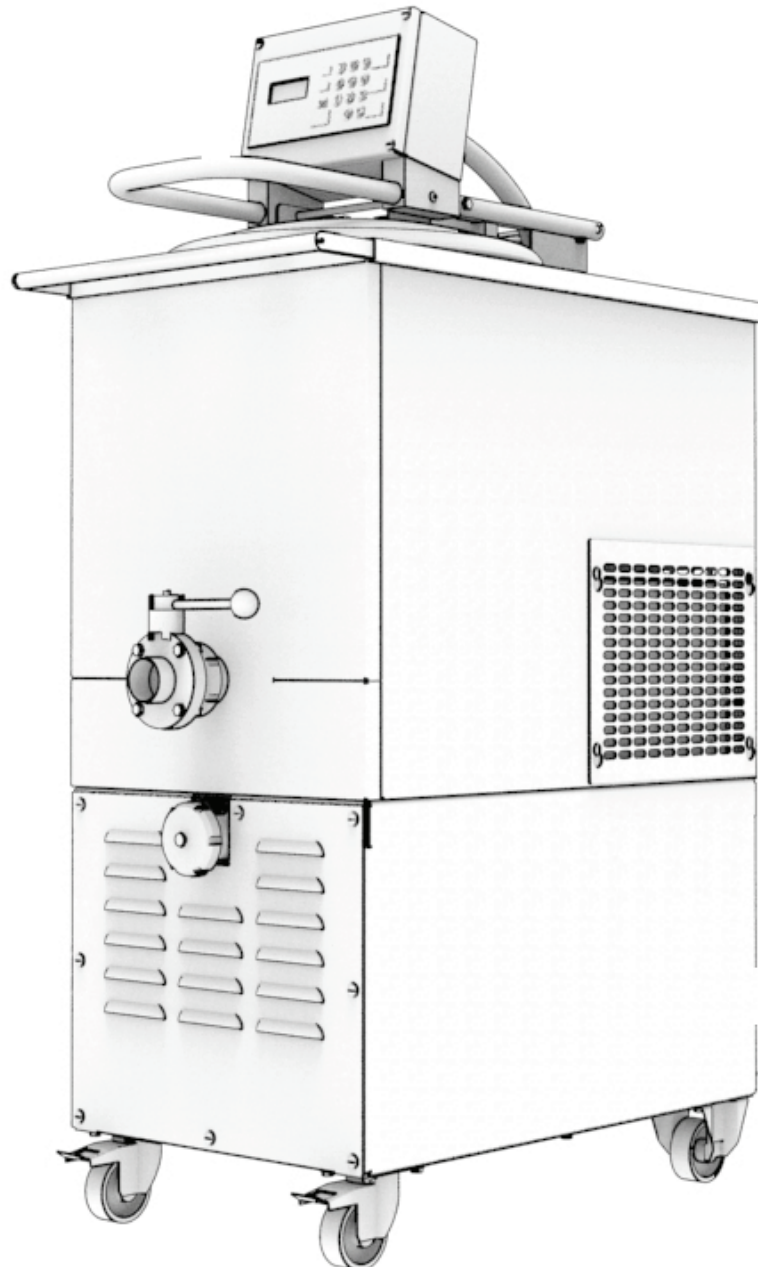




Traditionally Innovative

TRADILEVAIN



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

TRADILEVAIN

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

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

1 BEFORE COMMISSIONING

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

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

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

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

2 WARRANTY



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

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

Subject to the following restrictive conditions:

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



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

This warranty does not cover:

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

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

3 WARNINGS

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



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

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

This machine is intended exclusively for professional use.

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

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

Follow the instructions given for its use.

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

This machine must be adequately illuminated to operate it.

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

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



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

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

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

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

4.2 Details of materials in direct contact with dough.

Tank: STAINLESS STEEL 304

Blade: STAINLESS STEEL 304

Probe housing: STAINLESS STEEL 304

Tank seal: EPDM

Valve: Stainless steel 304

Cover: Stainless steel 304

5 INSTALLATION AND COMMISSIONING

5.1 Unpacking the machine:

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

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

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

5.2 Positioning:

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

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

5.3 Electrical connection:

IMPORTANT: This machine must be earthed.

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

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

TL40 – TL105

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

TL220

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

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

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

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

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

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



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

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

5.4 Commissioning:

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

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

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

5.5 **Danger:**

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

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

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

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

6 **CONTROLS AND SAFETY FEATURES**

6.1 **Controls:**

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

6.2 **Work area:**

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

7 **OPERATION**

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

Control panel

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

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

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

Operating procedure (fig.7, 8)

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

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


| | |
|-------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 08: 00: 00 | 14° |

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

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

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

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

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

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




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

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


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




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

G. Open the valve to obtain sourdough starter.

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

| |
|-------------------|
| TRADILEVAIN |
| 12: 00: 00 14° |




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

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



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

Default settings for the electronic board

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

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

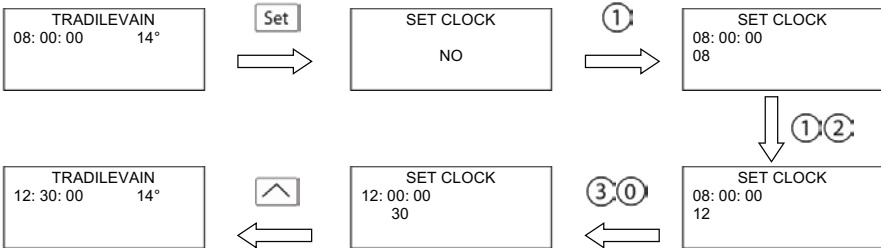
Settings on a grey background are not used or must not be modified

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


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

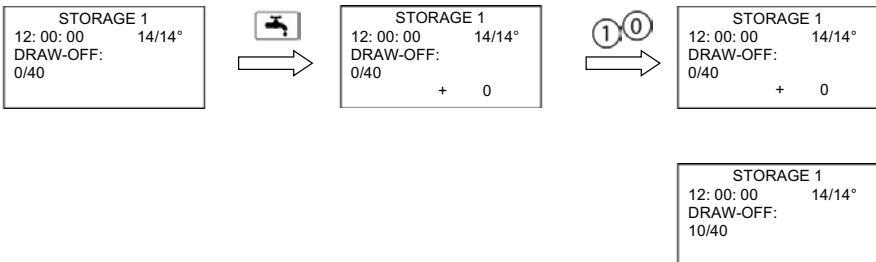
Setting the time

To set the time, proceed as shown below:



Starter draw-off function

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



Detailed description of a cycle and the electronic board settings

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

Add hot water (45°C) and flour. Add 50% of the working capacity as hot water and 50% as flour.

Press the cycle start button to start the first mixing cycle. The mixing cycle comprises:

- A stirring cycle at fast speed (**P24**) for X seconds (**P8**).
- A stop cycle of X seconds (**P9**).
- A stirring cycle at fast speed (**P24**) for X seconds (**P10**).
- A stirring cycle at slow speed (**P21**) for X seconds (**P11**).

The Tradilevain buzzes and requests a scrape-down. Open the lid and use the spatula supplied to scrape down the tank.

Press the cycle start button to start the second mixing cycle. The second mixing cycle is identical to the first. If the mix is not satisfactory after this second cycle, press key 1 to start another stirring cycle at fast speed (**P24**) for X seconds (**P20**).

Automatic switching to fermentation cycle and stirring cycle 1.

Fermentation cycle:

Sourdough starter fermentation phase, the Tradilevain maintains the setpoint temperature (**P41**) for a pre-programmed time (**P40**).

Stirring cycle 1:

Stirring cycle 1 is done at fast speed (**P24**) for X seconds (**P14**). It is repeated X times (**P12**) and at pre-programmed intervals (**P13**).

Storage cycle:

The sourdough starter can be used from this point on. Once the fermentation time has elapsed, the Tradilevain switches automatically to storage mode. The cooling unit will then run until the selected setpoint temperature (**P42 or P43**) has been reached.

Stirring cycle 2:

Stirring cycle 2 is done at fast speed (**P24**) for X seconds (**P17**). It is repeated X times (**P15**) and at pre-programmed intervals (**P16**).

Stirring cycle 3:

Stirring cycle 3 is done at fast speed (**P24**) for X seconds (**P19**). It is repeated until the next feed and at pre-programmed intervals (**P18**).

The Tradilevain buzzes every day at a set time (**P39**) for X seconds (**P31**) to request a feed.

Setting P1: Selects the display language.

Setting P2: Selects the unit of temperature.

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

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

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

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

Setting P31: Sets the duration of feed reminder buzzer.





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

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

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

8 MAINTENANCE

8.1 Weekly, by a trained operator.

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

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



NEVER WASH THE MACHINE BY HOSING IT DOWN

9 CONSUMABLES

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

Always quote the machine serial number shown on the nameplate.

Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of CONSUMABLES

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

10 MALFUNCTIONS

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

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



Should the problem persist, please contact your technician.

11 LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

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

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

1 AVANT LA MISE EN SERVICE

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Sous les conditions restrictives suivantes :

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



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

Cette garantie ne couvre pas :

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

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

3 AVERTISSEMENTS

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



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

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

Cette machine est exclusivement réservée à un usage professionnel.

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

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

Suivez les instructions données pour l'utilisation.

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

Cette machine doit être suffisamment éclairée pour effectuer le travail.

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

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



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

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

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

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

4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte

Cuve : INOX 304

Lame : INOX 304

Doigt de sonde : INOX 304

Joint de cuve : EPDM

Vanne : INOX 304

Couvercle : INOX 304

5 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

5.1 Déconditionnement de la machine

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

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

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



5.2 Emplacement

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

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

5.3 Raccordement électrique

IMPORTANT : Mise à la terre obligatoire.

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

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

TL40 – TL105

- Amérique du Nord : Protection 15A ;

- Reste du monde : Protection 16A.

TL220

- Amérique du Nord : Protection 32A ;

- Reste du monde : Protection 32A.

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

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

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

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

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



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

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

5.4 Mise en service

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

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

Pour l'utilisation de la machine, se reporter au chapitre « Utilisation ».

5.5 Danger

En cas de danger pour l'utilisateur ou pour la machine, utiliser l'interrupteur général (fig.6, n°28) pour couper l'alimentation de la machine.

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

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

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

6 ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

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

6.2 Zone de travail

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

7 UTILISATION

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

Pupitre de commande

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

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


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

Procédure d'utilisation (fig.7, 8)

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

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


| | |
|--------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 08 : 00 : 00 | 14° |

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

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

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

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

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

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




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

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


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




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

G. Ouvrir la vanne pour obtenir du levain.

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

| | |
|--------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 12 : 00 : 00 | 14° |




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

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



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

Paramètres par défaut de la carte électronique

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

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

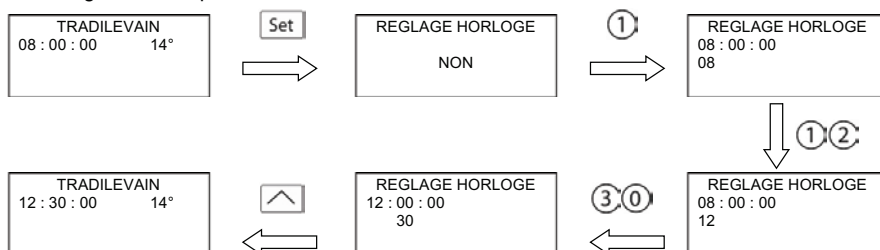
Les paramètres sur fond gris sont des paramètres non utilisés ou à ne pas modifier

Pour accéder aux paramètres simples, appuyer sur le bouton .


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

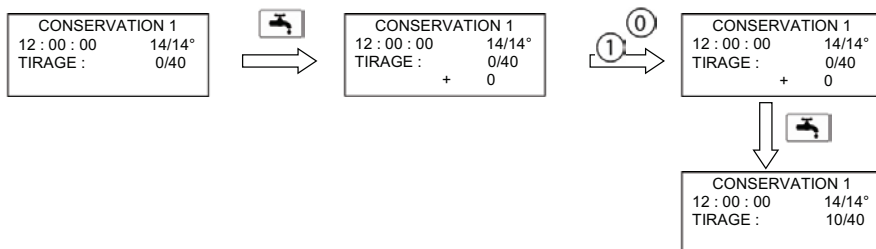
Réglage de l'heure

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



Fonction levain soutiré

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Cycle de maturation :

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

Cycle de conservation :

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

Cycle d'agitation 1 :

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

Cycle d'agitation 2 :

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

Cycle d'agitation 3 :

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

8 ENTRETIEN

8.1 Hebdomadaire par un utilisateur formé

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

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



NE JAMAIS LAVER LA MACHINE À GRANDE EAU

9 CONSOMMABLES

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

9.1 Liste des CONSOMMABLES

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

10 INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

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

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



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11 LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

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

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

1 VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Es gelten die folgenden Beschränkungen:

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



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

Diese Garantie deckt nicht:

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

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

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

3 WARNHINWEISE

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



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

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den professionellen Einsatz vorgesehen.

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

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

Befolgen Sie stets die Anleitungen zur Bedienung und Verwendung.

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

Die Maschine muss zur Durchführung der Arbeiten ausreichend ausgeleuchtet sein.

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

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



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

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

4 TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

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

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

Trog: EDELSTAHL 304

Messer: EDELSTAHL 304

Finger Temperaturfühler: EDELSTAHL 304

Trogdichtung: EPDM

Ventil: Edelstahl 304

Deckel: Edelstahl 304

5 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

5.1 Auspacken der Maschine:

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

A. Die Holzbox entfernen.

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



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

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

5.2 Aufstellung:

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

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

5.3 Anschluss an die Stromversorgung:

WICHTIG: Die Erdung der Maschine ist vorgeschrieben.

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

Ihr Stromnetz zur Versorgung der Maschine muss folgendermaßen geschützt werden:
TL40 – TL105

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

TL220

- Nordamerika: Schutz 32 A;
- Rest der Welt: Schutz 32 A.

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

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

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

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

Bitte beachten Sie die an der Maschine angebrachten Warnsymbole:



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

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

5.4 Inbetriebnahme:

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

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

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

5.5 Gefahr:

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

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

Vor Wartungs- oder Instandsetzungsmaßnahmen den Netzstecker ziehen.

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

6 BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSVORRICHTUNG

6.1 Bedienelement:

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

6.2 Arbeitsbereich:

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

7 BEDIENUNG

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

Bedienelement

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

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

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

Bedienung (Fig. 7, 8)

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

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


| | |
|--------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 08 : 00 : 00 | 14° |

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

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

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

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

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

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




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

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


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




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

G. Den Teig über das Ventil ablassen.

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

| | |
|--------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 12 : 00 : 00 | 14° |

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

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



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

Standardparameter der Elektronikarte

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



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

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

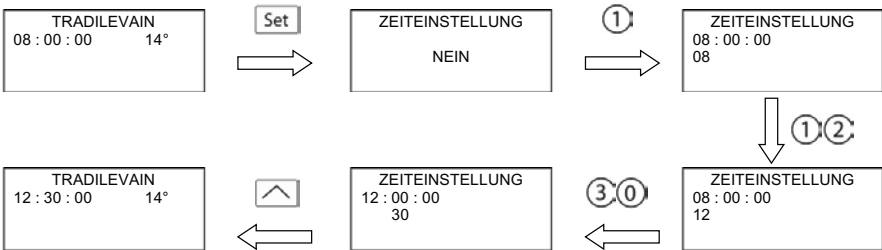
Bei den grau unterlegten Parametern handelt es sich um nicht verwendete Parameter oder solche Parameter, die nicht geändert werden dürfen.

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


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

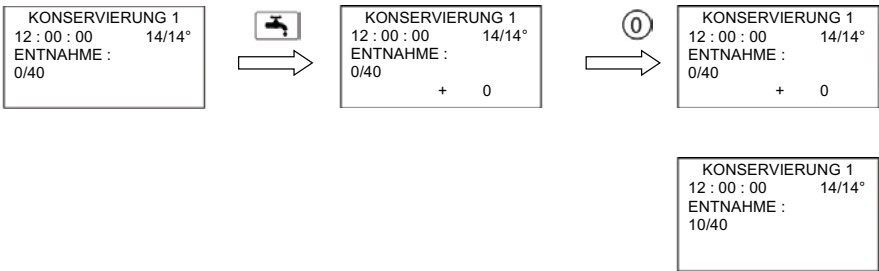
Zeiteinstellung

Zur Zeiteinstellung folgendermaßen vorgehen:



Funktion entnommener Sauerteig

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



Detaillierte Beschreibung eines Zyklus und der Parameter der Elektronikkarte

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

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

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

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

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

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

Automatischer Übergang auf den Reifungszyklus und den Rührzyklus 1.

Reifungszyklus:

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

Rührzyklus 1:

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

Konservierungszyklus:

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

Rührzyklus 2:

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

Rührzyklus 3:

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

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

Parameter P1: Auswahl der Anzeigensprache.

Parameter P2: Auswahl der Temperatureinheit.

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

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

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

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

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





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

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

Parameter P44: Definiert den nutzbaren Sauerteig für die Taschenrechnerfunktion.

8 INSTANDHALTUNG

8.1 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener:

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

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



DIE MASCHINE NIEMALS MIT VIEL WASSER REINIGEN.

9 ERSATZTEILE

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

9.1 ERSATZTEILLISTE

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

10 STÖRUNGEN UND FEHLER

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

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



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

11 LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE UND FUNKTIONEN

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

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

1 VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

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

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

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

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

2 GARANTIE



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

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

Onder de volgende beperkende voorwaarden:

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



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

Het volgende valt niet onder deze garantie:

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

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

3 WAARSCHUWINGEN

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



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

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

Deze machine is uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.

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

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

Volg de meegeleverde gebruiksinstructies.

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

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

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

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



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

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

4 TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

4.1 Technische eigenschappen

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

4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg .

Kuip: INOX304

Blad: INOX304

Sondestift: INOX304

Kuipfitting EPDM

Ventiel: Inox 304

Deksel: Inox 304

5 INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen:

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

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

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



5.2 Plaatsing:

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

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

5.3 Elektrische aansluiting:

BELANGRIJK: Verplichte aarding.

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

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

TL40 – TL105

- Noord-Amerika: Beveiliging 15 A

- Rest van de wereld: Beveiliging 16 A

TL220

- Noord-Amerika: Beveiliging 32 A

- Rest van de wereld: Beveiliging 32 A

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

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

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

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

Houd rekening met de veiligheidspictogrammen op de machine:



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

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

5.4 Inbedrijfstelling:

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

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

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

5.5 Gevaar:

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

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

Haal de stekker uit het stopcontact vooraleer u onderhoud uitvoert.

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

6 **BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL**

6.1 Bedieningspaneel:

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

6.2 Werkzone:

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

7 **GEBRUIK**

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

Bedieningspaneel

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

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


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

Gebruiksprocedure (fig.7, 8)

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

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

| | |
|-------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 08: 00: 00 | 14° |


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

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



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

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

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

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




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

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

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




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

G. Open het ventiel om de zuurdesem te verkrijgen.

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

| |
|---------------------|
| TRADILEVAIN |
| 12: 00: 00 14° |

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

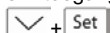
Als het mengsel ondanks de derde mengcyclus nog steeds niet goed is, voeg dan bij de volgende koeling 50% van het bruikbare volume met warm water en 25% met bloem. Druk in punt D. niet op de knop 'cyclus starten' maar stop de cyclus door gelijktijdig te drukken op de toetsen  +  + . Herneem vervolgens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



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

Standaardinstellingen van de elektronische kaart

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



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

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

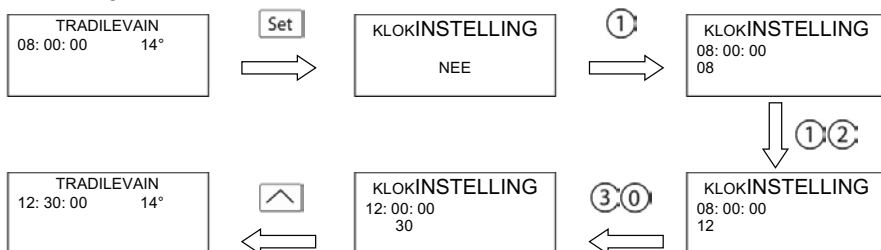
De instellingen in donkergrijs zijn niet-gebruikte of niet te wijzigen instellingen.

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

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


Uurinstelling

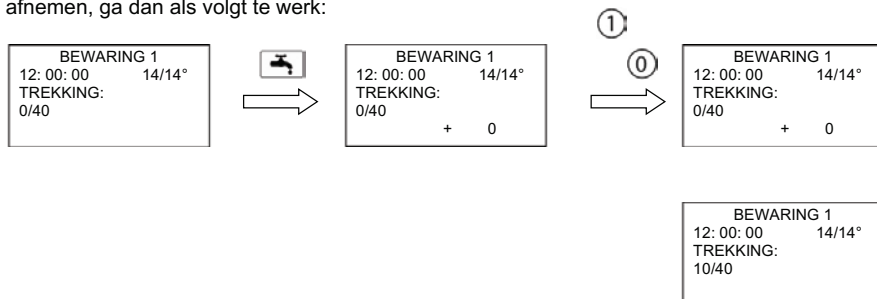
Ga als volgt te werk om het uur in te stellen:



Functie afgenomen zuurdesem

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

8 ONDERHOUD

8.1 Wekelijks door een opgeleide gebruiker.

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

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



SPUIT DE MACHINE NOOIT SCHOON.

9 VERBRUIKSGOEDEREN

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

9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN

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

10 STORINGEN

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

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



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

11 LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

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

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

1 ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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

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

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

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

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

2 ГАРАНТИЯ



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

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

Гарантия действует при соблюдении следующих ограничительных условий:

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



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

Гарантия не распространяется:

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

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

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

3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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



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

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

Машина предназначена исключительно для использования в рабочих целях.

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

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

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть обеспечена достаточным освещением для выполнения работы.

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

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



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

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

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

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

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

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

5 УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.1 Распаковка машины

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

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

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

5.2 Место установки

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

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

5.3 Электрическое подключение

ВАЖНО! Обязательно наличие заземления.

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

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

TL40 — TL105

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

TL220

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

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

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

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

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

Ознакомьтесь с пиктограммами техники безопасности, имеющимися на машине.



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

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

5.4 Ввод в эксплуатацию

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

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

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

5.5 Опасность

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

Не приближайтесь к люлькам, когда они находятся в движении.

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

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

6 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

6.1 Органы управления

Машина серийно оборудована механической кнопочной панелью (fig.5)

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона находится перед машиной (fig.4).

7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Пульт управления

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

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




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

Порядок эксплуатации (fig.7, 8)

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

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


| | |
|--------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 08 : 00 : 00 | 14° |

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

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

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

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

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

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




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

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


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




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

G. Открыть кран для получения закваски.

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

| | |
|--------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 12 : 00 : 00 | 14° |

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

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



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

Параметры электронной платы по умолчанию

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

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

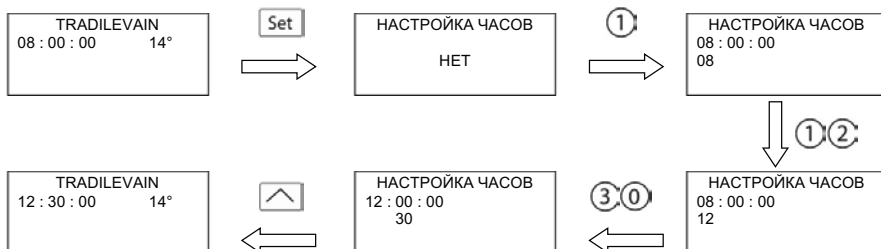
Параметры на сером фоне не используются или не подлежат изменению.

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


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

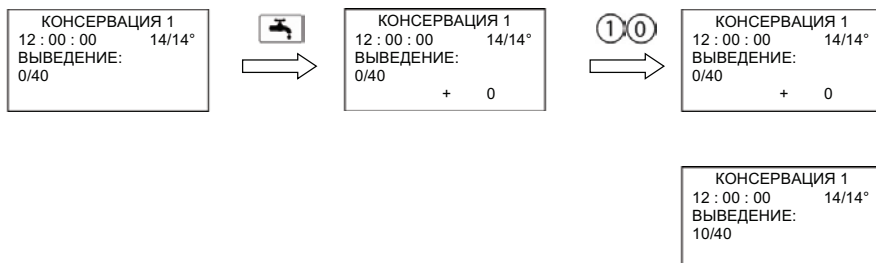
Настройка времени

Для настройки времени выполните следующие действия:



Функция откачанной закваски

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



Подробное описание цикла и параметров электронной платы

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

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

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

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

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

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

Автоматический переход к циклам созревания и замешивания 1.

Цикл созревания:

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

Цикл консервации:

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

Цикл замешивания 1:

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

Цикл замешивания 2:

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

Цикл замешивания 3:

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

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

Параметр P1: позволяет выбрать язык дисплея.

Параметр P2: позволяет выбрать единицу температуры.

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

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

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

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

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





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

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

Параметр P44: определяет полезный объем закваски для функции калькулятора.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Еженедельное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.

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

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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МАШИНУ ПОД СИЛЬНЫМ НАПОРОМ ВОДЫ.

9 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

9.1 Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

10 НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

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

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



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11 СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

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

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

1 ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

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

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

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

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

2 GARANTÍA



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

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

Con las siguientes condiciones restrictivas:

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



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

Esta garantía no cubre:

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

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

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

3 ADVERTENCIAS

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



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

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

Esta máquina está destinada únicamente a un uso profesional.

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

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

Siga las instrucciones de uso.

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

Esta máquina debe estar suficientemente iluminada para efectuar el trabajo.

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

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



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

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

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1 Características técnicas

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

4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa.

Cuba: INOX304

Cuchilla: INOX304

Mecanismo de la sonda: INOX304

Junta de cuba: EPDM

Válvula: INOX 304

Tapa: INOX 304

5 INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

5.1 Desembalaje de la máquina:

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

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

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

5.2 Ubicación:

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

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

5.3 Conexión eléctrica:

IMPORTANTE: La toma de tierra es obligatoria.

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

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

TL40 – TL105

- América del Norte: Protección 15 A.

- Resto del mundo: Protección 16 A.

TL220

- América del Norte: Protección 32 A.

- Resto del mundo: Protección 32 A.

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

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

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

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

Consulte los pictogramas de seguridad que figuran en la máquina:



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

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

5.4 Puesta en servicio:

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

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

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

5.5 Peligro:

En caso de peligro para el usuario o para la máquina, debe utilizar el interruptor general (fig.6, n°28) para cortar la alimentación de la máquina.

No se acerque a los distribuidores cuando estén en movimiento.

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

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

6 CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

6.1 Cuadro de control:

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

6.2 Área de trabajo:

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

7 USO

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

Pupitre de control

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

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


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

Procedimiento de uso (fig.7, 8)

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

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

| | |
|-------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 08: 00: 00 | 14° |


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

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



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

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

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

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




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

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


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




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

G. Abra la válvula para obtener la levadura.

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

| | |
|-------------|-----|
| TRADILEVAIN | |
| 12: 00: 00 | 14° |




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

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



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

Parámetros por defecto de la tarjeta electrónica

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

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

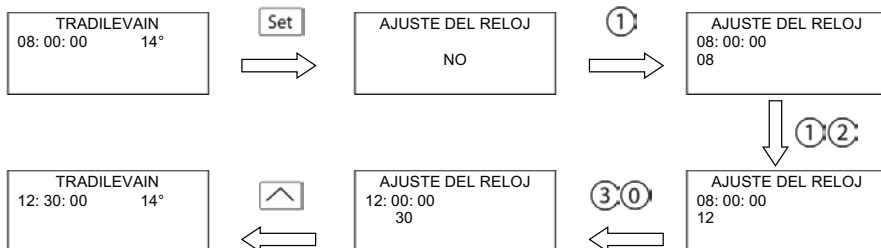
Los parámetros sombreados en gris son parámetros no utilizados o que no se deben modificar

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


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

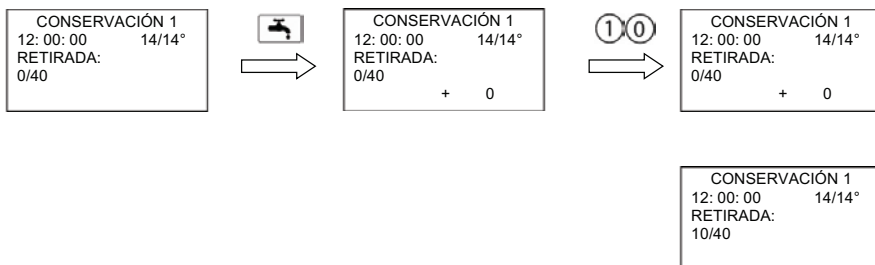
Ajuste de la hora

Para ajustar la hora, proceda de la siguiente manera:



Función de levadura obtenida

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Ciclo de maduración:

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

Ciclo de agitación 1:

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

Ciclo de conservación:

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

Ciclo de agitación 2:

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

Ciclo de agitación 3:

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

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

Parámetro P1: Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

Parámetro P2: Permite seleccionar la unidad de temperatura.

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

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

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

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

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





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

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

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

8 LIMPIEZA

8.1 Semanal por un usuario formado.

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

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



NO LAVE NUNCA LA MÁQUINA CON CHORROS DE AGUA

9 CONSUMIBLES

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

9.1 Lista de CONSUMIBLES

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

10 INCIDENTES DE FUNCIONAMIENTO

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

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



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

11 LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

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

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

1 PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

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

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

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

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

2 GARANZIA



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

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

Secondo le seguenti condizioni restrittive:

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



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

Questa garanzia non copre:

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

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

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

3 AVVERTENZE

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



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

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

Questa macchina è destinata unicamente ad un uso professionale.

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

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

Seguire le istruzioni fornite per l'utilizzo.

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

Deve essere illuminata a sufficienza per poter funzionare.

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

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



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

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

4 CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

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

4.2 Dettaglio materiali in contatto con la pasta.

Vasca: INOX304

Lama: INOX304

Perno della sonda: INOX304

Giunto della vasca: EPDM

Valvola: Inox 304

Coperchio: Inox 304

5 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

5.1 Disimballo della macchina:

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

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

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

5.2 Posizionamento:

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

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

5.3 Collegamento elettrico:

IMPORTANTE: Messa a terra obbligatoria.

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

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

TL40 – TL105

- Nord America: Protezione 15 A;

- Resto del mondo: Protezione 16 A.

TL220

- Nord America: Protezione 32 A;

- Resto del mondo: Protezione 32 A.

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

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

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

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

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



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

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

5.4 Messa in servizio:

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

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

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

5.5 Pericolo:

In caso di pericolo per l'utente o per la macchina, utilizzare l'interruttore generale (fig. 6, n. 28) per interrompere l'alimentazione della macchina.

Non avvicinarsi ai ripiani a bilanciere quando sono in movimento.

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

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

6 **ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA**

6.1 Organo di comando:

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

6.2 Zona di lavoro:

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

7 **UTILIZZO**

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

Quadro comandi


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

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

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

Procedura di utilizzo (fig. 7, 8)

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


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

| |
|-------------------------------|
| TRADILEVAIN 08: 00: 00 14° |
|-------------------------------|

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

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

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

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

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




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

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

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




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

G. Aprire la valvola per ottenere il lievito.

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

| |
|-------------------|
| TRADILEVAIN |
| 12: 00: 00 14° |




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

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



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

Parametri predefiniti della scheda elettronica

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

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

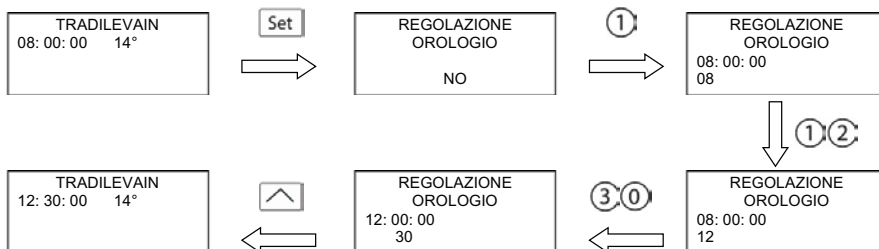
I parametri su fondo grigio sono parametri non utilizzati o da non modificare.

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


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

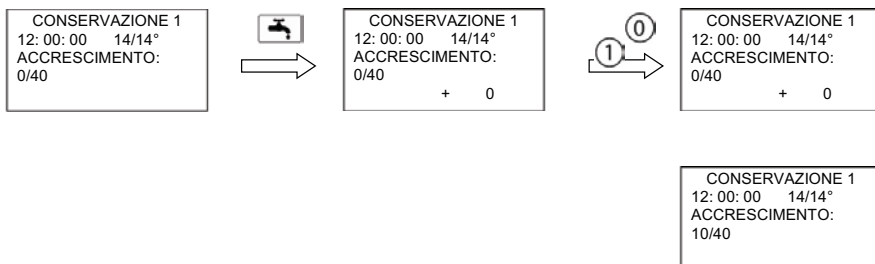
Regolazione dell'ora

Per regolare l'ora, procedere come sotto riportato:



Funzione lievito esausto

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



Descrizione dettagliata di un ciclo e dei parametri della scheda elettronica

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

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

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

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

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

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

Passaggio automatico ai cicli di maturazione e di agitazione 1.

Ciclo di maturazione:

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

Ciclo di conservazione:

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

Ciclo di agitazione 1:

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

Ciclo di agitazione 2:

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

Ciclo di agitazione 3:

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

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

Parametro P1: Permette di scegliere la lingua da visualizzare.

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

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

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

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

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

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





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

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

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

8 MANUTENZIONE

8.1 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato.

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

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



NON LAVARE MAI LA MACCHINA CON ACQUA ABBONDANTE.

9 COMPONENTI DI CONSUMO

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

Precisare sempre il codice della macchina indicato sulla targa segnaletica.

Il tecnico effettua gli ordini presso JAC.

9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO

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

10 INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

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

| Problema | Verifica |
|--|---|
| La macchina non si mette in moto | Verificare l'alimentazione generale e del motore. Verificare che il sezionatore nella parte posteriore della macchina sia ben attivato. Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso. |
| La quarta linea visualizza "DEFAUT VARIATEUR" (anomia variatore) | Interrompere l'alimentazione dalla macchina al sezionatore, attendere 2 minuti e riavviare il sezionatore. Se l'anomia permane alla rimessa in tensione, contattare il rivenditore. |
| La quarta linea visualizza "DEFAUT FROID" (anomia freddo) | Scollegare la macchina e contattare il rivenditore. |
| Al posto dell'orologio compagno dei trattini " - - : - - : - -". | Regolare l'ora come indicato al paragrafo UTILIZZO |
| Al posto della temperatura vasca compagno alcuni trattini " - . ° " | Contattare il rivenditore, la sonda non funziona |



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

11 ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

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

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

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

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

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

- استعن بوكيل معتمد من أجل التركيب والتشغيل والمتابعة.

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

2 الضمان

تقدم شركة JAC ضماناً على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.

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



بحسب الشروط المقيدة التالية:

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

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

علماً بأن الضمان لا يشمل:

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

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



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



تم إعطاء هذه التنبيهات حرصًا على سلامتك وعلى سلامة الآخرين. برجاء قراءتها بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز.
تم تصميم هذه الآلة لكي يستخدمها أشخاص بالغين مسموح لهم باستخدامها. يرجى ألا يلمسها الأطفال أو أن يستخدموها كلعبة.
هذه الآلة مخصصة 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 الآلة داخل مكان، بعيدًا عن الرطوبة والحرارة.

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الآلة للقيام بالعمل.

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

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



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

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

4 المواصفات الفنية

4.1 المواصفات الفنية

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

4.2 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.

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

5 التركيب والتشغيل

5.1 فك تغليف الآلة:

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

A. قم بفك الصندوق الخشبي.

B. اسحب الفلين الذي يثبت المبرد

C. انزع الشرائح الخشبية التي تعرقل حركة العجلات

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

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



5.2 الموضع:

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

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

5.3 التوصيل الكهربى:

هام: توصيل الطرف الأرضي إلزامي.

يُنصح بحماية التمديدات الكهربائية بمنصهر وقاطع تيار تفاضلي.

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

TL40 – TL105

- أمريكا الشمالية: حماية 15 أمبير؛

بقية دول العالم: حماية 16 أمبير.

TL220

- أمريكا الشمالية: حماية 32 أمبير؛

بقية دول العالم: حماية 32 أمبير.

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

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

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

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

يرجى الاطلاع على الصور التوضيحية المتعلقة بالأمان الموجودة على الآلة:

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

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



5.4 التشغيل:

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

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

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

5.5 خطر:

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

لا تقترب من صواني التآرجح عندما تتحرك.

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

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

6 جهاز التحكم والأمان

6.1 جهاز التحكم:

الآلة مجهزة بلوحة مفاتيح ميكانيكية (fig. 5)

6.2 منطقة عمل:

توجد منطقة العمل أمام الآلة (fig.4).

7 الاستخدام

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

لوحة تحكم

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

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

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

خطوات الاستخدام (fig.7, 8)

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

| |
|------------------------------------|
| TRADILEVAIN 00:00:14 درجة مئوية |
|------------------------------------|

A. إضافة الماء الساخن (45 درجة مئوية) والدقيق.. ضع في 50% من الحجم ماء ساخن وفي الـ 50% الأخرى من الحجم ضع الدقيق (انظر الجداول في فقرة 4.1 و4.2 وفقاً لموديل غرفة التخمر Tradilevain).


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

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

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

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

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

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

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




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


النضج 30 :10
10 :30 :00 /30 14 درجة مئوية
التوزيع: 40 / 0
تحريك بطي




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

G. افتح الصمام للحصول على خميرة العجين.

TRADILEVAIN
12 :00 :00 14 درجة مئوية

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




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

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

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



المعايير الافتراضية للبطاقة الإلكترونية

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

| معايير متقدمة | | | | | | |
|---------------|--|-------|-------|-------|---------|---|
| المسميات | الشاشة | TL40 | TL105 | TL220 | الوحدات | الفترات |
| اختيار اللغة | FRANÇAIS ENGLISH DEUTSCH ESPANOL ITALIANO POLSKI SVENSKA NEDERLANDS MAKEDONSKI | | | | | 0: اللغة الفرنسية 1: الإنجليزية 2: الألمانية 3: الإسبانية 4: الإيطالية 5: البولندية 6: السويدية 7: الهولندية 8: المقدونية |
| P1 | | | | | | |
| P2 | اختيار وحدة الحرارة | منوية | منوية | منوية | | 0: منوية 1: فهرنهايت |
| P3 | تصحيح قياس حساس درجة الحرارة | | | | | |
| P4 | وضع التشغيل عن طريق درجة حرارة التسخين | لا | لا | لا | | 0: لا 1: نعم |
| P5 | درجة حرارة تقاضلية | | | | | 5 - 1 |
| P6 | مدة ترك الصمام الكهربائي | | | | | 250 - 5 |
| P7 | مدة استبقاء مضخة الخلطة | | | | | 250 - 5 |
| P8 | المدّة الأوتية للتحريك السريع | 120 | 50 | 45 | | 250 - 5 |
| P9 | مدة الوقت الميت | 10 | 10 | 5 | | 250 - 5 |
| P10 | المدّة الثانوية للتحريك السريع | 120 | 50 | 45 | | 250 - 5 |
| P11 | مدة تحريك البطيء | 30 | 30 | 30 | | 250 - 5 |
| P12 | عدد الدورة 1 | 6 | 6 | 6 | | 7 - 1 |
| P13 | المدّة بين دورات التحريك 1 | 00:30 | 00:30 | 00:30 | | 03:00 - 00:20 |
| P14 | مدة تحريك الدورة 1 | 18 | 15 | 15 | | 250 - 5 |
| P15 | عدد الدورة 2 | 6 | 6 | 4 | | 7 - 1 |
| P16 | المدّة بين دورات التحريك 2 | 00:40 | 00:40 | 00:40 | | 03:00 - 00:20 |
| P17 | مدة تحريك الدورة 2 | 40 | 18 | 15 | | 250 - 5 |
| P18 | المدّة بين دورات التحريك 3 | 01:00 | 01:00 | 01:00 | | 03:00 - 00:20 |
| P19 | مدة تحريك الدورة 3 | 40 | 20 | 15 | | 250 - 5 |
| P20 | مدة تحريك الضغط على الأزرار 1 | 120 | 120 | 120 | | 250 - 5 |
| P21 | أقل قدر من سرعة التحريك البطيئة | 15 | 15 | 10 | | 50 - 10 |
| P22 | أقصى قدر من سرعة التحريك البطيئة | 15 | 15 | 10 | | 50 - 10 |
| P23 | أقل قدر من سرعة التحريك السريعة | 50 | 50 | 50 | | 100 - 50 |
| P24 | أقصى قدر من سرعة التحريك السريعة | 90 | 90 | 90 | | 100 - 50 |
| P25 | مرقفة التبريد | 40 | 15 | 10 | | 250 - 5 |
| P26 | مرقفة التناطيل | 15 | 5 | 3 | | 250 - 5 |
| P27 | مدة التحريك السريع مستوى عالي | 5 | 5 | 5 | | 250 - 5 |
| P28 | مدة الاستبقاء بعد المستوى العالي | 5 | 5 | 5 | | 250 - 5 |
| P29 | متع التحريك السريع قبل التبريد | 01:00 | 01:00 | 01:00 | | 01:00 - 00:00 |
| P30 | المدّة قبل رنين الجرس | 5 | 5 | 5 | | 250 - 5 |
| P31 | مدة رنين جرس التبريد | 60 | 60 | 60 | | 250 - 5 |
| P32 | مدة الرنين إن كان المستوى منخفضاً | 30 | 30 | 30 | | 30 - 2 |
| P33 | مدة الرنين إن كان المستوى مرتفعاً | 2 | 2 | 2 | | 30 - 2 |
| P34 | إيقاف التحريك إذا طلب تبريد | لا | لا | لا | | 0: لا 1: نعم |
| P35 | الأمر بحفظ الحد الأدنى إذا تم إيقاف التحريك | 10 | 10 | 12 | | 20 - 4 70 - 40 |
| P36 | لا نصح | 20 | 20 | 20 | | 20 - 1 70 - 34 |
| P37 | لا حفظ | 14 | 14 | 14 | | 20 - 1 70 - 34 |

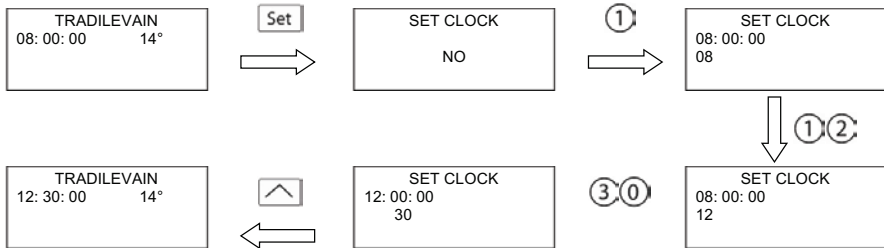
المعايير ذات الخلفية الرمادية هي معايير غير مستخدمة أو لا يجب تعديلها

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

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

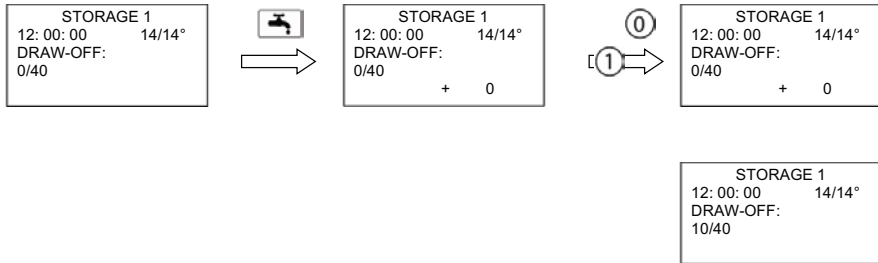
ضبط الساعة

لضبط الساعة، كما يلي:



وظيفة الخميرة المصفاة

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



وصف تفصيلي لدورة ولمعايير البطاقة الإلكترونية

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

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

معييار P1: يتيح اختيار لغة الشاشة.

معييار P2: اختيار وحدة درجة الحرارة.

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

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

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

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



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

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

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

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

8.1 أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرّب.

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

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



لا تغسل الآلة بالماء الغزير مطلقا.

9 قَطْع المستهلكات

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

9.1 قائمة بالمستهلكات

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

10 الأحداث العارضة أثناء التشغيل

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

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

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.

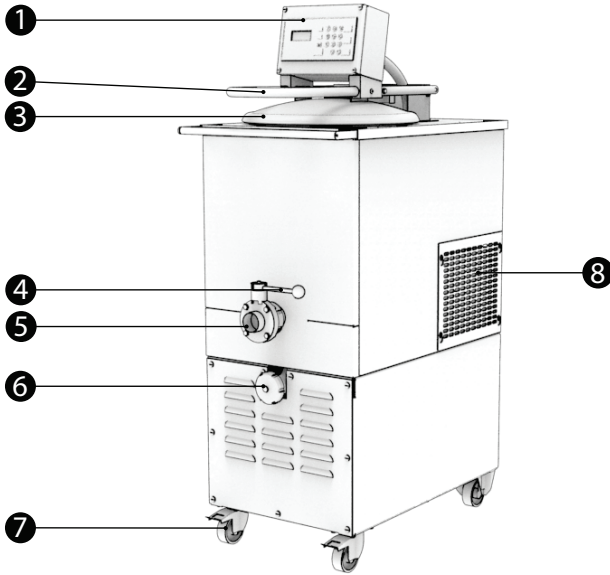


11 قائمة بالمكونات الموجودة في الأشكال

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

TL40 – TL105

fig.1



TL220

fig.2

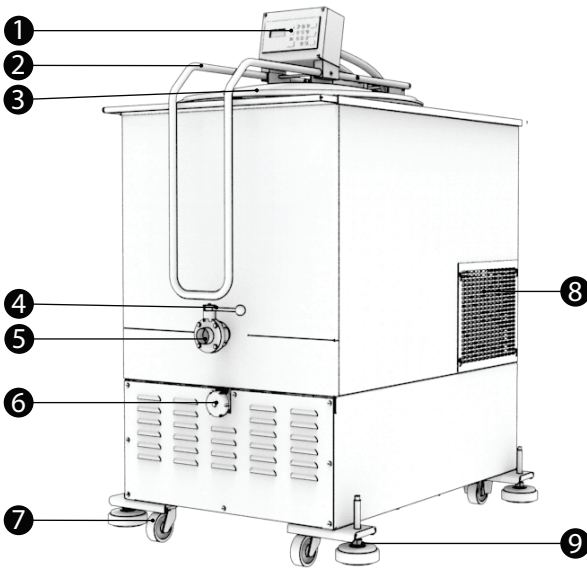


fig.3

TL40 – TL105 – TL220

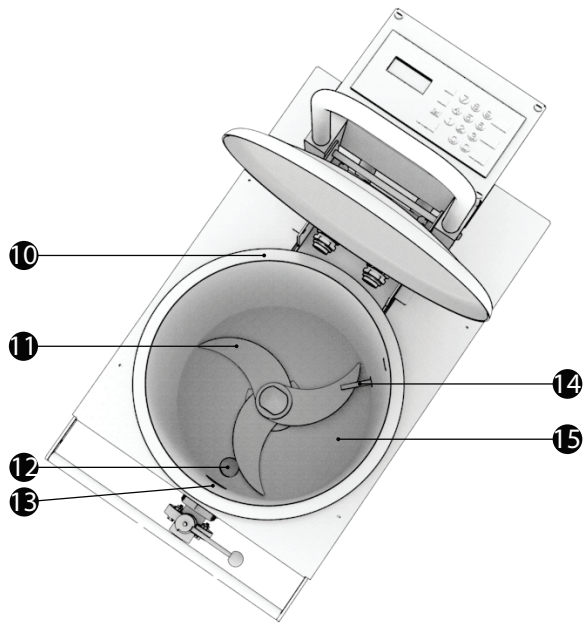


fig.4

TL40 – TL105 – TL220

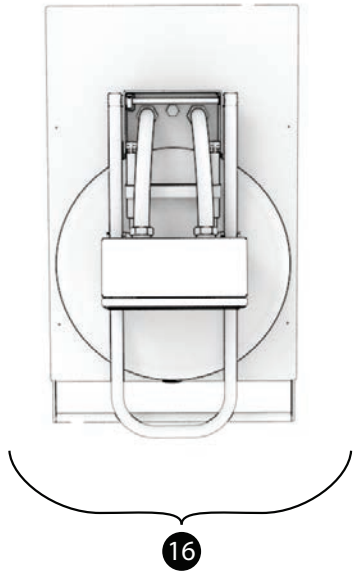


fig.5

TL40 – TL105 – TL220

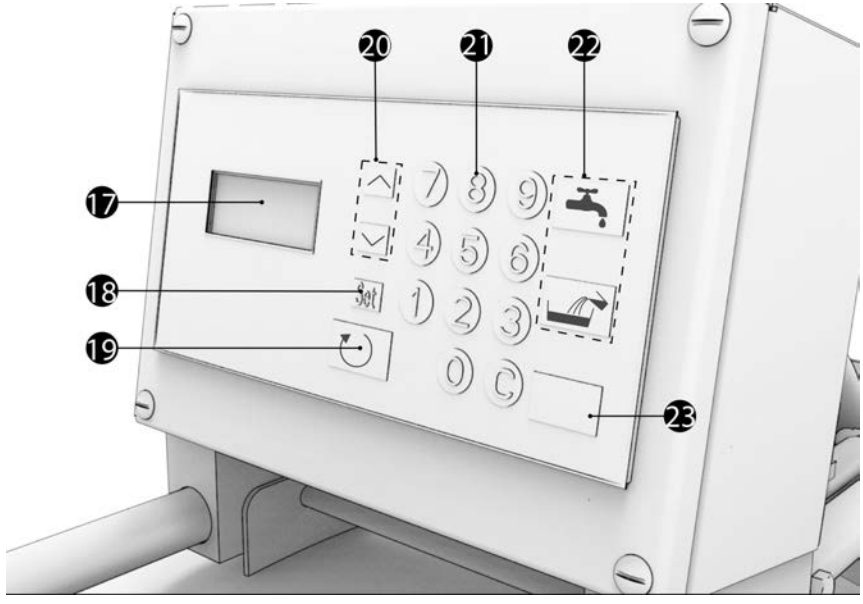


fig.6

TL40 – TL105 – TL220

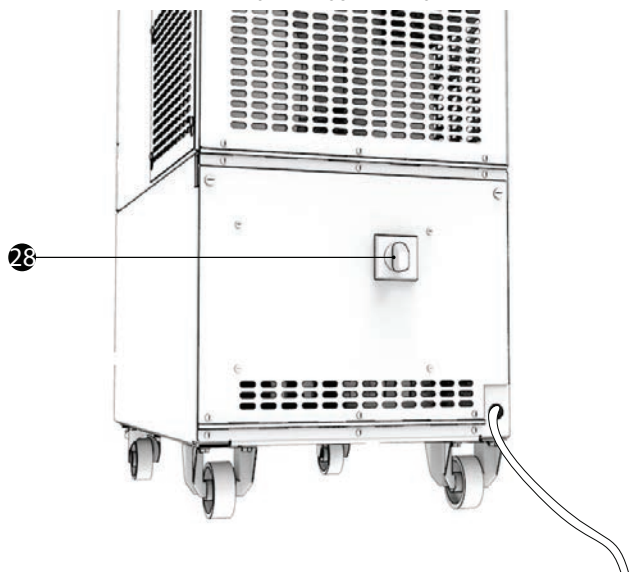


fig.7

TL40 – TL105 – TL220

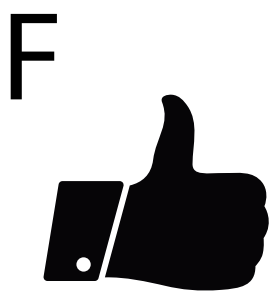
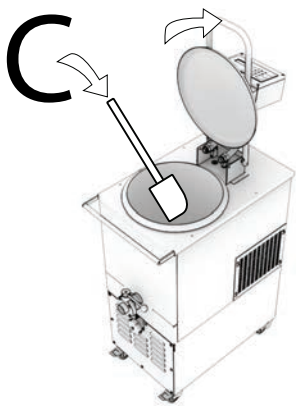
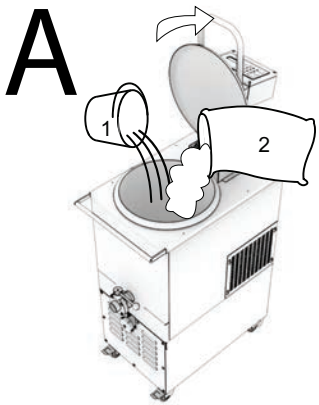


fig.8

TL40 – TL105 – TL220

G



H



A

fig.9

TL40 – TL105 – TL220

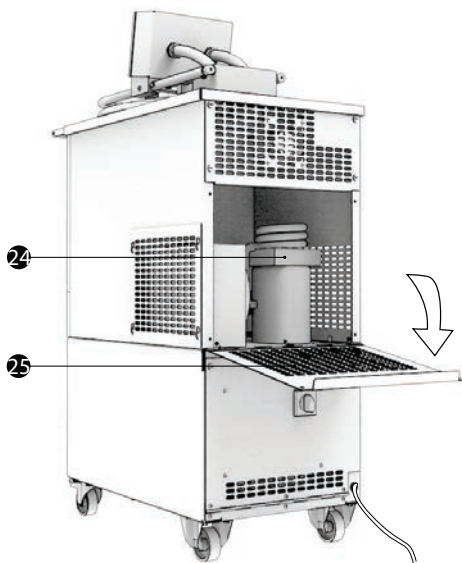
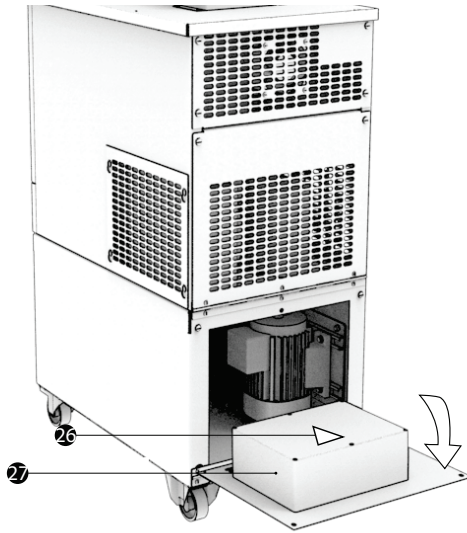


fig.10

TL40 – TL105 – TL220





Traditionally Innovative

CONFORMITY DECLARATION TO THE EUROPEAN DIRECTIVES.
DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES.
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG 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 verklaart dat deze machine in overeenstemming met de Europese richtlijnen 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- IT** Il sottoscritto dichiara questa macchina conforme alle ultime versioni delle seguenti direttive europee: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- ES** El infrascrito declara que esta máquina es conforme con las directivas europeas 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- RU** Нижеподписавшееся лицо заявляет, что данное устройство соответствует европейским директивам 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- AR** मैं नीचे हस्ताक्षरित करता हूँ कि यह मशीन CE/2006/42 और UE/2014/35 और UE/2014/30 के साथ مطابقت में है।

Last update: 05/2018
Technical files compiled by:
Pierre-Yves Dorslont
JAC S.A.
Chemin d'Éole, 2
B-4000 Sclessin
BELGIUM

Complies with the following (parts of)
European Harmonised Standards:
EN 1672-2
1935/2004
IEC 60204-1
EN ISO 12100-1
EN ISO 12100-2 §5, §6
EN 13954 if applicable
EN 61000-3-2, -3, -6-1, -6-3

Adrien Craeninx
Chief Executive Officer
JAC s.a.