

Se	riennr.	hier	eintrager	1:

Bei Anfragen bitte immer die Seriennummer angeben.



"OMEGA PLUS"

INKLUSIVE DRAHTSCHNEIDE-AUSFÜHRUNG ABSETZER (400, 450,)

BEDIEN- UND WARTUNGS-HANDBUCH

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

FILE 12



KONFORMITATSERKLARUNG

Hiermit wird erklart, dass diese maschine die grundlegenden arbeitssicherheitanforderungen der: We hereby declare that this machine complies with the essential health and safety

requirements of:-

- The Machinery Directive 2006 / 42 / EC
 The Low voltage Directive 2006 / 95 / EC
- The requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004 / 108EC, 91 / 263 / EEC, 92 / 31 / EEC
- The General Safety of Machinery and food processing Standards applicable
- Materials and Articles intended to come into contact with food -Regulation (EC) No. 1935 / 2004
- Good manufacturing practice for Materials intended to come into contact with food - Regulation (EC) No. 2023 / 2006

Signed	CHa) Whows
	G.A.Williams – Quality Manager
Date	
Machine FG Code.	Machine Serial No.

A technical construction file for this machine is retained at the following address:

MONO EQUIPMENT

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

MONO EQUIPMENT is a business name of **AFE GROUP Ltd**Registered in England No.3872673 VAT registration No.923428136

Registered office: Unit 35, Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, Kings Lynn Norfolk, PE30 2HZ Nichteinhaltung der Reinigungs- und Instandhaltungsanweisungen in diesem Handbuch können die Gewährleistung für das Produkt beeinträchtigen.



ARBEITSSICHERHEITSRELEVANTE ABSCHNITTE GEKENNZEICHNET MIT



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

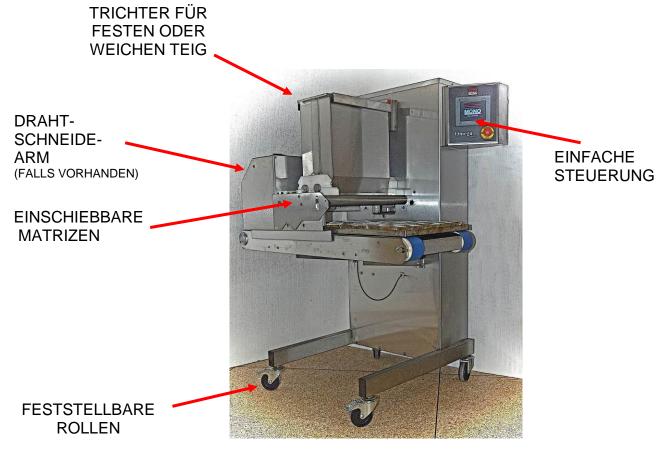
INHALT

1.0	-	EINFÜHRUNG
2.0	-	ABMESSUNGEN
3.0	-	SPEZIFIKATION
4.0	-	SICHERHEIT 🛆
5.0	-	INSTALLATION
6.0	-	ISOLIERUNG
7.0	-	REINIGUNGSANWEISUNGEN
8.0	-	BETRIEBSBEDINGUNGEN
9.0	-	VORBEREITUNG INBETRIEBNAHME
		9A – TRICHTER EINSETZEN
		9B – MATRIZE EINSETZEN
10.0		- BEDIENUNGSANLEITUNG
	1 -	PRODUKT WÄHLEN
Ľ	2 -	SPEICHERNAMEN FÜR PRODUKT WÄHLEN
	=	· SPEICHERNAMEN FUR PRODUKT WAHLEN · EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN
	3 -	
	3 -	EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN
	3 -	EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN BEDIENERFENSTER
	3 - 4 - 5 -	EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN BEDIENERFENSTER FENSTER ÄNDERN
	3 - 4 - 5 - 5A	EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN BEDIENERFENSTER FENSTER ÄNDERN - EINSTELLUNGEN BLECH
	3 - 4 - 5 - 5A 6 - 7 -	EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN BEDIENERFENSTER FENSTER ÄNDERN - EINSTELLUNGEN BLECH KOPIEREN
	3 - 4 - 5 - 7 - 8 -	EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN BEDIENERFENSTER FENSTER ÄNDERN - EINSTELLUNGEN BLECH KOPIEREN LÖSCHEN
	3 - 4 - 5 - 5 - 7 - 8 - 9 -	EINSTELLUNGEN BESTÄTIGEN BEDIENERFENSTER FENSTER ÄNDERN - EINSTELLUNGEN BLECH KOPIEREN LÖSCHEN PASSWÖRTER

12.0 - ERSATZTEILE UND SERVICE

13.0 - ELEKTRISCHE INFORMATIONEN

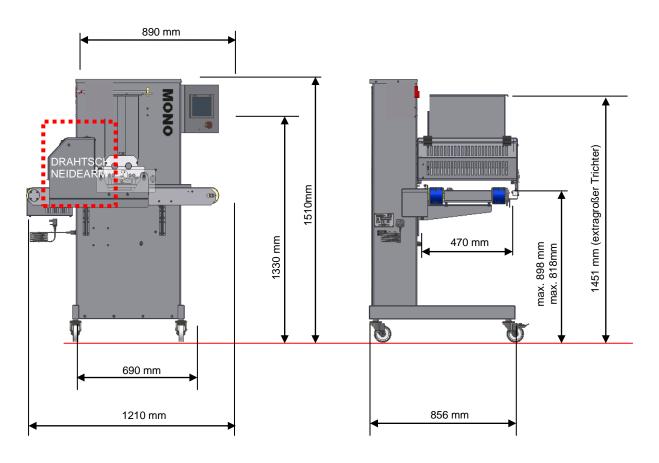
- Durch das innovative Design der Absetzmaschinen "Omega PLUS" und "Omega PLUS mit Drahtschneider" von MONO mit "Fünf-Achs-Absetzung" können die meisten Handbewegungen des Konditormeisters nachgeahmt werden. Das verleiht der "Omega PLUS" außergewöhnliche Genauigkeit bei Gewicht, Größe und Form des Produkts.
- Der Wartungsaufwand ist minimal und das glatte Gehäuse macht die tägliche Reinigung schnell und einfach.
- Die leicht zu bedienende Computersoftware erlaubt den Zugriff auf 650 Programme, die gespeichert sind und zur Verwendung oder Änderung ganz einfach abgerufen werden können.
 Die Steuerung erfolgt über einen berührungsempfindlichen Farbbildschirm, auf dem die vorinstallierten Produkte farblich dargestellt sind, diese können erstellt oder gemäß dem gewpnschten Produkt verändert werden.
- Erhältlich mit Trichtern für weiche und feste Teige. Es steht außerdem eine große Auswahl an Matrizen und Tüllen zur Verfügung.



Unsere Maschinen unterliegen stetiger Weiterentwicklung, daher sind technische Änderungen jederzeit vorbehalten.

MODELLE VERFÜGBAR MIT ODER OHNE DRAHTSCHNEIDEOPTION

MODELLE VERFÜGBAR MIT ODER OHNE DRAHTSCHNEIDEOPTION









	WEICHER TEIG		FESTER TEIG		
MODELL (Nennweite Trichter (mm))	400	450	400	450	_
Gewicht (mit Trichter) (kg):	196	210	216	235	
Standardtrichter Fassungsvermögen (Liter):	20	22.5	21	24	
Extragroßer Trichter Fassungsvermögen (Liter):	36	41	31	35	

Leistung: Einphasig, max. Last 13 A. Geeignet für 200 V,

220 V, 230 V und 240 V, Versorgung 50-60 Hz.

MAX. NENNWERT 2,5 kW einphasig abgesichert mit 13A

Zyklen pro Minute = bis zu 35 Min. Abstand zwischen Blechen = 50 mm Max. Vertikalbewegung = 80 mm Max. speicherbare Programme = 650

Anzahl Sprachen = 13 (weitere geplant)

Geräuschpegel = unter 85 dB

Elektrik = komplett mikroprozessorgesteuert

HINWEIS:

Die Mindestabsetzmenge ist von verschiedenen Faktoren abhängig: Rezept, Rührart, Matrizengröße, Tüllengröße und Absetzgeschwindigkeit.

Zur Orientierung sollten folgende Mindestmengen eingehalten werden:

Makronen	6 g.
Baiser	3 g.
Brandteig	5 g.
Wiener Gebäck	4 g.
Madeleines	4 g.

Setzen Sie sich aber immer mit **Mono Equipment** in Verbindung, wenn ein Produkt nicht im Rahmen der oben genannten Spezifikationen liegt, um die Eignung der "Omega" für ein spezielles Produkt zu prüfen.

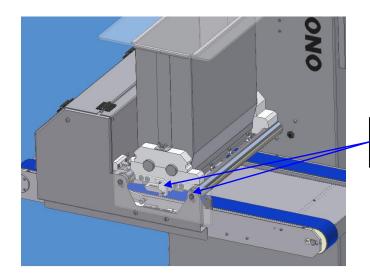
Unsere Maschinen unterliegen stetiger Weiterentwicklung, daher sind technische Änderungen jederzeit vorbehalten.

- 1 Verwenden Sie niemals eine Maschine in fehlerhaftem Zustand und melden Sie alle Schäden umgehend.
- 2 Teile, die mit einem Werkzeug entfernt werden müssen, dürfen nur von ausgebildeten Technikern entfernt werden.
- 3 Berühren Sie elektrische Geräte nur mit trockenen Händen (einschließlich Kabel, Schalter und Stecker). Bewegen Sie Maschinen NIEMALS durch Ziehen an Stromkabeln oder Leitungen.
- 4 Der Fußboden um die OMEGA muss stets sauber gehalten werden, um Ausrutschen zu verhindern vor allem beim Tragen schwerer Trichter- und Matrizenteile zu und von der Maschine weg.
- 5 Alle Bediener müssen umfassend geschult sein.
 - Die Verwendung der Maschine kann gefährlich sein, wenn:
 - □ die Maschine von ungeschultem oder unerfahrenem Personal bedient wird
 - □ die Maschine nicht für den vorgesehenen Zweck verwendet wird
 - □ die Maschine nicht korrekt bedient wird.

Zum sicheren Betrieb dieser Maschine sind alle beim Herstellungsprozess angebrachten Sicherheitseinrichtungen sowie die Bedienungsanweisungen in diesem Handbuch erforderlich. Der Besitzer und Betreiber ist für den sicheren Betrieb der Maschine verantwortlich.

- 6 Personen, die an der Maschine geschult werden, müssen unmittelbar beaufsichtigt werden.
- 7 Die Maschine darf nicht mit fehlenden Abdeckungen oder Schutzblenden betrieben werden.
- 8 Bei der Bedienung der Maschine sollte keine weite Kleidung und kein Schmuck getragen werden.
- 9 Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus, wenn sie nicht in Betrieb ist sowie vor dem Ausführen von Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten.

11 Betreiben Sie die Maschine nicht ohne **ordnungsgemäß eingesetzte Matrize** und Schutzblende am Trichter.



(11) MIT TRICHTER MATRIZE UND SCHUTZBLENDE

Da beim Reinigungsvorgang schwere Bauteile gehandhabt werden müssen, wird beim Ausführen solcher Arbeiten das Tragen von **Sicherheitsschuhen** empfohlen.

FÜR ALLE REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN
MUSS DIE MASCHINE VON DER STROMVERSORGUNG
GETRENNT SEIN.

- Vergewissern Sie sich, dass der Absetzer ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, die entsprechenden Angaben finden Sie auf dem Typenschild an der Seite der Maschine.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass die korrekten Sicherungen in der Stromversorgung vorhanden sind.

6.0 ISOLIERUNG



IM NOTFALL DIE MASCHINE AM TRENN-SCHALTER AN DER WAND AUSCHALTEN ODER DEN NOT-AUS-KNOPF DRÜCKEN.

Zur Freigabe des Not-Aus-Knopfes im Uhrzeigersinn drehen. 🦳





NOT-AUS-KNOPF

7.0 REINIGUNGSANWEISUNGEN

Omega PLUS

HINWEIS:



- Reinigungsarbeiten dürfen nur von umfassend geschulten Personal ausgeführt werden.
- Vor jeder Reinigung Maschine von der Stromversorgung trennen.
- Nicht mit Dampf oder Wasserstrahl reinigen.

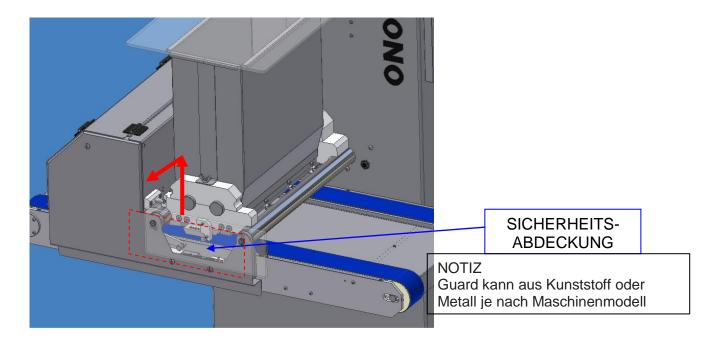
Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Alle Außenflächen der Maschine sollten täglich mit warmer Seifenlauge abgewischt werden.

TRICHTER FÜR FESTEN UND WEICHEN TEIG BEIM WECHSEL DER TEIGART

Beim Wechsel der Teigart sollten der Zuführtrichter, die Pumpeneinheit, die Matrize, die Tüllen usw. aus der Maschine entfernt und zur gründlichen Reinigung auseinandergenommen werden.

- Obere Sicherheitsabdeckung öffnen und Teigreste aus dem Zuführtrichter entfernen.
- 2. Vordere durchsichtige Sicherheitsabdeckung abheben.

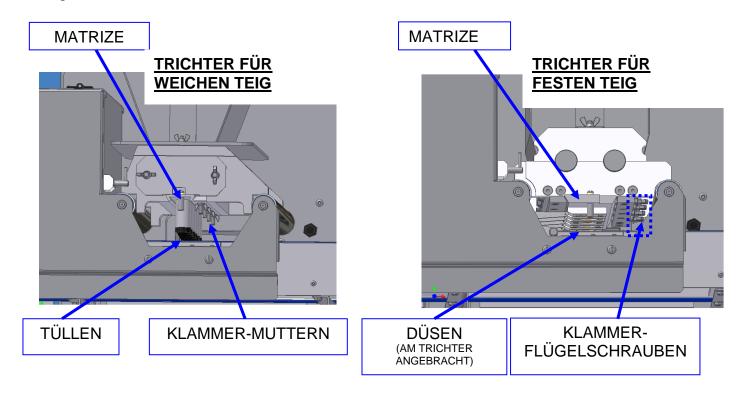


FG079 – OME 11

3. Muttern oder Flügelschrauben (je nach Trichterart) an der Klammer <u>lockern</u>. Matrize durch Schieben aus der Pumpeneinheit entfernen, um nachfolgende Beschädigung zu vermeiden.

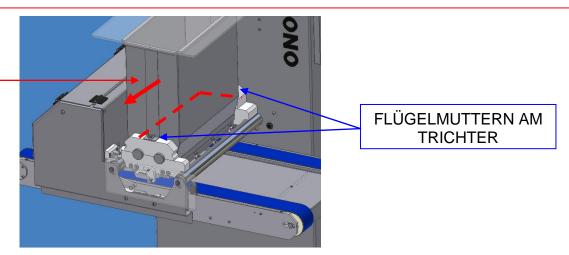
HINWEIS:

Die Flügelschrauben müssen zur Entnahme der Matrize aus der Pumpeneinheit nur leicht gelockert werden. Wenn sie zu sehr gelockert werden, muss die Matrize gestützt werden.



4 Um Gewicht und Umfang zu reduzieren trennen Sie noch an der Maschine durch Abschrauben der Flügelmuttern den leeren Trichter von der Pumpeneinheit.

Um Zugang zur inneren Flügelmutter zu bekommen, schieben Sie den Trichter leicht vom Gehäuse weg (auf den Halterungen belassen) - dadurch wird auch die Pumpeneinheit von der Antriebswelle getrennt.



verloren gehen.

FG079 – OMEGA TC 12

TRICHTER FÜR WEICHEN TEIG



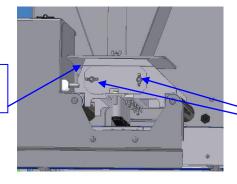
WARNUNG:

Der Zuführtrichter und die Pumpeneinheit wiegen über 25 kg und müssen von zwei Personen angehoben oder noch an der Maschine in kleinere Einheiten zerlegt werden.

Achten Sie darauf, die Dichtungen des Trichters während Reinigung, Zusammenbau und Aufbewahrung nicht zu beschädigen.

- 1. Nach Entfernen des Zuführtrichters prüfen Sie den Zustand der Trichterdichtung.
- 2. Schrauben Sie die Sicherungsmuttern an der Abschlusskappe auf der zugänglichen Seite der Pumpeneinheit ab. (Stellen Sie sicher, dass die Muttern nicht verloren gehen.)

DICHTUNG DES TRICHTERS

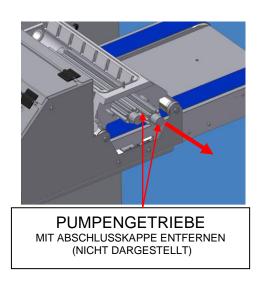


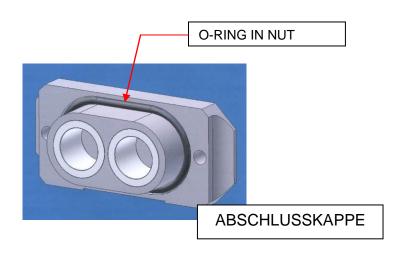
ABSCHLUSS-KAPPENMUTTERN

3. Nehmen Sie die Absch

etriebe ab.

Stellen Sie sicher, dass der O-Dichtungsring an der Innenseite der Abschlusskappe bei der Reinigung nicht beschädigt wurde.





4. Entfernen Sie die verbleibende Pumpeneinheit aus der Maschine und entfernen Sie die verbleibende Abschlusskappe, um die Pumpenbauteile für die Reinigung auseinander zu nehmen.

TRICHTER FÜR FESTEN TEIG

Omega PLUS



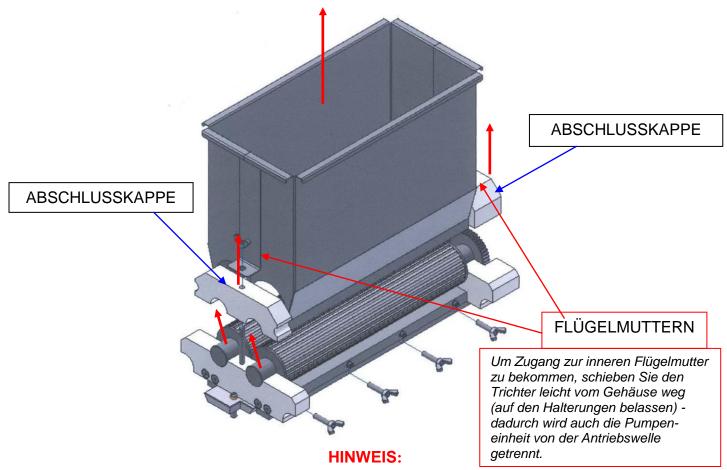
WARNUNG:

Der Zuführtrichter und die Pumpeneinheit wiegen über 25 kg und müssen von zwei Personen angehoben oder noch an der Maschine in kleinere Einheiten zerlegt werden.

Um Gewicht und Umfang zu reduzieren, trennen Sie noch an der Maschine durch Abschrauben der Flügelmuttern den leeren Trichter von der Pumpeneinheit. (Stellen Sie sicher, dass die Muttern nicht verloren gehen.)

Die Pumpeneinheit ist jetzt leichter und kann einfacher entfernt werden.

- 1. Heben Sie die beiden oberen Plastik-Abschlusskappen ab.
- 2. Entfernen Sie durch vertikales Heben nacheinander beide Getriebe aus der Einheit.
- Entfernen Sie die verbleibende Pumpeneinheit zur Reinigung aus der Maschine.



Reinigen Sie diese Teile nur mit warmer Seifenlauge. Sie sollten vor dem Wiedereinbau abgespült und gründlich getrocknet werden.

Die Teile dürfen niemals fallengelassen werden.



Lassen Sie keine Teile im Trichter.



8.0 BETRIEBSBEDINGUNGEN

Für beste Produktergebnisse und störungsfreien Betrieb:

- ✓ sollte der Absetzer auf einer **ebenen Fläche** stehen,
- ✓ sollten flache Bleche mit gleichbleibender Länge und Breite sowie Material und Kantenabmessungen verwendet werden,
- ✓ sollten nur **unbeschädigte** Tüllen und Matrizen verwendet werden,
- ✓ sollte die Maschine stets **sauber** sein.



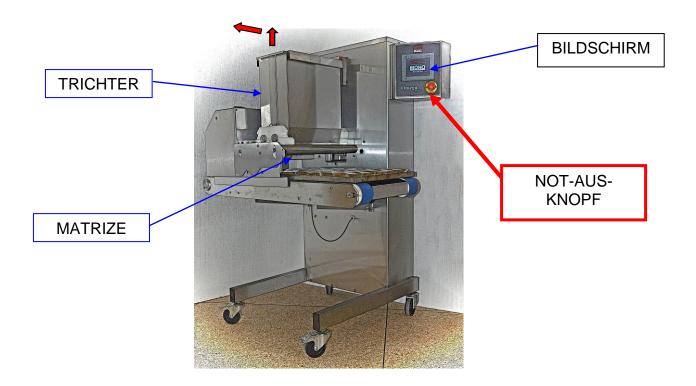
9.0 VORBEREITUNG INBETRIEBNAHME

Omega PLUS

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

Wählen Sie Matrize und Tüllen (und Schneiderahmen, bei Verwendung eines Drahtschneidearms) und setzen Sie diese gemäß Abschnitt 9a und 9b (folgende Seiten) ein. Füllen Sie den Teig in den Trichter ein und schließen Sie die Trichterabdeckung.

Bei der Verwendung von schweren Teigen wird empfohlen, die Innenseite des Trichters mit Planzenöl zu fetten; bei leichteren Teigen wie Baiser sollte mit Wasser angefeuchtet werden. Das Öl bzw. Wasser sorgt dafür, dass der Teig an den Wänden des Trichters gleitet und verhindert das Eindringen von Luft.



- 2 Schließen Sie das Stromkabel an die Stromversorgung an. Vergewissern Sie sich, dass der Not-Aus-Knopf freigegeben ist (falls erforderlich im Uhrzeigersinn drehen).
- Wählen Sie ein bestehendes Programm oder erstellen Sie mithilfe der Menüs auf dem Bildschirm ein neues Programm. (Siehe Abschnitt 10 Betrieb)
- 4 Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

Omega PLUS

9a TRICHTER EINSETZEN

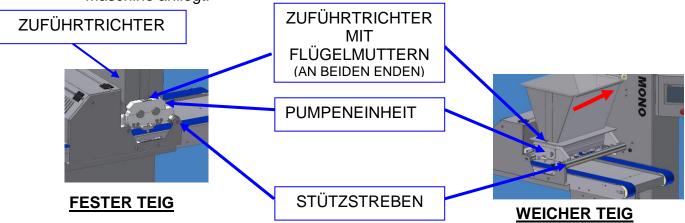
BEIM EINSETZEN VON TRICHTER UND PUMPENEINHEIT BITTE VORSICHTIG VORGEHEN, DA BEI EINIGEN MODELLEN DAS GEWICHT ÜBER 25 kg LIEGT.

Die Einheit muss von zwei Personen gehoben oder vor dem Einbau in die Maschine in kleinere Einheiten zerlegt werden.

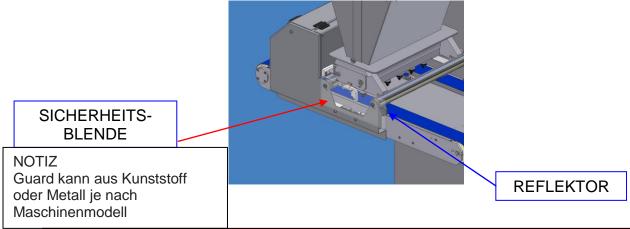
DER FUSSBODEN UM DIE MASCHINE HERUM MUSS SAUBER SEIN

Um Gewicht und Umfang zu reduzieren, bauen Sie die Trichtereinheit in zwei Schritten ein - zuerst die Pumpeneinheit auf die Stützstreben, dann den Zuführtrichter auf die Pumpeneinheit.

- 1 Richten Sie die Getriebewelle der Pumpeneinheit an der Antriebswelle der Maschine aus.
- 2 Setzen Sie den Trichter auf die Pumpeneinheit und sichern Sie ihn mit den Flügelmuttern.
- 3 Schieben Sie den Trichter entlang der Stützstreben, bis er ganz an der Maschine anliegt.



4 Nach Einsetzen des Trichters **MUSS** die Sicherheitsblende wieder eingesetzt werden, der Reflektor zeigt in Richtung Maschinengehäuse.





MASCHINE NICHT OHNE TRICHTER VERWENDEN



9B MATRIZE EINSETZEN

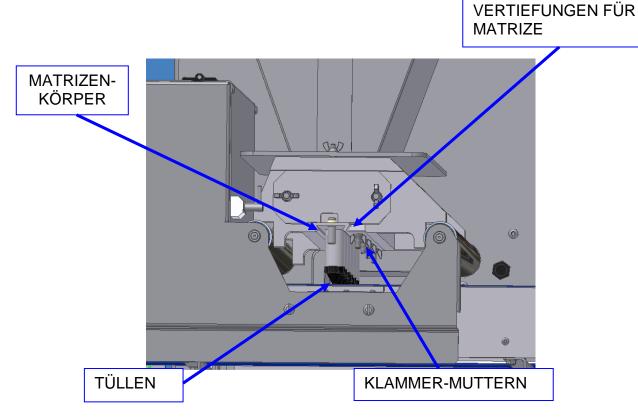
Weicher Teig

<u>Nicht-rotierende</u> Matrizen können mit Tüllen versehen werden. Dazu müssen die Tüllen in die Gewindeöffnungen geschraubt werden. Bei <u>rotierenden Matrizen</u> können Plastiktüllen in die Tüllenhalter geschraubt werden (gerade oder versetzt).

ODER

Metalltüllen, die mit einer separaten Mutter gesichert werden.

- 1 Gewünschte Matrize und Tüllen wählen. (Tüllen sind nicht erforderlich für flächige, versetzte oder stumpfe Matrizen.)
- 2 Tüllen an der Matrize befestigen:



3 Schieber ockel der Pumpene

4 Ziehen S. ... 'umpeneinheit) an, um die Matrize zu sichern.

HINWEIS: Wenn die Muttern nicht sicher angezogen sind, kann Teig austreten, was das Absetzgewicht beeinträchtigen kann.



MASCHINE NICHT OHNE TRICHTER VERWENDEN



BEVOR SIE GERADE & OFFSET Düsenhalter "O" Ringe müssen angebracht sein

Düsenhalter stellen die Mittel zur Befestigung Standard-Kunststoff-Düsen mit den weichen Teig Dreh-Vorlagen und die Dichtungsringe müssen vor der Verwendung eingebaut werden und muss eventuell ausgetauscht werden gelegentlich um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.

"O" Ring TEILENR = A900-12-010 (Lieferung in Beuteln à 20)



LOOP FIRST RING OVER END



SLIDE RING DOWN TO GROOVE



FIRST RING IN CORRECT POSITION



LOOP SECOND RING OVER END



SLIDE RING DOWN TO SECOND GROOVE, PASSING OVER FIRST RING



SECOND RING IN CORRECT POSITION

• Fester Teig

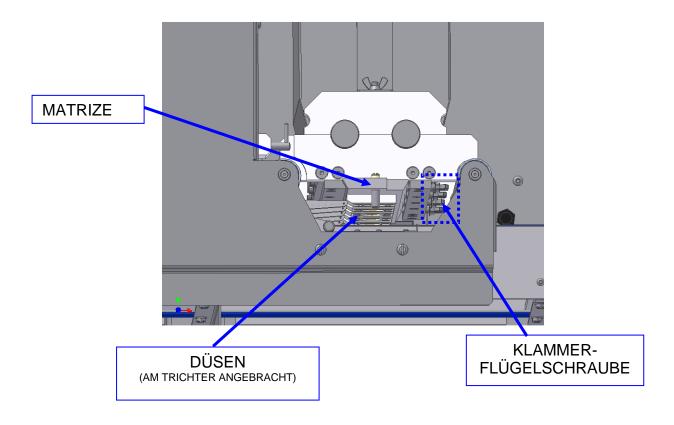
Nicht-rotierende Matrizen, die mit Tüllen versehen werden können, diese müssen mit einer separaten Mutter gesichert werden. (Tüllen sind nicht erforderlich für flächige Matrizen oder die Verwendung mit Drahtschneidearm.)

Bei rotierenden Matrizen müssen die Tüllen mit einer separaten Mutter gesichert werden.

- 1 Gewünschte Drahtschneidematrize oder Matrize und Tüllen wählen.
- 2 Tüllen mit Spezialmutter am Matrizenkörper anbringen (falls erforderlich):
- 3 Matrize in Position schieben und die Flügelschrauben per Hand anziehen.

HINWEIS:

Die Flügelschrauben müssen zur Entnahme der Matrize aus der Pumpeneinheit nur leicht gelockert werden. Wenn sie zu sehr gelockert werden, muss die Matrize während des Anziehens der Schrauben gestützt werden.





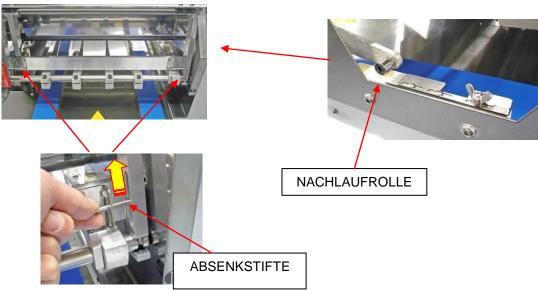
MASCHINE NICHT OHNE TRICHTER VERWENDEN



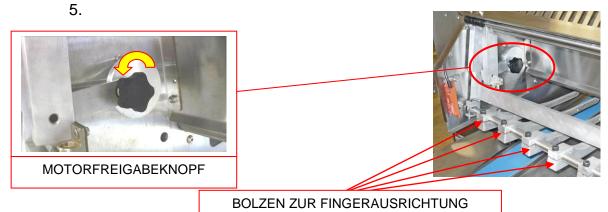
MIT OPTION DRAHTSCHNEIDEARM

FINGER FÜR DRAHTSCHNEIDER EINSETZEN

- 1. Wählen Sie die zur Matrize passenden Drahtschneidefinger, d.h. die Anzahl muss der Anzahl der Düsen auf der Matrize entsprechen.
- Entfernen Sie Absenkstifte des Arms und und setzen Sie den Schneiderahmen in den Arm ein. Stellen Sie sicher, dass die Nachlaufrolle auf der Nockenbahn platziert ist.



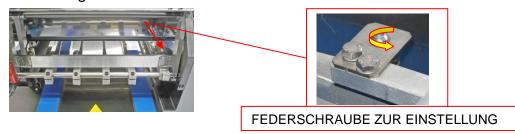
- 3. Absenkstifte wieder einsetzen.
- 4. Entfernen Sie den Motorfreigabeknopf und schieben Sie die Finger vorwärts, um den Draht an den Düsen auszurichten.



6. Justieren Sie einzelne Fingerbolzen, um den Draht so anzuheben, dass er an der Unterseite der Düsen an der Matrize anliegt.

OR

Justieren Sie die Federschraube, um alle Finger gleichzeitig nach oben oder unten zu bewegen.

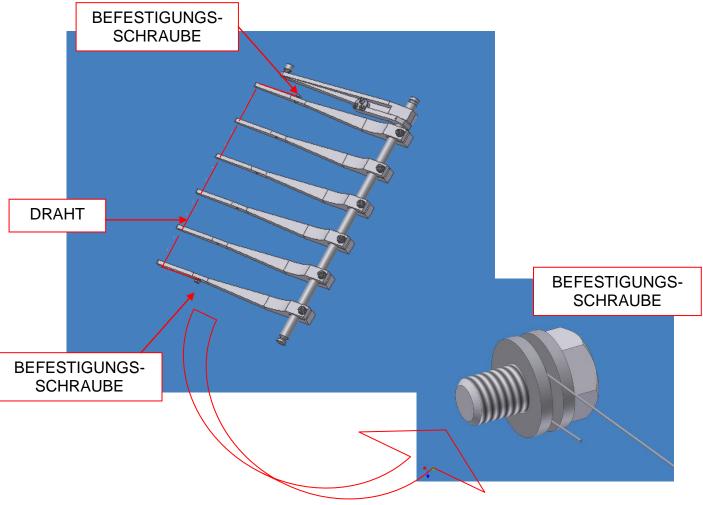


MIT OPTION DRAHTSCHNEIDEARM

DEFEKTEN DRAHT AUSTAUSCHEN

STELLEN SIE VOR ERNEUTER INBETRIEBNAHME NACH ERSETZEN DES DRAHTS SICHER, DASS ALLE TEILE DES DRAHTS GEFUNDEN WURDEN.

- 1. Entfernen Sie die Finger aus der Maschine.
- 2. Entfernen Sie den gerissenen Draht.
- 3. Führen Sie einen neuen Draht um die Schraube zwischen den Unterlegscheiben und ziehen Sie die Schraube an.
- 4. Führen Sie den Draht durch die Öffnung am Ende jedes Fingers.
- 5. Führen Sie den neuen Draht um die andere Schraube zwischen den Unterlegscheiben. Fest anziehen und Schraube anziehen. (Der Draht sollte wie ein Gitarrensaite gespannt sein.)
- 6. Setzen Sie die Finger wieder in die Maschine ein und prüfen Sie den ordnungsgemäßen Betrieb.



10.0 BEDIENUNG "OMEGA PLUS"

Omega PLUS



TLCC V0.000

OMEGA TOUCH





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

Verwenden Sie KEINE Druck oder harte Gegenstände

HMI V1.0

BEDIENUNGSSCHLÜSSEL FÜR NACHFOLGENDE ANLEITUNG

BLAU BETRIEB

FOLGEN SIE DEN BLAUEN PFEILEN UND KÄSTEN ZUM BETRIEB DES ABSETZERS MIT BEREITS GESPEICHERTEN PROGRAMMEN

ROT <u>EINSTELLUNGEN</u> ÄNDERN

FOLGEN SIE DEN ROTEN PFEILEN UND KÄSTEN ZUM ÄNDERN DER EINSTEL-LUNGEN UND PROGRAMMERSTELLUNG



TASTATUREINGABE ERFORDERLICH

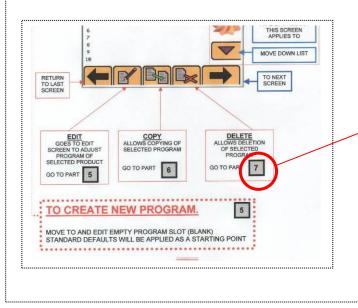
WENN DIE TASTATUR ERSCHEINT, MUSS EIN CODE EINGEGEBEN WERDEN DURCH BERÜHREN DER ZAHLEN IN DER RICHTIGEN REIHENFOLGE.

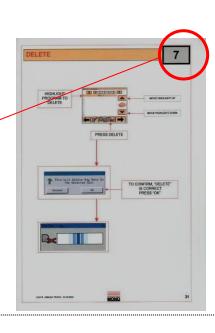
WENN IN DER BESCHREIBUNG EIN GRAUER KASTEN ANGEZEIGT WIRD,

Z.B. 7, SPRINGEN SIE ZU DER ENTSPRECHENDEN SEITE

IN DER ANLEITUNG.

(OBEN RECHTS AUF JEDER SEITE)



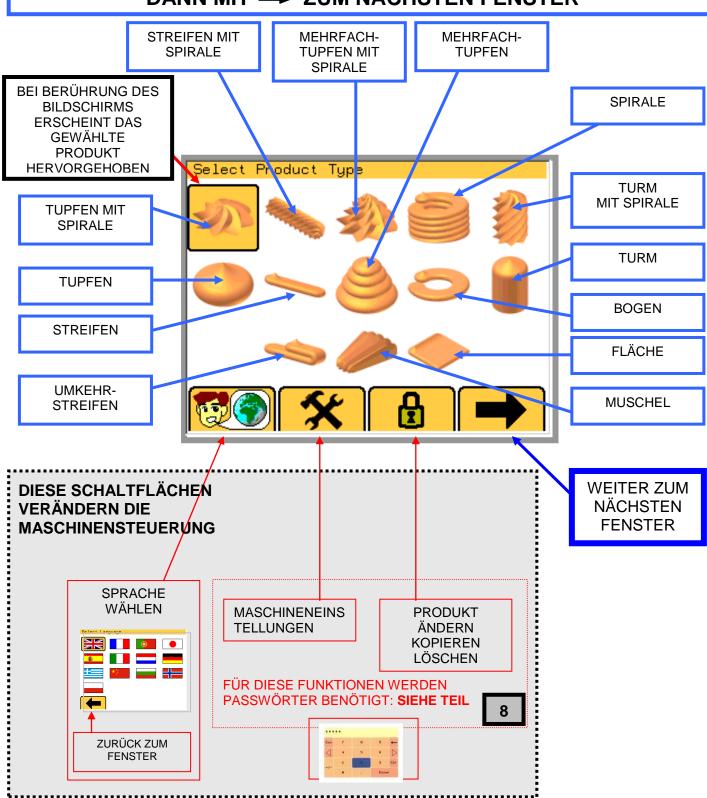


ABZUSETZENDES PRODUKT WÄHLEN ODER

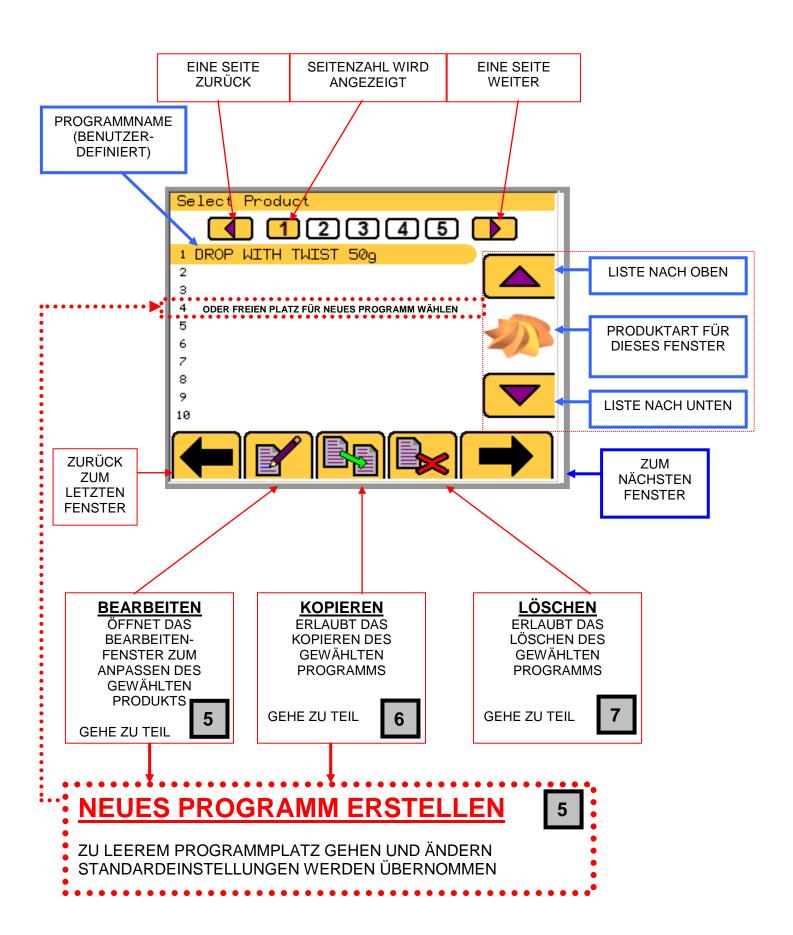
NEUES PROGRAMM ERSTELLEN

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

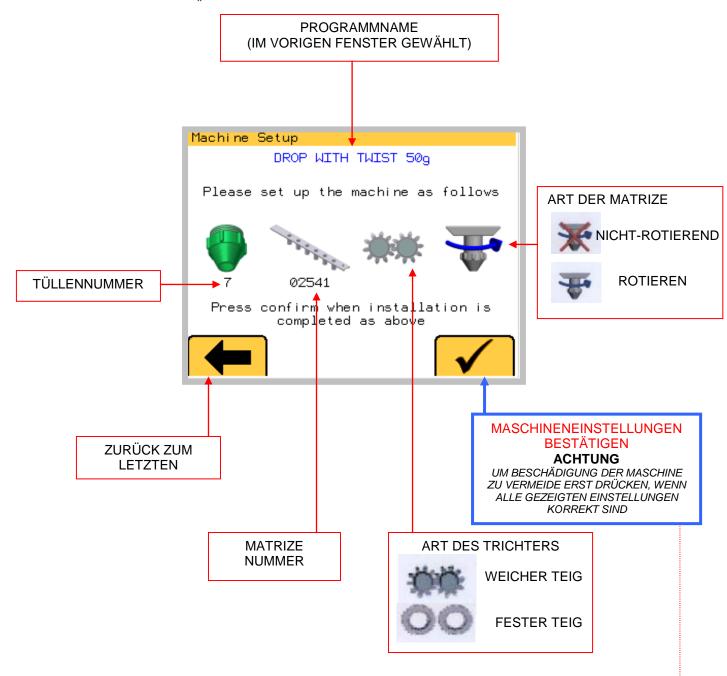
WÄHLEN SIE DURCH BERÜHREN DAS GEWÜNSCHTE PRODUKT DANN MIT → ZUM NÄCHSTEN FENSTER



ODER FREIEN PLATZ FÜR NEUES PROGRAMM WÄHLEN

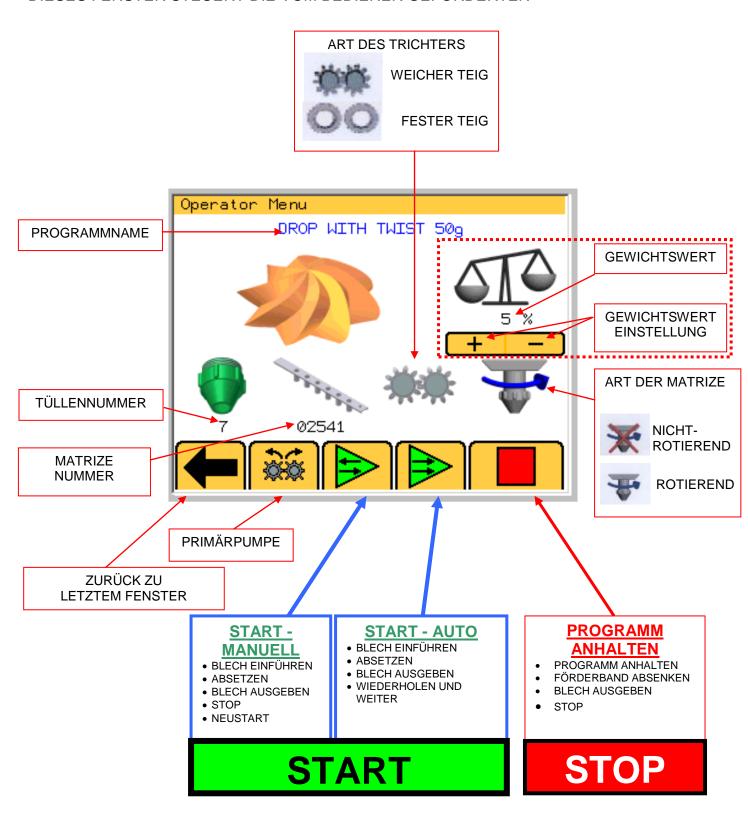


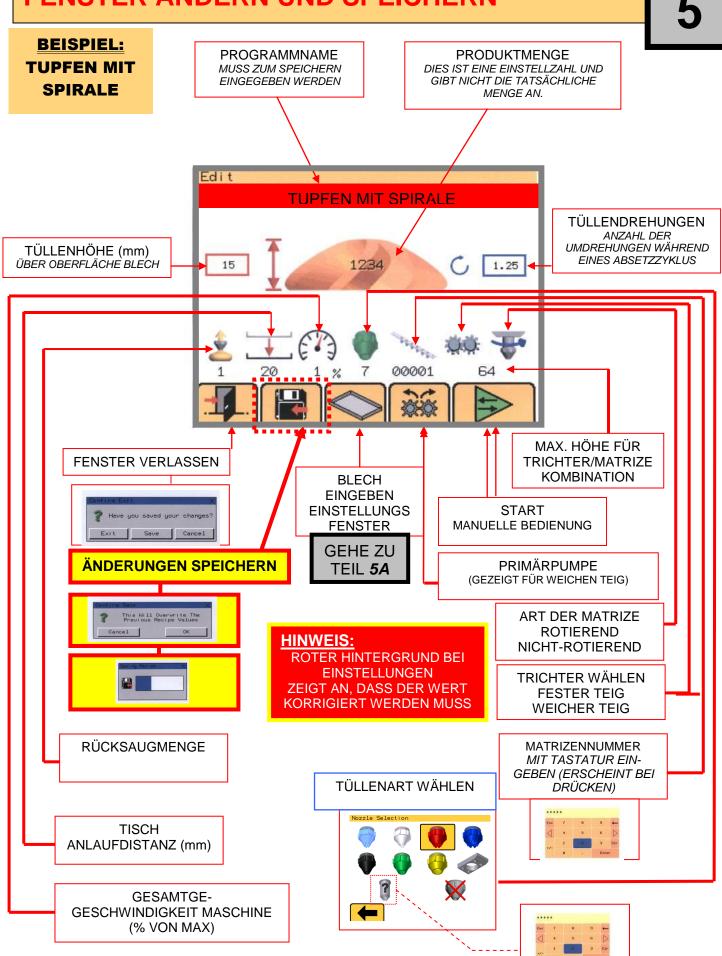
MASCHINE MUSS WIE IM FENSTER GEZEIGT EINGESTELLT WERDEN. DANN SCHALTFLÄCHE "BESTÄTIGEN" DRÜCKEN.

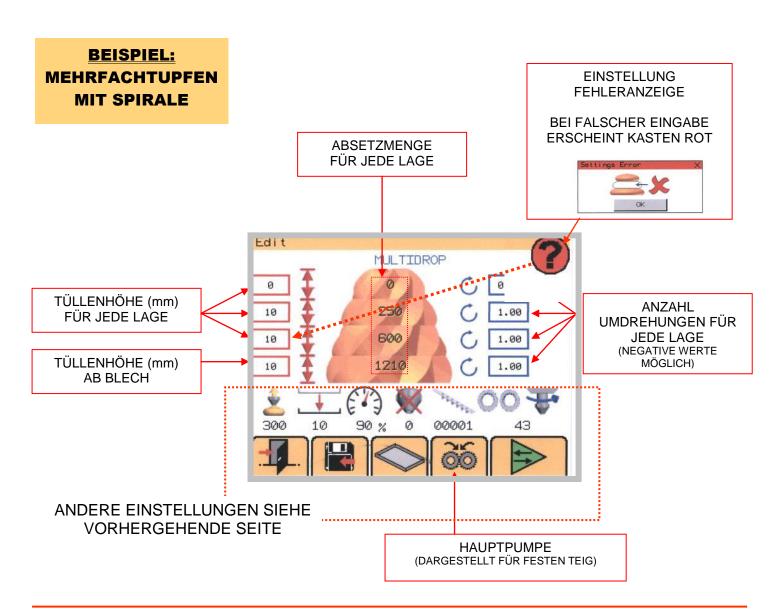


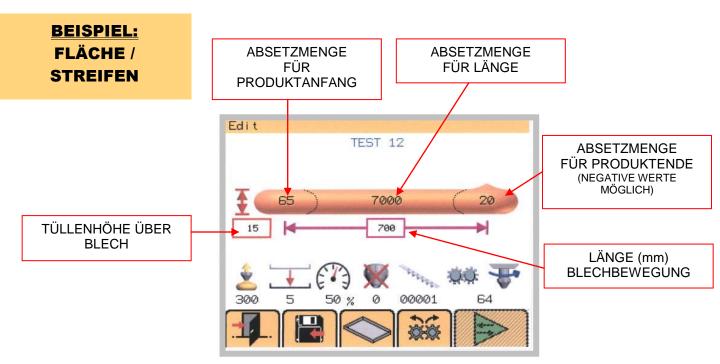
UM BESCHÄDIGUNG DER MASCHINE ZU VERMEIDEN
SCHALTFLÄCHE "BESTÄTIGEN" ERST DRÜCKEN, WENN ALLE MASCHINENTEILE
WIE IM FENSTER GEZEIGT EINGESTELLT SIND.

MASCHINE IST WIE IM FENSTER GEZEIGT EINGESTELLT.
DIESES FENSTER STEUERT DIE VOM BEDIENER GEFORDERTEN

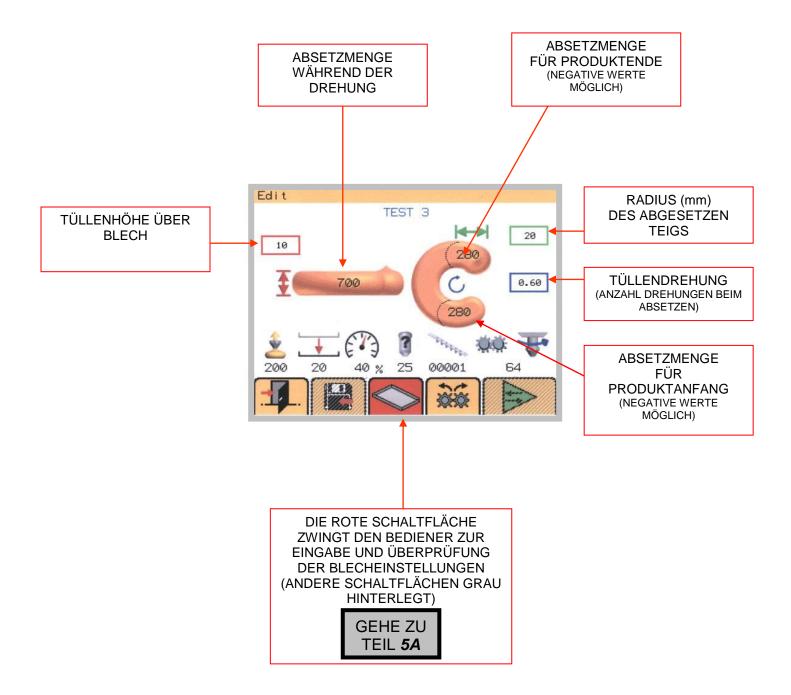




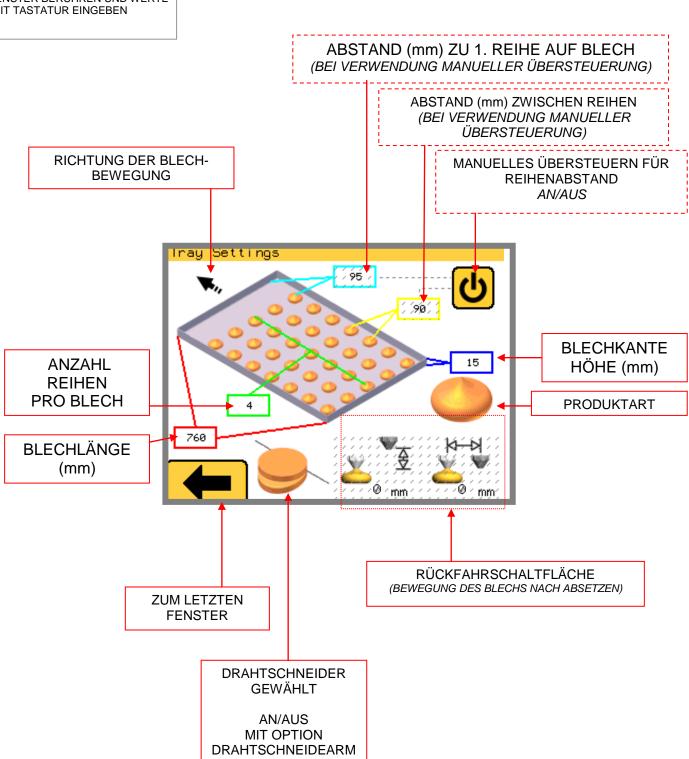


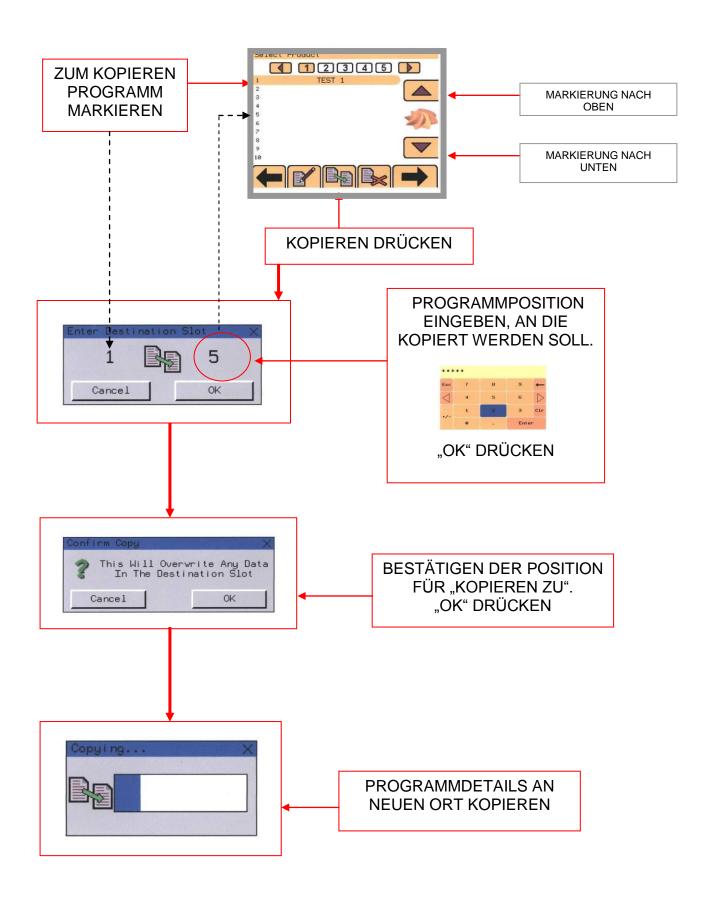


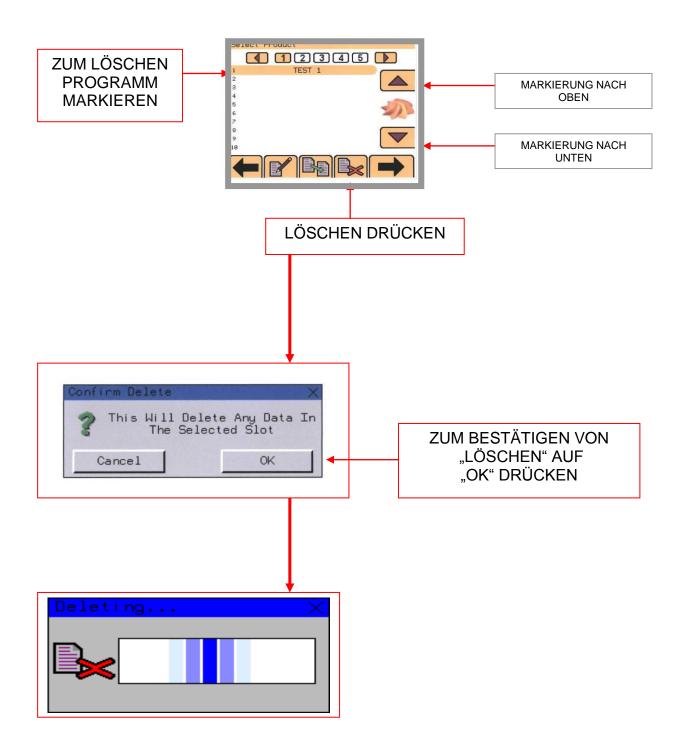
BEISPIEL: "C"-FORM (BOGEN)







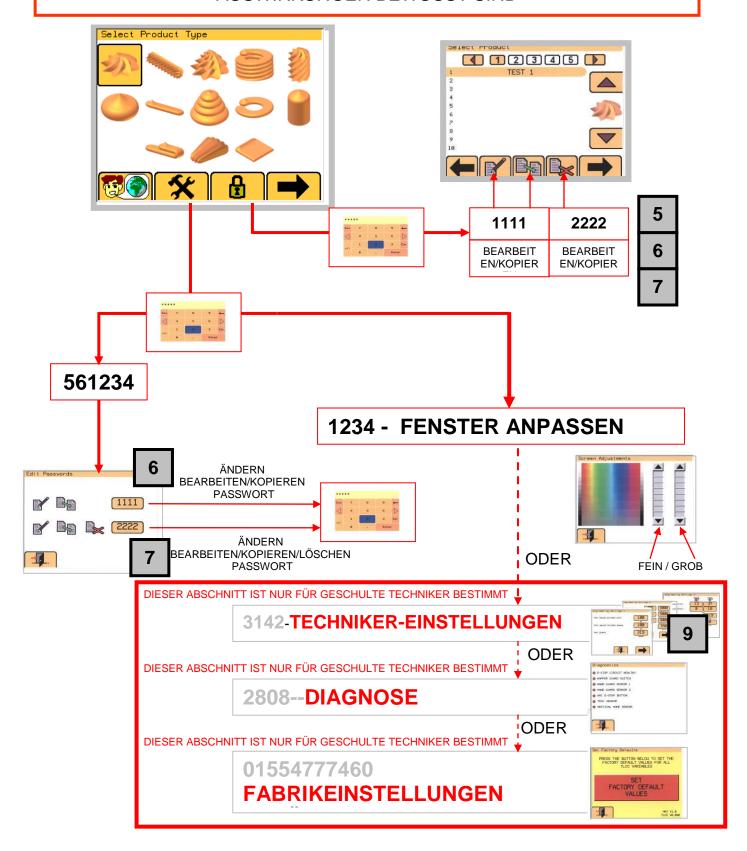




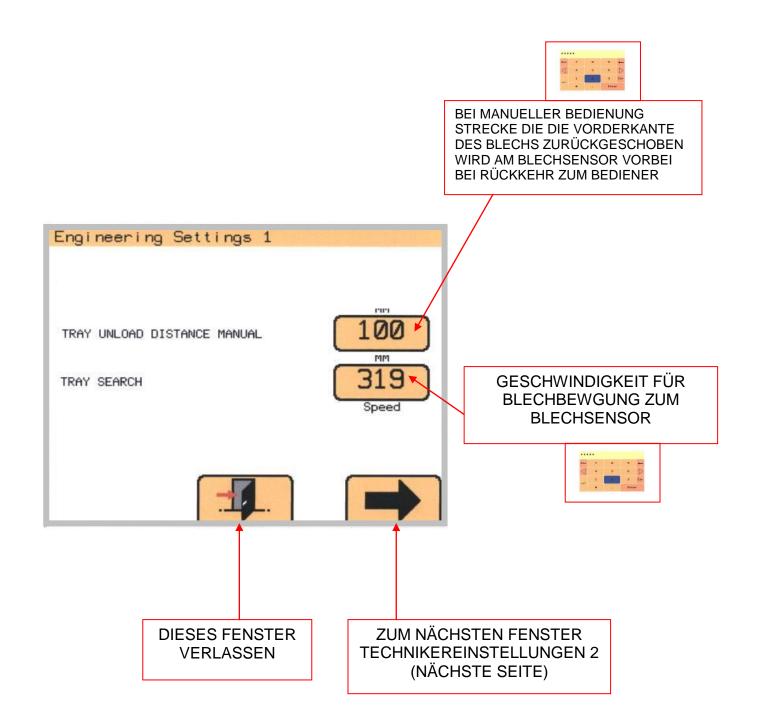
PASSWÖRTER

WARNUNG

NEHMEN SIE ÄNDERUNGEN NUR DANN VOR, WENN SIE SICH DER AUSWIRKUNGEN BEWUSST SIND

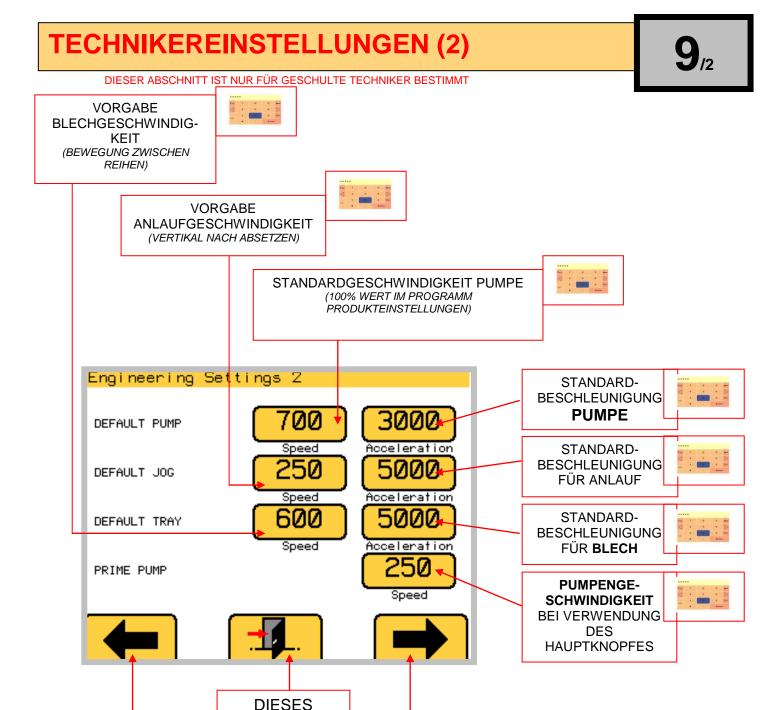


DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER BESTIMMT



WARNUNG

NEHMEN SIE ÄNDERUNGEN NUR DANN VOR, WENN SIE SICH DER AUSWIRKUNGEN BEWUSST SIND



WARNUNG

ZUM VORHERIGEN FENSTER

TECHNIKEREINSTELLUNGEN 1 (VORHERIGE SEITE)

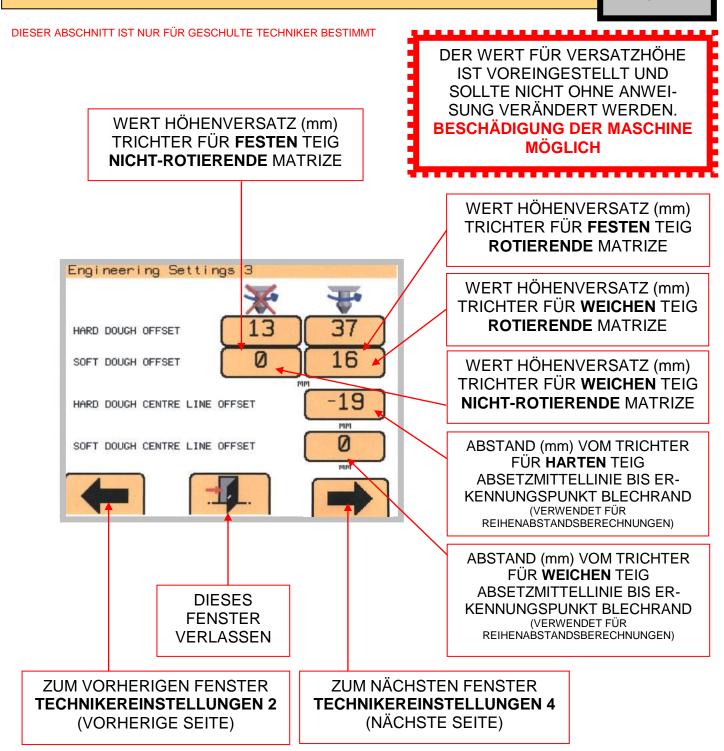
NEHMEN SIE ÄNDERUNGEN NUR DANN VOR, WENN SIE SICH DER AUSWIRKUNGEN BEWUSST SIND

ZUM NÄCHSTEN FENSTER

TECHNIKEREINSTELLUNGEN 3

(NÄCHSTE SEITE)

FENSTER VERLASSEN



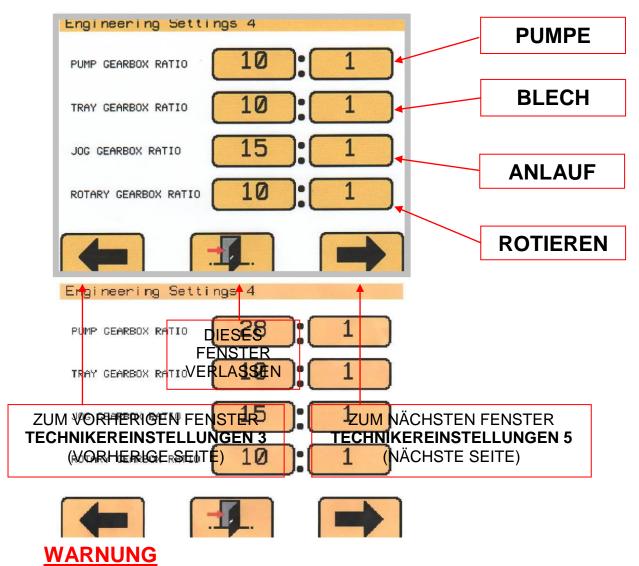
<u>WARNUNG</u>

NEHMEN SIE ÄNDERUNGEN NUR DANN VOR, WENN SIE SICH DER AUSWIRKUNGEN BEWUSST SIND

TECHNIKEREINSTELLUNGEN (4)

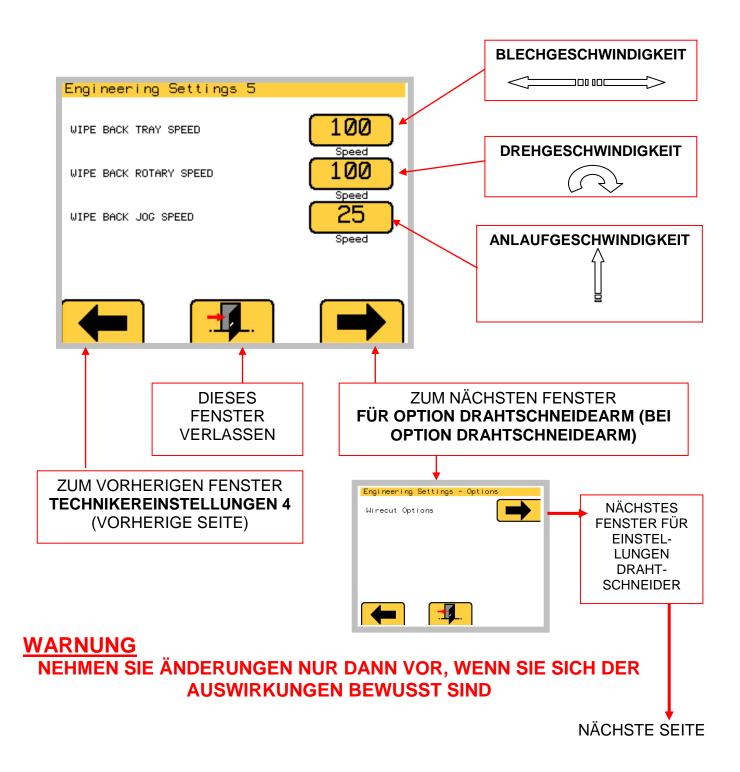
DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER BESTIMMT

GETRIEBEÜBERSETZUNGEN

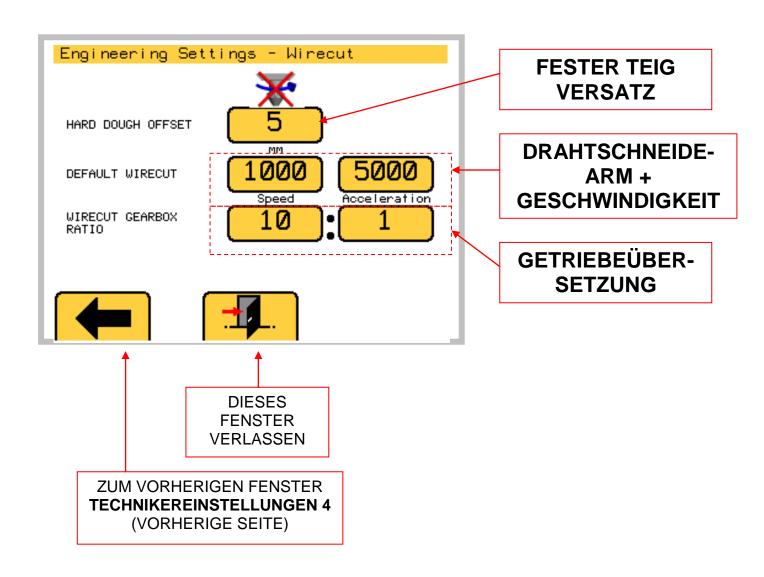


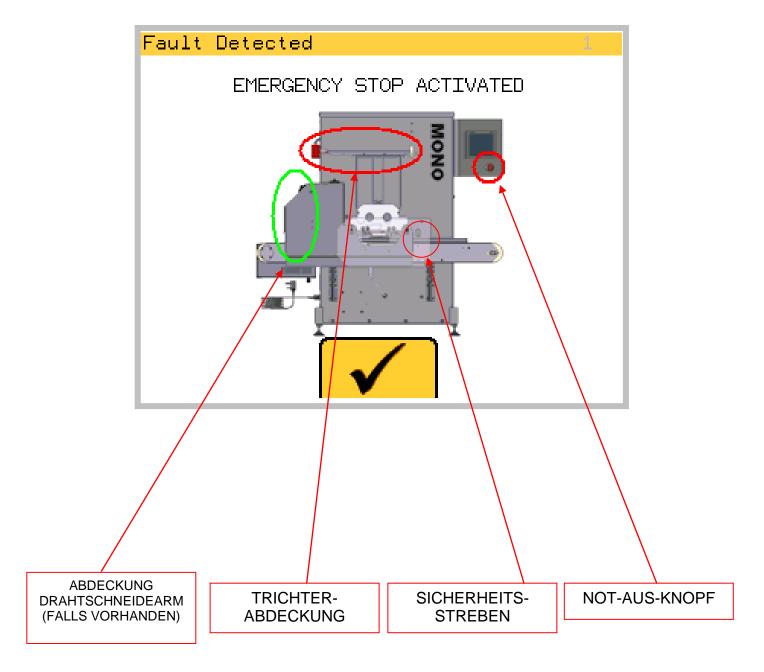
NEHMEN SIE ÄNDERUNGEN NUR DANN VOR, WENN SIE SICH DER AUSWIRKUNGEN BEWUSST SIND DIESER ABSCHNITT IST NUR FÜR GESCHULTE TECHNIKER BESTIMMT

STANDARDEINSTELLUNGEN FÜR RÜCKFAHREN (S. \$A)



EINSTELLUNGEN DRAHTSCHNEIDER





DIESES FENSTER ZEIGT EINEN FEHLER IM SICHERHEITSBEREICH AN.

BEI ROT ZUR FEHLERBEHEBUNG ABDECKUNG SCHLIESSEN ODER BLOCKIERUNGEN ENTFERNEN.

BEI GRÜN WURDE DER FEHLER IN DIESER POSITION BEHOBEN.

SCHALTFLÄCHE

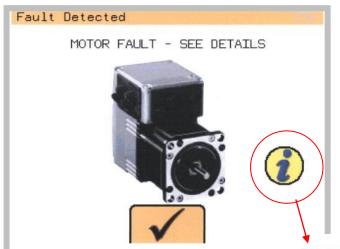


DRÜCKEN ZUM LÖSCHEN D. FENSTERS

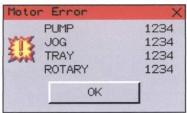
WARNUNG

NEHMEN SIE ÄNDERUNGEN NUR DANN VOR, WENN SIE SICH DER AUSWIRKUNGEN BEWUSST SIND

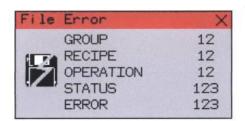
WENN DAS FOLGENDE FENSTER ERSCHEINT, PRÜFEN SIE, DASS DIE TISCHBEWEGUNGEN ETC. NICHT BLOCKIERT SIND. FALLS JA, BLOCKIERUNG ENTFERNEN UND ZUM FORTFAHREN DRÜCKEN.



DIESE SCHALTFLÄCHE DRÜCKEN, UM MEHR INFORMATIONEN ZUM FEHLERHAFTEN MOTOR ZU ERHALTEN.



WENN DER FEHLER NICHT ERKENNBAR IST UND NICHT SICHER BESEITIGT WERDEN KANN, SOLLTE EIN ENTSPRECHEND AUSGEBILDETER TECHNIKER HINZUGEZOGEN WERDEN.



FEHLER BEIM LADEN/SPEICHERN DER REZEPTDATEN AUF DIE HMI-SPEICHERKARTE.

BITTE WENDEN SIE SICH AN DIE SERVICEABTEILUNG/ TECHNIKER, WENN DAS PROBLEM WEITER BESTEHT.

Unter üblichen Bedingungen muss die Maschine nur wie im Handbuch beschrieben gereinigt werden.



ACHTUNG: VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG DIESER MASCHINE UNTER KEINEN UMSTÄNDEN EINEN WASSERSCHLAUCH ODER HOCHDRUCKREINIGER.

Omega PLUS

Wenn ein Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an die Kundendienstabteilung unter Angabe der **Maschinen-Seriennummer** auf dem silbernen Typenschild an der Maschine und auf dem Deckblatt dieses Handbuchs.

SERVICE UND ERSATZTEILE FÜR GB UND WELTWEIT:

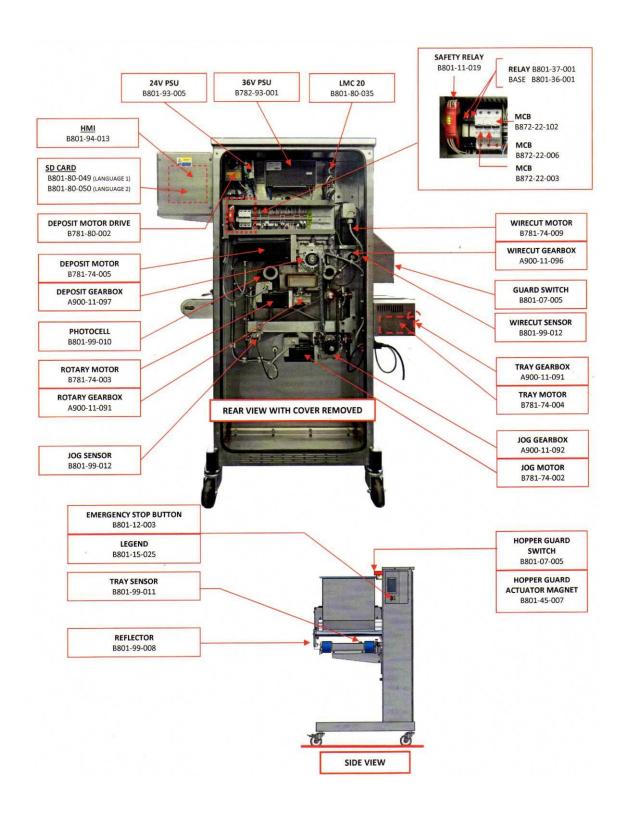


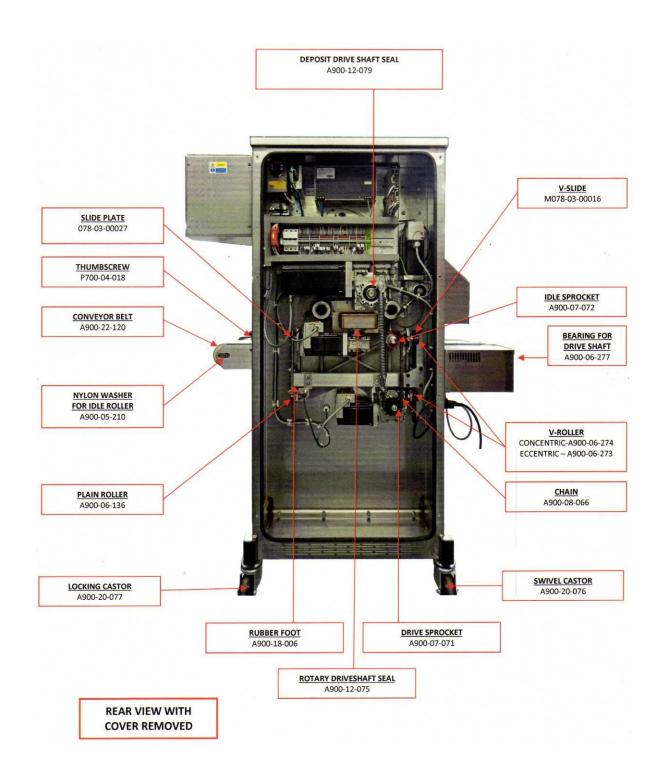
Queensway
Swansea West Industrial Estate
Swansea.
SA5 4EB
GROSSBRITANNIEN

E-Mail:spares@monoequip.com Ersatzteile Tel.+44(0)1792 564039 Website: www.monoequip.com

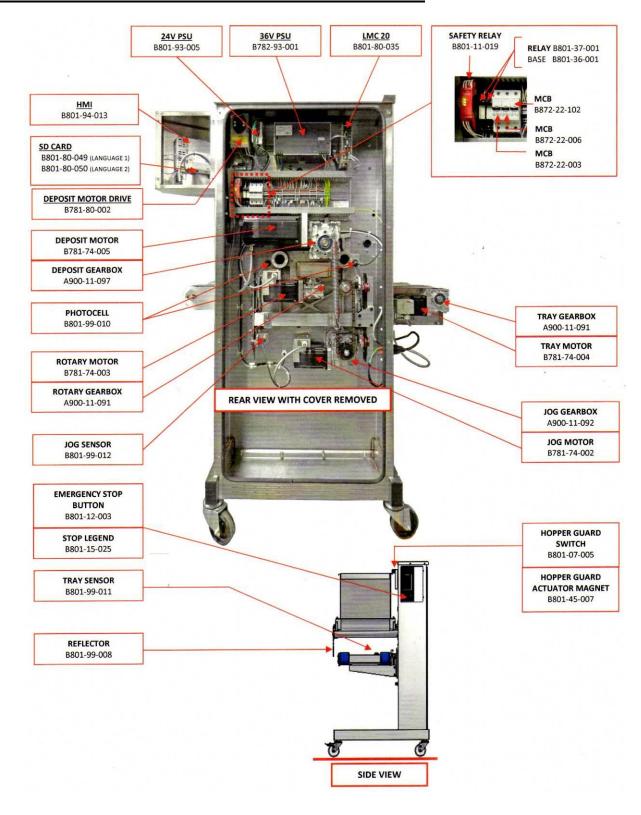
> Zentrale Tel. 01792 561234 Fax. +44(0)1792 561016

TEILEÜBESRICHT ELEKTRISCHE KOMPONENTEN

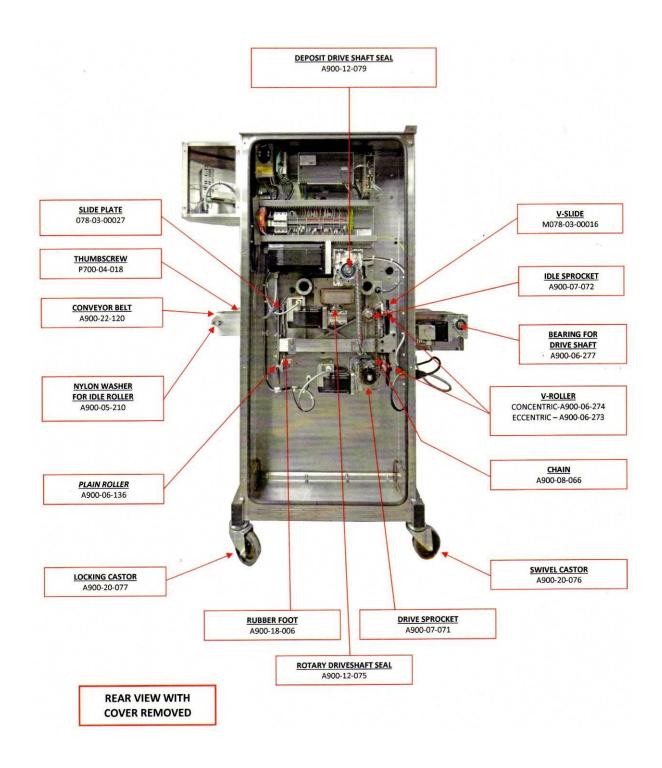


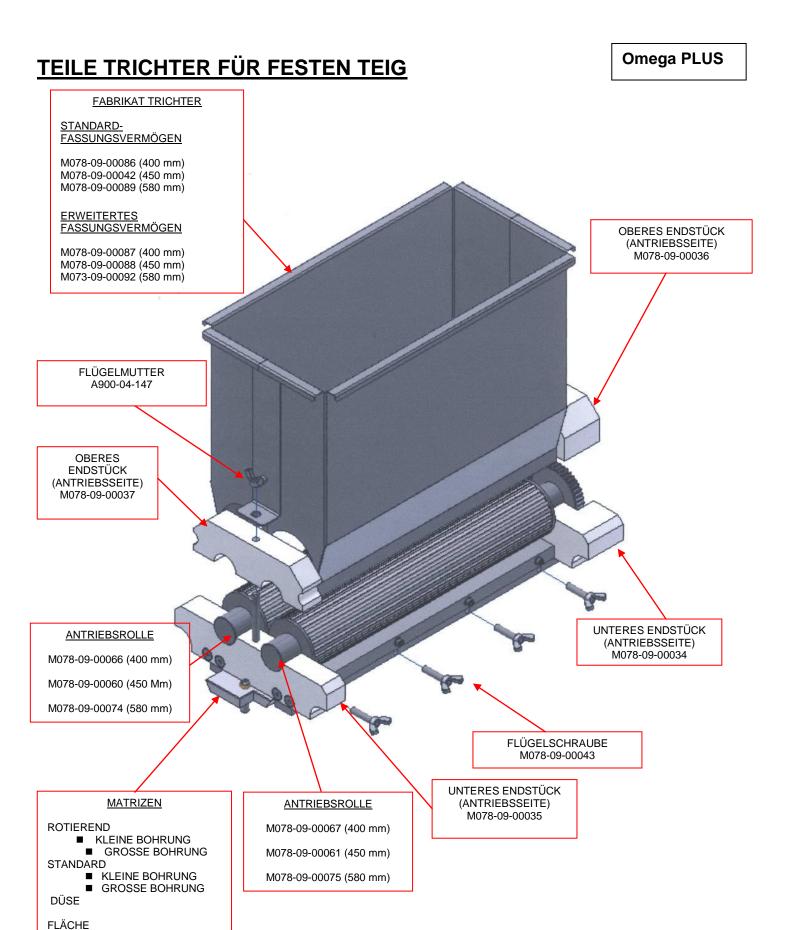


TEILEÜBESRICHT ELEKTRISCHE KOMPONENTEN

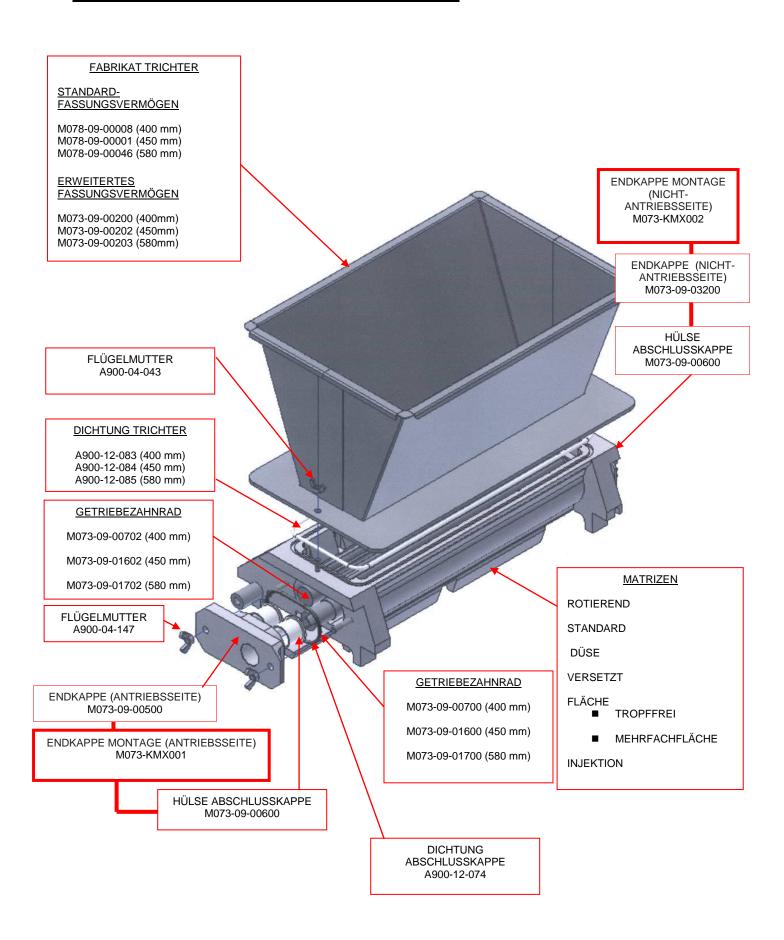


TEILEÜBESRICHT MECHANISCHE KOMPONENTEN





TEILE TRICHTER FÜR WEICHEN TEIG

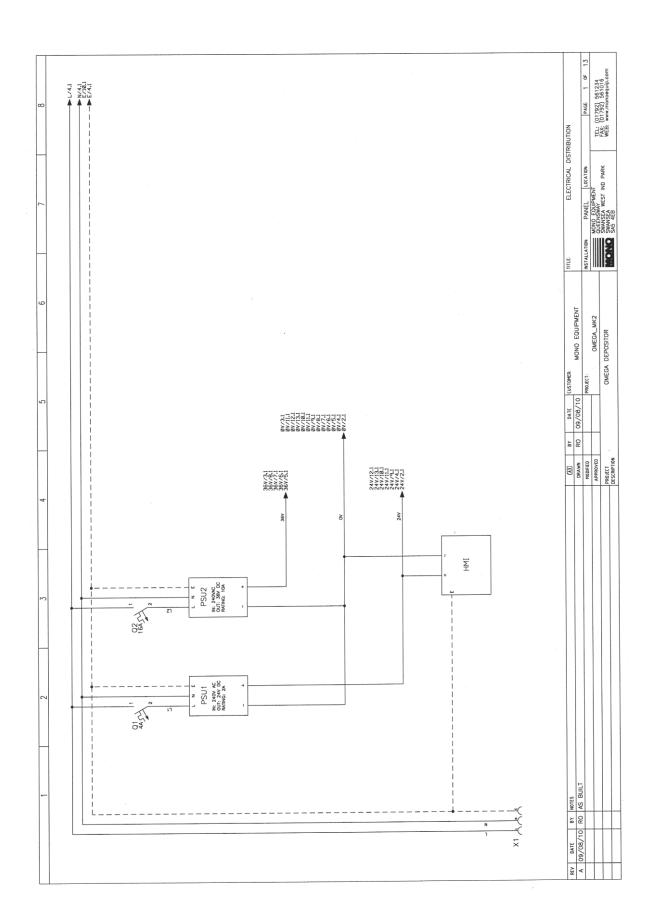


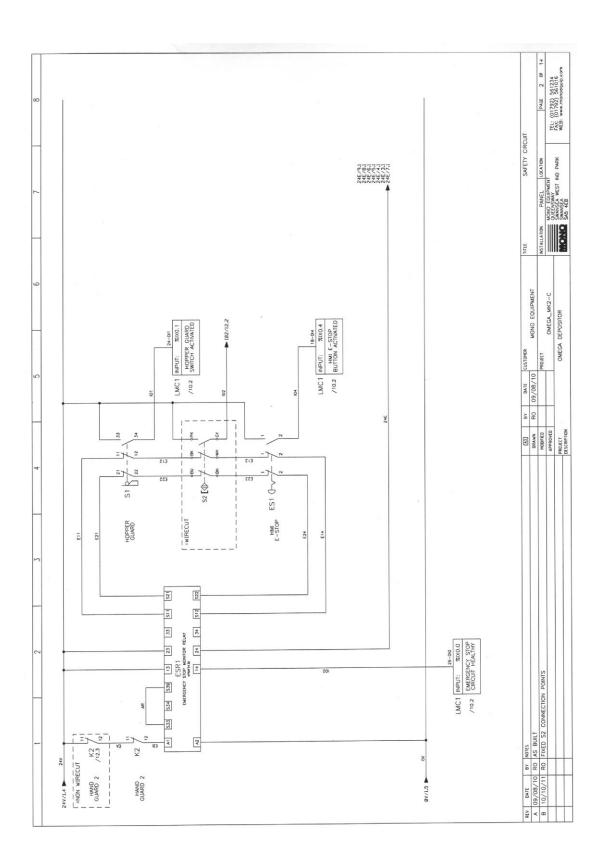


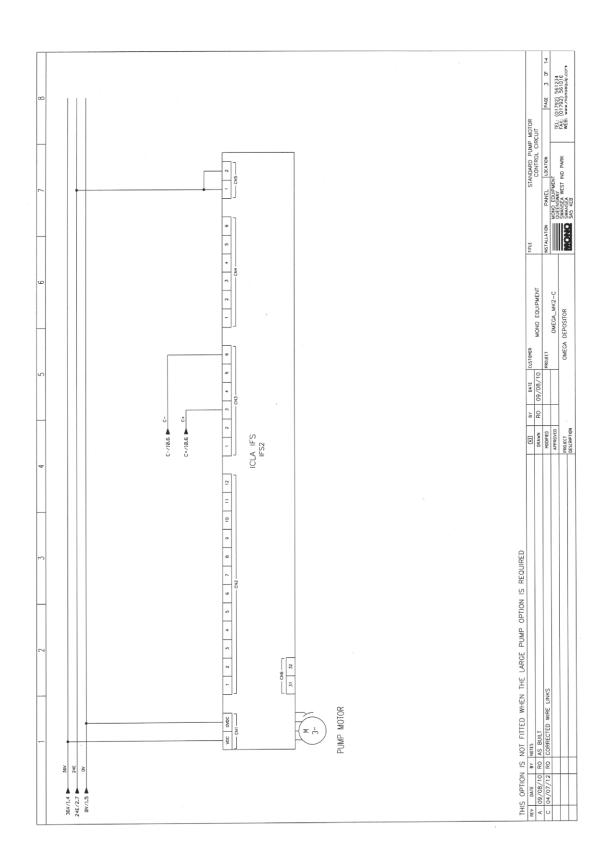
13.0

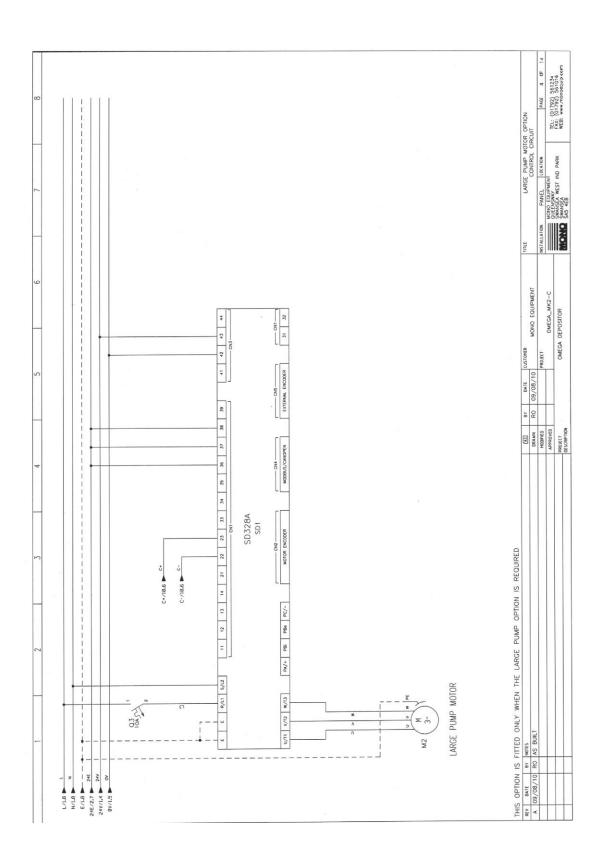


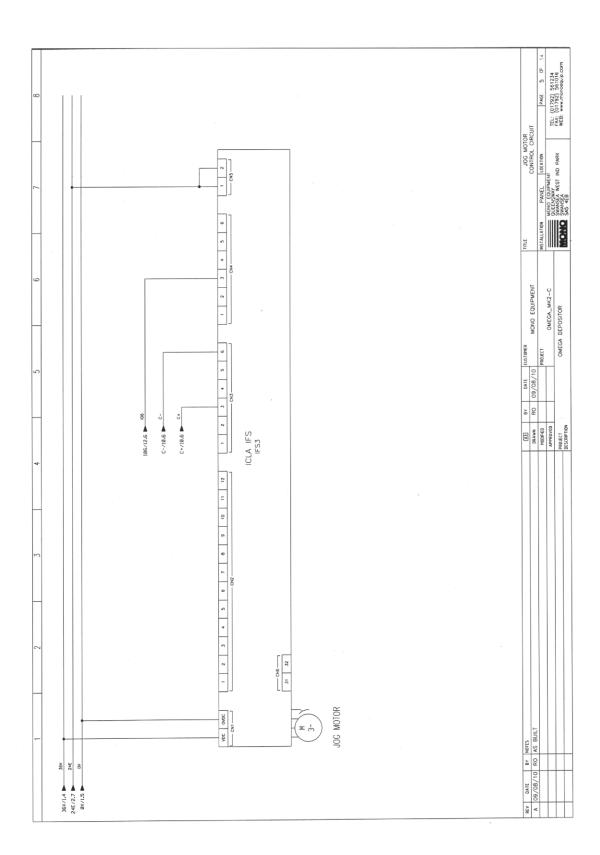
IATIONEN

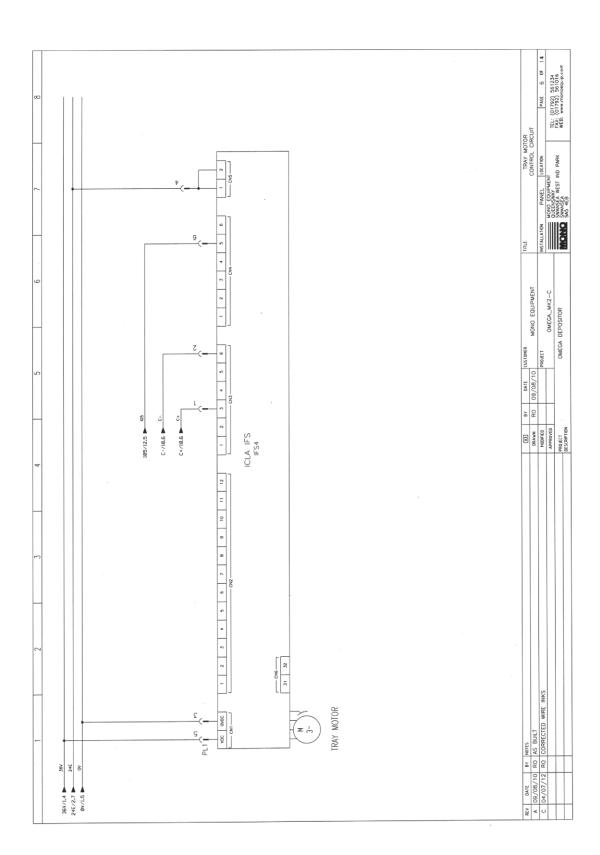


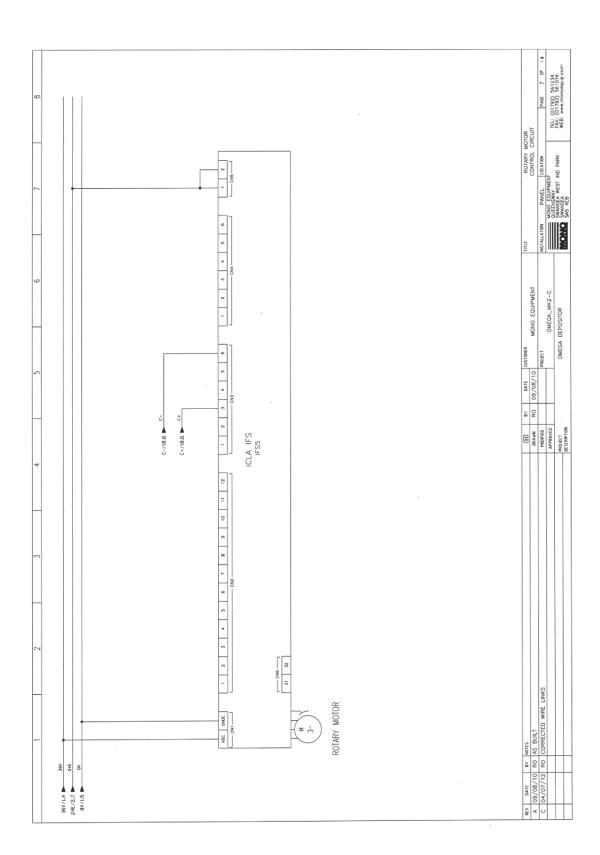


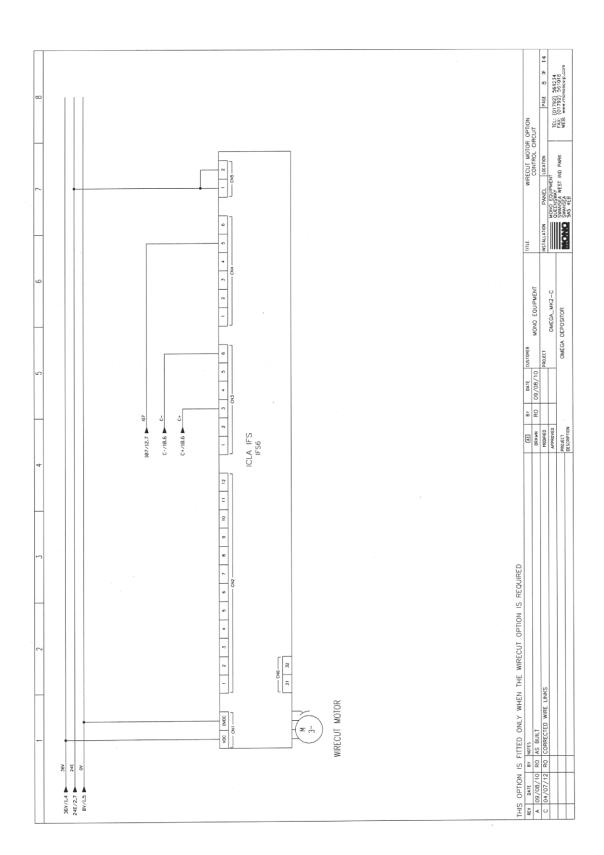


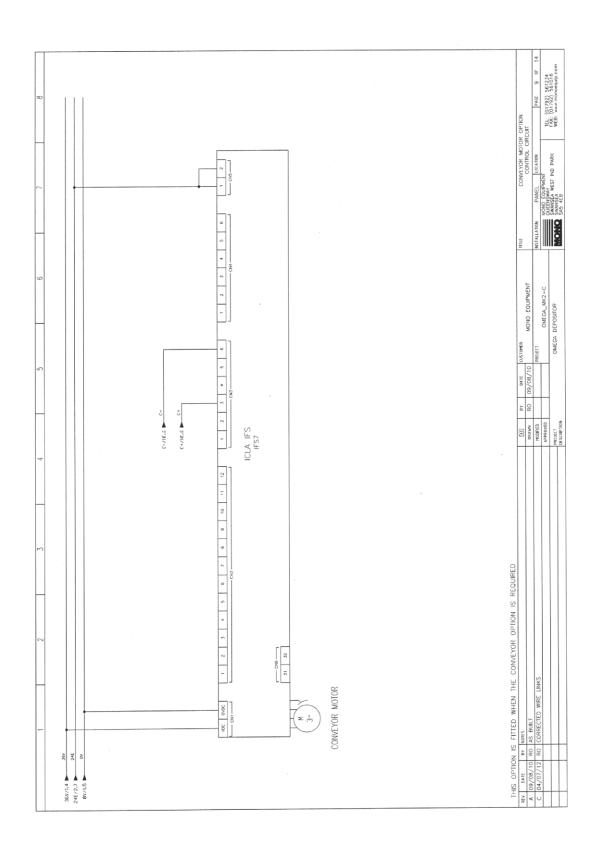


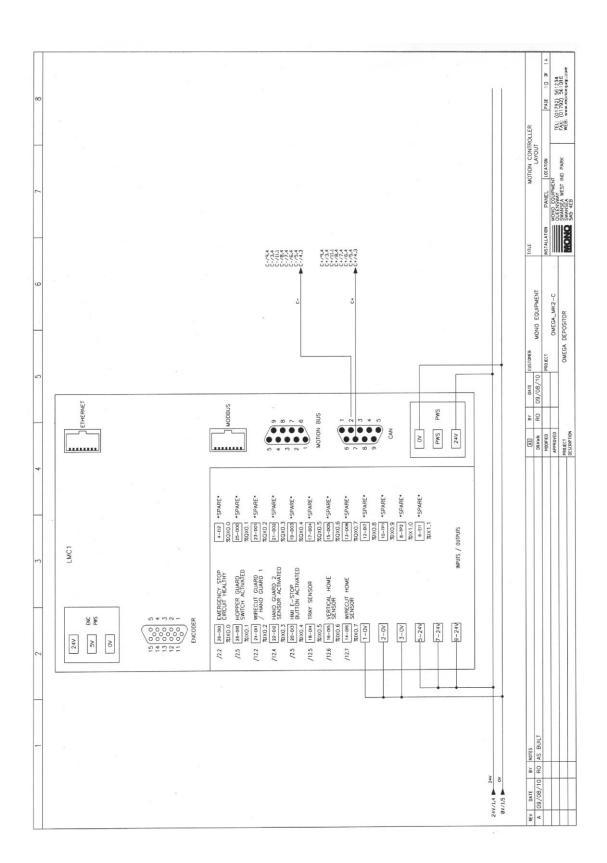


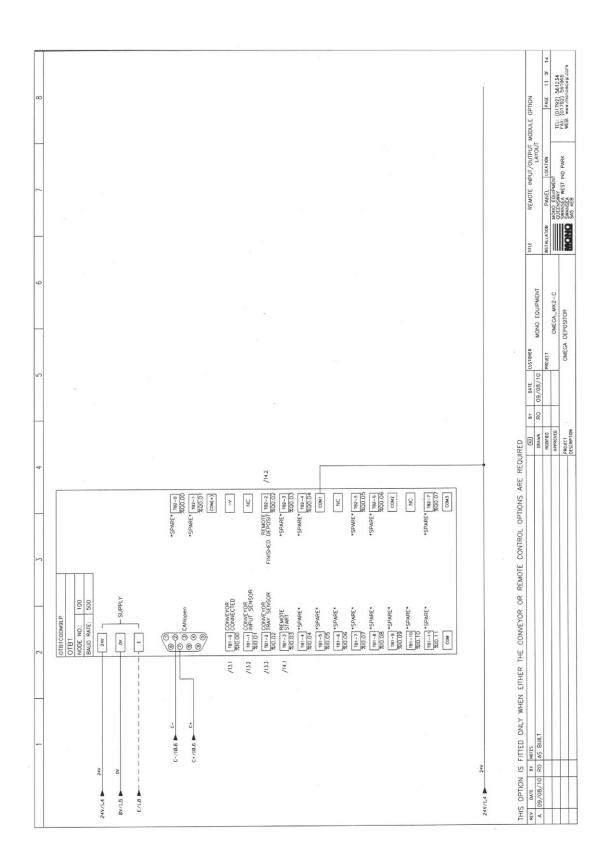


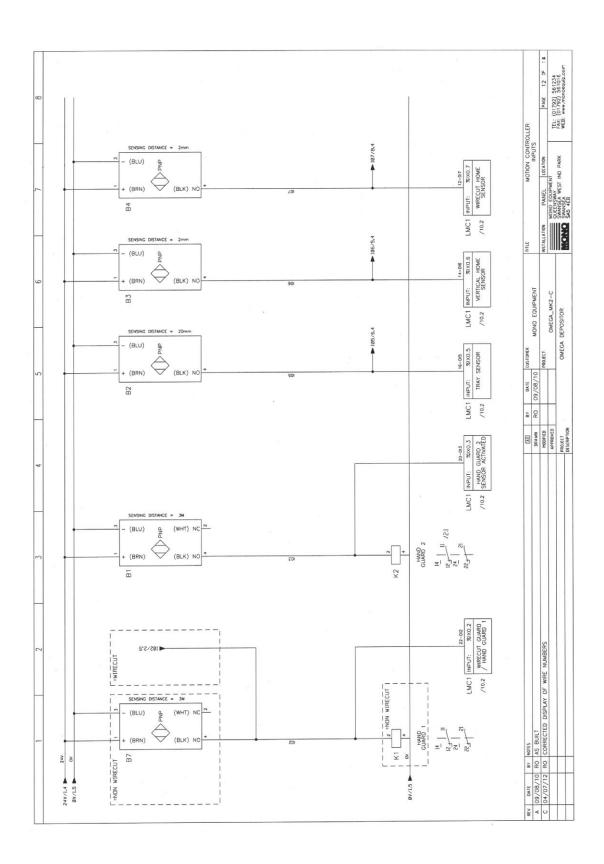


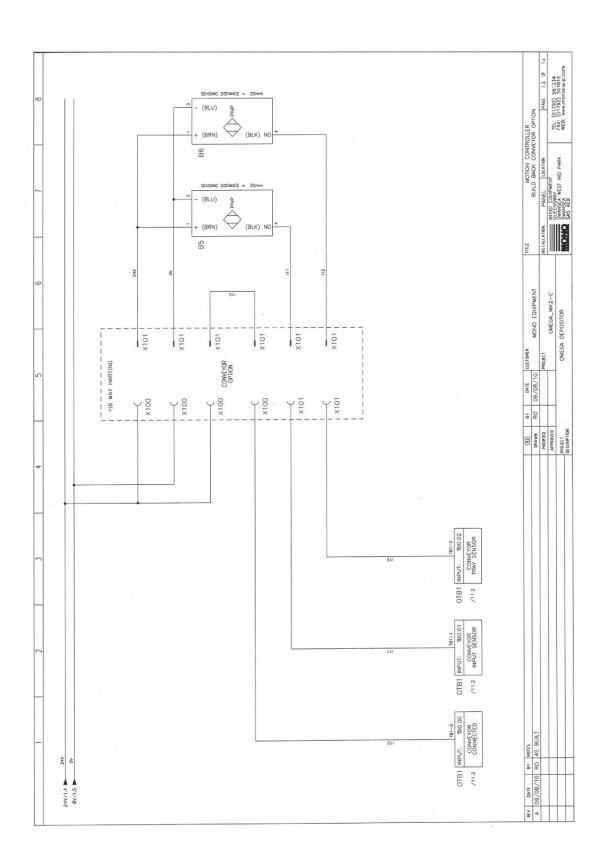


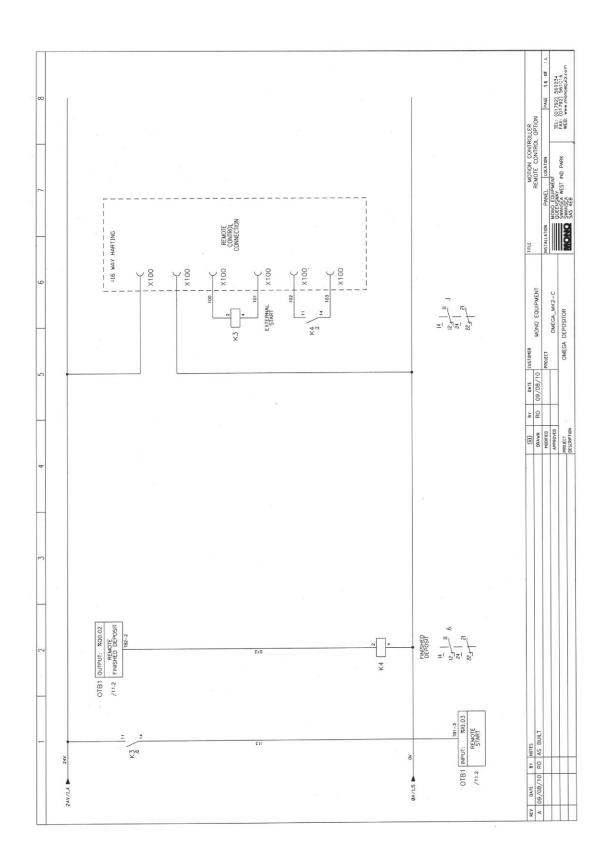












Die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte verfügen über eine CE-Zulassung.

Unsere Maschinen unterliegen stetiger Weiterentwicklung, dahersind technische Änderungen jederzeit vorbehalten.



Omega PLUS



Omega PLUS mit DRAHTSCHNEIDEARM



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

Ersatzteile Tel.+44(0)1792 564039 Fax. +44(0)1792 561016

E-Mail: marketing@monoequip.com

Website: www.monoequip.com

ENTSORGUNG

Wenn die Maschine das Ende der Lebensdauer erreicht hat, ist mit Sorgfalt vorzugehen. Alle Teile sollten ordnungsgemäß entsorgt werden, entweder durch Recycling oder andere gesetzlich zulässige Methoden.