

MonoEquip.com

Voer **Serienummer** in.

Geef dit serienummer op als u een vraag wilt stellen



HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

OMEGA TOUCH

DEEGSPUITER (400, 450, 580)

Het gebruik van sjablonen en / of accessoires die niet geproduceerd of MONO geleverd zal de garantie van het apparaat ongeldig

DUTCH

VEILIGHEIDSSYMBOLLEN

De volgende veiligheidssymbolen worden in deze productdocumentatie en handleiding gebruikt (beschikbaar op www.monoequip.com).

Lees voordat u uw nieuwe apparatuur gebruikt de handleiding zorgvuldig door en let speciaal op informatie die is gemarkeerd met de volgende symbolen.



WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal resulteren in de dood of ernstig letsel.



WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal resulteren in een elektrische schok.



VOORZICHTIGHEID

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal resulteren in licht of matig letsel.



VOORZICHTIGHEID

Geeft een gevaarlijke situatie aan als de hand in dit gebied wordt geplaatst; als dit niet wordt vermeden, kan dit leiden tot licht of matig letsel.



VOORZICHTIGHEID

Geeft een gevaarlijke situatie aan als de hand in dit gebied wordt geplaatst; als dit niet wordt vermeden, kan dit leiden tot licht of matig letsel.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID EN ADVIES IN VERBAND MET AANVULLENDE ELEKTRISCHE BESCHERMING:

Commerciële bakkerijen, keukens en foodservicegebieden zijn omgevingen waar elektrische apparaten zich dicht bij vloeistoffen kunnen bevinden of in en rond vochtige omstandigheden kunnen werken of waar beperkte beweging voor installatie en onderhoud duidelijk is.

De installatie en periodieke inspectie van het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde, bekwame en competente elektricien en aangesloten op de juiste voeding die geschikt is voor de belasting zoals bepaald door het gegevenslabel van het apparaat.

De elektrische installatie en aansluitingen moeten voldoen aan de noodzakelijke vereisten van de lokale voorschriften voor elektrische bedrading en eventuele elektrische veiligheidsrichtlijnen.

Wij raden aan:

- Aanvullende elektrische beveiliging met behulp van een aardlekschakelaar (RCD)
- Vaste bekabelingstoestellen bevatten een lokaal geplaatste scheidingschakelaar om op aan te sluiten, die gemakkelijk toegankelijk is voor uitschakeling en veilige isolatiedoeleinden. De lastscheider moet voldoen aan de specificatievereisten van IEC 60947.



De toevoer naar deze machine moet worden beschermd door een 30 mA RCD



Verklaring van overeenstemming (DoC)



	Datum van verklaring: 24.04.2023	
Bedrijfsuitbater	Mono Equipment Queensway Swansea West Industrial Park Swansea, SA5 4EB Tel. (+44) 1792 561234; Fax (+44) 1792 561016; E-mail cpetherbridge@monoequip.com www.monoequip.com	
Productfamilie	Mono Confectionery Depositor-assortiment, inclusief accessoires	
Artikel-/modelnummers	FG085*** FG086*** FG079***	
Beschrijving	Industriële gebakmachine	
Kunststofmaterialen	Nylon PA6 akulon F223D, SABIC-polypropyleen PHC 31, TECAFORM AH naturel, Iglidur A350 NMG 26-99, PE-500.	
Verordening (EC) nr. 1935/2004	Deze productfamilie is bedoeld om met voedsel in contact te komen en is in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedsel in contact te komen.	
Verordening van de Commissie (EC) nr. 2023/2006	Deze productfamilie is geproduceerd in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 2023/2006 van de Commissie van 22 december 2006 betreffende goede fabricagepraktijken voor materialen en voorwerpen bestemd om met voedsel in contact te komen (GMP).	
Verordening van de Commissie (EU) nr. 10/2011	Monomeren en opzettelijk toegevoegde additieven die worden gebruikt om deze productfamilie te vervaardigen, staan vermeld in bijlage 1 van Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met voedsel in contact te komen. Latere wijzigingen tot (EU) 2020/1245 zijn opgenomen. Er wordt gebruik gemaakt van monomeren en/of additieven met een specifiek migratieniveau (SML). De stoffen met een SML migreren niet in hoeveelheden die de SML overschrijden, onder de gespecificeerde gebruiksvoorwaarden. Op verzoek zal Mono Equipment op vertrouwelijke basis relevante informatie over deze stoffen verstrekken.	
Additieven voor tweërlei gebruik	Deze productfamilie bevat geen artikelen die bedoeld zijn om in contact te komen met levensmiddelen die additieven voor tweërlei gebruik bevatten.	
Functionele barrière	Deze productfamilie bevat geen materialen met meerdere lagen of artikelen die bedoeld zijn om in contact te komen met levensmiddelen met een functionele barrière.	
Migratieanalyse	Monsters van het product, of een soortgelijk product gemaakt van identiek kunststofmateriaal, zijn getest op totale migratie volgens de testomstandigheden gespecificeerd in Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie, en de artikelen voldoen aan de totale migratielimit van 10 mg/dm ² of 60 mg/kg.	
Maximale verhouding van voedselcontactoppervlak tot volume Algemeen	2,0 dm ² /100 ml Artikelen die bedoeld zijn om met voedsel in contact te komen, moeten vóór gebruik worden gereinigd, gedesinfecteerd en gesteriliseerd, afhankelijk van het beoogde gebruik.	
Datum	24.04.2023	
Handtekening	 C N Petherbridge Quality & Compliance Manager	 Alex Davies Engineering Manager



CONFORMITEITSVERKLARING

Wij verklaren hierbij dat dit toestel voldoet aan de noodzakelijke gezondheids- en veiligheidsvereisten van:

- De Machinerichtlijn 2006/42/EC
- De Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC
- De vereisten van de Elektromagnetische Compatibiliteit Richtlijn 2014/30/EU die de volgende normen opneemt
 - o EN 55014-1:2017/A11:2020
 - o EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
- De Algemene Veiligheidsnormen voor Machines en voedselverwerking die van toepassing zijn
- Materialen en Artikels beoogd om in contact te komen met voedsel - Regulatie (EC) Nr.1935/2004
- Goede productiepraktijken voor materialen beoogd om in contact te komen met voedsel – Regulatie (EC) Nr.2023/2006

Ondertekend			
Craig Petherbridge – Kwaliteitsmanager			
Datum			
Toestel FG Code.		Toestel serie nr.	

Een technisch constructiebestand voor dit toestel wordt behouden bij het volgende adres:

MONO EQUIPMENT
Queensway,
Swansea West Industrierrein,
Swansea
SA5 4EB
VK

MONO EQUIPMENT is een bedrijfsnaam van **AFE GROUP Ltd**
Geregistreerd in Engeland Nr.3872673 VAT registratie Nr. 923428136

Maatschappelijke Zetel:
Unit 35, Bryggen Road,
North Lynn Industrierrein,
Kings Lynn
Norfolk
PE30 2HZ
VK

QD 001

Gedateerd 22/07/2022

Niet nakomen van de aanwijzingen voor schoonmaak en onderhoud, zoals in dit document in detail uitgelegd kan van invloed zijn op de garantie van deze machine.



▪ **VERWIJDERING**

Als de machine aan het eind van zijn levensduur komt, is bijzondere aandacht vereist. Alle onderdelen moeten naar de daartoe bestemde plaats worden afgevoerd, hetzij voor recycling of voor enig andere wijze van verwerking (indien toegestaan door de wet).

LET – OM VEILIG TE WERKEN – OP DE ONDERWERPEN MET KENMERK:



Het gebruik van sjablonen en / of accessoires die niet geproduceerd of MONO geleverd zal de garantie van het apparaat ongeldig

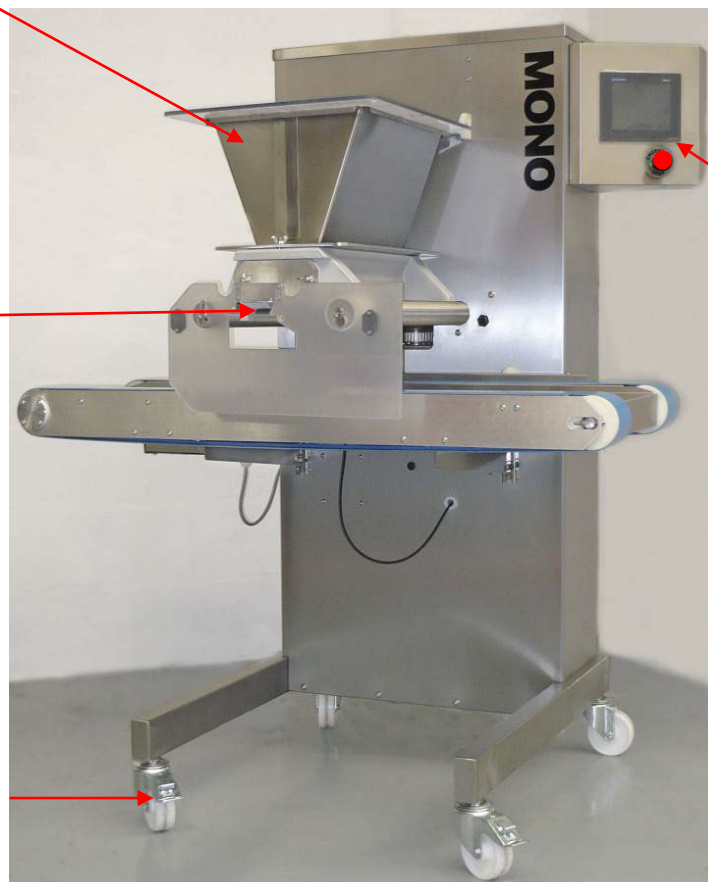
- 1.0 - INLEIDING
- 2.0 - AFMETINGEN
- 3.0 - SPECIFICATIES
- 4.0 - VEILIGHEID 
- 5.0 - INSTALLATIE
- 6.0 - ISOLATIE
- 7.0 - SCHOONMAAK AANWIJZINGEN
- 8.0 - BEDRIJFSOMSTANDIGHEDEN
- 9.0 - **GEREEDEMAKEN VOOR GEBRUIK**
 - 9A – PLAATSEN VAN DE DEEGBAK**
 - 9B – PLAATSEN VAN EEN MAL**
- 10.0 - **GEBRUIK VAN DE “OMEGA TOUCH”**
 - 1** – KIES PRODUCTTYPE
 - 2** – KIES OPGESLAGEN NAAM VAN HET SOORT PRODUCT
 - 3** – BEVESTIG CONFIGURATIE
 - 4** – BEDIENINGSSCHERM
 - 5** – WIJZIGEN
 - 5A** – INSTELLEN BAKPLAAT
 - 6** – KOPIEREN
 - 7** – WISSEN
 - 8** – WACHTWOORDEN
 - 9** – MACHINE-INSTELLINGEN
 - 10** – FOUT-INFORMATIESCHERMEN
- 11.0 - ONDERDELEN
- 12.0 - RESERVEDELEN EN SERVICE
- 13.0 - ONDERDELENLIJST
- 14.0 - ELEKTRISCHE INFORMATIE

- Het innovatieve “vier-assen afzetting”-ontwerp van MONO’s “**Omega Touch**” deegspuiter maakt het mogelijk de meeste handbewegingen van een meester-banketbakker na te bootsen. Hierdoor realiseert de “**Omega Touch**” een uitzonderlijke nauwkeurigheid van productgewicht, -maat en -vorm.
- Onderhoud blijft tot een minimum beperkt en dankzij de gladde vormgeving van de behuizing verloopt het dagelijks schoonmaken snel en eenvoudig.
- De eenvoudig te gebruiken computersoftware omvat 550 programma’s, die in het geheugen zijn opgeslagen en die eenvoudig zijn op te roepen voor gebruik of wijziging.
De bediening verloopt via een aanraak-kleurenscherm met vooraf geïnstalleerde, grafisch afgebeelde producten, die kunnen worden aangemaakt of gewijzigd om het gewenste product te realiseren.
- De deegspuiter is verkrijgbaar met voor zacht deeg . Verder is er een ruime keuze aan mallen en spuitkoppen.

TRECHTER VOOR
ZACHTE DEEG

INSCHUIFMALLEN

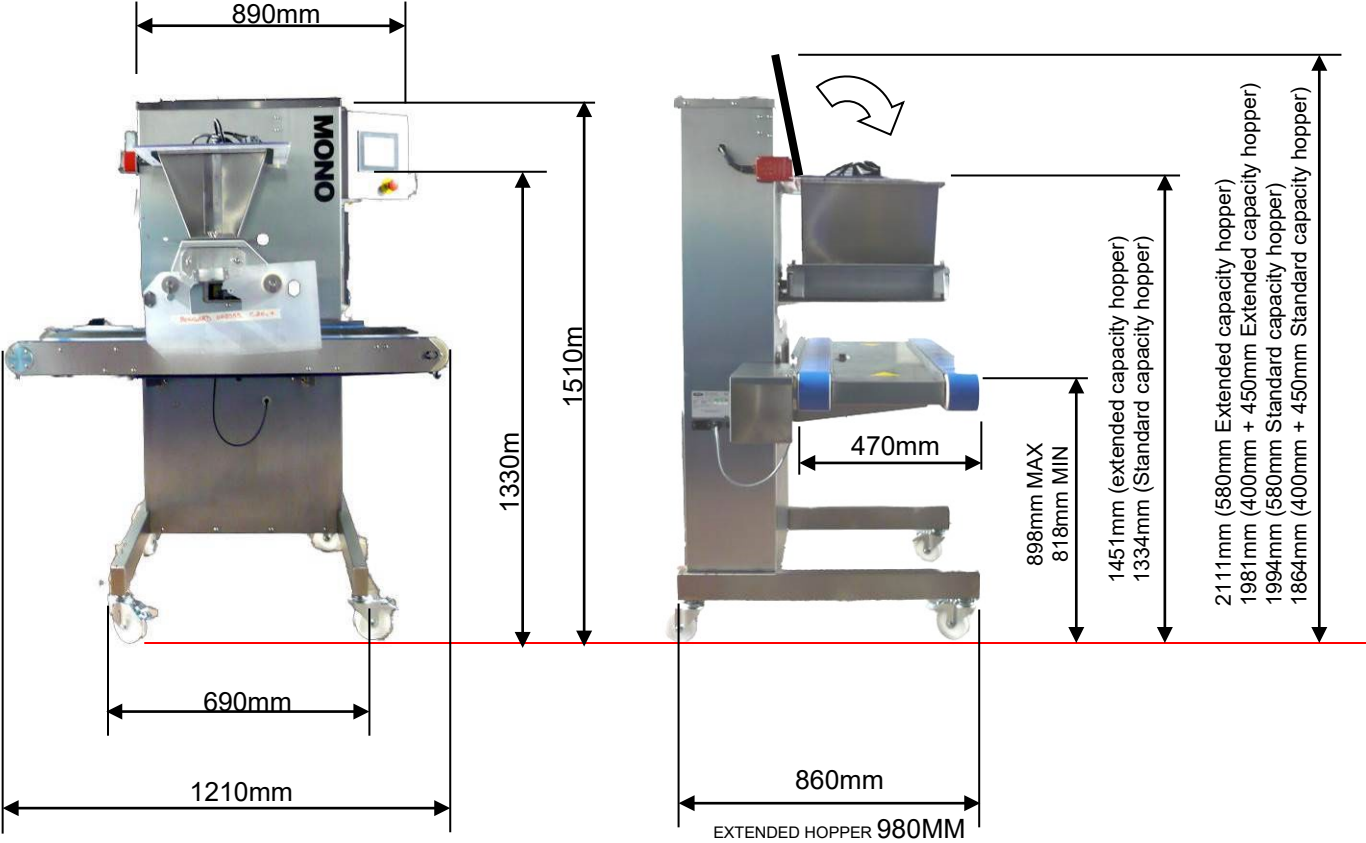
ONDERSTEL MET
VERGRENDELBARE
ZWENKWIELEN



EENVOUDIGE
BEDIENING

Omdat het ons beleid is onze machines doorlopend te verbeteren,
houden we ons het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande aankondiging

2.0 AFMETINGEN



3.0 SPECIFICATIES

ZACHT DEEG

MODEL	400	450	580
(Nom. breedte deegbak [mm])			
Gewicht (met geplaatste deegbak) [kg] :	176	185	194
Standaard capaciteit deegbak [liter] :	20	22,5	29
Vergrote capaciteit deegbak [liter] :	36	41	53

Energieverbruik: 2,5kW monofase, gezekeerd met 13A

Minimum afstand tussen bakplaten = 50mm

Geluidsniveau = kleiner dan 85dB

Elektronica = Volledige microprocessorbesturing



De toevoer naar deze machine moet worden beschermd door een 30 mA RCD

OPMERKINGEN:


De minimum mogelijke afzetting hangt af van verscheidene factoren: recept, mengmethode, afmetingen van de mal, maat van de spuitkop en de spuitsnelheid.

Onderstaand - als vuistregel - de minimum te proberen dosering:

Bitterkoekjes	6 g,
Schuimpjes	3 g,
Soesjes	5 g,
Weens gebak	4 g,
Moscovisch gebak	4 g.

Raadpleeg **Mono Equipment** als het beoogde product buiten de hiervoor genoemde algemene machinespecificatie valt om te onderzoeken welke de precieze mogelijkheden van de "Omega" voor een willekeurig specifiek product zijn.

Omdat het ons beleid is onze machines doorlopend te verbeteren, houden we ons het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande aankondiging

- 1 **Gebruik nooit een defecte machine** en rapporteer altijd iedere schade.
- 2 **Enkel geschoolde technici** mogen onderdelen van deze machine verwijderen als daarbij het gebruik van gereedschap is vereist.
- 3  Zorg altijd voor droge handen alvorens een elektrisch apparaat (waaronder de kabel, schakelaar en contactdoos) aan te raken. **VERPLAATS nooit machines door aan netsnoeren of kabels te trekken.**

- 4 **Zorg altijd voor een droge vloer rond de OMEGA om uitglijden te voorkomen** – met name als u zware deegbakken of onderdelen van mallen naar en van de machine wilt dragen.


- 5 **Al het bedienend personeel moet volledig geschoold zijn.**


Het gebruik van de machine kan gevaarlijk zijn als de machine:

- wordt bediend door **ongeschoolde of onervaren medewerkers**,
- niet wordt gebruikt overeenkomstig **het beoogde doel**,
- niet juist wordt bediend.**

Alle veiligheidsvoorzieningen die tijdens fabricage op de machine zijn aangebracht en de gebruiksaanwijzingen in dit handboek beogen een veilig gebruik van deze machine. Eigenaar én gebruiker zijn verantwoordelijk voor een veilig gebruik.

- 6 Personeel dat training aan de machine ondergaat, moet onder **direct toezicht** staan.

- 7  Gebruik de machine niet als enig paneel of afscherming **is weggenomen.**

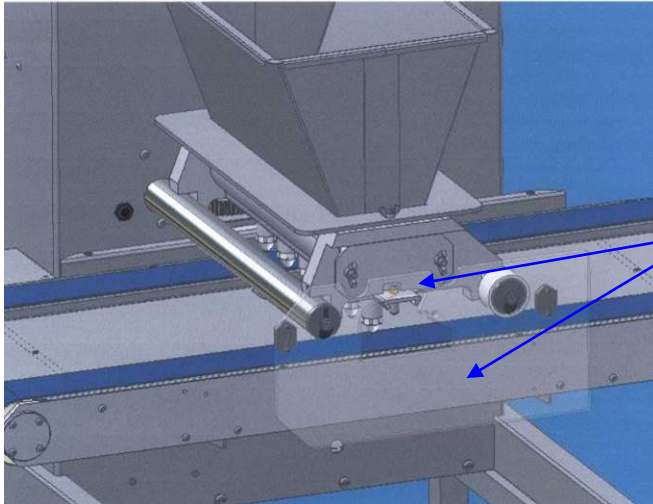
- 8  Draag **geen loszittende kleding** of sieraden bij het bedienen van de machine.

- 9 **Schakel de netspanning uit** met de aan/uit-schakelaar als de machine niet in gebruik is en alvorens **schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden** uit te voeren.

- 10 De manager of de leidinggevende in de bakkerij moet de **dagelijkse veiligheidscontroles** aan de machine uitvoeren.



- 11 Gebruik de machine niet zonder dat de **deegbak, mal en afscherming correct zijn aangebracht**.



(11) DEEGBAK, MAL
EN AFSCHERMING
AANGEBRACHT



- 2 Omdat het bij het schoonmaken nodig is zware onderdelen te hanteren, verdient het aanbeveling **veiligheidsschoenen** te dragen tijdens het uitvoeren van zulke werkzaamheden.

**TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD
MOET DE MACHINE NIET
ZIJN AANGESLOTEN OP HET ELEKTRICITEITSNET.**



5.0 INSTALLATIE

- 1 Zorg ervoor dat de deegspuiter is aangesloten op de juiste elektrische voeding, zoals gespecificeerd op het serienummer-identificatieplaatje aan de zijkant van de machine.



The supply to this machine must be protected by a **30mA RCD**

- 2 Zorg ervoor dat een zekering voor de correcte stroomsterkte (A) in de elektrische voeding is geplaatst.

6.0 ISOLATIE

SCHAKEL DE MACHINE IN GEVAL VAN NOOD UIT MET DE AAN/UITSCHAKELAAR AAN DE MUUR OF DRUK DE NOODSTOPKNOP IN.



Draai de noodstopknop met de wijzers van de klok mee om de noodstopknop weer vrij te geven.



**NOODSTOP
KNOP**

OPMERKING:



- Alleen volledig getraind personeel mag schoonmaken.
- Ontkoppel de machine van de netvoeding alvorens schoon te maken.
- Gebruik geen stoomreiniger of waterstraal.

- Gebruik geen bijtende oplosmiddelen of schuurmiddelen -

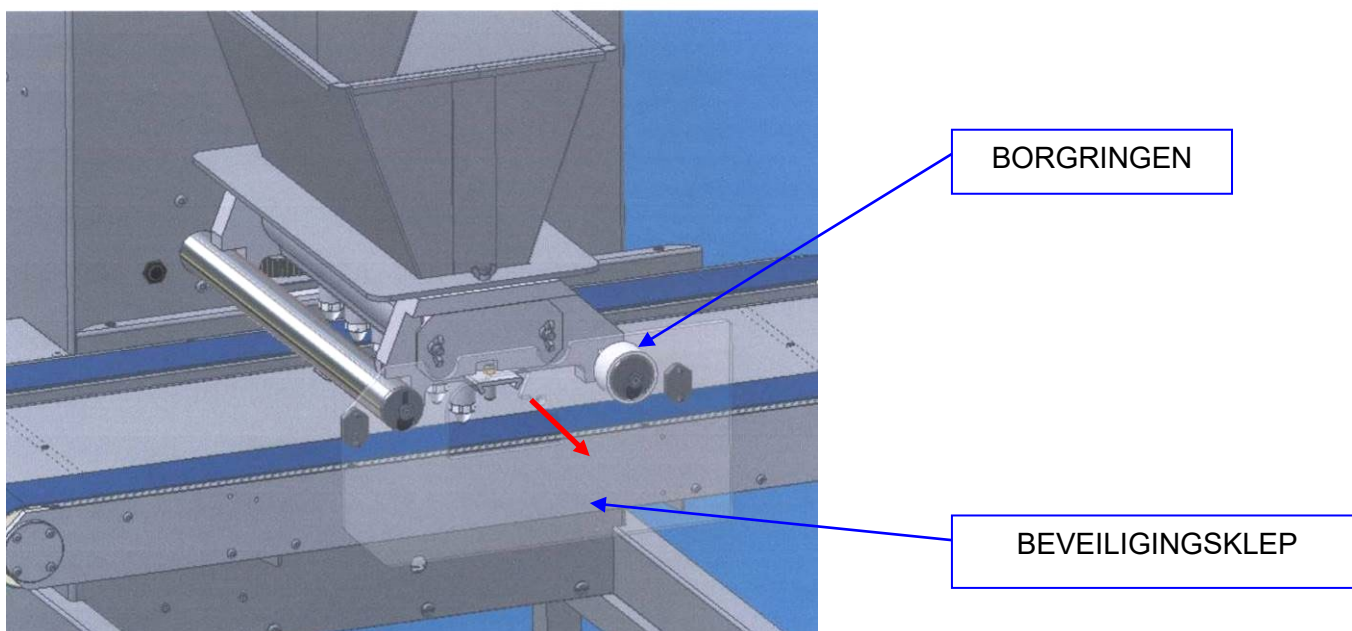
Neem elke dag alle buitenvlakken van de machine af met een warm sopje.

DEEGBAKKEN VOOR HARD EN ZACHT DEEG

WISSELEN VAN PRODUCTMIX

Verwijder de deegbak, pompset, mal, spuitkoppen en dergelijke van de machines en neem ze uiteen om ze grondig te reinigen als u van productmix wilt wisselen.

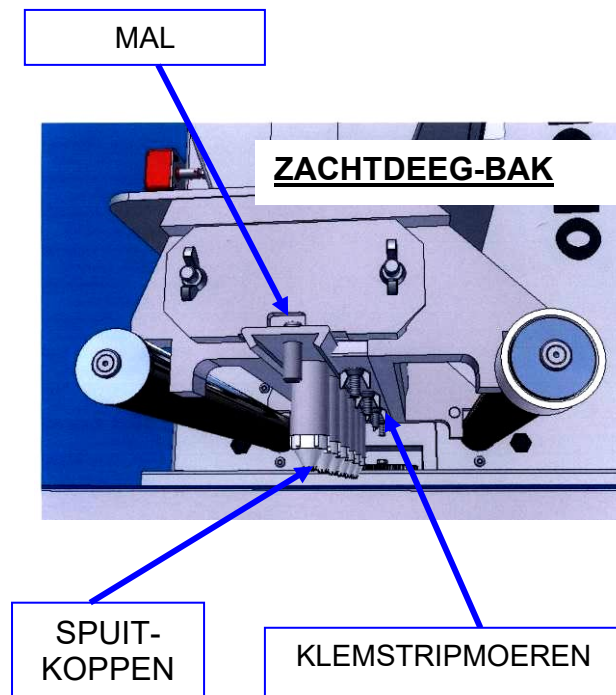
1. Open de bovenste bescherming en verwijder overtollig bakmix die in de deegbak is achtergebleven.
2. Neem het transparante deksel aan de voorzijde en de borgring weg.



3. Draai de moeren van de klemstrip aan de mal of de vleugelschroeven (afhankelijk van het soort deegbak) los. Verwijder – om later beschadiging te voorkomen - de aanwezige mal van de pompset door hem eruit te schuiven.

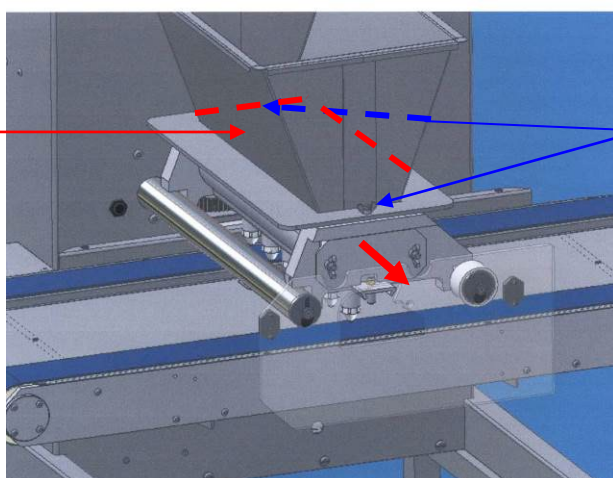
OPMERKING.

De vleugelschroeven hoeven maar een beetje los te worden gedraaid om de mal van de pompset weg te kunnen schuiven. Als u ze te los draait, moet u de mal ondersteunen.



4. Verwijder – om gewicht en omvang te verminderen– de lege deegbak van de pompset (als die nog op de machine zit) door de vleugelmoeren los te draaien.

Schuif de complete deegbak een beetje weg van het machinehuis (maar houd hem op de steunrails) om bij de binnenste vleugelmoer te kunnen - dit ontkoppelt ook de pompset van de aandrijfjas.



Let erop dat u de moeren zo weglegt, dat u ze niet kwijt raakt.



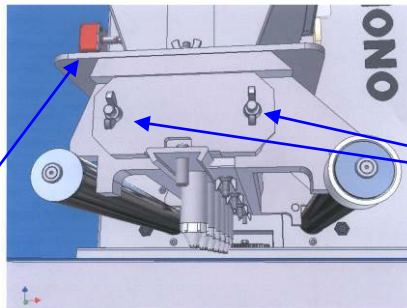
WAARSCHUWING:

Deegbak en pompset wegen meer dan 25kg en moeten door twee mensen worden uitgetild of tot kleinere onderdelen worden gedemonteerd als ze nog op de machine zitten.

Let er op het afdichtvlak van de deegbak niet te beschadigen tijdens het wegnemen, schoonmaken, weer aanbrengen en tijdens opslag.

1. Controleer – na het verwijderen van de deegbak - de staat van de afdichting van de deegbak.
2. Draai de moeren, die de eindkap op zijn plaats houden, los vanaf de toegankbare zijde van de pompset. *Let erop dat u de moeren zo weglegt, dat u ze niet kwijt raakt.*

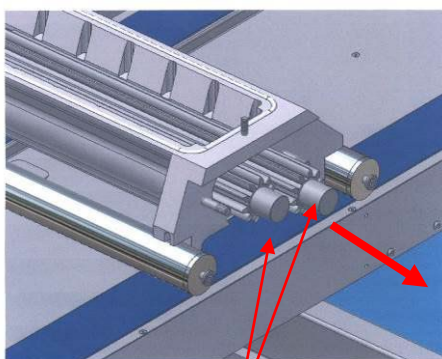
AFDICHTVLAK
VAN DE DEEGBAK



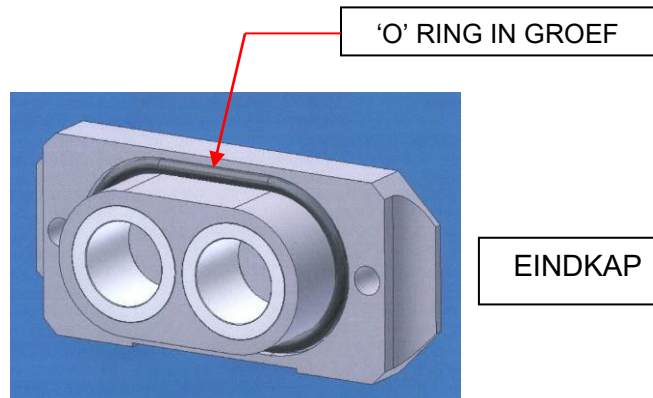
EINDKAP MOEREN

3. Trek de eindkap met de pomptandwielen weg.

Let er op dat de 'O'-afdichting aan de binnenzijde van de eindkap niet beschadigd raakt bij het schoonmaken.



TANDWIELPOMP



'O' RING IN GROEF

EINDKAP

4. Verwijder de resterende delen van pompset en de overblijvende eindkap om de onderdelen van de pompset volledig uit elkaar te kunnen te nemen en te reinigen.

8.0 BEDRIJFSOMSTANDIGHEDEN

Zorg ervoor - om de beste productresultaten en een consistente werkwijze te verkrijgen - dat:

- ✓ de deegspuiter staat op een **vloer die waterpas is**;
- ✓ **de vlakke bakplaten** gelijk van lengte, materiaal en randafmetingen zijn;
- ✓ de gebruikte spuitkoppen en mallen **onbeschadigd** zijn;
- ✓ de machine **schoon** wordt gehouden.



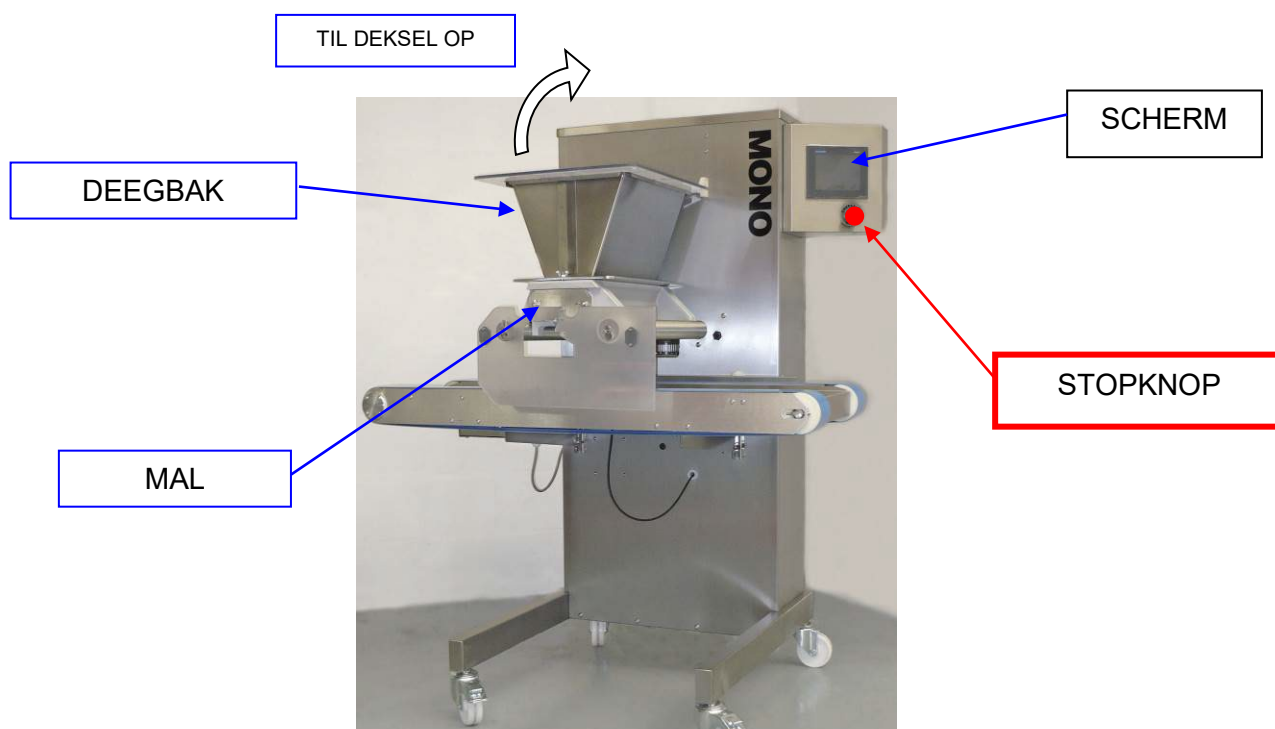
9.0 GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

Omega
Touch

Het gebruik van sjablonen en / of accessoires die niet geproduceerd of MONO geleverd zal de garantie van het apparaat ongeldig

- 1 Kies de vereiste mal en spuitkoppen en monteer ze zoals hierna wordt beschreven in hoofdstukken 9a en 9b. Vul de deegbak met deeg en sluit de beschermkap.

Bij het gebruik van zwaar deeg is het aanbevolen de binnenzijde van de deegbakken in te smeren met plantaardige olie. Bevochtig bij lichter deeg (zoals voor schuimpjes) de binnenzijde met water. De olie of het water helpt de deegmix langs de wanden van de deegbak af te glijden en voorkomt dat lucht wordt aangezogen.



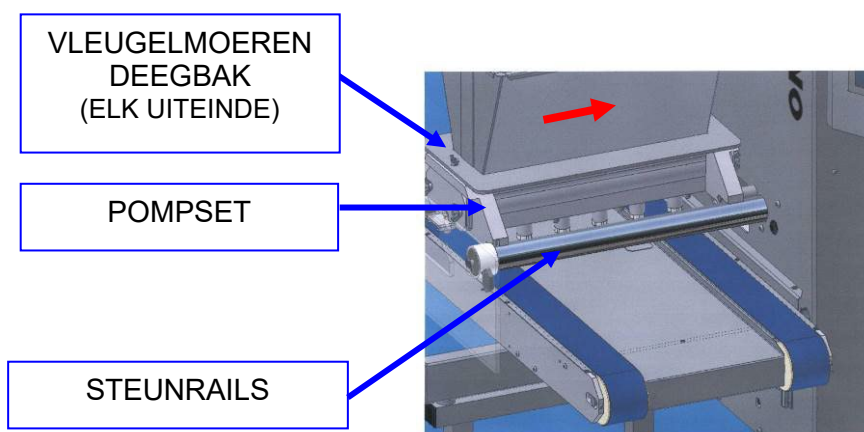
- 2 Sluit het netsnoer aan op het elektriciteitsnet.
Verzeker u ervan dat de noodstopknop is vrijgegeven (draai zonodig rechtsom)
- 3 Kies een bestaand programma of maak een nieuw programma aan met behulp van de menu's op het beeldscherm.
- 4 De machine is nu klaar voor gebruik.

9a PLAATSEN VAN DE DEEGBAK

WEES GEWAARSCHUWD BIJ HET PLAATSEN VAN DEEGBAK EN POMPSET OMDAT SOMMIGE MODELLEN ZWAARDER DAN 25 KG ZIJN. Twee mensen zijn nodig om ze op te tillen, of ze moeten in onderdelen worden gedemonteerd als ze nog op de machine zitten.
ZORG VOOR EEN PROPERE VLOER RONDOM DE MACHINE

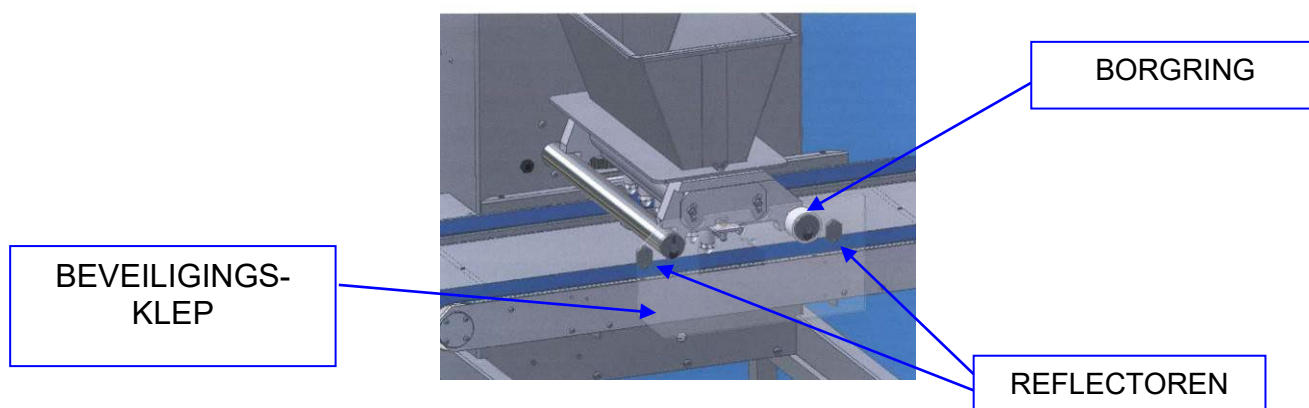
Plaats - om gewicht en omvang te verminderen - de volledige deegbak in twee stappen: zet eerst pompset op de steunrails, plaats daarna de deegbak op de pompset.

- 1 Lijn de tandwielwals van de pompset met de hand uit op de aandrijfjas.
- 2 Plaats de deegbak op de pompset en zet hem met de vleugelmoeren vast.
- 3 Schuif de deegbak op de steunrails tot hij volledig op de machine aansluit.



ZACHT DEEG

- 4 Nadat de deegbak is geplaatst MOETEN de borgringen van de deegbak weer op de steunrails worden aangebracht, en moet de beveiligingsklep weer worden geplaatst, waarbij de reflectoren naar het machinehuis toe wijzen.



GEBRUIK DE MACHINE NIET ZONDER GEPLAATSTE MAL

VOORDAT U STRAIGHT & OFFSET Dophouders

"O" ringen moet voorzien zijn

Nozzle houders voorzien in de middelen voor het bevestigen van standaard kunststof doppen aan de zachte deeg roterende sjablonen en de afdichtringen moeten worden aangebracht voordat u en vervangen moeten worden af en toe om een correcte werking te garanderen.

"O" DE RING ONDERDEELNUMMER = A900-12-010 (geleverd in zakken van 20)



LOOP EERSTE RING OVER END



SCHUIF OMLAAG OM GROOVE



EERSTE RING IN DE JUISTE POSITIE



LOOP TWEEDE RING OVER END



SCHUIF DE RING NEER AAN TWEEDE GROEF,



TWEEDE DE RING IN DE JUISTE

- **Zacht deeg**

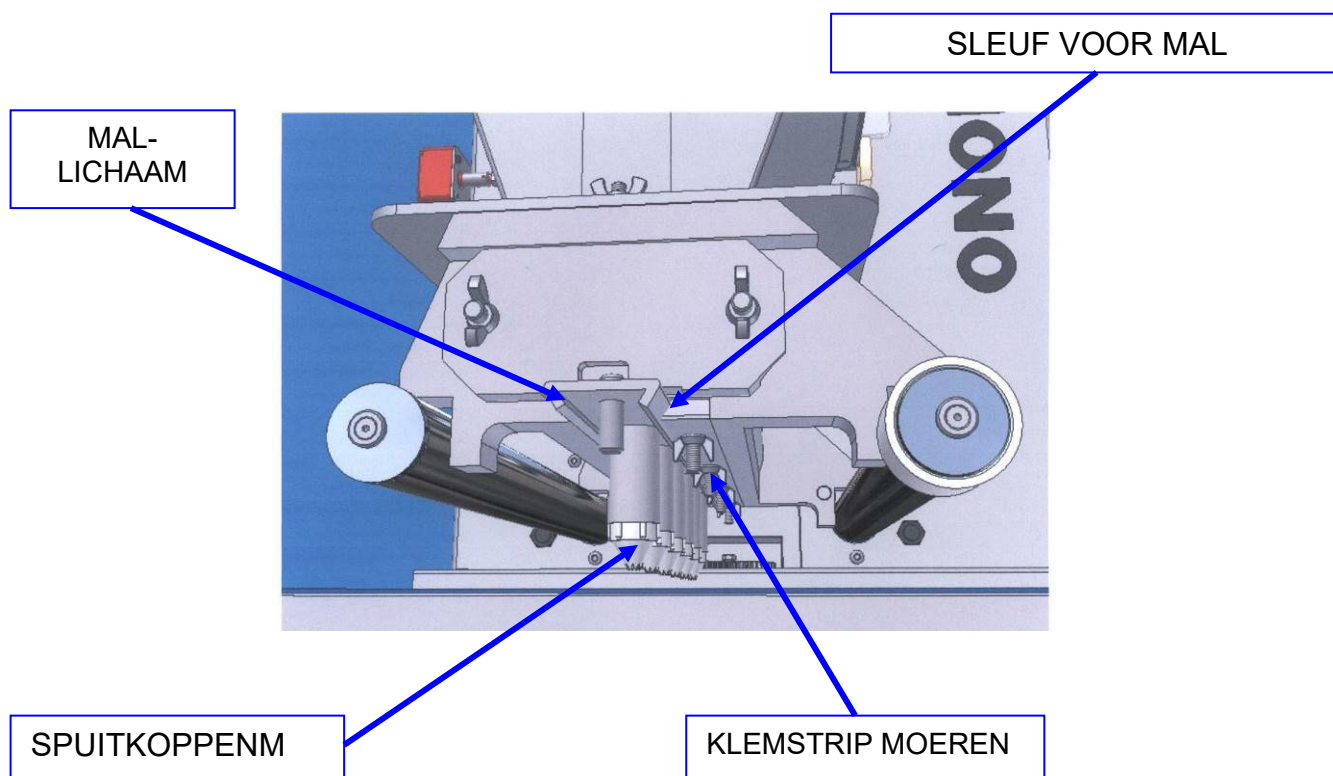
Schroef - bij niet-roterende mallen, die voorzien kunnen worden van spuitkoppen - de spuitkoppen in de daartoe bestemde gaten die van schroefdraad zijn voorzien.

Rotatiemallen kunnen voorzien zijn van kunststof spuitkoppen, die in spuitkophouders zijn geschroefd (recht of versprongen).

OF

Metalen spuitkoppen die met een aparte moer op hun plaats worden gehouden.

- 1 Kies de benodigde mal en spuitkoppen.
(*Spuitkoppen zijn niet nodig voor plaat-, zigzag- of stobbevormige mallen*)
- 2 Bevestig de spuitkoppen op de mal.



- 3 Schuif de mal in de bijpassende sleuf aan de voet van de pompset tot de aanslag in positie is.
- 4 Draai de moeren op de klemstrip (aan de onderzijde van de pompset) vast om de mal vast te houden.

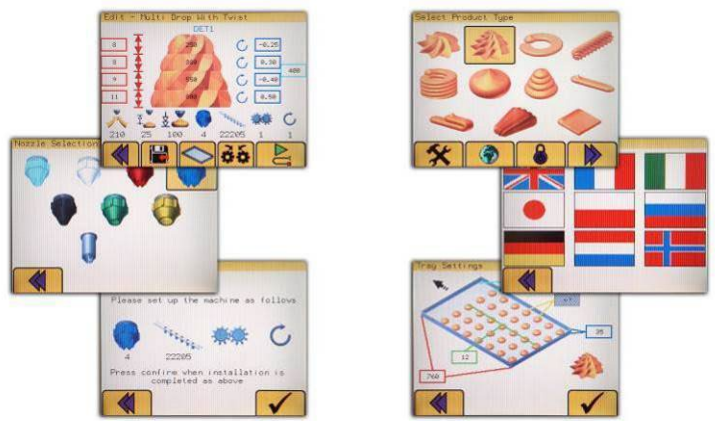
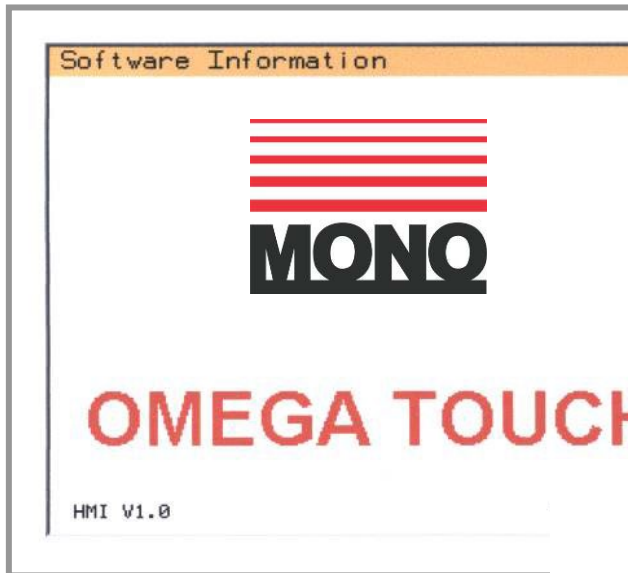
OPMERKING. *Er kan mix lekken als de moeren niet goed zijn vastgedraaid, wat invloed heeft op het gedeponeerde gewicht.*



GEBRUIK DE MACHINE NIET ZONDER GEPLAATSTE MAL

10.0 GEBRUIK VAN DE 'OMEGA TOUCH'

Omega Touch



Alle handelingen worden geactiveerd door BETREFT GEBIEDEN op het scherm met een vinger.
Gebruik niet te veel kracht of harde voorwerpen.

INVOER VIA TOETSENBOORD VEREIST

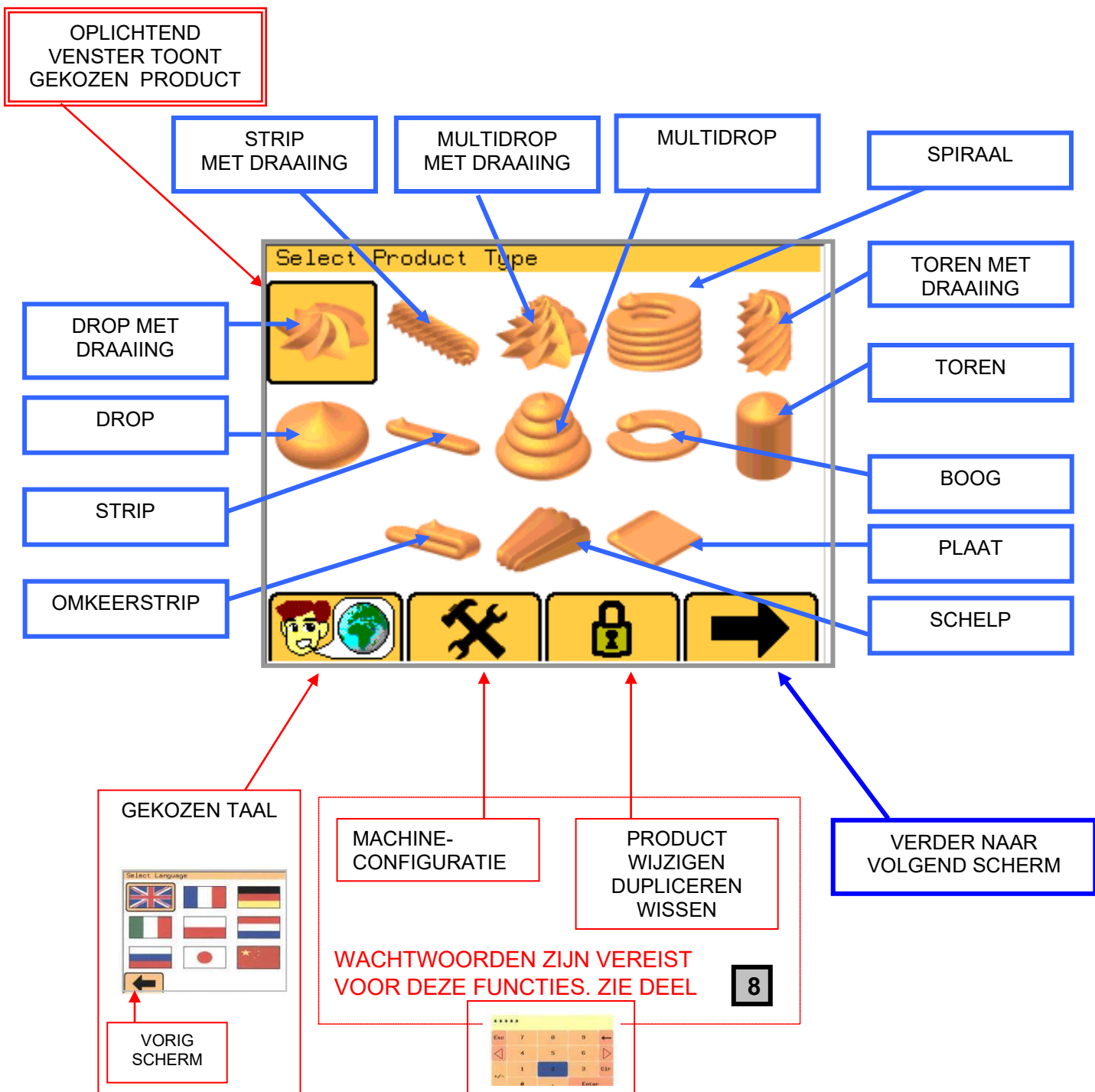
BLAUW = BEDRIJF

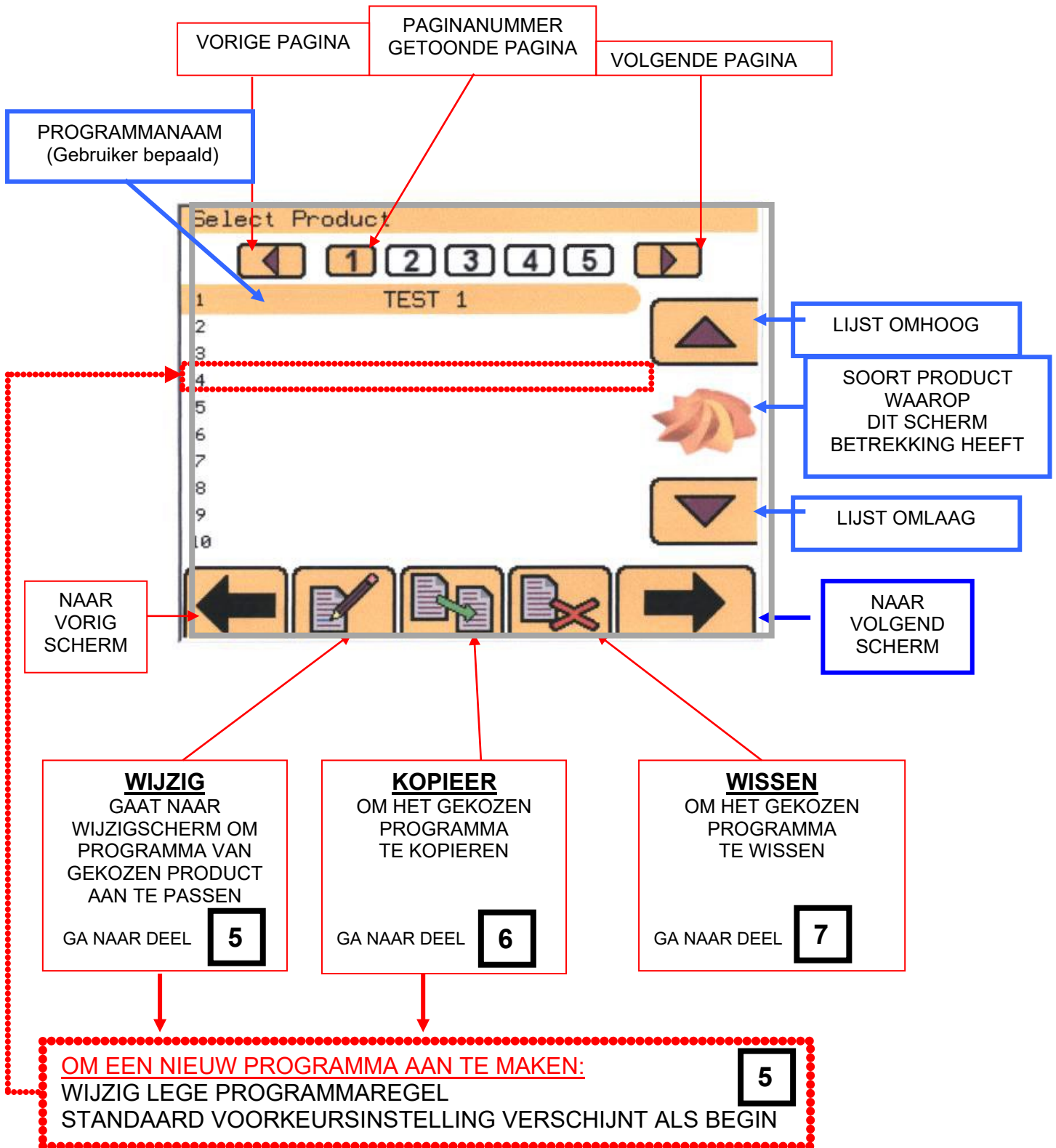
ROOD = WIJZIG INSTELLINGEN

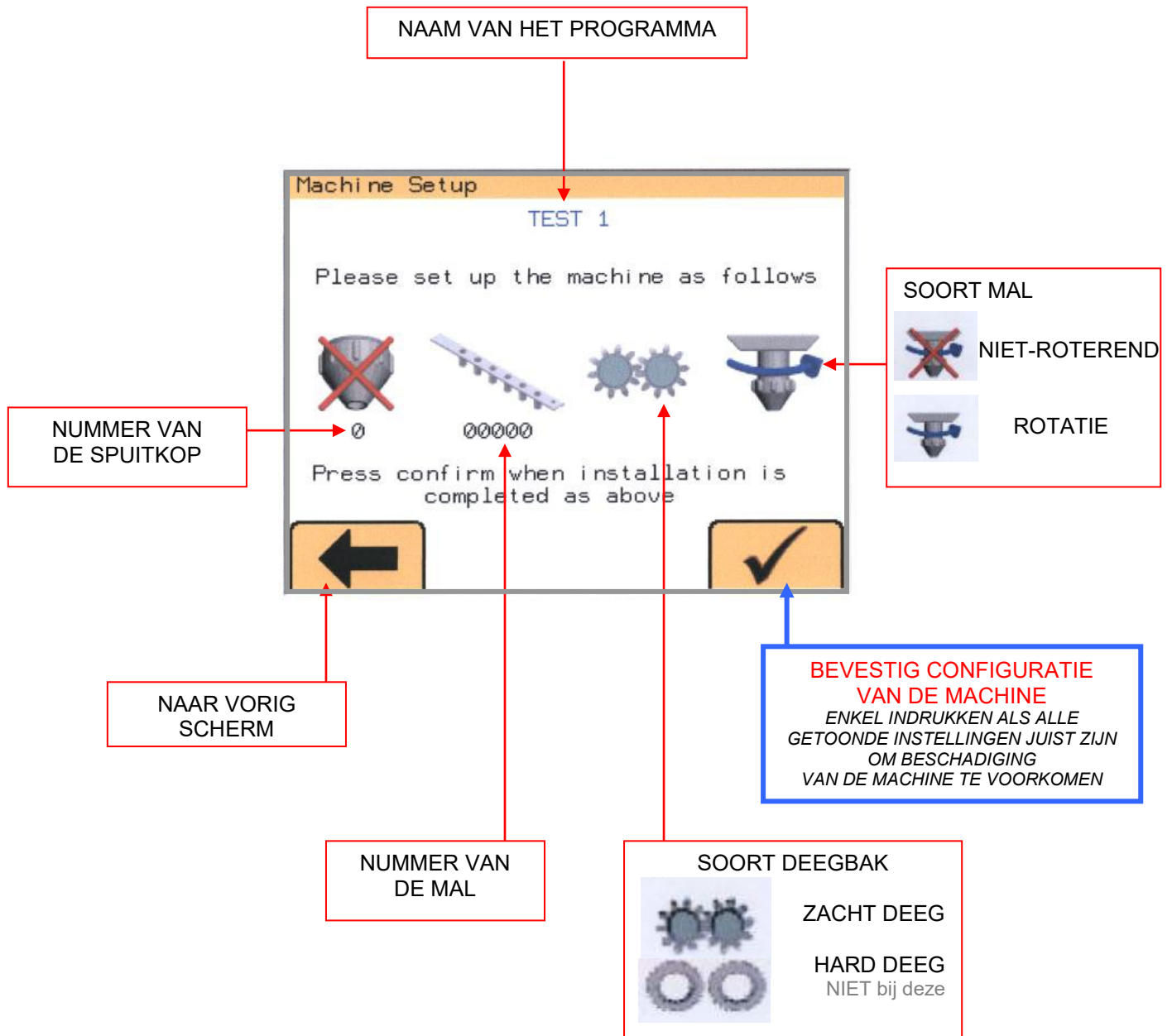
KIES SOORT PRODUCT

1

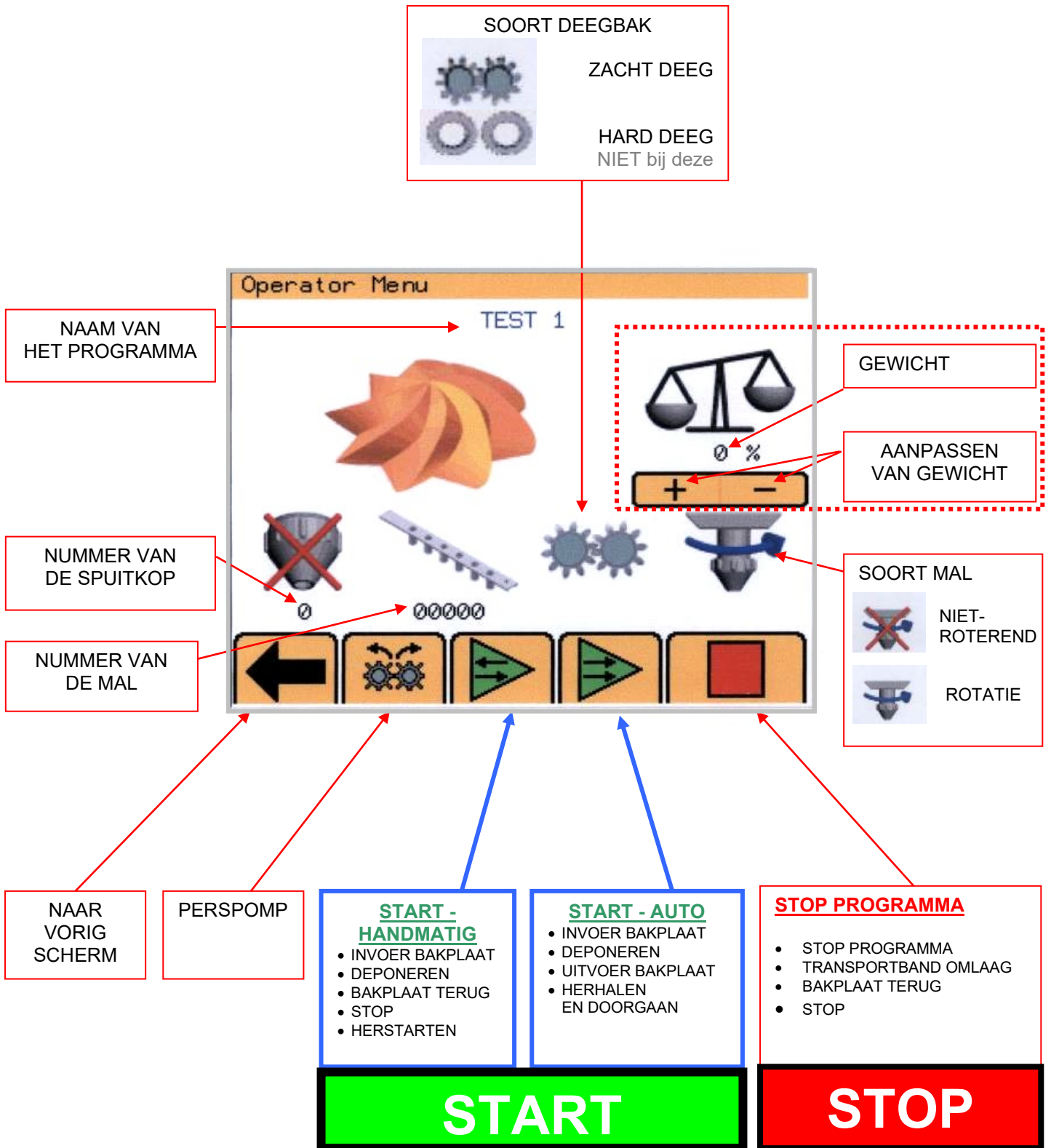
Alle handelingen worden geactiveerd door **BETREFT GEBIEDEN** op het scherm met een vinger. Gebruik niet te veel kracht of harde voorwerpen







**OM MACHINESCHADE TE VOORKOMEN:
DRUK ENKEL DE BEVESTIGTOETS IN ALS ALLE ONDERDELEN OP DE MACHINE
ZIJN GEMONTEERD, ZOALS OP HET SCHERM IS GETOOND**

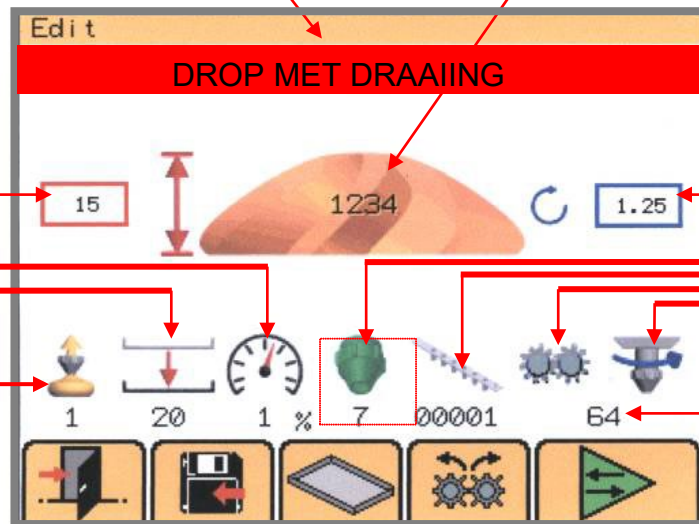


VOORBEELD: DROP MET DRAAIING

PROGRAMMANAAM

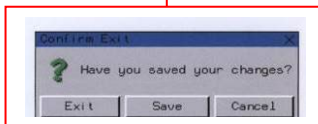
PRODUCT AANTAL
DIT IS EEN INSTELLING EN GEEN
MAAT VOOR HET FEITELIJK VOLUME

HOOGTE VAN DE
SPUITKOP [mm]
BOVEN HET
BAKPLAATOPPERVLAK

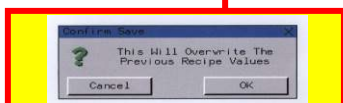


SPUITKOPROTATIES
AANTAL DRAAIINGEN
TIJDENS EEN AFZETTINGS-
CYCLUS

VERLAAT DIT SCHERM



BEWAAR WIJZIGINGEN



TERUGZUIG-
HOEVEELHEID

TAFEL
PENDELLENTE [mm]

TOTALE
MACHINE SNELHEID
(% VAN MAXIMUM)

NAAR
BAKPLAAT
INSEL-
SCHERM

GA NAAR
DEEL 5A

MAX HOOGTE VOOR
DEEGBAK/MAL
COMBINATIE

START
HANDMATIGE MODE

PERSPOMP
(ZACHT DEEG AFGEBEELD)

OPMERKING
EEN RODE ACHTERGROND VAN
ENIGE INSTELLING
BETEKENT DAT DE WAARDE
MOET WORDEN
GECORRIGEERD

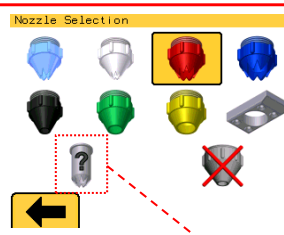
SOORT MAL
ROTATIE
NIET-ROTTEREND

KIES DEEGBAK
ZACHT DEEG

MAL NUMMER
INVOER VIA
TOETSENBORD DAT NA
HET INDRUKKEN
VERSCHIJNT



KIES NOZZLE TYPE

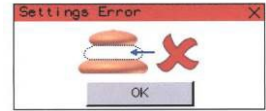


**VOORBEELD:
MULTIDROP MET
DRAAIING**

HOEVEELHEID
AFZETTING
VOOR ELKE LAAG

FOUT-INDICATOR
INSTELLINGEN

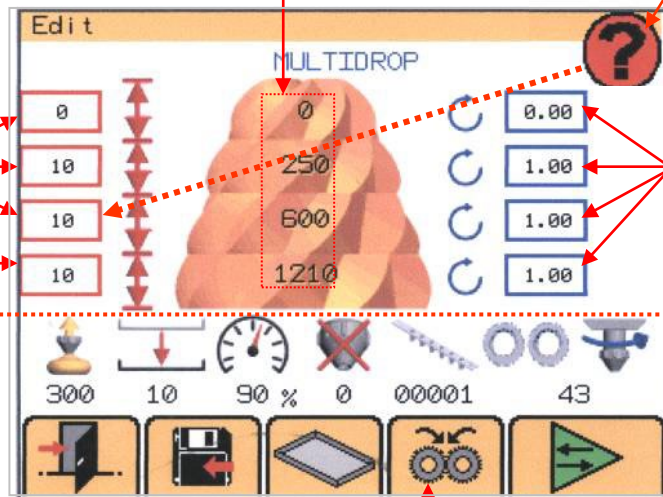
VENSTERS WORDEN ROOD BIJ
ONJUISTE INSTELLING



SPUITKOPHOOGTE [mm]
VOOR ELKE LAAG

SPUITKOPHOOGTE [mm]
VANAF
BAKPLAATOPPERVLAK

AANTAL DRAAIINGEN
VOOR ELKE LAAG
(NEGATIEVE WAARDEN
MOGELIJK)



OVERIGE INSTELTOETSEN
ZIJN IDENTIEK ALS
OP VORIGE PAGINA

PERSPOMP
(ZACHT DEEG AFGEBEELD)

**VOORBEELD:
PLAAT / STRIP**

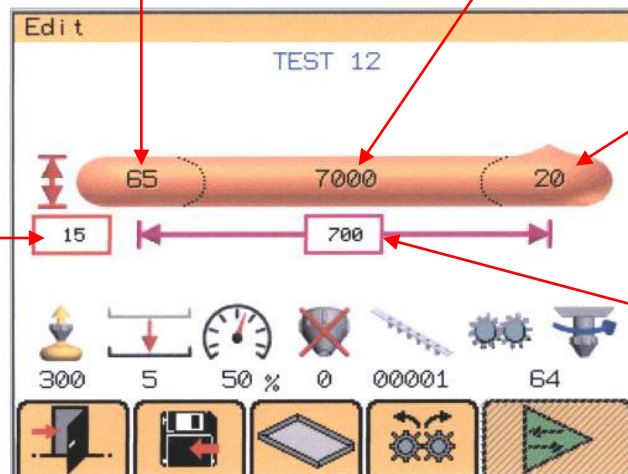
HOEVEELHEID
AFZETTING
VOOR BEGIN
VAN HET PRODUCT

HOEVEELHEID
AFZETTING
VOOR DE LENGTE

HOEVEELHEID
AFZETTING VOOR EIND
VAN HET PRODUCT
(NEGATIEVE WAARDEN
MOGELIJK)

HOOGTE SPUITKOP
BOVEN
BAKPLAATOPPERVLAK

LENGTE [mm]
BAKPLAAT PENDELING



VOORBEELD:
'C' MAL
(BOOG)

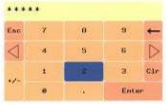
The image shows a control panel interface for a 'C' mal (arc) machine. The interface includes a central display area with a 3D model of the arc and various control elements. Callouts point to specific settings:

- HOOGTE SPIUTKOP BOVEN BAKPLAATOPPERVLAK**: Points to the '10' setting in the top left.
- HOEVEELHEID AFZETTING TIJDENS ROTATIE**: Points to the '700' setting in the center.
- HOEVEELHEID AFZETTING VOOR EIND VAN HET PRODUCT (NEGATIEVE WAARDEN MOGELIJK)**: Points to the '280' setting in the top right.
- STRAAL (mm) VAN DE AFZETTING**: Points to the '20' setting in the middle right.
- SPIUTKOPROTATIE (AANTAL DRAAIINGEN TIJDENS DEPONEREN)**: Points to the '0.60' setting in the bottom right.
- HOEVEELHEID AFZETTING VOOR BEGIN VAN HET PRODUCT (NEGATIEVE WAARDEN MOGELIJK)**: Points to the '280' setting in the bottom right.
- RODE INSTELTOETS VOOR BAKPLAAT DWINGT GEBRUIKER DE INSTELLINGEN VOOR DE BAKPLAAT IN TE VOEREN EN TE CONTROLEREN (ANDERE TOETSEN ZIJN GRIJS)**: Points to the red button in the bottom row.

At the bottom, a grey box contains the text: **GA NAAR DEEL 5A**

INSTELLEN BAKPLAAT

5A



DRUK OP WINDOWS EN VOER
WAARDEN IN VIA TOETSENBORD

AFSTAND [mm] TOT 1E RIJ OP BAKPLAAT
(BIJ HANDMATIG INSTELLEN)

AFSTAND [mm] TUSSEN RIJEN
(BIJ HANDMATIG INSTELLEN)

HANDMATIG INSTELLEN
VOOR HET SPATIEREN
VAN DE RIJEN
AAN / UIT

BEWEGINGSRICHTING
VAN DE BAKPLAAT

AANTAL RIJEN
PER BAKPLAAT

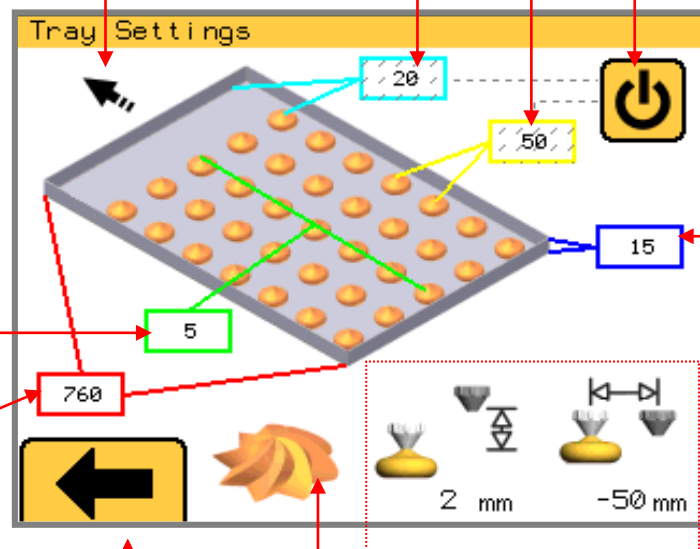
LENGTE [mm]
VAN DE BAKPLAAT

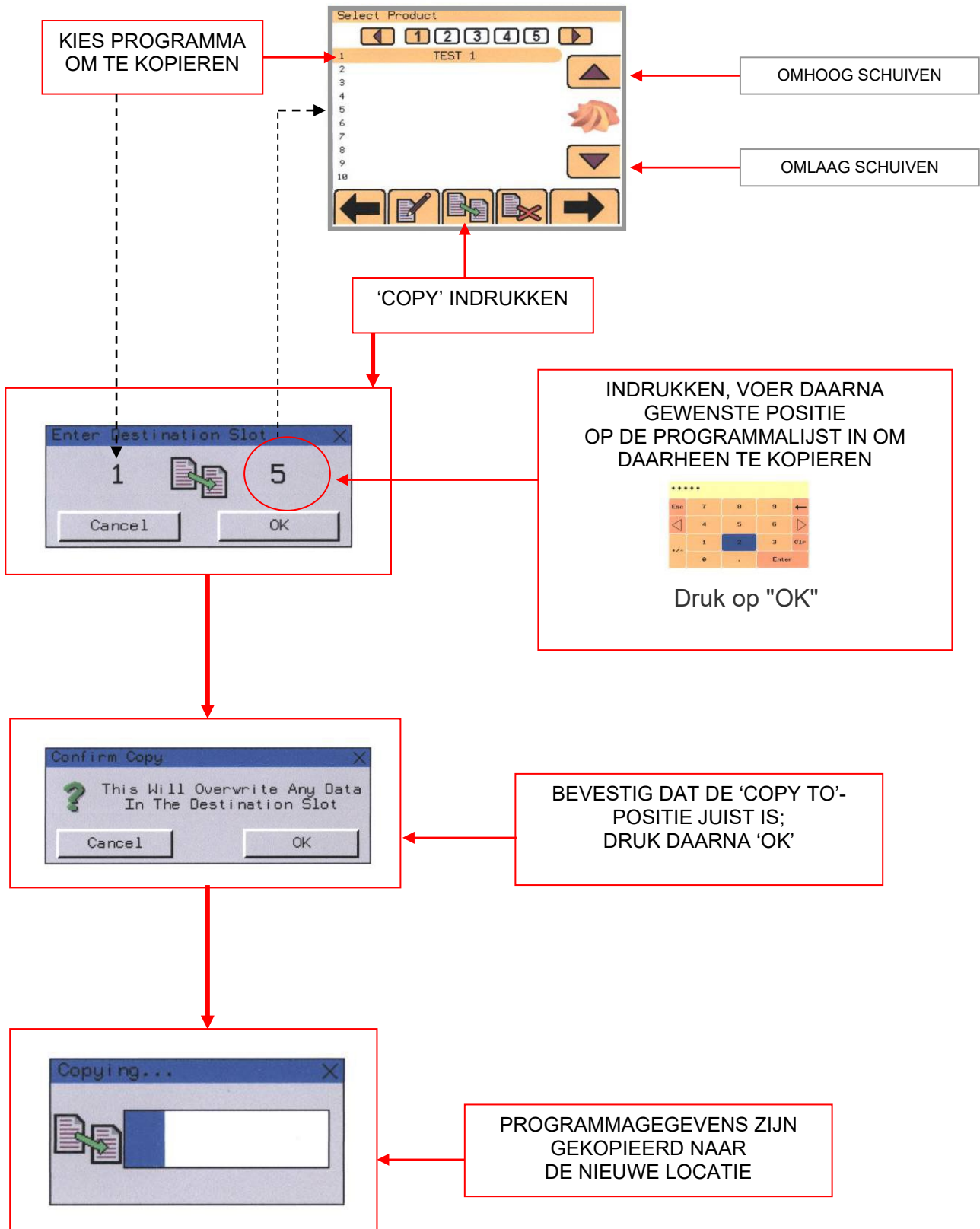
HOOGTE RAND
BAKPLAAT [mm]

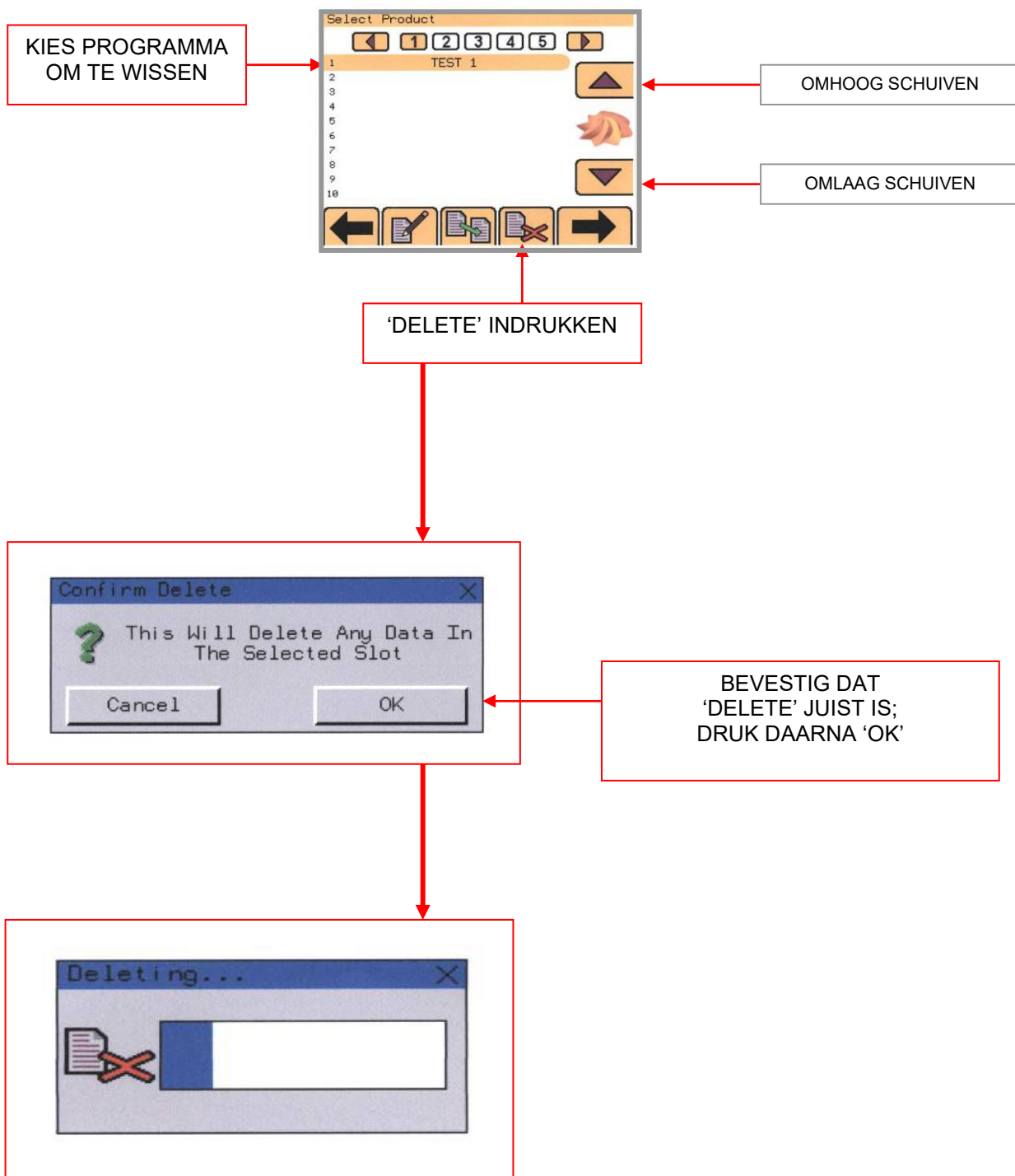
NAAR VORIG SCHERM

TERUGSLAG TOETS
(VERPLAATSING VAN DE BAKPLAAT
NA HET DEPONEREN)

SOORT PRODUCT

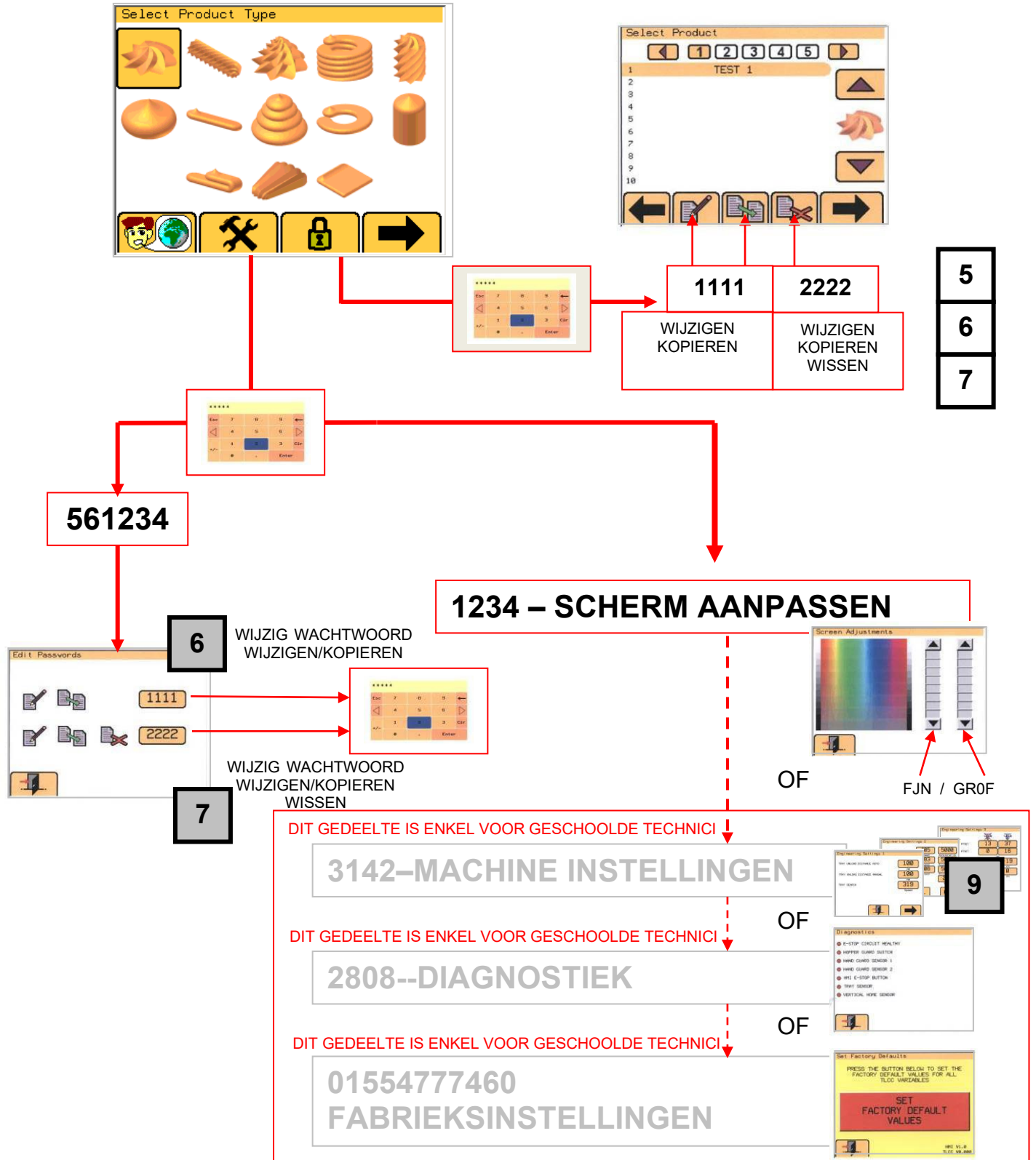






WAARSCHUWING

PROBEER GEEN AANPASSINGEN TE MAKEN
TENZIJ U ZICH VOLLEDIG BEWUST BENT VAN DE RESULTATEN



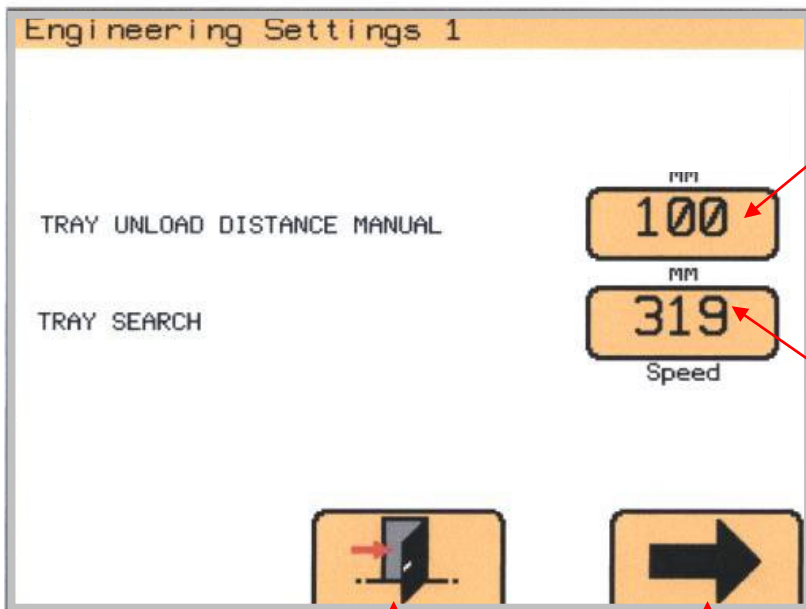
MACHINE INSTELLINGEN (1)

9₁

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLED TECHNICI



IN HANDMATIGE MODUS: AFSTAND WAARMEE DE VOORSTE RAND VAN BAKPLAAT TERUGSCHUIFT LANGS DE BAKPLAATSSENSOR, BIJ HET TERUGKEREN NAAR OPERATOR



SNELHEID WAARMEE DE BAKPLAAT LANGS DE BAKPLAATSSENSOR SCHUIFT



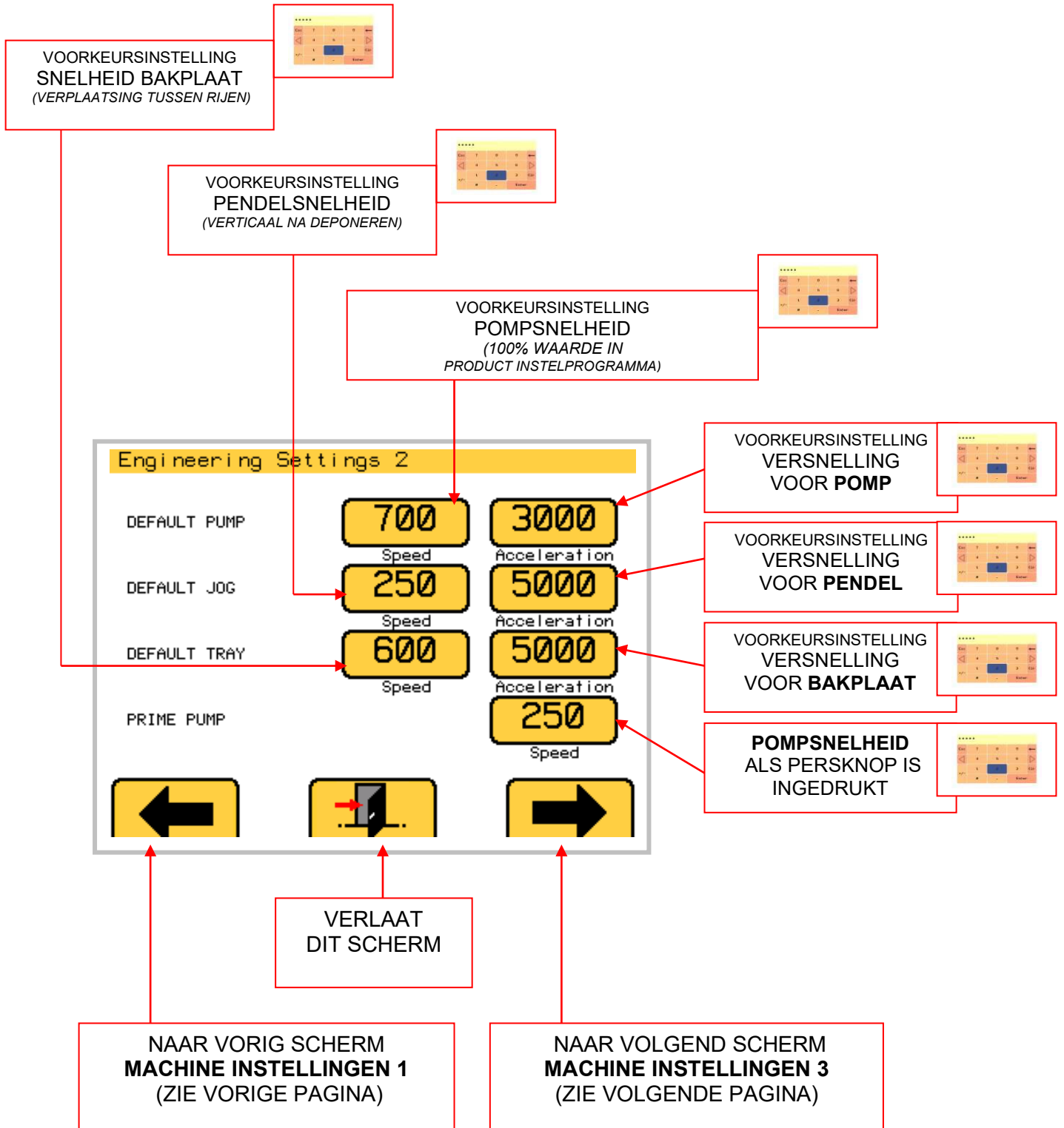
VERLAAT
DIT SCHERM

NAAR VOLGEND SCHERM
MACHINE INSTELLINGEN 2
(ZIE VOLGENDE PAGINA)

MACHINE INSTELLINGEN (2)

9₁₂

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLDE TECHNICI



MACHINE INSTELLINGEN (3)

9/3

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLDE TECHNICI

The screenshot shows the 'Engineering Settings 3' interface with the following fields and values:

- HARD DOUGH OFFSET: 13
- SOFT DOUGH OFFSET: 0
- HARD DOUGH CENTRE LINE OFFSET: -19
- SOFT DOUGH CENTRE LINE OFFSET: 0

Navigation buttons at the bottom include a left arrow, a central icon of a machine, and a right arrow.

Callout boxes provide detailed information for each field:

- OFFSET HOOGTE [mm] HARD DEEG BAKPLAAT NIET-ROTENDE MAL** (points to 13)
- OFFSET HOOGTE [mm] HARD DEEG BAKPLAAT ROTENDE MAL** (points to 37)
- OFFSET HOOGTE [mm] ZACHT DEEG BAKPLAAT ROTENDE MAL** (points to 16)
- OFFSET HOOGTE [mm] ZACHT DEEG BAKPLAAT NIET-ROTENDE MAL** (points to 0)
- AFSTAND [mm] AFZETTING-HARTLIJN VAN HARD DEEG BAKPLAAT TOT HET DETECTIEPUNT "RAND VAN DE BAKPLAAT" (GEBRUIKT IN BEREKENING VAN RIJ-SPATIERING)** (points to -19)
- AFSTAND [mm] AFZETTING-HARTLIJN VAN ZACHT DEEG BAKPLAAT TOT HET DETECTIEPUNT "RAND VAN DE BAKPLAAT" (GEBRUIKT IN BEREKENING VAN RIJ-SPATIERING)** (points to 0)
- VERLAAT DIT SCHERM** (points to the central machine icon)
- NAAR VORIG SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 2 (ZIE VORIGE PAGINA)** (points to the left arrow)
- NAAR VOLGEND SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 4 (ZIE VOLGENDE PAGINA)** (points to the right arrow)

A warning box at the top right states: **OFFSET HOOGTE IS EEN FABRIEKSINSTELLING EN MOET NIET WORDEN GEWIJZIGD TENZIJ DAARTOE GEVRAAGD. BESCHADIGING VAN DE MACHINE IS MOGELIJK**

OVERBRENGINGEN TANDWIELKAST

The screenshot displays the 'Engineering Settings 4' interface with the following data:

Component	Ratio 1	Ratio 2
PUMP GEARBOX RATIO	28	1
TRAY GEARBOX RATIO	10	1
JOG GEARBOX RATIO	15	1
ROTARY GEARBOX RATIO	10	1

Navigation and Control Elements:

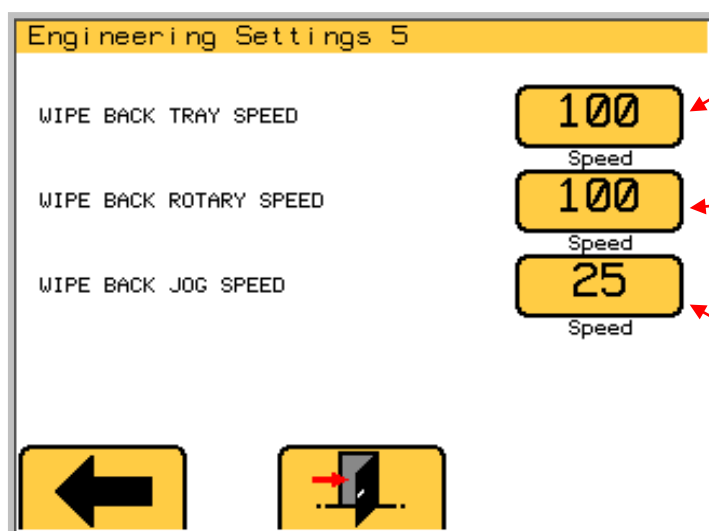
- Left arrow button: NAAR VORIG SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 3 (ZIE VORIGE PAGINA)
- Center button with gear icon: VERLAAT DIT SCHERM
- Right arrow button: NAAR VOLGEND SCHERM MACHINE INSTELLINGEN 5 (ZIE VOLGENDE PAGINA)

External Labels (indicated by red arrows):

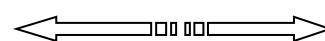
- POMP (points to Pump Gearbox Ratio)
- BAKPLAAT (points to Tray Gearbox Ratio)
- PENDEL (points to Jog Gearbox Ratio)
- ROTATIE (points to Rotary Gearbox Ratio)

DIT GEDEELTE IS ENKEL BEDOELD VOOR GESCHOOLDE TECHNICI

TERUGSLAG VOORKEURINSTELLINGEN (ZIE **5A**)



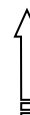
BAKPLAATSNELHEID



ROTATIESNELHEID



PENDELSNELHEID

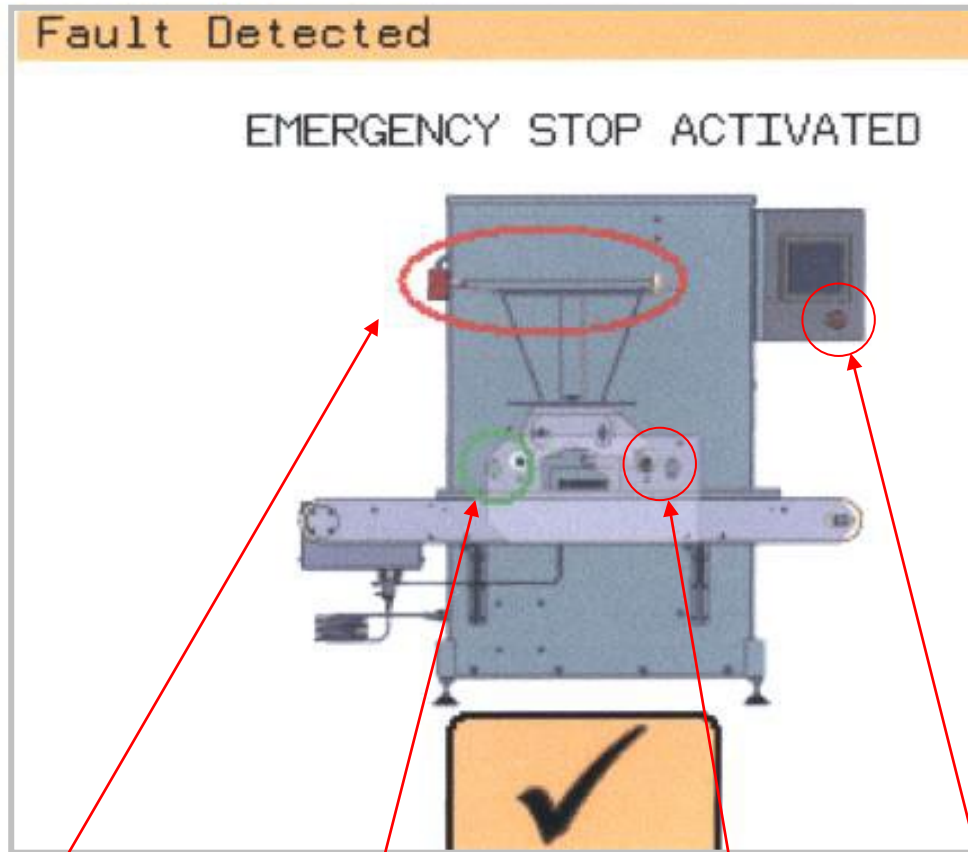


VERLAAT DIT
SCHERM

NAAR VORIG SCHERM
MACHINE INSTELLINGEN 4
(ZIE VORIGE PAGINA)

LET OP

PROBEER NIET OM AANPASSINGEN TE MAKEN, TENZIJ U VOLLEDIG BEWUST VAN DE RESULTATEN



DEKSEL DEEGBAK

VEILIGHEIDSSSTANG


VEILIGHEIDSSSTANG

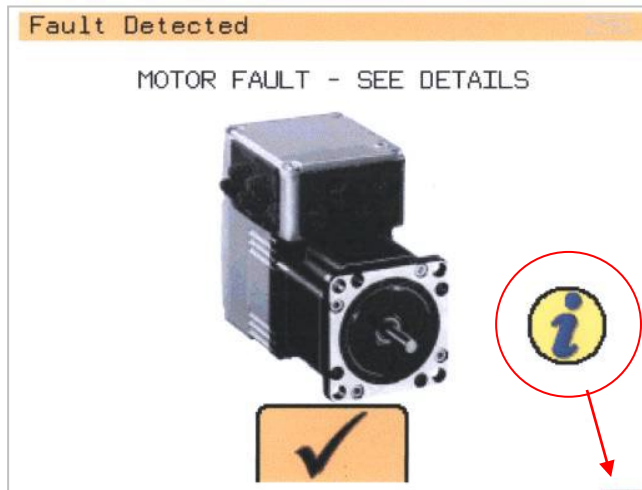
STOPKNOP

DIT SCHERM WIJST OP EEN FOUTSITUATIE IN DE BEVEILIGDE GEBIEDEN.

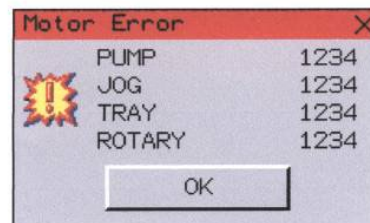
INDIEN **ROOD**, SLUIT DEKSEL EN VERWIJDER ALLE OBSTRUCTIES OM DE FOUT WEG TE NEMEN.
ALS DE INDICATOR **GROEN** WORDT, IS DE FOUT OP DIE POSITIE WEGGENOMEN.

DRUK  TOETS IN OM HET SCHERM TE WISSEN

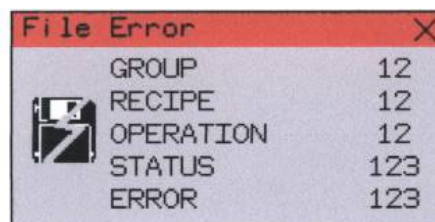
ALS HET VOLGENDE SCHERM VERSCHIJNT, CONTROLEER DAN OF DE VERPLAATSING VAN DE TAFEL ETC. NIET DOOR IETS WORDT GEBLOKKEERD. ZO JA, VERWIJDER DE OBSTRUCTIE EN DRUK  OM DOOR TE GAAN.



DRUK DEZE TOETS IN ALS MEER INFORMATIE NODIG IS OM TE WETEN WELKE MOTOR DE STORING VEROORZAAKT



ALS DE FOUT NIET DUIDELIJK IS EN NIET VEILIG TE VERHELPEN IS, ROEP DAN DE HULP IN VAN EEN VOLDOEND GESCHOOLDE TECHNICUS



FOUT BIJ HET OPROEPEN / BEWAREN VAN RECEPTGEGEVENS OP DE HMI GEHEUGENKAART

NEEM CONTACT OP MET DE SERVICE AFD. / TECHNICUS ALS HET PROBLEEM ZICH BLIJFT VOORDOEN

Onder de meeste omstandigheden hoeft de machine alleen schoon te worden gehouden en worden gebruikt zoals in dit handboek is uitgelegd.

**WAARSCHUWING: GEBRUIK IN GEEN ENKELE SITUATIE
EEN WATERSLANG OM DE MACHINE TE REINIGEN**



Aarzel niet om – mocht zich een defect voordoen - contact op te nemen met de **MONO** Klantenservice onder opgave van het serienummer van de machine, welke u aantreft op het zilverkleurige informatieplaatje op de machine en op de voorzijde van dit handboek, dat bij de machine is geleverd.

MONO Equipment.

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

tel.: +44 (0)1792 561234



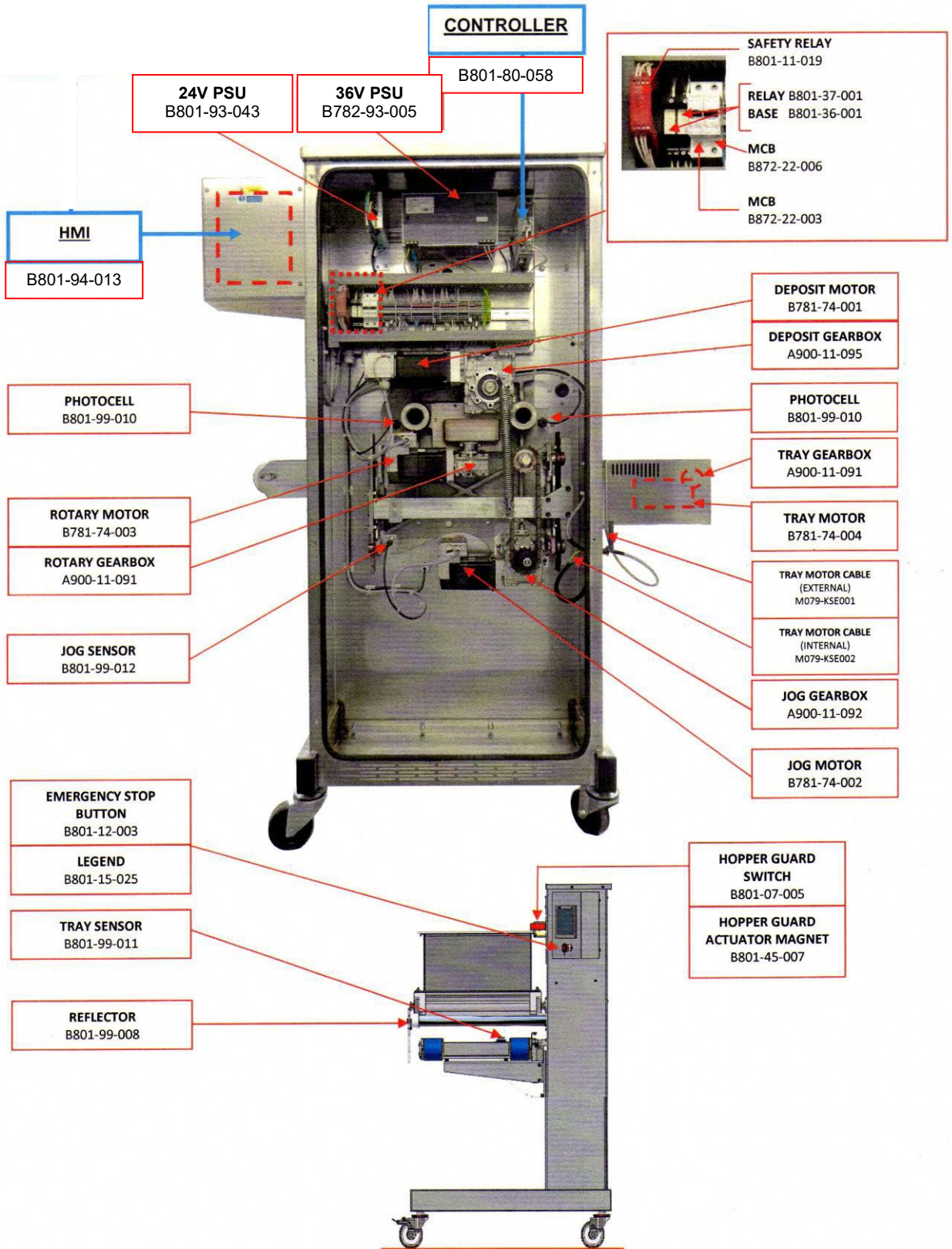
www.monoequip.com

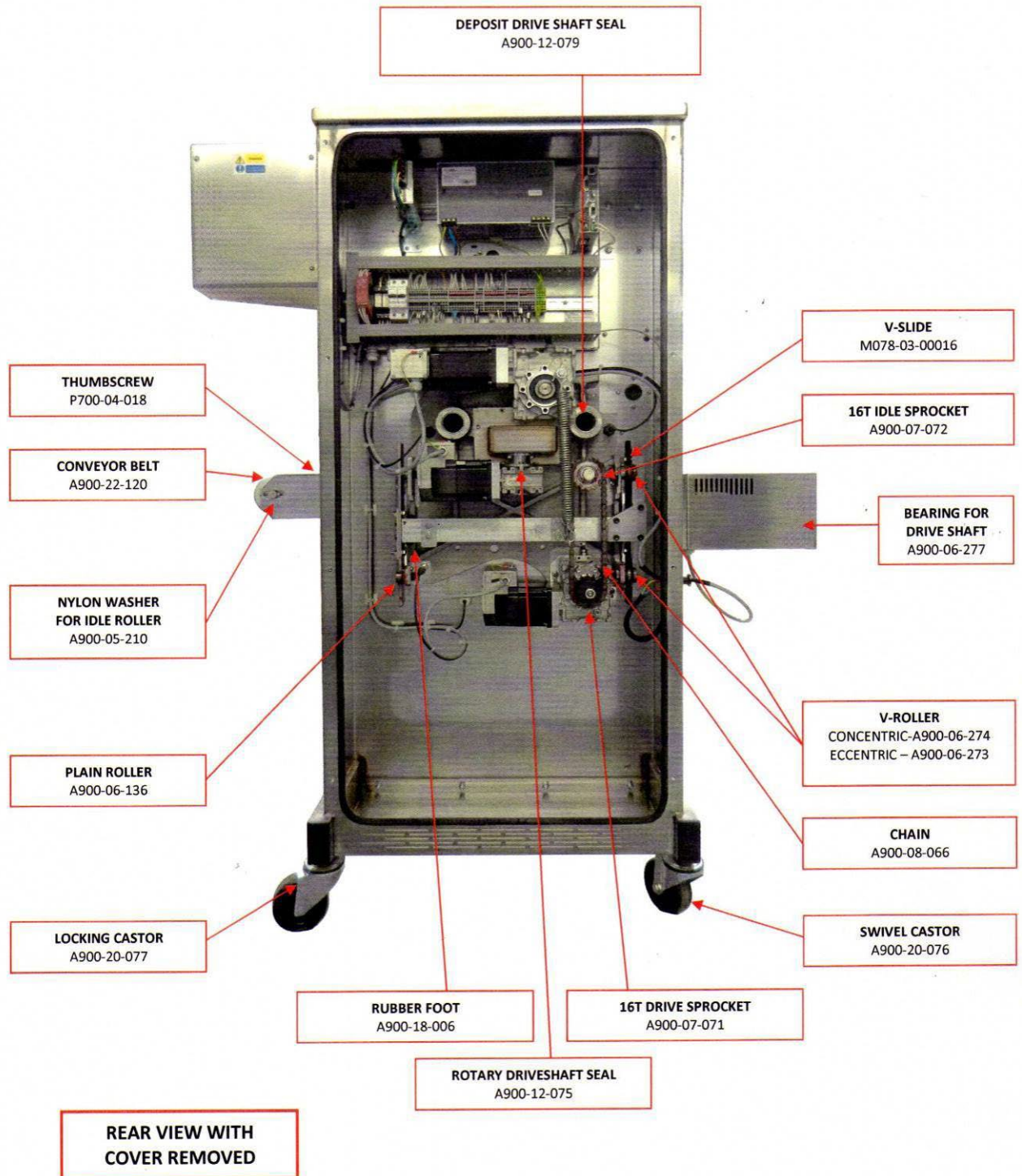


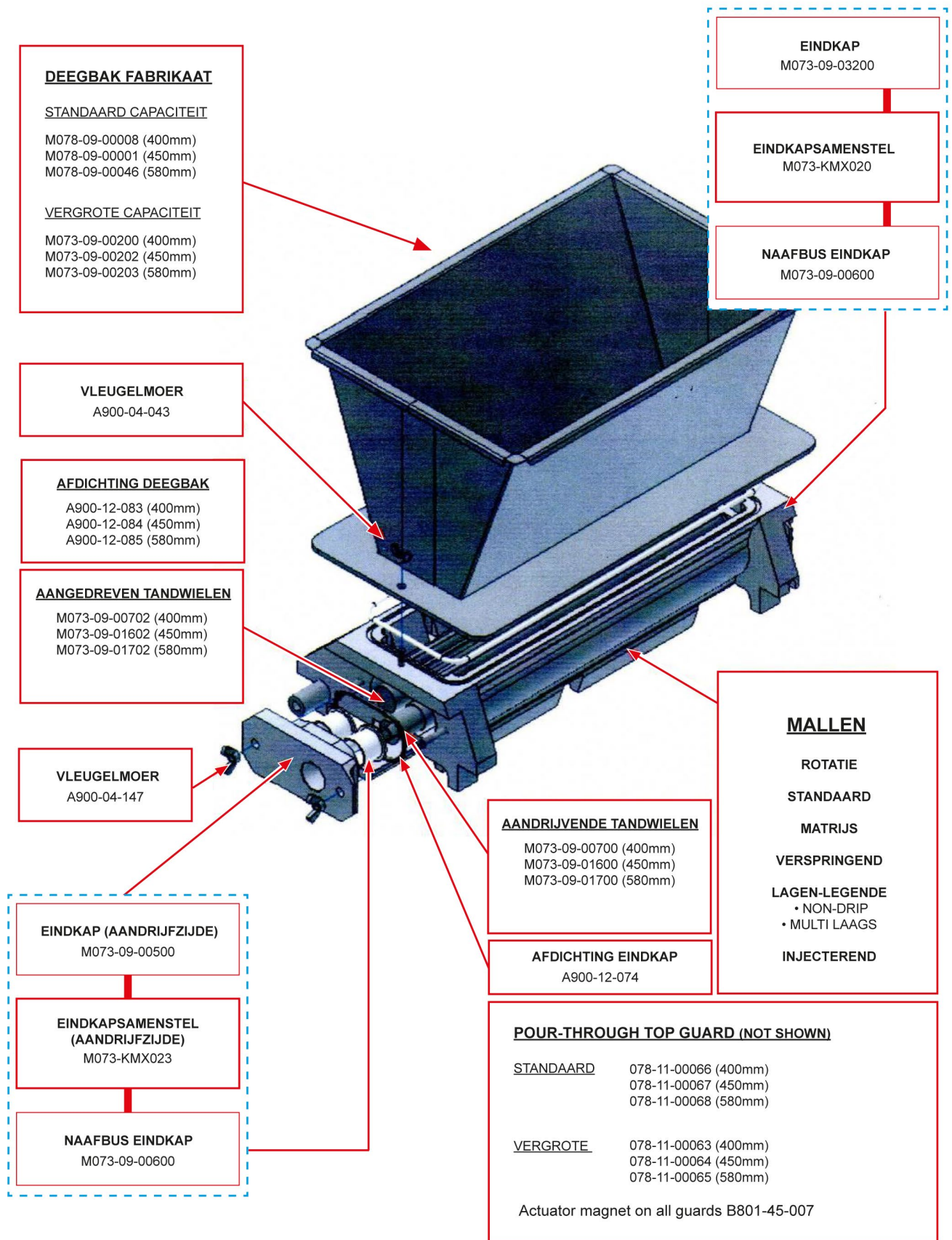
13.0 ONDERDELEN

ONDERDELENLIJST BASISMACHINE

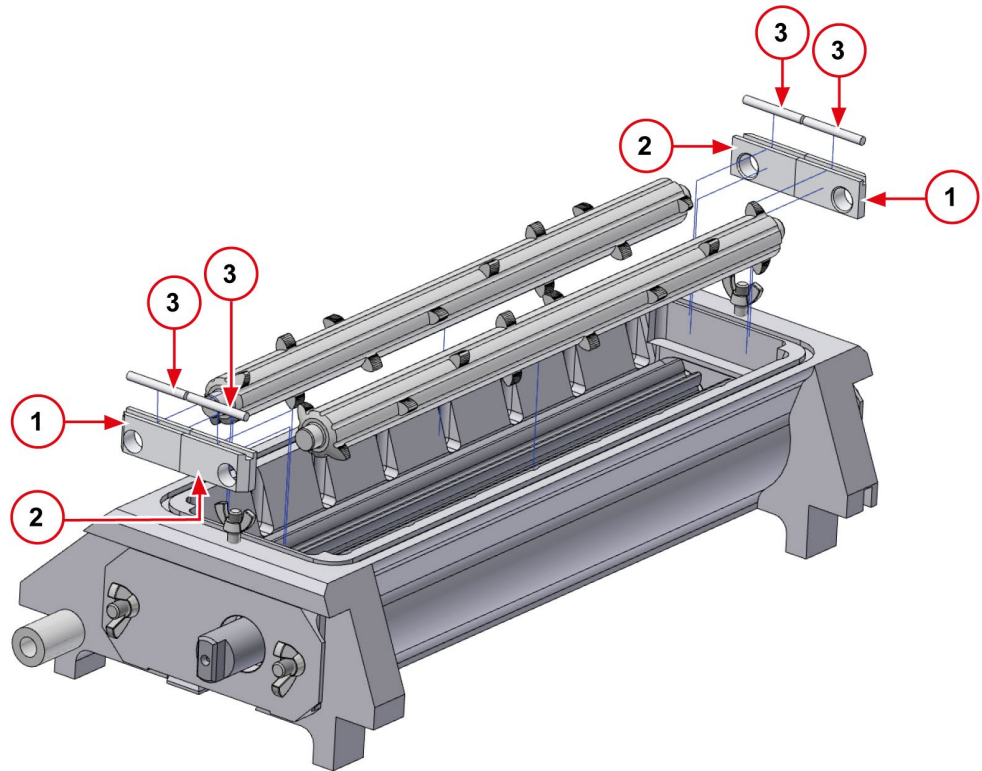
Omschrijving reservedelen	Mono Artikelnr.	Aantal nodig per M/C
Afzetting tandwielkast	A900-11-090	1
Pendel tandwielkast	A900-11-092	1
Rotatie tandwielkast	A900-11-091	1
Bakplaat tandwielkast	A900-11-091	1
Concentrische geleidewals	A900-06-274	2
Eccentrische geleidewals	A900-06-273	2
Sledeplaat	078-03-00016	2
Pendel aandrijfketting	A900-08-066	1
Simplex tandwiel 16T 1/2"-steek	A900-07-071	1
Loos tandwiel 16T 1/2"-steek	A900-07-072	1
Borgring-ext metrisch 14mmØ	A900-01-280	1
Borgring-ext metrisch 24mmØ	A900-01-193	1
Aandrijfjas – Deegbak	078-03-00015	1
Rotatie aandrijfjas	078-03-00011	1
Aandrijving – Rotatiemal	078-03-00010	1
Lipafdiching (Rotatie aandrijfjas)	A900-12-075	1
Lipafdichting (Afzetting aandrijfjas)	A900-12-079	1
Bovendeksel 400mm/450mm deegbak	078-09-00005	1
Bovendeksel 580mm deegbak	078-09-00044	1
Eindbeschermkap	078-11-00001	1
Borging – Eindbeschermkap	078-11-00002	2
Afstandhouder - 450/580mm Deegbak	078-11-00003	1
Afstandhouder – 400mm	078-11-00004	1
Afdichting achterste afdekplaat	A900-25-309	1





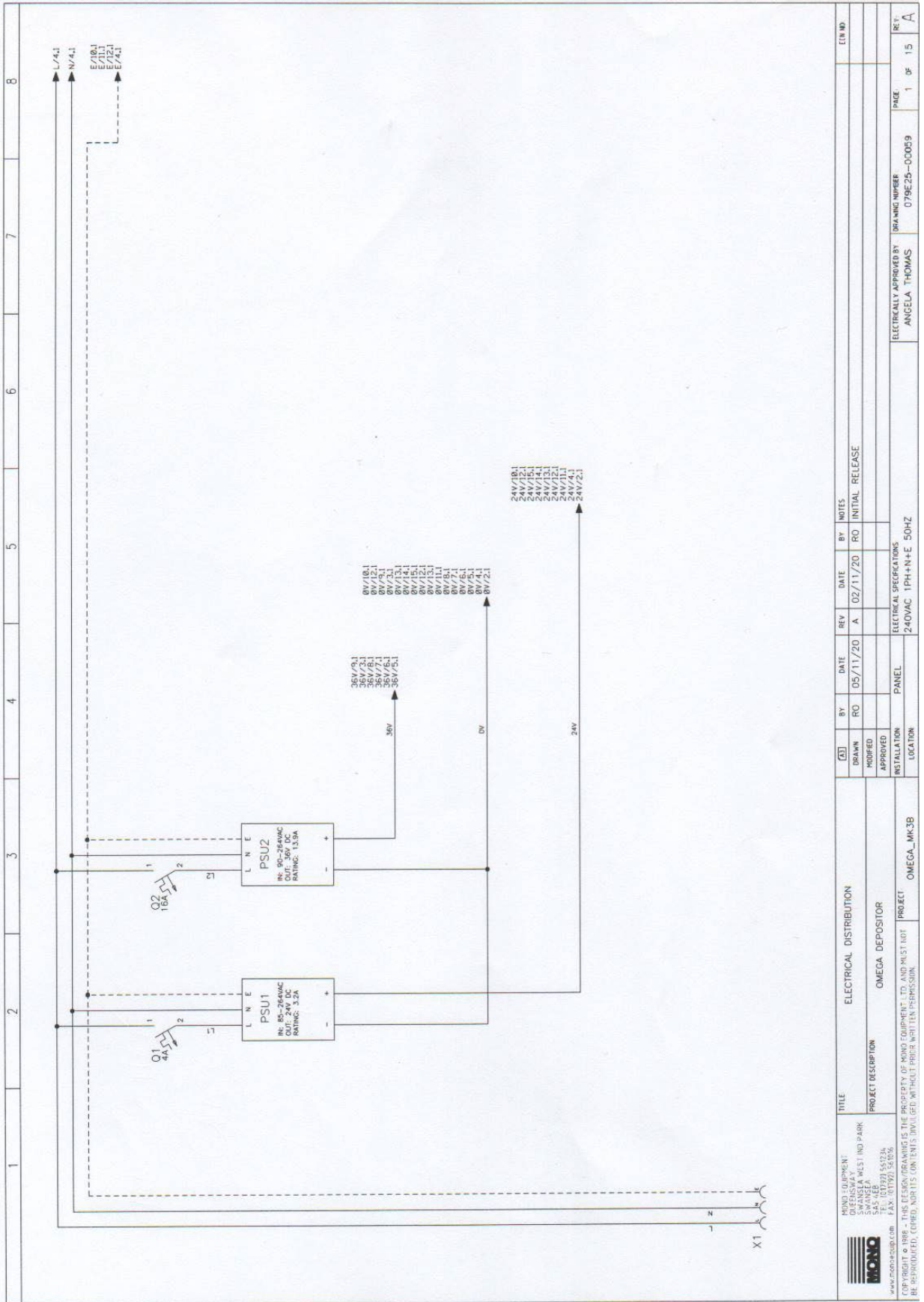


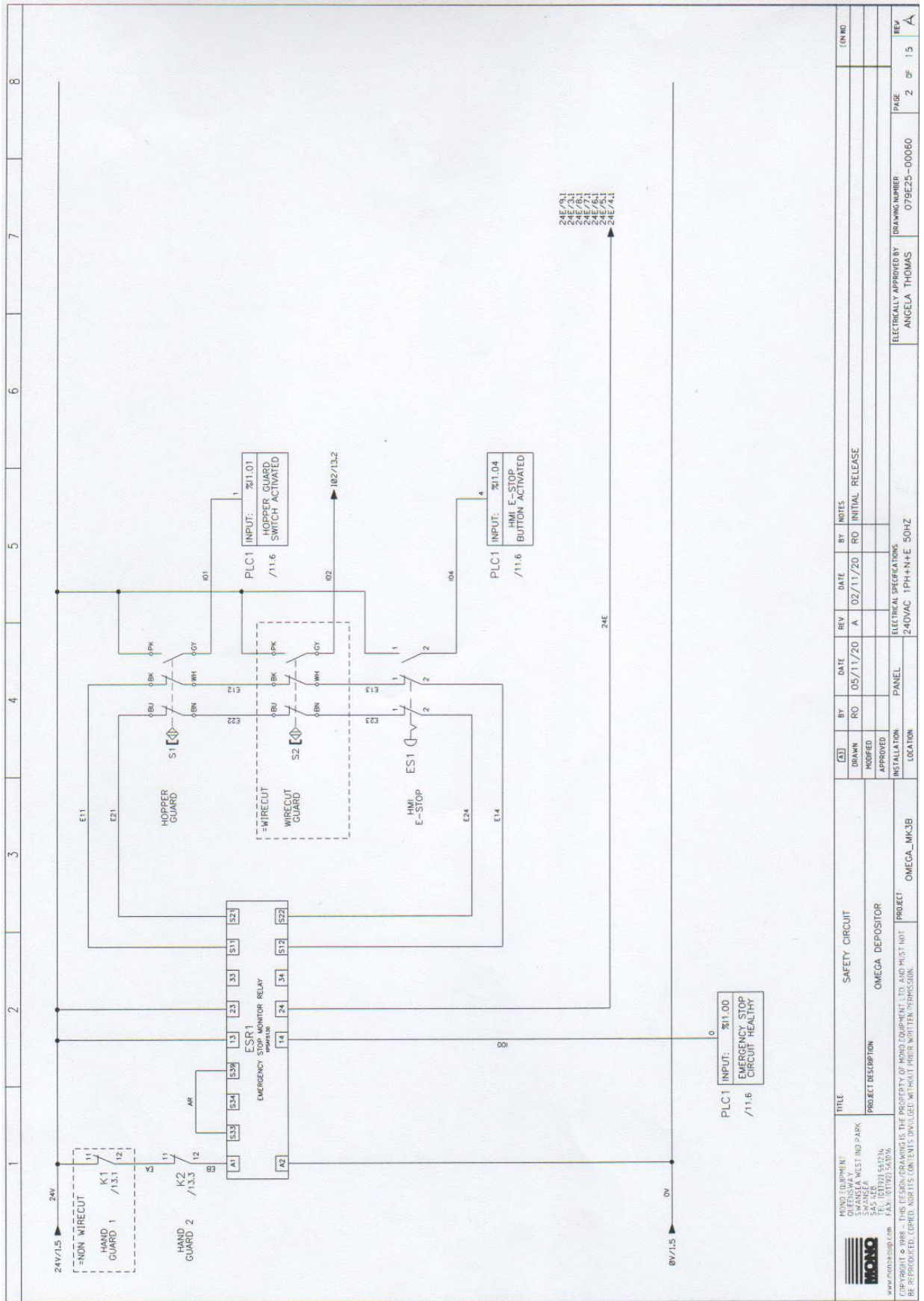
Bearing blocks and sealing strips

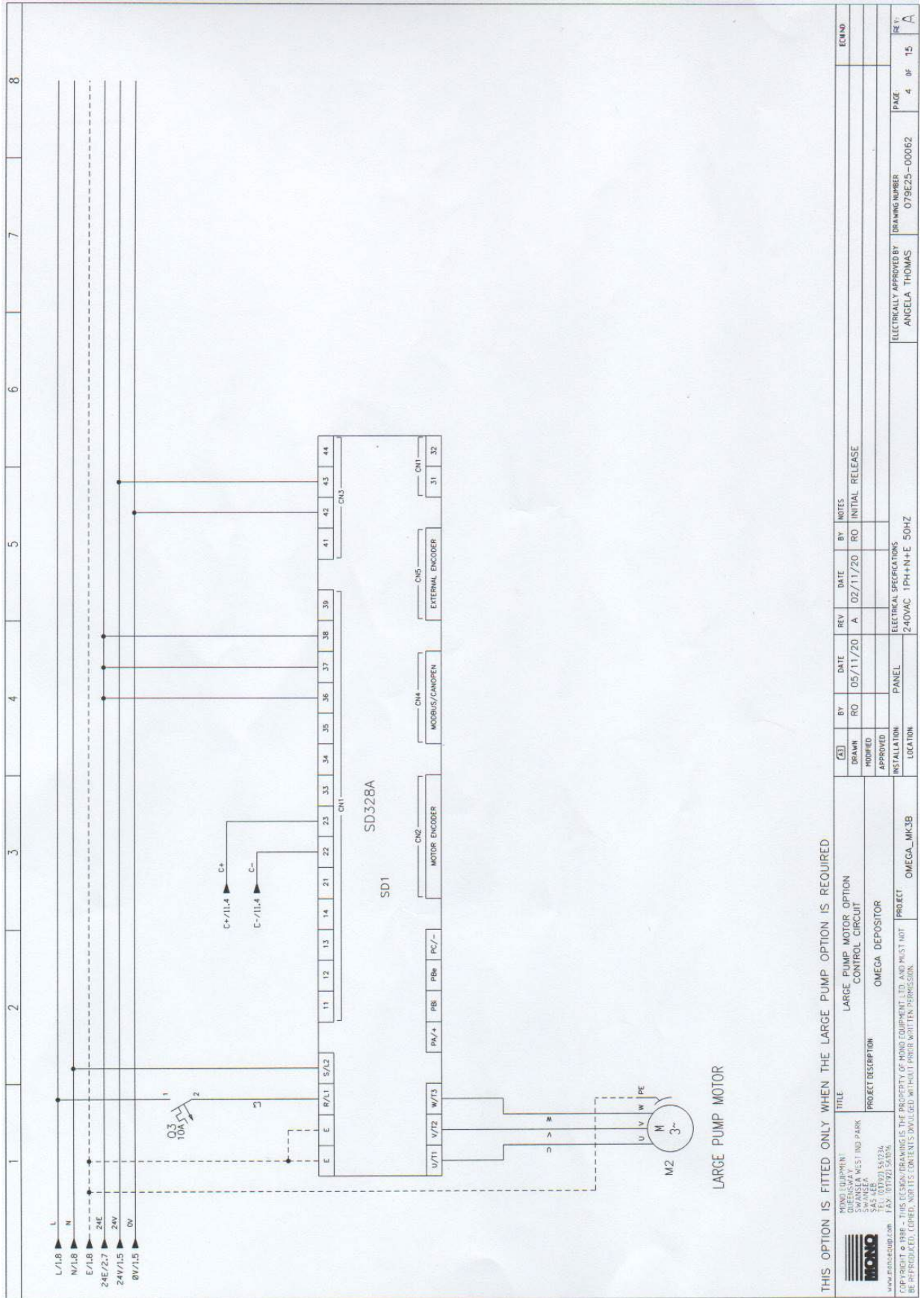


Position	Part Number	Part Description
1	073-09-10100	Intermediate bearing blocks (as drawn, one required for each end)
2	073-09-10101	Intermediate bearing blocks (opp. hand, one required for each end)
3	073-09-10300	Intermediate bearing block sealing strip (two required for each end)

14.0 ELEKTRISCHE INFORMATIE

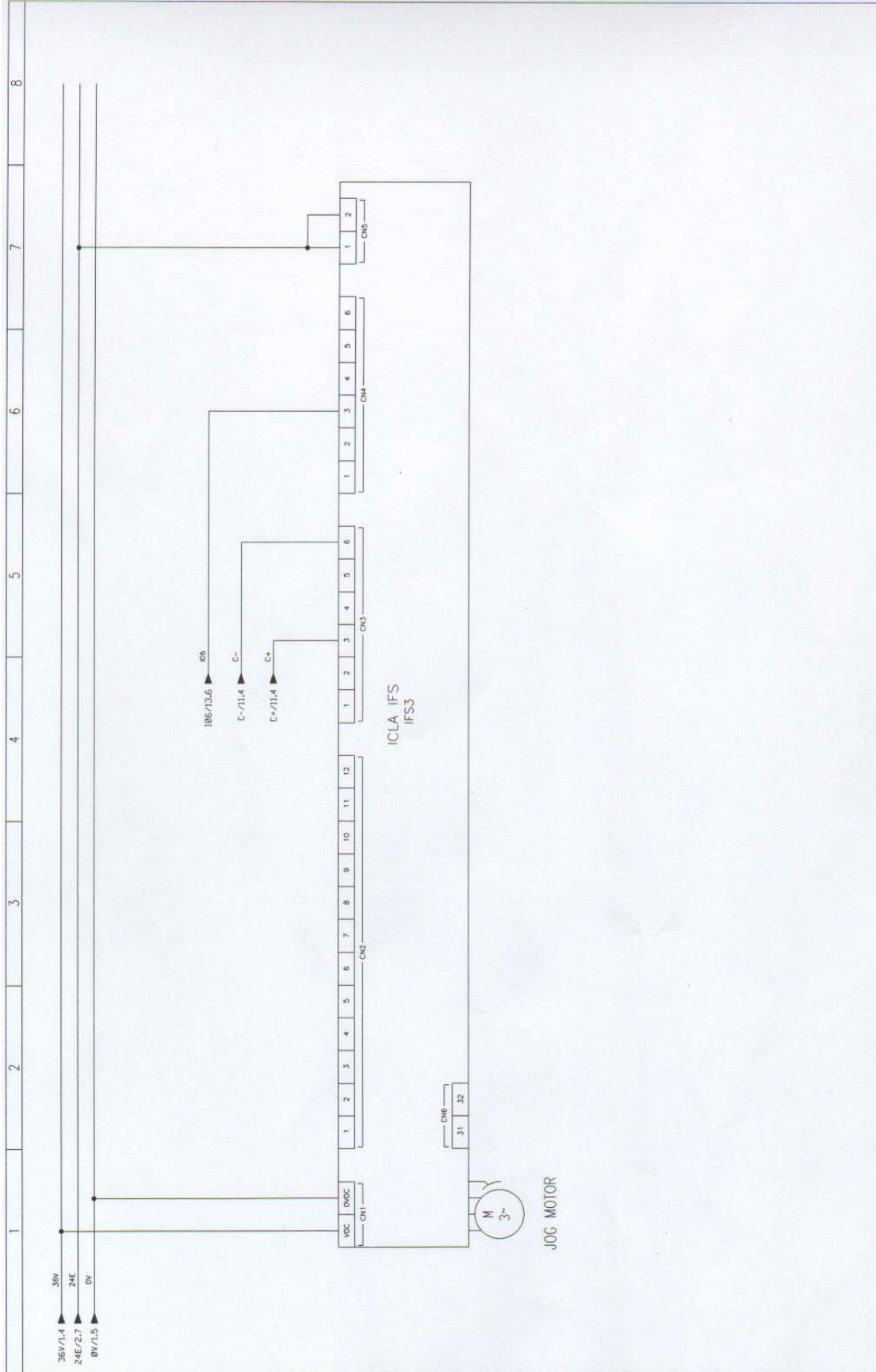




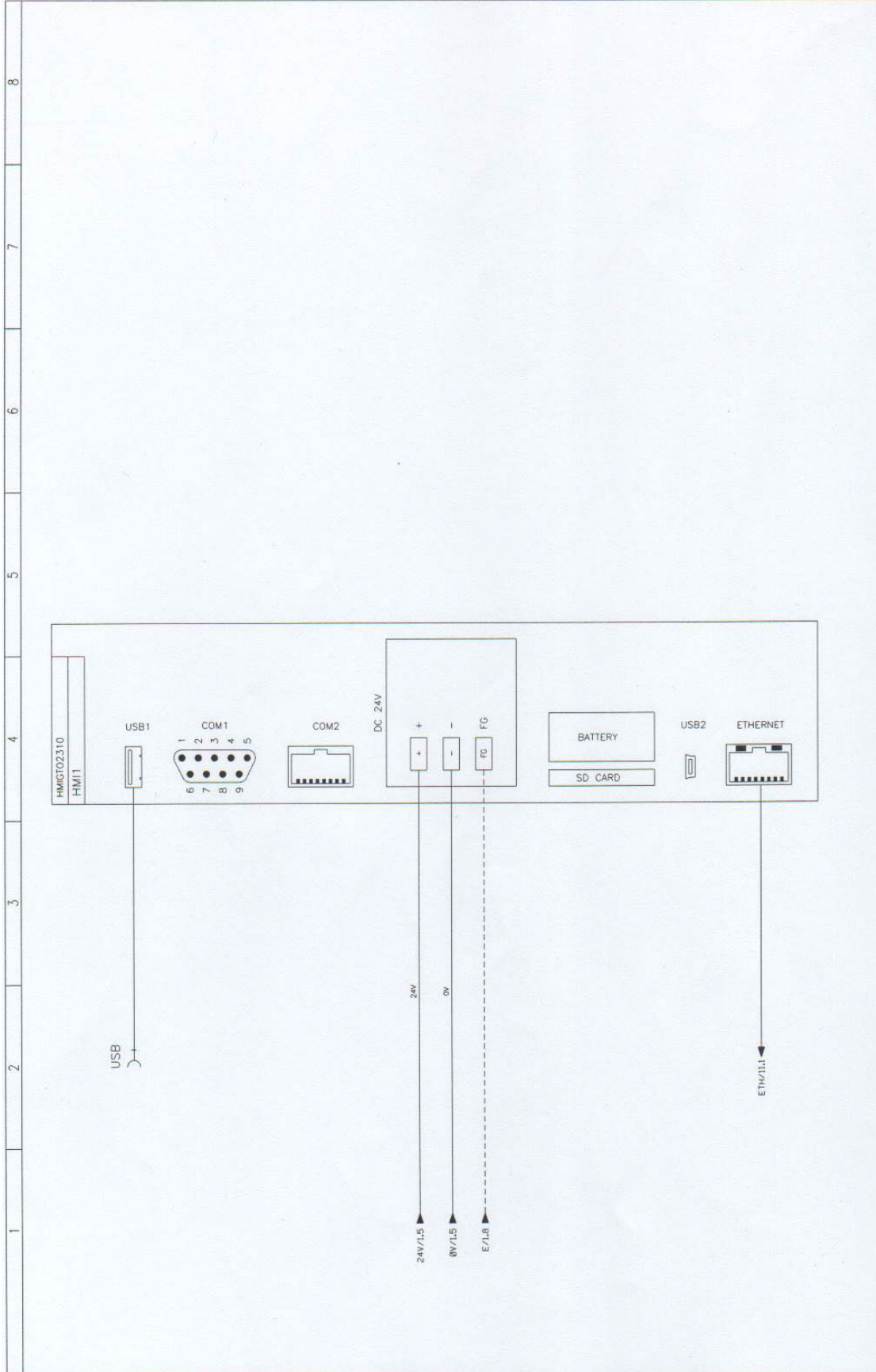


THIS OPTION IS FITTED ONLY WHEN THE LARGE PUMP OPTION IS REQUIRED

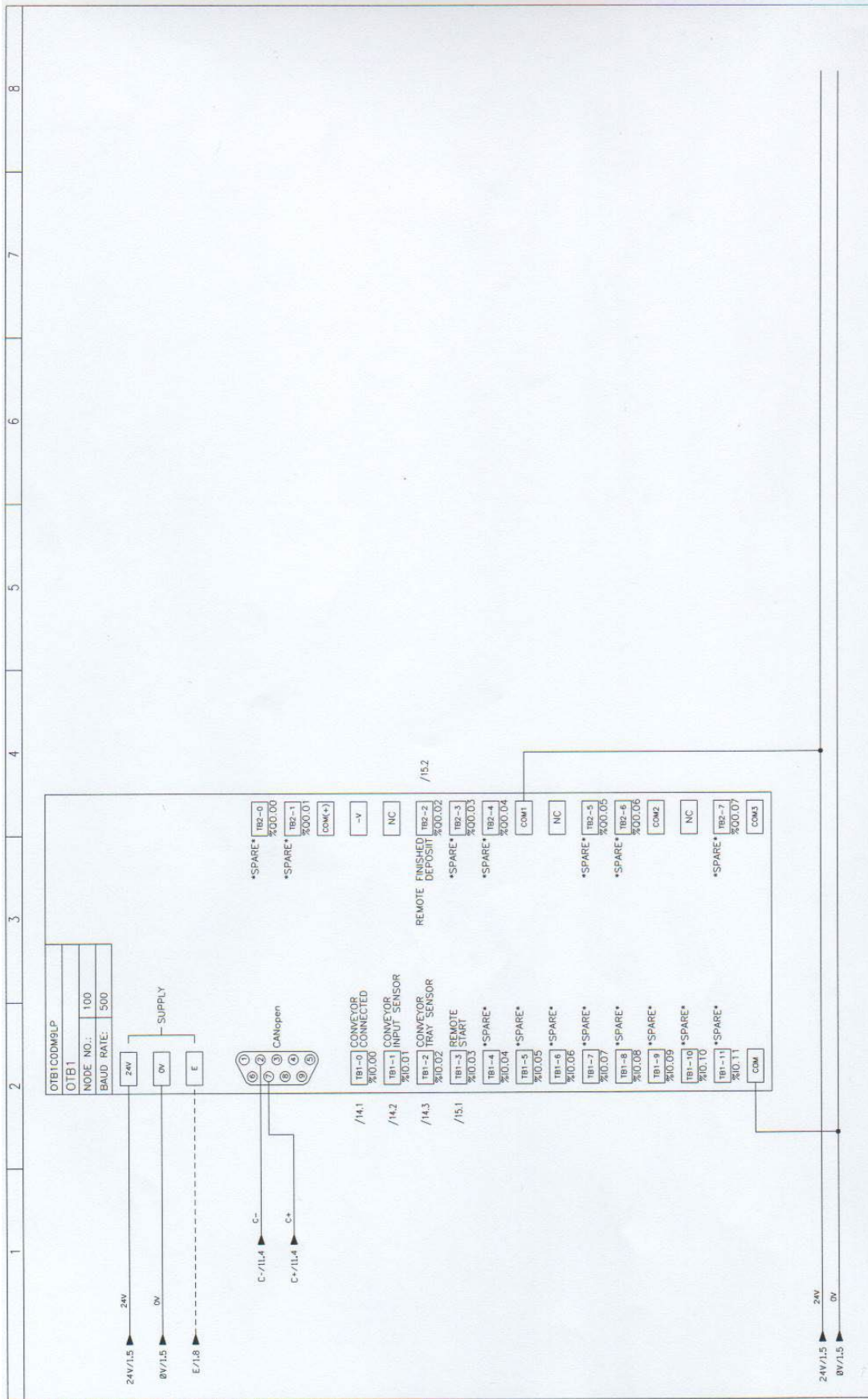
TITLE		BY		DATE	REV	DATE	REV	DATE	REV	NOTES	ECN#
MOTOR EQUIPMENT		RO		05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL	RELEASE		
LARGE PUMP MOTOR OPTION CONTROL CIRCUIT		RO		05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL	RELEASE		
PROJECT DESCRIPTION		APPROVED									
OMEGA DEPOSITOR		INSTALLATION									
PROJECT		LOCATION									
OMEGA_MK3B		ELECTRICAL SPECIFICATIONS		240VAC		1PH+N+E		50HZ			
ELECTRICALLY APPROVED BY		DRAWING NUMBER		PAGE		REV		A			
ANGELA THOMAS		079E25-00062		4		DF		15			



TITLE		JOG MOTOR CONTROL CIRCUIT																																																								
PROJECT DESCRIPTION		OMEGA DEPOSITOR																																																								
PROJECT		OMEGA_MK3B																																																								
MIND EQUIPMENT QUEENSWAY SWANSEA WEST IND PARK S45 4EB TEL: 01792 547016 FAX: 01792 547016 www.mind-equip.com																																																										
COPYRIGHT © 1996 - THE DESIGN DRAWING IS THE PROPERTY OF MIND EQUIPMENT LTD AND MUST NOT BE REPRODUCED, COPIED, NOR ITS CONTENTS DIVULGED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION.																																																										
<table border="1"> <tr> <th>(A3)</th> <th>BY</th> <th>DATE</th> <th>REV</th> <th>DATE</th> <th>BY</th> <th>NOTES</th> </tr> <tr> <td>DRAWN</td> <td>RO</td> <td>05/11/20</td> <td>A</td> <td>02/11/20</td> <td>RO</td> <td>INITIAL RELEASE</td> </tr> <tr> <td>MODIFIED</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>APPROVED</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>INSTALLATION</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>LOCATION</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	(A3)	BY	DATE	REV	DATE	BY	NOTES	DRAWN	RO	05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE	MODIFIED							APPROVED							INSTALLATION							LOCATION							<table border="1"> <tr> <td>ELECTRICAL SPECIFICATIONS</td> <td>240VAC 1PH+N+E 50HZ</td> </tr> <tr> <td>ELECTRICALLY APPROVED BY</td> <td>ANGELA THOMAS</td> </tr> <tr> <td>DRAWING NUMBER</td> <td>079E25-00063</td> </tr> </table>	ELECTRICAL SPECIFICATIONS	240VAC 1PH+N+E 50HZ	ELECTRICALLY APPROVED BY	ANGELA THOMAS	DRAWING NUMBER	079E25-00063	<table border="1"> <tr> <td>PAGE</td> <td>5</td> <td>OF</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>REV</td> <td>A</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	PAGE	5	OF	15	REV	A		
(A3)	BY	DATE	REV	DATE	BY	NOTES																																																				
DRAWN	RO	05/11/20	A	02/11/20	RO	INITIAL RELEASE																																																				
MODIFIED																																																										
APPROVED																																																										
INSTALLATION																																																										
LOCATION																																																										
ELECTRICAL SPECIFICATIONS	240VAC 1PH+N+E 50HZ																																																									
ELECTRICALLY APPROVED BY	ANGELA THOMAS																																																									
DRAWING NUMBER	079E25-00063																																																									
PAGE	5	OF	15																																																							
REV	A																																																									

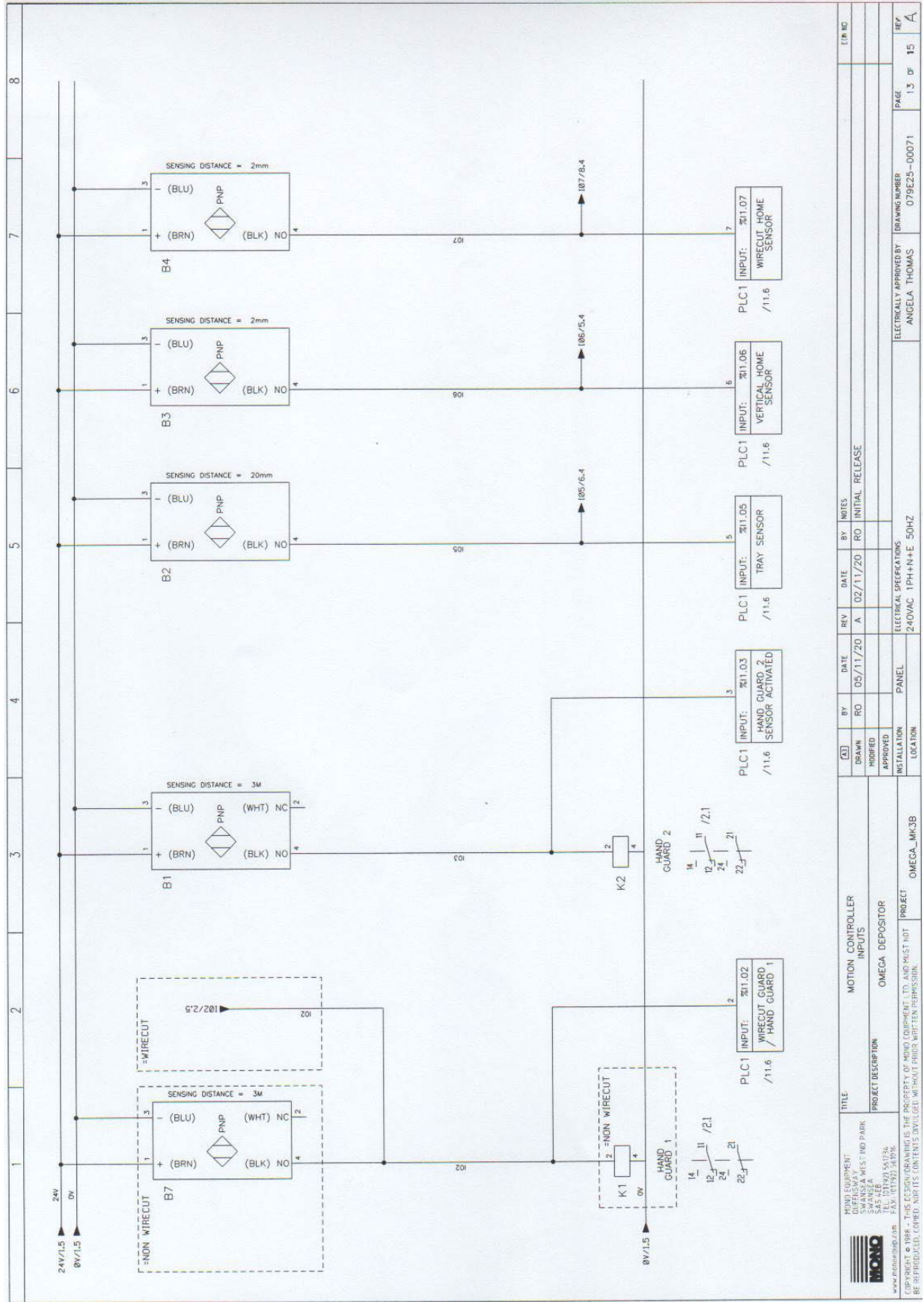


		MONO EQUIPMENT DEFENSEWAY SWANSEA WEST IND PARK SWANSEA SA5 4EB T. 01792 500000 F. 01792 500000 www.monoequip.com		TITLE OPERATOR INTERFACE LAYOUT		DATE 05/11/20		REV A		DATE 02/11/20		BY RO		NOTES INITIAL RELEASE		ECAD	
PROJECT DESCRIPTION OMEGA DEPOSITOR		PROJECT OMEGA_MK3B		INSTALLATION PANEL		ELECTRICAL SPECIFICATIONS 240VAC 1PH+N+E 50HZ		ELECTRICALLY APPROVED BY ANGELA THOMAS		DRAWING NUMBER 079E25-00068		PAGE 10 OF 15		REV A			



THIS OPTION IS FITTED ONLY WHEN EITHER THE CONVEYOR OR REMOTE CONTROL OPTIONS ARE REQUIRED

WIND ENGINEER SWANSEA WEST IND PARK SALES AREA TEL: 01792 551514 www.omegacontrols.com		OMEGA		TITLE: REMOTE INPUT/OUTPUT MODULE OPTION LAYOUT PROJECT DESCRIPTION: OMEGA DEPOSITOR PROJECT: OMEGA_MK3B		DRAWN: [] MODIFIED: [] APPROVED: [] INSTALLATION: [] LOCATION: []	REV: A DATE: 05/11/20 BY: RO INITIALS: []	REV: A DATE: 02/11/20 BY: RO INITIALS: []	NOTES: INITIAL RELEASE	DRAWING NUMBER: 079E25-00070 ELECTRICAL APPROVED BY: ANGELA THOMAS	PAGE: 12 OF 15 REV: A
---	--	--------------	--	--	--	--	---	---	---------------------------	---	--------------------------



Het apparaat, beschreven in dit handboek, heeft een CE-toelating

Omdat het ons beleid is onze machines doorlopend te verbeteren,
houden we ons het recht voor specificaties te wijzigen zonder voorafgaande aankondiging



Omega Touch



Queensway Swansea West Industrial Estate Swansea. SA5 4EB UK
tel.: +44 (0)1792 561234

Email: marketing@monoequip.com

www.monoequip.com