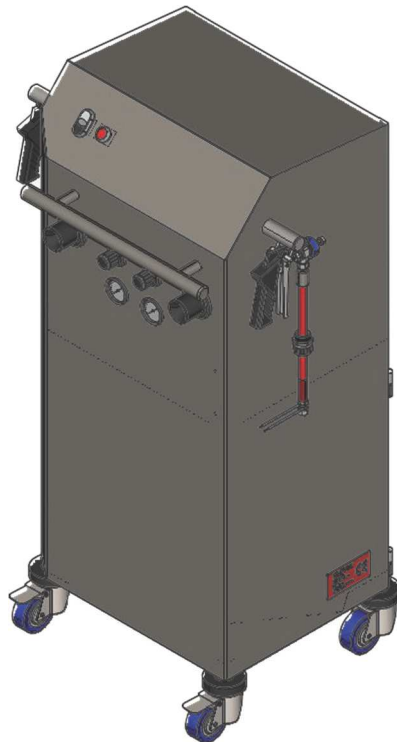




# Jelly easy series

## Mode d'emploi



Document number  
Machine  
Revision

OM\_Jelly easy series  
Jelly easy series  
001

## **Droits d'auteur et coordonnées**

### **© Équipement alimentaire Bakon**

Ce document ou des parties de celui-ci ne peuvent être reproduits, stockés dans un système de récupération ou transmis, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement, ou autre, sans l'autorisation écrite préalable de Bakon Food Equipment.

Ce manuel peut contenir des inexactitudes techniques ou des erreurs typographiques.

Bakon Food Equipment se réserve le droit de réviser le présent document de temps à autre dans son contenu sans l'obligation de Bakon Food Equipment d'informer toute personne d'une telle révision ou d'un tel changement.

Les détails et les valeurs indiqués dans ce manuel sont des valeurs moyennes et ont été compilés avec soin. Ils ne sont toutefois pas contraignants et Bakon Food Equipment décline toute responsabilité pour les dommages ou préjudices subis en raison de la confiance accordée aux informations fournies dans le présent document ou de l'utilisation des produits, processus ou équipements auxquels ce document fait référence. Aucune garantie n'est donnée que l'utilisation des informations ou des produits, processus ou équipements auxquels ce document fait référence n'entraînera pas l'utilisation de brevets ou de droits de tiers. Les informations fournies ne dispensent pas l'utilisateur de faire ses propres expériences et tests.

### **Contact information**

Bakon Food Equipment  
Stanleyweg 1  
4462 GN Goes  
The Netherlands  
Tel: (+31) 113 244330  
Fax: (+31) 113 244360  
Mail: [bakon@bakon.nl](mailto:bakon@bakon.nl)

---

# Contents

<b>1</b>	<b>À propos de ce document .....</b>	<b>5</b>
1.1	À propos de ce document .....	5
1.2	À propos de la machine et du produit - utilisation prévue .....	5
1.3	Documents connexes et spécification du groupe cible .....	5
1.4	Comment travailler avec le document.....	6
1.5	Résumé de larévision .....	6
1.6	Terminologie .....	6
<b>2</b>	<b>Sécurité.....</b>	<b>7</b>
2.1	Instructions générales.....	7
2.2	Responsabilité .....	7
2.3	Avertissements et mises en garde utilisés dans le présent document .....	7
2.4	Symboles de sécurité sur la machine .....	8
2.5	Mise au rebut de la machine.....	8
2.6	Personnel qualifications .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2.7	Consignes de sécurité concernant le tuyau chauffé électriquement .....	9
<b>3</b>	<b>Descriptif.....</b>	<b>10</b>
3.1	Vue d'ensemble et fonctionnement de la machine complète .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3.2	Roue.....	11
3.3	Connecteur rapide .....	12
3.4	Armoire pour additif liquide.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3.5	Vue d'ensemble des commandes.....	13
3.6	Vue d'ensemble des connexions.....	15
3.7	Plaque signalétique .....	16
<b>4</b>	<b>Transport et stockage.....</b>	<b>20</b>
4.1	Transports .....	20
4.1.1	Transport sur site .....	20
4.2	Stockage.....	20
<b>5</b>	<b>Installation .....</b>	<b>21</b>
5.1	Déballer la machine.....	21
<b>6</b>	<b>Opération .....</b>	<b>22</b>
6.1	Préparation à la production.....	22
6.1.1	Vérifier que la machine n'est pas endommagée ou contaminée.....	22
6.1.2	Connecter la machine .....	22
6.1.3	Vérifiez s'il y a un additif liquide dans le récipient.....	22

---

6.1.4	Vérifier la buse .....	22
6.2	Régler la machine en fonction de la recette du produit actuel .....	22
6.2.1	Régler la pression de la pompe .....	22
6.2.2	Remplacer la buse.....	23
6.3	Démarrer la production .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
	Ajouter l'additif liquide.....	24
6.4	Arrêter la production .....	24
6.5	Propre.....	24
6.5.1	Propreté .....	24
6.5.2	Arrêter la production.....	24
6.5.3	Rincer la machine.....	25
6.5.4	Propre.....	25
<b>7</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>26</b>
7.1	Procédure de dépannage .....	26
7.2	Tableau de dépannage .....	26
<b>8</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>28</b>
8.1	Spécification du produit .....	28
8.2	Dimensions et masse .....	28
8.3	Conditions ambiantes .....	28
8.4	Niveau sonore.....	28
8.5	Classifications de sécurité.....	28
8.6	Spécification du système pneumatique.....	29
8.7	Caractéristiques électriques .....	29

# 1. À propos de ce document

## 1.1 À propos de ce document

Le document contient les informations nécessaires pour:

- Installer
- Opérer
- Effectuer la maintenance de l'opérateur
- Corriger les petits problèmes

Ce document contient les instructions originales. La langue originale du document est l'anglais.

Il n'est pas toujours possible de fournir une illustration détaillée de chaque élément de la machine. Par conséquent, les illustrations de ce document peuvent montrer une configuration typique. Ils sont à titre informatif seulement.

## 1.2 À propos de la machine et du produit - utilisation prévue

La machine est conçue pour pulvériser un additif liquide sur les produits. La machine est conçue pour traiter l'additif liquide uniquement comme spécifié. Toute autre utilisation de la machine est strictement interdite.

Machine	Jelly easy series, types: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jelly easy</li> <li>• Jelly easy I</li> <li>• <b>Jelly easy II</b></li> <li>• Jelly easy Chaud Froid</li> <li>• Jelly easy Twin Power</li> </ul>
Additif liquide	Additif liquide dans les spécifications autorisées. Se référer au § 8.1

## 1.3 Documents connexes et spécification du groupe cible

Document name	Document number	Target group
Mode d'emploi	OM_Jelly easy series	Personnel qui installe et fait fonctionner la machine
Manuel d'entretien	SM_Jelly easy series	Personnel qui entretient la machine
Dessins électriques	ED_Jelly easy series	Personnel qui entretient la machine
Documentation du fabricant de l'équipement d'origine	OEM_Jelly easy series	Personnel qui entretient la machine
Schéma pneumatique	PND_Jelly easy series	Personnel qui entretient la machine
Schéma du produit	PRD_Jelly easy series	Personnel qui entretient la machine

Document name	Document number	Target group
Déclaration de conformité	CE_Jelly easy series	Usage général
Déclarations de sécurité alimentaire	DOC_Jelly easy series	Usage général

## 1.4 Comment travailler avec le document

1. Familiarisez-vous avec la structure et le contenu du document.
2. Lisez le chapitre sur la sécurité en détail et assurez-vous de bien comprendre tous les instructions. Reportez-vous au chapitre 2.
1. Faites les actions complètement et dans l'ordre donné.

## 1.5 Résumé de la révision

Date	Revision number	Comment
Mai 2024	001	Version initiale

## 1.6 Terminologie

Term	Definition
CAN	Réseau de zone de contrôle
CI	Instructions de nettoyage
Damage	Le résultat d'un événement indésirable qui modifie l'état de quelque chose par rapport à son état initial
ED	Dessins électriques
Equipment	L'objet ou les outils permettant de faire fonctionner la machine et de la maintenir en état de marche
HMI	Interface homme-machine
Module	Partie de la machine qui peut fonctionner indépendamment
OEM	Fabricant d'équipement d'origine
OM	Manuel de l'opérateur
PLC	Contrôleurs logiques programmables
SM	Manuel d'entretien

## 2 Sécurité

### 2.1 Instructions générales



**Avertissement:**

Ce document et les consignes de sécurité incluses ne remplacent pas le besoin d'être vigilant et de faire preuve de bon sens lorsque vous utilisez et entretenez la machine.

- S'il y a des instructions de sécurité que vous ne comprenez pas, n'utilisez pas la machine.
- Assurez-vous que tous ceux qui travaillent avec la machine connaissent le potentiel dangers de la machine.
- N'utilisez pas la machine tant que vous n'êtes pas sûr que toute la maintenance préventive est à la hauteur date.
- N'utilisez pas la machine si l'une des parties de la machine est connue (ou soupçonnée) d'être defective ou mal ajusté.
- N'essayez pas de retirer, de modifier ou de neutraliser un dispositif de sécurité sur la machine. L'interférence avec les dispositifs de sécurité peut entraîner des blessures graves, voir mortelles

### 2.2 Responsabilité


Bakon Food Equipment n'est pas responsable si vous ne respectez pas les règles ci-dessous:

- N'utilisez pas une machine endommagée. En cas de doute, contactez Bakon Food Equipment.
- Installez et connectez la machine conformément aux instructions de ce document.
- Respectez toutes les réglementations locales en matière de sécurité et d'hygiène.
- Gardez la machine en bon état. Assurez-vous que les pièces défectueuses sont remplacées immédiatement.
- Fermez les couvercles et assurez-vous que tous les panneaux sont correctement installés.
- Remplacez les pièces par des pièces d'origine de Bakon Food Equipment.
- N'utilisez et n'effectuez l'entretien sur la machine que conformément aux instructions de la documentation connexe. Si aucune instruction n'est disponible pour une action que vous souhaitez faire, contactez Bakon Food Equipment.








### 2.3 Avertissements et mises en garde utilisés dans ce document

Un avertissement indique qu'une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures, la mort ou des dommages à la machine ou à l'équipement. L'icône dans l'avertissement indique le type de danger.

Une mise en garde indique qu'une utilisation incorrecte peut causer des dommages à la machine, à l'équipement ou aux biens.

Icon	Description
	<p>Visual sign that there is a hazard</p>

## 2.4 Symboles de sécurité sur la machine

Symbol	Description
	Risque de surface chaude
	Risque d'arêtes vives
	Risque électrique
	Risque de pincement
 or 	Risque de coupure
	Protection auditive obligatoire

## 2.5 Mise au rebut de la machine

Avant de démonter la machine, débranchez-la du réseau électrique.

1. Vous pouvez envoyer la machine à Bakon Food Equipment pour une mise en rebut.
2. Si vous n'envoyez pas la machine à Bakon Food Equipment:
  - Retirez toutes les pièces en plastique de la machine.
  - Jetez les pièces en acier inoxydable comme des déchets.
  - Éliminez toutes les pièces de la machine de manière respectueuse de l'environnement.
  - Respectez les réglementations locales.

## 2.6 Qualifications du personnel

Lorsque vous utilisez, réglez ou entretenez la machine:

- Retirez tous les bijoux et les vêtements amples.
- Assurez-vous d'avoir l'autorisation de votre ou vos employeurs pour travailler avec la machine.
- Assurez-vous de ne faire que le travail pour lequel vous avez été formé.
- Assurez-vous d'avoir libre accès à tous les documents nécessaires, tels que celui-ci document.
- Assurez-vous de connaître toutes les situations qui peuvent survenir afin de pouvoir agir rapidement et efficacement en cas d'urgence.

### Hygiène personnelle et alimentaire

La machine traite les aliments pour - généralement - la consommation humaine. Respectez donc les normes d'hygiène les plus élevées dans la zone de processus.



#### **Avertissement:**

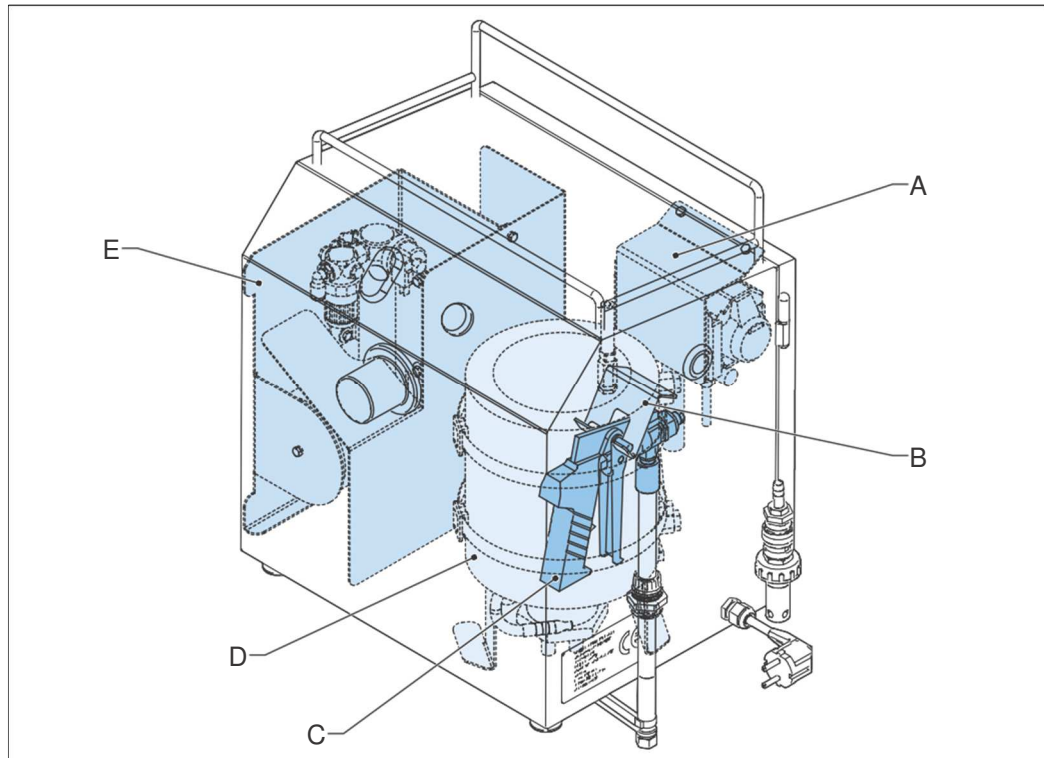
Assurez-vous d'avoir reçu une formation en hygiène personnelle et alimentaire de votre ou vos employeurs. Si vous n'avez pas une bonne compréhension de l'hygiène, cela peut entraîner une contamination des aliments et même une intoxication alimentaire.

## 2.7 Consignes de sécurité concernant le tuyau chauffé électriquement

- Ne tirez pas sur un tuyau pour déplacer la machine.
- Ne pliez pas trop un tuyau.
- Ne déplacez pas un tuyau sur un objet pointu.
- Placez le pistolet dans le support lorsqu'il n'est pas utilisé.

## 3 Description

### 3.1 Aperçu et fonctionnement de la machine complète



A – pompe

D - Chauffage

B – support de pistolet

E – Unité de pompe

C – Pistolet de pulvérisation

#### Fonction

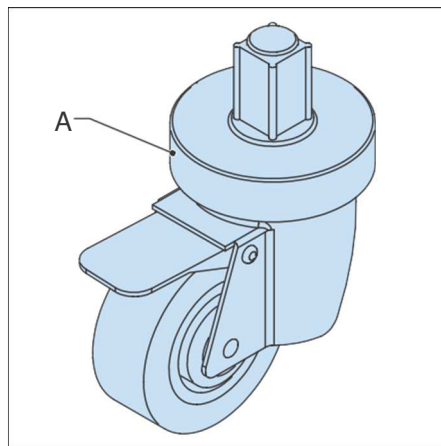
- La pompe contrôle le débit d'additif liquide vers les unités de pulvérisation.
- Le porte-pistolet maintient le pistolet de pulvérisation.
- Le pistolet pulvérise un additif liquide sur le produit.
- Le chauffage contrôle la température de l'additif liquide pour s'assurer que le jet unit peut le vaporiser.
- L'unité de pompe contrôle le flux d'air vers les unités de pulvérisation.

#### Remarks

Machine type	Remark
<b>Jelly easy II</b> Jelly easy Hot Cold Jelly easy Twin Power	Ces types de machines ont deux pompes.
<b>Jelly easy II</b> Jelly easy Hot Cold Jelly easy Twin Power	Ces types de machines ont deux supports de pistolet.
<b>Jelly easy II</b> Jelly easy Hot Cold Jelly easy Twin Power	Ces types de machine comportent deux pistolets de pulvérisation

Machine type	Remark
Jelly easy Hot Cold	Sur ce type de machine, seul le pistolet de pulvérisation de droite pulvérise de l'additif liquid chauffée
Jelly easy Twin Power	Ce type de machine comporte deux chauffages
Jelly easy Hot Cold	Ce type de machine comporte un circuit chauffé avec une chauffage et un circuit sans chaffage.

### 3.2 Roue



A. Roue

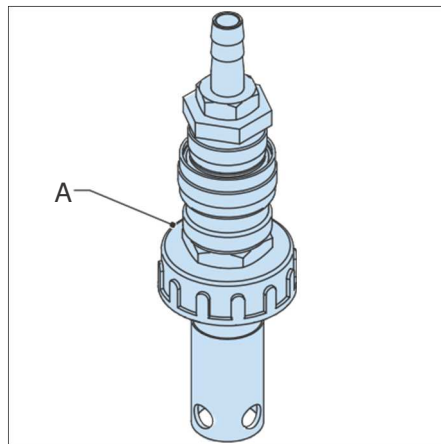
#### Fonction

- Les roues assurent le déplacement de la machine sans avoir à la lever.

#### Remarks

Machine type	Remark
Jelly easy I Jelly easy II Jelly easy Hot Cold Jelly easy Twin Power	Ces types de machine comportent quatre roues.

### 3.3 Connecteur rapide

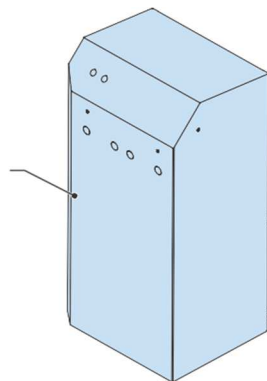


A -Connecteur rapide

#### Fonction

- Le connecteur rapide permet de connecter et de déconnecter facilement le tube d'aspiration à l'additif liquide.

### 3.4 Armoire d'additif liquide



A Armoire d'additif liquide

#### Fonction

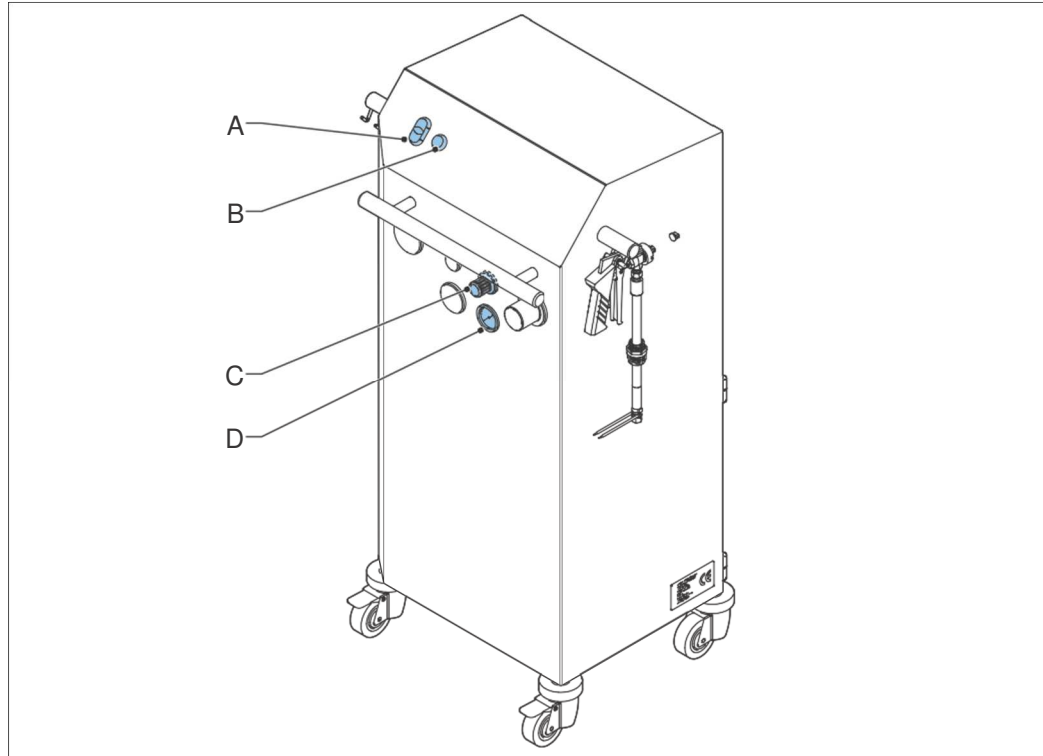
- Vous pouvez mettre le récipient avec l'additif liquide à l'intérieur de l'armoire. De plus, l'armoire place les commandes de la machine à une hauteur ergonomique.

#### Remarks

Machine type	Remark
Jelly easy I Jelly easy II Jelly easy Hot Cold Jelly easy Twin Power	Ces types de machine comportent une armoire pour l'additif liquide

### 3.5 Vue d'ensemble des commandes

Cette section affiche les commandes pour les types de machines suivants : Jelly easy I, **Jelly easy II**, Jelly easy Hot Cold, Jelly easy Twin Power.



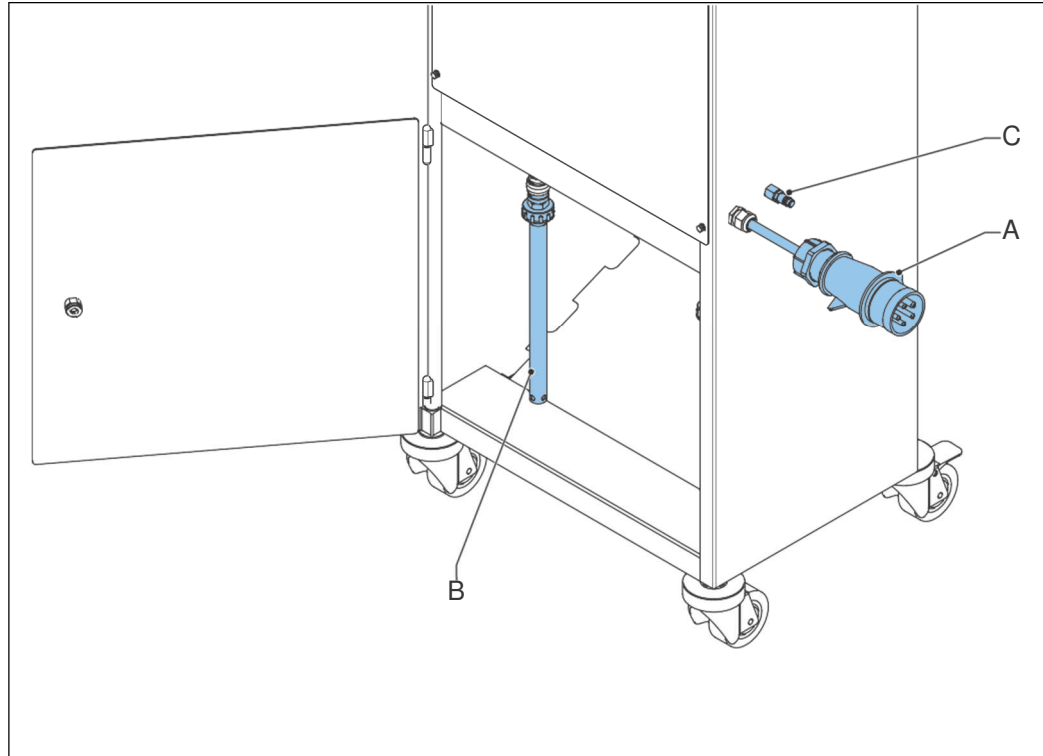
- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| A. Bouton poussoir d'alimentation | C. Bouton de contrôle de la pression de la pompe |
| B. Indicateur de chauffe          | D. Manomètre de pompe                            |

Control	Description	Function
Boutons-poussoirs d'alimentation	Bouton-poussoir blanc (marche) et boutons-poussoirs noir (arrêt). Entre les boutons-poussoirs se trouve un voyant lumineux.	Lorsque vous appuyez sur le bouton de marche, l'alimentation principale est allumée et le voyant s'allume. Lorsque vous appuyez sur le bouton d'arrêt, l'alimentation principale est coupée et le voyant s'éteint.
Indicateur de chauffage	Voyant rouge	Est allumé si le chauffage est allumé. L'indicateur se déclenche lorsque l'additif liquide est à la température correcte.

Control	Description	Function
Bouton de contrôle de la pression de la pompe	Bouton de commande mécanique	Pour régler la pression sur la soupape de pression de la pompe. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Jelly easy II, Jelly easy Hot Cold, Jelly easy Twin Pow : ces machines disposent de deux boutons de commande.
Manomètre de pompe	Indique la pression réglée sur la pompe	Pour surveiller la pression de la pompe. Jelly easy II, Jelly easy Hot Cold, Jelly easy Twin Pow : ces machines disposent de deux manomètres.

### 3.6 Vue d'ensemble des connexions

Cette section affiche les commandes pour les types de machines suivants : Jelly easy I, **Jelly easy II**, Jelly easy Hot Cold, Jelly easy Twin Power.



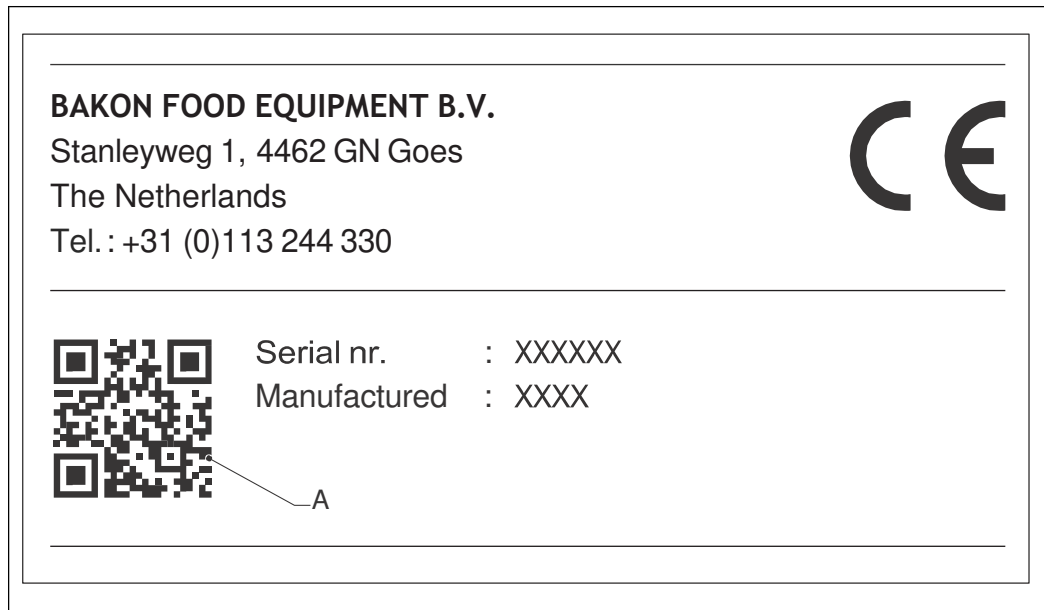
A Alimentation électrique  
B Alimentation des  
additifs liquides

C Air comprimé

#### Remarks

Machine type	Remark
<b>Jelly easy II</b> Jelly easy Hot Cold Jelly easy Twin Power	Ces types de machines ont deux connexions pour l'alimentation des additifs liquides.
Jelly easy Hot Cold	Le raccord gauche pour l'alimentation en additif liquide est destiné au circuit chauffé.
Jelly easy Twin Power	L'alimentation électrique de cette machine est triphasée.

### 3.7 Type plate



- A Lien vers le site web de Bakon Food Equipment



## 4 Transport et stockage

### 4.1 Transport

La machine est emballée départ usine.



**Avertissement:**

Chargez et déchargez la machine à l'aide d'un équipement de levage sûr.  
Pour les spécifications de dimensions et de masse, se référer au § 8.2.

1. Disconnect the connections before you transport the machine.

#### 4.1.1 Transport sur place



**Attention :** Ne tirez pas sur les tuyaux ou le câble d'alimentation pour déplacer la machine.



**Remarque :** Jelly easy : vous pouvez déplacer ce type de machine sur roues s'il est placé sur un train de roulement.

1. Débranchez les connexions électriques.
2. Placez le pistolet dans le support du pistolet.
3. Déverrouiller les roues.
4. Poussez la machine pour la transporter sur place, sur une surface plane, dure et plane.

### 4.2 Stockage

1. Nettoyez la machine. Reportez-vous au chapitre 6.6.
2. Débranchez les connexions électriques.

## 5 Installation

### 5.1 Déballer la machine

1. Retirer l'emballage.
1. Vérifiez si les données figurant sur la plaque signalétique sont correctes.
2. Examinez l'ensemble de la machine pour détecter tout dommage..
3. Si vous constatez des dommages, contactez immédiatement Bakon Food Equipment.

## 6 Operation

### 6.1 Préparation de la production

#### 6.1.1 Examinez la machine pour détecter tout dommage ou contamination

1- Examinez visuellement la machine pour détecter tout dommage..

**2 Avertissement:**

N'utilisez pas une machine endommagée. En cas de doute, contactez Bakon Food Equipment.



Si vous constatez des dommages, contactez votre superviseur.

3- Vérifiez si la machine est correctement nettoyée.

**4- Avertissement:**

Assurez-vous d'avoir reçu une formation en hygiène personnelle et alimentaire de votre ou vos employeurs. Si vous n'avez pas une bonne compréhension de l'hygiène, cela peut entraîner une contamination des aliments et même une intoxication alimentaire.



Si ce n'est pas le cas, contactez votre superviseur.

#### 6.1.2 Connecter la machine

1- Connectez toutes les connexions.

#### 6.1.3 Vérifiez s'il y a de l'additif liquide dans le récipient

1. Vérifiez s'il y a un additif liquide dans le récipient.
2. Sinon, ajoutez un additif liquide. Se référer au § 6.4.2.

#### 6.1.4 Faites un contrôle sur la buse

1. Vérifiez si la bonne buse est installée sur le pistolet de pulvérisation.
2. Si ce n'est pas le cas, remplacez la buse. Se référer au § 6.2.2.

### 6.2 Ajustez la machine en fonction de la recette du produit actuel

#### 6.2.1 Ajuster la pression de la pompe

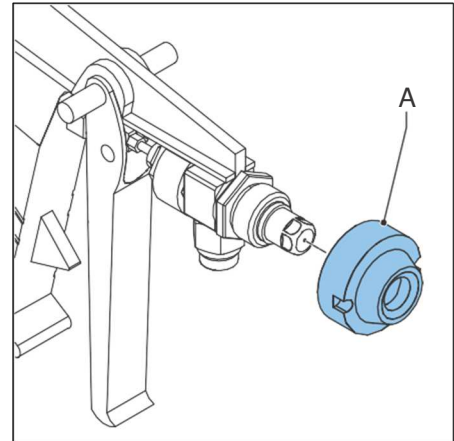


**Note :** La procédure ne s'applique qu'aux types de machines suivants : Jelly easy I, Jelly easy II, Jelly easy Hot Cold, Jelly easy Twin Power

1. Tournez le bouton de commande de pression de la pompe pour régler la pression sur la soupape de pression de la pompe. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la pression. Pour les spécifications, reportez-vous au § 8.6.

### 6.2.2 Remplacez la buse

1. Retier le buse (A).
2. Installer la nouvelle buse.



### 6.3 Démarrer la production

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer la machine.
2. Tenez le pistolet pulvérisateur à 10 cm au-dessus du produit.
3. Faites fonctionner les unités de pulvérisation pour pulvériser de l'additif liquide.



**Note:** Pour une pulvérisation radiale, déplacez le pistolet en mouvements circulaires au-dessus du produit. Pour une pulvérisation à plat, déplacez le pistolet uniformément vers l'arrière et vers l'avant au-dessus du produit.

## Ajouter un additif liquide



**Note:** La procédure ne s'applique qu'aux types de machines suivants : Jelly easy I, **Jelly easy II**, Jelly easy Hot Cold, Jelly easy Twin Power.

1. Ouvrez la porte de l'armoire (A).
2. Relâchez le connecteur (B) du conteneur (C).
3. Retirez le récipient vide.
4. Retirez le connecteur (D) avec le presse-étoupe (E) du récipient vide.
5. Installez le connecteur (D) avec presse-étoupe (E) sur un contenant neuf.
6. Installer le nouveau conteneur dans la machine.
7. Connectez le connecteur (D) du récipient avec presse-étoupe (E) à la connecteur sur la machine (B).
8. Fermez la porte de l'armoire.

## 6.4 Arrêter la production

1. Placez le pistolet dans le support du pistolet.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la machine.

## 6.5 Propre

### 6.5.1 Propre



**Avertissement:**

- Les résidus de savon et/ou les résidus de désinfectants doivent être lavés correctement.
- Le produit de nettoyage ne doit pas provoquer de réactions mutuelles.
- Respectez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.



**Prudence:**

- Si vous utilisez un tuyau d'eau, ne le dirigez pas vers les joints et les panneaux de commande.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Assurez-vous que le produit de nettoyage ne pénètre pas dans les connecteurs électriques ou les connexions d'air comprimé.



**Note:**

- Les pièces de la machine peuvent être désinfectées avec des désinfectants.

1. Obéissez aux instructions ci-dessus.

### 6.5.2 Arrêter la production

1. Arrêter complètement la production.

### 6.5.3 Rincez la machine



**Avertissement:**

- Le produit de nettoyage ne doit pas provoquer de réactions mutuelles.
- Respectez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

1. Retirez la buse du pistolet pulvérisateur. Reportez-vous à la *section 6.2.2.*
2. Mettez le tuyau d'aspiration dans un récipient avec de l'eau tiède au maximum 40 °C.
3. Démarrez la production. Reportez-vous à la *section 6.3.* Maintenant, le produit de nettoyage rince la machine.
4. Si le récipient avec de l'eau tiède est vide, arrêtez la production. Faire référence à 6.5.
5. Installez la buse sur le pistolet pulvérisateur. Faire référence à 6.2.2

### 6.5.4 Propre

6. Nettoyez la machine et les pièces démontées de la machine.

## 7 Dépannage

### 7.1 Procédure de dépannage

1. Essayez de trouver une solution au problème à l'aide des tableaux de dépannage.
2. Si vous ne trouvez pas de solution au problème, contactez votre superviseur ou le service ingénieur.

### 7.2 Tableau de dépannage

Problem	Possible cause	Possible solution
Le compresseur ne fonctionne pas (aucun produit ne sort du pistolet pulvérisateur).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La prise électrique est morte.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche ou le câble est endommagé.</li> <li>• L'interrupteur marche/arrêt affiche une erreur.</li> <li>• Le compresseur a une erreur.</li> </ul>	Vérifiez si la machine est branchée et sous tension. Si c'est le cas, contactez un ingénieur de service.
L'eau du réservoir de chauffage de l'eau ne se réchauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température est réglée trop bas..</li> <li>• L'élément chauffant est cassé.</li> </ul>	Contactez l'ingénieur de service.
Le compresseur ne s'arrête pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le compresseur a un défaut.</li> <li>• Il y a une fuite entre le compresseur et la pompe.</li> </ul>	Contactez l'ingénieur de service.
Aucun produit ne sort de la buse du pistolet de pulvérisation.	La buse est bloquée.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez la buse du pistolet.</li> <li>2. Rincez ou remplacez la buse.</li> </ol> <p>Dans le cas d'une buse en métal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dévissez l'intérieur du pistolet pulvérisateur à l'aide d'un tournevis et nettoyez-le.</li> </ul>
La buse ne parvient pas à produire un motif de pulvérisation régulier/uniforme ou de l'air sort du pistolet de pulvérisation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le produit est trop épais ou grumeleux.</li> <li>• Le conteneur est presque vide.</li> <li>• L'air étranger est aspiré par une fuite dans le tuyau d'aspiration.</li> </ul>	Vérifiez le niveau d'additif liquide dans le récipient. Si le niveau est suffisamment élevé, contactez l'ingénieur de service.

---

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Possible solution</b>
Le pistolet fuit	La bague d'étanchéité est polluée ou endommagée.	Nettoyez ou remplacez la bague d'étanchéité en nylon derrière la buse radiale en acier.
Le tuyau chauffant ne chauffe pas.	Le serpentín de chauffage du tuyau est endommagé.	Contactez l'ingénieur de service.

## 8 Caractéristiques techniques

### 8.1 Caractéristiques techniques

Table 1: Spécification de l'additif liquide

Article	Spécification
Plage de température pour l'état liquide	0 - 85 °C

### 8.2 Dimensions et masse

Machine type	Masse [kg]	Longueur [mm]	Largeur [mm]	Hauteur [mm]
Jelly easy	20	470	330	480
Jelly easy I	53	680	530	1180
<b>Jelly easy II</b>	<b>70</b>	<b>680</b>	<b>530</b>	<b>1180</b>
Jelly easy Hot Cold	55	680	530	1180
Jelly easy Twin Power	66	680	530	1180

### 8.2 Conditions ambiantes

Item	Spécification
Température [°C]	0 - 40
Altitude au-dessus du niveau de la mer [m], en service	0 - 1000
Humidité relative, sans condensation [%]	20 - 80

### 8.4 Niveau sonore

Item	Spécification
Niveau sonore maximal [dB(A)]	< 70

### 8.5 Safety classifications

Item	Spécification
Classification IP (Ingress Protection)	44
Classification CEM (Conformité ElectroMagnétique)	class 2

## 8.6 Spécification du système pneumatique

Item	Specification [MPa]
Pression de la pompe	Maximum 0.32 (3.2 bar)

## 8.7 Spécifications électriques

Machine type	Voltage	Consommation d'énergie en fonctionnement normal[W]
Jelly easy	230 VAC + N + PE 50/60 Hz	1660
Jelly easy I	230 VAC + N + PE 50/60 Hz	1660
<b>Jelly easy II</b>	<b>230 VAC + N + PE 50/60 Hz</b>	<b>2720</b>
Jelly easy Hot Cold	230 VAC + N + PE 50/60 Hz	1660
Jelly easy Twin Power	3x400 VAC + N + PE 50/60 Hz	5100