig.7



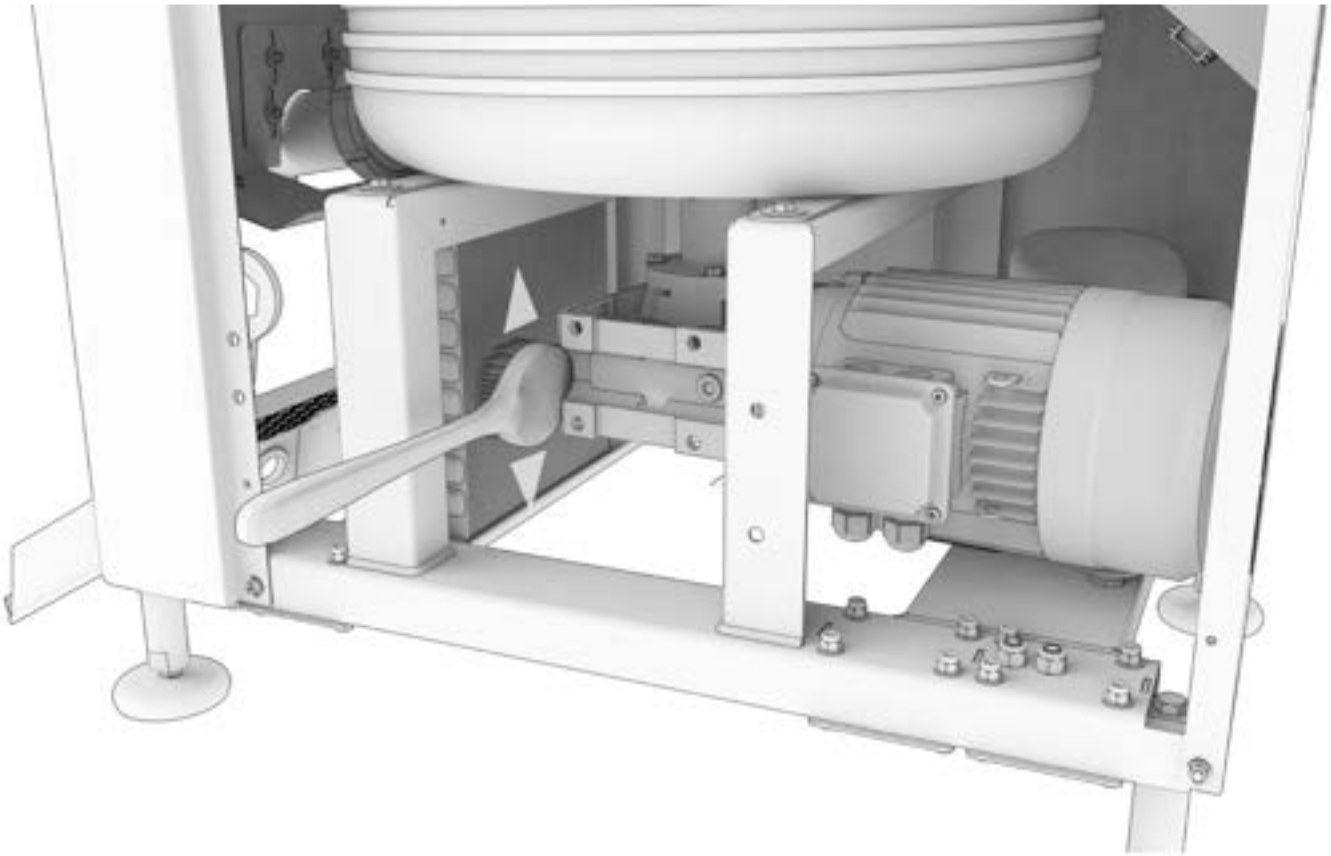


fig.8

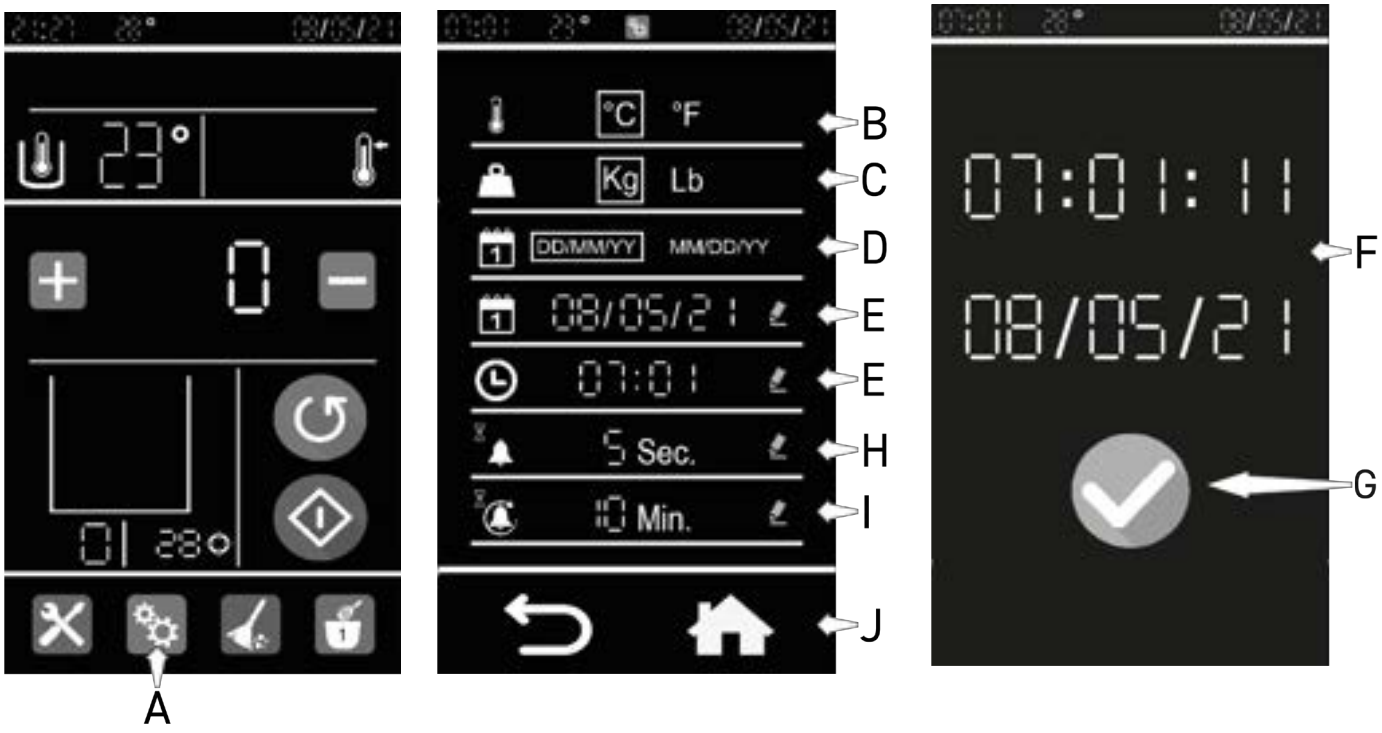
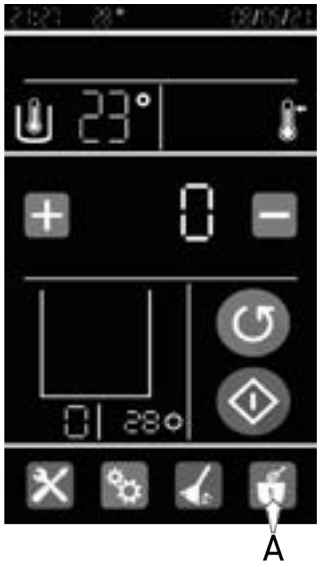
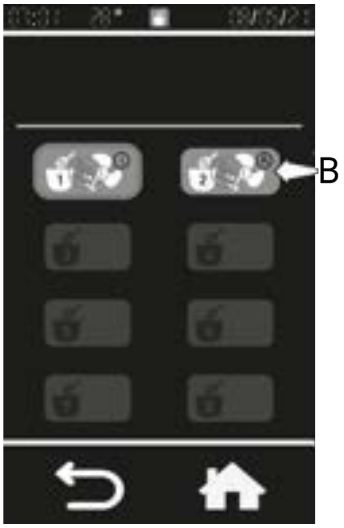

23°
0
28°
A
°C °F
B
Kg Lb
C
DD/MM/YY MM/DD/YY
D
08/05/21
E
07:01
E
5 Sec.
H
10 Min.
I
J
07:01:11
F
08/05/21
G

fig.9


23°
0
A


B


Min : 0 Max : 9999
7 8 9
4 5 6
1 2 3
0 Enter
2633
C


D


E


F


G


08h00
H
1. 80 Sec.
I
2. 60 Sec.
J
3. 80 Sec.
K


L
30°
M
8h00
N
60 Sec.
O
20
P

fig.10

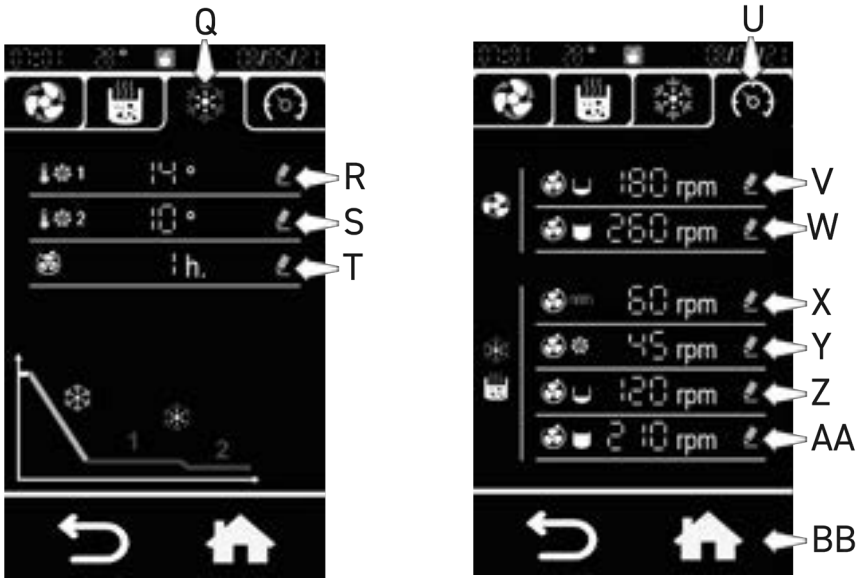

Q
R
14°
S
10°
T
1 h.
1
2
U
V
180 rpm
W
260 rpm
X
60 rpm
Y
45 rpm
Z
120 rpm
AA
210 rpm
BB

fig.11

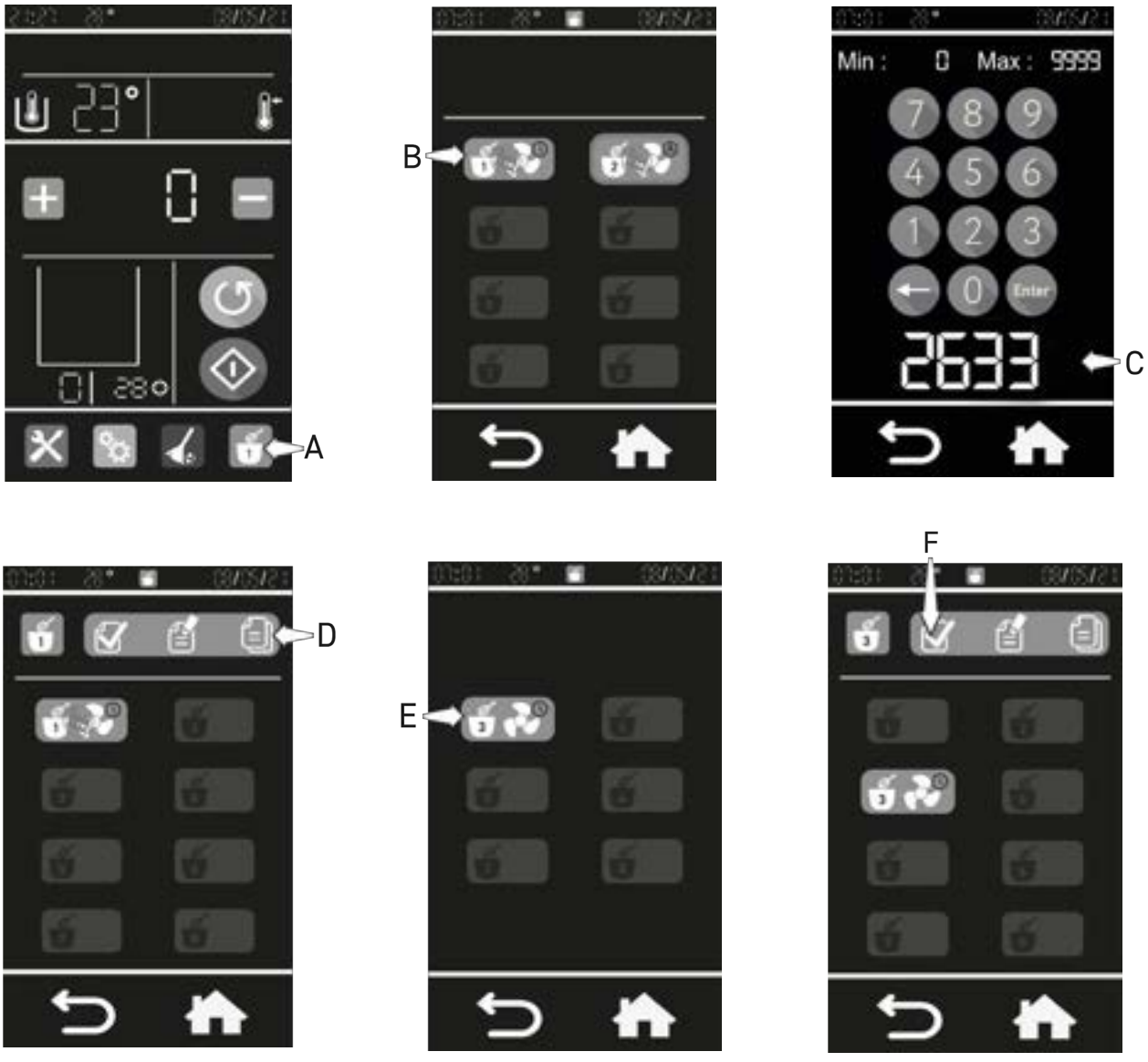

23°
A
B
Min : 0 Max : 9999
7 8 9
4 5 6
1 2 3
0 Enter
2633
C
D
E
F

fig.12

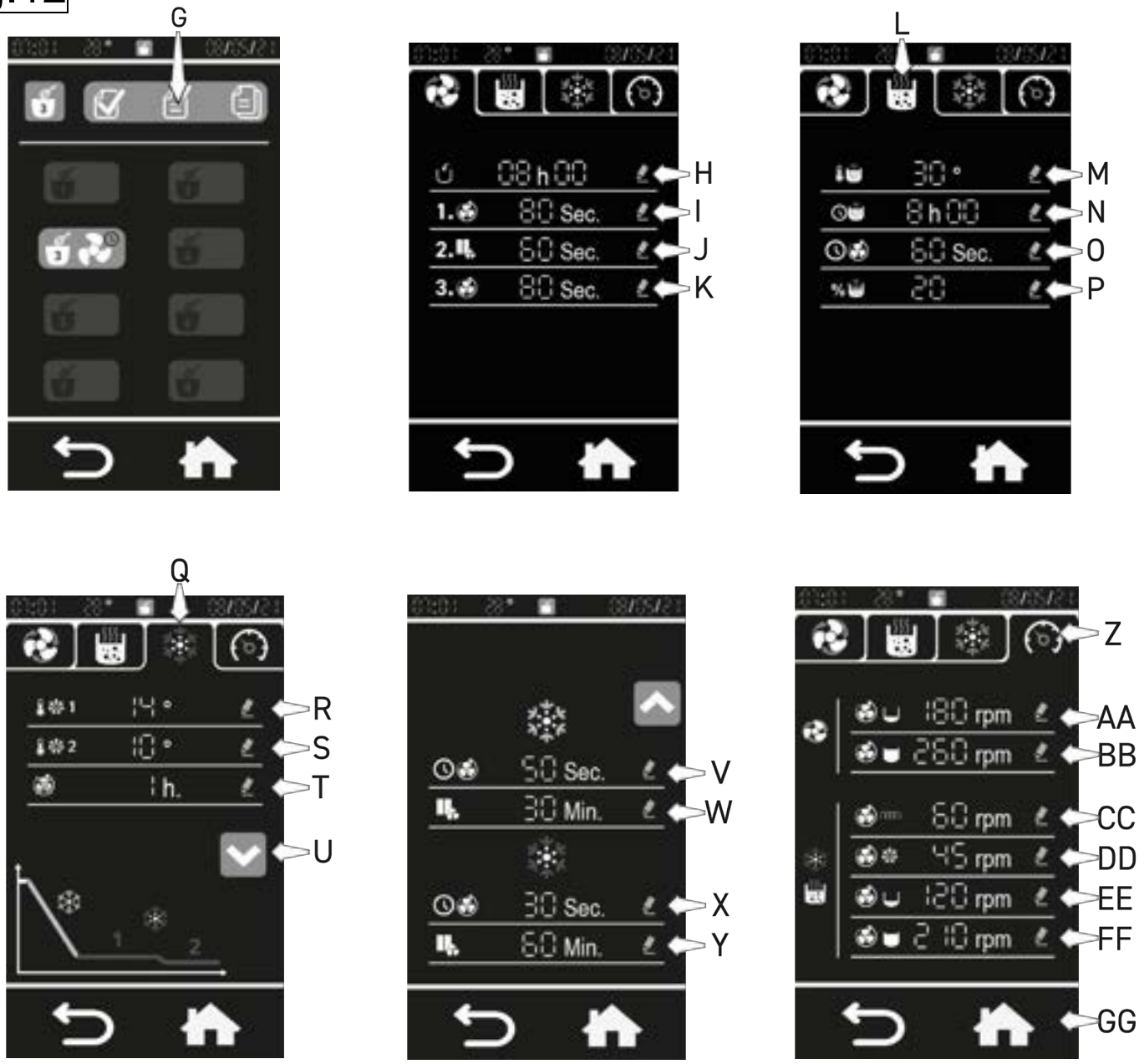


fig.13

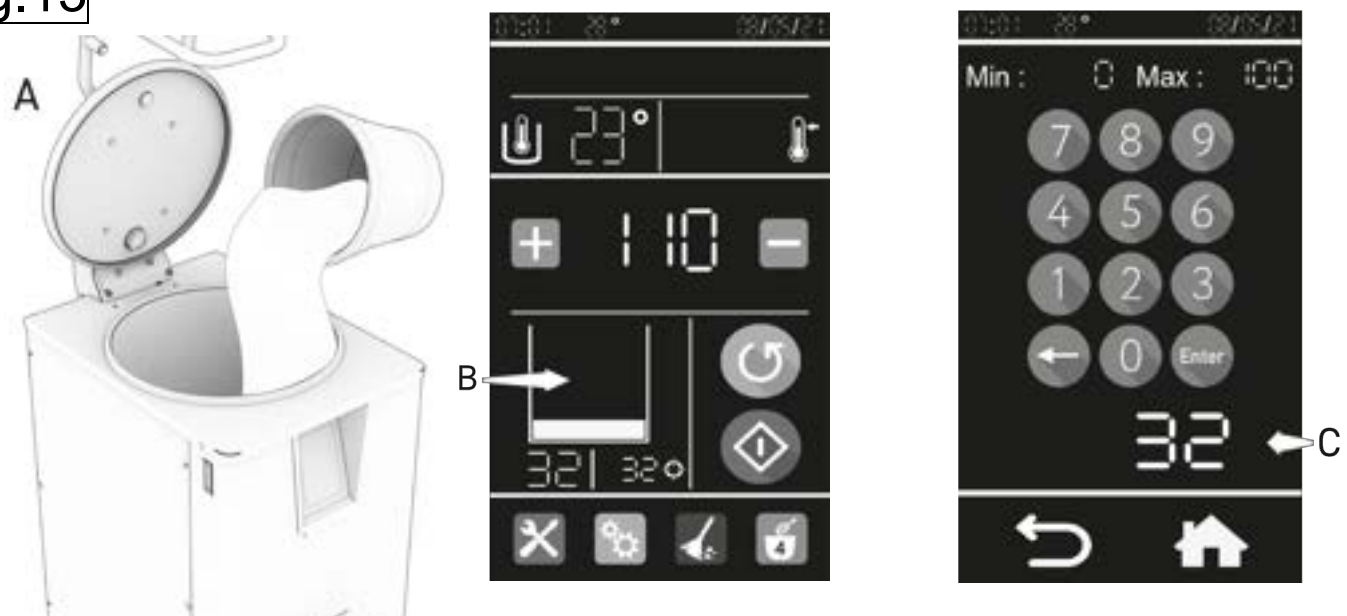


fig.14

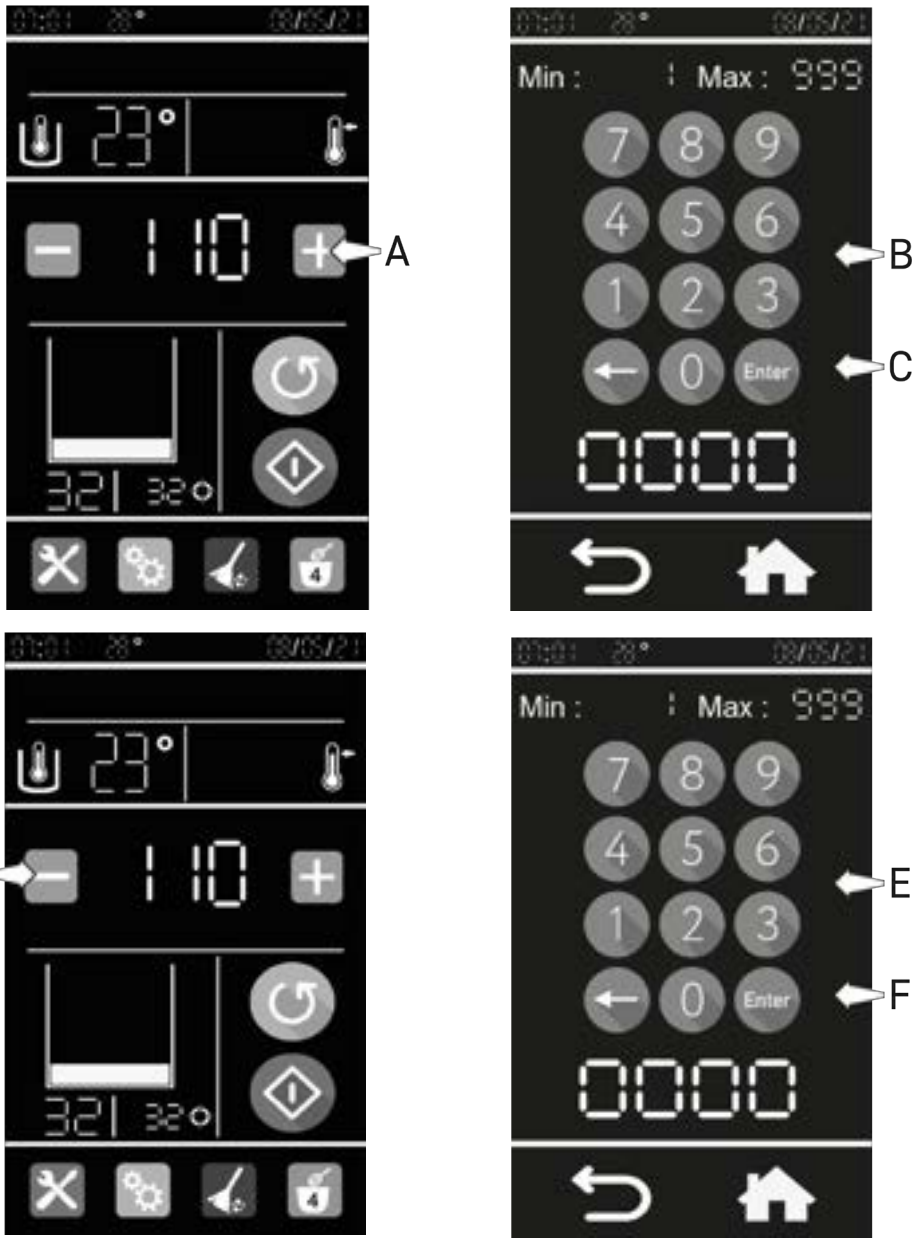

23°
110
A
Min :
Max : 999
7 8 9
4 5 6
1 2 3
0
Enter
B
C
0000
321 320
D
E
F

fig.15

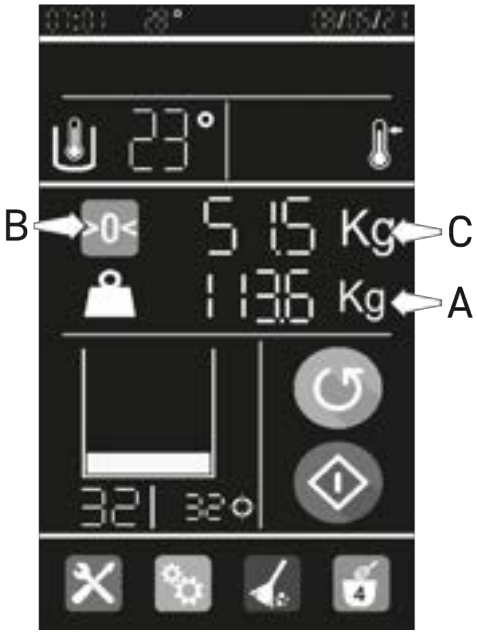
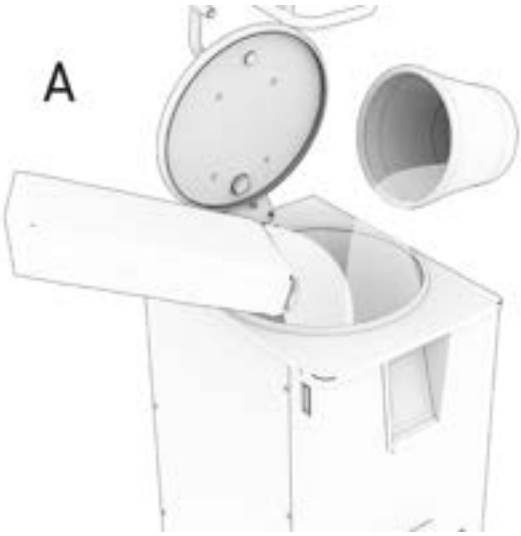

23°
B
0
5 15 Kg
C
113.6 Kg
A
321 320

fig.16





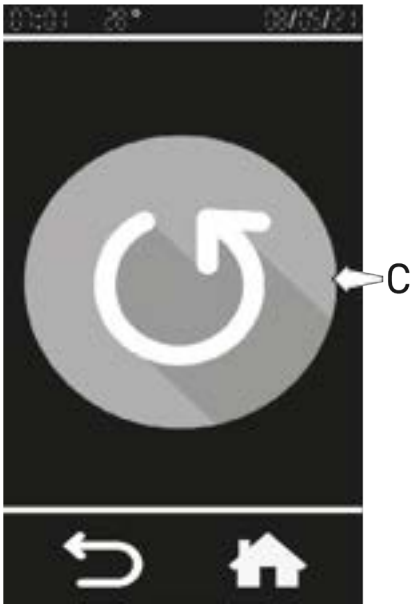




fig.17



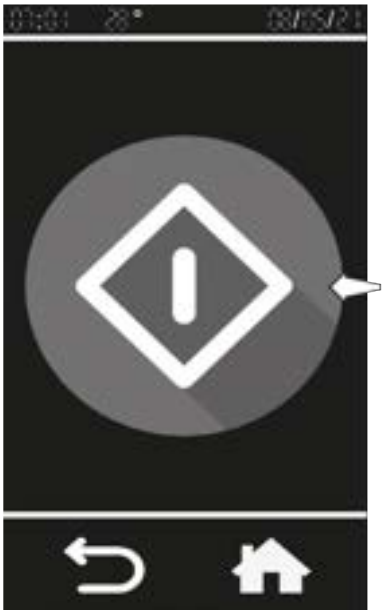




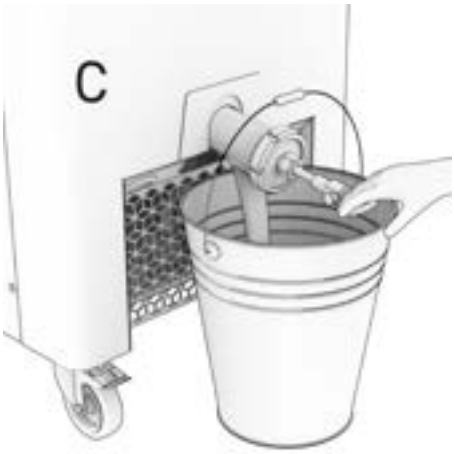
fig.18



A



B



C



D



E



F



G

Traditionally Innovative

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Last update: 06/2021
Technical files compiled by:
Pierre-Yves Dorsimont
JAC S.A.
Chemin d'Éole, 1
B-4000 Sclessin
BELGIUM

Adrien Craeninckx
Chief Executive Officer
JAC s.a.