

Seriennr. Ei	ngeben
--------------	--------

Bei allen Anfragen diese Seriennr. angeben.





BETRIEBS- UND WARTUNGSHANDBUCH

OMEGA TOUCH

DEPOSITOR (400, 450, 580)

Die Verwendung von Vorlagen und / oder Zubehör, die nicht produziert oder geliefert werden MONO-Garantie des Gerätes erlischt



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, dass diese Maschine den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen der folgenden Richtlinien entspricht:

- Die Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Die Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG
- Die Anforderungen der Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit, einschließlich der Normen
 - o EN 55014-1:2017/A11:2020
 - o EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
- Die allgemeine Sicherheit von Maschinen und Lebensmittelverarbeitungsnormen gelten
- Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Gute Herstellungspraxis für Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen - Verordnung (EG) Nr. 2023/2006

Unterzeichnet	(Lette					
Craig Petherbridge - Qualitätsmanager						
Datum						
Maschine FG Code.		Maschinen- Serien-Nr.				

Eine technische Konstruktionsakte für diese Maschine wird unter folgender Adresse aufbewahrt:

MONO EQUIPMENT

Queensway, Swansea West Industrial Park, Swansea SA5 4EB Großbritannien

MONO EQUIPMENT ist ein Geschäftsname der AFE GROUP Ltd. Eingetragen in England unter der Nr. 3872673. MwSt. Registrierung unter der Nr. 923428136

Eingetragener Firmensitz: Unit 35, Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, Kings Lynn Norfolk

QD 001 Datiert 22/07/2022

Wenn die Reinigungs- und Wartungsanleitungen in diesem Handbuch nicht befolgt werden, kann dadurch die Garantie für diese Maschine beeinträchtigt werden.



ENTSORGUNG

Beim Ende der Einsatzeit dieser Maschine ist Sorgfalt zu pflegen. Alle Teile sind an der richtigen Stelle zu entsorgen, entweder durch Recycling oder auf andere, rechtmäßige Weise.

Die Verwendung von Vorlagen und / oder Zubehör, die nicht produziert oder geliefert werden MONO-Garantie des Gerätes erlischt

SICHERHEITSSYMBOLE

Die folgenden Sicherheitssymbole werden in dieser Produktdokumentation und im Handbuch verwendet (verfügbar unter www.monoequip.com).

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät verwenden, und achten Sie besonders auf Informationen, die mit den folgenden Symbolen gekennzeichnet sind.



WARNUNG

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, führt zum Tod oder zu schweren Verletzungen.



WARNUNG

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, führt zu elektrischem Schlag.



VORSICHT

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, führt zu leichten oder mittelschweren Verletzungen.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT UND HINWEISE ZUSÄTZLICHEN ELEKTRISCHEN SCHUTZ:

Kommerzielle Bäckereien, Küchen und Gastronomiebereiche sind Umgebungen, in denen sich elektrische Geräte in der Nähe von Flüssigkeiten befinden oder in feuchten Umgebungen und in deren Umgebung betrieben werden können oder in denen eingeschränkte Bewegungen für Installation und Service offensichtlich sind.

Die Installation und regelmäßige Inspektion des Geräts darf nur von einem qualifizierten, qualifizierten und kompetenten Elektriker durchgeführt und an die richtige, für das Gerät geeignete Versorgung angeschlossen werden, wie auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Die elektrische Installation und die Anschlüsse müssen den Anforderungen der örtlichen elektrischen Verdrahtungsvorschriften und etwaigen elektrischen Sicherheitsrichtlinien entsprechen.

Wir empfehlen:

- -Ergänzender elektrischer Schutz bei Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (RCD)
- -Festverdrahtete Geräte verfügen über einen lokal angebrachten Lasttrennschalter, der zum Abschalten und für eine sichere Trennung leicht zugänglich ist. Der Lasttrennschalter muss den Spezifikationsanforderungen der IEC 60947 entsprechen.



Die Versorgung dieser Maschine muss durch einen 30 mA-FI-Schutzschalter geschützt werden

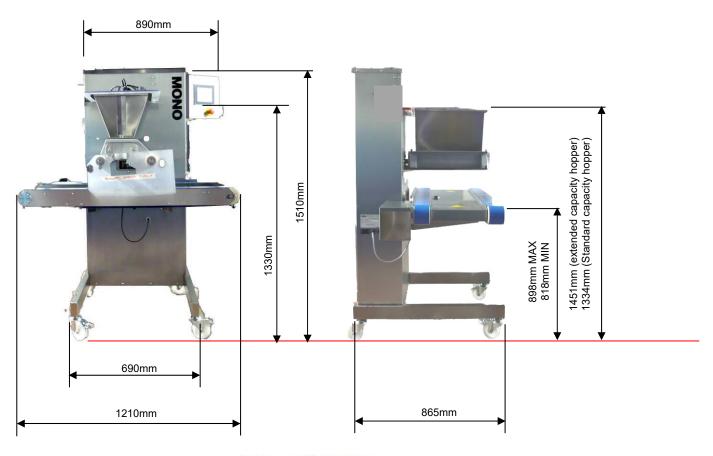
INHA	\LT		Tou
1.0	-	EINLEITUNG	
2.0	-	ABMESSUNGEN	
3.0	-	SPEZIFIKATIONEN	
4.0	-	SICHERHEIT	
5.0	-	INSTALLATION	
6.0	-	ISOLIERUNG	
7.0	-	REINIGUNGSANLEITUNGEN	
8.0	-	BETRIEBSBEDINGUNGEN	
9.0	-	BETRIEBSVORBEREITUNG	
		9A – MONTAGE DES HOPPERS	
		9B – MONTAGE EINER VORLAGE	
10.0	-	BETRIEBSANLEITUNGEN	
1	- PRO	DDUKTTYP AUSWÄHLEN	
2	- ABO	GESPEICHERTEN NAMEN DES PRODUKTTY	'PS
	AUS	SWÄHLEN	
3	– EIN	RICHTUNG BESTÄTIGEN	
4	- BEI	DIENERBILDSCHIRM	
5	- BILI	DSCHIRM BEARBEITEN	
5 <i>A</i>	- BLE	CHEINRICHTUNG	
6	- KOF	PIEREN	
7	- LÖS	SCHEN	
8	- PAS	SSWÖRTER	
9	- TEC	CHNISCHE EINSTELLUNGEN	
10	- FEH	HLERINFORMATIONSBILDSCHIRME	
11.0	-	WARTUNG	
12.0	-	ERSATZTEILE UND SERVICE	
13.0	-	ERSATZTEILLISTE	
14.0	-	ELEKTRISCHE INFORMATIONEN	

- Das innovative "Vier-Achsen-Ableger"-Design von MONOs "Omega Touch"
 Depositor ermöglicht es, die meisten Handbewegungen eines Konditormeisters
 nachzuvollziehen. Dadurch kann der "Omega Touch" hervorragende
 Genauigkeit bei Gewicht, Größe und Form des Produkts erzielen.
- Wartung ist minimal, und die glatte Gehäusekonstruktion erleichtert die tägliche Reinigung.
- Leicht verwendbare Computersoftware bietet Zugriff auf 550 Programme, die im Datenspeicher gespeichert sind und sich leicht zur Verwendung oder Aktualisierung aufrufen lassen.
 - Kontrolle erfolgt über einen Sensorfarbbildschirm, auf dem die schon installierten Produkte, die geschaffen oder nach Wunsch aktualisiert werden können, grafisch dargestellt sind.
- Er wird mit Hoppern für Weichteig und Festteig geliefert. Es gibt auch eine umfangreiche Auswahl an Vorlagen und Düsen.



Da wir unsere Maschinen fortlaufend verbessern, behalten wir uns das Recht vor, Spezifikationen fristlos zu ändern.

2.0 ABMESSUNGEN





3.0 SPEZIFIKATIONEN

	<u>WEICHTEIG</u>			<u>FESTTEIG</u>		
MODELL (Nom. Hopperbreite (mm))	400	450	580	400	450	580
Gewicht (kg): (mit montiertem Hopper)	204	206	212	204	206	212
Kapazität des Standardhoppers (Liter):	20	22.5	29	21.3	24	31
Kapazität des großen Hoppers (Liter) :	36	41	53	31	35	45.2

Stromzufuhr: 2,5 kW einphasig, mit 13 A Sicherung.



Die Versorgung dieser Maschine muss durch einen 30 mA-FI-Schutzschalter geschützt werden

Min. Abstand zwischen Blechen = 50 mm

Geräuschpegel = unter 85 dB

Elektronik = total gesteuert mit Mikroprozessoren

ANMERKUNG:

Die Mindestabgabemenge hängt von mehreren Faktoren ab: Rezept, Mischmethode, Vorlagengröße, Düsengröße und Ablagetempo.

Es sollten die folgenden Mindestmengen probiert werden, dies dient nur als Leitfaden:

Makronen 6g
Schaumgebäck 3g
Brandteig 5g
Wiener Kuchen 4 g
Biskuitkuchen 4 g

Lassen Sie sich jedoch von **Mono Equipment** beraten, wenn die Produkte, die Sie erzeugen wollen, außerhalb der obigen generellen Maschinenspezifikation fallen, um die exakten Fähigkeiten des "Omega" für ein bestimmtes Produkt festzustellen.

Da wir unsere Maschinen fortlaufend verbessern, behalten wir uns das Recht vor, Spezifikationen fristlos zu ändern.

4.0 SICHERHEIT

- 1 Niemals eine Maschine verwenden, wenn sie einen Fehler aufweist, und jeder Schaden ist unverzüglich zu melden.
- 2 Nur geschulte Techniker dürfen Teile von dieser Maschine ausbauen, wofür ein Werkzeug erforderlich ist.
- Immer sicherstellen, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie elektrische Teile berühren (einschließlich Kabel, Schalter und Stecker). **NIEMALS Maschinen durch Ziehen an Stromkabeln bewegen.**
- 4 Stellen Sie sicher, dass der Bodenbereich um den OMEGA herum sauber ist, um ausrutschen zu vermeiden besonders, wenn Sie schwere Hopper- oder Vorlageteile zu oder von der Maschine tragen.
- 5 Alle Bediener müssen umfassend geschult sein.

Die Verwendung dieser Maschine kann gefährlich sein, wenn



- sie von ungeschulten oder unfähigen Mitarbeitern betrieben wird,
- sie nicht zweckbestimmt verwendet wird und
- sie nicht korrekt betrieben wird.

Alle Sicherheitseinrichtungen, die an dieser Maschine während ihrer Herstellung angebracht wurden, sowie die Betriebsanleitung in diesem Handbuch sind erforderlich, um die Maschine sicher zu betreiben. Der Besitzer und der Bediener sind für den sicheren Betrieb der Maschine verantwortlich.

6 Personen, die an dieser Maschine geschult werden, müssen direkt überwacht werden.



Diese Maschine darf nicht betrieben werden, wenn Paneele oder **Schutzvorrichtungen entfernt** sind.



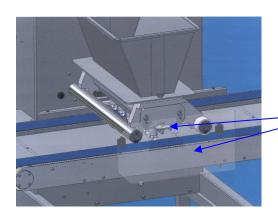
Beim Betrieb dieser Maschine darf **keine lose Kleidung** oder Schmuck getragen werden.

9 Schalten Sie den Strom am Haupttrennschalter **ab**, wenn die Maschine nicht betrieben wird und bevor sie **gewartet** oder **gereinigt** wird.

10 Der Bäckermeister oder Bäckereileiter muss **täglich Sicherheitsprüfungen** an der Maschine durchführen.



11 Diese Maschine darf nicht betrieben werden, wenn Hopper, Schablone oder Schutzvorrichtungen nicht richtig montiert sind.



(11) HOPPERSCHABLONE UND SCHUTZ MONTIERT



Da es erforderlich ist, während der Reinigung schwere Komponenten zu handhaben, wird empfohlen, dabei **schützendes Schuhwerk** zu tragen.

WENN DIE MASCHINE GEREINIGT ODER GEWARTET WIRD, MUSS SIE VOM NETZSTROM GETRENNT SEIN.



5.0 INSTALLATION

Stellen Sie sicher, dass der Depositor an der richtigen Stromzufuhr angeschlossen ist, wie sie auf dem Typenschild an der Seite der Maschine angegeben ist.



Die Versorgung dieser Maschine muss durch einen 30 mA-FI-Schutzschalter geschützt werden

- 2 Stellen Sie sicher, dass die korrekte Sicherung in der Stromzufuhr installiert ist.
- 3. Positionieren Sie die Maschine in der richtigen Position zum Arbeiten und verriegeln Sie die beiden Verriegelungsräder, um die Bewegung zu stoppen.

6.0 ISOLIERUNG



IM NOTFALL IST DIE MASCHINE AM HAUPTNETZSCHALTER ODER MIT DER NOTSTOPPTASTE ABZUSCHALTEN.

Drehen Sie die Notstopptaste im Uhrzeigersinn, um sie zu lösen. 🔼





7.0 REINIGUNGSANLEITUNGEN

ANMERKUNG:



- Die Reinigung darf nur von voll geschultem Personal durchgeführt werden.
- Vor jeder Reinigung ist die Maschine vom Hauptstromnetz zu trennen.
- Keine Reinigung mit Dampfdruck oder Wasserstrahl.
- Es dürfen keine ätzenden oder abreibenden Reinigungsmittel verwendet werden

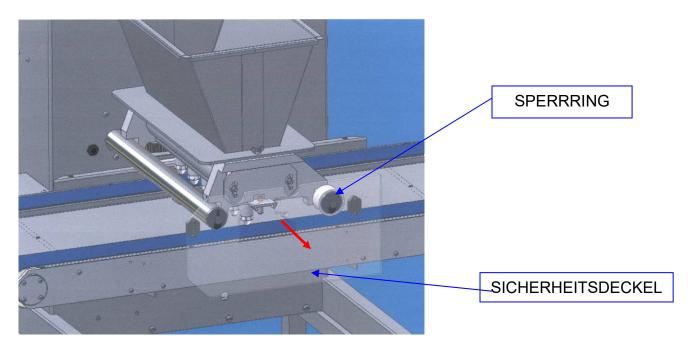
Alle äußeren Oberflächen der Maschine sollen täglich mit warmem Seifenwasser abgewischt werden.

HOPPERS FÜR FESTTEIG UND WEICHTEIG

ZWISCHEN AUSWECHSELN DER PRODUKTMISCHUNGEN

Der Zufuhrhopper, die Pumpe, Vorgabe, Düsen usw. sind von der Maschine auszubauen und auseinanderzunehmen, damit sie vor dem Auswechseln von Produktmischungen gründlich gereinigt werden.

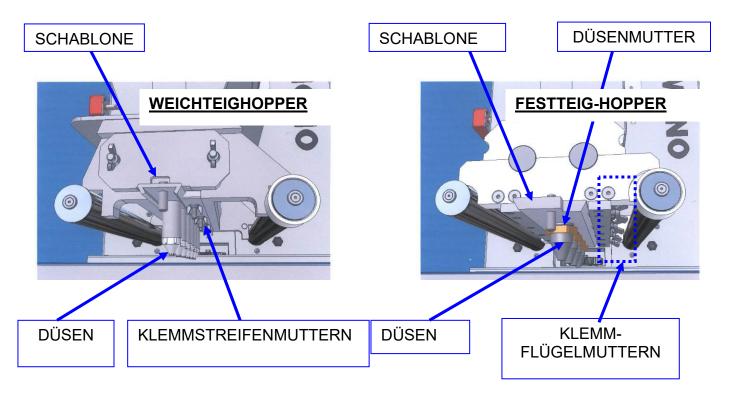
- 1. Obere Sicherheitsvorrichtung öffnen und überschüssige Mischung im Zufuhrhopper entfernen.
- 2. Durchsichtige vordere Sicherheitsabdeckung und Sperrring abnehmen.



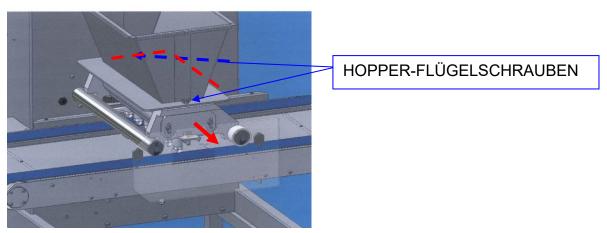
3. Muttern oder Flügelschrauben (je nach Hoppertyp) der Schablonenklemme <u>lösen</u>. Montierte Schablone durch Herausschieben von der Pumpe entfernen, um Schaden zu vermeiden.

ANMERKUNG:

Flügelschrauben brauchen nur ein wenig gelöst zu werden, um die Schablone aus der Pumpe herauszuschieben. Wenn sie zu sehr gelöst werden, muss die Schablone unterstützt werden.



4 Um Gewicht und Umfang zu senken, lösen Sie die Flügelschrauben und entfernen Sie den leeren Zufuhrhopper von der Pumpe, wenn er noch an der Maschine montiert ist. Um Zugang zur inneren Flügelschraube zu ermöglichen, schieben Sie den gesamten Hopper etwas vom Maschinengehäuse weg (auf Stützen halten) - dabei wird auch die Pumpe von der Antriebswelle getrennt.



Legen Sie die Flügelschrauben so ab, dass sie nicht verloren gehen.

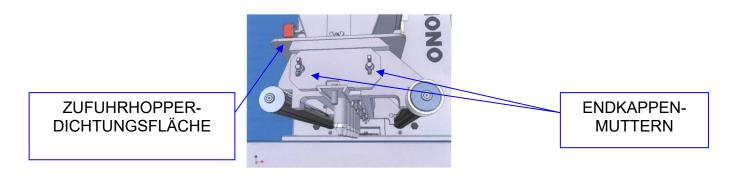
\bigwedge

VORSICHT:

Der Zufuhrhopper und die Pumpe wiegen über 25 kg und müssen von zwei Personen abgehoben werden, oder in kleinere Komponenten demontiert werden, wenn sie noch an der Maschine sind.

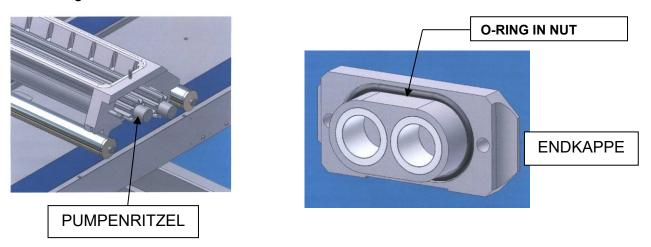
Vermeiden Sie beim Ausbau, Reinigen, Montieren und Lagern möglichst jegliche Beschädigung an den Dichtungsoberflächen des Zufuhrhoppers.

- 1. Nach Ausbau des Zufuhrhoppers überprüfen Sie den Zustand seiner Dichtung.
- 2. Lösen Sie die Halteschrauben der Endkappe an der zugänglichen Seite der Pumpe. Legen Sie die Flügelschrauben so ab, dass sie nicht verloren gehen.



Entfernen Sie die Endkappen mit dem Pumpenantrieb.

Stellen Sie sicher, dass der O-Ring innen in den Endkappen bei der Reinigung nicht beschädigt wird.



3. Entfernen Sie den Rest der Pumpe aus der Maschine und entfernen Sie die übrige Endkappe, um die Pumpe zur Reinigung vollkommen zu zerlegen.

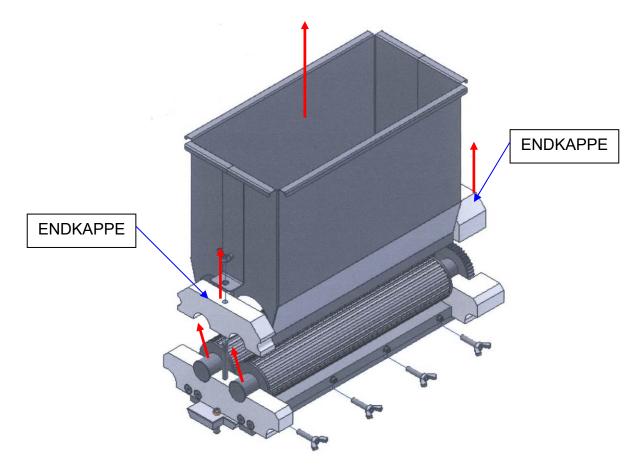
TRICHTER FÜR FESTEN TEIG

<u>^!</u>

VORSICHT:

Der Zufuhrhopper und die Pumpe wiegen über 25 kg und müssen von zwei Personen abgehoben werden, oder in kleinere Komponenten demontiert werden, wenn sie noch an der Maschine sind.

- 1. Heben Sie die beiden oberen Endkappen aus Kunststoff ab.
- 2. Entfernen Sie beide Getriebe aus dem Aufbau, indem Sie sie nacheinander senkrecht herausheben.
- 3. Entfernen Sie den Rest der Pumpe zu Reinigung aus der Maschine.



ANMERKUNG:

Reinigen Sie diese Teile nur mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie wieder montiert werden.

Seien Sie äußerst sorgfältig, den Hopper nicht fallen zu lassen.

Lassen Sie keine Komponenten im Hopper.

8.0 BETRIEBSBEDINGUNGEN

Omega Touch

Um beste Produktergebnisse und gleichbleibenden Betrieb zu erzielen,

- ✓ stellen Sie sicher, dass der Depositor auf einem ebenen Fußboden verwendet wird,
- ✓ stellen Sie sicher, dass **flache Bleche** gleicher Länge, Breite, gleichen Materials und gleicher Kantenmaße verwendet werden,
- ✓ stellen Sie sicher, dass **unbeschädigte** Düsen und Vorlagen verwendet werden,
- ✓ halten Sie die Maschine sauber.



9.0 BETRIEBSVORBEREITUNG

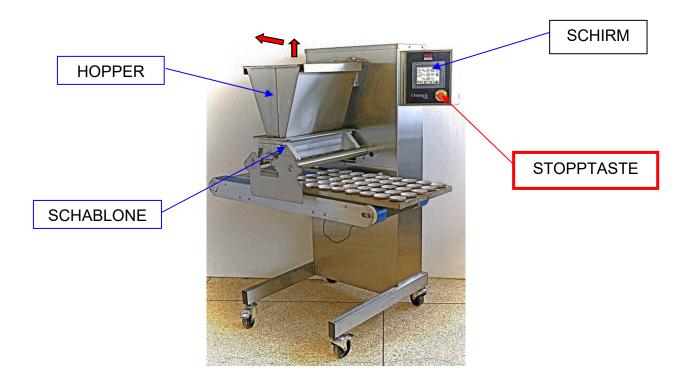
Omega Touch

Die Verwendung von Vorlagen und / oder Zubehör, die nicht produziert oder geliefert werden MONO-Garantie des Gerätes erlischt

1 Wählen Sie die benötigten Vorlagen und Düsen aus und montieren Sie sie entsprechend Absatz 9a und 9b unten.

Füllen Sie den Hopper mit der Mischung und schließen Sie den Hopperschutz.

Es wird empfohlen, dass die Innenseite des Hoppers beim Einsatz von schweren Mischungen mit Pflanzenöl bestrichen wird, bei leichteren Mischungen wie z. B. für Schaumgebäck befeuchten Sie sie mit Wasser. Das Öl bzw. Wasser führen dazu, dass sich die Mischungen leichter an den Wänden des Hoppers anschmiegen und ein Einsaugen von Luft verhüten.



- 2 Stromkabel an der Stromzufuhr anschließen. Stellen Sie sicher, dass die Notstopptaste gelöst ist (bei Bedarf im Uhrzeigersinn drehen).
- Wählen Sie ein bestehendes Programm aus oder erstellen Sie ein neues Programm anhand der Menüs auf dem Bildschirm.
- **4** Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

9a MONTAGE DES HOPPERS

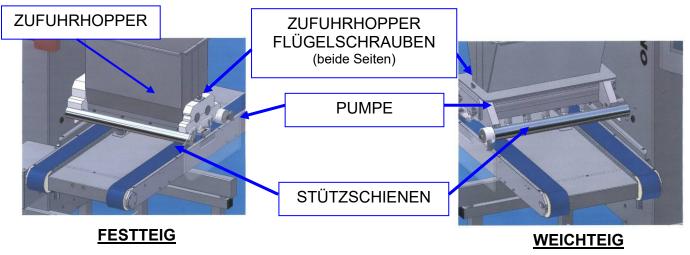


DIE MONTAGE DES HOPPERS UND DER PUMPE IST <u>VORSICHTIG</u> VORZUNEHMEN. BEI EINIGEN MODELLEN KANN DAS GEWICHT 25 KG ÜBERSTEIGEN. Sie müssen von zwei Personen abgehoben werden, oder in kleinere Komponenten demontiert werden, wenn sie noch an der Maschine sind.

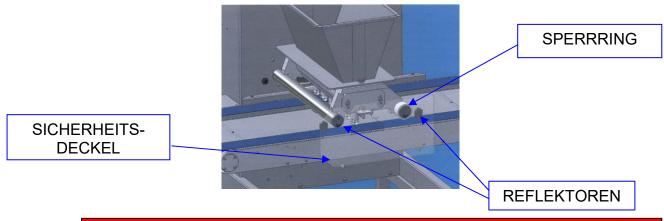
STELLEN SIE SICHER, DASS DER FUSSBODEN IM MASCHINENBEREICH SAUBER IST.

Um Gewicht und Umfang zu senken, montieren Sie den gesamten Hopper in zwei Schritten - zuerst montieren Sie die Pumpe auf den Stützstangen, dann das Hoppergehäuse auf der Pumpe.

- 1 Richten Sie das Pumpenantriebsritzel manuell mit der Antriebswelle aus.
- 2 Montieren Sie den Hopper auf der Pumpe und befestigen Sie ihn mit Flügelschrauben.
- 3 Schieben Sie den Hopper auf den Stützschienen ganz an die Maschine heran.



Wenn der Hopper montiert ist, **MÜSSEN** der Hopper-Sperrring auf der Stützschiene und der Sicherheitsdeckel ersetzt werden, so dass die Reflektoren zur Maschine weisen.





MASCHINE NICHT OHNE MONTIERTE SCHABLONE BETREIBEN.

9b MONTAGE EINER VORLAGE

Weichteig

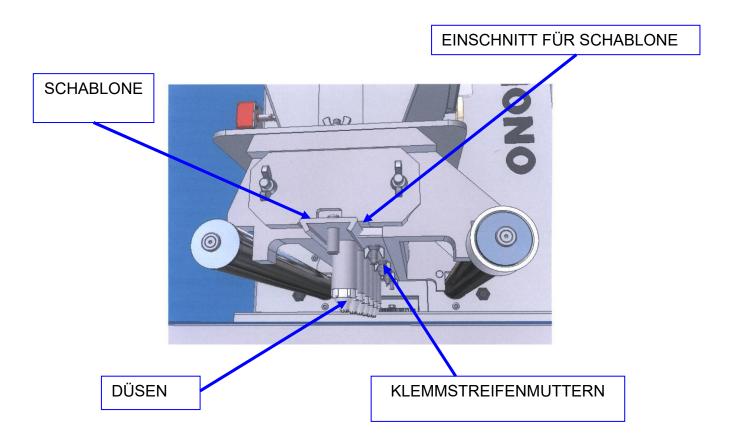
Bei <u>nicht rotierenden Vorlagen</u>, die mit Düsen versehen werden können, müssen die Düsen in die vorhandenen Gewindelöcher eingeschraubt werden. Bei <u>drehenden Vorlagen</u> können Düsen aus Kunststoff in die Düsenhalter (gerade oder versetzt) eingeschraubt werden.

ODER

Metalldüsen können mit einer separaten Mutter befestigt werden.

- 1 Wählen Sie die benötigte Schablone und Düsen aus.

 (Düsen werden für Blattschablonen, versetzte Schablonen oder Stutzschablonen nicht benötigt.)
- 2 Düsen an der Schablone befestigen:



- **3** Schablone in passende Aussparung unten an der Pumpe einschieben, bis Anschlag in Stellung ist.
- 4 Muttern an Klemmstreifen (unter Pumpe) festziehen, um Schablone zu sichern.

ANMERKUNG: Wenn die Muttern nicht fest angezogen werden, tritt Mischung aus, das beeinträchtigt das Gewicht der Ablagen.



Festteig

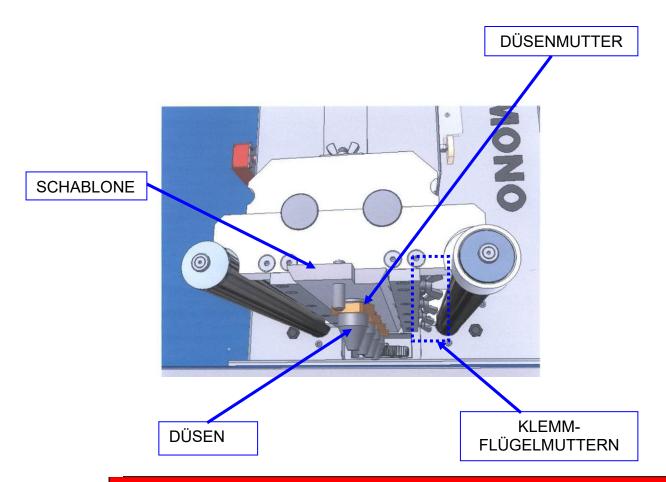
Bei nicht rotierenden Schablonen, die mit Düsen versehen werden können, müssen die Düsen mit einer separaten Mutter befestigt werden. Düsen werden für Blattschablonen nicht benötigt.

Bei rotierenden Schablonen müssen die Düsen mit einer separaten Mutter befestigt werden.

- 1 Wählen Sie die benötigte Schablone und Düsen aus.
- 2 Düsen an der Schablone mit Spezialmutter befestigen:
- 3 Schablone in Stellung schieben und Flügelschrauben fingerfest drehen.

ANMERKUNG:

Flügelschrauben brauchen nur ein wenig gelöst zu werden, um die Schablone aus der Pumpe herauszuschieben. Wenn sie zu sehr gelöst werden, muss die Schablone unterstützt werden, wenn die Schrauben festgezogen werden.





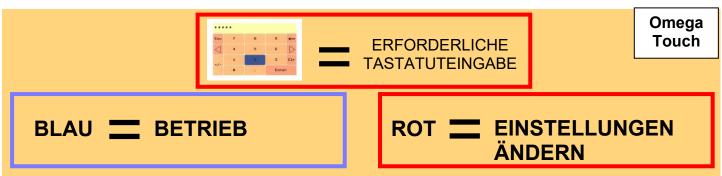
MASCHINE NICHT OHNE MONTIERTE SCHABLONE BETREIBEN.

10.0 'OMEGA TOUCH' OPERATION



Alle Funktionen können durch Berühren Bereiche auf dem Bildschirm mit dem Finger bedient werden

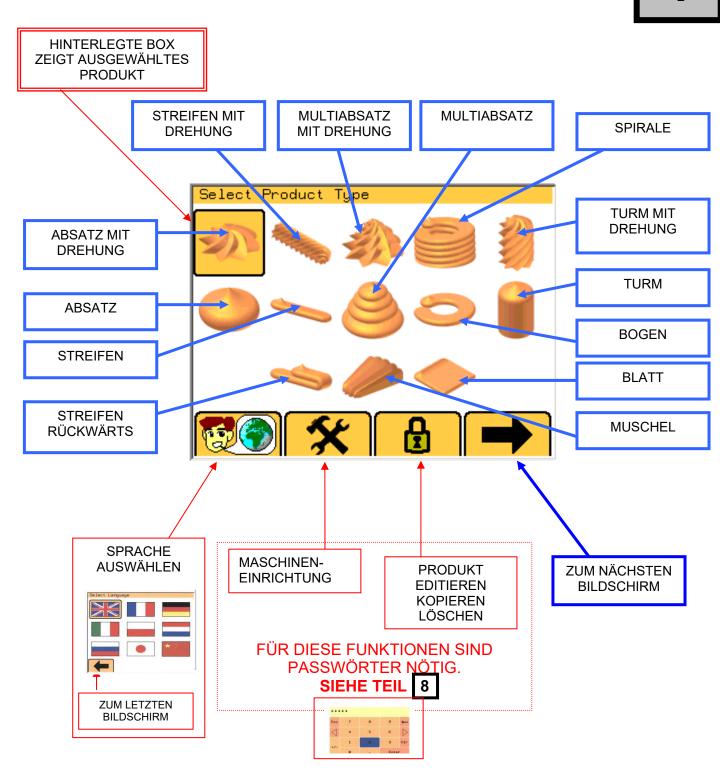
Verwenden Sie KEINE Druck oder harte Gegenstände



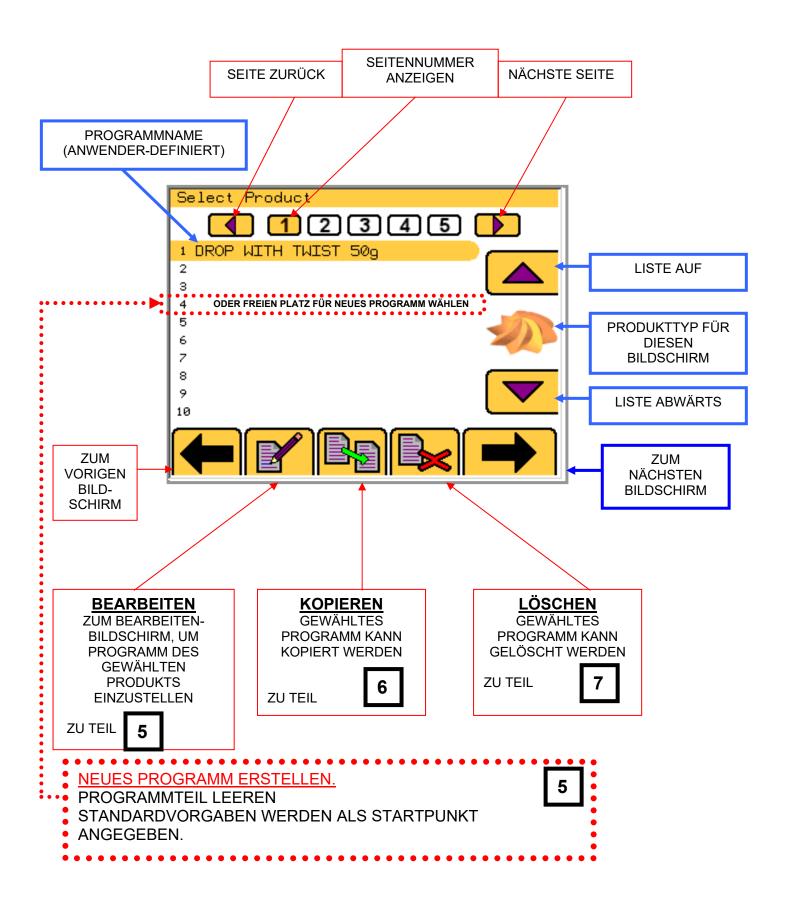
Alle Funktionen können durch Berühren Bereiche auf dem Bildschirm mit dem Finger bedient werden Verwenden Sie KEINE Druck oder harte Gegenstände

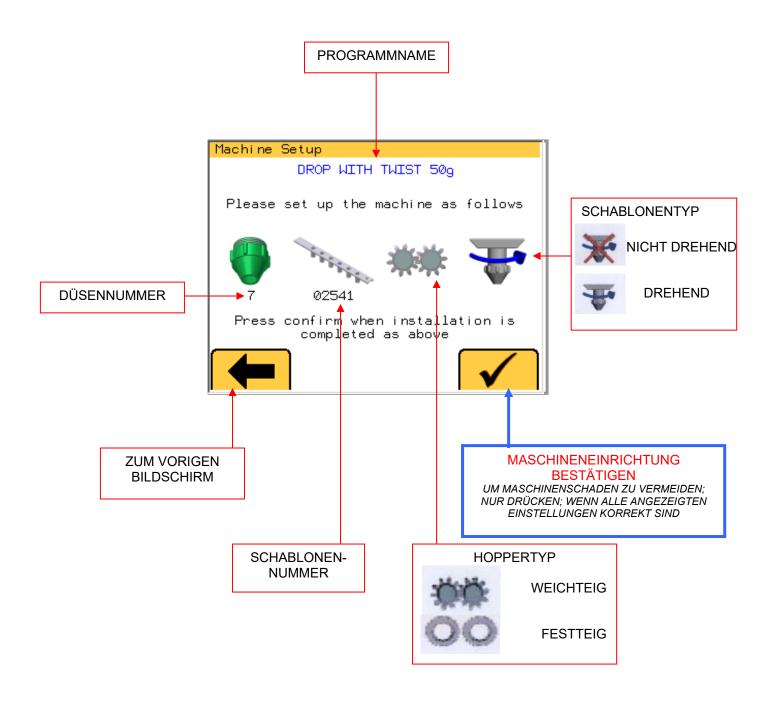
PRODUKTTYP AUSWÄHLEN

1



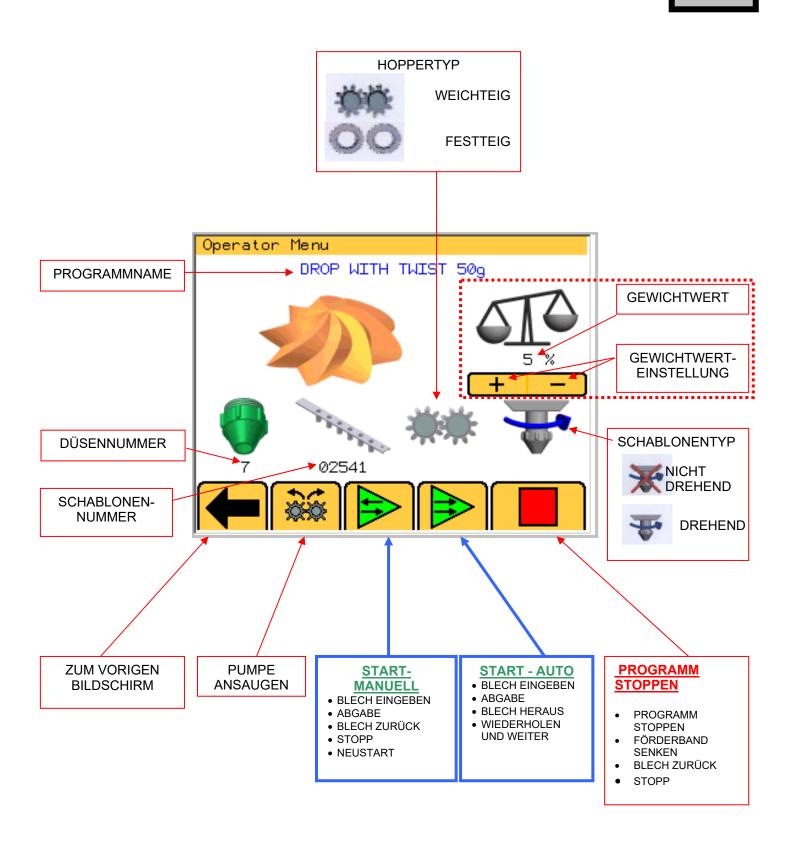
NÄCHSTEN GESPEICHERTEN NAMEN DES PRODUKTTYPS AUSWÄHLEN.

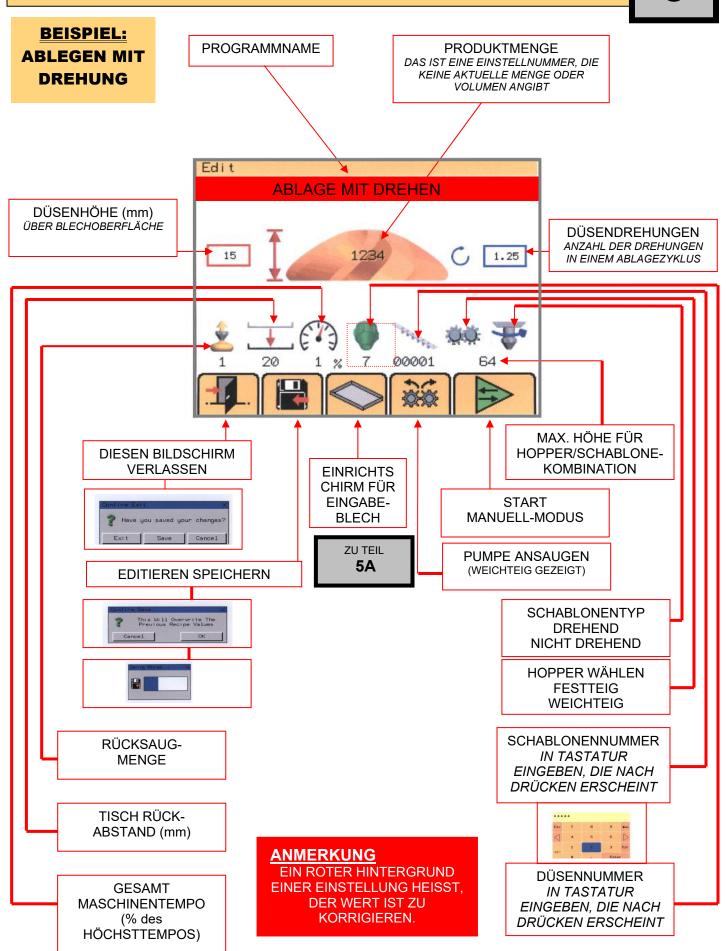


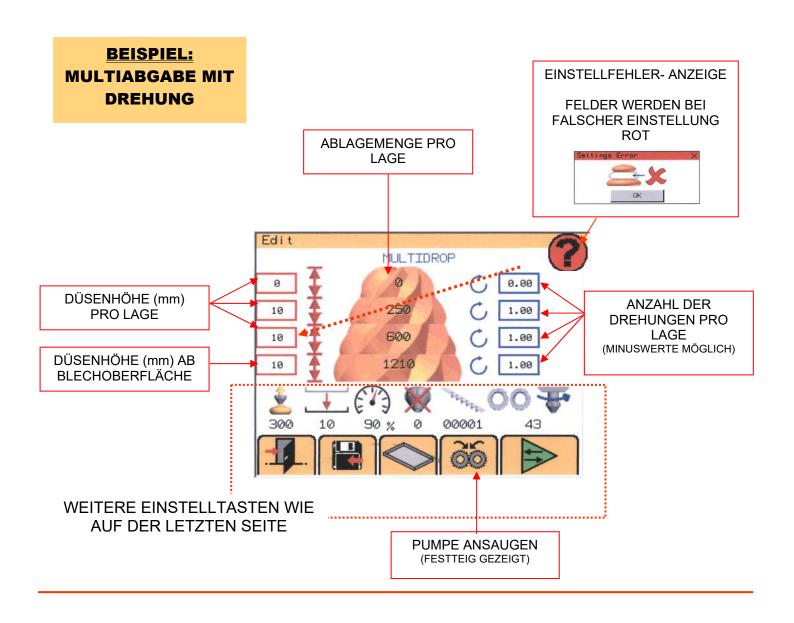


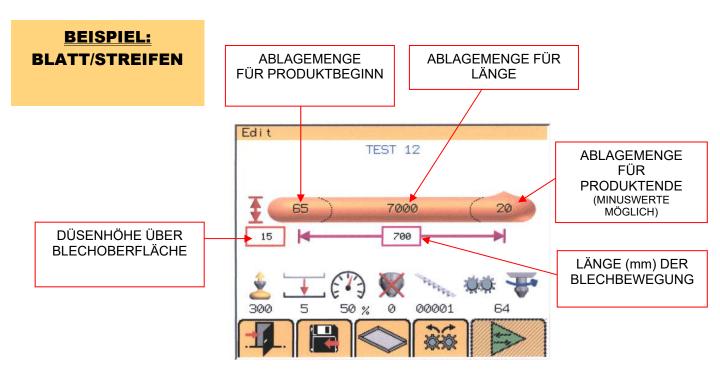
UM MASCHINENSCHADEN ZU VERMEIDEN
BESTÄTIGUNGSTASTE NUR DRÜCKEN, WENN ALLE AN DER MASCHINE
MONTIERTEN TEILE WIE AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT SIND.

BEDIENERBILDSCHIRM

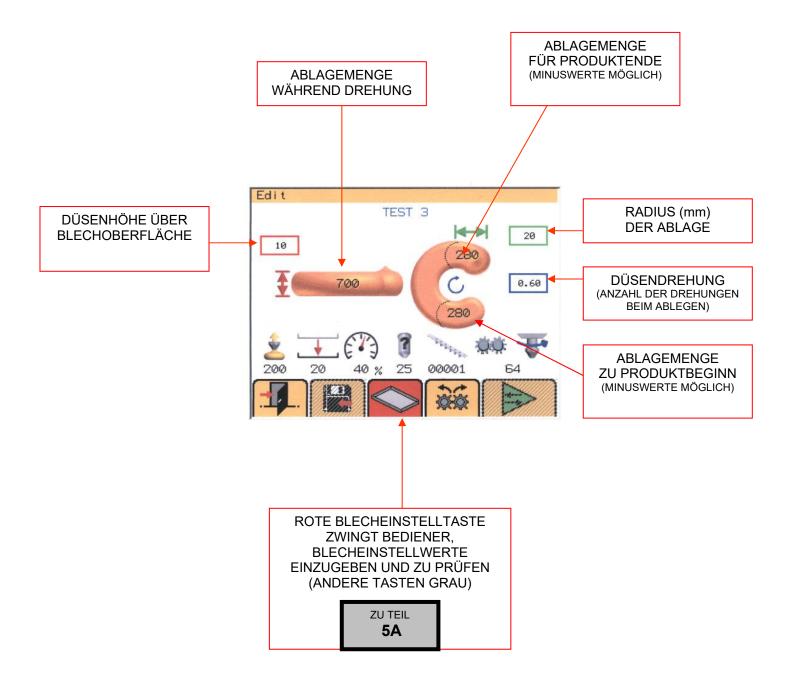




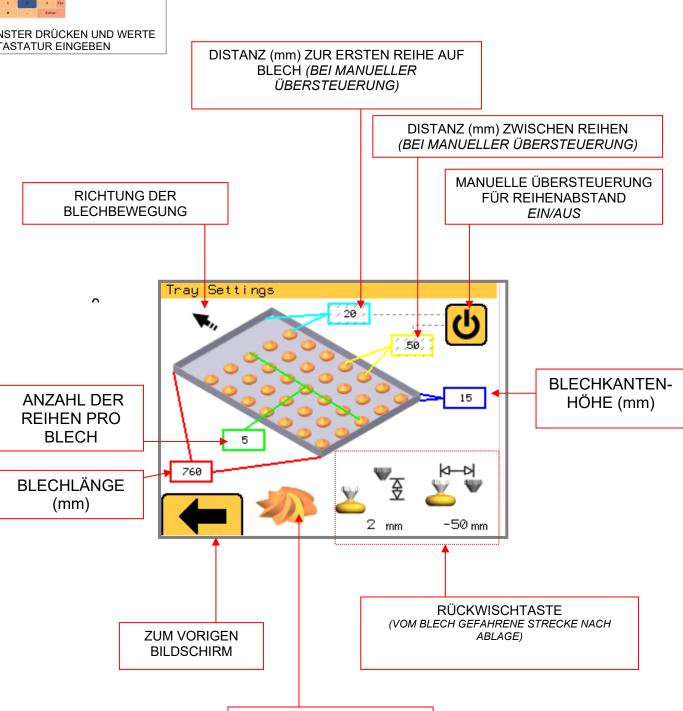




BEISPIEL: "C"-FORM (BOGEN)

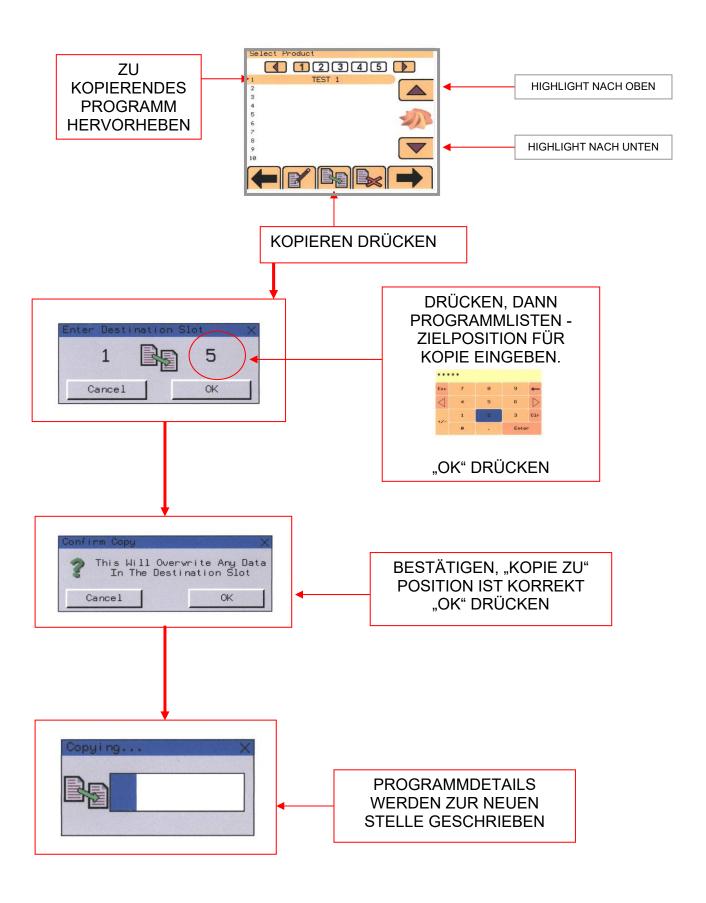


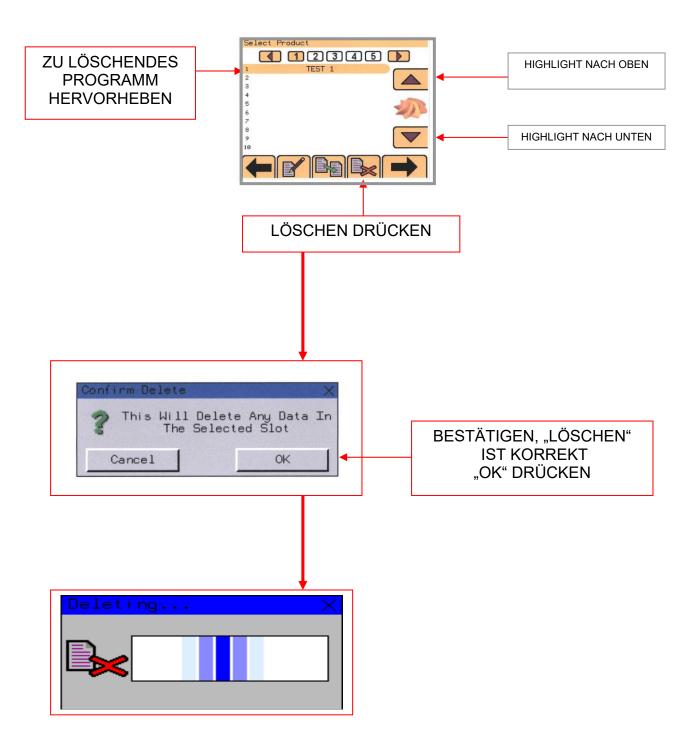




PRODUKTTYP

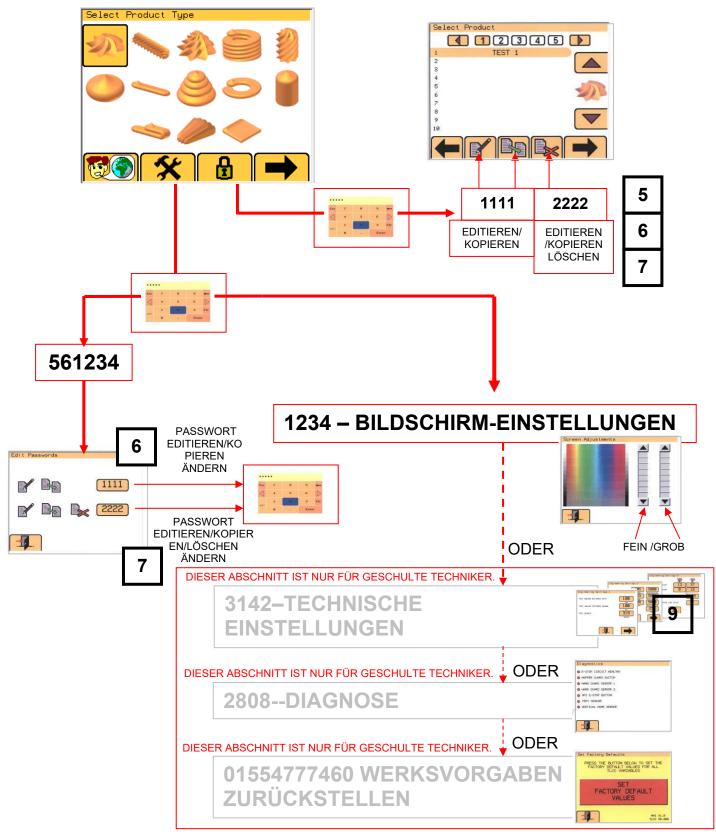
31



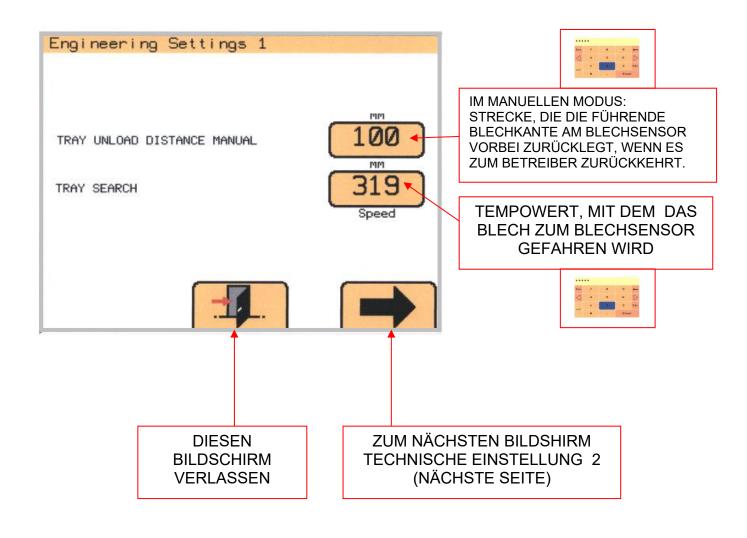


VORSICHT

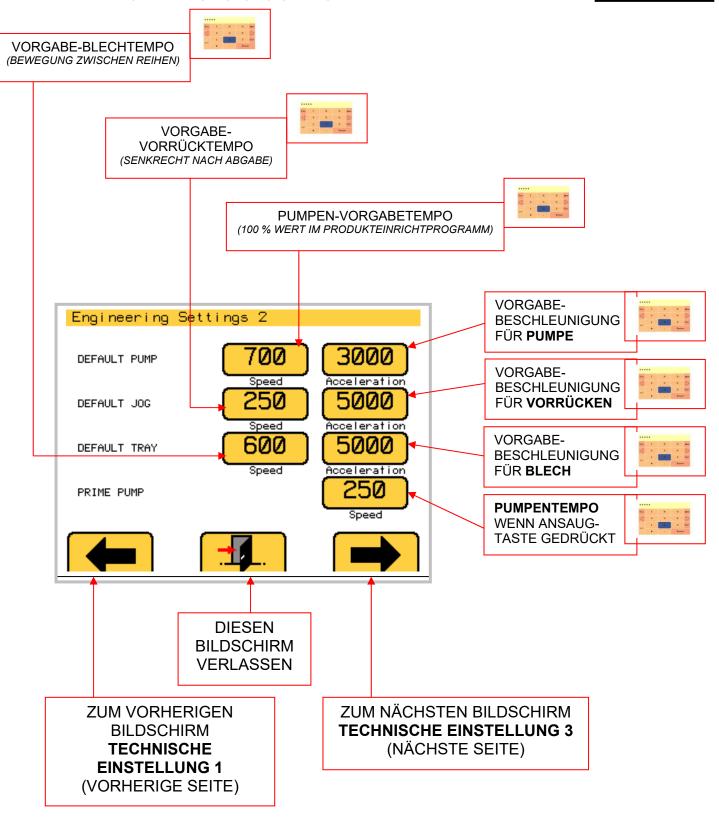
VERSUCHEN SIE KEINE EINSTELLUNGEN, WENN SIE DEREN ERGEBNISSE NICHT VOLLKOMMEN WISSEN



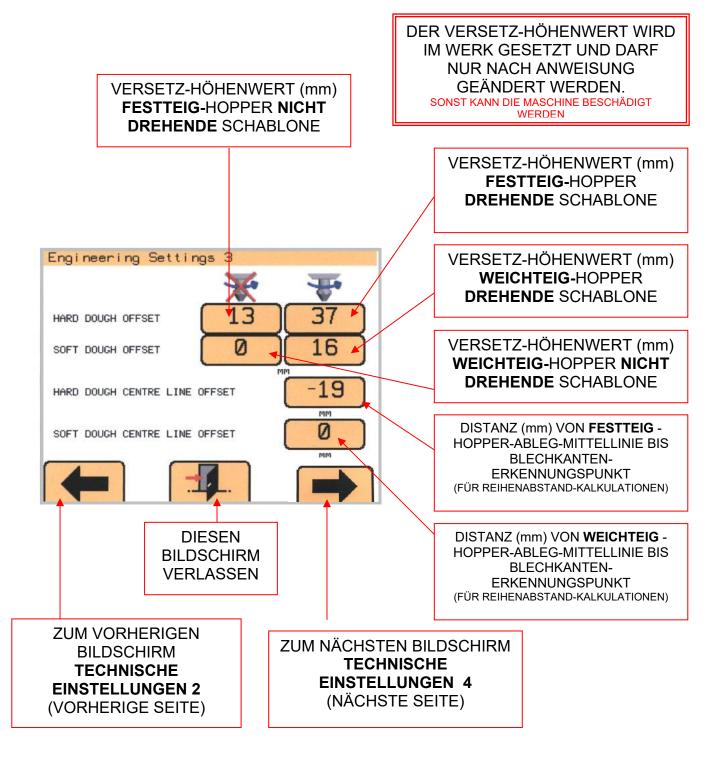
DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER.



DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER.

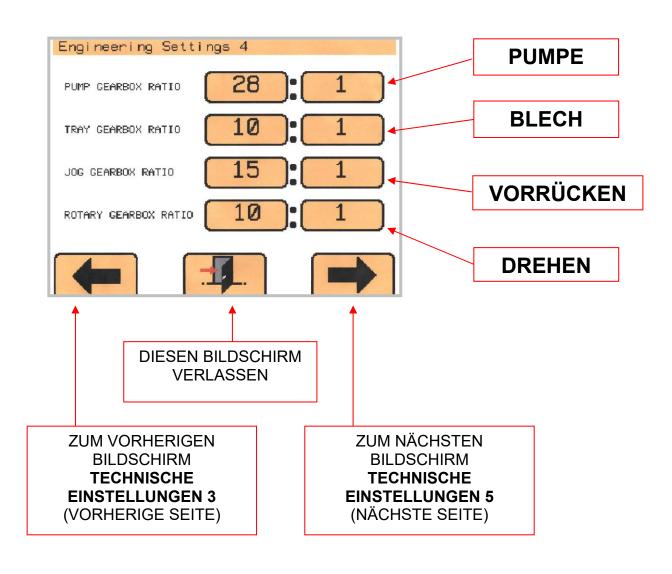


DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER.



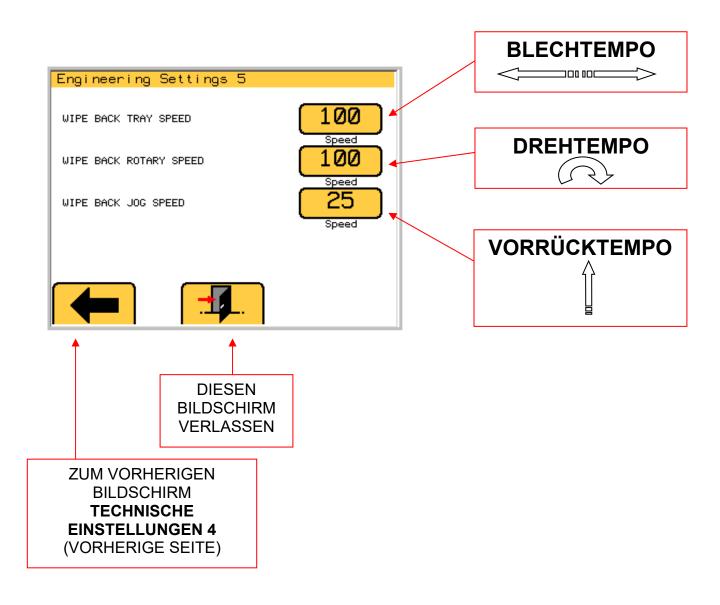
DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER.

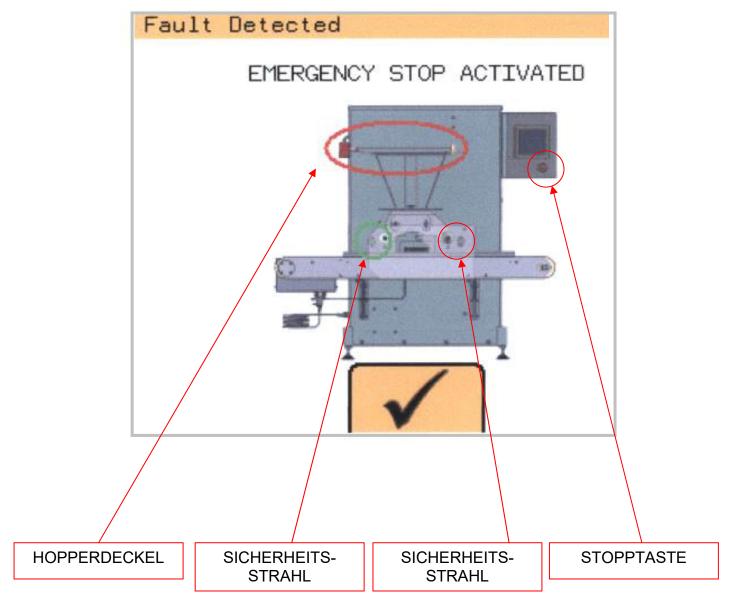
GETRIEBEÜBERSETZUNGEN



DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER.

VORGABEEINSTELLUNGEN WEGWISCHEN (SIEHE 5A)





DIESER BILDSCHIRM ZEIGT EINEN FEHLER IN DEN SICHERHEITSBEREICHEN AN.

BEI ROT SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL ODER BESEITIGEN DIE BEHINDERUNG, UM DEN FEHLER ZU BEHEBEN.

WENN DIE ANZEIGE GRÜN IST, WURDE DER FEHLER AN DER STELLE BEHOBEN.

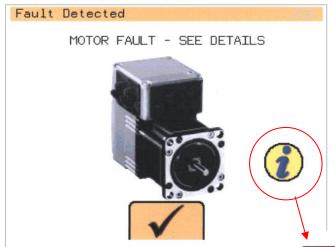
DRÜCKEN SIE DIE TASTE; UM DEN BILDSCHIRM LEEREN.

WENN FOLGENDER BILDSCHIRM ERSCHEINT, PRÜFEN SIE, OB DIE TISCHBEWEGUNG USW. BEHINDERT WIRD. WENN JA, BESEITIGEN SIE DIE

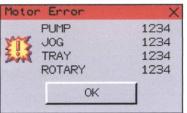
BEHINDERUNG UND DRÜCKEN



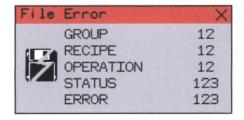
, UM FORTZUFAHREN.



DRÜCKEN SIE DIESE TASTE, WENN MEHR INFORMATION BENÖTIGT WIRD, WELCHER MOTOR FEHLERHAFT IST



WENN DER FEHLER NICHT DEUTLICH IST UND NICHT SICHER BEHOBEN WERDEN KANN, IST EIN ENTSPRECHEND GESCHULTER TECHNIKER ZU HOLEN



FEHLER BEIM LADEN/SPEICHERN DER REZEPTDATEN IN DER HMI-SPEICHERKARTE

BITTE SERVICE-ABTEILUNG/TECHNIKER KONTAKTIEREN, WENN PROBLEM WEITERHIN BESTEHT.

11.0 WARTUNG

Unter den meisten Bedingungen braucht die Maschine nur gereinigt und entsprechend den Anleitungen in diesem Handbuch verwendet werden.

WARNUNG: UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DARF DIE MASCHINE MIT EINEM WASSERSCHLAUCH GEREINIGT WERDEN.



12.0 ERSATZTEILE UND SERVICE

Wenn ein Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte unverzüglich an **MONOs**Kundendienstabteilung, geben Sie dann die Seriennummer der Maschine an, die sich auf dem silbernen Typenschild an der Maschine und vorn auf dem Titelblatt dieses
Handbuchs befindet, das mit dieser Maschine mitgeliefert wurde.

MONO Equipment

Queensway, Swansea Industrial Estate, Swansea, SA5 4EB, GB

Tel. +44(0)1792 561234 Fax +44(0)1792 561016



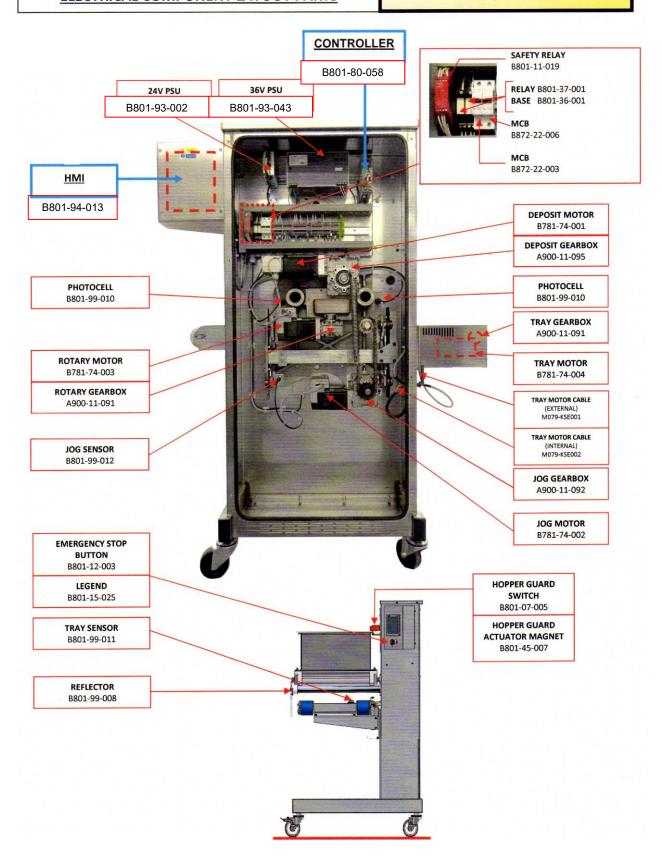


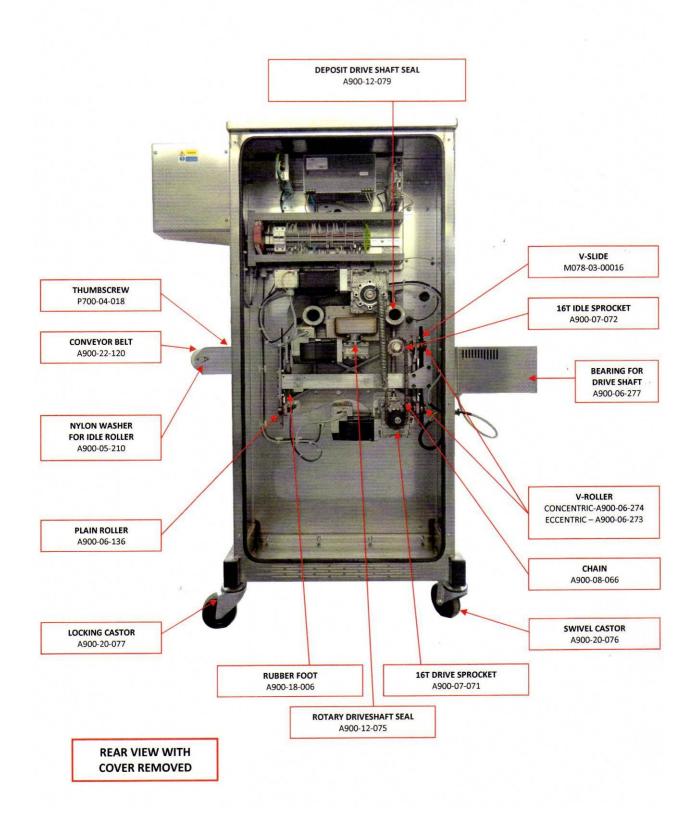
www.monoequip.com

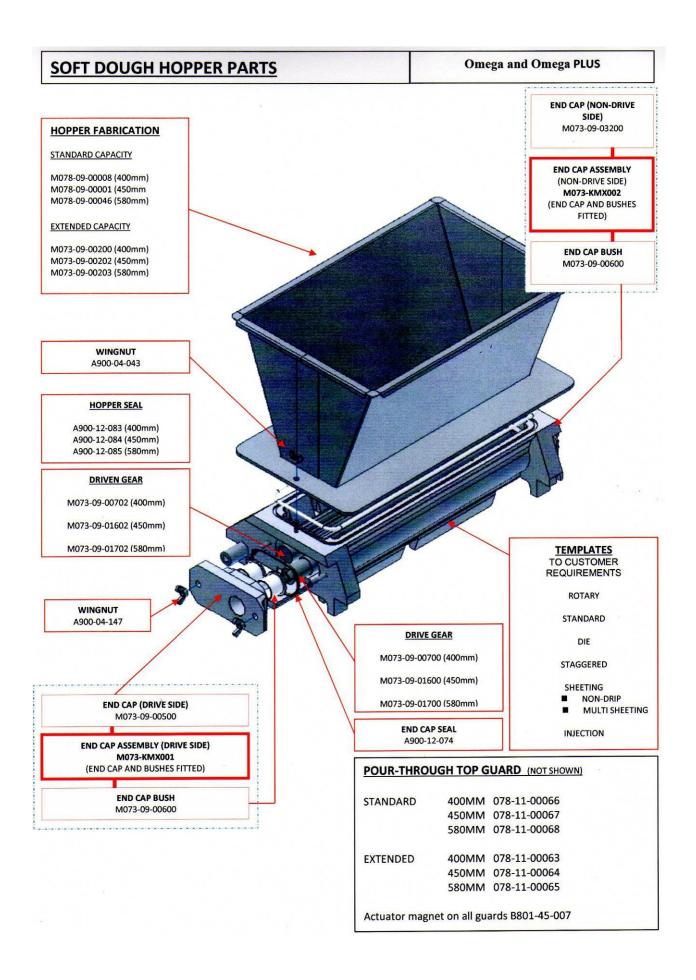


13.0 ERSATZTEILE

Spares Item Description	Mono Part No.	Qty Req. per M/C
Deposit Gearbox Jog Gearbox Rotary Gearbox Tray Gearbox	A900-11-095 A900-11-092 A900-11-091 A900-11-091	1 1 1
Concentric Guide Roller Eccentric Guide Roller	A900-06-274 A900-06-273	2 2
V Slide	078-03-00016	1
Jog Drive Chain	A900-08-066	1
Simplex Sprocket 16T 1/2" Pitch Idler Sprocket 16T 1/2" Pitch Circlip-Ext Metric 14mm Dia Circlip-Ext Metric 24mm Dia	A900-07-071 A900-07-072 A900-01-280 A900-01-193	1 1 1
Drive Shaft – Hopper Rotary Drive Shaft Drive Gear - Rotary Template	078-03-00015 078-03-00011 078-03-00010	1 1 1
Lip Seal (Rotary Drive Shaft) Lip Seal (Deposit Drive Shaft)	A900-12-075 A900-12-079	1
End Guard (Earlier plastic version	078-11-00036 078-11-00005)	1
Retainer – End Guard (Earlier plastic version	078-11-00035 078-11-00002)	2
Spacer – 450mm/580mm Hopper Spacer – 400mm Hopper	078-11-00003 078-11-00004	1
Seal-Rear Cover	A900-25-309	1

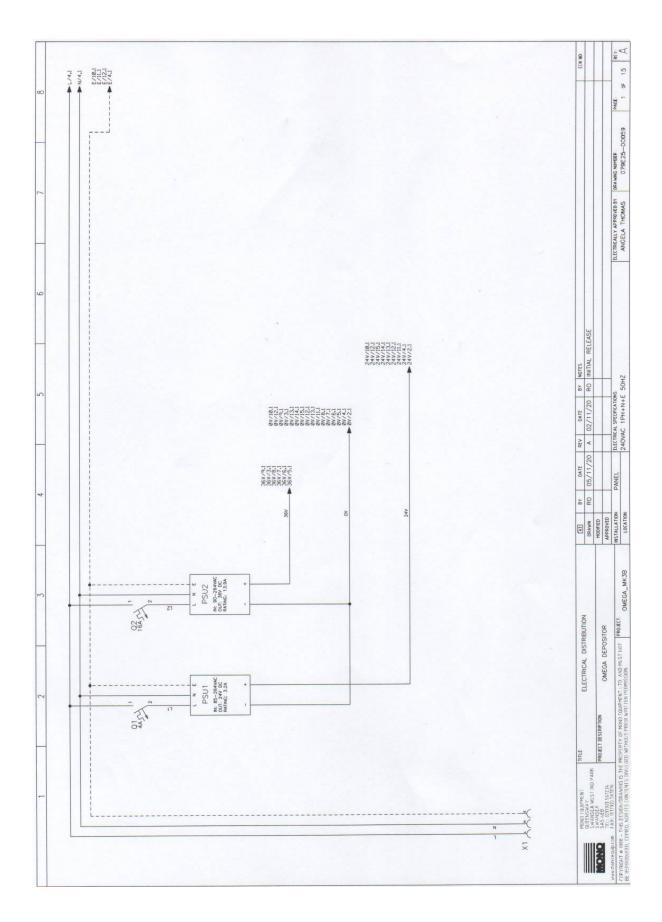


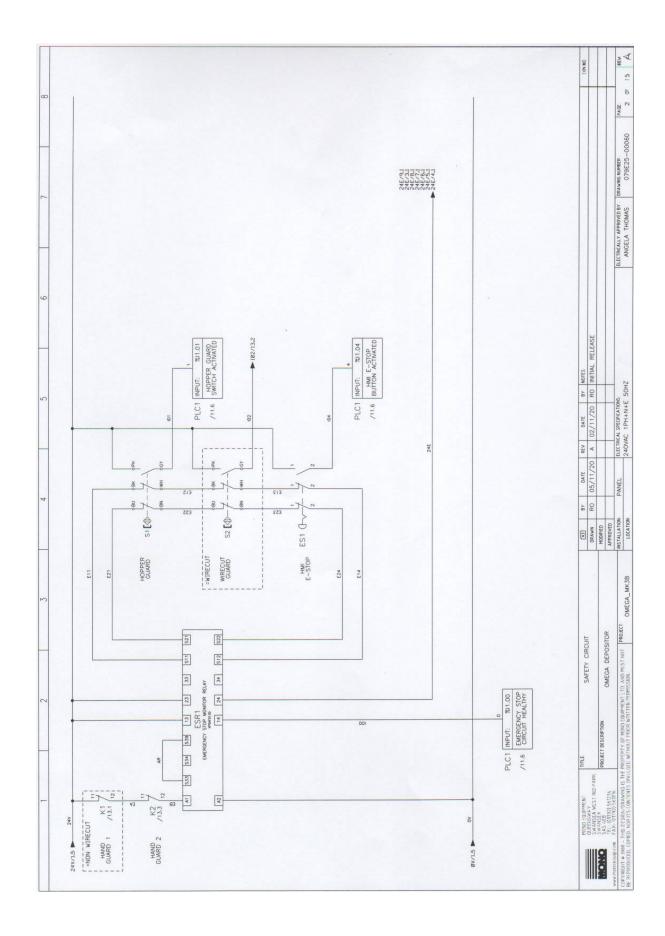


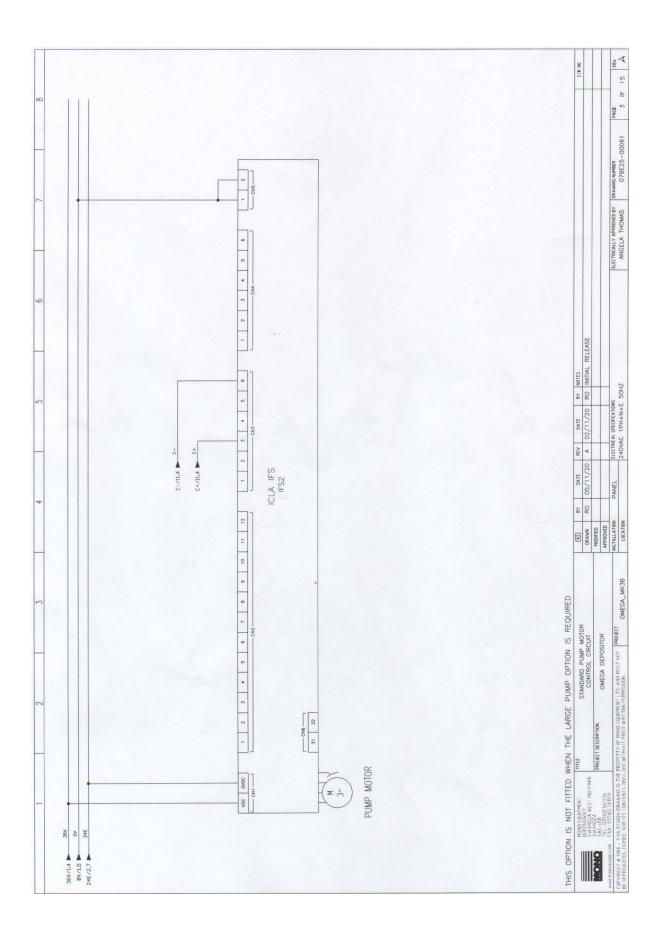


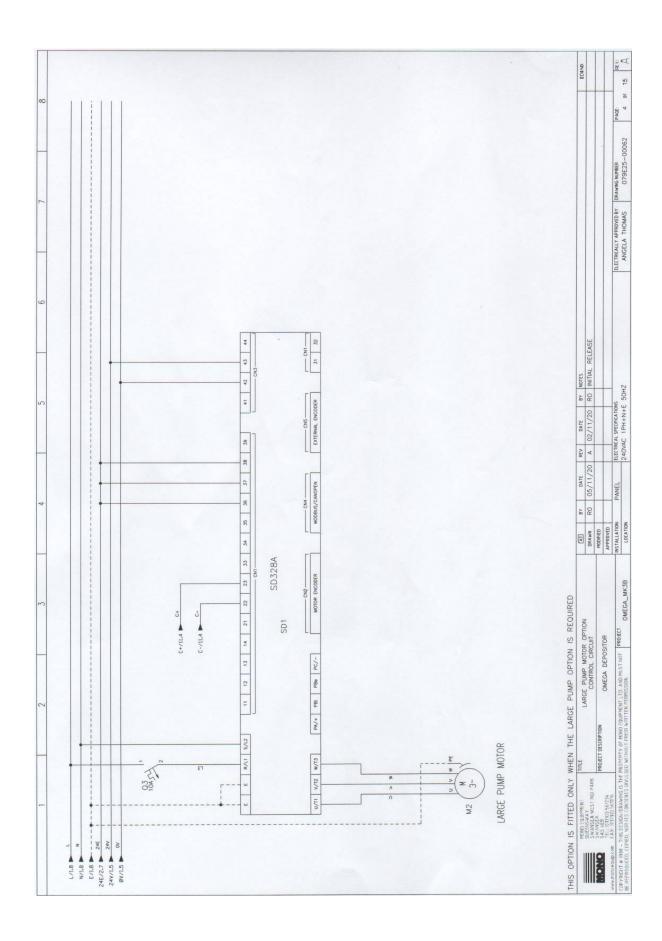


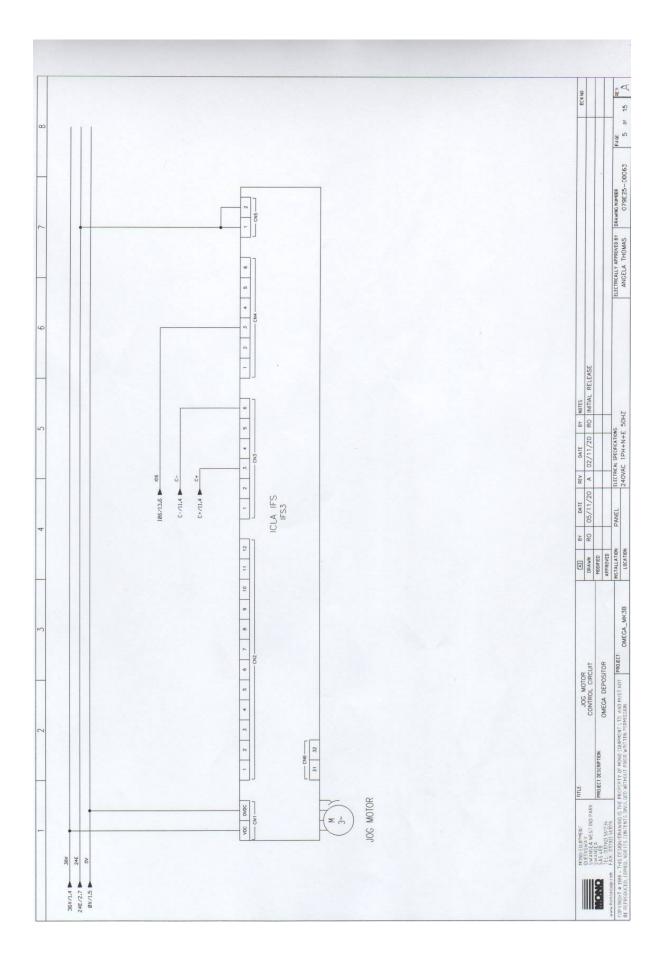
14.0 ELEKTRISCHE INFORMATIONEN

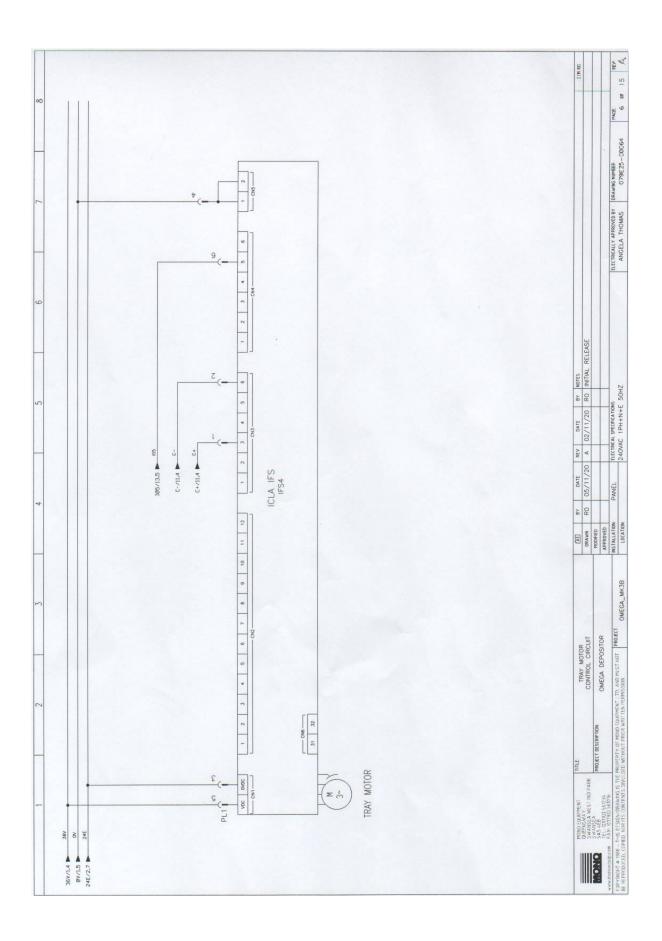


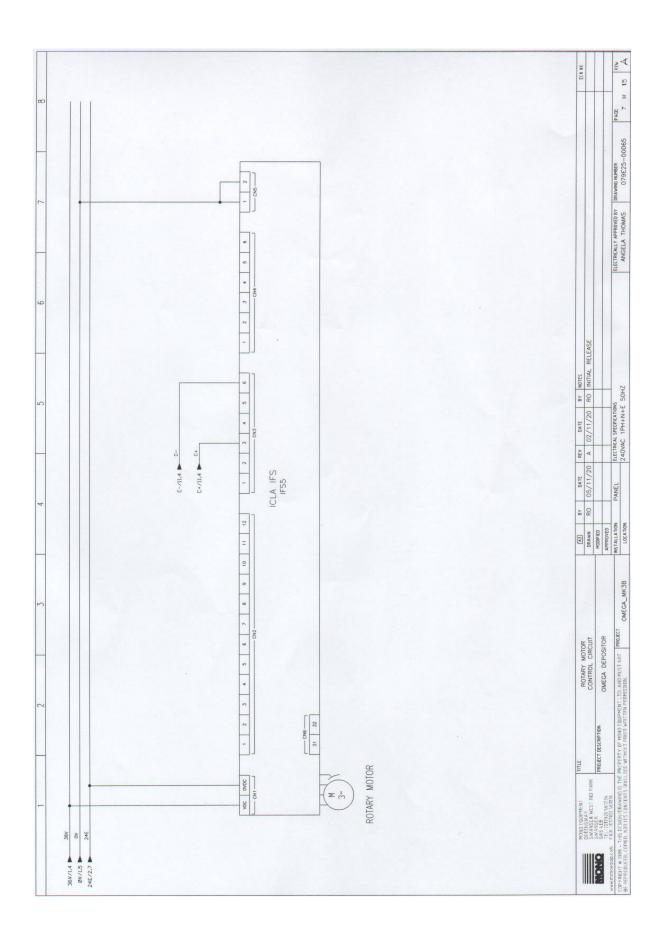


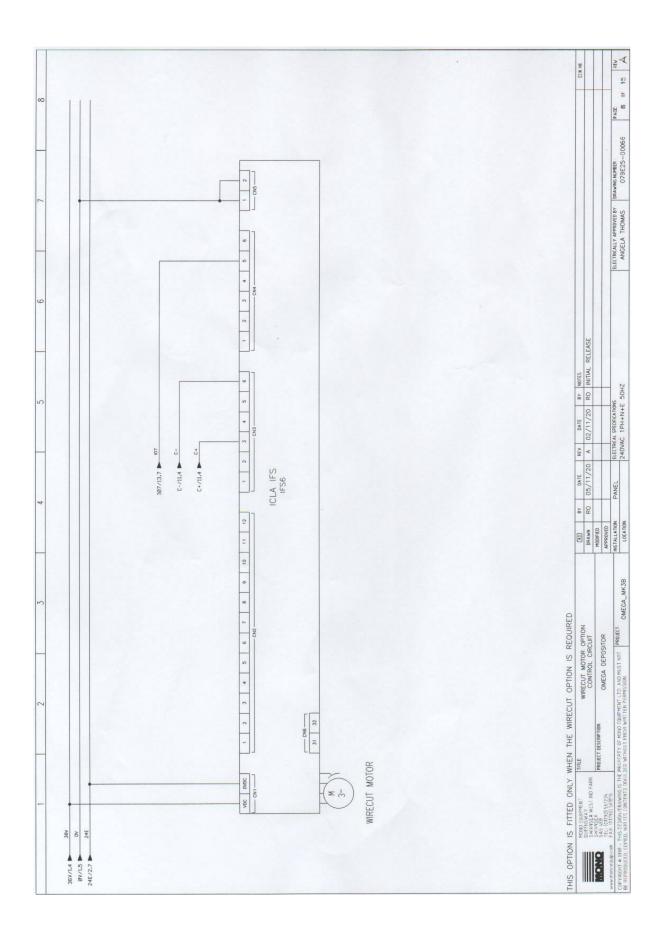


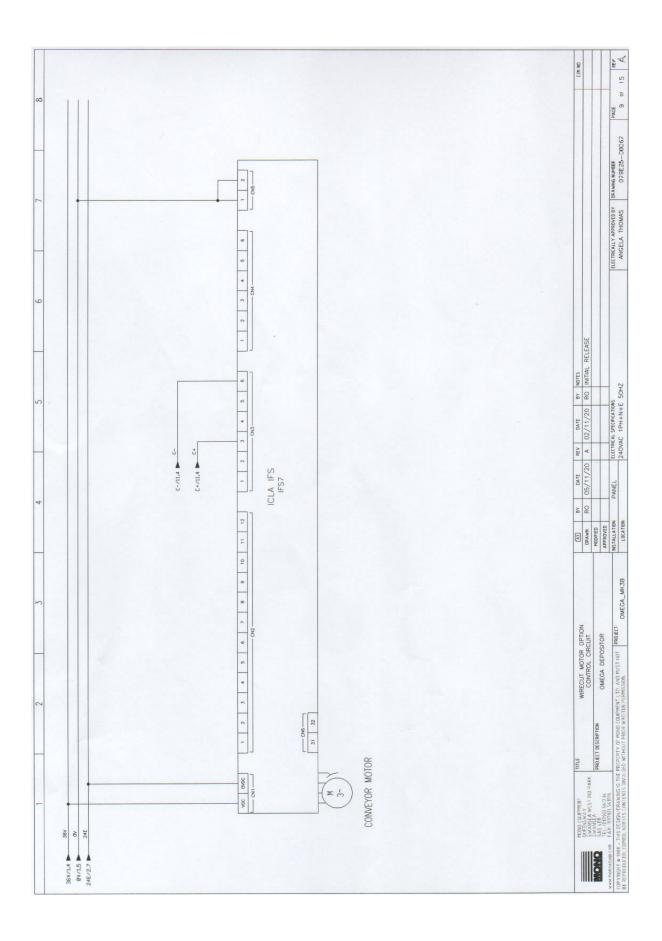


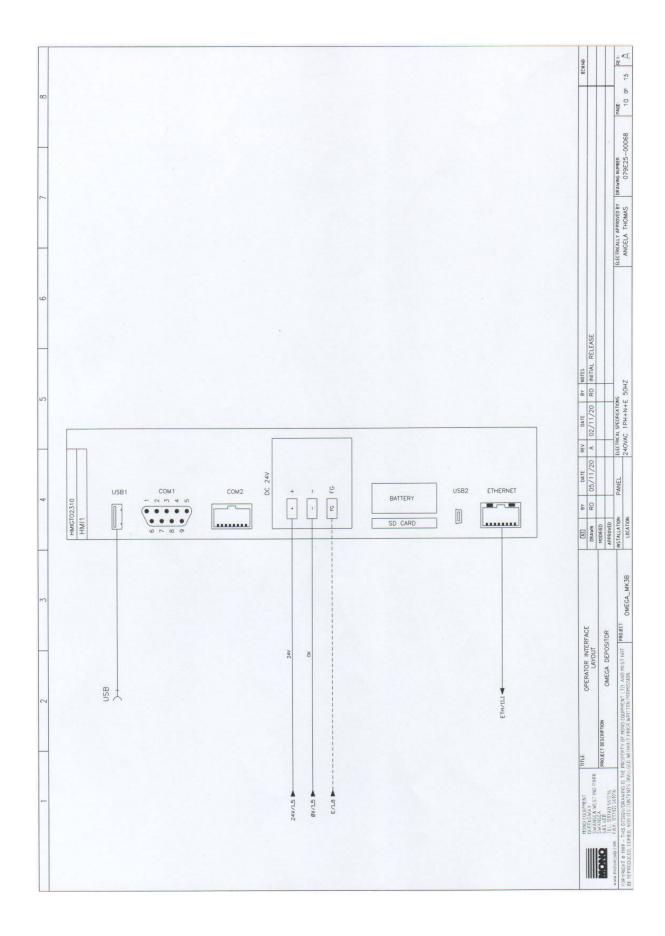


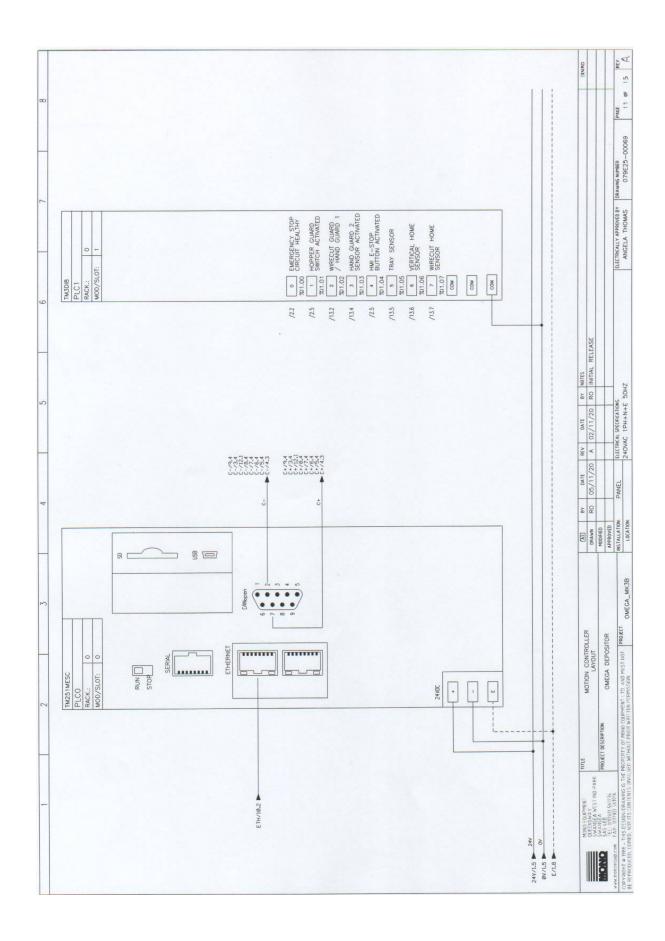


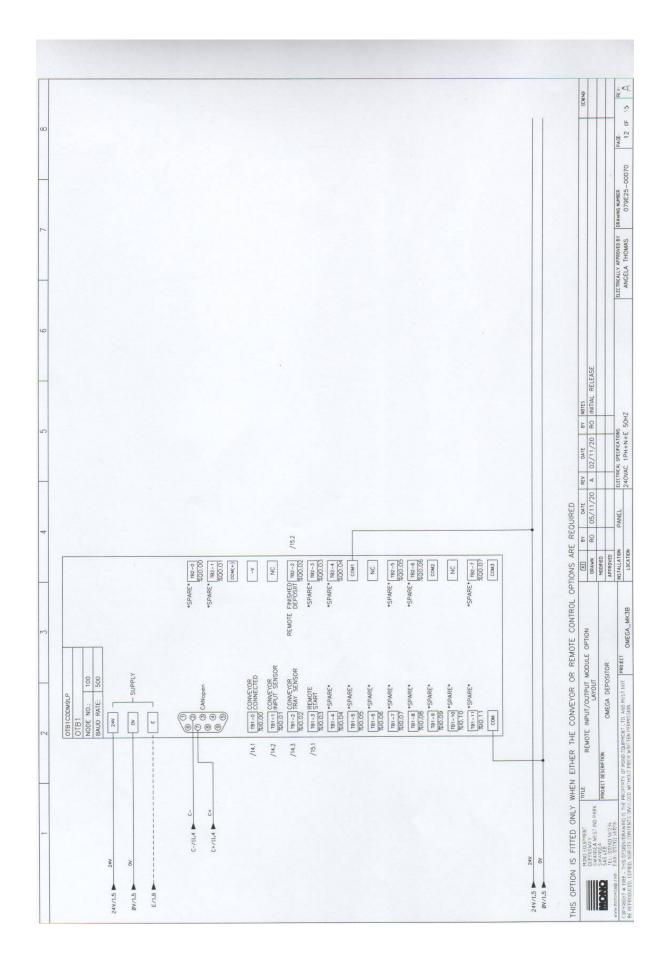


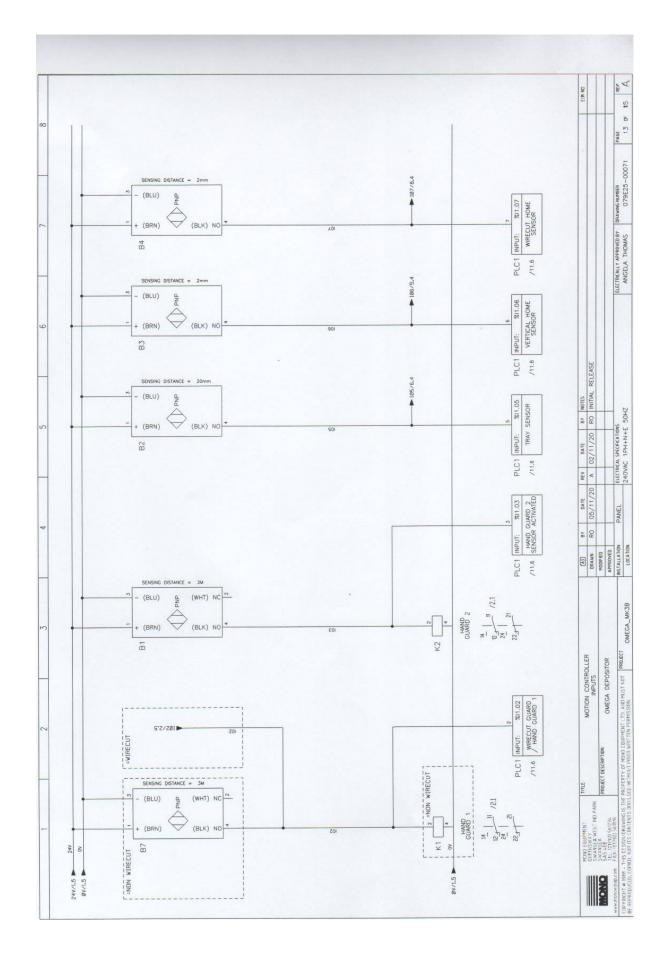


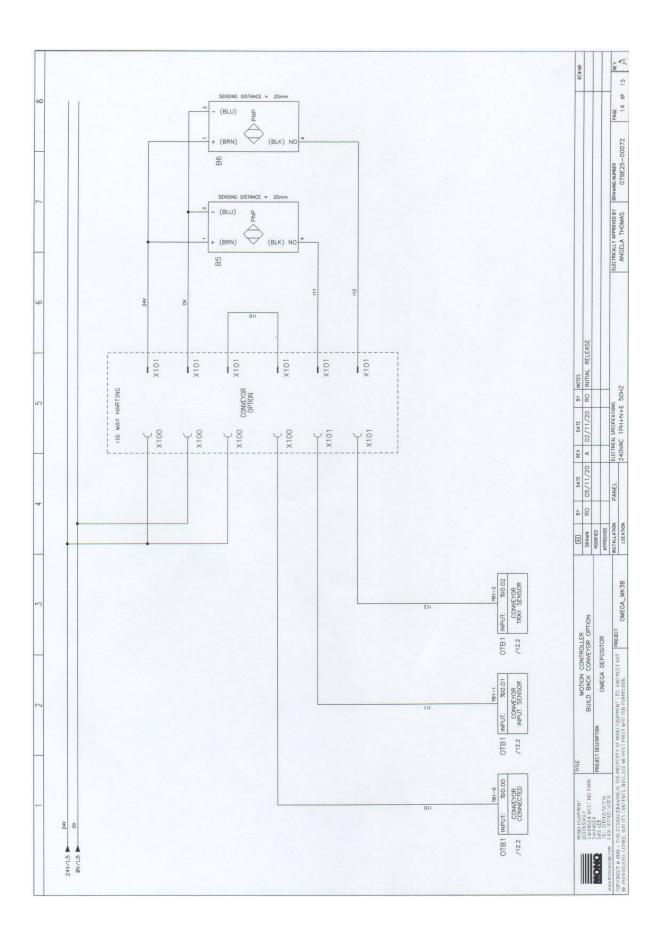


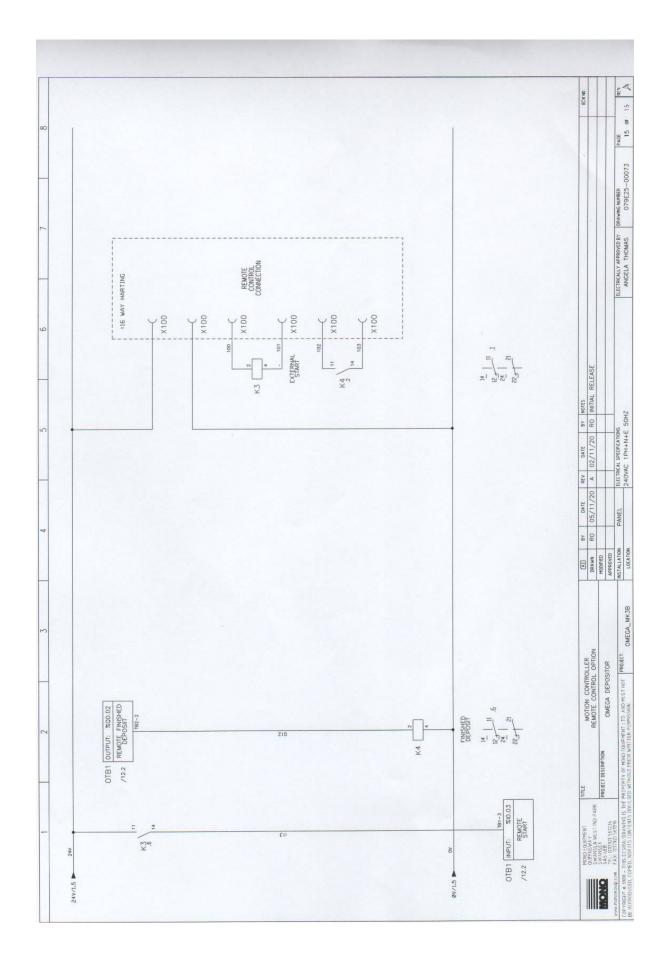










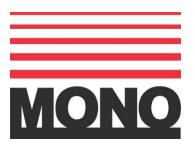


Die in diesem Handbuch beschriebene Anlage hat CE-Akkreditierung.

Da wir unsere Maschinen fortlaufend verbessern, behalten wir uns das Recht vor, Spezifikationen fristlos zu ändern.



Omega Touch



Queensway
Swansea West Industrial Estate
Swansea.
SA5 4EB
GROSSBRITANNIEN
Tel. +44(0)1792 561234
Ersatzteile Tel.+44(0)1792 564039

E-Mail: marketing@monoequip.com www.monoequip.com