

# GUIDE DE L'UTILISATEUR



**BERLINGOTIERE**

**MODELE JASSARANIS®**

**Version Eco**

**Version Pro**

## Table des matières

1.	Utilisation du document : .....	2
2.	Contenu : .....	2
3.	Description de la Berlingotière JASSARANIS : .....	3
4.	Montage de la Berlingotière : .....	4
5.	Comment utiliser la Berlingotière : .....	5
6.	Nettoyage de la machine : .....	6
7.	Recommandations : .....	7
I.	Service Clients	
II.	Faites parler de vous	

La **Berlingotière JASSARANIS** est fabriquée et entièrement assemblée dans nos ateliers de Roche la Molière.



## 1. Utilisation du document :

Nous vous remercions d'avoir acheté une Berlingotière OMG. La lecture de cette documentation vous permettra de trouver toutes les indications nécessaires à la bonne utilisation de votre machine, ainsi que les recommandations de nettoyage. Voici la liste des symboles que vous rencontrerez dans ce document :



Indique la procédure à suivre pour éviter de vous blesser ou prévenir toute blessure mineure éventuelle.



Indique comment réagir face à une situation qui se présente à vous.

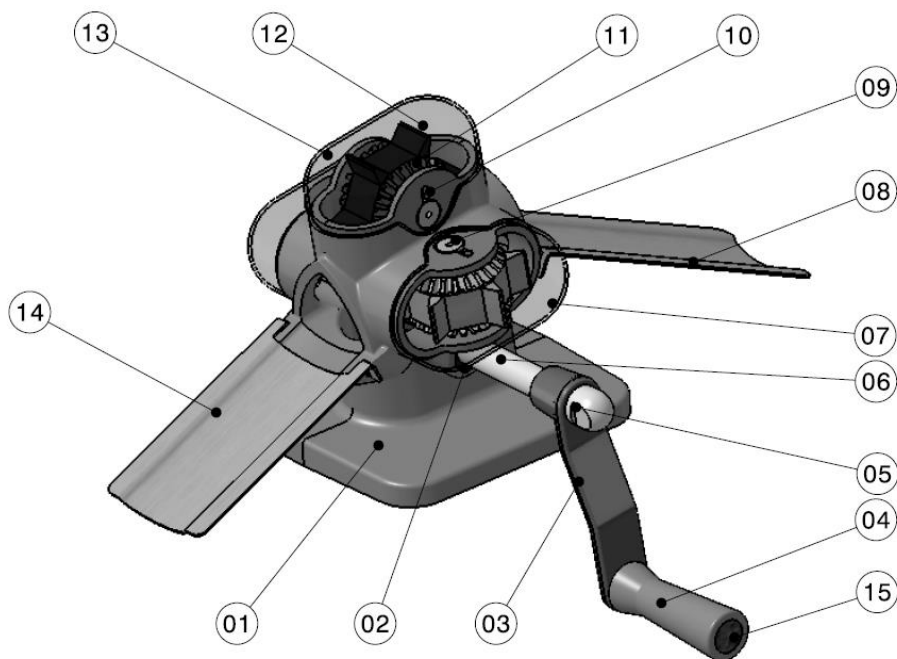


Indique la procédure à suivre pour prévenir tout problème éventuel sur la machine ou pour ne pas endommager d'autres objets.

## 2. Contenu :

	<p>X 1</p>		<p>X 1</p>
	<p>X 1</p>		<p>X 1</p>
	<p>X 1</p>		

### 3. Description de la Berlingotière JASSARANIS :



01	Corps	09	Axe pignon latéral
02	Palier	10	Axe pignon supérieur
03	Corps de poignée	11	Pignon
04	Embout de poignée	12	Etoile
05	Ecrou de serrage de la poignée	13	Capot supérieur
06	Axe d'entraînement	14	Rampe sortie guirlande
07	Capot latéral	15	Fixation poignée
08	Rampe d'entrée sucre		

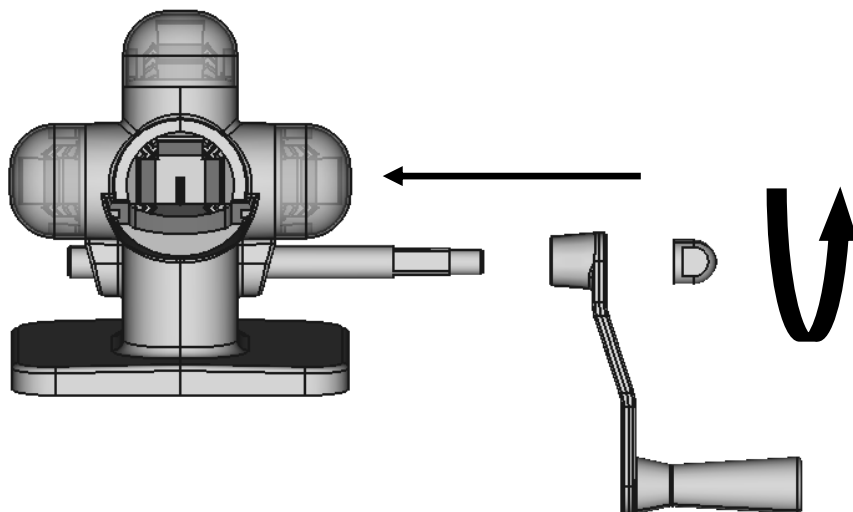
Dimensions (hors tout) : 400mm x 230mm x 200mm (L x l x h)

Poids : 5kg

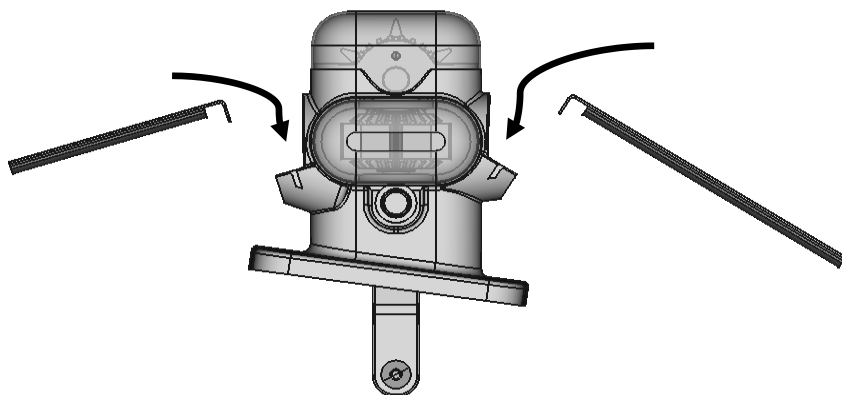
La Berlingotière permet de former et prédécouper des berlingots de Carpentras d'environ 4g.

La version Pro est quant à elle proposée pour une production allant jusqu'à 30kg journaliers.

4. Montage de la Berlingotière :



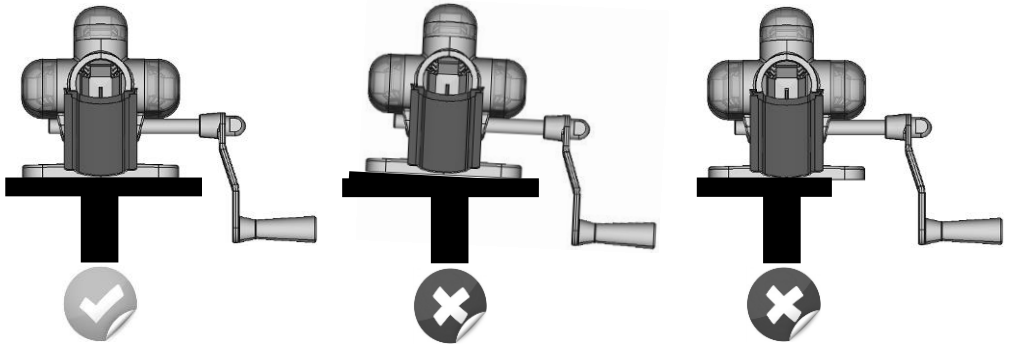
Insérer la poignée dans l'axe et visser l'écrou pour la bloquer.



Insérer les rampes dans les encoches, la grande en entrée, la petite en sortie.

## 5. Comment utiliser la Berlingotière :

### a. *Installation :*



Poser la berlingotière sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. La surface sur laquelle est posée la machine doit être plane. La berlingotière doit être bridée sur la table.



La poignée doit être en dehors de la table pour libérer le mouvement en rotation et éviter tout choc de la main contre la table lors de son utilisation.

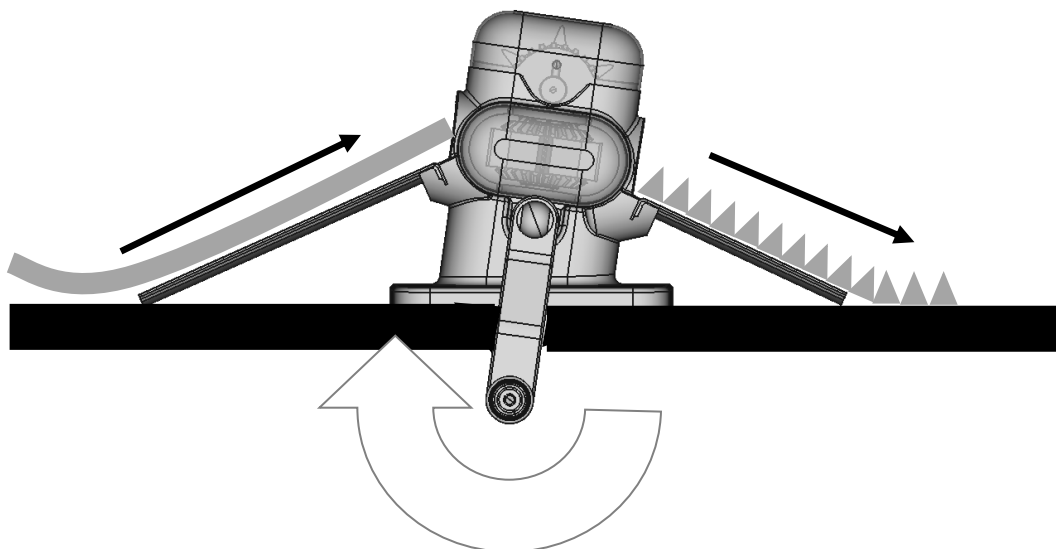


La machine doit être posée sur quelque chose de stable et plat afin d'éviter tout risque de chute.

Prévoir un espace suffisant à l'entrée et à la sortie de la machine pour ne pas faire tomber la matière première

### b. *Mouler les berlingots :*

Introduire le boudin de sucre dans l'entrée de la berlingotière (côté grande rampe / côté rond du corps de la machine) et faire tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Ceci entraînera le boudin dans le mécanisme et le moulera en une guirlande de berlingots. Un simple choc de la guirlande refroidie permettra de séparer les berlingots.



Ne rien introduire (doigts ou objet quelconque) dans le mécanisme de la machine.

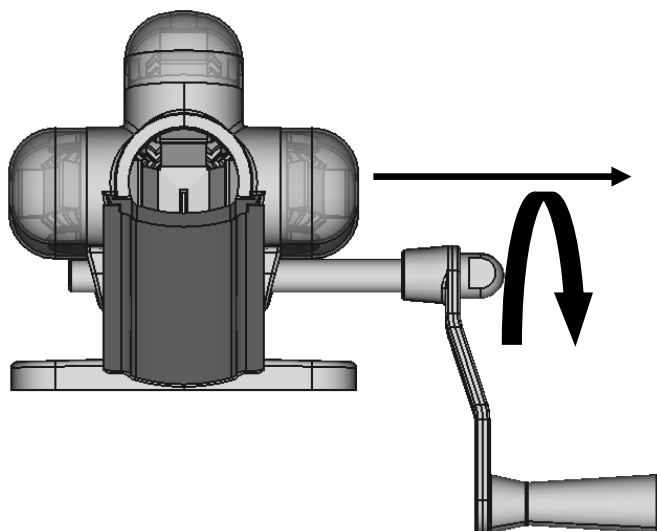


Il est conseillé d'utiliser la machine les cheveux attachés.

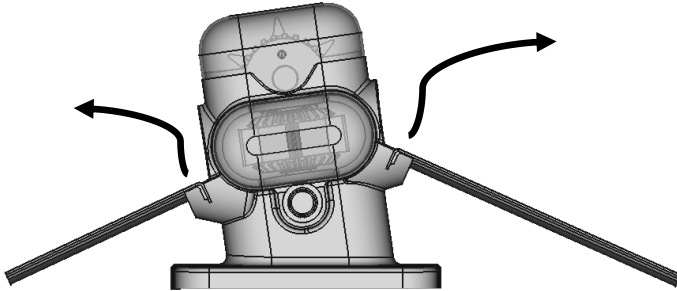
Ne pas déplacer la machine en cours d'utilisation.

Il est préférable de fixer la machine sur le plan de travail

## 6. Nettoyage de la machine :



Dévissez l'écrou et enlevez la poignée et les rampes.



Plongez ensuite la machine dans une baignoire d'eau chaude (40 à 50° C) pendant 15 minutes environ.



**Ne pas utiliser de produit détergent, l'entretien se fait uniquement avec de l'eau**

Retirez la berlingotière de l'eau et laissez la sécher à l'air libre. Actionnez le mécanisme en tournant l'axe à la main. Dès que c'est sec, remontez les rampes et la poignée pour une nouvelle utilisation.

## 7. Recommandations :

La Berlingotière doit être utilisée par du personnel adulte et qualifié.

Ne pas utiliser d'huile pour lubrifier la machine.

Ne pas retirer les capots plastiques.

En aucun cas le mécanisme de la Berlingotière ne doit être démonté. La société OMG déclinera toute responsabilité en cas de blessure ou de dysfonctionnement de la machine si celle-ci est démontée et remontée par l'utilisateur.





**I. Service Clients :**

En cas de problème ou pour toute information concernant l'utilisation ou l'entretien de la machine, merci contacter l'entreprise :



**Société O. M. G.**  
**Zone Industrielle du Buisson**  
**13, Rue de la Poudrière**  
**42230 Roche-la-Molière**  
**FRANCE**



**(00 33) 9 83 23 23 74**



**contact@omg-france.fr**



**www.omg-france.fr**

## I. **Faites parler de vous :**

Afin de mieux faire connaître la Berlingotière JASSARANIS et son utilisation, nous aimerions illustrer notre site internet et notre page Facebook (<https://www.facebook.com/Jassaranis-548371188655366/>) de photos ou de vidéos de notre machine en pleine action.

Si vous souhaitez participer à ce projet, merci de nous faire parvenir photos ou vidéo (postée sur un site dédié) que vous pourrez agrémenter de quelques phrases pour donner vos impressions sur la Berlingotière. Avec votre accord, nous nous ferons un plaisir de publier vos médias en incluant vos coordonnées (postale / téléphone / courriel / site internet).

Alors n'attendez plus, ayez la

# **BERLINGOT'ATTITUDE**

Et faites-le nous savoir !

Pour tout renseignement sur ce projet, merci d'envoyer un courriel à **[contact@omg-france.fr](mailto:contact@omg-france.fr)**



Outillage Mécanique Générale  
Société O. M. G.  
Zone Industrielle du Buisson  
13, Rue de la Poudrière  
42230 Roche-la-Molière  
FRANCE



(00 33) 9 83 23 23 74



contact@omg-france.fr



www.omg-france.fr

La berlingotière est garantie 1 an (un an) pièces et main d'œuvre, or bris des capots ou de la poignée en plastique et or déformation des rampes d'entrée et de sortie.

Informations Acheteur

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Entreprise : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Ce coupon fait office de garantie, il vous sera demandé pour toute réparation de la machine durant la durée globale de la garantie. Aucune action couverte par la garantie ne sera menée par la société OMG sans la présentation de ce coupon.

La garantie sera annulée si le démontage du mécanisme de la machine s'avère prouvé par l'entreprise OMG.



N° de lot :

Date d'envoi :

Tampon de l'entreprise :

Fin de Garantie :

Signature :