



BA



FRANCAIS

5

ENGLISH

11



AVANT MISE EN SERVICE

Vous venez d'acquérir une machine JAC, nous vous remercions pour votre confiance. Pour que votre machine vous donne entière satisfaction au cours des prochaines années, nous vous invitons à prendre connaissance des conseils suivants :

- Faites-vous aider par votre agent agréé pour l'installation, la mise en service et le suivi ;
- Afin de pouvoir bénéficier de la garantie des **3 ans** (voir conditions reprises ci-après), faites compléter, par votre distributeur, le carnet d'entretien lors de l'installation de votre machine. Ce carnet d'entretien se trouve à la fin de cette notice d'utilisation.

GARANTIE

JAC offre une garantie de **3 ans** sur tous ses produits.

Cette garantie comprend le remplacement des pièces d'origines reconnues défectueuses et l'installation gratuite de celles-ci par l'agent JAC.

La garantie prend effet à la date d'installation du matériel.

Sous les conditions restrictives suivantes :

1. Matériel acquis dans des conditions « normales » ;
2. Installation effectuée par un agent agréé ;
3. Utilisation du matériel conformément aux indications du mode d'emploi et dans le but pour lequel il a été fabriqué ;
4. Matériel journalièrement entretenu en « bon père de famille » ;
5. Entretien suivi par l'agent agréé conformément aux spécifications d'entretien avec, au minimum, un entretien par an (entretien à charge de l'utilisateur). La notice comprend à cet effet une page permettant à l'agent d'indiquer les différents entretiens.

Si 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.

6. L'utilisation exclusive des pièces d'origine JAC.

Cette garantie ne couvre pas :

1. Le remplacement de pièces d'usure normale ;
2. Les pièces non reconnues défectueuses par nos services ;
3. Les problèmes résultant d'une utilisation anormale du matériel ;
4. Les problèmes résultant d'une installation non effectuée par un agent agréé ;
5. Les pièces ou les problèmes résultant d'un dégât de transport ou d'une manutention inappropriée.

Une réparation et/ou un remplacement de pièces défectueuses effectués durant la période de garantie n'a pas pour effet de prolonger ladite garantie.

AVERTISSEMENT

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

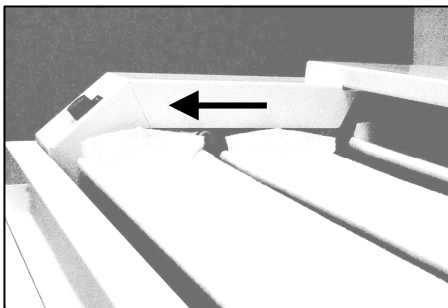
RACCORDEMENT

- Avant de connecter votre machine au réseau, vérifier l'adéquation de la tension de service de la machine (voir plaque signalétique sur la machine) et de la tension de votre réseau ;
- Le raccordement de la machine doit se faire par l'intermédiaire d'une fiche munie d'une terre ;
- Votre installation électrique alimentant la machine doit être protégée comme indiqué ci-dessous :
 - Amérique du Nord : Protection principale 15A ;
 - Reste du monde : Protection principale 16 A.

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

MISE EN SERVICE

- Pour la bonne stabilité de la machine au poste de travail, vérifiez que les roulettes ont bien été bloquées ;
- S'assurer que le moteur tourne dans le bon sens. Pour cela, donner une impulsion et voir si les auges vont dans le sens de la flèche (photo). S'il n'en est pas ainsi, inverser dans la prise, deux fils de phase.



DANGER

- En cas de danger pour l'utilisateur ou pour la machine, vous devez utiliser le bouton rouge STOP ;
 - Retirer la fiche de la prise électrique avant toute opération de maintenance et d'entretien ;
 - Toute opération de maintenance ou remplacement de pièce doit être effectuée par une personne qualifiée.
-

MODE D'EMPLOI

Utiliser les schémas de la page 16 et 17 pour l'utilisation de la machine.

En début de journée, mettre la machine sous tension en relâchant le bouton STOP.

Procédure d'utilisation :

Chargement (Commutateur sur MANU et poignée basculement vers le bas)

1. Déposer les pâtons dans l'auges ;
2. Donner une impulsion sur le bouton vert ;
3. L'auges avance automatiquement.

NB : Pour faire avancer la balancelles en continu laisser le bouton vert appuyé.

Déchargement (Commutateur sur AUTO et poignée basculement vers le haut)

1. Donner une impulsion sur le bouton vert ;
2. Les auges vont avancer pas à pas ;
3. les tapis de déchargement vont avancer entre chaque pas des auges.

Pour l'utilisation de l'option UV, positionner le commutateur sur position UV. S'assurer que la tôle de protection soit tirée jusqu'à la position arrêt.

En fin de journée, appuyer sur le bouton rouge **STOP** pour mettre la machine hors tension.

Conseil : Par sécurité, l'opérateur faisant fonctionner le repose pâtons doit être seul dans un rayon de 1 m autour de la machine et se trouver en face de celle-ci.

Capacité :

	Number of 350 gr dough pieces	Number of casts
BA 470 / 470L	469	67 / 53
BA 600 / 600L	603	67 / 53
BA 670 / 670L	666	74 / 60

Sécurité : L'appuie sur l'arrêt d'urgence empêche le fonctionnement de la machine.

ENTRETIEN

Toutes les semaines, par un utilisateur formé :

1. Débrancher la machine ;
2. Nettoyer les auges avec une brosse sèche ;
3. Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'une éponge non abrasive et d'eau savonneuse tiède.
4. Rincer à l'aide d'une éponge non abrasive et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Ne jamais laver la machine à grande eau.

Tous les mois, par un utilisateur formé :

1. Passer l'aspirateur à l'intérieur (chaîne et bâti) ;
2. Souffler les chaînes pour supprimer toutes traces de farine.

Tous les ans, par un agent agréé :

1. Lubrifier les articulations des chaînes ;
2. Lubrifier la chaîne moteur.

Attention ne pas utiliser d'huile épaisse, ni de graisse non alimentaire.

Vérifier bien que votre agent agréé enregistre son intervention dans votre carnet d'entretien afin de conserver votre garantie de 3 ans

PIECES DE RECHANGE

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

PROBLEMES

Le moteur ne tourne pas

Vérifier l'alimentation et le relais thermique ;
Vérifier si l'arrêt d'urgence n'est pas actionné ;
Vérifier si le bouton de mise en marche est actionné.

Le moteur ronronne mais ne démarre pas

Vérifier l'alimentation, il manque peut être une phase.

La machine ne s'arrête plus ou s'arrête intempestivement.

Contrôler le fin de course situé à droite sous le panneau supérieur.

La chaîne saute et craque

Vérifier la tension de la chaîne ;
Vérifier que les écrous des tendeurs ont bien été retiré ;
Contrôler le bon graissage de tous les éléments ;
Vérifier l'état des pignons.

Les auges se retournent

Vérifier que les supports d'auges ne soit pas déformé ;
Vérifier si les velcros sont bien accroché.

Faire toujours entretenir sa machine par un agent agréé !



BEFORE START-UP

You have just received a JAC machine and we would like to thank you very much for your confidence.

In order that you are completely satisfied over the next few years, we would ask you to take note of the following advice :

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

WARRANTY

JAC offers a **3 year** warranty on all its products.

This warranty includes replacement of original parts found to be defective and installation thereof free of charge by the JAC agent.

The warranty becomes effective from the installation date of the equipment

Under the following restrictive conditions :

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

The manual has a page for this where the agent can detail the different maintenance.

If there is no maintenance follow-up by an authorised agent and/or if the service book is not completed correctly, the warranty is limited to one year.

6. Exclusive use of JAC original parts.

This warranty doesn't cover :

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

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

CAUTION

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

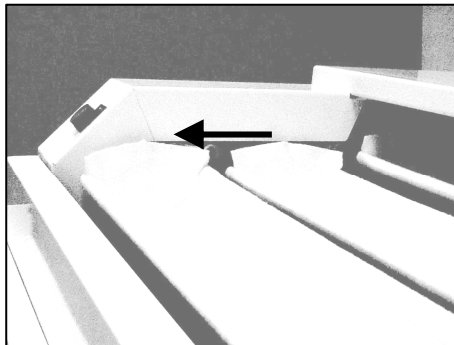
CONNECTION

- Before connecting your machine to the mains, check that the machine operation voltage (see rating plate on the machine) and mains voltage are appropriate ;
- Connection of the machine has to be made using an earthed plug ;
- Your electrical installation supplying the machine has to be protected as indicated below :
 - North America : Main protection 15A ;
 - Rest of the world : Main protection 16 A.

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

START-UP

- To a good stability of the machine, check that the casters is fixed ;
- You should check that it rotates in the correct direction . To do this , Push on green button and check if the casts starts in the arrow direction (picture). If not the case, invert , two phases wires in the plug.



DANGER

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

INSTRUCTIONS FOR USE

Use the schematics on pages 16 and 17 for using the machine.

At the start of the day power up the machine with the aid of the emergency STOP.

Procedure to use the machine :

Load (Selector on MANU and lever swing at down position)

1. Put the dough piece in the casts ;
2. Press the green button ;
3. The cast start automatically .

NB : To use the prover in continuous, keep the green button activate.

Unload (Selector on AUTO and lever swing at up position)

1. Press the green button ;
2. The casts start step by step ;
3. The unload belt start between every cast step.

For use of the UV option, place the commutator on the UV position. Ensure the protection panel is placed until the STOP position.

Once the operation is completed, press the red **STOP** button to power the machine off.

Tip : For reasons of security, the operator controlling the dough prover should be alone within a radius of 1 m surrounding the machine and should be on the front.

Capacity :

	Number of 350 gr dough pieces	Number of casts
BA 470 / 470L	469	67 / 53
BA 600 / 600L	603	67 / 53
BA 670 / 670L	666	74 / 60

Safety : Pressing the emergency stop button will stop the machine ;

MAINTENANCE

Every weeks, by a trained user :

1. Remove the plug ;
2. Clean the casts with a dry brush ;
3. Clean the outside of the machine with a non-abrasive sponge and warm soapy water ;
4. Rinse using a non-abrasive sponge and dry carefully with a soft, cloth .

Never wash the machine with lots of water.

Every month, by a trained user :

1. Vacuum the inside of the machine (chain and frame) ;
2. Blow on the chains to remove all traces of flour.

Every years, by an authorised agent :

1. Lubricate the chains articulation ;
2. Lubricate the motor chain.

Take care not to use thick oil or non-food trade grease.

Check that your authorised agent records the intervention in your service book in order to keep your 3 year warranty

SPARE PARTS

When ordering spare parts, check with your authorised agent the parts concerned using the spare parts catalogue published by the manufacturer.

Always provide the machine number as indicated on the rating plate.

Your agent will order the parts from JAC.

TROUBLESHOOTING

The motor doesn't work

Check the supply and the overload protection.

Check that the emergency stop isn't activated

The motor hums but does not start

A phase can be missed, check the supply

The machine does not stop or stops immediately in any position.

Check the switch, located on the right under the top panel

The chain jumps and snaps

Check the tension of the chain

The four nuts located below the machine should be absent.

Check that all parts in contact with the chain are well lubricated.

Check the condition of the pinions.

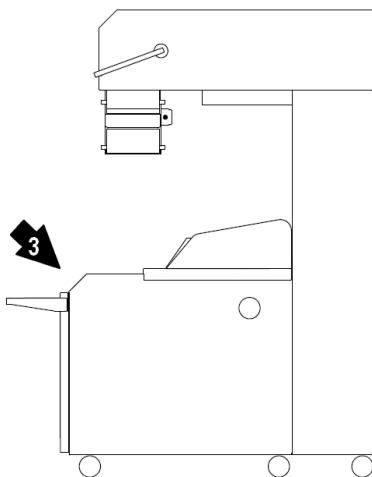
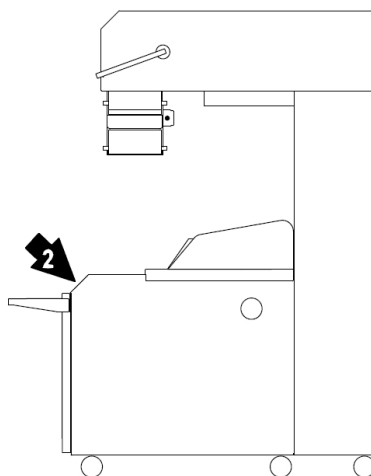
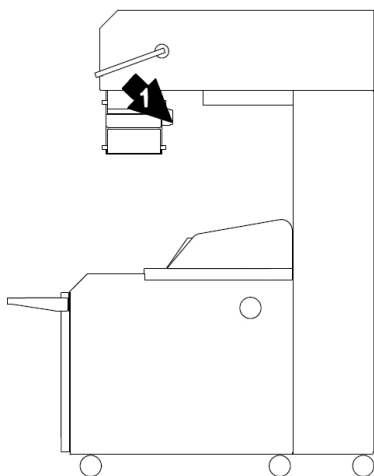
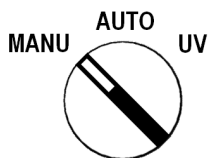
The casts turn upside down

Check that the cast supports isn't deformed

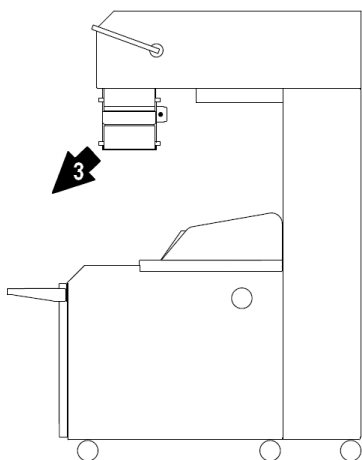
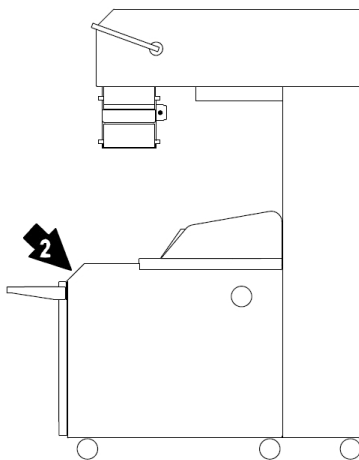
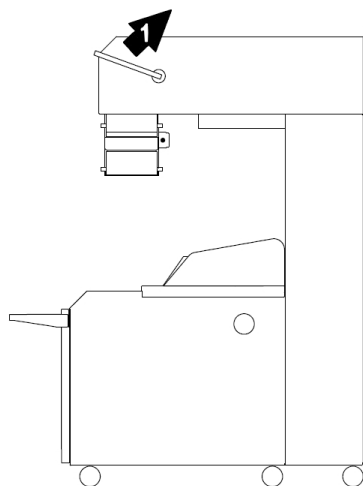
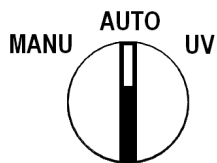
Check that the Velcro wasn't unstuck

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

BA402 (L) - BA536 (L) - BA592 (L)



BA402 (L) - BA536 (L) - BA592 (L)






**MAINTENANCE / ENTRETIEN / WARTUNG / ONDERHOUD /
MANUTENZIONE / MANTENIMIENTO / ОБСЛУЖИВАНИЕ**


Date:/...../ 20.....


DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER


Date:/...../ 20.....

DEALER



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



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

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

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

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

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

SP El infrascrito declara que esta máquina es conforme con las directivas europeas 2006/42, en sus últimas versiones.

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

Background papers: EN 12100 - 1
Справочные документы: EN 12100 - 2
Documents de références: EN 294
Oorspogdokumenten : EN 60204 - 1
Documenti di consultazione: EN 418
Documentos de referencias :
Quelleangaben :

B. Van Cauwenberghe
General Manager
JAC s.a.