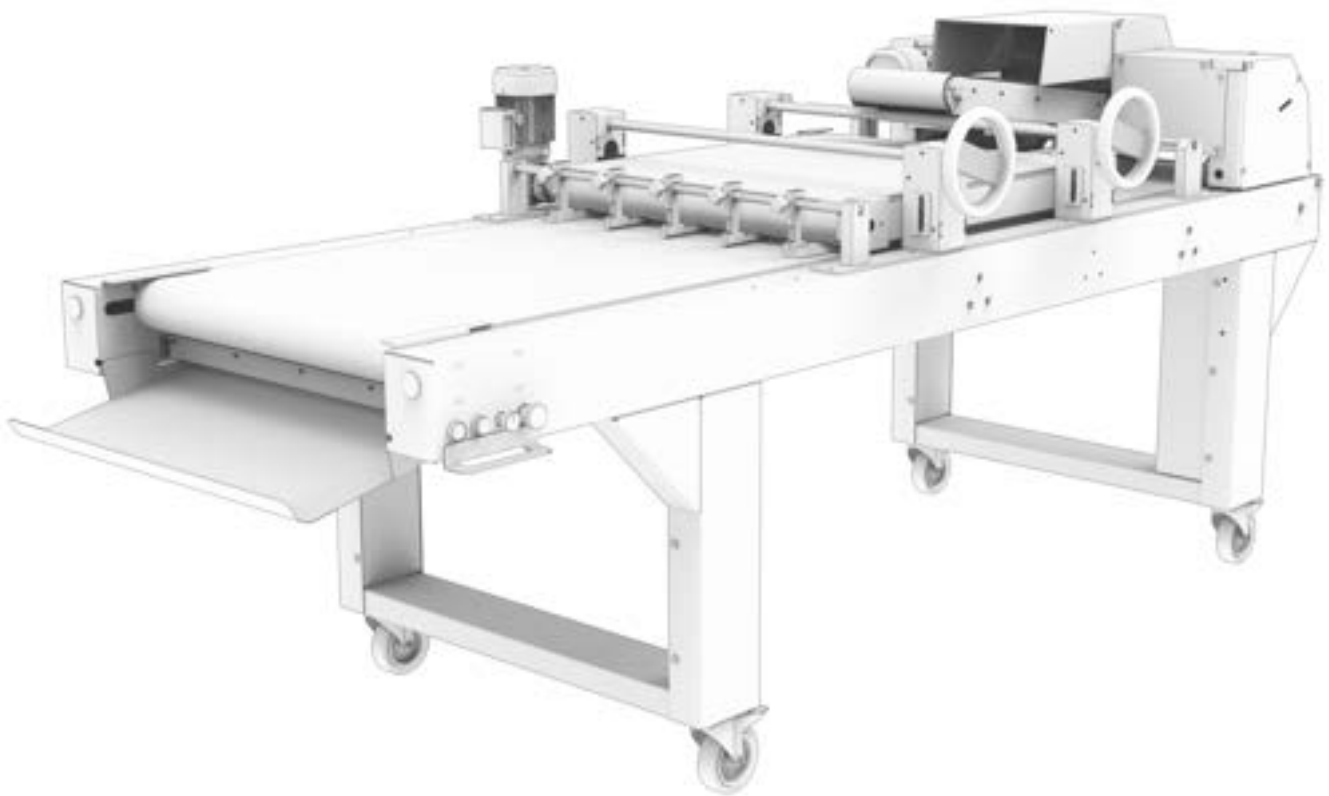




Traditionally Innovative

---

# *OPTIMA*



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

---

V02-06-2023



# OPTIMA

EN- Translation of original user instructions	
OPTIMA .....	5
FR- Notice d'utilisation originale	
OPTIMA .....	17
DE- Übersetzung der Originalanleitung	
OPTIMA .....	29
NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding	
OPTIMA .....	41
RU- Перевод оригинального руководства по эксплуатации	
OPTIMA .....	49
ES- Traducción del manual de uso original	
OPTIMA .....	65
IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali	
OPTIMA .....	77
فرنسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي	
OPTIMA .....	89

<b>CHAPTER</b>	<b>Page</b>
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 -----	8
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 devices	
7. PRE-SETTINGS AND OPERATION -----	11
7.1 OPTIMA pre-settings, standard and with options	
7.2 OPTIMA operating procedures, standard and with options	
8. MAINTENANCE -----	13
8.1 Daily	
8.2 Yearly	
8.3 Six-monthly, by an approved agent	
9. CONSUMABLES -----	15
9.1 List of consumables	
10. MALFUNCTIONS-----	15
11. LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS-----	16

---

## 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 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 65 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

	OPTIMA chute	Optima infeed belt	Motorised outfeed belt option
Height (mm)	1160 to 1235 depending on power supply		
Width (mm)	1082		
Length (mm)	2851 to 3283 depending on options		
Packaging (mm)	3580x1180x1620		
Net weight (kg)	From 310 to 333 depending on options		
Motor	Three-phase		
220V/380V – 50Hz (kW)	1.22		
265V/400V – 60Hz (kW)	1.46		
220V/380V – 50Hz (A)	6.5 / 3.8		
265V/400V – 60Hz (A)	6.32 / 3.64		
Production rate (pieces / hour)	From 1200* to 4800* depending on options		
Dough piece min./max. weights (g)	From 50 to 1300 depending on options		

Formaster	optional
Divimaster	optional
Motorised outfeed belt	optional

\*Production rates can vary depending on the hydration rate and recipes used.

### 4.2 Details of materials in direct contact with the dough.

**Chute:** STAINLESS STEEL 304

**Rolling cylinders:** Food-grade white PETP

**Scraper blade:** Food-grade PVC

**Infeed belt:** Synthetic fabric

**Motorised delivery belt:**

**Elongation box belt:** Polyurethane

**Conveyor belt:** Synthetic felt

**Sizer guides (Formaster):** Food-grade white PETP

**Side guides / knives (Divimaster):** Food-grade white PETP

**Delivery tray:** STAINLESS STEEL 304

## 5. INSTALLATION AND COMMISSIONING

### 5.1 Unpacking the machine:

- A. Remove the sides of the case to gain access to the machine.
- B. Cut the straps holding the machine on the pallet.
- C. Unscrew the wedges blocking the machine castors and release the castor brakes.
- E. You can take the machine off the pallet. Because of its bulk and weight, do this with at least two people in order to lower it as gently as possible onto the floor and avoid any injury.

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

## **5.2 Location:**

In order to achieve excellent performance and long-term reliability, choose a location which is well ventilated, shielded from direct sunlight and away from sources of heat, with a sturdy surface free from vibration.

## **5.3 Electrical connection:**

**IMPORTANT:** This machine must be earthed.

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

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

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

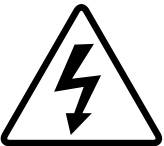
Since this machine features a variable speed drive, it is imperative that it be connected to a junction box on a circuit equipped with a 300 mA RCD.

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 on all the covers providing access to electrical components on the machine.

You will find the circuit diagram for the machine inside the pedestal which houses the electrical enclosure.

## **5.4 Commissioning:**

Ensure the braked castors are locked when in use and for settings.

Before commissioning, ensure that there are no extraneous objects interfering with moving parts on the machine (infeed belt / rolling rollers / box and conveyor belts / outfeed belt).

Ensure first of all (after verifying electrical compatibility) that motors are rotating in the right direction, this means that:

- The infeed belt is running towards the rolling head.
- The conveyor belt is running from the rolling head towards the unloading area (figure 3).
- The elongation box belt is running in the same direction as the conveyor belt.

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 emergency stop.

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 with the machine disconnected.

Do not push the dough pieces manually under the elongation plate or box.

---

## **6. CONTROLS AND SAFETY FEATURES**

---

### **6.1 Controls:**

Your machine is equipped as standard with a mechanical control panel (fig 1 and 2).

### **6.2 Work area:**

The Optima machine has several work areas:

- Loading area (fig. 4).
- Sizing and elongation setting area (fig. 4).
- Unloading area (fig. 4).

### **6.3 Details of safety features:**

This machine is equipped with the following safety features:

- For the chute-feed Optima machines, a lever switch that shuts the machine down if pressure is applied to the safety chute (fig. 4).
- An encoded magnetic switch which shuts the machine down or prevents it from starting if the rolling head front cover is open (fig. 2).
- For belt-fed Optima machines, an encoded magnetic switch which shuts the machine down or prevents it from starting if the infeed belt protective cover is open (fig. 1).
- Trigger action and mechanical latching emergency stop button. Compliant with standards EN/IEC 60204-1 and EN/ISO 13850.2006, with Machinery Directive 98/37/CE and with standard EN/IEC 60947-5-5 (fig. 1).

## 7. OPERATION

### 7.1 OPTIMA pre-settings, standard and with options:

#### Rolling presets:

The table below provides recommended rolling settings. However, the nature of the dough and the moulding to be obtained need to be taken into account. Tests are necessary and it is essential to allow for the interrelationship between each of the settings.

For instance, insufficient rolling or elongation which is too tight results in a dough piece of poor appearance.

Rolling is set via the adjustment handwheel on the rolling head (fig. 2).

	Rolling
300 g baguette	19
300 g short	19
400 g long loaf	18
520 g loaf	18
800 g short loaf	16
1.8 kg long loaf	14
1.8 kg short loaf	16
60 g long roll	12
40 g long mini bun	12
35 g long mini bun	12

#### Elongation pre-setting:

Elongation is set via the 2 handwheels (fig. 1) located on the side of the machine, by raising or lowering the elongation box. Here too, it is advisable to rely on tests to find the correct elongation setting.

Depending on the product desired, the motorised elongation belt can be used in 2 ways:

- Box running.
- Belt stopped with box belt.

#### Box running:

Feed dough pieces into the machine, vary the box height until the desired elongation is obtained.

#### Belt stopped with box belt:

1. With the machine shut down, set the box control button to 0.
2. Fit the belt shaft into the box belt stitching provided.
3. Using the adjustment handwheels, raise the elongation box as far as possible.
4. Place the belt / belt shaft in the appropriate mounts.
5. Slide the belt under the box.
6. Start the machine and set the height using the handwheels until the desired elongation is obtained.
7. Before starting any production, ensure that the belt does not have folds under the box.

#### Pre-settings with options:

- **Formaster:**

The Formaster sizer (fig. 6) works for dough pieces ranging from 50 to 1300 g. 2 settings are available depending on the weight of the dough pieces it is wished to process: 200 and 280 mm.

From 50 to 600 g, the setting with the 2 guides spaced at 200 mm is to be used; over 600 g, a 280 mm spacing is to be used.

To change from one spacing to the other, you need to:

- A. Release the 2 indexing pins located on the sizing guide mounts (fig. 6).
- B. Move the guides apart to withdraw the chain mail plate kit.
- C. Fit the chain mail kit to match the width of the desired sizing width.
- D. Place one of the 2 guides in the groove relating to the desired width and turn its indexing pin.
- E. Close up the second guide while locating the chain mail plate kit shafts in the corresponding holes until the guide is opposite the setting groove, then turn the indexing pin.

Warning: failure to observe these recommendations may result in damage to certain components of the sizer or even render it unusable.

- **Divimaster:**

The Divimaster (fig.1, n°7) is a system that sizes and cuts out dough pieces during the elongation phase. This system can only be used with the Formaster and extension box option running.

- A. If cut-outs are desired: Fit the number of cutting blades required to match the desired product onto the setting shaft (e.g.: for 4 rolls, fit 3 cutting blades).
- B. Fit the sizer guides.
- C. Set the width to obtain products of equal length, tighten the setting thumbscrews  
**Important: Correct centring of the cutting blades on the setting shaft is essential for the correct operation of this option.**
- D. Using the adjustment handwheels, raise the elongation box as far as possible.
- E. With the machine shut down, fit the Divimaster onto the appropriate mounts (fig. 1).
- F. Lower the box back down.
- G. If necessary, dust the conveyor and box belts lightly with flour.
- H. Press the START button, feed a few "set-up" dough pieces into the machine, lower the box and vary its speed until sufficient elongation is obtained (the baguette toughing the 2 sizing guides).
- I. Collect the products in the unloading area.
- J. If necessary, readjust the positioning of the guides and the cutting blades on the setting shaft.

## **7.2 OPTIMA operating procedures, standard and with options:**

### **Optima operating procedure, standard.**

- A. Twist the mushroom emergency stop button (fig. 1) ¼ turn to the right if it has not been released.
- B. Press the START button (green button).
- C. If necessary, lightly flour the various belts on the machine.
- D. Feed dough pieces into the machine.
- E. Collect the products in the unloading area.
- F. Once production has finished, press the emergency stop button to shut the machine down and prevent it from starting inadvertently.

### **OPTIMA operating procedure with Formaster - Divimaster - motorised exit belt options.**

- A. Twist the mushroom emergency stop button (fig. 1) ¼ turn to the right if it has not been released.
- B. Press the START button (green button).
- C. If necessary, lightly flour the various belts on the machine.
- D. Set the various options in line with the desired products.
- E. Feed dough pieces into the machine.
- F. Collect the products in the unloading area.
- G. Once production has finished, press the emergency stop button to shut the machine down and prevent it from starting inadvertently.

The emergency stop button stops a cycle in progress.



For reasons of food hygiene, dough or flour left on the top of the machine or outside it must not be reused or reintroduced into the food chain under any circumstances.

---

## **8. MAINTENANCE**

---

**Important:** It is essential to ensure on a regular basis that the belts are operating correctly their status, to do so:

- Check the belt for correct tension.
- Ensure the belt is tracking correctly (tearing, distortion, etc.).
- Check the condition of the conveyor belt fastener (eliminate any dough residues / distortion / tearing, etc.).

**The required adjustments must be carried out as soon as a malfunction is observed.**

**It is imperative that this monitoring be maintained during the first weeks of operation (belt bedding-in period).**

**Overtightening the belt tensioning screws (fig. 1) makes it difficult to centre the belt due to excessive elongation.**

**If, while the machine is use, the operator notices that the belt is too close to one side of the machine (e.g. the right-hand side), leave the machine running, tighten the nut on that (right-hand) side or slacken the nut on the opposite (left-hand) side until the belt is centred once again.**

### **8.1 Daily, by a trained operator:**

On finishing work;

- Clean the machine in order to avoid deposits and accumulation of flour and dough which could be detrimental to correct operation.
- Raise the elongation box to its maximum extent in order to help the belts dry through air circulation (fig. 7).
- Remove the elongation belt if it is fitted on the box.
- For machines equipped with the Divimaster option, upend the sizers/cutting blades assembly on its mounts and rest it against the lifting system shafts (fig. 7).
- To avoid any injury/knocks while the machine is out of use, pull the delivery tray out of the front guides and leave it hanging under the machine (fig. 7).
- For machines fitted with the motorised outfeed belt option, retract it as far as possible under the machine.

### **8.2 Weekly, by a trained operator:**

In addition to daily maintenance; with the machine shut down, remove and clean the rolling cylinder scrapers:

- Open the front cover (fig. 2).
- Move the rolling rollers apart to the maximum extent (fig. 2).
- Unhook the right and left-hand springs, push the scrapers to the left in order to release them from their pins.
- Remove the scrapers.
- Clean the blade, remove any dough residues and check its condition (no distortion / impacts / cracks).
- Refit the scrapers by locating both ends in their mounts and taking care to position each spring in its stop groove.

### **8.3 Six-monthly, by an approved agent:**

Ensure there is no abnormal noise when the machine is in operation. At the same time check the belt for correct centring as well as tension.

Make the necessary adjustments as required.

**With the machine shut down as an imperative requirement:**

- Check conveyor chain condition as well as tension, lubricate it if necessary (fig. 2).
- For machines equipped with an infeed belt, check the condition of the third roller drive belt.
- Ensure the rolling adjustment handwheel and the elongation box adjustment handwheels are operating correctly.
- Check that the belts are in good condition (tension, wear, cleanliness, tearing, fastener, presence of mould, etc.).

## 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 CODE	DESCRIPTION
F5442003	Scraper
F5442007	RH scraper spring
F5442008	LH scraper spring
F5502000	Optima conveyor belt
F4505003PU	Elongation box belt
F0450018	Divimaster cutting blades
F0450019	Divimaster side guide
F5502001	Floating belt
F6050077	Motorised outfeed transfer belt

## 10. MALFUNCTIONS

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

Problem	Check
<b>The machine will not start.</b>	Check the main power supply and the power supply to the motor. Check safety features (emergency stop button, chute safety cut-out, front cover safety cut-out). Check front cover safety cut-out. Check infeed belt protective cover safety cut-out (infeed belt option) Check whether the thermal cut-out has tripped
<b>The motor is humming but will not start.</b>	Check to ensure a phase is not missing in the electric circuit. Check the power supply to the motor.
<b>Products emerging from elongation are torn and of poor appearance.</b>	Check belt tension. Check scrapers for appearance and cleanliness. Check to ensure there is no dough crust on the belts. Check elongation and rolling settings.



Should the problem persist, please contact your technician.

## 12. LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

Figure	Item	Description
1	1	Conveyor belt.
	3	Elongation box.
	4	Infeed belt.
	5	Infeed belt protective cover.
	6	Braked castor.
	7	Divimaster.
	8	Conveyor belt tension setting.
	9	Delivery belt (optional).
	10	Control buttons (start/stop/potentiometer/BPAU).
	11	Elongation box height setting readout.
	12	Elongation box height adjustment handwheel.
	13	Formaster.
	14	Rolling setting readout.
	15	Divimaster mount.
	2	16
17		Rolling adjustment handwheel.
18		Rolling head.
19		Conveyor chain protective cover.
20		Conveyor geared motor.
21		Rolling head geared motor.
22		Elongation box geared motor.
23		Electrical enclosure.
24		Elongation box belt tension adjustment.
3		Belt direction.
4	25, 26, 27	Work areas.
5		Divimaster.
6		Formaster.
7		Maintenance.
8		Maintenance, access to rolling scrapers.

<b>CHAPITRE</b>	<b>Page</b>
1. AVANT LA MISE EN SERVICE -----	18
2. GARANTIE -----	18
3. AVERTISSEMENTS -----	19
4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES -----	20
4.1 Caractéristiques techniques	
4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte	
5. INSTALLATION, MISE EN SERVICE -----	20
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 -----	22
6.1 Organe de commande	
6.2 Zone de travail	
6.3 Détail des organes de sécurité	
7. PRE-REGLAGES ET UTILISATION -----	23
7.1 Préréglages OPTIMA standard et options	
7.2 Procédures utilisation OPTIMA standard et options	
8. ENTRETIEN -----	25
8.1 Journalier	
8.2 Annuel	
8.3 Semestriel par un agent agréé	
9. CONSOMMABLES-----	27
9.1 Liste des consommables	
10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT -----	27
11. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES -----	28



---

## 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 celle-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

Suivez les instructions données pour l'utilisation.

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

Cette machine doit être éclairée suffisamment pour effectuer le travail.

Cette machine a un niveau sonore inférieur à 65 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

	OPTIMA goulotte	Optima tapis alim	Option tapis sortie motorisé
Hauteur (mm)	1160 à 1235 selon alimentation		
Largeur (mm)	1082		
Longueur (mm)	2851 à 3283 selon options		
Colisage (mm)	3580x1180x1620		
Poids net (kg)	De 310 à 333 selon options		
Moteur	Triphasés		
220v/380v – 50Hz (kW)	1.22		
265v/400v – 60Hz (kW)	1.46		
220v/380v - 50Hz (A)	6.5 / 3.8		
265v/400v - 60Hz (A)	6.32 / 3.64		
Cadence (pièces / heures)	De 1200* à 4800* selon options		
Poids des pâtons mini/maxi (gr)	De 50 à 1300 selon options		

Formaster	option
Divimaster	option
Tapis sortie motorisé	option

\*Les cadences peuvent évoluer en fonction du taux d'hydratation et des recettes utilisées.

### 4.2 Détail matériaux en contact direct avec la pâte.

**Goulotte:** INOX304

**Cylindres de laminage:** PETP alimentaire blanc

**Lame racleur :** PVC alimentaire

**Tapis d'alimentation :** Toile synthétique

**Tapis de réception motorisé :**

**Tapis de caisson d'allonge :** Polyuréthane

**Tapis de convoyeur :** Feutre synthétique

**Guides calibreur (formaster):** PETP alimentaire blanc

**Guide latéraux / couteaux (divimaster) :** PETP alimentaire blanc

**Tôle réception :** INOX304

## 5. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

### 5.1 Déconditionnement de la machine :

- Démonter les parois de la caisse pour avoir accès à la machine.
- Découper les sangles qui maintiennent la machine sur la palette.
- Dévisser les cales qui bloquent les roulettes de la machine et débloquer les freins des roulettes.
- E. Vous pouvez descendre la machine de la palette. Du fait de son encombrement et de son poids, effectuer cette manipulation à au moins deux personnes afin d'amortir au mieux le contact avec le sol et d'éviter toute blessure.

**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.

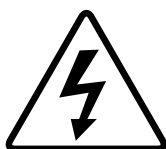
Cette machine étant équipée d'un variateur, celle-ci doit être impérativement être raccordées sur une boîte de dérivation sur une ligne équipée d'un différentiel de 300mA.

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.

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



Pictogramme signalant un risque d'électrocution. Veuillez débrancher la machine avant toute intervention sur celle-ci. Vous le retrouverez sur tous les capots donnant accès aux composants électriques de la machine.

Vous trouverez le schéma électrique de la machine à l'intérieur du pied dans lequel se trouve le coffret électrique.

## **5.4 Mise en service :**

Pour l'utilisation et les réglages, veillez à ce que les roulettes freins soient bloquées.

Avant la mise en service, assurez-vous de l'absence de tout objet parasite sur les parties en mouvement de la machine (tapis d'alimentation / Rouleaux de laminage / tapis de caisson et de convoyeur / tapis de sortie).

S'assurer tout d'abord (après vérification des concordances électrique) que les moteurs tournent dans le bon sens, pour cela il faut que :

- Le tapis d'alimentation tourne en direction de la tête de laminage.
- Le tapis de convoyeur tourne de la tête de laminage vers la zone de déchargement (figure 3).
- Le tapis du caisson d'allonge tourne dans le même sens que le tapis de convoyeur.

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'arrêt d'urgence.

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, machine débranchée.

Ne pas pousser manuellement les pôles sous la plaque ou le caisson d'allonge.

---

## ***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 1 et 2).

### **6.2 Zone de travail:**

L'Optima comprend plusieurs zones de travail :

- Zone de chargement (fig. 4).
- Zone de réglage calibrage et allongement (fig. 4).
- Zone de déchargement (fig. 4).

### **6.3 Détail des organes de sécurité:**

Cette machine est équipée des organes de sécurité suivant :

- Pour les Optima à alimentation par goulotte, un interrupteur à levier qui arrête le fonctionnement de la machine si l'on appuie sur la goulotte de sécurité (fig. 4).
- Un interrupteur magnétique codé qui arrête la machine ou interdit son démarrage si le capot de façade de la tête de laminage est ouvert (fig. 2).
- Pour les Optima alimentées par tapis, un interrupteur magnétique codé qui arrête la machine ou interdit son démarrage si le capot de protection du tapis d'alimentation est ouvert (fig. 1).
- Bouton d'arrêt d'urgence à verrouillage brusque et à accrochage mécanique. Conforme aux normes EN/IEC 60204-1 et EN/ISO 13850.2006, à la directive machine 98/37/CE et à la norme EN/IEC 60947-5-5. (fig. 1).

## 7. UTILISATION

### 7.1 Préréglages OPTIMA standard et options:

#### Préréglages laminage :

Le tableau ci-dessus fourni des indications pour effectuer les réglages de laminage. Toutefois, il faut prendre en compte la nature de la pâte et le façonnage à obtenir. Des essais sont nécessaires et il est indispensable de tenir compte de la relation qui existe entre chacun des réglages.

Par exemple, un laminage insuffisant ou un allongement trop serré donne un pâton de mauvais aspect. Le réglage du laminage se fait via le volant de réglage sur la tête de laminage (fig. 2).

	Laminage
Baguette 300g	19
Court 300g	19
Pain long 400g	18
Pain 520g	18
Pain court 800g	16
Pain long 1.8kg	14
Pain court 1.8Kg	16
Petit pain long 60g	12
Mini pain long 40g	12
Mini pain long 35g	12

#### Préréglage allongement :

L'allongement se règle via les 2 volants (fig. 1) présents sur le côté de la machine, en levant ou descendant le caisson d'allonge. Il convient aussi d'avoir recours à des tests pour trouver le bon réglage d'allongement.

Selon le produit souhaité le tapis d'allongement motorisé peut être utilisé de 2 façons ;

- Caisson en marche.
- Caisson arrêté avec tapis de caisson.

#### Caisson en marche :

Alimenter la machine en pâtons, modifier la hauteur du caisson jusqu'à obtention de l'allongement souhaité.

#### Caisson à l'arrêt avec tapis de caisson :

1. Machine arrêtée, mettre le bouton de commande du caisson sur 0.
2. Mettre l'axe de tapis dans la couture du tapis de caisson prévue à cet effet.
3. A l'aide des volants de réglage monter le plus possible le caisson d'allongement.
4. Placer l'ensemble tapis / axe de tapis dans les supports prévus à cet effet.
5. Glisser le tapis sous le caisson.
6. Mettre en route la machine et régler la hauteur à l'aide des volants jusqu'à obtention de l'allongement souhaité.
7. Avant de lancer toute fabrication, veiller à ce que le tapis ne fasse pas de plis sous le caisson.

## Préréglages Options :

### • Formaster :

Le calibreur formaster (fig. 6) fonctionne pour des pâtons allant de 50 à 1300g. 2 réglages sont possibles en fonction du poids des pâtons que l'on souhaite travailler ; 200 et 280mm.

De 50 à 600g on utilisera le réglage avec les 2 guides espacés de 200mm, au-delà de 600g on passera à un écartement de 280mm.

Pour passer d'un écartement à l'autre il faudra :

- A. Débrayer les 2 doigts d'indexage présent sur les supports de guide calibreur (fig. 6).
- B. Ecarter les guides pour retirer le kit cote de maille.
- C. Mettre en place le kit de maille correspondant à la largeur de calibration souhaitée.
- D. Placer un des 2 guides dans la rainure correspondant à la largeur souhaitée et tourner son doigt d'indexage.
- E. Approcher le deuxième guide tout en plaçant les axes du kit cote de maille dans les perçages correspondants jusqu'à ce que le guide soit en face de la rainure de réglage, tourner le doigt d'indexage.

Attention le non-respect de ces préconisations peut avoir pour effet d'endommager certains composant du calibreur voir de le rendre inutilisable.

### • Divimaster :

Le divimaster (fig.1, n°7) est un système qui permet la calibration et/ou la découpe des pâtons pendant la phase d'allongement. Ce système ne peut être utilisé qu'avec l'option formaster et caisson d'allonge en marche.

- A. Si l'on souhaite faire de la découpe ; Monter le nombre de couteau nécessaire en fonction du produit souhaité sur l'axe de réglage (ex : pour 4 petits pains, monter 3 couteaux).
- B. Monter les guides calibreur.
- C. Régler l'écartement afin d'avoir des produits de longueurs égales, serrer les molettes de réglage  
**Important : Le bon centrage des couteaux et des guides sur l'axe de réglage est primordial au bon fonctionnement de cette option.**
- D. A l'aide des volants de réglage monter le plus possible le caisson d'allongement.
- E. Machine arrêtée, placer le divimaster sur les supports prévus à cet effet (fig. 1).
- F. Redescendre le caisson.
- G. Si besoin, fariner légèrement les tapis de convoyeur et de caisson.
- H. Appuyer sur le bouton MARCHE, Alimenter la machine avec quelques pâtons « de réglage », descendre le caisson et faite varié la vitesse de celui-ci jusqu'à obtenir un allongement suffisant (la baguette touche les 2 guides de calibrage).
- I. Récupérer les produits en zone de déchargement.
- J. Si besoin réajuster le placement des guides et des couteaux sur l'axe de réglages.

## 7.2 Procédures d'utilisation OPTIMA standard et options :

### **Procédure d'utilisation OPTIMA standard.**

- A. Tourner d'1/4 de tour vers la droite le bouton coup de poing arrêt d'urgence (fig. 1), s'il n'est pas actionné.
- B. Appuyer sur le bouton MARCHE (bouton vert).
- C. Si besoin, fariner légèrement les différents tapis de la machine.
- D. Alimenter la machine en pâtons.
- E. Récupérer les produits en zone de déchargement.
- F. Une fois la production terminée appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence afin de mettre la machine à l'arrêt et d'éviter de la remettre en route par inadvertance.

### **Procédure d'utilisation OPTIMA options Formaster - Divimaster - tapis de sortie motorisé.**

- A. Tourner d'1/4 de tour vers la droite le bouton coup de poing arrêt d'urgence (fig. 1), s'il n'est pas actionné.
- B. Appuyer sur le bouton MARCHE (bouton vert).
- C. Si besoin, fariner légèrement les différents tapis de la machine.
- D. Régler les différentes options selon les produits souhaités.
- E. Alimenter la machine en pâtons.
- F. Récupérer les produits en zone de déchargement.
- G. Une fois la production terminée appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence afin de mettre la machine à l'arrêt et d'éviter de la remettre en route par inadvertance.

Le bouton d'arrêt d'urgence permet d'arrêter un cycle en court.



Pour des raisons d'hygiène alimentaire, la pâte ou la farine se trouvant sur le dessus de la machine ou en dehors ne peuvent en aucun cas être réutilisées ou remises dans la chaîne alimentaire.

---

## **8. ENTRETIEN**

---

**Important :** Il est indispensable de s'assurer régulièrement du bon fonctionnement des tapis et de leur état ; pour cela :

- Contrôler la bonne tension du tapis.
- Vérifier la bonne tenue latérale du tapis (déchirure, déformation...).
- Contrôler l'état de l'agrafe du tapis de convoyeur (éliminer les résidus de pâte éventuelle / déformation / déchirure...).

**Les ajustements nécessaires doivent être effectués dès le constat d'un défaut dans le fonctionnement.**

**Cette surveillance doit être impérativement effectuée durant les premières semaines d'utilisation (période de stabilisation du tapis).**

**Un serrage excessif des vis de tension de tapis (fig. 1) rend le centrage de celui-ci difficile du fait d'un allongement trop important.**

**Si pendant l'utilisation de la machine l'opérateur remarque que le tapis est trop proche d'un côté de la machine (par exemple côté droit), laisser la machine en route, tendre l'écrou de ce côté (droit) ou détendre l'écrou du côté opposé (gauche) jusqu'à ce que le tapis soit de nouveau centré.**



## **8.1 Journalier par un utilisateur formé :**

A la fin du travail ;

- Nettoyer la machine afin d'éviter les dépôts et accumulation de farine ou de pâtes pouvant nuire au bon fonctionnement.
- Relever le caisson d'allonge au maximum afin de faciliter le séchage des tapis par la circulation d'air (fig. 7).
- Démontez le tapis d'allonge si ce dernier est monté sur la caisson.
- Pour les machines équipées de l'option divimaster, retourner l'ensemble calibreurs-couteaux sur les supports et le mettre en appui sur les axes des systèmes de levages (fig. 7).
- Afin d'éviter toute blessure/chocs hors utilisation de la machine, tirer la tôle de réception hors des guides de façades et la laisser suspendue sous la machine (fig. 7).
- Pour les machines équipées de l'option tapis de sortie motorisé, rentré celui-ci au maximum sous la machine.

## **8.2 Hebdomadaire par un utilisateur formé :**

En plus de l'entretien journalier ; machine à l'arrêt, retirer et nettoyer les racleurs des cylindres de laminage :

- Ouvrir le capot de façade (fig. 2).
- Ecartez les rouleaux de laminage au maximum (fig. 2).
- Décrocher les ressorts droit et gauche, pousser les racleurs vers la gauche afin de les libérer de leurs pions.
- Sortir les racleurs.
- Nettoyer la lame, enlever tout résidu de pâte et vérifier son état (absence de déformation / chocs / fissures).
- Remonter les racleurs en plaçant chaque extrémité dans les supports en prenant soin de positionner chaque ressort dans la gorge de sa butée.

## **8.3 Semestriel par un agent agréé:**

Lorsque la machine est en fonctionnement, s'assurer qu'il n'y a aucun bruit anormal. Vérifier en même temps le bon centrage ainsi que la bonne tension du tapis.

S'il y a lieu, effectuer les réglages nécessaires.

### **Machine impérativement arrêtée :**

- Vérifier l'état ainsi que la tension de la chaîne du convoyeur, l'huiler si nécessaire (fig. 2).
- Pour les machines équipées d'un tapis d'alimentation, vérifier l'état de la courroie d'entraînement du troisième rouleau.
- S'assurer du bon fonctionnement du volant de réglage du laminage et des volants de réglages du caisson d'allongement.
- Vérifier le bon état des tapis (tension, usure, propreté, déchirure, agrafe, présence de moisissure...).

## 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

REFERENCE	DESIGNATION
F5442003	Racleur
F5442007	Ressort racleur droit
F5442008	Ressort racleur gauche
F5502000	Tapis coursier optima
F4505003PU	Tapis caisson d'allonge
F0450018	Couteaux Divimaster
F0450019	Guide latéral Divimaster
F5502001	Tapis flottant
F6050077	Coursier tapis de sortie motorisé

## 10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

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

Problème	Vérification
<b>La machine ne se met pas en route.</b>	Vérifier l'alimentation générale et celle du moteur. Vérifier les organes de sécurité (bouton d'arrêt d'urgence, sécurité goulotte, sécurité capot façade). Vérifier la sécurité du capot de façade. Vérifier la sécurité du capot de protection du tapis d'alimentation (option tapis d'alimentation) Vérifier si le relais thermique s'est déclenché
<b>Le moteur ronronne mais ne démarre pas.</b>	Vérifier s'il ne manque pas une phase dans le circuit électrique. Vérifier l'alimentation du moteur.
<b>Les produits en sortie d'allonge sont déchirés et n'ont pas un bel aspect.</b>	Vérifier la tension du tapis. Vérifier l'aspect et la propreté des racleurs. Vérifier l'absence de croûton de pâte sur les tapis. Vérifier les réglages d'allongement et de laminage.



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

## 12. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1	1	Tapis convoyeur.
	3	Caisson d'allonge.
	4	Tapis d'alimentation.
	5	Capot de protection tapis d'alimentation.
	6	Roulette freinée.
	7	Divimaster.
	8	Réglage tension tapis convoyeur.
	9	Tapis de réception (option).
	10	Boutons de commande (marche/arrêt/potentiomètre/BPAU).
	11	Lecture réglage hauteur caisson allonge.
	12	Volant de réglage hauteur caisson d'allonge.
	13	Formaster.
	14	Lecture réglage laminage.
	15	Support Divimaster.
	2	16
17		Volant réglage laminage.
18		Tête de laminage.
19		Capot de protection de chaîne de convoyeur.
20		Motoréducteur convoyeur.
21		Motoréducteur tête de laminage.
22		Motoréducteur caisson d'allonge.
23		Coffret électrique.
24		Reglage tension tapis caisson d'allonge.
3		Sens des tapis.
4	25, 26, 27	Zones de travail.
5		Divimaster.
6		Formaster.
7		Entretien.
8		Entretien, accès racleurs laminage.

<b>KAPITEL</b>	<b>Seite</b>
1. VOR DER INBETRIEBNAHME -----	30
2. GARANTIE -----	30
3. WARNHINWEISE -----	31
4. TECHNISCHE DATEN -----	32
4.1 Technische Daten	
4.2 Material der Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen	
5. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME -----	32
5.1 Auspacken der Maschine	
5.2 Aufstellung	
5.3 Elektrischer Anschluss	
5.4 Inbetriebnahme	
5.5 Gefahr	
6. BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN -----	34
6.1 Bedienelement	
6.2 Arbeitsbereich	
6.3 Sicherheitseinrichtungen	
7. VOREINSTELLUNGEN UND BENUTZUNG -----	35
7.1 Voreinstellungen für OPTIMA Standard und Optionen	
7.2 Benutzung von OPTIMA Standard und Optionen	
8. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG -----	37
8.1 Täglich	
8.2 Jährlich	
8.3 Halbjährlich durch einen zugelassenen Vertreter	
9. ERSATZTEILE -----	39
9.1 Ersatzteilliste	
10. STÖRUNGEN UND FEHLER -----	39
11. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE -----	40

---

## 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 Austausch von Ersatzteilen;
- 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 Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 65 dB(A) und entspricht damit der Norm 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

	OPTIMA mit Zuführung	Optima mit Zuführband	Option mit motorbetriebenem Austragsband
Höhe (mm)	1160 bis 1235 je nach Zuführung		
Breite (mm)	1082		
Länge (mm)	2851 bis 3283 je nach Optionen		
Verpackungsmaße (mm)	3580x1180x1620		
Nettogewicht (kg)	310 bis 333 je nach Optionen		
Motor	Dreiphasig		
220 V/380 V – 50 Hz (kW)	1,22		
265 V/400 V – 60 Hz (kW)	1,46		
220 V/380 V – 50 Hz (A)	6,5 / 3,8		
265 V/400 V – 60 Hz (A)	6,32 / 3,64		
Kapazität (Stück pro Stunde)	1200* bis 4800* je nach Optionen		
Min./max. Gewicht der Teiglinge (g)	50 bis 1300 je nach Optionen		

Formmaster	Option
Divimaster	Option
Motorbetriebenes Austragsband	Option

\*Die Kapazität kann je nach Feuchtigkeitsgehalt und verwendetem Rezept variieren.

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

**Zuführung:** Edelstahl 304

**Ausrollwalzen:** PETP weiß, lebensmittelecht

**Abstreifer:** PVC, lebensmittelecht

**Zuführband:** Synthetikgewebe

**Motorbetriebenes Ausgabeband:**

**Ausrollgehäuseband:** Polyurethan

**Förderband:** Synthetischer Filz

**Führungen Kalibriereinheit (Formmaster):** PETP weiß, lebensmittelecht

**Führung seitlich / Messer (Divimaster):** PETP weiß, lebensmittelecht

**Ausgabeblech:** Edelstahl 304

## 5. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

### 5.1 Auspacken der Maschine

A. Wände der Verpackungskiste entfernen, um an die Maschine zu gelangen.

B. Gurte durchschneiden, mit denen die Maschine auf der Palette befestigt ist.

C. Bremskeile unter den Rollen der Maschine losschrauben und Feststellbremsen an den Rollen lösen.

E. Maschine von der Palette heben. Aufgrund der Größe und des Gewichts der Maschine muss dies von mindestens zwei Personen durchgeführt werden, damit die Maschine möglichst sicher auf dem Boden abgesetzt werden kann und Verletzungen vermieden werden.

**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 die Maschine gut belüftet, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt, in ausreichender Entfernung zu Wärmequellen auf einem tragfähigen, schwingungsfreiem Boden aufgestellt.

## **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: 15 A-Sicherung

- Rest der Welt: 16 A-Sicherung

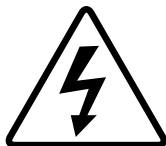
Da diese Maschine mit einem Stromrichter ausgestattet ist, muss sie unbedingt über einen FI-Schutzschalter für 300 mA angeschlossen werden.

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. Dieses Warnsymbol ist auf allen Abdeckungen angebracht, hinter denen sich elektrische Komponenten der Maschine verbergen.

Der Schaltplan der Maschine befindet sich auf der Innenseite des Teils des Untergestells, in dem der Schaltkasten untergebracht ist.

## **5.4 Inbetriebnahme**

Vor der Benutzung und Einstellung der Maschine bitte prüfen, ob die Bremsen der Rollen festgestellt sind.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass sich keine Fremdkörper auf den beweglichen Teilen (Zuführband, Walzrollen, Ausrollgehäuseband und Förderband sowie Austragsband) der Maschine befinden.

Zunächst (nach Überprüfung der elektrischen Übereinstimmung) sicherstellen, dass die Motoren in die richtige Richtung drehen.

- Das Zuführband läuft in Richtung Walzkopf.
- Das Förderband läuft vom Walzkopf zum Austragsbereich (Fig. 3).
- Das Ausrollgehäuseband läuft in dieselbe Richtung wie das Förderband.

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



## **5.5 Gefahr**

Bei einer akuten Gefahr für den Benutzer oder die Maschine Not-Aus-Schalter betätigen.

Vor Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer den Netzstecker ziehen.

Wartungsmaßnahmen und der Austausch von Ersatzteilen dürfen nur durch einen zugelassenen Vertreter bei gezogenem Netzstecker vorgenommen werden.

Teiglinge nicht von Hand unter die Ausrollplatte oder das Ausrollgehäuse schieben.

---

## **6. BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN**

---

### **6.1 Bedienelement**

Ihre Maschine ist serienmäßig mit einem mechanischen Bedienpult ausgestattet (Fig. 1 und 2).

### **6.2 Arbeitsbereich**

Die OPTIMA hat mehrere Arbeitsbereiche:

- Aufgabebereich (Fig. 4)
- Einstell-, Kalibrier- und Ausrollbereich (Fig. 4)
- Austragsbereich (Fig. 4)

### **6.3 Sicherheitseinrichtungen**

Diese Maschine ist mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

- Bei Optima mit Zuführführung: Mit einem Hebelschalter, der die Maschine stoppt, wenn auf die Sicherheitszuführung gedrückt wird (Fig. 4)
- Mit einem codierten Magnetschalter, der bei Öffnen der Frontabdeckung des Walzkopfs die Maschine stoppt oder das Starten der Maschine verhindert (Fig. 2)
- Bei den Optima-Modellen mit Bandzuführung: Mit einem codierten Magnetschalter, der bei Öffnen der Schutzabdeckung des Zuführbands die Maschine stoppt oder das Starten der Maschine verhindert (Fig. 1).
- Mit einem mechanischen Not-Aus-Verriegelungsschalter mit Sofortverriegelung. Entspricht den Normen EN/IEC 60204-1 und EN/ISO 13850.2006, der Maschinenrichtlinie 98/37/EG und der Norm EN/IEC 60947-5-5 (Fig. 1).

### 7.1 Voreinstellungen für OPTIMA Standard und Optionen

#### Voreinstellungen Walzen:

Die obenstehende Tabelle enthält die Angaben für die einzelnen Einstellungen. Selbstverständlich ist dabei die Art des Teigs und des Langwirkens zu berücksichtigen. Testläufe sind unerlässlich und das Verhältnis zwischen den einzelnen Einstellungen ist zwingend zu berücksichtigen.

Ein unzureichendes Walzen oder ein zu enges Ausrollen führen beispielsweise zu unansehnlichen Teiglingen.

Das Walzen wird am Stellrad auf dem Walzkopf (Fig. 2) eingestellt.

	Walzen
Baguette 300 g	19
Kurz 300 g	19
Langes Brot 400 g	18
Brot 520 g	18
Kurzes Brot 800 g	16
Langes Brot 1,8 kg	14
Kurzes Brot 1,8 kg	16
Längliches Brötchen 60 g	12
Längliches Mini-Brötchen 40 g	12
Längliches Mini-Brötchen 35 g	12

#### Voreinstellung Ausrollen:

Das Ausrollen wird an den beiden Stellrädern (Fig. 1) seitlich an der Maschine durch Heben oder Senken des Ausrollgehäuses eingestellt. Auch hier empfehlen sich Testläufe, um die richtige Einstellung für das Ausrollen zu finden.

Je nach gewünschtem Erzeugnis kann das motorbetriebene Ausrollband auf 2 Arten benutzt werden:

- Ausrollgehäuse in Betrieb
- Ausrollgehäuse mit Ausrollgehäuseband ausgeschaltet

#### Ausrollgehäuse in Betrieb:

Teiglinge zuführen, Gehäusehöhe verstellen, bis das gewünschte Ausrollergebnis erreicht ist.

#### Ausrollgehäuse mit Ausrollgehäuseband ausgeschaltet:

1. Bei ausgeschalteter Maschine Bedienschalter des Gehäuses auf 0 stellen.
2. Achse des Bands in die dafür vorgesehene Naht des Gehäusebands einführen.
3. Ausrollgehäuse mit den Stellrädern so weit wie möglich nach oben stellen.
4. Band/Bandachsen-Einheit in die vorgesehene Halterung einsetzen.
5. Band unter dem Gehäuse durchschieben.
6. Maschine einschalten und Höhe mit den Stellrädern regulieren, bis das gewünschte Ausrollergebnis erreicht ist.
7. Vor Produktionsbeginn stets prüfen, dass das Band unter dem Ausrollgehäuse keine Falten wirft.

## Voreinstellungen der Optionen

### • Formaster:

Die Kalibriereinheit Formaster (Fig. 6) ist für Teiglinge von 50 g bis 1300 g geeignet. Je nach Gewicht der zu bearbeitenden Teiglinge sind 2 Einstellungen möglich: 200 mm und 280 mm.

Von 50 g bis 600 g wird die Einstellung mit 200 mm Abstand zwischen den beiden Führungen verwendet, bei mehr als 600 g wird ein Abstand von 280 mm gewählt.

Zur Umstellung des Abstands ist wie folgt vorzugehen:

- A. Die 2 Indexierungsfühler an den Halterungen der Führung der Kalibriereinheit lösen (Fig. 6).
- B. Führungen auseinanderschieben, um das Metallgeflecht-Kit herauszunehmen.
- C. Das Metallgeflecht-Kit einsetzen, das der gewünschten Kalibrierbreite entspricht.
- D. Eine der beiden Führungen in die Rille für die gewünschte Breite setzen und den Indexierungsfühler festdrehen.
- E. Zweite Führung dagegenschieben, dabei die Achsen des Metallgeflecht-Kits in die entsprechenden Bohrungen schieben, bis die Führung an der Einstellrille liegt, Indexierungsfühler drehen.

Achtung: Werden diese Empfehlungen nicht beachtet, können bestimmte Bauteile der Kalibriereinheit beschädigt oder die Einheit komplett unbrauchbar werden.

### • Divimaster:

Mit dem Divimaster (fig.1, n°7) können die Teiglinge beim Ausrollen kalibriert und geschnitten werden. Dieses System kann nur mit der Option Formaster und bei eingeschaltetem Ausrollgehäuse verwendet werden.

- A. Zum Teigteilen: Je nach gewünschtem Erzeugnis benötigte Anzahl Messer auf der Stellachse montieren (z. B. 3 Messer für 4 Brötchen).
- B. Führungen der Kalibriereinheit anbringen.
- C. Abstand so einstellen, dass gleich lange Erzeugnisse geformt werden, Stellräder festziehen.  
**Wichtig: Messer und Führungen müssen auf der Stellachse korrekt zentriert werden, damit diese Option richtig funktioniert.**
- D. Ausrollgehäuse mit den Stellrädern so weit wie möglich nach oben stellen.
- E. Divimaster bei ausgeschalteter Maschine auf den vorgesehenen Halterungen anbringen (Fig. 1).
- F. Gehäuse wieder absenken.
- G. Bei Bedarf Förderband und Gehäuseband leicht bemehlen.
- H. START-Taste drücken. Einige „Probeteiglinge“ zuführen, Gehäuse so weit herunterlassen und Geschwindigkeit so regulieren, dass die Teiglinge ausreichend ausgerollt werden (das Baguette berührt die beiden Führungen der Kalibriereinheit).
- I. Endprodukte im Austragsbereich entnehmen.
- J. Wenn nötig Position der Führungen und der Messer auf der Stellachse nachjustieren.

## 7.2 Bedienung von OPTIMA Standard und Optionen

### **Bedienung von OPTIMA Standard**

- A. Pilztaster (Not-Aus-Schalter) (Fig. 1) eine Viertelumdrehung nach rechts drehen, sofern er nicht betätigt wurde.
- B. START-Taste (grün) drücken.
- C. Wenn nötig die verschiedenen Bänder der Maschine leicht bemehlen.
- D. Teiglinge zuführen.
- E. Endprodukte im Austragsbereich entnehmen.
- F. Nach Produktionsende Not-Aus-Schalter drücken, um die Maschine auszuschalten, so dass sie nicht versehentlich wieder in Gang gesetzt werden kann.

### **Bedienung von OPTIMA mit den Optionen Formaster - Divimaster - motorbetriebenes Austragsband.**

- A. Pilztaster (Not-Aus-Schalter) (Fig. 1) eine Viertelumdrehung nach rechts drehen, sofern er nicht betätigt wurde.
- B. START-Taste (grün) drücken.
- C. Wenn nötig die verschiedenen Bänder der Maschine leicht bemehlen.
- D. Die verschiedenen Optionen je nach gewünschtem Produkt einstellen.
- E. Teiglinge zuführen.
- F. Endprodukte im Austragsbereich entnehmen.
- G. Nach Produktionsende Not-Aus-Schalter drücken, um die Maschine auszuschalten, so dass sie nicht versehentlich wieder in Gang gesetzt werden kann.

Mit dem Not-Aus-Schalter kann ein laufender Zyklus unterbrochen werden.



Aus Gründen der Lebensmittelhygiene darf Teig oder Mehl oben auf der Maschine und außerhalb der Maschine auf keinen Fall wiederverwendet oder wieder in die Nahrungsmittelkette gebracht werden.

---

## **8. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG**

---

**Wichtig:** Funktionstüchtigkeit und Zustand der Bänder müssen regelmäßig überprüft werden. Dazu:

- Bandspannung kontrollieren.
- Zustand der Bandränder überprüfen (Risse, Verformung...).
- Zustand der Bandklammer des Förderbands kontrollieren (eventuell Teigreste entfernen, Verformung, Risse...).

**Wenn Störungen festgestellt werden, müssen unverzüglich die erforderlichen Anpassungen vorgenommen werden.**

**Diese Überwachung muss in den ersten Wochen unbedingt erfolgen (solange sich die Bänder noch stabilisieren).**

**Durch zu starkes Anziehen der Spannmutter des Bands (Fig. 1) wird das Zentrieren des Bands erschwert, da sich das Band dadurch zu stark längt.**

**Stellt der Benutzer bei der Benutzung der Maschine fest, dass das Band sehr weit auf einer Seite der Maschine läuft (z. B. rechts), Maschine weiterlaufen lassen, Spannmutter auf dieser Seite (rechts) anziehen oder Spannmutter auf der Gegenseite (links) lösen, bis das Band wieder zentriert ist.**

## **8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Benutzer**

Am Ende des Arbeitstags:

- Maschine reinigen, um Rückstände und Ansammlungen von Mehl oder Teig zu entfernen, welche die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen können.
- Ausrollgehäuse möglichst weit anheben, damit Luft an die Bänder kommt und diese gut trocknen (Fig. 7).
- Ausrollband demontieren, wenn es auf dem Gehäuse befestigt ist.
- Bei Maschinen mit der Option Divimaster gesamte Kalibriereinheit mit den Messern auf den Halterungen umdrehen und auf die Achsen der Hebesysteme legen (Fig. 7).
- Solange die Maschine nicht benutzt wird, zur Vermeidung von Verletzungen/Stößen Ausgabeblech aus den vorderen Führungen nehmen und an der Maschine herunterhängen lassen (Fig. 7).
- Bei Maschinen mit dem optional erhältlichen motorbetriebenen Austragsband dieses Band so weit wie möglich unter die Maschine einfahren.

## **8.2 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Benutzer**

Zusätzlich zur täglichen Reinigung bei abgeschalteter Maschine Abstreifer der Ausrollwalzen herausnehmen und reinigen:

- Frontabdeckung öffnen (Fig. 2).
- Walzrollen so weit wie möglich auseinanderschieben (Fig. 2).
- Rechte und linke Feder aushängen und Abstreifer nach links schieben, um sie vom Zapfen zu lösen.
- Abstreifer herausnehmen.
- Klinge reinigen, alle Teigreste entfernen und Zustand überprüfen (keine Verformung, Stöße, Risse).
- Abstreifer wieder montieren und dabei jedes Ende in die Halterungen legen und darauf achten, dass jede Feder im Anschlag sitzt.

## **8.3 Halbjährlich durch einen zugelassenen Vertreter**

Während des Maschinenbetriebs auf ungewöhnliche Geräusche achten. Gleichzeitig Zentrierung und Bandspannung überprüfen.

Bei Bedarf die erforderlichen Einstellungen vornehmen.

**Die Maschine muss dabei unbedingt abgeschaltet sein:**

- Zustand und Spannung der Kette des Förderbands überprüfen, bei Bedarf schmieren (Fig. 2).
- Bei Maschinen mit Zuführband Zustand des Antriebsriemens der 3. Walze überprüfen.
- Funktionstüchtigkeit des Stellrads des Walzvorgangs und der Stellräder des Ausrollgehäuses kontrollieren.
- Zustand der Bänder überprüfen (Spannung, Verschleiß, Sauberkeit, Risse, Bandklammer, Schimmelbildung etc.).

## 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

Artikelnummer	Bezeichnung
F5442003	Abstreifer
F5442007	Feder Abstreifer rechts
F5442008	Feder Abstreifer links
F5502000	Schussrinne Optima
F4505003PU	Ausrollgehäuseband
F0450018	Messer Divimaster
F0450019	Seitliche Führung Divimaster
F5502001	Schwebendes Förderband
F6050077	Schussrinne motorbetriebenes Austragsband

## 10. STÖRUNGEN UND FEHLER

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

Problem	Fehlersuche
<b>Die Maschine lässt sich nicht einschalten.</b>	Stromversorgung allgemein und Stromversorgung des Motors überprüfen. Sicherheitseinrichtungen überprüfen (Not-Aus-Schalter, Sicherung der Zuführung, Sicherung der Frontabdeckung). Sicherung der Frontabdeckung überprüfen. Sicherung der Schutzabdeckung des Zuführbands überprüfen (Option Zuführband). Überprüfen, ob das Thermorelais ausgelöst wurde.
<b>Der Motor macht Geräusche, startet aber nicht.</b>	Überprüfen, ob eine Phase im Stromkreis fehlt. Stromversorgung des Motors überprüfen.
<b>Die Produkte sind nach dem Ausrollen zerrissen und sehen nicht gut aus.</b>	Bandspannung überprüfen. Aussehen und Sauberkeit der Abstreifer überprüfen. Prüfen, ob Teigklumpen am Band haften. Einstellungen für das Ausrollen und Walzen überprüfen.



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

## 12. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1	1	Förderband
	3	Ausrollgehäuse
	4	Zuführband
	5	Schutzabdeckung Zuführband
	6	Rolle mit Feststellbremse
	7	Divimaster
	8	Einstellung Förderbandspannung
	9	Ausgabeband (Option)
	10	Bedientasten (Start/Stop/Potentiometer/Not-Aus)
	11	Erkennung Höheneinstellung Ausrollgehäuse
	12	Stellrad Höhenverstellung Ausrollgehäuse
	13	Formaster
	14	Erkennung Walzeinstellung
	15	Halterung Divimaster
	2	16
17		Stellrad Walzeinstellung
18		Walzkopf
19		Schutzabdeckung Förderbandkette
20		Getriebe Förderband
21		Getriebe Walzkopf
22		Getriebe Ausrollgehäuse
23		Schaltkasten
24	Einstellung Ausrollgehäusebandspannung	
3		Laufrichtung der Bänder
4	25, 26, 27	Arbeitsbereiche
5		Divimaster
6		Formaster
7		Wartung
8		Wartung, Zugang Walzenabstreifer

1. VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING -----	42
2. GARANTIE -----	42
3. WAARSCHUWINGEN -----	43
4. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN -----	44
4.1 Technische eigenschappen	
4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg	
5. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING -----	44
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 -----	46
6.1 Bedieningspaneel	
6.2 Werkzone	
6.3 Veiligheidsvoorzieningen	
7. VOORINSTELLINGEN EN GEBRUIK -----	47
7.1 OPTIMA standaard en optionele voorinstellingen	
7.2 OPTIMA standaard en optionele gebruiksprocedures	
8. ONDERHOUD -----	49
8.1 Dagelijks	
8.2 Jaarlijks	
8.3 Halfjaarlijks door een erkende verdeler	
9. VERBRUIKSGOEDEREN -----	51
9.1 Lijst met verbruiksgoederen	
10. STORINGEN-----	51
11. LIJST MET ONDERDELEN OP DE FIGUREN-----	52



---

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

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

- Doe een beroep op uw erkende dealer voor de installatie, inbedrijfstelling en follow-up.
- 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 65 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

	OPTIMA kabelgoot	OPTIMA toevoerband	Optie gemotoriseerde afvoerband
Hoogte (mm)	1160 tot 1235, afhankelijk van de toevoer		
Breedte (mm)	1082		
Lengte (mm)	2851 tot 3283, afhankelijk van de opties		
Verpakking (mm)	3580x1180x1620		
Nettogewicht (kg)	Van 310 tot 333, afhankelijk van de opties		
Motor	Driefasig		
220v/380v – 50Hz (kW)	1.22		
265v/400v – 60Hz (kW)	1.46		
220v/380v - 50Hz (A)	6.5/3.8		
265v/400v - 60Hz (A)	6.32/3.64		
Snelheid (stuks/uur)	Van 1200* tot 4800*, afhankelijk van de opties		
Min./max. gewicht van de deegklompen (in g)	Van 50 tot 1300, afhankelijk van de opties		

Formaster	optie
Divimaster	optie
Gemotoriseerde afvoerband	optie

\* De snelheden kunnen variëren afhankelijk van de hydratatiegraad en de gebruikte recepten.

### 4.2 Materiaal dat rechtstreeks in contact komt met het deeg.

**Kabelgoot:** INOX304

**Walscilinders:** Witte PETP voor voedsel

**Bladschraper:** PVC voor voedsel

**Toevoerband:** Synthetisch

**Gemotoriseerde opvangband:**

**Band van de uitrekbehuizing:** Polyurethaan

**Transportband:** Synthetisch vilt

**Sorteergeleiders (Formaster):** Witte PETP voor voedsel

**Zijgeleiders/messen (Divimaster):** Witte PETP voor voedsel

**Opvangplaat:** INOX304

## 5. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

### 5.1 De machine uit de verpakking halen:

A. Verwijder de zijkanten van de doos om toegang te krijgen tot de machine.

B. Snij de riemen door die de machine op de pallet houden.

C. Schroef de stutten los die de wielen van de machine blokkeren en ontgrendel de remmen op de wielen.

E. U kunt de machine van de pallet halen. Vanwege de omvang en het gewicht van de machine moet dit door ten minste twee personen worden gedaan om de machine zo voorzichtig mogelijk op de grond te zetten en letsel te voorkomen.

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

## **5.2 Plaatsing:**

Kies voor uitstekende prestaties en langdurige betrouwbaarheid een goed geventileerde locatie uit de buurt van direct zonlicht en warmtebronnen met een stevig, 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

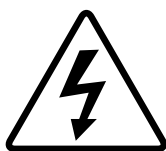
Aangezien deze machine is uitgerust met een regelaar, moet zij worden aangesloten op een aftakdoos op een lijn die is uitgerust met een differentieelschakelaar van 300mA.

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. U vindt het op alle kleppen die toegang geven tot de elektrische componenten van de machine.

U vindt het elektrische schema van de machine in de poot waarin de elektrische kast zich bevindt.

## **5.4 Inbedrijfstelling:**

Let er bij gebruik en afstelling op dat de wieltjes met rem vergrendeld zijn.

Controleer vóór de inbedrijfstelling of er zich geen hinderlijke voorwerpen op de bewegende delen van de machine bevinden (toevoerband/walsrollen/band van de behuizing en transportband/afvoerband).

Wees er eerst zeker van (na controle van de elektrische overeenstemming) dat de motoren in de juiste richting draaien. Daartoe is het volgende vereist:

- De toevoerband draait in de richting van de walskop.
- De transportband draait van de walskop naar de afvoerzone (fig. 3).
- De band van de uitrekbehuizing draait in dezelfde richting als de transportband.

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

## **5.5 Gevaar:**

Bij gevaar voor de gebruiker of de machine moet u de noodstop gebruiken.

Haal de stekker uit het stopcontact vooraleer u onderhoud uitvoert.

Elk onderhoud of vervanging van een onderdeel moet door een erkende verdeler worden uitgevoerd, met de machine losgekoppeld.

Duw de deegklompen niet met de hand onder de uitrekplaat of -behuizing.

---

## **6. BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSPANEEL**

---

### **6.1 Bedieningspaneel:**

Uw machine is standaard uitgerust met een mechanisch bedieningspaneel (fig. 1 en 2).

### **6.2 Werkzone:**

De Optima heeft verschillende werkzones:

- laadzone (fig. 4);
- afstelzone voor het naar grootte sorteren en uitrekken (fig. 4);
- afvoerzone (fig. 4).

### **6.3 Details van de veiligheidsvoorzieningen:**

Deze machine is uitgerust met de volgende veiligheidsvoorzieningen:

- Voor Optima-machines met toevoer via kabelgoot, een hendelschakelaar die de machine stopt als de beveiligde kabelgoot wordt ingedrukt (fig. 4).
- Een gecodeerde magneetschakelaar die de machine stopt of het starten ervan verhindert als de voorklep van de walskop open is (fig. 2).
- Voor Optima-machines met toevoer via band, een gecodeerde magneetschakelaar die de machine stopt of het starten ervan verhindert als de beschermklep van de toevoerband open is (fig. 1).
- Noodstopknop met plotse vergrendeling en mechanische vergrendelingsfunctie. Conform de normen EN/IEC 60204-1 en EN/ISO 13850.2006, de machinerichtlijn 98/37/CE en de norm EN/IEC 60947-5-5 (fig. 1).

### 7.1 OPTIMA standaard en optionele voorinstellingen:

#### Voorinstellingen voor walsen:

Bovenstaande tabel geeft aanwijzingen om de walsafstellingen uit te voeren. U moet echter rekening houden met de aard van het deeg en de te verkrijgen vormgeving. Testen zijn noodzakelijk want u dient absoluut rekening te houden met de verhouding tussen elk van de afstellingen.

Zo leidt bijvoorbeeld onvoldoende walsen of een te kort uittrekken tot een deegklomp met slecht uiterlijk. Het walsen wordt afgesteld via het afstelwiel op de walskop (fig. 2).

	Walsen
Baguette 300 g	19
Kort brood 300 g	19
Lang brood 400 g	18
Brood 520 g	18
Kort brood 800 g	16
Lang brood 1,8 kg	14
Kort brood 1,8 kg	16
Klein lang brood 60 g	12
Mini lang brood 40 g	12
Mini lang brood 35 g	12

#### Voorinstelling voor uittrekken:

Het uittrekken wordt afgesteld met behulp van de 2 handwielen (fig. 1) aan de zijkant van de machine, door de uittrekbehuizing omhoog of omlaag te brengen. Het is ook raadzaam om tests te doen om de juiste uittrekafstelling te vinden.

Afhankelijk van het gewenste product kan de gemotoriseerde rekband op 2 manieren gebruikt worden:

- behuizing in werking;
- behuizing gestopt met band van de behuizing.

#### Behuizing in werking:

Stop deegklompen in de machine, verander de hoogte van de behuizing tot de gewenste uittrekking is bereikt.

#### Behuizing gestopt met band van de behuizing:

1. Terwijl de machine stilstaat, zet u de bedieningsknop van de behuizing op 0.
2. Steek de bandas in de juiste naad van de band van de behuizing.
3. Zet met de afstelwielen de uittrekbehuizing zo hoog mogelijk.
4. Plaats het geheel van band/bandas in de daarvoor bestemde steunen.
5. Schuif de band onder de behuizing.
6. Start de machine en stel de hoogte af met de handwielen tot de gewenste uittrekking is bereikt.
7. Zorg ervoor dat de band onder de behuizing niet kreukt voordat u met de productie start.

## Optionele voorinstellingen:

### • Formaster:

De Formaster-sorteerder naar grootte (fig. 6) werkt voor deegklompen van 50 g tot 1300 g. Er zijn 2 afstellingen mogelijk, afhankelijk van het gewicht van de te verwerken deegklompen: 200 en 280 mm. Van 50 g tot 600 g gebruikt u de afstelling met de 2 geleiders op een afstand van 200 mm van elkaar, boven 600 g gebruikt u een afstand van 280 mm.

Om van de ene naar de andere tussenafstand over te gaan, moet u:

- A. de 2 indicatorstiften op de sorteergeleidersteunen (fig. 6) loskoppelen;
- B. de geleiders uit elkaar schuiven om de metaalringenkit te verwijderen;
- C. de metaalringenkit met de gewenste sorteerbreedte installeren;
- D. een van de 2 geleiders in de groef met de gewenste breedte plaatsen en de indicatorstift ervan draaien;
- E. de tweede geleider dichterbij bewegen terwijl u de assen van de metaalringenkit in de overeenkomstige gaten plaatst, totdat de geleider zich tegenover de afstelgroef bevindt en de indicatorstift draaien.

Let op: het niet opvolgen van deze aanbevelingen kan leiden tot schade aan bepaalde onderdelen van de sorteerder of deze zelfs onbruikbaar maken.

### • Divimaster:

De Divimaster (fig.1, n°7) is een systeem waarmee de deegklompen tijdens de uitrekfase kunnen worden gesorteerd en/of gesneden. Dit systeem kan alleen worden gebruikt met de optie Formaster en de uitrekbehuizing ingeschakeld.

- A. Als u wilt snijden, monteert u het aantal benodigde messen in overeenstemming met het gewenste product op de afstelas (bv. voor 4 kleine broodjes, monteert u 3 messen).
- B. Monteer de sorteergeleiders.
- C. Stel de afstand zodanig af dat de producten even lang zijn en draai de afstelwielen vast.  
**Belangrijk: De juiste centrering van de messen en geleiders op de afstelas is essentieel voor de goede werking van deze optie.**
- D. Zet met de afstelwielen de uitrekbehuizing zo hoog mogelijk.
- E. Terwijl de machine stilstaat, plaatst u de Divimaster op de daarvoor bestemde steunen (fig. 1).
- F. Laat de behuizing weer zakken.
- G. Bestrooi zo nodig de transportbanden en banden van de behuizing licht met bloem.
- H. Druk op de knop START, stop een paar 'afstel'-deegklompen in de machine, laat de behuizing zakken en varieer de snelheid van de machine tot u voldoende uitrekking krijgt (de baguette raakt de 2 sorteergeleiders).
- I. Verzamel de producten in de afvoerzone.
- J. Stel zo nodig de positie van de geleiders en messen op de afstelas opnieuw af.

## **7.2 OPTIMA standaard en optionele gebruiksprocedures:**

### **OPTIMA standaard gebruiksprocedure.**

- A. Draai de vuistslagknop (noodstop) (fig. 1) een kwartdraai naar rechts als deze niet ingeschakeld is.
- B. Druk op de knop START (groene knop).
- C. Bestrooi indien nodig de verschillende banden van de machine licht met bloem.
- D. Stop deegklompen in de machine.
- E. Verzamel de producten in de afvoerzone.
- F. Druk na afloop van de productie op de noodstopknop om de machine te stoppen en te voorkomen dat deze per ongeluk wordt gestart.

### **OPTIMA optionele gebruiksprocedure**

#### **Formaster - Divimaster - gemotoriseerde afvoerband.**

- A. Draai de vuistslagknop (noodstop) (fig. 1) een kwartdraai naar rechts als deze niet ingeschakeld is.
- B. Druk op de knop START (groene knop).
- C. Bestrooi indien nodig de verschillende banden van de machine licht met bloem.
- D. Stel de verschillende opties af volgens de gewenste producten.
- E. Stop deegklompen in de machine.
- F. Verzamel de producten in de afvoerzone.
- G. Druk na afloop van de productie op de noodstopknop om de machine te stoppen en te voorkomen dat deze per ongeluk wordt gestart.

Met de noodstopknop kunt u een lopende cyclus stoppen.



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

---

## **8. ONDERHOUD**

---

**Belangrijk:** Het is noodzakelijk dat u regelmatig de goede werking van de band en de toestand ervan als volgt controleert:

- Controleer de juiste spanning van de band.
- Controleer of de band aan de zijkanten in goede staat is (scheur, vervorming, enz.).
- Controleer de toestand van de transportbandklem (verwijder eventuele deegresten/vervorming/scheur ...).

**De nodige aanpassingen moeten worden uitgevoerd zodra er een storing in de werking wordt vastgesteld.**

**Deze inspectie moet verplicht worden uitgevoerd tijdens de eerste weken van gebruik (stabilisatieperiode van de band).**

**Als de spanschroeven van de band (fig. 1) te strak worden aangedraaid, wordt het centreren van de band bemoeilijkt door overmatig uitrekken.**

**Indien de bediener tijdens het gebruik van de machine merkt dat de band te dicht bij een kant van de machine zit (bv. rechts), laat de machine dan draaien en draai de moer aan die kant (rechts) aan of draai de moer aan de andere kant (links) los totdat de riem weer gecentreerd is.**



### **8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker:**

Na afloop van het werk:

- Maak de machine schoon om bloem- en deegafzettingen en -ophopingen te voorkomen die de goede werking kunnen verhinderen.
- Zet de uitrekbehuizing zo hoog mogelijk om het drogen van de banden door luchtcirculatie te vergemakkelijken (fig. 7).
- Verwijder de rekband als deze op de behuizing is gemonteerd.
- Voor machines met de optie Divimaster draait u de set sorteerders-messen op de steunen om en plaatst u deze op de assen van de hefsystemen (fig. 7).
- Om letsel/schokken te voorkomen wanneer de machine niet wordt gebruikt, trekt u de opvangplaat uit de voorste geleiders en laat u deze onder de machine hangen (fig. 7).
- Bij machines met een gemotoriseerde afvoerband (optie), deze zo ver mogelijk onder de machine schuiven.

### **8.2 Wekelijks door een opgeleide gebruiker:**

Naast het dagelijkse onderhoud: verwijder en reinig de schrapers van de walsrollen wanneer de machine is gestopt:

- Open de voorklep (fig. 2).
- Schuif de walsrollen zo ver mogelijk uit elkaar (fig. 2).
- Maak de veren links en rechts los, duw de schrapers naar links om deze van hun pionnen vrij te maken.
- Haal de schrapers eruit.
- Maak het blad schoon, verwijder eventuele deegresten en controleer de staat ervan (geen vervormingen/deuken/scheuren).
- Plaats de schrapers terug op hun plaats door elk uiteinde in de ondersteuning te plaatsen en er op te letten dat elke veer in de gleuf van zijn lager komt.

### **8.3 Halfjaarlijks door een erkende verdeler:**

Verzeker u ervan dat er geen abnormaal geluid is wanneer de machine werkt. Controleer tegelijkertijd de juiste centrering evenals de goede spanning van de band.

Voer, indien nodig, de vereiste afstellingen uit.

#### **Machine verplicht gestopt:**

- Controleer de toestand en de spanning van de transportketting en smeer deze indien nodig (fig. 2).
- Controleer bij machines met een toevoerband de toestand van de aandrijfriem van de derde rol.
- Controleer de goede werking van het afstelwiel voor het walsen en de afstelwielen voor de uitrekbehuizing.
- Controleer de goede staat van de band (spanning, slijtage, netheid, scheuren, klemmen, aanwezigheid van schimmel, enz.).

## 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	BENAMING
F5442003	Schraper
F5442007	Veer van de rechterschraper
F5442008	Veer van de linkerschraper
F5502000	Optima transportband
F4505003PU	Band van de uitrekbehuizing
F0450018	Divimaster messen
F0450019	Divimaster zijgeleider
F5502001	Zwevende band
F6050077	Gemotoriseerde afvoerband

## 10. STORINGEN

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

Probleem	Controle
<b>De machine start niet op.</b>	Controleer de algemene voeding en die van de motor. Controleer de veiligheidsvoorzieningen (noodstopknop, beveiliging kabelgoot, beveiliging klep vooraan). Controleer de veiligheid van de voorklep. Controleer de veiligheid van de beschermkap van de toevoerband (optie toevoerband). Controleer of het thermisch relais is ingeschakeld.
<b>De motor ronkt maar start niet op.</b>	Controleer of er geen fase ontbreekt in de stroomkring. Controleer de voeding van de motor.
<b>De uitgerekte producten zijn gescheurd en zien er niet mooi uit.</b>	Controleer de spanning van de band. Controleer het uiterlijk en de netheid van de schrapers. Controleer of er deegkorsten op de band zitten. Controleer de rek- en walsafstellingen.



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

## 12. LIJST MET ONDERDELEN OP DE FIGUREN

Figuur	Nummer	Naam
1	1	Transportband.
	3	Uitrekbehuizing.
	4	Toevoerband.
	5	Beschermkap van de toevoerband.
	6	Wieltje met rem.
	7	Divimaster.
	8	Afstelling van de spanning van de transportband.
	9	Opvangband (optie).
	10	Bedieningsknoppen (START/STOP/potentiometer/BPAU).
	11	Aflezen van de hoogteverstelling van de uitrekbehuizing.
	12	Afstelwiel voor de hoogte van de uitrekbehuizing.
	13	Formaster.
	14	Aflezen van de walsafstelling.
	15	Divimaster-steun.
	2	16
17		Afstelwiel voor het walsen.
18		Walskop.
19		Beschermkap voor de transportketting.
20		Reductiemotor transportband.
21		Reductiemotor walskop.
22		Reductiemotor uitrekbehuizing.
23		Schakelkast.
24		Afstelling van de spanning van de band van de uitrekbehuizing.
3		Richting van de banden.
4	25, 26, 27	Werkzones.
5		Divimaster.
6		Formaster.
7		Onderhoud.
8		Onderhoud, toegang tot walsschrapers.

1. ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ -----	54
2. ГАРАНТИЯ -----	54
3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ -----	55
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ -----	56
4.1 Технические характеристики	
4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом	
5. МОНТАЖ, ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ -----	56
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 -----	58
6.1 Панель управления	
6.2 Рабочая зона	
6.3 Предохранительные устройства	
7. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ -----	59
7.1 Стандартные предварительные настройки и опции OPTIMA	
7.2 Стандартные и дополнительные процедуры эксплуатации OPTIMA	
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ -----	61
8.1 Ежедневное	
8.2 Годовое	
8.3 Полугодичное, выполняется аккредитованным специалистом	
9. РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ -----	63
9.1 Список расходных материалов	
10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ -----	63
11. СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ-----	64

## 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:**

- Замена 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 65 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

	Лоток ОПТИМА	Подающая лента Optima	Опция моторизованной отводящей ленты
Высота (мм)	1160—1235 в зависимости от подачи материала		
Ширина (мм)	1082		
Длина (мм)	2851—3283 в зависимости от опций		
Упаковка (мм)	3580x1180x1620		
Масса нетто (кг)	От 310 до 333 в зависимости от опций		
Двигатель	Трехфазный		
220 В/380 В — 50 Гц (кВт)	1,22		
265 В/400 В — 60 Гц (кВт)	1,46		
220 В/380 В — 50 Гц (А)	6,5 / 3,8		
265 В/400 В — 60 Гц (А)	6,32 / 3,64		
Производительность (шт./час)	От 1200* до 4800* в зависимости от опций		
Вес тестовых заготовок мин/макс (г)	От 50 до 1300 в зависимости от опций		

Formaster	опция
Divimaster	опция
Моторизованная отводящая лента	опция

\* Производительность может зависеть от степени влажности и используемых рецептов.

### 4.2 Материалы, находящиеся в непосредственном контакте с тестом.

Лоток: НЕРЖ. 304

Раскаточные валики: Белый пищевой полиэтилентерефталат

Лезвие скребка: Пищевой ПВХ

Подающая лента: Синтетическая сетка

Моторизованная лента приемки:

Лента камеры вытягивания: Полиуретан

Конвейерная лента: Синтетический войлок

Направляющие калибровщика (Formaster): Белый пищевой полиэтилентерефталат

Боковые направляющие / ножи (Divimaster): Белый пищевой полиэтилентерефталат

Приемная пластина: НЕРЖ. 304

## 5. МОНТАЖ И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

### 5.1 Распаковка машины:

А. Снимите боковые стенки ящика, чтобы получить доступ к машине.

В. Отрежьте ремни, которыми машина крепится к поддону.

С. Открутите клинья, блокирующие колесики машины, и отпустите тормоза на колесиках.

Е. Вы можете опустить машину с поддона. Из-за ее размеров и веса это должны делать как минимум два человека, чтобы обеспечить максимально плавный контакт с полом и избежать травм.

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

## **5.2 Место установки:**

Для обеспечения безупречной работы и долгосрочной надежности выбирайте хорошо проветриваемое место вдали от прямых солнечных лучей и источников тепла с прочной, не испытывающей вибрации поверхностью.

## **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.

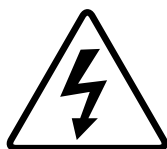
Поскольку эта машина оснащена вариатором, ее необходимо подключать к распределительной коробке, к линии с автоматическим выключателем 300 мА.

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. Она находится на всех крышках, обеспечивающих доступ к электрическим компонентам машины.

Электрическая схема машины находится внутри стойки, в которой находится электрический щит.

## **5.4 Ввод в эксплуатацию:**

При использовании и регулировке убедитесь, что тормоза колесиков заблокированы.

Перед вводом в эксплуатацию убедитесь в отсутствии мешающих предметов на движущихся частях машины (подающая лента / раскаточные валики / лента камеры и конвейера / выходная лента).

После проверки соответствия электрических характеристик в первую очередь убедитесь в том, что моторы вращаются в правильном направлении:

- Подающая лента вращается в направлении раскаточной головки.
- Конвейерная лента вращается от раскаточной головки в направлении зоны выгрузки (fig.3).
- Лента камеры вытягивания тестовых заготовок вращается в том же направлении, что и конвейерная лента.

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



## **5.5 Опасность:**

При возникновении опасности для оператора или машины, необходимо воспользоваться кнопкой аварийного выключения.

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

Любое техническое обслуживание или замена деталей должны выполняться аккредитованным специалистом при отключенной машине.

Не проталкивайте тестовые заготовки руками под пластину или камеру вытягивания тестовых заготовок.

---

## **6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА**

---

### **6.1 Панель управления:**

В стандартной комплектации ваша машина оснащена механической панелью управления (fig. 1 и 2).

### **6.2 Рабочая зона:**

Машина Optima имеет несколько рабочих зон:

- Зона загрузки (fig. 4).
- Зона калибровки и регулировки вытягивания (fig. 4).
- Зона разгрузки (fig. 4).

### **6.3 Предохранительные устройства**

Данная машина оснащена следующими предохранительными устройствами:

- В случае машин Optima с подачей по лотку — рычажный выключатель, который останавливает машину при нажатии на предохранительный лоток (fig. 4).
- Кодированный магнитный выключатель, который останавливает машину или блокирует ее запуск, если передняя крышка раскаточной головки открыта (fig. 2).
- В случае машин Optima с подачей по ленте — кодированный магнитный выключатель, который останавливает машину или блокирует ее запуск, если защитная крышка подающей ленты открыта (fig. 1).
- Кнопка аварийного выключения с быстрой блокировкой и механической фиксацией. Соответствует стандартам EN/IEC 60204-1 и EN/ISO 13850.2006, директиве по механическому оборудованию 98/37/EC и EN/IEC 60947-5-5 (fig. 1).

### 7.1 Стандартные предварительные настройки и опции OPTIMA

#### Предварительные настройки раскатывания:

В таблице выше приведены рекомендации по регулировке раскатывания. Тем не менее следует принимать во внимание тип теста и нужную формовку. Нужно сделать несколько проб, чтобы понять соотношения, существующие между разными настройками.

Например, вследствие недостаточного раскатывания или слишком плотного вытягивания тестовая заготовка приобретает плохой внешний вид.

Настройка раскатывания производится с помощью маховика на раскаточной головке (fig. 2).

	Раскатывание
Багет 300 г	19
Короткая буханка 300 г	19
Длинная буханка 400 г	18
Буханка 520 г	18
Короткая буханка 800 г	16
Длинная буханка 1,8 кг	14
Короткая буханка 1,8 кг	16
Маленькая длинная буханка 60 г	12
Длинная буханка мини 40 г	12
Длинная буханка мини 35 г	12

#### Предварительная настройка вытягивания:

Вытягивание регулируется путем поднятия или опускания камеры вытягивания с помощью двух маховиков (fig. 1) на боковой стороне машины. Для подборки правильной настройки вытягивания также необходимо проводить тесты.

В зависимости от требуемого продукта моторизованная лента для вытягивания может использоваться двумя способами;

- Камера работает.
- Камера и лента камеры остановлены.

#### Камера работает:

Подавайте в машину тестовые заготовки и изменяйте высоту камеры, пока не добьетесь нужного вытягивания.

#### Камера и лента камеры остановлены:

1. Когда машина остановлена, установите кнопку управления камерой на 0.
2. Вставьте ось ленты в специально предусмотренный шов ленты камеры.
3. С помощью регулировочных маховиков поднимите камеру для вытягивания как можно выше.
4. Установите систему ленты и оси ленты на специально предусмотренные кронштейны.
5. Задвиньте ленту под камеру.
6. Запустите машину и регулируйте высоту с помощью маховиков, пока не добьетесь нужного вытягивания.
7. Перед началом производства убедитесь, что лента не образует складок под камерой.

## Предварительные настройки опций:

- **Formaster:**

Калибровщик Formaster (fig. 6) работает с тестовыми заготовками от 50 до 1300 г. Возможны 2 настройки в зависимости от веса обрабатываемых тестовых заготовок: 200 и 280 мм. От 50 г до 600 г используйте настройку с расстоянием между двумя направляющими 200 мм, свыше 600 г — с расстоянием 280 мм.

Для перехода с одного расстояния на другой вам потребуется:

- Отсоедините 2 фиксирующих штифта на кронштейнах направляющей калибровщика (fig. 6).
- Раздвиньте направляющие, чтобы снять систему металлической сетки.
- Установите систему металлической сетки, соответствующую желаемой ширине калибровки.
- Установите одну из двух направляющих в паз, соответствующий желаемой ширине, и поверните фиксирующий штифт.
- Передвиньте вторую направляющую ближе, вставляя оси системы металлической сетки в соответствующие отверстия, пока направляющая не окажется перед регулировочным пазом, и поверните фиксирующий штифт.

Внимание: Несоблюдение этих рекомендаций может привести к повреждению некоторых компонентов калибровщика или вывести его из строя.

- **Divimaster:**

Divimaster (fig.1, n°7) — это система, позволяющая калибровать и/или разрезать тестовые заготовки на этапе вытягивания. Эта система может использоваться только при наличии опции Formaster и при работающей камере вытягивания тестовых заготовок.

- Если вы хотите производить нарезку; установите необходимое количество ножей в соответствии с требуемым продуктом на регулировочной оси (например, для 4 маленьких буханок установите 3 ножа).
- Установите направляющие калибровщика.
- Отрегулируйте расстояние так, чтобы изделия были одинаковой длины, затяните регулировочные ручки  
**Важно: Правильная центровка ножей и направляющих на регулировочной оси необходима для нормальной работы этой опции.**
- С помощью регулировочных маховиков поднимите камеру для вытягивания как можно выше.
- Остановив машину, установите Divimaster на специально предусмотренные кронштейны (fig. 1).
- Опустите камеру.
- При необходимости слегка посыпьте мукой ленты конвейера и камеры.
- Нажмите на кнопку ПУСК, подайте в машину несколько «настроечных» тестовых заготовок, опустите камеру и изменяйте скорость машины до получения достаточного вытягивания (тестовая заготовка касается 2 калибровочных направляющих).
- Примите изделия в зоне разгрузки.
- При необходимости повторно отрегулируйте положение направляющих и ножей на регулировочной оси.

## 7.2 Стандартные и дополнительные процедуры эксплуатации OPTIMA

### **Стандартная процедура эксплуатации OPTIMA.**

- A. Поверните грибовидную кнопку (fig. 1) вправо на 1/4 оборота, если она не активирована.
- B. Нажмите на кнопку ПУСК (зеленая кнопка).
- C. При необходимости слегка посыпьте мукой различные ленты машины.
- D. Загрузите в машину тестовые заготовки.
- E. Примите изделия в зоне разгрузки.
- F. По завершении производства нажмите на кнопку аварийного выключения, чтобы остановить машину и предотвратить ее случайный запуск.

### **Инструкция по эксплуатации опций OPTIMA: Formaster, Divimaster, моторизованная выходная лента.**

- A. Поверните грибовидную кнопку (fig. 1) вправо на 1/4 оборота, если она не активирована.
- B. Нажмите на кнопку ПУСК (зеленая кнопка).
- C. При необходимости слегка посыпьте мукой различные ленты машины.
- D. Отрегулируйте различные опции в соответствии с желаемыми продуктами.
- E. Загрузите в машину тестовые заготовки.
- F. Примите изделия в зоне разгрузки.
- G. По завершении производства нажмите на кнопку аварийного выключения, чтобы остановить машину и предотвратить ее случайный запуск.

Текущий цикл можно остановить с помощью кнопки аварийного выключения.



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

---

## **8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

---

**Важно:** Необходимо регулярно проверять работу и состояние лент; для этого:

- Проверьте, хорошо ли натянута лента.
- Убедитесь, что лента находится в хорошем состоянии с боковой стороны (разрывы, деформация и т. д.).
- Проверьте состояние крепления конвейерной ленты (возможные остатки теста / деформация / разрывы...).

**Недостатки необходимо устранять сразу же при обнаружении нарушения работы.**

**Этот контроль должен осуществляться в течение первых недель эксплуатации (период стабилизации ленты).**

**Чрезмерная затяжка винтов натяжения ленты (fig. 1) затрудняет ее центровку из-за чрезмерного растягивания.**

**Если во время работы на машине оператор заметит, что лента находится слишком близко к одной стороне машины (например, с правой стороны), не останавливая машину, затяните гайку с этой стороны (справа) или ослабьте гайку с противоположной стороны (слева), пока лента снова не займет центральное положение.**

### **8.1 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку:**

В конце работы ;

- Очистите машину, чтобы избежать отложений и скопления муки или теста, которые могут помешать нормальной работе.
- Поднимите камеру вытягивания как можно выше, чтобы облегчить сушку лент за счет циркуляции воздуха (fig. 7).
- Снимите ленту для вытягивания тестовых заготовок, если она установлена на камере.
- В случае машин, оснащенных опцией Divimaster, переверните систему калибровщиков и ножей на кронштейнах и уложите ее на оси подъемных систем (fig. 7).
- Во избежание травм/ударов, когда машина не используется, извлеките приемную пластину из передних направляющих и оставьте ее висеть под машиной (fig. 7).
- Для машин, оснащенных опцией моторизованной выходной ленты, втяните ее как можно дальше под машину.

### **8.2 Ежедневное, выполняется пользователем, прошедшим подготовку:**

В дополнение к ежедневному обслуживанию; когда машина остановлена, снимите и очистите скребки раскаточных валиков:

- Откройте переднюю крышку (fig. 2).
- Отведите валики как можно дальше друг от друга (fig. 2).
- Отцепите правую и левую пружины, сдвиньте скребки влево, чтобы освободить их от штифтов.
- Выньте скребки.
- Очистите лезвие, удалите остатки теста и проверьте его состояние (отсутствие деформации / следов ударов / трещин).
- Поставьте скребки на место, поместив каждый конец в кронштейны и следя за тем, чтобы каждая пружина находилась в своем упорном пазу.

### **8.3 Полугодичное, выполняется аккредитованным специалистом:**

Во время работы машины убедитесь в отсутствии посторонних звуков. Проверьте также центровку и натяжение ленты.

В случае необходимости выполните нужные настройки.

#### **Принудительное выключение машины:**

- Проверьте состояние и натяжение цепи конвейера и при необходимости смажьте ее (fig. 2).
- В случае машин, оснащенных подающей лентой, проверьте состояние приводного ремня третьего ролика.
- Проверьте работу маховика регулировки раскатывания и регулировочных маховиков камеры вытягивания тестовых заготовок.
- Проверьте состояние лент (натяжение, износ, чистота, разрывы, крепление, наличие плесени и т. д.).

## 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
F5442003	Скребок
F5442007	Правая пружина скребка
F5442008	Левая пружина скребка
F5502000	Лента подающего транспортера Optima
F4505003PU	Ремень камеры для вытягивания тестовых заготовок
F0450018	Ножи Divimaster
F0450019	Боковая направляющая Divimaster
F5502001	Плавающая лента
F6050077	Подающий транспортер моторизованной выходной ленты

## 10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

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

Проблема	Проверка
<b>Машина не запускается.</b>	Проверьте общее питание и питание двигателя. Проверьте предохранительные устройства (кнопку аварийного выключения, защиту лотка, защиту передней крышки). Проверьте надежность передней крышки. Проверьте надежность защитной крышки подающей ленты (опция подающей ленты) Проверьте, не сработало ли тепловое реле
<b>Двигатель гудит, но не запускается.</b>	Убедитесь, что в электрической цепи нет отсутствия фазы. Проверьте питание двигателя.
<b>Продукты на выходе ленты для вытягивания тестовых заготовок разорваны и имеют неприглядный вид.</b>	Проверьте натяжение ленты. Проверьте внешний вид и чистоту скребков. Убедитесь, что на лентах нет корки теста. Проверьте настройки вытягивания и раскатывания.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

## 12. СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Изображение	Номер	Название
1	1	Конвейерная лента.
	3	Камера вытягивания тестовых заготовок.
	4	Подающая лента.
	5	Защитная крышка подающей ленты.
	6	Колесико с тормозом.
	7	Divimaster.
	8	Регулировка натяжения конвейерной ленты.
	9	Лента приемки (опция).
	10	Кнопки управления (пуск / стоп / потенциометр / ВРАУ).
	11	Регулировка высоты камеры вытягивания тестовых заготовок.
	12	Маховик регулировки высоты камеры вытягивания тестовых заготовок.
	13	Formaster.
	14	Считывание настройки раскатывания.
	15	Support Divimaster.
	2	16
17		Маховик регулировки раскатывания.
18		Раскаточная головка.
19		Защитная крышка цепи конвейера.
20		Моторедуктор конвейера.
21		Моторедуктор раскаточной головки.
22		Моторедуктор камеры вытягивания тестовых заготовок.
23		Электрический щит.
24		Регулировка натяжения ленты камеры вытягивания тестовых заготовок.
3		Направление движения лент.
4	25, 26, 27	Рабочие зоны.
5		Divimaster.
6		Formaster.
7		Техническое обслуживание.
8		Техническое обслуживание, доступ к скребкам раскаточной системы.

<b>CAPÍTULO</b>	<b>Página</b>
1. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO -----	66
2. GARANTÍA -----	66
3. ADVERTENCIAS -----	67
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS -----	68
4.1 Características técnicas	
4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa	
5. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO -----	68
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 -----	70
6.1 Cuadro de control	
6.2 Área de trabajo	
6.3 Detalles de los mecanismos de seguridad	
7. PREAJUSTES Y USO -----	71
7.1 Preajustes de OPTIMA (estándar y opciones)	
7.2 Procedimientos de uso de OPTIMA (estándar y opciones)	
8. MANTENIMIENTO -----	73
8.1 Diario	
8.2 Anual	
8.3 Semestral por un agente autorizado	
9. CONSUMIBLES-----	75
9.1 Lista de consumibles	
10. INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO -----	75
11. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS -----	76



---

## 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 esta no repose sobre 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.

La máquina tiene un nivel sonoro inferior a 65 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

	OPTIMA canaleta	Optima cinta alim.	Opción de cinta de salida motorizada
Altura (mm)	De 1160 a 1235, según la alimentación		
Ancho (mm)	1082		
Largo (mm)	De 2851 a 3283, según las opciones		
Embalaje (mm)	3580 x 1180 x 1620		
Peso neto (kg)	De 310 a 333, según las opciones		
Motor	Trifásicos		
220v/380v – 50Hz (kW)	1.22		
265v/400v – 60Hz (kW)	1.46		
220v/380v - 50Hz (A)	6.5 / 3.8		
265v/400v - 60Hz (A)	6.32 / 3.64		
Cadencia (piezas/horas)	Entre 1200* y 4800*, según las opciones		
Peso mín./máx. de los pastones (g)	Entre 50 y 1300, según las opciones		

Formaster	Opcional
Divimaster	Opcional
Cinta de salida motorizada	Opcional

\*Las cadencias pueden variar en función de la tasa de hidratación y de las recetas utilizadas.

### 4.2 Detalle de materiales en contacto con la masa.

**Canaleta:** INOX 304

**Cilindros de laminado:** PETP alimentario blanco

**Cuchilla del rascador:** PVC alimentario

**Cinta de alimentación:** Tejido sintético

**Cinta de recepción motorizada:**

**Cinta de la caja de estiramiento:** Poliuretano

**Cinta del transportador:** Filtro sintético

**Guías del calibrador (Formaster):** PETP alimentario blanco

**Guías laterales/cuchillas (Divimaster):** PETP alimentario blanco

**Chapa de recepción:** INOX 304

## 5. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

### 5.1 Desembalaje de la máquina:

- Desmonte las paredes de la caja para poder acceder a la máquina.
- Corte las cinchas que sujetan la máquina al palé.
- Desatornille las cuñas que bloquean las ruedas de la máquina y libere los frenos de las ruedas.
- E. Puede bajar la máquina del palé. Debido al volumen y al peso de la máquina, para esta operación se requiere la intervención de al menos dos personas; así evitará impactos al depositar la máquina en el suelo, así como lesiones personales.

**Tras desembalar la máquina, compruebe que ésta no ha sufrido daños durante el transporte. Comuníquenos cualquier anomalía.**

## **5.2 Ubicación:**

Para obtener un excelente rendimiento y fiabilidad a largo plazo, elija una ubicación bien ventilada, protegida de la luz solar directa, alejada de fuentes de calor, y con una superficie firme y exenta de 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

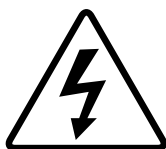
Puesto que la máquina está equipada con un variador, esta debe conectarse obligatoriamente a un cuadro de derivación en una línea equipada con un diferencial de 300 mA.

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. Lo encontrará en todas las tapas que dan acceso a los componentes eléctricos de la máquina.

Encontrará el esquema eléctrico de la máquina dentro del pie en el que se sitúa la caja eléctrica.

## **5.4 Puesta en servicio:**

Para el uso y los ajustes, asegúrese de que las ruedas de freno estén bloqueadas.

Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que no haya objetos sueltos en las partes móviles de la máquina (cinta de alimentación/rodillos de laminado/cinta de la caja y del transportador/cinta de salida).

En primer lugar, y después de comprobar que la toma de corriente se ajusta a las características eléctricas de la máquina, asegúrese de que los motores giran en el sentido correcto. Para ello, es necesario que:

- la cinta de alimentación gire en la dirección del cabezal de laminado;
- la cinta transportadora gire del cabezal de laminado a la zona de descarga (figura 3);
- la cinta de la caja de estiramiento gire en la misma dirección que la cinta transportadora.

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 la parada de emergencia.

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

Toda operación de mantenimiento o sustitución de piezas debe efectuarla un agente autorizado con la máquina desconectada.

No empuje manualmente los pastones bajo la placa o la caja de estiramiento.

---

## **6. CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD**

---

### **6.1 Cuadro de control:**

Su máquina está equipada de serie con un puesto de control mecánico (figs. 1 y 2).

### **6.2 Área de trabajo:**

La Optima incluye varias áreas de trabajo:

- Zona de carga (fig. 4).
- Área de ajuste de calibración y estiramiento (fig. 4)
- Área de descarga (fig. 4)

### **6.3 Detalles de los mecanismos de seguridad:**

Esta máquina está equipada con los siguientes mecanismos de seguridad:

- Las máquinas Optima con alimentación por canaleta incorporan un interruptor de palanca que detiene el funcionamiento de la máquina cuando se presiona la canaleta de seguridad (fig. 4).
- Un interruptor magnético codificado detiene la máquina o impide que ésta se ponga en marcha cuando la tapa frontal del cabezal de laminado está abierta (fig. 2).
- Las máquinas Optima con alimentación por cinta incorporan un interruptor magnético codificado que detiene la máquina o impide que ésta se ponga en marcha cuando la tapa de protección de la cinta de alimentación está abierta (fig. 1).
- Botón de parada de emergencia con bloqueo repentino y enclavamiento mecánico. Conforme con las normas EN/IEC 60204-1 y EN/ISO 13850.2006, con la directiva sobre máquinas 98/37/CE y con la norma EN/IEC 60947-5-5. (fig. 1).

### 7.1 Preajustes de OPTIMA (estándar y opciones):

#### Preajustes de laminado:

La tabla anterior incluye indicaciones para realizar los ajustes de laminado. No obstante, es necesario tener en cuenta el tipo de masa y el moldeado que se desea obtener. Es imprescindible realizar pruebas y tener en cuenta la relación que existe entre cada uno de los ajustes.

Por ejemplo, un laminado insuficiente o un estiramiento demasiado compacto darán a la masa un mal aspecto.

El ajuste del laminado se realiza mediante la rueda de ajuste del cabezal de laminado (fig. 2).

	Laminado
Baguette 300 g	19
Pan corto 300 g	19
Pan largo 400 g	18
Pan 520 g	18
Pan corto 800 g	16
Pan largo 1,8 kg	14
Pan corto 1,8 kg	16
Panecillo largo 60 g	12
Panecillo largo 40 g	12
Panecillo largo 35 g	12

#### Preajuste de estiramiento:

El estiramiento se regula mediante las 2 ruedas (fig. 1) presentes en el lateral de la máquina, subiendo o bajando la caja de estiramiento. También es recomendable realizar pruebas para encontrar el ajuste de estiramiento adecuado.

Según el producto que se desee obtener, la cinta de estiramiento motorizada puede utilizarse de 2 formas:

- Caja en funcionamiento.
- Caja detenida con cinta de la caja.

#### Caja en funcionamiento:

Introduzca los pastones en la máquina y modifique la altura de la caja hasta obtener el estiramiento deseado.

#### Caja detenida con cinta de la caja:

1. Con la máquina detenida, ponga el botón de control de la caja en 0.
2. Coloque el eje de la cinta en la costura de la cinta de la caja provista para tal fin.
3. Utilice las ruedas de ajuste para elevar lo máximo posible la caja de estiramiento.
4. Coloque el conjunto de cinta/eje de la cinta en los soportes previstos a tal efecto.
5. Deslice la cinta bajo la caja.
6. Ponga en marcha la máquina y ajuste la altura con ayuda de las ruedas, hasta obtener el estiramiento deseado.
7. Antes de comenzar cualquier proceso de fabricación, asegúrese de que la cinta no forme pliegues bajo la caja.

## Preajustes de opciones:

### • Formaster:

El calibrador Formaster (fig. 6) se utiliza con pastones que van de 50 a 1300 g. Existen dos ajustes posibles dependiendo del peso de los pastones con los que se desee trabajar: 200 y 280 mm. De 50 a 600 g, se deberá usar el ajuste con las dos guías separadas 200 mm. Por encima de los 600 g, se utilizará un espaciado de 280 mm.

Para cambiar de una separación a otra, debe hacer lo siguiente:

- A. Desenganche los dos pasadores de indexado presentes en los soportes de guía del calibrador (fig. 6).
- B. Separe las guías para retirar el kit de cota de malla.
- C. Instale el kit de malla correspondiente al ancho de calibración deseado.
- D. Coloque una de las dos guías en la ranura correspondiente al ancho deseado y gire el pasador de indexado.
- E. Aproxime la segunda guía mientras coloca los ejes del kit de cota de malla en los orificios correspondientes, hasta que la guía quede situada frente a la ranura de ajuste, y gire el pasador de indexado.

Atención: La no observación de estas recomendaciones podría desembocar en daños a determinados componentes del calibrador o incluso dejarlo inutilizable.

### • Divimaster:

El Divimaster (fig.1, nº7) es un sistema que permite calibrar y cortar los pastones durante la fase de estiramiento. Este sistema solo se puede utilizar con la opción Formaster y la caja de estiramiento en funcionamiento.

- A. Para cortar, instale el número de cuchillas necesarias según el producto deseado en el eje de ajuste (por ejemplo: para 4 panes pequeños, instalar 3 cuchillas).
- B. Monte las guías del calibrador.
- C. Ajuste la separación para obtener productos de igual longitud y apriete las perillas de ajuste.  
**Importante: Es imprescindible centrar bien las cuchillas y guías en el eje de ajuste para que esta opción funcione correctamente.**
- D. Utilice las ruedas de ajuste para elevar lo máximo posible la caja de estiramiento.
- E. Con la máquina detenida, coloque la Divimaster en los soportes previstos a tal efecto (fig. 1).
- F. Baje de nuevo la caja.
- G. Si es necesario, enharine ligeramente las cintas del transportador y de la caja.
- H. Pulse el botón ENCENDER, alimente la máquina con unos pocos pastones «de ajuste», baje la caja y varíe la velocidad de esta última hasta obtener un estiramiento suficiente (la baguette toca las 2 guías de calibración).
- I. Recupere los productos en el área de descarga.
- J. Si es necesario, reajuste la colocación de las guías y cuchillas en el eje de ajuste.

## **7.2 Procedimientos de uso de OPTIMA (estándar y opciones):**

### **Procedimiento de uso de OPTIMA (estándar)**

- A. Gire el botón de detención de emergencia (fig. 1) un cuarto de vuelta en sentido horario, si no está ya accionado.
- B. Pulse el botón de ENCENDIDO (botón verde).
- C. Si es necesario, enharine ligeramente las distintas cintas de la máquina.
- D. Alimente la máquina con pastones.
- E. Recupere los productos en el área de descarga.
- F. Una vez finalizada la producción, presione el botón de parada de emergencia para detener la máquina y evitar reiniciarla involuntariamente.

### **Procedimiento de uso de la OPTIMA, opciones Formaster - Divimaster - cinta de salida motorizada.**

- A. Gire el botón de detención de emergencia (fig. 1) un cuarto de vuelta en sentido horario, si no está ya accionado.
- B. Pulse el botón de ENCENDIDO (botón verde).
- C. Si es necesario, enharine ligeramente las distintas cintas de la máquina.
- D. Ajuste las diferentes opciones según los productos deseados.
- E. Alimente la máquina con pastones.
- F. Recupere los productos en el área de descarga.
- G. Una vez finalizada la producción, presione el botón de parada de emergencia para detener la máquina y evitar reiniciarla involuntariamente.

El botón de detención de emergencia permite detener un ciclo en curso.



Por motivos de higiene alimentaria, la masa o la harina que se encuentren sobre la máquina o en sus alrededores en ningún caso pueden reutilizarse ni reincorporarse a la cadena alimentaria.

---

## **8. MANTENIMIENTO**

---

**Importante:** Es imprescindible asegurarse con regularidad del correcto funcionamiento de las cintas y de su estado; para ello, deberá:

- Compruebe la correcta tensión de la cinta.
- Verifique el buen estado de la cinta por los laterales (ausencia de desgarros, deformaciones, etc.).
- Compruebe el estado de la grapa de la cinta transportadora (elimine los posibles restos de masa, corrija las deformaciones y roturas, etc.).

**Los ajustes necesarios deben realizar tan pronto como se observe cualquier defecto de funcionamiento.**

**Este seguimiento debe realizarse obligatoriamente durante las primeras semanas de uso (periodo de estabilización de la cinta).**

**Si se aprietan en exceso los tornillos de tensión de la cinta (fig. 1), es posible que ésta se tense demasiado, dificultando el centrado.**

**Si, durante el uso de la máquina, el operario observa que la cinta está demasiado cerca de un lado de la máquina (por ejemplo, del lado derecho), debe dejar la máquina en marcha, apretar la tuerca del lado correspondiente (en este caso, del lado derecho) o aflojar la tuerca del lado opuesto (lado izquierdo) hasta que la correa vuelva a estar centrada.**



### **8.1 Diario (por un usuario formado):**

Al final del trabajo:

- Limpie la máquina para evitar los depósitos y la acumulación de harina o masa que puedan afectar a su correcto funcionamiento.
- Levante la caja de estiramiento lo máximo posible para facilitar el secado de las cintas por efecto de la circulación del aire (fig. 7).
- Desmunte la cinta de estiramiento si ésta última está montada en la caja.
- En el caso de las máquinas equipadas con la opción Divimaster, devuelva el conjunto de calibradores-cuchillas sobre los soportes y apóyelo sobre los ejes de los sistemas de elevación (fig. 7).
- Para evitar lesiones e impactos cuando la máquina no esté en uso, tire de la chapa de recepción para extraerla de las guías delanteras y déjela suspendida bajo la máquina (fig. 7).
- En el caso de las máquinas equipadas con la opción de cinta de salida motorizada, introduzca esta última al máximo bajo la máquina.

### **8.2 Semanal (por un usuario formado):**

Además del mantenimiento diario, con la máquina parada, extraiga y limpie los rascadores de los cilindros de laminado:

- Abra la tapa de la parte frontal (fig. 2).
- Separe los rodillos de laminado al máximo (fig. 2).
- Desenganche los resortes derecho e izquierdo, y presione los rascadores hacia la izquierda para liberarlos de sus pasadores.
- Extraiga los rascadores.
- Limpie la cuchilla, elimine cualquier resto de masa y compruebe su estado (ausencia de deformaciones/golpes/fisuras).
- Vuelva a colocar los rascadores, colocando cada extremo en los soportes y teniendo cuidado de colocar cada resorte en la ranura de su tope.

### **8.3 Semestral por un agente autorizado:**

Cuando la máquina esté en funcionamiento, asegúrese de que no produzca ningún ruido anómalo. Compruebe al mismo tiempo el correcto centrado y tensión de la cinta.

Si es preciso, realice los ajustes necesarios.

#### **Obligatoriamente con la máquina parada:**

- Verifique el estado y la tensión de la cadena del transportador, y engrásela si es necesario (fig. 2).
- En el caso de las máquinas equipadas con cinta de alimentación, verifique el estado de la correa de transmisión del tercer rodillo.
- Compruebe que la rueda de ajuste del laminado y las ruedas de ajuste de la caja de estiramiento funcionan correctamente.
- Compruebe el buen estado de las cintas (tensión, desgaste, limpieza, roturas, grapa, presencia de moho, etc.).

---

## **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**

<b>REFERENCIA</b>	<b>NOMBRE</b>
F5442003	Rascador
F5442007	Muelle del rascador derecho
F5442008	Muelle del rascador izquierdo
F5502000	Cinta de guía Optima
F4505003PU	Cinta de la caja de estiramiento
F0450018	Cuchillas Divimaster
F0450019	Guía lateral Divimaster
F5502001	Cinta flotante
F6050077	Guía de la cinta de salida motorizada

---

## **10. INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO**

---

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

Problema	Verificación
<b>La máquina no se pone en funcionamiento.</b>	<p>Verifique la alimentación general y la del motor.</p> <p>Verifique los mecanismos de seguridad (botón de parada de emergencia, seguridad de la canaleta, seguridad de la tapa frontal).</p> <p>Verifique la seguridad de la tapa frontal.</p> <p>Verifique la seguridad de la tapa de protección de la cinta de alimentación (cuando esté presente la opción de cinta de alimentación).</p> <p>Verifique si el relé térmico se ha accionado.</p>
<b>El motor hace ruido, pero no empieza a funcionar.</b>	<p>Asegúrese de que no falta ninguna fase en el circuito eléctrico.</p> <p>Compruebe la alimentación del motor.</p>
<b>Los productos de salida tras el estiramiento presentan rasgaduras y no tienen un buen aspecto.</b>	<p>Compruebe la tensión de la cinta.</p> <p>Compruebe el aspecto y la limpieza de los rascadores.</p> <p>Asegúrese de que no hay trozos de masa en las cintas.</p> <p>Verifique los ajustes de estiramiento y laminado.</p>



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

## 12. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Cinta del transportador.
	3	Caja de estiramiento.
	4	Cinta de alimentación.
	5	Tapa de protección de la cinta de alimentación.
	6	Rueda con freno.
	7	Divimaster
	8	Ajuste de la tensión de la cinta del transportador.
	9	Cinta de recepción (opción).
	10	Botones de control (encendido/apagado/potenciómetro/BPAU).
	11	Lectura del ajuste en altura de la caja de estiramiento.
	12	Rueda de ajuste en altura de la caja de estiramiento.
	13	Formaster
	14	Lectura del ajuste de laminado.
	15	Soporte Divimaster.
	2	16
17		Rueda de ajuste de laminado.
18		Cabezal de laminado.
19		Tapa de protección de la cadena del transportador.

	20	Motorreductor del transportador.
	21	Motorreductor del cabezal de laminado.
	22	Motorreductor de la caja de estiramiento.
	23	Cuadro eléctrico.
	24	Ajuste de tensión de la cinta de la caja de estiramiento.
3		Sentido de las cintas.
4	25, 26, 27	Áreas de trabajo.
5		Divimaster
6		Formaster
7		Mantenimiento.
8		Mantenimiento, acceso a rascadores de laminado.

<b>CAPITOLO</b>	<b>Pagina</b>
1. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO -----	78
2. GARANZIA -----	78
3. AVVERTENZE -----	79
4. CARATTERISTICHE TECNICHE -----	80
4.1 Caratteristiche tecniche	
4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta	
5. INSTALLAZIONE, MESSA IN SERVIZIO -----	80
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 -----	82
6.1 Organo di comando	
6.2 Zona di lavoro	
6.3 Maggiori informazioni sugli organi di sicurezza	
7. PRE-REGOLAZIONI E UTILIZZO -----	83
7.1 Preregolazioni OPTIMA standard e facoltative	
7.2 Procedure di utilizzo di OPTIMA standard e facoltative	
8. MANUTENZIONE -----	85
8.1 Giornaliera	
8.2 Annuale	
8.3 Semestrale da parte di un operatore autorizzato	
9. COMPONENTI DI CONSUMO -----	87
9.1 Elenco dei componenti di consumo	
10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO -----	87
11. ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE -----	88

---

## 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 appendere 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.

Dopo aver installato questa macchina, assicurarsi che non sia appoggiata 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 65 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

	OPTIMA scivolo	Optima nastro alim.	Opzione nastro di uscita motorizzato
Altezza (mm)	da 1160 a 1235 a seconda dell'alimentazione		
Larghezza (mm)	1082		
Lunghezza (mm)	da 2851 a 3283 a seconda delle opzioni		
Imballaggio (mm)	3580 x 1180 x 1620		
Peso netto (kg)	Da 310 a 333 in base alle opzioni		
Motore	Trifase		
220v/380v – 50Hz (kW)	1.22		
265v/400v – 60Hz (kW)	1.46		
220v/380v - 50Hz (A)	6.5 / 3.8		
265v/400v - 60Hz (A)	6.32 / 3.64		
Ritmo (pezzi / ora)	Da 1200* a 4800* in base alle opzioni		
Peso delle forme mini / maxi (gr)	Da 50 a 1300 in base alle opzioni		

Formaster	opzionale
Divimaster	opzionale
Nastro di uscita motorizzato	opzionale

\*Il ritmo può variare in base al tasso di idratazione e alle ricette utilizzate.

### 4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta.

**Scivolo:** INOX304

**Cilindro di laminazione:** PETP alimentare bianco

**Lama raschiatore:** PVC alimentare

**Nastro di alimentazione:** Tessuto sintetico

**Nastro di ingresso motorizzato:**

**Nastro della vasca di allungamento:** Poliuretano

**Nastro trasportatore:** Feltro sintetico

**Guide calibratore (formaster):** PETP alimentare bianco

**Guide laterali / coltelli (divimaster):** PETP alimentare bianco

**Lamiera ricevimento:** INOX304

## 5. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

### 5.1 Disimballo della macchina:

- Smontare le pareti della cassa per accedere alla macchina.
- Tagliare le cinghie che mantengono la macchina sul pallet.
- Svitare i fermi che bloccano le ruote della macchina e sbloccare i freni delle rotelle.
- È possibile far scendere la macchina dal pallet. Per via dell'ingombro e del peso, far effettuare questa manovra almeno da due persone, per ammortizzare al meglio il contatto con il suolo ed evitare qualsiasi ferimento.

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

## **5.3 Collegamento elettrico:**

**IMPORTANTE:** Messa a terra obbligatoria.

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

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

- Nord America: Protezione 15 A.

- Resto del mondo: Protezione 16 A.

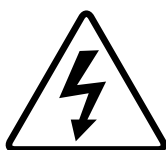
Essendo questa macchina dotata di variatore, deve necessariamente essere collegata ad una scatola di derivazione su di una linea dotata di salvavita da 300 mA.

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. Scollegare la macchina prima di effettuare qualsiasi intervento. Si trova su tutti i coperchi che danno accesso ai componenti elettrici della macchina.

Lo schema elettrico della macchina all'interno della base su cui si trova il quadro elettrico.

## **5.4 Messa in funzione:**

Per l'utilizzo e le regolazioni, verificare che le rotelle siano bloccate.

Prima della messa in servizio accertarsi che non vi siano oggetti vaganti sulle parti in movimento della macchina (nastro di alimentazione / rulli di laminazione / nastro della vasca e trasportatore / nastro di uscita).

Accertarsi innanzitutto (dopo aver verificato le connessioni elettriche) che i motori girino nel senso corretto e tal fine occorre che:

- Il nastro di alimentazione gira in direzione della testa di laminazione.
- Il nastro trasportatore ruota dalla testa di laminazione verso la zona di scarico (figura 3).
- Il nastro della vasca di allungamento ruota nello stesso senso del nastro trasportatore.

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 di arresto d'emergenza.

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, a macchina scollegata.

Non spingere manualmente gli impasti sulla piastra o sulla vasca di allungamento.

---

## **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. 1 e 2).

### **6.2 Zona di lavoro:**

L'Optima comprende diverse zone di lavoro:

- Zona di carico (fig. 4).
- Zona di regolazione, calibratura e allungamento (fig. 4).
- Zona di scarico (fig. 4).

### **6.3 Maggiori informazioni sugli organi di sicurezza:**

Questa macchina è dotata dei seguenti organi di sicurezza:

- Per le macchine Optima alimentate con uno scivolo, un interruttore a leva che interrompe il funzionamento della macchina se viene premuto lo scivolo di sicurezza (fig. 4).
- Un interruttore magnetico codificato che arresta la macchina o ne impedisce l'avviamento se il coperchio anteriore della testa di laminazione è aperto (fig. 2).
- Per le Optima ad alimentate a nastro, c'è un interruttore magnetico codificato che ferma la macchina o ne impedisce l'avvio se il coperchio di protezione del nastro di alimentazione è aperto (fig. 1).
- Tasto di arresto d'emergenza con chiusura immediata e sospensione meccanica. Conforme alle norme EN/IEC 60204-1 e EN/ISO 13850.2006, alla direttiva macchine 98/37/CE e alla norma EN/IEC 60947-5-5 (fig. 1).

### 7.1 Preregolazioni OPTIMA standard e facoltative:

#### Preregolazioni di laminazione:

La tabella sopra riportata fornisce le indicazioni per effettuare le regolazioni di laminazione. Tuttavia, occorre prendere in considerazione la natura dell'impasto e la formatura che si desidera ottenere. Sono necessarie alcune prove, ed è indispensabile tenere conto della relazione che esiste tra ciascuna delle regolazioni.

Ad esempio, una laminazione insufficiente o un allungamento troppo stretto conferiscono all'impasto un aspetto insoddisfacente.

La regolazione della laminazione avviene tramite la rotella di regolazione sulla testa di laminazione (fig. 2).

	Laminazione
Baguette 300 g	19
Pagnotta 300 g	19
Sfilatino 400 g	18
Pane 520 g	18
Pagnotta 800 g	16
Sfilatino 1,8 kg	14
Pagnotta 1,8 Kg	16
Sfilatino piccolo 60 g	12
Mini sfilatino 40 g	12
Mini sfilatino 35 g	12

#### Preregolazione dell'allungamento:

L'allungamento si regola tramite le 2 manopole (fig. 1) presenti sul lato della macchina, che fanno salire o scendere la vasca di allungamento. Conviene anche effettuare alcune prove per trovare la giusta regolazione di allungamento.

In base al prodotto desiderato, il nastro di allungamento motorizzato può essere utilizzato in 2 modi;

- Vasca in funzione.
- Vasca fermata con nastro della vasca.

#### Vasca in funzione:

Alimentare la macchina con gli impasti, modificare l'altezza della vasca fino ad ottenere l'allungamento desiderato.

#### Vasca ferma con nastro della vasca:

1. Macchine ferma, mettere il tasto di comando della vasca su 0.
2. Mettere l'asse del nastro nell'apposita cucitura prevista nel nastro della vasca.
3. Utilizzando le manopole di regolazione, sollevare il più possibile la vasca di allungamento.
4. Posizionare il gruppo tapis nastro/ asse del nastro nei supporti previsti a tale scopo.
5. Far scorrere il nastro sotto la vasca.
6. Mettere in modo la macchina e regolare l'altezza mediante le manopole fino ad ottenere l'allungamento desiderato.
7. Prima di iniziare qualsiasi produzione, assicurarsi che il nastro non si pieghi sotto la vasca.

## Preregolazioni opzionali:

### • Formaster:

Il calibratore Formaster (fig. 6) funziona per impasti da 50 a 1300 g. 2 regolazioni sono possibili in funzione del peso degli impasti che si desidera lavorare; 200 e 280 mm.

Da 50 a 600 g si utilizzerà la regolazione con le 2 guide distanziate di 200 mm; oltre 600 g si passerà a uno scarto di 280 mm.

Per passare da uno scarto all'altro occorre:

- A. Staccare i 2 perni di allineamento presenti sui supporti della guida calibratore (fig. 6).
- B. Allontanare le guide per estrarre il kit in maglia metallica.
- C. Posizionare il kit in maglia metallica in modo che corrisponda alla larghezza di calibrazione desiderata.
- D. Posizionare una delle 2 guide nella scanalatura corrispondente alla larghezza desiderata e ruotare il perno di allineamento.
- E. Avvicinare la seconda guida posizionando le direttrici del kit in maglia metallica nei fori corrispondenti, fino a quando la guida sia a livello della scanalatura di regolazione; quindi ruotare il perno di allineamento.

Attenzione, il mancato rispetto di queste raccomandazioni può comportare come effetto il danneggiamento di alcune componenti del calibratore e renderlo inutilizzabile.

### • Divimaster:

Il divimaster (fig. 1, n°7) è un sistema che consente la calibrazione e/o il taglio degli impasti durante la fase di allungamento. Questo sistema può essere utilizzato solo con l'opzione formaster e la vasca di allungamento in funzione.

- A. Se si desidera tagliare: montare il numero di coltelli necessario in funzione del prodotto desiderato sull'asse di regolazione (ex: per 4 panini, montare 3 coltelli).
- B. Montare le guide calibratore.
- C. Regolare lo scarto al fine di ottenere prodotti di lunghezza uguale, avvitare le rotelle di regolazione

**Importante: La corretta centratura dei coltelli e delle guide sull'asse di regolazione è fondamentale per il buon funzionamento di questa opzione.**

- D. Utilizzando le manopole di regolazione, sollevare il più possibile la vasca di allungamento.
- E. A macchina ferma, posizionare il divimaster sui supporti previsti a tal fine (fig. 1).
- F. Far ridiscendere la vasca.
- G. Se occorre, infarinare leggermente il nastro trasportatore e il nastro della vasca.
- H. Premere il pulsante AVVIO, alimentare la macchina con alcuni impasti "di regolazione", far scendere la vasca e varirarne la velocità fino a ottenere un allungamento sufficiente (la baguette tocca le 2 guide di calibrazione).
- I. Recuperare i prodotti nella zona di scarico.
- J. Se occorre, riaggiustare il posizionamento delle guide e dei coltelli sull'asse di regolazione.

## 7.2 Procedure di utilizzo OPTIMA standard e facoltative:

### **Procedura di utilizzo OPTIMA standard.**

- A. Ruotare di 1/4 di giro verso destra il pulsante a fungo dell'arresto d'emergenza (fig. 1), se non è azionato.
- B. Premere il pulsante AVVIO (pulsante verde).
- C. Se necessario, infarinare leggermente i vari nastri della macchina.
- D. Alimentare la macchina con gli impasti.
- E. Recuperare i prodotti nella zona di scarico.
- F. Una volta terminata la produzione, premere sul pulsante di arresto d'emergenza. per fermare la macchina ed evitare di rimetterla in modo accidentalmente.

### **Procedura per l'utilizzo delle opzioni Formaster e Divimaster di OPTIMA - nastro di uscita motorizzato.**

- A. Ruotare di 1/4 di giro verso destra il pulsante a fungo dell'arresto d'emergenza (fig. 1), se non è azionato.
- B. Premere il pulsante AVVIO (pulsante verde).
- C. Se necessario, infarinare leggermente i vari nastri della macchina.
- D. Impostare le diverse opzioni in base ai prodotti desiderati.
- E. Alimentare la macchina con gli impasti.
- F. Recuperare i prodotti nella zona di scarico.
- G. Una volta terminata la produzione, premere sul pulsante di arresto d'emergenza. per fermare la macchina ed evitare di rimetterla in modo accidentalmente.

Il tasto di arresto d'emergenza consente di fermare un ciclo in corso.



Per motivi di igiene alimentare, la pasta o la farina che si trovano sopra o fuori dalla macchina non possono in alcun caso essere riutilizzate o reimmesse nella catena alimentare.

---

## **8. MANUTENZIONE**

---

**Importante:** È indispensabile accertarsi regolarmente del buon funzionamento dei nastri e del loro stato; a tal fine:

- controllare la buona tensione del nastro.
- verificare la buona tenuta laterale del nastro (strappi, deformazione...).
- controllare lo stato di graffettatura del nastro trasportatore: (eliminare i residui eventuale pasta/ deformazione / strappo...).

**Le regolazioni necessarie da effettuare in caso di anomalia di funzionamento.**

**Queste verifiche devono essere assolutamente svolte nelle prime settimane di utilizzo (periodo di stabilizzazione del nastro).**

**L'eccessivo serraggio delle viti di regolazione della tensione del nastro (fig. 1) ne rende la centratura difficile per via di un allungamento eccessivo.**

**Se durante l'utilizzo della macchina l'operatore nota che il nastro è troppo vicino a un lato della macchina (ad esempio sul lato destro), lasciare la macchina in funzione, tendere il dado da quel lato (destro) o allentare il dado dal lato opposto (sinistro) fino a quando il nastro non è di nuovo centrato.**

### **8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato:**

A fine lavoro;

- Pulire la macchina al fine di evitare depositi e accumulo di farina o di pasta che possono nuocere al buon funzionamento.
- Alzare la il più possibile la vasca di allungamento per facilitare l'asciugatura dei nastri mediante la circolazione dell'aria (fig. 7).
- Rimuovere il nastro di allungamento se è montato sulla vasca.
- Per le macchine dotate dell'opzione divimaster, riportare il gruppo calibratori-coltelli sui supporti e metterlo in appoggio sulle assi dei sistemi di sollevamento (fig. 7).
- Al fine di evitare ogni lesione/urto fuori dall'utilizzo della macchina, estrarre la lamiera di ricevimento dalle guide anteriori e lasciarla sospesa sotto la macchina (fig. 7).
- Per le macchine dotate dell'opzione del nastro di uscita motorizzato, inserirlo il più possibile sotto la macchina.

### **8.2 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato:**

Oltre alla manutenzione quotidiana; macchina ferma, estrarre e pulire i raschiatori dei cilindri di laminazione:

- Aprire il coperchio anteriore (fig. 2).
- Allontanare al massimo i rulli di laminazione (fig. 2).
- Staccare le molle destra e sinistra, spingere i raschiatori verso sinistra per liberarli dai relativi perni.
- Estrarre i raschiatori.
- Pulire la lama, togliere ogni residuo di pasta e verificarne lo stato (assenza di deformazione / urto / fessure).
- Rimontare i raschiatori ponendo ciascuna estremità nei relativi supporti, facendo attenzione a mantenere ciascuna delle molle nella relativa sede.

### **8.3 Semestrale da parte di un operatore autorizzato:**

Quando la macchina è in funzione, accertarsi che non vi siano rumori anomali. Verificare anche la corretta centratura, oltre alla tensione del nastro.

Se occorre, effettuare le necessarie regolazioni.

#### **Macchina necessariamente ferma:**

- Verificare lo stato e la tensione della catena del trasportatore, lubrificare se necessario (fig. 2).
- Per le macchine dotate di un nastro di alimentazione, verificare lo stato della cinghia di alimentazione del terzo rullo.
- Verificare il corretto funzionamento della manopola di regolazione della laminazione e delle manopole di regolazione della vasca di allungamento.
- Verificare il buono stato dei nastri (tensione, usura, pulizia, strappi, graffettatura, presenza di muffa...).

## 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

RIFERIMENTO	DESIGNAZIONE
F5442003	Raschiatore
F5442007	Molla raschiatore destra
F5442008	Molla raschiatore sinistra
F5502000	Nastro cursore Optima
F4505003PU	Nastro vasca di allungamento
F0450018	Coltelli Divimaster
F0450019	Guida laterale Divimaster
F5502001	Nastro mobile
F6050077	Cursore nastro di uscita motorizzato

## 10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

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

Problema	Verifica
<b>La macchina non si mette in moto.</b>	Verificare l'alimentazione generale e quella del motore. Verificare gli organi di sicurezza (pulsante arresto d'emergenza sicurezza scivolo, sicurezza coperchio anteriore). Verificare la sicurezza del coperchio anteriore Verificare la sicurezza del coperchio di protezione (opzionale nastro di alimentazione). Verificare che il relè termico sia attivato
<b>Il motore emette un rumore ma non parte.</b>	Verificare se manca una fase nel circuito elettrico. Verificare l'alimentazione del motore.
<b>I prodotti che escono dall'allungamento sono strappati e non hanno un bell'aspetto.</b>	Verificare la tensione del nastro. Verificare l'aspetto e la pulizia dei raschiatori. Verificare l'assenza di resti di pasta sul nastro. Verificare le regolazioni di allungamento e di laminazione.



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

## 12. ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

Figura	Fumetto	Nome
1	1	Nastro trasportatore.
	3	Vasca di allungamento.
	4	Nastro di alimentazione.
	5	Coperchio di protezione nastro di alimentazione.
	6	Ruota frenata.
	7	Divimaster.
	8	Regolazione tensione nastro trasportatore.
	9	Nastro di ingresso (opzionale).
	10	Pulsanti di comando (avanti/indietro/potenziometro/BPAU).
	11	Lettura della regolazione dell'altezza della vasca di allungamento.
	12	Manopola di regolazione dell'altezza della vasca di allungamento.
	13	Formaster.
	14	Lettura regolazione laminazione.
	15	Supporto Divimaster.
	2	16
17		Manopola regolazione laminazione.
18		Testa di laminazione.
19		Coperchio di protezione catena di alimentazione.
20		Motoriduttore trasportatore.
21		Motoriduttore testa di laminazione.
22		Motoriduttore vasca di allungamento.
23		Quadro elettrico.
24		Regolazione della tensione del nastro vasca di allungamento.
3		Direzione dei nastri.
4	25, 26, 27	Zone di lavoro.
5		Divimaster.
6		Formaster.
7		Manutenzione.
8		Manutenzione, accesso ai raschiatori laminazione.



90	-----	1. قبل التشغيل
90	-----	2. الضمان
91	-----	3. تنبيهات
92	-----	4. المواصفات الفنية
		1.4 المواصفات الفنية
		2.4 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين
92	-----	5. التركيب والتشغيل
		1.5 فك تغليف الآلة
		2.5 الموضع
		3.5 التوصيل الكهربائي
		4.5 التشغيل
		5.5 خطر
94	-----	6. جهاز التحكم والأمان
		1.6 جهاز التحكم
		2.6 منطقة العمل
		3.6 تفاصيل أجهزة الأمان
95	-----	7. الضبط المبدئي والاستخدام
		1.7 الضبط المبدئي لـ OPTIMA standard والخيارات
		2.7 إجراءات استخدام OPTIMA standard والخيارات
97	-----	8. الصيانة
		1.8 اليومية
		2.8 السنوية
		3.8 النصف سنوية بمعرفة وكيل معتمد
99	-----	9. قطع المستهلكات
		1.9 قائمة بالمستهلكات
99	-----	10. الأحداث العارضة أثناء التشغيل
100	-----	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.

المستوى الصوتي لهذه الألة أقل من 65 ديسيبل وفقًا للمعيار EN ISO 3744.

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



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

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

## 1.4 المواصفات الفنية

خيار بساط إخراج بموتور	Optima بساط تغذية	OPTIMA ميزاب	
	1160 إلى 1235 حسب التغذية		الارتفاع (مم)
	1082		العرض (مم)
	2851 إلى 3283 حسب الخيارات		الطول (مم)
	1620 × 1180 × 3580		الحزم (مم)
	من 310 إلى 333 حسب الخيارات		الوزن الصافي (كجم)
	ثلاثي الأطوار (3 فازه)		الموتور
	1.22		380 / 220 فولطاً - 50 هرتز (كيلو واط)
	1.46		400 / 265 فولطاً - 60 هرتز (كيلو واط)
	3.8 / 6.5		380 / 220 فولطاً - 50 هرتز (أمبير)
	3.64 / 6.32		400 / 265 فولطاً - 60 هرتز (أمبير)
	من 1200* إلى 4800* حسب الخيارات		المعدل (قطعة / ساعة)
	من 50 إلى 1300 حسب الخيارات		وزن قطع العجين حد أدنى / حد أقصى (بالجرام)

اختياري	Formaster
اختياري	Divimaster
اختياري	بساط الإخراج بموتور

\* يمكن أن تختلف المعدلات وفقاً لنسبة الرطوبة والوصفات المستخدمة.

## 2.4 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.

الميزاب: فولاذ مقاوم للصدأ 304  
 أسطوانات الترقيق: بولي إيثيلين تيرفتالات غذائي أبيض  
 شفرة الكاشط: بولي فينيل كلوريد غذائية  
 بساط الإمداد: نسيج صناعي  
 بساط الاستقبال بموتور:  
 بساط صندوق التمديد: البولي يوريثان  
 البساط الناقل: لباد صناعي  
 أدلة جهاز المعايرة (formaster): بولي إيثيلين تيرفتالات غذائي أبيض  
 الدليل الجانبي / السكاكين (divimaster): بولي إيثيلين تيرفتالات غذائي أبيض  
 قماش الاستقبال: فولاذ مقاوم للصدأ 304

## 5. التركيب والتشغيل

## 1.5 فك تغليف الآلة

- قم بفك جوانب الصندوق للوصول إلى الآلة.
- اقطع الأشرطة التي تثبت الآلة على اللوح.
- قم بفك السنادات التي تعرقل عجلات الآلة وقم بفك فرامل العجلات.
- يمكنك إنزال الآلة من على اللوح. من أجل تخفيف التلامس مع الأرضية بشكل أفضل وتجنب أي إصابة، قم بهذه المناولة على الأقل بواسطة شخصين، وذلك بسبب مساحة الآلة ووزنها.

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

## 2.5. الموضوع:

للحصول على أداء ممتاز وفعالية على المدى الطويل، اختر موضعًا جيد التهوية، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة وبعيدًا عن مصادر الحرارة مع سطح قوي وخالي من الاهتزازات.

## 3.5. 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.

هذه الآلة مجهزة بمُغيّر كهربائي، فيجب توصيلها على عُلبة التفريغ على خط مجهز بقاطع تيار تفاضلي 300 ملي أمبير.

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

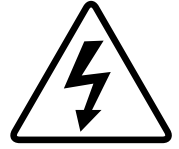
قبل توصيل الآلة على شبكة الكهرباء ومن أجل تجنب وقف تشغيل الموتور عند توصيله بالكهرباء، من المهم التحقق من توافق شبكة الكهرباء مع مواصفات الآلة (انظر لوحة البيانات لهذه الآلة).

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 الآلة قبل أي إصلاح لها. يمكنك أن تجدها على كل الأغذية التي تؤدي إلى المكونات الكهربائية للآلة.

سوف تجد الرسم التخطيطي الكهربائي للآلة داخل القائمة التي يوجد بها غطاء الصندوق الكهربى.



## 4.5. التشغيل:

بالنسبة للاستخدام والضبط، احرص على أن تكون فرامل العجلات مقفلة.

قبل التشغيل، تأكد من عدم وجود أي شيء دخيل على الأجزاء المتحركة للآلة (بُساط الإمداد / أسطوانات الترفيق / بُساط الصندوق والناقل / بُساط الإخراج).

تأكد أولاً (بعد التحقق من التوافق الكهربى) أن المواتير تدور في الاتجاه الصحيح، وللتحقق من ذلك يجب أن:

- يدور بُساط الإمداد في اتجاه رأس الترفيق.
- يدور البُساط الناقل لرأس الترفيق نحو منطقة التفريغ (شكل 3).
- يدور بُساط صندوق التطويل في نفس اتجاه دوران البُساط الناقل.

لاستخدام الآلة، راجع فصل "الاستخدام".

في حالة وجود خطر على المستخدم أو على الآلة، استخدم زر الإيقاف في حالة الطوارئ.

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

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

لا تقدم بدفع قطع العجين يدويًا تحت اللوح أو صندوق التطويل.

## **6. جهاز التحكم والسلامة**

### **1.6 جهاز التحكم:**

الآلة مجهزة على التوالي بسلسلة من لوحة أزرار ميكانيكية (fig 1 et 2).

### **2.6 منطقة العمل:**

تشتمل آلة Optima على عدة مناطق عمل:

- منطقة تحميل (fig. 4).
- منطقة ضبط المعايير والتطويل (fig. 4).
- منطقة تفريغ (fig. 4).

### **3.6 تفاصيل أجهزة السلامة:**

هذه الآلة مجهزة بأجهزة الأمان التالية:

- بالنسبة لآلات Optima ذات التغذية بالميزاب، يوجد مفتاح قطع بذراع يوقف تشغيل الآلة إذا تم الضغط على ميزاب الأمان (fig. 4).
- قاطع تيار مغناطيسي مُشفر يوقف الآلة أو يمنع تشغيلها إذا كان غطاء واجهة رأس الترفيق مفتوحًا (fig. 2).
- بالنسبة لآلات Optima التي يتم تغذيتها عن طريق البُساط، فإن قاطع التيار المغناطيسي المُشفر يوقف الآلة أو يمنع تشغيلها إذا كان غطاء حماية بُساط الإمداد مفتوحًا (fig. 1).
- زر الإيقاف في حالة الطوارئ بقل مفاجئ وتعليق ميكانيكي. مطابق للمواصفات EN/ISO و EN/IEC 60204-1 و EN/IEC 60947-5-5 (fig. 1) و 13850.2006 وللتعليمات الأوروبية الخاصة بالآلة CE/37/98 وللمعيار EN/IEC 60947-5-5 (fig. 1).

## 1.7 الضبط المبدئي لـ OPTIMA standard والخيارات:

## الضبط المبدئي للترقيق:

يعطي الجدول أعلاه بيانات للقيام بضبط الترقيق. غير أنه لا بد من أن نضع في الاعتبار طبيعة العجين والتشكيل المطلوب. يجب إجراء تجارب ومن الضروري الأخذ في الاعتبار للعلاقة التي توجد بين كل مرة ضبط. على سبيل المثال، الترقيق غير الكافي أو التطويل الضيق جدا يعطي قطعة عجينة سينة الشكل. يتم ضبط الترقيق عن طريق عجلة الضبط على رأس الترقيق (fig. 2).

ترقيق	
19	رغيف طويل 300 جم
19	قصير 300 جم
18	خبز طويل 400 جم
18	رغيف خبز 520 جم
16	خبز قصير 800 جم
14	خبز طويل 1.8 كجم
16	خبز قصير 1.8 كجم
12	رغيف كايزر طويل 60 جم
12	رغيف متوسط الطول 40 جم
12	رغيف كايزر طويل 35 جم

## الضبط المبدئي للتطويل:

يتم ضبط التطويل عن طريق العجلتين (fig. 1) الموجودتين على جانب الآلة، برفع أو خفض صندوق التطويل. ينبغي أيضًا اللجوء إلى اختبارات لإيجاد الضبط المناسب للتطويل.

- حسب المنتج المطلوب، يمكن استخدام بُساط التطويل الذي يعمل بالموتور بطريقتين؛
- الصندوق يعمل.
  - الصندوق متوقف مع بُساط الصندوق.

## الصندوق يعمل:

قم بتغذية الآلة بقطع العجين، وقم بتعديل ارتفاع الصندوق حتى الحصول على التطويل المطلوب.

## الصندوق متوقف مع بُساط الصندوق:

1. والآلة متوقفة، ضع زر التحكم في الصندوق على 0.
2. ضع محور البُساط في خياطة بُساط الصندوق المخصص لهذا الغرض.
3. باستخدام حلقات الضبط، ارفع بُساط التطويل قدر الإمكان.
4. ضع كل من البُساط / محور البُساط في الحوامل المخصصة لهذا الغرض.
5. قم بتحريك البُساط أسفل الصندوق.
6. قم بتشغيل الآلة واضبط الارتفاع بواسطة الحلقات حتى الحصول على التطويل المطلوب.
7. قبل البدء في التصنيع، احرص على ألا توجد ثنايا في البُساط أسفل الصندوق.

## الضبط المبدئي للخيارات:

### • Formaster

يعمل جهاز معايرة formaster (شكل 6) لقطع العجين من وزن 50 إلى 1300 جم. يوجد وضعي ضبط ممكنين وفقاً لوزن قطع العجين المراد عملها؛ 200 و 280 مم.

من وزن 50 إلى 600 جم، نستخدم الضبط بواسطة الدليلين المتباعدين على مسافة 200 مم، وأكثر من 600 جم، سوف ننتقل إلى تباعد 280 مم.

للانتقال من تباعد إلى آخر يجب:

- فصل أصبعي التقسيم الموجودين على دعائم دليل المعايرة (fig. 6).
- المباعدة بين الأدلة لسحب طقم الصاج الواقى.
- يتم تركيب طقم الصاج المتوافق مع عرض المعايرة المطوبة.
- ضع أحد الدليلين الاثنى في الأخدود المتوافق مع العرض المطلوب وقم بلف أصبع التقسيم.
- قم بتقريب الدليل الثاني مع وضع محاور طقم الصاج في الثقوب المقابلة حتى يصبح الدليل في مواجهة أخدود الضبط ولف أصبع التقسيم.

انتبه، عدم مراعاة هذه التوصيات يمكن أن يكون من شأنه ائتلاف بعض مكونات جهاز المعايرة، بل وجعله غير قابل للاستخدام.

### • الـ Divimaster :

الـ divimaster (شكل 5) هو نظام يتيح معايرة قطع العجين و/ أو قطعها أثناء مرحلة التطويل. يستخدم هذا النظام مع خيار formaster فقط وصندوق التطويل يعمل.

- إذا أردت القيام بالقطع؛ قم بتركيب عدد السكاكين اللازم على محور الضبط وفقاً للمنتج المطلوب (على سبيل المثال: بالنسبة لعدد 4 أرغفة خبز كايزر، قم بتركيب 3 سكاكين).
- قم بتركيب أدلة جهاز المعايرة.
- اضبط التباعد للحصول على منتجات ذات أطوال متساوية، وشد تروس الضبط  
هام: التمرکز الجيد للسكاكين وللأدلة على محور الضبط هو أمر أساسي للتشغيل الجيد لهذا الخيار.
- باستخدام حلقات الضبط، ارفع بُساط التطويل قدر الإمكان.
- والآلة متوقفة، ضع الـ divimaster على الحوامل المخصصة لهذا الغرض (fig. 1).
- قم بإعادة إنزال الصندوق.
- إذا اقتضى الأمر، ضع قليلاً من الدقيق على البساط الناقل وعلى بُساط الصندوق.
- اضغط على زر التشغيل MARCHE، ضع بعض قطع العجين في الآلة "للضبط"، وأنزل الصندوق وقم بتغيير سرعته حتى الحصول على التطويل الكافي (الرغيف يلمس دليلي المعايرة).
- استعد قطع الخبز في منطقة التفريغ.
- إذا اقتضى الأمر، أعد ضبط موضع الأدلة والسكاكين على محور الضبط.



**خطوات استخدام OPTIMA standard.**

- A. قم بلف زر الإيقاف الفوري في حالة الطوارئ (fig. 1) ربع لفة نحو اليمين، إذا لم يكن قد تم تشغيله.
  - B. اضغط على زر التشغيل (الزر الأخضر).
  - C. إذا اقتضى الأمر، ضع قليلاً من الدقيق على مختلف بُسَط الآلة.
  - D. قم بوضع قطع عجين في الآلة.
  - E. استعد قطع الخبز في منطقة التفريغ.
  - F. بعد انتهاء الإنتاج، اضغط على زر الإيقاف في حالة الطوارئ من أجل إيقاف الآلة وتجنب إعادة التشغيل بطريق الخطأ.
- إجراء استخدام OPTIMA خيارات Formaster - Divimaster - بسط الإخراج بموتور.**
- A. قم بلف زر الإيقاف الفوري في حالة الطوارئ (fig. 1) ربع لفة نحو اليمين، إذا لم يكن قد تم تشغيله.
  - B. اضغط على زر التشغيل (الزر الأخضر).
  - C. إذا اقتضى الأمر، ضع قليلاً من الدقيق على مختلف بُسَط الآلة.
  - D. اضبط مختلف الخيارات حسب المنتجات المطلوبة.
  - E. قم بوضع قطع عجين في الآلة.
  - F. استعد قطع الخبز في منطقة التفريغ.
  - G. بعد انتهاء الإنتاج، اضغط على زر الإيقاف في حالة الطوارئ من أجل إيقاف الآلة وتجنب إعادة التشغيل بطريق الخطأ.

يُتيح زر الإيقاف في حالة الطوارئ إيقاف الدورة الجارية

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



**8. الصيانة**

**هام:** من الضروري التأكد بشكل منتظم من التشغيل الجيد للبساط وحالته؛ وذلك:

- بفحص الشد الجيد للبساط.
  - بالتأكد من الثبات الجانبي الجيد للبساط (تمزق، تشوه، الخ).
  - بفحص حالة مشبك البساط الناقل (التخلص من بقايا العجين المحتمل وجودها/ التشوه / التمزق...)
- يجب القيام بالضبط اللازم بمجرد ملاحظة وجود عيب في التشغيل.
- يجب أن تتم هذا المراقبة في خلال الأسابيع الأولى للاستخدام (فترة تثبيت البساط).
- الشد الزائد لبراغي شد البساط (fig. 1) تجعل تمرّكه صعباً بسبب التطويل الشديد أكثر من اللازم.
- إذا لاحظ المُشغّل أثناء استخدام الآلة أن البساط قريب أكثر من اللازم من جانب الآلة (الجانب الأيمن على سبيل المثال)، اترك الآلة تعمل، وشد صامولة هذا الجانب (الأيمن) أو أرخي صامولة الجانب المقابل (الأيسر) حتى يتمركز البساط مُجدداً.

## 8.1 يومية بواسطة مستخدم مُدرب:

عند انتهاء العمل؛

- قم بتنظيف الآلة لتجنب الرواسب وتراكم الدقيق أو العجين مما يؤدي إلى الإضرار بالتشغيل الجيد.
- ارفع صندوق التطويل على آخره من أجل تسهيل تجفيف البُسط عن طريق مرور الهواء (fig. 7).
- قم بفك بُساط التطويل إذا كان مُركبا على الصندوق.
- بالنسبة للآلات المزودة بخيار الـ divimaster، قم بقلب أجهزة المعايرة والسكاكين على الحوامل وأعد وضعها بالاستناد على محاور أنظمة الرفع (fig. 7).
- من أجل تجنب أية إصابة / صدمات في غير أوقات استخدام الآلة، اسحب صاج الاستقبال خارج أدلة الواجهة واتركه معلقًا أسفل الآلة (fig. 7).
- بالنسبة للآلات المزودة بخيار بساط الإخراج بموتور، أدخل هذا البُساط إلى أقصى حد تحت الآلة.

## 8.2 أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب:

بالإضافة إلى الصيانة اليومية؛ عندما تكون الآلة متوقفة، اسحب قواشط أسطوانات الترفيق:

- افتح غطاء الواجهة (fig. 2).
- باعد بين أسطوانات الترفيق لأقصى درجة (fig. 2).
- فك النوايض الأيمن والإيسر، ادفع القواشط للييسار من أجل تحرير الوند الخاص بهم
- أخرج القواشط.
- قم بتنظيف الشفرة، انزع أي بقايا للعجين وتحقق من حالتها (لا يوجد تشوه / صدمات / شقوق).
- أعد تركيب القواشط بأن تضع كل طرف في الحوامل مع الحرص على تثبيت كل نابض في تجويف المصد الخاص به.

## 8.3 النصف سنوية بمعرفة وكيل معتمد:

أثناء تشغيل الآلة، تأكد أنه لا توجد ضوضاء غير طبيعية تصدر منها. تأكد في نفس الوقت من التمرکز الجيد وكذلك الشد الجيد للبُساط. إن كان هناك داع، قم بعمليات الضبط اللازمة.

لا بد أن تكون الآلة متوقفة:

- تحقق من حالة جنزير البُساط الناقل وأنه مشدود، قم بالتزبييت إذا لزم الأمر (fig. 2).
- بالنسبة للآلات المزودة ببساط تغذية، تحقق من حالة سير التحريك في الأسطوانة الثالثة.
- تأكد من التشغيل الجيد لحلقة ضبط الترفيق وحلقات ضبط صندوق التطويل.
- تحقق من الحالة الجيدة للبُساط (الشد، التآكل، النظافة، التمزق، المشبك، وجود عفن...).

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

## 9.1 قائمة بالمستهلكات

الاسم	الرقم المرجعي
كاشط	F5442003
نابض كاشط أيمن	F5442007
نابض كاشط أيسر	F5442008
بُساط ناقل أوبتيما	F5502000
بُساط صندوق التطويل	F4505003PU
سكاكين Divimaster	F0450018
دليل جانبي Divimaster	F0450019
بُساط متحرك	F5502001
الناقل بُساط إخراج بموتور	F6050077

## 10. الأحداث العارضة أثناء التشغيل

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

المشكلة	التحقق
الآلة لا تعمل.	تحقق من التغذية بالتيار الكهربائي بشكل عام وتغذية الموتور بالتيار. تحقق من أجهزة الأمان (زر الإيقاف في حالة الطوارئ، وأمان الميزاب، وأمان غطاء اللوحة). تحقق من سلامة غطاء الواجهة. تحقق من سلامة غطاء الحماية لبساط التغذية (خيار التغذية) تحقق ما إذا كان الفرل الحراري قد انطلق
الموتور يصدر صوت لكن لا يعمل.	تحقق أنه لا يوجد فائز ناقصة في الدائرة الكهربائية. تحقق من تغذية الموتور.
المنتجات عند خروجها من التطويل تكون ممزقة وليس لها شكل جميل.	تحقق من شد البساط. تحقق من شكل ونظافة القواشط. تحقق من عدم وجود قشرة عجينة على البساط. تحقق من ضبط التطويل والترقيق.

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.



شكل	الرقم	الاسم
1	1	البُساط الناقل.
	3	صندوق التطويل.
	4	بُساط إمداد.
	5	غطاء حماية بساط الإمداد.
	6	عجلة بفرملة
	7	.Divimaster
	8	ضبط شد البُساط الناقل.
	9	بساط الاستقبال (اختياري).
	10	أزرار التحكم (التشغيل / الإيقاف / مقياس الجهد / BPAU).
	11	قراءة ضبط ارتفاع صندوق التطويل.
	12	حلقة ضبط ارتفاع صندوق التطويل.
	13	.Formaster
	14	قراءة ضبط الترقيق.
	15	حامل .Divimaster
2	16	غطاء واجهة رأس الترقيق.
	17	حلقة ضبط الترقيق.
	18	رأس الترقيق.
	19	غطاء حماية جنزير البُساط الناقل.
	20	مُخفض سرعة موتور البُساط الناقل.
	21	مُخفض سرعة رأس الترقيق.
	22	مُخفض سرعة موتور صندوق التطويل.
	23	الصندوق الكهربائي.
	24	ضبط شد بُساط صندوق التطويل.
	3	
4	25, 26, 27	مناطق عمل.
5		.Divimaster
6		.Formaster
7		الصيانة.
8		الصيانة، دخول مقاشط الترقيق.

Fig. 1:

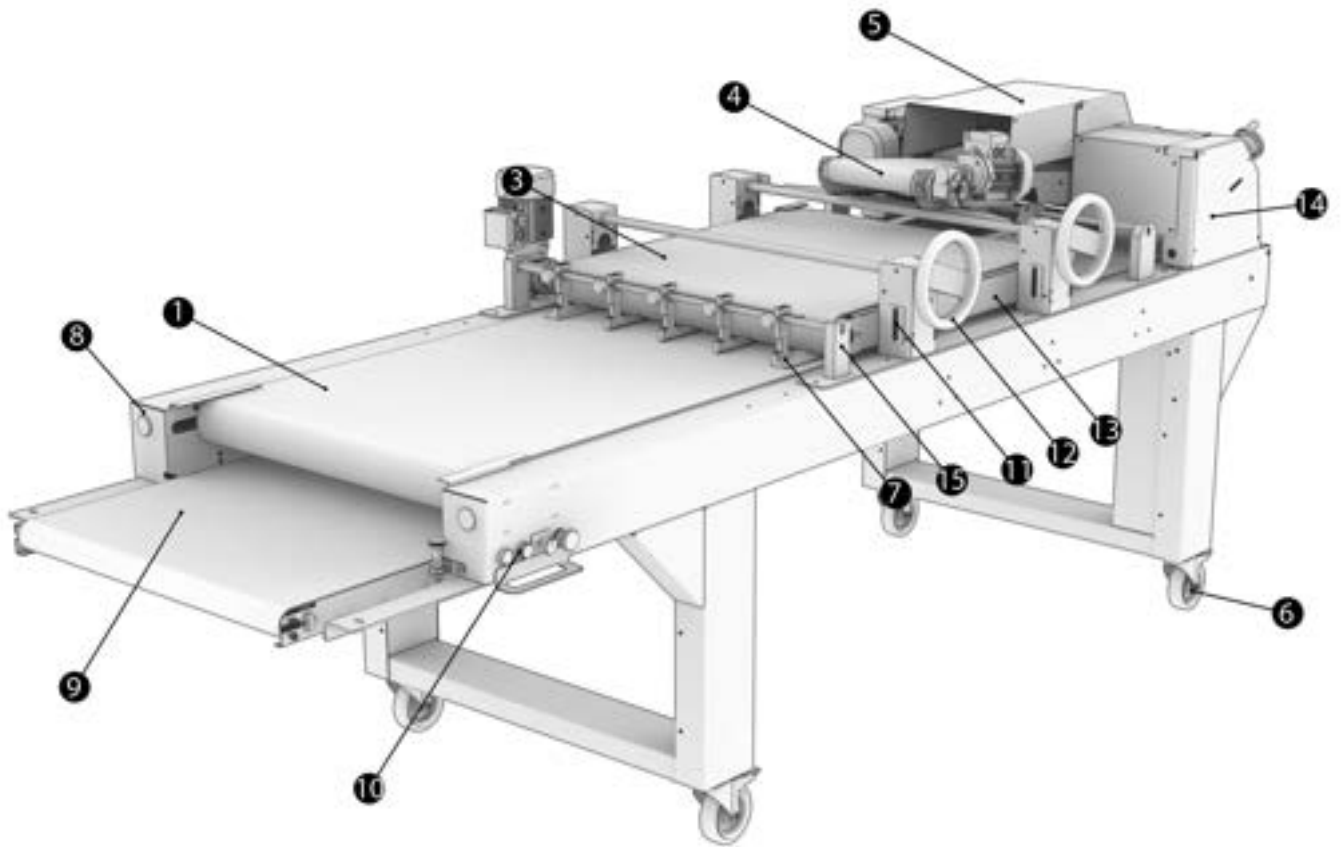


Fig. 2:



Fig. 3:

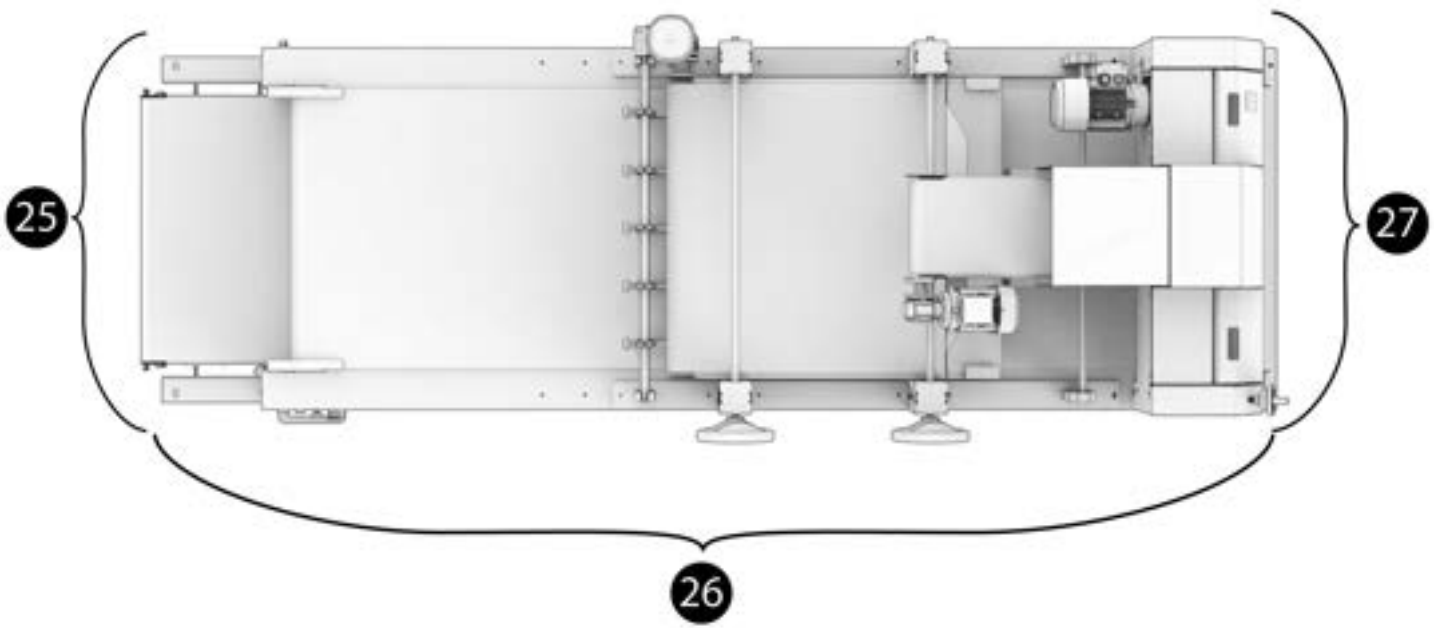


Fig. 4:

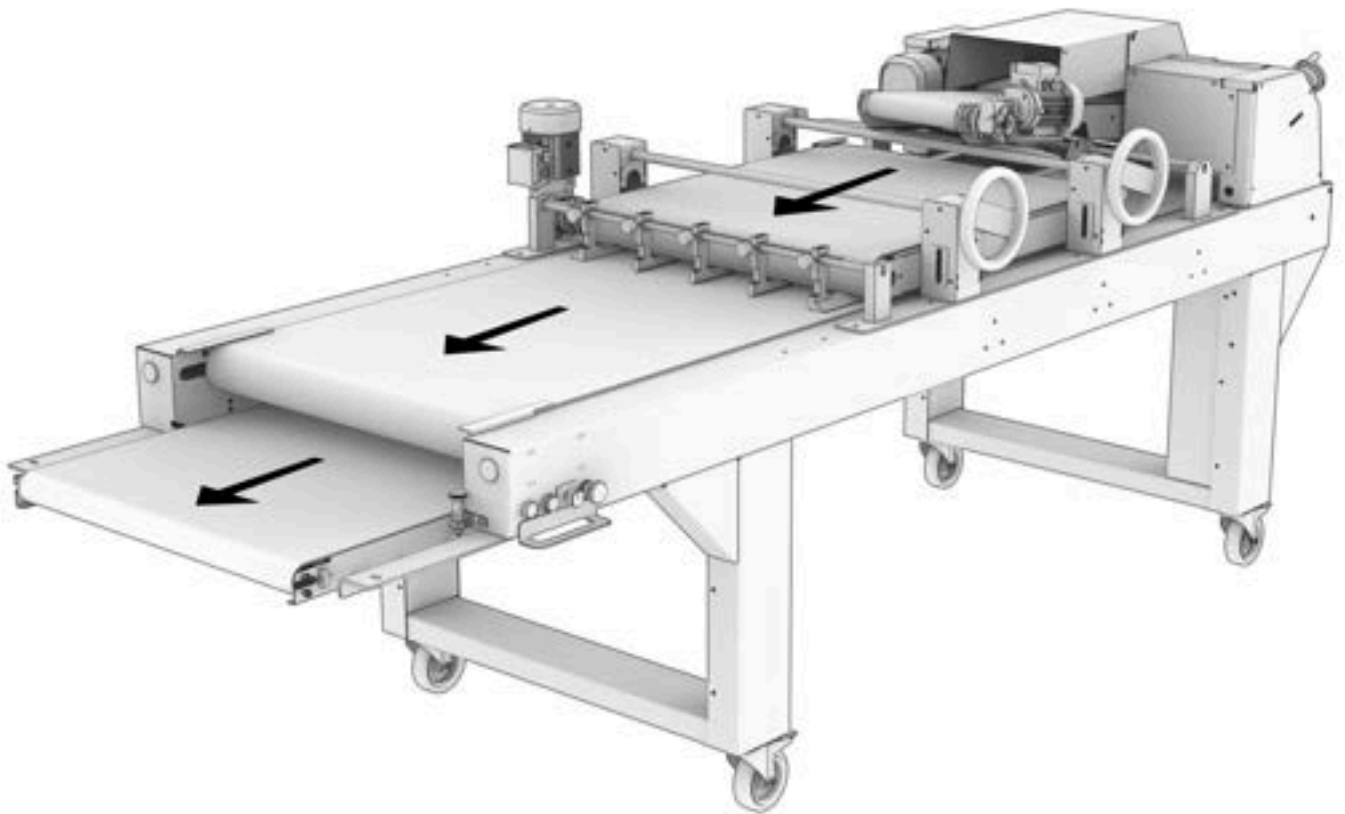


Fig. 6:

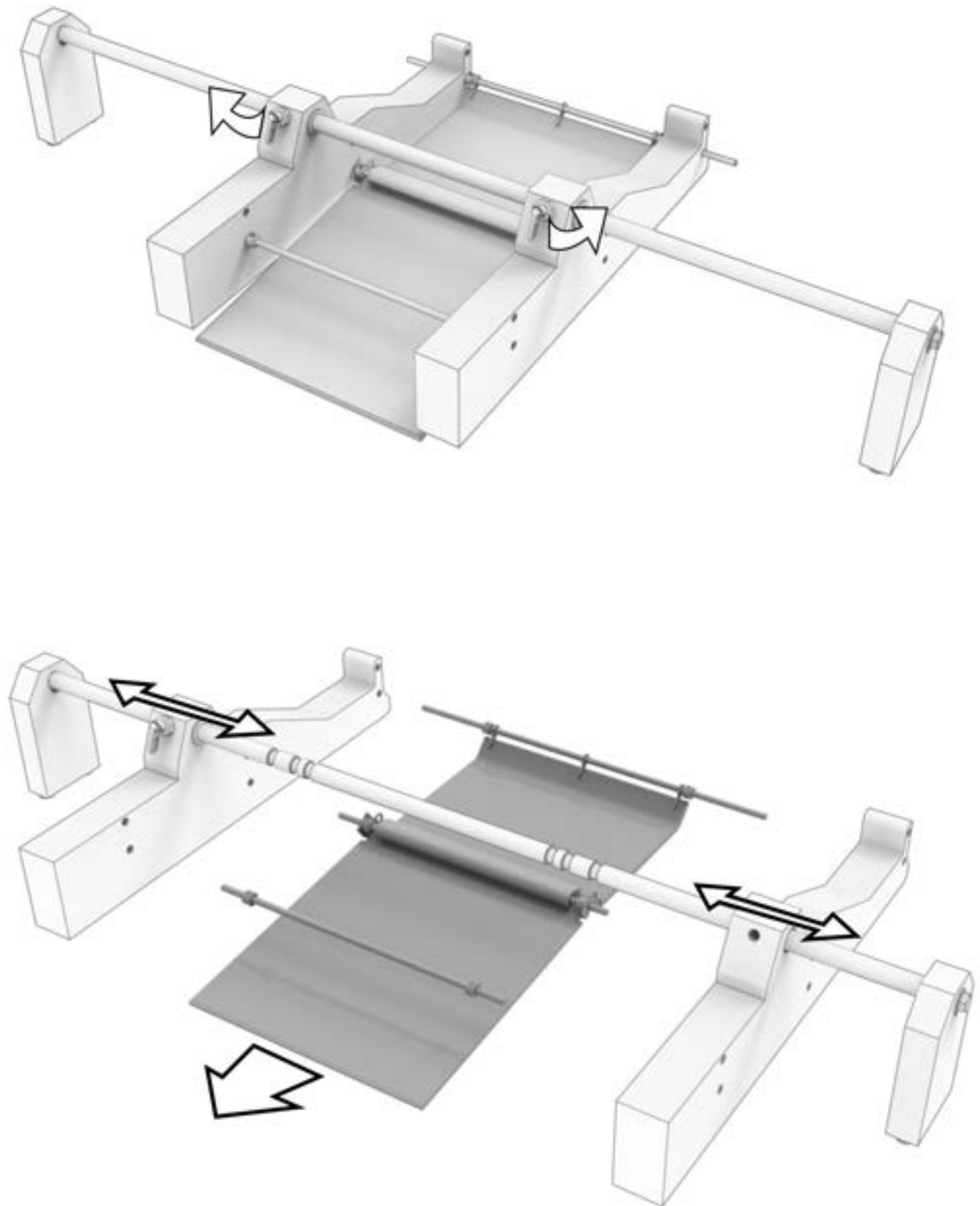
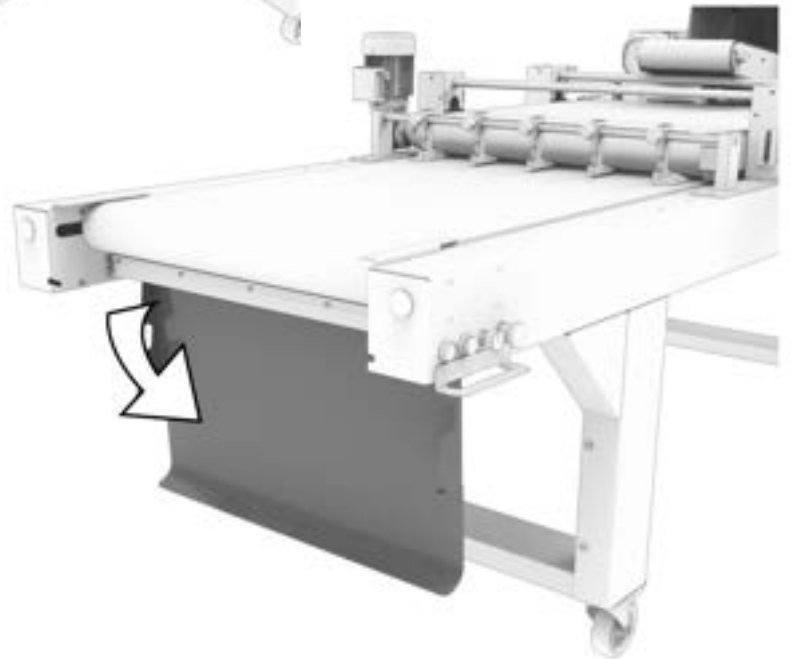
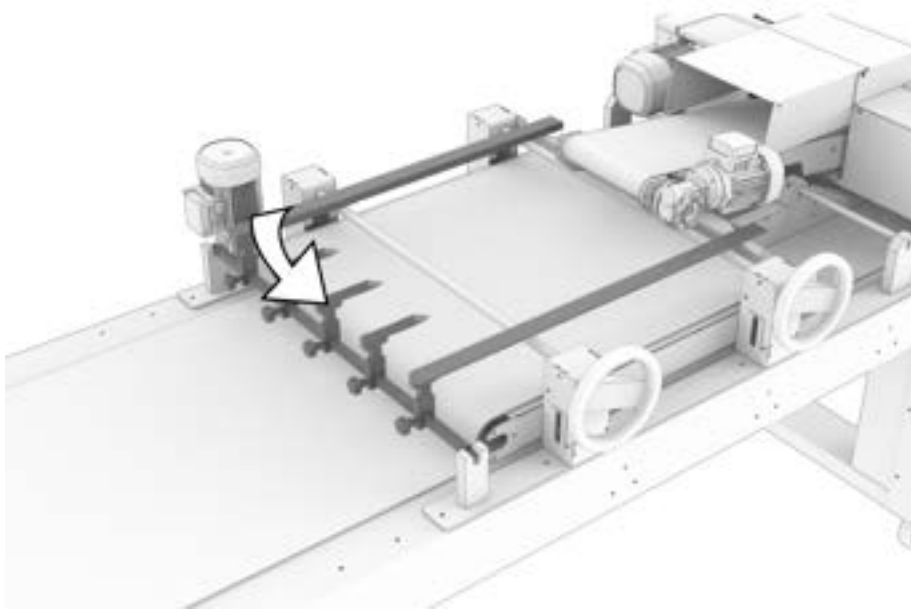
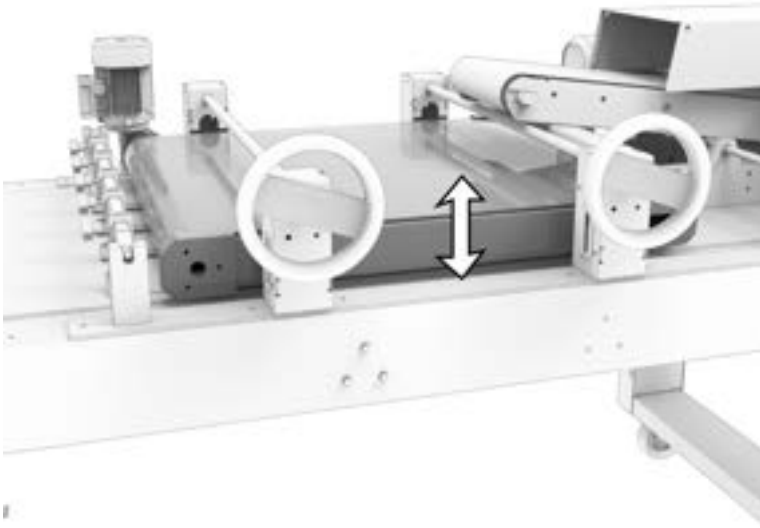


Fig. 7:













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.