



EASYFORM



EN – FR – DE – NL – RU – ES – IT – AR

EN- TRANSLATION OF ORIGINAL USER INSTRUCTIONS	4
FR- NOTICE D'UTILISATION ORIGINALE	12
DE- ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG	20
NL- VERTALING VAN DE ORIGINELE GEBRUIKERSHANDLEIDING	28
RU- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	36
ES- TRADUCCIÓN DEL MANUAL DE USO ORIGINAL	44
IT- TRADUZIONE DELLE INFORMAZIONI SULL'UTILIZZO ORIGINALI.....	52
ي الأصل الاستخدام دليل ترجمة - نسي	60

EN- Translation of original user instructions

CHAPTER	Page
1. BEFORE COMMISSIONING -----	5
2. WARRANTY -----	5
3. WARNINGS-----	6
4. TECHNICAL SPECIFICATIONS -----	7
4.1 Technical specifications	
4.2 Details of materials in direct contact with the dough	
5. INSTALLATION, COMMISSIONING -----	7
5.1 Unpacking the machine	
5.2 Location	
5.3 Start-up	
5.5 Danger	
6. CONTROLS-----	8
6.1 Controls	
6.2 Work area	
7. OPERATION-----	8
8. MAINTENANCE -----	9
8.1 Daily	
8.2 Weekly	
8.3 Annually, by an approved agent	
9. CONSUMABLES -----	9
10. MALFUNCTIONS-----	10
11. LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS -----	11

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 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.

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).

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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Technical specifications

	Easyform	Easyform Moveo
Height, cover open (mm)	970	1751
Width (mm)	875	875
Length (mm)	590	720
Packaging (mm)	600x800x630	1200x800x930
Net weight (kg)	60	100
Production rate (pieces / hour)	200	200

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

4.2 Details of materials in direct contact with the dough.

Tank: STAINLESS STEEL 304

Tamping plates: POM C / PE 100 - grey

Grid blades: Stainless steel 304

Moulder grid blades: EN AW-6060

5. INSTALLATION AND COMMISSIONING

5.1 Unpacking the machine:

A. Remove the protective film from the machine.

B. Cut the straps holding the machine and the base onto the pallet.

C. You can take the machine off the pallet. Because of its bulk and weight, do this operation with at least two people in order to lower it as gently as possible onto the floor or the machine mounting and to 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, away from sources of heat, with a sturdy surface free from vibration.

If the machine has been sold on its own without a base, it will require to be fixed to the surface on which it will be used. The latter must be stable and must not tip over during the various phases of machine operation and must be capable of withstanding the stresses generated while the machine is in use.

If the machine has been sold with its Moveo base (fig1), position the machine on the base and secure it using the M8 screws and washers supplied with the machine. Carry out this operation with at least two people.

5.3 Commissioning:

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

5.4 Danger:

The machine must be used and cleaned by no more than one operator.

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

6. CONTROLS AND SAFETY FEATURES

6.1 Controls:

Your machine is equipped with several operating and handling controls/levers (fig1&2).

6.2 Work area:

The work area is at the front of the machine; the Click&Cut frame to the left of the operator, the tamping lever to their right (fig3).

7. OPERATION

Each time before the machine is used, check the cutting grid and the tank for cleanliness. They must be clean and free from residues and dry dough pieces.

EASYFORM operating procedure (fig5).

- A. Engage the grid frame closure hook (fig2), raise the frame.
- B. Open the flap to let the grids through (fig2), install a grid in the frame and close the flap again.
- C. Ensure the tamping / cutting lever is pushed back to the fullest extent towards the rear of the machine (fig1).
- D. Place a tamping plate in the tank.
- E. Dust the tamping plate and the tank with flour.
- F. Empty the dough into the tank and spread it around roughly by hand.
- G. Dust the dough with flour and cover it with the second tamping plate.
- H. Close the frame.
- I. Operate the lever to tamp the dough.
- J. Open the frame, operate the lever to retrieve the tamping plate.
- K. Close the frame again and operate the tamping / cutting lever.
- L. Once cutting has been completed, open the frame, lower the tamping lever to its fullest extent.
- M. Remove the coarse tamping plate from the tank and collect the dough pieces.



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

8. MAINTENANCE

Important: The machine must be cleaned by one person alone, with the lever in the rearmost position (tamping plate down). Failure to observe this instruction increases the risk of serious accidents.

8.1 Daily, by a trained operator:

It is essential to ensure on a regular basis that the various functional units of the machine are operating correctly:

- With machine empty, operate the tamping lever (fig1). Check to ensure there are no friction points.
- Check to ensure that the frame closure hook is operating correctly (fig2).

Place the tamping plate in the lowered position and clean the tank.

Clean the Click&Cut frame.

Clean the grids.

Clean the inside of the machine, drop dough and flour residues into the collection tray and empty it.

8.2 Weekly, by a trained operator:

Wash the entire body with a damp cloth.

Empty the flour collection tray.

With the plate in the lowered position, clean the machine tank using a damp cloth.

Using a vacuum cleaner, clean all over the inside of the machine as well as the mechanical components.

8.3 Annually, by an approved agent:

Ensure there is no abnormal noise when the machine is in operation. At the same time check to ensure that the plate is centred correctly in the tank.

Detach the machine from its base, tilt it if necessary to tighten the friction disc pressure screws (fig4); clean and lubricate the racks as well as the pinions (fig4).

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.

List of CONSUMABLES:

ITEM CODE	DESCRIPTION
F4602008	Non-slip pad.
F4602004	Friction disc.

10. MALFUNCTIONS

Problem	Check
Tamping / cutting lever difficult to operate	Check tank cleanliness. Check the condition of the racks and pinions. Check the condition of the mechanism in the machine.
Poor dough piece cutting	Check the plate alignment relative to the tank edges. Check to ensure that the Click&Cut frame is in proper contact with the tank. Check the grid blades for appearance and cleanliness.
Tamping plate drops down again of its own accord	Retighten the friction disc pressure screws (fig4). NB: this operation must be carried out with the tamping plate raised: pinch point hazard.



Should the problem persist, please contact your technician.

11. LIST OF COMPONENTS IN ILLUSTRATIONS

Figure	Item	Description
1	1	Easyform manual divider.
	2	Moveo base for manual divider.
	3	Grab handles.
	4	Tamping / cutting lever.
	5	Cleaning collection tray location.
	6	Tank.
	7	Grid / tamping plates storage area.
	8	Flour storage bin.
2	9	Click&Cut flap handle.
	10	Flap closure hook.
	11	Click&Cut frame hook.
3	12	Work area.
4	13	Friction disc pressure screw.
5	/	Use.
6	/	Cleaning.

FR- Notice d'utilisation originale

CHAPITRE	Page
1. AVANT LA MISE EN SERVICE -----	13
2. GARANTIE -----	13
3. AVERTISSEMENTS -----	14
4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES -----	15
4.1 Caractéristiques techniques	
4.2 Détail des matériaux en contact direct avec la pâte	
5. INSTALLATION, MISE EN SERVICE -----	15
5.1 Déconditionnement de la machine	
5.2 Emplacement	
5.3 Mise en service	
5.5 Danger	
6. ORGANE DE COMMANDE -----	16
6.1 Organe de commande	
6.2 Zone de travail	
7. UTILISATION -----	16
8. ENTRETIEN -----	17
8.1 Journalier	
8.2 Hebdomadaire	
8.3 Annuel par un agent agréé	
9. CONSOMMABLES-----	17
10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT-----	18
11. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES-----	19

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.



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

Cette garantie ne couvre pas :

- Le remplacement des consommables ;
- 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.

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).

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

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1 Caractéristiques techniques

	Easyform	Easyform Moveo
Hauteur couvercle ouvert (mm)	970	1751
Largeur (mm)	875	875
Longueur (mm)	590	720
Colisage (mm)	600x800x630	1200x800x930
Poids net (kg)	60	100
Cadence (pièces / heures)	200	200

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

4.2 Détail matériaux en contact direct avec la pâte.

Cuve : INOX304

Plaques de tassage : POM C / PE 100 gris

Couteaux grille : Inox 304

Couteaux grille formeuse : EN AW-6060

5. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

5.1 Déconditionnement de la machine :

A. Enlever le film de protection de la machine.

B. Découper les sangles qui maintiennent la machine et le socle sur la palette.

C. 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 ou le support de la machine 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, éloigné des sources de chaleur avec une surface robuste et exempte de vibrations.

Si la machine est vendue seule sans socle, cette dernière doit être fixée sur le support sur lequel elle sera utilisée. Ce dernier doit être stable ne doit pas pouvoir basculer lors des phases d'utilisation de la machine et doit pouvoir supporter les contraintes d'utilisation de la machine.

Si la machine est vendue avec son socle Moveo (fig1), placer la machine sur le socle et la fixer à ce dernier à l'aide des vis et rondelles M8 livrés avec la machine. Effectuer cette opération à au moins deux personnes.

5.3 Mise en service :

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

5.4 Danger :

Les phases d'utilisations et de nettoyage de la machine ne doivent être réalisées que par 1 seul opérateur.

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

6. ORGANE DE COMMANDE ET DE SECURITE

6.1 Organe de commande :

Votre machine est équipée de plusieurs organes/leviers de commandes et de manutentions (fig1&2).

6.2 Zone de travail :

La zone de travail se situe devant la machine ; encadrement click&cut sur la gauche de l'opérateur, levier de tassage sur sa droite (fig3).

7. UTILISATION

Avant chaque utilisation contrôler la propreté de la grille de découpe et de la cuve. Ceux-ci doivent être propre et dépourvus de résidus ou de morceaux de pâtes secs.

Procédure d'utilisation EASYFORM (fig5).

- A. Actionner le crochet de fermeture de l'encadrement de grille (fig2), relever l'encadrement.
- B. Ouvrir le volet pour le passage des grilles (fig2), installer une grille dans l'encadrement, refermer le volet.
- C. Veiller à ce que le levier de tassage / découpe soit repousser au maximum vers l'arrière de la machine (fig1).
- D. Mettre une plaque de tassage dans la cuve.
- E. Fariner la plaque de tassage et la cuve.
- F. Verser la pâte dans la cuve et la répartir grossièrement à la main.
- G. Fariner la pâte et la recouvrir avec la deuxième plaque de tassage.
- H. Fermer l'encadrement.
- I. Actionner le levier pour tasser la pâte.
- J. Ouvrir l'encadrement, actionner le levier pour récupérer la plaque de tassage.
- K. Refermer l'encadrement et actionner le levier de tassage découpe.
- L. Une fois la découpe effectuée, ouvrir l'encadrement, abaisser le levier de tassage au maximum.
- M. Sortir la plaque tasse gras de la cuve et récupérer les pâtons.



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

8. ENTRETIEN

Important : Le nettoyage de la machine doit être effectué par 1 personne seule, levier en position arrière (plateau de tassage bas). Le non-respect de cette consigne augmente le risque d'accidents graves.

8.1 Journalier par un utilisateur formé :

Il est indispensable de s'assurer régulièrement du bon fonctionnement des différents organes de la machine :

- A vide, actionner le levier de tassage (fig1). Vérifier qu'il n'y a pas de points durs.
- Vérifier le bon fonctionnement du crocher de fermeture de l'encadrement (fig2).

Placer le plateau de tassage en position basse et nettoyer la cuve.

Nettoyer l'encadrement click&cut.

Nettoyer les grilles.

Nettoyer l'intérieur de la machine, faire tomber les résidus de pâte et de farine dans le bac de récupération et vider celui-ci.

8.2 Hebdomadaire par un utilisateur formé :

Laver l'ensemble de la carrosserie à l'aide d'un chiffon humide.

Vider le bac de récupération de farine.

Plateau en position basse, nettoyer la cuve de la machine à l'aide d'un chiffon humide.

Aspirer toutes les parties intérieures de la machine ainsi que les parties mécaniques.

8.3 Annuel 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 du plateau dans la cuve.

Démonter la machine de son socle, la basculer pour resserrer si besoin les vis de contrainte des disques de friction (fig4) ; nettoyer et graisser les axes crémaillère ainsi que les roues dentées (fig4).

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.

Liste des CONSOMMABLES :

REFERENCE	DESIGNATION
F4602008	Patin antidérapant.
F4602004	Disque de friction.

10. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Problème	Vérification
Levier de tassage / découpe difficile à actionner	Vérifier la propreté de la cuve. Vérifier l'état des roues dentées et des axes crémaillère. Vérifier l'état du mécanisme dans la machine.
Mauvaise découpe des pâtons	Vérifier parallélisme du plateau par rapport aux bords de cuve. Vérifier que l'encadrement click&cut soit bien au contact de la cuve. Vérifier l'aspect et la propreté des couteaux de la grille.
Plateau de tassage qui redescend seul	Resserrer les vis de contraintes des disques de friction (fig4). Attention : cette opération doit être effectuée plateau de tassage relevé, risque de pincements.



Si le problème persiste, veuillez contacter votre technicien.

11. LISTE DES COMPOSANTS SUR LES FIGURES

Figure	Bulle	Nom
1	1	Diviseuse manuelle Easyform.
	2	Socle pour diviseuse manuelle Moveo .
	3	Poignées manutention.
	4	Poignée de levier de tassage / découpe.
	5	Emplacement bac de récupération nettoyage.
	6	Cuve.
	7	Zone de stockage grille / plaques de tassage.
	8	Bac de stockage farine.
2	9	Poignée de volet click n cut.
	10	Crochet verrouillage volet.
	11	Crochet d'encadrement click n cut.
3	12	Zone de travail.
4	13	Vis de contrainte disques de friction.
5	/	Utilisation.
6	/	Nettoyage.

DE- Übersetzung der Originalanleitung

Kapitel	Seite
1. VOR DER INBETRIEBNAHME -----	21
2. GARANTIE -----	21
3. WARNHINWEISE -----	22
4. TECHNISCHE DATEN -----	23
4.1 Technische Daten	
4.2 Material der Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen	
5. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME -----	23
5.1 Auspacken der Maschine	
5.2 Aufstellung	
5.3 Inbetriebnahme	
5.5 Gefahr	
6. BEDIENELEMENT -----	24
6.1 Bedienelement	
6.2 Arbeitsbereich	
7. BENUTZUNG -----	24
8. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG -----	25
8.1 Täglich	
8.2 Wöchentlich	
8.3 Jährlich durch einen zugelassenen Vertreter	
9. ERSATZTEILE -----	25
10. STÖRUNGEN UND FEHLER -----	26
11. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE -----	27

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 Anlage.

Es gelten die folgenden Beschränkungen:

- Das Produkt wurde bei einem zugelassenen Vertragshändler erworben.
- Die Installation wurde von einem zugelassenen Vertreter vorgenommen.
- Das Produkt wurde 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 Instandhaltung durch einen zugelassenen Vertreter erfolgt bzw. das Wartungsheft nicht ordnungsgemäß ausgefüllt ist, ist die Garantie auf ein Jahr begrenzt.

Diese Garantie deckt nicht:

- den Ersatz von Verschleißteilen;
- Teile, die unser Kundendienst nicht als defekt anerkennt;
- Probleme, die sich aus einer ungewöhnlichen Nutzung des Produktes ergeben;
- Probleme, die darauf zurückzuführen sind, dass die Installation nicht durch einen zugelassenen Vertreter durchgeführt wurde;
- Beschädigungen oder Probleme, die auf einen Transportschaden oder auf die unsachgemäße Handhabung des Produktes zurückzuführen sind.

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

3. WARNHINWEISE

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



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

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

Diese Maschine ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Die Manipulation bzw. versuchte Manipulation der Eigenschaften und Merkmale dieser Maschine ist gefährlich.

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).

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

4. TECHNISCHE DATEN

4.1 Technische Daten

	Easyform	Easyform Moveo
Höhe bei geöffnetem Deckel (mm)	970	1751
Breite (mm)	875	875
Länge (mm)	590	720
Verpackungsmaße (mm)	600x800x630	1200x800x930
Nettogewicht (kg)	60	100
Kapazität (Stück pro Stunde)	200	200

*Die Kapazität kann je nach Feuchtigkeitsgehalt, Rezept und verwendeten Gittern variieren.

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

Mulde: Edelstahl 304

Pressplatten: POM-C/PE 100 grau

Gittermesser: Edelstahl 304

Formgittermesser: EN AW-6060

5. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

5.1 Auspacken der Maschine

A. Schutzfolie von der Maschine abziehen.

B. Gurte, mit denen die Maschine und das Untergestell auf der Palette befestigt sind, durchtrennen.

C. Anschließend 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 oder der Unterlage 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 in ausreichender Entfernung von Wärmequellen auf einem tragfähigen, schwingungsfreiem Boden aufgestellt werden.

Wird nur die Maschine ohne Untergestell gekauft, muss sie auf der Unterlage befestigt werden, auf der sie benutzt wird. Diese muss stabil sein und darf bei der Benutzung der Maschine nicht kippen. Sie muss für die Beanspruchungen durch die Maschine geeignet sein.

Wird die Maschine mit dem Untergestell Movéo gekauft (Fig. 1), wird sie auf das Untergestell gestellt und an diesem mit den mitgelieferten Schrauben und Unterlegscheiben M8 befestigt. Für diesen Vorgang sind mindestens 2 Personen erforderlich.

5.3 Inbetriebnahme

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

5.4 Gefahr

Bei der Benutzung und Reinigung darf nicht mehr als eine Person an der Maschine arbeiten.

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

6. BEDIENELEMENT UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

6.1 Bedienelement

Ihre Maschine hat mehrere Elemente und Hebel zur Bedienung und Handhabung (Fig. 1 und 2).

6.2 Arbeitsbereich

Der Arbeitsbereich befindet sich vor der Maschine; der Click & Cut-Gitterrahmen ist links, der Presshebel rechts von der Bedienperson (Fig. 3).

7. BENUTZUNG

Vor der Benutzung bitte stets kontrollieren, dass Teigteilgitter und Mulde sauber sind. Beide müssen sauber und frei von Rückständen oder eingetrockneten Teigstückchen sein.

Vorgehensweise zur Benutzung der EASYFORM (Fig. 5)

- A. Verschlusshebel des Gitterrahmens betätigen (Fig. 2) und Rahmen herausnehmen.
- B. Klappe zum Einsetzen des Gitters (Fig. 2) öffnen und ein Gitter in den Rahmen schieben, Klappe wieder schließen.
- C. Darauf achten, dass der Press-/Teigteilhebel ganz hinten an der Maschine anliegt (Fig. 1).
- D. Pressplatte in die Mulde einsetzen.
- E. Pressplatte und Mulde mehlen.
- F. Teig in die Mulde geben und grob mit der Hand verteilen.
- G. Teig mehlen und mit der zweiten Pressplatte abdecken.
- H. Rahmen schließen.
- I. Zum Pressen des Teigs Hebel betätigen.
- J. Rahmen öffnen und Hebel betätigen, damit die Pressplatte herausgenommen werden kann.
- K. Rahmen wieder schließen und Press-/Teigteilhebel betätigen.
- L. Wenn der Teig geteilt ist, Rahmen öffnen und Hebel ganz nach unten drücken.
- M. Dicke Pressplatte aus der Mulde nehmen und Teiglinge herausnehmen.



Aus Gründen der Lebensmittelhygiene dürfen Teig und Mehl im Maschinenmechanismus und außerhalb der Maschine auf keinen Fall wiederverwendet werden oder wieder in die Nahrungsmittelkette gelangen.

8. INSTANDHALTUNG UND WARTUNG

Wichtig: Bei der Reinigung darf nur eine Person an der Maschine arbeiten, der Hebel muss ganz hinten stehen (Pressplatte unten). Wird diese Anweisung nicht beachtet, besteht eine erhöhte Gefahr schwerer Unfälle.

8.1 Täglich durch einen eingewiesenen Benutzer

Die Funktionstüchtigkeit der diversen Maschinenelemente muss regelmäßig überprüft werden:

- Presshebel (Fig. 1) bei leerer Maschine betätigen. Auf Schwergängigkeit prüfen.
- Funktionstüchtigkeit des Verschlussakens des Rahmens (Fig. 2) kontrollieren.

Pressplatte in die untere Position stellen und Mulde reinigen.

Click & Cut-Rahmen reinigen.

Gitter reinigen.

Maschine innen reinigen, Teig- und Mehltreue in den Auffangbehälter fallen lassen und diesen leeren.

8.2 Wöchentlich durch einen eingewiesenen Benutzer

Das ganze Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.

Mehlauffangbehälter leeren.

Mulde der Maschine bei Pressplatte in unterer Position mit einem feuchten Tuch reinigen.

Den gesamten Innenbereich und die mechanischen Teile der Maschine absaugen.

8.3 Jährlich durch einen zugelassenen Vertreter

Während des Maschinenbetriebs auf ungewöhnliche Geräusche achten. Gleichzeitig prüfen, ob die Platte richtig in der Mulde zentriert ist.

Maschine vom Untergestell abbauen, kippen, um gegebenenfalls die Schrauben an der Reibscheibe (Fig. 4) nachzuziehen; Zahnstangen und Zahnräder (Fig. 4) schmieren.

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.

Ersatzteilliste:

Artikelnummer	Bezeichnung
F4602008	Antirutschbelag
F4602004	Reibscheibe

10. STÖRUNGEN UND FEHLER

Problem	Fehlersuche
Press-/Teigteilheber schwergängig	Kontrollieren, dass die Mulde sauber ist. Zustand der Zahnräder und Zahnstangen überprüfen. Zustand des Mechanismus in der Maschine überprüfen.
Teiglinge fehlerhaft geteilt	Prüfen, dass die Platte parallel zu den Muldenrändern ausgerichtet ist. Prüfen, dass der Click & Cut-Rahmen guten Kontakt mit der Mulde hat. Aussehen und Sauberkeit der Messer des Gitters überprüfen.
Pressplatte fällt von alleine herunter	Schrauben der Reibscheiben (Fig. 4) nachziehen. Achtung: Bei diesem Vorgang muss die Pressplatte angehoben sein, sonst besteht Quetschgefahr.



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

11. LISTE DER ABGEBILDETEN TEILE

Abbildung	Nummer	Bezeichnung
1	1	Manuelle Teigteilmaschine Easyform
	2	Untergestell Movéo für manuelle Teigteilmaschine
	3	Hebegriffe
	4	Press-/Teigteilhebel
	5	Fach für Auffangbehälter Reinigung
	6	Mulde
	7	Gitter-/Pressplattenablage
	8	Mehlbehälter
2	9	Click & Cut-Klappengriff
	10	Klappenverriegelungshaken
	11	Click & Cut-Rahmenhaken
3	12	Arbeitsbereich
4	13	Reibscheibenschraube
5	/	Benutzung
6	/	Reinigung

NL- Vertaling van de originele gebruikershandleiding

HOOFDSTUK	Pagina
1. VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING-----	29
2. GARANTIE -----	29
3. WAARSCHUWINGEN -----	30
4. TECHNISCHE KENMERKEN -----	31
4.1 Technische kenmerken	
4.2 Materialen die in direct contact met het deeg komen	
5. INSTALLATIE, INBEDRIJFSTELLING -----	31
5.1 De machine uit de verpakking halen	
5.2 Plaatsing	
5.3 Inbedrijfstelling	
5.5 Gevaar	
6. BEDIENINGSAPPARAAT-----	32
6.1 Bedieningsapparaat	
6.2 Werkzone	
7. GEBRUIK -----	32
8. ONDERHOUD -----	33
8.1 Dagelijks	
8.2 Wekelijks	
8.3 Jaarlijks door een erkende dealer	
9. VERBRUIKSGOEDEREN-----	33
10. FUNCTIONERINGSINCIDENTEN-----	34
11. LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN -----	35

1. VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING

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

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

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

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

2. GARANTIE



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

Deze garantie is geldig voor alle onderdelen van uw machine, waaronder de elektronische onderdelen, maar uitgezonderd de verbruiksgoederen (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.

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).

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

4. TECHNISCHE GEGEVENS

4.1 Technische kenmerken

	Easyform	Easyform Moveo
Hoogte open deksel (mm)	970	1751
Breedte (mm)	875	875
Lengte (mm)	590	720
Verpakking (mm)	600x800x630	1200x800x930
Nettogewicht (kg)	60	100
Tempo (stukken/uur)	200	200

*Het tempo kan verschillen in functie van het hydratatiegehalte en de gebruikte recepten en roosters.

4.2 Materialen die in direct contact met het deeg komen.

Kuip: INOX304

Persplaten: POM C / PE 100 grijs

Messen voor rooster: Inox 304

Messen voor vormrooster: EN AW-6060

5. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

5.1 De machine uit de verpakking halen:

A. Haal de beschermingsfolie van de machine.

B. Snijd de riemen die de machine en sokkel op de pallet houden.

C. U kunt de machine van de pallet halen. Wegens de omvang en het gewicht moet u dit met minstens twee personen doen zodat de machine niet met een schok op de grond of de ondersteuning van de machine terechtkomt en u letsels voorkomt.

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

5.2 Plaatsing:

Om uitstekende prestaties en betrouwbaarheid op lange termijn te verkrijgen, kiest u een goed verluchte ruimte, uit de buurt is van warmtebronnen, met een stevig en trillingsvrij oppervlak.

Als de machine zonder sokkel wordt verkocht, moet deze op de ondersteuning worden bevestigd waarop ze zal worden gebruikt. Ze moet stabiel zijn en mag niet kantelen wanneer de machine gebruikt wordt. Ze moet voldoen aan de gebruiksverplichtingen van de machine.

Als de machine met zijn sokkel van Movéo (fig1) wordt verkocht, plaats de machine dan op de sokkel en maak ze aan deze laatste vast met M8-schroeven en sluitringen die bij de machine zijn meegeleverd. Doe dit met minstens twee personen.

5.3 Inbedrijfstelling:

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

5.4 Gevaar:

De machine mag niet door slechts één persoon worden gebruikt en schoongemaakt.

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

6. BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDSAPPARAAT

6.1 Bedieningsapparaat:

Uw machine is standaard uitgerust met meerdere bedieningspanelen/-hendels en behandelhendels (fig1&2).

6.2 Werkzone:

De werkzone bevindt zich vóór de machine; klikkader click&cut links van de operator, pershendel rechts (fig3).

7. GEBRUIK

Controleer vóór elk de netheid van het snijrooster en de kuip. Deze moeten schoon zijn en vrij zijn van afval of droge stukken deeg.

Gebruiksprocedure voor EASYFORM (fig5).

- A. Gebruik de sluithaak van het roosterkader (fig2), haal het kader weg.
- B. Open het luik van de roosterdoorgang (fig2), plaats een rooster in het kader, sluit het luik opnieuw.
- C. Let erop dat de pers-/snijhendel zo veel mogelijk naar de achterkant van de machine is geduwd (fig1).
- D. Plaats een persplaat in de kuip.
- E. Bestrooi de persplaat en kuip met bloem.
- F. Plaats het deeg in de kuip en verdeel het ruwweg met de hand.
- G. Bestrooi het deeg met bloem en bedek ze met de tweede persplaat.
- H. Sluit het kader.
- I. Gebruik de hendel om het deeg te persen.
- J. Open het kader, gebruik de hendel om de persplaat te nemen.
- K. Sluit het kader opnieuw en gebruik de pers-/snijhendel.
- L. Open na het snijden het kader, doe de pershendel zo veel mogelijk naar beneden.
- M. Haal de dikker persplaat uit de kuip en neem de deegballen.



Vanwege de voedselhygiëne mag het deeg of het bloem in het mechanisme van de machine of erbuiten in geen enkel geval opnieuw worden gebruikt of in de voedselketen worden gebracht.

8. ONDERHOUD

Belangrijk: De machine moet door slechts 1 persoon worden schoongemaakt met de hendel in achterste positie (lage persplaat). Als dit voorschrift niet wordt nageleefd, stijgt de kans op ernstige ongevallen.

8.1 Dagelijks door een opgeleide gebruiker:

U moet regelmatig de goede werking van de verschillende onderdelen van de machine controleren:

- Gebruik in onbelaste toestand de pershendel (fig1). Controleer of er geen harde punten zijn.
- Controleer of de sluithaak van het kader (fig2) goed werkt.

Plaats de persplaat in lage positie en maak de kuip schoon.

Maak het kader click&cut schoon.

Maak de roosters schoon.

Maak de binnenkant van de machine schoon, laat de deeg- en bloemresten in de opvangbak vallen en maak deze leeg.

8.2 Wekelijks door een opgeleide gebruiker:

Was de hele behuizing met behulp van een vochtige doek.

Maak de bloemopvangbak leeg.

Plaats in lage positie, maak de kuip van de machine schoon met een vochtige doek.

Stofzuig alle interne onderdelen van de machine evenals de mechanische onderdelen.

8.3 Jaarlijks door een erkende dealer:

Verzeker u ervan dat er geen abnormaal geluid is wanneer de machine werkt. Controleer tegelijkertijd de juiste centrering van de plaat in de kuip.

Haal de machine van zijn sokkel, kantel ze om indien nodig de dwangschroeven van de wrijvingsschijven (fig4) opnieuw vast te draaien; maak de tandheugelassen en de tandwielen (fig4) schoon en smeer ze in met vet.

9. VERBRUIKSGOEDEREN

Ga bij de bestelling van een wisselstuk met uw verdeler na om welk stuk het gaat op basis van de wisselstukkencatalogus van de fabrikant.

Geef altijd het machinenummer op zoals vermeld op het identificatieplaatje.

Uw verdeler doet de bestellingen bij JAC.

Lijst met VERBRUIKSGOEDEREN:

REFERENTIE	BENAMING
F4602008	Antislipschoen.
F4602004	Wrijvingsschijf.

10. FUNCTIONERINGSINCIDENTEN

Probleem	Verificatie
Pers-/snijhendel	Controleer de netheid van de kuip. Controleer de staat van de tandwielen en tandheugelassen. Controleer de staat van het mechanisme in de machine.
Slecht snijden van de deegballen	Controleer of de plaat evenwijdig loopt met de kuipranden. Controleer of het kader click&cut goed in contact staat met de kuip. Controleer het uiterlijk en de netheid van de messen van het rooster.
Persplaat die alleen zakt	Schroef de dwangschroeven van de wrijvingschijven opnieuw vast (fig4). Opgelet: deze handeling moet worden uitgevoerd bij een verhoogde persplaat, anders loopt u risico geknepen te worden.



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

11. LIJST MET ONDERDELEN OP DE AFBEELDINGEN

Afbeelding	Bol	Naam
1	1	Manuele verdeler Easyform.
	2	Sokkel voor manuele verdeler Movéo.
	3	Bedieningshandgrepen.
	4	Handgreep van pers-/snijhendel
	5	Plaatsing opvangbak schoonmaak.
	6	Kuip.
	7	Opslagzone rooster/persplaten.
	8	Opslagbak voor bloem.
2	9	Handgreep luik click&cut.
	10	Vergrendelingshaak luik.
	11	Haak van kader click&cut.
3	12	Werkzone.
4	13	Dwangschroeven wrijvingschijven.
5	/	Gebruik.
6	/	Schoonmaak.

RU- Перевод оригинального руководства пользователя

ГЛАВА	Страница
1. ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ -----	37
2. ГАРАНТИЯ -----	37
3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ -----	38
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ -----	39
4.1 Технические характеристики	
4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом	
5. УСТАНОВКА, ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ -----	39
5.1 Распаковка машины	
5.2 Размещение	
5.3 Ввод в эксплуатацию	
5.5 Опасность	
6. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ -----	40
6.1 Органы управления	
6.2 Рабочая зона	
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ -----	40
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ -----	41
8.1 Ежедневное	
8.2 Еженедельное	
8.3 Ежегодное, выполняется уполномоченным специалистом	
9. РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ -----	41
10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ -----	42
11. СПИСОК КОМПОНЕНТОВ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ -----	43

1. ПЕРЕД ВВОДОМ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

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

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

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

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

- Чтобы в отношении машины действовала 5-летняя гарантия (см. условия, перечисленные ниже), дистрибьютор должен заполнить журнал технического обслуживания при установке машины. Журнал технического обслуживания находится в задней части машины.

2. ГАРАНТИЯ



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

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

Гарантия действует при соблюдении следующих ограничительных условий:

- Приобретение оборудования у аккредитованного дистрибьютора.
- Выполнение монтажа уполномоченным специалистом.
- Использование оборудования в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации и по предусмотренному назначению.
- Ежедневное обслуживание оборудования в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации.
- Выполнение технического обслуживания уполномоченным 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 за техническим обслуживанием со стороны уполномоченного специалиста и/или в случае неправильного ведения журнала технического обслуживания действие гарантии ограничивается одним годом.

Гарантия не распространяется:

- на замену расходных материалов;
- на детали, признанные неисправными не нашей компанией;
- на проблемы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации оборудования;
- на проблемы, возникшие вследствие монтажа машины не уполномоченным специалистом;
- на детали или проблемы, связанные с нанесением ущерба во время транспортировки или ненадлежащим обращением при погрузочно-разгрузочных работах.

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

3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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



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

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

Машина предназначена исключительно для использования в профессиональных целях.

Опасно вносить изменения в характеристики машины или пытаться делать это.

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.

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

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

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1 Технические характеристики

	Easyform	Easyform Moveo
Высота с открытой крышкой (мм)	970	1751
Ширина (мм)	875	875
Длина (мм)	590	720
Упаковка (мм)	600x800x630	1200x800x930
Масса нетто (кг)	60	100
Темп производства (шт./час)	200	200

* Темп производства может зависеть от уровня влажности заготовок, от рецепта и от используемых решеток.

4.2 Данные о материалах, находящихся в непосредственном контакте с тестом

Кювета: INOX 304

Пластины для прессовки: POM C / PE 100 серая

Ножи решетки: INOX 304

Ножи формочной решетки: EN AW-6060

5. УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.1 Распаковка машины

A. Снимите с машины защитную пленку.

B. Разрежьте ремни, удерживающие машину и подставку на поддоне.

C. Вы можете снять машину с поддона. С учетом габаритов и веса машины эту операцию должны выполнять не меньше двух человек, чтобы поставить ее на пол или на основание как можно мягче и избежать травм.

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

5.2 Размещение

Для обеспечения наилучшей эффективности работы машины и максимального срока службы место должно быть хорошо проветриваемым, удаленным от источников тепла, с прочным полом, не испытывающим вибрации.

Если машина продается одна, без подставки, она должна быть закреплена на основании, на котором она будет эксплуатироваться. Это основание должно быть устойчивым, должна быть исключена вероятность его переворачивания на различных этапах эксплуатации машины, оно должно выдерживать нагрузки, возникающие при эксплуатации машины.

Если машина продается с подставкой Movéo (fig. 1), установите машину на подставку и закрепите последнюю винтами с шайбами M8, поставляемыми с машиной. В этой операции должны участвовать не менее двух человек.

5.3 Ввод в эксплуатацию

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

5.4 Опасность

Этапы эксплуатации и очистки машины должны выполняться только одним оператором.

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

6. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ

6.1 Органы управления:

Машина оборудована различными органами/рычагами, с помощью которых осуществляется управление машиной и ее перемещение (fig. 1 и 2).

6.2 Рабочая зона

Рабочая зона расположена перед машиной; рамка click&cut слева от оператора, рычаг прессовки справа от него (fig. 3).

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Каждый раз перед работой проверяйте чистоту решетки нарезки и кюветы. Они должны быть чистыми, на них не должно быть остатков или засохших фрагментов теста.

Порядок эксплуатации EASYFORM (fig. 5).

- A. Отведите запорный крючок рамки решетки (fig. 2), поднимите рамку.
- B. Откройте заслонку пропуска решеток (fig. 2), установите в рамку решетку, закройте заслонку.
- C. Следите за тем, чтобы рычаг прессовки/нарезки был до упора отведен к задней части машины (fig. 1).
- D. Установите пластину для прессовки в кювету.
- E. Посыпьте мукой пластину для прессовки и кювету.
- F. Выгрузите тесто в кювету и приблизительно распределите его рукой по поверхности.
- G. Посыпьте тесто мукой и накройте его второй пластиной для прессовки.
- H. Закройте рамку.
- I. Потяните рычаг, чтобы утрамбовать тесто.
- J. Откройте рамку, приведите в действие рычаг, чтобы снять пластину для прессовки.
- K. Закройте рамку и приведите в действие рычаг прессовки/нарезки.
- L. После нарезки откройте рамку, опустите рычаг прессовки до упора.
- M. Выньте пластину для прессовки из кюветы и извлеките заготовки.



Из соображений пищевой гигиены категорически запрещено повторное использование или возвращение в пищевую цепь теста и муки, остающихся в механизме машине или вне машины.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Важная информация! Очистка машины должна выполняться только одним человеком, с рычагом в заднем положении (пластина для прессовки внизу). Несоблюдение этого правила повышает риск серьезных несчастных случаев.

8.1 Ежедневное обслуживание, выполняемое пользователем, прошедшим подготовку

Обязательно регулярно проверяйте работу различных органов машины:

- Вхолостую приведите в движение рычаг прессовки (fig. 1). Убедитесь, что он нигде не заедает.
- Проверьте работу запорного крючка рамки (fig. 2).

Установите пластину в нижнее положение и очистите кювету.

Очистите рамку click&cut.

Очистите решетки.

Очистите внутренние поверхности машины, ссыпьте остатки теста и муки в бак для сбора муки и опорожните его.

8.2 Ежедневное обслуживание, выполняемое пользователем, прошедшим подготовку

Протрите весь корпус машины с помощью влажной салфетки.

Опорожните бак для сбора муки.

При пластине в нижнем положении очистите кювету машины с помощью влажной ткани.

Почистите пылесосом все внутренние части и механические узлы машины.

8.3 Ежегодное, выполняется уполномоченным специалистом

Во время работы машины убедитесь в отсутствии посторонних шумов. Одновременно проверьте центральное положение пластины в кювете.

Снимите машину с подставки, переверните ее, чтобы при необходимости подтянуть зажимные винты фрикционных дисков (fig. 4); очистите и смажьте оси кремальеры и зубчатые колеса (fig. 4).

9. РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При заказе запасных частей проверяйте вместе с уполномоченным специалистом, о какой детали идет речь по каталогу запасных частей, выпускаемому производителем.

Всегда указывайте номер машины, написанный на заводской табличке.

Заказ в компании JAC может разместить ваш уполномоченный специалист.

Список РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ:

АРТИКУЛ	НАИМЕНОВАНИЕ
F4602008	Противоскользящая прокладка.
F4602004	Фрикционный диск.

10. НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

Проблема	Проверка
Рычаг прессовки/нарезки не движется свободно	Проверьте чистоту кюветы. Проверьте состояние зубчатых колес и осей кремальеры. Проверьте состояние механизма в машине.
Плохая нарезка заготовок	Проверьте параллельность пластины относительно бортов кюветы. Проверьте, чтобы рамка click&cut находилась в контакте с кюветой. Проверьте внешний вид и чистоту ножей решетки.
Пластина для прессовки опускается сама по себе	Затяните зажимные винты фрикционных дисков (fig. 4). Внимание! Эта операция должна выполняться при поднятой пластине для прессовки: риск зажатия.



Если проблема не устраняется, обратитесь к вашему техническому специалисту.

11. СПИСОК КОМПОНЕНТОВ НА ИЗОБРАЖЕНИЯХ

Рисунок	Позиция	Наименование
1	1	Ручной делитель Easyform.
	2	Подставка для ручного делителя Movéo.
	3	Ручки для транспортировки.
	4	Рукоятка рычага прессовки/нарезки.
	5	Место для бака для отходов при очистке.
	6	Кювета.
	7	Место хранения решетки и пластин для прессовки.
	8	Бак для хранения муки.
2	9	Ручка заслонки click&cut.
	10	Запорный крючок заслонки.
	11	Крючок рамки click&cut.
3	12	Рабочая зона.
4	13	Зажимной винт фрикционных дисков.
5	/	Эксплуатация.
6	/	Очистка.

ES- Traducción del manual de uso original

CAPÍTULO	Página
1. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO -----	45
2. GARANTÍA -----	45
3. ADVERTENCIAS -----	46
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS -----	47
4.1 Características técnicas	
4.2 Detalle de materiales en contacto directo con la masa	
5. INSTALACIÓN, PUESTA EN SERVICIO -----	47
5.1 Desembalaje de la máquina	
5.2 Ubicación	
5.3 Puesta en servicio	
5.5 Peligro	
6. CUADRO DE CONTROL -----	48
6.1 Cuadro de control	
6.2 Área de trabajo	
7. USO -----	48
8. MANTENIMIENTO -----	49
8.1 Diario	
8.2 Semanal	
8.3 Anual (por un agente autorizado)	
9. CONSUMIBLES -----	49
10. INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO-----	50
11. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS-----	51

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.

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).

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

	Easyform	Easyform Movéo
Alto con la tapa abierta (mm)	970	1751
Ancho (mm)	875	875
Largo (mm)	590	720
Embalaje (mm)	600x800x630	1200x800x930
Peso neto (kg)	60	100
Cadencia (piezas/horas)	200	200

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

4.2 Detalle de materiales en contacto con la masa.

Cuba: INOX 304

Planchas de presión: POM C/PE 100 gris

Cuchillas de la rejilla: acero inoxidable 304

Cuchillas de la rejilla moldeadora: EN AW-6060

5. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

5.1 Desembalaje de la máquina:

A. Retire el plástico de protección de la máquina.

B. Corte las correas que sujetan la máquina y el zócalo al palé.

C. Baje 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 o en el soporte, así como lesiones personales.

Tras desembalar la máquina, asegúrese de que esta no haya 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, alejada de fuentes de calor, y con una superficie firme y exenta de vibraciones.

Si ha adquirido la máquina sin zócalo, esta deberá fijarse al soporte sobre el cual vaya a utilizarse. Dicho soporte debe ser estable y garantizar que la máquina no se mueva durante el uso. Además, debe conformarse a las restricciones de uso de la máquina.

Si ha adquirido la máquina con su zócalo Movéo (fig. 1), coloque la máquina sobre el zócalo y fijela a este último con ayuda de los tornillos y arandelas M8 suministrados. Para esta operación se precisan al menos dos personas.

5.3 Puesta en servicio:

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

5.4 Peligro:

Los procedimientos de uso y de limpieza de la máquina en ningún caso deberá llevarlos a cabo un solo operario.

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

6. CUADRO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

6.1 Cuadro de control

La máquina está equipada con una serie de cuadros/palancas de control y de sujeción (fig. 1 y 2).

6.2 Área de trabajo

El área de trabajo está situada delante de la máquina; el marco click&cut a la izquierda del operario, y la palanca de presión a la derecha (fig. 3).

7. USO

Antes de cada uso, inspeccione rejilla de corte y la cuba. Estas deben estar limpias y libres de residuos o restos de masa seca.

Procedimiento de uso EASYFORM (fig. 5)

- A. Accione el gancho de cierre del marco de la rejilla (fig. 2) y levante el marco.
- B. Abra la tapa de paso de las rejillas (fig. 2), instale una rejilla en el marco y vuelva a cerrar la tapa.
- C. Asegúrese de que la palanca de presión/corte reposa al máximo en la parte trasera de la máquina (fig. 1).
- D. Ponga una plancha de presión en la cuba.
- E. Enharine ligeramente la plancha de presión y la cuba.
- F. Vierta la masa en la cuba y distribúyala con la mano.
- G. Enharine la masa y recúbrela con la segunda plancha de presión.
- H. Cierre el marco.
- I. Accione la palanca para presionar la masa.
- J. Abra el marco y accione la palanca para recuperar la plancha de presión.
- K. Cierre el marco y accione la palanca de presión/corte.
- L. Una vez realizado el corte, abra el marco y baje la palanca de presión al máximo.
- M. Extraiga la plancha de presión de la cuba y recupere los pastones.



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

8. LIMPIEZA

Importante: La limpieza de la máquina debe llevarla a cabo una sola persona, con la palanca en posición trasera (plancha de presión baja). La no observación de esta instrucción aumentaría el riesgo de que se produzcan accidentes graves.

8.1 Diario (por un usuario formado):

Es fundamental comprobar regularmente el correcto funcionamiento de los distintos controles de la máquina:

- Con la máquina vacía, accione la palanca de presión (fig. 1). Compruebe que no hay puntos de bloqueo.
- Compruebe que el gancho de cierre del marco (fig. 2) funciona correctamente.

Ponga la plancha de presión en la posición baja y limpie la cuba.

Limpie el marco click&cut.

Limpie las rejillas.

Limpie el interior de la máquina, dejando caer los restos de masa y de harina en la bandeja de recuperación, y luego vacíe esta última.

8.2 Semanal (por un usuario formado):

Lave todo el chasis de la máquina con un paño húmedo.

Vacíe la bandeja de recuperación de harina.

Con la plancha en posición baja, limpie la cuba de la máquina con un paño húmedo.

Aspire todas las partes interiores de la máquina, así como las partes mecánicas.

8.3 Anual (por un agente autorizado):

Cuando la máquina esté en funcionamiento, asegúrese de que no produzca ningún ruido anómalo. Asimismo, verifique que la plancha está correctamente centrada en la cuba.

Desmonte la máquina del zócalo y muévala ligeramente para determinar si es preciso volver a apretar los tornillos de sujeción de los discos de fricción (fig. 4); limpie y engrase los ejes de cremallera y las ruedas dentadas (fig. 4).

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 identificación. Su agente efectuará el pedido a JAC.

Lista de CONSUMIBLES:

REFERENCIA	NOMBRE
F4602008	Zapata antideslizante.
F4602004	Disco de fricción.

10. INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

Problema	Verificación
Palanca de presión/corte difícil de accionar	Compruebe que la cuba está limpia. Compruebe el estado de las ruedas dentadas y de los ejes de cremallera. Compruebe el estado del mecanismo de la máquina.
Mal corte de los pastones	Compruebe que la plancha está paralela a los bordes de la cuba. Compruebe que el marco click&cut está correctamente en contacto con la cuba. Compruebe el estado y la limpieza de las cuchillas de la rejilla.
Descenso involuntario de la plancha de presión	Apriete los tornillos de sujeción de los discos de fricción (fig. 4). Atención: Esta operación debe llevarse a cabo con la plancha de presión levantada para evitar el riesgo de pinzamiento.



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

11. LISTA DE COMPONENTES DE LAS FIGURAS

Figura	Número	Nombre
1	1	Divisora manual Easyform
	2	Zócalo para divisora manual Movéo
	3	Asas de sujeción
	4	Asa de la palanca de presión/corte
	5	Alojamiento de la bandeja de recuperación de limpieza
	6	Cuba
	7	Zona de almacenamiento de rejillas/planchas de presión
	8	Bandeja de almacenamiento de harina
2	9	Asa de la tapa click&cut
	10	Gancho de cierre de la tapa
	11	Gancho del marco click&cut
3	12	Área de trabajo
4	13	Tornillo de sujeción de los discos de fricción
5	/	Uso
6	/	Limpieza

IT- Traduzione delle informazioni sull'utilizzo originali

CAPITOLO	Pagina
1. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO -----	53
2. GARANZIA -----	53
3. AVVERTENZE -----	54
4. CARATTERISTICHE TECNICHE -----	55
4.1 Caratteristiche tecniche	
4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta	
5. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO -----	55
5.1 Disimballo della macchina	
5.2 Alloggiamento	
5.3 Messa in funzione	
5.5 Pericolo	
6. ORGANO DI COMANDO -----	56
6.1 Organo di comando	
6.2 Zona di lavoro	
7. UTILIZZO -----	56
8. MANUTENZIONE -----	57
8.1 Giornaliera	
8.2 Settimanale	
8.3 Annuale da parte di un operatore autorizzato	
9. COMPONENTI DI CONSUMO -----	57
10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO -----	58
11. ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE -----	59

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.

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).

Questo macchinario è pesante. Adottare tutte le precauzioni di sicurezza durante gli interventi di manutenzione.

4. CARATTERISTICHE TECNICHE

4.1 Caratteristiche tecniche

	Easyform	Easyform Moveo
Altezza coperchio aperto (mm)	970	1751
Larghezza (mm)	875	875
Lunghezza (mm)	590	720
Imballaggio (mm)	600x800x630	1200x800x930
Peso netto (kg)	60	100
Ritmo (pezzi / ora)	200	200

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

4.2 Dettaglio materiali a diretto contatto con la pasta.

Vasca: INOX304

Piastre di compattazione: POM C / PE 100 grigio

Coltelli griglia: Inox 304

Coltelli griglia formatrice: EN AW-6060

5. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

5.1 Disimballo della macchina:

A. Togliere la pellicola di protezione della macchina.

B. Tagliare le cinghie che mantengono la macchina e la base sul pallet.

C. 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 o il sostegno 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, lontano da fonti di calore, con una superficie robusta e priva di vibrazioni.

Se la macchina viene venduta da sola senza la relativa base, quest'ultima deve essere fissata sul supporto sul quale sarà utilizzata. Quest'ultima deve essere stabile e non oscillare durante le fasi di utilizzo della macchina e deve poter sopportare i vincoli di utilizzo della macchina.

Se la macchina viene venduta con la base Movéo (fig. 1), posizionare la macchina sulla base e fissarla a quest'ultima con viti e rondelle M8 in dotazione con la macchina. Effettuare questa operazione con almeno due persone.

5.3 Messa in funzione:

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

5.4 Pericolo:

Le fasi di utilizzo e pulizia della macchina devono essere svolte da un solo operatore.

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

6. ORGANO DI COMANDO E DI SICUREZZA

6.1 Organo di comando:

La macchina è dotata di più organi/leve di comando e manutenzione (fig. 1 e 2).

6.2 Zona di lavoro:

La zona di lavoro si trova nella parte anteriore della macchina; telaio click&cut sulla sinistra dell'operatore, leva di compattazione sulla sua destra (fig. 3).

7. UTILIZZO

Ad ogni utilizzo, verificare la pulizia della griglia di taglio e della vasca. Queste devono essere pulite e prive di residui o di pezzi di impasto secco.

Procedura di utilizzo EASYFORM (fig. 5).

- A. Azionare il gancio di chiusura del telaio della griglia (fig. 2), sollevare il telaio.
- B. Aprire il pannello per il passaggio delle griglie (fig. 2), installare una griglia nel telaio, richiudere il pannello.
- C. Verificare che la leva di compattazione / taglio sia posizionata al massimo verso la parte posteriore della macchina (fig. 1).
- D. Mettere una piastra di compattazione nella vasca.
- E. Infarinare la piastra di compattazione e la vasca.
- F. Versare la pasta nella vasca e suddividerla grossolanamente a mano.
- G. Infarinare l'impasto e ricoprirlo con la seconda piastra di compattazione.
- H. Chiudere il telaio.
- I. Azionare la leva per compattare la pasta.
- J. Aprire il telaio, azionare la leva per recuperare la piastra di compattazione.
- K. Richiudere il telaio e azionare la leva di compattazione/taglio.
- L. Una volta effettuato il taglio, aprire il telaio, abbassare la leva di compattazione al massimo.
- M. Estrarre la piastra premigrasso dalla vasca e recuperare gli impasti.



Per motivi di igiene alimentare, la pasta o la farina che si trovano nel meccanismo della macchina o all'esterno non possono in alcun caso essere riutilizzate o reimmesse nella catena

8. MANUTENZIONE

Importante: La pulizia della macchina deve essere effettuata da una sola persona, leva in posizione indietro (vassoio di compattazione abbassato). Il mancato rispetto di questa disposizione aumenta il rischio di incidenti gravi.

8.1 Quotidiana da parte di un utilizzatore addestrato:

È indispensabile accertarsi regolarmente del buon funzionamento dei diversi organi della macchina:

- A vuoto, azionare la leva di compattazione (fig. 1). Verificare che non vi siano punti di mancata scorrevolezza.
- Verificare il buon funzionamento del gancio di chiusura del telaio (fig. 2).

Posizionare il vassoio di compattazione in basso e pulire la vasca.

Pulire il telaio click&cut.

Pulire le griglie.

Pulire l'interno della macchina, lasciar cadere i residui di pasta e di farina nel cassetto di recupero e svuotarlo.

8.2 Settimanale da parte di un utilizzatore addestrato:

Lavare tutto l'involucro del macchinario con un panno umido.

Svuotare il cassetto di recupero della farina.

Vassoio in basso, pulire la vasca della macchina servendosi di un panno umido.

Aspirare tutte le parti interne della macchina e le parti meccaniche.

8.3 Annuale da parte di un operatore autorizzato:

Quando la macchina è in funzione, accertarsi che non vi siano rumori anomali. Verificare contemporaneamente la corretta centratura del vassoio nella vasca.

Smontare la macchina dalla sua base, farla oscillare per serrare nuovamente, se necessario, le viti di contenimento dei dischi di frizione (fig. 4); pulire e lubrificare le assi cremagliera e gli ingranaggi (fig. 4).

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.

Elenco dei COMPONENTI DI CONSUMO:

RIFERIMENTO	DESIGNAZIONE
F4602008	Pattino antiscivolo.
F4602004	Disco di frizione.

10. INCIDENTI DI FUNZIONAMENTO

Problema	Verifica
Leva di compattazione / taglio difficile da azionare	Verificare la pulizia della vasca. Verificare le condizioni delle ruote dentate e degli assi a cremagliera. Verificare lo stato del meccanismo nella macchina.
Taglio non corretto degli impasti	Verificare l'allineamento del vassoio rispetto ai bordi della vasca. Verificare che il telaio click&cut sia ben a contatto con la vasca. Verificare l'aspetto e la pulizia dei coltelli della griglia.
Vassoio di compattazione che scende da solo	Serrare le viti di contenimento dei dischi di frizione (fig. 4). Attenzione: questa operazione deve essere effettuata con il vassoio di compattazione sollevato, rischio di pizzicamento.



Se il problema persiste, contattare il proprio tecnico.

11. ELENCO DEI COMPONENTI INDICATI NELLE FIGURE

Figura	Fumetto	Nome
1	1	Spezzatrice manuale Easyform.
	2	Base per spezzatrice manuale Movéo .
	3	Maniglie di manutenzione.
	4	Maniglia della leva di compattazione / taglio.
	5	Alloggiamento cassetto di recupero pulizia.
	6	Vasca.
	7	Zona di conservazione della griglia / piastre di compattazione.
	8	Cassetto di conservazione farina.
2	9	Maniglia del pannello click n cut.
	10	Gancio di chiusura pannello.
	11	Gancio del telaio click n cut.
3	12	Zona di lavoro.
4	13	Vite di contenimento dischi di frizione.
5	/	Utilizzo.
6	/	Pulizia.

نسي - ترجمة دليل الاستخدام الأصلي

الصفحة	الفصل
61	1. قيل التشغيل
61	2. الضما
62	3. تنبيهها
63	4. المواصفات الفنية
	1.4 المواصفات الفنية
	2.4 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين
63	5. التركيب والتشغيل
	1.5 فك تغليف الآلة
	2.5 الموضع
	3.5 التشغيل
	5.5 خطر
64	6. جهاز التحكم
	1.6 جهاز التحكم
	2.6 منطقة العمل
64	7. الاستخدام
65	8. الصيانة
	1.8 اليومية
	2.8 الأسبوعية
	3.8 السنوية بمعرفة وكيل معتمد
65	9. قطع المستهلكات
66	10. الأحداث العارضة أثناء التشغيل
67	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. يوجد دفتر الصيانة خلف الآلة.

2. الضمان

تقدم شركة JAC ضماناً على كل منتجاتها مدته 5 سنوات.



يسري هذا الضمان على كل قطع الآلة، بما فيها القطع الإلكترونية، دون المستهلكات (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 وفقاً لتعليمات دليل الاستخدام وفي الغرض التي صنعت من أجل؛
- يتم صيانة المعدة يومياً وفقاً لإرشادات دليل الاستخدام؛
- يتابع الصيانة الوكيل المعتمد وفقاً لشروط الصيانة، مع إجراء الصيانة مرة في العام، على الأقل (الصيانة على حساب المستخدم).
- الاستخدام الحصري لقطع الغيار الأصلية من JAC.

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



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.

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).

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



1.4 المواصفات الفنية

Easyform Moveo	Easyform	
1751	970	ارتفاع الغطاء وهو مفتوح (مم)
875	875	العرض (مم)
720	590	الطول (مم)
1200x800x930	600x800x630	الحزم (مم)
100	60	الوزن الصافي (كجم)
200	200	المعدل (قطعة / ساعة)

* يمكن أن تختلف المعدلات وفقاً لنسبة الترطيب والوصفات والشبكات المستخدمة.

2.4 تفاصيل الخامات الملامسة بشكل مباشر للعجين.

حوض: فولاذ مقاوم للصدأ 304
ألواح لذلك: POM C / PE 100 رمادية
سكاكين الشبكة: فولاذ مقاوم للصدأ 304
سكاكين شبكات التشكيل: EN AW-6060

5. التركيب والتشغيل

1.5 فك تغليف الآلة

أ. انزع الشريط المغلف للآلة.

ب. اقطع الأشرطة التي تثبت الآلة والقاعدة على اللوح.

ج. يمكنك إنزال الآلة من على اللوح. أجل تخفيف التلامس مع الأرضية أو مع حامل الآلة 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 الموضع:

للحصول على أداء ممتاز وفعالية على المدى الطويل، اختر موضعاً جيد التهوية، بعيداً عن مصادر الحرارة مع سطح قوي وخالي من الاهتزازات.

إذا كانت الآلة مبيعة وحدها بدون القاعدة، فيجب تثبيت الآلة على الحامل الذي سوف تُستخدم عليه. هذا الحامل لا بد أن يكون ثابتاً ولا يجب أن يتأرجح أثناء مراحل استخدام الآلة ويجب أن يتحمل قيود استخدام الآلة.

إذا كانت الآلة مبيعة مع قاعدتها (Movéo (fig1، ضع الآلة على القاعدة وثبتها بهذه القاعدة بواسطة براغي وورد 8 ملي M8 مبيعة مع الآلة. قم بهذه العملية بالاستعانة بشخصين على الأقل.

3.5 التشغيل:

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

عمليات استخدام الآلة وتنظيفها يجب أن يقوم بها مشغل واحد.
أي عملية صيانة أو استبدال قطعة غيار يجب أن تتم بواسطة وكيل معتمد.

6. جهاز التحكم والسلامة

1.6 جهاز التحكم:

هذه الآلة مجهزة بعدة أجهزة / أذرع تحكم ومناولة (fig1&2).

2.6 منطقة العمل:

توجد منطقة العمل أمام الآلة؛ وإطار click&cut على يسار المشغل، وزراع الدك على يمينه (fig3).

7. الاستخدام

قبل كل استخدام افحص نظافة شبك التقطيع والحوض. يجب أن تكون هذه الأجزاء نظيفة وخالية من أي بقايا أو قطع عجين جافة.

طريقة استخدام (fig5) EASYFORM.

- A. شغل خطاف غلق إطار الشبكة ((fig2)، ارفع الإطار.
- B. افتح المصراع لمرور الشبك ((fig2)، وقم بتركيب شبكة في الإطار، أعد غلق المصراع.
- C. تأكد أن رافعة الدك / التقطيع مدفوعة لأقصى الخلف في الآلة (fig1).
- D. ضع لوح الدك في الحوض.
- E. ضع دقيقاً على لوح الدك والحوض.
- F. ضع العجين في الحوض ووزعه باليد بغير اتقان.
- G. ضع دقيقاً على العجين وأعد تغطيته بواسطة لوح الدك الثاني.
- H. أغلق الإطار.
- I. قم بتشغيل الذراع لدك العجين.
- J. افتح الإطار وشغل الذراع لاستعادة لوح الدك.
- K. أعد غلق الإطار وشغل ذراع الدك والتقطيع.
- L. بعد اتمام التقطيع، افتح الإطار، واخفض ذراع الدك لأقصى حد.
- M. أخرج لوح الدك الرمادي اللون من الحوض واجمع قطع العجين.

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



هام: يجب أن يتم تنظيف الآلة بواسطة شخص واحد فقط، والذراع في وضع خلفي (صينية الدك للأسفل). عدم الالتزام بهذه التعليمات يؤدي إلى زيادة مخاطر التعرض لحوادث خطيرة.

1.8. يومية بواسطة مستخدم مُدرب:

من الضروري التأكد بانتظام من التشغيل الجيد لمختلف أجهزة التحكم في الآلة:

- وهي فارغة، قم بتشغيل ذراع الدك (fig1). تأكد أنه لا توجد أماكن ثقيلة.
- تأكد من التشغيل الجيد لخطاف غلق الإطار (fig2).

ضع صينية الدك في وضع منخفض و قم بتنظيف الحوض.
نظف الإطار click&cut.
نظف الشبك.
نظف داخل الآلة، واسقط بقايا العجين والدقيق في وعاء استعادة الدقيق و قم بتفريغه.

2.8. أسبوعية بواسطة مستخدم مُدرب:

اغسل كل الهيكل باستخدام قطعة قماش رطبة.
قم بتفريغ وعاء استعادة الدقيق.
بينما الصينية في وضع منخفض، نظف حوض الآلة بواسطة قطعة قماش رطبة.
اشطف من على كل الأجزاء الداخلية للآلة وكذلك الأجزاء الميكانيكية.

3.8. السنوية بمعرفة وكيل معتمد:

أثناء تشغيل الآلة، تأكد أنه لا توجد ضوضاء غير طبيعية تصدر منها. تحقق في نفس الوقت من التمرکز الصحيح للصينية في الحوض.
قم بفك الآلة من قاعدتها، و قم بهزها لإعادة شد براغي ربط اسطوانات الاحتكاك إذا لزم الأمر ((fig4)؛ و قم بتنظيف وتشحيم المحاور المسننة وكذلك العجلات المسننة (fig4).

9. قطع المستهلكات

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

قائمة قطع المستهلكات:

الاسم	الرقم المرجعي
نعل مضاد للانزلاق.	F4602008
أسطوانة احتكاك.	F4602004

التحقق	المشكلة
<p>تأكد من نظافة الحوض.</p> <p>تأكد من حالة العجلات المسننة والمحاور المسننة.</p> <p>تأكد من حالة المكونات في الآلة.</p>	صعوبة تحريك ذراع الدك / التقطيع
<p>تأكد من توازي الصينية مقارنة بحواف الحوض.</p> <p>تأكد من أن إطار click&cut يتلامس جيداً مع الحوض.</p> <p>تحقق من شكل ونظافة سكاكين الشبك.</p>	تقطيع سيء لقطع العجين
<p>أعد شد براغي تقييد أسطوانات الاحتكاك (fig4).</p> <p>انتبه: هذه العملية يجب أن تتم وصينية الدك مرفوعة، حيث هناك مخاطر حدوث الإصابة بالقرص.</p>	صينية الدك تنزل وحدها

إذا استمرت المشكلة بعد ذلك، يرجى الاتصال بالفني.



شکل	الرقم	الاسم
1	1	قِطَاعَة يدوية Easyform.
	2	قاعدة القِطَاعَة اليدوية Movéo .
	3	مقابض المناولة.
	4	مقبض ذراع الدك / التقطيع.
	5	موضع وعاء استعادة بقايا التنظيف.
	6	حوض.
	7	منطقة تخزين الشبك / ألواح الدك.
	8	وعاء تخزين الدقيق.
2	9	مقبض مصراع click&cut.
	10	خطاف قفل المصراع.
	11	خطاف الإطار click&cut.
3	12	منطقة عمل.
4	13	براغي تقييد أسطوانات الاحتكاك.
5	/	الاستخدام.
6	/	التنظيف.

Fig. 1

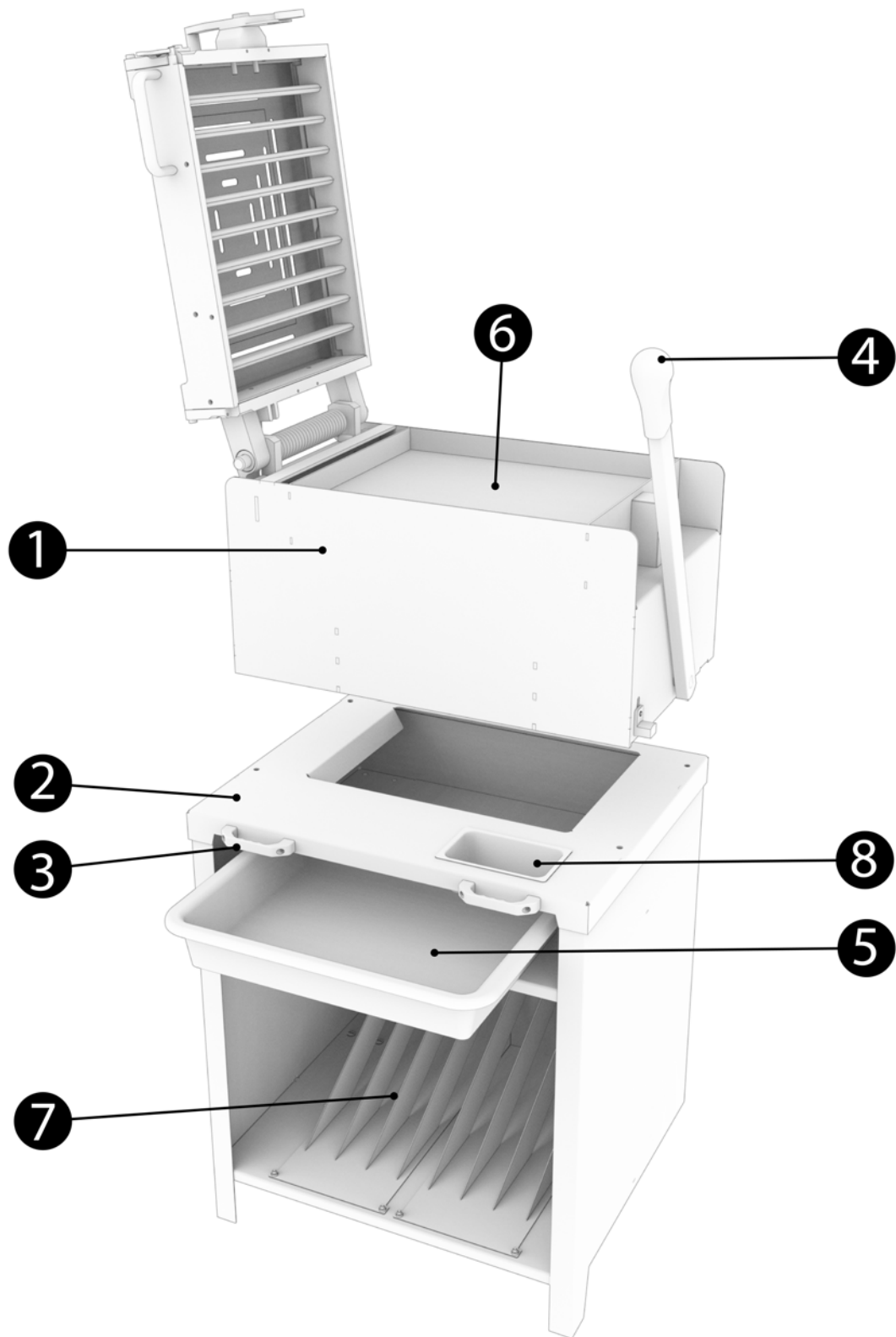


Fig. 2 :

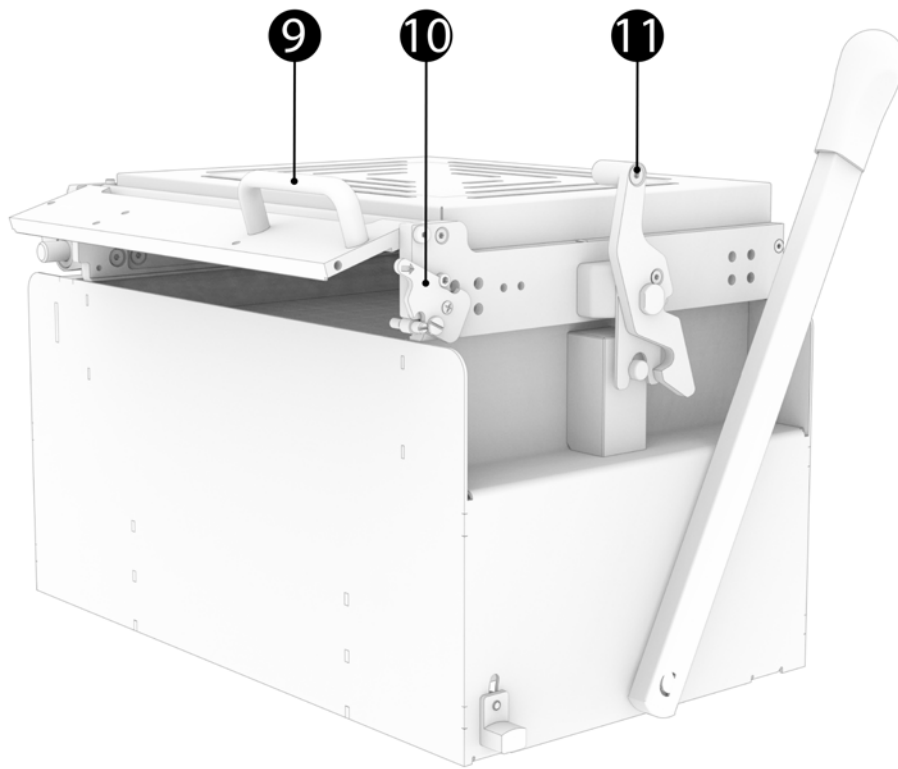


Fig. 3 :

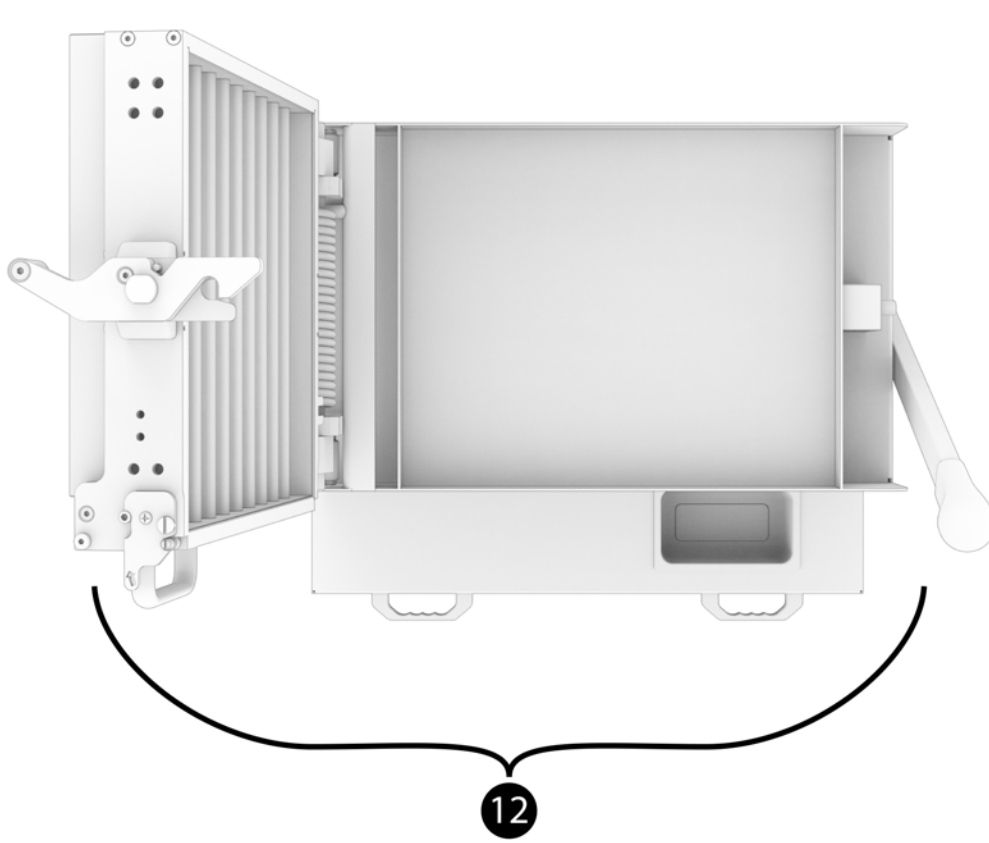


Fig. 4 :



Fig. 5 :

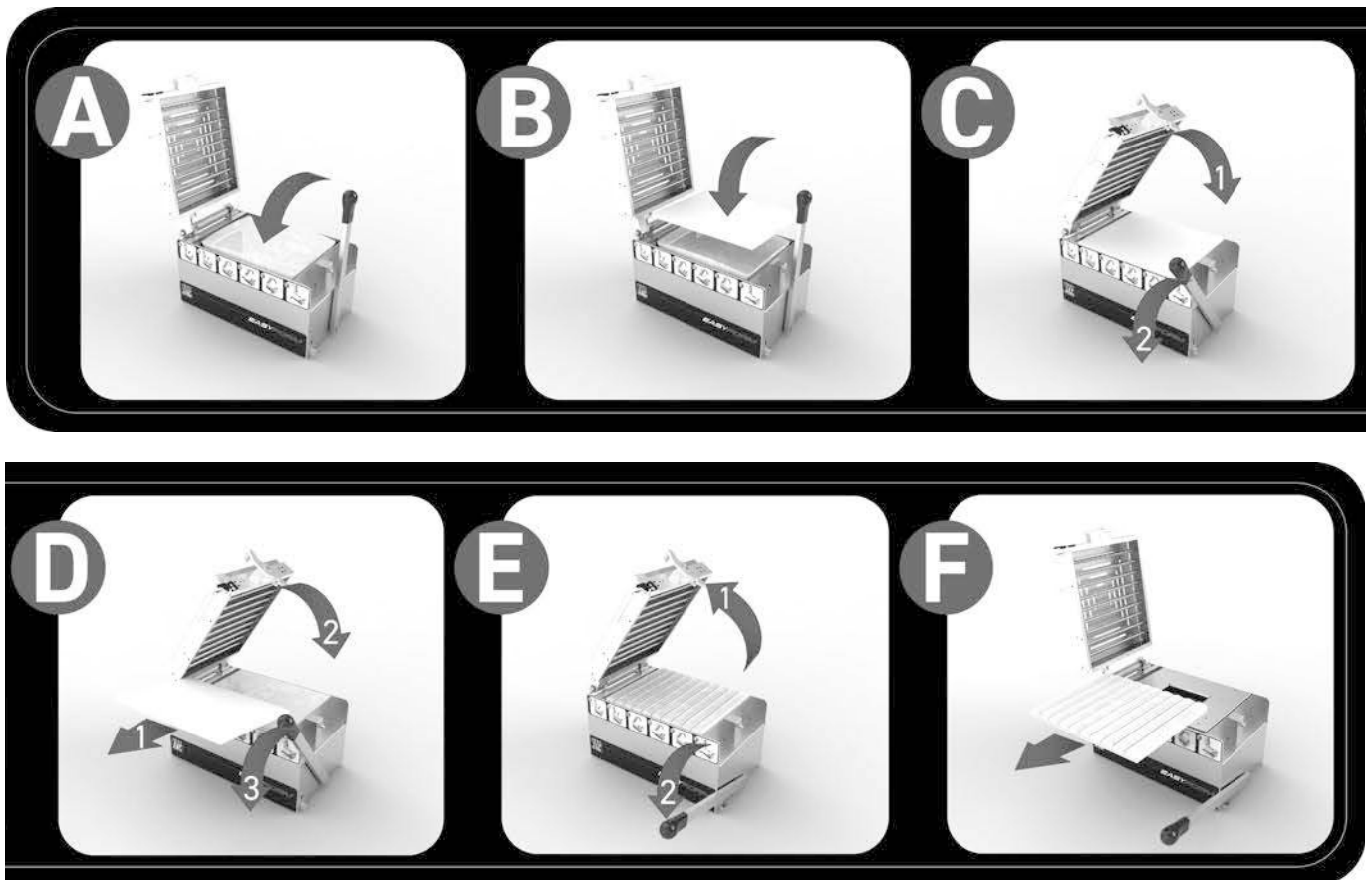


Fig.6





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.

- 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** li sottoscritto dichiara questa macchina conforme alle ultime versioni delle seguenti direttive europee: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- ES** El infrascrito declara que esta máquina es conforme con las directivas europeas 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- RU** Нижеподписавшееся лицо заявляет, что данное устройство соответствует европейским директивам 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.
- AR** يقر الموقع أدناه أن هذه الآلة متطابقة مع التعليمات الأوروبية أرقام CE/2006/42 و UE/2014/35 و UE/2014/30.

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

Last update: 06/2022
Technical files compiled by:
Pierre-Yves Dorsimont
JAC S.A.
Chemin d'Éole, 1
B-4000 Sclessin
BELGIUM



Adrien Craeninckx
Chief Executive Officer
JAC s.a.