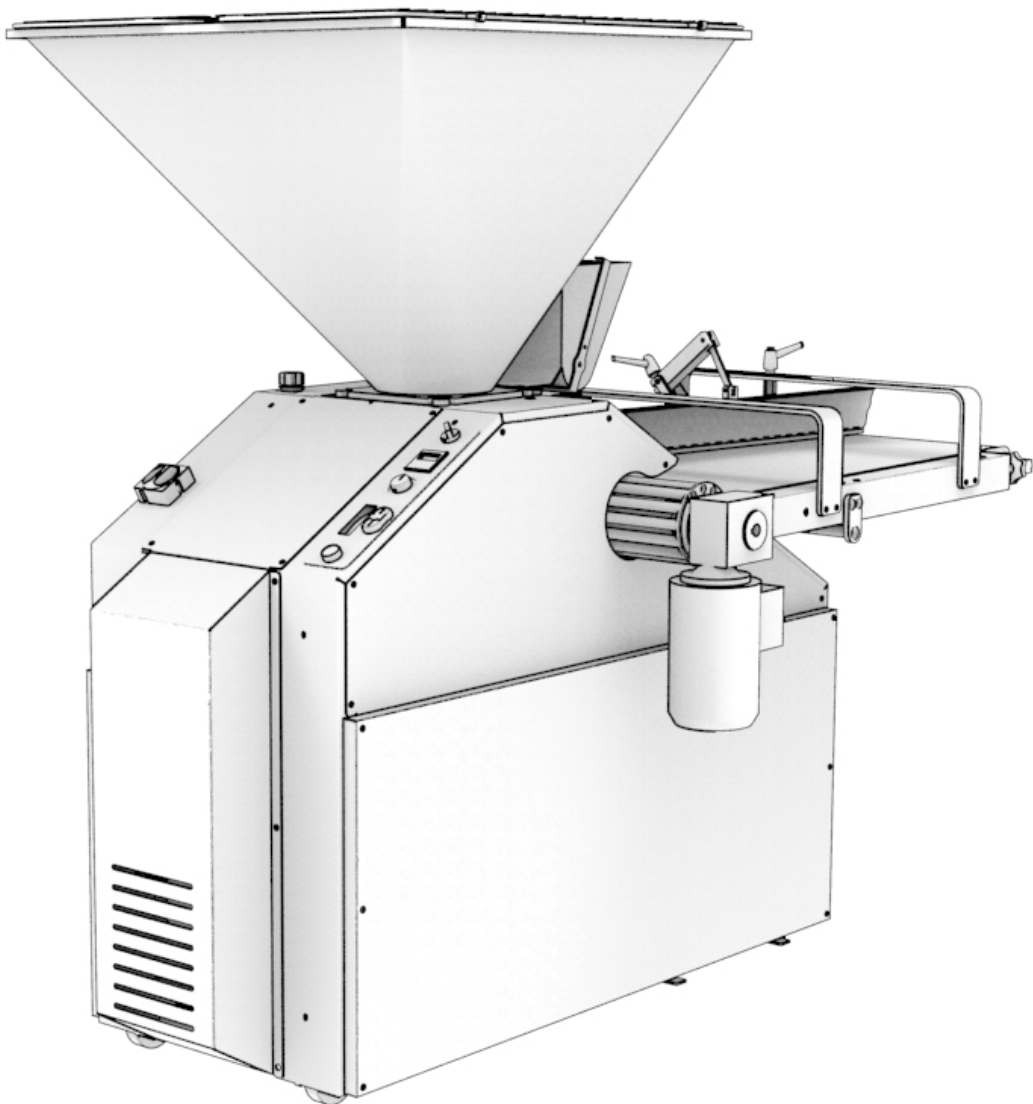




Traditionally Innovative

GD GDS



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

V03-06-2023



EN- Translation of original user instructions	
GD GDS	5
FR- Notice d'utilisation originale	
GD GDS	15
DE- Übersetzung der Originalanleitung	
GD GDS	25
NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding	
GD GDS	35
RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации	
GD GDS	45
ES- Traducción del manual de uso original	
GD GDS	55
IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali	
GD GDS	65
فرنسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي	
GD GDS	75

CHAPTER	Page
1. BEFORE COMMISSIONING -----	6
2. WARRANTY -----	6
3. WARNINGS -----	7
4. TECHNICAL SPECIFICATIONS -----	8
4.1 Technical specifications	
4.2 Details of materials in direct contact with the dough	
5. INSTALLATION, COMMISSIONING -----	9
5.1 Unpacking the machine	
5.2 Location	
5.3 Electrical connection	
5.4 Start-up	
5.5 Danger	
6. CONTROLS AND SAFETY FEATURES -----	10
6.1 Controls	
6.2 Work area	
6.3 Details of safety features	
7. OPERATION -----	11
8. MAINTENANCE -----	12
8.1 Daily	
8.2 Yearly	
8.2 Blade replacement	
9. CONSUMABLES -----	12
9.1 List of consumables	
10. MALFUNCTIONS-----	13
11. LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS-----	14

1. BEFORE COMMISSIONING

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

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

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

- Enlist the help of your approved agent for installation, commissioning and service support.
- 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. This 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, excluding consumables (please contact us for further information). Spare parts, which are available for a minimum of 10 years, are always delivered by express courier. This warranty takes effect on the date the equipment is installed.

Subject to the following restrictive conditions:

- 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:

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

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

3. WARNINGS

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



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

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

This machine is intended exclusively for trade 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 indoors in a room, protected from moisture and heat.

This machine must be adequately illuminated to operate it.

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

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



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

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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

	GD	GDS
Height (mm)	1701	
Hopper fill height	1701	
Width (mm)	1008	964
Depth (mm)	1802	
Hopper capacity (kg)	120	
Net weight (kg)	525	575
Packaging (mm)	2115x1165x1990	
Net weight + packing (kg)	722	772
Motor power rating (kW)	2.2	
Motor type	Three-phase	
380 V - 50 Hz (A)	5	

OPTIONS	
160 Kg hopper	optional
200 Kg hopper	optional
Hopper Teflon coating	optional
Dough piece counter	optional
Dough piece lubrication	optional
Remote control	optional
Automatic weight setting	optional
Extracting dough pieces device	optional
Outfeed belt with independent motor	optional

	Ø80	Ø100	Ø110	Ø120	Ø130
Dough piece min./max. weights (g)	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

Production rate (pieces per hour)			
STAND-ALONE configuration	960 > 2000		
PRO+ configuration	960	1200	1400
UNIO configuration	1200	1800	
PROLINE configuration	960 > 1800		

The minimum hydration rate required for optimum operation is 55%

4.2 Details of materials in direct contact with the dough.

Hopper (fig.3 n°17): STAINLESS STEEL (TEFLON OPTIONAL)

Drum (fig.3 n°18): STAINLESS STEEL

Outfeed belt (fig.3 n°19): SYNTHETIC

Piston: CAST STEEL

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.

(fig.5, 6)

- A. Remove the case to access the machine.
- B. Detach the machine from its pallet.
- C. 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.
- D. Position the waste collection tray under the machine

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

5.2 Location:

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

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

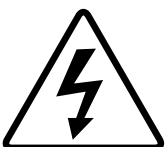
For machines equipped with a variable speed drive, it is imperative that they be connected to a junction box on a circuit fitted with a 300 mA RCD.

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 at the back of the machine close to the power cable and inside the machine on the electrical enclosure (fig.7, n°25)

You will find the circuit diagram for the machine with the documents supplied with the machine (fig7, n°26)

5.4 Commissioning:

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

To top up the oil (fig.13), unscrew the oil tank lid (fig.2, n°13) and fill the tank (fig.13, n°32) with grapeseed oil. Check the oil level through the tank lid. If the filter (fig.13, n°29) is full of residue, remove it and empty it.

The machine is equipped with a variable speed drive, therefore the direction of rotation of the various operating components need not be checked. The machine is ready for use when connected.

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

5.5 Danger:

If the user or the machine is in danger, you must use the main isolator switch to cut the power supply to the machine.

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

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

6. CONTROLS AND SAFETY FEATURES

6.1 Controls

Your machine is equipped as standard with a mechanical control panel (fig.3)

6.2 Setting area

The setting area is located at the machine control panel (fig.4)

6.3 Work area

The work area is located at the machine outfeed belt (fig.4)

6.3 Details of safety features:

This machine is equipped with:

A magnetic sensor (fig. 8)

Which prevents the machine from operating if the hopper grid is not closed properly.

7. OPERATION

Switch on the power to the machine at the start of the day using the main isolator switch (fig.3, n°16)

There are several different operating modes:

“Automatic” mode:

The machine counts the pieces and stops when it reaches the value entered previously.

“Manual” mode:

The machine keeps on dividing until the STOP button is pressed

Automatic mode operating procedure (fig.9, 10)

- A. Open the hopper lid
- B. Lubricate the inside of the hopper with a spray can or a cloth dipped in grapeseed oil and pour in the dough.
- C. Close the hopper grid
- D. Set the desired dough piece weight using the weight setting buttons
(A position indicator showing the variation in weight is located next to the buttons)
- E. Set the digital counter to determine the desired number of dough pieces
- F. F. Set the selector to automatic
- G. Start up and adjust the speed using the potentiometer
- H. The red button stops a cycle in progress.

Manual mode operating procedure (fig.9, 10)

- A. Open the hopper lid
- B. Lubricate the inside of the hopper with a spray can or a cloth dipped in grapeseed oil and pour in the dough.
- C. Close the hopper grid
- D. Set the desired dough piece weight using the weight setting buttons
(A position indicator showing the variation in weight is located next to the buttons)
- E. Set the selector switch to manual.
- F. Start up and adjust the speed using the potentiometer
- G. The red button stops a cycle in progress.

Other control button functions (fig.3, n°21)

- When the STOP button is illuminated, it means that the minimum oil level has been reached (fill immediately with grapeseed oil)

8. MAINTENANCE

8.1 Daily, by a trained operator.

Clean the residue tray
 Clean the outfeed belt using a brush
 Check the flour dispenser level
 Clean the hopper with an oiled cloth
 Clean the scraper located under the outfeed belt

8.2 Weekly, by a trained operator.

Clean the inside of the machine with a cloth and a brush
 Check the physical condition of the oil via the tank
 Check drive belt tensions
 Check belt tension

8.3 Annually, by an approved agent.

Check that the oil pump is operating correctly
 Change the oil

To top up the oil (fig.13), unscrew the oil tank lid (fig.2, n°13) and fill the tank (fig.13, n°32) with grapeseed oil. Check the oil level through the tank lid. If the filter (fig.13, n°29) is full of residue, remove it and empty it.

Check that your approved agent has recorded his work in your service booklet in order to maintain your 5-year warranty cover.

9. CONSUMABLES

When ordering a spare part, check with your approved agent which part is required based on the spare parts catalogue issued by the manufacturer.
 Always quote the machine serial number shown on the nameplate.
 Your agent will place the orders with JAC.

9.1 List of consumables

ITEM	DESCRIPTION	MODEL
PESD-005	MOTOR BELT	GD
PESD-006	OUTFEED BELT DRIVE BELT	GD
PESD-009	OUTFEED BELT	GD
PESD-037	EJECTOR CYLINDER DRIVE BELT	ALL
PESD-016	BELT SCRAPER BLADE	GD
PESD-032	OUTFEED BELT	GDS
PESD-074	BELT SCRAPER BLADE	GDS
PESD-049	O-RING, Ø80MM	ALL
PESD-050	O-RING, Ø100MM	ALL
PESD-051	O-RING, Ø110MM	ALL
PESD-052	O-RING, Ø120MM	ALL
PESD-053	O-RING, Ø130MM	ALL
F8002106	GRAPESEED OIL	ALL
PESD-010	OIL FILTER	ALL

10. MALFUNCTIONS

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

Problem	Check	Action
The machine will not start	Is the machine connected?	Connect the machine using the cable
	Is the grid sensor activated?	Close the hopper grid
	Is the oil at the minimum level?	Check the oil level in the machine
Weights are not consistent	Piston seal	Replace the seals



Should the problem persist, please contact your technician.

Figure	Item	Description
1	1	Hopper grid
	2	Hopper
	3	Control panel
	4	Protective housing
	5	Protective housing
	6	Braked castors
	7	Flour dispenser (optional)
	8	Outfeed belt
	9	Outfeed belt drive motor
2	10	Dough piece rounding setting (GDS)
	11	Dough piece rounding setting (GDS)
	12	Outfeed belt tension setting
	13	Oil tank lid
	14	Protective housing
3	15	Main isolator switch
	16	Auto/Manual mode
	17	Number of dough pieces counter
	18	Speed setting
	19	Dough piece weight setting
	20	Stop button and oil level indicator
4	21	Setting area
	22	Work area
5	23	Hopper O-ring
6	24	Residue tray
7	25	Pictogram indicating an electrocution hazard
	26	Electrical enclosure
8	27	Hopper grid magnetic sensor
13	28	Oil return tube
	29	Oil filter tank
	30	Oil infeed tube
	31	Oil outfeed tube
	32	Oil tank

CHAPITRE	Page
1. AVANT LA MISE EN SERVICE -----	16
2. GARANTIE -----	16
3. AVERTISSEMENTS -----	17
4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES -----	18
4.1 Caractéristiques techniques	
4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte	
5. INSTALLATION, MISE EN SERVICE -----	19
5.1 Déconditionnement de la machine	
5.2 Emplacement	
5.3 Raccordement électrique	
5.4 Mise en service	
5.5 Danger	
6. ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE -----	20
6.1 Organe de commande	
6.2 Zone de travail	
6.3 Détail des organes de sécurité	
7. UTILISATION -----	21
8. ENTRETIEN -----	22
8.1 Journalier	
8.2 Annuel	
8.2 Changement de lame	
9. CONSOMMABLES-----	22
9.1 Liste des consommables	
10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT -----	23
11. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES -----	24

1. AVANT LA MISE EN SERVICE

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

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

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

- Faites-vous aider par votre agent agréé pour l'installation, la mise en service et le suivi.
- Afin de pouvoir bénéficier de la garantie des 5 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 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, électroniques incluses, hors consommables (contactez-nous pour plus d'informations). Les pièces de rechange, disponibles pendant 10 ans au minimum, sont toujours livrées par transport express. La garantie prend effet à la date d'installation du matériel.

Sous les conditions restrictives suivantes :

- 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 ;
- Entretien suivi par l'agent agréé conformément aux spécifications d'entretien avec, au minimum, un entretien par an (entretien à charge de l'utilisateur).
- L'utilisation exclusive des pièces d'origine JAC.



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.

Cette garantie ne couvre pas :

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

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

3. AVERTISSEMENTS

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



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

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

Cette machine est exclusivement réservée pour un usage professionnel.

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

Assurez-vous après avoir installé cette machine, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

Suivez les instructions données pour l'utilisation.

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

Cette machine doit être éclairée suffisamment pour effectuer le travail.

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

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



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

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

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

	GD	GDS
Hauteur (mm)	1701	
Hauteur remplissage trémie	1701	
Largeur (mm)	1008	964
Profondeur (mm)	1802	
Capacité de la trémie (kg)	120	
Poids net (kg)	525	575
Colisage (mm)	2115x1165x1990	
Poids NET + emballage (kg)	722	772
Puissance moteur (kW)	2.2	
Type moteur	Triphasé	
380v - 50Hz (A)	5	

OPTIONS	
Trémie 160 Kg	option
Trémie 200 Kg	option
Téflonage trémie	option
Compteur patons	option
Lubrification des pâtons	option
Commande déportée	option
Réglage poids automatique	option
Rouleau extracteur	option
Tapis de sortie avec moteur indépendant	option

	Ø80	Ø100	Ø110	Ø120	Ø130
Poids des pâtons mini / maxi (gr)	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

Cadence (pièces par heure)			
Configuration AUTONOME	960 > 2000		
Configuration PRO+	960	1200	1400
Configuration UNIO	1200	1800	
Configuration PROLINE	960 > 1800		

Pour un fonctionnement parfait, le taux d'hydratation doit être de 55% minimum

4.2 Détail matériaux en contact direct avec la pâte.

Trémie (fig.3 n°17) : INOX (TEFLON EN OPTION)

Tambour (fig.3 n°18): INOX

Tapis de sortie (fig.3 n°19): SYNTHETIQUE

Piston: FONTE ACIER

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.

(fig.5, 6)

- A. Démonter la caisse pour accéder à la machine.
- B. Désolidarisez la machine de sa palette.
- C. 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.
- D. Mettre en place le bac de récupération des déchets sous la machine

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

5.2 Emplacement :

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

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

5.3 Raccordement électrique :

IMPORTANT : Mise à la terre obligatoire.

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

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

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

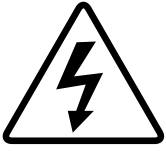
Pour les machines équipées d'un variateur, celles-ci doivent être impérativement raccordées sur une boîte de dérivation sur une ligne équipée d'un différentiel de 300mA.

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

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

Cet appareil est conforme à la Directive Machines 2006/42, 2006/95, 2004/108 et porte le marquage CE attestant celle-ci.

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



Pictogramme signalant un risque d'électrocution. Veuillez débrancher la machine avant toute intervention sur celle-ci. Vous le retrouverez à l'arrière de la machine à proximité du câble d'alimentation et à l'intérieur de la machine sur le coffret électrique. (fig.7, n°25)

Vous trouverez le schéma électrique de la machine avec les documents livrés avec la machine. (fig7, n°26)

5.4 Mise en service :

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

Afin de faire l'appoint d'huile (fig.13), dévisser le capot de réservoir d'huile (fig.2, n°13) et remplir le réservoir (fig.13, n°32) avec de pépin de raisin. Vérifier le niveau d'huile à travers le capot de réservoir. Si le filtre (fig.13, n°29) est rempli de résidus, retirer le filtre et le vider.

La machine est équipée de variateur, donc il n'est pas nécessaire de vérifier le sens de rotation des différents organes de fonctionnement. Quand la machine est branchée, celle-ci est prête à l'usage.

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

5.5 Danger :

En cas de danger pour l'utilisateur ou pour la machine, vous devez utiliser l'interrupteur général pour couper l'alimentation de la machine.

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

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

6. ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande

Votre machine est équipée de série d'un pupitre de commande mécanique (fig. 3)

6.2 Zone de réglage

La zone de réglage se situe au niveau du pupitre de commande de la machine (fig.4)

6.3 Zone de travail

La zone de travail se situe au niveau du tapis de sortie de la machine (fig.4)

6.3 Détail des organes de sécurité:

Cette machine est équipée :

D'un capteur magnétique (fig. 8)

Qui empêche la machine de fonctionner si la grille de la trémie n'est pas correctement fermée.

En début de journée, mettre la machine sous tension à l'aide de l'interrupteur général (fig.3, n°16)

On distingue plusieurs modes de fonctionnement :

Mode « automatique » :

La machine compte les pièces et s'arrête lorsqu'elle atteint la valeur préenregistrée auparavant.

Mode « manuel » :

La machine continue à diviser jusqu'au moment où l'on appuie sur le bouton STOP

Procédure d'utilisation en mode automatique (fig.9, 10)

- A. Ouvrez le couvercle de la trémie
- B. Lubrifiez à l'aide d'une bombe ou d'un chiffon imbibé d'huile de pépin de raisin l'intérieur de la trémie et déversez la pâte.
- C. Fermez la grille de la trémie
- D. Réglez le poids des pâtons souhaité à l'aide des boutons de réglages de poids
(Un indicateur de positions permettant d'indiquer la variation de poids est situé à côté des boutons)
- E. Réglez le compteur digital afin d'établir le nombre de pâtons désirés
- F. Placer le sélecteur sur automatique
- G. Démarrer et adapter votre vitesse à l'aide du potentiomètre
- H. Le bouton rouge permet d'arrêter un cycle en cours.

Procédure d'utilisation en mode manuel (fig.9, 10)

- A. Ouvrez le couvercle de la trémie
- B. Lubrifiez à l'aide d'une bombe ou d'un chiffon imbibé d'huile de pépin de raisin l'intérieur de la trémie et déversez la pâte.
- C. Fermez la grille de la trémie
- D. Réglez le poids des pâtons souhaité à l'aide des boutons de réglages de poids
(Un indicateur de positions permettant d'indiquer la variation de poids est situé à côté des boutons)
- E. Placer le sélecteur sur manuel.
- F. Démarrer et adapter votre vitesse à l'aide du potentiomètre
- G. Le bouton rouge permet d'arrêter un cycle en cours.

Fonctionnalités des autres boutons de commandes (fig.3, n°21)

- Quand le bouton STOP est éclairé, cela signifie que le niveau minimum d'huile est atteint
(Remplissage immédiat avec de l'huile de pépin de raisin)

8. ENTRETIEN

8.1 Journalier par un utilisateur formé.

Nettoyez le bac à résidus
Nettoyez le tapis de sortie à l'aide d'une brosse
Vérifier le niveau du farineur
Nettoyer la trémie à l'aide d'un chiffon huilé
Nettoyer le racleur situé en dessous de tapis de sortie

8.2 Hebdomadaire par un utilisateur formé.

Nettoyage de l'intérieur de machine à l'aide d'un chiffon et d'une brosse
Vérifier l'état physique de l'huile via le bac
Vérifier les tensions de courroie
Vérifier la tension du tapis

8.3 Annuel par un agent agréé.

Vérifier le bon fonctionnement de la pompe à huile
Vidange de l'huile

Afin de faire l'appoint d'huile (fig.13), dévisser le capot de réservoir d'huile (fig.2, n°13) et remplir le réservoir (fig.13, n°32) avec de pépin de raisin. Vérifier le niveau d'huile à travers le capot de réservoir. Si le filtre (fig.13, n°29) est rempli de résidus, retirer le filtre et le vider.

Vérifiez bien que votre agent agréé enregistre son intervention dans votre carnet d'entretien afin de conserver votre garantie de 5 ans.

9. CONSOMMABLES

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

9.1 Liste des CONSOMMABLES

ARTICLE	DESIGNATION	MODELE
PESD-005	COURROIE MOTEUR	GD
PESD-006	COURROIE COURSIER SORTIE	GD
PESD-009	COURSIER SORTIE	GD
PESD-037	COURROIE CYLINDRE EJECTEUR	TOUTES
PESD-016	LAME RACLEUR TAPIS	GD
PESD-032	COURSIER SORTIE	GDS
PESD-074	LAME RACLEUR TAPIS	GDS
PESD-049	JOINT TORIQUE Ø80MM	TOUTES
PESD-050	JOINT TORIQUE Ø100MM	TOUTES
PESD-051	JOINT TORIQUE Ø110MM	TOUTES
PESD-052	JOINT TORIQUE Ø120MM	TOUTES
PESD-053	JOINT TORIQUE Ø130MM	TOUTES
F8002106	HUILE DE PEPIN DE RAISIN	TOUTES
PESD-010	FILTRE A HUILE	TOUTES

10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

ATTENTION : Pour toutes interventions, la machine doit obligatoirement être mise hors tension.

Problème	Vérification	Action
La machine ne se met pas en route	La machine est-elle branchée ?	Branchez la machine à l'aide du câble
	Capteur de la grille est-il enclenché	Fermez la grille de la trémie
	Le niveau d'huile est-il au minimum ?	Effectuer le niveau d'huile de la machine
Les poids ne sont pas réguliers	Joint de piston	Changez les joints



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1	1	Grille de trémie
	2	Trémie
	3	Pupitre de commande
	4	Carter de protection
	5	Carter de protection
	6	Roulettes freinées
	7	Farineur (option)
	8	Tapis de sortie
	9	Moteur d'entraînement du tapis de sortie
2	10	Réglage du boulage des pâtons (GDS)
	11	Réglage du boulage des pâtons (GDS)
	12	Réglage de la tension du tapis de sortie
	13	Capot de réservoir d'huile
	14	Carter de protection
3	15	Interrupteur d'alimentation générale
	16	Mode Auto/Manuel
	17	Compteur du nombre de pâtons
	18	Réglage de la vitesse
	19	Réglage du poids des pâtons
	20	Bouton stop et témoin niveau d'huile
4	21	Zone de réglage
	22	Zone de travail
5	23	Joint torique de trémie
6	24	Bac à résidus
7	25	Pictogramme signalant un risque d'électrocution
	26	Coffret électrique
8	27	Capteur magnétique de grille de trémie
13	28	Tube de retour d'huile
	29	Bac de filtre à huile
	30	Tube d'entrée d'huile
	31	Flotteur de niveau d'huile
	32	Réservoir d'huile

KAPITEL	Seite
1. VOR DER INBETRIEBNAHME -----	26
2. GARANTIE -----	26
3. WARNHINWEISE -----	27
4. TECHNISCHE DATEN -----	28
4.1 Technische Daten	
4.2 Material der Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen	
5. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME -----	29
5.1 Auspacken der Maschine	
5.2 Aufstellung	
5.3 Elektrischer Anschluss	
5.4 Inbetriebnahme	
5.5 Gefahr	
6. BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN -----	30
6.1 Bedienelement	
6.2 Arbeitsbereich	
6.3 Sicherheitseinrichtungen	
7. BENUTZUNG -----	31
8. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG -----	32
8.1 Täglich	
8.2 Jährlich	
8.2 Austausch des Messers	
9. ERSATZTEILE -----	32
9.1 Ersatzteilliste	
10. STÖRUNGEN UND FEHLER -----	33
11. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE -----	34

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 eigenen Sicherheit und zum Schutz der Maschine vor Schäden.

Diese Bedienungsanleitung enthält Verweise auf verschiedene Abbildungen, die das Verständnis der Anweisungen 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 bei der Installation der Maschine bitte das Wartungsheft von Ihrem Vertriebshändler ausfüllen. Das Wartungsheft befindet sich an der Rückseite der Maschine.

2. GARANTIE



JAC bietet 5 Jahre Garantie auf all seine Produkte.

Diese Garantie umfasst alle Teile der Maschine, auch die elektronischen Bauteile, außer Verschleißteile (weitere Informationen auf Anfrage). Alle Ersatzteile sind mindestens 10 Jahre lieferbar und werden stets per Expressversand zugestellt. Die Garantiefrist beginnt mit der Installation der Maschine.

Es gelten die folgenden Beschränkungen:

- Das Produkt wurde bei einem zugelassenen Vertragshändler erworben.
- Die Installation wurde von einem zugelassenen Vertreter vorgenommen.
- Das Produkt wurde bestimmungsgemäß 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;
- Teile, die unser Kundendienst nicht als defekt anerkennt;
- Probleme, die sich aus einer ungewöhnlichen Nutzung des Produktes ergeben;
- Probleme, die darauf zurückzuführen sind, dass die Installation nicht durch einen zugelassenen Vertreter durchgeführt wurde;
- Beschädigungen oder Probleme, die auf einen Transportschaden oder auf die unsachgemäße Handhabung des Produktes zurückzuführen sind.

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

3. WARNHINWEISE

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



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

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Die Manipulation bzw. versuchte Manipulation 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 Benutzungsanweisungen.

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

Die Maschine muss bei Betrieb ausreichend beleuchtet sein.

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

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



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

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

4. TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

	GD	GDS
Höhe (mm)	1701	
Füllhöhe Trichter	1701	
Breite (mm)	1008	964
Tiefe (mm)	1802	
Fassungsvermögen des Trichters (in kg)	120	
Nettogewicht (kg)	525	575
Verpackungsmaße (mm)	2115 x 1165 x 1990	
Nettogewicht + Verpackung (kg)	722	772
Motorleistung (kW)	2,2	
Motortyp	Dreiphasig	
380 V – 50 Hz (A)	5	

OPTIONEN	
Trichter 160 kg	Option
Trichter 200 kg	Option
Trichter mit Teflonbeschichtung	Option
Teigling-Zähler	Option
Teigling-Schmierung	Option
Fernbedienung	Option
Automatische Gewichtseinstellung	Option
Austragswalze	Option
Austragsband mit eigenem Antrieb	Option

	Ø80	Ø100	Ø110	Ø120	Ø130
Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

Takt (Stück pro Stunde)			
Konfiguration AUTONOM	960 > 2000		
Konfiguration PRO+	960	1.200	1400
Konfiguration UNIO	1.200	1800	
Konfiguration PROLINE	960 > 1800		

Damit die Maschine optimal funktioniert, muss der Feuchtigkeitsgehalt mindestens 55 % betragen.

4.2 Material der Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen

Trichter (Fig. 3 Nr. 17): EDELSTAHL (TEFLONBESCHICHTUNG OPTIONAL)

Trommel (Fig. 3 Nr. 18): EDELSTAHL

Austragsband (Fig. 3 Nr. 19): SYNTHETIK

Kolben: STAHLGUSS

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 Beschädigung und teilen Sie dem Spediteur etwaige Transportschäden sofort mit.

(Fig. 5, 6)

- A. Transportbox auseinandernehmen, um an die Maschine zu gelangen.
- B. Maschine von der Palette lösen.
- C. Maschine von der Palette herunterheben. Dies muss durch mindestens zwei Personen erfolgen, so dass die Maschine möglichst sicher auf dem Boden abgesetzt werden kann.
- D. Auffangbehälter unter der Maschine aufstellen.

Maschine nach dem Auspacken auf Transportschäden überprüfen. Melden Sie uns jegliche Auffälligkeit.

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 Elektrischer Anschluss

WICHTIG: Die Maschine muss geerdet werden.

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

Das Stromnetz, an das die Maschine angeschlossen wird, muss folgendermaßen geschützt sein:

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

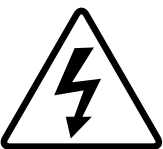
Maschinen mit Stromrichter müssen zwingend über einen FI-Schutzschalter für 300 mA angeschlossen werden.

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

Prüfen Sie vor dem Anschließen der Maschine an das Stromnetz unbedingt, ob die Spannungsversorgung für die Maschine geeignet ist (siehe Angaben auf dem Typenschild), um ein Abschalten des Motors 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:



Stromschlaggefahr: Vor jeglichen Arbeiten an der Maschine Netzstecker ziehen. Das Warnsymbol ist an der Rückseite der Maschine in der Nähe des Stromkabels und im Inneren der Maschine auf dem Schaltkasten (Fig. 7, Nr. 25) angebracht. Der Schaltplan der Maschine befindet sich bei den mitgelieferten Unterlagen. (Fig. 7, Nr. 26)

5.4 Inbetriebnahme

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

Um Öl nachzufüllen (Fig. 13), die Abdeckung des Öltanks (Fig. 2, Nr. 13) abschrauben und den Tank (Fig. 13, Nr. 32) mit Traubenkernöl auffüllen. Den Ölstand über die Tankabdeckung überprüfen. Sofern sich im Filter (Fig. 13, Nr. 29) Ablagerungen abgesetzt haben, den Filter ausbauen und leeren.

Die Maschine ist mit einem Stromrichter ausgestattet, sodass es nicht erforderlich ist, die Drehrichtung der Betriebsorgane zu überprüfen. Sobald die Maschine angeschlossen ist, kann sie verwendet werden.

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

5.5 Gefahr

Bei einer Gefahr für den Anwender oder die Maschine ist die Maschine über den Hauptschalter auszuschalten.

Vor Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer den Netzstecker ziehen.

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

6. BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

6.1 Bedienelement

Ihre Maschine ist serienmäßig mit einem mechanischen Bedienpult (Fig. 3) ausgestattet.

6.2 Einstellbereich

Der Einstellbereich befindet sich am Bedienpult (Fig. 4).

6.3 Arbeitsbereich

Der Arbeitsbereich befindet sich am Austragsband (Fig. 4).

6.3 Sicherheitseinrichtungen

Diese Maschine ist mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

Einem Magnetsensor (Fig. 8)

Der den Betrieb der Maschine verhindert, wenn der Trichter nicht ordnungsgemäß geschlossen ist.

Die Maschine bei Tagesbeginn mit dem Hauptschalter einschalten (Fig. 3, Nr. 16).

Die Maschine bietet mehrere Betriebsarten:

„Automatik“:

Die Maschine zählt die Teile und hält bei Erreichen des zuvor eingegebenen Wertes an.

„Manuell“:

Die Maschine arbeitet, bis die STOP-Taste gedrückt wird.

Verwendung in der Betriebsart „Automatik“ (Fig. 9, 10)

- A. Trichterdeckel öffnen.
- B. Den Innenbereich des Trichters mit einer Sprühdose oder einem mit Traubenkernöl getränkten Tuch schmieren und den Teig einfüllen.
- C. Trichtergitter schließen.
- D. Das gewünschte Gewicht der Teiglinge mithilfe der Tasten für die Gewichtseinstellungen einstellen.
(Neben den Tasten befindet sich eine Positionsanzeige, die auf Gewichtsunterschiede hinweist.)
- E. Den Digitalzähler auf die gewünschte Anzahl von Teiglingen einstellen.
- F. Den Wahlschalter auf Automatik stellen.
- G. Einschalten und die Geschwindigkeit mit dem Potentiometer einstellen.
- H. Ein laufender Zyklus kann mit der roten Taste unterbrochen werden.

Verwendung in der Betriebsart „Manuell“ (Fig. 9, 10)

- A. Trichterdeckel öffnen.
- B. Den Innenbereich des Trichters mit einer Sprühdose oder einem mit Traubenkernöl getränkten Tuch schmieren und den Teig einfüllen.
- C. Trichtergitter schließen.
- D. Das gewünschte Gewicht der Teiglinge mithilfe der Tasten für die Gewichtseinstellungen einstellen.
(Neben den Tasten befindet sich eine Positionsanzeige, die auf Gewichtsunterschiede hinweist.)
- E. Den Wahlschalter auf Manuell stellen.
- F. Einschalten und die Geschwindigkeit mit dem Potentiometer einstellen.
- G. Ein laufender Zyklus kann mit der roten Taste unterbrochen werden.

Funktionen der anderen Steuertasten (Fig. 3, Nr. 21)

- Wenn die STOP-Taste leuchtet, bedeutet dies, dass der Ölstand auf das Minimum gesunken ist (sofort mit Traubenkernöl nachfüllen).

8. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Bediener

Den Auffangbehälter reinigen.
Das Austragsband abbürsten.
Den Stand des Bemehlers überprüfen.
Den Trichter mit einem geölten Tuch reinigen.
Den Abstreifer unterhalb des Austragsbands reinigen.

8.2 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Bediener

Den Innenbereich der Maschine mit einem Tuch und einer Bürste reinigen.
Den Zustand des Öls durch Sichtkontrolle der Wanne überprüfen.
Die Riemenspannung überprüfen.
Die Spannung des Bands überprüfen.

8.3 Jährlich durch einen zugelassenen Vertreter

Die Funktionstüchtigkeit der Ölpumpe überprüfen.
Ölwechsel

Um Öl nachzufüllen (Fig. 13), die Abdeckung des Öltanks (Fig. 2, Nr. 13) abschrauben und den Tank (Fig. 13, Nr. 32) mit Traubenkernöl auffüllen. Den Ölstand über die Tankabdeckung überprüfen. Sofern sich im Filter (Fig. 13, Nr. 29) Ablagerungen abgesetzt haben, den Filter ausbauen und leeren.

Hier bitte sicherstellen, dass Ihr zugelassener Vertreter diese Maßnahmen im Wartungsheft festhält, um Ihren Garantieanspruch von fünf Jahren zu erhalten.

9. ERSATZTEILE

Bei der Bestellung von Ersatzteilen für Ihre Maschine lassen Sie bitte von Ihrem Vertreter anhand des Ersatzteilkatalogs des Herstellers prüfen, um welche Teile es sich genau handelt. Bitte geben Sie immer die Maschinenummer an, die auf dem Typenschild steht. Ihr Vertreter bestellt das Ersatzteil dann bei JAC.

9.1 Ersatzteilliste

ARTIKEL	Bezeichnung	MODELL
PESD-005	KEILRIEMEN MOTOR	GD
PESD-006	KEILRIEMEN SCHUSSRINNE AUSGANG	GD
PESD-009	SCHUSSRINNE AUSGANG	GD
PESD-037	KEILRIEMEN ZYLINDER AUSWERFER	ALLE
PESD-016	BANDABSTREIFERMESSER	GD
PESD-032	SCHUSSRINNE AUSGANG	GDS
PESD-074	BANDABSTREIFERMESSER	GDS
PESD-049	O-RING Ø80MM	ALLE
PESD-050	O-RING Ø100MM	ALLE
PESD-051	O-RING Ø110MM	ALLE
PESD-052	O-RING Ø120MM	ALLE
PESD-053	O-RING Ø130MM	ALLE
F8002106	TRAUBENKERNÖL	ALLE
PESD-010	ÖLFILTER	ALLE

10. STÖRUNGEN UND FEHLER

ACHTUNG: Vor allen Eingriffen an der Maschine unbedingt die Maschine von der Stromversorgung trennen.

Problem	Fehlersuche	Fehlerbehebung
Die Maschine lässt sich nicht einschalten.	Ist die Maschine angeschlossen?	Die Maschine mit dem Kabel anschließen.
	Ist der Sensor des Gitters aktiviert?	Trichtergitter schließen.
	Ist der Ölstand auf das Minimum abgesunken?	Ölstand der Maschine kontrollieren und ggf. nachfüllen.
Das Gewicht der Teiglinge ist uneinheitlich.	Kolbendichtung	Dichtungen austauschen.



Besteht das Problem immer noch, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicetechniker.

11. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1	1	Trichtergitter
	2	Trichter
	3	Bedienelement
	4	Schutzgehäuse
	5	Schutzgehäuse
	6	Blockierte Rollen
	7	Bemehler (Option)
	8	Ausziehbares Band
	9	Antriebsmotor des Austragsbands
2	10	Einstellung der Rundwirkung der Teiglinge (GDS)
	11	Einstellung der Rundwirkung der Teiglinge (GDS)
	12	Einstellung der Spannung des Austragsbands
	13	Abdeckung des Öltanks
	14	Schutzgehäuse
3	15	Hauptschalter
	16	Betriebsart Auto/Manuell
	17	Teiglingzähler
	18	Geschwindigkeitseinstellung
	19	Einstellung des Gewichts der Teiglinge
	20	Stop-Schalter und Ölstandsanzeige
4	21	Einstellbereich
	22	Arbeitsbereich
5	23	O-Ring Trichter
6	24	Auffangbehälter
7	25	Warnsymbol zur Anzeige der Gefahr eines tödlichen Stromschlags.
	26	Schaltkasten
8	27	Magnetsensor des Trichtergitters
13	28	Ölrückgewinnungsleitung
	29	Ölfilterbehälter
	30	Ölrückversorgungsleitung
	31	Schwimmer für den Ölstand.
	32	Öltank

HOOFDSTUK

Pagina

1. VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING -----	36
2. GARANTIE -----	36
3. WAARSCHUWINGEN -----	37
4. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN -----	38
4.1 Technische eigenschappen	
4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg	
5. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING -----	39
5.1 De machine uit de verpakking halen	
5.2 Plaatsing	
5.3 Elektrische aansluiting	
5.4 Inbedrijfstelling	
5.5 Gevaar	
6. BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL -----	40
6.1 Bedieningspaneel	
6.2 Werkzone	
6.3 Veiligheidsvoorzieningen	
7. GEBRUIK -----	41
8. ONDERHOUD -----	42
8.1 Dagelijks	
8.2 Jaarlijks	
8.3 Vervanging van het blad	
9. VERBRUIKSGOEDEREN -----	42
9.1 Lijst met verbruiksgoederen	
10. STORINGEN-----	43
11. LIJST MET ONDERDELEN OP DE FIGUREN-----	44

1. VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

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

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

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

- Doe een beroep op uw erkende dealer voor de installatie, inbedrijfstelling en follow-up.
- Om te kunnen genieten van de garantie van 5 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 5 jaar op al zijn producten.

Deze garantie is geldig voor alle onderdelen van uw machine, waaronder de elektronische onderdelen maar uitgezonderd de verbruiksgoederen. (Neem contact met ons op voor meer informatie.) De wisselstukken zijn gedurende minstens 10 jaar beschikbaar en worden altijd via spoedverzending verstuurd. De garantie gaat in op de installatiedatum van het materiaal.

Onder de volgende beperkende voorwaarden:

- 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;
- defecte stukken die door onze diensten niet worden erkend;
- problemen ten gevolge van een abnormaal gebruik van het materiaal;
- problemen doordat de installatie niet door een erkende verdeler is uitgevoerd;
- de onderdelen of problemen die het gevolg zijn van transportschade of een ongepaste behandeling.

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

3. WAARSCHUWINGEN

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



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

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

Deze machine is uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.

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

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

Volg de verstrekte gebruiksinstructies.

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

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

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

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



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

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

4. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

4.1 Technische eigenschappen

	GD	GDS
Hoogte (mm)	1701	
Hoogte vulling trechter	1701	
Breedte (mm)	1008	964
Diepte (mm)	1802	
Capaciteit van de trechter (kg)	120	
Nettogewicht (kg)	525	575
Verpakking (mm)	2115x1165x1990	
Nettogewicht + verpakking (kg)	722	772
Motorvermogen (kW)	2.2	
Motortype	Driefasig	
380 V - 50 Hz (A)	5	

OPTIES	
Trechter 160 kg	optie
Trechter 200 kg	optie
Teflon gecoate trechter	optie
Deegklompenteller	optie
Smering van de deegklompen	optie
Bediening op afstand	optie
Automatische gewichtsaafstelling	optie
Verwijderrol	optie
Afvoerband met onafhankelijke motor	optie

	Ø80	Ø100	Ø110	Ø120	Ø130
Gewicht van deegklompen min./max. (g)	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

Tempo (stukken per uur)			
AUTONOME configuratie	960 > 2000		
Configuratie van PRO+	960	1200	1400
Configuratie van UNIO	1200	1800	
Configuratie van PROLINE	960 > 1800		

Voor een perfecte werking moet het hydratatiegehalte minimaal 55% bedragen.

4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg.

Trechter (fig. 3 nr. 17): ROESTVRIJ STAAL (TEFLON OPTIONEEL)

Trommel (fig. 3 nr. 18): ROESTVRIJ STAAL

Afvoerband (fig. 3 nr. 19): KUNSTSTOF

Zuiger: GIETSTAAL

5. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen:

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

(fig. 5, 6)

- A. Demonteer de behuizing om toegang te krijgen tot de machine.
- B. Maak de machine los van de pallet.
- C. Haal de machine van de pallet. Doe dit met minstens twee personen zodat de machine niet met een schok op de grond terechtkomt.
- D. Plaats de opvangbak voor afval onder de machine.

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

5.2 Plaatsing:

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

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

5.3 Elektrische aansluiting:

BELANGRIJK: Verplichte aarding.

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

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

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

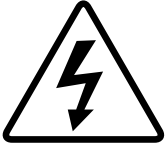
Machines die uitgerust zijn met een regelaar moeten worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die uitgerust is met een differentieelschakelaar van 300 mA.

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 elektrocutiegevaar. Schakel de machine voor elke interventie uit. Dat vindt u aan de achterkant van de machine in de buurt van het netsnoer en binnenin de machine op de schakelkast (fig. 7, nr. 25). Het elektrisch schema van de machine vindt u bij de documenten die bij de machine worden geleverd (fig. 7, nr. 26).

5.4 Inbedrijfstelling:

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

Om olie bij te vullen (fig. 13), schroeft u de klep van het oliereservoir los (fig. 2, nr. 13) en vult u het reservoir (fig. 13, nr. 32) met druivenpitolie. Controleer het oliepeil via de klep van het reservoir. Als het filter (fig. 13, nr. 29) vol zit met resten, verwijder het filter dan en maak dit leeg.

De machine is uitgerust met een regelaar. Het is dus niet nodig om de rotatiezin van de verschillende functionele onderdelen na te gaan. Wanneer de machine is ingeschakeld, is ze gebruiksklaar.

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 gebruiken om de stroomtoevoer naar de machine te onderbreken.

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 bedieningspaneel (fig. 3).

6.2 Afstelzone

De afstelzone bevindt zich ter hoogte van het bedieningspaneel van de machine (fig. 4).

6.3 Werkzone

De werkzone bevindt zich ter hoogte van de afvoerband van de machine (fig. 4).

6.3 Veiligheidsvoorzieningen:

Deze machine is uitgerust met:

een magnetische sensor (fig. 8)

Die verhindert dat de machine werkt als het trechterrooster niet correct gesloten is.

Zet de machine in het begin van de dag onder spanning met de hoofdschakelaar (fig. 3, nr. 16)

Er zijn verschillende standen:

'Automatische' stand:

De machine telt de stukken en stopt wanneer de vooraf ingevoerde waarde wordt bereikt.

'Manuele' stand:

De machine blijft verdelen tot wanneer u op de STOP-knop drukt.

Gebruiksprocedure in automatische stand (fig. 9, 10)

- A. Open het deksel van de trechter.
- B. Smeer de binnenkant van de trechter in met behulp van een spuitbus of een in druivenpitolie gedrenkte doek en stort het deeg.
- C. Sluit het rooster van de trechter.
- D. Stel het gewenste gewicht van de deegklompen in met de afstelknoppen voor het gewicht. *(Met een positieaanduider naast de knoppen kunt u de variatie in het gewicht aangeven.)*
- E. Stel de digitale teller in op het gewenste aantal deegklompen.
- F. Plaats de keuzeschakelaar op automatisch.
- G. Start en pas uw snelheid aan met de potentiometer.
- H. Met de rode knop kunt u een lopende cyclus stoppen.

Gebruiksprocedure in handmatige modus (fig. 9, 10)

- A. Open het deksel van de trechter.
- B. Smeer de binnenkant van de trechter in met behulp van een spuitbus of een in druivenpitolie gedrenkte doek en stort het deeg.
- C. Sluit het rooster van de trechter.
- D. Stel het gewenste gewicht van de deegklompen in met de afstelknoppen voor het gewicht. *(Met een positieaanduider naast de knoppen kunt u de variatie in het gewicht aangeven.)*
- E. Plaats de keuzeschakelaar op handmatig.
- F. Start en pas uw snelheid aan met de potentiometer.
- G. Met de rode knop kunt u een lopende cyclus stoppen.

Werking van de andere bedieningsknoppen (fig. 3, nr. 21)

- Wanneer de STOP-knop brandt, betekent dit dat het minimale oliepeil is bereikt (onmiddellijk bijvullen met druivenpitolie).

8. ONDERHOUD

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker.

Maak de afvalbak schoon.
Maak de afvoerband met een borstel schoon.
Controleer het peil van de bloemstrooier.
Maak de trechter met een in olie gedrenkte doek schoon.
Maak de schraper onder de afvoerband schoon.

8.2 Wekelijks door een opgeleide gebruiker.

Maak de binnenkant van de machine met een doek en een borstel schoon.
Controleer de fysieke toestand van de olie via de bak.
Controleer de riemspanning.
Controleer de spanning van de band.

8.3 Jaarlijks door een erkende verdeler.

Controleer de goede werking van de oliepomp.
Voer de olie af.

Om olie bij te vullen (fig. 13), schroeft u de klep van het oliereservoir los (fig. 2, nr. 13) en vult u het reservoir (fig. 13, nr. 32) met druivenpitolie. Controleer het oliepeil via de klep van het reservoir. Als het filter (fig. 13, nr. 29) vol zit met resten, verwijder het filter dan en maak dit leeg.

Controleer goed of uw erkende verdeler zijn interventie in uw onderhoudsboekje heeft genoteerd zodat u uw garantie van 5 jaar behoudt.

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 dealer doet de bestellingen bij JAC.

9.1 Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN

REFERENTIE	OMSCHRIJVING	MODEL
PESD-005	MOTORRIEM	GD
PESD-006	RIEM AFVOERBAND	GD
PESD-009	AFVOERBAND	GD
PESD-037	RIEM CILINDER EJECTOR	ALLE
PESD-016	BAND BLADSCHRAPER	GD
PESD-032	AFVOERBAND	GDS
PESD-074	BAND BLADSCHRAPER	GDS
PESD-049	AFDICHTINGSRING Ø 80 MM	ALLE
PESD-050	AFDICHTINGSRING Ø 100 MM	ALLE
PESD-051	AFDICHTINGSRING Ø 110 MM	ALLE
PESD-052	AFDICHTINGSRING Ø 120 MM	ALLE
PESD-053	AFDICHTINGSRING Ø 130 MM	ALLE
F8002106	DRUIVENPITTENOLIE	ALLE
PESD-010	OLIEFILTER	ALLE

10. STORINGEN

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

Probleem	Controle	Actie
De machine start niet op	Is de machine aangesloten?	Sluit de machine aan met de kabel.
	Is de roostersensor ingeschakeld?	Sluit het rooster van de trechter.
	Staat het oliepeil op het minimum?	Controleer het oliepeil van de machine.
De gewichten zijn niet gelijkmatig	Zuigerafdichting	Wijzig de verbindingen.



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

11. LIJST MET ONDERDELEN OP DE FIGUREN

Afbeelding	Nummer	Naam
1	1	Trechterrooster
	2	Trechter
	3	Bedieningspaneel
	4	Beschermingsomhulling
	5	Beschermingsomhulling
	6	Wieltjes met rem
	7	Bloemstrooier (optie)
	8	Afvoerband
	9	Aandrijfmotor van de afvoerband
2	10	Afstelling van de opbolling van de deegklompen (GDS)
	11	Afstelling van de opbolling van de deegklompen (GDS)
	12	Afstelling van de spanning van de afvoerband
	13	Dop van het oliereservoir
	14	Beschermingsomhulling
3	15	Algemene voedingsschakelaar
	16	Automatische/handmatige modus
	17	Teller van het aantal deegklompen
	18	Snelheidsregeling
	19	Afstelling van het gewicht van de deegklompen
	20	Stop-knop en oliepeilverklikker
4	21	Afstelzone
	22	Werkzone
5	23	Afdichtingsring van de trechter
6	24	Afvalbak
7	25	Pictogram dat wijst op gevaar voor elektrocutie
	26	Schakelkast
8	27	Magnetische sensor van trechterrooster
13	28	Buis van de olieterugvoer
	29	Oliefilterbak
	30	Buis van de olietoevoer
	31	Vlotter van het oliepeil
	32	Oliereservoir

1. ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ -----	46
2. ГАРАНТИЯ -----	46
3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ -----	47
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ -----	48
4.1 Технические характеристики	
4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом	
5. МОНТАЖ, ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ -----	49
5.1 Распаковка машины	
5.2 Место установки	
5.3 Электрическое подключение	
5.4 Ввод в эксплуатацию	
5.5 Опасность	
6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА -----	50
6.1 Панель управления	
6.2 Рабочая зона	
6.3 Предохранительные устройства	
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ -----	51
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ -----	52
8.1 Ежедневное	
8.2 Годовое	
8.2 Замена лезвия	
9. РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ -----	52
9.1 Список расходных материалов	
10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ -----	53
11. СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ -----	54

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 обеспечения бесперебойной работы машины в будущем предлагаем ознакомиться с представленными 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 действительна для всех деталей машины, в том числе электронных, кроме расходных материалов (свяжитесь с нами для получения более подробной информации). Запасные части, имеющиеся в наличии в течение минимум 10 лет, всегда доставляются экспресс транспортом. Гарантия вступает в силу с даты установки оборудования.

Гарантия действует при соблюдении следующих ограничительных условий:

- оборудование, приобретенное у авторизованного дистрибьютора;
- Выполнение установки аккредитованным специалистом.
- Использование оборудования в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации и по назначению, предусмотренному при производстве.
- Ежедневное техническое 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.
- 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 в характеристики машины или предпринимать соответствующие попытки.

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

Соблюдайте данные инструкции по эксплуатации.

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

Машина должна быть достаточно освещена для выполнения работы.

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

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

	GD	GDS
Высота (мм)	1701	
Высота наполнения бункера	1701	
Ширина (мм)	1008	964
Глубина (мм)	1802	
Вместимость бункера (кг)	120	
Масса нетто (кг)	525	575
Упаковка (мм)	2115 x 1165 x 1990	
Масса нетто + упаковка (кг)	722	772
Мощность двигателя (кВт)	2.2	
Тип двигателя	Трехфазный	
380 В, 50 Гц (А)	5	

ОПЦИИ	
Бункер 160 кг	опция
Бункер 200 кг	опция
Тефлоновое покрытие бункера	опция
Счетчик тестовых заготовок	опция
Смазывание тестовых заготовок	опция
Выносной пульт управления	опция
Автоматическая регулировка веса	опция
Валик экстрактора	опция
Выходная лента с независимым двигателем	опция

	Ø80	Ø100	Ø110	Ø120	Ø130
Вес тестовых заготовок мин./макс (г)	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

Производительность (шт. в час)			
АВТОНОМНАЯ конфигурация	960 > 2000		
Конфигурация PRO+	960	1200	1400
Конфигурация UNIO	1200	1800	
Конфигурация PROLINE	960 > 1800		

Для правильной работы коэффициент гидратации должен составлять не менее 55%

4.2 Материалы, находящиеся в непосредственном контакте с тестом.

Бункер (fig.3 n°17): НЕРЖ. (ТЕФЛОН КАК ОПЦИЯ)

Барaban (fig.3 n°18): НЕРЖ.

Выходная лента (fig.3 n°19): СИНТЕТИКА

Поршень: ЧУГУН, СТАЛЬ

5. МОНТАЖ 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.

(fig.5, 6)

- A. Демонтируйте ящик, чтобы получить доступ к машине.
- B. Отделите машину от поддона.
- C. Снимите машину с поддона. В этой операции должны участвовать не менее двух человек для обеспечения максимально плавного соприкосновения машины с полом.
- D. Установите под машиной бак для сбора отходов.

После распаковки машины убедитесь, что она не была повреждена во время транспортировки. Пожалуйста, сообщайте нам о любых несоответствиях.

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 автоматического выключателя.

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

- Северная Америка: предохранитель 15 А.
- Остальные страны: предохранитель 16 А.

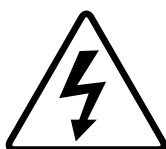
Машины, оборудованные вариатором, обязательно должны подключаться к распределительной коробке, к линии с автоматическим выключателем 300 мА.

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

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

Машина соответствует директиве по механическому оборудованию 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. Перед выполнением любых ремонтных работ на машине отключайте ее от электропитания. Вы найдете ее на задней стороне машины рядом с кабелем питания и внутри машины на электрическом щите (fig.7, n°25). Электрическую схему машины вы найдете в документах, поставляемых вместе с машиной (fig. 7, n°26).

5.4 Ввод в эксплуатацию:

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

Чтобы добавить масло (fig.13), открутите крышку масляного бака (fig.2, n°13) и заполните бак (fig.13, n°32) виноградными косточками. Проверьте уровень масла через крышку масляного бака. Если фильтр (fig.13, n°29) засорен остатками, снимите его и почистите.

Машина оборудована вариатором, поэтому нет необходимости проверять направление вращения различных рабочих органов машины. После подключения машина готова к работе.

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

5.5 Опасность:

При возникновении опасности для пользователя или для машины следует отключить электропитание с помощью главного выключателя.

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. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

6.1 Панель управления

Машина серийно оборудована механическим пультом управления (fig. 3).

6.2 Зона регулировки

Зона регулировки находится на уровне пульта управления машины (fig.4).

6.3 Рабочая зона

Рабочая зона находится на уровне выходной ленты машины (fig.4).

6.3 Предохранительные устройства:

Оборудование на данной машине:

Магнитный датчик (fig. 8)

Препятствует работе машины, если решетка бункера закрыта неправильно.

В начале рабочего дня машину следует включить с помощью главного выключателя. (fig.3, н°16)

Существует несколько режимов работы:

Автоматический режим

Машина считает буханки и останавливается, достигнув предварительно заданного значения.

Ручной режим

Машина продолжает деление на дозы, пока не будет нажата кнопка СТОП.

Порядок эксплуатации в автоматическом режиме (fig.9, 10)

- A. Откройте крышку бункера
- B. Смажьте внутреннюю поверхность бункера с помощью баллончика или тряпки, смоченной в масле из виноградных косточек, и выгрузите тесто.
- C. Закройте решетку бункера
- D. Задайте желаемый вес пончика с помощью кнопок регулировки веса
(Индикатор положения, показывающий изменение веса, расположен рядом с кнопками)
- E. Установите цифровой счетчик на нужное количество тестовых заготовок
- F. Установите переключатель на автоматический режим
- G. Запустите машину и отрегулируйте скорость с помощью потенциометра.
- H. Остановить текущий цикл можно с помощью красной кнопки.

Порядок эксплуатации в ручном режиме (fig.9, 10)

- A. Откройте крышку бункера
- B. Смажьте внутреннюю поверхность бункера с помощью баллончика или тряпки, смоченной в масле из виноградных косточек, и выгрузите тесто.
- C. Закройте решетку бункера
- D. Задайте желаемый вес пончика с помощью кнопок регулировки веса
(Индикатор положения, показывающий изменение веса, расположен рядом с кнопками)
- E. Установите переключатель на ручной режим.
- F. Запустите машину и отрегулируйте скорость с помощью потенциометра.
- G. Остановить текущий цикл можно с помощью красной кнопки.

Назначение других кнопок управления (fig.3, н°21)

- Если горит кнопка STOP, это означает, что достигнут минимальный уровень масла (немедленное пополнение маслом из виноградных косточек)

8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку.

Очистите бак для отходов
Очистите выходную ленту с помощью щетки
Проверьте уровень посыпателя муки.
Очистите бункер с помощью промасленной ткани
Очистите скребок, находящийся под выходной лентой

8.2 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку

Очистка внутренней части машины с помощью тряпки и щетки
Проверьте физическое состояние масла по маслу в масляном поддоне
Проверьте натяжение ремня
Проверьте натяжение ленты

8.3 Ежегодное, выполняется аккредитованным специалистом.

Проверьте исправность масляного насоса.
Слейте масло.

Чтобы добавить масло (fig.13), открутите крышку масляного бака (fig.2, n°13) и заполните бак (fig.13, n°32) виноградными косточками. Проверьте уровень масла через крышку масляного бака. Если фильтр (fig.13, n°29) засорен остатками, снимите его и почистите.

Проверьте внесение аккредитованным специалистом записи о выполненной работе в журнал технического обслуживания для сохранения 5-летней гарантии.

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

Артикул	Наименование	Модель
PESD-005	ПРИВОДНОЙ РЕМЕНЬ	GD
PESD-006	РЕМЕНЬ ВЫХОДНОГО ПОДАЮЩЕГО ТРАНСПОРТЕРА	GD
PESD-009	ВЫХОДНОЙ ПОДАЮЩИЙ ТРАНСПОРТЕР	GD
PESD-037	РЕМЕНЬ ЦИЛИНДРА ВЫТАЛКИВАТЕЛЯ	BCE
PESD-016	ЛЕЗВИЕ СКРЕБКА ЛЕНТЫ	GD
PESD-032	ВЫХОДНОЙ ПОДАЮЩИЙ ТРАНСПОРТЕР	GDS
PESD-074	ЛЕЗВИЕ СКРЕБКА ЛЕНТЫ	GDS
PESD-049	УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО Ø80MM	BCE
PESD-050	УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО Ø100MM	BCE
PESD-051	УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО Ø110MM	BCE
PESD-052	УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО Ø120MM	BCE
PESD-053	УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО Ø130MM	BCE
F8002106	МАСЛО ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК	BCE
PESD-010	МАСЛЯНЫЙ ФИЛЬТР	BCE

10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

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

Проблема	Проверка	Действие
Машина не запускается	Подключена ли машина?	Подключите машину с помощью кабеля
	Включен ли датчик решетки?	Закройте решетку бункера
	Уровень масла находится на минимальном уровне?	Проверьте уровень масла в машине
Неодинаковый вес тестовых заготовок	Прокладка поршня	Замените прокладки



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11. СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Изображение	Номер	Название
1	1	Решетка бункера
	2	Бункер
	3	Пульт управления
	4	Защитный кожух
	5	Защитный кожух
	6	Заблокированные колесики
	7	Посыпатель муки (опция)
	8	Отводящая лента
	9	Приводной мотор отводящей ленты
2	10	Регулировка округления тестовых заготовок (GDS)
	11	Регулировка округления тестовых заготовок (GDS)
	12	Регулировка натяжения отводящей ленты
	13	Крышка маслобака
	14	Защитный кожух
3	15	Главный выключатель электропитания
	16	Автоматический/ручной режим
	17	Счетчик тестовых заготовок
	18	Регулировка скорости
	19	Регулировка массы тестовых заготовок
	20	Кнопка «Стоп» и индикатор уровня масла
4	21	Зона регулировки
	22	Рабочая зона
5	23	Уплотнительное кольцо бункера
6	24	Бак для отходов
7	25	Пиктограмма, предупреждающая об опасности поражения электрическим током.
	26	Отсек электрощитка
8	27	Магнитный датчик решетки бункера
13	28	Возвратный маслопровод
	29	Бак масляного фильтра
	30	Входной маслопровод
	31	Поплавковый указатель уровня
	32	Маслобак

CAPÍTULO	Página
1. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO -----	56
2. GARANTÍA -----	56
3. ADVERTENCIAS -----	57
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS -----	58
4.1 Características técnicas	
4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa	
5. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO -----	59
5.1 Desembalaje de la máquina	
5.2 Ubicación	
5.3 Conexión eléctrica	
5.4 Puesta en servicio	
5.5 Peligro	
6. CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD -----	60
6.1 Cuadro de control	
6.2 Área de trabajo	
6.3 Detalles de los mecanismos de seguridad	
7. USO -----	61
8. MANTENIMIENTO -----	62
8.1 Diario	
8.2 Anual	
8.2 Cambio de cuchilla	
9. CONSUMIBLES-----	62
9.1 Lista de consumibles	
10. INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO -----	63
11. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS -----	64

1. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

Gracias por elegir una solución JAC. Antes de instalar y poner en servicio la máquina, es imprescindible que lea este manual de uso. Así evitará lesiones personales y daños a la máquina.

En este manual se recurre a una serie de figuras (ilustraciones) para facilitar la comprensión de las instrucciones. Estas figuras se encuentran al final del manual. Consúltelas cuando vea las siguientes indicaciones: fig. X, n.º Y.

Para garantizar un funcionamiento satisfactorio de la máquina en el futuro, le recomendamos seguir estos consejos:

- Solicite la ayuda de un agente autorizado para la instalación, la puesta en servicio y el seguimiento de la máquina.
- Para poder beneficiarse de la garantía de 5 años (condiciones a continuación), pida a su distribuidor que rellene la tarjeta de mantenimiento durante la instalación de la 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 en todas las piezas de la máquina, incluidas las electrónicas pero no los consumibles (póngase en contacto con nosotros si desea más información). Las piezas de recambio, disponibles durante 10 años como mínimo, se entregan siempre por transporte urgente. La garantía entra en vigor en la fecha de instalación del equipo.

Está sujeta a las siguientes restricciones:

- El equipo debe haberse adquirido a un revendedor autorizado.
- La instalación deberá efectuarla un agente autorizado.
- El equipo debe utilizarse de conformidad con las indicaciones del manual de uso y para la finalidad para la que ha sido fabricado.
- El equipo debe mantenerse diariamente de conformidad con las indicaciones del manual de uso.
- Al menos una vez al año, un agente autorizado deberá llevar a cabo el mantenimiento anual de conformidad con las especificaciones de mantenimiento (a cargo del usuario).
- Se deben usar exclusivamente piezas JAC originales.



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

Esta garantía no cubre:

- La sustitución de los consumibles
- Las piezas que nuestro servicio no reconozca como defectuosas
- Los problemas derivados de un uso indebido del equipo
- Los problemas derivados de una instalación no realizada por un agente autorizado
- Las piezas o los problemas causados por daños en el transporte o por un mantenimiento inadecuado

La reparación o sustitución de piezas defectuosas durante el periodo de garantía no prolongará la duración de esta última.

3. ADVERTENCIAS

Es muy importante que conserve este manual de uso junto con la máquina para que pueda consultarlo en cualquier momento en el futuro. Si vende o transfiere la máquina a otra persona, asegúrese de entregarle también el manual de uso, de modo que el nuevo usuario pueda estar informado de su funcionamiento y de las advertencias.



Estas advertencias se proporcionan para velar por su seguridad y la de terceras personas. Le rogamos que las lea con atención antes de instalar y utilizar el equipo.

La máquina se ha diseñado para su uso por parte de personas adultas autorizadas. Asegúrese de que los niños no la toquen ni la usen como un juguete.

La máquina está reservada para un uso estrictamente profesional.

Es peligroso que modifique o intente modificar las características de la máquina.

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

Siga las instrucciones de uso que se proporcionan.

La máquina debe almacenarse y utilizarse en una ubicación interior, protegida de la humedad y del calor.

La 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.

La máquina debe utilizarse por una sola persona a la vez (salvo que se indique lo contrario).



Desconecte siempre la toma de corriente antes de limpiar el interior/exterior del aparato y de realizar operaciones de mantenimiento.

Se trata de un equipo pesado. Durante el mantenimiento, adopte todas las medidas de precaución para garantizar la seguridad.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

4.1 Características técnicas

	GD	GDS
Altura (mm)	1701	
Altura de llenado de la tolva	1701	
Ancho (mm)	1008	964
Profundidad (mm)	1802	
Capacidad de la tolva (k)	120	
Peso neto (kg)	525	575
Embalaje (mm)	2115 x 1165 x 1990	
Peso neto + embalaje (k)	722	772
Potencia del motor (kW)	2.2	
Tipo de motor	Trifásico	
380 V-50 Hz (A)	5	

OPCIONES	
Tolva de 160 kg	
Tolva de 200 kg	Opcional
Recubrimiento de teflón de la tolva	Opcional
Contador de pastones	Opcional
Lubricación de los pastones	Opcional
Control descentrado	Opcional
Ajuste de peso automático	Opcional
Rodillo extractor	Opcional
Cinta de salida con motor independiente	Opcional

	Ø80	Ø100	Ø110	Ø120	Ø130
Peso de los pastones mín. / máx. (g)	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

Cadencia (piezas por hora)			
Configuración AUTÓNOMA	960 > 2000		
Configuración PRO+	960	1200	1400
Configuración UNIO	1200	1800	
Configuración PROLINE	960 > 1800		

Para un funcionamiento perfecto, la tasa de hidratación debe ser de al menos el 55 %.

4.2 Detalle de materiales en contacto con la masa.

Tolva (fig.3 n°17): ACERO INOXIDABLE (TEFLÓN OPCIONAL)

Tambor (fig.3 n°18): INOX

Cinta de salida (fig.3 n°19): SINTÉTICA

Pistón: ACERO FUNDIDO

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.

(fig.5, 6)

- A. Desmonte la caja para acceder a la máquina.
- B. Separe la máquina de su palé.
- C. Baje la máquina del palé. Efectúe esta operación entre dos personas como mínimo para amortiguar al máximo el contacto con el suelo.
- D. Coloque la bandeja de recuperación de residuos debajo de la máquina.

Tras desembalar la máquina, asegúrese de que esta no haya sufrido daños durante el transporte. Comuníquenos 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: Se requiere obligatoriamente conexión a tierra.

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

La instalación eléctrica que alimenta la máquina debe estar protegida como se indica a continuación:

- Norteamérica: protección 15 A
- Resto del mundo: protección 16 A

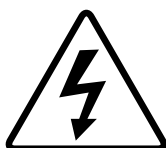
Las máquinas equipadas con un variador deben estar conectadas obligatoriamente a una caja de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA.

Nota: La garantía no cubrirá ningún problema derivado de cualquier otro tipo de conexión.

Antes de conectar su máquina a la red, y para evitar que el motor se apague al encenderla, es importante verificar que la red de alimentación se corresponde con las características de la máquina (consulte la placa de especificaciones de la máquina).

Este aparato cumple con las Directivas sobre Máquinas 2006/42, 2006/95, 2004/108 y lleva la marca CE que lo acredita.

Familiarícese con los pictogramas de seguridad que figuran en la máquina:



Pictograma que indica riesgo de electrocución. Desenchufe la máquina antes de llevar a cabo cualquier intervención en ella. Encontrará el enchufe en la parte

trasera de la máquina, cerca del cable de alimentación, y dentro de la máquina en el cuadro eléctrico. (fig.7, n°25)

El diagrama eléctrico de la máquina figura entre los documentos que se le entregaron con la máquina. (fig7, n°26)

5.4 Puesta en servicio:

Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que no ha quedado ningún objeto olvidado en las partes móviles de la máquina.

Para añadir el aceite (fig.13), desatornille la tapa del depósito de aceite (fig.2, n°13) y llene el depósito (fig.13, n°32) con aceite de semillas de uva. Compruebe el nivel de aceite a través de la tapa del depósito. Si el filtro (fig.13, n°29) está lleno de residuos, retire el filtro y vacíelo.

La máquina está equipada con un variador, por tanto, no es necesario comprobar el sentido de rotación de los distintos componentes de funcionamiento. Cuando la máquina está enchufada, está lista para usar.

Para el uso de la máquina, consulte el capítulo «Uso».

5.5 Peligro:

En caso de peligro para el usuario o para la máquina, debe utilizar el interruptor general para cortar la alimentación de la máquina.

Retire el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y servicio.

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 pupitre de control mecánico (fig.3)

6.2 Zona de ajuste

La zona de ajuste está situada a la altura del pupitre de control de la máquina (fig.4)

6.3 Área de trabajo

El área de trabajo está situada a la altura de la cinta de salida de la máquina (fig.4)

6.3 Detalles de los mecanismos de seguridad:

Esta máquina está equipada con:

Un sensor magnético (fig. 8)

Que impide que la máquina funcione si la rejilla de la tolva no está cerrada correctamente.

7. USO

Al principio del día, encienda la máquina usando el interruptor general (fig.3, nº16)

Hay varios modos de funcionamiento:

Modo «automático»:

La máquina cuenta las piezas y se detiene cuando alcanza el valor prerregistrado anteriormente.

Modo «manual»:

La máquina continúa hasta el momento donde se ha pulsado el botón STOP.

Procedimiento de uso en modo automático (fig.9, 10)

- A. Abra la tapa de la tolva.
- B. Lubrique el interior de la tolva con una bomba o un paño empapado en aceite de semillas de uva y vierta la masa.
- C. Cierre la rejilla de la tolva.
- D. Ajuste el peso deseado de los pastones con los botones de ajuste de peso (*junto a los botones hay un indicador de posición que permite indicar la variación de peso*).
- E. Ajuste el contador digital para fijar el número deseado de pastones.
- F. Coloque el selector en automático.
- G. Comience y adapte la velocidad con ayuda del potenciómetro.
- H. El botón rojo permite detener un ciclo en curso

Procedimiento de uso en modo manual (fig.9, 10)

- A. Abra la tapa de la tolva.
- B. Lubrique el interior de la tolva con una bomba o un paño empapado en aceite de semillas de uva y vierta la masa.
- C. Cierre la rejilla de la tolva.
- D. Ajuste el peso deseado de los pastones con los botones de ajuste de peso (*junto a los botones hay un indicador de posición que permite indicar la variación de peso*).
- E. Coloque el selector en manual.
- F. Comience y adapte la velocidad con ayuda del potenciómetro.
- G. El botón rojo permite detener un ciclo en curso

Funciones de los otros botones de control (fig.3, nº21)

- Cuando el botón STOP está iluminado, significa que se ha alcanzado el nivel mínimo de aceite (llénelo inmediatamente con aceite de semillas de uva).

8.1 Diaria (usuarios formados)

Limpiar la bandeja de residuos
Limpiar la cinta de salida con un cepillo
Comprobar el nivel de la harinadora
Limpiar la tolva con un paño humedecido de aceite
Limpiar el rascador situado debajo de la cinta de salida

8.2 Semanal (usuarios formados)

Limpiar el interior de la máquina con un paño y un cepillo
Comprobar el estado físico del aceite mediante la bandeja
Comprobar la tensión de la correa
Comprobar la tensión de la cinta

8.3 Anual (por un agente autorizado)

Comprobar que la bomba de aceite funciona correctamente
Vaciar el aceite

Para añadir el aceite (fig.13), desatornille la tapa del depósito de aceite (fig.2, nº13) y llene el depósito (fig.13, nº32) con aceite de semillas de uva. Compruebe el nivel de aceite a través de la tapa del depósito. Si el filtro (fig.13, nº29) está lleno de residuos, retire el filtro y vacíelo.

Compruebe que su agente autorizado registre su intervención en su tarjeta de mantenimiento para conservar su garantía de 5 años.

9. CONSUMIBLES

A la hora de realizar el pedido de piezas de repuesto, verifique con su agente autorizado de qué pieza se trata consultando el catálogo del fabricante.

Indique siempre en los pedidos el número de máquina, tal como aparece en la placa de especificaciones.

Su agente efectuará el pedido a JAC.

9.1 Lista de CONSUMIBLES

ARTÍCULO	NOMBRE	MODELO
PESD-005	CORREA DEL MOTOR	GD
PESD-006	CORREA DE LA GUÍA DE SALIDA	GD
PESD-009	GUÍA DE SALIDA	GD
PESD-037	CORREA DEL CILINDRO EYECTOR	TODAS
PESD-016	CUCHILLA DEL RASCADOR DE LA CINTA	GD
PESD-032	GUÍA DE SALIDA	GDS
PESD-074	CUCHILLA DEL RASCADOR DE LA CINTA	GDS
PESD-049	JUNTA TÓRICA Ø80 MM	TODAS
PESD-050	JUNTA TÓRICA Ø100 MM	TODAS
PESD-051	JUNTA TÓRICA Ø110 MM	TODAS
PESD-052	JUNTA TÓRICA Ø120 MM	TODAS
PESD-053	JUNTA TÓRICA Ø130 MM	TODAS
F8002106	ACEITE DE PEPITA DE UVA	TODAS
PESD-010	FILTRO DE ACEITE	TODAS

10. INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN: Para cualquier intervención, la máquina debe estar apagada y desconectada de la corriente.

Problema	Verificación	Acción
La máquina no se pone en funcionamiento	¿Está enchufada la máquina?	Conecte la máquina con el cable.
	¿Está activado el sensor de la rejilla?	Cierre la rejilla de la tolva.
	¿Está el nivel de aceite al mínimo?	Compruebe el nivel de aceite de la máquina.
Los pesos no son regulares	Junta de pistón	Cambie las juntas.



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

11. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Rejilla de la tolva
	2	Tolva
	3	Pupitre de control
	4	Cárter de protección
	5	Cárter de protección
	6	Ruedas con freno
	7	Harinadora (opcional)
	8	Cinta de salida
	9	Motor de arrastre de la cinta de salida
2	10	Ajuste del boleado de los pastones (GDS)
	11	Ajuste del boleado de los pastones (GDS)
	12	Ajuste de la tensión de la cinta de salida
	13	Tapa del depósito de aceite
	14	Cárter de protección
3	15	Interruptor de alimentación general
	16	Modo automático/manual
	17	Contador del número de pastones
	18	Ajuste de la velocidad
	19	Ajuste del peso de los pastones
	20	Botón STOP e indicador del nivel de aceite
4	21	Zona de ajuste
	22	Área de trabajo
5	23	Junta tórica de la tolva
6	24	Bandeja de residuos
7	25	Pictograma que indica un riesgo de electrocución
	26	Caja eléctrica
8	27	Sensor magnético de la rejilla de la tolva
13	28	Tubo de retorno de aceite
	29	Bandeja del filtro de aceite
	30	Tubo de entrada de aceite
	31	Flotador de nivel de aceite
	32	Depósito de aceite

CAPITOLO	Pagina
1. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO -----	66
2. GARANZIA -----	66
3. AVVERTENZE -----	67
4. CARATTERISTICHE TECNICHE -----	68
4.1 Caratteristiche tecniche	
4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta	
5. INSTALLAZIONE, MESSA IN SERVIZIO -----	69
5.1 Disimballo della macchina	
5.2 Alloggiamento	
5.3 Collegamento elettrico	
5.4 Messa in funzione	
5.5 Pericolo	
6. ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA -----	70
6.1 Organo di comando	
6.2 Zona di lavoro	
6.3 Particolari dei dispositivi di sicurezza	
7. UTILIZZO -----	71
8. MANUTENZIONE -----	72
8.1 Giornaliera	
8.2 Annuia	
8.2 Cambio lama	
9. COMPONENTI DI CONSUMO -----	72
9.1 Elenco dei componenti di consumo	
10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO -----	73
11. ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE -----	74

1. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

Grazie per aver scelto una soluzione JAC. Si invita a leggere con attenzione queste note informative prima di procedere all'installazione e alla messa in servizio di questa macchina. In questo modo è possibile apprendere come proteggersi ed evitare il deterioramento della macchina.

Questo avviso fa riferimento a diverse figure, al fine di 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).

Affinché la vostra macchina sia di totale soddisfazione nel corso dei prossimi anni, si invita a prendere visione dei seguenti consigli:

- Farsi aiutare dall'agente 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 tutti i componenti della macchina, compresi quelli elettronici, a parte i componenti di consumo (contattateci per maggiori informazioni). I pezzi di ricambio, disponibili per almeno 10 anni, sono consegnati sempre con corriere espresso. La garanzia entra in vigore dalla data di installazione del materiale.

Sulle 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;
- 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 durante il trasporto o da manutenzione inappropriata.

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

3. AVVERTENZE

È molto importante che queste informazioni sull'utilizzo siano conservate insieme alla macchina per ogni futura consultazione. 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.



Queste avvertenze sono fornite per la sicurezza personale e 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 esclusivamente a un uso professionale.

È pericoloso modificare o cercare di modificare le caratteristiche di questa macchina.

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

Attenersi alle 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 diversa indicazione).



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 durante gli interventi di manutenzione.

4. CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

	GD	GDS
Altezza (mm)	1701	
Altezza riempimento tramoggia	1701	
Larghezza (mm)	1008	964
Profondità (mm)	1802	
Capacità della tramoggia (kg)	120	
Peso netto (kg)	525	575
Imballaggio (mm)	2115 x 1165 x 1990	
Peso NETTO + imballaggio (kg)	722	772
Potenza motore (kW)	2.2	
Tipo di motore	Trifase	
380v - 50Hz (A)	5	

OPZIONI	
Opzione tramoggia 160 Kg	
Tramoggia da 200 Kg	opzionale
Tramoggia con rivestimento in teflon	opzionale
Contatore di pasta	opzionale
Lubrificazione degli impasti	opzionale
Telecomando	opzionale
Regolazione automatica del peso	opzionale
Rullo estrattore	opzionale
Nastro di uscita con motore indipendente	opzionale

	Ø80	Ø100	Ø110	Ø120	Ø130
Peso delle forme mini / maxi (gr)	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

Ritmo (pezzo/ora)			
Configurazione AUTONOME	960 > 2000		
Configurazione PRO+	960	1200	1400
Installazione dell'UNIO	1200	1800	
Configurazione PROLINE	960 > 1800		

Per un perfetto funzionamento, il tasso di idratazione deve essere almeno del 55%

4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta.

Tramoggia (fig.3 n°17): ACCIAIO INOSSIDABILE (TEFLON OPZIONALE)

Tamburo (fig.3 n°18): INOX

Tappeto di uscita (fig.3 n°19): SINTETICO

Pistone: ACCIAIO IN GHISA

5. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

5.1 Disimballo della macchina:

Le macchine sono consegnate, franco fabbrica, su pallet, legate con cinghie e protette con pannelli di cartone. Innanzitutto va rispettato l'imballo ed eventuali danni dovuti al trasporto vanno dichiarati direttamente al corriere.

(fig.5, 6)

- A. Smontare la cassa per accedere alla macchina.
- B. Separare la macchina dal suo pallet.
- C. Far scendere la macchina dal pallet. Accertarsi di essere almeno in due per questa operazione per ammortizzare al meglio il contatto con il terreno.
- D. Installare il vassoio di raccolta dei rifiuti sotto la macchina

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

5.2 Alloggiamento:

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

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

5.3 Collegamento elettrico:

IMPORTANTE : Messa a terra obbligatoria.

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

L'impianto elettrico che alimenta la macchina deve essere protetto come indicato di seguito:

- Nord America: Protezione 15 A.
- Resto del mondo: Protezione 16 A.

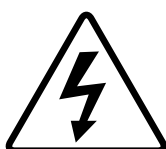
Le macchine dotate di variatore, devono necessariamente essere collegate ad una scatola di derivazione su di una linea dotata di salvavita da 300 mA.

Nota: Qualsiasi problema derivante da un altro tipo di connessione non sarà coperto dalla garanzia.

Prima di collegare la macchina alla rete e onde evitare la messa fuori servizio del motore al momento della messa sotto tensione, 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. Si prega di scollegare la macchina prima di qualsiasi intervento su di essa. Lo troverai sul retro della macchina vicino

al cavo di alimentazione e all'interno della macchina sul quadro elettrico. (fig.7, n°25)

Troverai lo schema elettrico della macchina con i documenti consegnati con la macchina. (fig7, n°26)

5.4 Messa in funzione:

Prima della messa in servizio, assicurarsi che non vi siano oggetti che potrebbero interferire con le parti in movimento della macchina.

Per rabboccare l'olio (fig.13), svitare il coperchio del serbatoio dell'olio (fig.2, n°13) e riempire il serbatoio (fig.13, n°32) con vinaccioli . Verificare il livello dell'olio attraverso il coperchio del serbatoio. Se il filtro (fig. 13, n. 29) è intasato, estrarlo e pulirlo.

La macchina è dotata di variatore, quindi non è necessario verificare il senso di rotazione dei diversi organi di funzionamento. Quando la macchina è alimentata, è pronta all'uso.

Per l'uso della macchina fare riferimento al capitolo "Uso".

5.5 Pericolo:

In caso di pericolo per l'utente o per la macchina, utilizzare l'interruttore generale per interrompere l'alimentazione della macchina.

Staccare la spina dalla presa elettrica prima di qualsiasi operazione di manutenzione e servizio.

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 un quadro di comando meccanico (fig. 3).

6.2 Area di impostazione

La zona di regolazione si trova a livello del pannello di comando della macchina (fig. 4)

6.3 Area di lavoro

La zona di lavoro si trova a livello del nastro di uscita della macchina (fig. 4)

6.3 Maggiori informazioni sugli organi di sicurezza:

Questa macchina è dotata:

Un sensore magnetico (fig. 8)

Che impedisce alla macchina di funzionare se la griglia della tramoggia non è chiusa correttamente.

7. UTILIZZO

All'inizio della giornata, alimentare la macchina tramite l'interruttore generale (fig.3, n°16)

Si distinguono più modalità di funzionamento:

Modalità "automatica":

La macchina conta i pezzi e si ferma quando ottiene il valore preregistrato in precedenza.

Modalità "manuale":

La macchina continua a dividere fino a quando si preme il pulsante STOP

Procedura di utilizzo in modalità automatica (fig. 9, 10)

- A. Aprire il coperchio della tramoggia
- B. Lubrificare l'interno della tramoggia con una bomboletta spray o un panno imbevuto di olio di vinaccioli e versate la pasta.
- C. Chiudere la griglia della tramoggia
- D. Impostare il peso dei pezzi di pasta desiderati utilizzando i pulsanti di impostazione del peso (*Accanto ai pulsanti è presente un indicatore di posizione per indicare la variazione di peso*)
- E. Impostare il contatore digitale per stabilire il numero di impasti desiderati
- F. Posizionare il selettore su automatico
- G. Inizia e adatta la tua velocità usando il potenziometro
- H. Il pulsante rosso consente di fermare un ciclo in corso

Procedura di utilizzo in modalità manuale (fig. 9, 10)

- A. Aprire il coperchio della tramoggia
- B. Lubrificare l'interno della tramoggia con una bomboletta spray o un panno imbevuto di olio di vinaccioli e versate la pasta.
- C. Chiudere la griglia della tramoggia
- D. Impostare il peso dei pezzi di pasta desiderati utilizzando i pulsanti di impostazione del peso (*In prossimità dei pulsanti è presente un indicatore di posizione per indicare la variazione di peso*)
- E. Posizionare il selettore su manuale.
- F. Inizia e adatta la tua velocità usando il potenziometro
- G. H. Il pulsante rosso consente di fermare un ciclo in corso

Funzioni degli altri pulsanti di comando (fig.3, n°21)

- Quando il pulsante STOP è acceso, significa che è stato raggiunto il livello minimo dell'olio (Riempimento immediato con olio di vinaccioli)

8. MANUTENZIONE

8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato.

Pulire il vassoio dei residui
 Pulire il nastro di uscita con una spazzola
 Verificare il livello dell'infarinatore.
 Pulire la tramoggia con un panno oliato
 Pulire il raschietto situato sotto il nastro di uscita

8.2 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato.

Pulire l'interno della macchina con un panno e una spazzola
 Controllare le condizioni fisiche dell'olio tramite la coppa
 Controllare le tensioni della cinghia
 Verificare la tensione del nastro

8.3 Annualmente da un agente autorizzato.

Verificare il corretto funzionamento della pompa dell'olio.
 Cambio dell'olio

Per rabboccare l'olio (fig.13), svitare il coperchio del serbatoio dell'olio (fig.2, n°13) e riempire il serbatoio (fig.13, n°32) con vinaccioli . Verificare il livello dell'olio attraverso il coperchio del serbatoio. Se il filtro (fig. 13, n. 29) è intasato, estrarlo e pulirlo.

Verificare attentamente che il tecnico autorizzato registri l'intervento sul libretto di manutenzione al fine di mantenere la garanzia di 5 anni.

9. COMPONENTI DI CONSUMO

Al momento dell'ordine di parti di ricambio, verificare con l'agente autorizzato di quale parte si tratta in base al catalogo delle parti di ricambio emesso dal fabbricante.
 Precisare sempre il numero di macchina indicato sull'etichetta segnaletica.
 L'agente effettua gli ordini presso JAC.

9.1 Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO

ARTICOLO	DESIGNAZIONE	MODELLO
PESD-005	CINGHIA MOTORE	GD
PESD-006	CINGHIA CURSORE USCITA	GD
PESD-009	CURSORE USCITA	GD
PESD-037	CINGHIA CILINDRO ESPULSORE	TUTTE
PESD-016	LAMA PER RASCHIAMOQUETTE	GD
PESD-032	CURSORE USCITA	GDS
PESD-074	LAMA PER RASCHIAMOQUETTE	GDS
PESD-049	GIUNTO TORICO Ø80 MM	TUTTE
PESD-050	GIUNTO TORICO Ø100 MM	TUTTE
PESD-051	GIUNTO TORICO Ø110 MM	TUTTE
PESD-052	GIUNTO TORICO Ø120 MM	TUTTE
PESD-053	GIUNTO TORICO Ø130 MM	TUTTE
F8002106	OLIO DI VINACCIOLI	TUTTE
PESD-010	FILTRO A OLIO	TUTTE

10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

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

Problema	Verifica	Intervento
La macchina non si mette in moto	La macchina è collegata?	Collegare la macchina tramite il cavo
	Il sensore di rete è attivato	Chiudere la griglia della tramoggia
	Il livello dell'olio è al minimo?	Controllare il livello dell'olio della macchina
I pesi non sono regolari	Guarnizione del pistone	Sostituire i giunti



Se il problema persiste, contattare il tecnico dell'assistenza.

Figura	Numero	Nome
1	1	Griglia della tramoggia
	2	Tramoggia
	3	Quadro comandi
	4	Carter di protezione
	5	Carter di protezione
	6	Rotelle frenanti
	7	Infarinatore (Opzionale)
	8	Nastro di uscita
	9	Motore di scorrimento del nastro di uscita
2	10	Regolazione della lavorazione degli impasti (GDS)
	11	Regolazione della lavorazione degli impasti (GDS)
	12	Regolazione della tensione del nastro di uscita
	13	Coperchio del serbatoio dell'olio
	14	Carter di protezione
3	15	Interruttore dell'alimentazione generale
	16	Modalità Auto/Manuale
	17	Contatore del numero di impasti
	18	Regolazione della velocità
	19	Regolazione del peso degli impasti
	20	Pulsante di arresto e segnalatore del livello olio
4	21	Zona di regolazione
	22	Zona di lavoro
5	23	Giunto torico della tramoggia
6	24	Cassetto per i residui
7	25	Segnale che indica un rischio di folgorazione
	26	Quadro elettrico
8	27	Sensore magnetico della griglia della tramoggia
13	28	Tubo di ritorno dell'olio
	29	Cassetto filtro olio
	30	Tubo d'ingresso dell'olio
	31	Galleggiante del livello dell'olio
	32	Serbatoio olio

76	-----	1. قبل التشغيل
76	-----	2. الضمان
77	-----	3. تنبيهات
78	-----	4. المواصفات الفنية
		1.4 المواصفات الفنية
		2.4 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين
79	-----	5. التركيب والتشغيل
		1.5 فك تغليف الآلة
		2.5 الموضع
		3.5 التوصيل الكهربائي
		4.5 التشغيل
		5.5 خطر
80	-----	6. جهاز التحكم والأمان
		1.6 جهاز التحكم
		2.6 منطقة العمل
		3.5 تفاصيل أجهزة الأمان
81	-----	7. الاستخدام
82	-----	8. الصيانة
		1.8 اليومية
		2.8 السنوية
		2.8 تغيير الشفرة
82	-----	9. قطع المستهلكات
		1.9 قائمة بالمستهلكات
83	-----	10. الأحداث العارضة أثناء التشغيل
84	-----	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 راضيًا تمامًا 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. دفتر الصيانة يوجد خلف الآلة.

2. الضمان

تقدم شركة JAC ضمانًا على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.



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

بحسب الشروط المقيدة التالية:

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

إذا لم تكن توجد صيانة من وكيل معتمد و/أو أن دفتر الصيانة غير مكتمل بشكل صحيح، تقتصر فترة الضمان على عام واحد.



علمًا بأن الضمان لا يشمل:

- استبدال قطع المستهلكات؛
- 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. يُرجى قراءتها بانتباه قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

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

هذه الألة مخصصة حصريًا للاستخدام المهني.

من الخطر تعديل أو محاولة تعديل مواصفات هذه الألة.

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

اتبع التعليمات المعطاة من أجل الاستخدام.

يجب تخزين واستخدام هذه الألة داخل مكان، بعيدًا عن الرطوبة والحرارة.

يجب أن يكون هناك إضاءة كافية لهذه الألة للقيام بالعمل.

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

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



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

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

1.4 المواصفات الفنية

GDS	GD	
	1701	الارتفاع (مم)
	1701	ارتفاع امتلاء القادوس
964	1008	العرض (مم)
	1802	العمق (مم)
	120	سعة القادوس (كجم)
575	525	الوزن الصافي (كجم)
	1990 × 1165 × 2115	الحزم (مم)
772	722	الوزن الصافي + عبوة التغليف (كجم)
	2.2	قوة الموتور (كيلو واط)
	ثلاثي الأطوار (3 فازة)	نوع الموتور
	5	380 فولت - 50 هرتز (A)

خيارات	
اختياري	قادوس 160 كجم
اختياري	قادوس 200 كجم
اختياري	تغليف القادوس بالتيفلون
اختياري	عداد قطع العجين
اختياري	تزييق قطع العجين
اختياري	تحكم عن بُعد
اختياري	ضبط تلقائي للأوزان
اختياري	لغافة إخراج
اختياري	بُساط الإخراج مع موتور مستقل

قطر 130	قطر 120	قطر 110	قطر 100	قطر 80	وزن قطع العجين حد أدنى / حد أقصى (جم)
1300 / 130	1000 / 90	850 / 70	700 / 50	370 / 30	

المعدل (قطعة في الساعة)			
2000 < 960			تهينة AUTONOME
1400	1200	960	تهينة PRO+
	1800	1200	تهينة UNIO
1800 < 960			تهينة PROLINE

من أجل تشغيل مثالي، يجب أن تكون نسبة الرطوبة 55% على الأقل

2.4 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.

قادوس (fig.3 n°17): صلب مقاوم للصدأ (تيفلون اختياري)

أسطوانة (fig.3 n°18): فولاذ مقاوم للصدأ

بساط الإخراج (fig.3 n°19): نسيج صناعي

مكبس (fig): حديد صلب

5.1 فك تغليف الآلة

تُبَاع 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.

(fig.5, 6))

أ. فك الصندوق للوصول إلى الآلة.

ب. أفصل الآلة من على اللوح.

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

د. قم بتركيب وعاء استعادة الهالك تحت الآلة

فقرة عن الزيت المراد إزالته (الموجود بالفعل في "التشغيل")

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

5.2 الموضع:

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

جيد التهوية، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة وبعيداً 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:

- أمريكا الشمالية: حماية 15 أمبير؛

بقية دول العالم: حماية 16 أمبير.

بالنسبة للآلات المجهزة بمُغَيِّر كهربائي، فيجب توصيله على غُلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير.

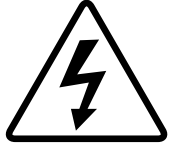
ملحوظة: أي مشكلة ناجمة عن التوصيل بشكل آخر لن يشملها الضمان.

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 الكهرباء عن الآلة قبل أي إصلاح لها. سوف تجدها خلف الآلة بالقرب من كابل التغذية وداخل الآلة على الصندوق الكهربائي. ((fig.7, n°25)) سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربائي للآلة مع الوثائق المُعطاة مع الآلة. ((fig7, n°26))



4.5 التشغيل:

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

من أجل ملء الزيت ((fig.13))، قم بفتح غطاء خزان الزيت ((fig.2, n°13)) واملأ الخزان ((fig.13, n°32)) بزيت بذور العنب. راجع مستوى الزيت من خلال غطاء الخزان. إذا كان المرشح ((fig.13, n°29)) ممتلئًا بالشوائب، فاسحب المرشح وقم بتفريغها.

الآلة مزودة بمُغيّر كهربائي، وبالتالي ليس من اللازم التحقق من اتجاه دوران مختلف أجهزة التشغيل. عندما يتم توصيل الآلة، تكون الآلة جاهزة للاستعمال.

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

5.5 خطر:

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، يجب عليك أن تستخدم مفتاح القطع العمومي لفصل التيار الكهربائي عن الآلة. اسحب القابس 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 والسلامة

1.6 جهاز التحكم

الآلة مجهزة بسلسلة من لوحة أزرار ميكانيكية (fig. 3)

2.6 منطقة الضبط

توجد منطقة الضبط على مستوى لوحة التحكم في الآلة (fig.4)

3.6 منطقة العمل

توجد منطقة العمل على مستوى بُساط الإخراج في الآلة (fig.4)

3.6 تفاصيل أجهزة السلامة:

هذه الآلة مجهزة بـ:

حساس مغناطيسي (fig. 8)

الذي يمنع الآلة من العمل إذا لم تكن شبكة القادوس مغلقة جيدًا.

في بداية اليوم، وصل الآلة بالكهرباء باستخدام مفتاح القطع العمومي (fig.3, n°16)

توجد عدة أوضاع للتشغيل:

الطريقة "الآلية":

تقوم الآلة بعد القطع وتتوقف عندما تبلغ العدد المسجل مسبقاً.

الطريقة "اليوية":

تستمر الآلة في القطع حتى اللحظة التي نضغط فيها على زر الإيقاف STOP.

خطوات الاستخدام في الوضع الآلي (fig.9, 10)

- أ. افتح غطاء القادوس
- ب. قم بالتزليق باستخدام مضخة أو قطعة قماش مبللة بزيت بذور العنب داخل القادوس وصب العجين.
- ج. أغلق شبكة القادوس
- د. اضبط وزن قطع العجين المطلوب باستخدام أزرار ضبط الوزن هناك مؤشر للأوضاع يتيح الإشارة إلى تغير الوزن وهو موجود بجانب الأزرار
- هـ. اضبط العداد الرقمي من أجل تحديد عدد قطع العجين المطلوبة
- و. ضع زر الاختيار على الوضع الآلي
- ز. قم بالتشغيل واضبط السرعة باستخدام مقياس الجهد
- ح. يتيح الزر الأحمر وقف دورة العمل الجارية.

خطوات الاستخدام في الوضع اليدوي (fig.9, 10)

- أ. افتح غطاء القادوس
- ب. قم بالتزليق باستخدام مضخة أو قطعة قماش مبللة بزيت بذور العنب داخل القادوس وصب العجين.
- ج. أغلق شبكة القادوس
- د. اضبط وزن قطع العجين المطلوب باستخدام أزرار ضبط الوزن (هناك مؤشر للأوضاع يتيح الإشارة إلى تغير الوزن وهو موجود بجانب الأزرار)
- و. قم بالتشغيل واضبط السرعة باستخدام مقياس الجهد
- ز. يتيح الزر الأحمر وقف دورة العمل الجارية.

وظائف أزرار التحكم الأخرى (fig.3 , n°21)

- عندما يضىء الزر STOP، فهذا يعني أن مستوى الزيت قد بلغ الحد الأدنى (الملء الفوري بزيت بذور العنب)

1.8. يومية بواسطة مستخدم مُدرّب.

قم بتنظيف وعاء البقايا
قم بتنظيف بُساط الإخراج باستخدام فرشاة
تحقق من مستوى منفضة الدقيق
قم بتنظيف القادوس باستخدام قطعة قماش مبللة بالزيت
قم بتنظيف الكاشط الموجود أسفل بُساط الإخراج

2.8. أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرّب.

تنظيف داخل الآلة باستخدام قطعة قماش وفرشاة
تحقق من الحالة الفيزيائية للزيت من خلال الوعاء
تحقق من شد السير
تحقق من شد البُساط

3.8. السنوية بمعرفة وكيل معتمد.

تحقق من التشغيل الجيد لمضخة الزيت
تفريغ الزيت

من أجل ملء الزيت ((fig.13)، قم بفك غطاء خزان الزيت (fig.2, n°13) واملأ الخزان (fig.13, n°32) بزيوت بذور العنب. راجع مستوى الزيت عبر غطاء الخزان. إذا كان المرشح (fig.13, n°29) ممتلئاً بالشوائب، فاسحب المرشح وقم بتفريغه.

تأكد من أن الوكيل المعتمد يقوم بتسجيل زيارته في دفتر الصيانة من أجل الحفاظ على ضمان الـ 5 سنوات.

9. قطع المستهلكات

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

1.9 قائمة بالمستهلكات

الموديل	الاسم	الأداة
GD	سير الموتور	PESD-005
GD	سير ناقل الإخراج	PESD-006
GD	ناقل الإخراج	PESD-009
الكل	سير أسطوانة القاذف	PESD-037
GD	شفرة قاشط البساط	PESD-016
GDS	ناقل الإخراج	PESD-032
GDS	شفرة قاشط البساط	PESD-074
الكل	جوان حلقي قُطر 80 مم	PESD-049
الكل	جوان حلقي قُطر 100 مم	PESD-050
الكل	جوان حلقي قُطر 110 مم	PESD-051
الكل	جوان حلقي قُطر 120 مم	PESD-052
الكل	جوان حلقي قُطر 130 مم	PESD-053
الكل	زيت بذور العنب	F8002106
الكل	مرشح الزيت	PESD-010

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

التصرف	التحقق	المشكلة
قم بتوصيل الآلة بالكهرباء باستخدام الكابل	هل الآلة موصولة بالكهرباء؟	الآلة لا تعمل
أغلق شبكة القادوس	هل حساس الشبكة يعمل؟	
افحص مستوى الزيت في الآلة	هل مستوى الزيت عند الحد الأدنى؟	
قم بتغيير الجوانات	جوان المكبس	الأوزان غير متساوية

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.



الاسم	الرقم	شكل
شبكة القادوس	1	1
قادوس	2	
لوحة تحكم	3	
حوض حماية	4	
حوض حماية	5	
عجلات صغيرة معرقة	6	
منفضة دقيق (اختياري)	7	
بساط الإخراج	8	
موتور تحريك بساط الإخراج	9	
ضبط تدوير قطع العجين (GDS)	10	2
ضبط تدوير قطع العجين (GDS)	11	
ضبط شد بساط الإخراج	12	
غطاء خزان الزيت	13	
حوض حماية	14	
مفتاح قطع الكهرباء العمومي	15	3
وضع آلي/ يدوي	16	
عداد قطع العجين	17	
ضبط السرعة	18	
ضبط وزن قطع العجين	19	
زر إيقاف ولمبة بيان مستوى الزيت	20	4
منطقة الضبط	21	
منطقة عمل	22	5
جوان حلقي لمنع التسرب	23	
وعاء البقايا	24	6
صورة توضيحية تُشير إلى خطر الصعق بالكهرباء.	25	7
الصندوق الكهربائي	26	
حساس مغناطيسي لشبكة القادوس	27	8
أنبوب عودة الزيت	28	13
وعاء فلتر الزيت	29	
أنبوب دخول الزيت	30	
عوامة مستوى الزيت	31	
خزان الزيت	32	

fig.1

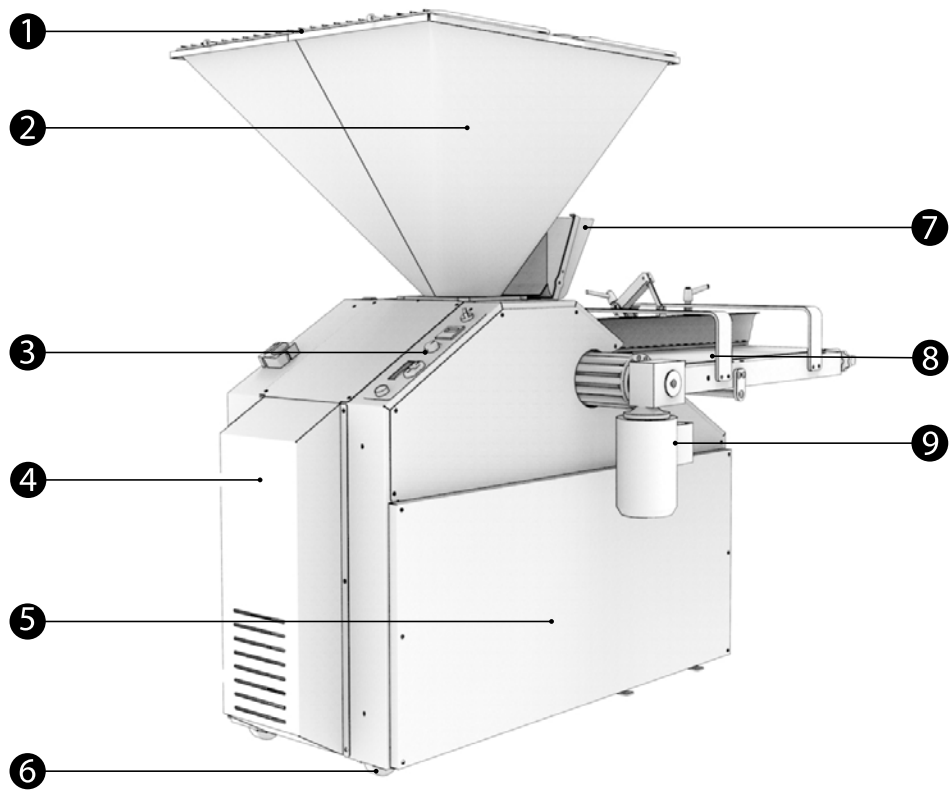


fig.2

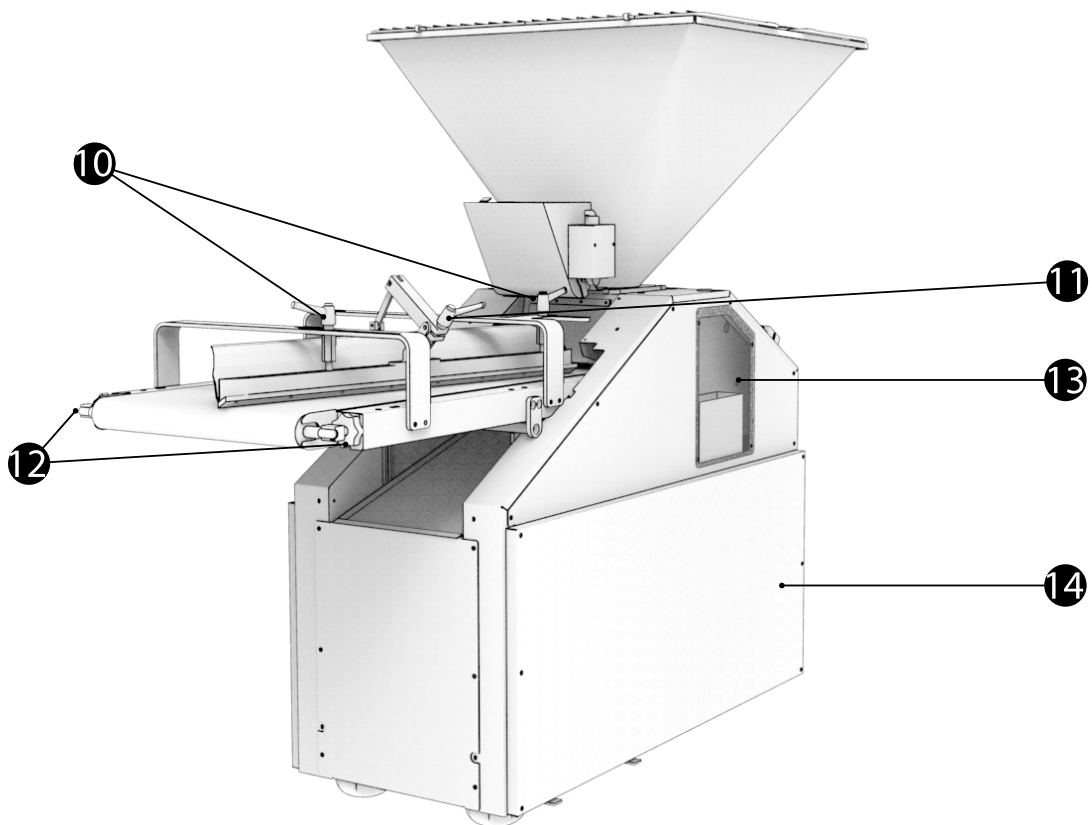


fig.3

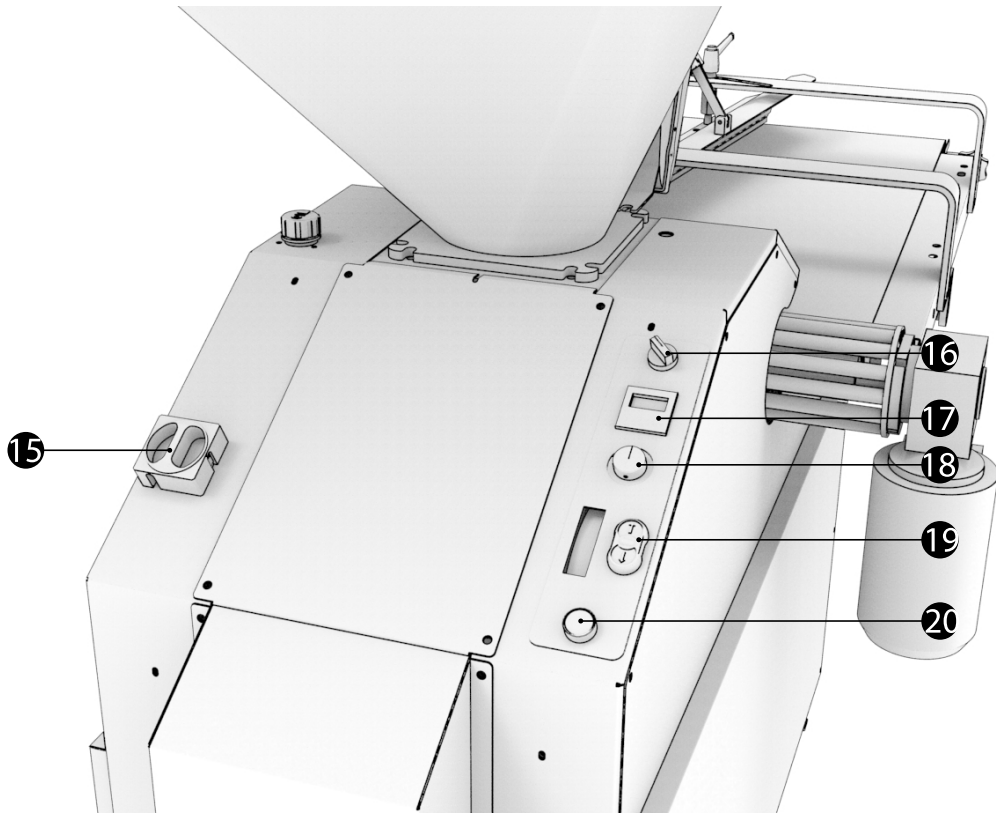


fig.4



fig.5

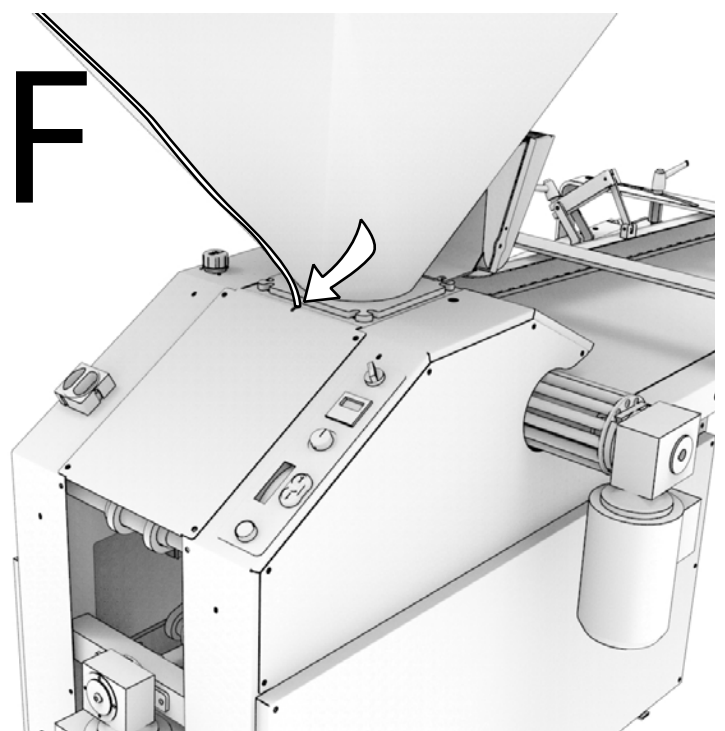
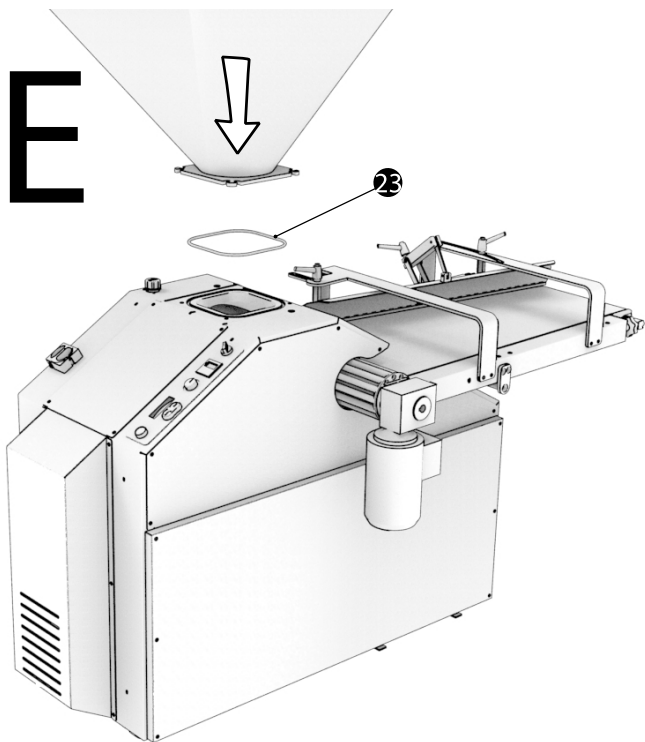
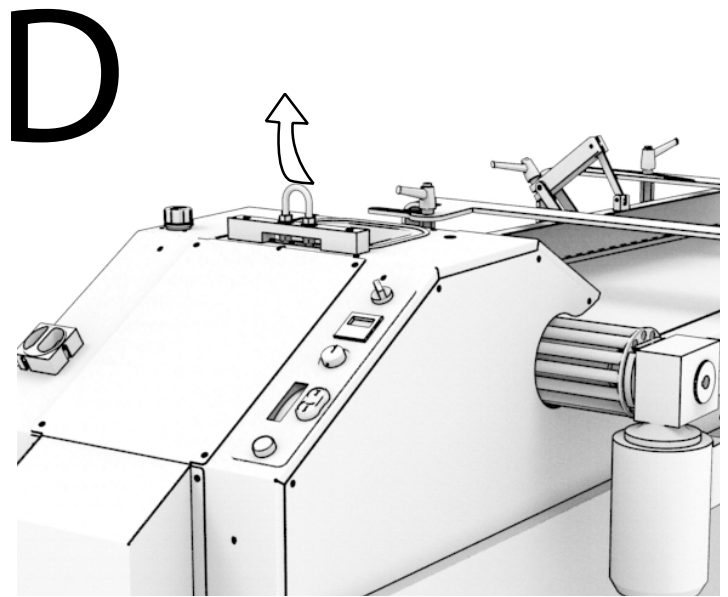
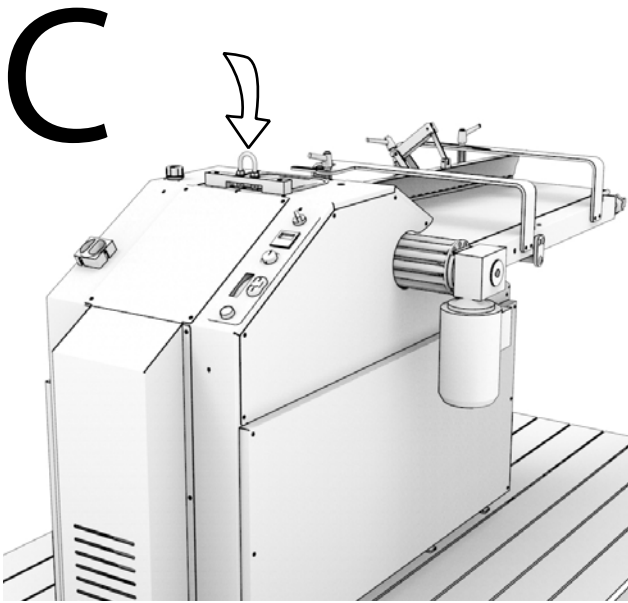
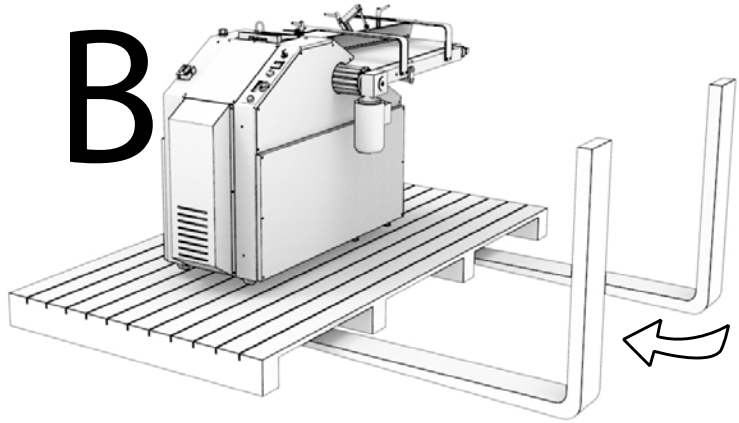
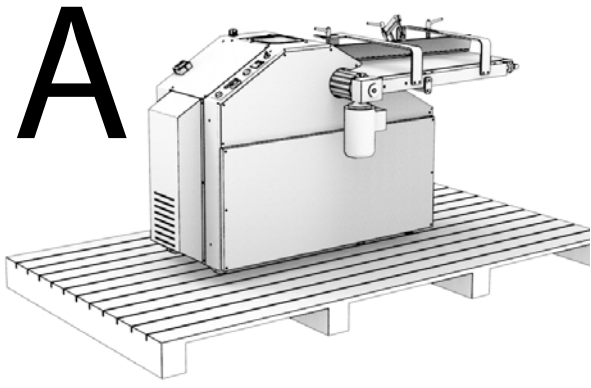


fig.6

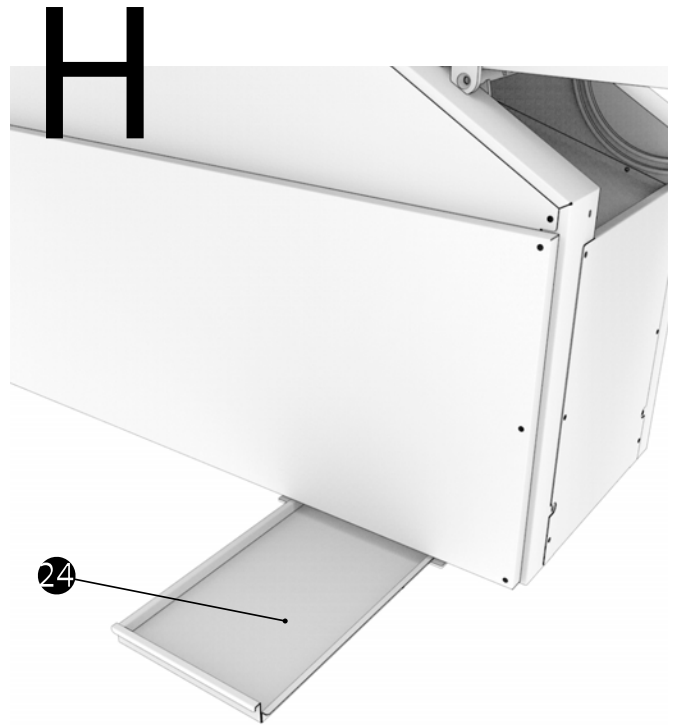
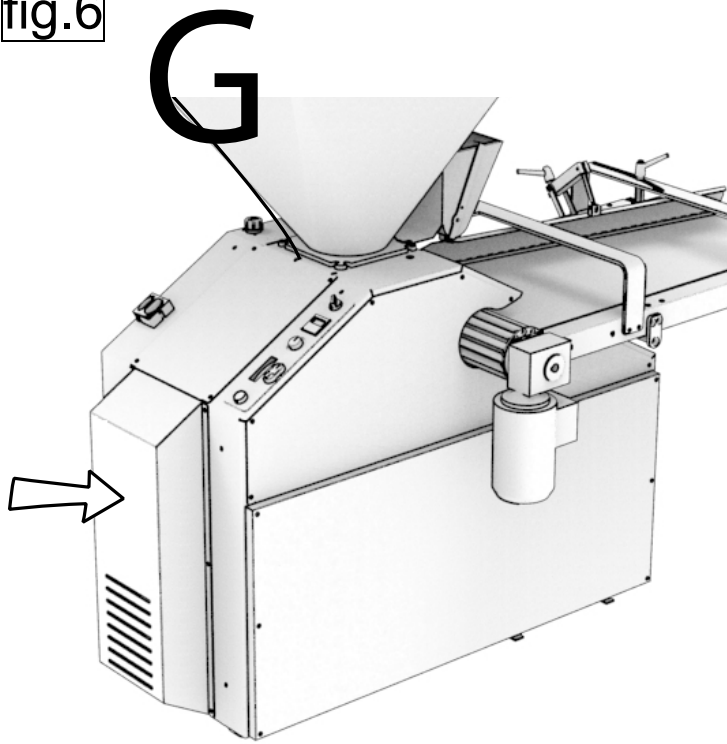


fig.7

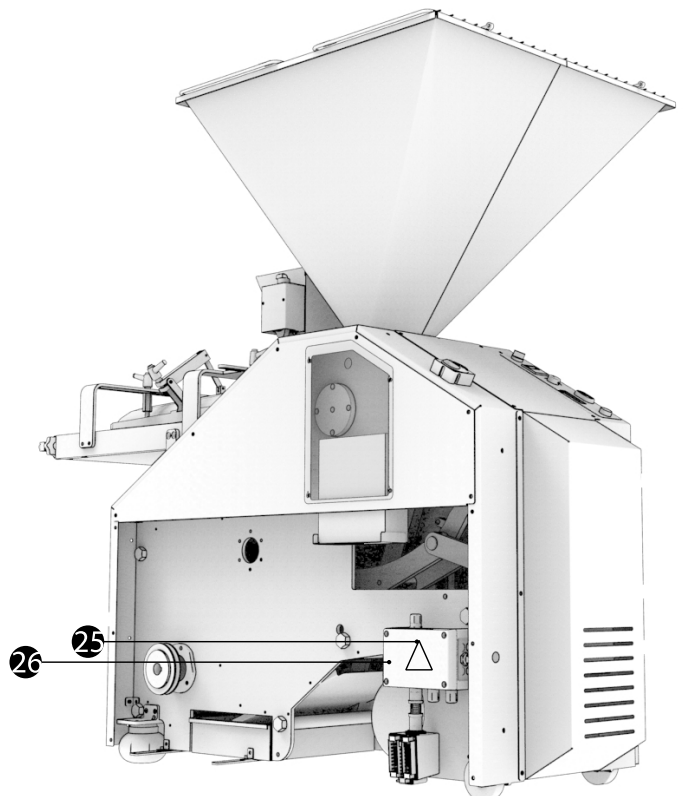
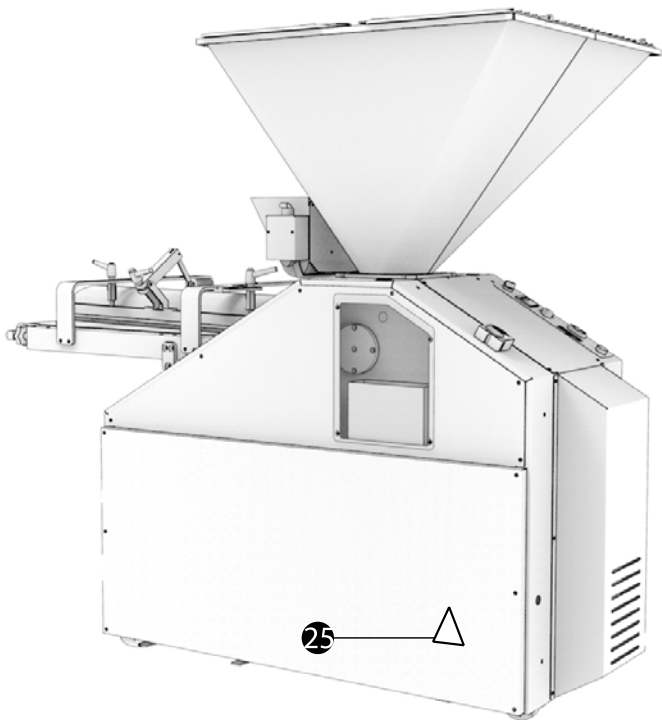


fig.8

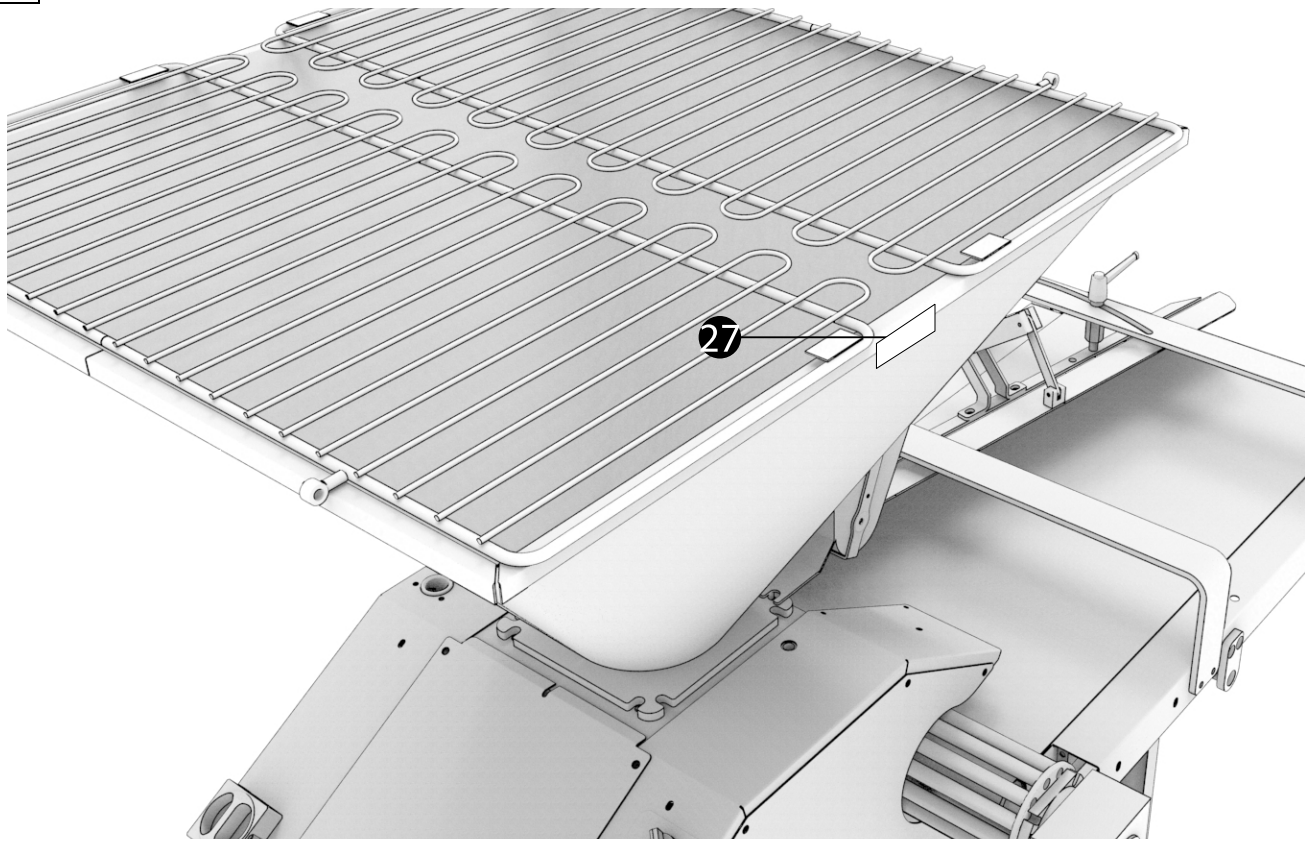
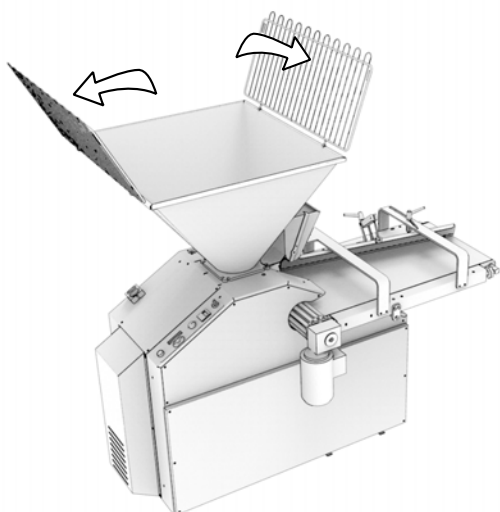
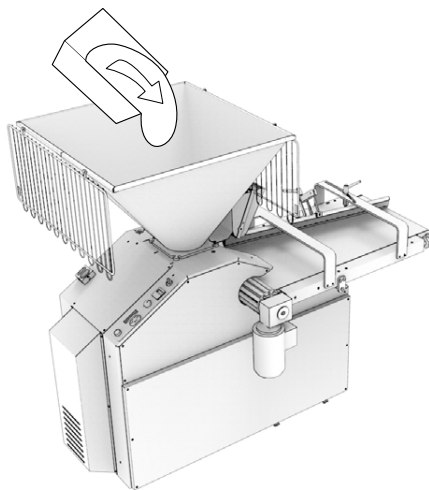


fig.9

A



B



C

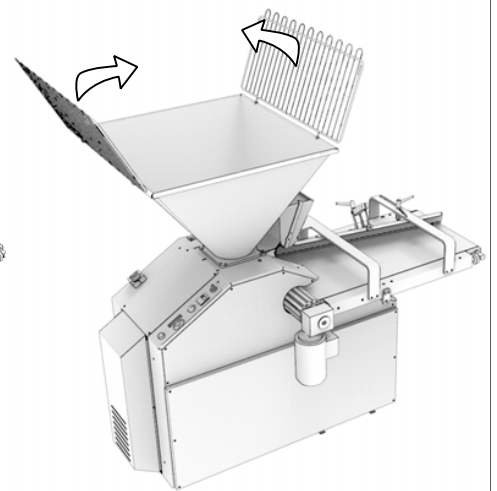
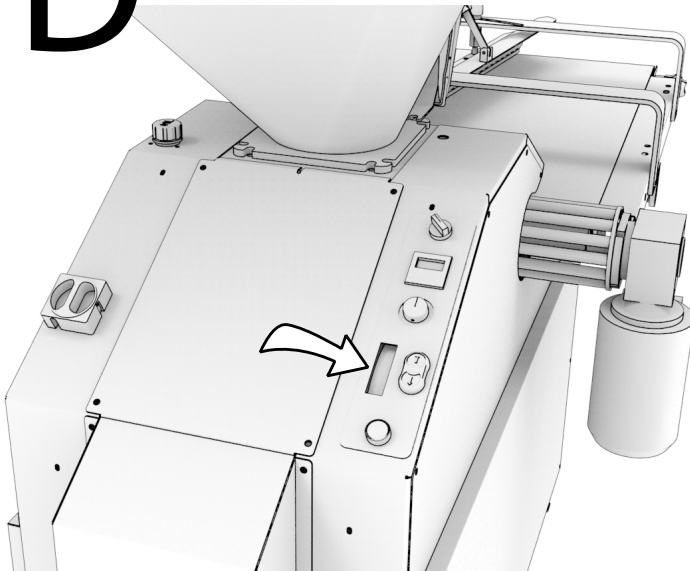
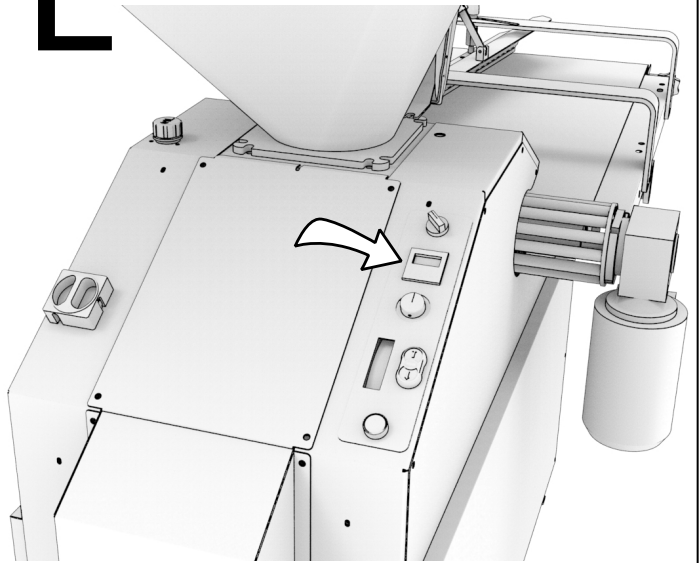


fig.10

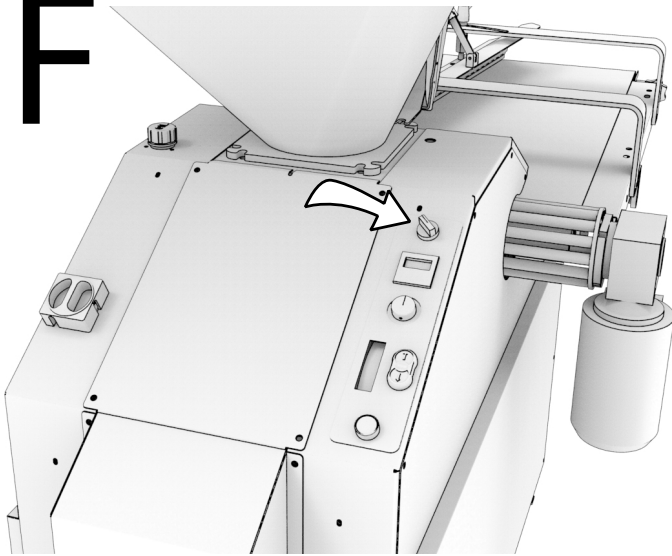
D



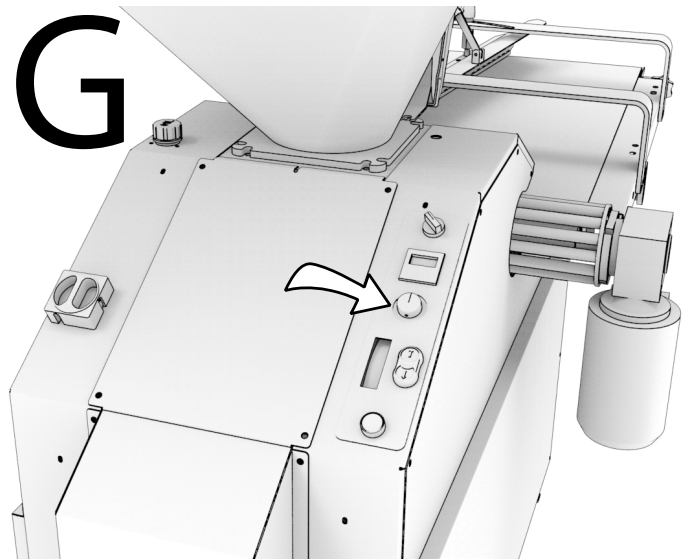
E



F



G



H

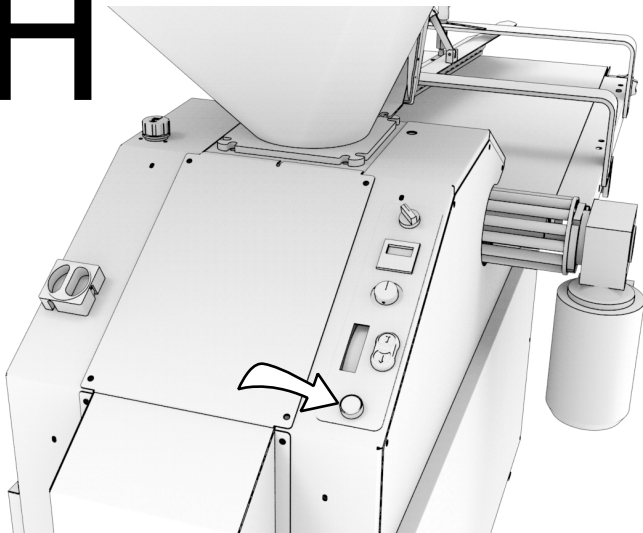


fig.11

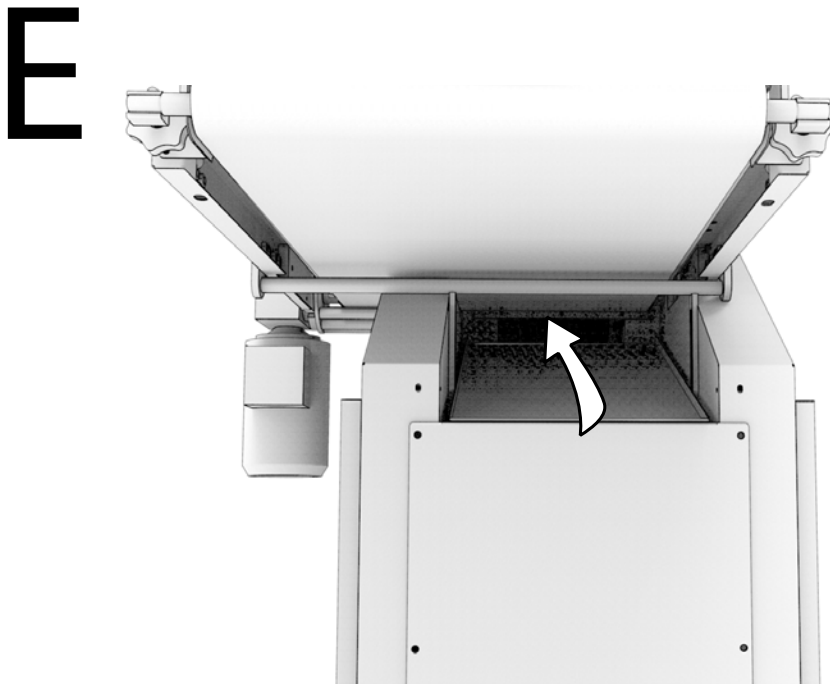
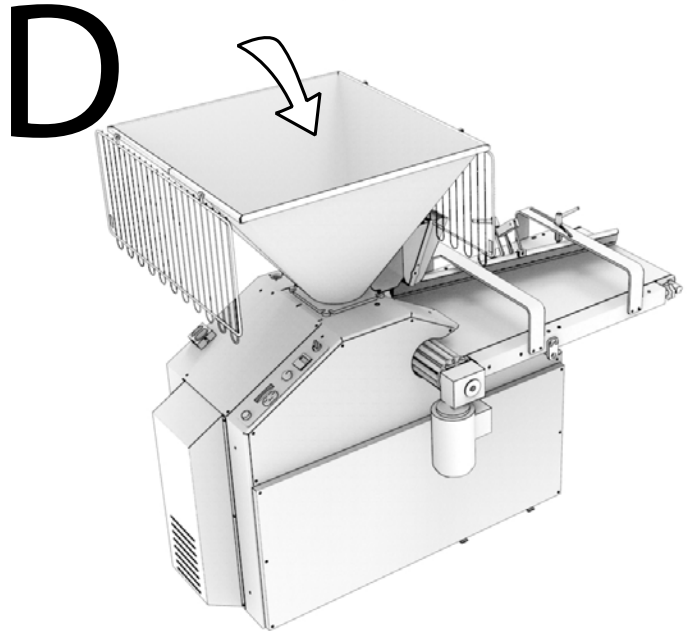
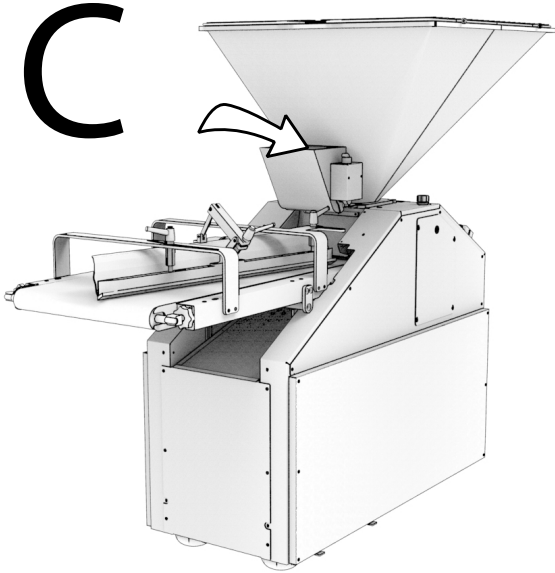
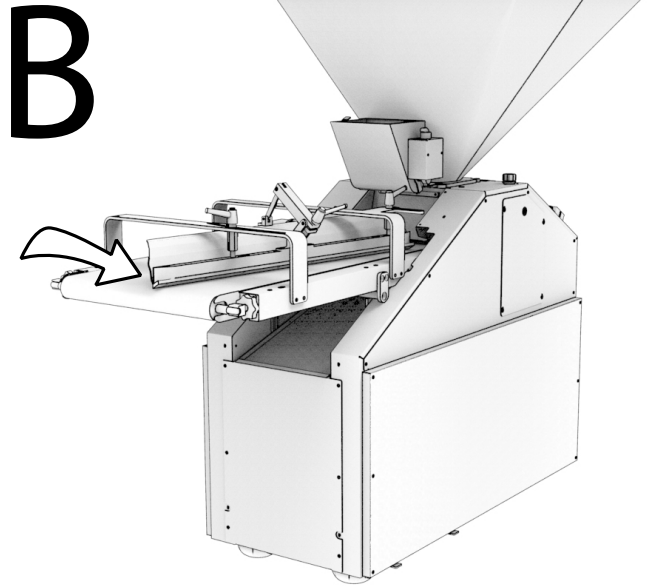
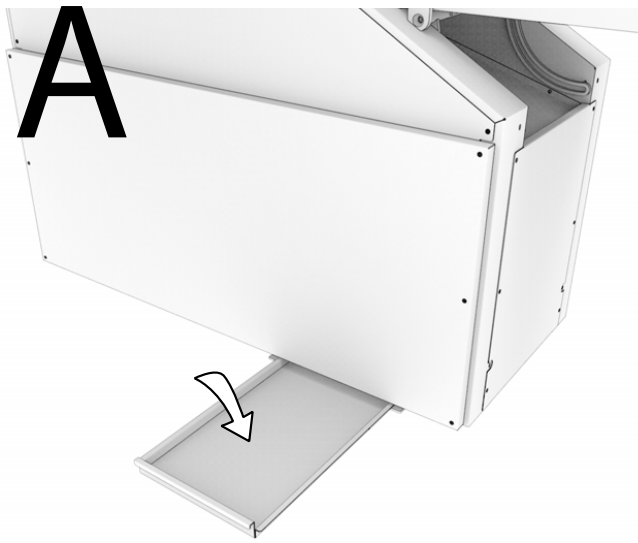
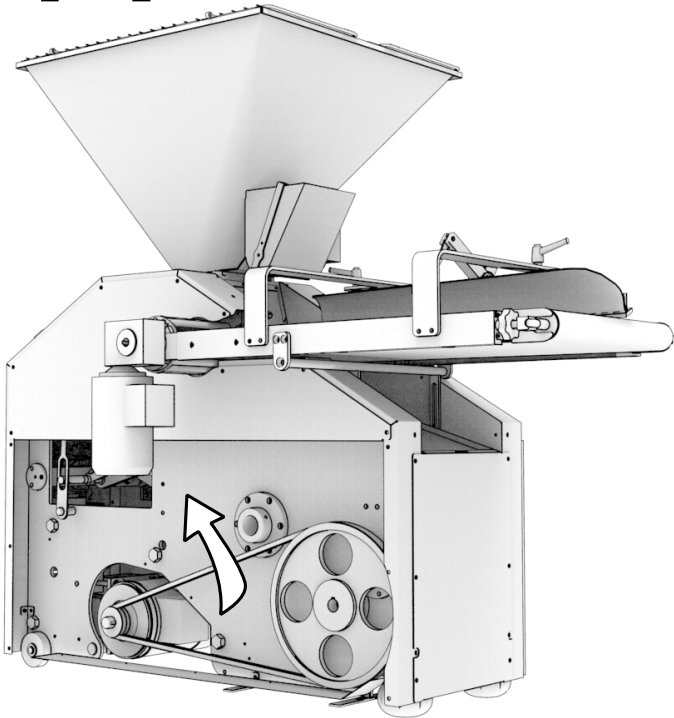
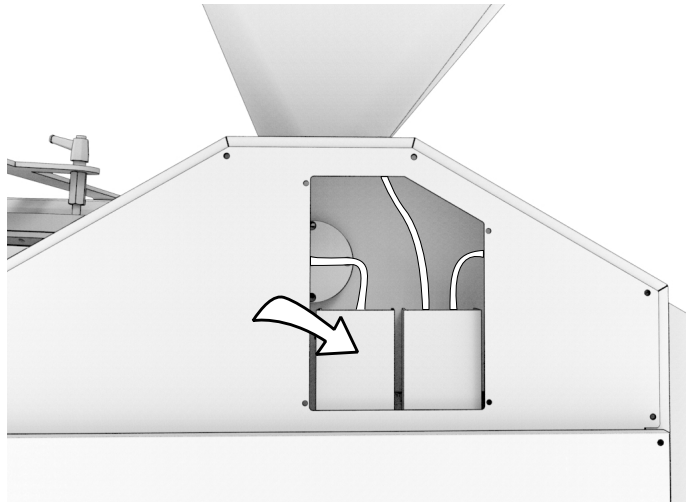


fig.12

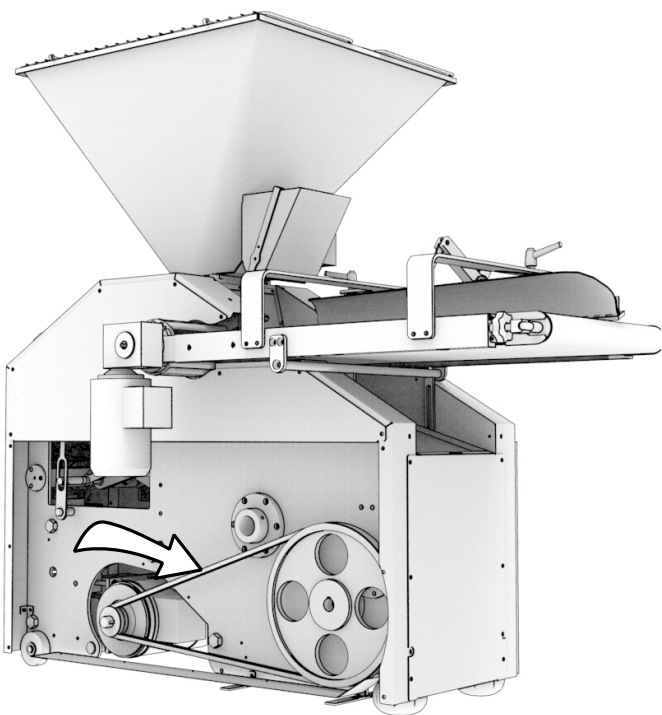
A



B



C



D

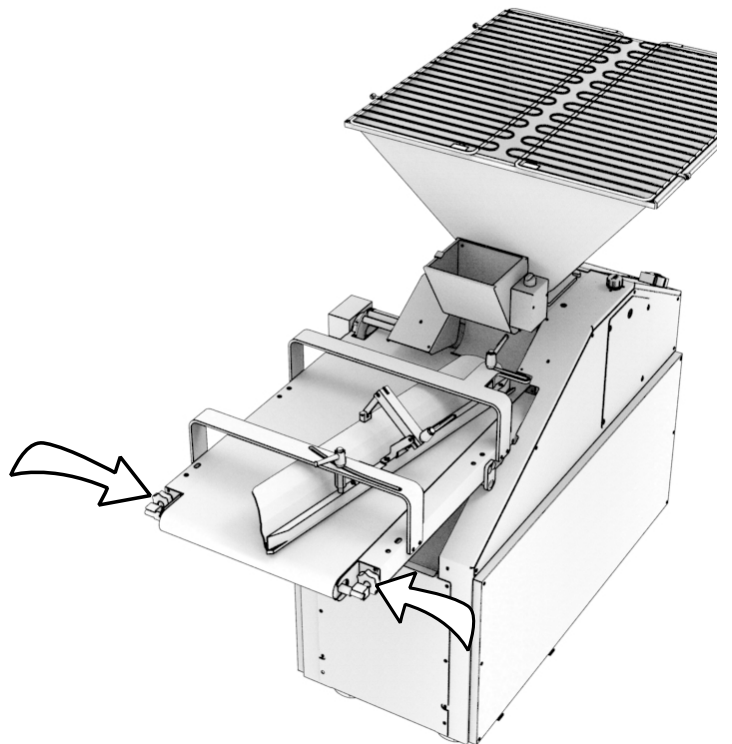
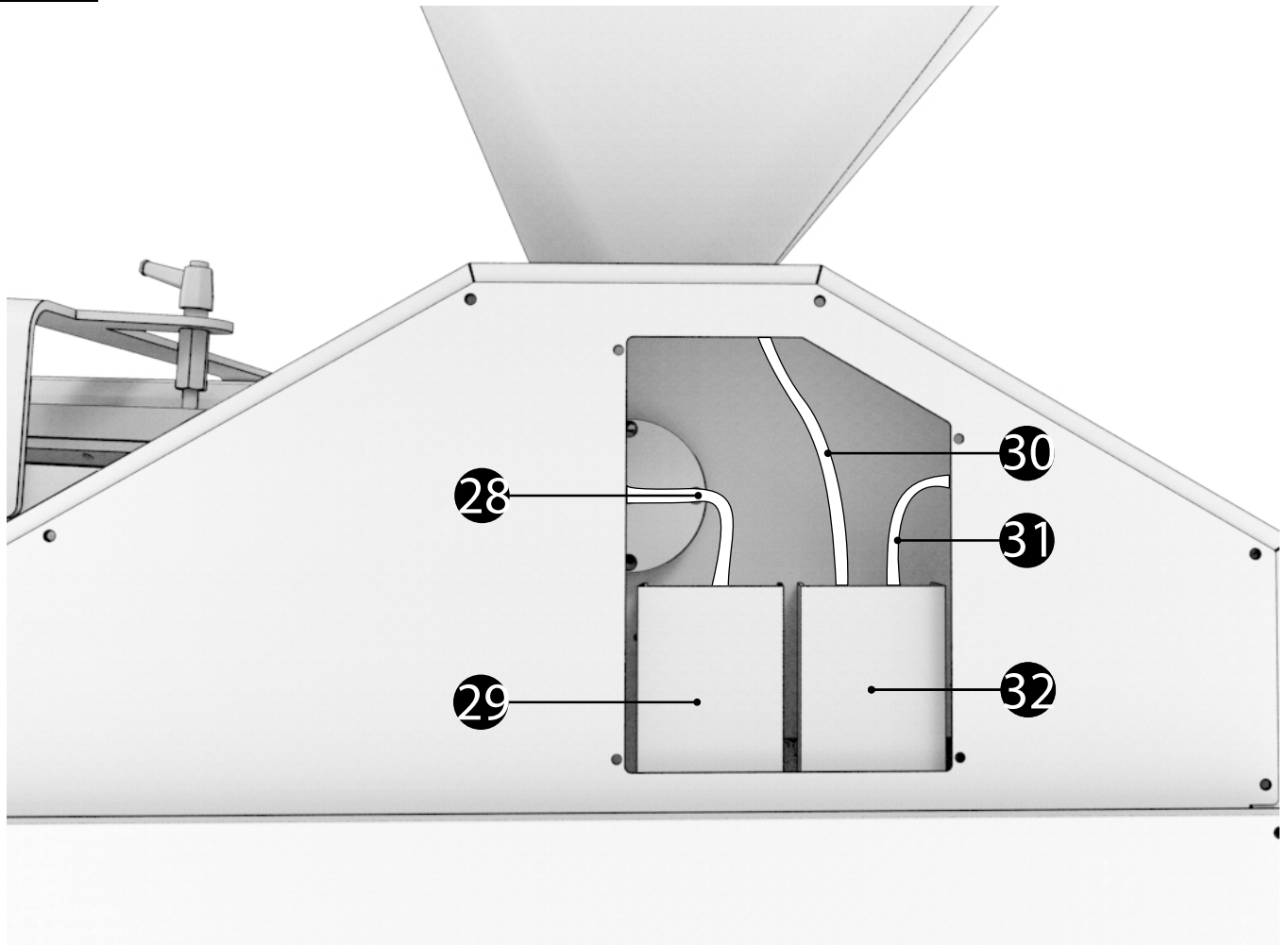


fig.13





Traditionally Innovative

CONFORMITY DECLARATION TO THE EUROPEAN DIRECTIVES.
DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES.
KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG 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.

Large empty dashed box for signature or stamp.

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

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

Last update: 6/2023
Technical files compiled by:
Pierre-Yves Dorsimont
s.a. JAC n.v.
Chemin d'Éole, 1
B-4000 Liège
BELGIUM


Adrien Craeninckx
Chief Executive Officer
s.a. JAC n.v.